

FLASH INFORMATIVO

Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero

Nº 76– Agosto 2025

Inscríbete en la REMSP [aquí](#) y recibe nuestro newsletter



NOTICIAS DESTACADAS



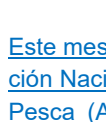
- ANMUPESCA participa en las Jornadas Gastronómicas de la Cofradía de Pescadores de Corcubión
- La asociación Mulleres Salgadas estrena nueva junta directiva
- La Associació Catalana de Dones de la Mar visibiliza los oficios del sector y la gastronomía marinera a través de sus asociadas
- El Ayuntamiento de La Aldea inaugura un mural que rinde homenaje a las mujeres del mar
- La Federación Gallega de Rederas Artesanas “O Peirao” divulga un año más su trabajo con el stand “soy redeira”

RECONOCIMIENTOS



- Los premios Great Taste Awards vuelven a encumbrar a las conserveras asturianas: “Conservas El Viejo Pescador”, “Anchoas Hazas” galardonadas

MULTIMEDIA

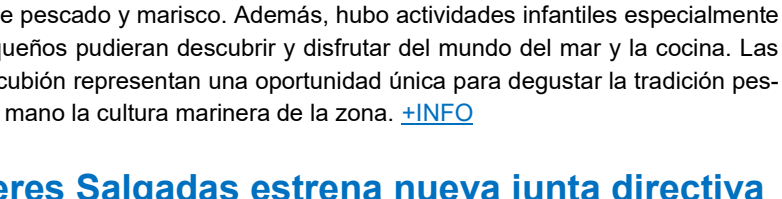


- Las redeiras de Portosín explican su oficio de la mano de su compañera Rosa Pardo, en el programa “¿Quen anda ahí?” de TVG
- Participantes de la iniciativa “Herencia y Futuro” de la Universidad de La Laguna relatan las actividades y objetivos del proyecto

NOTICIAS DESTACADAS

ANMUPESCA participa en las Jornadas Gastronómicas de la Cofradía de Pescadores de Corcubión

Este mes de agosto, la Asociación Nacional de Mujeres de la Pesca (ANMUPESCA) ha estado presente en las Jornadas Gastronómicas organizadas por la Cofradía de pescadores de Corcubión (A Coruña). El evento tuvo lugar los días 22 al 24 de agosto, una cita esencial para aquellos que quisieron acercarse y disfrutar de la gastronomía marinera de la Costa da Morte.



El programa contó con el coloquio “Mujeres del mar: voces y retos del marisqueo”, un espacio en el que varias mariscadoras de la Cofradía compartieron su experiencia sobre la igualdad en el ámbito pesquero, la conciliación y el futuro del sector, poniendo el foco en la importancia de la mujer en la industria pesquera. También se llevaron a cabo demostraciones in vivo, en las que varios chefs mostraron al público cómo preparar los mejores platos de pescado y marisco. Además, hubo actividades infantiles especialmente diseñadas para que los más pequeños pudieran descubrir y disfrutar del mundo del mar y la cocina. Las Jornadas Gastronómicas de Corcubión representan una oportunidad única para degustar la tradición pesquera local y conocer de primera mano la cultura marinera de la zona. [+INFO](#)

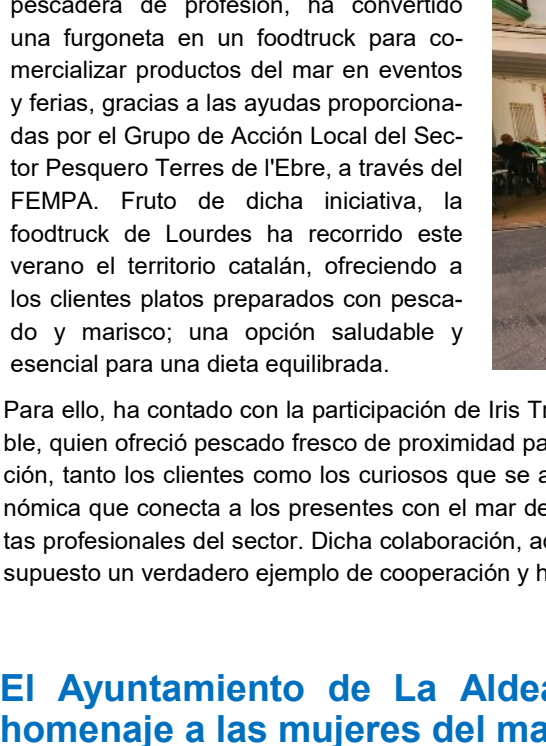
La asociación Mulleres Salgadas estrena nueva junta directiva



El pasado 18 de agosto, la [asociación Mulleres Salgadas](#) celebró su asamblea general en la localidad de Vilagarcía de Arousa. En el transcurso del acto, se procedió, mediante votación, a elegir a la [nueva junta directiva de la asociación](#). Fruto de estos comicios, **María Vales Martínez fue elegida como nueva presidenta de Mulleres Salgadas**. Vales Martínez, socia fundadora con amplia trayectoria en el sector pesquero y ex Patrona Mayor de la Cofradía de Vilanova de Arousa durante ocho años, asume el liderazgo con el propósito de seguir impulsando la organización que representa a las mujeres del mar gallegas,

poniendo el foco en la igualdad, la paridad en los órganos de gobierno y el respaldo a las mujeres que trabajan en el ámbito marítimo, según informó el colectivo. La nueva directiva incorpora a Dolores Gómez Ordóñez, impennada de la asociación, como secretaria, así como a tres nuevas vocales: Marinha Guizán Cásco, Inmaculada Rodríguez Rial y María Dolores Dieste Triñanes. Continúan en sus cargos Celia Herbón Dieste, como vicepresidenta; Susana Silva Alonso, en calidad de tesorera; y Concepción Ramallo Sampedro, como vocal. [+INFO](#)

La Associació Catalana de Dones de la Mar visibiliza los oficios del sector y la gastronomía marinera a través de sus asociadas



El pasado 28 de agosto, el alumnado del Instituto Joncar de Poble Nou, pudo disfrutar de la ponencia “Sembrando pasión por la Mar: Los oficios Marítimos en las escuelas”. Esta iniciativa de [la Associació Catalana de Dones de la Mar](#) contó con la participación del proyecto “Peix al Plat”, fundado por Anna Bozzano, miembro de la asociación, así como con el apoyo del Grupo de Acción Local Costa Central, financiado a través del Fondo Europeo Marítimo de Pesca y Acuicultura (FEMPA), y de la Generalitat de Cataluña. El objetivo de dicha iniciativa consistía en acercar a los alumnos, desde una visión

femenina, los oficios marítimos que tradicionalmente han realizado las mujeres en el sector y que a menudo se encuentran invisibilizados, además de transmitir la importancia del papel que han desempeñado y siguen desempeñando en el sector pesquero y acuícola. [+INFO](#)

Por otro lado, Lourdes León Sech, gerente de “Mar i Lourdes” (Luralgrup, S.L.) y pescadera de profesión, ha convertido una furgoneta en un foodtruck para comercializar productos del mar en eventos y ferias, gracias a las ayudas proporcionadas por el Grupo de Acción Local del Sector Pesquero Terres de l'Ebre, a través del FEMPA. Fruto de dicha iniciativa, la foodtruck de Lourdes ha recorrido este verano el territorio catalán, ofreciendo a los clientes platos preparados con pescado y marisco; una opción saludable y esencial para una dieta equilibrada.



Para ello, ha contado con la participación de Iris Triola Cors, pescadora y divulgadora de la pesca sostenible, quien ofreció pescado fresco de proximidad para la elaboración de los platos. Gracias a esta colaboración, tanto los clientes como los curiosos que se acercaron, pudieron disfrutar de una experiencia gastronómica que conecta a los presentes con el mar desde la sostenibilidad, la tradición y la dedicación de estas profesionales del sector. Dicha colaboración, además de fomentar el consumo de pescado, también ha supuesto un verdadero ejemplo de cooperación y homenaje a las mujeres del mar. [+INFO](#)

El Ayuntamiento de La Aldea inaugura un mural que rinde homenaje a las mujeres del mar

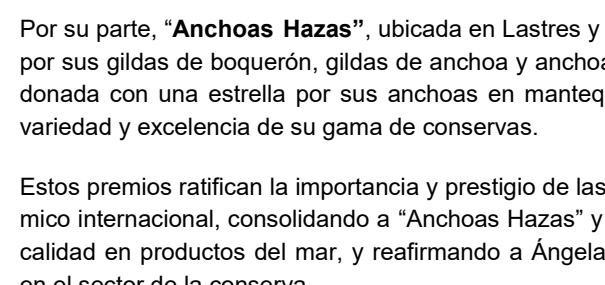


El Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás (Las Palmas de Gran Canaria) ha inaugurado un emotivo mural que pone en valor el papel de la mujer del pescador en la localidad, con un especial reconocimiento a Dolores Arbelo Martín, conocida como ‘Seña Dolores’ y Andrea Martín Suárez ‘Ita’, protagonistas de este tributo a la dedicación, fuerza y legado de las mujeres del mar.

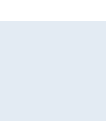
La Cofradía de Pescadores de La Aldea fue el lugar elegido para celebrar este emotivo homenaje, que contó con la asistencia de miembros de la Corporación municipal, el director gerente de Puertos Canarios, José Gilberto Moreno, familiares de las homenajeadas y numerosos vecinos que quisieron sumarse a esta distinción.

El alcalde, Pedro Suárez, destacó el valor de este mural como “un recuerdo permanente a la labor esencial que desempeñaron históricamente las mujeres de los pescadores en nuestro municipio”, y resaltó la importancia del legado que representan Seña Dolores e Ita, “pilares del sector pesquero y, en consecuencia, de la economía local de La Aldea”. Por su parte, Víctor Hernández, primer teniente de alcalde, responsable de Cultura, subrayó “la relevancia de estas mujeres en la comercialización del pescado, recorriendo el municipio y siendo parte activa de una actividad económica que sostuvo a La Aldea durante muchos años”. Añadió que “a través de este mural, queremos reflejar a Seña Dolores e Ita como referentes para las futuras generaciones, mujeres que lucharon con esfuerzo y dedicación para salir adelante”. [+INFO](#)

La Federación Gallega de Rederas Artesanas “O Peirao” divulga un año más su trabajo con el stand “soy redeira”



Durante el mes de agosto, [la Federación Gallega de Rederas Artesanas “O Peirao”](#) ha montado su ya tradicional stand “Soy redeira” en diferentes eventos, festivales y ferias como el [Festival de la Langosta de Guarda](#), pasando posteriormente por el [Mercado Creativo y Artesanal de Portosín](#), la [Fiesta del Percebe Roncado de Corme](#), la [vuelta a nado Sisargas-Malpica](#), o realizando una visita a la localidad de [Porto Do Son](#). Este espacio tiene como objetivo que los asistentes y visitantes se acerquen y puedan conocer de primera mano el oficio de redeira. El stand ha contado con folletos, chapas, pulseras y bisutería artesanal, e incluso con aparejos y agujas que utilizan estas profesionales en su trabajo.



RECONOCIMIENTOS

Los premios Great Taste Awards vuelven a encumbrar a las conserveras asturianas: “Conservas El Viejo Pescador” y “Anchoas Hazas” galardonadas



“[Anchoas Hazas](#)” y “[Conservas El Viejo Pescador](#)” han sido nuevamente reconocidas en los prestigiosos Great Taste Awards del Reino Unido, que premian la excelencia en sabor de alimentos y bebidas a nivel mundial.

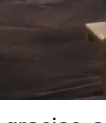
La empresa conservera de Tapia “[El Viejo Pescador](#)”, de la que está al frente [Ángela Donato](#), ha obtenido tres estrellas por sus patas de pulpo del Cantábrico cocidas en su jugo. Este reconocimiento refleja la

alta calidad de sus conservas y abre la puerta a una selección aún más exclusiva que se realizará en el mes de septiembre, para optar a ser uno de los mejores productos del mundo.

Por su parte, “[Anchoas Hazas](#)”, ubicada en Lastres y propiedad de [Ana Labad](#), ha recibido dos estrellas por sus gildas de boquerón, gildas de anchoa y anchoas en mantequilla noisette. Además, ha sido galardonada con una estrella por sus anchoas en mantequilla de cítricos, picante y hierbas, destacando la variedad y excelencia de su gama de conservas.

Estos premios ratifican la importancia y prestigio de las conserveras asturianas en el panorama gastronómico internacional, consolidando a “Anchoas Hazas” y “Conservas El Viejo Pescador” como modelos de calidad en productos del mar, y reafirmando a Ángela Donato y Ana Labad como referentes femeninos en el sector de la conserva.

En esta edición también fueron galardonadas la empresa “Conservas Eutimio” y la miel de brezo de “Ería de Valles”, que se llevó el máximo reconocimiento con tres estrellas. [+INFO](#)



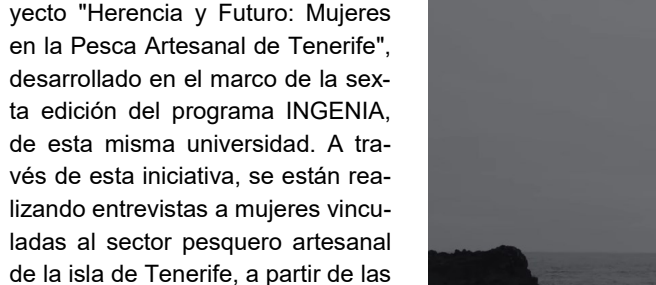
OTRAS NOTICIAS Y ENLACES DE INTERÉS

- Haga clic en los siguientes titulares de noticias para ampliar información:
 - [La tercera equipación del Racing de Ferrol, un homenaje a las “mulleres do mar”](#)
 - [Ellas recogen gran parte del marisco que España come, pero no alcanzan cargos altos](#)
 - [La asociación Camiña impulsa nuevas acciones inclusivas con el apoyo del GALP A Mariña-Ortegaí](#)
 - [Barcelona acogerá en octubre el congreso mundial de WISTA con la presencia de 400 profesionales mundiales del sector marítimo](#)
 - [La novedad que incorpora el Desfile de la Ballena este año en Aste Nagusia. Las mujeres de la compañía “Lobas de Mar” representan los oficios de las redeiras ‘neskatillas’ y empaquetadoras.](#)



MULTIMEDIA

Las redeiras de Portosín explican su oficio de la mano de Rosa Pardo, en el programa “¿Quen anda ahí?” de TVG



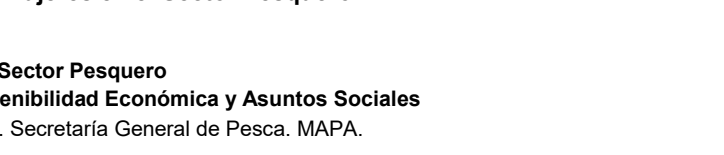
El programa de “¿Quen anda ahí?” de la Televisión de Galicia (TVG) se trasladó este mes de agosto hasta Portosín para hacer una visita a las redeiras. El programa tuvo la ocasión de entrevistar a una de ellas, Rosa Pardo, quien explicó a los televidentes cómo es una jornada de trabajo en el ámbito de las redes de pesca. Pardo también compartió cómo fueron sus inicios en la profesión y las mejoras y avances que se han ido produciendo en el colectivo

gracias a la asociación “[Redeiras de Portosín](#)”. Además, quiso resaltar la capacidad de conciliar la vida laboral con la familiar y personal que ofrece el oficio, así como la posibilidad de trabajar al aire libre en la naturaleza y poder disfrutar de las vistas y el olor del mar, otro de los puntos fuertes de la confección y reparación de redes.

En cuanto a la asociación y sus objetivos, destacó el trabajo que se realiza para dar a conocer el oficio y atraer a nuevas generaciones de profesionales, destacando en este sentido, la petición de la asociación de crear un Ciclo de Formación Profesional (FP) para aprender y formar en el arte de las redes de pesca. Puede visualizar la entrevista en el [siguiente enlace](#), del minuto 01:02:48 hasta el minuto 1:06:27

Participantes de la iniciativa “Herencia y Futuro” de la Universidad de La Laguna relatan las actividades y objetivos del proyecto

La Universidad de La Laguna nos trae este vídeo resumen del proyecto “Herencia y Futuro: Mujeres en la Pesca Artesanal de Tenerife”, desarrollado en el marco de la sexta edición del programa INGENIA, de esta misma universidad. A través de esta iniciativa, se están realizando entrevistas a mujeres vinculadas al sector pesquero artesanal de la isla de Tenerife, a partir de las cuales se elaborará una serie de



materiales gráficos divulgativos que recogerá las experiencias y vivencias de estas mujeres, con el objetivo de visibilizar y reconocer su papel en la pesca artesanal.

Gracias al trabajo de campo, se han podido identificar mujeres que trabajan en diferentes ámbitos, como la pesca extractiva, la gestión de las cofradías, la comercialización del pescado y otros oficios vinculados al sector de manera más indirecta, como la extracción de sal en las salinas de Los Silos. Además, la iniciativa aspira a expandirse a las otras islas del archipiélago, para poder realizar un diagnóstico mucho más amplio y representativo de la situación del sector y visibilizar todos los roles desempeñados por las mujeres en las Islas Canarias.

El programa INGENIA, que cuenta con financiación del Cabildo de Tenerife, ha permitido al equipo agilizar la planificación, ejecución y comunicación del proyecto de manera más eficiente, autónoma y colaborativa, gracias a la formación, recursos y herramientas proporcionadas. [+INFO](#)

En cumplimiento de lo dispuesto en la Protección de Datos, para el ejercicio de sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición al tratamiento de sus datos personales, contenidos en nuestras condiciones de protección de datos, solamente tiene que enviarnos un e-mail a redmujerespesca@mapa.es, indicando que quiere dejar de recibir esta publicación.

Este boletín cuenta con la Licencia del Centro Español de Derechos Reprográficos - EGDPI (CEDRO) para el uso de los derechos de Propiedad Intelectual de prensa.

Flash Informativo. Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero

NIPO: 003230013

Publica: Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero

Coordina: Subdirección General de Sostenibilidad Económica y Asuntos Sociales

D.G. de Ordenación Pesquera y Acuicultura. Secretaria General de Pesca. MAPA.

C/ Velázquez, 144. 28006 Madrid

Correo electrónico: redmujerespesca@mapa.es