



Catálogo de buenas prácticas en DLP del FEMP

Convocatorias 2017 y 2018



ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

METODOLOGÍA

BUENAS PRÁCTICAS

Diversificación

- *La Lonja de Álvaro Espacio Gastronómico Cultural*
- *Ampliación y modernización empresa de cordelería*
- *Augas Santas—cerveza artesana de A Mariña*
- *Casa Carmelita Marinera*
- *Fomento del crecimiento económico, diversidad de la actividad, innovación y mejora comercial*
- *Acciones de dinamización y promoción de “Galicia Norte, Mares de Experiencias”*
- *Mardesía*
- *Restaurante marinero Zoco de Mar*
- *Sopak— primicia del mar*

Gobernanza

- *Refuerzo de vigilancia en la Reserva Marina de interés pesquero Cabo de Palos—Islas Hormigas*

Medio Ambiente

- *Climatización Lonja— Eficiencia energética*
- *Ecofish, pesca de residuos*
- *Parque recreativo “Laberinto de A Mariña”*
- *Taller de sensibilización medioambiental Costa da Morte*

Socio-cultural

- *Mirador de la Lajilla, Playa de Arguineguín*
- *Personas diversas + cofradías = Economía circular*
- *Sala inmersiva para el Centro de Recepción del Visitante e interpretación del medio marino de Peñas*

Valor Añadido

- *Desarrollo de un centro de análisis de alimentos, asesoramiento y control de calidad en el sector pesquero*
- *Diversificación Bombones de Mar*
- *La mar de oportunidades*
- *Salazones Mar Cantábrico*
- *Valorización de producto local del mar Mediterráneo Noroccidental—Fase 1*

INTRODUCCIÓN

Uno de los objetivos de la Red Española de Grupos de Pesca (REGP) es potenciar su difusión y ampliar el intercambiando de experiencia. Para reforzar la visibilidad del trabajo que están desarrollando los Grupos de Acción Local del Sector Pesquero (GALP) en el periodo de programación 2014-2020 del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP), la REGP en el 2018 recopiló una serie de iniciativas exitosas impulsadas por los propios GALP que quedaron plasmados en el "Catálogo de buenas prácticas en DLP FEMP. Convocatorias 2016-2017".

En esta línea, el presente Catálogo recoge ejemplos concretos y actuaciones que se han llevado a cabo en España relacionadas con la implementación del DLP, correspondientes a las convocatorias de ayudas 2017-2018, con el que se pretende seguir dando difusión a iniciativas, a nivel nacional, y poder así guiar a posibles promotores con ideas que se han mostrado eficaces y que pueden ser transferibles a otras zonas geográficas.

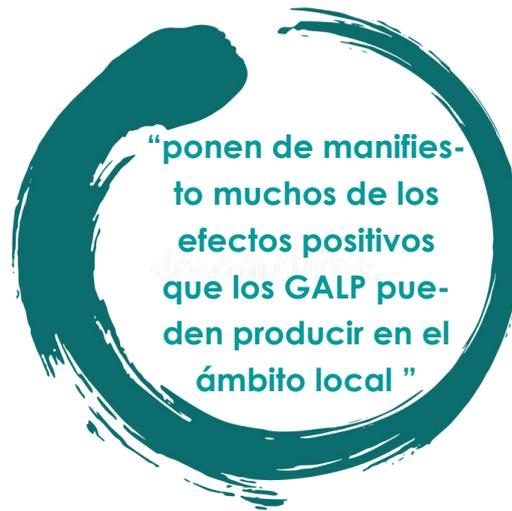
Estos proyectos seleccionados ponen de manifiesto muchos de los efectos positivos que los GALP pueden produ-

cir en el ámbito local como, por ejemplo, agrupar a los intereses de los agentes implicados y ayudar a crear puestos de trabajo y nuevas fuentes de ingresos.

Asimismo, las actividades de los GALP han contribuido a que las opiniones de las comunidades pesqueras sean conocidas y tenidas en consideración.

Del estudio pormenorizado de múltiples iniciativas, se ha pretendido recoger los proyectos más destacables en función de los diferentes "tipos de operación" en los que se enmarcan los proyectos del DLP, así como otorgar representatividad a

todas las comunidades autónomas que aprobaron proyectos en las convocatorias 2017-2018.



TIPO DE OPERACIÓN

- **Valor Añadido.**
- **Diversificación.**
- **Sociocultural.**
- **Medio Ambiente**
- **Gobernanza..**

Para dar una visión detallada, homogénea y comparable de todos los proyectos analizados se ha seguido la metodología de trabajo desarrollada en el anterior Catálogo.

La valoración y elección de los mismos se ha realizado de forma objetiva basándose en una serie de criterios que se han valorado cualitativa y cuantitativamente.

Son muchas las iniciativas españolas dignas de ser incluidas en este Catálogo, de las cuales se han seleccionado sólo algunos ejemplo representativos.

Detrás de todos estos proyectos se encuentran personas que con su esfuerzo personal, iniciativa y carácter emprendedor, constituyen uno de los mejores activos con los que contamos en nuestra sociedad.

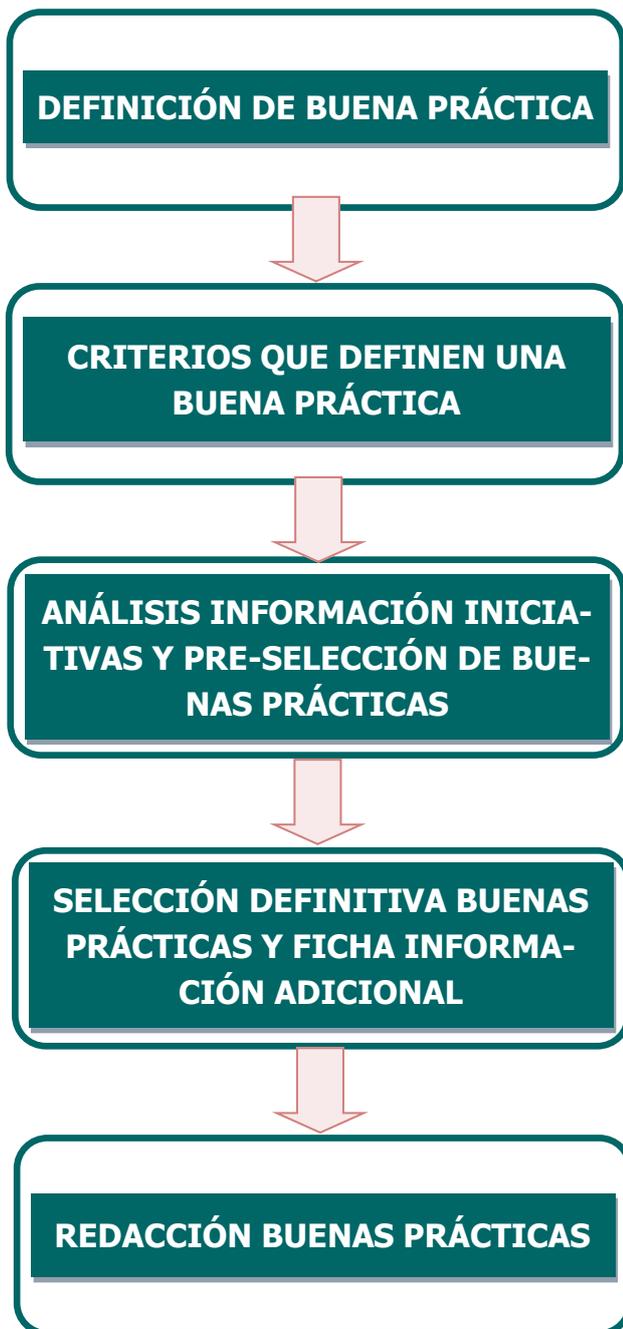
La REGP desea manifestar su agradecimiento a todos los GALP que han participado en esta recopilación por su buena disposición y paciencia a la hora de responder a las preguntas relativas a los proyectos seleccionados.

"La REGP desea manifestar su agradecimiento a todos los GALP que han participado en esta recopilación por su buena disposición"



METODOLOGÍA.

La metodología utilizada en la selección de buenas prácticas ha consistido en un proceso desarrollado a lo largo de diversas fases, detallado en el siguiente esquema:



Definición de Buena Práctica.

La definición de "buena práctica" que se ha considerado es la que proporciona la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), que la define del siguiente modo: ***"Una buena práctica no es tan sólo una práctica que se define buena en sí misma, sino que es una práctica que se ha demostrado que funciona bien y produce buenos resultados, y, por lo tanto, se recomienda como modelo. Se trata de una experiencia exitosa, que ha sido probada y validada, en un sentido amplio, que se ha repetido y que merece ser compartida con el fin de ser adoptada por el mayor número posible de personas"***.

Criterios que definen una Buena Práctica.

Partiendo de la definición anteriormente indicada, la REGP considera fundamentales los siguientes criterios para poder seleccionar un proyecto o iniciativa como "buena práctica".

- **Exitoso/Impacto positivo.** Es fundamental el cumplimiento de los objetivos y resultados previstos de mejora de las condiciones de vida de las personas. En este sentido, la puesta en marcha del proyecto significará un cambio observable y valorado positivamente en su ámbito de actuación.



- **Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.** Debe asegurar que su acción se mantendrá en el tiempo. Asimismo, debe satisfacer las necesidades actuales sin comprometer la capacidad de hacer frente a las necesidades futuras. En este sentido, la iniciativa debe ser sostenible en los siguientes niveles: Ambiental, económico y social.
- **Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).** Una buena práctica debe perseguir la eliminación de desigualdades aceptando la diversidad social y cultural, debe promover la igualdad y la equidad social y reconozca y valore las distintas capacidades de las personas.
- **Transferible.** Las Buenas Prácticas deben ser transferibles, replicables y adaptables, sirviendo de ejemplos útiles que puedan ser aplicados a otras iniciativas, contextos y lugares.
- **Innovación.** Se concibe como una mejora del servicio prestado, aumentando la capacidad global de una estructura organizativa para dar soluciones a determinados problemas; al tiempo que introduce modos creativos de hacer en la medida en que rompen con los hábitos y las referencias del pasado. En definitiva, incorpora elementos o mejora los existentes para perfeccionar el funcionamiento interno o externo de una determinada acción.

- **Emprendimiento.** Se valorará el nivel de emprendimiento que el proyecto aporta.
- **Resultado de un proceso participativo.** Es esencial que haya habido un enfoque participativo porque generan un sentido de pertenencia de las decisiones y las acciones.
- **Durabilidad.** No es una iniciativa aislada sino que tiene vocación de permanencia en el tiempo.
- **Creación de empleo.** Se tendrá muy en cuenta que la iniciativa haya generado o pueda generar

nuevos empleos, así como que haya supuesto o pueda suponer una mejora significativa de las condiciones laborales de los trabajadores existentes.

Para que un proyecto o iniciativa pueda ser considerada "Buena práctica" no será necesario el cumplimiento de todos y cada uno de los criterios anteriores.



Análisis información iniciativa y pre-selección de buenas prácticas.

Para llevar a cabo el análisis previo, se han recogido, de cada una de las iniciativas pre-seleccionadas los siguientes datos: el nombre de la iniciativa, la Convocatoria, la Comunidad Autónoma, el GALP al que pertenece, además de resumir de manera general en qué consiste la actividad.

Esta herramienta, orientada a la identificación de Buenas Prácticas, tiene por objeto facilitar la selección de los aspectos definitivos que debe contener toda Buena Práctica, con el fin de poder verificar la idoneidad y su consideración como Buena Práctica.

Atendiendo al "Tipo de operación" en el que se enmarcan las iniciativas del DLP, se ha intentando analizar proyectos que correspondieran a cada uno de los tipos de operación. De tal manera que, al menos, la preselección contuviera iniciativas de cada uno de ellos.

Asimismo, en esta fase, se ha realizado la preselección de iniciativas, teniendo en cuenta que, al menos, haya una por Comunidad Autónoma, de tal forma, que los diferentes territorios estén representados.

En este contexto, también, se ha tenido en cuenta la inclusión de la iniciativa en alguno/algunos de los criterios mencionados anteriormente.

Una vez realizada la preselección, se ha elaborado un listado de proyectos susceptibles de inclusión en el documento y se ha valorado el nº de iniciativas que ha conformado el catálogo de buenas prácticas.

Esta preselección considera los proyectos de la convocatoria 2017 recibidos con posterioridad a la elaboración del Catálogo anterior así como los de la convocatoria 2018 recibidos hasta la fecha.

Selección definitiva de buenas prácticas y ficha información adicional.

Una vez decididas las iniciativas a incluir, se ha contactado con los GALP, para recoger información adicional de los proyectos seleccionados.

En este sentido, fin, se ha solicitado la colaboración de los GALP para recabar la citada información.

Redacción de buenas prácticas.

Por último, conforme a la información recabada de las iniciativas seleccionadas se ha elaborado el presente Catálogo.

Diversificación



lonxa d'alvaro
Espacio Gastrocultural

"La Lonja de Álvaro Espacio Gastronómico Cultural "



- ✓ **GALP Costa da Morte**
- ✓ **Promotor: A Lonxa D'Álvaro, S.L**
- ✓ **Convocatoria: 2018 Estado: Proyecto en curso**
- ✓ **Coste del proyecto: 348.229,00 €**
- ✓ **Ayuda pública: 123.823,62 €**
- ✓ **Ámbito de aplicación: Muxía**



EL PROMOTOR

A Lonxa d'Álvaro, S.L., esta formada por María (hija de pescador) y Álvaro, que conforman una pareja joven, aunque con amplia trayectoria en el sector de la hostelería.

PROYECTO

Los promotores del proyecto quisieron crear en la villa marinera de Muxía, lugar emblemático de A Costa da Morte y final de Camino de Santiago en el Mar, un establecimiento de referencia gastronómica y cultural en A Costa da Morte.

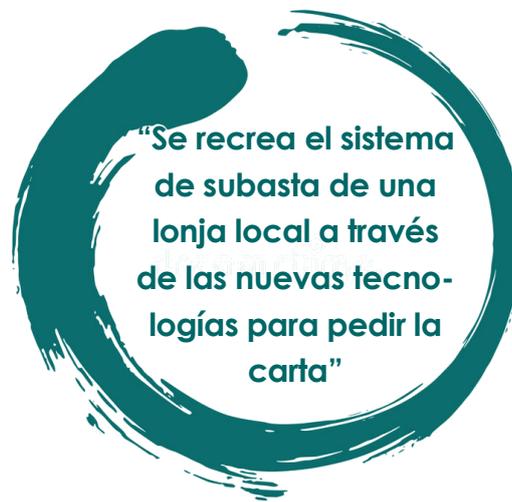
Anteriormente, la pareja ya regentaban un restaurante pero consideraron de vital importancia para este proyecto combinar aspectos lúdico-culturales con los propiamente hosteleros.

En concreto, la iniciativa se basa en la disciplina de técnicas tradicionales de conservación y cocinado de pescado y de los productos del mar. Si bien es cierto que los productos del mar (pescado y marisco locales) tienen una más que buena acogida por parte de la población local, y por el turista y esta propuesta consiste en darle un protagonismo especial, gracias las técnicas de ahumado y secado y la

cultura de puja y subasta propia de las lonjas de los puertos pesqueros. Y de este modo, conseguir atraer tanto a un público interesado en los productos del mar cómo a un público que busca nuevas experiencias gastronómicas y culturales, interesándose en las tareas de conservación, preparación, cocinado y escenificación de las actividades de lonja.

La iniciativa consta de:

1. **Restaurante:** Creación de restaurante de 2 tenedores, con orientación de restaurante lonja en cuanto a diseño y contenidos. Gracias a la propuesta gastronómica y la dotación en instalaciones, los comensales disponen en su propia mesa de mecanismo de extracción de aire, lo que le permitirá realizar su propio braseado y/o ahumado a su gusto, interactuando y siendo protagonista de la cocina. Se recrea el sistema de subasta de una lonja local a través de las nuevas tecnologías. La recreación de la puja de un precio por una mercancía, le confiere curiosidad, juego, y placer en la victoria, transformando un momento cotidiano y poco emocionante como es lo de pedir la carta, en un momento extraordinario.



2. *Espacio de LONJA* que sirve como expositor de la materia prima que nutre al restaurante y que por sí mismo tiene una función divulgativa de la cultura marinera. La escenificación de las subastas de las capturas y el trasladado a la subasta de la oferta de carta, es un atributo diferencial.
3. Actividades complementarias, como asesoramiento en las técnicas tradicionales de conservación de productos, especies locales, información turística, etc., que posibilitan la creación de una experiencia más amplia, y que pone en valor la cultura marinera, sus productos y tradiciones, y además proporciona actividades de ocio a los clientes.
4. Pequeño *Corner* o espacio de *TIENDA* con productos gourmet o artesanales.

OBJETIVOS

Creación de un establecimiento de referencia gastronómica y cultural en A Costa da Morte, ofertando al cliente una experiencia gastronómica novedosa que permita la desestacionalización, diversificación y sostenibilidad económica a largo plazo de esta familia marinera.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Este proyecto potencia el desarrollo





económico mediante la diversificación, el incremento del valor añadido de los productos pesqueros, el emprendimiento, la mejora de las oportunidades de trabajo y el empleo alternativo al trabajo en el mar, potenciando el sector turístico y la diversificación en general de la actividad productiva del territorio, tomando la condición marinera del mismo como ele-

y desestacionalizar la demanda para garantizar la sostenibilidad económica familiar a largo plazo. En este sentido, han sabido innovar desde los símbolos identitarios de la gastronomía local, recuperando las técnicas tradicionales de conservación y preparación de pescados y mariscos.

Asimismo, han sabido desestacionalizar la demanda creando un espacio gastronómico y cultural, que traslada al cliente a un viaje experiencial en la vida de una lonja de un pequeño puerto de mar.

"han sabido innovar desde los símbolos identitarios de la gastronomía local, recuperando las técnicas tradicionales"

mento diferenciador.

La recuperación de técnicas tradicionales de preparación y conservación de productos del mar, no sólo incrementa el valor añadido de los mismos, que repercutirá positivamente en el sector, también pone en valor la cultura marinera y nuestras tradiciones.

LECCIONES APRENDIDAS

Esta familia ya regentaba el restaurante con buenos resultados, pero eran conscientes que necesitaban innovar

RESULTADOS OBTENIDOS

Todavía es pronto para valorar los resultados del proyecto, ya que presenta su justificación final en 2019. Aún así, cabe destacar que se van a crear un mínimo de 4 nuevos puestos de trabajo. El establecimiento está teniendo muy buena acogida y figura en el primer puesto por valoraciones de los clientes en alguna página de referencia gastronómica. Dispone una carta, en la que destacan los pescados y mariscos a la brasa y ahumados.



“Ampliación y modernización empresa de Cordelería”



- ✓ **GALP Ría de Arousa**
- ✓ **Promotor: R de Lorenzo Cordelería, S.L.**
- ✓ **Convocatoria: 2018 Estado: Proyecto en curso**
- ✓ **Coste del proyecto: 427.257,29 €**
- ✓ **Ayuda pública: 176.552,60 €**
- ✓ **Ámbito de aplicación: Nacional**

EL PROMOTOR

Las promotoras provienen de una familia con más de 40 años de experiencia en el sector, y deciden llevar a cabo su propio proyecto empresarial, aprovechando sus conocimientos y contactos.

PROYECTO

Las nuevas instalaciones permiten desarrollar la actividad en mejores condiciones y con la nueva maquinaria será posible además mejorar la capacidad productiva de la empresa, contribuyendo también al desarrollo del sector en la zona.

Con el proyecto se desarrollan las siguientes actividades:

- Fabricación de red de algodón para el cultivo del mejillón (tejida con 100% algodón biodegradable).
- Cuerdas empalilladas para el cultivo de mejillón hechas con aparejos de atuneros que llegaron al fin de su vida útil y de esta manera son reutilizadas.

Otra labor de reciclaje llevada a cabo es la gestión de redes y aparejos de pesca. Con este servicio se contribuye a la conservación del medio ambiente y se soluciona la gestión de residuos

derivados de las actividades pesqueras. Para esto, se trabaja en estrecha colaboración con diferentes puertos de toda España. En todos los procesos de producción y gestión, y se guarda un respecto absoluto por el medio ambiente y no se utilizan materiales contaminantes ni perniciosos para el entorno y el medio marino.

Tras años de introducción en el mercado, y tras comprobar la aceptación de los productos entre los clientes y el aumento del negocio, es necesario contar con las instalaciones más adecuadas para que la actividad pueda crecer, y poder satisfacer las necesidades de la clientela, atendiendo a todos los pedidos.

En este sentido, se plantea el presente proyecto de inversión, ya que el Porto de Vilagarcía ha confirmado la concesión de una nave totalmente adecuada a las necesidades de la empresa, por 30 años. La inversión consistirá principalmente en realizar las obras para adecuar la nave a la actividad (derribos, fachadas y carpintería exterior, particiones y carpintería interior, instalación, urbanización, control de calidad, gestión de residuos, seguridad y salud) y la adquisición de maquinaria (prensa, encordadora, clasificador de red y elemento de transporte interno).



“Fabricación de red de algodón para el cultivo del mejillón.”

ya que el Porto de Vilagarcía ha confirmado la concesión de una nave totalmente adecuada a las necesidades de la empresa, por 30 años. La inversión consistirá principalmente en realizar las obras para adecuar la nave a la actividad (derribos, fachadas y carpintería exterior, particiones y carpintería interior, instalación, urbanización, control de calidad, gestión de residuos, seguridad y salud) y la adquisición de maquinaria (prensa, encordadora, clasificador de red y elemento de transporte interno).

OBJETIVOS

- Conseguir la incorporación laboral o profesional de la juventud al sector pesquero.
- Conseguir nuevas utilidades de los recursos y los residuos pesqueros.
- Desarrollar medidas que mejoren la calidad ambiental en la Ría de Arousa.

"se contribuye a la conservación del medio ambiente"

CONTRIBUCIÓN AL DLP

El proyecto encaja perfectamente en la EDLP de la Ría de Arousa, ya que contribuye a:

- La integración de actividades del sector pesquero, ya que el presente proyecto se centra en impulsar una actividad que constituye un eslabón más de la cadena de valor, aumentando el valor añadido de los productos procedentes de la acuicultura.
- La innovación en el conocimiento relacionado con las actividades del sector. La empresa desarrolló una máquina específica que hace



la malla más cerrada, que va en bobinas y en gran medida está destinada a colocación de la cría de mejillón en la cuerda. Es innovadora dado que incluye más cadenetas que las existentes, impide que la cría de mejillón se caiga, dándole tiempo de agarrarse a la cuerda.

- La creación de empleo, desde 2016 y con la ejecución de este proyecto, principalmente de desempleados de larga duración y mujeres de la zona.

Además contribuye a la promoción de la igualdad entre hombres y mujeres y la no discriminación y al principio de desarrollo sostenible, mitigando el desempleo, el bienestar en el territorio, la preservación de los recursos ambientales...

LECCIONES APRENDIDAS

La experiencia de un negocio familiar es fundamental para que perdure en el tiempo, contando con los avances

tecnológicos. La empresa originaria fue pionera en la reutilización de desechos mediante su reciclado comenzando la protección del medioambiente hace 40 años.

RESULTADOS OBTENIDOS

La ampliación de la empresa mediante el acondicionamiento de una nave en el puerto de Vilagarcía y la adquisición de maquinaria de fabricación de cuerdas, prensa y clasificador de red permitirán mejorar la capacidad competitiva y de respuesta a las necesidades de los clientes, mejorando la calidad y cantidad de los productos fabricados y comercializados, contribuyendo también al desarrollo de la zona y del propio sector del mar.

Creación de 4 puestos de trabajo de mujeres y de parados de larga duración, además de mantener los 6 puestos actuales, ocupados también por estos colectivos empadronados en ayuntamientos de la Ría de Arousa.





"Augas Santas - Cerveza Artesana de A Mariña"



- ✓ **GALP A Mariña - Ortegal**
- ✓ **Promotor: Mariela Gimena Iriarte Moreno**
- ✓ **Convocatoria: 2018 Estado: Proyecto ejecutado**
- ✓ **Coste del proyecto: 102.843,95 €**
- ✓ **Ayuda pública: 42.497,50 €**
- ✓ **Ámbito de aplicación: Barreiros (Lugo)**



EL PROMOTOR

Se trata de una mujer argentina, de abuelos vascos y emparejada con un gallego, que vive desde hace años en Foz (Lugo).

Su trayectoria empresarial comienza en el año 2015, con la apertura del bar "A Ribeira", situado en el puerto de Foz, en el que distribuye productos gallegos elaborados artesanalmente.

En cuanto a su formación, cabe destacar la relacionada con la elaboración de cerveza artesana y su experiencia en cata, compra y venta de cerveza artesana.

PROYECTO

El proyecto tiene como finalidad acondicionar una nave dotándola del equipamiento necesario para instalar una fábrica de cerveza elaborada artesanalmente con agua de mar, que será distribuida por la empresa COIDO DE SABADELLE S. L., sita en Vimianzo (A Coruña).

La fábrica se localiza en San Xusto de Cabarcos, en Barreiros, dentro del "Camino de Santiago - Norte". La promotora tiene alquilada una nave para instalar la fábrica y una pequeña tienda, en la que comercializa su propia cerveza y también otros dos productos locales y artesanales que la mejoran y complementan.

La fábrica cuenta con las siguientes instalaciones: una oficina, recepción de visitantes y mercancías, baños.

En cuanto a la producción necesita un almacén de envases (botellas y barriles) y el almacén de la materia prima. En segundo lugar está el equipo de producción junto a los filtros de tratamiento del agua, a su lado los fermentadores y al lado de estos la zona de embotellado, y el almacén de producto terminado. Además, de un laboratorio para efectuar los controles de calidad, así como otra sala donde se guardarán elementos de promoción y publicidad.

Las principales actividades desarrolladas por el proyecto son:

- Obras de acondicionamiento de la nave para la fabricación y la venta de los productos.



"comercializa su propia cerveza y también otros dos productos locales y artesanales"

- Adquisición de maquinaria necesaria para la elaboración del producto.
- Promoción, distribución y venta en los establecimientos hosteleros de la zona y en las tiendas de productos gourmet.
- Creación de una página web con tienda on-line para poder llegar a un mayor número de clientes potenciales.

- Organización y desarrollo de catas de cerveza y cursos de iniciación en la elaboración de la misma; se intentará implicar a las Escuelas de Hostelería. La promotora establece un convenio de colaboración con la entidad "O Freixo dos Lobos Ecoturismo e Natureza", con el fin de realizar visitas guiadas y otras actividades en este taller de cerveza.

"ha colaborado con la Universidad de A Coruña en un programa llamado "Low Carbon Innivation""

En definitiva, con esta iniciativa además de crear empleo, pone en valor el agua del mar para la elaboración de un producto innovador, y promociona

tanto los productos pesqueros locales elaborados de forma artesanal, como los recursos y la cultura marinera.

OBJETIVOS

El objetivo general de la promotora es hacer una cerveza de KM 0, que fomente la producción y el consumo local. Para ello, ha colaborado con la Universidad de A Coruña en un programa llamado "Low Carbon Innivation" sobre la huella de carbono del obrador de cerveza, es decir, el impacto ambiental que tiene la cerveza y como repercute su consumo en la sociedad, cuantos puestos de trabajo crea de forma directa e indirecta, por ejemplo frente a cualquier otra cerveza de una multinacional.





Por otro lado, los objetivos específicos del proyecto son

- Puesta en marcha de un negocio artesanal aprovechando los recursos del mar: se trata de una empresa de elaboración de cerveza artesana, elaborada con auténtica agua de mar.
- Situar la zona de A Mariña en el mapa de las fábricas artesanales de cerveza e incluirla en el movimiento "Arts & Crafts", que surgió a finales del siglo XIX.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Se trata de un proyecto innovador, pues es la primera cerveza elaborada con auténtica agua de mar en la zona, y que con el diseño de sus etique-

tas ilustrativas pretende atraer la atención hacia la costa, ya que cuentan con imágenes representativas de la zona, así como un mapa ilustrativo de la Marina Lucense.

"la promotora lleva a cabo actividades complementarias como organización de visitas guiadas al obrador "

Así mismo, la promotora se interesa por una economía circular, y así, cada vez que elabora cerveza, el bagazo final es recogido por la Ganadería Dibruaga TC, quien reutiliza estos desechos para alimentar a sus animales. Así, devuelve sus materias primas al sector primario local, a nuestros ganaderos.

Además, la promotora lleva a cabo actividades complementarias como organización de visitas guiadas al obrador llevadas a cabo por una entidad con la que la promotora ha firmado un convenio de colaboración, venta de productos elaborados artesanalmente mayormente por empresas del territorio, organización de catas combinando la cerveza con estos productos y organización de cursos de iniciación a la fabricación, en el que se pretende implicar a la Escuela de Hostelería de Foz.

Por lo tanto, además de crear una nueva empresa, el proyecto tiene capacidad de arrastre, ya que se llevan a cabo actividades complementarias que implican a otras empresas de la zona.

Además del empleo de la propia promotora, se ha creado un empleo por cuenta ajena en el inicio de la actividad a media jornada, que más adelante será a jornada completa durante todo el año.

LECCIONES APRENDIDAS

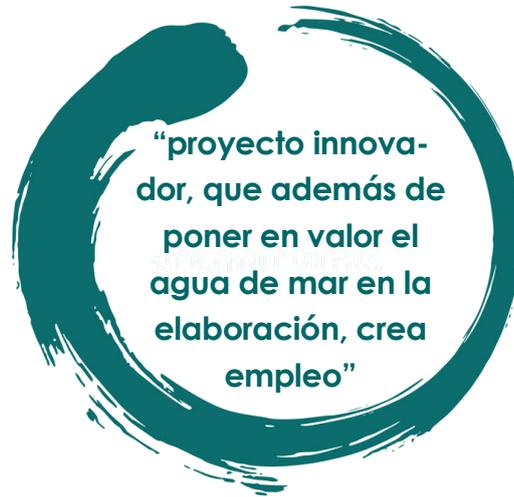
El GALP contribuye a que en su ámbito de actuación existan un gran número de iniciativas promovidas por mujeres, en este caso se trata de un proyecto innovador, que además de poner en valor el agua de mar en la elabora-

ción de sus productos, posibilita la creación de empleo y la implicación o colaboración de otras empresas y entidades en el desarrollo del mismo, lo que lleva consigo un desarrollo económico importante en el territorio.

RESULTADOS OBTENIDOS

- Proyecto de diversificación de las actividades económicas de la zona, promovido por una mujer.
- Creación de empleo (1,08 ETC)
 - Promoción de la costa lucense a través de las etiquetas ilustrativas de la cerveza, diseñadas para atraer la atención a la costa de la Mariña lucense.
 - Utilización de recursos del mar innovadores como materia prima (agua del mar) para elaborar una cerveza que sirva a su vez para promocionar la zona.

El proyecto está finalizado y el obrador se inauguró el mes de junio de 2019 teniendo una gran repercusión mediática; se llevó a cabo la producción de la primera partida de cerveza, pero de momento, no se pueden ofrecer datos cuantitativos.





"Casa Carmelita Marínera"



- ✓ **GALP Golfo Ártabro Norte**
- ✓ **Promotor: Laura Bárcenas Pérez**
- ✓ **Convocatoria: 2018 Estado: Proyecto ejecutado**
- ✓ **Coste del proyecto: 136.091,12 €**
- ✓ **Ayuda pública: 47.581,49 €**
- ✓ **Ámbito de aplicación: Concello de Ares**



EL PROMOTOR

Laura Bárcenas considera que este es un proyecto ambicioso, pero su entusiasmo, su experiencia y su profesionalidad permitirán llevarlo a buen puerto, y de esta forma sus clientes podrán disfrutar de productos de calidad de elaboración casera, en los que el producto del mar es su principal protagonista.

Laura Bárcenas inicia su actividad empresarial en solitario el 1 de enero de 2016, y desde ese momento trata de darle un nuevo enfoque al negocio orientándolo a atraer a un nuevo tipo de clientes, movidos por el cada vez mayor interés turístico de la zona. De esta forma, ante la perspectiva de recuperación económica tras la crisis y el aumento de la afluencia del turismo en Ares, ha decidido restaurar la antigua casa en la que se inició el negocio familiar, para que esta sea la protagonista de la nueva andadura. Poner en práctica los conocimientos aprendidos a lo largo de su etapa formativa preparando nuevos productos en los que los principales protagonistas son las materias primas del mar de la zona donde está instalado su obrador.

PROYECTO

Puesta en marcha de una nueva actividad en el Ayuntamiento de Ares, por una mujer menor de 40 años especializada en panadería y pastelería, donde se pueden comprar productos que tienen como principal ingrediente los productos del mar. Pone en valor "productos estrella", como empanadas de bacalao, berberechos, zamburriñas, mejillones, bonito, etc. También elabora pizzas marineras y brazos de gitano de marisco dulce y salado.

Tras el inicio en su andadura de "Casa Carmelita" en diciembre de 1956 bajo la titularidad de Antonio Amado Ferreira, es ahora su biznieta Laura Bárcenas Pérez quien continúa con el negocio dándole una nueva orientación.

Aunque antes, en enero de 1967, fue su madre quien estuvo al frente del mismo, hasta que esta se jubiló en 2015.

"Casa Carmelita" nació como tienda de ultramarinos y bar en el año 1956 en Lugar de Barracido nº 38 de Ares y allí permaneció hasta 1990, año en que tras el incendio del local original, se traslada a Lugar de Barracido nº 42,



en el que se desarrolla actualmente el negocio, consistente en supermercado y bar. Este es el típico establecimiento de pueblo costero al que acuden los vecinos a realizar sus compras, a tomar su café o bebidas preferidas o bien a comer comida casera tradicional.

Desde pequeña Laura Bárcenas ha tenido claro que se iba a dedicar al negocio familiar, y por ello se ha formado como profesional en panadería y

pastelería, y ha estado acompañando a su madre como titulares del negocio hasta la jubilación de esta.

OBJETIVOS

- Puesta en valor de los productos elaborados cuyo principal ingrediente son los productos del mar (frescos o en conserva}, creando un nuevo centro para su elaboración y comercialización.



- Creación de empleo en los pueblos costeros. Interés por poner en valor el trabajo de la mujer, y darle peso en el sector laboral, y por ello aporta su grano de arena contratando a una trabajadora a jornada completa.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Este proyecto contribuye mediante la puesta en valor de los productos del mar, por incluir en los principales productos que elabora como principal ingrediente los productos del mar, tanto fresco como en conserva.

Este proyecto está promovido por una mujer joven, que crea un puesto de trabajo con otra mujer, facilitando la conciliación de la vida laboral con la vida familiar.

Esta actividad está encaminada no sólo a la venta a los consumidores del propio territorio, sino que además tiene como destinatarios a los turistas, que cada vez es más numeroso el turismo gastronómico en el territorio. Contribuir a la desestacionalización del turismo, a través de la oferta de estos productos que elabora en cualquier época del año.

"Consolidación de una actividad económica que ya venía desarrollándose en las dos generaciones anteriores"

LECCIONES APRENDIDAS

Esta iniciativa puede ser transferible a otros territorios costeros, ya que cuenta con un amplio potencial de negocio y grandes posibilidades para continuar ampliando clientes, al mismo tiempo mantiene el negocio familiar iniciado en 1956 dándole un giro de modernidad e innovación, trabajando con una buena materia prima (productos del mar, frescos y en conserva), tratada con delicadeza para obtener un producto excelente.

RESULTADOS OBTENIDOS

Consolidación de una actividad económica que ya venía desarrollándose en las dos generaciones anteriores, que pueda ser un medio de obtención de ingresos no sólo para la titular, sino también para las personas contratadas (mujeres), y que pueda dar lugar al contagio de otras iniciativas y se creen nuevos negocios en la zona costera de Ares.



“Fomento del crecimiento económico, diversidad de la actividad, innovación y mejora comercial”



GALP Ría de Arousa



Promotor: **Cofradía de Pescadores San Antonio**



Convocatoria: **2017** Estado: **Proyecto ejecutado**



Coste del proyecto: **234.762,06 €**



Ayuda pública: **175.028,80 €**



Ámbito de aplicación: **Cambados, Pontevedra**



EL PROMOTOR

El promotor del proyecto es la Cofradía de pescadores San Antonio de Cambados". La cofradía cuenta con una dilatada experiencia en el sector, apoyando numerosas iniciativas que han repercutido y repercuten en un beneficio general del mismo y de toda la zona de influencia en aspectos económicos, sociales, culturales, turísticos, medioambientales, relacionados con el sector pesquero.

Los representantes de la cofradía que han llevado a cabo el proyecto cuentan con una gran experiencia en la gestión y control de proyectos y llevan muchos años trabajando en la cofradía y formando parte del equipo encargado de la dirección de estas iniciativas. Para la gestión de la planta cuentan con una gerente con muchos años de experiencia.

PROYECTO

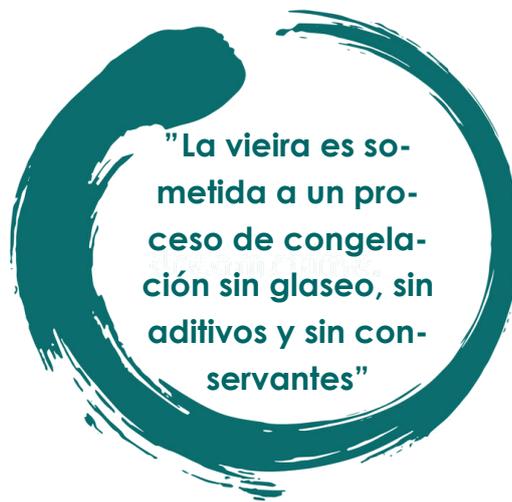
El proyecto contempló la puesta en marcha de una planta para el eviscerado, envasado, conservación y congelado de la vieira en la Lonja de Trago, Cambados.

La vieira, una vez eviscerada, es sometida a un proceso de congelación sin

glaseo, sin aditivos y sin conservantes, además, de ser congelada con la tapa, dado es un protector natural contra el frío. Todo este proceso consigue mantener el producto con una calidad excelente y óptima para su consumo.

Las instalaciones cuentan con tres zonas: una zona para la recepción y depuración del producto, otra para el procesado y eviscerado y otra para cámaras, envasado y expedición.

El proyecto incluye la instalación de un sistema de depuración de agua en circuito cerrado, equipos y mesas de trabajo para las labores de eviscerado, un túnel de congelación para almacenar y vender producto a lo largo del año, y cámaras con estanterías para el aprovechamiento del espacio.



OBJETIVOS

- El fomento del crecimiento económico, la inclusión social, la creación y la movilidad laboral en las comunidades costeras y de interior dependientes de la pesca y la acuicultura. Diversificación de las actividades realizadas en el mar-

co de la pesca y respecto de otros sectores de la economía marítima.

- Mejora de la organización del mercado de los productos de la pesca y la acuicultura marítima.
- Incentivación de inversiones en los sectores de la transformación y la comercialización.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

El proyecto se adapta a varias líneas de actuación de EDLP en sus objetivos generales y específicos:

- Fomentado el crecimiento económico y la inclusión social en toda la zona, diversificando la actividad.

- La vieira necesita para su comercialización someterse a un proceso de eviscerado, cumpliendo con toda la normativa para llegar al mercado, es decir, cuando se autoriza la extracción, los barcos salen a pescar este producto, siendo necesaria una depuración de unas 24 horas, la retirada del hepatopáncreas antes de someterse a todos los controles de pesca y sanitarios para proceder a su envasado individual y comercialización en fresco en plena campaña y congelada o refrigerada todo el año.
- La necesidad de realizar estos procesos motiva a la Cofradía para poner en marcha este proceso con la puesta en marcha de una



planta en la Lonja de Tragove para que pueda ofrecerse este proceso y mejorar la comercialización del producto.

LECCIONES APRENDIDAS

Que el sector pesquero puede proporcionar un valor añadido a su producto y gestionar directamente su comercialización, mejorando notablemente su fuente de ingresos.

RESULTADOS OBTENIDOS

La creación de una nueva actividad para la cofradía, con la puesta en marcha de unas instalaciones, actualmente sin actividad en la Lonja de Tragove, Cambados.

Instalación de una planta para el evis-

cerado de la vieira procedente de las rías de Arousa y Pontevedra, permitiendo consolidar el empleo más continuado y la creación de empleo de forma indirecta en la zona de influencia en épocas de campaña.

Eficiencia en la comercialización de la vieira, generando un mayor valor añadido y reduciendo costes derivados de la contratación a terceros del procesado; garantizado la calidad del producto en todas las fases.

Se refuerza la cadena vertical de la pesca con la profesionalización y generación de sinergias entre el sector.

El proyecto tiene un interés general y colectivo, permitiendo a los productores contar con una plata para realizar las labores de procesado obligatorio por normativa sanitaria (eviscerado y/o congelado).



Cooperación

GALICIA NOROCCIDENTAL MARES DE EXPERIENCIAS

Las 10 rutas
del norte

A Mariña-Ortegal y Golfo Ártabro Norte

“Acciones de dinamización y promoción de “Galicia Norte, Mares de Experiencias””



- ✓ **Proyecto de Cooperación**
- ✓ **Socios-Promotores:** GALP A Mariña Ortegal y Golfo Ártabro Norte.
- ✓ Convocatoria: **2018** Estado: **Proyecto en curso**
- ✓ Coste del proyecto: **45.121,62 €**
- ✓ Ayuda pública: **45.121,62 €**
- ✓ **Ámbito de aplicación: Territorio GALP A Mariña Ortegal y Golfo Ártabro Norte.**



SOCIOS PROMOTORES

El proyecto se desarrolla en el ámbito territorial del GALP A Mariña-Ortegal (13 ayuntamientos) y del GALP Golfo Artabro Norte (10 ayuntamientos), desde Ribadeo hasta Paderne.

PROYECTO

Este proyecto se presenta mediante la colaboración entre dos GALP, el de la Mariña-Ortegal y el del Golfo Ártabro Norte, por ser territorios contiguos con características comunes, ya que cuentan con un patrimonio marítimo pesquero, cultural y natural muy importante. En total, abarca una longitud de costa de 384 kilómetros, de los cuales 144 pertenecen a la provincia de Lugo y 240 a la de A Coruña.

Las oportunidades relacionadas con el sector pesquero y el turismo que existen dentro del territorio y que ambos Grupos plasman en sus Estrategias, son las siguientes:

- Los sectores con grandes potencialidades son la alimentación, el turismo y la artesanía.
- Puesta en valor del mundo del mar a través de la promoción del patrimonio marítimo y de los pro-

ductos pesqueros tanto dentro del territorio como fuera de él.

- Desarrollo de actividades relacionadas con el turismo marino.
- Crecimiento de las actividades de turismo y de ocio que son complementarias al sector pesquero y marisquero.

Para conseguir aprovechar las oportunidades descritas y conseguir los retos que se plasman en las Estrategias de ambos Grupos, se plantea a través de

este proyecto el desarrollo de actuaciones sostenibles que se dirigen a la puesta en valor de su patrimonio cultura relacionado con el sector pesquero y el turismo, desarrollando una oferta turística que conecte las experiencias creadas en el año 2017 con los agentes turísti-

cos del territorio, tejido empresarial y población local.

Este proyecto genera una alternativa para la diversificación de la economía pesquera y marisquera como vía de dinamización de la actividad y captación de nuevas fuentes de ingresos.

Además, pretende crear espacios de interpretación y exposición de actividades y tradiciones marineras, impulsando la toma de conciencia sobre la importancia del papel de la vida mari-



nera y el mar en la historia y en la cultura del territorio, implicando a la población local como prescriptores de su cultura.

Asimismo, se ha fomentado la integración de la oferta de servicios dentro del sector del turismo, ofreciendo experiencias integrales y unificando la promoción turística de la zona como uno todo, prestando especial atención al posicionamiento online.

En el marco del proyecto se han llevado a cabo las siguientes actividades en los territorios de los dos Grupos:

1. *Dinamización de los agentes turísticos locales.* En esta primera fase se ha

dinamizado los agentes turísticos locales que pudieran verse beneficiados por las rutas "Galicia Norte, Mares de Experiencias", de tal forma que entrasen a formar parte de las mismas, aumentando el valor añadido en ambas direcciones. Las acciones desarrolladas son:

- Captación y adhesión de los agentes turísticos a través de 7 jornadas de difusión.
 - 30 Visitas individualizadas a empresas.
 - Organización de 5 jornadas de networking (con 50 participantes).
2. *Implicación de la población local*



en los valores marinos del territorio.- A través de esta actividad se ha buscado la implicación de la población local, preferentemente mujeres y jóvenes, en el conocimiento, conservación y puesta en valor del patrimonio del mar. Se llevó a cabo la organización y desarrollo de 5 talleres demostrativos de los oficios del mar, con 128 participantes.

3. *Comunicación y promoción de los itinerarios "Galicia Norte, Mares de Experiencias" y el tejido empresarial asociado al proyecto.* Resulta imprescindible comunicar adecuadamente la información creada en este proyecto, y para ello la presencia en la red hoy en día se convierte en una acción prácticamente obligada.

No obstante, también se utilizaron otras herramientas de marketing más convencionales como un audiovisual de corta duración, donde se representan 10 itinerarios turísticos creados en el marco del proyecto, así como las actividades realizadas y un acto de presentación de los resultados finales del proyecto.

OBJETIVOS

El objetivo general ha sido mejorar la competitividad del territorio y la sensibilización de la población local sobre

el turismo y la cultura marinera, a través de acciones de dinamización y promoción de los itinerarios turísticos creados en el marco del proyecto "Galicia Norte, Mares de Experiencias".

Como objetivos específicos, cabe mencionar:

- Diversificar la actividad pesquera de forma sostenible.
- Posicionar el territorio del GALP A Mariña-Ortegal y del GALP Golfo Ártabro Norte dentro del turismo marítimo.
- Sensibilizar a la población en el cuidado de su patrimonio marítimo, en el uso responsable del mismo y en los métodos de promoción y divulgación patrimonial.
- Detectar oportunidades de negocio relacionadas con el sector pesquero y el turismo.



CONTRIBUCIÓN AL DLP

La iniciativa contribuye al desarrollo local pesquero a través del:

- Fomento de la cooperación.
- Creación de empleo y oportunidades económicas a través de la diversificación de la economía local de las zonas pesqueras hacia

nuevas actividades económicas, entre ellas las que ofrece el crecimiento azul y los sectores marítimos en sentido amplio, favoreciendo la formación, la innovación y el fomento del empleo.

- Fomento del bienestar social y del patrimonio cultural de las zonas pesqueras.

Este proyecto se enmarca dentro de la diversificación de las actividades económicas en las dos zonas pesqueras, concretamente valorizando la oferta turística ligada al mar, al promocionar productos turísticos específicos de reciente creación en la zona.

Las experiencias creadas ganaron en competitividad al incorporar estableci-

mientos y la población local adquirió herramientas para ser capaces de promocionar el patrimonio cultural ligado al mar.

Se acompaña de un buen posicionamiento online y de material de información turística para que los viajeros no tengan la sensación de cambiar de territorio mientras disfruta de las experiencias.

“La necesidad de dejar atrás los localismos y a través de los GALP intentar poner en contacto a los distintos agentes ”



Acciones de dinamización y promoción de "Galicia Norte, Mares de Experiencias"

GALP A Mariña Ortegal y Golfo Antabro Norte



VALOR DE LA COOPERACION

El desarrollo de este proyecto de cooperación tiene beneficios tanto para los dos GALP como para las distintas entidades y empresas de los dos territorios.

En cuanto a los GALP, han conseguido identificar y poner en valor los recursos naturales y patrimoniales existentes en los dos territorios y promocionarlos en conjunto como un todo; además han contado con la colaboración de agentes expertos en el tema, que además de conocerse entre ellos, también pudieron conocer las ayudas a emprendedores que ofrecen los dos GALP y por lo tanto también ayudan a informar a los posibles promotores de proyectos y a darle visibilidad a los dos Grupos.

"Resulta imprescindible comunicar adecuadamente la información creada"

En cuanto a las empresas y otras entidades de los dos territorios, también tuvieron ocasión de conocerse e intercambiar ideas, con lo que pueden surgir iniciativas de cooperación y/o conjuntas, que incrementen la oferta de un turismo marino de calidad u otras enmarcadas dentro del crecimiento azul.

LECCIONES APRENDIDAS

La necesidad de dejar atrás los localismos y a través de los GALP intentar poner en contacto a los distintos agentes

de los territorios para llevar a cabo actuaciones conjuntas, sobre todo en lo que respecta a la puesta en valor de los recursos existentes, con el fin de llevar a cabo una promoción conjunta, como un todo, ya que resulta mucho más efectiva y a la larga, más económica.

RESULTADOS OBTENIDOS

Los resultados obtenidos son:

1. Listado de empresas adheridas al proyecto e informe del resultado de las visitas indicando el grado de cumplimiento de los requisitos (119 empresas adheridas al proyecto)
2. Información para incluir en el ma-

terial promocional de cada empresa.

3. Informe de resultado de participación en las jornadas de networking.
4. Talleres demostrativos, para poner en valor los oficios tradicionales del mar.
5. Creación y gestión de contenidos en 2 perfiles en redes sociales durante 6 meses.

Cabe destacar que en la 1ª convocatoria de ayudas de 2019, en el GALP A Mariña-Ortegal surgió el proyecto "Goodlife Experiences", en el que se van a comercializar las "10 Rutas del Norte" creadas en el proyecto "Galicia Norte, Mares de Experiencias".





*"MARDESÍA: estancias de mar,
arte y poesía."*



- ✓ **GALP Ría de Pontevedra**
- ✓ **Promotor: Mardesia Galicia S. L**
- ✓ **Convocatoria: 2017 Estado: Proyecto ejecutado**
- ✓ **Coste del proyecto: 516.460,78 €**
- ✓ **Ayuda pública: 186.323,22 €**
- ✓ **Ámbito de aplicación: Sanxenxo**



EL PROMOTOR

El trabajo colaborativo de los hermanos Hermo en varios proyectos de índole cultural facilita la creación de una nueva empresa: Mardesía Galicia, S.L.

En esta empresa se aúna la experiencia de Víctor, Dr. Arquitecto especialista en arquitectura modular y sostenibilidad y la de Carmen, Dra. en Bellas Artes especialista en proyectos de Arte y Naturaleza.

PROYECTO

El mar y la cultura marinera de las costas gallegas van mucho más allá de lo que se puede disfrutar en la época estival. Un mar productivo y espectacular del que podemos aprender a apreciar a través de la mirada creativa de profesionales sensibles y respetuosos con el entorno y a la vez conocedores de la tradición y la cultura marinera.

La creación de 5 estancias independientes con espacios expositivos y un pequeño centro interpretativo sobre el mar y sus culturas es el punto de partida de este proyecto. Arquitectura y cultura se fusionan para conseguir un producto turístico basado en una desestacionalización sostenible.

Las propias estancias son el resultado de una profunda investigación que re-

laciona las tradicionales casitas marineras con las últimas tendencias en sostenibilidad constructiva. Casitas que tradicionalmente servían de vivienda y para guardar tanto embarcación como aparejos de pesca, de dimensiones justas y equilibradas, se reinterpretan al crear espacios confortables en localizaciones idílicas pero siempre respetuosas con el paisaje y el entorno. Siendo la base del proyecto el mar y su tradición y la naturaleza que lo circunda, la arquitectura tiene

que ser lo más respetuosa posible, por eso se construye el complejo Mardesía recreando la diversidad de formas de estas casas marineras con una innovadora tecnología constructiva. Casas pasivas, ecoeficientes, de consumo energético cercano a cero, que aseguran al

visitante confort y sostenibilidad. Además una de las estancias es totalmente accesible, en una sola planta y adaptada para personas con movilidad reducida.

Mardesía facilita al visitante una oferta de ocio y cultura propia a través de su exposición permanente en su centro de interpretación marinero y de sus diferentes exposiciones temporales en cada una de las estancias. Además, los huéspedes pueden planificar su estancia gracias a una herramienta



creada específicamente para Mardesía; se trata de PAM (Personal Asistente Marinero), un recurso interactivo que saluda a los visitantes de cada una de las estancias, y les sugiere una serie de actividades de ocio y cultura en función de la climatología, número de personas, edades (actividades más específicas para niños, adolescentes, adultos, familias, grupos de amigos, parejas...).

Nuestro espacio expositivo, a su vez, forma parte del aula Mardesía, que también dispone de recursos didácticos con actividades para grupos y diferentes edades.

Unas estancias donde además de ga-

rantizar descanso y desconexión su habitante también conocerá la oferta de ocio y cultura de la zona de manera accesible.

OBJETIVOS

Básicamente con este proyecto se quería contribuir a la sostenibilidad del turismo marino en el territorio así como al crecimiento económico a través de la mejora de la competitividad del destino, más allá de la época estival.

Además, aspira a potenciar la creación de una oferta turística de calidad y contribuir a la puesta en valor de un espacio protegido como es A Lanza-





da, espacio perteneciente a la Red Natura, con una nueva formulación artístico-cultural para su disfrute durante cualquier época del año.

Este producto consolida un turismo respetuoso con el entorno natural y sus aspectos artísticos y culturales.

“Estas villas demuestran cómo se puede estar en un entorno marino sin romper la armonía paisajística”

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Fomentar un ecoturismo de calidad a través del arte y la cultura es el motor de esta empresa.

El entorno creado en las villas Marde-sía evoca el lugar protegido de A Lanzada, las pasarelas de madera, la arena y la vegetación similares a las que recorren el espacio dunar intermareal del istmo. Prolongan la sensación de disfrute solo alcanzable en comunión con la naturaleza. Edificaciones de perfil bajo que armonizan con el paisaje rústico de la zona.

Estas villas demuestran cómo se puede estar en un entorno marino sin romper la armonía paisajística, característica habitual de la sobreexplotación turística a pie de playa. Espacios armónicos que fomentan el disfrute de la naturaleza de forma sostenible, ralentizando la mirada sobre aspectos ecológicos, culturales y sociales.

LECCIONES APRENDIDAS

- El trabajo colaborativo fomenta el desarrollo y la evolución de las ideas. En el caso de Mardesía la propuesta se desarrolla gracias a una apuesta bajo diferentes miradas. Abordar el proyecto desde la diversidad ha facilitado conseguir un producto diferente, que pueda seguir sorprendiendo a la par que se proyecta un mensaje concienciador.
- A la naturaleza de la costa marina atlántica como lugar de inspiración y descanso, se puede llegar a través del conocimiento; se respeta lo que se conoce, se conoce lo que se disfruta y comparte. Las

propuestas de trabajo de los GALP fomentan este tipo de evolución de ideas.

- Del mismo modo ha de tenerse muy en cuenta la labor de difusión que debe ir asociada a este tipo de proyectos; al igual que algunas piezas de arte contemporáneo, se comprende mejor si se explica o se acerca su significado o razón de ser a cuantos más niveles de conocimiento, mejor.

RESULTADOS OBTENIDOS

Desde que se abrió al público en enero de 2019, la media de reservas se ha ido incrementando progresivamente.



MARDESÍA: estancias de mar, arte y poesía

GALP Ría de Pontevedra

La inauguración del establecimiento tuvo lugar de forma oficial este año con una exposición del pintor Antón Sobral, artista de reconocido prestigio. A ella asistieron unas 200 personas durante los dos días de puertas abiertas y los medios locales se hicieron eco de este evento con artículos y reportajes en los que la idea del nuevo tipo de turismo era el mensaje fundamental.

La presencia del producto en diferentes redes sociales ha propiciado el interés de algunas de las más prestigiosas influencers gallegas de salud, belleza, moda, cine y deportes.

La puntuación alcanzada en tan solo 4 meses de alquileres es de un 4,9 sobre 5 en Google y en el portal de Booking un 9,5 sobre 10. También debemos

destacar, que pese a ser un producto relativamente nuevo, ya disponemos de clientes que han querido repetir la experiencia.

Hasta agosto de 2019 se han alojado en Mardesía 227 personas.

El proyecto incorpora también una innovación tecnológica que es el PAM: Personal asistente mariñeiro, un sistema personalizado de ayuda para que el usuario pueda disfrutar de su estancia conociendo los recursos y eventos culturales del entorno, puntos de interés, diseñado de forma individualizada y actualizada para cada uno de los alojamientos. El usuario contará con una estancia interactiva que le ofertará todo un abanico de posibilidades de ocio sin necesidad de recurrir a ele-



MARDESÍA: estancias de mar, arte y poesía



“Restaurante marínero Zoco de Mar”



GALPEMUR



Promotor: **Águilas Servicios Turísticos, S.L.**,



Convocatoria: **2017/2018** Estado: **Proyecto ejecutado**



Coste del proyecto: **105.078,72 € + 11.948,22 €**



Ayuda pública: **52.493,41 € + 5.974,11 €**



Ámbito de aplicación: **Águilas**



EL PROMOTOR

AGUILAS SERVICIOS TURISTICOS, S.L., es una empresa familiar que se constituye en 2011 con el objetivo de poner en valor los recursos turísticos del municipio de Águilas.

La empresa la conforman Juana Ponce y Andrés Rodríguez, pareja luchadora y trabajadora, que se lanza a la aventura de la adquisición de una embarcación turística, El Don Pancho, y a la gestión de este restaurante, ubicado en los pies del Castillo de San Juan de las Águilas.

El complemento entre las rutas en barco, para conocer los paisajes y los caladeros de pesca, y la gastronomía marinera hacen del proyecto un tándem perfecto para profundizar en el conocimiento del municipio en todos los aspectos que nos ofrece el mar.

PROYECTO

La empresa AGUILAS SERVICIOS TURISTICOS, S.L, es la concesionaria de un restaurante de propiedad municipal con una infraestructura básica para el periodo estival a los pies del Castillo de San Juan de las Águilas.

Con la intención de ofrecer un mejor servicio y romper la estacionalidad, se embarcan en un proyecto de acondicionamiento y mejora del espacio, creando un Restaurante de alta calidad basado en productos locales fundamentalmente de gastronomía marinera.

OBJETIVOS

Los objetivos del proyecto son:

- Ampliación y modernización de restaurante Zoco del Mar, ofreciendo un servicio profesional y especializado de gastronomía marinera.
- Ampliación del periodo de servicio del restaurante rompiendo la estacionalidad.
- Mejora de instalaciones para mayor servicio al cliente con excursiones en Barco Don Pancho por litoral aguileno incluyendo excursiones a Isla Del Fraile, entorno natural inigualable con recursos pesqueros que serán degustados en nuestro restaurante.
- Creación y mantenimiento de puestos de trabajo en el municipio.



LECCIONES APRENDIDAS

La inversión en proyectos de gastronomía marinera de calidad mejora el posicionamiento de nuestros territorios poniendo en valor los productos y servicios de calidad y proximidad y atrayendo a un público más respetuoso y con mayor poder adquisitivo.

Por tanto, este proyecto ha permitido la profesionalización en el ámbito de la restauración.

"aumentar el numero de visitantes que conoce Águilas desde otra perspectiva, compaginando la gastronomía y las salidas en barco"

RESULTADOS OBTENIDOS

La ejecución del proyecto ha consolidado el restaurante existente en un lugar único, rompiendo la estacionalidad y desarrollando en el municipio de Águilas un servicio de restauración vinculada al mar y a los productos locales de calidad. Ello ha permitido que aumentar el numero de visitantes que conoce Águilas desde otra perspectiva, compaginando la gastronomía y las salidas en barco como experiencia vivencial sostenible.

Además, la mejora de la infraestructura y modernización del restaurante ha permitido mantener y crear 15 puestos de trabajo, casi todos ellos para mujeres jóvenes.



SOPAK

Primicia del Mar: Sopa de Pulpo

“Sopak, primicia del mar”



ITSAS GARAPEN ELKARTEA, FLAG



- ✓ GALP Itsas Garapen Elkartea
- ✓ Promotor: **Sopak, Primicia de Mar, S.L.**
- ✓ Convocatoria: **2018** Estado: **Proyecto en curso**
- ✓ Coste del proyecto: **106.200,08 €**
- ✓ Ayuda pública: **79.650,06 €**
- ✓ Ámbito de aplicación: **Getaria**

EL PROMOTOR

La promotora es una neskatila con muchos años de experiencia en el sector, siempre vinculada al sector de la pesca desde muy joven inicia su actividad como neskatila y redera en el puerto de Getaria en el barco de la familia. Tras años de trabajo directamente vinculado a la pesca, viendo como la actividad iba disminuyendo se inicia en este proyecto con el fin de comercializar una sopa muy típica en la zona y que se ha ido perdiendo con el tiempo.

PROYECTO

El proyecto surge de la unión de dos partes, de un lado una familia dedicada a la pesca en el puerto de Getaria, el marido "arrantzale" de profesión y la mujer, "neskatila" de profesión que dado la minoración de su trabajo decide diversificar su actividad para crear junto con su nuevo socio, trabajador con experiencia en el sector hostelero, para crear un producto innovador a base de la deshidratación de los pulpos capturados para crear una sopa, en la que se incluye una mezcla de verduras seleccionadas en la misma comarca de Urola Kosta.

OBJETIVOS

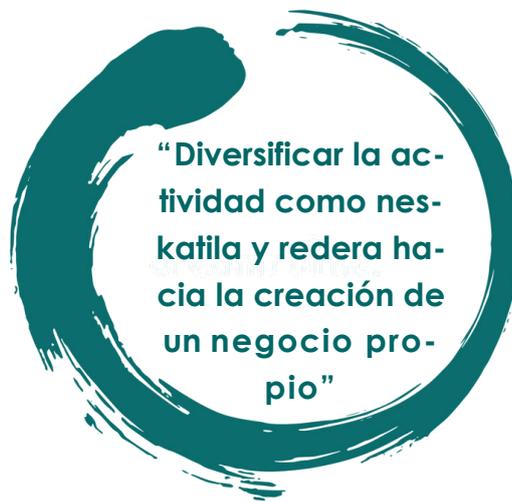
Diversificar la actividad como neskatila y redera hacia la creación de un negocio propio en la que se pone en valor una antigua forma de preparar un producto de mucho arraigo en las localidades de la comarca, como es el pulpo, es este caso deshidratado y en forma de sopa.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Este proyecto, permite desarrollar un nuevo modelo de negocio y por lo tanto diversificar a una familia dedicada a la pesca en el puerto de Getaria. Con un local muy cercano al puerto, algo fundamental para los promotores, consiguen generar actividad en la localidad y

participar en un nuevo eslabón de la cadena alimentaria pesquera, ya que consiguen, capturar, transformar y comercializar el producto pescado.

Mediante este proyecto se consigue incrementar el valor añadido de los productos de la pesca y de las actividades desarrolladas en las zonas pesqueras en general, ya que se está creando un producto novedoso, que hasta ahora no se comercializaba en este formato.



“Diversificar la actividad como neskatila y redera hacia la creación de un negocio propio”

LECCIONES APRENDIDAS

La El proceso de la creación de la empresa, la consecución de una localización idónea para el proyecto y la compra de la maquinaria ha sido largo y de un aprendizaje constante. La ayuda de los agentes comarcales y del GALP ha sido importante en materia de asesoramiento, con ello hemos solventado las carencias administrativas que nos surgían.

“La ayuda de los agentes comarcales y del GALP ha sido importantes en materia de asesoramiento,”

RESULTADOS OBTENIDOS

El proyecto se encuentra finalizando su primera fase de producción.

La consecución del local pegado al puerto retraso un poco el inicio del proyecto y una vez conseguida la maquinaria necesaria se espera que la fase de inicio de comercialización sea inminente.

En un inicio, se pensó en un canal de comercialización de proximidad en pequeños establecimientos de la comarca como primer paso antes de dar el salto a la distribución más masiva.



Gobernanza



“Refuerzo vigilancia en la Reserva Marina de interés pesquero Cabo de Palos-Islas Hormigas .”



GALPEMUR



Promotor: **Cofradía de Pescadores de Cartagena**



Convocatoria: **2018** Estado: **Proyecto ejecutado**



Coste del proyecto: **13.940,00 €**



Ayuda pública: **12.440,00 €**



Ámbito de aplicación: **Reserva Marina Cabo de Palos-**

Islas Hormigas



EL PROMOTOR

La Cofradía de Pescadores de Cartagena, es una entidad muy involucrada en la gestión y la conservación de los recursos pesqueros, habiendo contribuido a la sostenibilidad de las pesquerías y la gestión de un entorno como es el de la Reserva Marina de interés pesquero Cabo de Palos-Islas Hormigas en coordinación con la Administración autonómica y central.

Ha colaborado activamente en proyectos con asociaciones ecologistas y de ámbito social y medioambiental y está muy interesada en la gobernanza / co-gestión de los recursos pesqueros, los cuales suponen su soporte vital.

PROYECTO

La Reserva Marina de Interés Pesquero Cabo Palos-Islas Hormigas fue declarada en 1995 con el objetivo de la protección, regeneración y el desarrollo de los recursos de interés pesquero fomentando el mantenimiento de pesquerías sostenibles que permitan a los pescadores artesanales de la zona preservar su modo de vida tradicional. Además, abre la posibilidad de realizar otras actividades de bajo impacto (buceo autónomo y en apnea, educación ambiental, etc.) que contribuyen al desarrollo económico de su área de influencia.

Por todo ello, y desde ese momento, este área comienza a regular sus usos y a ver incrementada su afluencia, no en vano la Reserva Marina de Cabo de Palos fue declarada por la Fundación Cousteau como mejor destino de buceo de Europa.

El sector pesquero artesanal de Cabo de Palos, dependiente de la Cofradía de Pescadores de Cartagena, ha estado desde siempre muy vinculado a la protección de la Reserva marina y la

coordinación con el sector del buceo. Debido a la alta presión que sufre este entorno y para evitar el furtivismo y velar por el cumplimiento de la normativa, la Cofradía comienza en 2016 a llevar a cabo proyectos de gobernanza con WWF y el Servicio de

Pesca y Acuicultura de la Región de Murcia en acciones similares, destinando una de sus cinco embarcaciones artesanales al refuerzo de la vigilancia llevada a cabo por la propia Administración.

La importancia de desarrollar esta labor de protección es vital para que la Reserva siga avanzando en su desarrollo de crecimiento de la diversidad biológica, controlando la pesca furtiva y descontrolada que estaba poniendo en serio riesgo el ciclo natural de esta reserva rica en grandes praderas de posidonia y colonias de corales que

“La importancia de desarrollar la labor de protección es vital para que la Reserva avance en su desarrollo”

conforman el hábitat perfecto para numerosas especies en la zona.

OBJETIVOS

Los objetivos prioritarios del proyecto son:

1. Cumplimiento de la normativa.
2. El nivel de compromiso de los pescadores en la gestión del espacio protegido.
3. La presencia de pescadores en los órganos de gestión de las Áreas Marinas Protegidas (AMP).
4. Incentivos para promover la pesca sostenible.

5. Evitar la pesca furtiva en la Reserva Marina, así como otras prácticas no permitidas en la misma.
6. Elaborar Plan de comunicación que dé a conocer el proyecto y el grado de involucración del sector pesquero.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Fomentar la Estrategia de Desarrollo Local Participativa de GALPEMUR aprobada el 16 de julio de 2016 que recoge entre sus objetivos :

- Objetivo general D: Potenciar el papel de las comunidades pesqueras en el desarrollo local y de





la gobernanza de los recursos pesqueros y actividades marítimas locales de la Región de Murcia.

- ◆ Objetivo específico D.2: Colaborar y participar con las distintas administraciones para el control y erradicación de la pesca ilegal y el furtivismo.

Por tanto, este proyecto encaja perfectamente en su EDLP haciendo cumplir sus objetivos, ya que la pesca ilegal y el furtivismo fue recogido en el diagnóstico del territorio como un grave problema a erradicar y por tanto prioritario para la Región. Este proyecto es un ejemplo a implantar en otras zonas y por otros pescadores de la Región de Murcia.

“el furtivismo fue recogido en el diagnóstico del territorio como un grave problema a erradicar”

LECCIONES APRENDIDAS

Con esta iniciativa se ha puesto de manifiesto que, cuando el sector pesquero es el principal agente de trabajo en la cogestión de los recursos pesqueros, fomenta y mejora las relaciones entre los sectores económicos y las Administraciones y todos los colectivos implicados en el desarrollo de una zona costera, y en mayor medida en zonas de protección como es este caso.

El compromiso que se crea entre los agentes involucrados fomenta la crea-

ción de redes y los lazos de unión, mejorando y coordinando las labores de trabajo, vigilancia, uso y disfrute de todos los colectivos implicados.

Por ello, los proyectos de gobernanza de las zonas costeras son uno de los pilares fundamentales de la EDLP de GALPEMUR.

RESULTADOS OBTENIDOS

El proyecto es pionero en involucrar al sector pesquero en la protección de los recursos marinos, favoreciendo el papel de las AMP en el Mediterráneo. Además, permite diversificar los ingresos económicos del sector y ejercer una menor presión pesquera en la Reserva marina, ya que la embarcación escogida de forma rotativa, durante el periodo de vigilancia no puede faenar durante el trabajo de vigilancia.

Como resultado directo se ha obtenido la disminución de prácticas de pesca furtiva en la Reserva, mejora de la vigilancia de este espacio protegido ampliando las horas de vigilancia y creación de un efecto disuasorio a prácticas no permitas.

Además, los pescadores sienten la Reserva como algo propio que han de cuidar y proteger, ya que con ello protegen su entorno, y modo de vida, sus costumbres y su rico patrimonio natural y cultural.

Además, esta iniciativa de gobernanza fue elegida como Buena Práctica en el Seminario de FARNET celebrado en Bantry, (Irlanda) del 2-4 de abril 2019 con título "Smart coastal areas: Resourcefulness and innovation in FLAG communities".



Medio Ambiente



“Climatización Lonja - Eficiencia energética”



- ✓ **GALP Golfo Ártabro Sur**
- ✓ **Promotor: Do Artesanato, CAC,S.L.**
- ✓ **Convocatoria: 2018 Estado: Proyecto en curso**
- ✓ **Coste del proyecto: 80.188,47 €**
- ✓ **Ayuda pública: 37.194,24 €**
- ✓ **Ámbito de aplicación: A Coruña**

EL PROMOTOR

La Lonja de La Coruña S.A. está situada en el Puerto de A Coruña, que es el segundo puerto más importante de pescado y marisco fresco de España por descargas y uno de los más importantes de Europa, formando parte de los motores económicos de la ciudad.

Lonja de La Coruña S.A. es un proyecto empresarial especialmente particular y representativo del sector pesquero en el área del GALP Golfo Ártabro Sur y en Galicia en general. En su accionariado están presentes, a partes iguales, las principales entidades asociativas y representativas del sector pesquero: el sector extractivo y el sector comercializador. Además, hay otros agentes, empresas y trabajadores que desarrollan sus actividades dentro del sector de la pesca en A Coruña y en sus poblaciones limítrofes.

El modelo empresarial que posee, representa un modelo único de gestión (en España) que está siendo un referente para otras áreas geográficas. El simple hecho de organizar desde el propio sector importantes labores de desarrollo para el conjunto de pesca su área de influencia, no deja de ser un ejemplo de la capacidad de autogestión y colaboración que se produce en la pesca gallega.

En lo referente a la trayectoria profesional, Lonja de La Coruña S.A. nace en el año 1999 y ya desde su inicio tiene en su accionariado las diferentes asociaciones representativas del sector pesquero del área de A Coruña. Dentro de las actividades, se desarrolla la actividad propia de su índole entre las que se encuentran subastas de pescado de todos los artes de pesca y marisqueo de la zona. En la actualidad hay aproximadamente 34 casas subastadoras a las que armadores y patronos depositan sus pescados y mariscos.



PROYECTO

El proyecto nace de la necesidad del sector de volverse más competitivo si cabe y de modernizar sus instalaciones para estar

dentro de las premisas de eficiencia y crecimiento azul.

El proyecto consiste, fundamentalmente, en la modernización de las instalaciones lumínicas de la lonja de A Coruña a través de tecnología LED (que garantiza, en todos los casos más de 6 años de durabilidad) y permite una importantísima mejora de la eficiencia energética que conlleva una reducción de la huella del carbono al no tener una imperiosa necesidad de grandes cantidades de energía.

Con este proyecto se cambian aproximadamente 3718 puntos de luz, colocando luminarias de los siguientes tipos:

- Pantalla IP65 LED 150 RACOR
- Tubo LED 150 24W 6.00K
- Downlight LED ultrafino 18W
- Downlight LED ultrafino 15W
- Panel LED 60X60 40W 6.000K
- Proyector LED exterior 80W IP65 6.000K
- Proyector LED exterior 150W IP65 6.000K
- Campana industrial LED 100W IP65 6.000K
- Luminaria superficial 350LM2.2W 1H BL

"se consigue mayor eficiencia lumínica y una luz de mejor calidad"

Con ello se consigue mayor eficiencia lumínica y una luz de mejor calidad. Para este proyecto la iluminación es vital, pues el 90% de los trabajos en la lonja se realizan en horario nocturno y una buena iluminación ayuda a minimizar los riesgos de los trabajadores, haciendo su día a día más seguro y por otro lado, a mostrar la calidad inmejorable del pescado que se subasta en ella proporcionando un valor añadido a los productos que aquí se venden y con ello dando mayor beneficio a las personas que viven del mar.



OBJETIVOS

El principal objetivo es mejorar la eficiencia energética de la empresa a través de la modernización de las instalaciones para tratar de contribuir a la reducción de la huella del carbono ayudando a la concienciación del sector de la importancia medioambiental que esto produce así como a la reducción de los costes de la empresa, mejorando la competitividad en el sector y la posibilidad de mantener el empleo.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Este proyecto busca el fomento del aprovechamiento sostenible del patrimonio medioambiental de las zonas pesqueras, al incluir operaciones de mitigación del cambio climático y de transición a una economía de bajas emisiones de carbono.

La contribución de este proyecto a la Estrategia de Desarrollo Local Participativo se ve reflejada en los siguientes puntos:

- Aborda la problemática de la reducción de la huella del carbono y el incremento de la eficiencia energética.
- Incide en la mitigación y adaptación al cambio climático y transición a una economía de bajas emisiones de carbono.
- Soluciona los problemas derivados de la gran demanda energética

actual y de la dependencia excesiva de combustibles fósiles.

- Impulsa modelos de producción y consumo más sostenibles, que permiten contribuir al ya citado cambio climático.
- Contribuye a la reducción del impacto ambiental.
- Se eleva como ejemplo a seguir para otras lonjas y abre camino a la modernización y acondicionamiento para ser más respetuosos con el medio natural.

LECCIONES APRENDIDAS

Una inversión como la que se ha realizado en este proyecto, proporciona una visión más global medioambientalmente hablando, pues no solo es una reducción de costes o una modernización de las instalaciones, cosa que es de vital importancia, sino que lo realmente importante está en que con una modificación de la iluminación de la lonja se ahorran miles de KW de consumo eléctrico, que para producirlos se emiten a la atmósfera una cantidad ingente de emisiones contaminantes.

Con esta "pequeña" modificación se está evitando parte de esa contaminación, lo que provoca que el medio natural esté más saludable.

No podemos olvidarnos que la pesca es nuestro foco principal y con ella los mares y océanos, que es a donde, por

desgracia, van a parar muchos de los contaminantes que conllevan de las emisiones que se producen. Con esta reducción provocamos que nuestros mares estén mas limpios cerrando así el círculo y haciendo que nuestros pescadores, mariscadores y otros agentes que viven de él, tengan un porvenir más próspero y un relevo generacional en el sector siempre con los ojos puestos en cuidar lo que nos da de comer, el medio natural.

RESULTADOS OBTENIDOS

Los resultados obtenidos son incluso mejor de los esperados, la reducción energética obtenida es muy considerable. Los equipos instalados cumplen toda la normativa vigente, así como los certificados CE y ROHS. Dado la eficiencia de dichos equipos, se reduce la potencia consumida en más de un 50%.

Entre los resultados de mayor importancia, podemos destacar:

- Mejora de la eficiencia energética en las instalaciones de la lonja.
- Reducción de la huella del carbono.
- Modernización de los equipos e instalaciones proporcionando un ahorro importante en reparaciones, mantenimiento y sustituciones.
- Reducción de los costes energéti-

cos, por encima del 50%.

- Mejora de los resultados empresariales.
- Incremento de competitividad.
- Mejora de la capacidad de mantenimiento de empleo al lograr mayor competitividad.
- Introducción de mejoras de carácter innovador y modernización asociados a la cadena de valor del producto pesquero.
- Se apoya a la capacidad de las industrias de transformación.
- Se incrementa la capacidad de producción de servicios y productos de la empresa.
- Se modernizan los equipos e instalaciones de la empresa.
- Se mejoran las condiciones de trabajo, la seguridad en su manejo y la tecnología empleada por los equipos.
- Se introducen medidas en el sector encaminadas, claramente, a incidir y mejorar en el cuidado y preservación de recursos naturales.
- Se integran modelos eficientes y limpios energéticamente.
- Se contribuye a la concienciación del sector en el ámbito de la sostenibilidad de los recursos.

OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS

El proyecto tuvo una gran difusión, buscando especialmente:

- Dar a conocer la realización del proyecto al sector pesquero.
- Destacar la colaboración y la financiación que se tuvo por parte del FEMP, la Xunta de Galicia y el GALP Golfo Ártabro Sur.
- Destacar el compromiso de la empresa por el medioambiente, la utilización de recursos responsables y la lucha contra el cambio climático.

Para alcanzar estos tres objetivos se realizaron las siguientes actividades:

- Reuniones realizadas en la lonja de A Coruña con los profesionales

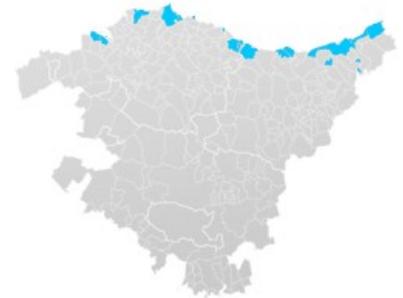
del sector para formarlos, concienciarlos e informarlos proporcionándoles los datos del proyecto que se ha llevado a cabo.

- En visitas ya establecidas de centros educativos para enseñarles el funcionamiento de estas instalaciones, aprovechando el momento para explicar los trabajos que se estaban realizando para la preservación del medioambiente y la importancia del mismo para el funcionamiento de la lonja, pues su motor es el mar.
- Colocación de carteles informativos para promocionar el proyecto y dar a conocer su contribución al sector.





“Ecofish, pesca de residuos”



- ✓ **GALP Itsas Garapen Elkartea**
- ✓ **Promotor: Asociación ITSAS GELA- AULA DEL MAR**
- ✓ **Convocatoria: 2018 Estado: Proyecto ejecutado**
- ✓ **Coste del proyecto: 36.440,00 €**
- ✓ **Ayuda pública: 15.240,00 €**
- ✓ **Ámbito de aplicación: Pasaia**



EL PROMOTOR

La asociación sin ánimo de lucro ITSAS GELA nace en Pasaia en el año 2001 de la mano de un grupo de personas pasaitarras vinculados estrechamente con la mar.

Esta entidad se constituye con el objetivo de dar a conocer el amplio abanico de posibilidades que brinda la cultura marítima desde una perspectiva de conservación y respeto hacia el medio y sus gente.

Sus socios fundadores advierten la necesidad de contribuir a la regeneración de su localidad natal utilizando su elemento más identitario: su relación con la mar. Ellos creen a ciencia cierta que la prosperidad que trajo la mar a Pasaia a mediados del siglo XX y en siglos anteriores puede contribuir hoy a un desarrollo sostenible local incentivando una cultura y un turismo cultural que den lugar a fuentes de riqueza complementarias. Para ello centran su trabajo en desarrollar medidas que promuevan una activación del patrimonio pesquero y cultural.

Desde sus comienzos, los miembros de la asociación fueron desarrollando una labor de recopilación, entablando colaboraciones con distintas entidades marítimas y personas relacionadas

con la mar en un arduo trabajo de investigación. En este sentido cabe mencionar el esfuerzo por recoger todo el utillaje de barcos y empresas pesqueras que por distintas vicisitudes iban desapareciendo y de testimonios de viejos marinos con objeto de no perder el legado marinero de la villa pasaitarra.

Se fue gestando la idea de encontrar un escenario singular que sirviera para desarrollar los objetivos marcados, poner en valor todo este legado y dotar al pueblo de una herramienta singular que sirviera para que el pueblo siguiera viviendo del mar. Un escenario que encajaría con los valores de respeto al medio marino en su aspecto cultural, social y medioambiental que se querían trans-

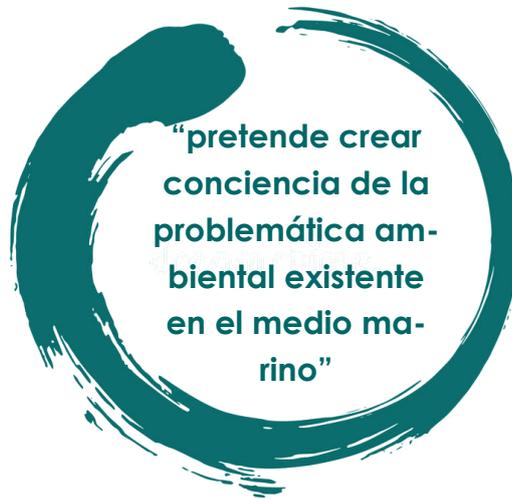
mitir y que fuera espejo de su cultura marinera.

Así, el atunero de Getaria MATER fue el elegido, rescatado de camino al desguace después de su periplo pesquero, el último atunero clásico del Cantábrico.

mitir y que fuera espejo de su cultura marinera.

PROYECTO

Este proyecto pretende crear conciencia de la problemática ambiental existente en el medio marino relacionado



“pretende crear conciencia de la problemática ambiental existente en el medio marino”

"pesca de basuras marinas por parte de voluntarios a lo largo de la costa vasca"

con las basuras marinas con la puesta en marcha de actividades de "Fishing for litter" o pesca de basuras marinas por parte de voluntarios a lo largo de la costa vasca y a bordo del barco-museo MATER.

La pesca de basura marina es una actividad que permite acercarse a esta problemática e incidir activamente en la conservación del medio marino, de forma que crea una experiencia única por parte de los voluntarios participantes. Esta pesca de basura marina se complementa, a su vez, con actividades de formación para los participantes.

La iniciativa consta de tres fases:

- FASE TERRESTRE. Se ha trabajado con cuatro centros escolares la problemática de las basuras marinas, sus efectos y sobre todo la sensibilización en los jóvenes para hacerles protagonistas del cambio, ¿cómo? impulsando proyectos que llevarán a la reducción de residuos en su localidad.
- FASE MARINA. Los jóvenes de estos centros y diferentes entidades colaboradoras han formado parte de la tripulación del Mater para



salir a pescar basura desde el puerto de Pasaia.

- FASE DE PILOTAJE. Han comenzado con el desarrollo de los proyectos de los alumnos, innovadores e interesantes como por ejemplo la limpieza del río Oiartzun o el taller de producción de bolsas de tela para comercios locales en sustitución del plástico.

OBJETIVOS

Sus principales objetivos son:

- Crear conciencia de la problemática ambiental existente relacionada con las basuras marinas a través de actividades de conservación en el medio litoral y marino.
- Crear un proceso de empoderamiento de personas y colectivos en torno a la preservación del medio ambiente marino a través del fomento de la economía circular con el fin de mejorar la calidad de vida de los habitantes de la costa vasca.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

El proyecto contribuye al Desarrollo Local Participativo del GALP en el eje del medioambiente y en el del patrimonio

cultural. Se fomentan actividades enfocadas al respeto y mimo de las gentes del mar y de su entorno a través de la recogida de basura marina por parte de voluntarios residentes en los municipios de la costa vasca a bordo del barco-museo MATER, antiguo atunero de Getaria que fue restaurado por la Asociación Itsas Gela.

LECCIONES APRENDIDAS

La importancia de la concienciación a los participantes, fomentando un espíritu comprometido y motivado al cambio, implicándolos en la búsqueda de soluciones, se fomentan acciones para aplicar la economía circular hasta convertirlo en un hábito personal para convertirlo en un compromiso para toda la ciudadanía.



RESULTADOS OBTENIDOS

Con este proyecto se fomenta el patrimonio cultural pesquero poniendo de relieve su ligazón con el medio ambiente convirtiendo al MATER, antiguo pesquero de bajura, en el Rainbow Warrior de la costa guipuzcoana, ayudando a posicionar a todo el sector pesquero en esa línea de cuidado y conservación hacia el medio marino.



"Parque Recreativo "Laberinto da Mariña"



- ✓ **GALP A Mariña - Ortegal**
- ✓ **Promotor: Juan Manuel Azcona Meneses**
- ✓ **Convocatoria: 2018 Estado: Proyecto en curso**
- ✓ **Coste del proyecto: 175.776,64 €**
- ✓ **Ayuda pública: 72.634,98 €**
- ✓ **Ámbito de aplicación: Ribadeo (Lugo)**



EL PROMOTOR

El promotor tiene formación en Magisterio y educación musical y cultural; cuenta con experiencia en hostelería y con su propia escuela de música en Móstoles, pero debido al cambio de domicilio a la zona de A Mariña y después de conocer el laberinto más grande de España, situado en Santander, se decidió a llevar a cabo esta nueva iniciativa, ya que pensó que podía ser un atractivo turístico complementario a la Playa de Las Catedrales, en Ribadeo.

PROYECTO

El parque recreativo "Laberinto da Mariña" es una zona de ocio situado en el entorno del pueblo de Rinlo, pequeño pueblo marinero de cuyo puerto salían expediciones para la pesca de ballenas, a unos 5 Km de Ribadeo, rodeado de un paseo marítimo que recorre el litoral del pueblo. Muy cerca al parque están situadas las que fueron las primeras cetáceas naturales de España. En la actualidad Rinlo acoge a un gran número de turistas debido al paisaje pintoresco que da lugar a su identidad marinera.

El parque está formado por un gran laberinto con un mirador central y zonas

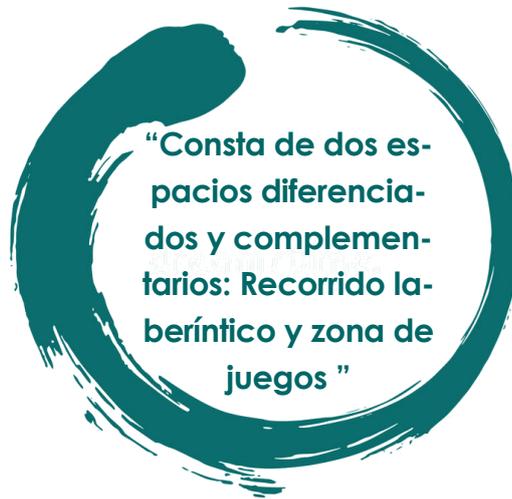
recreativas para el entretenimiento de niños y adultos.

Consta de dos espacios diferenciados y complementarios:

1.- Recorrido laberíntico en el que parte del trazado forma la figura de una vieira. Formado por muros de entre 2 e 2,5 metros de altura, para conseguir la sensación de túnel con la dificultad necesaria para esta actividad.

Para conseguir una integración del proyecto con el entorno natural, el muro es vegetal de leylandi. Se elige esta especie de ciprés por que su crecimiento es relativamente rápido y además su resistencia a las condiciones climatológicas de la zona. El perímetro de la vieira se ha realizado con muro natural de tuya, de un color más claro, para resaltar a su forma.

Asimismo, el laberinto cuenta con una plaza central, una zona de descanso y un mirador de madera desde donde se podrán observar unas vistas espectaculares de toda la costa, así como del original diseño que configuran los setos. Esta zona central dispone además de paneles informativos sobre la geología que configuran los acantilados y playas próximas, sobre la flora y fauna marinas.



"Consta de dos espacios diferenciados y complementarios: Recorrido laberíntico y zona de juegos"

El Laberinto es modulable, pudiéndose modificar el recorrido de una forma muy sencilla, mediante paneles, consiguiendo así un reto diferente para quien quiera repetir la experiencia.

2.- Zona de juegos. Espacio dedicado a juegos tradicionales fabricados por expertos artesanos de la zona, como por ejemplo: "Pesca Pesca", "Llave de Pez", "El pulpo", "Sube-sube a la perla", "Diana Vieira", "Tiro al pez", bolos, petanca,

Con esta actividad se divulga una parte importante de la cultura de ocio gallega tradicional, disfrutando de estos juegos tanto los visitantes de otros lugares como la gente de la zona.

Además, se organizan visitas de los colegios en los que se ofrece un paquete de actividades combinadas entre juegos tradicionales, talleres y recorrido del laberinto, sin necesidad de salir del recinto.

Dentro del parque se encuentra también una zona de alquiler de equipos de pesca, ya que esta parte de la costa es muy valorada para la realización de este deporte en sus diferentes modalidades: spinning, surfcasting, y pesca con boya y pesca tradicional con caña de bambú.

Asimismo, se proyectarán actividades musicales, con grupos regionales por ser grandes divulgadores y conserva-





dores tanto del baile como de la música tradicional, así como de grupos musicales locales.

También, dado el espacio disponible, existe la posibilidad de ofertar el recinto para llevar a cabo otras actividades deportivas en colaboración con clubes deportivos.

Otras actividades que se pueden desarrollar son:

- En colaboración con otros profesionales de la zona, y en ocasiones con personal propio, organización de charlas y talleres sobre las especies que habitan en esta costa, las artes de pesca, la cultura marinera, el cuidado del medio ambiente, para acercar a los participantes a nuestra cultura y ha-

cerlos partícipes de la importancia de respetar el entorno natural existente.

- Realización de actividades para los más pequeños en las que puedan entender y aprender a reciclar y a cuidar el patrimonio marino.

En resumen, se trata de un proyecto innovador que no existe en la zona, con el que se fomenta la cooperación entre entidades del territorio que lleva implícito un desarrollo económico de la zona costera y al mismo tiempo se pone en valor el patrimonio medioambiental, promoviendo una mayor concienciación de la sociedad en general respecto a la conservación del entorno natural.

OBJETIVOS

- Puesta en valor del patrimonio costero de A Mariña.
- Refuerzo de la cultura asociada al mar.
- Concienciación sobre la necesidad de cuidar y preservar el entorno natural y patrimonial.
- Creación de empleo.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Este proyecto destaca por su carácter innovador, ya que se trata del segundo laberinto vegetal más grande de España, con una superficie de 4000 m² y alrededor de 1800 m. lineales de calles y cuenta con una zona recreativa anexa.

Se trata de una oferta de turismo activo de calidad, que además pone en valor los recursos de la zona, promoviendo una mayor concienciación de la sociedad en general respecto a la conservación del entorno natural; fomenta la cooperación entre entidades del territorio que participarán en la organización y desarrollo de muchas de las actividades que se ofrecen, lo que lleva implícito un desarrollo económico de esta zona costera.

El hecho de que la ubicación esté próxima al pueblo pesquero de Rinlo y a la Playa de las Catedrales, seguramente repercutirá en la mayor atracción y afluencia de visitantes o turistas, lo que implica mayor riqueza para la zona. Encaja perfectamente en la





economía azul porque además de ser una opción turística de calidad, cuenta con actividades complementarias como Jornadas Gastronómicas que ponen en valor los recursos de la zona; excursiones guiadas donde se pueden conocer las peculiaridades geológicas, flora, fauna, humedal con multitud de aves y visita a las antiguas ceterias de Rinlo; alquiler de bicicletas para llevar a cabo rutas por el camino de la costa hasta Ribadeo, Ruta de los Ojos, Faro de Isla Pancha, Cargadero, Playa de las Catedrales, etc.; alquiler de equipos de pesca de diferentes modalidades...

En resumen, que pone en valor los recursos pesqueros, patrimonio natural y cultural de la zona. Colaboran para realizar actividades conjuntamente: Belén Prado López (RinloCosta Camping), IG10 Gestión Servicios, S.L.U. (Naturaleza y Entorno Mariner), Pedro Lázaro (A Flote – Alquiler de embarcaciones de recreo), RCN de Ribadeo, M^a José Ríos (Bombones Moreno- Bombones de Mar), por lo tanto, además de crearse un nuevo negocio, fomenta la cooperación entre entidades del territorio, lo que lleva implícito un desarrollo económico de la zona; no solo se van a beneficiar las empresas que participan en la construcción y mantenimiento del parque, sino también otras entidades que se dedican a desarrollar actividades de turismo mariner y que elaboran productos artesanales con recursos pesqueros locales.

"pone en valor los recursos pesqueros, patrimonio natural y cultural de la zona"

LECCIONES APRENDIDAS

Es muy importante que el promotor defienda las ideas de negocio que tiene pero que también acepte las ideas y sugerencias del GALP para que su iniciativa llegue a buen puerto.

Además de tratarse de un proyecto innovador, se crea empleo y se potencia el aprovechamiento sostenible del patrimonio medioambiental y cultural de la zona y supone un desarrollo económico de la zona, ya que lleva implícita la colaboración de otras empresas y entidades.

RESULTADOS OBTENIDOS

- Creación de un nuevo negocio.
- Diversificación de las actividades económicas de la zona.

- Divulgación turística de la zona.
- Creación de empleo: 0,66 ETC.

El Laberinto permanece cerrado al público hasta que el seto vegetal llegue al tamaño previsto.

En cuanto a la Zona de Juegos, fue abierta al público en Semana Santa de 2019, y después de darle publicidad a través de la web, de las redes sociales y de las distintas asociaciones de la zona, va aumentando el número de clientes.

Hasta el mes de julio de 2019 estuvo abierta un total de 20 días en sábados y domingos fundamentalmente. En total la visitaron 500 personas. Las actividades y juegos están diseñados para jugar en familia y los adultos también participan.





ASOCIACIÓN DE REDEIRAS ARTESAS
"ILLA da ESTRELA de CORME"

"Taller de Sensibilización Medioambiental Costa da Morte"



- ✓ **GALP Costa da Morte**
- ✓ **Promotor: Asociación de Redeiras Artesas Illa da Estrela**
- ✓ **Convocatoria: 2017 Estado: Proyecto ejecutado**
- ✓ **Coste del proyecto: 3.718,98 €**
- ✓ **Ayuda pública: 3.347,08 €**
- ✓ **Ámbito de aplicación: Ponteceso**



EL PROMOTOR

La Asociación de Rederas Illa da Estrella de Corme, constituida en 2009, está formada únicamente por mujeres, un total de 20 socias. Todas las socias tienen experiencia en el trabajo de las redes, y algunas de ellas trabajaron en temas de reciclaje de redes. La Asociación participó en diferentes proyectos orientados a reducir las redes a la deriva y su reutilización.

Durante el anterior periodo de programación FEP 2007-2013, las rederas presentaron un proyecto encaminado a impulsar la diversificación de su actividad y, gracias a esta experiencia, adquirieron capacidades que le permitieron confeccionar y comercializar productos de artesanía utilizando como materia prima las redes. Este nuevo proyecto se puede complementar con el anterior.

PROYECTO

La Asociación de Rederas "Illa da Estrella" tiene entre sus fines fomentar la sensibilización medioambiental de la Costa da Morte con el fin de reducir el impacto medioambiental de la pesca fantasma, causado por los aparejos y redes abandonados o perdidos, ade-

más, de tener la posibilidad de darle otro valor las redes rotas o descartadas para la pesca.

Las rederas son las primeras conocedoras del volumen importante de redes en el sector, cuya reutilización supone reducir costos de gestión de residuos y la creación de puestos de trabajo en los puertos.

Coordinar la recogida selectiva de los parejos de pesca en los puertos para el aprovechamiento de los diferentes materiales, es una línea de negocio muy interesante a la vez de un respiro para el medio ambiente.

Nace así la posibilidad del aprovechamiento y reciclaje de aparejos y redes de pesca, que representa más que un proyecto medioambientalmente positivo, una oportuni-

dad de dar un paso adelante hacia un modelo económico sostenible para el colectivo de las rederas y de mejorar sus condiciones de trabajo.

Las rederas consideraron fundamental la realización de talleres de sensibilización medioambiental entre los diversos colectivos, principalmente entre los más jóvenes y el sector pesquero. Esto les permite reforzar la implicación de todas las partes para reducir los residuos de la pesca y, por otro lado, visi-



"permite reforzar la implicación de todas las partes para reducir los residuos de la pesca"

bilizar y poner en valor el trabajo de las rederas y sus productos.

Para la realización de los talleres, se adquirieron los equipos necesarios: tijeras, tenazas, sierras de corte, atornilladores, trajes impermeables, etc,

Se realizaron distintos talleres de sensibilización medioambiental, principalmente en centros escolares y sector pesquero, en los que se mostró el trabajo de las rederas, sus productos, la reutilización de las redes y la importancia de cuidar de nuestros mares.

OBJETIVOS

- Fomentar la implicación de la sociedad en el cuidado de nuestros mares.
- Diversificar económicamente la actividad de las rederas y mejorar sus condiciones de trabajo, creando una nueva línea de negocio que contribuye a reducir el impacto de los residuos de la pesca.
- Mejorar la imagen y visibilización de la profesión de redera, su trabajo y sus nuevos productos de artesanía.





CONTRIBUCIÓN AL DLP

La iniciativa es promovida por el propio sector pesquero, en concreto, por el colectivo de mujeres rederas que diversifican su actividad, dando una segunda vida a las redes desechadas, contribuyendo a limitar el cambio climático y creando un nuevo recurso económico sostenible en la zona costera.

"promueven el mantenimiento y utilización sostenible de la costa y del mar como insumo "

La educación ambiental y la difusión del valor ambiental del territorio costero y el mar es una actividad crucial

dentro de la EDLP del GALP Costa da Morte, enfocada en garantizar la sostenibilidad de la actividad extractiva y visibilizar la costa y el mar como recursos de otras cadenas de valor relacionadas con la Economía del Mar.

Las acciones de educación y concienciación medioambiental entre la sociedad, desarrolladas por agentes de la comunidad pesquera, como es este caso, que promueven el mantenimiento y utilización sostenible de la costa y del mar como insumo de actividades no extractivas, garantizando su conservación y su visibilización son, asimismo, medidas prioritarias para el GALP Costa da Morte.

LECCIONES APRENDIDAS

Los retos superados, se refieren a la falta de equipos necesarios para tratar las redes desechadas e impartir talleres, la necesidad de una mayor sensibilización social del trabajo desarrollado por las rederas, de la imagen percibida de los productos artesanos confeccionados por ellas y de la importancia del cuidado del medio ambiente.

La Asociación de Rederas Illa da Estrela de Corme, ha sabido crear un modelo económico sostenible basado en el cuidado del medio ambiente.

Garantizar la sostenibilidad de la actividad extractiva pasa por actuaciones de este tipo, que protegen nuestro

mar y utilizan sus recursos como insumos para otras actividades no extractivas.

RESULTADOS OBTENIDOS

- Mejora de la imagen de la profesión de redera y sus productos, factor crucial para fomentar el relevo generacional y la continuidad de la actividad.
- La población local y el sector son cada vez más conscientes de la importancia de cuidar el medio ambiente y nuestro mar.
- Generación de una nueva fuente de ingresos para las rederas a través de una actividad sostenible.



Socio-cultural



“Mirador de la Lajilla.
Playa de Arguineguín”



- ✓ GALP Gran Canaria
- ✓ Promotor: Ayuntamiento de Mogán
- ✓ Convocatoria: 2018 Estado: Proyecto en curso
- ✓ Coste del proyecto: 42.975,61 €
- ✓ Ayuda pública: 12.892,68 €
- ✓ Ámbito de aplicación: Arguineguín. Mogán

EL PROMOTOR

El promotor del proyecto es el Ilustre Ayuntamiento de Mogán, Municipio costero donde se sitúan dos de los núcleos pesqueros (pesca costera artesanal) más importantes de la isla de Las Palmas de Gran Canaria: Arguineguín y Mogán.

El Ayuntamiento de Mogán tiene una estrecha relación con el sector pesquero que ha ido fortaleciéndose en los últimos años mediante la celebración de la Feria del atún de Mogán (en agosto de 2019 se ha celebrado la tercera edición de la misma, con financiación de la prioridad cuatro del FEMP) y la concesión de subvenciones específicas para la formación del sector pesquero.

PROYECTO

Arguineguín es un pueblo marinero situado en uno de los principales municipios turísticos de Gran Canaria, Mogán. Sin embargo, en el entorno de la playa de La Lajilla, se encontraba un espacio degradado, antiguamente destinado a cuartos de basura en desuso que, además del impacto visual que ocasionaban, dificultaban el acceso a la playa. El espacio a intervenir contaba, con dos cuartos de basura formados por muros perimetrales de bloques de hormigón con revesti-

miento de aplacado de piedra y cubiertas metálicas ligeras, el pavimento interior es un pavimento cerámico muy deteriorado.

Para la rehabilitación del espacio, se procedió a la retirada de las cubiertas, demolición de muros y pavimentos existentes. El espacio del mirador se recubrió con pavimento de piedra natural de Arucas (Arucas es otro municipio de la isla de Gran Canaria que cuenta con canteras de piedra muy

valoradas en la construcción por su alta resistencia y belleza ornamental), combinando dos colores. También se usó la piedra de Arucas como revestimiento de los muros perimetrales dotados con barandillas de acero inoxidable. Por último se dotó al espacio del mobiliario urbano necesario: dos bancos de madera, dos farolas y una marquesina.



“pretende mejorar las infraestructuras, renovando un espacio situado frente al mar”

OBJETIVOS

El Ayuntamiento de Mogán, con las actuaciones necesarias para la creación del mirador, pretende mejorar las infraestructuras, equipamientos y mobiliarios urbanos puestos a disposición de sus usuarios, propiciar el mejor aprovechamiento de los espacios públicos, renovando un espacio situado frente al mar y mejorar la calidad me-

dioambiental de una zona costera degradada.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

En ocasiones, actuaciones con inversiones moderadas en pequeños ámbitos, no solo tienen el efecto directo buscado en la misma, las mejoras ambientales y paisajísticas de una zona tras la rehabilitación de un espacio degradado transformándolo en un espacio de uso y disfrute público, sino que se generan una serie de efectos positivos en torno a la misma tales como, mejoras en el acceso a la playa,

aumento de la seguridad y sensación de bienestar no sólo en la avenida de la playa sino en el entorno comercial cercano. Por otra parte, la mejora del entorno a través de la financiación obtenida, aumenta la confianza en el GALP y en su EDLP, no solo de las administraciones públicas, sino del sector pesquero cercano, generando un efector atractor positivo.

"rehabilitación de un espacio degradado transformándolo en un espacio de uso y disfrute público"



LECCIONES APRENDIDAS

A veces, proyectos que no parecen que a priori vayan a tener un gran efecto positivo sobre el DLP y que incluso se podrían considerar como actuaciones propias de un municipio, consiguen un efecto de aumento de la confianza en el DLP, al mostrar a la comunidad cómo parte de las acciones que entre todos se identificaron como prioritarias para la zona de pesca (en este caso la rehabilitación de las zonas costeras degradadas y mejora de los accesos a la playa es una de las actividades previstas en nuestra EDLP), pueden materializarse. Este proyecto, a través, de una inversión y una

subvención relativamente pequeña (poco más de doce mil euros en ayuda FEMP) ha supuesto un aumento (intangibles por el momento) en la con-



fianza en el GALP, mayor que otros proyectos sectoriales de mayor inversión.





“Personas Diferentes + Cofradías =
Economía Circular”



- ✓ GALP Costa da Morte
- ✓ Promotor: **Asoc. Padres Discapacitados Psíquicos de Bergantiños (ASPABER)**
- ✓ Convocatoria: **2018** Estado: **Proyecto ejecutado**
- ✓ Coste del proyecto: **15.615,05 €**
- ✓ Ayuda pública: **14.053,55 €**
- ✓ Ámbito de aplicación: **Carballo**



EL PROMOTOR

La Asociación de Padres de Personas con Discapacidad de la Comarca de Bergantiños (ASPABER), nace en el año 1976 con el objetivo de dar respuesta a la falta de centros con servicios de atención a sus hijos.

Durante los años 80 construyen un Centro Ocupacional y en los noventa una Residencia para las personas que viven distantes del Centro o tienen problemas de transporte. En los años posteriores se siguen incrementando los servicios, construyendo nuevas edificaciones dedicadas a talleres, poniendo en marcha en el año 2000 un Centro Especial de Empleo que actualmente proporciona trabajo a 50 personas. En 2017 pusieron en marcha un Centro Educativo para alumnos de 6 a 21 años que no puedan continuar su escolaridad en los centros educativos de referencia

PROYECTO

En ASPABER son concededores de la gran cantidad de residuos plásticos que se generan anualmente, de los que una parte muy importante acaban en el mar. La reducción, reparación o reutilización son alternativas

que consideraron claves, además representan una alternativa económica sostenible.

Por otro lado, en la zona, no había perfiles profesionales especializados en este sector. Las personas con diversidad funcional tienen una tasa de desempleo en torno al 70%.

Nace así, la idea de crear talleres de capacitación para la reparación de piezas de plástico dañadas mediante termo-soldadura y dirigidas a personas con discapacidad intelectual.

A través de colaboraciones con el sector pesquero y conservero, ASPABER gestiona la reparación y reutilización de cajas de pescado y contenedores, prolongando su vida útil y reduciendo los residuos de plástico.



Actividades del Proyecto:

- Talleres de reparación de piezas de plástico mediante termo-soldadura dirigidos a personas con discapacidad intelectual. Ha sido necesaria la instalación de un compresor, dotado de calentador, conexiones de aire y equipos necesarios que permitieron realizar los talleres.
- Sensibilización y concienciación

en el sector pesquero y conservero, de la importancia de la economía circular. Se ha contactado con cofradías de pescadores, lonjas e industria conservera para intentar realizar colaboraciones que permitan dar una segunda vida a los envases de plástico rotos o deteriorados.

- Valorización de los residuos de las entidades colaboradoras.
- Asesoramiento durante todo el proceso a las personas con diversidad funcional a través de los servicios de la Asociación.

OBJETIVOS

- Mejora de la inclusión social y alternativas económicas de un colectivo desfavorecido a través de la capacitación, la economía circular y el cuidado del medio ambiente.
- Mejora de la empleabilidad de las personas con diversidad funcional.
- Sensibilización y concienciación en el sector pesquero y transformador de los productos pesqueros, de la importancia de la reutilización de los envases de plástico y cuidado del medio ambiente.



Personas Diversas + Cofradías = Economía Circular



- Fomento de la innovación en el territorio Galp y creación de nuevos perfiles profesionales especializados en industria auxiliar a la pesca.

"mejora de la empleabilidad de las personas con diversidad funcional (colectivo con alta tasa de desempleo) "

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Forma parte de los objetivos estratégicos del GALP Costa da Morte la capacitación y ampliación de competencias como una de las herramientas para aumentar el empleo y disminuir la elevada tasa de desempleo, especialmente entre los colectivos con mayor riesgo de exclusión social.

El proyecto no sólo aumenta la empleabilidad del colectivo de personas con diversidad funcional, también supone beneficios ambientales asociados a una reutilización de los residuos plásticos y beneficios económicos y sociales para el sector pesquero asociados a la economía circular.

LECCIONES APRENDIDAS

En relación a los retos superados, estos se refieren a la mejora de la empleabilidad de las personas con diversidad funcional (colectivo con alta tasa de desempleo) y la búsqueda de oportunidades económicas sostenibles e implicación de los agentes territoriales, en este caso, relacionados con el sector pesquero y conservero.

ASPABER, ha sabido crear un sistema integral con la finalidad de mejorar la calidad de vida de las personas con diversidad funcional, aplicando formación, mayor concienciación medio ambiental y economía circular, creando nuevos perfiles profesionales y empleo.

RESULTADOS OBTENIDOS

Todavía es pronto para valorar los resultados del proyecto, la actividad de reparación de envases de plástico, aunque a priori pueda parecer sencilla, exige de una formación amplia.

Actualmente se está capacitando en los talleres de reparación de envases

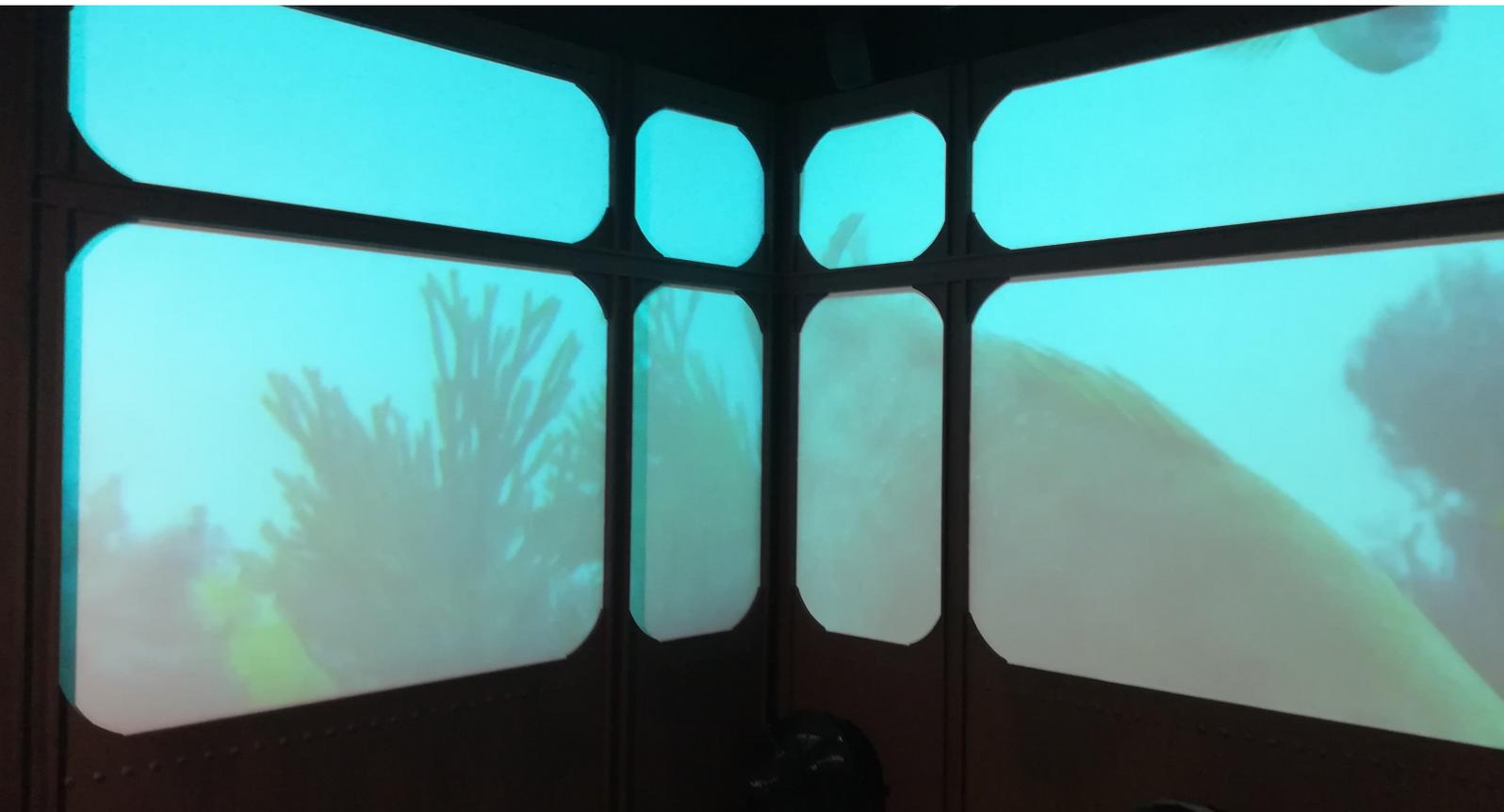
de plástico a 10 personas con discapacidad intelectual, de las cuales 5 son mujeres. Se prevé que al terminar la formación, 2 personas queden empleadas.

En la actualidad, se está creando una red formada por las entidades Xan Xerome de A Guarda, Aspromor de Ortigueira, y Aspaber de Carballo, que darían servicio a todas las cofradías del litoral gallego.

El disponer de una red de talleres el largo del litoral, crea un efecto multiplicador que va a permitir poder ofrecer un servicio mas cerca de las cofradías que quieran reparar sus envases, y así también disponer de un ahorro en sus costes.



Personas Diversas + Cofradías = Economía Circular



“Sala inmersiva para el Centro de Recepción de Visitantes e Interpretación del medio marino de Peñas



GALP ADICAP



Promotor: **Ayuntamiento de Gozón**



Convocatoria: **2018** Estado: **Proyecto ejecutado**



Coste del proyecto: **23.885,12 €**



Ayuda pública: **23.885,12 €**



Ámbito de aplicación: **Gozón**



EL PROMOTOR

Proyecto promovido por el Ayuntamiento de Gozón que cuenta con experiencia en la gestión de otras iniciativas similares y en la gestión del Centro de Recepción de Visitantes e Interpretación del Medio Marino de Peña desde su inauguración en julio de 2005, habiendo recibido desde entonces más de medio millón de visitantes.

PROYECTO

Proyecto para la instalación de una sala inmersiva en el Centro de Recepción de Visitantes e Interpretación del Medio Marino de Peñas, ubicado en el Faro de Cabo Peñas, que cuenta con las últimas tecnologías para recrear la escenografía del interior de un submarino que visualice el entorno y el fondo marino del Paisaje Protegido del Cabo Peñas.

Con esta iniciativa se consigue divulgar la historia marítima y pesquera del Cabo Peñas y de Asturias, promover y difundir la cultura ligada a las actividades marítimas y contribuir a convertir el Museo Marítimo en el recurso turístico cultural pro excelencia del litoral central asturiano.

OBJETIVOS

Los principales objetivos del proyecto fueron:

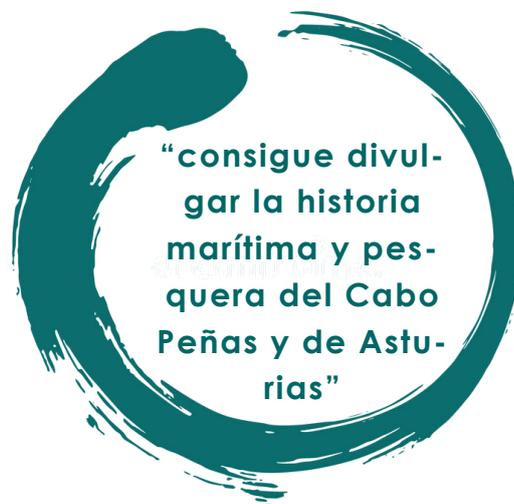
- La modernizar el Centro de Interpretación.
- Incrementar el número de visitantes.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

El proyecto se enmarca dentro de la medida "Valorizar la dimensión cultural de la mar".

LECCIONES APRENDIDAS

El proyecto contribuye a mejorar el conocimiento de los visitantes sobre el mar (galernas, biología y geología submarina del Cabo Peñas) y a fomentar con sus contenidos la protección y defensa del medio marino.



RESULTADOS OBTENIDOS

Con esta iniciativa se ha conseguido modernizar el centro de interpretación y contribuir a que sea más atractivo para el público en general y para el escolar en particular, así como complementar la oferta turística del municipio en torno al turismo cultural vinculado con el mar en colaboración con otros centros municipales como el Museo Marítimo de Asturias ubicado en Luanco.

Valor Añadido



“Desarrollo de un Centro de análisis de alimentos, asesoramiento y control de calidad en el sector pesquero”



- ✓ GALP Oriental de Cantabria
- ✓ Promotor: Laboratorios Norte Grupo Quality Control, S.L
- ✓ Convocatoria: 2018 Estado: Proyecto ejecutado
- ✓ Coste del proyecto: 99.579,56 €
- ✓ Ayuda pública: 35.385,69 €
- ✓ Ámbito de aplicación: Colindres



EL PROMOTOR

Laboratorios Norte Grupo Quality Control, S.L., nació en Burgos, como un Centro de Análisis, Asesoramiento y Control de Calidad para las industrias agro-alimentarias, desarrollando además una amplia actividad en los campos de formación, gestión, investigación y desarrollo tecnológico.

Posteriormente con centros de trabajo en Santoña y después en Laredo, se ha desarrollado y especializado en el servicio del sector industrial transformador y conservero de productos del mar y en especial para las semiconservas (anchoas) y conservas (atunes).

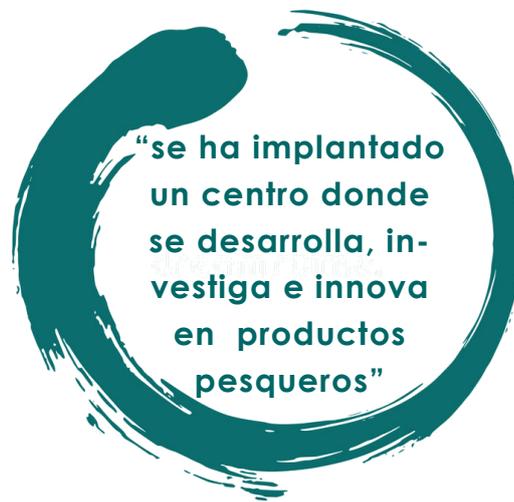
PROYECTO

El proyecto innovador y de crecimiento en Colindres, se ha implantado un centro donde se desarrolla, investiga y por tanto se innova en nuevos productos pesqueros favoreciendo el comercio, la gastronomía regional así como la cultura del pescado y de la anchoa en particular.

El proyecto ha consistido en la ejecución de la obra de adecuación del edificio que alberga el Centro de Análisis: Revestimientos exteriores e interiores. Acondicionamiento de Paredes Techos, Suelos, Puertas y Ventanas.

Sistema de acondicionamiento e instalaciones. Sistemas de electricidad, alumbrado, fontanería, ventilación, instalaciones térmicas, protección contra incendios.

La empresa no es de nueva creación, por lo que contaba con gran número de equipos de laboratorio y otros bienes, pero al cambiar de instalación adquirió otros nuevos para desarrollar de un modo más innovador y eficiente las actividades analíticas.



Entre los equipos adquiridos destacan: mesa anti-vibración, balanzas analíticas, microscopio, estufas de cultivo, autoclave etc. Se dotó al local con el mobiliario y elementos necesarios para el uso: mesas y sillas, microondas y fregadero, mobiliario de despachos y laboratorios,

equipamiento informático, equipamiento de aseos.

La empresa contrató la prestación de servicios por empresas de consultoría o asistencia técnica para la adaptación de las nuevas instalaciones y nuevos planes comerciales mediante la contratación de servicios de mejora y posicionamiento de los servicios de la información (web, analíticas...), así como el asesoramiento para la adaptación de los procedimientos generales a la nueva ubicación del laboratorio y

adaptación de procedimientos de ensayo y estudios de validación por cambio de instalaciones o incorporación de nuevos equipos.

Una empresa externa prestó apoyo a LABORATORIOS NORTE en la revisión de los procedimientos generales y sus modelos de formatos de registros para su adaptación a las nuevas instalaciones por cambio de ubicación, así como por la incorporación de nuevos equipos.

OBJETIVOS

- Desarrollo de un centro de referencia en análisis de alimentos,

asesoramiento y control de calidad en el sector pesquero y otros afines.

- Ejecución de obra para la instalación del laboratorio.
- Suministro de bienes de equipo necesarios para el laboratorio.
- Asistencia técnica en materia de adaptación de los procedimientos generales de calidad a las nuevas instalaciones.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

LABORATORIOS NORTE apoya y orienta al aumento de la producción y productividad de las actividades pesque-



ras ya que el laboratorio de análisis está especializado en el sector de la sanidad e higiene de la industria pesquera, donde cuentan con gran experiencia y trayectoria al servicio de los clientes de la región.

"mantenimiento de 6 puestos de trabajo estables con alto porcentaje de jóvenes y mujeres,"

LECCIONES APRENDIDAS

Las empresas profesionales, consolidadas y de prestigio en su sector no deben temer la inversión para mejorar y optimizar sus instalaciones o líneas de

negocio, puesto que contribuirán al incremento del mismo.

RESULTADOS OBTENIDOS

La apertura de un nuevo Centro de análisis de alimentos innovador y de referencia en la comarca (Colindres), mejorando y optimizando las condiciones para el desarrollo del trabajo (amplitud y luminosidad), recepción de clientes, etc.

Con esta iniciativas se ha contribuido al mantenimiento de 6 puestos de trabajo estables con alto porcentaje de jóvenes y mujeres, con potencial de crecimiento en función del nivel de demanda de servicios.





"Diversificación Bombones de Mar"



- ✓ GALP A Mariña - Ortegal
- ✓ Promotor: **María José Ríos Gómez**
- ✓ Convocatoria: **2018** Estado: **Proyecto en curso**
- ✓ Coste del proyecto: **73.345,75 €**
- ✓ Ayuda pública: **30.308,16 €**
- ✓ Ámbito de aplicación: **Ribadeo**



EL PROMOTOR

Se trata de una mujer mayor de 45 años, emprendedora y comprometida con la inclusión social, que en el año 2016 puso en marcha un nuevo negocio artesanal y muy innovador y que ahora pretende ampliar y mejorar.

PROYECTO

El proyecto está promovido por una mujer que se inició en la fabricación de dos variedades de bombones (bombones de mar y bordones) a base de chocolate y alga Nori, en el año 2017, proyecto ya considerado buena práctica por la REGP en el Catálogo publicado anteriormente correspondiente a las convocatorias 2016-2017.

Dado que los productos elaborados tuvieron éxito en el mercado, la promotora ha desarrollado un proyecto que consiste en ampliar su taller de alrededor de 250 m² que posee en el centro de Ribadeo, con el fin de sacar una nueva línea de bombones combinados con algas, pero sin lactosa y sin proteína de leche, y así poder conseguir la certificación de calidad halal y kosher.

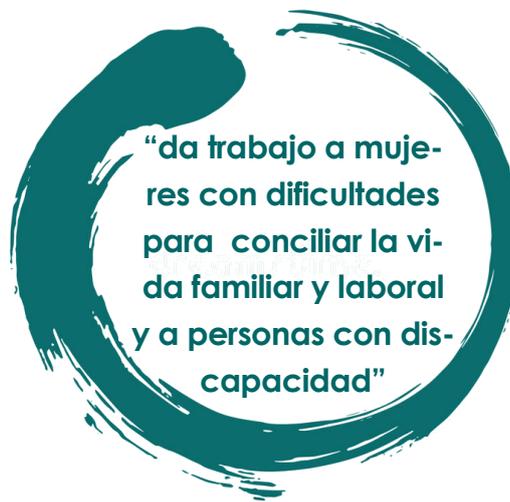
Para elaborar esta nueva línea de producto, que además de incrementar el

valor de las algas, será apta para las personas alérgicas, la promotora ha acondicionado la actual zona de taller, el almacén y el cuarto de embalaje y los ha dotado la maquinaria necesaria. Actualmente no existe en el mercado ningún producto similar.

Con el fin de darle más visibilidad a la empresa en el mercado, la promotora va a publicar una página web que incluye la venta de los productos a través de internet.

Cabe destacar que la promotora apuesta por la inclusión social y seguirá manteniendo el sistema de contratación de personal que viene llevando a cabo desde el inicio de la actividad, orientado principalmente a dar trabajo a mujeres con dificultades para poder conciliar la vida

familiar y laboral, así como a personas con algún tipo de discapacidad.



OBJETIVOS

- Creación de una nueva línea de negocio.
- Diversificación de una empresa de bombones que utiliza productos derivados del mar, y orientada principalmente a dar empleo a mujeres con dificultades para

conciliar vida familiar y laboral, y a personas con discapacidad.

- Incluir en la red de comercialización la venta a través de internet, con la creación de una página web, e incrementar la presencia de la empresa en redes sociales.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Contribuye al DLP a través de la mejora de la competitividad del sector pesquero, creación de empleo, aumento del valor añadido de los productos pesqueros y de la innovación en todas las fases de la cadena de suministro de los productos pesqueros. Además,

se crean oportunidades económicas a través de la diversificación de la economía local.

En resumen, se incrementa el valor de los productos pesqueros a través de su transformación, comercialización y mejora en la red de distribución; se promueve el desarrollo de iniciativas para el aprovechamiento artesanal de las algas.

Se amplía y mejora un negocio innovador puesto en marcha hace dos años, que favorece la integración de la mujer en el mercado laboral y que tiene cierta capacidad de arrastre, porque la promotora trabaja con empresas de nuestro territorio.





LECCIONES APRENDIDAS

Cabe destacar que gracias a las ayudas del GALP es posible que no solo la gente joven del territorio se anime a emprender, ya que en este caso se trata de una mujer mayor de 50 años, creando productos innovadores elaborados artesanalmente en los que se pongan en valor las algas, que sean aptos para todos los públicos y con un sello de calidad.

En el año 2016 creó su propio negocio y debido al éxito conseguido, actualmente pretende ampliarlo y mejorar su sistema de venta. Además, se favorece la inclusión en el mundo laboral de mujeres con problemas de conciliación laboral y familiar.

RESULTADOS OBTENIDOS

El proyecto todavía está en fase de ejecución, pero los resultados que se pretenden obtener, son:

- Creación de bombones hechos con productos del mar, aptos para personas con distintos tipos de alergia (bombones sin lactosa, sin proteína de leche).
- Creación de un puesto de trabajo de una persona en riesgo de exclusión social (0,5 ETC), además de consolidar los puestos creados anteriormente.



“La Mar de Oportunidades”



GALP Litoral del Poniente Almeriense



Promotor: **GALP Litoral del Poniente Almeriense**



Convocatoria: **2018** Estado: **Proyecto ejecutado**



Coste del proyecto: **20.0000 €**



Ayuda pública: **20.000 €**



Ámbito de aplicación: **Adra, Balanegra, Balerma y Roquetas de Mar**



EL PROMOTOR

El promotor es la Asociación del Litoral del Poniente Almeriense (ALPA), formada por una agrupación de entidades públicas y privadas de su ámbito territorial de actuación -Adra, Balanegra, Balerma y Roquetas de Mar- se crea en enero de 2017, con el objetivo de promover el desarrollo económico y la cohesión territorial de los sectores de la economía marítima, asegurando la sostenibilidad medioambiental y social, y prestar particular atención a la incorporación de la mujer, los jóvenes, los desempleados y los colectivos menos favorecidos, partiendo de un modelo de desarrollo de participación y cooperación resultado de la interacción de las entidades públicas y privadas representativas de los intereses socioeconómicos del territorio.

Desde su creación, ALPA ha conseguido ser reconocida como Grupo de Acción Local del Sector Pesquero (GALP) por la DG de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.

En la Asamblea de ALPA están integradas las asociaciones representativas del sector pesquero del territorio.

PROYECTO

El punto de partida del proyecto surge del interés de las asociaciones representativas del sector pesquero del Poniente Almeriense (Adra-Balanegra-Balerma-Roquetas de Mar) para dar a conocer y fomentar el consumo de proximidad los productos pesqueros locales.

Plan de creación de marca "Fresquito-Fresquito".

- Campaña de comunicación con el desarrollo de una marca y sello distintivo.
- Creación de material promocional y la web

www.fresquitofresquito.com

- Presentaciones y divulgación de los productos pesqueros del poniente de Almería.
- Creación de red de establecimientos adheridos a la campaña.

Jornadas de puertas abiertas en la Lonja de Adra.

- Consiste en dar a conocer la actividad pesquera y poner en valor su valor cultural, social y económico entre los más pequeños (Visitas de colegios de primaria de la zona; más de 200 alumnos/as).
- Visita a la Lonja de Adra y al Centro de Interpretación de la Pesca de Adra.



OBJETIVOS

- Poner en valor los productos pesqueros de proximidad.
- Distinguir el producto de otros procedentes de mercados externos.
- Fomentar del consumo de pescado local.
- Fomentar la pesca artesanal.
- Aumentar la demanda del consumidor local.
- Comunicar los beneficios-calidad de nuestros productos a la población.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

La colaboración y sinergias creadas entre las diferentes asociaciones y colectivos del territorio (productores,

armadores, marineros, pescadores, restauradores, comunidad educativa, amas de casa, y asociaciones de mujeres).

LECCIONES APRENDIDAS

La necesidad de hacer partícipes e integrar, desde la elaboración del proyecto, a todos los colectivos relacionados con el mismo.

RESULTADOS OBTENIDOS

Aunque está en su inicio ya se están evidenciando el cumplimiento de los objetivos marcados, con más de 20 solicitudes de adhesión de pescaderías y restaurantes en menos de 15 días desde la presentación del proyecto.





"Salazones Mar Cantábrico "



GALP Oriental de Cantabria



Promotor: **Tania Zakharova**



Convocatoria: **2018** Estado: **Proyecto ejecutado**



Coste del proyecto: **61.330,12 €**



Ayuda pública: **18.336,63 €**



Ámbito de aplicación: **Santoña**



EL PROMOTOR

La impulsora de la iniciativa, Tania Zakharova, posee una amplia experiencia como responsable de calidad y seguridad alimentaria (gestor, técnico, formador y auditor) con más de 15 años trabajando en el sector de entorno industrial, de distribución, producción, administración y funciones vinculadas a la gestión de calidad, procesos, productos y proyectos de elaboración de salazón y filete de anchoa. Además, durante estos 15 años desempeñó el puesto de directora de calidad y realizó funciones como auditora externa de realización de controles de proceso y de producto final necesarios para garantizar la calidad y legalidad de producto final fabricado.

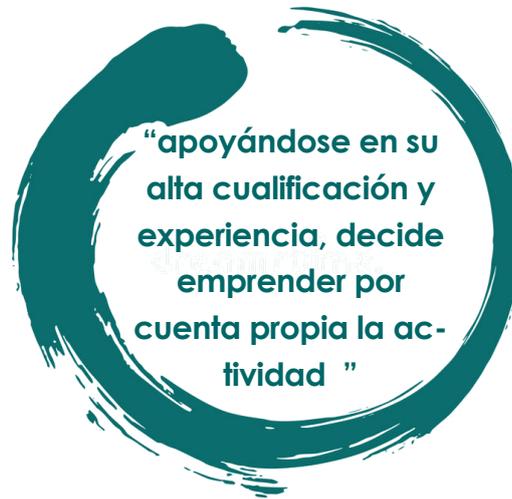
PROYECTO

El proyecto surge tras una situación forzosa de desempleo debido a la entrada en concurso de acreedores de la empresa en la que venía prestando los servicios la promotora. Ante la adversidad sobrevenida y apoyándose en su alta cualificación y experiencia, decide emprender por cuenta propia la actividad que venía desarrollando por cuenta ajena durante un largo periodo de tiempo.

En concreto, el proyecto consistió en el acondicionamiento de local y actividad de una Fábrica de salazón de pescado en Santoña, cuna de la anchoa en Cantabria.

OBJETIVOS

- Apertura de una fábrica de salazón de pescado para importación y exportación.
- Incremento del valor añadido de los productos procedentes de la pesca costera artesanal.
- Creación de una nueva empresa y marca propia.
- Creación de nuevos puestos de trabajo (indefinidos y temporales).



CONTRIBUCIÓN AL DLP

Se adecúa a la EDLP del GAC: Puesta en valor de los productos pesqueros y de la actividad pesquera sostenible. Impulso al emprendimiento y mejora de la competitividad.

Se trata de una empresa del sector pesquero transformador (conservero) cuyo producto utilizado proviene de la pesca sostenible del Cantábrico y prioritariamente de las lonjas de ac-

tuación del GALP (PESCALONJA). Además, el proyecto cuenta con relevancia internacional ya que gran parte de la producción se destina a la exportación.

El 95% de la plantilla está compuesta por mujeres de la zona que conocen el sector y con experiencia, tanto en el descabezado como en salazonado y empaclado de la pesca.

"95% de la plantilla está compuesta por mujeres de la zona que conocen el sector"

LECCIONES APRENDIDAS

- La formación y la experiencia son factores claves para el éxito del emprendimiento.
- Convicción, disciplina y rigurosidad en la gestión contribuyen a generar el nivel de autoconfianza necesario.
- No decaer ante la competencia o las adversidades que siempre aparecen en los inicios, sino luchar para superarlas.
- Apuesta por la calidad diferenciada del producto. Creación de marca propia y obtención de certificaciones de calidad.
- Analizar y negociar con futuros clientes desde los inicios.
- Incrementar el volumen de inversiones sólo según consolidación de previsiones y resultados. Crecer de forma sostenible.



RESULTADOS OBTENIDOS

- Cuentan con una capacidad de producción de 25.000 kilos de pescado fresco a la semana con posibilidad de aumentar un 20% para absorber picos de demanda durante la costera (comprendida en los meses de abril a junio) y el retorno (entre los meses de septiembre y noviembre).
- Ofrecen dos formas de empaque: abanico estirado o corona, conocido actualmente como estilo italiano, el cual garantiza mayor porcentaje de rendimiento del pescado presentado.
- Ha superado las previsiones en volumen de pesca en salazón del primer año, concertando visitas con más clientes y dando a conocer la empresa.
- El primer año se llevaron a cabo negociaciones con clientes de diferentes países, como Italia, Marruecos, Túnez... En el segundo año han añadido empresas situadas en Cantabria y País Vasco.
- Han comenzado a elaborar su propia marca de anchoas en aceite de oliva y están trabajando para ofrecer al mercado varios formatos; latas de aluminio o tarro de cristal.
- Se ha realizado el registro de la marca (Salazones Mar Cantábrico) y el registro en el programa Ecoembes.
- Creación de página Web y redes sociales: Facebook, Instagram y Twitter.
- Cuentan con certificación MSC para la empresa.



Cooperación



“valorización de producto local pesquero del mar Mediterráneo Noroccidental—Fase 1”



- ✓ Proyecto de Cooperación
- ✓ Socios-Promotores: GALP Costa Brava y GALP Terres de l'Ebre.
- ✓ Convocatoria: 2018 Estado: Proyecto en curso
- ✓ Coste del proyecto: 56.600,00 €
- ✓ Ayuda pública: 56.600,00 €
- ✓ Ámbito de aplicación: Región Noroccidental del mar Mediterráneo.



SOCIOS PROMOTORES

Los promotores han sido los Grupos de Acción Local de Pesca (en adelante GALP) de Catalunya, actuando el GALP Costa Brava como coordinador y el GALP Mar de l'Ebre como cooperante.

Para este proyecto ha sido imprescindible la colaboración de la Federación Nacional Catalana de Cofradías de Pescadores y el apoyo institucional de la Dirección General de Pesca y Asuntos Marítimos del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Catalunya.

PROYECTO

En abril de 2017 la Comisión Europea puso en marcha la Iniciativa de desarrollo sostenible de la economía azul en el Mediterráneo Occidental (COM(2017)183)2. Esta iniciativa fomenta la cooperación entre los países de la región occidental del Mediterráneo para el logro de los siguientes objetivos:

- Un espacio marítimo más seguro y protegido.
- La promoción de una economía azul sostenible y que cree empleo.
- Una mejor gobernanza del mar en la preservación de los ecosistemas

y la biodiversidad.

Esta iniciativa permite a los dos GALP de Catalunya, participar de forma activa en el desarrollo e implantación de la economía azul en las zonas costeras de Cataluña de acuerdo a la estrategia marítima del Mediterráneo y liderar acciones en cooperación con otros GALP de otros países de la subregión Norte-Occidental como son Francia e Italia, y otras Comunidades Autónomas del Estado Español como las Islas Baleares y la Comunidad Valenciana.

Con el objetivo de iniciar contactos y crear sinergias entre los diferentes grupos de esta región, la DG de Pesca y Asuntos Marítimos de la Generalitat de Catalunya organizó en Barcelona, el día 23 de mayo de 2017, un encuentro de GALP

de la región del Mediterráneo Norte-Occidental de las zonas anteriormente citadas.

Este encuentro consistió, en primer lugar, en contextualizar el marco de cooperación entre los grupos y, en segundo lugar, una presentación por parte de todos los grupos asistentes con el objetivo de conocerse, buscar sinergias y oportunidades de cooperación; y finalmente, se organizaron dos mesas de trabajo focalizadas en las temáticas:



- a. Valorización del producto local pesquero: promoción del producto de proximidad, nuevos productos y mercados.
- b. Diversificación de la actividad pesquera.

A raíz de este encuentro se decidió preparar un proyecto de cooperación para la valorización del producto local pesquero con las siguientes actuaciones:

- *Manifiesto conjunto de los GALP a favor del consumo del pescado del Mediterráneo, pescado del día de km0, basado en la identidad territorial, valor cultural y tradición de las zonas pesqueras, componente imprescindible de la*

dieta mediterránea. Diversificando la demanda y adaptándola a la gran diversidad de especies que oferta la pesca mediterránea, etc.

- *Seminario dirigido a cocineros y/o empresas de catering para incorporar las especies del Mediterráneo en los servicios de cocina de congresos, catas y encuentros Mediterráneos.*
- *Encuentro/certamen internacional de cocina de especies mediterráneas. Cocina y degustación de recetas singulares de las zonas de los GALP participantes e intercambio de buenas prácticas para conocer otros proyectos existentes en el territorio Noroccidental del mar Mediterráneo.*



OBJETIVOS

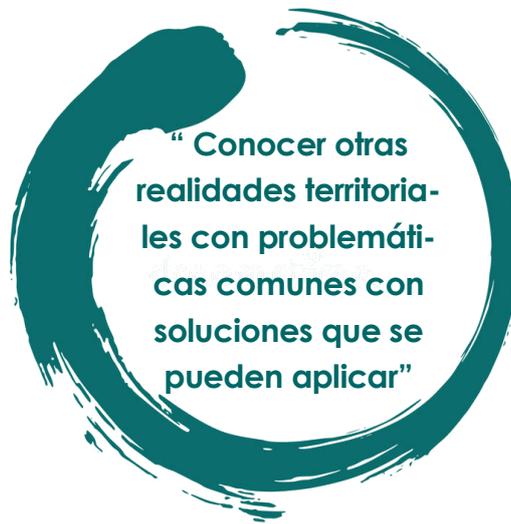
- Establecer una red de cooperación entre los GALP de la región Norte-Occidental del Mediterráneo.
- Actuaciones conjuntas de valorización del producto pesquero y acuícola de esta zona del Mediterráneo.
- Intercambio de conocimientos y experiencias entre grupos pesqueros de la zona Norte-Occidental del Mar Mediterráneo.
- Difundir las mejores prácticas para la comercialización de los productos de la pesca.
- Apoyar el desarrollo de las PYMES y microempresas en la economía azul.
- Promover una red de agrupaciones empresariales marítimas en la región.
- Promover competencias profesionales marítimas innovadoras.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Esta iniciativa contiene actuaciones que coinciden con las Estrategias de Desarrollo Local Participativo (EDLP) de los dos GALP de Cataluña (GALP Mar del Ebro y GALP Costa Brava).

De entre estas actuaciones se pueden destacar las siguientes:

- Aumentar el valor añadido de los productos pesqueros.
- Diversificar las actividades económicas en las comunidades costeras.
- Promover el desarrollo de la pesca artesanal y las comunidades pesqueras.
- Establecer grupos técnicos locales para definir medidas conjuntas.



- Desarrollar nuevos productos y servicios turísticos de carácter temático: itinerarios naturales, culturales e históricos, turismo náutico, pesca turismo y pesca deporte.

VALOR DE LA COOPERACION

- Abrir posibilidades de ampliar colaboraciones internacionales y participar en convocatorias europeas y/o mediterráneas tipo HORIZON 2020, INTERREG, ENI-MED, etc.
- Conocer otras realidades territoriales con problemáticas comunes con soluciones/ideas que se pueden aplicar en nuestra zona.

LECCIONES APRENDIDAS

La ejecución de proyectos en el ámbito de la cooperación es costosa en tiempo y recursos, por lo que es recomendable disponer de recursos humanos internos con dedicación exclusiva al proyecto para coordinar eficazmente las actividades y obtener resultados óptimos.

"la cooperación es costosa en tiempo y recursos. Es recomendable disponer de recursos humanos con dedicación exclusiva"

RESULTADOS OBTENIDOS

El proyecto finalizará en noviembre del 2019. Hasta la fecha, agosto de 2019,

se han alcanzado los siguientes resultados:

- Elaboración y difusión del "Manifiesto por la promoción de los productos pesqueros de proximidad dentro de la Dieta Mediterránea" redactado en 4 lenguas de la zona, con 8 entidades asociadas (6 nacionales y 2 internacionales), y con posibilidad de ampliar a más entidades en siguientes proyectos.
- Acto de presentación y firma del Manifiesto, realizado el día 16 de abril de 2018 en el marco de la Feria Alimentaria de Barcelona.
- Muestra gastronómica realizada por chefs de las dos zonas de Ca-





talunya elaborando recetas en base a un mismo producto local y típico del Mediterráneo (anchoa y pulpo). Dinamización de la muestra por parte de representantes del sector pesquero de la Costa Brava y del Delta del Ebro.

- Taller showcooking dirigido a cocineros y/o empresas de catering para incorporar las especies del Mediterráneo en los servicios de cocina de congresos, catas y otros eventos. Realizado el día 18 de abril en el marco de The Alimentaria Experience de la Feria Alimentaria del 2018, con la participación de pescadores y cocineros.

- Visita de intercambio de buenas prácticas con pescadores artesanales de Ibiza y Formentera a la zona de la Costa Brava los días 13 y 15 de noviembre del 2018.
- Encuentro/certamen internacional de cocina de especies mediterráneas (cocina y degustación de recetas singulares de las zonas de los GALPs participantes).
- Presentación de un libro de recetas del Mediterráneo noroccidental con demostración culinaria prevista para el día 26 de octubre de 2019.



regp.pesca.mapama.es

