

BOLETÍN OBSERVATORIO DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA

Nº 9— SEPTIEMBRE 2017

EN PERSONA

EN ESTE NÚMERO

EN PERSONA 1

Sonia Cruz

"Turismo marineru Costa del Sol"

José Viva

"Embumar"

MONOGRÁFICO 6

La diversificación pesquera y acuícola en Andalucía

DESTACADOS

Noticias de interés 11

Sonia Cruz Ibarra

Promotora de la empresa

"Turismo marineru Costa del Sol"

Sonia, una enamorada del mar y todo lo que éste puede enseñar, decide poner en marcha esta iniciativa hace más de siete años, colaborando con su pareja, pescador de profesión, apostando por el turismo marineru y la diversificación.



Turismo Marineru Costa del Sol, empresa pionera en Andalucía, es una apuesta por una alternativa complementaria y sostenible a la pesca artesanal, que no hace, sino dignificar este tradicional oficio, a través de la experiencia de los propios pescadores.

REDACCIÓN

DIRECCIÓN

José Luis González Serrano

SUBDIRECCIÓN

Aurora de Blas Carbonero

CONSEJO DE REDACCIÓN

Mª del Mar Sáez Torres

SEDE

C/ Velázquez, 147
28006-Madrid

José Viva

Gerente de "Embumar"

José Viva Sánchez, empresario gaditano que, aunando larga experiencia en la industria cárnica, innovación tecnológica y aprovechamiento de recursos pesqueros novedosos, ha conseguido consolidar un proyecto empresarial sobre la base de procesos industriales patentados, que le han hecho merecedor de premios a la Excelencia, a la Calidad Alimentaria y a la Innovación. Son los "EMBUMARES", embutidos del mar, sanos, naturales y económicos.





EN PERSONA

Antes de entrar en materia sobre algunas cuestiones relacionadas con su negocio y la diversificación, nos gustaría conocer cómo surge la idea de poner en marcha su iniciativa y en qué consiste.

Sonia: La idea surge por varios motivos, como la necesidad de encontrar una alternativa económica complementaria que nos permitiera continuar con nuestra actividad de la pesca profesional que se encontraba en una situación difícil, al igual que la mayoría del resto de la flota pesquera artesanal. A esto, se le une mi experiencia en Turismo y en la gestión y desarrollo socioeconómico del territorio, que ha sido un elemento clave para decidir apostar por el "Turismo Marino."

Nuestra iniciativa comenzó con el desarrollo del primer proyecto piloto en Andalucía, y prácticamente en toda España, donde se ofreciera una oferta completa de "experiencias" vinculadas a la pesca artesanal, al patrimonio marino y a sus recursos Estepona, a través de actividades turístico pesqueras, donde la cultura, tradición, la gastronomía y el contacto con el propio sector pudieran permitir al visitante, acercarse a esta actividad, tan vinculada al ser humano, pero tan desconocida. Es una oportunidad única de "acercarse al mar y a sus recursos".

Hoy en día, el proyecto ha evolucionado a ser un "modelo/patrón" con capacidad de ser trasladado a otros lugares, y que sirva como herramienta de posible línea de diversificación, que permita mejorar las rentas de la comunidad pesquera y sus familias, generar empleo y contribuir a la protección del medio y de los recursos, a través de divulgación/ educación Medioambiental y buenas prácticas.

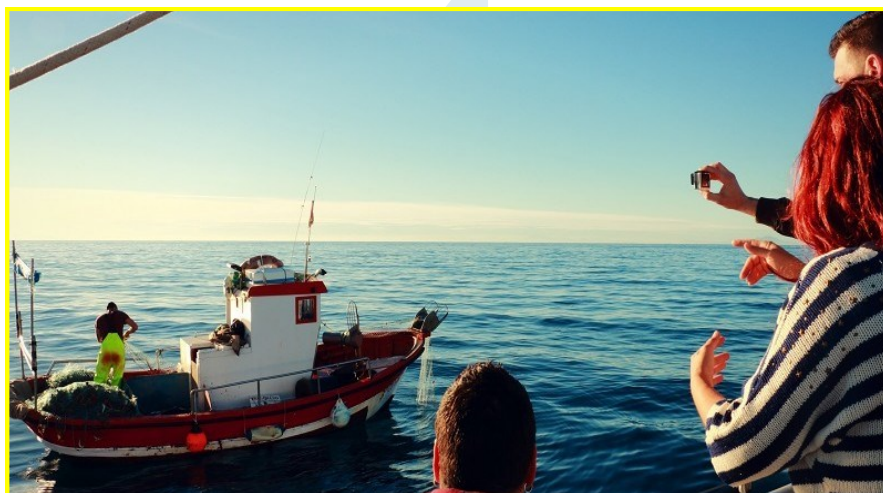
José: Embutidos Marineros S.L.U., conocida de forma comercial como EMBUMAR, nace en 1999 en el Puerto Pesquero de Bonanza de Sanlúcar de Barrameda, Cádiz.

En la génesis de EMBUMAR se hallan tres elementos fundamentales e inseparables: una idea brillante, una experiencia consolidada y una personalidad emprendedora.

EMBUMAR es un negocio por el que difícilmente en aquellos años noventa hubiera apostado la industria pesquera tradicional, dada a la explotación de los recursos marinos de modo intensivo y sin transformación ni diversificación de sus productos.

Con más de veinte años de experiencia en la industria cárnica y con un enorme afán de emprendimiento, observaba la diferencia de tratamiento que había entre carnes y pescados, de modo que apenas existía transformación en la comercialización y consumo del pescado.

Asimismo, también observé con pesar la gran cantidad de producto y subproducto que se desaprovechaba, durante la pesca y en la comercialización de ésta. Ese era el caso de las huevas de pescado, que se desechaban por rotura en sus membranas, independientemente de la gran calidad que pudiera tener esa materia prima.



© turismomarino.com



EN PERSONA

De estas experiencias creé los actuales “embumares” (de los que ostento patentes de invención). Se trata de embutidos de productos de la pesca, cocidos y listos para cortar y servir. Todos tienen alto contenido en Omega 3 y han merecido premios a la Innovación, a la Excelencia y a la Calidad Alimentaria.



© EMBUMAR

La diversificación pesquera o acuícola se entiende como el desarrollo de actividades complementarias realizadas por profesionales del sector pesquero, con el fin de reforzar la economía de las comunidades pesqueras. El turismo pesquero, así como la innovación y la incorporación de nuevos productos pesqueros, entre otras opciones, se podrían enmarcar dentro de dicha diversificación. Desde esta perspectiva ¿en qué medida considera que contribuye su empresa a la sostenibilidad del sector?

Sonia: Bajo mi humilde opinión, nuestra contribución en sí ha sido en la investigación y en el desarrollo durante 6 años de un “patrón” bajo un Modelo de Turismo mariner, que permitiera el desarrollo socio-económico tanto de la comunidad pesquera y especialmente con mayor incidencia para la mujer, que sirva como herramienta de mejora económica, social y de desarrollo territorial.

José: Para EMBUMAR, la sostenibilidad del sector pesquero es, sin duda, muy importante, pues representa su propia sostenibilidad.

Esa sostenibilidad (o, más bien la dificultad que conlleva) es para Embumar fuente permanente de creatividad e innovación comercial.

En EMBUMAR buscamos permanentemente cómo hacer apreciable por el público consumidor lo que hasta ahora no lo es; y no lo es de modo injustificado. Para nosotros existe un general déficit de valo-

ración de ciertos recursos pesqueros que solo se justifica en la falsa creencia de que el mar es inagotable, en la insuficiente creatividad del sector y en la escasez de los medios de transformación y elaboración de sus recursos.

Es objetivo de EMBUMAR la búsqueda permanente de innovadores aprovechamientos de los productos y subproductos de la pesca. En Embumar buscamos transformar dichos recursos para obtener productos saludables, naturales, fáciles de consumir y con precios asequibles.

Asimismo, EMBUMAR representa en Andalucía un alto porcentaje de la actual producción de los llamados productos de V Gama. Puede decirse que ello supone el nivel de aprovechamiento más intenso de estos recursos.

Hoy en día su empresa es un negocio consolidado y un ejemplo a seguir, pero ¿Cuál es la mayor dificultad que ha tenido que afrontar para su puesta en marcha?

Sonia: Las mayores dificultades han sido la financiación económica, y en sí la creación inicial del proyecto “Turismo Mariner” para crear una nueva oferta turística innovadora, con líneas sostenibles, para las localidades con arraigo mariner; creando un “producto turístico”, donde había que poner todas las bases, y que no era demandado por la sociedad.

EN PERSONA

José: En EMBUMBAR consideramos que los negocios nunca están consolidados, que siempre hay que mantenerse firme en el emprendimiento y la innovación.

El cambio constante en mercados, de materia prima y de consumidores, obliga a estar en permanente atención a nuevos retos. Cuidamos cada detalle como si en ello fuera toda la viabilidad de nuestros productos, desde el origen hasta el lineal.

Quizás esa constante búsqueda de la excelencia nos permite no bajar la guardia. En EMBUMAR sabemos lo difícil que es llegar a tener éxito en un mundo tan extremadamente competitivo como es el del sector pesquero.

Con esta filosofía, cualquier dificultad se afronta con afán de superación. No obstante, no todo está bajo el control de nuestras acciones y esa suele ser la peor de las dificultades; entre las que se halla la negociación con proveedores internacionales, grandes superficies, así como la dificultad de crecimiento derivado del propio éxito.

Asimismo, las condiciones de la legislación laboral en el sector no ayudan lo suficiente por cuanto no siempre se adaptan adecuadamente a los requerimientos de urgencia de la producción que nos son propios, como tampoco lo hace la actividad inspectora de las AA.PP. que, sin menoscabo de su actividad inspectora, debería encontrar mecanismos de vigilancia que tengan menor impacto en los procesos productivos.

Y, por último, cómo no, están las dificultades financieras que en EMBUMAR se resuelven aplicando criterios de control y prudencia inversora. Criterios con los que hemos podido crecer con éxito sostenible y, por ello, merecer ayudas públicas que van a suponer crecimiento productivo y de plantilla.



@turismomarinero.com

El aspecto financiero es esencial para un emprendedor, y uno de los instrumentos con los que hoy en día cuenta el sector pesquero y acuícola es el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP). ¿Ha contado con algún tipo de subvención pública que le haya ayudado a crear, lanzar o consolidar su empresa? ¿Cómo valoran este tipo de ayudas económicas? ¿Las consideran decisivas para emprender?

Sonia: La respuesta es negativa, no hemos sido beneficiarios de ningún tipo de subvención por ninguna institución, en ninguna de las fases de nuestra iniciativa y proyecto empresarial.

Las considero importantes para el momento tanto del emprendimiento como en las primeras fases de ampliación y desarrollo de negocio.

José: En EMBUMAR somos conscientes de que lo más importante en un proyecto empresarial serio es tener clara la viabilidad del plan de negocio, y esto debe ser independiente de las ayudas que circunstancialmente puedan obtenerse.

No obstante, el nivel y ritmo de crecimiento vendrán determinados por el grado de ayuda pública recibida, así como por el acceso a la financiación privada en condiciones razonables de contratación.



Nuestra certeza de éxito en el proyecto EMBUMAR siempre fue plena, pero también sabemos que contar con ayuda externa supone acelerar el crecimiento, y acortar los plazos para ver cumplido nuestro plan de negocios.

El plan de negocios de EMBUMAR tiene como objetivo principal la creación de una amplia gama de embutidos marinos: "los embumares". Se trata de alimentos elaborados a partir de productos y subproductos de la pesca, caracterizados por ser sanos, naturales, listos para servir y consumir y a precio atractivo al consumidor. Los embumares son alimentos de nueva creación, con alto valor añadido y que ya han sido ampliamente aceptados por el mercado de Productos V Gama.

El desarrollo de estos innovadores productos ha requerido, desde sus inicios, de un gran esfuerzo de inversión tanto personal como en financiación externa. Afortunadamente las Administraciones Públicas han sido sensibles a nuestros proyectos de desarrollo y, junto con financiación externa privada, también hemos contado con ayudas respecto de algunos programas públicos, tales como los "Programas de Comercialización y Transformación de los Productos Pesqueros y Acuícolas" de Fondos

Europeos a través del Ministerio de Agricultura y Pesca y de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

La información de estas ayudas nos llegó a través de colaboradores externos relacionado con el sector en el entorno de la Cofradía de Pescadores y de la Delegación de Pesca de la Provincia de Cádiz de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

En la tramitación de dicha subvención hemos contado con la amabilidad y profesionalidad del personal de la Delegación Provincial. Siempre fuimos informado con detalle acerca de las gestiones y requerimientos necesarios para la obtención de las subvenciones vigentes entorno a las necesidades de cambio que requiere el sector en el que se desarrollan nuestros proyectos, de aprovechamiento eficaz en la elaboración, transformación y diversificación de los recursos pesqueros.

En nuestro caso, las ayudas públicas obtenidas han contribuido de manera sustancial a la consolidación y crecimiento de un proyecto empresarial que da trabajo a más de cincuenta familias.



® EMBUMAR

Asimismo, las ayudas públicas nos han permitido acceder a mejores condiciones de financiación por parte de entidades de crédito privadas, de modo que EMBUMAR se halla en estos momentos en plena fase de crecimiento empresarial; crecimiento que en pocos años permitirá triplicar la producción y, con ello, un aumento sustancial en el número y cualificación de nuestros equipos humanos y mecánicos.

Podemos decir, con satisfacción y agradecimiento que actualmente y por el momento hemos superado las dificultades financieras, aunque –eso sí– sin un gran esfuerzo en gestión administrativa y documental.

EN PERSONA



@turismomarinero.com

Por último, ¿Dónde considera que radica la clave de su éxito? ¿Qué consejo la daría a alguien que quiera iniciar su andadura en el sector pesquero o acuícola desde la diversificación?

Sonia: Visión de "carrera de fondo", constancia, formación e ilusión.

José: Siempre es difícil dar consejos y más aún desde la prudencia.

En EMBUMAR sabemos bien que cada empresa, cada proyecto, cada emprendedor es enteramente diferente. Sabemos que cada idea emprendedora nace con "genes y circunstancias" diferentes y ha de desarrollarse entre dificultades diferentes. Sabemos que solo la teoría es genérica, que aunque se pueda sistematizar la evolución de un éxito, la realidad se revela contra lo que fue cierto una vez.

Por ello, probablemente lo más acertado sería cuidarse de dar consejos. No obstante, por no eludir la pregunta y dando por seguro de que cada caso es uno e inigualable, es una máxima en EMBUMAR que cada día implementamos, en la medida de nuestros recursos, la mejora continua y el cuidado de cada detalle.

Son muchos los factores que afectan, positiva y negativamente, a la consecución de un fin tan exigente

como es poner en funcionamiento exitoso un proyecto empresarial.

Si tuviera que subrayar aquellos que han sido más valioso para EMBUMAR, me quedaría con el esfuerzo perseverante, la confianza férrea en el proyecto, aprender a descubrir los gustos futuros de los consumidores, apoyarse siempre en la innovación (mecánica y de procesos), el desarrollo profesional de la plantilla y, finalmente, el respaldo incansable de la familia.



@ EMBUMAR



LA DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA EN ANDALUCÍA

Andalucía es la comunidad autónoma con mayor población y la segunda de España en superficie. Exceptuando las islas, también ocupa el segundo lugar si se tiene en cuenta los kilómetros de litoral que posee, todo ello unido a la riqueza y variedad de sus paisajes y el maravilloso clima del que disfruta a lo largo del todo año, la convierte en una comunidad con un amplio abanico de recursos.

Asimismo, Andalucía se posiciona como la segunda comunidad autónoma en número de embarcaciones pesqueras y la tercera si se centra la atención en la potencia y la capacidad de la flota por arqueo (toneladas brutas o GT), por detrás de Galicia y País Vasco.

Teniendo en cuenta este marco, la tradición pesquera se encuentra fuertemente instalada en la sociedad andaluza, dotando a esta actividad de una extraordinaria importancia en determinados núcleos de población en los que la actividad extractiva se convierte en una de las principales fuentes de ingresos, pero al igual que en el resto de las comunidades pesqueras, ha sido necesario evolucionar hacia modelos más respetuosos con los recursos y el medio ambiente, propiciando su regeneración y por ende una pesca sostenible.

En este sentido el sector pesquero andaluz ha sabido reinventarse, e incorporar la diversificación pesquera y acuícola entre sus actividades, siendo prueba de ello los siguientes ejemplos.



MONOGRÁFICO

HUELVA

En la zona de Huelva encontramos numerosas ofertas de turismo mariner, que tratan de acercar esa cultura y modo de vida al visitante, conociendo su labor, las calles de sus pueblos, tradiciones y gastronomía. En el caso de esta provincia cuentan desde hace relativamente poco tiempo con un club de producto denominado "Huelva Marinera", el cual aglutina la extensa oferta que posee Huelva, y enfocando cada experiencia en función de las preferencias del turista, ya sea orientado a la vida marinera en su aspecto más esencial; las marismas y estuarios, prestando especial atención a las salinas; las lonjas; las conserveras o la oferta de restauración.

La web www.huelvamarinera.es pone al alcance del turista una amplia gama de experiencias relacionadas con el sector pesquero y acuícola pudiendo conocer empresas especializadas de la zona en esta materia y en los que a modo de reseña cabría mencionar:

Rutas marineras. Tal y como se indica en su web plantea una oferta turística orientada a la difusión de la tradición y cultura marinera de Huelva, así como su maravilloso entorno natural.

Foredunes. Este empresa se centra en divulgar, educar y formar en educación ambiental, acuicultura, tradición pesquera y en el entorno paisajístico de la zona, mediante diversos talleres y cursos específicos orientados tanto a niños como a adultos.

Salinas del Astur. Esta piscifactoría se encuentra dedicada a la producción de doradas, lubinas y lenguados en los esteros de las antiguas salinas del Astur, incorporando entre sus actividades el turismo acuícola y medioambiental.



© Foredunes

SEVILLA

Aún siendo una zona de interior, en esta provincia se localiza **Finca Veta La Palma**, ubicada en el espacio protegido de Doñana, disponiendo de 11.300 hectáreas de extensión, dedicadas a la agricultura, la ganadería, la yeguada y la acuicultura, lo que la posiciona como un ejemplo de actuación integrada en la que se ha potenciado el medio ambiente de la zona añadiendo nuevos valores económicos y de conservación basados en principios de sostenibilidad.



© Finca Veta La Palma

CÁDIZ

La tradición marinera se hace aún más presente si cabe en Cádiz, ya que su fundación tiene su origen en los fenicios, pueblo marinero y comerciante, que supo hacer de esta provincia una importante colonia comercial.

Sus costas bañadas por el Océano Atlántico y el Mar Mediterráneo, la convierten en un lugar donde la pesca del atún y las salinas están presentes en su forma más tradicional.

La **ruta milenaria del atún**, iniciativa promovida por el Grupo de Desarrollo Pesquero de Cádiz-Estrecho, destinada a la difusión del patrimonio pesquero de las localidades de Conil, Barbate, Zahara de los Atunes, Tarifa y La Línea de la Concepción ofertando un conjunto de actividades turísticas, donde las almadrabas y el atún cobran una especial relevancia.

Embumar, esta empresa comenzó su andadura en el año 1999, dedicando su actividad a la transformación y comercialización de productos pesqueros innovando en formatos originales y atractivos para el consumidor.



Es de destacar los embutidos que realizan de huevas de distintas especies, producto innovador que les ha hecho valedores de diversos premios, ampliando su gama a otro tipo de productos y nuevas líneas comerciales.



@ Embumar

Acuicultura Levante y Agua. Dedicada a la acuicultura peces, moluscos y algas, siendo su producto estrella la ostra rizada. Ubicada en los esteros del Parque Natural de la Bahía de Cádiz, realizan una producción totalmente natural respetando el ciclo de vida del molusco.

Asimismo ofrecen al visitante la posibilidad de conocer la cría tanto de la ostra como del resto de productos, a través de una ruta en la que podrán disfrutar de un paraje incomparable de la provincia de Cádiz.

CÓRDOBA

Provincia del interior, situada en una depresión a orillas del Guadalquivir y al pie de Sierra Morena, y aunque el sector pesquero no se encuentra presente por motivos evidentes si que es posible encontrar algún ejemplo de diversificación acuícola.

La empresa cordobesa **Granjas Piscícolas del Sur**, enclavada en Sierra Morena, es la única piscifactoría a nivel nacional que cultiva la especie de la Tilapia, pescado blanco mediterráneo, de calidad, con una demanda creciente en el mercado.

Su producción la llevan a cabo de forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente, utilizando energías renovables y reciclando sus residuos.



@ Granjas Piscícolas del Sur

MÁLAGA

Esta provincia se posiciona como uno de los destinos turísticos más importantes el mundo, por su cultura, tradiciones, gastronomía y por su puesto su clima.

Aquí se ubica una de las empresas pioneras en turismo marino, **Turismo Marinerio Costa del Sol** opera en los puertos de Marbella, Estepona, Fuengirola o Caleta de Vélez, ofreciendo la posibilidad de conocer el mundo de la pesca artesanal, y su entorno, vida y costumbres de los marineros a través de visitas guiadas, rutas gastronómicas, excursiones al mar y puertos y talleres educativos, lo que le ha llevado a posicionarse como una de los referentes en este tipo de turismo.

Los promotores guardan una relación directa con el mundo del mar, vuelcan sus esfuerzos en dignificar sus oficios, contando con la experiencia de los propios pescadores.



@ turismomarinerio

MONOGRÁFICO

La innovación también tiene su espacio en Málaga de la mano de **Innotech Food**, esta empresa ofrece productos pesqueros en diferentes formatos aplicando técnicas de investigación en su procesado dando lugar a dos gamas de productos diferenciadas, denominadas *ocuo*, consistente en huevas elaboradas a partir de salmón o esturión y el *osumi*, un prensado de pulpo o de langostino de alta calidad, cuya presentación facilita el preparado de diversos platos, conservando todo su sabor y propiedades.

JAÉN

Otra de las provincias de interior de Andalucía, donde una vez la actividad acuícola y su diversificación se hace presente.

La **Piscifactoría del río Borosa**, ubicada en el Parque Natural de las sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, dependiente de la Delegación Territorial de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, lleva a cabo el cultivo y recuperación de la especie de cangrejo autóctono, también denominado cangrejo de patas blancas, altamente amenazado por otras especies invasoras.



@espacioural.com

GRANADA

La costa de Granada, denominada Costa Tropical, cuenta con unas condiciones climáticas excepcionales gracias a la protección que le ofrece las cumbres de Sierra Nevada ante los vientos del norte.

La diversificación pesquera también se encuentra pre-

sente en esta provincia, **iMare Natural**, empresa afincada en Motril, dedicada a la diversificación de cultivos marinos basada en una acuicultura integrada, lo que favorece el máximo aprovechamiento de los aportes orgánicos de cada especie implicada.



@Imare Natural

En la actualidad se encuentran centrados en la cría de tres variedades, los pepinos de mar o, el espárrago de Mar y las Ortiguillas, constituyéndose como la primera granja en España dedicada al cultivo de esta última especie.

Pero esta iniciativa incluye una vertiente adicional, pues realiza investigaciones de diferentes aspectos de la biotecnología marina, ya que forman parte del proyecto TASC MAR proyecto de investigación financiado por el programa Horizonte 2020 de la UE que aspira a desarrollar nuevas herramientas y estrategias en el descubrimiento y la aplicación de biomoléculas de origen marino, para sus aplicaciones farmacológicas, médicas y cosméticas.

El proyecto "**Aguas litorales limpias y solidarias**" se lleva a cabo en el puerto de Motril desde hace más de tres años, con una doble finalidad la medioambiental y la social.

La primera parte de la instalación de un sistema integral de reciclaje en el propio puerto, con el que se garantiza la correcta gestión de los residuos, tanto los generados por las embarcaciones en su actividad en el recinto portuario, como los que son recogidos por los pescadores durante su faena diaria. Para ello cuentan con la colaboración de los propios marineros, pues son ellos los que de forma altruista de separar de su captura basura como plásticos, latas u otros objetos para su posterior reciclado.



Este proyecto incluye otra vertiente aún más solidaria, pues el pescado con un menor valor comercial se dona al Banco de Alimentos de Granada, ayudando a paliar la situación de los más desfavorecidos.

Por su características, este proyecto se ha hecho extensivo a otros puertos con la nueva denominación de "Ecopuertos".

Caviar Riofrío, es otra de las granadinas que introduce la diversificación en sus productos basados en el caviar, logrando un nivel de especialización único en el territorio nacional.

Pioneros en la producción ecológica, ofrecen distintas presentaciones, como el caviar fresco, en conserva, ahumado, así como otra serie de propuestas más innovadoras, como los dados de caviar, o las esencias y almas de caviar, lo que demuestra que esta empresa trabaja por encontrarse a la vanguardia posicionándose en el mercado internacional como referente.

También, han incorporado entre sus actividades las experiencias gastro-turísticas, donde el visitante puede conocer las instalaciones y el proceso de elaboración del caviar, e incluso elaborarlo él mismo, y poder participar en catas gastronómicas de este producto.

ALMERÍA

Ciudad costera y portuaria, cuenta con una orografía muy particular, sucediéndose los desiertos, con los invernaderos, las montañas, las playas rocosas o con dunas, ofreciendo un amplio abanico de posibilidades para el visitante.

En Adra, encontramos **Mare Siccus**, empresa familiar especializada en el secado de productos pesqueros como la pintarroja, el boquerón o su producto estrella, el pulpo seco.

El secado es una técnica ancestral que desde Mare Siccus han sabido adaptar a las exigencias del mercado actual, incorporando presentaciones altamente atractivas e innovadoras como el pulpo en polvo, que ha llevado a posicionarse como un producto delicatessen.



© Mare Siccus

Del "**Barco a la mesa**", es una web de venta de productos pesqueros frescos puesta en marcha por la Organización de Productores Pesqueros de Almería (OPP71).

Este sistema de venta on-line, abre el abanico de clientes, eliminando intermediarios entre el pescador y el cliente final.

Además esta misma web, ofrece recetas y otras noticias relacionadas con el sector de la zona, dando a conocer la profesión de pescador y aquello que le rodea.

DIRECTORIO

www.rutasmarineras.com

www.formacionforedunes.com

www.salinasdelastur.com

www.vetalapalma.es

www.larutamilenariadelatun.com

www.embumar.com

www.acuiculturalevanteyagua.weebly.com

www.tilapianatural.es

www.turismomarinero.com

www.innotechfood.es

www.imarenatural.com

www.ecopuertos.es

www.caviarderiofrio.com

www.secaderodepulpomaresiccus.com

www.delbarcoalamesa.com



DESTACADOS

ADMINISTRACIÓN

Isabel Artime, nueva directora general de Recursos Pesqueros y Acuicultura

El 25 de agosto, el Consejo de Ministros aprobó, a propuesta de la ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, el nombramiento de Isabel Artime García como Directora General de Recursos Pesqueros y Acuicultura.

DOUE publica la Resolución del Parlamento para desarrollar el papel de la mujer en la pesca y la acuicultura

En esta Resolución, entre otros aspectos, se insta a la Comisión a que impulse un programa estadístico específicos para evaluar las necesidades propias de las mujeres del sector, así como mejorar el reconocimiento social de sus profesiones.

El FEP ayudó a mejorar la competitividad de la flota pesquera comunitaria

Un reciente estudio independiente desgana el impacto del FEP en la flota pesquera. En el mismo se recogen tanto los aspectos a mejorar como el impacto positivo que ha tenido este Fondo.

500 personas se embarcan para disfrutar de la pesca como alternativa al turismo de masas

La actividad de pescaturismo está teniendo una gran acogida en las Islas Baleares, aumentando su demanda frente a otras formulas de turismo más masificadas.

"Mares de experiencia": un proyecto para potenciar el turismo marino en la comarca

"Galicia Norte. Mares de experiencias", es un proyectos de cooperación interterritorial de turismo marino, desarrollado por los GALP de A Mariña-Ortegal y Golfo Ártabro Norte, con el objetivo de dinamizar la economía de la costa norte de Galicia.

El turismo pesquero se incorporará al sector marino como actividad complementaria para mejorar las rentas

La Administración del Gobierno de Canarias prepara la propuesta de decreto para incorporar a la Ley de Pesca autonómica las actividades de turismo marino, pesquero y acuicola.

TURISMO

Zapatillas para correr hechas de algas o redes de pesca recicladas

Unas nuevas zapatillas hechas de biomasa procedente de algas, contribuyendo a la sostenibilidad de los medios acuáticos y marinos, ya que contribuye al control de esta planta que, en exceso, llega a amenazar su entorno.

"Harinas de Andalucía" apuesta por el aprovechamiento máximo de los recursos pesqueros

Esta empresa emplea especies de menor valor comercial para fabricar sus harinas y aceites, suponiendo no sólo un beneficio no sólo a las empresas de transformación y comercialización, sino también a los propios pescadores al incrementar el valor de sus capturas.

TRANSFORMACIÓN

COMERCIALIZACIÓN



Un centenar de barcos de arrastre de la Comunidad 'pescan' 130 toneladas de residuos en 2 años

Esta iniciativa puesta en marcha en el año 2015, desarrollada por los pescadores valencianos junto con las empresas Ecoalf y Ecoembes, ha recogido en estos dos años cerca de 130 toneladas de residuos del mar Mediterráneo de diversa tipología.

El Gobierno prevé crear la figura de "guardianes de la playa" para luchar contra la basura

El borrador del RD por el que se aprueban las Estrategias Marinas, contempla entre otros aspectos, la creación de la figura de "guardianes de la playa" para que velen por la "preservación ambiental de los ríos y playas"

Desechos de pescado como fuente de energía

En Calcuta, un equipo científico ha logrado fabricar pequeños generadores eléctricos usando restos de pescado como fuente de energía, utilizando las fibras de colágeno que se almacenan en las escamas.

El Museo homenajea el arte pesquero

Exposición fotográfica temporal en el museo de Almería denominada "Puertos, lugares de vida", en la que se pueden contemplar las costumbres y los elementos de valor cultural y patrimonial en los puertos del litoral almeriense.

El Campus de Gandía diseña una estrategia para potenciar el turismo pesquero del Grau

La Universidad Politécnica de Valencia y la Agencia de Turismo están trabajando conjuntamente en un análisis de las oportunidades que ofrece el turismo pesquero en la localidad de Grau de Gandía.

El Gobierno impulsa un plan para promover el "liderazgo femenino"

El Gobierno de España impulsa su estrategia de apoyo al colectivo femenino de la pesca a través del llamado "plan para promover la igualdad de sexo en el sector de la pesca".

AZTI elabora una guía para minimizar subproductos y residuos de acuicultura

AZTI, publica una guía como herramienta para la elaboración de un plan de minimización de subproductos y residuos de acuicultura para las empresas dedicadas a esta actividad. Esta guía forma parte del Plan Estratégico Plurianual de la Acuicultura Española (PEAE) 2014-2020.

La acuicultura, clave en el crecimiento del sector pesquero

Durante su intervención en la ponencia "Crecimiento azul. Un enfoque desde la perspectiva del sector pesquero español", que tuvo lugar en el Museo Marítimo de Luanco, el secretario general de Pesca de España, Alberto López García-Asenjo, quiso dejar de manifiesto el impulso que el país está dando en los últimos años para potenciar la acuicultura, es decir, las técnicas para dirigir y fomentar la reproducción de peces, moluscos y algas



Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación
y Medio Ambiente
Secretaría General de Pesca
Dirección General de Ordenación Pesquera
Subdirección General de Economía Pesquera



Contacto

Si desea dar a conocer noticias o información referente al ámbito de la diversificación del sector pesquero y acuícola que pueda ser de interés, puede enviarlo a:

comerpm@mapama.es



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Edita:

© Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente

Secretaría General Técnica

Centro de Publicaciones

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado:

Lengua/s Español

NIPO: 013-17-105-4

Gratuita / Periódica / En línea / pdf

<http://publicacionesoficiales.boe.es/>