

Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola e iniciativas en materia de igualdad





Aviso Legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha, en su caso, de la última actualización.

Título:

Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector y en materia de igualdad.

Edita:

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones.

Unidad proponente:

Dirección General de Ordenación Pesquera y Acuicultura.
Subdirección General de Sostenibilidad Económica y Asuntos Sociales.

NIPO línea: 003-26-050-0

Tienda online:

www.mapa.gob.es
<https://servicio.mapa.gob.es/tienda/>

e-mail:

centropublicaciones@mapa.es

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado:

<https://cpage.mpr.gob.es/>

Para contribuir a la protección del medio ambiente, se recomienda imprimir esta publicación únicamente si es estrictamente necesario, ya sea en su totalidad o en parte.

	GOBIERNO DE ESPAÑA	MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN	SUBSECRETARÍA
			SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA
			DIVISIÓN DE ARCHIVOS Y PUBLICACIONES



Cofinanciado por
la Unión Europea



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Cultivamos
la igualdad



RED ESPAÑOLA DE MUJERES
EN EL SECTOR PESQUERO
SECRETARÍA GENERAL DE PESCA

Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola e iniciativas en materia de igualdad

ÍNDICE

PRÓLOGO.....	5
INTRODUCCIÓN.....	6
Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: distribución por ámbito de actividad y comunidad autónoma	7
Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: GALICIA.....	8
Algamasa-Galuriña.....	9
Orixe Salgada.....	10
Pescadería Marita.....	11
Pousada Mariñeira y Bemar do Camiño.....	12
Proxecto Bolina.....	13
La Ratona.....	14
Bioprana.....	15
Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: PRINCIPADO DE ASTURIAS.....	16
Hacer territorio atando cabos.....	17
Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: PAÍS VASCO.....	18
Algaverso.....	19
MATER- Zirrararen marea.....	20
Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: CATALUÑA.....	21
Aiguanatura dels Ports.....	22
Compra de barco de artes menores “Ponte de Rande”.....	23
La mar comença aquí (La mar empieza aquí).....	24
El Peix al Plat-Barcelona Turismo Pesquero.....	25
Xarter Nautic Eli.....	26
Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: CASTILLA Y LEÓN.....	27
DueroNatura; Piscifactoría de Vildé.....	28
Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: COMUNIDAD VALENCIANA.....	29
Aitana - Espirulina.....	30
Gravity wave - Plastic free oceans.....	31
Mediterranean Algae.....	32
Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: REGIÓN DE MURCIA.....	33
Salazones Garre S.L.....	34
Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: ANDALUCÍA.....	35
Marisma Biomed.....	36
Noceanous games.....	37
Smart Blue Lab.....	38
Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: ISLAS BALEARES.....	39
Alianza Calant Xarxes.....	40
Iniciativas en materia de igualdad: distribución por ámbito de desarrollo y comunidad autónoma	41
PLAN A.N.C.L.A.: Plan de Acción Nacional en Cofradías para la visibilización y fortalecimiento del papel de la mujer en el sector pesquero.....	42
III Foro “Mujeres en la pesca”.....	43
Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: GALICIA.....	44
Aula Sostible do Freixo.....	45
Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: PAÍS VASCO.....	46
Programa Saretzen.....	47
Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: CATALUÑA.....	48
La mar en las escuelas (2024) Sembrando semilla en las Escuelas (2025).....	49
Pesca oficios I; Duo mar III.....	50

Prólogo

El sector pesquero y acuícola español ha sido siempre un espacio de esfuerzo, compromiso y desarrollo económico y social. Hoy, avanza con paso firme en un proceso de transformación en el que la innovación, la sostenibilidad y la igualdad constituyen ejes estratégicos. En este contexto, el emprendimiento femenino se consolida como una herramienta clave para impulsar el dinamismo, la resiliencia y la competitividad del conjunto del sector.

Cada vez son más las mujeres que, desde distintos ámbitos de la actividad pesquera y acuícola, promueven iniciativas empresariales y proyectos innovadores que modernizan estructuras productivas, diversifican actividades, generan empleo y fortalecen el arraigo territorial. Su papel resulta esencial, además, para afrontar retos como el relevo generacional y la atracción de talento joven hacia la pesca y la acuicultura.

La publicación “Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola e iniciativas en materia de igualdad”

recoge una muestra significativa de este impulso transformador. Los proyectos seleccionados reflejan la diversidad y la capacidad de iniciativa de las mujeres del sector, así como su contribución a la innovación, la sostenibilidad ambiental, la formación y el fortalecimiento de redes profesionales. Su formato en línea facilita una mayor difusión y acceso abierto, reforzando su vocación de herramienta útil y dinámica al servicio del sector.

Desde la Secretaría General de Pesca (MAPA), a través de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero, reafirmamos nuestro compromiso con la promoción de la igualdad efectiva de oportunidades y con el reconocimiento del talento y la capacidad transformadora de las mujeres.

El futuro de la pesca y la acuicultura españolas se construye integrando tradición e innovación, competitividad y sostenibilidad. En ese camino, el emprendimiento femenino es y seguirá siendo estratégico.



Aurora de Blas Carbonero

Directora general de Ordenación Pesquera y Acuicultura y presidenta de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero (REMSP).

INTRODUCCIÓN

La Secretaría General de Pesca del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la Red Española de Mujeres del Sector Pesquero (REMSP), presenta esta tercera edición digital con proyectos que ponen en valor el emprendimiento, la innovación y el compromiso de las profesionales del sector pesquero y acuícola, así como acciones destacadas en materia de igualdad.

Esta publicación reúne una selección de iniciativas ejemplares que destacan por su innovación, sostenibilidad e impacto positivo, contribuyendo a un sector más competitivo, inclusivo y dinámico. Publicada en línea, permite explorar de forma ágil, consultar los contenidos fácilmente y compartirlos con toda la comunidad del sector.

Una parte significativa de las iniciativas recogidas ha contado con financiación del Fondo Europeo Marítimo, de Pesca y de Acuicultura (FEMPA), algunas de ellas impulsadas por los Grupos de Acción Local del Sector Pesquero y Acuícola (GAL). Este apoyo evidencia el papel esencial de los fondos europeos y de estas entidades como impulsores del emprendimiento femenino, promotores de la igualdad y agentes dinamizadores del desarrollo del sector.

Aunque son numerosas las experiencias que podrían formar parte de este catálogo, se han seleccionado aquellas más representativas por su carácter ejemplar, su impacto positivo y su capacidad de servir de referencia.

METODOLOGÍA DE SELECCIÓN

Para garantizar coherencia y comparabilidad, las iniciativas han sido evaluadas siguiendo la misma metodología de ediciones anteriores, procurando diversidad territorial y sectorial. La selección se basa en la definición de “buena práctica” de la FAO:

“Una buena práctica no es tan sólo una práctica que se define buena en sí misma, sino 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.”

Las iniciativas se han evaluado según los siguientes criterios:

- **Innovación:** mejora del servicio o actividad e incorporación de enfoques creativos.
- **Exitoso/Impacto positivo:** resultados demostrables y beneficios en su entorno.
- **Proceso participativo:** implicación activa de los destinatarios.
- **Sostenible:** continuidad en el tiempo y equilibrio ambiental, económico y social.
- **Durabilidad:** vocación de permanencia.
- **Fomento de la igualdad de oportunidades:** contribución a la equidad y reducción de desigualdades.
- **Emprendimiento femenino:** creación, gestión y desarrollo de proyectos por una o varias mujeres.
- **Creación de empleo:** generación o mejora significativa del empleo.
- **Transferible:** experiencia replicable y adaptable a otros contextos.

ESTRUCTURA DE LA PUBLICACIÓN

La publicación se organiza en dos grandes bloques, que facilitan la navegación según el tipo de iniciativa.

BLOQUE 1

Buenas prácticas emprendedoras en el sector pesquero y acuícola

Recoge proyectos impulsados por mujeres que fomentan la innovación, la diversificación y la sostenibilidad en el sector. Incluye iniciativas en:

- Pesca extractiva
- Transformación, comercialización y puesta en valor
- Acuicultura
- Turismo mariner y gastronómico
- Economía azul y sostenibilidad
- Comunicación y formación
- Artesanía y redes

Estas experiencias reflejan tanto actividades tradicionales como espacios emergentes, evidenciando la creciente contribución de las mujeres al emprendimiento en el sector.

BLOQUE 2

Iniciativas en materia de igualdad

Este bloque reúne actuaciones orientadas a promover la igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres en el sector pesquero y acuícola. Impulsadas por asociaciones, Grupos de Acción Local (GAL), cofradías u otras entidades sectoriales, las iniciativas se desarrollan en:

- Integración e inserción laboral
- Visibilidad de la mujer pesquera
- Asociacionismo y fomento del emprendimiento femenino
- Formación dirigida a mujeres

Su objetivo es fortalecer la participación, la empleabilidad y la presencia de las mujeres en los proyectos y actividades del sector.

Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: distribución por ámbito de actividad y comunidad autónoma

TRANSFORMACIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE NUEVOS PRODUCTOS (2)

- GALICIA:**
- Algamasa-Galuriña
 - Pescadería Marita

ACUICULTURA (3)

- CASTILLA Y LEÓN:**
- DueroNatura; Piscifactoría de Vildé
- C. VALENCIANA:**
- Aitana - Espirulina
- GALICIA:**
- Bioprana

TURISMO MARINERO Y GASTRONÓMICO (6)

- CATALUÑA:**
- Aiguanatura dels Ports
 - El Peix al Plat-Barcelona Turismo Pesquero
 - Xarter Nautic Eli
- GALICIA:**
- La Ratona
 - Pousada Mariñeira y Bemar do Camiño
- R. DE MURCIA:**
- Salazones Garre S.L.

ECONOMÍA AZUL Y SOSTENIBILIDAD (9)

- GALICIA:**
- Orixe Salgada
- C. VALENCIANA:**
- Gravity wave - Plastic free oceans
 - Mediterranean Algae
- PAÍS VASCO:**
- Algaverso
 - MATER- Zirrararen marea
- ANDALUCÍA:**
- Marisma Biomed
 - Noceanous games
 - Smart Blue Lab
- ISLAS BALEARES:**
- Alianza Calant Xarxes

COMUNICACIÓN Y FORMACIÓN (1)

- CATALUÑA:**
- La mar comença aquí (La mar empieza aquí)

ARTESANÍA Y REDES (2)

- GALICIA:**
- Proxecto Bolina
- PPADO DE ASTURIAS:**
- Hacer territorio atando cabos

PESCA EXTRACTIVA (1)

- CATALUÑA:**
- Barco de artes menores "Ponte de Rande"



Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: GALICIA

PROYECTOS:

- Algamasa-Galuriña
- Orixe Salgada
- Pescadería Marita
- Pousada Mariñeira Bemar do Camiño
- Proxecto Bolina
- La Ratona
- Bioprana





Algamas-Galuriña

ÁMBITO: transformación, comercialización, puesta en valor de productos pesqueros



LUGAR

Esteiro Muros (A Coruña)

PROMOTORA

Carmen Sánchez Sánchez

FINANCIACIÓN

FEMPA a través del GAL Ría Muros-Noia. Costa Sostible, e inversión privada



www.galurina.com



@galurina_



<https://www.facebook.com/galurina>

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Innovación
- Exitoso/impacto positivo
- Sostenible
- Durabilidad



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Carmen Sánchez, gerente de **Galuriña**, cuenta con una amplia experiencia en gestión empresarial. Está formada en patronaje industrial y corte y confección por el Sistema Suárez en A Coruña y Madrid, y fue gerente de Carbelxi S.L. durante 18 años, liderando un equipo de 12 personas. Además, dispone de certificaciones en valorización de recursos marinos, especializándose en la recolección y uso culinario de algas por la Escuela de Hostelería de Santiago de Compostela. El proyecto **Galuriña** se basa en la elaboración de productos de panadería (empanadas, pizzas y panes) enriquecidos con macerados de algas. A partir de algas recolectadas de forma sostenible, se realizan los procesos de lavado, deshidratado y molido para elaborar un macerado que, sometido a temperatura controlada, da lugar a una masa madre propia, base de todos los productos, aportando sabor, textura y valor nutricional.



OBJETIVOS

La iniciativa tiene como objetivo desarrollar alimentos más saludables, sostenibles y libres de aditivos (conservantes, antioxidantes y mejorantes artificiales), aprovechando las propiedades nutricionales de las algas, como minerales, antioxidantes y fibra. En colaboración con el equipo de investigación liderado por la **Dra. Crujeiras**, se pretende evaluar, mediante un ensayo clínico, el efecto de estos macerados de algas sobre distintas patologías, como las inflamaciones gastrointestinales, con el fin de mejorar la digestibilidad de las masas. A partir de estos estudios, se espera optimizar las masas en la industria alimentaria, ofreciendo productos más saludables y funcionales.



INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

Aunque las algas están empezando a ganar popularidad en la alimentación, aún no se han consolidado como un ingrediente cotidiano en la cocina. Este proyecto nace de la motivación por ofrecer productos elaborados, fáciles de preparar y nutritivos, que permitan introducir las algas de manera accesible y atractiva al consumidor. Desde su inicio, el proyecto ha sido testado y, en los últimos años, ha experimentado un crecimiento constante, manteniendo la fidelidad de los consumidores. Esto refleja que los clientes buscan productos de calidad y valor nutricional, lo que constituye la base para aumentar las ventas de manera sostenible. **Galuriña** participa activamente en ferias especializadas y mercados ecológicos y aporta información clave para mejorar los productos, lo que permite un contacto directo con los consumidores. Además, se busca llevar estos alimentos a comedores escolares, acercándolos a los más jóvenes y fomentando hábitos alimentarios saludables a futuro, vendiendo en toda la península.



LECCIONES APRENDIDAS

Las algas suelen considerarse un ingrediente “poco común” en la dieta tradicional, lo que genera ciertos prejuicios sobre su consumo. Sin embargo, hemos aprendido que fusionar tradición e innovación, junto con perseverancia, permite superar estas barreras y lograr la aceptación del producto. Además, los consumidores están cada vez más informados sobre los alimentos que consumen, valorando tanto su calidad nutricional como su sostenibilidad. Esto confirma que es posible ofrecer productos saludables y responsables si se siguen buenas prácticas en su desarrollo y producción.

LOGROS Y RESULTADOS

Premio de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales 2025, otorgado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, que reconoce la innovación y el impacto del proyecto. Uno de los objetivos clave ha sido que los macerados de algas formaran parte de un estudio clínico. Tras tres años de esfuerzo para asegurar financiación, hemos avanzado significativamente en este objetivo. Estos avances nos permiten seguir desarrollando productos saludables y nutritivos, con garantías de seguridad para personas con problemas inflamatorios, consolidando así nuestro compromiso con la alimentación funcional y sostenible.





Orixe Salgada

ÁMBITO: economía azul y sostenibilidad



LUGAR

Boiro (A Coruña)

PROMOTORA

Elena Fontán Alende. Orixe Salgada SL

FINANCIACIÓN

Privada



<https://orixesalgada.gal/>



https://www.instagram.com/orixe_salgada?igsh=M2NiMDJsbWRvNWVv



[linkedin.com/orixe-salgada](https://www.linkedin.com/company/orixe-salgada)

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Innovación
- Durabilidad
- Sostenible
- Creación de empleo: 2 puestos (1 femenino + 1 masculino)



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Orixe Salgada es una iniciativa empresarial, impulsada por **Elena Fontán Alende**, que es pionera en Galicia en la creación de una biorrefinería para la valorización sostenible de las algas de arribazón. El proyecto busca transformar recursos naturales marinos infrautilizados, que además suponen un coste de gestión para las cofradías, en una fuente de ingredientes de alto valor añadido para la agricultura ecológica, la cosmética natural y la nutracéutica.

OBJETIVOS

Recuperar la tradición aprovechando una materia prima, como son las algas de arribazón, de forma natural y en fresco, para obtener productos derivados de calidad sin generar residuos. La técnica desarrollada por la empresa permite que, a través de diferentes procesos de extracción sin uso de químicos, se consiga extraer principios activos, fibras solubles e insolubles (que no se consiguen con otros métodos) biocompatibles y ecológicos.



INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

El proyecto nace a raíz de la necesidad que tienen las cofradías gallegas, sobre todo las de interior de la ría, en deshacerse de las algas de arribazón tras las limpiezas de los bancos de marisqueo. Tras un análisis de diferentes estudios que demuestran que las algas están en buen estado y son reaprovechables para diferentes usos, hemos conseguido diseñar un método ecológico que extrae los ingredientes o principios activos de calidad sin generar residuos derivados. El primer producto generado es un bioestimulante de algas verdes, las más comunes, para su uso en agricultura ecológica. A futuro, podrán extraerse más compuestos específicos que podrán ser usados tanto en agricultura como cosmética natural o nutracéutica.



LECCIONES APRENDIDAS

- Priorizar una gestión sostenible lleva más tiempo y sacrificio personal y económico, no se obtienen resultados inmediatos, pero a largo plazo es más estable y genera mejores resultados.
- El equipo, rodearse de personas que confíen en el proyecto aun sabiendo que los resultados tardan en llegar, es fundamental.

LOGROS Y RESULTADOS

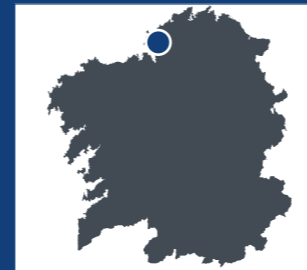
- **Premio PEL** Diputación de A Coruña.
- **Premio AGADER** - Desenvolvemento Rural de la Xunta de Galicia.
- **Premio Ultraia Galicia** - categoría Recursos Naturales.
- **Impulso Agro** - Lista jóvenes talentos sector agroalimentario.
- Desarrollo de línea de producción a escala para la extracción de principios activos derivados de algas.
- Primeras ventas de la línea Salgada Bio a bodegas representativas de las Rías Baixas.





Pescadería Marita

ÁMBITO: transformación, comercialización, puesta en valor de productos pesqueros



LUGAR

Ferrol (A Coruña)

PROMOTORA

M^a Carmen Fernández Saavedra

FINANCIACIÓN

FEMPA a través del GAL Ártabro Sur e inversión privada

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Innovación
- Resultado de un proceso participativo
- Exitoso/impacto positivo
- Creación de empleo: 1 puesto (1 femenino)

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

La **Pescadería Marita** surge como una iniciativa de autoempleo impulsada por **M^a Carmen Fernández Saavedra**, quien contaba con una amplia experiencia en el sector tras haber trabajado en distintas pescaderías desde temprana edad. Con más de 23 años de trayectoria, este establecimiento tradicional ha ofrecido a su clientela pescado y marisco procedentes de la pesca artesanal de costa, destacándose por la calidad y frescura de sus productos.

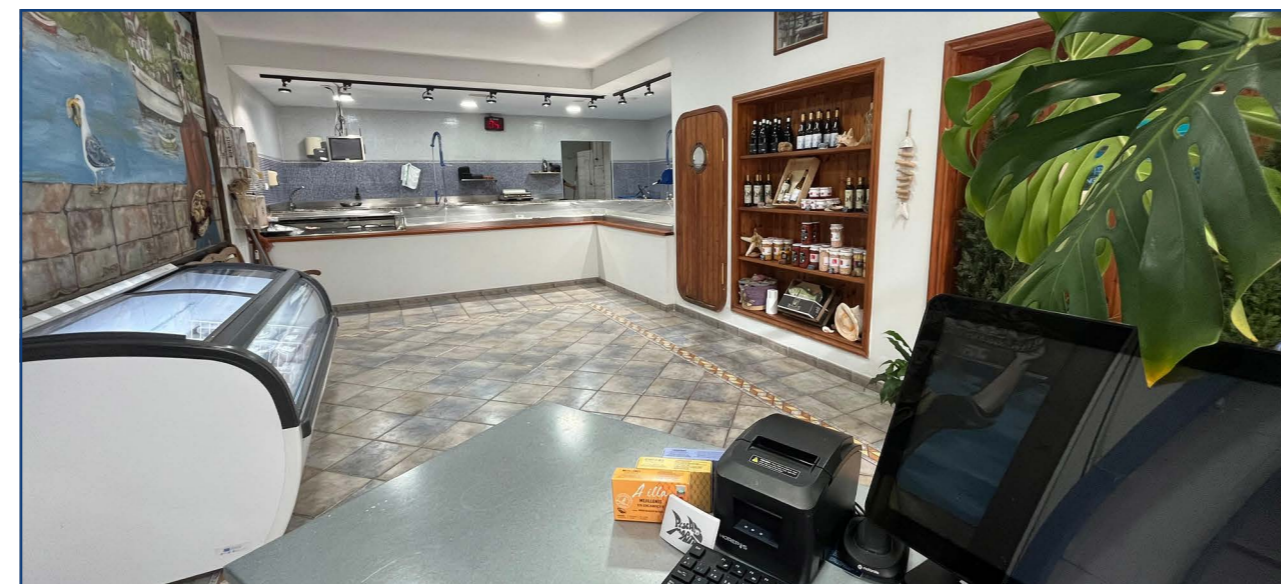
Ante los cambios en el mercado y las nuevas demandas de los consumidores, la adaptación a las tecnologías emergentes se convirtió en un factor clave para mantener la competitividad y continuar ofreciendo un servicio de excelencia. Por ello, se decidió acometer un proceso de modernización mediante la implantación de mejoras en herramientas, hardware y software.



OBJETIVOS

Los objetivos fundamentales del proyecto son los siguientes:

- Modernizar y adaptar la pescadería, consolidando su trayectoria de más de dos décadas en el sector.
- Ampliar la base de clientes, especialmente aquellos que no disponen de tiempo para esperar en el establecimiento, y mejorar el servicio ofrecido tanto a la clientela actual como a la futura.
- Generar un nuevo puesto de trabajo.
- Incrementar la presencia digital del negocio mediante la creación y gestión de perfiles en redes sociales como WhatsApp e Instagram.



INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

El proyecto nace de la necesidad de mejorar las condiciones de trabajo mediante la incorporación de nuevas herramientas y maquinaria que optimicen la organización diaria. La modernización permite agilizar procesos, reducir tiempos de espera y ofrecer productos preparados y listos para llevar, facilitando así la experiencia de compra.

Asimismo, se implementaron nuevos canales de comunicación con la clientela, como la gestión de encargos a través de redes sociales, la recogida de pedidos sin esperas prolongadas y la difusión diaria de información actualizada sobre los productos frescos disponibles. Estas acciones buscan incrementar la satisfacción del cliente y fortalecer la competitividad frente a las grandes superficies comerciales, manteniendo al mismo tiempo la esencia del comercio tradicional.

LECCIONES APRENDIDAS

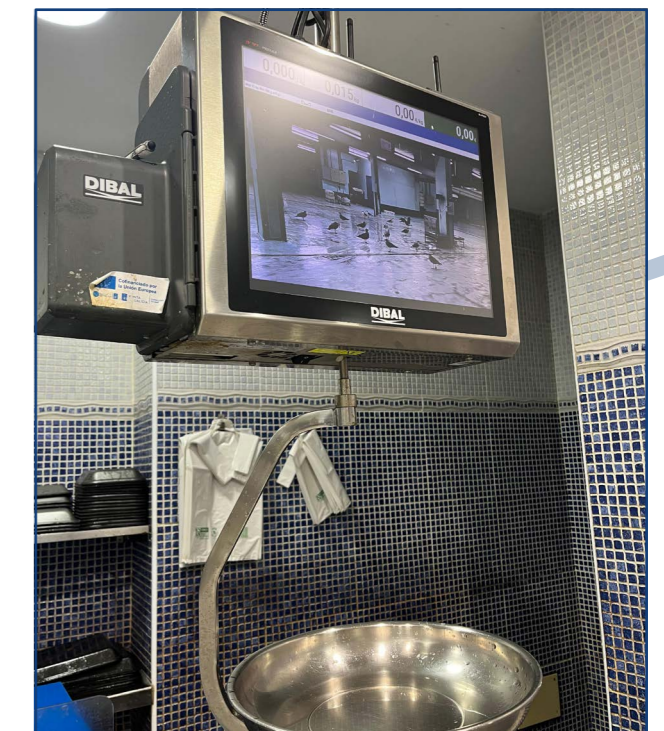
Invertir en innovación mejora la eficiencia, la calidad y el bienestar laboral. Los procesos se han optimizado, se han reducido errores y se ha logrado una mejor conservación del producto, lo que repercute directamente en la satisfacción de la clientela.

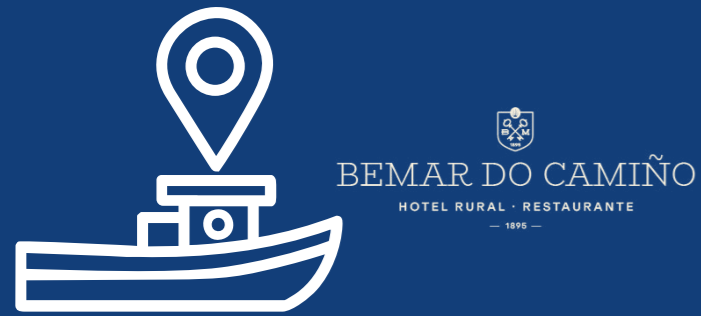
Por otro lado, la creación de una amplia lista de difusión ha permitido mejorar la comunicación diaria mediante el envío de precios actualizados y vídeos reales del producto. Esto ha mejorado la gestión de encargos, y ha fortalecido la relación con los clientes. La experiencia ha puesto de manifiesto que la adaptación a nuevas herramientas no supone perder la esencia del comercio tradicional, sino reforzarla y hacerla más accesible.

LOGROS Y RESULTADOS

Gracias a la modernización de la maquinaria, se han agilizado los procesos internos y reducido las pérdidas, logrando un servicio más eficiente y profesional. La ampliación de la lista de difusión ha permitido llegar a un mayor número de clientes, facilitando los encargos diarios mediante la comunicación de precios y vídeos actualizados, lo que ha contribuido al incremento de las ventas y a una mayor fidelización.

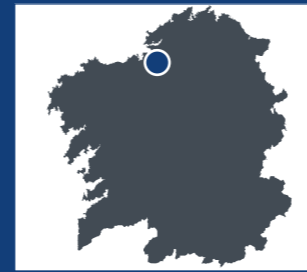
En conjunto, estas mejoras han reforzado la confianza de la clientela, optimizado la comunicación y evidenciado que la combinación de innovación tecnológica y atención personalizada genera resultados visibles, medibles y sostenibles para el negocio.





Pousada Mariñeira y Bemar do Camiño

ÁMBITO: turismo marineru y gastronómico



LUGAR

Paderne (A Coruña)

PROMOTORA

María Begoña Martínez Crespo

FINANCIACIÓN

FEMPA a través del GAL Golfo Ártabro Norte e inversión privada



<https://www.bemardocamino.es/>

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Innovación
- Exitoso/impacto positivo
- Creación de empleo: 4 puestos de trabajo (2 femeninos y 2 masculinos)



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

En 2021, **María Begoña Martínez Crespo**, licenciada en turismo, inicia el proyecto de rehabilitación de dos edificaciones históricas de 1895 en el municipio de **Paderne (A Coruña)**; uno de ellos perteneciente a su familia y el otro adquirido para completar el proyecto. El primero de los edificios se convierte en la **Pousada Mariñeira**, mientras que el segundo pasa a ser un bar-restaurante. Situado justo en la ruta del Camino Inglés hacia Santiago de Compostela, el proyecto busca cubrir la falta de oferta hotelera y gastronómica en la zona, y dinamizar el entorno rural. Las habitaciones de la posada están decoradas con una temática marinera que evoca el espíritu del **Golfo Ártabro**, mientras que el restaurante se inspira en la tradición culinaria de la región, ofreciendo pescados frescos de las lonjas cercanas, mariscos y productos locales de temporada, combinando la tradición marinera con propuestas gastronómicas innovadoras.



OBJETIVOS

- Recuperar, potenciar y dinamizar el entorno natural del pueblo rural marineru donde se ubican las instalaciones.
- Contribuir al desarrollo del entorno, aprovechando su ubicación en la ruta del Camino Inglés hacia Santiago de Compostela.
- Ofrecer servicios integrales de alojamiento y gastronomía para los vecinos y las personas que recorren el Camino Inglés, combinando comodidad y calidad en un mismo lugar.
- Garantizar la satisfacción de los clientes, ofreciendo productos frescos y de proximidad, como pescados de las lonjas cercanas y verduras locales, promoviendo la alimentación de km 0.



INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

El proyecto surge en 2021 para cubrir la falta de servicios de alojamiento y de restauración gastronómica en la zona y dinamizar el entorno rural. Motivada por la riqueza cultural y marinera de la zona, inicialmente se pensó solo en la "**Pousada Mariñeira**", pero pronto **María Begoña** decidió ofrecer también un bar-restaurante, combinando hospedaje y gastronomía para vecinos y visitantes.

Para **María Begoña**, que venía de otros proyectos distintos, fue una idea que le ilusionó y en la que creyó desde el principio. Tras un largo proceso de permisos y presupuestos que ha durado unos dos años, y aproximadamente un año de obra, el proyecto se culmina con la apertura de ambos servicios a principios de 2024, en un proceso de aprendizaje constante y gran esfuerzo para hacerlo sostenible y rentable.

LECCIONES APRENDIDAS

- El desarrollo del proyecto ha estado marcado por un proceso constante de aprendizaje y preparación, afrontándolo siempre con ilusión y ganas de continuar.
- **María Begoña** ha tenido que familiarizarse con áreas nuevas para ella, adquiriendo conocimientos sobre el funcionamiento del negocio, la organización del trabajo y la mejora del servicio, siempre con el objetivo de satisfacer a quienes visitan sus instalaciones.
- El emprendimiento es un proceso largo que requiere esfuerzo constante y aprendizaje continuo para innovar y ofrecer nuevas propuestas.

- En este camino, **María Begoña** destaca la importancia de ofrecer productos de proximidad, como pescados frescos procedentes de las lonjas cercanas. Con perspectiva de futuro, plantea establecer colaboraciones con las lonjas para organizar visitas guiadas, así como facilitar información en sus establecimientos que anime a los clientes a conocer las instalaciones y poner en valor su actividad.

LOGROS Y RESULTADOS

El proyecto comenzó en 2021 y abrió sus puertas en 2024. En esta primera fase, los principales resultados se centran en el esfuerzo realizado para dar a conocer la iniciativa y llegar al mayor número posible de personas, con el objetivo de que el proyecto sea conocido y, progresivamente, contribuya a dinamizar el entorno. Aunque se trata de un entorno local con un público reducido, el trabajo de difusión está permitiendo ampliar su visibilidad.

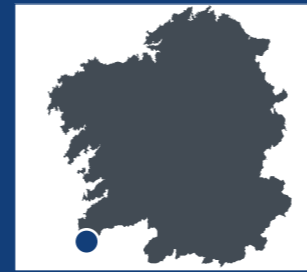
Asimismo, el proyecto se encuentra actualmente inmerso en una iniciativa vinculada a la Reserva de la Biosfera, concretamente en proceso de cumplir los requisitos para formar parte de la **Reserva de la Biosfera Marismas Coruñesas**.





Proxecto Bolina

ÁMBITO: artesanía y redes



LUGAR

A Guarda (Pontevedra)

PROMOTORA

Amalia Puga Cividanes

FINANCIACIÓN

Privada



<https://proxectobolina.com/>
<https://amaliapuga.com/>



<https://www.instagram.com/proxecto.bolina/>
<https://www.instagram.com/amaliapuga.design/>

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Innovación
- Resultado de un proceso participativo
- Exitoso/impacto positivo
- Sostenible



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Amalia Puga diseña productos que integran materiales y oficios tradicionales gallegos para crear soluciones innovadoras con impacto social. Colabora con colectivos en riesgo de desaparecer, creando proyectos que revalorizan conocimientos del pasado y diversifican sus oportunidades laborales.

A través de **Proxecto Bolina**, impulsa la puesta en valor de lo artesanal, lo sostenible y lo local, desarrollando piezas elaboradas a partir de materiales recuperados del mar que, tras un proceso de transformación en colaboración con artesanas y artesanos de la zona, se convierten en mobiliario, instalaciones, iluminación y accesorios con una fuerte identidad territorial.

OBJETIVOS

- Economía y sociedad: desde niña, Amalia comprendió el valor de la sabiduría artesanal en pequeñas comunidades, especialmente en A Guarda. Las redeiras son esenciales para la economía local, aunque su trabajo corre riesgo de desaparecer. Con “**Entre Redes**” incorporó a las artesanas en su proceso creativo, ofreciéndole nuevas oportunidades laborales, e impulsando el futuro de los oficios pesqueros en Galicia.
- Cultura: **Proxecto Bolina** fomenta la colaboración entre artesanos y diseñadores, contribuyendo al empoderamiento de colectivos de mujeres en el sector. Además, recupera técnicas olvidadas, revalorizando el patrimonio cultural e inmaterial gallego.

- Sostenibilidad y arte: Inspirada en la tradición de los pueblos pesqueros de aprovechar los recursos al máximo, Amalia diseña piezas sostenibles y atemporales con materiales recuperados del mar, dando una segunda vida no solo al material, sino también a la historia y cultura detrás de cada producto.

INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

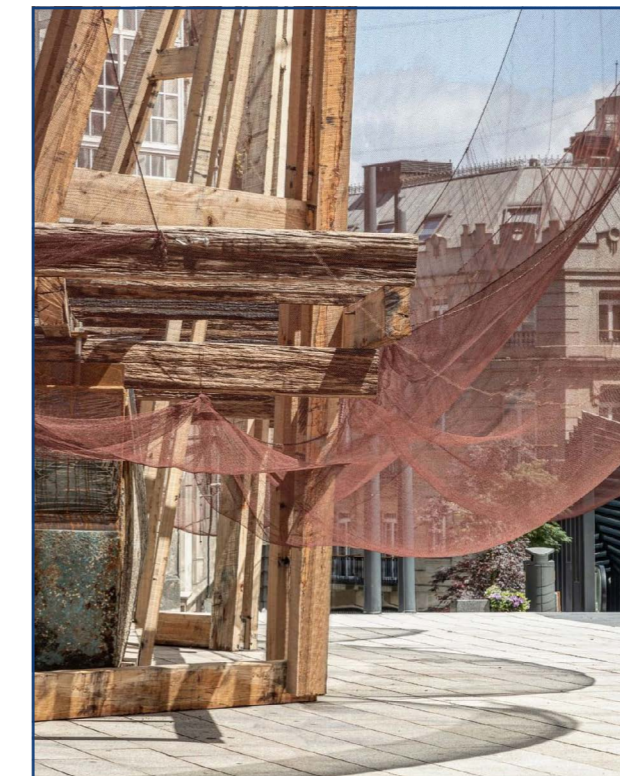
Inspirada por sus raíces, **Amalia** siempre se sintió muy identificada por su pueblo de A Guarda. Motivada por la idea de innovar desde lo rural, utiliza el diseño industrial como una herramienta de transformación social, creando proyectos que enriquecen a comunidades con historia y tradición. Una parte esencial de su trayectoria nace de su colaboración con la Asociación de Redeiras de A Guarda, mujeres dedicadas históricamente a la confección y reparación de redes de pesca.

Desde 2019, y a partir de su proyecto de final de grado **Entre Redes**, **Amalia** ha desarrollado piezas que combinan la técnica tradicional con el diseño industrial, como la silla **Bolina**, las lámparas **Saia** y **Volanta**, o la bandeja **Patela**. Tras estudiar en Elisava y trabajar en estudios de diseño en Madrid y Barcelona, decidió regresar a su pueblo natal, donde fundó **Proxecto Bolina**.



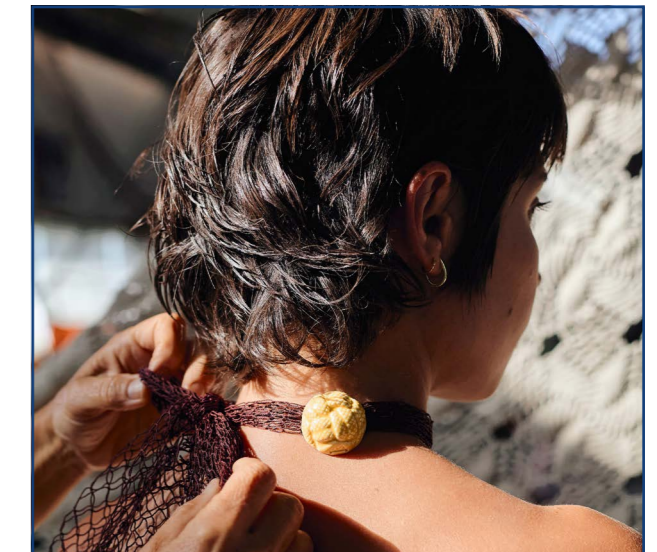
LECCIONES APRENDIDAS

A lo largo de su trayectoria, **Amalia** ha interiorizado el valor de los saberes de las pequeñas comunidades y la importancia de preservar el patrimonio cultural gallego. Tras formarse como artesana redeira en la Escuela de Aixola de Marín, adquirió la técnica tradicional de confección de redes, a partir de la cual desarrolla no solo productos y espacios, sino también talleres y actividades de divulgación vinculadas a la artesanía y la economía circular. A través de su trabajo, **Amalia** defiende que desde lo rural también es posible crear y trabajar, y busca inspirar a las personas jóvenes a reconectar con sus raíces y a poner en valor las historias y conocimientos de nuestros antepasados.



LOGROS Y RESULTADOS

- **Amalia** fue galardonada con el Premio eil a Mejor Trabajo de Fin de Grado en 2019 y con la Medalla ADI de Oro en 2020. En 2023 resultó finalista en los Premios Galicia de Diseño e Innovación y, en 2025, recibió el Premio Escala por Innovación Sostenible.
- Su trabajo ha sido difundido en medios como Informativos Telecinco y Televisión de Galicia, así como en publicaciones especializadas en Revista Interiores, Architectural Digest, Faro de Vigo y La Voz de Galicia, entre otros.
- Tras presentar su trabajo en ferias de diseño en ciudades como Barcelona, Madrid, Milán, Marruecos y Budapest, tuvo la oportunidad de desarrollar proyectos de gran escala para eventos como la Copa América en 2023 y el TAC! Festival de Vigo en 2024. Además, ha colaborado con distintas marcas y clientes, entre los que destaca Martín Berasategui.





LA RATONA

La Ratona

ÁMBITO: turismo marineru y gastronómico



LUGAR

Malpica de Bergantiños, Barizo (A Coruña)

PROMOTORA

Isabel Morales Castilla

FINANCIACIÓN

FEMPA a través del GAL do sector Pesqueiro da Costa da Morte

www.laratona.es

@laratona_malpica

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

“La Ratona: Sabor, cultura y naturaleza en A Costa da Morte” se configura como un restaurante especializado en pescado y productos de proximidad, cuyo concepto gastronómico se fundamenta en la excelencia del producto local y en una propuesta culinaria innovadora y sostenible.

El proyecto se articula en torno a cuatro pilares esenciales: la innovación y sostenibilidad en la oferta gastronómica; la excelencia y valorización del producto pesquero local; el compromiso activo con la comunidad; y la creación de una experiencia única para la clientela, todo ello enmarcado en una ubicación privilegiada en la Costa da Morte.

La promotora del proyecto, **Isabel Morales Castilla**, aporta una visión singular del negocio, sustentada en su amplia trayectoria en el ámbito de la comunicación audiovisual. Su experiencia le ha permitido concebir un espacio gastronómico en el que confluyen sabor, cultura y naturaleza, trascendiendo el concepto tradicional de restaurante.

La Ratona aspira no solo a consolidarse como un destino culinario de referencia, sino también como un centro de dinamización cultural y turística en Malpica de Bergantiños. Para ello, promueve actividades educativas, eventos culturales y propuestas inclusivas y accesibles, contribuyendo activamente a la vida social del municipio.



OBJETIVOS

La misión de **La Ratona** consiste en ofrecer una experiencia culinaria excepcional que combine innovación y tradición, poniendo en valor el producto pesquero local y respetando la riqueza cultural y marítima de la **Costa da Morte**.

El proyecto contribuye a la generación de empleo, con especial atención a mujeres y jóvenes, y mantiene un firme compromiso con el tejido social y cultural de **Malpica de Bergantiños**. Asimismo, otorga un papel central a la experiencia del cliente, creando un entorno que va más allá de la simple degustación gastronómica.

En este sentido, se organizan catas, eventos gastronómicos especiales y talleres que destacan la diversidad y calidad de los productos pesqueros y acuícolas de la zona. La carta, de carácter estacional y basada en productos de kilómetro cero, resalta la versatilidad y el potencial de la oferta pesquera local.

De este modo, **La Ratona** se posiciona como un agente dinamizador del entorno, reflejando valores de sostenibilidad, comunidad y tradición marítima, y consolidándose como un elemento relevante dentro del tejido social y cultural de la localidad.



INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

Isabel Morales es una profesional con una dilatada trayectoria en el ámbito audiovisual. Licenciada en Comunicación Audiovisual y con un Máster en Propiedad Intelectual, y tras más de veinte años en Mediaset España, decidió emprender un cambio de rumbo vital y profesional, impulsada por el deseo de crear un proyecto propio vinculado al territorio y a la riqueza gastronómica local. La Ratona nace para ser restaurante referente que promueva el entorno natural y cultural de la Costa da Morte, con especial énfasis en el producto pesquero.

A pesar de no contar con experiencia previa en el sector de la restauración, Isabel supo rodearse de profesionales, especialmente mujeres de la zona, cuya colaboración ha sido determinante en la elaboración y consolidación de la propuesta gastronómica actual. Su propósito fue crear un espacio que, además de servir como escaparate de la cocina gallega, funcionara como centro cultural donde convergen arte, música y gastronomía.

LECCIONES APRENDIDAS

El desarrollo de **La Ratona** ha supuesto un proceso complejo, prolongado y exigente, en un ámbito inicialmente desconocido para su promotora. Cada etapa del proyecto —desde la gestión de recursos humanos hasta la selección de proveedores, la atención al cliente, la organización de eventos o la coordinación de actuaciones musicales— ha constituido una oportunidad constante de aprendizaje.

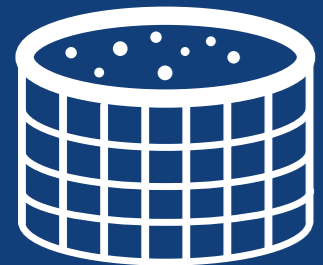
La experiencia adquirida abarca múltiples dimensiones empresariales y personales, configurando un proceso formativo continuo que ha fortalecido la visión y la capacidad de liderazgo de Isabel.

LOGROS Y RESULTADOS

La materialización de **La Ratona** representa, en sí misma, la consecución de un sueño personal y profesional. El respaldo de su entorno y la consolidación progresiva del proyecto, pese a las dificultades inherentes al emprendimiento, constituyen hitos significativos.

Cabe destacar que, durante el proceso de finalización de obra, inauguración y desarrollo inicial del restaurante, **Isabel Morales Castilla** afrontó un diagnóstico de cáncer de mama y el correspondiente tratamiento médico. Haber impulsado y consolidado **La Ratona** en circunstancias personales tan adversas constituye uno de los mayores logros de su trayectoria, reflejo de su determinación, resiliencia y compromiso con el proyecto.



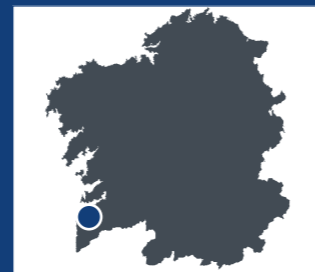


Bioprana

ÁMBITO: acuicultura

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Innovación
- Exitoso/impacto positivo
- Sostenible
- Transferible



LUGAR

Nigrán, Pontevedra, España-Murtosa, Aveiro, Portugal

PROMOTORA

Camila Rey Díaz (IP), Rui J. Miranda Rocha (Responsable técnico Riasearch), Carla Salazar Quirós (Co-Fundadora-BiopranaWorld) Fernando Rey Pazos (Jefe de administración y fundador de la empresa BiopranaWorld)

FINANCIACIÓN

IBF CLIMATECH 1^{era} edición (IGAPE) - Financiación completa

Programa de Cooperación Transfronteriza INTERREG V-A España-Portugal (POCTEP) 2014-2020, cofinanciado en un 75% por fondos FEDER



<https://biopranaWorld.com/>



<https://www.instagram.com/biopranaWorld/?hl=es>



https://www.facebook.com/p/BiopranaWorld-100063622268481/?locale=es_ES



<https://www.linkedin.com/company/biopranaWorld-sl/about/?viewAsMember=true>

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Carla Salazar Quirós es cofundadora, junto a Fernando Rey Paz, de BiopranaWorld, empresa que impulsa su diversificación mediante una línea de biorremediación de aguas basada en tecnología de microorganismos eficientes (EM) en formato de activador biológico. Bajo la dirección de su investigadora principal, Camila Rey, Blue Bioprana evalúa la eficacia del activador en distintos entornos acuícolas, a través de ensayos realizados en colaboración con Riasearch, empresa portuguesa especializada en nutrición y salud acuícola. El proyecto abordó sistemas RAS (Recirculating Aquaculture Systems) de agua dulce y salina, analizando parámetros clave en especies como trucha, tilapia, salmón, lubina, solea y camarón. Los resultados confirmaron reducciones significativas de compuestos nitrogenados y sólidos en suspensión, demostrando la seguridad y eficacia del activador en acuicultura intensiva.

OBJETIVOS

Evaluar la actividad, estabilidad y compatibilidad del activador en diferentes escenarios de producción acuícola, analizando su comportamiento bajo diversas combinaciones de salinidad, temperatura, oxígeno disuelto y pH, y verificando su adecuación a sistemas RAS utilizados para el cultivo de peces y crustáceos. Asimismo, se busca generar una base experimental sólida que permita definir las condiciones óptimas de uso del activador en acuicultura, estableciendo dosis, protocolos y criterios de aplicación que faciliten su implementación.



INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

El proyecto nace con el propósito de mejorar la calidad del hábitat temporal de los peces en sistemas acuícolas, garantizando condiciones más estables, seguras y alineadas con el bienestar animal. La motivación principal fue impulsar prácticas que optimicen el consumo de agua y reduzcan los compuestos nitrogenados mediante biotecnología natural. Para validar esta visión, se colaboró con Riasearch en ensayos controlados con diversas especies y condiciones de cultivo. Este trabajo permitió evaluar de forma rigurosa la estabilidad, seguridad y eficacia del activador Bioprana en condiciones reales de cultivo. Aunque el proyecto ya ha finalizado, los resultados obtenidos abren una línea de investigación sólida, y se espera obtener financiación en 2026 a través de un proyecto Horizonte Europa que permita continuar y ampliar estos estudios, explorando nuevas especies, condiciones y aplicaciones dentro del sector acuícola.

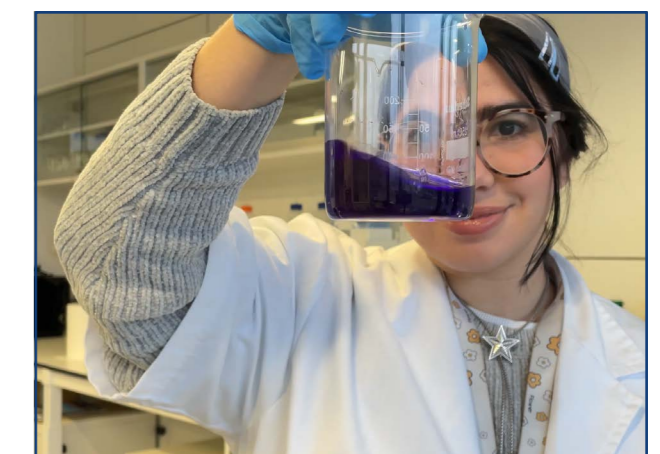
LECCIONES APRENDIDAS

La colaboración con Riasearch ha evidenciado la necesidad de replicar los ensayos para reforzar la solidez de los datos y ampliar las pruebas a más especies y condiciones. Asimismo, se subrayó la importancia de combinar estudios biológicos, zoonutricionales y de parámetros de agua para evaluar integralmente la eficacia del activador. Además, la experiencia mostró que en acuicultura intensiva, es fundamental contar con socios especializados para garantizar que los protocolos de tratamiento y monitoreo sean robustos y transferibles.



LOGROS Y RESULTADOS

- El activador Bioprana demostró ser seguro: no alteró parámetros esenciales como oxígeno disuelto ni pH.
- Bajo las condiciones experimentales, se registraron reducciones en nitrógeno amoniacal total (TAN): 99 % en trucha, 97 % en tilapia, 50 % en salmón, 50 % en lubina, 67 % en solea y 67 % en camarón.
- Se observaron reducciones en nitritos (NO₂) de 98-99 % en todos los escenarios.
- Sólidos en suspensión (TSS) reducidos entre 68 % y 100 % según especie.
- En todos los casos, los valores finales de NH₃ y NO₂ quedaron por debajo del nivel de detección en los primeros 10 días.
- Estos resultados, validados mediante los ensayos de Riasearch, confirman que Bioprana es una herramienta eficaz para mejorar la calidad del agua y el rendimiento de sistemas acuícolas, con gran potencial de transferencia al sector.



Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: PRINCIPADO DE ASTURIAS

PROYECTO:

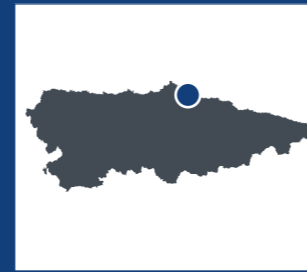
- Hacer territorio atando cabos





Hacer territorio atando cabos

ÁMBITO: artesanía y redes



LUGAR

Gijón (Asturias)

PROMOTORA

Irene Trapote Carpintero

FINANCIACIÓN

Subvenciones y becas de producción artística



www.irenetrapote.com/hacerterritorioatandocabos



<https://www.instagram.com/irenetrapote/>

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Innovación
- Resultado de un proceso participativo
- Sostenible
- Durabilidad



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Irene Trapote es una artista interdisciplinar asturiana formada particularmente en teoría de los espacios, ecología y feminismo.

“**Hacer territorio atando cabos**” es uno de sus proyectos artísticos, en el que lleva trabajando desde 2022 y trata de poner atención sobre el oficio de las rederas, las mujeres que tejen redes de pesca, en la costa cantábrica.

El proyecto trata de exponer la interdependencia entre la labor de estas mujeres, la pesca y el paisaje e identidad del lugar, para poner en valor su trabajo y su lucha a lo largo de su historia. Además busca mantener y potenciar este oficio artesanal que se está viendo precarizado y abandonado.

En este contexto, resulta relevante destacar la labor de las rederas, ya que, a pesar de desempeñar un trabajo esencial para el funcionamiento de la economía pesquera y de constituir una parte central de la cultura y del paisaje cantábricos, su oficio ha permanecido invisibilizado al haberse considerado tradicionalmente un mero apoyo a la economía familiar.

OBJETIVOS

Hasta el momento el proyecto ha sido desarrollado desde el audiovisual, el paisaje sonoro, el textil, y el archivo fotográfico. El trabajo audiovisual es aquel que une los relatos de todas las mujeres entrevistadas, en ellos en espacio de trabajo es una imagen recurrente y su voz es la protagonista; pues son ellas quienes deben exponer su historia y su realidad. Los trabajos textiles y sonoros se adentran más en la propia

poética de la técnica y de la materialidad de la red, poniéndose en diálogo con cada territorio específico. Además, varias de las obras textiles que conforman el proyecto se han desarrollado de manera colectiva en talleres abiertos.

INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

El proyecto se inicia en la primavera de 2022 en la residencia de investigación y experimentación artística del Centro de interpretación de arte do Mar “**A Casa no Alto**”, en **Camelle** (Coruña). En esta primera fase de acercamiento a la problemática, se entrevista a las redeiras de Corme y se genera la pieza **Redeiras (2022)**. En ella se utiliza el audiovisual y el paisaje sonoro para generar una instalación en la que se ponen en relación los sonidos del lugar, el espacio de trabajo de las mujeres, sus testimonios y el paisaje que acoge todo ello.

Es importante seguir documentando la historia de estas mujeres en distintos puntos de la costa cantábrica, pues permite descubrir la forma en que este oficio ha sido mantenido y cuidado, o abandonado y olvidado. El proyecto es un lugar de visibilización y de puesta en valor, y pretende servir como un relato colectivo unido por el paisaje cantábrico, la actividad pesquera y la precarización de los oficios femeninos.



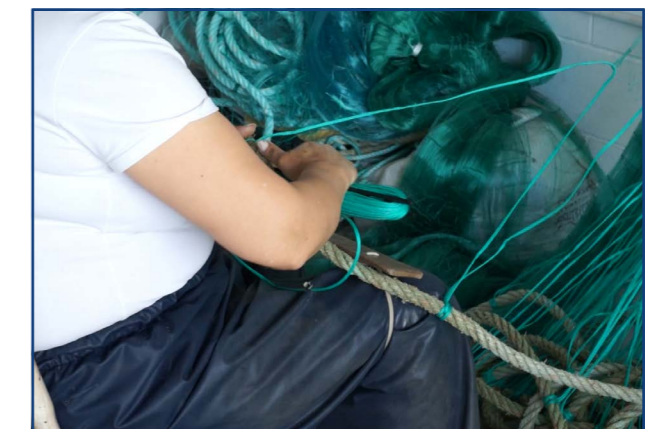
LECCIONES APRENDIDAS

- La artista pretende seguir retratando el paisaje de la costa atlántica de la península desde este oficio que históricamente ha sido femenino en las regiones cantábricas.
- Trabajar entre Galicia, Asturias, Portugal y País Vasco ha permitido descubrir las diferencias existentes entre las mujeres que trabajan en cada territorio, tanto su historia como su situación actual varía geográficamente, y también lo hace su oficio y su forma de trabajar.
- Por ello, seguir recogiendo testimonios en diferentes territorios de cara a la producción audiovisual resulta necesario para continuar desarrollando esta investigación que es, además, tan localizada y centrada en lo territorial.



LOGROS Y RESULTADOS

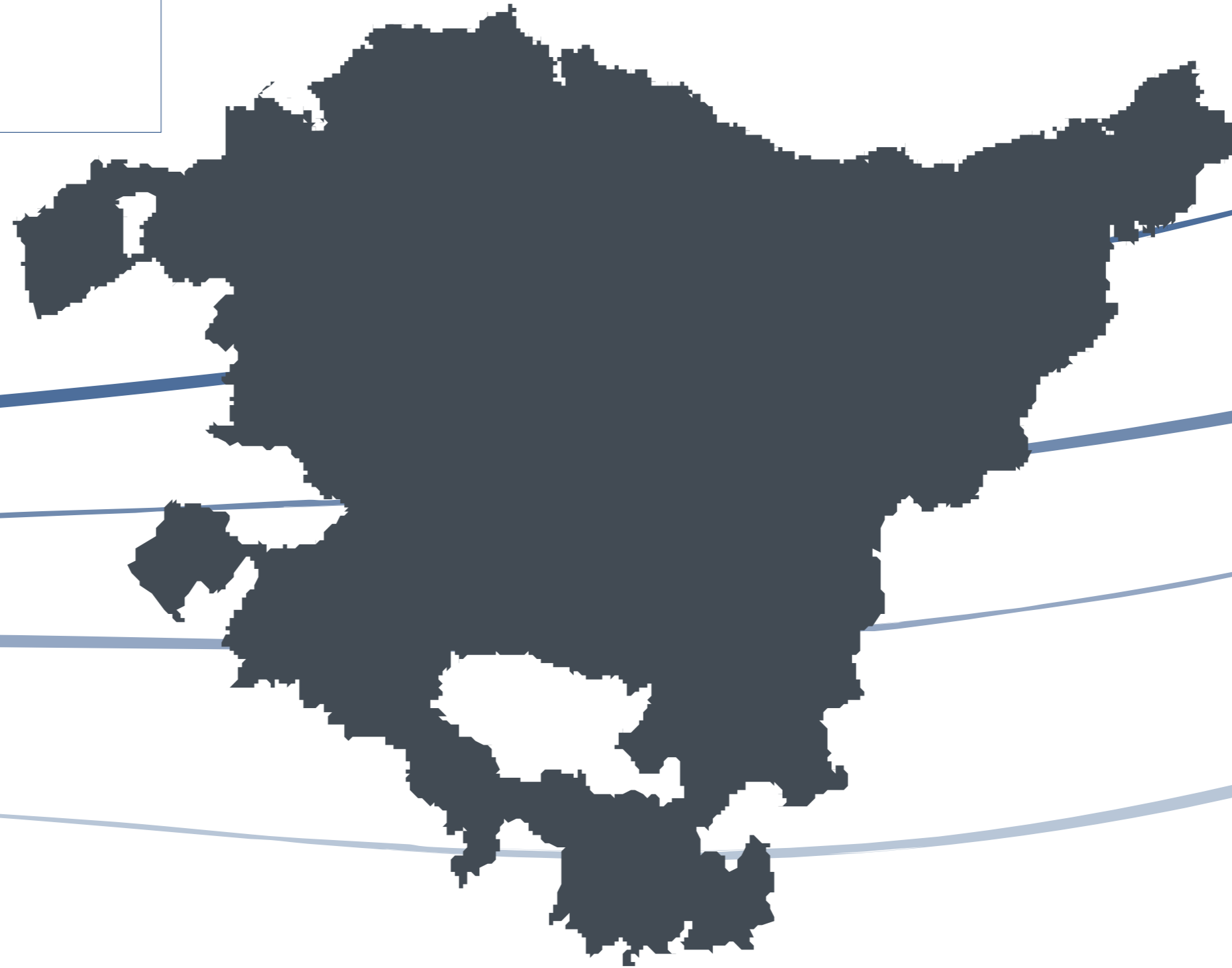
- Tras una estancia como residente artística en LABoral Centro de Arte entre 2022 y 2023, y la concesión de varios premios y subvenciones, el proyecto pudo seguir desarrollándose en su fase de investigación en Asturias, pudiéndose producir otras 4 piezas: “Solas” y “Anudar la escucha” (2023), “Archivos de invisibilidad” y “Comodidad territorial” (2024). Todas ellas estuvieron expuestas en la Sala 1 del CCAI de Gijón en 2024.
- En junio de 2025 la investigación se pudo seguir desarrollando en la costa norte de Portugal gracias a su participación en la 5ª edición de Peninsulares, un evento de arte textil contemporáneo fruto de la colaboración entre España y Portugal, con residencia artística y exposición en el Convento dos Capuchos de Guimarães.
- Actualmente el proyecto se encuentra en una nueva fase de desarrollo en País Vasco gracias a las Ayudas para la creación, investigación y producción de proyectos artísticos en residencia del Ministerio de Cultura.



Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: PAÍS VASCO

PROYECTOS:

- Algaverso
- MATER- Zirrararen marea





Algaverso

ÁMBITO: economía azul y sostenibilidad



LUGAR

Bilbao, Vizcaya

PROMOTORA

Esther Blanco Rayón, promotora de ALGAVERSO. Socia cofundadora de BAEA

FINANCIACIÓN

Área 1 (Diputación de Bizkaia) y Ekintzaile (Gobierno Vasco)



www.algaverso.com



www.linkedin.com/in/esther-blanco-rayón

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Innovación
- Sostenibilidad



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Algaverso es un spin-off biotecnológica deep tech de la Universidad del País Vasco (EHU), fundada en 2022, con un alto impacto medioambiental. Su objetivo principal, y a largo plazo, es la descarbonización de la industria a través del cultivo de microalgas.

El equipo promotor es multidisciplinario, contando con la **Dra. Esther Blanco Rayón**, cofundadora e investigadora de la EHU, junto con perfiles de ingeniería y gestión.

Sus puntos fuertes radican en su innovación disruptiva y su alineación con la economía circular, ya que la biomasa resultante de la captura de CO₂ puede ser reutilizada como materia prima en otras industrias (cosmética, alimentaria).

OBJETIVOS

Objetivo principal a largo plazo: servicio de descarbonización industrial a través del cultivo de microalgas. Para lograr esta misión, los objetivos clave incluyen:

1. El desarrollo del Dispositivo de Descarbonización Industrial (DDI) para facilitar la transición ecológica y reducir las emisiones de CO₂.
2. La optimización biológica para crear una microalga más eficiente en la fotosíntesis.
3. Impulsar la economía circular mediante la reutilización de la biomasa generada por la captura de CO₂ como materia prima de alta calidad (en industrias como la cosmética o alimentaria).
4. Garantizar la sostenibilidad financiera y el escalado comercializando el Sistema de Iluminación

Automatizado (SIA), su tecnología patentada, y el Filtro Biológico de Aire para Interiores (FIBAIR).

INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

El proyecto surgió a partir de la necesidad de un sistema de iluminación avanzado para el cultivo de microalgas, lo que condujo al desarrollo del Sistema de Iluminación Automatizado (SIA), una tecnología patentada (WO2023275423 (A1)) y en TRL 7.

El proyecto pivotó su enfoque hacia el servicio de descarbonización industrial como respuesta al reto global del cambio climático y la regulación de los impuestos al carbono.

El plan de desarrollo se centra en la comercialización temprana (2026-2027) del SIA y del Filtro Biológico de Aire para Interiores (FIBAIR) para generar ingresos, que financiarán la fase a largo plazo el desarrollo del Dispositivo de Descarbonización Industrial (DDI) y la microalga mejorada.



LECCIONES APRENDIDAS

A lo largo del proyecto ha quedado patente que los retos ambientales solo pueden abordarse mediante colaboración real entre comunidades locales, instituciones y empresas.

Se ha comprobado que la innovación es clave para transformar residuos complejos, como las redes de pesca, en materiales útiles y competitivos.

La trazabilidad y la transparencia generan confianza y aceleran la adopción de soluciones sostenibles.

Finalmente, es evidente que el impacto requiere perseverancia: limpiar el mar no es un proyecto puntual, sino un compromiso constante que evoluciona con cada nuevo aliado y cada avance tecnológico.



LOGROS Y RESULTADOS

Algaverso ha logrado hitos cruciales desde su fundación en 2022. A nivel tecnológico, destaca la obtención de la patente internacional para su Sistema de Iluminación Automatizado (SIA), que se encuentra en TRL 7.

La empresa ya cuenta con dos productos desarrollados listos para el lanzamiento comercial: el SIA y el Filtro Biológico de Aire para Interiores (FIBAIR). El segundo prototipo de FIBAIR fue validado mediante una primera prueba en entorno real.

En el ámbito institucional, fue beneficiaria de las ayudas Área 1 y Ekintzaile, y obtuvo el certificado de Empresa Emergente por ENISA. **Algaverso** fue seleccionada para B-Venture 2022 entre 182 candidatas.

Entre los reconocimientos también se incluye el Premio Soiree Mademoiselle Basque (2023) para Esther y su selección como imagen de Kutxabank para la campaña "The Power Revolution" en 2023.

Además, ya se han conseguido cepas de microalgas mejoradas en 2025, con resultados prometedores para comenzar pruebas piloto en 2026.





MATER- Zirraren marea

ÁMBITO: economía azul y sostenibilidad



LUGAR

Pasaia (Guipúzcoa)

PROMOTORA

Asociación ITSAS GELA - AULA DEL MAR

FINANCIACIÓN

FEMPA a través del GAL Itsas Garapen Elkartea



<https://mater.eus/conocenos/acciones-medioambientales/>

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Innovación
- Resultado de un proceso participativo
- Sostenible
- Transferible



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Izaskun Suberbiola Garbizu es científica marina y fundadora de **MATER**, el Barco Museo Ecoactivo referente en educación ambiental en Euskadi. A través de las distintas actividades y proyectos impulsados desde **MATER**, se promueve la implicación directa de personas y colectivos en el cuidado del medio marino, generando una red de aliados que contribuyen a difundir el mensaje a la ciudadanía. Cada municipio, centro educativo, entidad o persona participante actúa como agente multiplicador. El proyecto **Zirraren marea** tiene como finalidad visibilizar y reconocer esta labor mediante distintivos que refuercen el sentimiento de pertenencia a un movimiento colectivo y sirvan como herramienta de sensibilización.

Asimismo, se impulsa la economía azul mediante acciones de retirada, investigación y circularidad de basuras marinas, en colaboración con centros de investigación, empresas y asociaciones dedicadas a la transformación de residuos plásticos.

OBJETIVOS

El proyecto **Zirraren marea** tiene como objetivo principal poner en valor, reconocer y visibilizar a las personas y colectivos implicados en la lucha contra las basuras marinas, promoviendo un movimiento colectivo en favor de la conservación del mar. Para ello, se aplican prácticas sostenibles basadas en el manual **ITSAS ZAIN-DARI-GUARDAMARES**, priorizando la coherencia con valores como la circularidad de los residuos recogidos y la adquisición de productos de bajo impacto ambiental.

INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

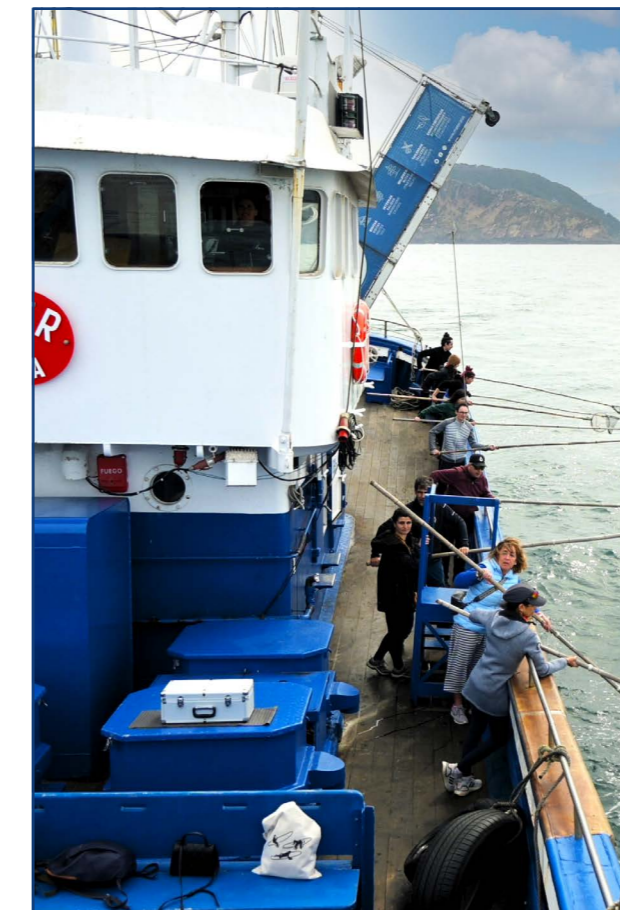
Izaskun Suberbiola está al frente del personal del **Barco Museo Ecoactivo MATE**; todo ellos tiene formación en ciencias del mar y una amplia experiencia en proyectos centrados en la problemática de basuras marinas como **Ekofish** o **Plastifisharen Kostera** que viene desarrollando desde el 2015. Tiene experiencia en muestrear y caracterizar basura marina y microplásticos gracias a las actividades de recogida de basura marina del litoral, en los análisis de microplásticos en playas, y por las salidas a la mar de pesca y caracterización de basura marinas y microplásticos flotantes a bordo del propio barco-museo. Por otro lado, en los últimos años se han pilotado y afianzado diversos proyectos ecosociales de formación y empoderamiento de un tipo de colectivo en concreto, como por ejemplo **Itsas Hondakinen Erronka** dirigido a alumnado de secundaria y bachillerato o **Itsas Zaintza Sarea**, dirigido a agentes marítimos.

El presente proyecto, **Zirraren marea**, pretende dar visibilidad a aquellas personas y colectivos que participan en estas actividades y proyectos.



LECCIONES APRENDIDAS

Desde **ZIRRARAREN MAREA** se pone en valor la implicación de estas personas y colectivos para que tengan un reconocimiento colectivo ante la sociedad y les aliente a seguir contagiando y sensibilizando a más personas. Se aúnan los esfuerzos que hace la entidad **MATER**, a través de sus diversas actividades y proyectos ecosociales y de educación ambiental en la lucha contra las basuras marinas, con la creación de esta marea colectiva que impulse al conjunto.



LOGROS Y RESULTADOS

MATER, con sus recogidas en costa y salidas a la mar de pesca de basuras marinas, es un ejemplo de diversificación y crecimiento del sector pesquero hacia la economía azul en el territorio pesquero de la costa vasca. Por otro lado, se trabaja la concienciación y sensibilización directamente con las personas que participan en las actividades de recogidas de basuras marinas ofrecidas en la agenda del museo, en los diversos proyectos ecosociales presentados (**Itsas Hondakinen Erronka, Itsas Zaintza Sarea, Zero Zabor Uretan, Marcha Zabor y Bio**), programas de voluntariado de basuras marinas y entidades colaboradoras como centros de investigación, administraciones y otros agentes.



Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: CATALUÑA

PROYECTOS:

- Aiguanatura dels Ports
- Compra de barco de artes menores “Ponte de Rande”
- La mar comença aquí (La mar empieza aquí)
- El Peix al Plat
- Xarter Nautic Eli





Aiguanatura dels Ports

ÁMBITO: Turismo mariner y gastronómico



LUGAR
Alfara de Carles (Tarragona)

PROMOTORA
Anna Nebot Morató

FINANCIACIÓN
FEMPA

 <https://www.aiguanatura.com>

 @aiguanatura_dels_ports

 <https://www.facebook.com/profile.php?id=100057628172583&fref=ts#>

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Innovación
- Exitoso/impacto positivo
- Sostenible
- Creación de empleo: 1 femenino (5 en 10 años); 1 masculino (5 en 10 años)



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Anna Nebot, bióloga y fundadora de **Aiguanatura dels Ports**, es defensora de la acuicultura sostenible. A lo largo de su trayectoria se ha especializado en el cuidado de peces, invertebrados y plantas, promoviendo una acuicultura bien diseñada como herramienta para preservar la biodiversidad y obtener productos alimentarios de calidad.

Aiguanatura dels Ports nace de la reconversión de una piscifactoría de trucha abandonada en un centro de acuicultura sostenible y educación ambiental dentro del Parque Natural dels Ports. El proyecto tiene como finalidad demostrar que es posible desarrollar acuicultura en equilibrio con el entorno, integrando turismo acuícola mediante actividades educativas y de pescaturismo.

En la instalación se cultivan distintas especies: trucha y esturión destinados a la venta, degustación y pescaturismo; y ciprínidos autóctonos orientados a la educación, la conservación y el desarrollo de la acuaponía.



OBJETIVOS

- Recuperar una piscifactoría abandonada.
- Producir trucha de alta calidad para pescaturismo y consumo de proximidad.
- Educar en acuicultura sostenible vinculada a la conservación de especies autóctonas.
- Difundir la acuaponía como modelo productivo orgánico y sin consumo neto de agua.
- Integrar un espacio del Parque Natural en la oferta de turismo de naturaleza.
- Colaborar en proyectos europeos (Horizon AWARE).
- Formar estudiantes en prácticas.
- Integrarse en la Carta Europea de Turismo Sostenible.
- Favorecer el arraigo en zonas rurales mediante la creación de empleo.

INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

El proyecto surge con el propósito de demostrar que la acuicultura sostenible es viable dentro de una **Zona Red Natura 2000** y puede generar impactos positivos en el entorno y la biodiversidad. La recuperación de este espacio ha permitido abrir un enclave natural al turismo y optimizar el aprovechamiento hídrico del manantial.

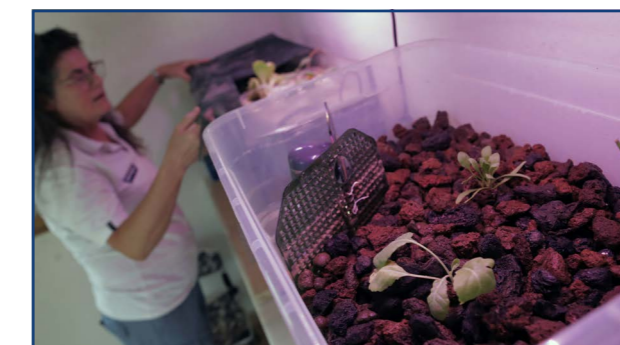
Durante diez años se ha trabajado en la rehabilitación de edificaciones y áreas degradadas. Destaca la transformación del nivel 3, donde antiguas balsas deterioradas se convirtieron en pequeños

acuarios para albergar especies autóctonas vulnerables con fines educativos y de conservación. En el nivel 5, varias balsas se adaptaron a un sistema acuapónico demostrativo con ciprínidos, como modelo sostenible de protección de especies vulnerables y producción de vegetales sin suelo. A futuro, se prevé implantar un sistema acuapónico con trucha en sistema RAS en el nivel 1.

LECCIONES APRENDIDAS

La actividad en el sector primario y en entornos naturales es exigente y, en ocasiones, incierta debido a la imprevisibilidad de las condiciones meteorológicas. En el diseño de las reformas resulta esencial conocer el territorio y sus inclemencias, especialmente los episodios de viento intenso característicos de la zona. Asimismo, la gestión del agua adquiere especial relevancia durante temporales como Gloria o Filomena. Deben considerarse también medidas de prevención de incendios en periodos de sequía. El mantenimiento adecuado de las instalaciones es clave para una prevención eficaz.

Por otra parte, la planificación económica constituye un aspecto fundamental y particularmente complejo en este sector



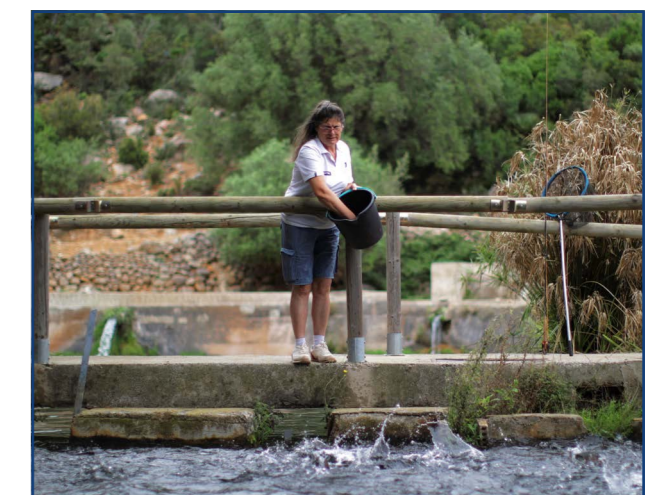
LOGROS Y RESULTADOS

Mantener y consolidar el proyecto durante diez años constituye un logro significativo, con la voluntad de prolongar su continuidad.

La empresa está liderada por **Anna Nebot**, con reconocimiento nacional:

- **2018: Galardón de la Pesca Catalana**, por el impulso del empoderamiento femenino en el ámbito marítimo.
- **2020: Premio de Bioemprendimiento** del Colegio de Biólogos de Cataluña.
- **2022: Primer Premio a la Excelencia e Innovación en la actividad pesquera o acuícola** para mujeres rurales del MAPA. La acuaponía favorece la incorporación femenina al sector, al requerir precisión y menor exigencia física que la acuicultura tradicional.

La empresa es miembro de la **Asociación de Catalana de Dones de la Mar** y de la **Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero**.





Compra de barco de artes menores “Ponte de Rande”

ÁMBITO: pesca extractiva



LUGAR
Barcelona

PROMOTORA
Alba Aguilera Olivencia

FINANCIACIÓN
FEMPA y financiación autonómica (Generalitat de Catalunya)



<https://www.tiktok.com/@albaaguilerax>

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Innovación
- Durabilidad
- Creación de empleo (1)
- Sostenible



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Alba Aguilera pertenece a la cuarta generación de una familia de pescadores y se ha convertido en la primera mujer pescadora en la historia de Barcelona, así como en la armadora más joven de España. Tras acceder a las ayudas destinadas a la primera adquisición de un buque para jóvenes pescadores, Alba faena con artes de trasmallo y compagina su actividad profesional con la realización de directos en la red social TikTok, desde los que promueve la incorporación de personas jóvenes al sector y pone en valor la pesca artesanal y sostenible.

OBJETIVOS

Los objetivos principales son:

- Fomentar la incorporación de jóvenes al sector pesquero y favorecer el relevo generacional.
- Promover condiciones económicamente viables, competitivas y atractivas en el sector pesquero.
- Garantizar la sostenibilidad del sector y la continuidad de la tradición pesquera en Barcelona.
- Impulsar la creación de empleo femenino.



INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

Con una gran vocación pesquera, Alba adquirió el Ponte de Rande en agosto de 2024. En ese momento, el buque faenaba con artes de palangre, pero ella misma asumió su adaptación al arte de trasmallo.

Con la mirada puesta en desarrollar toda su trayectoria profesional en el sector, su motivación no es solo mantener viva la tradición pesquera y un ámbito esencial para la economía, sino también poder ampliar el negocio en el futuro y generar oportunidades de empleo para jóvenes, acompañándolos en su formación y en su incorporación al sector.



LECCIONES APRENDIDAS

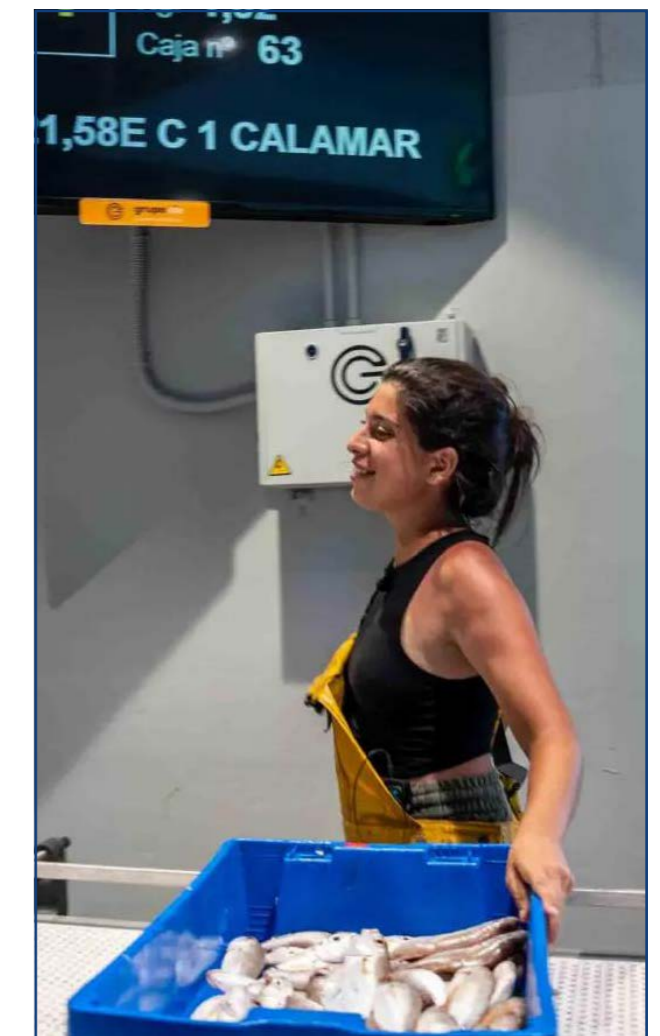
La compra del Ponte de Rande ha permitido a Alba adquirir un sólido conocimiento práctico y destreza en las artes menores pesqueras, que abarca desde el conocimiento de las temporadas y los caladeros de las especies objetivo hasta la forma más adecuada de levantar la red en función del viento.

Asimismo, destaca la importancia de aprovechar los fondos y subvenciones disponibles que faciliten la incorporación de personas jóvenes y fomenten la continuidad del sector, así como de no dudar en aceptar el apoyo y el asesoramiento técnico que ofrecen las cofradías, asociaciones y administraciones para el acceso a ayudas y la realización de gestiones.



LOGROS Y RESULTADOS

La adquisición del buque ha convertido a Alba en la armadora más joven de España, otorgándole una destacada visibilidad en medios de comunicación —televisión, prensa digital y escrita— y en encuentros y congresos especializados del sector pesquero. Esta proyección contribuye de forma directa a su crecimiento personal y profesional.





La mar comença aquí (La mar empieza aquí)

ÀMBITO: comunicació y formación



LUGAR

Amposta, Tortosa, Les Cases d'Alcanar, la Ràpita (Tarragona)

PROMOTORA

Associació Catalana de Dones de la Mar

FINANCIACIÓN

FEMPA. GALP MAR DE L'EBRE Y COSTA BRAVA



<https://donesdelamar.cat/ii-forum-de-lacdm-per-la-igualtat-en-leconomia-blava/>

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Exitoso/impacto positivo
- Sostenible
- Exitoso/impacto positivo
- Transferible



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto “**La mar comença aquí**” (la mar empieza aquí), impulsado por la **Asociación Catalana de Mujeres del Mar**, es una iniciativa de sensibilización ambiental que pone de relieve la conexión directa entre el entorno urbano y el medio marino. A través de acciones divulgativas, educativas y de proximidad —como la colaboración con pescaderías— el proyecto muestra cómo los residuos generados en tierra acaban llegando al mar. La iniciativa refuerza el papel activo de la Asociación como agente de concienciación ambiental y promueve una ciudadanía más responsable con la mar.



OBJETIVOS

El objetivo principal del proyecto es concienciar a la ciudadanía sobre la relación directa entre las acciones cotidianas realizadas en tierra y su impacto en el medio marino. Se pretende fomentar hábitos responsables en la gestión de residuos, prevenir la contaminación marina de origen terrestre y reforzar la idea de que la protección de la mar comienza en los espacios urbanos. Asimismo, el proyecto busca implicar al comercio de proximidad, especialmente las pescaderías, como transmisoras del mensaje ambiental, y consolidar a la **Asociación Catalana de Mujeres del Mar** como un actor activo en acciones de sensibilización y educación ambiental.

INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

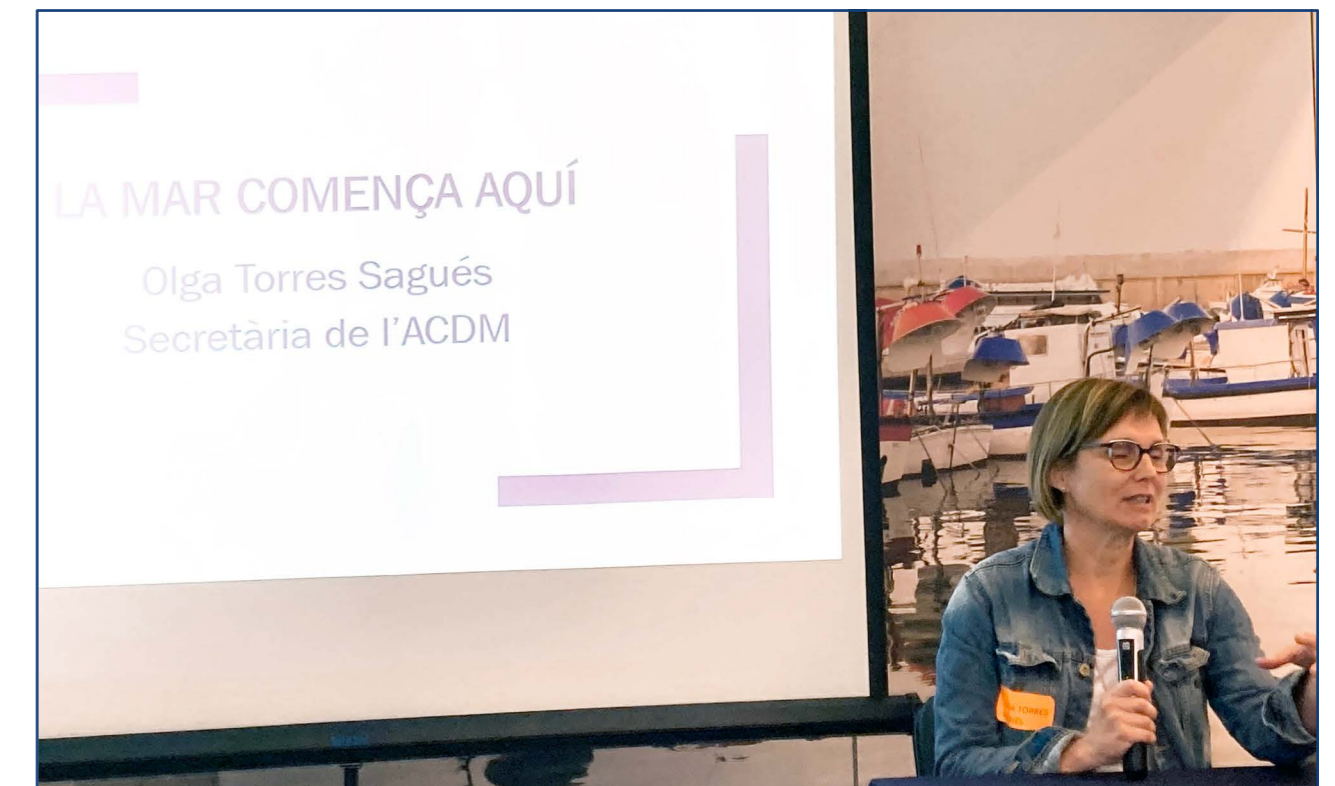
La mar comença aquí (la mar empieza aquí) surge de la experiencia directa de las mujeres de la mar, que observan de primera mano los efectos de la contaminación en los ecosistemas marinos y en su actividad profesional. El proyecto se inspira en la necesidad de trasladar este conocimiento a la ciudadanía y de hacer visible que muchos residuos que aparecen en el mar tienen su origen en tierra. En su desarrollo se llevaron a cabo acciones de sensibilización en el espacio público, en centros educativos y en pescaderías donde se repartieron fragmentos de redes con residuos plásticos para ser expuestos en los establecimientos como elemento pedagógico y de concienciación.

LECCIONES APRENDIDAS

El proyecto ha puesto de manifiesto la importancia de la pedagogía ambiental como herramienta de cambio social. Se ha comprobado que los mensajes sencillos y visuales facilitan la comprensión del problema y generan una mayor implicación ciudadana. También se ha aprendido que la colaboración entre entidades, administraciones y comunidad educativa es clave para amplificar el impacto del proyecto. Finalmente, se ha reforzado la idea de que las mujeres del mar son agentes activos y creíbles en la transmisión de valores vinculados a la sostenibilidad y la protección del medio marino.

LOGROS Y RESULTADOS

Entre los principales logros del proyecto destaca el aumento de la sensibilización ciudadana sobre el origen terrestre de gran parte de la contaminación marina. El proyecto ha contribuido a mejorar el conocimiento sobre el funcionamiento de los sistemas de drenaje y su conexión con el mar, especialmente entre la población infantil y juvenil. Asimismo, ha reforzado la visibilidad del papel de las mujeres de la mar como referentes en la defensa del medio marino y ha sentado las bases para la continuidad de acciones educativas y de concienciación en el territorio.





El Peix al Plat-Barcelona Turismo Pesquero

ÁMBITO: turismo mariner y gastronómico



LUGAR
Barcelona
PROMOTORA
Anna Bozzano
FINANCIACIÓN
Privada



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Innovación
- Durabilidad
- Exitoso/impacto positivo
- Sostenible



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Anna Bozzano, es doctora en Ciencias del Mar (UPC) y divulgadora del patrimonio pesquero. Tras 20 años de experiencia en la investigación científica en el ICM-CSIC de Barcelona sobre temas relacionados con la pesca sostenible, desde hace 13 años se dedica a la divulgación y promoción de la cultura marinera, del consumo responsable del pescado, así como del uso responsable del mar. El Peix al Plat-Barcelona Turismo Pesquero, es un proyecto educativo que conecta mar, pesca y alimentación.

A través de talleres para el público escolar, itinerarios guiados a la Cofradía de Pescadores de Barcelona y actividades de cocina (showcooking y clases), acerca a niños, jóvenes y adultos al pescado de proximidad, promoviendo el conocimiento del oficio pesquero y el respeto por el Mediterráneo.

OBJETIVOS

El proyecto **El Peix al Plat** busca:

- Fomentar el conocimiento del mar y de los recursos pesqueros desde una base científica y cultural.
- Promover un consumo consciente y responsable de pescado de proximidad y de temporada.
- Poner en valor el oficio de pescador y de las Cofradías de Pescadores como patrimonio vivo.
- Generar un cambio de hábitos alimentarios a través de la educación, la experiencia directa y la cocina.
- Crear un vínculo emocional entre la ciudadanía y el mar para contribuir a la sostenibilidad del Mediterráneo.

INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

La inspiración de **El Peix al Plat** nace tras 20 años en investigación marina y el contacto directo con pescadores, al constatar la desconexión creciente entre la sociedad y el origen del pescado. El proyecto nació como una serie de conferencias en la ciudad de Barcelona y, a partir de las inquietudes y necesidades de los asistentes, fue construyéndose y adaptándose. Con el tiempo evolucionó hacia lo que es hoy en día, talleres educativos, visitas a la Cofradía de Pescadores y actividades de cocina marinera. Actualmente integra educación ambiental, cultura pesquera y gastronomía, con la perspectiva de crecer en ámbitos educativos, turísticos y comunitarios, consolidándose como herramienta de cambio hacia una relación más consciente con el Mediterráneo.



LECCIONES APRENDIDAS

A lo largo del camino, **Anna Bozzano** ha obtenido aprendizajes profundos a través de El Peix al Plat. Como científica, la creación de un proyecto empresarial ha supuesto un gran reto; por ello, resultó clave su formación en el curso **Ideas Maduras** de **Barcelona Activa**. Ha constatado que emprender en solitario es más complejo y que los proyectos crecen mejor en equipo, con personas que aportan habilidades diversas. La pasión es un combustible poderoso, aunque a veces se agota; la formación actúa como la chispa que la reactiva. El respeto al sector pesquero genera relaciones humanas de altísimo valor y un intercambio de conocimiento único. Y, sobre todo, que el cambio climático es una realidad innegable a la que es necesario adaptarse también como consumidores.



LOGROS Y RESULTADOS

El **Peix al Plat** ha consolidado resultados significativos tanto a nivel educativo como social, y entre los logros más destacados se encuentran:

- Haber sobrevivido a la pandemia gracias a la transformación del negocio en venta a domicilio de pescado fresco.
- Premio Barcelona Turisme 2024, para la valoración del patrimonio cultural y natural.
- Reconocimiento de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero 2025 al emprendimiento femenino.
- Redactora de la sección SOS Océano en la revista Náutica y Yates.
- **Anna Bozzano** ha sido seleccionada como voz de la sostenibilidad del Mediterráneo por IEMED 2025.
- Ha impartido más de 1.000 horas de cursos de cocina de pescado acercando el conocimiento al público.

Anna asegura que uno de los hitos personales y colectivos es formar parte de la junta de la **Asociación Catalana de Dones de la Mar**, alineando el proyecto con el liderazgo femenino y el futuro del sector pesquero.





Xàrter Nàutic Eli

ÀMBITO: turismo marineru y gastronómico



LUGAR

Deltebre (Tarragona)

PROMOTORA

Elisabet Casanova Costes

FINANCIACIÓN

FEMPA a través del GAL Mar de L'Ebre



www.xarternauticeli.com



@xarternautic



Xàrter Nàutic Eli

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Innovación
- Durabilidad
- Exitoso/impacto positivo
- Sostenible

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Xàrter Nàutic Eli es el nombre comercial de una pequeña empresa cuya propietaria es **Elisabet Casanova Costes**, Patrona de Litoral de la Marina Mercante, Patrona de 1ª de Pesca Litoral, Mecánica Naval de 2ª clase, Patrona Costera Polivalente, Capitana de Yate y con las correspondientes especialidades para la navegación.

Eli dedicó 15 años de su vida al sector pesquero, trabajando en una embarcación de artes menores junto a su padre. Sufrió un accidente en el mar que estuvo a punto de costarle la vida y posteriormente fue intervenida quirúrgicamente por una hernia discal. A pesar de estas dificultades, continuó su trayectoria profesional.

Una situación familiar la obligó a abandonar su puesto de trabajo, momento en el que comenzaron las dificultades laborales al encontrarse en un sector tradicionalmente masculinizado como el pesquero.

Sin querer abandonar el ámbito náutico, que ha sido siempre su gran pasión, decidió reinventarse y crear su propia empresa: un proyecto de turismo náutico y chárter de pesca que le permite mantener su vínculo permanente con el mar.

OBJETIVOS

La empresa destaca por su enfoque innovador y su compromiso con la excelencia. Su propuesta incluye recorridos en lancha tanto por cursos fluviales como por aguas marítimas, diseñados para satisfacer las preferencias de una amplia variedad de visitantes.

Con una filosofía centrada en la atención personalizada y la calidad del servicio, **Xàrter Nàutic Eli** prioriza la interacción con grupos reducidos. Su principal objetivo es combinar diversas actividades en un entorno paisajístico único y medioambientalmente rico, promoviendo el patrimonio histórico, sociocultural y gastronómico característico del Delta del Ebro, dotándolo de una identidad propia arraigada en la tradición.

La experiencia se fundamenta en una navegación auténtica, acompañada por las explicaciones de la patrona, que constituyen el eje central y diferencial del proyecto.

INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

Xàrter Nàutic Eli nace de la pasión por el mar y la pesca como forma de libertad, desconexión y descubrimiento. Inspirado en la belleza del entorno marítimo que define a su fundadora, el proyecto busca compartir experiencias únicas.

La iniciativa pretende ofrecer una forma diferente de conocer la historia, las costumbres y la navegación del Delta, alejándose del turismo masivo y apostando por propuestas personalizadas, cercanas y respetuosas con el entorno. Su motivación principal es crear recuerdos inolvidables, tanto del viaje como del trato con Eli, adaptados a cada cliente.

Xàrter Nàutic Eli no es solo una empresa náutica, sino una forma de vida basada en la transmisión de la pasión por el mar y por la profesión.

La perspectiva de futuro es consolidar el proyecto como su actividad profesional definitiva, tras más

de 27 años de trayectoria en el sector, ya que la navegación ha sido siempre su vocación.

LECCIONES APRENDIDAS

- Afrontar tareas técnicas, tomar decisiones de navegación y asumir la responsabilidad de los pasajeros refuerza la seguridad y la autonomía profesional.
- Cada error y cada éxito se convierten en experiencias que fortalecen la confianza; cada día supone un nuevo reto.
- La mayor lección aprendida tras 27 años de trayectoria es que, pese a los obstáculos encontrados, la determinación permite alcanzar los objetivos.
- Pasión, esfuerzo, constancia, paciencia y conocimiento son esenciales, pero el elemento fundamental es el amor por el mar.

LOGROS Y RESULTADOS

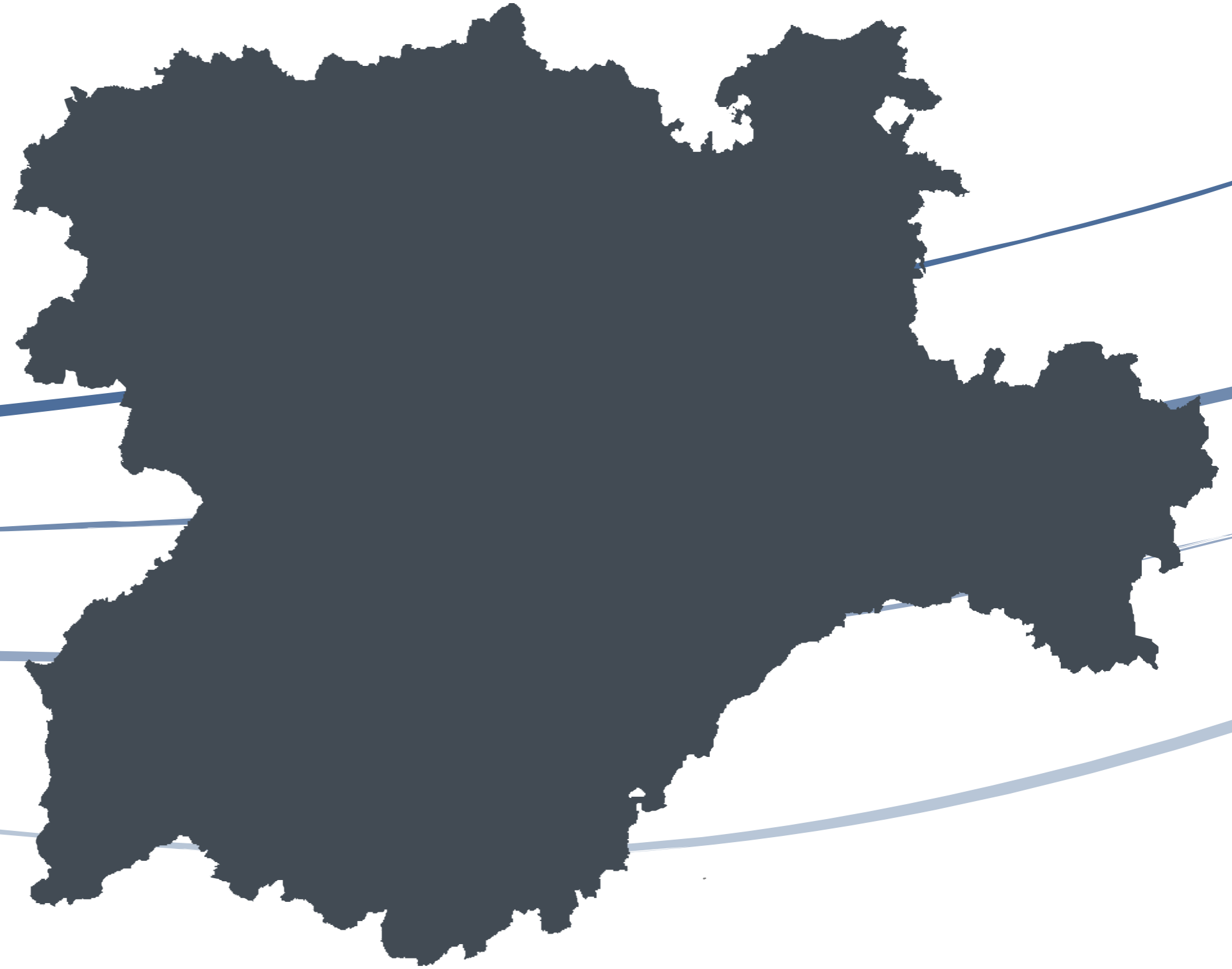
- **Xàrter Nàutic Eli** fue galardonado con el **Segundo Premio a la Excelencia e Innovación** en la Actividad Pesquera y Acuícola en 2024 por el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** que reconoce proyectos liderados por mujeres que aportan innovación en entornos rurales, destacando su contribución al turismo responsable y al desarrollo socioeconómico del Delta del Ebro.
- En 2025 recibió una beca otorgada por **FADEMUR** dentro del programa **Rurality** para emprendedoras rurales.
- Gracias a su trayectoria profesional y al reconocimiento obtenido, **Elisabet** fue nombrada pregonera de las fiestas mayores de su localidad.
- A nivel personal y empresarial, el proyecto ha experimentado una mejora económica sostenida desde su inicio en 2016, fruto de la dedicación constante, así como una sólida reputación que lleva a numerosos visitantes del Delta del Ebro a buscar expresamente la experiencia con Eli.



Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: CASTILLA Y LEÓN

PROYECTOS:

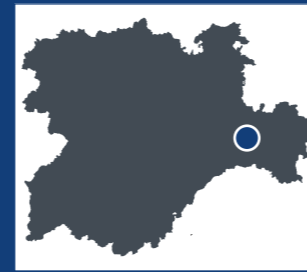
- DueroNatura; piscifactoría de Vildé





DueroNatura; Piscifactoría de Vildé

ÁMBITO: acuicultura



LUGAR

Vildé, Soria

PROMOTORES

Agrícola Gormaz S.L.U.

FINANCIACIÓN

Privada y pública (Instituto para la Competitividad Empresarial de Castilla y León (ICE))



www.dueronatura.com



#DueroNatura



#DueroNatura

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Durabilidad
- Exitoso/impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la igualdad de oportunidades



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El origen de este proyecto se remonta a los años setenta, cuando los abuelos de **María Polo Alonso**, especialmente su abuela —auténtica impulsora— transformaron un antiguo molino harinero en una piscifactoría de trucha arcoiris.

María nació y creció en Madrid, aunque siempre que podía viajaba a Soria, donde desarrolló un estrecho vínculo con el territorio al acompañar a su abuela. Estudió Ciencias Biológicas en Madrid, finalizó su formación en Londres y posteriormente colaboró como cooperante en Bolivia y trabajó en la selva peruana. Tras varios años en Latinoamérica, decidió junto a su marido regresar a España y establecerse en Soria.

Tras el fallecimiento de sus abuelos, ambos apostaron por continuar con el legado familiar al frente de la piscifactoría, manteniendo su esencia y adaptándola a los nuevos tiempos. Posteriormente, complementaron la actividad con los recursos del entorno, dando lugar a **DueroNatura**: canoas, lago de pesca, granja y educación ambiental.



OBJETIVOS

El objetivo principal es ofrecer a la población soriana y del entorno un alimento de calidad y sostenible. Ante el cambio en los hábitos de consumo, el proyecto promueve la importancia de consumir productos de cercanía, sostenibles y con impacto positivo en la zona.

Además de criar truchas en agua de manantial y a bajas densidades para garantizar su calidad, las actividades de **DueroNatura** refuerzan este propósito, acercando a las personas a la naturaleza. Por un lado, mediante el alquiler de canoas en el río Duero; por otro, a través de un lago de pesca con truchas propias y la posibilidad de cocinarlas en barbacoas, fomentando una experiencia vinculada a lo esencial: obtener el alimento y prepararlo en un entorno natural.

El proyecto se completa con talleres de educación ambiental y visitas guiadas a la piscifactoría, dirigidos a todos los públicos y especialmente a estudiantes.

INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

La principal inspiración de **María** fue el ejemplo de su abuela, quien le transmitió el amor por la naturaleza y por Soria. Ese legado despertó en ella la voluntad de continuar el proyecto familiar y su compromiso con el medio rural y el sector primario.

La educación ambiental constituye un pilar fundamental del proyecto, por lo que **DueroNatura** surgió como una evolución natural y necesaria dentro de esa visión.



LECCIONES APRENDIDAS

La experiencia le ha enseñado la importancia de dedicarse a aquello en lo que se cree y apasiona, ya que el camino empresarial implica dificultades y dudas, y es la vocación la que permite superarlas y avanzar cada día.

LOGROS Y RESULTADOS

Progresivamente, la población soriana reconoce la trucha como un producto local de calidad, y **DueroNatura** se consolida como un espacio de ocio, aprendizaje y experiencias en la naturaleza.

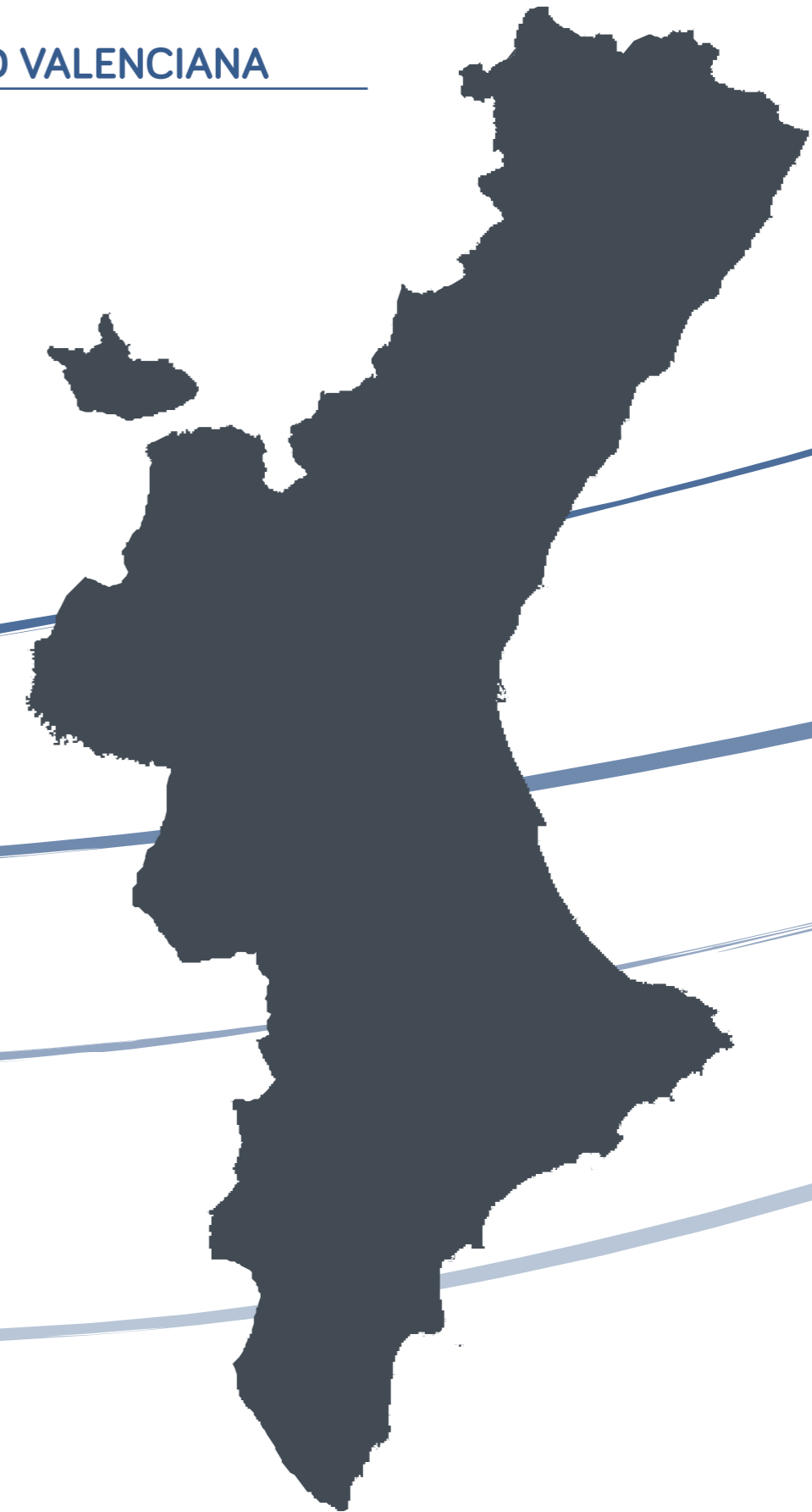
El proyecto ha recibido el reconocimiento de **AMFAR**, del **GAL Tierras Sorianas del Cid** y del **MAPA**, obteniendo el tercer Premio de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales 2025 en la categoría de “Excelencia a la Innovación en la Actividad Pesquera o Acuícola”.

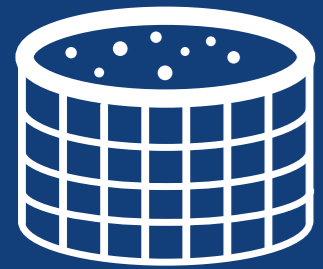


Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: COMUNIDAD VALENCIANA

PROYECTOS:

- Aitana - Espirulina
- Gravity wave - Plastic free oceans
- Mediterranean Algae





Aitana - Espirulina

ÁMBITO: acuicultura



LUGAR

Castell de Guadalest, Alicante

PROMOTORA

Inés Carballo Tomé

FINANCIACIÓN

Crédito ICO e inversión privada



<https://aitanaespirulina.es/>



@aitanaespirulina



Inés Carballo Tomé

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Innovación
- Sostenible
- Fomento de la igualdad de oportunidades
- Creación de empleo: 2 puestos (1 femenino + 1 masculino)



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

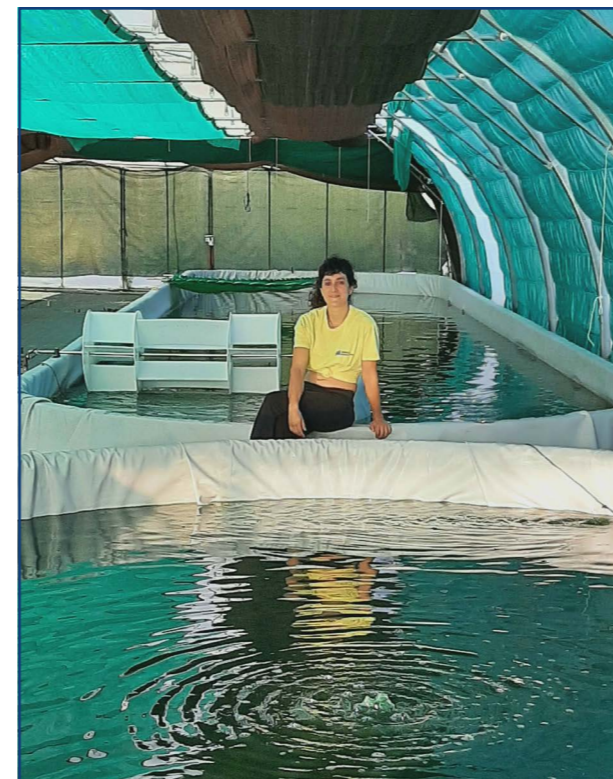
Aitana Espirulina es una microgranja situada en la Sierra de Aitana (Alicante), donde se cultiva espirulina (*Arthrospira platensis*) de forma artesanal, sostenible y a pequeña escala: se utiliza agua de lluvia, energía solar y técnicas de bajo impacto, y se seca a baja temperatura (43 °C) para conservar su valor nutricional, lo que la diferencia de la mayoría de productos industrializados del mercado. La granja funciona siguiendo principios de economía circular y producción local. El proyecto está liderado por **Inés Carballo Tomé**, responsable desde el diseño inicial hasta la producción, comercialización y comunicación, combinando conocimientos de biología marina, agroecología y biotecnología. Es un proyecto productivo, con una propuesta de innovación rural que une ciencia, alimentación saludable y recuperación del territorio. Tiene un fuerte componente divulgativo y busca visibilizar la capacidad de las mujeres para emprender de forma sostenible y rural.

OBJETIVOS

- Producir espirulina local de alta calidad, conservando todas sus propiedades nutricionales.
- Promover modelos de cultivo sostenibles y de bajo impacto ambiental.
- Fomentar el emprendimiento femenino e innovador desde zonas rurales despobladas.
- Divulgar los beneficios de la espirulina como superalimento y como recurso biotecnológico.
- Explorar nuevas líneas de I+D para desarrollar productos funcionales a partir de microalgas.

INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

El primer contacto de Inés con las microalgas fue en 2003, trabajando en biotecnología para biodiésel. Tras años de viajes y aprendizaje vital en distintos países, regresó a Alicante, a una casa de campo familiar abandonada. Fue allí donde, tras descubrir una microgranja de espirulina artesanal en Francia, decidió lanzarse a emprender. Durante la pandemia, montó su propia granja con recursos limitados y muchas ganas de construir algo propio. El proyecto ha crecido desde la intuición, la autogestión y el trabajo constante, con la vista puesta en desarrollar nuevas aplicaciones científicas y seguir conectando campo, salud y sostenibilidad.



LECCIONES APRENDIDAS

- Ser un pequeño productor en España es extremadamente difícil (desde la administración hasta la venta y la logística).
- Emprender en lo rural es posible, pero exige creatividad, resistencia y alianzas.
- La sostenibilidad no es una etiqueta, sino una forma de hacer las cosas con sentido.
- La espirulina tiene un potencial enorme aún por explorar, tanto en nutrición como en innovación.
- No hace falta ser una gran empresa para generar impacto: lo pequeño, si es coherente, suma mucho.
- Ser mujer en este sector sigue siendo un reto, pero también una oportunidad para abrir camino.



LOGROS Y RESULTADOS

- Producción estable y 100% artesanal de espirulina de alta calidad, con venta directa al consumidor final.
- Creación de una marca reconocida a nivel nacional por su autenticidad, transparencia y compromiso ambiental.
- Participación en ferias, programas de innovación rural y proyectos de divulgación científica.
- Galardonada con varios premios en sostenibilidad e innovación acuícola y agroalimentaria.
- Inicio de una línea de innovación junto a socios tecnológicos para desarrollar nuevos productos a base de microalgas.
- Contribución activa a la visibilización del emprendimiento femenino en entornos rurales.





Gravity wave - Plastic free oceans

ÁMBITO: economía azul y sostenibilidad



LUGAR

Calpe, Alicante

PROMOTORES

Amaia Rodríguez Sola (co-fundadora y co-CEO junto con Julen Rodríguez). Gravity wave

FINANCIACIÓN

Privada (100%)



<https://www.thegravitywave.com/>



<https://www.instagram.com/thegravitywave/>



<https://www.linkedin.com/company/gravity-wave/>



<https://www.youtube.com/@thegravitywave502>

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Innovación
- Exitoso/impacto positivo
- Sostenible
- Creación de empleo: 16 puestos jóvenes (10 femeninos + 6 masculinos)



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Gravity Wave es una iniciativa liderada por **Amaia Rodríguez Sola** y **Julen Rodríguez**, profesionales ligados a la sostenibilidad y la economía circular, que está enfocada a combatir la contaminación marina generada por el plástico y las redes de pesca en desuso. El proyecto nace en el Mediterráneo tras identificar la ausencia de soluciones eficaces para gestionar estos residuos. Hoy trabajamos con pescadores, puertos y empresas para recoger, reciclar y transformar ese plástico en materiales de alto valor. Nuestro punto fuerte es unir impacto ambiental real con innovación, trazabilidad y colaboración local.

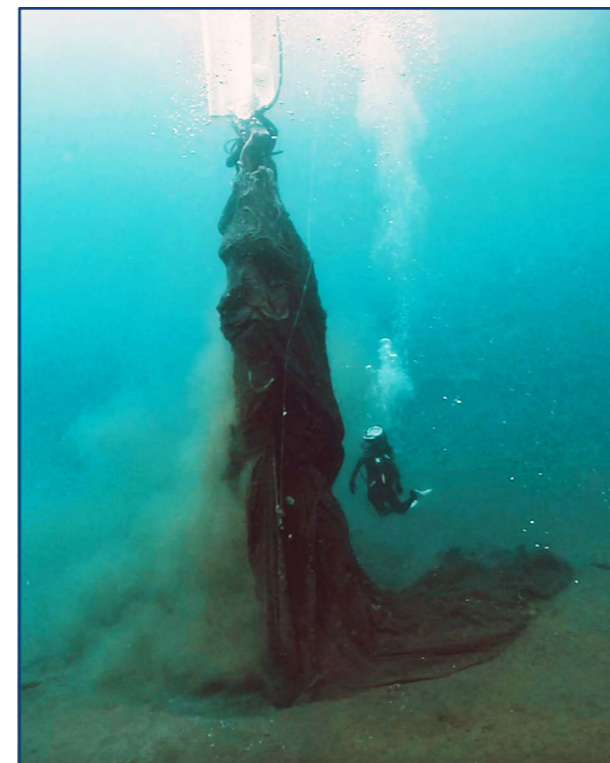
OBJETIVOS

El proyecto busca consolidar un sistema sostenible de recogida y transformación de plástico en puertos, creando una cadena de valor que beneficie tanto al medio ambiente como a las comunidades locales. Entre sus objetivos destacan:

- Aumentar el volumen de plástico recuperado cada año.
- Mejorar la trazabilidad mediante tecnología avanzada.
- Impulsar la producción de materiales reciclados de alta calidad y fomentar nuevas alianzas con empresas comprometidas.
- Todo ello con **la meta final de reducir la contaminación marina** y avanzar hacia un modelo circular replicable a nivel internacional.

INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

Gravity Wave nació con el propósito de ofrecer una solución real al problema del plástico en mares y puertos del Mediterráneo. El proyecto comenzó colaborando con pescadores locales y pequeñas cofradías, ampliando posteriormente su red a puertos de toda España y otros países. Su evolución permitió transformar redes de pesca en desuso en un material reciclado de alto valor, creando un círculo verdaderamente sostenible. En la actualidad, continúa creciendo mediante nuevas tecnologías, alianzas internacionales y una visión clara: convertir la limpieza del mar en una industria escalable y de impacto global.



LECCIONES APRENDIDAS

A lo largo del desarrollo del proyecto se ha constatado que los retos ambientales solo pueden abordarse mediante una colaboración real entre comunidades locales, instituciones y empresas. Asimismo, se ha comprobado que la innovación es clave para transformar residuos complejos, como las redes de pesca, en materiales útiles y competitivos. La trazabilidad y la transparencia generan confianza y aceleran la adopción de soluciones sostenibles. Finalmente, se ha entendido que el impacto exige perseverancia: limpiar el mar no es una acción puntual, sino un compromiso constante que evoluciona con cada nuevo aliado y cada avance tecnológico.



LOGROS Y RESULTADOS

El proyecto ha consolidado una red internacional de puertos y pescadores dedicada a la recogida de plástico marino, alcanzando hitos como la recuperación de más de un millón de kilos en cinco años. Estos residuos se han transformado en materiales reciclados de alto valor utilizados por empresas líderes, impulsando una cadena de valor verdaderamente circular. Además, la iniciativa ha sido reconocida con premios a la innovación y al impacto ambiental, reforzando la credibilidad del modelo. Estos resultados permiten avanzar hacia una expansión internacional sólida y medible.



Mediterranean Algae

ÁMBITO: economía azul y sostenibilidad



LUGAR
Alicante

PROMOTORES
Silvia Antón Sempere, Guillermo Del Barco Aldaz, Santiago Sierras Peral, Alejandro Simón Marhuenda

FINANCIACIÓN
Centro para el Desarrollo Tecnológico y la Innovación (CDTI) - Ayudas PYMES Sello de Excelencia (Fondo Next Generation EU / MRR); IVACE



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Innovación
- Exitoso/impacto positivo
- Transferible
- Creación de empleo: 8 femeninos y 9 masculinos (16 jóvenes menores de 40 años)



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Como promotora y COO, **Silvia Antón** lidera una solución de acuicultura innovadora que une tecnología y sostenibilidad, poniendo en valor los recursos marinos locales como herramienta para la protección ambiental. **Mediterranean Algae** integra monitorización inteligente en tiempo real (POSINODE®) con biorremediación mediante el cultivo de macroalgas que funcionan como biofiltros naturales, captando nutrientes en exceso (nitrógeno y fósforo), metales pesados y CO₂. Esta tecnología de precisión es clave para el control y gestión de la calidad del agua, pilar esencial de la biodiversidad y la operatividad costera. Además, genera biomasa valorizable, impulsando la economía azul y la transición hacia modelos basados en soluciones naturales.

OBJETIVOS

Los objetivos del proyecto se centran en garantizar la salud ambiental mediante el control y gestión de la calidad del agua, utilizando tecnología de precisión para asegurar la biodiversidad y la operatividad en puertos, marismas y piscifactorías. A través de la biorremediación, se busca integrar y aprovechar aguas ricas en nutrientes inorgánicos mediante el cultivo de macroalgas que actúan como biofiltros de nitratos, fosfatos y metales pesados. Este modelo busca impulsar la economía azul al transformar los excedentes de la actividad industrial y acuícola en biomasa valorizable, liderando una transición hacia sistemas de gestión hídrica basados en la naturaleza.

INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

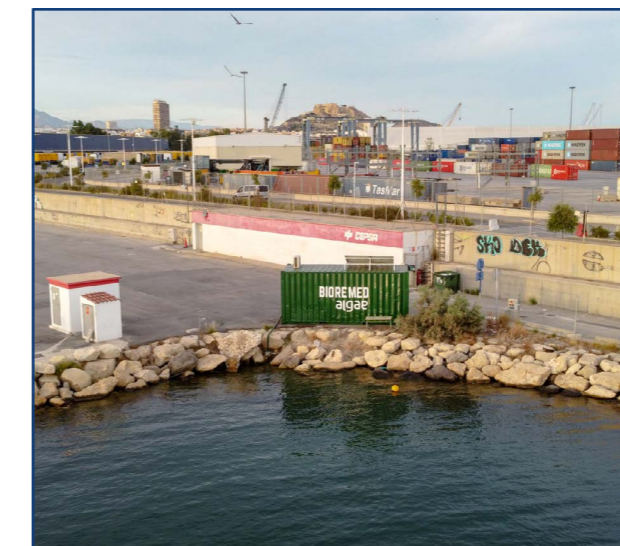
El proyecto surge de la necesidad de gestionar la calidad del agua de forma preventiva, medible y basada en datos. Desde una base científica en acuicultura, se desarrolla el cultivo de macroalgas como solución biorremediadora, integrando monitorización real, trazabilidad del dato ambiental y análisis del rendimiento del sistema. La biomasa generada se revaloriza como recurso, cerrando un modelo acuícola innovador que combina mejora ambiental, gestión basada en datos y viabilidad económica, facilitando su escalado y replicabilidad.



LECCIONES APRENDIDAS

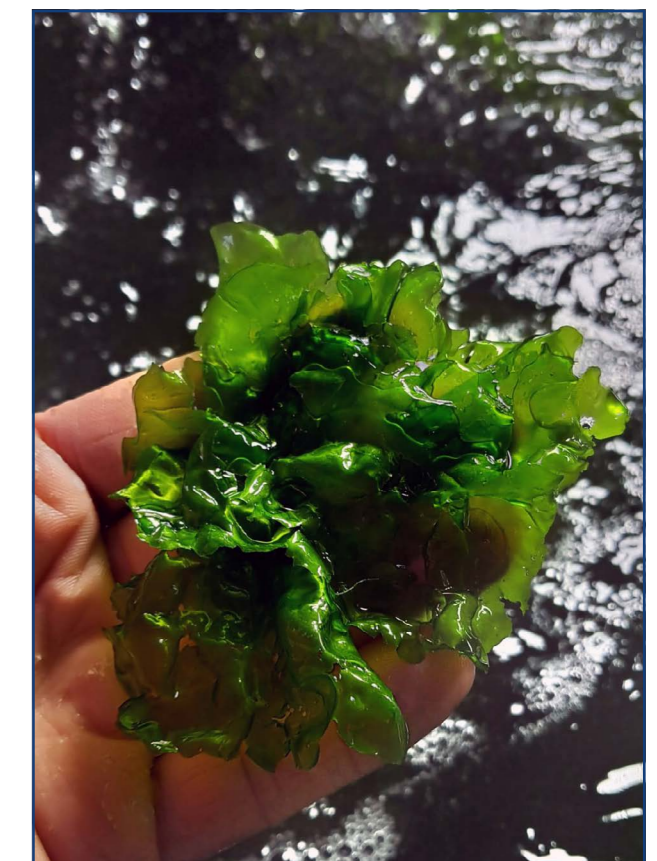
La principal lección ha sido la adaptación tecnológica constante. El desarrollo de un sistema de cultivo semicontrolado pionero en el Mediterráneo ha requerido la optimización continua de los prototipos según las condiciones de cada entorno, lo que ha implicado una inversión sostenida en I+D. Asimismo, se ha constatado que la colaboración científica intersectorial resulta esencial para superar barreras técnicas.

Otro aprendizaje clave ha sido la anticipación normativa. La complejidad de los permisos en la intersección entre acuicultura y ámbito ambiental exigió integrar el asesoramiento legal y administrativo desde las primeras fases del proyecto. Finalmente, la cohesión del equipo y la promoción de redes de apoyo, tanto en innovación como en emprendimiento femenino, han sido factores determinantes para el éxito en un sector tradicional y históricamente masculinizado.



LOGROS Y RESULTADOS

El proyecto ha permitido desarrollar e implementar sistemas de cultivo de macroalgas con capacidad demostrada para la mejora de la calidad del agua mediante reducción de nutrientes. Se han validado sistemas de monitorización y trazabilidad del dato ambiental, que permiten medir el impacto del sistema y aportar valor al cliente en la gestión del agua. Asimismo, se ha demostrado la revalorización de la biomasa generada, mediante diferentes aplicaciones, consolidando un modelo acuícola innovador, replicable y con viabilidad ambiental y económica.



Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: REGIÓN DE MURCIA

PROYECTOS:

- Salazones Garre S.L.





Salazones Garre S.L.

ÁMBITO: turismo marino y gastronómico.



LUGAR

San Pedro del Pinatar (Murcia)

PROMOTORES

Ana Garre, CEO de Salazones Garre S.L.

FINANCIACIÓN

Privada (100%)



www.unmardesalazon.com/

www.salazonesgarre.com/



www.instagram.com/salazonesgarre/



www.facebook.com/SalazonesGarre



SALAZONES GARRE SL

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Innovación
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Exitoso/impacto positivo

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Ana Garre, CEO de Salazones Garre, lidera una empresa familiar ubicada en la Costa Cálida, entre el Mediterráneo y el Mar Menor, dedicada a la elaboración artesanal de salazones desde 1983. Con 42 años de trayectoria, la compañía mantiene viva una tradición gastronómica estrechamente vinculada a la cultura y al desarrollo histórico de las civilizaciones mediterráneas, donde la pesca desempeñó un papel esencial.

En este recorrido histórico del binomio sal y pescado, las salazones —valoradas por pueblos como fenicios y romanos— han evolucionado hasta consolidarse como un elemento identitario de la **Región de Murcia** y un referente de su propuesta gastronómica. La gastronomía constituye actualmente el segundo producto turístico más valorado del destino, solo por detrás del sol y playa, y representa un factor decisivo de elección para el 80 % de los visitantes.

En este contexto, se impulsa un proyecto de turismo gastronómico experiencial que integra tradición e innovación, poniendo en valor el patrimonio cultural y culinario del territorio.

OBJETIVOS

- Diseñar una experiencia turística innovadora que combine un paseo en barco por el **Mar Menor o el Mediterráneo** con una cata de vinos de autor bajo IGP y DOP regionales, acompañada de degustaciones gourmet elaboradas con salazones procedentes de pesca sostenible certificada con **sello azul MSC**.
- Establecer un marco participativo que fomente la colaboración con productores de proximidad

—bodegas y agricultores ecológicos— y coordinar con la directiva de **Cruceros Mar Menor** la planificación de fechas y trayectos que respeten el equilibrio del entorno natural.

- Desarrollar una experiencia de arqueología gastronómica en museos regionales y nacionales para poner en valor la tradición de las salazones, promoviendo acuerdos de cooperación con departamentos de Historia Antigua y grados de Turismo de distintas universidades.
- Recrear, a través de una **Gira Mundial**, el itinerario histórico que hace dos mil años llevó el **garum** desde las costas del sureste peninsular hacia distintos puntos del Imperio Romano.

INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

El proyecto se fundamenta en la convicción de que el valor de un viaje reside tanto en el destino como en el proceso que conduce hacia él. En coherencia con esta filosofía, la empresa se reconoce como heredera de una tradición milenaria y asume un compromiso firme con la sostenibilidad y la conservación del entorno natural.

La iniciativa constituye una etapa más en un recorrido iniciado hace casi una década, orientado a investigar y difundir la huella histórica del **garum** y las salazones en las cocinas del Levante español y en diversas culturas del arco mediterráneo. Este proyecto turístico experiencial refuerza la conexión entre paisaje, historia y gastronomía, ofreciendo a los visitantes una propuesta sensorial que pone en valor la identidad cultural vinculada al entorno singular del Mar Menor.

LECCIONES APRENDIDAS

Este proyecto ofrece una experiencia gastronómica de calidad para difundir una tradición artesanal milenaria, navegando por el Mar Menor o el Mediterráneo. Desde el inicio, el proyecto se enriqueció involucrando a mujeres productoras de cercanía, y luego se adaptó la experiencia como taller de arqueogastronomía en el Teatro Romano de Cartagena y el Museo Precolombino de Benalmádena, en colaboración con la arqueóloga Pilar Corrales de la Universidad de Málaga). También colaboramos con el proyecto de investigación que dirige el arqueólogo Alejandro Quevedo del CSIC que halló una piletta para elaborar salazones en época romana en la Isla del Fraile en Águilas.

Recibimos una gran colaboración de chefs regionales de prestigio y de arqueólogos de los distintos museos al filmar el documental del Garum así como el apoyo de cocineros top y autoridades turísticas de las distintas ciudades que visitamos en la Gira del Garum. Por ello, en 2026 el proyecto sumará nuevos desafíos.



LOGROS Y RESULTADOS

Las evaluaciones realizadas durante los dos últimos años arrojan resultados positivos:

- Se han desarrollado 12 experiencias turísticas con aforo completo en el Mar Menor y el Mediterráneo. Actualmente, se programan nuevas fechas para el primer semestre de 2026. La iniciativa ha contribuido a reducir la estacionalidad y ha incrementado en un 10 % la contratación de personal, con un 50 % de mujeres y personas mayores de 50 años.
- En 2024, la **Gira Mundial del garum** incluyó visitas a Nápoles, Atenas, Troyes y París. En 2025, continuó por Bari, Matera, Lisboa y Setúbal.
- Entre marzo y agosto de 2025 se rodó un documental sobre el garum en cinco museos de Cartagena y en la Alcazaba de Málaga, actualmente en fase de edición.
- En abril de 2025, la huela de mújol envuelta en cera ecológica, empleada en la experiencia, obtuvo el segundo premio en la categoría Packaging de los **Premios Salón Gourmets**.
- Desde noviembre de 2025 se mantiene una colaboración activa con el Departamento de Arqueología de la Universidad de Málaga.



José Manuel López Nicolás

Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: ANDALUCÍA

PROYECTOS:

- Marisma Biomed
- Noceanous games
- Smart Blue Lab





Marisma Biomed

ÁMBITO: economía azul y sostenibilidad



LUGAR

San Fernando (Cádiz)

PROMOTORES

Marisma Biomed S.L.

FINANCIACIÓN

Privada y mediante los cuantías provenientes de reconocimientos y premios



www.marismabiomed.com



[instagram.com/@marismabiomed](https://www.instagram.com/marismabiomed)



[linkedin.com/company/marisma-biomed](https://www.linkedin.com/company/marisma-biomed)



[facebook.com/MarismaBiomed](https://www.facebook.com/MarismaBiomed)



www.youtube.com/@MarismaBiomed

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Innovación
- Sostenible
- Exitoso/impacto positivo
- Transferible



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Estrella y Sara Montaner Perea, junto a su padre, **Joan**, cultivan **plantas halófitas**, como la **salicornia**, directamente sobre el mar, aprovechando su extraordinaria capacidad para adaptarse a entornos salinos. Al crecer sometidas a condiciones naturales de alto estrés, estas plantas generan compuestos bioactivos de gran valor. A partir de ellas desarrollamos alimentos funcionales y complementos alimenticios orientados a la salud, especialmente la cardiovascular. Los factores de riesgo vascular, como la hipertensión o el colesterol elevado, afectan a una parte muy importante de la población andaluza, en torno al 50%. El proyecto propone soluciones alimentarias innovadoras basadas en recursos marinos, desde un modelo de producción sostenible y respetuoso con los ecosistemas costeros.

OBJETIVOS

El proyecto tiene como objetivo mejorar la salud de las personas mediante un enfoque preventivo y natural, reduciendo el riesgo de enfermedades cardiovasculares como ictus o infartos, principales causas de mortalidad en España. Asimismo, persigue implantar un modelo productivo sostenible y regenerativo, basado en la agricultura marina, que no utiliza agua dulce ni tierra fértil y contribuye a la mejora del entorno costero mediante la limpieza de aguas, la captura de CO₂ y la economía circular, revalorizando infraestructuras existentes como canales de piscifactorías o salinas abandonadas. Finalmente, el proyecto busca generar un impacto positivo y duradero en el territorio, poniendo en valor los recursos locales y favoreciendo un desarrollo sostenible con proyección exterior.

INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

El proyecto nace de la preocupación por el aumento de las enfermedades vasculares y de la necesidad de actuar desde la prevención. Parte del redescubrimiento de la salicornia, presente históricamente en nuestro entorno, y de la investigación para aprender a cultivarla directamente sobre el mar. Tras una fase de desarrollo y validación, se han obtenido productos con resultados positivos en ensayos clínicos: el suplemento reduce colesterol y homocisteína y mejora la cognición, mientras que el sustituto de la sal contribuye a reducir la tensión arterial. Actualmente, el proyecto ha iniciado su comercialización a nivel nacional y primeras ventas internacionales. A futuro, el objetivo es escalar el sistema de cultivo para hacer los productos más accesibles y generar un impacto real en la salud pública.



LECCIONES APRENDIDAS

Una de las principales lecciones ha sido que la prevención en salud exige tiempo, validación y rigor para generar confianza, siendo clave la colaboración con hospitales y centros sanitarios. Asimismo, se ha evidenciado la necesidad de una adecuada difusión y divulgación. Existen productos en el territorio con amplios beneficios para la salud que siguen siendo poco conocidos. La salicornia constituye un ejemplo claro, lo que ha puesto de relieve la importancia de acompañar la innovación con pedagogía, comunicación y cercanía al consumidor. Finalmente, el proyecto confirma que integrar ciencia, territorio y accesibilidad resulta esencial para lograr un impacto real y sostenible en la sociedad.



LOGROS Y RESULTADOS

Entre los principales logros destaca el desarrollo de productos basados en salicornia con resultados positivos en ensayos clínicos realizados en el Sistema Andaluz de Salud, demostrando reducción de colesterol, homocisteína y tensión arterial, así como mejoras cognitivas y de la marcha en pacientes que han sufrido ictus.

Se ha validado un sistema innovador de cultivo de plantas halófitas directamente sobre el mar, transformándolo en soluciones alimentarias comercializables.

Actualmente, los productos se comercializan a nivel nacional y cuentan con primeras ventas internacionales.

Marisma Biomed ha sido reconocida con el VI Premio de Innovación Sostenible BBVA-Grupo Joly, el Premio Proa 2025 'Nueva Empresa' del Clúster Marítimo Marino de Andalucía, como ganadora provincial de los Premios Emprendemos de Andalucía y figura entre las Top101 Startups Españolas de 2025.





Noceanous games

ÁMBITO: economía azul y sostenibilidad



LUGAR
Málaga

PROMOTORES
Alexandra Martínez Torrecilla

FINANCIACIÓN
Privada y reconocimientos y premios



<https://noceanous.com/>



<https://www.instagram.com/noceanous/>

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Innovación
- Durabilidad
- Exitoso/impacto positivo
- Fomento de la igualdad de oportunidades

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Noceanous es una startup malagueña de economía azul, fundada y liderada por **Alexandra Martínez Torrecilla**, que desarrolla videojuegos sobre conservación marina y sostenibilidad dirigidos a todo tipo de personas. A través de títulos como **Sea Rangers** y **Tile Ocean**, el estudio convierte el tiempo de ocio digital en una oportunidad para descubrir los ecosistemas marinos, entender los retos del sector pesquero y visibilizar proyectos reales de protección del océano y de la iniciativa 30x30. Además, parte de los beneficios se destina a la protección de los océanos a través de diferentes asociaciones y ONG aliadas, haciendo que quienes juegan sean partícipes directos del impacto positivo en el medioambiente. El objetivo es que cada partida informe, inspire y conecte a la ciudadanía con la economía azul de forma positiva, atractiva y responsable.

OBJETIVOS

- Sensibilizar sobre la importancia de los mares y la pesca sostenible, mostrando de forma atractiva los retos ambientales y sociales vinculados al sector pesquero y acuícola.
- Visibilizar el papel de las mujeres en la economía azul, dando protagonismo a científicas, emprendedoras, profesionales del mar y organizaciones lideradas o impulsadas por mujeres.
- Conectar entretenimiento e impacto real, destinando parte de los beneficios del videojuego a proyectos de conservación marina y promoción de buenas prácticas en el ámbito pesquero y costero.

INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

Noceanous nace de la trayectoria de su fundadora, **Alexandra**, quien con más de 10 años en la industria de la comunicación y producción digital, decidió orientar su carrera a la conservación marina tras colaborar con asociaciones de investigación de cetáceos y proyectos de economía azul. La experiencia en campañas científicas y la observación de cómo el ocio digital forma parte del día a día de jóvenes y personas adultas dieron lugar a una idea clara: crear videojuegos que expliquen, de forma rigurosa y entretenida, qué ocurre en nuestros mares y quién los protege. **Sea Rangers** y **Tile Ocean** son la primera pieza de un catálogo que quiere acercar la ciencia, la pesca sostenible y la protección del océano al público general mediante experiencias responsables y significativas.



LECCIONES APRENDIDAS

Una lección clave ha sido entender que los videojuegos pueden ser una herramienta muy potente para informar y movilizar a la ciudadanía adulta y joven, siempre que se diseñen con responsabilidad, rigor y mensajes positivos. El contacto constante con asociaciones, investigadoras y profesionales del mar ha permitido ajustar las historias y mecánicas para reflejar mejor la realidad del sector pesquero y de la conservación. En un contexto en el que se promueve un uso más consciente de las pantallas, Noceanous ha comprobado que ofrecer experiencias digitales que combinan entretenimiento, reflexión y oportunidades de participación en proyectos reales es una vía eficaz para mantener el interés, reforzar la educación ambiental y generar orgullo por la economía azul.



LOGROS Y RESULTADOS

Noceanous es una empresa joven que se ha posicionado como referente emergente en economía azul digital. Ha recibido el Premio a la Mejor Idea de Emprendimiento en Economía Azul y el Premio Mujer Emprendedora en Innovación y Emprendimiento Social 2024 de la Diputación de Málaga, y ha sido finalista en el V Premio de Innovación Social La Noria y en el premio internacional de CIHEAM. El proyecto ha aparecido en televisión, radio y prensa digital, y se ha presentado en el **One Ocean Congress de Niza**. Ha desarrollado los videojuegos **Sea Rangers** y **Tile Ocean** y colabora con entidades que trabajan en corales, posidonia, cetáceos y tiburones, destinando parte de los beneficios a estas iniciativas.





Smart Blue Lab

ÁMBITO: economía azul y sostenibilidad



LUGAR

Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

PROMOTORES

María Gálvez del Castillo Luna

FINANCIACIÓN

InnDih, Kit Digital (Financiación pública mediante PRTR)



www.smartbluelab.com



<https://www.linkedin.com/company/smart-blue-lab/>



<https://x.com/SmartBlueLab>

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Innovación
- Exitoso/impacto positivo
- Sostenible
- Creación de empleo: 1 puesto (1 femenino)



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Smart Blue Lab es una empresa de base tecnológica especializada en innovación, sostenibilidad, transición ecológica y economía azul sostenible. Proporcionamos soluciones eco-innovadoras, fusionando sostenibilidad, rentabilidad e innovación de una forma creativa, ética y rigurosa. Liderada por la oceanógrafa y ambientóloga **María Gálvez del Castillo Luna**, desarrolla proyectos transformadores para empresas, administraciones y organizaciones, integrando innovación, competitividad y protección medioambiental.

OBJETIVOS

- Impulsar la transición ecológica y la economía azul sostenible, liderando proyectos de innovación, digitalización, descarbonización y soluciones basadas en la naturaleza, que aceleren la adaptación climática y la protección de los ecosistemas marinos y costeros.
- Acompañar a empresas, administraciones públicas y organizaciones del sector azul en la integración estratégica de criterios ESG, neutralidad climática, gestión sostenible de recursos y resiliencia frente a riesgos climáticos, reforzando su competitividad y cumplimiento normativo.
- Desarrollar tecnología propia de alto valor añadido, como la plataforma inteligente **Smart Blue Carbon®**, para el cálculo avanzado de carbono azul.
- Contribuir a la modernización, digitalización y sostenibilidad del tejido empresarial y del ecosistema azul.

- Fomentar alianzas estratégicas entre ciencia, tecnología y sector productivo.
- Promover la sensibilización, la divulgación científica y el liderazgo femenino en la economía azul.

INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

El proyecto nace del firme compromiso de su fundadora con la protección de las costas y océanos, y con la innovación orientada al bien común y a potenciar una economía azul sostenible. Tras una trayectoria profesional en instituciones como un **GALPA**, la Universidad de California Los Ángeles, Ferrovial, el Congreso de los Diputados o el Campus de Excelencia Internacional del Mar, identificó la necesidad de conectar ciencia, tecnología y economía azul para crear soluciones transformadoras. **Smart Blue Lab** se consolida en 2024 como un modelo de innovación sostenible, evolucionando desde la consultoría avanzada hacia el desarrollo tecnológico propio, la creación de alianzas estratégicas y la internacionalización. El proyecto avanza en fases de crecimiento progresivo, con la visión de escalar sus soluciones, impulsar la transición ecológica y contribuir al bienestar de las comunidades costeras y marinas.



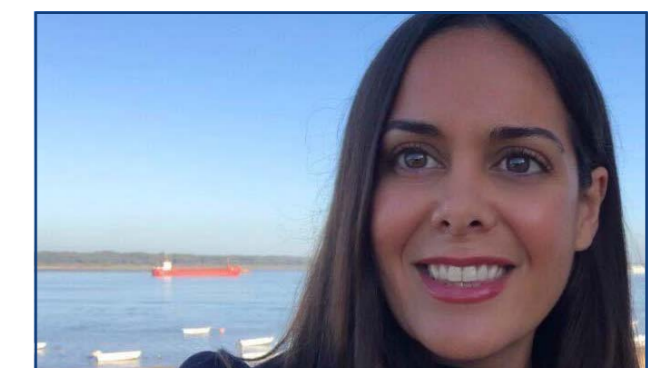
LECCIONES APRENDIDAS

La transición ecológica solo es efectiva si combina ciencia, tecnología y rentabilidad empresarial. Las empresas del sector azul necesitan acompañamiento experto y soluciones aplicables que sean viables y rentables. La colaboración entre actores locales, científicos y privados es clave; la innovación debe ser flexible, personalizada y orientada a resultados medibles.



LOGROS Y RESULTADOS

- Desarrollo de tecnología propia **Smart Blue Carbon®**, una plataforma innovadora actualmente en fase de validación (PoC), que integra ciencia, datos y análisis inteligente para cuantificar carbono azul, y acelerar estrategias de descarbonización y SBN.
- Dirección y liderazgo técnico de proyectos pioneros de alto impacto, incluyendo espacios de datos, soluciones climático-ambientales avanzadas, estrategias de descarbonización y proyectos de innovación para empresas, administraciones y plataformas internacionales.
- Crecimiento y proyección internacional.
- Aplicación experta de metodologías ESG, análisis de ciclo de vida, planes de reducción de emisiones y Soluciones Basadas en la Naturaleza, generando impactos medibles para empresas líderes de los sectores azul, agroalimentario, industrial y medioambiental.
- Participación en foros internacionales y colaboración con instituciones científicas, tecnológicas y públicas, contribuyendo activamente al avance del conocimiento.



Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: ISLAS BALEARES

PROYECTOS:

- Alianza Calant Xarxes





Alianza Calant Xarxes

Ámbito: economía azul y sostenibilidad



LUGAR

Illes Balears

PROMOTORES

Fundación Marilles, Mallorca Preservation, Menorca Preservation, Ibiza Preservation y Conservation Collective

FINANCIACIÓN

Fundación Marilles, Conservation Collective, Menorca Preservation, Mallorca Preservation, Ibiza Preservation, Blue Marine Foundation, TUI Care Foundation y Edmiston



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Innovación
- Sostenible
- Fomento de la igualdad de oportunidades
- Transferible



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Esta iniciativa busca promover la sostenibilidad de las pesquerías y el consumo responsable de productos del mar Balear. La iniciativa se inicia en 2020 con el desarrollo de un estudio sobre pesca ilegal y se consolida en 2023, cuando **Elisa Martínez** asume la coordinación, y, junto a mujeres y hombres de las ONG miembro, impulsan una hoja de ruta con un enfoque integral de pesca sostenible en todo el archipiélago. Desde entonces, la **Alianza** promueve la colaboración entre el sector pesquero, la administración, la comunidad científica y la ciudadanía para desarrollar estudios, herramientas, acciones y formaciones que generen valor, desde la convicción de que conservar el mar Balear solo es posible trabajando de la mano de los pescadores de las **Islas Baleares**.

OBJETIVOS

- Impulsar una oferta pesquera sostenible en las Islas Baleares, poniendo en valor el producto pesquero local a través del fortalecimiento de las marcas colectivas de productos del mar existentes - como **Millorquín** en Mallorca y **Peix Nostrum** en Ibiza- y apoyando el desarrollo de nuevas marcas colectivas en Menorca y Formentera.
- Fomentar un consumo responsable de productos del mar balear, trazables y legales, a través de herramientas divulgativas y formativas dirigidas a consumidores, restauración y canales de comercialización.
- Contribuir a la mitigación de la pesca ilegal mediante la colaboración con los distintos actores de la cadena de valor de los productos del mar

Balear, la promoción de buenas prácticas de consumo y control.

- Fomentar la cooperación, el intercambio de conocimiento y la generación de sinergias entre los miembros de la Alianza y otras organizaciones afines, en favor de un sector pesquero Balear sostenible, desde una perspectiva medioambiental y socioeconómica.

INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

El sector pesquero balear afronta importantes retos, como la reducción de la flota, la vulnerabilidad frente al cambio climático, la pesca ilegal y la falta de relevo generacional. Actualmente, la flota está compuesta por 223 embarcaciones de artes menores y 32 de arrastre, en las que trabajan 460 pescadores y pescadoras, y solo el 15 % del pescado consumido en Baleares procede de sus propias aguas. Ante este contexto, la Alianza ha trabajado con el sector de las cuatro islas, entendiendo que la sostenibilidad no depende únicamente del sector pesquero, sino también de la demanda. Por ello, junto al OBSAM-IME, desarrolló la Guía de Consumo Sostenible de Pescado y Marisco de las Islas Baleares, que pone en valor la diversidad del producto local y empodera al consumidor con información clara y fiable para diversificar el consumo hacia especies menos conocidas, reduciendo así la presión sobre las más vulnerables. La metodología utilizada es replicable en otros territorios costeros.

LECCIONES APRENDIDAS

- La Alianza aporta valor a través de un modelo de coordinación flexible, adaptado a las realidades de cada isla, que facilita la construcción de consensos, una hoja de ruta común y una estrategia de comunicación colectiva que maximiza el impacto compartido.
- La implicación directa del sector pesquero, aportando información clave, ha sido determinante para el éxito de iniciativas como la guía, que permite al consumidor contribuir a la conservación del mar y apoyar a los pescadores a través de sus decisiones de consumo.
- El desarrollo de herramientas innovadoras, como el Directorio Web de restaurantes y pescaderías comprometidos con la pesca local trazable, visibiliza la colaboración con la cadena de valor y consolida una comunidad de consumo responsable de productos del mar Balear con proyección de crecimiento futuro.
- La colaboración público-privada y el acceso a financiación internacional, con el apoyo de Fundación Marilles y Conservation Collective, son claves para escalar el proyecto.



LOGROS Y RESULTADOS

La Alianza ha establecido acuerdos de colaboración con organizaciones que representan a más del 70 % de los pescadores de las Islas Baleares, manteniendo un trabajo continuo con el conjunto del sector, instituciones del Govern de les Illes Balears y ONG miembros presentes en todo el territorio Balear. En este marco, junto a OPMallorcamar, se han desarrollado 8 talleres para cofradías, con más de 50 pescadores y la certificación de sus embarcaciones para utilizar la marca colectiva Millorquín. En Ibiza, se ha reforzado la trazabilidad del producto, fortaleciendo la marca colectiva Peix Nostrum. Asimismo, se han impulsado acciones de divulgación y formación —como la participación en la I Jornada de Pesca Sostenible de Palma, el Taller de Pesca Sostenible y Gastronomía del Foro Marino de Ibiza y Formentera 2025, y el taller sobre marcas colectivas en Menorca—, y se han distribuido más de 3.000 guías de consumo sostenible, disponibles gratuitamente en tres idiomas en la web de la Alianza.



Iniciativas en materia de igualdad: distribución por ámbito de desarrollo y comunidad autónoma

VISIBILIDAD DE LA MUJER PESQUERA (3)

- ESTATAL:
 - PLAN A.N.C.L.A.
- CATALUÑA:
 - La mar en las escuelas (2024); Sembrando semilla en las Escuelas (2025)
 - Pesca oficios I; Duo mar III

INTEGRACIÓN E INSERCIÓN LABORAL DE LAS MUJERES (1):

- PAÍS VASCO:
 - Programa Saretzen

ACCIONES FORMATIVAS DIRIGIDAS A MUJERES (1)

- GALICIA:
 - Aula Sostible do Freixo

ASOCIACIONISMO Y LIDERAZGO FEMENINO (1)

- ESTATAL:
 - III Foro "Mujeres en la pesca"





PLAN A.N.C.L.A.: Plan de Acción Nacional en Cofradías para la visibilización y fortalecimiento del papel de la mujer en el sector pesquero

ÁMBITO: visibilidad de la mujer pesquera



LUGAR

Nivel nacional

PROMOTORES

Federación Nacional de Cofradías de Pescadores

FINANCIACIÓN

Ministerio de Trabajo y Economía Social

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Emprendimiento femenino
- Transferible



Plan de acción nacional para la visibilización y el fortalecimiento del papel de las mujeres en el sector pesquero.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

La **FNCP** es la entidad representativa del sector pesquero a nivel nacional, integrada por las Cofradías de Pescadores y sus Federaciones. Las Cofradías son entidades de la Economía Social que desempeñan un papel esencial en la organización, representación y vertebración del sector. En este marco, la Federación impulsa el **Plan A.N.C.L.A.** como una herramienta estratégica para fortalecer la participación, el reconocimiento y la vertebración de las mujeres dentro de las Cofradías de Pescadores, en coherencia con los principios de la Economía Social. El **Plan A.N.C.L.A.** constituye el primer diagnóstico de ámbito nacional sobre esta realidad. El documento ha sido elaborado mediante un proceso participativo, validado por las propias profesionales y adoptado como hoja de ruta para orientar futuras actuaciones.

OBJETIVOS

El objetivo principal del proyecto es realizar un diagnóstico, recomendaciones de buenas prácticas y actuaciones prioritarias para aumentar la visibilización y valorización de la mujer en las cofradías de pescadores a nivel nacional, identificando los retos, necesidades y desigualdades que enfrentan las mujeres del sector pesquero y determinar estrategias para abordar y superar estos obstáculos y desafíos.

Se pretende fomentar el liderazgo y toma de decisiones de las mujeres en las cofradías, mediante la identificación de retos y el desarrollo de estrategias y actividades específicas para aumentar su participación y liderazgo.

Paralelamente, promover la igualdad de género, la visibilidad, la divulgación y la sensibilización en materia de género en el sector pesquero.



INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

La **FNCP**, como entidad representativa del sector pesquero a nivel nacional, ha identificado la escasa visibilidad, reconocimiento y participación que históricamente han tenido las mujeres en las estructuras profesionales y de gobernanza del sector, pese a su contribución fundamental. Ante la ausencia de un diagnóstico nacional actualizado, el proyecto surge con el objetivo de conocer su situación real, identificar barreras y necesidades, y establecer una base estratégica común de actuación, dotando además al **Grupo Ad Hoc de Mujeres de la FNCP** de una hoja de ruta para el desarrollo de futuras iniciativas. La elaboración del **Plan A.N.C.L.A.** se ha basado en una metodología participativa, mediante consultas documentales, cuestionarios, entrevistas y espacios de contraste.

LECCIONES APRENDIDAS

El proceso ha permitido constatar la existencia de una realidad diversa entre territorios y colectivos, así como la falta de información sistematizada y de canales estables de representación y comunicación. Asimismo, se ha evidenciado la importancia de contar con mecanismos estructurados de participación que permitan recoger estas realidades y facilitar una mejor coordinación entre las entidades implicadas. También se ha confirmado la necesidad de dotar al **Grupo Ad Hoc de Mujeres** de una hoja de ruta que oriente su actividad y garantice la continuidad y coherencia de las actuaciones futuras.

LOGROS Y RESULTADOS

El principal resultado del proyecto ha sido la elaboración del **Plan A.N.C.L.A.** y su validación por parte de las propias mujeres del sector, garantizando que el documento responda a su realidad y necesidades. El Plan ha sido adoptado institucionalmente por 47 Cofradías de Pescadores en el momento de su publicación, y posteriormente por la totalidad de las Cofradías en su presentación en la Bienal de Cofradías de Pescadores celebrada en Las Palmas de Gran Canaria. Asimismo, el proyecto ha permitido dotar al **Grupo Ad Hoc de Mujeres de la FNCP** de una hoja de ruta para el desarrollo de futuras iniciativas, fortalecer la coordinación entre entidades del sector, fomentar la participación activa de las profesionales implicadas y consolidar este grupo como un espacio estable de trabajo dentro de la FNCP.





III Foro "Mujeres en la pesca"

ÁMBITO: asociacionismo y liderazgo femenino



LUGAR

Foro de ámbito nacional celebrado en Lastres (Asturias)

PROMOTORES

ANMUPESCA

FINANCIACIÓN

Instituto de las Mujeres y para la Igualdad de Oportunidades (IMIO)



www.anmupesca.org



@ANMUPESCA



@ANMUPESCA

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Resultado de un proceso participativo
- Exitoso/impacto positivo
- Emprendimiento femenino
- Transferible

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El FORO "MUJERES EN LA PESCA" es un encuentro bianual estatal organizado por ANMUPESCA que reúne en una localidad marinera a representantes de sus asociaciones, expertas, investigadoras y administraciones para abordar los retos de las mujeres del mar desde una perspectiva de igualdad. El III Foro se celebró los días 24 y 25 de octubre de 2025 en la Cofradía de Pescadores de Lastres (Asturias), con mesas sobre política pesquera, sostenibilidad, cambio climático, situación sociolaboral, gobernanza y liderazgo femenino, además de visitas al puerto y espacios de networking.

OBJETIVOS

- Visibilizar el papel de las mujeres del mar en todos los eslabones de la cadena de valor, reforzando su reconocimiento social y profesional.
- Favorecer el diálogo directo entre mujeres del sector y administraciones para trasladar necesidades, propuestas y prioridades en materia de igualdad, empleo y protección social.
- Impulsar el asociacionismo y el liderazgo femenino, atrayendo nuevas socias y reforzando las relaciones entre asociaciones.
- Contribuir al empleo femenino y al relevo generacional, vinculando los debates sobre sostenibilidad, cambio climático y modernización del sector con las oportunidades para las jóvenes.

INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

El foro nace del diagnóstico compartido de ANMUPESCA sobre la falta de espacios estables, con perspectiva de género, donde las mujeres del mar pudieran dialogar de igual a igual con las administraciones y entre ellas mismas. Tras el éxito de los dos primeros foros, la asociación decide consolidar este encuentro de carácter bianual, rotándolo por distintas zonas costeras para acercarse a los territorios. El III Foro se diseñó de manera participativa con las asociaciones miembro, combinando ponencias técnicas, mesas de debate, visitas al territorio y momentos de networking, y se apoya en una estrategia específica de comunicación y notas de prensa.



LECCIONES APRENDIDAS

- Es clave acercar las administraciones a los puertos y cofradías: cuando las responsables públicas escuchan directamente a las mariscadoras, rederas, armadoras, pescaderas, etc., el diálogo es más rico y realista.
- El formato foro bianual, con sede itinerante, facilita la participación de nuevos territorios y atrae nuevas asociadas.
- Combinar contenido técnico (política pesquera, derechos y coberturas, sostenibilidad) con espacios informales de relación (visitas, comidas, networking) genera confianza y alianzas estables.
- El reconocimiento a referentes (como el homenaje a Teté Costales) refuerza la autoestima colectiva y el valor de los oficios tradicionales.



LOGROS Y RESULTADOS

- Consolidación del Foro "Mujeres en la Pesca" como espacio estatal de referencia en igualdad y sector pesquero, alcanzando su tercera edición.
- Participación de representantes de unas 30 asociaciones integradas en ANMUPESCA, junto con investigadoras y responsables de la administración estatal, autonómica y local.
- Fortalecimiento del asociacionismo: captación de nuevas socias, refuerzo de la red interna y puesta en común de problemáticas compartidas.
- Generación de conclusiones y líneas de trabajo que orientan la agenda de incidencia de ANMUPESCA en los siguientes años.
- Amplia visibilidad mediática en prensa generalista, especializada y medios locales, así como en las redes sociales de la asociación.



III FORO

Mujeres en la pesca

24 | 25 octubre

Lastres | Asturias

PROMUEVE ANMUPESCA Asociación Nacional de Mujeres de la Pesca

FINANCIA

Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: GALICIA

PROYECTOS:

- Aula Sostible do Freixo





Aula Sostible do Freixo

ÁMBITO: acciones formativas dirigidas a mujeres



LUGAR

O Freixo, Ayuntamiento de Outes (La Coruña)

PROMOTORES

Asociación de Mujeres del Sector pesquero Seo Fisterra Ría Muro Noia Costa Sostible

FINANCIACIÓN

FEMPA. Galp Seo Fisterra Ría Muros Noia Costa Sostible



@aulasostible dofreixo



@aulasostible dofreixo

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Resultado de un proceso participativo
- Sostenible
- Exitoso/impacto positivo
- Transferible

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto **Aula Sostible do Freixo** es un centro inclusivo de innovación para la transformación y valorización de los residuos plásticos procedentes de la actividad pesquera y del consumo doméstico, que son convertidos en objetos útiles para las actividades que desarrolla el sector pesquero. Con ello pretende reforzar la circularidad económica en torno a la sostenibilidad medioambiental.

Este proyecto, de naturaleza colaborativa, vertebra los intereses de entidades del sector pesquero y del ámbito de la inclusión social de esta zona costera.

La **AMSP** tiene un papel activo en el mismo colaborando en acciones formativas, divulgativas o de sensibilización, sobre las actividades del marisqueo, o en el diseño de productos innovadores para la práctica del mismo, a partir de los residuos plásticos.

Misela, ADISBISMIR y A Creba, socias del proyecto, son entidades referentes en el ámbito de la inclusión que pretenden formar a sus usuarios en el ámbito de la economía circular como salida laboral.

OBJETIVOS

- Identificar las necesidades y aprovechar los conocimientos de las profesionales del mar para el diseño de nuevas piezas y útiles que se puedan implementar en la actividad profesional.
- Poner en valor a las profesionales del sector participando en iniciativas de cuidado del medio, trasladando sus experiencias a entidades de inclusión.

- Aprovechar residuos procedentes de las actividades para las entidades de inclusión social.
- Visibilizar la colaboración de las entidades en el cuidado del entorno costero mediante actividades de limpieza de playas y la conmemoración de fechas señaladas para el cuidado y la protección del medio ambiente.
- Realizar actividades terapéuticas, ocupacionales o laborales en los centros/asociaciones, mediante la valorización de residuos o recursos marinos, para obtener un beneficio social, económico y ambiental.
- Promover la inclusión laboral de las personas mediante la realización de nuevas actividades productivas o laborales en sus respectivos centros.

INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

La **Aula Sostible do Freixo** nace como resultado de un proceso participativo entre entidades públicas, de inclusión y entidades del sector, con el objetivo de promover la rehabilitación de pequeñas escuelas vinculadas a la circularidad de los residuos procedentes del medio marino, a la sostenibilidad, a la visibilidad de las mujeres del sector dándole un papel activo dentro de estas actividades y generando oportunidades ocupacionales para los usuarios de las entidades de inclusión. En el 2021, se rehabilita una pequeña escuela en Outes, dotándola del equipamiento necesario para estas actividades de transformación de residuos, por parte de las entidades de inclusión, y se diseñan las primeras piezas para el sector, como agujas para las redeiras o ganchos

para los cinturones de las mariscadoras. Poco a poco, este proyecto ha ido creciendo, presentándose en la convocatoria de ayudas 2024 la ampliación de actividades de esta aula y la creación de un aula nueva en la localidad de Muros, donde la **Asociación de Mujeres** tiene también un papel importante en las actividades de divulgación de esta iniciativa. Un ejemplo ha sido su participación en los campamentos de verano ofertados por el ayuntamiento, donde la asociación asume un papel importante en la sensibilización en el cuidado del medio marino entre los participantes.

LECCIONES APRENDIDAS

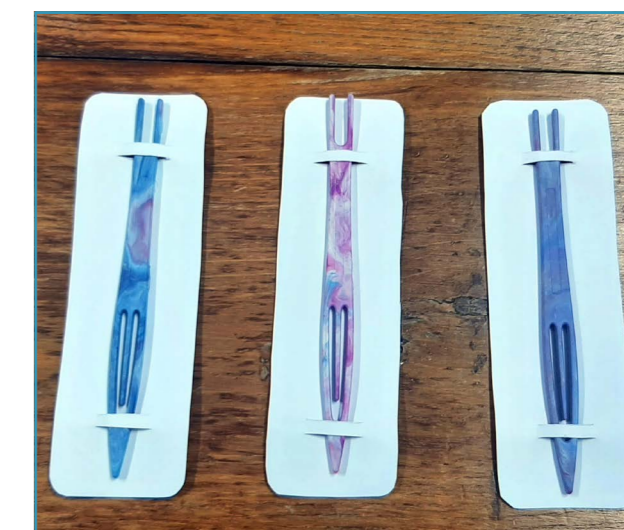
La oportunidad que el proyecto ha supuesto para las mujeres del mar dirigidas a la diversificación del sector hacia otro tipo de actividades productivas y complementarias con la actividad extractiva y de la pesca, es innegable. Por una parte hemos puesto en práctica habilidades y adquirido conocimientos para abordar nuevos retos laborales y modelo de negocio vinculados con la puesta en valor de la profesión, pero también se abren nuevas vías para que estas oportunidades se realicen en colaboración con otras entidades del sector pesquero y agentes económicos del territorio

Para las mujeres del mar participantes ha supuesto un aprendizaje continuo, no solo por los conocimientos adquiridos a través de la formación, sino también porque ha supuesto una acción "piloto" para testar nuestra experiencia guiando grupos y dando a conocer nuestra profesión. Experiencia que permitirá la diversificación a nivel individual de nuestra actividad en relación con estos ámbitos.

LOGROS Y RESULTADOS

- **Premio Economía Azul** en el apartado de economía circular convocado por la Consellería do Mar, edición 2022.
- **Segundo Premio Excelencia a la Innovación Mujeres Rurales** en la categoría sector pesquero, edición 2023.

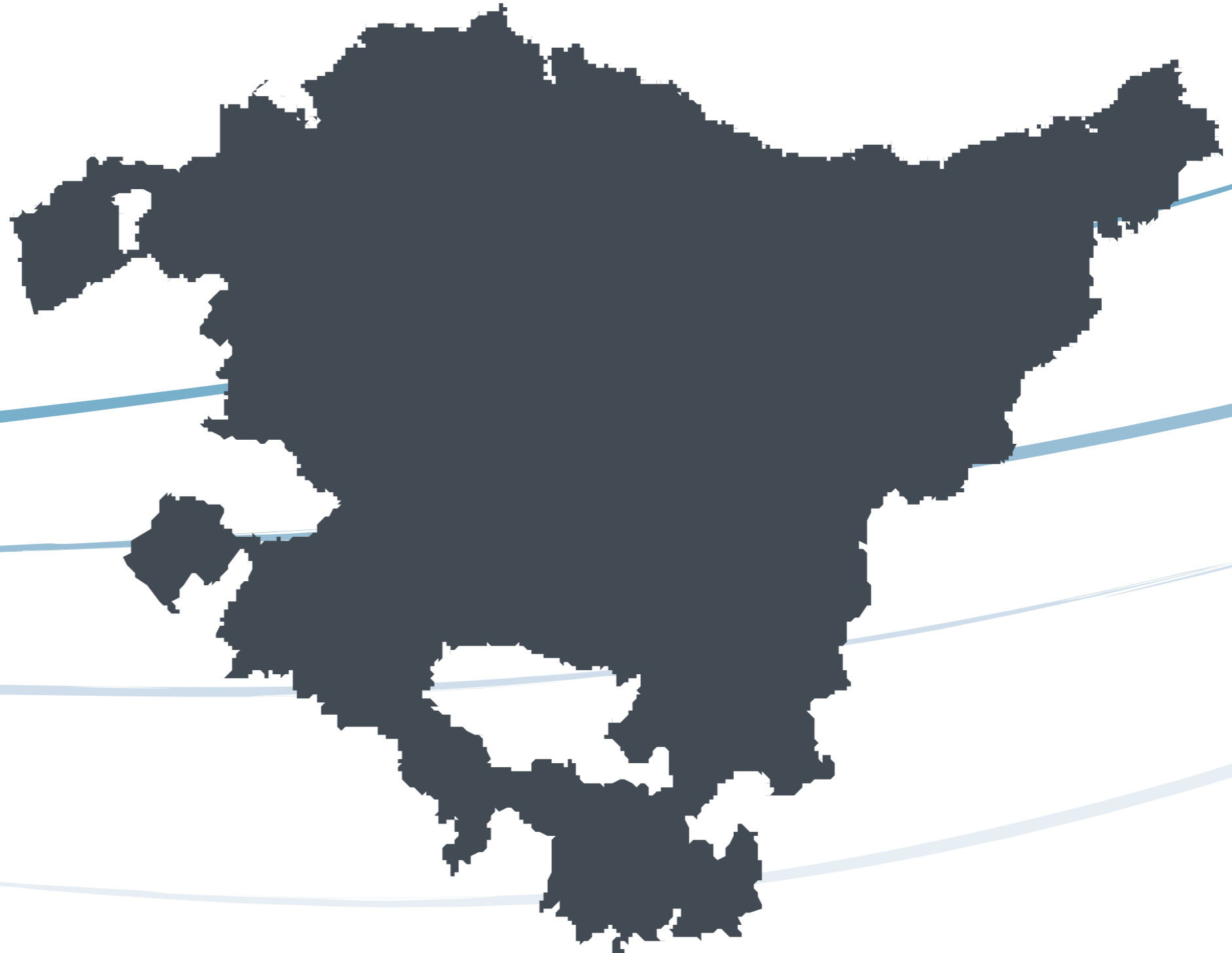
El mayor logro alcanzado por el proyecto es que ha conseguido mantenerse en el tiempo. En la convocatoria de ayudas de 2024 se ha financiado la ampliación de esta aula, tanto a nivel de espacio como de capacidad productiva, abarcando más útiles para el sector. En estos momentos, el proyecto se ha extendido a más municipios y se está construyendo el aula **Sostible dos Outeiriños** en el Ayuntamiento de Muros, donde la Asociación tiene un papel fundamental. En esta aula se trabajará con los residuos de redes encontrados en el mar.

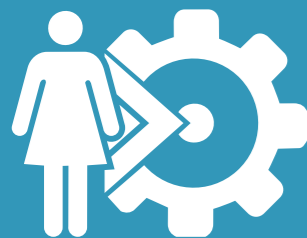


Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: PAÍS VASCO

PROYECTOS:

- Programa Saretzen





Programa Saretzen

ÁMBITO: integración e inserción laboral de las mujeres



LUGAR

Hondarribia, Orio y Getaria (Euskadi)

PROMOTORES

Euskadiko Saregin Autonomoen Elkartea, Opegui, Garela y HAZI Fundazioa

FINANCIACIÓN

HAZI Fundazioa

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Resultado de un proceso participativo
- Exitoso/impacto positivo
- Emprendimiento femenino
- Creación de empleo: 6 puestos femeninos

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

EL programa “SARETZEN”, cuyo objetivo es asegurar la continuidad generacional en el oficio de las redes de pesca, preservando tradiciones y apoyando el desarrollo socioeconómico de las comunidades costeras. El programa se enfoca en capacitar a futuras trabajadoras para diseñar, fabricar, reparar y mantener artes y aparejos de pesca.

OBJETIVOS

- Garantizar el relevo generacional en el oficio de la redera, preservando las tradiciones pesqueras y contribuyendo al desarrollo económico y social de las comunidades costeras.
- Capacitar a las futuras trabajadoras para que adquieran los conocimientos y habilidades técnicas que les permitan realizar el diseño, confección, reparación y mantenimiento de artes y aparejos utilizados en la actividad pesquera.



INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO

La aprobación por parte de las instituciones estatales de los coeficientes a aplicar para la reducción de la edad de jubilación en el colectivo de mujeres trabajadoras del sector pesquero ha llevado a una drástica reducción del colectivo tan importante para el sector de bajura de cerco de Euskadi.

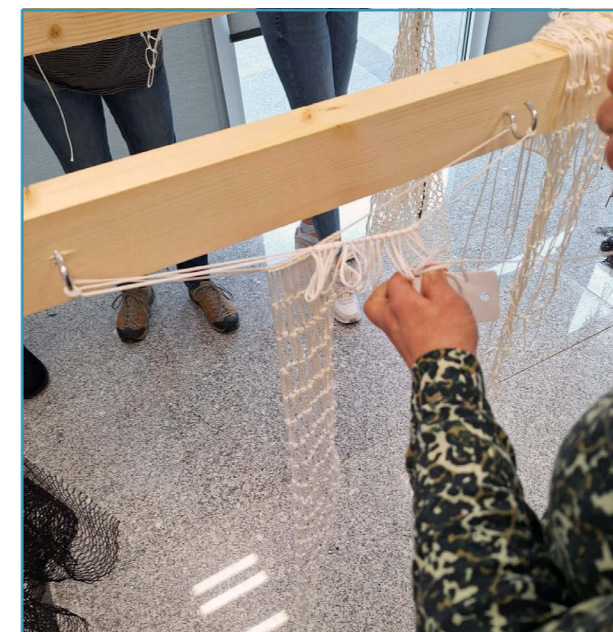
La necesidad de encontrar nuevas personas que den continuidad a este oficio, propició la colaboración de distintas entidades del sector pesquero e institucional vasco que desencadenaron el inicio de este proyecto, que buscaba mantener un servicio esencial para el funcionamiento de la pesca de cerco en Euskadi.



LECCIONES APRENDIDAS

El programa Saretzen ha logrado avances significativos en la profesión de redera, especialmente en el sector de bajura de cerco de Euskadi, que se ha visto afectado por la drástica reducción del colectivo tras la aprobación de coeficientes para la jubilación anticipada de las mujeres trabajadoras del sector pesquero. Ante este reto, el programa ha conseguido que 6 personas se formen y se incorporen directamente a la profesión, y que otras 3 lo hagan después de la puesta en marcha del proyecto, demostrando el impacto positivo y el efecto multiplicador de la iniciativa.

El proyecto también ha contribuido a mejorar la situación de las rederas actuales, poniendo en valor la necesidad de dignificar el oficio y garantizar condiciones laborales adecuadas. Sin unas condiciones dignas y atractivas.



LOGROS Y RESULTADOS

Aunque el proyecto no ha recibido premios ni distinciones formales, su verdadero valor se refleja en el impacto generado en la profesionalización del sector. Se ha conseguido que 15 personas participen en el curso, de las cuales 6 completaron las prácticas y se dieron de alta como trabajadoras autónomas, iniciando así su actividad en el oficio. Este avance ha favorecido la continuidad y fortalecimiento de la profesión, generando además un efecto llamada que ha propiciado la incorporación o reincorporación de 3 personas adicionales. Con ello, se contribuye a la sostenibilidad del oficio y a la preservación de un saber hacer tradicional con proyección de futuro.



Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector pesquero y acuícola: CATALUÑA

PROYECTOS:

- La mar en las escuelas (2024);
Sembrando semilla en las Escuelas (2025)
- Pesca Oficios I;
Duo mar III





La mar en las escuelas (2024) Sembrando semilla en las Escuelas (2025)

ÁMBITO: visibilidad de la mujer pesquera



LUGAR

Barcelona y Vilanova i la Geltrú

PROMOTORES

Associació Catalana de Dones de la Mar

FINANCIACIÓN

FEMPA (GALP Costa Central) y Generalitat de Catalunya

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Exitoso/impacto positivo
- Sostenible
- Emprendimiento femenino
- Transferible



RESUMEN O BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS PROYECTOS.

Los proyectos “La Mar en las Escuelas” (2024) y “Sembrando semilla en las Escuelas” (2025), impulsados por la Asociación Catalana de Mujeres del Mar, buscan visibilizar las profesiones de la economía azul, tanto del sector primario como de los ámbitos que lo rodean: científicas marinas, comerciales, submarinismo, profesionales de ocio y vela, y educadoras ambientales. Se pretende que la infancia y juventud conozca que estas profesiones también pueden ser desempeñadas por mujeres, cambiando la percepción de que son trabajos mayoritariamente masculinos.

OBJETIVOS.

El objetivo principal es mostrar la diversidad de profesiones en la economía azul y su carácter inclusivo, sensibilizando a la infancia y juventud sobre que mujeres y hombres pueden desarrollarlas de igual manera. Se busca que los niños y niñas conozcan los oficios vinculados a la mar —sector primario, investigación, comercio, deportes náuticos y educación ambiental— y romper estereotipos de género. Además, se pretende involucrar a escuelas e institutos como canales de difusión del mensaje, reforzando el papel de la Asociación Catalana de Mujeres del Mar como agente activo de concienciación y promoción de vocaciones en la economía azul.

INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN: ORIGEN DEL PROYECTO Y DESARROLLO

Los proyectos nacen de la experiencia de las mujeres de la mar y de la necesidad de hacer visibles sus profesiones ante la infancia y la juventud. Buscan que los niños y niñas comprendan que estas ocupaciones no son exclusivamente masculinas. Para ello, se realizaron charlas, talleres y actividades participativas en escuelas e institutos, el segundo año se realizaron, al final, dos jornadas de concienciación ambiental en la playa, donde se pudo hacer hincapié en la sostenibilidad y la reducción de residuos. Se elaboraron videos de las acciones que se colgaron en Tiktok.



LECCIONES APRENDIDAS:

Se ha constatado que la interacción directa con mujeres profesionales de la mar genera un mayor impacto en la percepción de los niños y niñas sobre la igualdad de género en los oficios marítimos. De hecho, en algunas ocasiones las mujeres que impartían las charlas se vestían con el peto de pesca, para un impacto mayor. La implicación de la comunidad educativa amplifica el alcance del mensaje y facilita la transmisión de valores de sostenibilidad y corresponsabilidad. Además, se ha reforzado el papel de la Asociación Catalana de Mujeres del Mar como referente en educación ambiental y promoción de la igualdad de género en la economía azul:



LOGROS Y RESULTADOS:

- Los proyectos han logrado visibilizar la diversidad de profesiones de la economía azul, mostrando que mujeres y hombres pueden ejercerlas.
- Las jornadas de concienciación ambiental ampliaron el alcance del mensaje y fomentaron la sensibilización ambiental.
- La infancia y la juventud ha conocido oficios que antes percibían como masculinos, contribuyendo a cambiar estereotipos de género.
- Además, la Asociación Catalana de Mujeres del Mar ha consolidado su papel activo como agente de educación, sensibilización y promoción de vocaciones en la economía azul.



Pesca oficios I Duo mar III

ÀMBITO: visibilidad de la mujer pesquera



LUGAR

Cataluña

PROMOTORES

Associació Catalana de Dones de la Mar

FINANCIACIÓN

Generalitat de Catalunya

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Durabilidad
- Transferible



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto tiene como objetivo principal que el alumnado incorpore a su conocimiento los oficios que se desarrollan en la economía azul como posibles opciones profesionales. Asimismo, se pretende visibilizar que estas profesiones pueden ser ejercidas por mujeres, rompiendo estereotipos de género asociados a un sector tradicionalmente masculinizado. El proyecto busca fomentar una percepción más igualitaria e inclusiva desde edades tempranas y dotar a las socias de la **ACDM** que realizan charlas y jornadas educativas de materiales lúdicos y pedagógicos que refuercen los contenidos. Finalmente, se valorará la posibilidad de realizar tiradas más amplias de los juegos para su difusión y comercialización.

OBJETIVOS

El proyecto tiene como objetivo principal que el alumnado incorpore en su conocimiento los oficios que se desarrollan en la economía azul como posibles opciones profesionales. Asimismo, se pretende visibilizar que estas profesiones pueden ser ejercidas por mujeres, rompiendo estereotipos de género asociados a un sector tradicionalmente masculinizado. El proyecto busca fomentar una percepción más igualitaria e inclusiva desde edades tempranas y dotar a las socias de la **ACDM** que realizan charlas y jornadas educativas de materiales lúdicos y pedagógicos que refuercen los contenidos. Finalmente, se valorará la posibilidad de realizar tiradas más amplias de los juegos para su difusión y comercialización.

**INSPIRACIÓN Y MOTIVACIÓN:
ORIGEN DEL PROYECTO**

El proyecto nace a partir de la experiencia de las socias de la **Asociación Catalana de Mujeres del Mar** en charlas realizadas en escuelas y otros espacios educativos, donde se explicaba la labor de la entidad y la diversidad de oficios de la economía azul, tradicionalmente asociados a los hombres. Se detectó la necesidad de finalizar estas sesiones con un recurso lúdico que ayudara a consolidar los contenidos impartidos entre la infancia. Así surge "**Pesca Oficios**", un juego tipo bingo en el que se "pescan" ilustraciones de profesiones del mar representadas por mujeres. A partir de estos mismos dibujos se creó "**Duo Mar**", un juego de parejas para alumnado más pequeño. Actualmente los prototipos están desarrollados y se utilizarán en escuelas y jornadas de la ACDM.



LECCIONES APRENDIDAS:

- Se ha comprobado que la interacción directa del alumnado con mujeres profesionales del mar potencia la comprensión y retención de los contenidos sobre oficios de la economía azul y refuerza la percepción de igualdad de género.
- Los recursos lúdicos permiten consolidar conocimientos de forma participativa y motivadora, adaptándose a distintas edades.
- La implicación de las socias de la **ACDM** como transmisoras del mensaje refuerza su papel activo en educación ambiental y promoción de vocaciones, y la colaboración con escuelas y comercios amplía el alcance del proyecto

LOGROS Y RESULTADOS:

- Los proyectos han permitido que el alumnado conozca de manera directa y visual una amplia variedad de profesiones de la economía azul, reforzando la percepción de que las mujeres también pueden desempeñarlas.
- Se han consolidado herramientas lúdicas y educativas, como los juegos "**Pesca Oficios**" y "**Duo Mar**", que facilitan la transmisión de contenidos en distintos contextos.
- La Asociación Catalana de Mujeres del Mar ha fortalecido su presencia como referente en educación ambiental y promoción de igualdad, y se ha sentado la base para ampliar la difusión y el posible uso comercial de los juegos en años futuros.





Cofinanciado por
la Unión Europea

