



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE



RED ESPAÑOLA DE MUJERES  
EN EL SECTOR PESQUERO

# Boletín Informativo Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero



AGOSTO 2012



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE



## BOLETÍN INFORMATIVO RED ESPAÑOLA DE MUJERES EN EL SECTOR PESQUERO

Dirección: Andrés Hermida Trastoy

Subdirección: Aurora de Blas Carbonero

Consejo de Redacción: María del Mar Sáez Torres

Dirección: C/ Velázquez 147, 28006-Madrid

E-mail: [redmujerespesca@magrama.es](mailto:redmujerespesca@magrama.es)

Web Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero

<http://www.magrama.gob.es/es/pesca/temas/red-espanola-de-mujeres-en-el-sector-pesquero/>



**MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE**

**Edita:**

© Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Secretaría General Técnica  
Centro de Publicaciones

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado:

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

NIPO: 280-12-166-1

## BOLETÍN INFORMATIVO AGOSTO 2012

- **GRUPOSACCIONLOCALPESCA.com** FARNET Newsletter julio 2012.
- **GRUPOSACCIONLOCALPESCA.es** Laredo muestra su apoyo al Grupo de Acción Costera de la zona oriental.
- **EUROPAPRESS.es** El Govern catalán regula por primera vez la relación entre turismo y pesca.
- **LAVANGUARDIA.com** Pelegrí asegura que la regulación del turismo y la pesca creará puestos de trabajo.
- **GRUPOSACCIONLOCALPESCA.es** El Grupo de Desarrollo Pesquero aprueba ayudas por valor de 281.231 euros.
- **MISPECES.com** Cataluña publica la regulación de las actividades de Pesca-Turismo.
- **FARODEVIGO.es** A Illa amplía sus bancos marisqueros con un plan de regeneración para O Naval.
- **GRUPOSACCIONLOCALPESCA.es** Pescadores y Promotores de Pesca de Estonia visitan nuestros corrales de pesca para conocer la actividad de pesca tradicional.
- **GRUPOSACCIONLOCALPESCA.es** Concurso “Con sabor a Mar” para promocionar el mundo de la pesca.
- **ABC.es** Osalan elabora una guía sobre los riesgos laborales de las rederas.
- **GRUPOSACCIONLOCALPESCA.es** La playa linense de Poniente estrena una campaña de sensibilización ambiental.

- **DIARIODEFERROL.com** Planes experimentales para la necesaria diversificación pesquera.
- **CCAA.ELPAIS.com** La pesca se reconvierte al turismo.
- **ELALMERIA.es** “Del barco a la mesa” reparte 10.700 kilos de pescado en su primer año.
- **TRAVELUPDATE.com** Pescadores apuestan por el turismo.
- **LAVOZDIGITAL.es** Más de un centenar de turistas participan en las visitas guiadas a los corrales.
- **ELPROGRESO.GALICIAE.com** La vigilancia de la costa de Ribadeo aleja a los furtivos.
- **RRHHPRESS.com** Elaboran una guía sobre enfermedades laborales que afectan a trabajadoras de actividades auxiliares en puertos pesqueros.
- **ELCORREOGALLEGO.es** Paideia impulsa iniciativas del sector turístico pesquero en Barbanza.

**Noticias**

Normativa

Autonómica

Estatal

Comunitaria

Informes técnicos

Publicaciones

Multimedia

Imágenes

Vídeos

Biblioteca / Noticias

**FARNET NEWSLETTER JULIO 2012**

Publicado por REGP el 31-07-2012

**Tiempo de producir**

Cooperación, creatividad y un compromiso duradero con la sostenibilidad son algunos de los principales ingredientes necesarios para que las áreas de pesca consigan salvaguardar sus activos medioambientales a la vez que se beneficien de las oportunidades que ofrece la economía verde. Esta fue una de las principales conclusiones de la conferencia FARNET titulada "FLAGS: Impulsores del crecimiento 'verde' en las áreas de pesca europeas", celebrada en Olhão, Portugal, del 4 al 6 de junio de 2012.

Durante la clausura de la conferencia Isabelle Garzon, Jefa de Unidad en la Dirección General para Asuntos Marítimos y Pesca de la Comisión Europea, hizo hincapié en la importancia de la creatividad y la innovación en los FLAG a la hora de buscar nuevas vías para tratar los problemas medioambientales y fomentar la actividad económica.

También urgio a los Grupos a que se centren en la producción de resultados y en demostrar el potencial del enfoque de desarrollo local. Este enfoque es sin duda un componente clave de las propuestas de la Comisión para el nuevo Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca, recalco la Sra. Garzon, pero su impacto y eficacia todavía necesitan ser probadas en las áreas pesqueras.

En este contexto, la Sra. Garzon subrayó tres importantes lecciones que se extrajeron durante los debates de la conferencia: primero, la necesidad de involucrar activamente a los pescadores como socios en este proceso; segundo, que la cooperación entre los pescadores y los científicos es esencial a la hora de trabajar por la sostenibilidad; y tercero, que el potencial para la cooperación entre FLAGS, especialmente entre los de la misma cuenca marina, debe explotarse en mas y mejor.

Asimismo, animo a los FLAGS a tener en cuenta estas lecciones a la hora de planificar para el futuro, así como a ser proactivos y contribuir en la reparación de los Acuerdos de Asociación que la Comisión y los Estados miembros cerraran en los próximos meses y que sentaran las prioridades para los Fondos Estructurales hasta 2020. Estos acuerdos también incluirían la forma en la que los Estados miembros proponen fomentar el desarrollo local así como el uso de los diferentes fondos Europeos para alcanzar los objetivos de la estrategia Europa 2020.

**Aumento en el presupuesto del Eje 4 en Dinamarca**

El pasado 14 de junio la Comisión Europea aprobó una modificación del Programa Operacional Danes la cual incrementa el presupuesto del Eje 4 del FEP en cerca de 3,5 millones de euros (un 28,1%). Así pues la contribución del FEP al Eje 4 Danes aumenta de 12 461 279 a 15 959 731 €, con un aumento parejo en la partida de cofinanciación nacional.

**Reviviendo la pesquería del langostino en Bélgica**

Esta iniciativa, apoyada por el FLAG West Vlaanderen (FLAG Oeste de Flandes), intenta retomar la una vez lucrativa pesca del langostino.

El FLAG esta ofreciendo apoyo en el desarrollo de una estrategia de marketing así como en el establecimiento de nuevos canales de distribución con la ayuda de algunos conocidos chefs locales.

La pesca del langostino en Bélgica cesó en los años 80, concentrándose la flota restante en el lenguado y la platija. Esto dejó la cuota para el langostino sin utilizar la cual esta ahora en riesgo de ser reducida por la Comisión Europea. Este factor, combinado con el hecho de que ahora el lenguado y la platija están siendo sometidos a una mayor presión económica y medioambiental, ha llevado al langostino de nuevo al punto de mira como una opción viable de diversificación para la flota Belga.

Reconociendo esta oportunidad, el Instituto Belga de Investigación de la Pesca se ha asociado con un grupo de operadores locales para lanzar este proyecto de explotación sostenible de este importante recurso. La iniciativa se centra en el establecimiento de un conocimiento sólido sobre la sostenibilidad de los caladeros, promoviendo el uso de artes de pesca sostenibles, minimizando los descartes y desarrollando nuevos mercados y canales de distribución.

El pasado mes de mayo se celebró un evento especial que reunió a todos los agentes interesados, incluido el FLAG, para discutir esta excitante iniciativa.

**Alimentando nueva vida en la costa francesa**

El FLAG francés de Marennes-Oleron, esta apoyando el desarrollo de un arrecife experimental a lo largo de la costa de la región de Charente-Maritime. El éxito de este proyecto ayudaría a reforzar la biodiversidad marina costera así como a aumentar la pesca, el turismo y otras actividades en la costa.

Un estudio de viabilidad llevado a cabo en 2010 por el CREEA (Centro Regional de Experimentación y de Aplicación Acuicola) demostró que los principales usuarios y agentes interesados de la zona de costa apoyaban la idea de un arrecife artificial. Sin embargo, antes de avanzar hacia la fase operacional, el comité de gestión del proyecto decidió lanzar una fase de prueba para detallar más en profundidad la gobernanza del mismo e identificar las estructuras que mejor se adapten a las características socioeconómicas, físicas y biológicas del área.

Esta fase de prueba se llevara a cabo durante dos años e incluirá estudios preliminares a unos 30 metros de profundidad en un área de 25 acres (unas 10,1 hectáreas), localizadas a algo menos de 10 km de la costa noroeste de Oleron. El CREEA coordina el



No identificado | Entrar

[Inicio](#) [Quiénes somos](#) [Grupos de pesca](#) [Proyectos](#) [Biblioteca](#) [Proy. Cooperación](#) [Eventos](#) [Foros](#)Estás en: [REGP](#) / [Biblioteca](#) / [Noticias](#) / Laredo muestra su apoyo al Grupo de Acción Costera de la zona oriental

La Red en red

## Noticias

### Normativa

[Autonómica](#)[Estatal](#)[Comunitaria](#)

### Informes técnicos

### Publicaciones

### Multimedia

[Imágenes](#)[Vídeos](#)[Biblioteca](#) / [Noticias](#)

## Laredo muestra su apoyo al Grupo de Acción Costera de la zona oriental

Publicado por **REGP** el 02-08-2012

El Ayuntamiento de Laredo ha anunciado hoy que pondrá "todos los medios a su alcance" para "impulsar" y "consolidar" el Grupo de Acción Costera (GAC) de la zona oriental integrado por Ayuntamientos, Cofradías y otros agentes económicos y sociales de Laredo, Santoña, Colindres y Castro Urdiales.

El alcalde de Laredo, Ángel Vega, ha subrayado hoy en un comunicado la identificación de su equipo de gobierno con un proyecto "que ya viene funcionando con éxito" en otras autonomías como Galicia o Asturias.

El GAC es un órgano impulsado a través de la Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural de Cantabria para optar a las ayudas del Eje IV del Fondo Europeo de la Pesca cuyo fin es el desarrollo sostenible de municipios pesqueros.

"Nos vamos a volcar para que aquí también podamos beneficiarnos de unos fondos que ayuden a dinamizar económicamente nuestros municipios, de estrecha relación con las faenas pesqueras", ha recalcado Vega.

El regidor ha señalado "la sana envidia" que causa ver cómo en otras localidades se están llevando a cabo proyectos financiados, en su integridad o en parte, a través de los respectivos Grupos de Acción Costera.

El Eje IV es uno de los cinco que contempla la Política Pesquera Europea y se dirige a pequeños municipios pesqueros.

Entre sus objetivos se encuentra mantener la prosperidad social y económica, ofreciendo valor añadido a los productos pesqueros; mantener y promover el empleo; fomentar la calidad del medio costero; y promover la cooperación nacional y transnacional entre las zonas de pesca.

Desde el Gobierno de Cantabria se contempla la constitución en la región de dos Grupos de Acción Costera.

Uno en la zona occidental, integrado por Suances, Comillas y San Vicente de la Barquera y el de la zona oriental, conformado por Castro Urdiales, Colindres, Santoña y Laredo.

La Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural acogerá una reunión, antes de que concluya el presente mes de agosto, para constituir un Comité de Dirección Preliminar, en el que se sentarán las bases de constitución de los futuros Grupos de Acción Costera.

La intención es que su operatividad sea plena a lo largo del 2013, estando en disposición de poder recibir fondos dentro del plan plurianual fijado para el horizonte 2014-2020.

Fuente: [ABC.es](#)[Volver](#)

## Comentarios

Sólo los usuarios registrados pueden enviar comentarios. Si tienes una cuenta de usuario, por favor [identificate](#)

Su navegador no está actualizado

Puede actualizar su navegador fácilmente desde la web de Microsoft: [www.microsoft.com](http://www.microsoft.com). ¿Por qué debería actualizarlo? - Ocultar

CHAHCE LATAM EPSOCIAL MOTOR TURISMO PORTALTIC SALUD .CAT

# epturismo

Viernes, 3 de agosto 2012  
 Editado por **europa press**  
 siguenos en y en

ABONADOS Buscar...

ACTUALIDAD TRANSPORTE HOTELES Y AGENCIAS CRUCEROS TURISMO VERDE DESTINO ESPAÑA GRANDES VIAJES

**TURISMO VERDE** Noticias | Turismo Verde



ACUERDOS GUBERNAMENTALES

## El Govern catalán regula por primera vez la relación entre turismo y pesca

Directorio La Generalitat Govern Consejo Ejecutivo Así

Deja tu comentario

Imprimir Enviar

COMPARTE ESTA NOTICIA

tweet enviar

menear tuenti



BARCELONA, 31 Jul. (EUROPA PRESS) -

El Govern catalán ha aprobado regular por primera vez la relación entre turismo y pesca así como las demostraciones de pesca en aguas marítimas y continentales, según ha informado tras su aprobación en el Consejo Ejecutivo de este martes.

Así, pretende impulsar económicamente el sector, promocionar sus productos, revalorizar los diferentes oficios relacionados con esta actividad, y acercarlo a la ciudadanía a través de actividades relacionadas con la cultura y la gastronomía, entre otras.

La Generalitat ha apuntado que, desde hace años, el sector pedía complementar sus rentas con actividades de tipo cultural, educativas y turísticas.



ACCESO PROHIBIDO



COMENTARIOS DE LOS LECTORES

Accede con tu cuenta - Crea una cuenta nueva - Inicia sesión con Facebook

COMENTAR ESTA NOTICIA (COMO USUARIO INVITADO)

Firma: (Usuario sin registrar)

Comentar - Accede con tu cuenta

EN LA MALETA

Amsterdam, la ciudad más animada de Holanda

Tu Hotel desde 20€ destinia.com

Reserva tu Hotel y Coche Canarias.com

hoteles.net

COSTA DEL SOL PATRONATO DE TURISMO & CONVENTION BUREAU

---

Martes, 28 de agosto 2012

LAVANGUARDIA.com | Tarragona

---

DECRETO

---

## Pelegrí asegura que la regulación del turismo y la pesca creará puestos de trabajo

Tarragona | 03/08/2012 - 14:19h

TARRAGONA, 3 (EUROPA PRESS)

El conseller de Agricultura, Ganadería, **Pesca**, Alimentación y **Medio Natural**, **Josep Maria Pelegrí**, ha asegurado este viernes que la regulación de las **actividades complementarias** del sector de la pesca enfocadas en el ámbito turístico "**creará nuevos puestos** de trabajo", según ha informado el Govern en un comunicado.

Así se ha expresado durante la presentación en Sant Carles de la Ràpita (Tarragona) del decreto aprobado el martes por el Consell Executiu, el cual regulará actividades pesqueras que según Pelegrí "tienen que permitir mejorar o complementar las rentas de las personas que integran el sector pesquero".

En concreto, el decreto se dirige a aquellas personas que tengan licencias de pesca, se dediquen a la acuicultura o al marisqueo y desarrollen actividades turísticas como las visitas a instalaciones de acuicultura o las demostraciones de pesca.

Este viernes entra en vigor dicho decreto, el cual desataca por ser el primero que regula estas acciones a nivel estatal, un hecho que ha destacado el conseller durante su intervención.

Pelegrí también ha expresado que la normativa "es una buena oportunidad para revalorizar el pescado autóctono, el oficio y hacer actividades alternativas a la pesca".

La Dirección General de Pesca y Asuntos Marítimos ha estimado que con la aprobación de la norma, unas 15 empresas solicitarán la acreditación correspondiente, mientras que en 2013 lo hará medio centenar de compañías.



No identificado | Entrar

[Inicio](#) [Quiénes somos](#) [Grupos de pesca](#) [Proyectos](#) [Biblioteca](#) [Proy. Cooperación](#) [Eventos](#) [Foros](#)Estás en: [REGP](#) / [Biblioteca](#) / [Noticias](#) / El Grupo de Desarrollo Pesquero aprueba ayudas por valor de 281.231 euros

La Red en red

## Noticias

[Normativa](#)[Autonómica](#)[Estatatal](#)[Comunitaria](#)[Informes técnicos](#)[Publicaciones](#)[Multimedia](#)[Imágenes](#)[Vídeos](#)[Biblioteca](#) / [Noticias](#)

### El Grupo de Desarrollo Pesquero aprueba ayudas por valor de 281.231 euros

Publicado por **REGP** el 03-08-2012

La Junta Directiva del Grupo de Desarrollo de la Provincia de Málaga ha aprobado ayudas por un importe de 281.231 euros para desarrollar proyectos en Estepona, Fuengirola, Marbella y Vélez – Málaga. La inversión total sería de 366.157 euros, por lo que el organismo autonómico aportaría el 76 por ciento.

Tanto el proyecto correspondiente a la Cofradía de Pescadores de Estepona como el proyecto propio del Grupo de Desarrollo Pesquero, como proyectos no productivos fueron financiados al 100 por ciento; siendo el 45 por ciento la media de ayudas de los productivos. En la actualidad se han aprobado ya por parte del grupo ayudas por importe de 1.002.805 euros para una inversión de 1.343.408 y 19 proyectos de inversión.

El Grupo de Desarrollo Pesquero de la Provincia de Málaga integra a los agentes sociales y económicos de las zonas de pesca, gestiona el eje 4 del Fondo Europeo de la Pesca con la cofinanciación de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. En total una dotación presupuestaria de 2.490.000 euros destinados a valorizar los productos de la pesca, mejorar la calidad de vida en las zonas de pesca y la diversificación de actividades en dichos territorios. Hasta el 30 de junio del año 2.013 podrán los emprendedores solicitar ayudas en alguno de los ámbitos antes citado.

En concreto se aprobaron 6 proyectos de inversión relativos a empresas del sector servicios relacionados con la restauración (2 proyectos), empresas relacionados con actividades lúdico/deportivas (2 proyectos, escuela de buceo y aula de formación pesquera), la creación de un aula de formación en la cofradía de Estepona y por último la realización de un proyecto piloto para la implantación en las embarcaciones de sistemas que reduzcan el consumo de combustible y la emisión de gases.

Fuente: [Info Axarquía](#)[Volver](#)

### Comentarios

Sólo los usuarios registrados pueden enviar comentarios. Si tienes una cuenta de usuario, por favor [identificate](#)

06 de Agosto de 2012

## Cataluña publica la regulación de las actividades de Pesca- Turismo

[misPeces.com](http://misPeces.com)

Barcelona 06/08/2012 – La Comunidad Catalana ha publicado en su Diario Oficial de la Generalitat de Cataluña, número 6184 del 2 de agosto, el Decreto 87/2012, de 31 de julio, sobre la pesca-turismo, el turismo pesquero y acuícola y las demostraciones de pesca en aguas marítimas y continentales de Cataluña.

El objeto contemplado en este Decreto es “regular, como actividades complementarias del sector pesquero, las actividades vinculadas total o parcialmente con la pesca marítima y la acuicultura que permitan mejorar o complementar las rentas de las personas que integran el sector pesquero, con el fin de lograr la diversificación económica del sector y la promoción de sus productos”.

Estas actividades complementarias, relacionadas con la pesca-turismo o el turismo pesquero y acuícola, tienen entre sus finalidades, recogidas en su normativa, el “permitir al sector de la pesca, del marisqueo y de la acuicultura alcanzar una diversificación y mejora económica, la promoción de sus productos y, al mismo tiempo, el acercamiento a la ciudadanía desde diferentes perspectivas, como la cultural, la gastronómica, la tecnológica o la social”. Además de servir para revalorizar sus productos, los diferentes oficios relacionados y “promover la recuperación de la cultura, las tradiciones y el patrimonio vinculado a las actividades y los oficios relacionados con estas profesiones”.

Para llevar a cabo estas actividades en acuicultura, es necesaria la autorización del/la director/a general competente en materia de pesca y acción marítima, el/la cuál establecerá anualmente los planes territoriales de desarrollo y gestión de la actividad de turismo acuícola, con el informe previo de los ayuntamientos afectados, y donde se indicará las zonas, y el número de establecimientos que podrán realizar la actividad, entre otras condiciones específicas.

Las personas físicas o jurídicas, que soliciten y lleven a acabo este ejercicio de turismo acuícola, podrán ser reconocidas como centros de pesca-turismo y de turismo pesquero y acuícola con el fin de gestionar de forma conjunta actividades de diversificación de la pesca en un determinado ámbito territorial. Además estas actividades deberán se recogidas por los centros, en una memoria anual presentada a la dirección general competente en materia de pesca y acción marítima.

Este Decreto responde a la necesidad de fomentar la diversificación económica del sector pesquero contemplada en la Ley 2/2010, de 18 de febrero, de pesca y acción marítimas, y donde se establece el impulso por parte del gobierno de una regulación específica de las actividades de turismo pesquero y acuícola.

Más información

farodevigo.es » Arousa

## A Illa amplía sus bancos marisqueros con un plan de regeneración para O Naval

Las mariscadoras han limpiado una extensa zona que recibirá en breve una importante aportación de áridos

07:45 ☆☆☆☆☆



Tweet

**A. G. - A ILLA** Las mariscadoras de A Illa han puesto en marcha un nuevo y ambicioso plan de regeneración para un entorno que se encuentra muy degradado y que, hasta el momento, es improductivo. Se trata de la zona que se encuentra entre el pequeño muelle de O Naval y los pantalanos para embarcaciones menores de O Xufre, un entorno que las mariscadoras quieren convertir en productivo para que ayude a mejorar la producción marisquera en A Illa.

El pasado sábado, un nutrido grupo de mariscadoras estuvo retirando de ese lugar toda la basura acumulada en el fango, un trabajo que ya se ha realizado hasta en tres ocasiones en los últimos meses debido a la gran cantidad de plásticos, ruedas y otros elementos contaminantes.

Con todos esos restos retirados, ahora será el turno de comenzar con la aportación de áridos, un trabajo en el que va a comenzar a trabajar en el mes de septiembre un barco especializado.

No se irá muy lejos a buscar estos aportes de arena, ya que la intención de las mariscadoras es que se emplee la arena que, durante años, el mar ha ido arrastrando de la zona de O Cantiño hacia fuera. Ese trasvase de áridos permitirá que desaparezca el lodazal en el que se ha convertido todo el entorno más próximo al paseo marítimo de O Cantiño y lo convertirá en productivo.

Regeneración necesaria

Así lo entiende la presidenta de las mariscadoras, Sita Castro, que asegura que la regeneración es "muy necesaria, ya que el lodazal y basurero en el que se había convertido todo O Naval impedía que se pudiese sembrar de almejas y garantizar una producción adecuada para nuestros intereses".

La regeneración cuenta con el respaldo de la Consellería do Mar, que ha dado todos los permisos necesarios, pero la financiación para la misma se acomete con fondos propios de la Cofradía, ya que "no contamos con ningún tipo de ayuda para ello". El marisco que se empleará en la regeneración llegará procedente de los viveros que tiene la Cofradía en Riasón, aunque Castro apunta que los resultados no van a ser apreciables en el lugar antes de un año y medio. La principal especie que se va a emplear en la regeneración será la babosa, aunque no se descarta que también se puedan extraer otras una vez estabilizada la producción.

Actuación similar a la ejecutada en O Campo

La actuación que se va a ejecutar en O Naval a partir del próximo mes de septiembre no es desconocida para las mariscadoras de A Illa. El pasado año, las mujeres pusieron en marcha un plan muy similar, pero en esa ocasión, el lugar elegido era el entorno de O Campo, donde estuvo trabajando durante semanas una draga de arena.

La presidenta de las mariscadoras, Luisa Castro, reconocía ayer que los resultados de esa regeneración "son muy positivos porque la almeja se adaptó bastante bien al terreno, y esperamos que puedan repetirse en la que vamos a acometer en la zona de O Naval".

El estado en que se encontraba O Campo era muy similar, ya que antes de que se comenzase con la aportación de áridos, las mariscadoras tuvieron que realizar una importante limpieza en la que se retiró todo tipo de elementos contaminantes, desde artes de pesca abandonadas a neumáticos e incluso, algún que otro electrodoméstico.

Las mariscadoras de A Illa han apostado por recuperar para la explotación zonas improductivas del litoral que se encontraban seriamente degradadas, especialmente por la proximidad de muelles en algunos casos, o por ser excesivamente urbanas. Pese a estos problemas, se confía en que sean productivas.

### Galerías de fotos



El Celta cae en Anoeta



**Zapatos Online**  
Dejate seducir por los nuevos tonos de verano  
[Compra tus zapatos aquí](#)

ENVIAR PÁGINA »

IMPRIMIR PÁGINA »

AUMENTAR TEXTO »

REDUCIR TEXTO »

#### Nota del editor

Para comentar y/o votar esta noticia tienes que [identificarte](#) o estar [registrado](#)

Como usuario registrado te recordamos que sólo los lectores registrados pueden comentar noticias sin límite de caracteres, votarlas y compartirlas en redes sociales, y además podrás crear tu propio blog y participar en los concursos que ponemos en marcha periódicamente.

Te ofrecemos un espacio de debate, información y entretenimiento basado en el respeto, la transparencia y la pluralidad donde no tienen cabida los insultos, las descalificaciones y el spam.

Nos preocupamos porque los comentarios cumplan con la legislación vigente, no sean contrarios al honor, respeten a las personas, la libertad, no sean contrarios a la defensa de los menores y la igualdad entre las personas con independencia de sexo, raza o religión.

Regístrate, opina, debate y ayúdanos a construir tu medio de comunicación preferido.



No identificado | Entrar

[Inicio](#) [Quiénes somos](#) [Grupos de pesca](#) [Proyectos](#) [Biblioteca](#) [Proy. Cooperación](#) [Eventos](#) [Foros](#)

 Estás en: [REGP](#) / [Biblioteca](#) / [Noticias](#) / Pescadores y Promotores de Pesca de Estonia visitan nuestros corrales de...

La Red en red

**Noticias**

Normativa

[Autonómica](#)[Estatal](#)[Comunitaria](#)[Informes técnicos](#)[Publicaciones](#)[Multimedia](#)[Imágenes](#)[Vídeos](#)[Biblioteca](#) / [Noticias](#)

## Pescadores y Promotores de Pesca de Estonia visitan nuestros corrales de pesca para conocer la actividad de pesca tradicional

Publicado por **REGP** el 07-08-2012

Chipiona a 6 de agosto de 2012.- Un grupo de pescadores y promotores de pesca y turismo, técnicos y representantes políticos llegados desde Estonia han sido recibidos hoy en el Castillo de Chipiona por el Alcalde de Chipiona y Presidente del Grupo de Desarrollo Pesquero de la Comarca Noroeste, Antonio Peña. Han llegado hasta nuestro municipio a través de una iniciativa puesta en marcha por este grupo comarcal con el objetivo de conocer de primera mano la actividad de pesca tradicional que se lleva a cabo en los corrales de Chipiona. Estonia es uno de los países más pequeños de la UE pero tiene unos 3.780 km de costa y cuenta con gran número de pequeños ríos y lagos, por lo que es de gran importancia la pesca de aguas continentales y la acuicultura. La tarea principal que tiene este grupo es la renovación de los puertos y lugares de desembarque. Estonia cuenta con 8 grupos de desarrollo pesquero, y hoy nos ha visitado el de las islas del oeste de Estonia, compuesto por 26 visitantes que han sido recibidos de este modo:

Este grupo, ha hecho entrega a Antonio Peña de un obsequio en agradecimiento a la buena acogida y recepción recibida. Una vez finalizada la recepción, han tenido la posibilidad de ver en primer lugar un vídeo sobre nuestra costa y posteriormente visitar los lugares más destacados de Chipiona y por supuesto los corrales de Pesca. Mañana visitarán Gibraltar y el miércoles Sanlúcar de Barrameda.

Fuente: [Chipiona.org](http://Chipiona.org)[Volver](#)**Imágenes****Comentarios**
 Sólo los usuarios registrados pueden enviar comentarios. Si tienes una cuenta de usuario, por favor [identificate](#)



No identificado | Entrar

[Inicio](#) [Quiénes somos](#) [Grupos de pesca](#) [Proyectos](#) [Biblioteca](#) [Proy. Cooperación](#) [Eventos](#) [Foros](#)

 Estás en: [REGP](#) / [Biblioteca](#) / [Noticias](#) / Concurso con 'Sabor a Mar' para promocionar el mundo de la pesca

La Red en red

## Noticias

### Normativa

[Autonómica](#)
[Estatal](#)
[Comunitaria](#)

### Informes técnicos

### Publicaciones

### Multimedia

[Imágenes](#)
[Vídeos](#)

Biblioteca / Noticias

## Concurso con 'Sabor a Mar' para promocionar el mundo de la pesca

Publicado por **REGP** el 07-08-2012
 Esta entrada está relacionada con el proyecto ["Sabor a mar" Patrimonio pesquero y gastronomía marinera del Levante Almeriense](#)


Ayer se daba a conocer el nombre del ganador del concurso que del proyecto Sabor a Mar, por el cual Francisco Javier Grau García y un acompañante disfrutarán de un fin de semana en una alojamiento hostelero de la zona y cena en un restaurante típico. Se trata de una propuesta del Grupo de Desarrollo Pesquero de Levante Almeriense, quien través de este innovador proyecto, ya ha anunciado la próxima activación de un nuevo concurso, a través de la página de facebook. La respuestas se encuentran siempre en el blog [saboramar.wordpress.com](#). Éstos dos espacios junto al un canal youtube conforman la red el proyecto Sabor a mar, que busca dar a conocer los productos, el patrimonio pesquero y la gastronomía marinera del Levante Almeriense.

Los objetivos de este proyecto son los de crear una plataforma de comunicación para la promoción de los productos, el patrimonio pesquero y la gastronomía marinera del Levante Almeriense. El proyecto contempla a lo largo de un año el seguimiento de las especies pesqueras más emblemáticas de los municipios de Garrucha y Carboneras y de su forma de prepararlas en la gastronomía local. Los verdaderos protagonistas de Sabor a Mar son los pescadores y los cocineros, además de todas aquellas personas relacionadas con la gastronomía y la cultura marinera del Levante Almeriense que centran numerosos vídeos y entrevistas con el fin de conocer mejor toda la cultura relacionada con el mundo de los pescadores.

Los actores secundarios, no por eso menos importantes, son las especies del mar. Cada mes se analizan todos los aspectos relacionados con la merluza, la brótola, la dorada, la jibia, el atún, la lecha, el pulpo, el pez espada, el bonito, la caballa, la lubina, además de la archiconocida gamba roja.

Fuente: [Levante ideal.es](#)
[Volver](#)

## Imágenes



## Comentarios

 Sólo los usuarios registrados pueden enviar comentarios. Si tienes una cuenta de usuario, por favor [identificate](#)

- [Deportes](#)
- [Cultura](#)
- [Estilo](#)
- [TV](#)
- [Multimedia](#)
- [blogs](#)
- [Salud](#)
- [Archivo](#)
- [servicios](#)

Buscador de abc
buscador <input type="text" value="Buscar"/> <input type="text" value="Buscar"/>

### [Noticias agencias](#)

## [Osalan elabora una guía sobre los riesgos laborales de las rederas](#)

08-08-2012 / 11:50 h EFE

El Instituto Vasco de Seguridad y Salud Laboral-Osalan ha elaborado una guía que recoge las enfermedades y los riesgos laborales a las que están expuestas las rederas y neskartilas, ha informado hoy el Gobierno Vasco. .

Las rederas arreglan y preparan las redes, y las neskartilas o empacadoras pesan, clasifican y ordenan las cajas de pescado descargadas en el puerto para dejarlas listas para la subasta.

Es la primera vez que se realiza una guía de estas características dirigida a unas trabajadoras tan específicas y cuyas labores son imprescindibles para el buen desarrollo de las faenas de pesca.

Esta guía para las trabajadoras que realizan actividades auxiliares en puertos pesqueros es la segunda parte de una trilogía, cuya primera entrega fue una guía de vigilancia de la salud para trabajadores de la pesca de bajura y artesanal.

La tercera entrega tratará del mismo tema pero dirigida a los trabajadores de pesca de altura y gran altura.

Osalan presentará esta guía durante los Cursos de Verano de la Universidad del País Vasco (UPV) en Donostia los próximos días 3 y 4 de septiembre.



No identificado | Entrar

[Inicio](#) [Quiénes somos](#) [Grupos de pesca](#) [Proyectos](#) [Biblioteca](#) [Proy. Cooperación](#) [Eventos](#) [Foros](#)Estás en: [REGP](#) / [Biblioteca](#) / [Noticias](#) / La playa linense de Poniente estrena una campaña de sensibilización ambiental

La Red en red

## Noticias

[Normativa](#)[Autonómica](#)[Estatal](#)[Comunitaria](#)[Informes técnicos](#)[Publicaciones](#)[Multimedia](#)[Imágenes](#)[Vídeos](#)[Biblioteca](#) / [Noticias](#)

## La playa linense de Poniente estrena una campaña de sensibilización ambiental

Publicado por **REGP** el 09-08-2012

El Grupo de Desarrollo Pesquero promociona la pesca como modo de vida y seña de identidad

El Grupo de Desarrollo Pesquero Cádiz-Estrecho pone en marcha una campaña de sensibilización ambiental para la protección del medio marino y costero. El objetivo es dar a conocer las distintas artes de pesca que se desarrollan en su área de influencia, así como promocionar la pesca sostenible como modo de vida y seña de identidad del territorio. La campaña, financiada con Fondos Europeos para la Pesca Sostenible, se desarrollará durante el mes de agosto en playas de los municipios de La Línea de la Concepción, Tarifa, Barbate, Vejer de la Frontera y Conil de la Frontera. El contenido se expondrá en una carpa dividida en dos áreas. En una de ellas se informará sobre la actividad pesquera y valores naturales del litoral. En la segunda, se desarrollarán talleres ambientales educativos para enseñar a pequeños y mayores a disfrutar del entorno sin dañarlo. Los participantes serán premiados con productos destinados a la protección ambiental, como bolsas reutilizables, bolígrafos y libretas ecológicas y cantimploras reutilizables, entre otros objetos. La carpa de la campaña del Grupo de Desarrollo Pesquero comenzará su ruta el jueves en la playa de Poniente, donde estará dos días. El fin de semana concienciará a los usuarios de la playa de Santa Bárbara. A Tarifa se desplazará el día 16. En Los Lances Sur estará hasta el día 17; el 18, en Valdevaqueros; el 19, en Bolonia y el día 23, en la playa de Zahara de los Atunes. Fuente: [Europasur.es](#)

[Volver](#)

## Comentarios

Sólo los usuarios registrados pueden enviar comentarios. Si tienes una cuenta de usuario, por favor [identificate](#)

## Planes experimentales para la necesaria diversificación pesquera

DOMINGO, 12 DE AGOSTO DE 2012 00:00



j. gómez ferrol

La posición hegemónica de la almeja babosa en el conjunto de recursos marisqueros de la ría de Ferrol convierte en poco más que testimonial la exploración, explotación y comercialización de otras especies susceptibles de generar un nicho de mercado interesante para el sector. Iniciativas, sin embargo, no faltan, aunque hasta el momento no sean muchos los profesionales que proponen y participan en los planes experimentales elaborados por los pósitos –individual o colectivamente– que ha de autorizar la Consellería do Medio Rural e do Mar. Es este el departamento que ha de aprobar el desarrollo de proyectos por un periodo de tres años prorrogables por otros dos, plazo que se estima razonable para la elaboración de un dictamen sobre la conveniencia de “regularizar” la explotación del recurso en cuestión.

anémona

Uno de los proyectos con más recorrido es el de la anémona u ortiguilla de mar, una especie que, al abrigo de un plan experimental, se explota en Galicia desde 2008. Sin embargo, en otras zonas de la península, como el Levante y Andalucía, es un producto muy valorado popularmente y, cada vez más, en el mundo de la cocina de autor.

Por el contrario, la importancia de este recurso en la pesquería gallega es todavía muy pequeña. Hasta la fecha, las lonjas de A Coruña, Cangas y Barallobre –las únicas que lo han vendido a día de hoy– han despachado unas 8,5 toneladas, de las que cerca del 40% han pasado por la rula fenesa. Precisamente en esta agrupación está asociado el armador Ricardo Martínez, pionero, junto con un pequeño grupo mariscadores de A Coruña, en el plan experimental que está en marcha.

El patrón del “Neliño” lamenta la escasa inversión que se dedica al campo de la investigación pesquera. “Malia que pensamos que somos unha potencia pesqueira, a realidade é que a vangarda neste eido está noutros países; nós dedicámonos a copiar deles”.

Martínez se incorporó a un proyecto, el de la anémona, que originalmente había perfilado el equipo de Eugenio Fernández Pulpeiro. El profesor de la Facultad de Biología de la USC recuerda que su interés por esta especie se remonta a un estudio de finales de los años 90. “Es abundante en Galicia y fácil de localizar”, señala, a lo que hay que añadir, además, unas propiedades nutritivas interesantes. “Tiene una proteína de calidad, su consumo ayuda a bajar el colesterol, sobre todo la absorción ligera, que es el peligroso”. Sin embargo, el plan para la anémona, un manjar que se sirve frito y que se parece a las puntillas de calamar, permaneció guardado en un cajón durante varios años hasta que recientemente, “creo que por presión de los pescadores que buscaban nuevos recursos que explotar”, apunta Pulpeiro, reactivaron el interés por ella.

Después de tres años, como establece la legislación, su equipo presentó un informe que todavía no ha tenido respuesta. No obstante, el plan continúa, como confirma Ricardo Martínez, aunque se está encontrando con un obstáculo que está presente en buena parte de los proyectos innovadores en este campo: las dificultades de encontrar vías de comercialización. Esta situación, que aqueja incluso a especies de una gran tradición como la zamburiña, está provocando que decaiga el interés del sector por participar en este tipo de iniciativas. “Non só nós, os traballadores”, explica el armador, “tamén as empresas son remisas ás cousas novidasas”.

Esa carencia, unida a la escasa demanda interna, ha llevado a los recolectores a tener que buscarse la vida y ofrecer el producto a firmas foráneas que en ocasiones piden cantidades excesivamente elevadas a las que los mariscadores no pueden hacer frente.

La solución está, sin embargo, al alcance de la mano. Requiere de una inversión, sí, pero Fernández Pulpeiro cree que es necesario que la Administración y el sector privado hagan ese esfuerzo, pues podrían beneficiarse de ayudas europeas. “Hay una línea de la UE que favorece la creación de pequeñas empresas que aglutinen a varias cofradías donde envasar incluso el producto”, asegura. Esto permitiría dar salida a productos como la gónada de erizo, la anémona, paté de percebe, etc., señala, además de crear puestos de trabajo.

En ese sentido, y en sintonía con Ricardo Martínez, el profesor de la USC anima a un cambio de actitud. “En Galicia siempre hacemos lo mismo: vendemos el producto en bruto y otros lo meten en una lata y son los que ganan dinero. Ese valor añadido tendría que quedarse aquí”, asegura. n

### Noticias

[Ferrol](#) | [Narón](#) | [Comarcas](#) | [Deportes Ferrol](#)

### Noticias destacadas

#### FERROL

Recuperan el cadáver de un pescador de Narón desaparecido el pasado domingo

| [LEER MÁS...](#)



#### FERROL

El inicio de las obras del Callao cerrará la plaza y dos calles más

| [LEER MÁS...](#)



#### FERROL

Finaliza el plazo dado por la SEPI para decidir sobre el dique flotante

| [LEER MÁS...](#)



### Publicidad



### Publicidad

**Línea de Amig@s**

### ► GENTE



[VER MÁS...](#)

### CARTAS DESDE MI CELDA PDF's

José Torregrosa

Entrega semanal



### Publicidad

## EL PAÍS

# GALICIA

## La pesca se reconvierte al turismo

Las visitas guiadas por miembros de cofradías cobran auge en toda Galicia

MIGUEL RODRÍGUEZ | Santiago | 14 AGO 2012 - 08:17 CET

3

Archivado en: [Marisco](#) [Crustáceos](#) [Turismo playa](#) [Galicia](#) [Destinos turísticos](#) [Pesca](#) [España](#) [Agroalimentación](#) [Turismo](#)



Un grupo de turistas durante una visita guiada organizada por Guimatur en una playa de Cambados. / CARLOS PUGA

Desde hace ocho años, las mariscadoras de Cambados compaginan su trabajo a pie de playa con la divulgación de la vida dedicada al mar. Lo hacen porque cada año cientos de turistas y grupos de escolares están dispuestos a pagar por conocer el origen de la ameixa bicuda, la babosa, el reloxo o la navalla, así como su posterior tratamiento y venta en la lonja. Y de mano de quienes agachan el lomo cada mañana para recogerlas. Las integrantes de la Asociación Cultural de Mulleres do Mar Guimatur fueron en su día pioneras en la promoción de lo que se dio en llamar “turismo

pesquero”, una modalidad que emplea la pesca, el marisqueo y todo lo que lo rodea como reclamo exótico para turistas o tan solo curiosos de la zona.

La crisis que atraviesa el sector ha animado a muchas cofradías, y también particulares, a explorar en los últimos años nuevas vías de negocio que contribuyan a poner en valor su trabajo en el mar. Así, si en 2004 eran tres los proyectos que en Galicia sacaban partido de esta modalidad —Mardelira en Lira, Pescanatur en las Rías Baixas y Guimatur en Cambados—, hoy son ya 18 las iniciativas que apuestan por ofrecer rutas guiadas y compartir con los visitantes los secretos del mar. Con todo, y aunque Galicia lidera dentro en España el número de proyectos relacionados con el turismo marino, un informe publicado en 2011 por la Fundación de Cajas de Ahorros (Funcas) revela que la recaudación que las cofradías obtienen por estas “clases maestras” no acostumbra a superar el 5% del total de ingresos percibidos por las ventas ordinarias de sus productos.

“La ganancia tampoco es grande”, admite María José Cacabelos, presidenta de Guimatur. En Cambados, a los ingresos por visitante —tres euros por escolar y cinco para los turistas— se les restan los gastos del seguro que contratan “por si ocurriera algún percance en el puerto” y de las bolsas que las redeiras de la zona elaboran con conchas para obsequiar a los visitantes. Pero hay remuneraciones que no solo se pagan con dinero. “Para nosotras también es importante poner en valor nuestro trabajo, darlo a conocer y demostrar que el mar no es solo cosa de hombres, que las mujeres tenemos un papel muy importante”, explica Cacabelos. Además, para ella las visitas que llegan a Cambados por el reclamo del mundo pesquero ayudan a “dinamizar” la vida económica del municipio arousano. Y la afluencia cada vez va a más. Si el primer año Guimatur recibió 300 visitas, en 2011 fueron 3.000.

Además de saciar la curiosidad, la iniciativa también sirve para

Algunas cofradías

combatir la desconexión con el medio natural de jóvenes escolares que maman la cultura urbana desde la infancia. “Hubo alguno niño que encontraba las almejas en la arena y seguía escarbando para dar la salsa con la que su madre las preparaba”, comenta María José Cacabelos.

**logran un 5% de sus beneficios a través de estas iniciativas**

En Pindo Mariño, el proyecto impulsado por la Cofradía de Pescadores de O Pindo (Carnota), las mariscadoras socializan el patrimonio inmaterial que las generaciones fueron tejiendo con el paso del tiempo. Aquí se habla del marisqueo con ganchelo, con sacho, con aganzo, con figsa y se comparten las historias y leyendas que invaden una Costa da Morte teñida de desgracias en el mar, que especialmente las mujeres conocen. “Los niños se impresionan con nuestras leyendas e historias, que son también nuestro patrimonio y forman parte de la cultura del mar. Les parecen películas”, explica una de las impulsoras de la idea, Mercedes Díaz.

**“Hay que mostrar el papel de la mujer en el mar”, afirma una mariscadora**

Pero no todo es bajar a la playa o subirse al barco. Hay trabajos que se desarrollan en tierra y sin los que la pesca no sería posible. Las redeiras de O Fieital, en Malpica de Bergantiños, también optaron por constituir su particular universidad vinculada a los saberes del mar. Allí, los visitantes no solo conocen cómo es el día a día de quienes confencionan las redes sino que también aprenden a elaborarlas en los talleres que se organizan.

La asociación, integrada por 30 redeiras, le echó ingenio al asunto y, para afrontar la época de vacas flacas, optó por esta vía. “Ahora nos están matando con las cuotas pesqueras. Si los barcos no pescan, a nosotras nos va mal. Y hay que buscar alternativas”, explica Ángeles Millé, presidenta de la asociación de pescadoras, que, con todo, deja claro que no quiere sustituir las redes por el turismo. “Esto es solo un acompañamiento. Queremos transmitir nuestros conocimientos desde la experiencia”. Son, como algunas de ellas se denominan, “catedráticas del mar”, que enseñan las entrañas de un mundo que, pese a estar cerca, para muchos es un completo desconocido. Y lo hacen sin haber sacado ninguna oposición. Les basta la lección de toda una vida negociando con el Atlántico el pan de cada día.



Miércoles, 29 de agosto de 2012

GALERÍAS GRÁFICAS

CANALES

BLOGS

PARTICIPACIÓN

HEMEROTECA

BOLETÍN

ESPECIALES

MAPA V

elalmeria.es

FINANZAS

PORTADA

ALMERÍA

FINANZAS

PROVINCIA

ANDALUCÍA

DEPORTES

ACTUALIDAD

TECNOLOGÍA

CULTURA

TV

OPINIÓN

SALUD



Diario de Almería, El Almería, Noticias de Almería y su Provincia Finanzas 'Del barco a la mesa' reparte 10.700 kilos de pescado en su primer año

## 'Del barco a la mesa' reparte 10.700 kilos de pescado en su primer año

La iniciativa de comercio online de la lonja de Almería, impulsada por Asopesca, se consolida entre clientes particulares y hosteleros del territorio nacional

CARMEN FENOY / ALMERÍA | ACTUALIZADO 19.08.2012 - 01:00

0 comentarios

0 votos



Tweet

COMPARTIR

A finales de julio se cumplía el primer aniversario desde que la Organización de Productores Pesqueros de Almería (OPP número 71), nacida en el seno de la Asociación de Empresarios de la Pesca de Almería (Asopesca), pusiera en marcha una iniciativa pionera en Andalucía que consistía en la venta del pescado y marisco de la lonja almeriense realizada por el propio sector a través de internet. Un año después, Del barco a la mesa ([www.delbarcoalamesa.com](http://www.delbarcoalamesa.com)) está consolidada y se ha ganado la confianza de restauradores y clientes privados de varias provincias españolas.



Beatriz Hernández y Ángeles Villegas de la Asociación Rosa de los Vientos.

De acuerdo a los datos facilitados por José María Gallart, gerente de la Asopesca, en el primer ejercicio se han comercializado 10.700 kilos de pescado y marisco a través de la tienda online.

Del barco a la mesa ha llevado los productos del mar almeriense a provincias como Málaga, Córdoba, Sevilla, Murcia, Madrid, Barcelona, Bilbao, Zaragoza, Valencia y Alicante; también en la provincia el comercio ha conseguido hacerse con una clientela fija.

La oferta de productos procede de las capturas diarias de la flota pesquera del puerto de Almería, por lo que la frescura y calidad están más que aseguradas ya que en un período de 10 a 20 horas desde su pesca están en destino. En la web se exponen las diferentes referencias, sobre las que se especifica el precio por kilo así como una breve descripción de las mismas, clasificadas en molusco, pescado y marisco y que pueden ser servidas enteras, fileteadas o esviceradas. Los pedidos mínimos son de 2 kilos y pueden realizarse a través de la página web o por teléfono. Entre las variedades que se comercializan se encuentran el rape, gamba roja y blanca, gallo pedro, pijotas, chipirón, pulpo, jurel...; también hay packs de preparados para paella o mariscada, por ejemplo.

Además del comercio por internet, cuyos productos varían dependiendo de las capturas de la jornada, en la web también se difunden consejos para saber sobre la frescura de un pescado o marisco, beneficios de su consumo, recetas y noticias del sector. Por otro lado, la firma se encuentra en redes sociales como Facebook, donde aparece con el nombre 'Delbarco Alamesa' y quien lo desee puede sumarse a los cerca de quinientos seguidores que posee.

Uno de los aspectos que da valor añadido a esta iniciativa de la lonja de la capital es que de su desarrollo se encargan las féminas de la Asociación de Mujeres del Mar Rosa de los Vientos, constituida en junio de 2011 con el apoyo de Asopesca y que persigue la dinamización del sector pesquero y trabaja, fundamentalmente, en los ámbitos de política social, nuevas tecnologías y comercialización. Respecto al comercio online, las mujeres de la asociación se dedican al manipulado y envasado de los productos para su distribución.

0 comentarios

0 votos



0 COMENTARIOS

Ver todos los comentarios

Normas de uso

Este periódico no se responsabiliza de las opiniones vertidas en esta sección y se reserva el derecho de no publicar los mensajes de contenido



INNOVACIÓN Y EMPLEO



AGRICULTURA DE ALMERÍA



BLOGS



José Aguilar  
La esquina digital



Ignacio Martínez  
Alta Velocidad



Tacho Rufino  
¿Quién da la vez?



Fede Durán  
Crónicas de un escéptico

## INTERNACIONAL

### [ESPAÑA - BARCELONA Pescadores apuestan por el turismo](#)

Lunes, 20 Agosto 2012 09:47



Debido a los malos resultados obtenidos en los últimos años respecto a la baja de su producción de pesca y la jubilación de diversas embarcaciones, los pescadores de Barcelona han decidido apostar por la pesca-turismo.

Para ello, pactaron con la Autoridad Portuaria y el Ayuntamiento para realizar la remodelación del puerto pesquero, el cual les permitirá dar el gran salto. Las obras durarán alrededor de cinco años y empezarán antes que acabe 2012, confirmó el Puerto, sin embargo, el desembarco al negocio del turismo ya ha empezado.

Es común ver ahora por el Muelle de los Pescadores chefs con estrellas Michelin interesados en la cocina marinera clásica, curiosos que quieren ver cómo se trabaja a bordo, gourmets que acuden a comprar marisco para su consumo doméstico y alguno que otro visitante de Alimentaria seducido por los folletos promocionales.

La remodelación del puerto pesquero, a finales de año, incluirá un paseo peatonal hasta la Torre del reloj, una nueva lonja con restaurante-mirador y caseta de venta y degustación de pescado fresco a granel

El 3 de agosto entró en vigor un decreto de la Generalitat, el primero del Estado, que regula la llamada Pesca-turismo. Las comunidades catalanas, en especial las del Delta del Ebro, impulsan desde 2008 una fórmula que asocia pesca extractiva y turismo. Se trata de una diversificación de los ingresos a través de la gastronomía, el turismo de paisajes y experiencias y la divulgación científica, tecnológica y antropológica de la vida marinera.

El decreto autoriza y concreta requisitos para los pescadores y acuicultores que deseen atender turistas, aunque todavía hace falta allanar la gestión de las autorizaciones de embarque, que son competencia de Capitanía Marítima.



ROTA

## Más de un centenar de turistas participan en las visitas guiadas a los corrales

Con esta actividad, el área de Turismo promociona la riqueza medioambiental de este monumento natural, y ofrece a los visitantes una atractiva alternativa de ocio

20.08.12 - 19:26 - LOLA RODRÍGUEZ | ROTA



La asociación de mariscadores de Rota guían a los turistas por los entresijos de los corrales. | L. R.

Sin duda alguna la visita turística a los Corrales de Pesca de Rota que la Oficina Municipal de Turismo ofrece a los visitantes, es una de las propuestas más demandadas dentro de la programación de visitas guiadas del verano. Y es que desde principios de agosto han sido más de un centenar los turistas que han participado en estas visitas guiadas al Monumento Natural de los Corrales.

Unas visitas con las que el Ayuntamiento promociona este espacio tan singular de la costa roteaña, de gran valor medioambiental y también cultural y social, ya que en estas estructuras milenarias se mantiene un tipo de pesca artesanal que ha pasado de generación en generación.

La delegada municipal de Turismo, Ana Luna, se ha acercado en estos días a una de estas visitas guiadas, en las que participaban alrededor de una treintena de turistas procedentes de distintos puntos del país.

La delegada municipal ha destacado el papel fundamental que desarrollan en la conservación y mantenimiento de los Corrales la asociación de corraleros de la localidad así como a la asociación de mariscadores de la Rota, haciendo especial hincapié en la colaboración que presta la asociación ACCOR al explicar a los turistas de primera mano cómo funcionan los corrales, su historia y las artes de pesca en estas visitas, que se llevan a cabo teniendo en cuenta en todo momento el estado de las mareas.

La responsable municipal de Turismo ha insistido en el importante valor que tienen estas visitas, que ofrecen a los turistas alternativas gratuitas de ocio que les anima a conocer distintos recursos y facetas de la localidad, sino que también, como es el caso de los Corrales de Pesca, ayudan a comprender y respetar la gran riqueza medioambiental que se concentran en estos Corrales, promocionando un importante recurso de la ciudad, que también es objeto de visita durante el invierno.

En este sentido, Ana Luna, ha señalado que junto a los Corrales y dentro del paquete de visitas medioambientales, la Fundación Municipal de Turismo también ofrece durante todo el verano visitas a la Mayetería, o los pinares. Además, en esta misma programación se incluyen visitas culturales, como las que se hacen al Castillo, la Parroquia de la O, o el recorrido por el casco histórico de Rota a través de las puertas de la ciudad, otras que miran al mar, como la visita a la Lonja, nueva en este verano, y otras gastronómicas – industriales, como en el caso de la visita a la bodega "El Gato", donde se fabrica la Tintilla, o a la Fábrica de quesos "El Bucarito", que se ha incorporado este año como novedad.

Con todas ellas, la intención de este Ayuntamiento pasa por poner en valor los numerosos recursos turísticos de la ciudad, y diversificar la oferta que se ofrece al visitante, de manera que cada año pueda realizar más y más variadas visitas guiadas durante su estancia en la localidad, el Ayuntamiento ha ampliado el número de visitas guiadas, que alcanza en este verano un total de ocho propuestas.

Para la delegada es fundamental que Rota ofrezca al visitante alternativas turísticas que refuercen el valor de este Municipio Turístico de Calidad, y contribuyan junto con la calidad de servicios que ofrece la ciudad y los numerosos atractivos turísticos con los que cuenta, a que el visitante elija Rota y vuelva a la ciudad.

Desde la Delegación de Turismo se recuerda que todas las personas interesadas en participar en algunas de estas visitas pueden apuntarse en la oficina de Turismo situada en el Palacio Municipal Castillo de Luna, en la de Costa Ballena, o bien en el teléfono 956846345.

### TAGS RELACIONADOS

turismo, rota

Publicidad

#### Seguro Hogar más barato

Contrátalo en Nuez Seguros. Además de ahorrar hasta un 35% te regalamos el de coche y moto  
www.seguros.nuez.es

#### Se te acaba el tiempo

25% de descuento y sin 3% de IVA  
www.ford.es

#### Castillos escoceses

Descubre los secretos de nuestros castillos más increíbles, donde las leyendas cobran vida  
www.visitscotland.com

#### ING DIRECT España

¡Deja de pagar por tus tarjetas! ¡Con la cuenta NÓMINA de ING DIRECT son GRATIS! Ábrela ya  
www.ingdirect.es/cuenta-nomina



# El Progreso

## Galiciae

PESCA

# La vigilancia de la costa de Ribadeo aleja a los furtivos

---

*Etiquetas:* [vigilancia](#), [costa](#), [Ribadeo](#), [furtivos](#)

*El Progreso (Ribadeo).* Hace casi una década se puso en marcha la vigilancia de la costa de Ribadeo por parte de las mariscadoras con el apoyo, durante la semana, de trabajadores subvencionados por la Xunta de Galicia. Celia Pacio, patrona mayor de la cofradía de pescadores de Ribadeo, entiende que fue una buena decisión «ya que no tenemos ahora mismo grandes problemas de furtivismo en esta zona», explica.

La vigilancia contra el furtivismo la realizan dos personas de lunes a viernes, subvencionadas por la Xunta. Los fines de semana son las propias mariscadoras las que realizan esta función en grupos de cuatro. «Ahora, en verano, siempre estamos dos grupos vigilando el sábado y el domingo», subraya. «En las playas es muy complicado, porque hay mucha gente, y no te vas a meter en medio de ellos; además, siempre te salen con que no sabían...».

El mayor problema que tienen en la actualidad, dentro del control que ejercen sobre el furtivismo, son los buzos. «Ellos llegan abajo, donde están los buenos percebes y cuando baja mucho la marea y vamos a trabajar a esas zonas, nos encontramos en ocasiones con que ha desaparecido el percebe», argumenta Pacio. También las personas que van a pescar como afición pueden realizar algún acto «furtivo», pero no es habitual.

**[Consiga AQUÍ la información completa](#)**

21/08/2012



PORTADA	OPINIÓN	SECCIONES	GENTE RRHH	¿SABÍAS QUE...?	EMPLEO	INDICE RRHH
---------	---------	-----------	------------	-----------------	--------	-------------

Inicio > Secciones > Riesgos Laborales > Riesgos Laborales > Elaboran una guía sobre enfermedades laborales que afectan a trabajadoras de actividades auxiliares en puertos pesqueros

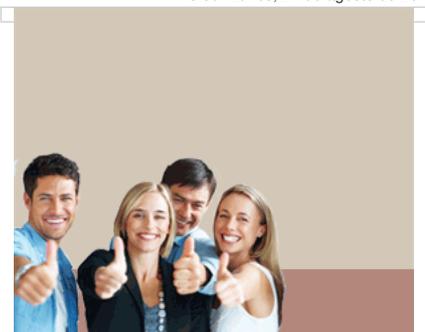
11:43:39 -Lunes, 27 de agosto de 2012

## Elaboran una guía sobre enfermedades laborales que afectan a trabajadoras de actividades auxiliares en puertos pesqueros

MARTES, 21 DE AGOSTO DE 2012 12:35

Usar puntuación:     / 1

Malo     Bueno



----- **ACCESO PROHIBIDO** -----

**El Acceso a este sitio esta Restringido.**

Recursos Humanos RRHH Press - El Instituto Vasco de Seguridad y Salud Laborales (Osalan) ha elaborado una guía que recoge las enfermedades y los riesgos laborales a las que están expuestas las rederas, neskaitillas y empacadoras, según ha informado el Departamento de Empleo y Asuntos Sociales del Gobierno Vasco.

Esta es la primera vez que se realiza una guía de estas características, dirigida a unas trabajadoras tan específicas y cuyas labores son absolutamente imprescindibles para el buen desarrollo de las faenas de pesca.

La 'Guía de Vigilancia de la Salud de las trabajadoras que realizan actividades auxiliares en puertos pesqueros: rederas, neskaitillas y empacadoras' es la segunda parte de una trilogía de la que la primera entrega fue la 'Guía de Vigilancia de la Salud para trabajadores de la pesca de bajura y artesanal', que ya fue presentada el mes de octubre pasado, siendo la tercera entrega la que tratará del mismo tema pero dirigida a los trabajadores de pesca de altura y gran altura.

Osalan presentará esta guía durante el segundo Curso de Seguridad y Salud Laborales, organizado por el propio Osalan dentro de los Cursos de Verano de la Universidad del País Vasco (UPV) en Donostia los próximos días 3 y 4 de Septiembre.

Durante los dos días, y en jornada de mañana, varios expertos hablarán en profundidad sobre la guía y sobre otro tema relacionado con la Seguridad y la Salud Laborales y la Prevención de Riesgos en el Trabajo: el cáncer de origen laboral.

El día 3 se tratará sobre la guía en el marco de la Prevención de Riesgos Laborales en el Sector Primario, sector que acumula el máximo riesgo de accidente grave o mortal en comparación con los otros sectores. El estudio e investigación desarrollados por Osalan serán expuestos por Aitor Guisasola e Iñaki Zubía, médico especialista en Medicina del Trabajo e ingeniero, respectivamente, ambos técnicos especialistas en prevención de riesgos laborales del Instituto Vasco de Seguridad y Salud Laborales.

La realización de esta guía, que se complementa con la Vigilancia de la Salud de las personas que realizan labores de marisqueo y pesca de inmersión, ha sido posible gracias a la colaboración y trabajo conjunto de técnicos y médicos de los institutos de Seguridad y Salud de las cuatro comunidades autónomas del Cantábrico, ya que la pesca es una realidad común íntimamente ligada a la vida social y económica de las comunidades autónomas gallega, asturiana, cántabra y vasca.

Por otra parte, el día 4 de septiembre se hablará sobre el cáncer de origen laboral y cómo aún dista mucho de que sean reconocidos oficialmente e indemnizados como enfermedades profesionales, permaneciendo la mayoría de ellos ocultos siendo casi siempre considerados como enfermedades comunes y tratados en el sistema sanitario público.

RRHHpress



## Paideia impulsa iniciativas del sector turístico pesquero en el Barbanza

**25.08.2012** La fundación organizó varios seminarios dirigidos a los profesionales de ese ámbito// También participarán promotores de proyectos en Sar, Noia, Muros e incluso de la comunidad cántabra

SUSO SOUTO. RIBEIRA

La Fundación Paideia ha organizado, en el marco del proyecto Áncora, un ciclo de seminarios dirigidos al fomento y la consolidación de iniciativas de turismo pesquero entre profesionales de este sector y del turístico de las comarcas de Barbanza, Sar, Noia y Muros, así como de Cantabria.

Bajo el título *Turismo pesquero: nuevas oportunidades*, estos seminarios tienen un doble objetivo. Por un lado, promover el alto potencial de diversificación de la actividad pesquera en dichas comarcas como producto turístico sostenible. Por otro, informar y sensibilizar a los trabajadores respecto a las buenas prácticas a seguir en materia ambiental para reducir el impacto de sus actividades profesionales.

[Más información en El Correo Gallego en Orbyt](#)