



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

SEPTIEMBRE 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

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 SEPTIEMBRE 2012

- **EUROPAPRESS.es** Las mariscadoras explican su oficio en el taller de extracción de la feria del molusco.
- **ELDIARIOMONTANES.es** San Vicente acogerá un foro sobre iniciativas de turismo pesquero.
- **EUROPAPRESS.es** Unas 10.000 personas han visitado la Feria del Molusco de Marina de Cudeyo.
- **FARODEVIGO.es** La ría encuentra en internet la alianza perfecta para “venderse” en toda España.
- **IPACUICULTURA.com** El sector marisquero creció un 10% en valor en 2011.
- **ELPROGRESO.GALICIAE.com** La comarca cuenta con tan solo 50 de las 4.000 mariscadoras de a pie de Galicia.
- **LAVOZDEGALICIA.es** Las mariscadoras mariñanas son las que menos ingresan en Galicia.
- **FARODEVIGO.es** De cuando las mujeres cobraban 4 pesetas al día.
- **GRUPOSACCIONLOCALPESCA.es** Sabor a Mar ha recibido en sus redes sociales más de 40.000 visitas en su Facebook, Blog y canal de YouTube.
- **ELDIARIOMONTANES.es** El turismo pesquero en San Vicente, oportunidad de futuro.
- **MUNDIALDEVELA2014.com** Las rederas.
- **GRUPOSACCIONLOCALPESCA.com** Conil acoge la campaña de sensibilización para la protección del Medio Costero y Marino.

- **ELPROGRESO.GALICIAE.com** Las rederas piden un mayor control del intrusismo laboral.
- **LAOPINIONCORUNA.es** Las rederas de Corme buscan nuevas salidas laborales.
- **LAVOZDEGALICIA.es** Las rederas de la zona buscan alternativas al trabajo en la pesca.
- **ELPROGRESO.GALICIAE.com** Las mariscadoras de O Vicedo temen perder la campaña de coquina.
- **FARODEVIGO.es** Las mariscadoras grovenses se emplean a fondo con la horquilla en los bancos de A Vía.
- **ELPERIODICOMEDITERRANEO.com** Bataller avala que los pescadores puedan tener ingresos del turismo.
- **LASPROVINCIAS.es** Bataller se compromete a impulsar el turismo de pesca para paliar la crisis del sector.
- **LAVOZDIGITAL.es** La Cofradía de Pescadores y la cooperativa Las Virtudes, premios a la promoción turística.
- **GRUPOSACCIONLOCALPESCA.com** Campaña divulgativa sobre el pescado y el mar para escolares.
- **DEIA.com** El Parlamento Europeo reconoce la labor de rederas y empaquetadoras.
- **ELDIARIOMONTANES.es** Santoña acogerá un seminario sobre las iniciativas para impulsar el turismo pesquero.
- **FARODEVIGO.es** El Concello organiza un curso de turismo mariner para formar a 15 desempleados.



- **ELCORREOGALLEGO.es** Galicia promocionó en Valladolid su amplia oferta de turismo marinero.
- **INE.es** El Ejecutivo destina un millón de euros al desarrollo sostenible de la pesca.
- **EUROPAPRESS.es** El Gobierno impulsará la creación de dos Grupos de Acción Costera para dinamizar las zonas costeras.

Cantabria Calidad

Las mariscadoras explican su oficio en el taller de extracción de la Feria del Molusco

Directorio

- Feria Molusco Marina Cudeyo
- Pedreña
- Asociación Cocineros Cantabria
- Cantur



Foto: AYUNTAMIENTO DE SANTOÑA

La muestra se cierra mañana con un guiso popular de patatas con almejas

SANTANDER, 1 Sep. (EUROPA PRESS) -

Dos mariscadoras de Pedreña han mostrado este sábado su oficio en el taller de extracción de la primera Feria del Molusco de Marina de Cudeyo, en Pedreña, que estará abierta en el muelle hasta el domingo.

Las mariscadoras han explicado a los participantes en el taller de extracción de moluscos las diversas técnicas que se utilizan, como azadillo o sal, así como los agujeros de la almeja o del muergo.

Esta actividad se ha completado con el taller de cocina llevado a cabo por Floren Bueyes, presidente de la Asociación de Cocineros de Cantabria y jefe de cocina de Cantur que preparó dos recetas de almejas y dos de muergos, mostrando al público de la feria las posibilidades gastronómicas de esos dos moluscos.

La jornada finalizó con la actuación de la agrupación "Jueves de Boleros", ha informado el Ayuntamiento en un comunicado.

Para este domingo, el plato fuerte se espera con el gran guiso marinero de patatas con almejas que será servido a las dos de la tarde. Previamente habrá un nuevo taller de marisqueo y actuará la Coral Ronda Trasmiera.

© 2012 Europa Press. Está expresamente prohibida la redistribución y la redifusión de todo o parte de los servicios de Europa Press sin su previo y expreso consentimiento.



VIDEOCHAT
Foro Sanitario...
 Viernes 24 de agosto, 11.00 horas
[Consulta la charla](#)

[Iniciar sesión con](#)[Regístrate](#)

Portada **Cantabria** **Deportes** **Economía** **Más Actualidad** **Gente y TV** **Ocio** **Participa** **Blogs** **Servicios** **Hemeroteca** **IR**

General Santander Torrelavega-Besaya Bahía-Centro-Pas Castro-Oriental Occidental-Liébara Campoo-Sur Cantabria 102 Municipios

Estás en: [El Diario Montañés](#) > [Noticias Cantabria](#) > [Noticias Occidental/Liébara](#) > **San Vicente acogerá un foro sobre iniciativas de turismo pesquero**

TERCERA EDICIÓN

San Vicente acogerá un foro sobre iniciativas de turismo pesquero

El seminario está organizado por la Fundación Pandeia con el apoyo del Ayuntamiento y la Fundación Biodiversidad

03.09.12 - 16:56 - Vicente Cortabitarte | [San Vicente de la Barquera](#)

La Fundación Paideia organiza, en colaboración con el Ayuntamiento de San Vicente de la Barquera, una nueva edición del ciclo de seminarios dirigidos al fomento y consolidación de iniciativas de turismo pesquero entre profesionales del sector pesquero y turístico de Cantabria y Galicia. Bajo el título "Turismo pesquero: Nuevas oportunidades", este seminario tiene un doble objetivo. Por un lado, promover el alto potencial de diversificación de la actividad pesquera en la costa cántabra como producto turístico sostenible, y por otro, informar y sensibilizar a los trabajadores respecto a las buenas prácticas a seguir en materia ambiental para reducir el impacto de su actividad profesional.

Hasta el momento, se han celebrado dos seminarios en Galicia en los que los participantes han tenido la oportunidad de visitar diversos ejemplos de actividades de interés turístico protagonizadas por entidades pertenecientes al sector pesquero de las comarcas gallegas de Barbanza, Sar, Muros y Noia. Durante el mes de septiembre, como parte de este proyecto interregional, se celebrarán dos nuevos seminarios en Cantabria con el mismo objetivo.

El primero de estos Seminarios gratuitos tendrá lugar en San Vicente de la Barquera durante los días 10, 11, 17 y 18 de septiembre. Las inscripciones al mismo pueden realizarse a través del Ayuntamiento de San Vicente de la Barquera o de la Fundación Paideia Galiza (981 817 000 / paideia@paideia.es). A este Seminario, le seguirá un segundo en Santoña durante el 19 y 20 de septiembre.

Estos Seminarios están enmarcados en el proyecto que lleva por título ÁNCORA: "acciones para la sensibilización e información ambiental para el fomento de la sostenibilidad en el sector pesquero a través del turismo", y pretenden contribuir a la lucha contra el deterioro de la calidad ambiental y la sobreexplotación de los recursos pesqueros de la costa cántabra y gallega.

El objetivo es fomentar el desarrollo sostenible del sector pesquero y del turismo rural y presentar el turismo pesquero como una alternativa sostenible y complementaria a la actividad principal de los profesionales del mar, que pueda servir de fuente de ingresos extraordinarios en épocas de baja actividad o veda.

TAGS RELACIONADOS

vicente, acogera, foro, sobre, iniciativas, turismo, pesquero

Publicidad

Cuenta AZUL de iBanesto

Con la cuenta AZUL de iBanesto: 3,40% TAE, disfruta de una alta rentabilidad mes a mes.
www.ibanestocuentaazul.com

Nómina AZUL de iBanesto

Cuenta Nómina AZUL, sin comisiones y te devolvemos el 3% de tus recibos.
ibanestocuentanominaazul.com

Interpreta La Bolsa

Curso de Bolsa gratis! Entra en XTB y los tendrás a tu alcance sin esperas!
www.xtb.es/informes

Comparador Seguros Coche

Acierto te ayuda a ahorrar hasta 500€ en tu seguro de coche. No tires tu dinero!
www.acierto.com



Powered by SABINET

eldiariomontanes.es

© EL DIARIO MONTANÉS

Registro Mercantil de Santander, Tomo 723, Folio 165, Sección 8ª, Hoja S11607, Inscripción 1ª C.I.F.: B39495460 Domicilio social en C/ la prensa s/n, 39012 Santander, Cantabria. Correo electrónico de contacto internet.dm@eldiariomontanes.es Copyright © Editorial Cantabria Interactiva S.L., Santander, 2008. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Diario Montañés, y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

[Contactar](#) | [Mapa Web](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#)

ENLACES VOCENTO

ABC.es	Hoy Digital
El Correo	La Rioja.com
Elnortedecastilla.es	DiarioVasco.com
Elcomercio.es	Ideal digital
SUR.es	Las Provincias
Qué.es	El Diario Montañés
La Voz Digital	Laverdad.es
ABC Punto Radio	Finanzas
hoyCinema	hoyMotor
Infoempleo	Guía TV
Autocasion	11870.com
Mujerhoy	Pisos.com
Vadejuegos	Avanzaentucarrera.com

Cantabria Calidad

Unas 10.000 personas han visitado este fin de semana la I Feria del Molusco de Marina de Cudeyo

Directorio

- [Feria Molusco Marina Cudeyo](#)
- [Peña Juan Cosa Santoña](#)
- [Muelle Pedreña](#)
- [Pilar Maribel](#)



Foto: AYUNTAMIENTO MARINA DE CUDEYO

SANTANDER, 2 Sep. (EUROPA PRESS) -

Unas 10.000 personas han visitado este fin de semana la I Feria del Molusco de Marina de Cudeyo. La feria, situada en el barrio del Muelle de Pedreña, ha promocionado el molusco de la bahía a través de la gastronomía, de talleres de cocina y talleres de demostración de extracción de moluscos.

Sólo este domingo se han servido 900 raciones de patatas con almejas cocinadas por la Peña Juan de la Cosa de Santoña, ha informado el Ayuntamiento en un comunicado.

Para los talleres se ha contado con la "inestimable y profesional" colaboración de dos mariscadoras de Pedreña: Pilar y Maribel, que el sábado y domingo han mostrado a la veintena de personas que han participado en sendos talleres, como se extraen muergos con sal y almejas con rastrillo. En los talleres han participado niños y mayores de Cantabria, además de turistas interesados en este oficio.

El taller de cocina a cargo de Floren Bueyes, jefe de cocina de Cantur y presidente de la Asociación de Cocineros de Cantabria, contó la tarde del sábado con numeroso público, que atendió las distintas maneras de preparar almejas y muergos que mostró Bueyes. Así, se pudieron ver almejas con pisto, por ejemplo y muergos con arroz con una crema de berenjena.

En la feria han participado ocho establecimientos del municipio: Club Golf Ramón Sota, Bodega El Abuelo Teja, Bodega La Tina, La Madrileña, La Parada, El Ferial, El Apeadero y Marina de Pedreña, que fueron los encargados de cocinar la excelente materia prima servida por las cooperativas del municipio: Ambojo, San Pedro y Pesmar.

© 2012 Europa Press. Está expresamente prohibida la redistribución y la redifusión de todo o parte de los servicios de Europa Press sin su previo y expreso consentimiento.

¿QUITAR LA PAGA EXTRA A LOS POLÍTICOS? SI NO vota y gana un MINI

voyageprime.com club privado de Viajes

Identificate / Regístrate Martes 04 de septiembre de 2012 Contacte con farodevigo.es | RSS | versión galego

iberempleos.es iberanuncios.es iberpisos.es ibercoches.es

farodevigo.es NOTICIAS Arousa HEMEROTECA >

PORTADA SECCIONES DEPORTES ECONOMÍA OPINIONES OCIO VIDA Y ESTILO SERVICIOS PARTICIPACIÓN

Gran Vigo Comarcas Morrazo Pontevedra Deza-Taboírós-Montes Arousa Ourense Club Faro Fotos Videos Agenda Hemeroteca Sorteos Motor

CHAT

El grupo Vetusta Morla charla con los lectores, envía tu pregunta

farodevigo.es » Arousa

La ría encuentra en internet la alianza perfecta para "venderse" en toda España

Los productos más frescos que llegan a lonja pueden ser adquiridos desde cualquier parte

07:46 ☆☆☆☆☆

Tweet

MANUEL MÉNDEZ - AROUSA A la lonja de O Grove llegan a diario productos de dentro y fuera de la ría obtenidos por pescadores y mariscadores con puerto base en diferentes municipios de las provincias de A Coruña y Pontevedra. Desde ayer – aunque al principio "poco a poco" y a modo de prueba–, esos productos tienen una nueva plataforma de lanzamiento, como es la web pescadosymariscosdeogrove.com. Se trata de una herramienta diseñada por la cofradía de pescadores San Mariño, que integra como socios a ciudadanos de O Grove, Sanxenxo, Cambados y Meaño que ahora disponen de una nueva forma de obtener ganancias.



Subasta de productos realizada ayer por la tarde en la lonja de O Grove. // Muñiz

Como ya se explicó la semana pasada, cuando se presentó públicamente esta web que ayer entraba oficialmente en marcha, se persigue con ella "llevar productos de la máxima calidad a cualquier punto de España", haciendo saber al consumidor que "trabajamos con mercancía de primera calidad y máxima frescura que llegará directamente del mar al cliente en menos de 24 horas sin necesidad de intermediarios". Esta propuesta, en la que participa junto a la cofradía la empresa local Imaxina, permite al usuario obtener una clave de acceso con la que acceder a las subastas. En la web, que explica al detalle el proceso de compra y los pasos a seguir, aparecen apartados para conocer el producto en venta y su precio, pero también secciones que permiten familiarizarse con las principales características de cada uno de ellos. A modo de resumen puede decirse que en la página aparece una ficha de cada producto a la venta, con el precio correspondiente a la subasta de la jornada anterior. El interesado hace su oferta en atención a ese precio, y llegado el momento de la operación de venta se formaliza la compra de manera automática. Si le sobra dinero, porque el producto en cuestión no alcanzó ese día el precio del anterior, o bien se le reembolsa la diferencia o se acumula en un bote para futuras operaciones. En cualquier caso, cabe insistir, lo mejor es visitar la web pescadosymariscosdeogrove.com para conocer en profundidad el mecanismo. En ese enlace se advierte de que "las condiciones bióticas, oceanográficas y geológicas de las que disfruta la ría de Arousa, junto con nuestra experiencia en la captura de los mejores ejemplares, garantizan que los productos que salen de nuestra lonja para su casa tengan unas propiedades que le confieren un sabor sin igual, reconocido y apreciado por todas las personas que tuvieron ocasión de probar los platos cocinados con estos pescados y mariscos". E incluso ofrecen "algunas recetas para degustar estos magníficos productos" e indican "cómo saber si un pescado es fresco, o cómo diferenciar los pescados y mariscos de la ría de Arousa respecto a otros que, similares, no tienen el sabor y la calidad de los de esta ría".

La calidad como tarjeta de presentación

La cofradía de pescadores explica en su plataforma de comercialización que "la calidad de nuestros productos se debe, por un lado, a las condiciones bióticas, oceanográficas y geológicas de las que disfruta la ría de Arousa, que la convierten en una de las más productivas de Galicia. Esto hace que los productos que extraemos marineros y mariscadoras disfruten de una gran calidad". Por otra parte, "marineros y mariscadoras usamos técnicas de extracción tradicionales, que permiten coger los productos uno a uno, respetando por lo tanto el ecosistema, devolviendo las especies que no consiguen el tamaño mínimo, y las especies ovadas o que no 'están en comida' al mar para que crezcan y engorden". En la web aclaran que "estas técnicas tradicionales hacen que el pescado no sufra en la captura y su carne se encuentre en condiciones excelentes para la venta".

De este modo, "una vez que los productos llegan a la lonja, los marineros y mariscadoras los clasificamos por tamaños en las distintas cajas para la subasta –argumenta la cofradía–. En todo este proceso, el pescado y marisco es tratado con mimo para que una vez que llegue a los compradores se encuentre en condiciones excelentes de calidad y frescura".

También destacan que "todos los productos llevan su etiqueta identificadora, en la que aparece la zona de captura, el nombre y número de registro sanitario del expedidor, la denominación y peso de las especies y el modo de producción".

Otra forma de ensalzar la tradición pesquera

La puesta en marcha de la web pescadosymariscosdeogrove.com sirve para dar a conocer la tradición pesquera que rodea a la localidad y a toda la ría, así como su vinculación con el mundo del mar desde el punto

ALTA RENTABILIDAD A TU MEDIDA

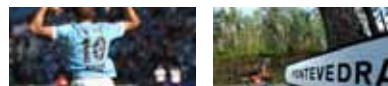
¡SOLO HASTA EL 30 DE SEPTIEMBRE!

HAZ CLICK AQUÍ

Galerías de fotos



Algo más que cebollas



Ver otras galerías de fotos >



de vista festivo y gastronómico. A través de esa página en internet se informa a los usuarios de que la villa "cuenta con una larga tradición marinera, tanto pesquera cómo marisquera, pues antiguamente padres e hijos iban a mariscar en las playas grovenses ya que no era necesario tener un permiso de explotación como en la actualidad". A esto se añade que "el marisco grovense es reconocido en todo el mundo por su calidad, recibiendo O Grove el apodo de 'Paraíso del Marisco' y dedicándole en octubre una fiesta propia, pionera a nivel nacional".

Incluso se explica que "la tradición pesquera de O Grove se remonta a los primeros pobladores, y así lo muestran los distintos hallazgos arqueológicos, con restos de secadores de pescado y salazón, y las historias de naufragios transmitidas de padres a hijos o los talleres de construcción de barcos".

Una actividad respetuosa con el medio ambiente

La cofradía de pescadores grovenses presenta el trabajo de sus socios, y el de todos los marineros y mariscadores de la ría, como una actividad respetuosa con el medio ambiente. "Los marineros y mariscadoras cuidamos nuestro medio de vida –sostienen–, a través de una pesca selectiva, no agresiva con el ecosistema y respetando las vedas de las especies y los códigos de conducta de la pesca responsable recomendados por la FAO".

Pero eso no es todo, puesto que "además hacemos trabajos de regeneración de playas, sembramos bivalvos, limpiamos las playas de la presencia de algas o basuras que hacen que el marisco muera, vigilamos que la gente respete la prohibición de mariscar en las playas y devolvemos al mar las especies ovadas o que no están en comida".

Incluso destacan "el trabajo de limpieza que hicimos a raíz del desastre del Prestige, cuando evitamos que el fuel entrara en la ría de Arousa saliendo al mar con nuestras embarcaciones para recoger el chapapote incluso con las manos, al carecer de medios más adecuados".

El sistema de trabajo y la venta sin intermediarios

La iniciativa desplegada por la cofradía de pescadores grovense para vender los productos de la ría de Arousa que llegan a la lonja sirve para familiarizar al consumidor final, esté donde esté, con los métodos de trabajo de la flota y los mariscadores.

A modo de ejemplo, en la web aclaran que "los marineros y mariscadoras trabajamos todos los días (de lunes a viernes no festivos), saliendo al mar cuando aún es de noche (sobre las cinco de la mañana los marineros y sobre las ocho de la mañana los mariscadores) y regresamos a puerto hacia las tres de la tarde".

El producto descargado en puerto se traslada a la lonja de contratación, "donde lo preparamos en cajas, lo clasificamos por especies y tamaño y donde lo pesamos y etiquetamos antes de la subasta, tras la cual es embalado para el envío a los clientes". Así las cosas, "los pedidos salen esa misma tarde para destino, y sin intermediarios son transportados por la noche en un vehículo acondicionado adecuadamente para entregarlos al destinatario al día siguiente, antes de las dos de la tarde".

ENVIAR PÁGINA » IMPRIMIR PÁGINA » AUMENTAR TEXTO » REDUCIR TEXTO »

Comente esta noticia

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, votarias 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.

Enlaces recomendados: Hoteles Baratos | Cta NARANJA de ING 3,5% TAE 4 meses Sin comisiones | DEPOSITOS Open 4% | Olimpiadas 2012 | Oscars | Premios Goya

farodevigo.es Google Ir

CONÓZCANOS: CONTACTO | FARO DE VIGO | LOCALIZACIÓN Y DELEGACIONES | CLUB FARO DE VIGO |

PUBLICIDAD: TARIFAS | CONTRATAR



Queda terminantemente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos ofrecidos a través de este medio, salvo autorización expresa de farodevigo.es. Así mismo, queda prohibida toda reproducción a los efectos del artículo 32.1, párrafo segundo, Ley 23/2006 de la Propiedad intelectual.



Aviso legal

Otros medios del grupo

Diari de Girona | Diario de Ibiza | Diario de Mallorca | Empordà | Información | La Opinión A Coruña | La Opinión de Granada | La Opinión de Málaga | La Opinión de Murcia | La Opinión de Tenerife | La Opinión de Zamora | La Provincia | La Nueva España | Levante-EMV | Mallorca Zeitung | Regió 7 | Superdeporte | The Adelaide Review | 97.7 La Radio | Blog Mis-Recetas | Euroresidentes | Lotería de Navidad | Oscars | Premios Goya



ÚLTIMA HORA

La conselleira Rosa Quintana participou na apertura de Physiomar

El sector marisquero creció un 10 % en valor en 2011

ipac - 6 de setembro de 2012

La apertura del foro internacional Physiomar, que se celebra hasta el Sábado en Santiago de Compostela, fue el marco escogido por la conselleira do Medio Rural e do Mar, Rosa Quintana, para recordar la “importancia social del cultivo y la extracción de moluscos en Galicia, donde esta actividad genera alrededor de 13.000 puestos de trabajo. De ellas 5.000 trabajan directamente en las bateas, cerca de 4.000 son mariscadoras que faenan a pie y otro tanto lo hace en embarcación. de 4.000 que faenan en embarcación. El sector, “con una línea creciente”, creció casi un 10% en valor y un 4% en volumen en 2011.

La importancia estratégica del sector se pone de manifiesto con la celebración de este encuentro internacional que reúne a más de 125 profesionales de 25 países. La respuesta de los moluscos ante los cambios ambientales y de toxicidad y la mejora de la capacidad inmunológica son algunas de las cuestiones que se abordarán en este encuentro sobre la fisiología de los moluscos. Physiomar está organizado por la Universidad de Santiago de Compostela, el Instituto de Investigaciones Marinas y el Centro de Investigaciones Mariñas. En este sentido la conselleira agradeció a los organizadores la aportación de contenidos de análisis “tan apropiados a nuestra realidad” y también la decisión de celebrarlo en Compostela, ya que Galicia y su sector marítimo-pesquero y acuicultor obtendrá “importantes lecciones para aplicar en su día a día y para reforzar el conocimiento en el cultivo y la extracción de moluscos”.

En relación al aprendizaje, la titular de Medio Rural e Mar recordó que la Estratexia Galega de Acuicultura apuesta por integrar la I+D+i y el conocimiento como un puntal fundamental, así como por “consolidar as estruturas tradicionais de produción y extracción de moluscos”.



ELPROGRESO



- COMARCAS
- A Mariña
- A Chaira
- Comarca de Lugo
- A Montaña
- A Ulloa/Melide
- Sarria
- Ribeira Sacra
- Portada
- Lugo Ciudad
- Cultura
- Deportes
- Galicia
- España
- Mundo
- Opinión
- Economía
- Videos
- Motor

-A A+

La comarca cuenta con tan solo 50 de las 4.000 mariscadoras de a pie de Galicia

Etiquetas: comarca, mariscadoras, pie, Galicia, A Mariña

06/09/2012 - A. López / El Progreso (A Mariña)

Las especiales características del litoral mariñano, rías pequeñas y un importante número de playas carentes de recursos, hacen que tan solo medio centenar de mariscadoras de a pie trabajen en la comarca, cuando en el conjunto de Galicia son unas 4.000 las profesionales que realizan esta labor. El grueso de estas profesionales pertenecen a las cofradías de O Vicedo (18) y a Ribadeo (16), aunque San Cibrao, Celeiro y la agrupación de mariscadoras de San Cosme de Barreiros-Foz engloban a una docena más de profesionales.

En O Vicedo, las mariscadoras trabajan básicamente en la recogida de moluscos, donde la coquina es la especie estrella, debido a su alto precio, 29,16 euros de media el año pasado, pero también recogen almeja fina, japónica y desde hace dos años ostra rizada.

[Consiga AQUÍ la información completa](#)

0'0 (0 votos)

¿Comentas?

Serán borrados los comentarios que contengan insultos y/o contenidos inadecuados.

Para cualquier duda, consulta la [guía de comentarios](#).

[Acceder](#) [Crear usuario](#)

Puedes comentar sin tener que crear un usuario, pero es recomendable si quieres acceder a todas las funcionalidades de los comentarios (votaciones, karma, foto personalizada)

Nick

eMail

Texto

Captcha

Escribe las cifras bajo BBBBC
Ejemplo: BFAAF sería 17557

[Cambiar por outro](#)

Un poco de HTML está bien
Puedes usar algunas etiquetas HTML <a>, , <s></s>, <u></u>, <i></i>

PUBLI



35 años, 350.000 alumnos
Oposiciones: Ministerio de Hacienda, Economía, Banco de España, Administraciones Locales, etc.

- Versión para imprimir
- Enviar por email
- Notificar corrección

Redes



Fotos

Las mariscadoras mariñanas son las que menos ingresan en Galicia

Con los bivalvos ganan 1.871 euros, y la media anual gallega son 5.915

SALVADOR SERANTES | VIVEIRO / LA VOZ | 7/9/2012

El 58% de las cerca de 4.000 mariscadoras que continúan en activo en Galicia no ganan el salario mínimo interprofesional. Muy lejos del sueldo base, situado el año pasado en 7.692 euros anuales, quedan las 42 con permiso para extraer moluscos bivalvos en A Mariña. Por provincias, las lucenses son las que menos ingresan de media en la comunidad autónoma. El año pasado declararon 1.871 euros, cuando la media gallega fueron 5.915, pero el promedio de las coruñesas llegó a 6.354 euros y el de las pontevedresas a 6.232.

De la escasa rentabilidad de la recolección de bivalvos en la costa mariñana, así como en gran parte de la autonómica, deja constancia la Consellería do Mar, en respuesta al diputado nacionalista Bieito Lobeira. Según el Gobierno gallego, las mariscadoras de a pie que más ganan en la comarca son las de Barreiros, con 3.502 de media el año pasado y 3.328 el anterior. Le siguen las de O Vicedo: 2.296 euros en el 2011 y 1.673 en el 2010. Las de Celeiro obtuvieron en lonja 1.843 euros el año pasado y 1.487 el anterior. Muy lejos de todas ellas, las de Ribadeo, que en el 2011 ingresaron 203 euros por moluscos bivalvos y en el 2011, 278 euros.

En toda Galicia, solo las mariscadoras de Baldaio ganaron en el 2011 menos que las ribadenses, 179 euros. Frente a la precariedad mariñana, llaman la atención los más de 15.000

euros que declararon de media las profesionales de a pie de los cercanos puertos de Cedeira y Espasante, los 21.209 de Río Anllóns o los 12.781 de Cambados. Sin embargo, la mayoría de las gallegas se mueven entre 3.000 o 4.000 euros anuales.

Complementan los ingresos de las mariscadoras mariñanas recursos específicos, como el erizo de mar y, sobre todo, el percebe, al menos para quienes tienen permiso para recogerlo.

Las estadísticas oficiales revelan una realidad del marisqueo a pie que choca con el propósito de la Xunta, lograr más empleo y mejor remunerado. En A Mariña, los moluscos bivalvos escasean, pese a los planes de recuperación y regeneración.



Identificate / Regístrate Domingo 09 de septiembre de 2012 Contacte con farodevigo.es | RSS | versión galego



NOTICIAS Arousa

HEMEROTECA >>

iberempleos.es iberanuncios.es iberpisos.es ibercoches.es

PORTADA SECCIONES DEPORTES ECONOMÍA OPINIONES OCIO VIDA Y ESTILO SERVICIOS PARTICIPACIÓN

Gran Vigo Comarcas Morrazo Pontevedra Deza-Tabeirós-Montes Arousa Ourense Club Faro Fotos Vídeos Agenda Hemeroteca Sorteos Motor

farodevigo.es > Arousa

De cuando las mujeres cobraban 4 pesetas al día

La historia de la salazón en O Grove está cada día más presente

06:40 ★★☆☆☆

Tweet

O Grove ya dispone de museo o centro de interpretación de la pesca y la salazón. Y puede que muy pronto, como se explicó en ocasiones anteriores, pueda disponer de una jornada de fiesta y exaltación dedicada a esta industria que tanta riqueza generó hace casi un siglo. Por todo esto, pero también por el trabajo de rehabilitación del entorno que se lleva a cabo en Punta Moreiras, donde se asienta el espacio museístico, cada vez se habla con más intensidad y conocimiento de causa sobre lo mucho que han constituido las industrias salazoneras del municipio.



Fuentes y "Peliso" (de pie, a la derecha), durante una prueba de salazón de sardinas. // Muñiz

MANUEL MÉNDEZ - O GROVE En los años cuarenta las fábricas de salazón trabajaban con intensidad en O Grove, sobre todo entre los meses de mayo y noviembre. Los hombres percibían por su labor entre 100 y 150 pesetas mensuales, dependiendo de las funciones que realizaran. Ellas, las mujeres, cobraban 4 pesetas al día.

Así lo explica Francisco Fuentes, un vecino de San Vicente de O Grove al que todos conocen porque fue presidente del Club Náutico de Pedras Negras y, durante unos años, miembro de la corporación, como concejal del PP, y presidente de este partido.

Pero Francisco Fuentes, siendo joven, fue también trabajador de la industria salazonera, de ahí que ahora sea una de las voces autorizadas para recuperar aquella historia, aunque solo sea para fines museísticos. Junto a José Luis González Escalante "Peliso", el encargado del Museo de la Salazón y excelente conocedor de la historia marinera de O Grove, explican que los horarios de aquellos trabajadores de los años cuarenta eran flexibles, aunque rondaban las 8 horas diarias. No obstante, los "toneleros" dormían en la fábrica, pues de noche tenían que vigilar el prensado de la sardina, para rematar la faena de madrugada.

Fuentes habla de la fábrica de salazón de A Barcelá, que perteneció a Benito Triñanes y no se sitúa en Punta Moreiras, sino en el entorno de la conocida como playa de los franceses. Ahora utilizada como residencia, esta antigua salazonera "era un referente de la industria de la zona y en ella trabajaba mucha gente de San Vicente y de todo O Grove".

Era "una nave rectangular con taller de carpintería para la confección de tabales y panderetas, lagares de piedra para depositar la sardina, zona de estiba y prensado de la misma, depósito para la grasa (saín), zona para almacenar la escama y la sal vieja, así como una vivienda con cocina, habitación y comedor, reservando su espacio central, que estaba abierto, para maniobrar con las barras de prensado, piedras y demás material usado en el procesado de sardina salada o arenque, de la grasa (saín) y de la escama que se usaba como abono".

A bordo de balandros

Aquella sardina, explican Fuentes y "Peliso", llegaba a la costa en viejos balandros de vela, y la fábrica de A Barcelá disponía de dos de esos barcos, de 20 y 10 toneladas de capacidad. También se servía de los barcos "do xeito", que por aquel entonces "eran muy abundantes, especialmente las dornas".

Aclaran que los balandros "tenían una dotación de tres o cuatro hombres cada uno y salían a comprar la sardina por las Rías Baixas, así como a Fisterra, de tal forma que permanecían en el mar entre dos y cuatro días".

Cuando volvían, las naves se varaban en la playa para efectuar la descarga, de lo que fundamentalmente se ocupaban las mujeres, encargadas de transportar la sardina sobre sus cabezas y utilizando para ello tinas de madera que depositaban sobre las tapas de los lagares.

En ese instante un hombre, provisto de una pala de madera, salaba y distribuía la sardina uniformemente en el lagar, donde permanecía hasta su momento óptimo de comercialización o consumo.

Para contribuir a recordar la historia de las fábricas salazoneras y hacer más grande si cabe el contenido material e inmaterial del museo de Punta Moreiras, Francisco Fuentes continúa diciendo que "los trabajos en estas fábricas eran claramente diferenciados entre hombres y mujeres, pero también complementarios", de tal forma que ellos "formaban las dotaciones de los balandros y hacían de toneleros".

Estos últimos "tenían la misión de construir las panderetas y tabales en los que se estiraba la sardina para su prensado y posterior exportación".

Y esos mismos toneleros "se encargaban de la colocación, preparación y faena de prensado de la sardina, así como de terminar los tabales una vez prensados, colocándoles la tapa superior y dejándolos listos para su exportación y comercialización".

Ellas, las mujeres grovesas, "se dedicaban a la descarga de sardina en la playa, como se explicaba anteriormente, al igual que se ocupaban de descargar la sal cuando llegaba por mar.

En el interior de la fábrica de salazón de A Barcelá, las trabajadoras "preparaban y estibaban la sardina en los tabales, al igual que colaboraban en la carga de los camiones que transportaban la mercancía hasta la estación de ferrocarril de Pontevedra".

En definitiva, que son muchas las vivencias, anécdotas y detalles que pueden contarse sobre la industria de la salazón en O Grove, y recuperar esa historia viva para explotarla turística y culturalmente, pero también para transmitirla a generaciones venideras, es uno de los objetivos que se ha marcado el Concello.

Galerías de fotos



La Roja, de fiesta por Vigo para despedi...



Conserva la imagen de tus recuerdos 2012

Ver otras galerías de fotos >

ENVIAR PÁGINA > IMPRIMIR PÁGINA > AUMENTAR TEXTO > REDUCIR TEXTO >



No identificado | Entrar

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

Estás en: [REGP](#) / [Biblioteca](#) / [Noticias](#) / Sabor a Mar ha recibido en sus redes sociales más de 40.000 visitas en su...

La Red en red

Noticias

Normativa
Autonómica
Estatal
Comunitaria
Informes técnicos
Publicaciones
Multimedia
Imágenes
Videos

Biblioteca / Noticias

Sabor a Mar ha recibido en sus redes sociales más de 40.000 visitas en su Facebook, Blog y canal de YouTube

Publicado por REGP el 10-09-2012

Esta entrada está relacionada con el proyecto ["Sabor a mar" Patrimonio pesquero y gastronomía marinera del Levante Almeriense](#)

El Grupo de Desarrollo Pesquero del Levante Almeriense divulga la cultura marinera de la zona a través del proyecto Sabor a mar en las redes sociales Audiovisuales sobre pesca y gastronomía, entrevistas a marineros y restauradores y un concurso para ganar un fin de semana en el Levante Almeriense, entre las publicaciones más seguidas en la red

El Grupo de Desarrollo Pesquero del Levante Almeriense ha conseguido dar a conocer la cultura marinera de la zona a miles de personas al recibir más de 40.000 visitas en sus redes sociales a través del proyecto Sabor a mar Patrimonio Pesquero y Gastronomía Marinera del Levante Almeriense. A través del facebook Sabor a mar GDP Levante Almeriense <https://www.facebook.com/pages/Sabor-a-mar-GDP-Levante-almeriense/247590365266540>, del blog <http://saboramar.wordpress.com/> y del Canal de Youtube www.youtube.com/Cocinasaboramar, el Grupo de Desarrollo Pesquero del Levante Almeriense persigue difundir la cultura marinera del lugar, sus tradiciones y técnicas de pesca, su gastronomía y paisajes, con el objetivo de llegar al mayor público posible. Para ello, cada mes, una especie del Levante Almeriense, su captura y su receta elaborada por restauradores de la zona, son los protagonistas de dos series audiovisuales online que reflejan además las historias cotidianas, las vivencias y el oficio de las gentes de la mar del Levante Almeriense. Cada mes, además, se activa un concurso en el que se sortea una estancia de fin de semana en el Levante Almeriense y del que ya han podido disfrutar ocho personas de Madrid, Valencia, Málaga, Almería, Murcia, etc. Y en el que han participado en sus ocho ediciones más de 1.200 concursantes. El blog de Sabor a mar ha registrado desde su comienzo hace casi nueve meses más de 17.000 visitas, con una media de 70 visitas al día tras más de 78 posts que describen el Levante Almeriense con entrevistas a marineros, restauradores, artistas, empresarios de la zona, así como los rincones más desconocidos. El origen de los seguidores del blog es diverso con usuarios de Latinoamérica, Estados Unidos, Canadá, Marruecos, Europa, Rusia, Túnez, Australia, etc. El canal de Youtube Cocinasaboramar ha recibido más de 11.000 visitas a los 26 vídeos publicados hasta ahora. Y en la actualidad cuenta con 59 suscriptores. Entre los vídeos más vistos están la receta de cómo cocinar la gamba roja de Garrucha sin que pierda sus exquisitas propiedades, la receta de merluza al horno, y la pesca de pulpos en el Levante Almeriense. La página de facebook Sabor a mar GDP Levante Almeriense cuenta con más de 1.000 seguidores y hasta el momento ha recibido más de 12.000 visitas a su página, y sigue creciendo. Entre los seguidores los hay de procedencias tan dispares como Argentina, México, Estados Unidos, Colombia, Venezuela, Perú, Rumanía, Portugal, Italia, Filipinas, Francia, Marruecos, El Salvador, Brasil, Bulgaria, Malta, Rusia, Turquía y República Dominicana, entre otros. El Grupo de Desarrollo Pesquero del Levante Almeriense <http://www.levantealmeriense.org/gdp/index.php> es una entidad privada sin ánimo de lucro que aglutina a los interlocutores públicos y privados más representativos del sector pesquero y acuícola de Garrucha y Carboneras, así como al entramado social y económico de estos municipios. Sabor a mar Patrimonio Pesquero y Gastronomía Marinera del Levante Almeriense es un proyecto financiado por la Unión Europea a través del Fondo Europeo de Pesca y por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y promovido por el Grupo de Desarrollo Pesquero del Levante Almeriense.

Fuente: [Almería 24h](#)[Volver](#)**Comentarios**

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

Portada **Cantabria** **Deportes** **Economía** **Más Actualidad** **Gente y TV** **Ocio** **Participa** **Blogs** **Servicios** **Hemeroteca**

General Santander Torrelavega-Besaya Bahía-Centro-Pas Castro-Oriental Occidental-Liébaná Campoo-Sur Cantabria 102 Municipios

Estás en: El Diario Montañés > Noticias Cantabria > Noticias Occidental/Liébaná > **El turismo pesquero en San Vicente, oportunidad de futuro**

NUEVO CAMPO DE ACTIVIDAD

El turismo pesquero en San Vicente, oportunidad de futuro

Cantabria apenas ha desarrollado iniciativas que en Galicia están generando empleo y actividad

10.09.12 - 18:17 - Vicente Cortabitarte | San Vicente de la Barquera



Emilio Bustamante, presidente de la Cofradía de Pescadores de San Vicente, Ángeles Piñeiro, del IDEGA de Galicia, Julián Vélez, alcalde de San Vicente, y Óscar Blanco de la Fundación Paideia.

El mundo marinero es sin duda un gran atractivo para los muchos turistas que cada año visitan las villas portuarias de la región. Sin embargo hasta el momento apenas se han puesto en marcha iniciativas que hayan unido ambos sectores, el pesquero y el turístico, experiencias que en otros lugares han supuesto la creación de nuevas empresas y actividades que han generado ingresos complementarios muy importantes para un sector que vive una permanente crisis como es el pesquero, al mismo tiempo que se ha convertido en una nueva y atractiva oferta para el turismo.

San Vicente de la Barquera no quiere dar la espalda a este nuevo campo de actividad, por lo que desde ayer lunes se viene celebrando unas jornadas denominadas "Turismo pesquero: Nuevas oportunidades" que organiza la Fundación Paideia y que tiene por objetivo dar a conocer algunas de estas novedosas iniciativas que en los últimos años se han implantado en Galicia, en su mayor parte con excelentes resultados desde diferentes puntos de vista.

De esta manera el "turismo marinero" pretende situarse dentro de la amplia oferta turística, como un novedoso producto con el que ofrecer a los visitantes experiencias únicas, basadas en la autenticidad y singularidad de la cultura marinera, respondiendo a un modelo de turismo sostenible en contacto con la naturaleza.

Por ejemplo en Galicia ahora mismo es posible embarcarse en un pesquero y compartir una jornada de faena con los marineros, el acompañar a las mariscadoras en su trabajo diario, contemplar y conocer de primera mano el trabajo de los carpinteros de ribera o de las rederas o participar en visitas públicas a las lonjas, entre un amplio abanico de posibilidades que se oferta y se difunde a través de diversos medios.

Nada de todo esto es posible ahora mismo en Cantabria a pesar de que el sector pesquero, ha estado ligado históricamente y continúa teniendo, una gran importancia en algunos de los municipios más turísticos de la región como San Vicente de la Barquera, Comillas, Suances, Santoña, Laredo o Castro Urdiales entre otros.

El desarrollo de estas iniciativas en Galicia han surgido a la sombra de la creación de los Grupos de Acción Costera que hasta el momento en Cantabria no se han implantado.

Ángeles Piñeiro Antelo, del Instituto Universitario de Estudios y Desarrollo de Galicia (IDEGA), especialistas en las iniciativas puestas en marcha en Galicia y colaboradora de la fundación Paideia en el proyecto Áncora, es la ponente de las jornadas que se desarrollan en San Vicente. Considera que el camino recorrido no ha sido fácil, ya que además de superar el tradicional individualismo de los hombres y mujeres del mar, también ha habido que superar muchas trabas legales para la puesta en marcha de algunas de estas iniciativas.

Un buen ejemplo de ello es la actividad de turismo marinero que ofrece la Cofradía de Pescadores de Lira en la que los turistas pueden participar en una jornada de pesca a bordo de una embarcación pesquera profesional, en donde los protagonistas y guías de la actividad son los pescadores. Varios barcos de ese puerto situado en la Costa da Morte, ofrecen la posibilidad de que en un número máximo de 4 turistas por barco, puedan salir a faenar en una jornada que se inicia a las 7 de la mañana y finaliza a las 3 de la tarde, pagando cada uno de ellos 45 euros, cantidad que sin duda supone un importante extra en los ingresos de la embarcación.

La posibilidad de que turistas embarquen en pesqueros no está contemplada en la legislación, por ello para poder ofrecerla en los puertos gallegos, se acogen a un vacío legal por el que se permite a los familiares acompañar a los marineros en la marina mercante, situación que se pretende cambiar en el futuro con una normativa específica para esta y otras actividades.

El alcalde de San Vicente de la Barquera, Julián Vélez, quiere que el turismo marinero tenga una activa presencia en la villa. "El puerto y la actividad pesquera siempre han tenido una gran importancia en el municipio y aunque la crisis de este sector está afectando de manera muy importante, estamos convencidos que la creación de nuevas iniciativas alrededor de la pesca pueden ser muy positivas para la creación de empleo y para generar actividades complementarias" ha señalado. Vélez recuerda que desde el Ayuntamiento se han propiciado algunas actuaciones dirigidas en esta misma línea, como ha sido la apertura pública del faro o el frustrado proyecto de reconvertir en un pequeño museo visitable un pesquero que iba a ser desguazado. El regidor barquereño se muestra convencido que la próxima creación del Grupo de Acción Costero en el que el municipio participará junto a otros puertos del occidente de la región, será decisivo para diversificar y poner en marcha nuevas iniciativas en el puerto.

Por su parte el presidente de la Cofradía de Pescadores, Emilio Bustamante, no duda en considerar que este tipo de iniciativas puede resultar muy interesantes para el sector pesquero desde todos los puntos de vista "sin embargo para ello tendremos que superar muchos obstáculos, el primero la mentalidad de los propios marineros"



No identificado | Entrar

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

 Estás en: [REGP](#) / [Biblioteca](#) / [Noticias](#) / Conil acoge la Campaña de sensibilización para la protección del Medio...

La Red en red

Noticias

- [Normativa](#)
- [Autonómica](#)
- [Estatal](#)
- [Comunitaria](#)
- [Informes técnicos](#)
- [Publicaciones](#)
- [Multimedia](#)
- [Imágenes](#)
- [Vídeos](#)

Biblioteca / Noticias

Conil acoge la Campaña de sensibilización para la protección del Medio Costero y Marino

Publicado por REGP el 11-09-2012



La campaña La Mar de Vida del Grupo de Desarrollo Pesquero Cádiz-Estrecho recala en Conil hasta el próximo domingo. Con el acento puesto en la revalorización de la pesca sostenible, la iniciativa que comprende talleres y charlas pretende captar el interés de los usuarios del litoral.

La campaña La Mar de Vida trata de poner imágenes y nombres a las especies más características del litoral que comparten los municipios de La Línea, Tarifa, Barbate, Vejer y Conil. Se trata de reconocer y aprender a identificar pescados como el atún, el voraz, la urta, el pargo, la acedia, el jurel o el boquerón que definen toda una pesquería común. La campaña divulgativa atiende también a las diferentes artes de captura desarrolladas en la zona. La pesca artesanal con procedimientos diversos como los anzuelos y aparejos, o las redes de enmalle y el cerco se explican en una muestra que quiere dar cuenta de los esfuerzos del sector por respetar el medio marino. En definitiva para el Grupo de Desarrollo Pesquero 'Cádiz-Estrecho' se trata de poner el acento en la riqueza del entorno marino y en determinadas pautas que pueden ayudar a su conservación. La incluye charlas para los adultos pero también talleres y actividades de sensibilización para los menores. Así los pequeños pueden aprender a reciclar plástico, cartón o a diferenciar las tallas mínimas de las especies, en talleres que continúan todavía mañana. Para el Ayuntamiento de Conil, integrado en el Grupo de Desarrollo Pesquero, iniciativas como la que recalca en el municipio hasta el domingo permiten poner en valor una tradición pesquera que necesita de nuevos impulsos. Lo subrayaba así el alcalde, Juan Bermúdez que ha destacado la importancia que tiene concienciar a la ciudadanía de lo importante que es cuidar el entorno, las playas y los mares. Los objetivos generales de la citada campaña son dar a conocer y poner en valor las distintas artes de pesca de los municipios que forman el GDP Cádiz-Estrecho. Informar sobre la biodiversidad y el patrimonio natural existente en la zona. Sensibilizar sobre la importancia de proteger el entorno costero y marino, para la supervivencia de la pesca tradicional como modo de vida. Transmitir conocimientos sobre como pueden contribuir los usuarios del litoral a la protección del mismo con acciones sencillas. Promocionar el uso de las nuevas tecnologías como herramienta de apoyo a acciones de sensibilización ambiental. La campaña se ha desarrollado durante el día de ayer en la Torre de Guzmán, pasando el viernes a Roche, en horario de 19.00 a 23.00 h., y los días 1 y 2 de septiembre, con el mismo horario, el lugar elegido es de nuevo la Torre de Guzmán.

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



NOTICIAS SOBRE...

- General
- Especiales
- Frente Marítimo
- Deportes Nauticos
- Vela
- Turismo Cultural
- Entrevistas



LAS REDERAS

Categoría: [TURISMO CULTURAL](#)



Acercarse al Barrio Pesquero en el entorno de Santander 2014 es una de esas propuestas de turismo marinerero y cultural que no debemos olvidar de cara a conocer a la gente de la mar.

Espacios donde vive y convive la gente que se enfrenta a la mar desde el ángulo contrario al ocio. Gente marinera que llevan muchas generaciones tejiendo un modo de vida que debe ser puesto en valor. Las mujeres rederas son uno de los ejemplos de oficios que nos podemos encontrar en nuestro paseo por el ecosistema del barrio pesquero. Sin lugar a dudas si uno verdaderamente quiere conocer y sentir el aroma marinerero de una ciudad como Santander 2014 debe dejarse llevar y merodear por todos los rincones de este barrio marinerero que a buen seguro nos proporcionan una excelente jornada de turismo experiencial.

Oficios, olores, rostros, gastronomía, materiales, barcos, lenguajes... se irán entremezclando en nuestro paseo por este barrio que es parte vital de la sociedad marinera que puebla nuestra ciudad.



MUNDIAL DE VELA
Curated by JORGE REVUELTA GALLO

MAREAS VIVAS EN LA BAHÍA DE SANTANDER 2014. ¡MAREA BAJA!









EL PROGRESO



COMARCAS A Mariña A Chaira Comarca de Lugo A Montaña A Ulloa/Melide Sarria Ribeira Sacra
 Portada Lugo Ciudad Cultura Deportes Galicia España Mundo Opinión Economía Vídeos Motor

-A A+

PESCA

Las rederas piden un mayor control del intrusismo laboral

Etiquetas: rederas, piden, mayor, control, intrusismo, laboral

12/09/2012 - El Progreso (Burela)

Un mayor control del intrusismo laboral, que hace bajar los precios, es la principal reivindicación de la asociación de rederas Cabo Burela, que mantuvo en la tarde de ayer una reunión con la secretaria general de Igualdade, Susana López Abella.

La agrupación pide «más inspecciones» a las administraciones para comprobar ilegalidades y perseguir la competencia desleal. Según explica una de sus integrantes, María Jesús Alonso, «hai lugares nos que hai asegurada unicamente unha persoa e logo sete ou oito axudan a sacar o traballo adiante. Noutros casos, hai xente que ten o seguro de redeira e que realmente non traballa como tal».

[Consiga AQUÍ la información completa](#)

2'0 (1 votos)

¿Comentas?

Serán borrados los comentarios que contengan insultos y/o contenidos inadecuados.
 Para cualquier duda, consulta la [guía de comentarios](#).

[Acceder](#) [Crear usuario](#)

Puedes comentar sin tener que crear un usuario, pero es recomendable si quieres acceder a todas las funcionalidades de los comentarios (votaciones, karma, foto personalizada)

Nick

eMail

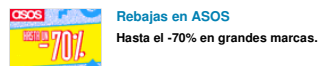
Texto

Captcha

[Cambiar por outro](#)

Un poco de HTML está bien
 Puedes usar algunas etiquetas HTML <a>, , <s></s>, <u></u>, <i></i>

PUBLI



Versión para imprimir
 Enviar por email
 Notificar corrección



¿QUITAR LA PAGA EXTRA A LOS POLÍTICOS? **SI** **NO**
vota y gana un producto APPLE

Identificate / Regístrate Miércoles 12 de septiembre de 2012 Contacta con laopinioncoruña.es RSS | versión galego

laopinioncoruña.es

NOTICIAS
Gran Coruña

HEMEROTECA »

PORTADA SECCIONES DEPORTES ECONOMÍA OPINIÓN OCIO VIDA Y ESTILO MULTIMEDIA PARTICIPACIÓN

A Coruña Gran Coruña Galicia España Mundo Sucesos Economía Mar Deportes Cultura Sociedad Contraportada Elecciones 2011

laopinioncoruña.es » Gran Coruña

Corme

Las rederas de Corme buscan nuevas salidas laborales

07:38 ☆☆☆☆☆

Tweet

Las rederas de Corme, en el municipio de Ponteceso, realizan un curso para la elaboración de complementos con el objetivo de buscar nuevas salidas a su trabajo y dar continuidad a su labor artesanal. La iniciativa está promovida por la Consellería de Industria, a través de la Fundación Centro Galego de Artesanía y Diseño. La directora de Comercio, Nava Castro; la delegada de la Xunta Belén do Campo; y la directora de Desarrollo Pesquero, Susana Rodríguez, supervisaron ayer el curso, que acaba el sábado. / Redacción



Las rederas de Corme buscan nuevas salidas laborales la opinión

ENVIAR PÁGINA » IMPRIMIR PÁGINA » AUMENTAR TEXTO » REDUCIR TEXTO »

iberempleos.es iberanuncio.es iberpisos.es ibercoches

HEMEROTECA

Volver a la Edición Actual

Sigue las noticias de A Coruña en:

PUBLICIDAD

El IVA y las cuotas de 2012, SÍ LOS PERDONAMOS.

Dejarnos tu teléfono Enviar

Playas de A Coruña



Envíanos la foto de tu playa favorita

Toda la información de las playas de A Coruña y su comarca

Envíanos las mejores imágenes de tu playa favorita

Concurso

Vete al cine GRATIS

laopinioncoruña.es

LOS CANTONES FILMAX A CORUÑA 11 CINES

Sorteamos 2 entradas semanales, válidas para cualquier día de la semana, incluidos festivos, en los cines Filmax del CC Cantones Village

Participa

A Coruña



La artista gaditana Sara Baras

Sara Baras ofrecerá en A Coruña su

Rederas de la zona buscan alternativas al trabajo en la pesca

Realizan un curso para aprender a realizar complementos de artesanía

Cristina Viu | Carballo / La Voz | 12/9/2012

Las rederas profesionales de las asociaciones de Malpica y Corme participan en una iniciativa de la Fundación Centro Galego da Artesanía e do Diseño, por la que aprenden a realizar complementos de moda, como bolsos y fulares, con los mismos materiales que utilizan a diario para elaborar las artes de pesca. Se trata de buscar alternativas laborales en las épocas en las que escasean los encargos procedentes de los barcos, que constituyen el medio de vida de estas mujeres.

La primera parte de la formación se desarrolló en Malpica a principios del mes de agosto y la fase de especialización, que comenzó el lunes, se realiza en Corme. Ayer acudieron a ver el trabajo de estas mujeres las directoras de Comercio, Nava Castro, y de Desenvolvemento Pesqueiro, Susana Rodríguez, además de la delegada territorial en A Coruña, Belén Docampo.

La presidenta de la federación gallega de atadoras, la cormelana Rosa Rodríguez Vidal, recordó que las atadoras pasan largos períodos de tiempo sin trabajar, en función de las necesidades de los armadores, por lo que se intenta buscar alternativas para que los ingresos no varíen tanto a lo largo del año. La comercialización de complementos bajo el sello de Artesanía de Galicia puede ser un buen sistema para mantener

la actividad. Además, el producto se puede elaborar con los cabos que sobran, por lo que apenas hay que realizar inversión.

Las mariscadoras del Anllóns probaron también algo semejante, pero en su caso se trataba de la elaboración de cestos para mejorar la presentación de sus berberechos en los bares y restaurantes que se los adquieren directamente. La presidenta de la entidad, Julia Haz, acudió ayer a Corme a conocer el desarrollo del curso.

Proyecto

La realización de estos productos no es el único proyecto que desarrollan las rederas profesionales para buscar alternativas a su trabajo. A través de los GAC de la Costa da Morte y del Seno de Fisterra y la ría de Muros-Noia, la Federación Galega de Redeiras Artesás O Peirao, ha puesto en marcha un proyecto que pretende formar a las atadoras para que puedan desarrollar otras ocupaciones. Una de ellas es servir de guías para los turistas y aprender a tratar con los visitantes a varios niveles. También se mejora la formación en otros sentidos. En todo caso se trata de que las rederas profesionales puedan acceder a otros trabajos en las épocas en que la fabricación de artes no sea requerida. Además, las dos entidades de la zona, que son las de Corme y Malpica, ofrecen a sus socias sendos cursos sobre regulación de las artes de pesca, las que están permitidas y el tamaño de las mallas, entre otros asuntos. Todas estas actividades están únicamente dirigidas a las atadoras que están dadas de alta en la Seguridad Social.

De momento, según Rosa Rodríguez, no hay falta de trabajo. Las artesanas de Corme fabrican estos días volantas para un barco de Malpica y tiene pendiente de terminar un encargo de rascos para barcos franceses, puesto que el trabajo de las atadoras de la Costa da Morte es requerido también en Europa.



EL PROGRESO



- COMARCAS
- A Mariña
- A Chaira
- Comarca de Lugo
- A Montaña
- A Ulloa/Melide
- Sarria
- Ribeira Sacra
- Portada
- Lugo Ciudad
- Cultura
- Deportes
- Galicia
- España
- Mundo
- Opinión
- Economía
- Vídeos
- Motor

-A A+

PESCA

Las mariscadoras de O Vicedo temen perder la campaña de coquina

Etiquetas: pesca, marisco, O Vicedo, coquina

13/09/2012 - Belén G. Dovale / El Progreso (Viveiro)

La patrona mayor de la cofradía de pescadores de O Vicedo, Faustina Solloso, se muestra preocupada ante el resultado de la resolución de la Consellería do Mar que conocerán mañana y que en caso afirmativo les permitirá la recogida de coquina, berberecho y almeja. De los tres bivalvos a Solloso le inquieta la coquina porque ya tuvieron «máis problemas antes, din que non hai tamaño comercial pero eles non o saben, non van a praia e nós non recollemos o ilegal», afirma.

Ante la previsión de una negativa la patrona mayor explica que «se non nos deixan ir voume rebelar e facer unhas declaracións contra a persoa que o impide porque hai un plan de explotación aprobado e eu loito polos meus dereitos e os dos meus traballadores». Las visitas de la inspección pesquera es otro asunto ante el que Solloso muestra su indignación ya que no quieren que las controlen «dende que entramos ata que saímos, non somos delicentes, somos traballadoras. Ademais, outras veces que os chamamos para que veñan mirar a praia nin sequera se molestan en vir», destaca.

Información relacionada

- El PP culpa a la Xunta bipartita de la situación irregular de 500 pequeños barcos

[Consiga AQUÍ la información completa](#)

5'0 (1 votos)

1 comentario

Serán borrados los comentarios que contengan insultos y/o contenidos inadecuados.
Para cualquier duda, consulta la [guía de comentarios](#).



#1 Por Vergoña 13-09-2012 18:36

Normal ▼ ▲

Isto é unha vergoña,as mariscadoras están a denunciar unha persecución por parte da Administración cas tiña que protexer.Vixian ás traballadoras do mar e non ós furtivos,a administración Feijoo so se preocupa de atacar os dereitos dos traballadores.

[Acceder](#) [Crear usuario](#)

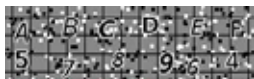
Puedes comentar sin tener que crear un usuario, pero es recomendable si quieres acceder a todas las funcionalidades de los comentarios (votaciones, karma, foto personalizada)

Nick

eMail

Texto

Captcha



Escribe las cifras bajo ABACC
Ejemplo: FEADB seria 48597

[Cambiar por outro](#)

Enviar

Un poco de HTML está bien

Puedes usar algunas etiquetas HTML <a>, , <s></s>, <u></u>, <i></i>

PUBLI

¡No es broma! ¡Has sido seleccionado!

Por estar conectado el: 17 de 09 del 2012 a las 11:14 de la mañana

Tienes elección libre de un vale de 1.000 € entre: El Corte Inglés - Producto de Apple - Carrefour - fnac

Si has llegado a tiempo, haz click aquí: www.vales1000.es

Identifícate / Regístrate Viernes 14 de septiembre de 2012 Contacte con farodevigo.es | RSS | versión galego



NOTICIAS Arousa

HEMEROTECA >>

PORTADA SECCIONES DEPORTES ECONOMÍA OPINIONES OCIO VIDA Y ESTILO SERVICIOS PARTICIPACIÓN

Gran Vigo Comarcas Morrazo Pontevedra Deza-Tabeirós-Montes Arousa Ourense Club Faro Fotos Vídeos Agenda Hemeroteca Sorteos Motor

farodevigo.es > Arousa

Las mariscadoras grovenses se emplean a fondo con la horquilla en los bancos de A Vía

Es un arte que permite trabajar a las mujeres cuando la marea no baja lo suficiente

07:30 ☆☆☆☆☆

Tweet

MANUEL MÉNDEZ - O GROVE Las mariscadoras de O Grove están consideradas unas auténticas expertas en el manejo de la horquilla, un arte a la que sacan el máximo partido cuando la marea no baja lo suficiente como para emplear los métodos habituales.

Prohibida durante mucho tiempo y legalizada de nuevo por la Administración autonómica, la horquilla es un arte tradicional que favorece la acción de las mujeres con el agua hasta la cintura.

Su uso aparece regulado en el Decreto 15/2011, de 28 de enero referido a las "artes, aparejos, útiles, equipos y técnicas permitidos para la extracción profesional de los recursos marinos vivos en aguas de competencia de Galicia". De este modo se autorizaban "azadas, rastrillos, hoces, ganchelos y cualquier otra herramienta manual que permita remover el sedimento superficial para recoger con las manos los moluscos bivalvos, además de la rañica o gancha a pie y la horquilla".

La Consellería do Medio Rural e do Mar la presenta como un artilugio "con una platina metálica a la que se unen numerosos dientes ligeramente curvados; se maneja mediante dos mangos dispuestos formando un ángulo aproximadamente recto, con una longitud máxima de los dientes de 34 centímetros y una separación mínima entre ellos de 12 milímetros".

La autorización de la horquilla tras haber estado prohibida tuvo lugar tras demostrarse "su buen funcionamiento, así como su respeto con el medio y con el recurso", como sucedió con la nasa para centolla, las volantillas, los volantines, la raeira y la rañica o gancha a pie.



Dois mujeres limpian la almeja extraída con la horquilla, a su lado.

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, votarias 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 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.

Enlaces recomendados: Hoteles Baratos | Cta NARANJA de ING 3,5% TAE 4 meses Sin comisiones | DEPOSITOS Open 4% | Olimpiadas 2012 | Oscars | Premios Goya

farodevigo.es Google Ir

CONÓZCANOS: CONTACTO | FARO DE VIGO | LOCALIZACIÓN Y DELEGACIONES | CLUB FARO DE VIGO |

PUBLICIDAD: TARIFAS | CONTRATAR



Queda terminantemente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos ofrecidos a través de este medio, salvo autorización expresa de farodevigo.es. Así mismo, queda prohibida toda reproducción a los efectos del artículo 32.1, párrafo segundo, Ley 23/2006 de la Propiedad intelectual.

Otros medios del grupo

Diari de Girona | Diario de Ibiza | Diario de Mallorca | Empordà | Información | La Opinión A Coruña | La Opinión de Granada | La Opinión de Málaga | La Opinión de Murcia | La Opinión de Tenerife | La Opinión de Zamora | La Provincia | La Nueva España | Levante-EMV | Mallorca Zeitung | Regió 7 | Superdeporte | The Adelaide Review | 97.7 La Radio | Blog Mis-Recetas | Euroresidentes | Lotería de Navidad | Oscars | Premios Goya



Difusión auditada por OJD

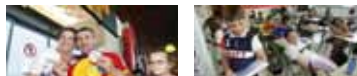


Aviso legal

Galerías de fotos



70 años en la montaña celta



Concurso - El mundo de los voluntarios 2012

Ver otras galerías de fotos >

LetsaBonus

¡Compra ya! 99 €

¡Compra ya! 7 €

REUNIÓN EN EL CONSISTORIO

Bataller avala que los pescadores puedan tener ingresos del turismo

Las barcas de cerco no salieron ayer a faenar debido al fuerte viento

R. O. R. 14/09/2012

El alcalde de Castellón, Alfonso Bataller, apoya que los pescadores provinciales puedan obtener ingresos al embarcar en las naves turistas para que disfruten con esta labor tradicional. Así se lo expresó ayer al patrón mayor y al secretario de la Cofradía de Pescadores San Pedro, del Grao, Ramón Salvador y Manuel Albiol. Para ello antes hay que modificar la legislación, que no permite esta posibilidad.

En la cita, Bataller también trasladó a ambos que el consistorio seguirá apoyando las jornadas gastronómicas del pescado del Grao y se interesó por la situación del sector y por el elevado precio del gasóleo. Además, preguntó si las labores de extracción de fuel del petrolero hundido Woodford han afectado a los marineros.

Precisamente, ayer Salvamento Marítimo suspendió las labores de extracción hasta la próxima semana debido al mal tiempo. Tampoco las barcas de cerco de la provincia salieron a faenar debido a las fuertes rachas de viento. Las de arrastre sí pudieron salir en busca de capturas. H

CASTELLÓN

Bataller se compromete a impulsar el turismo de pesca para paliar la crisis del sector

El Ayuntamiento y la Cofradía de Pescadores analizarán los requisitos para poner en marcha estancias de un día a bordo de un pesquero 19.09.12 - 00:12 - C. RUIZ | CASTELLÓN.

El alcalde de Castellón, Alfonso Bataller, se comprometió ayer a impulsar el turismo de pesca para paliar la «profunda crisis» por la que, reconoció, atraviesa el sector. Lo hizo después de pasar una intensa jornada a bordo de una de las embarcaciones que faenan en aguas de la capital de la Plana y conocer de primera mano las dificultades de estos profesionales del mar.

Otras regiones de España como Extremadura y Galicia ya han implantado iniciativas similares

En concreto, el primer edil explicó que tanto él como el resto de su equipo trabajarán de forma conjunta con la Cofradía de Pescadores para impulsar el denominado como turismo de pesca. «Se trataría de que tanto los vecinos de la capital de la Plana como los visitantes pudieran disfrutar de una jornada de pesca en uno de los barcos del puerto y así conocer de primera mano este trabajo, lo que contribuiría a paliar las dificultades económicas por las que está atravesando este sector y potenciaría también el turismo en Castellón», señaló el popular.

Para ello, continuó el munícipe, «se deberán analizar todos los requisitos que sean necesarios para poder llevar a cabo esta iniciativa beneficiosa para el sector». Una iniciativa que ya promueven en otros puntos de la geografía española como Galicia o Extremadura y que está arrojando excelentes resultados para los pescadores.

«He podido comprobar el gran trabajo que realizan los hombres del mar cada día y se merecen toda nuestra colaboración», dijo el alcalde de Castellón justo después de abandonar el barco en compañía del concejal del Distrito Marítimo, Joaquín Torres.

Jornadas gastronómicas

Por último, Bataller también se comprometió a seguir apoyando las jornadas gastronómicas del Grao que cada año celebra la Cofradía de Pescadores. Y es que, según dijo, «además de mantener el contacto con estos profesionales, debemos estar a su lado para ayudarles en todo lo que puedan necesitar».

TAGS RELACIONADOS

bataller, compromete, impulsar, turismo, pesca, para, paliar, crisis, sector

Publicidad

Universidad Alfonso X

La Universidad Garantía de Éxito. En Madrid ¡Tu Futuro Garantizado!
uax.es/Matricula_Abierta

¿Pagas Mucho en Seguros?

Asegúrate. Paga un seguro y te regalamos dos más. ¡No te lo pierdas!
www.Seguros.Nuez.es

CEF.-35 años

Másteres Oficiales, Cursos y Oposiciones. Nuestros alumnos nos avalan.
www.cef.es

Gente cerca de ti

Podrás ver fotos de gente cerca de ti, por código postal y edad. ¡Regístrate Gratis!
www.meetic.es



ENLACES VOCENTO

La Cofradía de Pescadores y la cooperativa Las Virtudes, premios a la promoción turística

El Patronato de Turismo valora especialmente la contribución de estas organizaciones al desarrollo de la localidad

19.09.12 - 10:12 -



La junta rectora del Patronato Municipal de Turismo ha acordado el Premio a la Promoción Turística 2012 a la **Cofradía de Pescadores de Conil** y a la **Cooperativa Hortofrutícola Nuestra Señora de las Virtudes**.

Este premio tiene como reconocer la labor efectuada por profesionales, entidades, organizaciones, por su destacada actuación a favor de la promoción y desarrollo turístico de Conil de la Frontera y por su cooperación a los intereses turísticos generales.

Los miembros de la junta rectora han valorado en esta ocasión la contribución de los premiados a la promoción del nombre de Conil, su larga historia como organizaciones, la contribución al desarrollo de la localidad y la empleabilidad, siempre asociándolo a productos de calidad, modernidad junto a saber tradicional, y buen hacer.

El alcalde de Conil, Juan Bermúdez destacó la vinculación e importancia de los premiados en relación con el Turismo Gastronómico: "Tenemos una materia prima autóctona inmejorable que permite que las habilidades de nuestros cocineros nos sitúen como referencia del sector turístico Gastronómico. Y esa materia prima es conocida mucho más allá de nuestra localidad, gracias en gran parte a los premiados, que unen a su nombre y producto el de nuestra localidad, consiguiendo que la gente identifique Conil como sinónimo de productos de Calidad. Nuestro nombre suena asociado a buen hacer, y ellos hacen gala de ser de Conil. El alcalde destacó también la labor "puertas hacia dentro" de estas organizaciones: "Son capaces de aunar esfuerzos de muchos pequeños agricultores, pescadores, que juntos se posicionan con fuerza frente a un mercado de grandes empresas. Esa imagen de esfuerzo colectivo también tiene parte de responsabilidad en este premio. Sabemos que con él no solo premiamos a la organización, sino al esfuerzo diario de todos estos trabajadores". Por último, Juan Bermúdez hizo referencia a la modernización constante de la producción "el cuidado que ponen en el producto es tradicional, pero lo unen con una constante modernización, investigación, mejora en instalaciones y en condiciones de trabajo, que les permite estar siempre en primera línea sin descuidar la calidad del producto final".

La concejala de Turismo, Pepa Amado destacó la colaboración de la Cofradía y la Cooperativa en la promoción del Turismo Gastronómico: "Siempre hemos podido contar con ellos para cualquier acto, evento, promoción, feria... donde les pidiéramos su colaboración. No han dudado nunca en apoyarnos personal y materialmente con conferencias, muestras de productos, degustaciones... y se han sentido identificados con nuestras líneas de promoción turística. Siempre están dispuestos a ese esfuerzo más allá de su trabajo diario por el desarrollo turístico de Conil".

La entrega del premio tendrá lugar el día 26 de septiembre, en la tradicional cena de convivencia del sector turístico conileño que se organiza con motivo del Día Mundial del Turismo.

TAGS RELACIONADOS

conilpremio

Publicidad

Comparador Seguros Coche

Crea tu propia comparativa ahora con Acierto.com y AHORRA hasta un 50% en apenas 3 min !
www.acierto.com

¿Estás Atento al Volante?

Con Nuez Seguros ahorras hasta un 35%. Paga un seguro y te regalamos dos más. ¡Infórmate!
www.seguros.nuez.es

Seguro de coche barato

Si encuentras otro seguro de coche + barato, te devolvemos 2 veces la diferencia.
www.directseguros.es

Empleo selecto en España

Experteer.es. El servicio premium para tu carrera profesional.
experteer.es





No identificado | Entrar

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

 Estás en: [REGP](#) / [Biblioteca](#) / [Noticias](#) / CAMPAÑA DIVULGATIVA SOBRE EL PESCADO Y EL MAR PARA ESCOLARES

La Red en red

Noticias

- [Normativa](#)
- [Autonómica](#)
- [Estatat](#)
- [Comunitaria](#)
- [Informes técnicos](#)
- [Publicaciones](#)
- [Multimedia](#)
- [Imágenes](#)
- [Vídeos](#)

Biblioteca / Noticias

CAMPAÑA DIVULGATIVA SOBRE EL PESCADO Y EL MAR PARA ESCOLARESPublicado por **REGP** el 19-09-2012

El Grupo de Desarrollo Pesquero de la provincia de Málaga en colaboración con la delegación de Medio Ambiente que dirige Emilio López van a poner en marcha de una campaña divulgativa de los pescados y mariscos de la costa. Esta campaña está dirigida a los escolares del municipio y en ella se pretende la promoción y divulgación de los productos pesqueros, las tradiciones y la cultura marinera de la provincia. Esta iniciativa se desarrollará en los centros educativos del municipio y surge a raíz de los contactos mantenidos con el Grupo de desarrollo pesquero de la provincia de Málaga, por parte de las delegaciones de Pesca y Medio Ambiente del Ayuntamiento de Manilva. El objetivo es desarrollar un programa educativo con actividades de sensibilización, difusión y conocimiento del sector pesquero y sus productos, destinado a los alumnos de primaria y secundaria. Estas jornadas, que tendrán una duración aproximada de 50 minutos serán diferentes en función de la edad de los escolares. Los alumnos de primer ciclo de primaria disfrutarán de una presentación con títeres, obra teatral, canciones, adivinanzas y bailes tradicionales. Con ellos se les acercará a la cultura marinera y se les pretende despertar el hábito de comer pescado fresco. Los niños de segundo y tercero de primaria realizarán talleres marinos de expresión artística y una gymkana con juegos participativos. En cuanto a los alumnos de primero y segundo de la ESO, a través de juegos, charlas, audiovisuales, talleres y otras actividades didácticas diferentes conocerán los tipos de pescado que hay, cómo se pescan y cuánto pescado es recomendable comer, tipos de nudos ideados por la gente del mar, evolución de la pesca y cambio tecnológicos en las técnicas pesqueras.

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



admite dos enmiendas de Izaskun Bilbao (PNV)

El Parlamento Europeo reconoce la labor de rederas y empaquetadoras

Izaskun Bilbao (PNV) consigue que la Eurocámara apruebe dos de sus enmiendas

Silvia Martínez - Jueves, 20 de Septiembre de 2012 - Actualizado a las 05:37h



Grupo de rederas desempeñando su labor en un barco pesquero.

BRUSELAS. La nueva política pesquera europea comienza a tomar forma. La comisión de pesca de la Eurocámara dio ayer luz verde a dos nuevos informes que servirán para orientar a partir del 1 de enero un sector que puede quedarse sin subvenciones importantes. Los dos documentos aprobados, sobre la pesca artesanal y la dimensión exterior de la política pesquera, consideran que las propuestas de la Comisión Europea se han quedado cortas. El primero de ellos, aprobado con 21 votos a favor y 3 abstenciones, contempla el reconocimiento a la labor que realizan rederas, neskatilas y empaquetadoras y pide a la Comisión y a los gobiernos europeos que adopten medidas para garantizar que las mujeres disfruten del mismo salario y derechos sociales y económicos que el resto de trabajadores del sector.

Se trata de dos de las enmiendas introducidas por la eurodiputada jeltzale, Izaskun Bilbao, que fueron apoyadas ayer. El informe también incluye su petición de que una vez establecidos los objetivos de gestión haya flexibilidad para que los Estados miembros decidan, junto con las regiones con competencias, cómo hacer realidad los objetivos. En cambio, no salió adelante la enmienda en la que pedía que "en caso de que se propusiera una eslora máxima de referencia para barcos a considerar como flota artesanal se den excepciones para barcos mayores cuando usen modalidades de pesca respetuosas con el medio ambiente en términos de selectividad y bajo impacto en el medio, como es el caso de la pesquería de anzuelo del Cantábrico de cebo vivo y de cacea a atún rojo y bonito del norte".

Igual de mayoritario fue el respaldo que recibió el informe -24 votos a favor y 1 en contra- de la ecologista Isabella Lovin sobre la dimensión exterior de la política pesquera. El documento incluye medidas para limitar el cambio de pabellón de forma que si un barco abandona la bandera europea tengan que pasar dos años para que pueda volver a faenar bajo pabellón de la UE. "Hay que prevenir esta práctica", dijo Lovin que cree que las propuestas de la Comisión no van suficientemente lejos. "El 28% de la pesca es capturada por la flota europea fuera de las aguas comunitarias mientras que el 60% de lo que consumimos viene de

PROYECTO INTERREGIONAL

Santoña acogerá un seminario sobre las iniciativas para impulsar el turismo pesquero

Con el objetivo de promover la diversificación de esta actividad como producto turístico sostenible

21.09.12 - 17:09 - Ana Cobo | Santoña

Santoña acogerá los días 24 y 25 de septiembre un seminario gratuito dirigido al fomento y la consolidación de iniciativas del turismo pesquero, ofrecido por profesionales tanto de este sector como del turístico de Cantabria y Galicia y bajo la organización de la fundación Paideia con la colaboración del Ayuntamiento.

El objetivo de esta actividad, titulada 'Turismo pesquero: nuevas oportunidades', es el de promover el alto potencial de diversificación de la actividad pesquera en la costa cántabra como producto turístico sostenible.

Como parte de este proyecto interregional denominado *Áncora* (ancla en gallego), se han celebrado hasta el momento tres seminarios en los cuales, los participantes han tenido la oportunidad de conocer diversos ejemplos de lugares y actividades de interés turístico relacionadas con el sector pesquero de Galicia (comarcas gallegas de Barbanza, Sar, Muros y Noia) y Cantabria (San Vicente de la Barquera), presentadas por entidades públicas y privadas de estos territorios.

El último de estos seminarios es gratuito y podrá asistir todo aquel que lo desee inscribiéndose al mismo a través de la Fundación Paideia Galiza, contactando mediante el teléfono 981817000 o el correo electrónico paideia@paideia.es

Consta de 20 horas de duración y se dividirá en partes iguales entre formación teórica y práctica, incluyendo una visita a cinco lugares de interés turístico de este municipio relacionados con su cultura marinera: fábrica tradicional de conservas 'Ana María', exposición 'Santoña y la Mar', excursión marítima por la Bahía de Santoña, etc.

Estos seminarios están enmarcados en el proyecto *Áncora*: 'Acciones para la sensibilización e información ambiental para el fomento de la sostenibilidad en el sector pesquero a través del turismo', y pretenden contribuir en la lucha contra el deterioro de la calidad ambiental y la sobreexplotación de los recursos pesqueros de la costa cántabra y gallega.

La fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente apoya estas acciones través del Fondo Social Europeo, con el propósito de fomentar el desarrollo sostenible del sector pesquero y del turismo rural, así como, presentar el turismo pesquero como una alternativa sostenible y complementaria a la actividad principal de los profesionales del

mar, que pueda servir de fuente de ingresos extraordinarios en épocas de baja actividad o veda.

TAGS RELACIONADOS

santoña, acogera, seminario, sobre, iniciativas, para, impulsar, turismo, pesquero

Publicidad

Seguro de moto más barato

Ahorra hasta un 35% al contratarlo con Nuez Seguros y llévate el de hogar y coche gratis

www.SegurosNuez.es

CEF.-35 años

Másteres y Cursos: Contabilidad, Tributación, Banca ,Jurídico-Lab.,Marketing y muchos más.

www.cef.es

Universidad Alfonso X

La Universidad Garantía de Éxito. En Madrid ¡Tu Futuro Garantizado!

uax.es/Matricula_Abierta

Universidad a Distancia

Estudia desde casa una carrera y obtén un título oficial adaptado a Europa

www.udima.es

**ENLACES VOCENTO**

[ABC.es](#)
[El Correo](#)
[Elnortedecastilla.es](#)
[Elcomercio.es](#)
[SUR.es](#)
[Qué.es](#)
[La Voz Digital](#)
[ABC Punto Radio](#)
[hoyCinema](#)
[Infoempleo](#)
[Autocasion](#)
[Mujerhoy](#)
[Vadejuegos](#)

[Hoy Digital](#)
[La Rioja.com](#)
[DiarioVasco.com](#)
[Ideal digital](#)
[Las Provincias](#)
[El Diario Montañés](#)
[Laverdad.es](#)
[Finanzas](#)
[hoyMotor](#)
[Guía TV](#)
[11870.com](#)
[Pisos.com](#)
[Avanzaentucarrera.com](#)

HEMOS RECORTADO NUESTROS PRECIOS.
 DURANTE TODO 2012, UNA EXTRAORDINARIA REDUCCIÓN DE PRECIOS
 EN PIEZAS DE RECAMBIO ORIGINAL IVECO.
 ENTRA Y DESCUBRE LOS NUEVOS PRECIOS

ORIGIN
 1º club privado de viajes

Identificate / Regístrate Domingo 23 de septiembre de 2012 Contacte con farodevigo.es | RSS | versión galego



NOTICIAS **Arousa** HEMEROTECA »

PORTADA SECCIONES DEPORTES ECONOMÍA OPINIONES OCIO VIDA Y ESTILO SERVICIOS PARTICIPACIÓN

Gran Vigo Comarcas Morrazo Pontevedra Deza-Tabeirós-Montes **Arousa** Ourense Club Faro Fotos Videos Agenda Hemeroteca Sorteos Motor

farodevigo.es » Arousa

El Concello organiza un curso de turismo marineru para formar a 15 desempleados

Se desarrollará de octubre hasta diciembre y contará con 308 horas lectivas

06:30 ☆☆☆☆☆

Tweet

D.P. - VILAGARCÍA La Concejalía de Traballo e Benestar organiza a partir del mes que viene un curso sobre turismo marineru que servirá para formar en este área a un grupo de 15 desempleados del municipio. Se pone en marcha a mediados del próximo mes y se prolonga hasta mediados de diciembre, con un total de 308 horas lectivas.

El único requisito para participar es estar registrado como demandante de empleo en la oficina del INEM de Vilagarcía y contar con el graduado de Educación Secundaria Obligatoria. Los participantes se formarán gratuitamente en este curso y también podrán disfrutar de una beca de asistencia para cubrir cualquier gasto derivado de su participación en el programa.

El departamento dirigido por Elena Suárez propuso esta idea a la Xunta de Galicia, que la aprobó recientemente y será la que financie el curso íntegramente. Para ello, el Concello dispondrá de una cuantía de 32.445 euros.

Desde el gobierno local apuntan que los estudios realizados a nivel municipal permiten apreciar que el "principal obstáculo que impide el aprovechamiento y desarrollo óptimos del sector turístico en Vilagarcía y su entorno es la ausencia de una puesta en valor en conjunto de todos los recursos turísticos". Este es el hueco que vendría a cubrir potencialmente el alumno formado en el curso para desempleados, el de coordinador de actividades turísticas de puesta en valor de la oferta vilagarciana ligada al mar.

"Diseñar productos, servicios y paquetes que puedan ser explotados como iniciativa empresarial que genere empleo y riqueza para Vilagarcía", define Ravella al respecto de la función de los futuros titulados en este programa formativo que será único a nivel gallego.

El temario del curso de turismo marineru se compone de ocho módulos, que irán de lo general de este subsector, a lo particular del municipio vilagarciano, apuntando detalles básicos sobre la oferta patrimonial y natural de la ciudad, como pueden ser el Centro de Interpretación de la Ría o la isla de Cortegada.

Los módulos son: evolución del turismo, ordenación territorial y planificación, inventario y catalogación de recursos, comercialización de productos, técnicas de organización y conducción de grupos, análisis del desarrollo marineru en el entorno, gestión de calidad y seguridad e hixiene.

ENVIAR PÁGINA » IMPRIMIR PÁGINA » AUMENTAR TEXTO » REDUCIR TEXTO »

iberempleos.es iberanuncio.es iberpisos.es ibercoches.es

JAZZTEL PACK AHORRO TOTAL
 ADSL HASTA 30Mb PARA SIEMPRE
 MÓVIL GRATIS 100Mb/100min. **19'95** €/mes. Hasta 2014
 CONTRATA AHORA

Galerías de fotos



Las imágenes de la Operación Pokémon



Concurso La imagen de tus vacaciones 2012

Ver otras galerías de fotos >



INTUR

Galicia promocionó en Valladolid su amplia oferta de turismo marinero

24.11.2007 Rubén Lois presidió la presentación de los productos Mardelira, Guimatur y Pescanatur // Son iniciativas de gentes del mar de Costa da Morte y las Rías Baixas

JESÚS TRILLO • VALLADOLID

Un año más, Galicia pisa con fuerza en la Feria Internacional del Turismo de Interior Intur, que estos días se celebra en Valladolid, y en la que se dan cita una veintena de países.

Rubén Lois, acompañado de la delegada de Industria, Montserrat Prado, y los responsables de las entidades participantes, presentó ayer en el pabellón gallego el programa Rías Galegas: Turismo Pesqueiro e Mariñeiro, que incluye las zonas de Costa da Morte y Rías Baixas. Forman parte de dicho producto Mardelira (Lira-Carnota), Guimatur (mariscadoras de Cambados) y Pescanatur (cofradías de Arousa, Pontevedra y Vigo).

Rubén Lois señaló que, desde su departamento, se está apostando por esta modalidad de turismo pesquero y marinero, que consiste en el aprovechamiento de las labores típicas de los hombres del mar como recurso turístico, pudiendo los propios visitantes participar en las faenas.

Además, Costa da Morte tiene una presencia muy activa en Intur. El presidente de la Asociación de Profesionales del Turismo, Manuel Pan, presentó a agencias y turoperadores los paquetes creados en la zona, y dentro del pabellón de la Diputación de A Coruña, el Finisterre dispone de un espacio destacado. Promocionan también sus recursos Rías Baixas, País do Bibei-Ribeira Sacra y Sanxenxo.



Identificate / Regístrate Miércoles 26 de septiembre de 2012 Contacta con lne.es | RSS [ibercursos.es](#) [iberempleos.es](#) [iberanuncio.es](#) [iberpisos.es](#) [ibercoches.es](#)



NOTICIAS Asturias

HEMEROTECA » EL TIEMPO »

Ir

PORTADA NOTICIAS DEPORTES ECONOMÍA OPINIÓN/BLOGS OCIO VIDA Y ESTILO SERVICIOS PARTICIPACIÓN

Oviedo Gijón Avilés Cuencas Oriente Occidente Centro Asturias España Internacional Sociedad y Cultura TV y Espectaculos Sucesos Asturama

Lne.es » Asturias

El Ejecutivo destina un millón de euros al desarrollo sostenible de la pesca

Estas ayudas pretenden mantener la prosperidad social y económica de estas zonas y ofrecer valor añadido a los productos de la pesca

14:16 ☆☆☆☆☆

Tweet

El Consejo de Gobierno ha autorizado hoy un gasto plurianual superior al millón de euros para ayudas a los grupos de acción costera, entre los que se encuentran Cabo Peñas, Bajo Nalón, Valle del Ese-Entrecabos, Navia-Porcía, Oriente de Asturias y Comarca de la Sidra (zona Cabo Lastres-Punta Olivo).

Estas ayudas para el desarrollo sostenible de la pesca pretenden mantener la prosperidad social y económica de estas zonas y ofrecer valor añadido a los productos de la pesca y la acuicultura, así como promover el empleo en las zonas de pesca, a través del apoyo a la diversificación o la reestructuración económica y social.

También busca incentivar la calidad del medio costero y promover la cooperación nacional y transnacional entre zonas de pesca, según ha informado el portavoz del Gobierno, Guillermo Martínez, al término de la reunión semanal del Ejecutivo asturiano.

Los grupos de acción costera están formados por interlocutores públicos y privados: cofradías, asociaciones de empresarios, agentes económicos, organizaciones sindicales, asociaciones culturales, deportivas, ecologistas, recreativas, educativas, de mujeres, así como ayuntamientos y entidades del sector público vinculadas a la pesca.

Por otra parte, el Consejo de Gobierno ha autorizado también la concesión de una subvención de 25.215 euros a un armador de Puerto de Vega para compensar los perjuicios de la pérdida de maquinaria derivados del hundimiento de la embarcación La Polar.

EFE

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.

La Nueva España le ofrece Set de cuchillos especial quesos



ESPECIAL



Huelga minera

Todas las galerías de [fotos de las protestas mineras](#). Los [videos de la huelga](#). Consulta las [claves del conflicto](#)

» FORO: [¿Estás de acuerdo con los mineros o crees que no conseguirán nada con las protestas?](#)

Compromiso Asturias XXI



Queremos una Asturias mejor
¿qué es lo que te gusta de Asturias? y ¿qué es lo que no te gusta de Asturias?
[Discute nuestro borrador](#)

PREMIOS PRÍNCIPE 2012



Premios Príncipe 2012
Consulta la información relacionada con los Premios Príncipe de Asturias 2012: Conoce a los premiados, y el pueblo ejemplar

Ventanas al Paraíso

Cantabria Calidad
Y CREAR EMPLEO

El Gobierno impulsará la creación de dos Grupos de Acción Costera para dinamizar las zonas pesqueras

Directorio

- Grupos Acción Costera
- Ignacio Diego
- Suances San Vicente Barquera
- Zonas Pesca



Foto: EUROPA PRESS

El presidente y la consejera presentan el proyecto que pretende financiar actividades que logren una mayor competitividad

SANTANDER, 28 Sep. (EUROPA PRESS) -

El presidente de Cantabria, **Ignacio Diego**, ha reafirmado el compromiso del Gobierno con el sector pesquero regional durante la presentación de lo que serán los futuros Grupos de Acción Costera, que se constituirán en 2013 y podrán acogerse a fondos europeos para poner en marcha proyectos locales con el fin de dinamizar las zonas pesqueras y crear empleo.

Para acogerse a estas ayudas, previstas en el Eje 4 del Fondo Europeo de la Pesca (FEP) para el

Desarrollo Sostenible de las Zonas de Pesca, el Ejecutivo impulsará la creación de dos Grupos de Acción Costera (GAC) en las zonas oriental y occidental, que deberán presentar un Plan Estratégico Zonal (PEZ) con un diagnóstico de la situación y una estrategia de actuación.

Diego ha presentado en rueda de prensa, junto a la consejera de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural, Blanca Martínez, esta "herramienta" con la que el Ejecutivo, ha dicho, **"se está volcando para paliar el descenso en los cupos de la pesca y promover el incremento de los costes de producción"**, que han situado a este sector en una **"situación complicada"** y que es **"motivo de preocupación"** para el Gobierno.

En Cantabria se han identificado dos Zonas de Pesca donde se puede aplicar el Eje 4 del FEP, al cumplir los requisitos europeos de tamaño poblacional y un nivel importante de empleo en el sector: la zona oriental, que incluye los municipios de Laredo, Santoña, Colindres y Castro Urdiales, y la zona occidental, con los puertos de Comillas, Suances y San Vicente de la Barquera.

En estas zonas se pondrán en marcha una serie de actuaciones que permitirán, según Diego, conseguir que la riqueza que genera el mar también produzca **"beneficios en tierra para los pescadores y para quienes se dedican a otras actividades"**.

Se trata **"de ir más allá de lo puramente pesquero y artesanal"**, ha indicado, por lo que se desarrollarán proyectos diversos en torno a este sector, como pudiera ser por ejemplo la implantación de rutas turísticas con la actividad pesquera como hilo conductor; iniciativas de fomento de la innovación en productos derivados de la pesca; mejoras en la transformación; creación de sellos de calidad alimentaria de pescado fresco en lonja; actividades de formación; modernización de instalaciones, etc.

El jefe del Ejecutivo ha apuntado que todos ellos tienen como **"denominador común el desarrollo sostenible"** y el resultado final será **"la potenciación del sector pesquero y el mantenimiento y la creación de puestos de trabajo en su entorno"**.

CAPTAR FONDOS

El presidente ha explicado que este tipo de proyectos ya se han llevado a cabo en otros territorios con **"muy buenos resultados"**. En concreto, ha detallado que el presupuesto del Eje 4 del Fondo Europeo de Pesca asciende a 870 millones de euros en el periodo 2007-2013, incluyendo la aportación de los 21 Estados miembros que lo han desarrollado hasta la fecha.

Para el próximo programa presupuestario europeo 2014-2020, en el que Cantabria pretende obtener el **"grado óptimo de funcionamiento"** de los Grupos de Acción Costera, se prevé un **"notable incremento"** de los recursos destinados a este fin.

Por ello, ha afirmado que "Cantabria tiene que estar muy pendiente y haber desarrollado las herramientas oportunas para acceder a estos fondos europeos. Para el Gobierno, es una prioridad optimizar al máximo los recursos ajenos para complementar los propios y hacer crecer la capacidad de inversión en nuestra tierra", afirmó.

La financiación de los proyectos contará con un 50% de aportación de fondos de la Unión Europea y el 50% restante correrá a cargo de la Administración del Estado y de la propia Comunidad Autónoma.

En los presupuestos regionales de 2013 se incluirá una partida de 400.000 euros para poner en marcha los dos Grupos de Acción Costera previstos para Cantabria, que serán los encargados de implementar los

proyectos concretos que se pondrán en marcha, y que funcionarán de manera similar a los Grupos de Acción Local que operan a través de los Programas de Desarrollo Rural, reuniendo a los agentes públicos y privados de los subsectores implicados.

"IMPULSO POLÍTICO"

La consejera ha informado que el Eje 4 del Fondo Europeo de la Pesca se ha desarrollado ya en España en las comunidades autónomas de Galicia, Asturias, Cataluña, Andalucía y Canarias, que han creado 29 grupos de acción costera y han aprobado 211 proyectos.

Para la consejera, a diferencia de estas autonomías, en las que ha habido un **"impulso político"**, Cantabria ha carecido del suficiente desarrollo de este tipo de proyectos y a partir de ahora se están poniendo las bases para su puesta en marcha. Así, para que Cantabria alcance este nivel de desarrollo, el Gobierno modificó el pasado mes de mayo el hasta entonces vigente Programa Operativo de Cantabria de desarrollo del Eje 4.

Posteriormente, ha explicado Martínez, el Gobierno presentó la puesta en marcha del Eje 4 a los Ayuntamientos y Cofradías de Pescadores de Castro Urdiales, Colindres, Santoña, Comillas, Laredo, Suances y San Vicente de la Barquera, junto con entidades locales y agrupaciones de pescadores, quienes han mostrado un gran interés en esta iniciativa, al igual que el sector conservero.

Los Grupos de Acción Costera estarán integrados por entidades públicas (ayuntamientos y entes dependientes de los mismos) y privadas (cofradías de pescadores, acuicultores, conserveras, empresas de transformación y comercialización, servicio a flota, asociaciones de empresarios, organizaciones sindicales, agentes económicos diversos y asociaciones deportivas, culturales, ecologistas, etc.).

"Nuestra hoja de ruta tiene una finalidad clara: la creación de puestos de trabajo. Los proyectos que esperamos eclosionen en el año 2013, podrán emprenderlos empresas privadas, administraciones locales y también entes sin ánimo de lucro. Estamos ante una oportunidad de generar actividad e ingresos para pequeñas y medianas empresas de diversos sectores. No la vamos a desaprovechar", ha concluido la consejera.

© 2012 Europa Press. Está expresamente prohibida la redistribución y la redifusión de todo o parte de los servicios de Europa Press sin su previo y expreso consentimiento.