

FEITO CO MAR

Transformación e valorización
do produto pesqueiro



O obxectivo de **Feito co Mar** é promover **elaboracións** fundamentalmente **artesanais de peixes e mariscos** como conservas, salgados, afumados, adubados, desecados, patés e pratos elaborados a través de **Viveiros Formativos de Emprendemento** orientados á formación práctica, á experimentación e ao acompañamento para a creación de **Espazos de Traballo Colaborativo**.

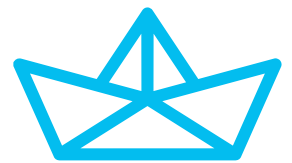
Feito co Mar é unha iniciativa de cooperación dos Grupos de Acción Local do Sector Pesqueiro (GALP) e está cofinanciado pola UE e a Consellería do Mar da Xunta de Galicia a través do Fondo Europeo Marítimo, de Pesca e de Acuicultura (FEMPA).

Os GALP participantes son: GALP Golfo Ártabro Norte (grupo coordinador), GALP Golfo Ártabro Sur, GALP A Mariña Ortegal, GALP Costa da Morte, GALP Costa Sostible, GALP Ría de Arousa e GALP Ría de Pontevedra.



QUE QUEREMOS CONSEGUIR

- 🐟 **Formar e capacitar** para o emprendemento colaborativo na transformación do produto pesqueiro.
- 🐟 Potenciar diferentes **técnicas de conservación e elaboración** adaptadas a cada **especie pesqueira**.
- 🐟 **Valorizar** a actividade pesqueira potenciando a **remuda xeracional** coa creación de **novas empresas** e o impulso de actividades económicas de transformación do peixe e dos produtos do mar.
- 🐟 Facilitar a **creación, impulso e desenvolvemento** dunha **Rede de Espazos de Traballo Colaborativo** centrada na transformación do produto pesqueiro.



COMO IMOS FACELO



1. Contando co sector pesqueiro

Despois da identificación de especies con posibilidades para os fins do proxecto, así como das posibles técnicas de transformación e elaboración, realizaremos **encontros coas confrarías para contrastar con elas esta primeira escolla e a proposta formativa asociada**. Nestes encontros explicaremos de xeito práctico o funcionamento dos Viveiros Formativos de Emprendemento para animar á participación.

2. Colaborando cos concellos

Desenvolveranse diferentes **encontros** para animar **á participación dos concellos na constitución de Espazos de Traballo Colaborativo**. Para isto faranse visitas técnicas a espazos xa en funcionamento como o Espazo de Traballo Colaborativo Monte Balado (Os Ánxeles) no Concello de Brión, para que sirva de exemplo. Buscarase tamén a implicación dos concellos no desenvolvemento dos **Viveiros Formativos de Emprendemento** como oportunidade de emprendemento colaborativo para a poboación.

3. Desenvolvendo Viveiros Formativos de Emprendemento

Durante 2027 faranse **dous programas**: un de **iniciación** e outro de **profesionalización** nos **sete territorios** dos GALP para **capacitar de maneira práctica** na transformación e elaboración do produto pesqueiro das confrarías. Co obxectivo de garantir o maior éxito

das iniciativas que se poñan en práctica, achegaranse claves para o emprendemento de maneira colaborativa. Nestes Viveiros faremos o **prototipado de propostas** de produtos pesqueiros transformados e elaborados, como conservas e pratos de V gama.

PROGRAMA FORMATIVO DOS VIVEIROS



O programa formativo estruturarase en dous niveis: **iniciación** e **profesionalización**, seguidos dunha parte final de **titorización**. Son actividades pensadas para **grupos de 10-20 persoas** que se formarán en cada un dos territorios dos GALP participantes. Para cursar o programa de profesionalización é obrigatorio realizar previamente o de iniciación.

A. Programa de Iniciación (20 horas)

Normativa vixente para poñer no mercado alimentos do mar elaborados e transformados (lexislación relativa á transformación artesanal, trazabilidade, marcas de calidade).

Técnicas de elaboración e transformación artesanal de produtos pesqueiros e manexo nos obradoiros de traballo: maquinaria e equipamentos, prevención de riscos laborais, elaboracións prácticas de conservas artesanais tradicionais e innovadoras, pratos preparados en conserva e produtos de V gama.

B. Programa de Profesionalización (60 horas)

Instalacións e equipos para tratamentos de conservación. Unidades climáticas, caldeiras de pasteurización, esterilizadores, maquinaria de apertización, espazos para elaboración de produtos en conserva e transformados, mantemento, limpeza e desinfección de equipos, máquinas e espazos.

Procesos de elaboración artesanal con peixes e mariscos: conservas, semiconservas, *anchoados*, salazóns, secados, pratos preparados en conserva e elaboracións de V gama.

Tratamentos térmicos para conservas artesanais do mar. Esterilización e pasteurización.

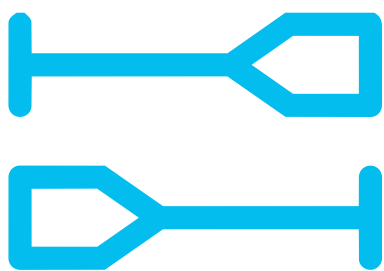
Envasado e materiais de envase, embalaxe e distribución. Tipos de envases, embalaxes, etiquetas, operacións de envasado e condicións para a distribución de produtos elaborados.

C. Titorización

Apoio e asesoramento para os dous programas (iniciación e profesionalización), dirixidos a **grupos ou persoas** que, unha vez rematada a formación, precisen acompañamento para **facilitar a súa constitución como iniciativa de emprendemento**. Consistirá na aclaración —a través de reunións grupais, individuais e consultas en liña ou telefónicas— das cuestións básicas como modelo de negocio, aspectos sociais, comerciais, fórmulas xurídicas...

4. Identificando Espazos de Traballo Colaborativo

En cada territorio GALP propoñeranse **espazos e modelos** para a súa posta en funcionamento, co obxectivo de facer realidade as iniciativas de transformación e elaboración do produto pesqueiro.



5. Achegando recursos

Elaborarase unha **Guía Formativa para a transformación e valorización do produto pesqueiro** e unha **Guía para a posta en práctica de Espazos de Traballo Colaborativo**. Ademais, deseñarase un **modelo-base** para o desenvolvemento dunha **rede de espazos de traballo colaborativo** orientada á transformación e valorización do produto pesqueiro nos territorios GALP participantes.



A QUEN VAI DIRIXIDO



O proxecto vai dirixido á poboación xeral, pero os **principais sectores** que se van ver **beneficiados** son:

- 🐟 O principal beneficiario do proxecto será o **sector pesqueiro, marisqueiro e acuícola**.
- 🐟 **Estudiantado** de formación e programas de emprendemento relacionados co sector do mar e familias profesionais de hostalaría, restauración ou industrias alimentarias. Rede de Viveiros de FP.
- 🐟 **Persoas inscritas en** programas municipais de emprendemento, en asociacións empresariais, programas de inserción laboral, etc.
- 🐟 **Persoas desempregadas**, PIEs, Plan FIP, entre outras.



QUE RESULTADOS ESPERAMOS

-  **Acrecentar o consumo do produto pesqueiro** a través de novos formatos atractivos e saudables.
-  **Valorizar os recursos pesqueiros** e a súa actividade, mellorando, á súa vez, a imaxe do sector e reforzando a súa identidade e apoderamento.
-  **Formar e capacitar** desde a práctica tanto en técnicas de transformación e elaboración de produtos pesqueiros como no emprendemento profesional.
-  **Incrementar a diversificación** e o **emprendemento** da actividade pesqueira favorecendo a remuda xeracional.
-  Crear **espazos de traballo colaborativo** centrados na transformación e elaboración de produtos pesqueiros para a súa integración nunha futura rede.

Contacto

Asistencia técnica

info@feitocomar.gal

i.gal/feitocomar

627 570 950

GALP Golfo Ártabro Norte

Rúa Curro, 33,

15630 Miño, A Coruña

981 784 417

galp.mar.golfoartabronorte@xunta.gal