

RELEV Ω 2

— MOCIDADE ABORDO —

MANUAL
DE BOAS
PRÁTICAS







INTRODUCCIÓN 3

PRESENTACIÓN dos GALP

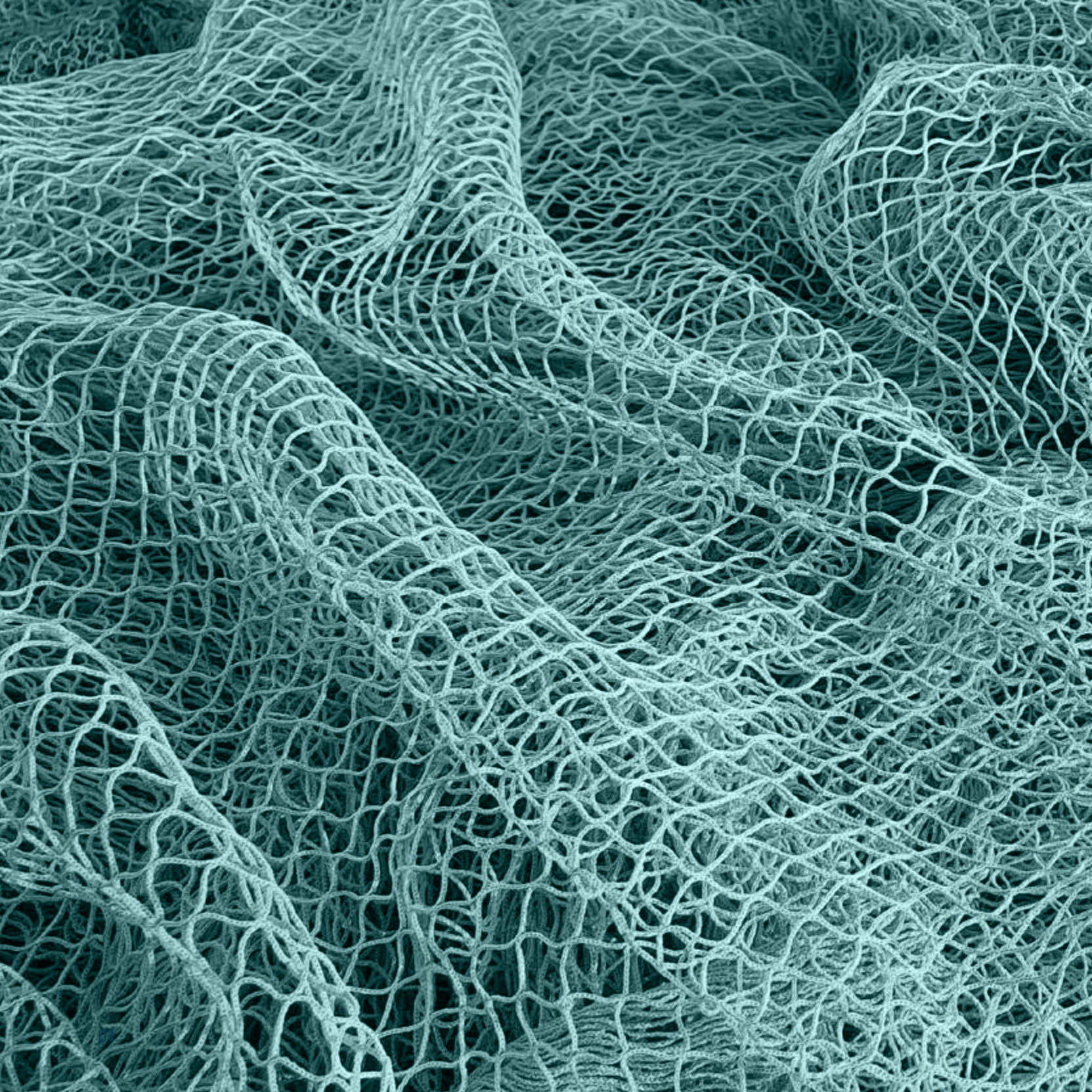
QUE SON? 5
QUEN SON? 6
COMO PODEN AXUDAR? 7
NOVA FASE - FONDOS FEMPA 7
CONTACTO 9

ORIENTACIÓN NO SECTOR DO MAR

Centros de Formación.. 10
Oficios e Cursos para o traballo no sector. 11
Titulacións Oficiais e Saídas Profesionais. 35
Formación profesional, Graos e Másteres universitarios

**BOAS PRÁCTICAS.
EXPERIENCIAS REAIS DENTRO DOS GALP**

PROXECTOS DE ÉXITO POR TEMÁTICAS 69



INTRODUCCIÓN

O estudo e visibilidade das boas prácticas docentes constitúe un dos principais compromisos da investigación e avances educativos.

Son varias as institucións internacionais que adoptaron este punto de vista á hora de definir as súas estratexias no campo da educación, por exemplo a UNESCO ou a OIE (Oficina Internacional de Educación); o principio subyacente é que intercambiar experiencias e compartir coñecemento son a base para elaborar vías educativas máis sólidas e favorecer un coñecemento dos intereses propios e una maduración maior de cara ao compromiso co futuro laboral.

As boas prácticas poden ter cabida en calquera das etapas educativas e pódense establecer diversos modos de implementación dependendo das persoas que participan, do contexto ou ben das temáticas ou asignaturas abordadas. Do mesmo xeito tamén se poden aplicar boas prácticas a menor escala que afectan a sectores específicos dentro do eido educativo como por exemplo ao profesorado de xeito individual, a departamentos concretos (o de Ciencias, o de Orientación...) ou a eslabóns sociais relacionados directamente coa educación de mozos e mozas.

En termos xerais a orientación profesional no ámbito escolar debe tratar de propiciar a autoavaliación de capacidades e intereses e contrastalos con diversas actividades profesionais, ofrecer posibilidades de experiencias reais de contacto co mundo profesional (visitas a empresas, encontros con profesionais de diferentes sectores, prácticas, etc.) e sobre todo facilitar a obtención temperá de coñecementos e información sobre o mundo laboral, as empresas, os oficios, as titulacións e saídas ás que poden dar lugar, etc. Canto máis coñecemento e canto máis se relacione o alumnado con estes aspectos, máis doada e axeitada será a súa elección e sen dúbida, mellor poderá destacar aquilo que non cadre cos seus intereses ou competencias.

Na nosa comunidade, o sector do mar, e en termos máis concretos o sector da pesca (entendido como a actividade xerada pola extracción, acuicultura, piscicultura, marisqueo e toda a transformación deses produtos pesqueiros, marisqueiro e acuícolas), está considerado como un sector estratéxico polo peso que supón a nivel económico e social.

A pesca contribúe á mellora das zonas costeiras e da súa diversificación xurdiron nos últimos anos diferentes actividades que axudaron a manter os postos de emprego neste sector

primario. Ademais, e cada vez máis, a demanda social está a facer que xordan novos nichos de mercado, non só vinculados ao sector primario pero sí totalmente vinculados ao sector do mar en diferentes ámbitos que, sen dúbida poñen de manifesto o potencial do mar para seguir sendo motor económico e social; son exemplos, os eidos do turismo coa pesca turismo ou turismo mariñeiro, o do medio ambiente con actuacións encamiñadas a informar e formar de cara ao coidado do entorno e sobre todo a reducir o impacto do cambio climático...

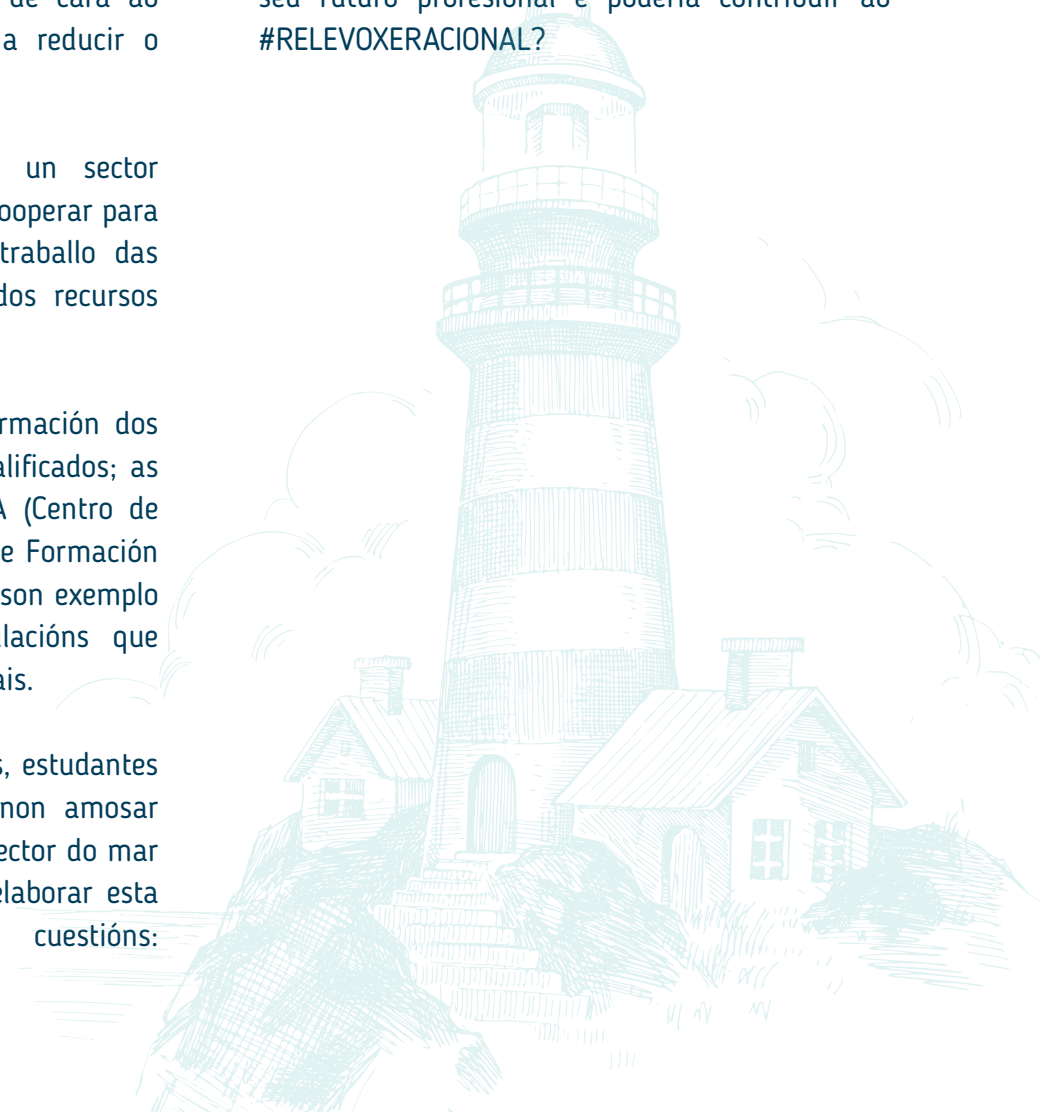
A pesca constitúe en Galicia un sector innovador e internacional e hai que cooperar para mellorar as condicións de vida e traballo das persoas do mar e a sostibilidade dos recursos pesqueiros.

Galicia conta con centros de formación dos que saen profesionais altamente cualificados; as Escolas Náutico Pesqueiras, o IGafa (Centro de Formación en Acuicultura), centros de Formación Profesional ou as tres universidades son exemplo diso, cun amplo catálogo de titulacións que ofrecen milleiros de saídas profesionais.

A día de hoxe os mozos e mozas, estudantes de E.S.O. ou Bacharelato, parecen non amosar interese polo sector da pesca nin o sector do mar e, pola motivación que nos leva a elaborar esta guía, plantexámos as seguintes cuestións:

descartan este sector porque realmente non lles interesa? Dispoñen de información actualizada sobre o sector da pesca e o sector do mar que lles permita valorar e cadrar cos seus intereses e as súas competencias?

Poderíamos facilitar o seu achegamento a este sector con ferramentas informativas e una boa orientación? Axuda esto a unha mellora do seu futuro profesional e podería contribuír ao #RELEVOXERACIONAL?



OS GRUPOS DE ACCIÓN LOCAL DO SECTOR PESQUEIRO

QUE SON?

Os grupos de acción local do sector pesqueiro son asociacións sen ánimo de lucro constituídas ao abeiro da Lei orgánica 1/2002, do 22 de marzo, reguladora do dereito de asociación e da normativa de aplicación do Estado e da Comunidade Autónoma.

As asociacións recoñecidas como GALP permiten a integración de todas as entidades asociativas e de representación de intereses colectivos, fundacións e outras entidades sen ánimo de lucro, así como administracións locais e entidades públicas dependentes destas, dentro do ámbito territorial correspondente, e non permiten en ningún caso a participación de persoas físicas ou xurídicas con ánimo de lucro.

Os GALP están compostos por entidades que representan os intereses socioeconómicos locais públicos e privados dentro da zona, e nin as autoridades públicas, nin ningún tipo de interese concreto representa nos grupos máis do 49% dos dereitos de voto na toma de decisións. As entidades que forman parte dos GALP representan aos seguintes sectores:

a) Sector pesqueiro: asociacións e entidades de interese colectivo pesqueiro, marisqueiro e acuícola con personalidade xurídica propia.

b) Sector social: asociacións socioculturais, deportivas, ecoloxistas, recreativas e educativas, asociacións de mulleres, asociacións relacionadas coa inclusión social e outras similares.

c) Sector económico: asociacións de empresarios e empresarias, asociacións de axentes económicos e organizacións sindicais.

d) Sector público: integrado polas administracións públicas de ámbito local e entidades do sector público vinculadas ou dependentes destas.

O desenvolvemento sustentable das zonas pesqueiras debe contribuír á consecución dos obxectivos da Estratexia Europa 2020 de promover a inclusión social e a redución da pobreza, de crear emprego e de fomentar a innovación a escala local. Tamén debe contribuír a acadar o obxectivo da cohesión do territorio.

QUEN SON?

Os Grupos de acción local do sector pesqueiro da comunidade autónoma de Galicia son:



Os GALPs participantes neste manual de boas prácticas son:

GALP A Mariña Ortegal:

Ribadeo, Barreiros, Foz, Burela, Cervo, Xove, Viveiro, O Vicedo, Mañón, Ortigueira, Cariño, Cedeira, Valdoviño.

GALP Golfo Ártabro Norte:

Ferrol, Neda, Fene, Narón, Ares, Mugardos, Cabanas, Pontedeume, Miño, Paderne.

GALP Golfo Ártabro Sur:

A Coruña, Arteixo, Bergondo, Cambre, Culleredo, Oleiros, Sada.

GALP Ría de Arousa:

Ribeira, A Pobra do Caramiñal, Boiro, Catoira, Rianxo, Vilagarcía de Arousa, Vilanova de Arousa, Illa de Arousa, Cambados, Ribadumia, O Grove.

GALP Ría de Pontevedra:

Meaño, Sanxenxo, Marín, Poio, Pontevedra, Bueu.

GALP Ría de Vigo-A Guarda:

Cangas, Moaña, Vilaboa, Soutomaior, Redondela, Vigo, Nigrán, O Rosal, Oia, Baiona, A Guarda.

COMO PODEN AXUDAR OS GALP?

Os GALP poden axudar a levar a cabo a túa idea de negocio a través dos fondos europeos marítimos de pesca. Para poder optar a estes fondos, os proxectos que se presenten terán que ser de dous tipos: para investimentos produtivos e para investimentos non produtivos:

a) Defínense como investimentos produtivos os que supoñen a realización dunha actividade económica, tendentes á produción de bens ou servizos e que supoñen unha creación e/ou mantemento de emprego.

b) Defínense como investimentos non produtivos os que non supoñan o inicio ou o desenvolvemento dunha actividade económica e/ou non estean afectos a unha actividade económica. Así mesmo, terán este carácter os proxectos de interese público que, mesmo constituíndo unha actividade económica ou estando afectados a unha actividade económica, non incidan sobre o réxime de competencia no territorio de que se trate.

Requisitos xerais

Con carácter xeral, os proxectos deberán cumprir os seguintes requisitos:

a) Contribuír aos obxectivos da estratexia de desenvolvemento local participativo (EDLP) aprobada para a zona pesqueira onde se vaian desenvolver.

b) Estar localizados no ámbito territorial elixible de cada GALP.

c) Ser viables técnica e economicamente.

d) Axustarse á normativa sectorial (comunitaria, estatal e autonómica) que resulte de aplicación para cada tipo de proxecto.

NOVA FASE-FONDOS FEMPA

O FEMPA son os novos fondos de políticas marítima, pesqueira e acuícola da Unión Europea proposto para o período 2021-2027, substituindo ó FEMP. Os GALP levarán a cabo diferentes proxectos baseándose nas estratexias de desenvolvemento local de pesca (EDLP), cos seguintes obxectivos:

a) Aumento do valor, creación de emprego, atracción de persoas mozas e promoción da innovación en todas as fases da cadea de produción e subministración dos produtos da pesca e da acuicultura, e a mellora da imaxe destes produtos e a actividade produtiva a nivel local para a súa incorporación á cultura alimentaria do territorio.

b) Fomento da economía azul nas zonas pesqueiras e acuícolas mediante o apoio á diversificación dentro e fóra do sector da pesca comercial, a aprendizaxe permanente e a creación de emprego nas zonas pesqueiras e acuícolas.

c) Impulso e aproveitamento do patrimonio ambiental das zonas pesqueiras e acuícolas, incluídas as operacións de mitigación do cambio climático.

d) Fomento do benestar social e do patrimonio cultural das zonas pesqueiras e acuícolas, incluíndo o patrimonio cultural pesqueiro, acuícola e marítimo.

e) Reforzo do papel das comunidades pesqueiras no desenvolvemento local e da gobernanza dos recursos pesqueiros e actividades marítimas locais.

f) Cooperación.

A través deste novos fondos, búscase consolidar e desenvolver unha economía azul sostible, así como a creación de novos mercados e tecnoloxías. Protexer e restaurar a biodiversidade tamén é unha das prioridades destes fondos.



DATOS DE CONTACTO DOS GRUPOS DE ACCIÓN LOCAL DE PESCA:

GALP A Mariña-Ortegal

Rúa da Misericordia, 35 baixo.
(Edificio Indiano) 27.850 Viveiro
Tels.: 982 563 355 / 606 568 506
galp.mar.marinaortegal@xunta.gal

GALP Ría de Arousa

FEXDEGA, Finca A Maroma
Avda. Rodríguez de Mendoza s/n
36.600 Vilagarcía de Arousa
Tels.: 986 510 953 / 628 155 386
Fax: 986 554 069
galp.mar.riadearousa@xunta.gal

GALP Golfo Ártabro Norte

Rúa do Curro 33
Miño - 15.630 A Coruña
Tels.: 981 784 417 - 636 736 788
galp.mar.golfoartabronorte@xunta.gal

GALP Ría de Pontevedra

Departamento de exportadores, 14
Lonxa de Marín. Porto de Marín
36.900 Pontevedra
Tels.: 886 213 015 / 698 180 887
galp.mar.riadepontevedra@xunta.gal

GALP Golfo Ártabro Sur

Avenida do Porto 21, baixo.
(Casa do Mar) 15.160 Sada. A Coruña
Tels.: 881 896 417 - 617 867 820
galp.mar.golfoartabrosur@xunta.gal

GALP Ría de Vigo-A Guarda

Avda. Beiramar, 49 - 3º, oficina 5
36.202 Vigo (Pontevedra)
Tels.: 986 358 109 - 646 873 106
galp.mar.riadevigoaguarda@xunta.gal

ORIENTACIÓN NO SECTOR DO MAR

CENTROS DE FORMACIÓN

Menciónanse os centros nos que se poden cursar as titulacións nomeadas neste manual dentro do eido e/ou pedir información sobre as mesmas.

ESCOLA OFICIAL NÁUTICO PESQUEIRA DE RIBEIRA

Tel. 881 866 317

escola.oficial.nautica.ribeira@xunta.es

INSTITUTO MARÍTIMO PESQUEIRO DO ATLÁNTICO EN VIGO

Tel. 886 110 825

inst.pesqueiro.atlantico@edu.xunta.es

CENTRO DE FORMACIÓN AIXOLA (Marín)

Tel. 886 206 915

aixola@cetmar.org

UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Tels. 881 812 000 / 982 823 585

oiu@usc.es

INSTITUTO UNIVERSITARIO DE

ESTUDOS MARÍTIMOS (UDC - A Coruña)

Tel. 981 167 000 Ext. 2463 · iuem@udc.es

ESCOLA DE FP MARÍTIMO PESQUEIRA DE BUEU

Tels. 886 151 093 / 886 151 096

nautica.bueu@xunta.gal

ESCOLA OFICIAL NÁUTICO PESQUEIRA DE FERROL

Tel. 881 938 212

escola.nautica.ferrol@edu.xunta.es

IGafa. INSTITUTO GALEGO DE FORMACIÓN EN ACUICULTURA (Illa de Arousa)

Tel. 886 159 304 · igafa@xunta.gal

UNIVERSIDADE DA CORUÑA

Tels. 881 012 900 / 881 012 901 · sape@udc.es

UNIVERSIDADE DE VIGO

Tel. 986 813 630 · sie@uvigo.gal

CIFP COROSO (Ribeira)

Tel. 881 86 68 74 · cifp.coroso@edu.xunta.gal

IES JOHAN CARBALLEIRA (Bueu)

Tel. 886 159 176 · ies.johan.carballeira@edu.xunta.es

IES UNIVERSIDADE LABORAL (Culleredo)

Tel. 881 960 820 · info@ulaboral.eu

ORIENTACIÓN NO SECTOR DO MAR

OFICIOS E CURSOS PARA O TRABALLO NO SECTOR



MARISCADOR/A:

Según a Real Academia da Lingua Galega, é a persoa encargada de coller marisco. Se ben esta definición non contempla toda a realidade do traballo en sí, xa que o oficio de mariscador/a é moito máis. Son as persoas encargadas de extraer, cultivar e coidar principalmente os moluscos bivalvos.



PERCEBEIRO/A

Persoa que ten por oficio a recollida de percebes.



MARIÑEIRO/A

Relativo ou pertencente á xente que traballa no mar, xeralmente á que realiza faenas de pesca.



PESCADOR/A

Mariñeiro/a encargado de levar a cabo a pesca mediante diferentes artes e aparellos.



BATEEIRO/A

Persoa directamente vinculada coa batea e o traballo no cultivo do mexillón, xa sexa como propietario/a ou traballador/a.



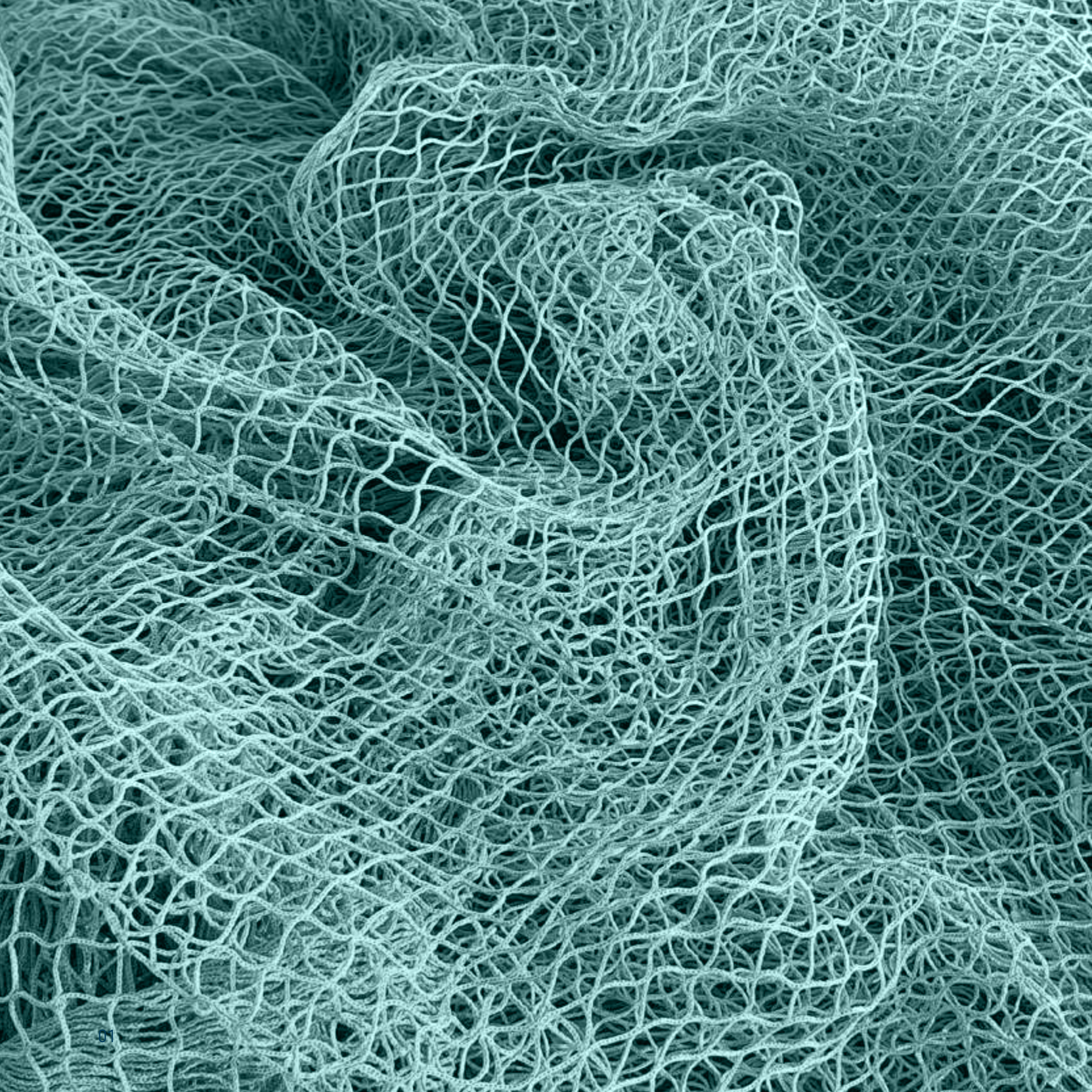
CARPINTEIRO/A DE RIBEIRA

Artesán ou artesá de madeira, especializados/as na elaboración e construción de embarcacións de madeira.



REDEIRO/A

Persoa encargada de facer, amañar, e todos os traballos vinculados arredor das redes de pesca.



CURSOS OFICIAIS PARA LEVAR A CABO ESTES OFICIOS:

- MARISCADOR/A A PÉ
- PERCEBEIRO/A
- RECOLECTOR/A RECURSO ESPECÍFICO
- CURSO-CERTIFICADO DE PROFESIONALIDADE DE CONFECCIÓN E MANTEMENTO DE ARTES E APARELLOS-REDEIROS/AS
- CARPINTARÍA DE RIBEIRA- CONSTRUCCIÓN EN MADEIRA DE EMBARCACIÓNS MENORES
- ELABORACIÓN E INSTALACIÓN DE CUBIERTAS DE MADERA EN EMBARCACIONES MENORES

PARA PODER EMBARCAR E TRABALLAR NUNHA EMBARCACIÓN:

- FORMACIÓN BÁSICA EN SEGURIDADE
- MARIÑEIRO/A PESCADOR

PARA CONTINUAR A FORMACIÓN NO ÁMBITO MARÍTIMO

- MARIÑEIRO/A DE PONTE
- MARIÑEIRO/A DE MÁQUINAS
- PATRÓN/A PORTUARIO/A
- P.L.P. PATRÓN/OA LOCAL DE PESCA
- P.C.P. PATRÓN/OA COSTEIRO POLIVALENTE COMPLETO
- CAPITÁN/A DE PESCA

OUTROS CURSOS COMPLEMENTARIOS

- INGLÉS MARÍTIMO
- CERTIFICADO PROFESIONAL EN SALVAMENTO E SOCORRISMO EN ESPAZOS ACUÁTICOS NATURAIS
- FORMACIÓN SANITARIA ESPECÍFICA
- OPERADOR/A XERAL DO SISTEMA MUNDIAL DE SOCORRO E SEGURIDADE MARÍTIMA
- MANIPULADOR DE PRODUCTOS PESQUEIROS
- BUQUES DE PASAXE
- INICIACIÓN Á SOLDADURA CON ELECTRODO PARA O SECTOR MARÍTIMO
- OPERADOR/A RESTRINXIDO DO SISTEMA MUNDIAL DE SOCORRO E SEGURIDADE MARÍTIMA

FORMACIÓN DE LECER EN NÁUTICA

- LICENCIA DE NAVEGACIÓN
- PATRÓN/OA DE NAVEGACIÓN BÁSICA P.N.B.
- PATRÓN/OA DE EMBARCACIÓNS DE RECREO P.E.R.
- PATRÓN/OA DE IATE
- CAPITÁN/A DE IATE



CURSOS OFICIAIS PARA LEVAR A CABO ESTES OFICIOS

MARISCADOR/A A PÉ

DURACIÓN 40 horas

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Escola de FP Marítimo-Pesqueira de Bueu (Bueu)
Academias náuticas certificadas

CONTIDOS QUE SE IMPARTEN

Técnicas de recollida ou captura do marisco procedente de bancos naturais da zona intermareal. Técnicas e artes usuais na recollida ou captura de mariscos e outras accións para o coidado e mellor aproveitamento do recurso, tales como limpeza, rareo, sementeira, emendas do substrato, etc. Realización das labores que lle correspondan no plan de explotación dun banco marisqueiro e desenvolvemento da súa actividade dentro das normas vixentes, mesmo referidas á primeira venda.

QUE SE ESIXE

Ter feitos os 16 anos de idade.
Ter rematada a escolarización obrigatoria.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Mariscador/a a pé

NOTA: á hora de acceder ao PERMEX (Permiso que habilita para o traballo de mariscador/a) existe un baremo establecido para a valoración das solicitudes, e que se pode consultar na Resolución do 12 de novembro de 2013, da Dirección Xeral de Desenvolvemento Pesqueiro, e na web da Consellería do mar

<https://mar.xunta.gal/gl/o-mar/investigacion-e-formacion/formacion/catalogos-formacion>

CURSOS OFICIAIS PARA LEVAR A CABO ESTES OFICIOS

PERCEBEIRO/A

DURACIÓN 40 horas

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
Escola Oficial Náutico-Pesqueira de Ferrol (Ferrol)
Academias náuticas certificadas

CONTIDOS QUE SE IMPARTEN

Actividades de extracción e preparación á venda de crustáceos de interese comercial, cumprindo o disposto en materia de xestión e comercialización, seguridade, saúde laboral e protección do medio.

QUE SE ESIXE

Ter feitos os 16 anos de idade.
Ter rematada a escolarización obrigatoria.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

Percebeiro/a.

CURSOS OFICIAIS PARA LEVAR A CABO ESTES OFICIOS

RECOLECTOR/A RECURSO ESPECÍFICO

DURACIÓN 35 horas

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Instituto Galego de Formación en Acuicultura (IGafa)

CONTIDOS QUE SE IMPARTEN

Os necesarios para a realización de actividades subacuáticas en augas de Galicia coa finalidade de extraer recursos mariños recollidos nun plan de explotación aprobado ata unha profundidade de 12 metros.

QUE SE ESIXE

Ter feitos os 16 anos de idade.

Ter rematada a escolarización obrigatoria.

Superar o exame médico de aptitud para o mergullo profesional.

Superar as probas físicas que se establezan.

Superar o test de compresión e tolerancia ó osíxeno hiperbárico.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Recolector/a de recurso específico en apnea e con técnicas de mergullo.

CURSOS OFICIAIS PARA LEVAR A CABO ESTES OFICIOS

CURSO - CERTIFICADO DE PROFESIONALIDADE DE CONFECCIÓN E MANTEMENTO DE ARTES E APARELLOS- REDEIROS/AS

DURACIÓN 330 horas

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Centro de formación Aixola (Marín)

CONTIDOS QUE SE IMPARTEN

Confección e montaxe das artes e os aparellos de pesca, así como a súa reparación e mantemento, seguindo as indicacións dos planos e/ou os procedementos tradicionais. Módulo de prácticas profesionais non laborais de confección e montaxe de artes e aparellos.

QUE SE ESIXE

1. Estar en posesión do título de graduado ou graduada na educación secundaria obrigatoria ou equivalente.
2. Estar en posesión dun certificado profesional do mesmo nivel que o módulo ou módulos formativos e / ou o certificado profesional ao que desexa acceder.
3. Estar en posesión dun certificado profesional de nivel 1 da mesma área familiar e profesional.
4. Cumprir o requisito académico de acceso aos ciclos formativos de grao medio ou ter superadas as correspondentes probas de acceso convocadas polas administracións educativas.
5. Ter superado a proba de acceso á universidade para maiores de 25 ou 45 anos.
6. Ter o certificado de aptitude nas competencias necesarias para acceder aos certificados de profesionalidade do nivel 2 da cualificación correspondente, mediante a superación das probas de avaliación en competencias clave convocadas polas Consellería de Traballo e Benestar. As persoas que superen accións formativas correspondentes a competencias clave que figuren no ficheiro de especialidades formativas do Servizo Público de Emprego Estatal estarán exentas de realizar estas probas.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Redeiro/a.

CURSOS OFICIAIS PARA LEVAR A CABO ESTES OFICIOS

CARPINTARÍA DE RIBEIRA CONSTRUCCIÓN EN MADEIRA DE EMBARCACIÓNS MENORES

DURACIÓN 600 HORAS

CENTROS NOS QUE SE CURSA
Centro de formación Aixola (Marín)

CONTIDOS QUE SE IMPARTEN

Operacións necesarias para a construción en madeira de embarcacións menores, empregando diferentes técnicas e cumprindo a normativa de prevención de riscos laborais, calidade e protección medioambiental. Maquinaria e ferramentas empregadas na carpintería naval. Materias primas utilizadas na construción naval en madeira.

ELABORACIÓN E INSTALACIÓN DE CUBERTAS DE MADEIRA EN EMBARCACIÓNS MENORES

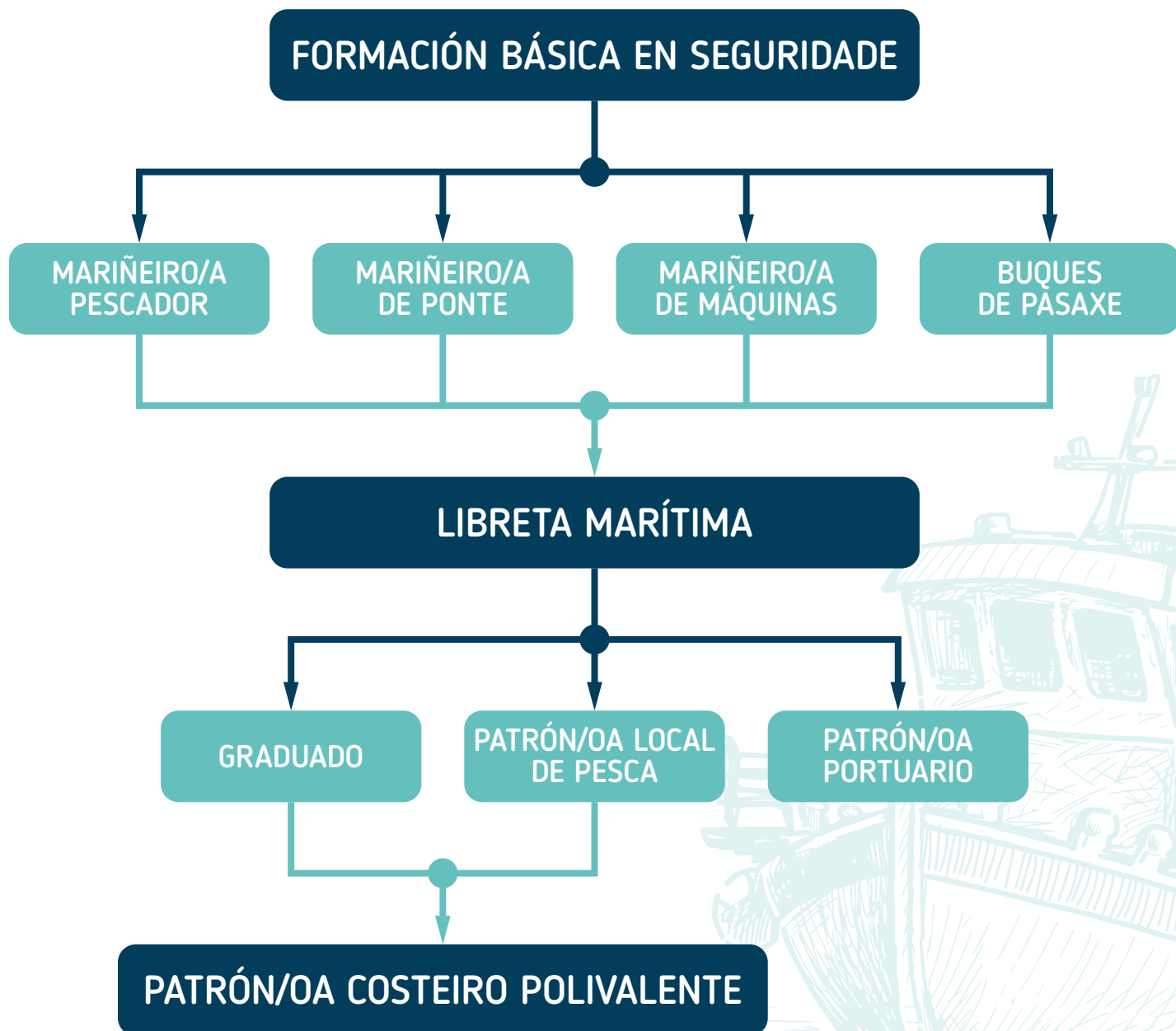
DURACIÓN: 300 HORAS

CENTROS NO QUE SE CURSA
Centro de formación Aixola (Marín)

CONTIDOS QUE SE IMPARTEN

Elaboración e instalación de cubertas de madeira a partir dos planos de distribución de diferentes tipos de embarcacións, cumprindo a normativa de prevención de riscos laborais, calidade e protección ambiental.

PARA PODER EMBARCAR E TRABALLAR NUNHA EMBARCAÇÃO



PARA PODER EMBARCAR E TRABALLAR NUNHA EMBARCACIÓN

FORMACIÓN BÁSICA EN SEGURIDADE

DURACIÓN 70H

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Escola de FP Marítimo-Pesqueira de Bueu (Bueu)
Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
Escola Oficial Náutico-Pesqueira de Ferrol (Ferrol)
Academias náuticas certificadas

CONTIDOS QUE SE IMPARTEN

Seguridade no traballo e responsabilidades sociais.
Primeiros auxilios.
Loita contra incendios.
Supervivencia no mar.



PARA PODER EMBARCAR E TRABALLAR NUNHA EMBARCACIÓN

MARIÑEIRO/A PESCADOR/A

DURACIÓN 70H

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Escola de FP Marítimo-Pesqueira de Bueu (Bueu)
Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
Escola Oficial Náutico-Pesqueira de Ferrol (Ferrol)
Academias náuticas certificadas

CONTIDOS QUE SE IMPARTEN

Formación e requisitos de idoneidade profesional requiridos para dispoñer da Tarxeta Profesional de Mariñeiro/a Pescador (sen mando), preceptiva para enrolarse como mariñeiro de buques de pesca. Ademais, deberase dispoñer do certificado médico de aptitude.

REQUISITOS

Ter cumpridos 16 anos.
Saber nadar.
Certificado de estudos primarios ou equivalente.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Patrón/oa con fins comerciais de embarcacións de menos de 10 m de eslora, dedicadas á pesca ou a auxiliar de acuicultura, que operen exclusivamente dentro das augas interiores dos portos e teñan unha potencia axeitada á embarcación, e sempre que non transporten pasaxeiros.

Mariñeiro/a en buques de pesca.

Mariñeiro/a con tarefas de mando sempre que realice un período de embarque non inferior a 6 meses como mariñeiro, en buques de pesca ou auxiliares de acuicultura, desde a data de expedición do título profesional de mariñeiro/a-pescador/a. Ademais, deberase dispor do título profesional de mariñeiro/a pescador/a e do certificado médico de aptitude.

PARA CONTINUAR A FORMACIÓN NO ÁMBITO MARÍTIMO

MARIÑEIRO/A DE PONTE

NOTA: Para cada título de patrón/oa, establécese unha eslora, potencia e millas de distancia específica, a consultar nos catálogos de formación das escolas náuticas que o levan a cabo.

DURACIÓN 70H

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Escola de FP Marítimo-Pesqueira de Bueu (Bueu)
Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
Escola Oficial Náutico-Pesqueira de Ferrol (Ferrol)
Academias náuticas certificadas

CONTIDOS QUE SE IMPARTEN

Obtención do título profesional requirido aos mariñeiros de buques mercantes. Ademais, realizarase un período de embarco profesional non inferior a seis meses e poderán ser habilitados pola “Dirección General de la Marina Mercante” para manexar embarcacións con fins comerciais de menos de 6 m de eslora (sen paxaseiros) dentro de augas interiores de portos e potencia adecuada á embarcación.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Mariñeiro/a de Ponte:

Dous meses de embarco en buques civís realizando servizos profesionais relacionados coa garda de navegación. Atribucións: Mariñeiro/a de buques mercantes de arqueo bruto superior a 500 GT que formen parte da garda de navegación.

Seis meses de embarco. Atribucións: as Capitanías Marítimas habilitarán ás persoas interesadas para o manexo de embarcacións profesionais de menos de 6 metros de eslora, sempre que non transporten máis de doce pasaxeiros e naveguen exclusivamente dentro de augas interiores de porto.

PARA CONTINUAR A FORMACIÓN NO ÁMBITO MARÍTIMO

MARIÑEIRO/A DE MÁQUINAS

NOTA: Para cada título de patrón/oa, establécese unha eslora, potencia e millas de distancia específica, a consultar nos catálogos de formación das escolas náuticas que o levan a cabo.

DURACIÓN 70H

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Escola de FP Marítimo-Pesqueira de Bueu (Bueu)
Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
Escola Oficial Náutico-Pesqueira de Ferrol (Ferrol)
Academias náuticas certificadas

CONTIDOS QUE SE IMPARTEN

Coñecementos requiridos aos mariñeiros de buques mercantes. Ademais, realizarase un período de embarco profesional non inferior a seis meses e poderán ser habilitados pola “Dirección General de la Marina Mercante” para manexar motores cunha potencia inferior a 150 KW.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Mariñeiro/a de Máquinas:

Dous meses de embarco en buques civís realizando servizos profesionais relacionados coa garda de máquinas, salvo alumnos de máquinas que finalizen polo menos un curso lectivo e que estean en posesión da certificación do centro oficial e que compren coas disposicións das seccións A-III/4 e A/VI do Código de Formación. Atribucións: Mariñeiro de Máquinas de buques mercantes de potencia superior a 750 KW que formen parte da garda de navegación.

Seis meses de embarco. Atribucións: as Capitanías Marítimas habilitarán aos interesados para o manexo de motores cunha potencia inferior a 150 KW.

PARA CONTINUAR A FORMACIÓN NO ÁMBITO MARÍTIMO

PATRÓN/OA PORTUARIO/A

NOTA: Para cada título de patrón/oa, establécese unha eslora, potencia e millas de distancia específica, a consultar nos catálogos de formación das escolas náuticas que o levan a cabo.

DURACIÓN 200 HORAS

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Escola de FP Marítimo-Pesqueira (Bueu)
Academias náuticas certificadas

CONTIDOS QUE SE IMPARTEN

Formación e requisitos de idoneidade profesional requeridos para os patróns de buques mercantes de arqueo non superior a 100 GT que realicen navegacións que non se afasten máis de 3 millas de porto e que transporten un máximo de 150 pasaxeiros.

QUE SE ESIXE

Ter o certificado de formación básica en seguridade.
Ter cumpridos os 20 anos.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Patrón/oa de buques mercantes de arqueo.

Patrón/oa e xefe/a de máquinas: sempre que o buque conte cos automatismo axeitados á potencia non pase os 375 KW nun só motor, ou o dobre en dous ou máis motores.



PARA CONTINUAR A FORMACIÓN NO ÁMBITO MARÍTIMO

P.L.P. PATRÓN/OA LOCAL DE PESCA

NOTA: Para cada título de patrón/oa, establécese unha eslora, potencia e millas de distancia específica, a consultar nos catálogos de formación das escolas náuticas que o levan a cabo.

DURACIÓN 250H

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Escola Oficial Náutico-Pesqueira de Ferrol (Ferrol)
Academias náuticas certificadas

CONTIDOS QUE SE IMPARTEN

Coñecementos necesarios para obter o título de patrón de pesca local, tanto no relativo á sección de ponte, sección de máquinas e en materia de seguridade.

QUE SE ESIXE

Ter cumpridos os 18 anos de idade.

Prestar servizo en buques pesqueiros ou auxiliares de pesca ou acuicultura durante un período de dezoito meses, dentro do cal polo menos 6 meses deberán ser realizados na sección de ponte de buques pesqueiros con posterioridade á superación da proba de aptitude. Os doce meses restantes poderán realizarse con anterioridade á celebración da citada proba, debendo cumprirse polo menos 6 deles na garda de máquinas.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Mando en buques de pesca de ata 12 metros de eslora entre perpendiculares e 100 KW (136 HP) de potencia efectiva da máquina, dedicados á pesca costeira ou de litoral ou como auxiliares de acuicultura, e en áreas de navegación situadas a unha distancia de ata 12 millas da costa.

Xefe/a de máquinas en buques de pesca con potencia propulsora non superior a 100 quilowatts (136 HP.) # Oficial encargado/a da garda de navegación en buques dedicados á pesca de litoral. # Oficial encargado/a da garda de máquinas en barcos dedicados á pesca de litoral. Tamén o exercicio en augas interiores tanto de buques mercantes como de pasaxe ata un máximo de 150 pasaxeiros.

PARA CONTINUAR A FORMACIÓN NO ÁMBITO MARÍTIMO

P.C.P. PATRÓN/OA COSTEIRO POLIVALENTE COMPLETO

NOTA: Para cada título de patrón/oa, establécese unha eslora, potencia e millas de distancia específica, a consultar nos catálogos de formación das escolas náuticas que o levan a cabo.

DURACIÓN 600 HORAS (Ponte 350H - Máquinas 250H)

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Escola de FP Marítimo-Pesqueira de Bueu (Bueu)
Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
Escola Oficial Náutico-Pesqueira de Ferrol (Ferrol)
Academias náuticas certificadas

CONTIDOS QUE SE IMPARTEN

Os relativos á xestión e execución da administración do buque, ó control e condución da súa navegación e á derrota en todas as súas condicións así como os relativos á organización e execución das actividades de extracción, elaboración e conservación da pesca baixo parámetros de calidade prefixados e tamén a xefatura de máquinas. Todo isto en condicións de seguranza e respectando o medio mariño e a normativa nacional e internacional establecida.

QUE SE ESIXE

Ter cumpridos 16 anos.

Título de Mariñeiro/a Pescador.

Estar en posesión do certificado de nivel 1 de ensinanzas básicas iniciais ou certificado equivalente, ou ben estar en posesión da tarxeta profesional de patrón/patroa de pesca.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- Xefe/a de máquinas en buques de pesca con potencia propulsora non superior a 550 kilovatios.
- Oficial encargado/a da garda de navegación en buques dedicados á pesca de litoral.
- Oficial encargado/a da garda de máquinas en barcos dedicados á pesca de litoral.
- Mando de barcos de pasaxe de ata 150 pasaxeiros en augas interiores.

PARA CONTINUAR A FORMACIÓN NO ÁMBITO MARÍTIMO

CAPITÁN/A DE PESCA

NOTA: Para cada título de patrón/oa, establécese unha eslora, potencia e millas de distancia específica, a consultar nos catálogos de formación das escolas náuticas que o levan a cabo.

DURACIÓN 900H

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
Academias náuticas certificadas

CONTIDOS QUE SE IMPARTEN

Coñecementos requeridos ós capitán/as de pesca en buques pesqueiros adicados a calquera clase de pesca.

QUE SE ESIXE

Posuír un dos seguintes títulos: patrón de altura, patrón de pesca de altura, capitán da mariña mercante ou piloto da mariña mercante

600 días de embarque en pesqueiros de eslora superior a 30 metros.

No caso de capitáns e pilotos da mariña mercante deben acreditar 200 días de navegación como oficial de ponte en pesqueiros maiores de 200 TRB.

Os capitáns e pilotos da mariña mercante, para poder exercer o mando, deberán acreditar que exerceron en buques pesqueiros como persoal titulado de ponte, con posterioridade á consecución do título de capitán de pesca, os días de navegación que a continuación se detallan:

- Capitáns da mariña mercante 100 días.
- Pilotos de primeira clase da mariña mercante 200 días.
- Pilotos de segunda da mariña mercante 300 días.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Mando de todo tipo de buques de pesca sen limitación.

Primeiro oficial en buques de pesca sen limitación.

OUTROS CURSOS COMPLEMENTARIOS

INGLÉS MARÍTIMO

DURACIÓN

NIVEL I - 150H

NIVEL II - 90H

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Escola de FP Marítimo-Pesqueira de Bueu (Bueu)

Academias náuticas certificadas

CONTIDOS A IMPARTIR

Coñecementos necesarios para obter o título de patrón/oa de pesca local, tanto no relativo á sección de ponte, sección de máquinas e en materia de seguridade.

MANIPULADOR/A DE PRODUTOS PESQUEIROS

DURACIÓN 35H

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Academias náuticas certificadas

CONTIDOS A IMPARTIR

Os precisos para coñecer, interpretar e aplicar as medidas preventivas de hixiene e sanidade que poidan provocar contaminacións alimentarias e aqueles necesarios para a adquisición de destrezas e actitudes en relación á manipulación adecuada, impondo as debidas garantías nos alimentos e produtos alimentarios de acordo á actividade laboral desenvolvida, sendo neste caso a levada no sector dos produtos pesqueiros.

OUTROS CURSOS COMPLEMENTARIOS

CERTIFICADO PROFESIONAL EN SALVAMENTO E SOCORRISMO EN ESPAZOS ACUÁTICOS NATURAIS

DURACIÓN 420H

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Academia Galega de Seguridade Pública
Federación de Salvamento y Socorrismo de Galicia
Cruz Vermella

QUE SE ESIXE

Ter 16 anos. Neste caso é necesaria a autorización do pai, nai ou titor/a legal.
Estar en posesión do título de E.S.O. (Ensinanza Secundaria Obrigatoria) ou equivalente.
Saber nadar.

OUTROS CURSOS RELACIONADOS CO SOCORRISMO ACUÁTICO

- Adaptación da actividade física e deportiva para o exercicio profesional do socorrismo en espazos acuáticos naturais na Comunidade Autónoma de Galicia. 270 h
- Adaptación da actividade física e deportiva para o exercicio profesional do socorrismo en instalacións acuáticas na Comunidade Autónoma de Galicia. 265 h.
- Formación continua de socorrismo en espazos acuáticos naturais. 16 h.
- Formación continua de socorrismo en instalacións acuáticas. 16 h.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Socorrista.

OUTROS CURSOS COMPLEMENTARIOS

FORMACIÓN SANITARIA ESPECÍFICA

DURACIÓN

INICIAL 25H

AVANZADA 40H

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Escola de FP Marítimo-Pesqueira de Bueu (Bueu)

Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)

Academias náuticas certificadas

REQUISITOS # Non

CONTIDOS A IMPARTIR

Primeiros auxilios, técnicas elementais de enfermería e procedemento da consulta médica por radio.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Xefe/a de máquinas en buques de pesca con potencia propulsora non superior a 550 kilovatios.

Oficial encargado/a da garda de navegación en buques dedicados á pesca de litoral.

Oficial encargado/a da garda de máquinas en barcos dedicados á pesca de litoral.

Mando de barcos de pasaxe de ata 150 pasaxeiros en augas interiores.

OUTROS CURSOS COMPLEMENTARIOS

OPERADOR/A XERAL DO SISTEMA MUNDIAL DE SOCORRO E SEGURIDADE MARÍTIMA

DURACIÓN 120H

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Escola Oficial Náutico-Pesqueira de Ferrol (Ferrol)
Academias náuticas certificadas

CONTIDOS A IMPARTIR

Principios xerais e as características básicas do Servizo Móbil Marítimo, coñecementos prácticos e habilitación do equipo básico da estación de barco, procedementos operacionais e operacións detalladas da práctica dos sistemas SMSSM e capacidades e procedementos operativos para as comunicacións.

QUE SE ESIXE

Ter 18 anos cumpridos.

Formación Básica en Seguridade.

Nocións de inglés.

Condición preferente:

Titulacións profesionais de Mariña Civil (mercante e pesca), Patróns/oas, Mariñeiros/as con mando, Capitáns/as e Patróns/oas de iate habilitados comercialmente.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Requerirase a posesión do certificado de Operador Xeral do Sistema Mundial de Socorro e Seguridade Marítimo aos capitáns oficiais encargados da garda de navegación de buques civís acollidos ao Sistema Mundial de Socorro e Seguridade Marítimo en calquera zona de navegación, salvo os buques que só realicen navegacións na zona A1, según a definición desa zona do Real Decreto 1185/2006, de 16 de outubro, polo que se aproba o Regulamento polo que se regulan as radiocomunicacións marítimas a bordo dos buques civís españois.

OUTROS CURSOS COMPLEMENTARIOS

BUQUES DE PASAXE

DURACIÓN 45H

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Escola de FP Marítimo-Pesqueira de Bueu
Academias náuticas certificadas

CONTIDOS A IMPARTIR

Os relacionados coas aptitudes para o persoal de buques de pasaxe sobre o control de multitudes, familiarización, seguridade para o persoal en contacto directo cos pasaxeiros, seguridade dos mesmos, carga e integridade do buque e xestión de emerxencias e comportamento humano.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Capitáns/as, oficiais e resto da tripulación con función en emerxencia e, no seu caso, a todo o persoal que preste un servizo directo aos pasaxeiros nos espazos destinados a estes nos buques de pasaxe e nos buques de pasaxe de transbordo rodado.

INICIACIÓN Á SOLDADURA CON ELECTRODO PARA O SECTOR MARÍTIMO

DURACIÓN 90 HORAS

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Escola de FP Marítimo-Pesqueira de Bueu

CONTIDOS A IMPARTIR

Realización de soldaduras con arco eléctrico con electrodos revestidos de acordo con especificacións de procedementos de soldeo, con criterios de calidade, seguridade e respecto ao medio ambiente.

FORMACIÓN DE LECER EN NÁUTICA

LICENCIA DE NAVEGACIÓN

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Escolas náuticas certificadas

HABILITACIÓNS

Navegación en barcos de eslora ata 6 metros e distancia de ata 2 millas dun porto, mariña ou lugar de abrigo. Navegación diúrna. Motos náuticas de clase C con potencia inferior a 55 CV.

QUE SE ESIXE

Ter cumpridos os 18 anos.

Ter cumpridos os 16 anos + consentimento do titor/a legal.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

Patrón/oa de barcos de ata 6 metros de eslora (coas limitacións das habilitacións indicadas).

PATRÓN/OA DE NAVEGACIÓN BÁSICA P.N.B.

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Escolas náuticas certificadas

HABILITACIÓNS

Navegación en barcos de eslora de 8 metros, motor 8 metros. Motos de auga sen límite de potencia. Distancia: 5 millas dun porto, mariña ou lugar de abrigo.

QUE SE ESIXE

Ter cumpridos os 18 anos.

Ter cumpridos os 16 anos + consentimento do titor/a legal.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

Patrón/oa de navegación básica.



FORMACIÓN DE LECER EN NÁUTICA

PATRÓN/OA DE EMBARCACIONES DE RECREO P.E.R.

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Escolas náuticas certificadas

HABILITACIONES

Navegar en embarcaciones de 15 metros de potencia ilimitada e ata 12 millas de distancia da liña que discorre paralela á costa e interinsular. Inclúe manexo de toda clase de motos acuáticas. Se se realizan 24 horas de prácticas (4 h como mínimo de navegación nocturna), o PER habilitará para navegar embarcaciones de ata 24 metros de eslora e travesías entre a Península e as Illas Baleares.

QUE SE ESIXE

Ter cumpridos 18 anos.

CATÁLOGO DE PROFESIONES

Patrón/oa de embarcaciones de recreo.

PATRÓN/OA DE IATE

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Escolas náuticas certificadas

HABILITACIONES

Patrón/oa de barcos con 24 metros de eslora e distancia de 150 millas. Inclúe manexo de toda clase de motos náuticas.

QUE SE ESIXE

Ter cumpridos 18 anos.

Título anterior: P.E.R.

(Patrón de Embarcaciones de Recreo)

CATÁLOGO DE PROFESIONES

Patrón/oa de iate.

CAPITÁN/ANA DE IATE

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Escolas náuticas certificadas

HABILITACIONES

Navegación en barcos de eslora se límite e distancia sen límite.

QUE SE ESIXE

Ter cumpridos 18 anos.

Título anterior: Patrón/oa de iate.

CATÁLOGO DE PROFESIONES

Capitán/a de iate.

TITULACIÓNS OFICIAIS, SAÍDAS PROFESIONAIS E CENTROS DE FORMACIÓN

De seguido amósanse as titulacións vinculadas directamente co sector do mar, dende ciclos básicos ata posgrados universitarios.

CICLOS BÁSICOS

- CB MANTEMENTO DE EMBARCACIÓNS DEPORTIVAS E DE RECREO
- CB ACTIVIDADES MARÍTIMO PESQUEIRAS

CICLOS MEDIOS

- CM CULTIVOS ACUÍCOLAS
- CM MANTEMENTO E CONTROL DE MAQUINARIA DE BUQUES E EMBARCACIÓNS
- CM OPERACIÓNS SUBACUÁTICAS E HIPERBÁRICAS
- CM NAVEGACIÓN E PESCA DE LITORAL

CICLOS SUPERIORES

- CS ACUICULTURA
- CS ORGANIZACIÓN DO MANTEMENTO DE MAQUINARIA DE BUQUES E EMBARCACIÓNS
- CS TRANSPORTE MARÍTIMO E PESCA DE ALTURA

GRAO

- GRAO EN ENXEÑERÍA NAVAL E OCEÁNICA
- GRAO EN MÁQUINAS NAVAIS
- GRAO EN NÁUTICA E TRANSPORTE MARÍTIMO
- PROGRAMA DE SIMULTANEIDADE DO GRAO EN ENXEÑERÍA MECÁNICA E O GRAO EN ENXEÑERÍA NAVAL E OCEÁNICA
- GRAO EN CIENCIAS DO MAR
- GRAO EN BIOLOXÍA

- GRAO EN VETERINARIA
- GRAO EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DOS ALIMENTOS
- GRAO EN CIENCIAS AMBIENTAIS
- GRAO EN BIOTECNOLOXÍA
- GRAO EN QUÍMICA

MÁSTER / POSGRADO

- MÁSTER UNIVERSITARIO EN ACUICULTURA
- MÁSTER UNIVERSITARIO EN BIOLOXÍA MARIÑA
- MÁSTER UNIVERSITARIO EN OCEANOGRAFÍA
- MÁSTER UNIVERSITARIO EN ENXEÑERÍA NAVAL E OCEÁNICA
- MÁSTER UNIVERSITARIO EN NÁUTICA E TRANSPORTE MARÍTIMO
- MÁSTER UNIVERSITARIO EN ENXEÑERÍA MARIÑA
- MÁSTER UNIVERSITARIO EN ENXEÑERÍA DE PROCESADO DE ALIMENTOS
- MÁSTER EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE PESCA
- MÁSTER UNIVERSITARIO EN INNOVACIÓN EN NUTRICIÓN, SEGURIDADE E TECNOLOXÍA ALIMENTARIAS
- MÁSTER EN XESTIÓN E PLANIFICACIÓN PORTUARIA E INTERMODALIDADE

CICLOS BÁSICOS

CB MANTEMENTO DE EMBARCACIÓNS DEPORTIVAS E DE RECREO

DURACIÓN 2000H

CENTROS NOS QUE SE CURSA

CIFP Coroso. Ribeira

CONTIDOS A IMPARTIR

Realización de operacións básicas de mantemento en embarcacións deportivas, desmontando e montando elementos mecánicos, eléctricos e amovibles da embarcación, e executando operacións básicas de preparación de superficies, operando coa calidade indicada, cumprindo as normas de prevención de riscos laborais e protección ambiental correspondentes.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Auxiliar de carpinteiro/a de ribeira
Auxiliar de pintor/a de embarcacións.
Auxiliar de mantemento de elementos de plástico reforzado con fibra.
Auxiliar de mantemento de sistemas mecánicos de embarcacións.
Auxiliar de mantemento de sistemas eléctricos e electrónicos de embarcacións.
Auxiliar de mantemento de aparellos de embarcacións.

CB ACTIVIDADES MARÍTIMO PESQUEIRAS

DURACIÓN 2000H

CENTROS NOS QUE SE CURSA

IES Universidade Laboral (Culleredo)
IES Johan Carballeira (Bueu)

CONTIDOS A IMPARTIR

Realización de actividades relacionadas coa pesca e a navegación, adquirindo coñecementos para operar nas salas de máquinas dos buques pesqueiros.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Mariñeiro/a de máquinas.
Mariñeiro/a de ponte.
Mariñeiro/a de pesca.
Mariscador/a a flote.

CICLOS MEDIOS

CM CULTIVOS ACUÍCOLAS

DURACIÓN 2000H

CENTROS NOS QUE SE CURSA

IGAFA-Instituto Galego de Formación en Acuicultura (Illa de Arousa)

CONTIDOS A IMPARTIR

Realizar actividades relacionadas coa produción acuícola e de mantemento de instalacións, sempre cumprindo coa normativa, tanto de calidade coma de seguridade.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

Traballador/a de cultivos crustáceos, peixes de engorde en augas de mar e continentais, moluscos no medio natural, en estruturas flotantes ou somerxidas.

Reparador/a e mantedor/a de edificios e estruturas de cultivo e de circuitos de fluídos en instalacións acuícolas.

Instalador/a, reparador/a e mantedor/a de sistemas de cultivo de peixes, moluscos e crustáceos. Reparador/a, mantedor/a e axustador/a de equipamentos de climatización.

Encargado/a de taller en produción de calor e frío, filtración, alimentadores, bombeamento, dosificación e tratamento de fluídos en instalacións acuícolas.

Instalacións acuícolas, xefe/a de equipo de instaladores/as.

Axustadores/as, reparadores/as e mantedores/as en instalacións acuícolas.



CICLOS MEDIOS

CM MANTEMENTO E CONTROL DE MAQUINARIA DE BUQUES E EMBARCACIÓNS

DURACIÓN 2000H

CENTROS NOS QUE SE CURSA

IES Universidade Laboral (Culleredo)
Escola Oficial Náutico-Pesqueira de Ribeira (Ribeira)
Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)

CONTIDOS A IMPARTIR

Operación e mantemento da planta propulsora e os equipamentos e sistemas do buque, e colaborar na seguridade, na supervivencia e na asistencia sanitaria a bordo, aplicando criterios de calidade e cumprindo os plans de prevención de riscos laborais e ambientais da empresa.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Mecánico/a naval. # Operario de reparación e mantemento de motores, grupos mecánicos e plantas enerxéticas de motor e vapor.

Xefe/a de máquinas. # Oficial ou primeiro oficial de máquinas.

Electromecánico/a de mantemento e instalacións de planta propulsora, máquinas e equipos auxiliares de embarcacións deportivas e de recreo.

Mantedor/a de aire acondicionado e fluídos en embarcacións deportivas e de recreo.

Electricista naval, de mantemento e reparacións de motores, dínamos e transformadores.

Operario/a de instalacións e mantemento de sistemas frigoríficos e de aire acondicionado.

CICLOS MEDIOS

CM OPERACIÓNS SUBACUÁTICAS E HIPERBÁRICAS

DURACIÓN 2000H

CENTROS NOS QUE SE CURSA

IGAFA-Instituto Galego de Formación en Acuicultura (Illa de Arousa)

CONTIDOS A IMPARTIR

Realización de traballos subacuáticos aplicando as distintas técnicas de inmersión e normas de seguridade, con aire, nitrox ou osíxeno ata 60 mca, manexando equipos, ferramentas e plantas de mergullo mantendo en perfectas condicións de utilización os equipos, as ferramentas e o material auxiliar. Efectua-las xestións administrativas procedentes.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Xefe/a de equipo de mergullo profesional.

Mergullador/a profesional de apoio en inmersións a intervención ata a presión e a profundidade máxima que permitan as normas de seguridade, utilizando aire e nitrox.

Operador/a especialista en cámaras, instalacións e plantas hiperbáricas e no mantemento de equipamentos hiperbáricos en empresas homologadas.

Mergullador/a profesional especialista en corte e soldadura subacuáticas, en inmersións desde campá húmida, en construción e obra hidráulica e en reparacións en flotación e reflotamentos.

Operador/a auxiliar nos traballos hiperbáricos ata a presión e a profundidade máxima que permitan as normas de seguridade, utilizando aire e nitrox en ambientes confinados subterráneos en hábitats secos ou con fluídos distintos á auga para a realización de perforacións con tuneladoras ou outros equipamentos de perforación.

Patrón/oa dedicado ao transporte marítimo de mercadorías e/ou pasaxeiros, servizos de practicaxe, seguridade, salvamento marítimo, mergullo e investigación.

Mariñeiro/a especialista de cuberta e de máquinas.

CICLOS MEDIOS

CM NAVEGACIÓN E PESCA DE LITORAL

DURACIÓN 2000H

CENTROS NOS QUE SE CURSA

IES Universidade Laboral (Culleredo)

Escola Oficial Náutico-Pesqueira de Ribeira (Ribeira)

IGafa-Instituto Galego de Formación en Acuicultura (Illa de Arousa)

CONTIDOS A IMPARTIR

Realización de tarefas de navegación, extracción, manipulación e conservación da pesca, sempre seguindo as normativas de seguridade e ambientais.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Patrón/oa de litoral. # Patrón/oa costeiro/a polivalente, local de pesca, dedicado/a ao transporte marítimo de mercadorías e/ ou pasaxe, servizos de practicaxe, seguridade, salvamento marítimo, mergullo e investigación.

Patrón/oa ao mando de buques de pesca ou mercantes.

Patrón/oa, primeiro/a oficial e oficial de ponte en buques mercantes, pesqueiros e de pasaxe.

Mariñeiro/a pescador/a e de ponte. # Manipulador/a ou operario/a de elaboración.

Operario/a de envasamento e empaquetaxe.

Traballador/a na preparación de peixe para conservas.

Elaborador/a de produtos da pesca e derivados, de conservas de peixe e de semiconservas, de conxelados e ultraconxelados.

Limpador/a e prepara dor/a de peixe para conservas.

Limpador/a e prepara dor/a de peixe para conservas. # Supervisor de montaxe e armado de artes e aparellos de pesca.

CICLOS SUPERIORES

CS ACUICULTURA

DURACIÓN 2000H

CENTROS NOS QUE SE CURSA

IGAFA-Instituto Galego de Formación en Acuicultura (Illa de Arousa)

CONTIDOS A IMPARTIR: Realizar actividades de produción, organización, coordinación e planificación para obter produtos de calidade seguindo a normativa.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Responsable técnico/a do cultivo larvario de peixes e da reprodución de peixes de auga de mar.

Técnico/a ambiental para a acuicultura.

Técnico/a en patoloxías en acuicultura.

Responsable técnico/a en acuarofilia.

Deseñador/a e montador de espazos de exhibición en acuarofilia.

Técnico/a de derivados e elaborados da pesca e da acuicultura, empresas, buques factoría e lonxas.

Responsable técnico de preengorde e engorde de peixes, moluscos e crustáceos de auga de mar e continentais.

Técnico/a de medioambiental para a acuicultura.

Técnico/a en laboratorio de control de calidade dos produtos da pesca.



CICLOS SUPERIORES

CS TRANSPORTE MARÍTIMO E PESCA DE ALTURA

DURACIÓN 2000H

CENTROS NOS QUE SE CURSA

IES Universidade Laboral (Culleredo)
Escola Oficial Náutico-Pesqueira de Ferrol (Ferrol)
Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)

CONTIDOS A IMPARTIR

Realización de actividades de planificación e xestión de buques, controlando a seguridade, a navegación, as manobras e as operacións de carga, estiba e descarga, así coma a manipulación e conservación da pesca.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Patrón/oa de altura, de gran altura, ao mando de buques de pesca, buques mercantes de carga e de pasaxe e iates de gran eslora. # Primeiro/a oficial de ponte.

Oficial de ponte en buques de pesca, buques mercantes de carga e de pasaxe e iates de gran eslora. # Encargado/a da garda ou do mando de embarcacións dedicadas á inspección pesqueira, investigación oceanográfica, seguridade e a vixilancia fiscal e salvamento marítimo.

Inspector/a de flota.

Axente de consignatarias.

Axente de seguros marítimos.

Supervisor/a de montaxe e armaxe de artes e aparellos de pesca.



CICLOS SUPERIORES

CS ORGANIZACIÓN DO MANTEMENTO DE MAQUINARIA DE BUQUES E EMBARCACIÓNS

DURACIÓN 2000H

CENTROS NOS QUE SE CURSA

IES Universidade Laboral (Culleredo)
Escola Oficial Náutico-Pesqueira de Ferrol (Ferrol)
Escola Oficial Náutico-Pesqueira de Ribeira (Ribeira)
Instituto Marítimo-Pesqueiro do Atlántico (Vigo)

CONTIDOS A IMPARTIR

Organización ou supervisión de traballos de planta propulsora, maquinaria auxiliar e servizos do buque a partir da información técnica, así como organizar o servizo de mantemento e montaxe deses elementos en embarcacións en terra definindo recursos, dirixindo equipos humanos e organizando e realizando gardas de maquinaria, a realizar as tarefas de mantemento, regulación e control, garantindo a seguridade da travesía en condicións de calidade e seguridade laboral e ambiental definidos.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

Xefe/a de máquinas. # Oficial de máquinas ou 1º oficial de máquinas.
Xefe/a de equipo.
Xefe/a de taller.
Perito taxador de embarcacións deportivas e de recreo.
Inspector/a de empresas pesqueiras.

GRAOS

GRAO EN CIENCIAS DO MAR

DURACIÓN 240 CRÉDITOS

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Universidade de Vigo (Facultade de Ciencias do Mar)

CONTIDOS A IMPARTIR

Xestión dos recursos pesqueiros, acuícolas e do litoral e a realizar investigacións relacionadas coa bioloxía, a xeoloxía, a hidrografía e o dereito do medio mariño; que permitan mellorar o presente e o futuro dos océanos e mares e de tódolos seres vivos que habitan neles.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Técnico/a en xestión e ordenación do medio mariño e litoral.

Técnico/a en xestión de espazos naturais protexidos e patrimonio natural.

Asesor/a en materias das que son competentes como recursos mariños, temas ambientais, impactos, etc. # Docente, das materias científico-técnicas das que son competentes.

Investigador/a en calquera campo relacionado co medio mariño.

Asesor/a de museos e de actividades culturais relacionadas co mar.

Experto/a en explotacións dos recursos mariños.

Analista da contaminación mariña # Xestor/a dos recursos mariños.

Especialista no control da estabilidade do mar.

Técnico/a ambiental.

GRAOS

GRAO EN ENXEÑERÍA NAVAL E OCEÁNICA

DURACIÓN 240 CRÉDITOS

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Universidade da Coruña
(Escola Politécnica Superior de Ferrol)

CONTIDOS A IMPARTIR

Deseño, construción e reparación de buques e sistemas de propulsión, así como todo tipo de sistemas de xeración eléctrica e instalacións de acuicultura.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Enxeñeiro/a técnico/a naval, en compañías navieiras, estaleiros e industrias de construción e reparación de naval.

Enxeñeiro/a técnico/a en industrias fabricantes de motores e turbinas.

Enxeñeiro/a técnico/a en industria petroleira, de enerxías renovables ou acuicultura.

Consultor/a naval, en oficinas de enxeñería.

Docente e investigador/a.

Xestor/a en centros de explotación de recursos mariños.

Maquinista naval.

GRAO EN MÁQUINAS NAVAIS

DURACIÓN 240 CRÉDITOS

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Universidade da Coruña
(ETS. de Náutica e máquinas, Campus de Riazor, A Coruña)

CONTIDOS A IMPARTIR

Planificación e dirección da navegación, as manobras e a carga do buque. Ademais de destrezas en administración e xestión de empresas relacionadas co sector.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Administrador/a marítimo.

Vixilante aduaneiro.

Controlador/a de tráfico marítimo.

Técnico/a en instalacións náutico-deportivas e navieiras.

Operario/a en estaleiros.

Práctico de porto.

Inspector/a de buques.

Docente e investigador/a

GRAOS

PROGRAMA DE SIMULTANEIDADE DO GRAO EN ENXEÑERÍA MECÁNICA E O GRAO EN ENXEÑERÍA NAVAL E OCEÁNICA

DURACIÓN 240 CRÉDITOS

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Universidade da Coruña (Escola Politécnica Superior de Ferrol)

CONTIDOS A IMPARTIR

Realizar e desenvolver proxectos de deseño de máquinas e executar procesos de fabricación e construción naval.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Enxeñeiro/a técnico/a industrial.

Enxeñeiro/a técnico/a naval, en compañías navieiras, estaleiros e industrias de construción e reparación de naval.

Enxeñeiro/a técnico/a en portos e explotacións de recursos mariños.

Enxeñeiro/a técnico/a en desenvolvemento de sistemas robotizados.

Enxeñeiro/a técnico/a en industrias fabricantes de motores e turbinas.

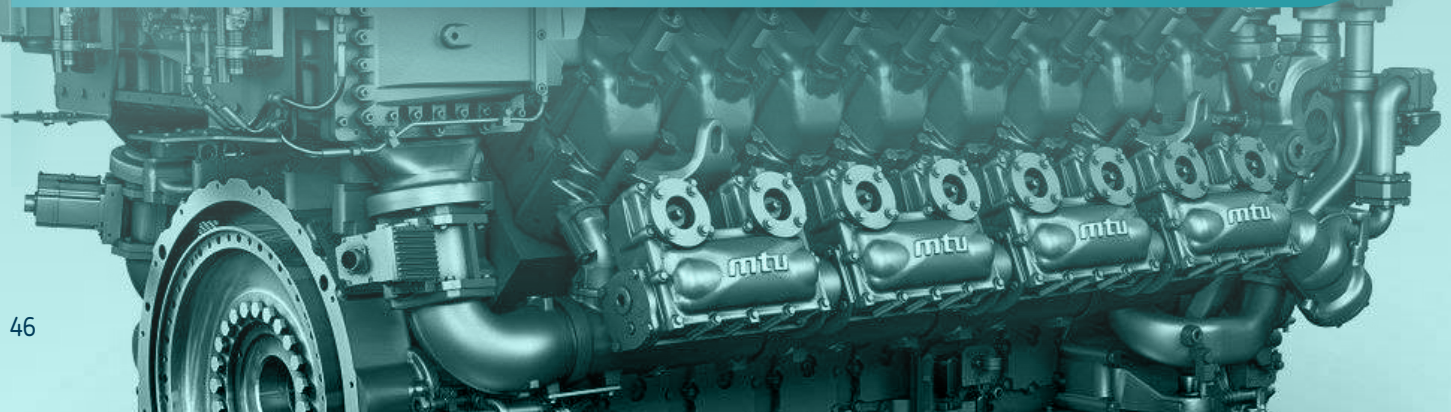
Enxeñeiro/a técnico/a en industria petroleira, de enerxías renovables ou acuicultura.

Consultor/a naval, en oficinas de enxeñería.

Docente e investigador.

Xestor/a en centros de explotación de recursos mariños.

Maquinista naval.



GRAOS

GRAO EN NÁUTICA E TRANSPORTE MARÍTIMO

DURACIÓN 240 CRÉDITOS

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Universidade da Coruña (ETS Náutica e Máquinas, Campus de Riazor, A Coruña)

CONTIDOS A IMPARTIR

Realización de funcións de dirección nos aspectos náuticos, de seguridade, persoal e operacións que se desenvolven nun buque.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

Piloto da mariña mercante.
Técnico/a en administración marítima.
Xestor/a de aseguradoras do sector marítimo.
Práctico de porto.
Técnico/a de estaleiros.
Axente de vixilancia aduaneira.
Técnico/a en control de tráfico marítimo.
Técnico/a xestor/a de instalacións náutico deportivas.
Axente inspector/a de buques.
Docente das materias técnicas competentes.

GRAO EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DOS ALIMENTOS

DURACIÓN 240 CRÉDITOS

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Universidade de Vigo (Facultade de Ciencias, CUVI)

CONTIDOS A IMPARTIR

Aproximación científica e tecnolóxica á industria alimentaria, sobre todo o proceso de elaboración dos alimentos; dende a obtención das materias primas ata o proceso de distribución e venda, pasando pola produción, a conservación e o control de calidade dos alimentos, así como das instalacións onde son manipulados e almacenados.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

Técnico/a na industria alimentaria (produción e I+D+i).
Técnico/a de análise de alimentos.
Técnico/a en xestión de calidade, seguridade alimentaria e composición de alimentos.
Docente e investigador.
Xerente en comercialización, comunicación e mercadotecnia.
Xefe/a en procesado de alimentos.
Responsable en seguridade alimentaria.
Xerente de comercialización, comunicación e marketing.

GRAOS

GRAO EN VETERINARIA

DURACIÓN 240 CRÉDITOS

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Universidade de Santiago de Compostela (Facultade de Ciencias, Campus de Lugo)

CONTIDOS A IMPARTIR

Control da tecnoloxía da produción e elaboración dos alimentos de consumo humano, previr, diagnosticar e tratar as enfermidades dos animais, controlar a reprodución animal, obter en condicións excelentes e economicamente rendibles produtos de orixe animal vixiando o cumprimento da normativa de benestar animal, capaces de identificar riscos emerxentes e coñecer e aplicar disposicións legais, regulamentarias e administrativas en tódolos ámbitos da profesión.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

Investigador/a en: biomedicina e sanidade animal, desenvolvemento agropecuario, desenvolvemento agroalimentario, recursos mariños e acuicultura, investigación en ciencias básicas, protección medioambiental e seguridade alimentaria e saúde pública.

Médico veterinario/a en clínicas animais.

Técnico/a en produción e sanidade animal.

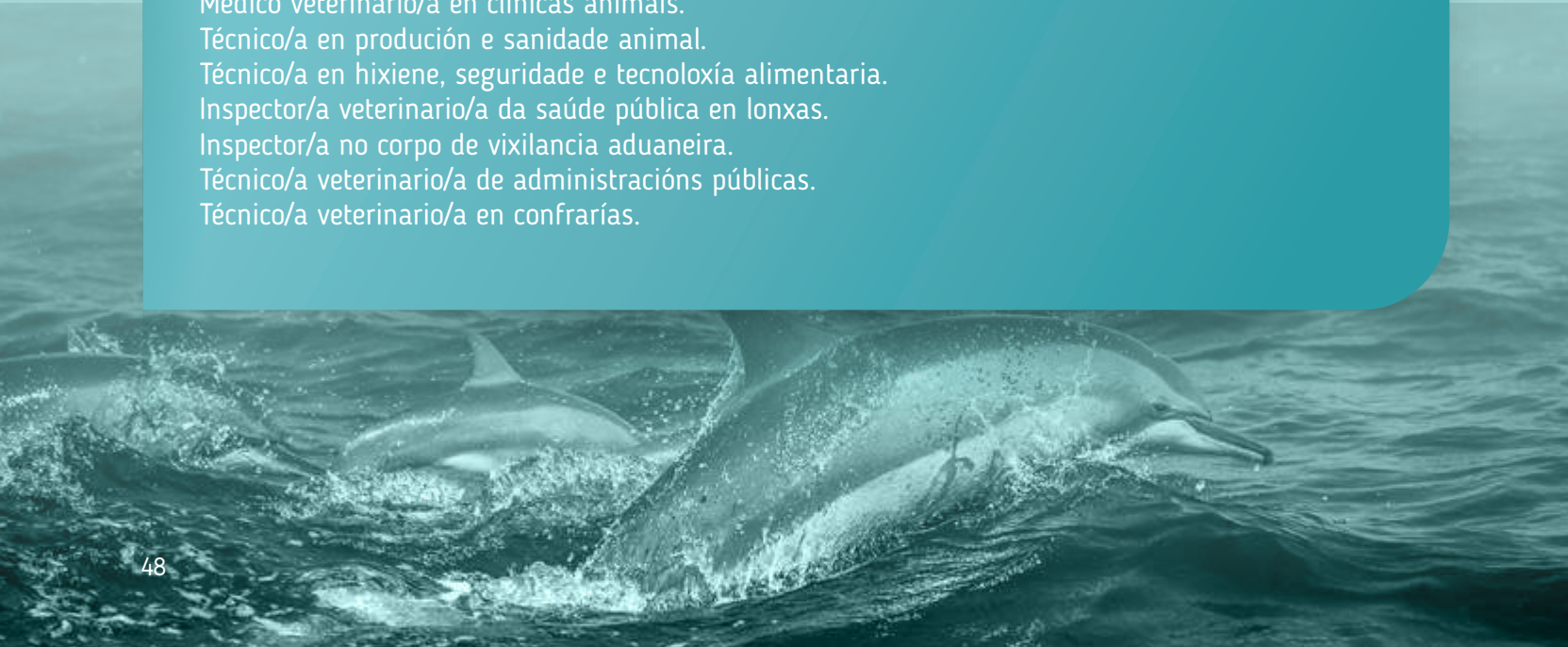
Técnico/a en hixiene, seguridade e tecnoloxía alimentaria.

Inspector/a veterinario/a da saúde pública en lonxas.

Inspector/a no corpo de vixilancia aduaneira.

Técnico/a veterinario/a de administracións públicas.

Técnico/a veterinario/a en confrarías.



GRAOS

GRAO EN BIOLOXÍA

DURACIÓN 240 CRÉDITOS

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Universidade de A Coruña (Facultade de ciencias, Campus da Zapateira)

Universidade de Santiago de Compostela (facultade de bioloxía, Campus VIDA)

Universidade de Vigo (Facultade de bioloxía, Campus de Vigo)

CONTIDOS A IMPARTIR

Estudo da vida dende o nivel molecular ata o ecosistema, incluído todo o relacionado coa especie humana, a biotecnoloxía e a conservación e xestión do medio ambiente. Entender e coñecer a complexidade e diversidade dos seres vivos e a súa relación co medio no que viven, e estudar a todos os seus niveis de organización baixo unha perspectiva integradora.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

Técnico/a en laboratorio sanitario (clínico, reprodución humana, saúde pública, etc.).

Técnico/a en industrias: farmacéuticas, agroalimentarias e químicas.

Técnico/a en optimización dos cultivos animais e vexetais.

Técnico/a en confrarías de pescadores.

Técnico/a en medio ambiente, xestionando: recursos, residuos, etc.

Técnico/a medioambiental en: museos, parques naturais, zoolóxicos, etc.

Técnico/a en lonxas.

Inspector/a en vixilancia aduaneira.

GRAOS

GRAO EN CIENCIAS AMBIENTAIS

DURACIÓN 240 CRÉDITOS

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Universidade de Vigo (Edificio Campus da Auga, Campus Sur)

CONTIDOS A IMPARTIR

Formación apropiada para abarcar os problemas ambientais dende diversos ámbitos do coñecemento, como son, coñecer e comprender os fundamentos físicos, químicos e biolóxicos relacionados co medio ambiente e os seus procesos tecnolóxicos, os distintos aspectos de planificación, xestión valoración e conservación de recursos naturais, así como a análise de explotación dos recursos medio ambientais nun contexto de desenvolvemento sostible e a súa relación co clima e o cambio global.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Técnico/a, experto/a, especialista en tratamento avanzado de augas.

Hidrólogo/a # Operador/a ambiental.

Técnico/a de medio natural # Técnico/a de control de calidade, seguridade e medio ambiente

Técnico/a especialista en impacto ambiental.

Técnico/a en xestión e control da contaminación atmosférica.

Técnico/a, experto/a, especialista en economía circular.



GRAO

GRAO EN BIOTECNOLOXÍA

DURACIÓN 240H

CENTRO NOS QUE SE CURSA

Universidade de Santiago de Compostela (USC)

CONTIDOS A IMPARTIR

Competencias necesarias para o desenvolvemento da súa actividade profesional nun sector con forte crecemento e con excelentes perspectivas laborais. Os estudos de Biotecnoloxía engloban as diversas aplicacións tecnolóxicas dos seres vivos e os seus derivados. Algunhas das principais áreas de traballo son a sanidade humana e animal, a enxeñaría de procesos biotecnolóxicos, o sector agro-alimentario, a acuicultura ou a xestión do medio natural.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

A biotecnoloxía é un dos campos que experimentou un maior e máis prometedor crecemento nos últimos anos, o que conleva que se erixa nunha das profesións con mellores perspectivas laborais en España. O Grao en Biotecnología achega unha formación transversal que permite a incorporación ao mundo laboral, tanto no sector público como privado, en varios ámbitos profesionais:

- Investigación de novos procesos biotecnolóxicos en hospitais, universidades, centros e institutos de investigación, empresas e industrias biotecnolóxicas. Servizos de apoio á investigación.
- Desenvolvemento: deseño, produción e mellora de procesos biotecnolóxicos, transferencia de resultados de investigación.
- Xestión de desenvolvemento e investigación, xestión e dirección de empresas, patentes e xestión da propiedade intelectual, desenvolvemento de plans de negocio, xestión do coñecemento, vixilancia tecnolóxica, asesoría e consultoría, deseño de estratexias de marketing e comercialización.
- Ensino, tanto secundaria como universitaria, e comunicación científica especializada e xeral. Estes ámbitos profesionais poden desenvolverse en diferentes áreas e sectores: área da sanidade humana e animal, área de enxeñaría de procesos biotecnolóxicos, sector agro-alimentario, sector da acuicultura, área de medio natural.

GRAO

GRAO EN QUÍMICA

DURACIÓN 240H

CENTRO NOS QUE SE CURSA

Universidade de A Coruña.
Universidade de Santiago de Compostela.
Universidade de Vigo (Campus de Vigo).

CONTIDOS A IMPARTIR

Asimiliación no estudantado dunha base sólida e equilibrada de coñecementos químicos e habilidades prácticas. Desenvolver no estudantado a habilidade para aplicar os seus coñecementos químicos, teóricos e prácticos, á solución de problemas en Química. Proporcionar ao estudantado unha base de coñecementos e habilidades para a inserción laboral en áreas especializadas de Química ou áreas multidisciplinares.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

Químicos/as municipais e provinciais.
Químicos/as de Institutos de Hixiene.
Químicos/as de Aduanas.
Químicos/as de organismos do Estado, provincia ou municipio, monopolios e empresas dependentes, incluso indirectamente, do Estado, nas que se requira esta función específica.
Químicos/as en empresas privadas.
Químicos/as en laboratorios oficiais.
Educación secundaria, universitaria e investigación.

MÁSTER / POSGRADO

MÁSTER UNIVERSITARIO EN ACUICULTURA

DURACIÓN 90 CRÉDITOS

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Universidade da Coruña
(Facultade de Ciencias da Zapateira)
Universidade de Vigo
(Facultade de Bioloxía do CUVI)
Universidade de Santiago
(Facultade de Bioloxía do Campus Sur)

CONTIDOS A IMPARTIR

Amplía o coñecemento en tódolas áreas relacionadas coa acuicultura, cun triple enfoque, académico, profesional e investigador.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Investigador/a.
Xestor/a ambiental.
#Docente

MÁSTER UNIVERSITARIO EN BIOLOXÍA MARIÑA

DURACIÓN 90 CRÉDITOS

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Universidade da Coruña
(Facultade de Ciencias da Zapateira)
Universidade de Vigo
(Facultade de Bioloxía do CUVI)
Universidade de Santiago
(Facultade de Bioloxía do Campus Sur)

CONTIDOS A IMPARTIR

Amplía coñecementos en tarefas relacionadas coa bioloxía mariña. Forma persoal investigador para a súa incorporación a centros científicos de investigación mariña.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Investigador/a.
Xestor/a ambiental.
Técnico/a-conservador/a de espazos naturais.
Técnico/a en industrias farmacéuticas.

MÁSTER / POSGRADO

MÁSTER UNIVERSITARIO EN OCEANOGRAFÍA

DURACIÓN 120 CRÉDITOS

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Universidade de Vigo
(Facultade de Bioloxía do CUVI)
Universidade das Palmas de Gran Canaria
(Facultade de Bioloxía do Campus Sur)

REQUISITOS DE ACCESO

Graos ou Licenciaturas de carácter científico, e que teñan coñecementos básicos de Física, Bioloxía, Química e Xeoloxía.
Nivel medio de inglés.

CONTIDOS A IMPARTIR

Ampliación de coñecementos en tarefas relacionadas coa bioloxía mariña. Forma persoal investigador para a súa incorporación a centros científicos de investigación mariña.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Investigador/a.
Docente.
Postos de responsabilidade en empresas relacionadas coa oceanografía.

MÁSTER UNIVERSITARIO EN ENXEÑERÍA NAVAL E OCEÁNICA

DURACIÓN 120 CRÉDITOS

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Universidade da Coruña
(Escola Politécnica Superior de Ferrol)

CONTIDOS A IMPARTIR

Formación na tecnoloxía naval e oceánica, o mestrado ten amplos contidos en xestión e explotación de industrias marítimas.

QUE SE ESIXE

Título universitario oficial español ou doutro país expedido por unha institución de educación superior do EEES que faculte no país expedidor do título para o acceso ao ensino de mestrado.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Estaleiros.
Compañías navieiras.
Sociedades de clasificación.
Cargos en administración.
Industria naval auxiliar.
Consultoras.
Oficinas técnicas.
Empresas de explotación e operación de buques.
Empresas de transporte e loxística.
Portos.

MÁSTER / POSGRADO

MÁSTER UNIVERSITARIO EN NÁUTICA E TRANSPORTE MARÍTIMO

DURACIÓN 60 CRÉDITOS

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Universidade da Coruña (Escola Técnica Superior de Náutica e Máquinas)

CONTIDOS A IMPARTIR

Obtención do nivel de especialización dos profesionais náuticos e proporciona o grao de formación específica que debe ter un graduado do ámbito tecnolóxico, xurídico o económico para desenvolverse profesionalmente no ámbito do negocio marítimo.

QUE SE ESIXE

Graduados/as en Náutica e Transporte Marítimo.
Licenciados/as en Náutica e Transporte Marítimo.
Diplomados/as en Navegación.
Graduados/as en Tecnoloxías Mariñas
Licenciados/as e Diplomados/as en Máquinas Navais.
Titulacións do ámbito tecnolóxico, que necesiten especialización.
Graos do ámbito xurídico e económico que pretendan especializarse no negocio marítimo.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Capitán/a da Mariña Mercante: Para os graduados en Náutica e Transporte Marítimo, sempre que complete un período de embarque mínimo de 36 meses como oficial de ponte ou 24 meses, se exerceu de primeiro oficial de ponte durante non menos de 12 meses.
Administración Marítima.
Ensino.
Inspector/a de buques.
Navieiras.
Sociedades de clasificación.
Practicaxe.

MÁSTER / POSGRADO

MÁSTER UNIVERSITARIO ENXEÑARÍA MARIÑA

DURACIÓN 60 CRÉDITOS

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Universidade da Coruña (Escola Técnica Superior de Náutica e Máquinas)

CONTIDOS A IMPARTIR

Coñecementos técnicos que debe ter un enxeñeiro mariño, o cal inclúe a formación en técnicas de xestión, re-deseño, montaxe, operación e mantemento de todo o equipamento de buques e artefactos mariños. Os estudos enmárcanse nun perfil de especialización no ámbito da actividade técnica que, ademais, permitirá ao estudante unha orientación cara a estudos de doutoramento e investigación.

QUE SE ESIXE

Ter cursado un grao da rama das enxeñarías ou equivalente.

Terán preferencia os graduados en Enxeñaría Mariña, itinerario en Enerxía e Propulsión, ou equivalente.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Xefe/a de máquinas da Mariña Mercante: sempre que se cursara previamente o Grao en Enxeñaría Mariña.

Docente.

Investigador/a.



MÁSTER / POSGRADO

MÁSTER EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUTOS DE PESCA

DURACIÓN 60 CRÉDITOS

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Universidade de Vigo (Facultade de Química, CUVI)

CONTIDOS A IMPARTIR

Aspectos relacionados coa conservación dos produtos da pesca, así como se realiza unha aposta importante polo desenvolvemento de novos produtos.

QUE SE ESIXE

Posuír un título universitario oficial por unha institución superior que faculte para o acceso de ensinanzas de máster.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Técnico/a de laboratorio.

Encargado/a de aprovisionamento da pesca e da acuicultura.

Técnico/a comercial de derivados e elaborados a pesca e da acuicultura.

MÁSTER / POSGRADO

MÁSTER UNIVERSITARIO EN INNOVACIÓN EN NUTRICIÓN, SEGURIDADE E TECNOLOXÍA ALIMENTARIAS

DURACIÓN 90 CRÉDITOS

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Universidade de Santiago de Compostela (Facultade de Ciencias, Campus de Lugo)

CONTIDOS A IMPARTIR

Formación de calidade de carácter especializado en nutrición, tecnoloxía e seguridade alimentarias que permitan dar resposta social ás esixencias da Unión Europea en relación coa mellora nutricional e protección da saúde dos consumidores e a seguridade dos alimentos.

QUE SE ESIXE

Licenciatura e grao en Bioloxía, Bioquímica, Ciencia e Tecnoloxía dos alimentos, Enfermaría, Enxeñaría Agronómica, Enxeñaría Química, Enxeñaría Técnica Agrícola, Farmacia, Fisioterapia, Medicina, Nutrición Humana e Dietética, Química e Veterinaria

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Especialista en alimentos, nutrición e cadea alimentaria.

Técnico/a en control alimentario.

Técnico/a en control da cadea alimentaria.

Técnico/a de laboratorio de nutrición e hixiene dos alimentos

Xefe/a de control e seguridade alimentaria.

MÁSTER / POSGRADO

MÁSTER UNIVERSITARIO EN ENXEÑERÍA DE PROCESADO DE ALIMENTOS

DURACIÓN 90 CRÉDITOS

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Universidade de Santiago de Compostela (Facultade de Ciencias, Campus de Lugo)

CONTIDOS A IMPARTIR

Formación especializada en todos os aspectos profesionais relacionados coa enxeñería de procesado de alimentos, desde a súa condición inicial como materia prima susceptible de transformar e/ou acondicionar ata o seu destino final como produto de consumo; prestando especial atención ao desenvolvemento de novas tecnoloxías de procesado e de novos produtos, tendo en conta tamén outros aspectos relevantes tales como a sustentabilidade na produción, a xestión eficiente dos recursos naturais, o control de calidade e as estratexias de comercialización do produto procesado.

QUE SE ESIXE

Titulados/as en Enxeñería de Procesos Químicos Industriais; Enxeñería Química; Agrícola; Agrícola e Agroalimentaria; Enxeñería Agrícola e do Medio Rural, Enxeñería Forestal e do Medio Natural, Enxeñería Civil, Enxeñería Mecánica, Enxeñería Eléctrica, Enxeñería Electrónica, Enxeñería en Deseño Industrial, Enxeñería en Tecnoloxías Industriais, Enxeñería Téxtil

Titulados/as en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos, Física, Farmacia, Veterinaria, Bioquímica, Química, Bioloxía, Biotecnoloxía.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Especialista en procesado de alimentos.

Especialista en control de procesos.

Consultor/a técnico/a en áreas de calidade.

Consultor/a tecnolóxico/a.

Xefe/a en xestión de procesos.

Especialista en estratexia e innovación en produtos e procesos.

Investigador/a en eficiencia dos recursos naturais.

Investigador/a en novas tecnoloxías de procesado.

Especialista en novas tecnoloxías de procesado de produtos do mar.

MÁSTER / POSGRADO

MÁSTER EN XESTIÓN E PLANIFICACIÓN PORTUARIA E INTERMODALIDADE

DURACIÓN 60 CRÉDITOS

CENTROS NOS QUE SE CURSA

Modalidade semipresencial (online e presencial, a través do Instituto Universitario de Estudos Mariños e Portos do Estado)

CONTIDOS A IMPARTIR

Coñecementos sobre os principios básicos de planificación, organización e dirección empresarial no ámbito portuario. Coñecer los principales aspectos relacionados con el transporte de mercancías por vía marítima dende o punto de vista técnico, operativo, comercial, xurídico, económico e político. Comprender o papel que desenvolven os portos dentro da cadea loxística e coñecer a fondo dunha forma tanto teórica como práctica as súas particularidades económicas, organizativas, de planificación, comerciais e de explotación.

QUE SE ESIXE

Imprescindible estar en posesión dunha titulación universitaria oficial homologada.
Experiencia profesional acreditada.
Coñecemento de idiomas.

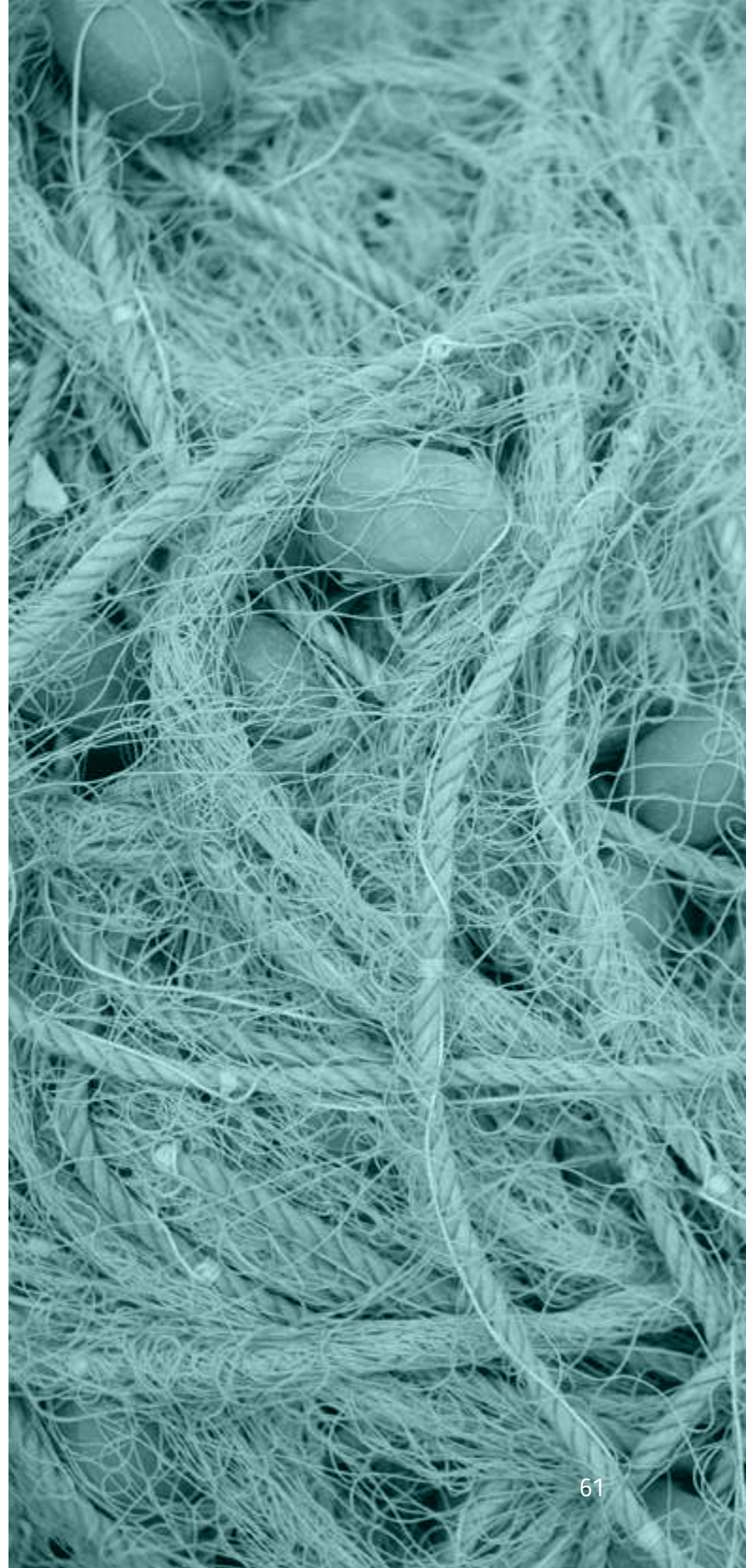


Fóra das formacións específicas no eido, neste apartado imos organizar outras formación xerais coas que podemos acceder a postos de traballo no ámbito da pesca, a comercialización e transformación e nos sector do turismo e medio ambiente.

A seguinte información vai organizada por temáticas, considerando as seguintes:

1. COMERCIALIZACIÓN
2. SALVAMENTO MARÍTIMO
3. MEDIO AMBIENTE
4. NAVEGACIÓN
5. INNOVACIÓN
6. SEGURIDADE ALIMENTARIA E LABORATORIO
7. TURISMO

Para cada unha delas deixaranse reflexadas as titulacións (tanto cursos como ciclos de formación, graos universitarios e másteres) así como as saídas profesionais que se poden acadar.



1 - COMERCIALIZACIÓN

1.1.- Con título de E.S.O ou equivalente pódese acceder a:

- TÉCNICO/A EN ACTIVIDADES COMERCIAIS / 2000H
- TÉCNICO/A EN XESTIÓN ADMINISTRATIVA / 2000H
- TÍTULO PROFESIONAL BÁSICO EN SERVICIOS ADMINISTRATIVOS / 2000H
- CURSO MANIPULADOR/A DE PRODUTO PESQUEIRO FRESCO / 50H

1.2.- Con título de bacharelato ou equivalente pódese acceder a:

- TÉCNICO/A SUPERIOR EN TRANSPORTE E LOXÍSTICA / 2000H
- TÉCNICO/A SUPERIOR EN COMERCIO INTERNACIONAL / 2000H
- TÉCNICO/A EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUTOS ALIMENTARIOS / 2000H
- TÉCNICO/A SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN E FINANZAS / 2000H
- GRAO EN ECONOMÍA / 240 ECTS
- GRAO EN ADMINISTRACIÓN E DIRECCIÓN DE EMPRESAS / 240 ECTS

POSIBLES SAÍDAS PROFESIONAIS

Operario/a

Lonxeiro/a

Peixeiro/a

Administrativo/a

Xerente Comercial

2 - SALVAMENTO MARÍTIMO

2.1.- Con título de E.S.O ou equivalente pódese acceder a:

- CERTIFICADO PROFESIONAL EN SALVAMENTO E SOCORRISMO EN ESPAZOS ACUÁTICOS NATURAIS / 420H
- FORMACIÓN BÁSICA EN SEGURIDADE / 70H
- FORMACIÓN SANITARIA ESPECÍFICA, INICIAL (25H) Y AVANZADA (40H)

2.2.- Con título de bacharelato ou equivalente pódese acceder a:

- TÉCNICO SUPERIOR EN TRANSPORTE MARÍTIMO E PESCA DE ALTURA / 2000H
- TÉCNICO SUPERIOR DO MANTEMENTO DE MAQUINARIA DE BUQUES E EMBARCACIÓNS /2000H
- GRAO EN NÁUTICA E TRANSPORTE MARÍTIMO / 240 ECTS
- GRAO EN TECNOLOXÍAS MARIÑAS / 240 ECTS
- CURSO DE ADAPTACIÓN E ACTITUDE FÍSICA E DEPORTIVA AO SOCORRISMO EN INSTALACIÓNS ACUÁTICAS / 270H
- OPERADOR XERAL DO SISTEMA MUNDIAL DE SOCORRO E

NOTA

Precísase un título previo necesario:

Capitáns e oficiais encargados da garda de navegación de buques civís acollidos ao SMSSM en calquera zona de navegación.

POSIBLES SAÍDAS PROFESIONAIS

Patrón/oa en buques de salvamento Patrón/oa portuario/a.

Xefe/a de máquinas en buques de salvamento Técnico en supervivencia.

Controlador/a do tráfico marítimo Nadador/a de rescate.

3 - MEDIO AMBIENTE

3.1. - Con título de bacharelato ou equivalente pódese acceder a:

- GRAO EN QUÍMICA / 240 ECTS
- GRAO EN BIOLOXÍA / 240 ECTS
- GRAO EN CIENCIA AMBIENTAIS / 240 ECTS
- GRAO EN VETERINARIA / 240 ECTS
- GRAO EN CIENCIA DO MAR / 240 ECTS

Estas titulacións dan acceso aos seguintes másteres:

- MASTER UNIVERSITARIO EN OCEANOGRAFÍA / 120 ECTS
- MÁSTER UNIVERSITARIO EN BIOLOXÍA MARIÑA / 90 ECTS
- MÁSTER UNIVERSITARIO EN ACUICULTURA / 90 ECTS

POSIBLES SAÍDAS PROFESIONAIS

Técnico/a ambiental.

Técnico/a en xestión de espazos naturais protexidos e patrimonio natural
Divulgador/a científico/a.

Técnico/a en xestión e ordenación do medio mariño e litoral Experto/a en explotación dos recursos mariños.

Análise da contaminación mariña Conservador/a de espazos naturais.

Técnico/a en xestión de espazos naturais protexidos e patrimonio natural
Xestor/a ambiental.

4 - NAVEGACIÓN

4.1.- Con título de E.S.O ou equivalente pódese acceder a:

- MARIÑEIRO/A DE PONTE / 70H
- MARIÑEIRO/A DE MÁQUINAS / 70H
- BUQUES DE PASAXE / 45H
- PATRÓN/OA PORTUARIO/A / 200H
- FORMACIÓN BÁSICA EN PROTECCIÓN MARÍTIMA / 15H
- FORMACIÓN BÁSICA EN SEGURIDADE / 70H
- Ciclo Medio de MANTEMENTO E CONTROL DE MAQUINARIA E BUQUES E EMBARCACIÓNS / 2000H
- Ciclo Medio de NAVEGACIÓN E PESCA DE LITORAL / 2000H
- Ciclo Medio de OPERACIÓNS SUBACUÁTICAS E HIPERBÁRICAS / 2000H

4.2.- Con título de bacharelato ou equivalente pódese acceder a:

- Ciclo Superior de ORGANIZACIÓN DO MANTEMENTO DE MAQUINARIA DE BUQUES E EMBARCACIÓNS / 2000H
- Ciclo Superior de TRANSPORTE MARÍTIMO E PESCA DE ALTURA / 2000H
- GRAO EN NÁUTICA E TRANSPORTE MARÍTIMO / 240 ECTS
- GRAO EN ENXEÑERÍA NAVAL E OCEÁNICA / 240 ECTS
- GRAO EN MÁQUINAS NAVAIS / 240 ECTS

Estes tres graos dan acceso a:

- MÁSTER UNIVERSITARIO EN NÁUTICA E TRANSPORTE MARÍTIMO / 240 ECTS
- MÁSTER UNIVERSITARIO EN ENXEÑERÍA MARIÑA / 240 ECTS

POSIBLES SAÍDAS PROFESIONAIS

Tripulante de buques mercantes Mariñeiro/a de ponte ou máquinas

Patrón/oa de buques mercantes de arqueo Xefe/a de máquinas

Oficial ou primeiro oficial de máquinas Mecánico/a naval

Piloto da marina mercante

Técnico/a de control de tráfico marítimo Práctico de porto

Técnico/a de estaleiros

Enxeñeiro/a de navieiras e estaleiros

5 - INNOVACIÓN

5.1.- Con título de bacharelato ou equivalente pódese acceder a:

- GRAO EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DOS ALIMENTOS / 240 ECTS

Da acceso aos seguintes másteres

- MÁSTER UNIVERSITARIO EN INNOVACIÓN EN NUTIRCIÓN, SEGURIDADE E TECNOLOXÍA ALIMENTARIAS / 90 ECTS
- MÁSTER UNIVERSITARIO EN ENXEÑARÍA DE PROCESADO DE ALIMENTOS / 90 ECTS
- MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIAS E TECNOLOXÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUTO DA PESCA / 90 ECTS
- GRAO EN ENXEÑARÍA NAVAL E OCEÁNICA / 240 ECTS
- GRAO EN MÁQUINAS NAVAIS / 240 ECTS
- GRAO EN NÁUTICA E TRANSPORTE MARÍTIMO / 240 ECTS

Dan acceso a estes másteres

- MÁSTER UNIVERSITARIO EN OCEANOGRAFÍA / 120 ECTS
- MÁSTER UNIVERSITARIO EN ENXEÑARIA NAVAL E OCEÁNICA / 90 ECTS
- MÁSTER UNIVERSITARIO EN ENXEÑARIA MARIÑA / 60 ECTS

POSIBLES SAÍDAS PROFESIONAIS

Control de procesos de transformación Consultor/a tecnolóxico/a.

Estratexia e innovación en produtos e procesos Investigación.

Técnico/a en enxeñaría marítima Inspector/a técnico/a.

Enxeñeiro/a en oficinas técnicas de deseño e

enxeñaría Enxeñeiro/a en navieiras.

Industria naval.

Estaleiros.

6 - SEGURIDADE ALIMENTARIA E LABORATORIO

6.1.- Con título de bacharelato ou equivalente pódese acceder a:

- TÉCNICO/A SUPERIOR EN LABORATORIO DE ANÁLISE E CONTROL DE CALIDADE/ 2000H
- GRAO EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DOS ALIMENTOS / 240 ECTS
- GRAO EN CIENCIA DO MAR / 240 ECTS
- GRAO EN BIOLOXÍA / 240 ECTS
- GRAO EN VETERINARIA / 240 ECTS
- GRAO EN QUÍMICA / 240 ECTS

Dan acceso aos másteres que van de seguido:

- MÁSTER EN ACUICULTURA / 90 ECTS
- MÁSTER UNIVERSITARIO EN INNOVACIÓN EN NUTRICIÓN, SEGURIDADE E TECNOLOXÍA ALIMENTARIA / 90 ECTS
- MÁSTER UNIVERSITARIO EN ENXEÑERÍA DE PROCESADO DE ALIMENTOS / 90 ECTS

Ademais sen requisitos previos en relación a esta temática pódese cursar:

- MANIPULADOR DE PRODUTOS PESQUEIROS

POSIBLES SAÍDAS PROFESIONAIS

Xestión e control de calidade de procesos e produtos Procesado de alimentos.

Analista de laboratorio.

Xestión de calidade na industria farmacéutica, agroalimentaria e química
Inspector/a de saúde pública.

7 - TURISMO

7.1.- Con título de bacharelato ou equivalente pódese acceder a:

- TÉCNICO/A SUPERIOR EN GUÍA, INFORMACIÓN E ASISTENCIA TURÍSTICA / 2000H
- GRAO EN TURISMO / 240 ECTS

7.2.- Con título de E.S.O ou equivalente pódese acceder a:

- P.C.P PATRÓN/OA COSTEIRO/A POLIVALENTE COMPLETO
- P.L.P PATRÓN/OA LOCAL DE PESCA
- LICENCIA DE NAVEGACIÓN
- MARIÑEIRO/A PESCADOR/A.
- MARISCADOR/A A PÉ.

Neste apartado (7.2.) cabe mencionar as titulacións de recreo:

- PATRÓN/OA DE NAVEGACIÓN BÁSICA (PNB)
- PATRÓN/OA DE EMBARCACIÓNS DE RECREO (PER)
- PATRÓN/OA DE IATE
- CAPITÁN/A DE IATE

POSIBLES SAÍDAS PROFESIONAIS

Guía de turismo

Turismo mariñeiro

Título de navegación

Patrón/oa de navegación básica

Patrón/oa de embarcacións de recreo

Patrón/oa de iate

Capitán/ana de iate

BOAS PRÁCTICAS. EXPERIENCIAS REAIS DENTRO DOS GALP

PROXECTOS DE ÉXITO POR TEMÁTICAS

PESCA E ACUICULTURA

Nome do proxecto:

Pesca-turismo Playa de Sanxenxo

Nome do promotor:

Sauro Martínez Durán

Páxina web:

<https://www.pescaturismogalicia.es/barco-pesca-sanxenxo-galicia/>

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



Descrición do proxecto:

Sauro Martínez Durán é pescador e patrón maior da Confraría de Sanxenxo. Logo de realizar formación para a actividade de turismo mariñeiro, decidiu por en marcha experiencias de pesca turismo (levar turistas a bordo da embarcación de pesca). A finalidade do proxecto é a creación de percorridos marítimos de pesca-turismo, que posibiliten efectuar saídas turísticas ao mar a bordo do seu barco pesqueiro. Nestas saídas amosarase aos clientes, turistas e visitantes, a pesca artesanal e sostible da nasa e os miños, poñendo ademais en valor os produtos pesqueiros obtidos con esta arte. Ao mesmo tempo, nos percorridos, darase a coñecer a biodiversidade mariña da ría e, en concreto, do Parque Nacional Marítimo Terrestre das Illas Atlánticas de Galicia (PNMTIAG) e particularmente da illa de Ons, e difundirase a cultura mariñeira da ría de Pontevedra. Ademais, á chegada a porto, e para finalizar, farase unha visita á lonxa na que os clientes poderán ver como é a poxa do peixe e, posteriormente, ofrecerase unha degustación de produtos do mar. A través deste proxecto financiouse o equipamento da embarcación necesario para a práctica de pescaturismo.

BOAS PRÁCTICAS. EXPERIENCIAS REAIS DENTRO DOS GALP

PROXECTOS DE ÉXITO POR TEMÁTICAS

PESCA E ACUICULTURA

Nome do proxecto:

Serra de conxelado, posto para elaboración, cámara para conservación e envolvedora/Depuradora de mariscos - centro de expedición

Nome do promotor:

Confraría de Ferrol

Páxina web:

<https://es-es.facebook.com/Cofrad%C3%ADa-de-pescadores-de-ferrol169950483735421/about/>



Descrición do proxecto:

A Confraría de Pescadores e mariscadores de Ferrol con 260 persoas asociadas, conta cunha traxectoria de máis de 30 anos, facilitando aos seus socios e socias a venda dos seus produtos a través da explotación da lonxa de peixe e marisco de Ferrol. Con este proxecto pretenden dotar á peixería que ten a Confraría nun local anexo, dunha nova maquinaria e equipamento, co obxecto de poner en marcha una nova liña de negocio de pescado e marisco conxelado e envasado na "Peixería a túa Lonxa" da Confraría.

Principais obxectivos do proxecto:

- Mellora da comercialización dos produtos da pesca e marisqueo mediante a venda directa ao público en xeral.
- Posta en marcha dunha nova liña de negocio de peixe e marisco conxelado e de empaquetado do produto cunha mellor presentación e conservación, ademáis de elaborados de peixe.

Depuradora de mariscos - centro de expedición

Instalación e montaxe dunha depuradora de marisco nun local anexo á Lonxa da Confraría e o despacho do produto pesqueiro, así como compra da maquinaria e equipamento necesario para desenvolver esta nova actividade na Confraría de Pescadores de Ferrol. Con este proxecto preténdese principalmente non ter que depender de depuradoras externas, encargándose eles directamente da xestión da venda do produto capturado polos socios e socias e outras embarcacións e mariscadores e mariscadoras que se acheguen á Lonxa de Ferrol. As actuacións deste proxecto consistirán en que a Confraría de Pescadores de Ferrol compre o produto aos profesionais na subasta, para posteriormente depuralo, etiquetalo, empaquetalo e poder ser distribuído entre o público en xeral e a pequenos comercios de restauración.



Esta nova iniciativa vai a beneficiar a todo o sector do mar de Ferrol, do que dependen máis de 200 familias, revertindo nunha mellor explotación do recurso, mellor comercialización e máis ingresos, o que redundará nun maior movemento económico en todo tipo de negocios da zona.

Principais obxectivos do proxecto:

O obxectivo xeral é a mellora da comercialización dos produtos da pes e o marisqueo mediante a venda directa ao público en xeral.

Con este proxecto preténdese vender ao público en xeral os produtos capturados polos socios e socias e outras embarcacións e mariscadores que se acheguen a vender na lonxa de Ferrol. Os socios e socias desta Confraría traballan na ría ao marisqueo, tanto a flote como a pé. O produto principal capturado é marisco bivalvo (ameixa fina, ameixa babosa, ameixa xapónica, berberecho, ostra e carneiro). Estes produtos non se están vendendo en subasta a consumidores finais porque a zona de extracción é clasificada como "B". A única forma de poder ser comercializada directamente é mediante a depuración do mesmo, para o que se preciso instalar unha depuradora nas instalacións da Confraría.

Esta venda ao público reflíctese no precio ao non ter que depender dos intermediarios, sobre todo na parte do marisco, que actualmente estíbese a depender das depuradoras externas que son as que compraban para depurar e revender.

BOAS PRÁCTICAS. EXPERIENCIAS REAIS DENTRO DOS GALP

PROXECTOS DE ÉXITO POR TEMÁTICAS

PESCA E ACUICULTURA

Nome do proxecto:

Os mares de baixura, unha web para formar e informar.

Nome do promotor:

Mar seguro de Galicia

Páxina web:

<https://marsegurogal.es/>

Descrición do proxecto:

Trátase dunha plataforma de acceso ao coñecemento sobre o sector pesqueiro.

Principais obxectivos do proxecto:

- Fomentar a formación de profesionais do sector pesqueiro de maneira innovadora, baseándose nas novas tecnoloxías e uso de TIC, e centrado na mellora das condicións laborais.
- Fomentar a formación de mozos e colectivos desfavorecidos.
- Sensibilizar sobre a importancia da xestión responsable de residuos.



BOAS PRÁCTICAS. EXPERIENCIAS REAIS DENTRO DOS GALP

PROXECTOS DE ÉXITO POR TEMÁTICAS

PESCA E ACUICULTURA

Nome do proxecto:

El zarpe de la patrona

Nome do promotor:

ALGAS LA PATRONA / Cristina García Díez

Páxina web:

<https://algaslapatrona.com/>



Descrición do proxecto:

Posta en marcha dunha empresa de nova creación para recolectar, procesar, transformar e comercializar algas. O proxecto está promovido por una muller do sector acuícola e pesqueiro que pretende revalorizar un recurso marisqueiro pouco explotado, e que por tanto axudará a crear novos postos de traballo e diversificar o sector pesqueiro na Ría de Arousa, empoderando á súa vez á muller traballadora do mar.

Principais obxectivos do proxecto:

- Fomentar o Valor engadido a través da valorización dos recursos pesqueiros e da mellora da eficiencia na comercialización.
- Promover a diversificación a través un aproveitamento sostible dos recursos.

BOAS PRÁCTICAS. EXPERIENCIAS REAIS DENTRO DOS GALP

PROXECTOS DE ÉXITO POR TEMÁTICAS

PESCA E ACUICULTURA

Nome do proxecto:

Pesqueras Novo

Nome do promotor:

Pesqueras Novo S.L.

Páxina web:

<https://galp.xunta.gal/a-marina-ortegal/pesquera-s-novo>



Descrición do proxecto:

A empresa promotora dedícase á pesca de altura e pretende incrementar a súa competitividade con accións dirixidas á mellora das condicións de traballo e da eficiencia enerxética na súa embarcación. Por un lado vai adquirir un vehículo tipo furgón de caixa aberta que inclúe unha grúa hidráulica, que lle permitirá mecanizar o manexo das redes do barco, ademais de transportar os aparellos de pesca dunha maneira máis cómoda e eficaz. Tamén vai adquirir dous grupos electrógenos para a embarcación, que lle permitirán reducir o impacto medioambiental dos mecanismos dos que dispón o barco, que datan dos anos 90 e son moi pouco eficientes. O seu correcto funcionamento é fundamental xa que o sistema de xeración de fío nas bodegas e xeración de xeo en escama e grazas a estes equipos.

Principais obxectivos do proxecto:

- Mellora das condicións de traballo e redución de tempos.
- Incremento da competitividade e modernización da
- Eficiencia enerxética e minimización do impacto medioambiental.

BOAS PRÁCTICAS. EXPERIENCIAS REAIS DENTRO DOS GALP

PROXECTOS DE ÉXITO POR TEMÁTICAS

PESCA E ACUICULTURA

Nome do proxecto:

Instalación dun fabriquín de xeo para a mellora da capacidade dos servizos da lonxa de Sada e para o interese da colectividade.

Nome do promotor:

Confraría e pescadores de Sada

Páxina web:

<https://www.lonxasgalegas40.gal/sada/es>

Descrición do proxecto:

O proxecto consiste na adquisición, instalación e posta en funcionamento dun fabricante de xeo en escamas.

Isto permite reducir os custos de explotación e mellorar a calidade do produto, optimizando e mellorando a actividade da lonxa e da Confraría de Sada e a súa contorna.

Ademais, isto permitirá dispor de infraestruturas máis eficientes enerxéticamente, máis respectuosas co seu medio ambiente e coidar mellor o produto, reducindo o impacto ambiental, a pegada de carbono e os custos asociados á actividade da lonxa. potenciando e consolidando ao mesmo tempo o negocio do porto e da súa área de influencia.



BOAS PRÁCTICAS. EXPERIENCIAS REAIS DENTRO DOS GALP

PROXECTOS DE ÉXITO POR TEMÁTICAS

COMERCIALIZACIÓN OU TRANSFORMACIÓN

Nome do proxecto:

Mellora da competitividade, eficiencia e iniciativa innovadora na comercialización de produtos da pesca para interese colectivo.

Nome do promotor:

Cofradía de Cambados

Páxina web:

<http://www.confrariacambados.es/es/>



Descrición do proxecto:

Implantarase un sistema de optimización da comercialización coa incorporación dun equipo de altas prestacións para a recepción, clasificación - por tamaños, pesos- e envasado de produtos da pesca costeira, esencialmente "choco" así como etiquetado que contará con todos os datos identificativos para garantir a trazabilidade do produto. Trátase dunha iniciativa de carácter innovador. Conseguirase un produto envasado en caixas individuais axeitadas para unha correcta conservación, cun etiquetado autocolante que impedirá calquera tipo de alteración antes da chegada de primeira venta en lonxa, evitándose demoras na selección das caixas actualmente presentadas cunha clasificación manual directa desde a captura que fai que ás veces se produzan tamén devolucións polas diferenzas de produto. Coa implantación deste sistema, conseguirase de forma automática a clasificación mecanizada e automatizada, no marco dun proceso racional e continuo. Tamén se conseguirá un maior valor engadido para o produto que poderá chegar ata a súa expedición no mesmo envasado co que se adquire en lonxa, se fose necesario.

Principais obxectivos do proxecto:

- Fomenta o Valor engadido a través da valorización dos recursos pesqueiros e da mellora da eficiencia na comercialización.
- Fomenta a diversificación a través un aproveitamento sostible dos recursos.

BOAS PRÁCTICAS. EXPERIENCIAS REAIS DENTRO DOS GALP

PROXECTOS DE ÉXITO POR TEMÁTICAS

COMERCIALIZACIÓN OU TRANSFORMACIÓN

Nome do proxecto:

Nova liña de fabricación para os produtos procedentes da pesca artesanal.

Nome do promotor:

Frigoríficos Rosa de los Vientos S.L.

Páxina web:

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

Descrición do proxecto:

A finalidade do proxecto é a implantación dunha nova liña de produción para os cefalópodos (polbo da ría) procedentes das capturas da frota pesqueira artesanal e a mellora das instalacións do seu centro de elaboración e comercialización de produtos do mar para valorizar os produtos xerados.

Con esta finalidade a entidade promotora adquiriu novos equipos para as súas instalacións, en particular, clasificadora para os subprocesos de selección, pesaxe, clasificado e agrupación de lotes, termoformadora para envasado ao vacío, compresor e etiquetadora industrial.

Ao mesmo tempo realizou melloras xerais nas súas instalacións co obxecto de mellorar a eficiencia enerxética e a dixitalización da empresa. Coa posta en marcha deste proxecto supuxo lanzar ao mercado un novo produto, a auga de cocción de pulpo envasada para o consumidor final, que supón unha mellora produtiva xa que se converte nun novo produto o que antes era un residuo da produción.



BOAS PRÁCTICAS. EXPERIENCIAS REAIS DENTRO DOS GALP

PROXECTOS DE ÉXITO POR TEMÁTICAS

COMERCIALIZACIÓN OU TRANSFORMACIÓN

Nome do proxecto:

Revalorización cadea valor pesca.

Nome do promotor:

Frigorífica Botana S.L.

Páxina web:

www.frigobotana.com



Descrición do proxecto:

O proxecto proposto abrangue varios actores da cadea de valor do sector pesqueiro:

- 1) Primeira venda: Mercado da Confraría de Sada
- 2) Empresa transformadora de produtos pesqueiros: Frigorífica Botana, en diante Frigobotana
- 3) Consumidor local: Comunidades, peixarías, canle de venda polo miúdo.

Nunha primeira fase impulsaranse as vendas co obxectivo de potenciar as descargas de sardiña principalmente no porto de Sada, pero tamén doutros caladoiros costeiros, adquire o compromiso de abastecer de sardiña na devandita confraría, e converterse nunha cadea de custodia do selo de calidade "pesca das rías, de onde non es?"

Os principais obxectivos que se perseguen son:

- Incrementar o valor engadido dos produtos ofertados cunha máquina crioxénica de conxelación, un equipo para desconxelar peixe, dando a posibilidade de vender peixe listo para cociñar en diferentes cortes e formatos, libre de anisakis, vendendo peixe en épocas de pouca dispoñibilidade.
- Envasado en atmosfera modificada atractivo embalaxe para peixe fresco e conxelado. Utilizaranse plásticos para envases que se reciclan mellor que o poliestireno expandido máis prexudicial para o medio ambiente, e que permitan unha maior durabilidade do produto, reducindo notablemente as perdas.
- Acondicionamento dunha sala de elaboración para refrixeración de produtos frescos.
- Aumentar o número de referencias ofrecidas e potenciar os circuitos curtos de comercialización.

BOAS PRÁCTICAS. EXPERIENCIAS REAIS DENTRO DOS GALP

PROXECTOS DE ÉXITO POR TEMÁTICAS

COMERCIALIZACIÓN OU TRANSFORMACIÓN

Nome do proxecto:

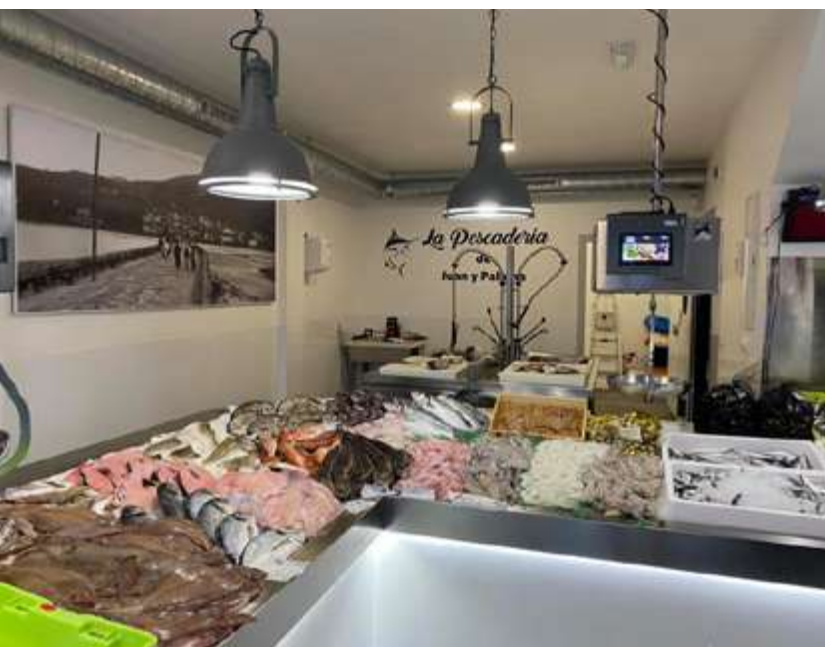
Peixería con cocedoiro e obrador.

Nome do promotor:

Hermanos Amor Ageitos S.L.
Pescadería de Juan y Paloma

Páxina web:

<https://www.facebook.com/pages/category/Product-service/La-Pescader%C3%ADa-de-Juan-y-Paloma-103736457838147/>



Descrición do proxecto:

Venda directa de produto e procesamento de xeito tradicional, ademáis da adaptación da actividade ás novas canles de comercialización e a unha combinación de produtos e servizos. Con esta nova liña de negocio ofreceran produtos elaborados listos para o seu consumo na mesa e o consumo mesmo dentro do seu negocio (servizo de degustación) en Pontedeume, núcleo tradicionalmente mariñeiro e turístico, plasmando a esenza do entorno en que se desenvolve a actividade. Paso obrigado do Camiño de Santiago.

Principais obxectivos do proxecto:

- Creación dun novo concepto de negocio, baseado tanto na venda directa do produto pesqueiro como no ofrecemento de servizos engadidos que impulsarán con consumo dos mesmos, como son a elaboración e a degustación.
- Dinamización dos mercados, en tanto que se traspasa o concepto tradicional de venda, fomentando ao mesmo tempo un turismo gastronómico onde prima a cociña, a cultura e a tradición culinaria dos produtos locais.
- Impulsar os servizos do Camiño de Santiago.

BOAS PRÁCTICAS. EXPERIENCIAS REAIS DENTRO DOS GALP

PROXECTOS DE ÉXITO POR TEMÁTICAS

COMERCIALIZACIÓN OU TRANSFORMACIÓN

Nome do proxecto:

Algas comestibles.

Nome do promotor:

Q. Seaweed, S.L.

Páxina web:

<https://hqseaweed.com/>



Descrición do proxecto:

HQ Seaweed se dedica a la compra de algas a las cofradías gallegas desde La Guardia hasta Finisterre. Una vez el alga esté en nuestra nave de 680 m², se procederá a tratar, para su posterior envasado y venta en el territorio nacional e internacional, y se realizarán elaborados para su distribución. El alga será procesada, primeramente lavada, cortada en diferentes tamaños y deshidratada. Para posteriormente envasar en formatos de 50 g y 20 g y etiquetada. Asistiremos a ferias 2022 con stand. Así como Alimentaria, Gourmet, Biocultura Madrid, Sial, y Nuremberg. Aumentaremos el flujo de venta por medio de campañas en el marketplace.

Principais obxectivos do proxecto:

La meta que persigue este proyecto es darles valor a los productos del mar para su exportación, destacando el alga de nuestras rías. El objetivo es hacer llegar las algas a cualquier distribuidor. Tener un equipo humano de calidad, estable y de confianza. Generar riqueza en la zona. Dar un valor añadido a un producto de poco valor. Generar una sostenibilidad del ecosistema marino. Investigar y desarrollar sobre las TIC aplicadas al sector. Conseguir la equiparidad y la conciliación personal de los trabajadores. Fomentar la formación de los empleados y su autonomía.

BOAS PRÁCTICAS. EXPERIENCIAS REAIS DENTRO DOS GALP

PROXECTOS DE ÉXITO POR TEMÁTICAS

COMERCIALIZACIÓN OU TRANSFORMACIÓN

Nome do proxecto:

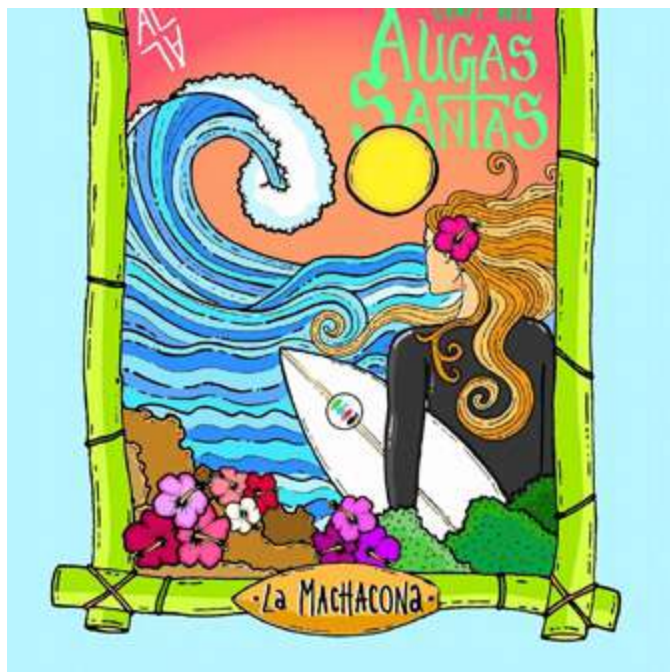
Augas Santas - Cervexa Artesá da Mariña

Nome do promotor:

Mariela Gimena Iriarte Moreno

Páxina web:

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



Descrición do proxecto:

O proxecto ten como finalidade acondicionar unha nave dotándoa do equipamento necesario para instalar unha fábrica de cervexa elaborada artesanalmente con auga de mar. O deseño das etiquetas ilustrativas do produto, a cervexa “Augas Santas Cervexa Artesá da Mariña”, pretende atraer a atención cara á nosa costa, así como o mapa ilustrativo da Mariña Lucense na parte posterior das botellas.

Principais obxectivos do proxecto:

Posta en marcha dun negocio artesanal aproveitando os recursos do mar: trátase dunha empresa de elaboración de cervexa artesá, elaborada con auténtica auga de mar.

BOAS PRÁCTICAS. EXPERIENCIAS REAIS DENTRO DOS GALP

PROXECTOS DE ÉXITO POR TEMÁTICAS

TURISMO E DEPORTES NÁUTICOS

Nome do proxecto:

Posta en marcha dos apartamentos turísticos "Camino do Eume"

Nome do promotor:

Remhi Salud y Belleza, S.L.

Páxina web:

<https://caminodoeume.com/>



Descrición do proxecto:

Posta en marcha dos apartamentos turísticos "Camino do Eume". Posta en marcha por unha muller, dun establecemento hostaleiro en formato de Apartamentos Turísticos de características innovadoras e únicas no territorio vinculado coa tradición mariñeira, natural, cultural, patrimonial e turística do Camiño Inglés no núcleo urbano de Pontedeume, a escasos metros do dito Camiño, ampliando a actividade da empresa cara un maior valor engadido.

Este establecemento busca potenciar a interacción dun aloxamento turístico moderno, funcional e nun edificio de especial singularidade e historia para facilitar a interacción da poboación turística cos distintos axentes do sector do mar (Confrarías de Pescadores, clubs deportivos do mar, actividades culturais...) e coas entidades involucradas no fomento do turismo mariñeiro e costeiro. Este establecemento estará centrado na fusión entre turismo, benestar e goce da natureza e do entorno mariño que destaca en Pontedeume.

Principais obxectivos do proxecto:

- Pór en marcha unha nova fórmula de establecemento turístico non existente en Pontedeume ata o momento, potenciando os recursos locais en materia de turismo vinculado co patrimonio cultural, mariñeiro e de benestar persoal, facendo máis atractivo o noso territorio para as persoas visitantes.

- Axudar a consolidar novas fórmulas empresariais no territorio, buscando as máximas sinerxias cos demais axentes do mesmo para abrir novas experiencias á poboación visitante.

- Buscar un novo modelo de establecemento hostaleiro que se centre na fusión entre turismo, benestar e goce da natureza e do entorno mariño que destaca en Pontedeume.

- Contribuír a chamar máis a atención sobre o potencial de Pontedeume e o propio territorio do GALP Golfo Ártabro Norte como destino turístico desestacionalizado, xerando novas posibilidades laborais directas e indirectas e abrindo a vía a novos contidos con maior valor engadido para as persoas visitantes.

BOAS PRÁCTICAS. EXPERIENCIAS REAIS DENTRO DOS GALP

PROXECTOS DE ÉXITO POR TEMÁTICAS

TURISMO E DEPORTES NÁUTICOS

Nome do proxecto:

Rooteiro

Nome do promotor:

Andrés Rodiño Lis

Páxina web:

<https://rooteiro.com/es/>



Descrición do proxecto:

A finalidade do proxecto é a promoción do patrimonio galego en todos os seus ámbitos, creando produtos turístico-ambientais que permitan a desestacionalidade e creen sinerxías positivas para o desenvolvemento local. Crearanse e desenvolveranse diferentes percorridos que conxuguen cultura, natureza, enoturismo, turismo mariñeiro e gastronomía.

O proxecto inclúe a adquisición de equipamento para o desenvolvemento da actividade: un vehículo para transporte interno, equipos informáticos así como a creación da súa marca e imaxe corporativa e web para a comercialización das actividades.

BOAS PRÁCTICAS. EXPERIENCIAS REAIS DENTRO DOS GALP

PROXECTOS DE ÉXITO POR TEMÁTICAS

TURISMO E DEPORTES NÁUTICOS

Nome do proxecto:

Creación dun produto turístico de SUP, que pretende afianzar o posicionamiento do destino Ría de Vigo - A Guarda, como territorio de natureza e deporte.

Nome do promotor:

Club gallego de surf

Páxina web:

<http://clubgalegodesurf.blogspot.com/>



Descrición do proxecto:

O produto turístico do SUP é un proxecto que pretende servir de elemento diferenciador de destino mediante a promoción desta modalidades deportiva para buscar un mellor posicionamento de Nigrán e o territorio do GALP Ría de Vigo a Guarda como destino turístico de SUP. Este produto será sustentable, socialmente responsable, auténtico, de calidade, innovador e diferenciado,, e pretende afianzar o posicionamento deste destino como territorio de natureza e deporte.

O obxectivo deste proxecto e o de acadar unha extensión do deporte orientada á creación de experiencias como produto turístico diferencial do territorio. Para o cal se pretenden realizar as seguintes actividades:

Actividade 1: promoción en grupos de interese:

Serán accións de promoción do SUP como produto turístico realizadas directamente polo Club Galego de Surf e dirixidas a diferentes grupos de interese desta actividade o territorio

Actividade 2: asesoramento e implementación do produto turístico (Clases de SUP) noutras entidades náuticas e empresas.

Buscase unha maior extensión do servizo de practica deste deporte noutras entidades náuticas e empresas de turismo activo

Actividade 3: organización de competicións

Co obxectivo de incrementar a fidelización dos practicantes e tamén como fomento do propio deporte,, organizarase unha competición deportiva de SUP ao ano.

Actividade 4: campaña de promoción

Entendemos moi relevante unha axeitada estratexia de promoción online deste produto. Para o cal e necesario contar con expertos no plantexamento dunha estratexia para a promoción de produtos de turismo deportivo, así como ter contido multimedia de calidade para a realización dunha campaña de contidos na web e redes sociais.

BOAS PRÁCTICAS. EXPERIENCIAS REAIS DENTRO DOS GALP

PROXECTOS DE ÉXITO POR TEMÁTICAS

TURISMO E DEPORTES NÁUTICOS

Nome do proxecto:

Pincheiro Apartamentos Turísticos

Nome do promotor:

Pincheiro AT, S.L.

Páxina web:

<https://pincheiro.es/>



Descrición do proxecto:

O proxecto é unha iniciativa de "turismo consciente" o turismo de experiencia que combina restauración e hostalaría, isto é, aloxamento e gastronomía, pero dende o punto de vista do cliente como axente de ambas facetas, e como método de interacción coa cultura e explotación do mar... para que o turista sexa consciente das experiencias e as emocións.

Trátase de integrar os produtos do sector pesqueiro coa cadea restauración e hostelería. Coñecer a cultura do mar e experimentar rutas relacionadas co mar e o Camiño de Santiago no seno de actividades realizadas dentro dun aloxamento.

Entre as nosas propostas dixitais, que serán 4, as Rutas polo Patrimonio Cultural, Rutas polo Medio Natural, Ruta Espiritual, e por último, e que cobra especial relevancia, O Marisco: Diamanté da Ría de Arousa, elaboraranse materiais dixitais creados ex profeso por nós sobre o marisco nas súas diferentes fases de produción: O marisco, Orixe e hábitat, Especies propias e diferenciación coas foráneas, Ciclos do marisco, Estratexias para identificar o marisco autóctono de Galicia, Propostas saudables do marisco, Transformación: cociñado e elaboración, Cómo se come o marisco, Calidade, Ciclos de consumo, concienciación, Sostibilidade.

BOAS PRÁCTICAS. EXPERIENCIAS REAIS DENTRO DOS GALP

PROXECTOS DE ÉXITO POR TEMÁTICAS

TURISMO E DEPORTES NÁUTICOS

Nome do proxecto:

Goodlife experience

Nome do promotor:

Goodlife factory S.L.

Páxina web:

<https://singulartraveler.com/>



Descrición do proxecto:

Con este proxecto, a empresa promotora pretende a creación de produtos experienciais propios, que poida promocionar e comercializar, así como a comercialización das 10 experiencias creadas no proxecto de cooperación entre o GALP A Mariña-Ortegal e o GALP Golfo Ártabro Norte, "Galicia Norte, Mares de Experiencias". Esta nova oferta de experiencias e actividades terá como eixo común a valorización do medioambiental e o patrimonio ligado ao mar, así como o recoñecemento dos oficios do mar e da calidade diferencial dos produtos pesqueiros e marisqueiros do territorio de A Mariña- Ortegal. Destacar que unha das experiencias terá como obxectivo amosar o importante papel das mulleres no sector da pesca.

Principais obxectivos do proxecto:

- Configurar unha oferta de experiencias e actividades que poñan en valor o patrimonio medioambiental e o patrimonio ligado ao mar que incrementen a conciencia da necesidade da preservación do entorno natural e patrimonial, así como do recoñecemento dos oficios do mar e da calidade diferencial dos produtos pesqueiros e marisqueiros do territorio de A Mariña - Ortegal.
- Fomentar o crecemento económico de forma directa e indirecta.
- Incidir na inclusión social de diferentes colectivos que poidan participar na creación das experiencias, así como á diversificación das actividades realizadas no marco da pesca.

BOAS PRÁCTICAS. EXPERIENCIAS REAIS DENTRO DOS GALP

PROXECTOS DE ÉXITO POR TEMÁTICAS

TURISMO E DEPORTES NÁUTICOS

Nome do proxecto:

Creación do complexo turístico deportivo After Surf

Nome do promotor:

After Surf S.L.

Páxina web:

<https://after.surf/>



Descrición do proxecto:

O obxectivo xeral do proxecto é a posta en marcha dun negocio centrado na rehabilitación dun complexo turístico de referencia no concello de Oleiros, que integre a hostalería co deporte e a conexión co mar (interacción, divulgación, sensibilización e lecer) en formato pensión con realización de actividades deportivas náuticas neste concello e no concello de Arteixo, polas súas características para a práctica destes tipos de deportes e actividades. Búscase con este proxecto a innovación cara a unha oferta aglutinadora única na costa do GALP Golfo Ártabro Sur, buscando unha nova fórmula de maior valor engadido. O establecemento busca tamén potenciar a interacción dun aloxamento turístico moderno, funcional nun edificio de especial emprazamento para facilitar a interacción da poboación deportista e turística co mar e a súa contorna. Lógrase, por tanto, que o proxecto se centre no fomento dun crecemento económico, creación de emprego, concienciación do medio mariño e na necesidade da súa conservación, así como na inclusión social e a creación de sinerxias coa comunidade costeira, impulsando a diversificación das actividades turísticas vinculadas co mar.

Os obxectivos son os seguintes:

- Poñer en marcha unha nova fórmula hostaleira en Oleiros, combinando deporte, aloxamento e divulgación da cultura do mar, potenciando así a diversificación da economía local e a atracción e consolidación do turismo cara a unha maior desestacionalización do mesmo.

- Xerar novos empregos no ámbito de actividades locais diversificadoras, ao mesmo tempo que se dá máis impulso ao emprego directo e indirecto para a xerar tamén no territorio, dadas as demandas de servizos de soporte á actividade do proxecto (custos variables e unha parte importante de custos fixos) Sentar as bases dun novo modelo de turismo máis orientado ao lecer, o deporte e a convivencia, factores cada vez máis valorados pola poboación turista e local que posibilite unha maior desestacionalización do fluxo de visitantes ao territorio do GALP Golfo Ártabro Sur.

Principais actividades do proxecto:

Neste proxecto levarán a cabo 3 actividades complementarias:

1 - Pensión de 1 estrela

Esta contará cun total de 24 prazas nun total de 27 habitacións, 4 delas de ata 4 prazas e os 3 restantes de dúas prazas. Esta pensión utilizarase para dar aloxamento tanto ás persoas visitantes que participen en actividades vinculadas ao goce de deportes náuticos promovidos desde After Surf como tamén para aquelas outras que simplemente queiran contar cun espazo e un empraemento único e ideal para valorar a costa do Golfo Ártabro Sur.

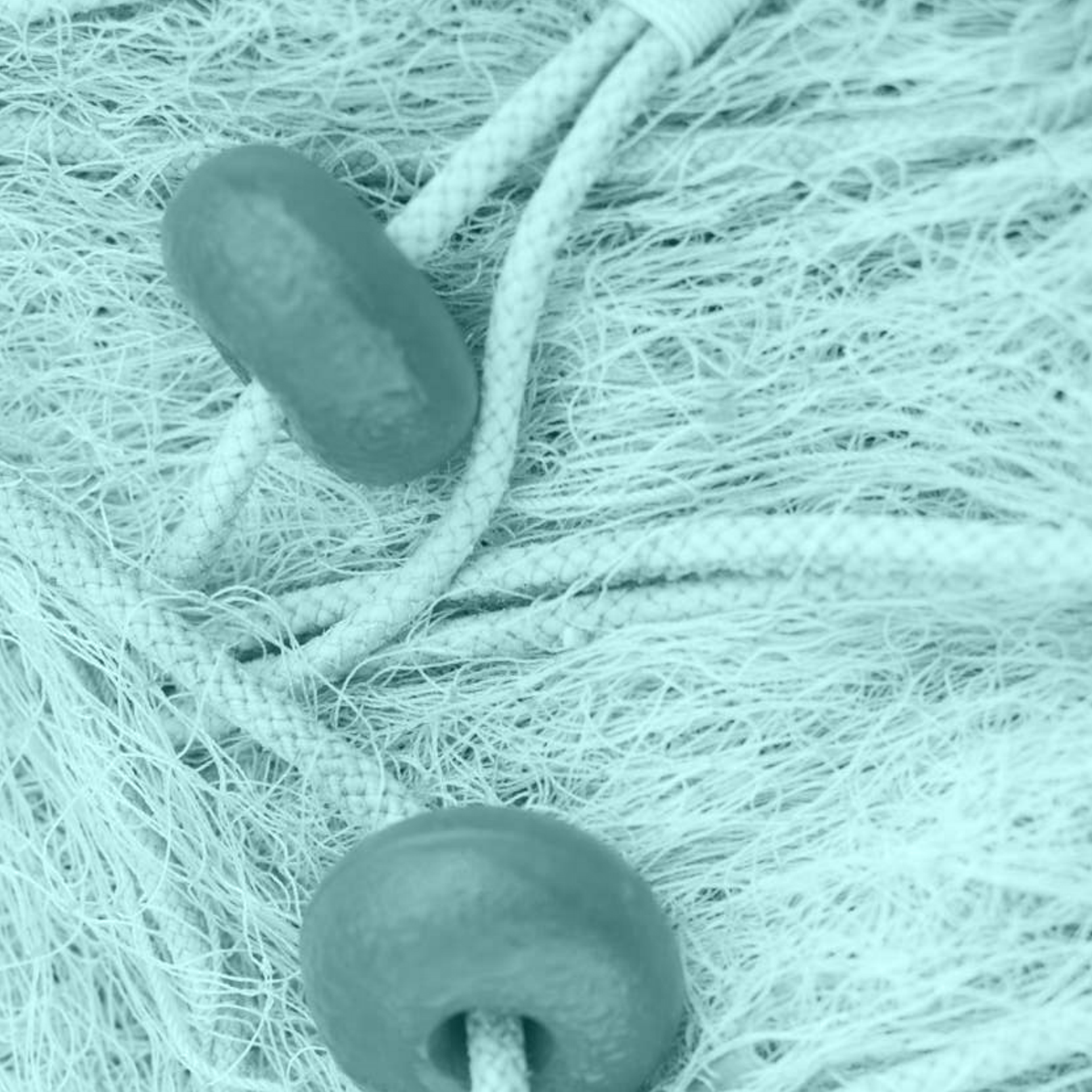
2 - Cafetería - Restaurante

Tense previsto orientar a cociña para realizar produtos do mar de proximidade, rápidos e sinxelos, pero ao mesmo tempo que sirvan para potenciar o seu coñecemento e recoñecido prestixio. Terán acceso persoas que participen en actividades da escola de deportes náuticos, como nos campamentos organizados, así como tamén o público en xeral.

3 - Escola de deportes náuticos

Esta escola con espazo adaptado a persoas con diversidade funcional, contará con vestiarios e baños, ademais dunha zona cuberta ao aire libre para poder realizar os distintos exercicios necesarios para a organización das clases á beira do mar. O alumnado contará co material necesario e as actividades desenvolveranse nas praias de Oleiros e Arteixo. Así mesmo, contarase coas medidas de seguridade necesarias en caso de emerxencia durante as sesións prácticas das clases.







Grupos de
Acción
Local do sector
Pesqueiro



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA
DO MAR



Unión Europea
Fondo Europeo
Marítimo e de Pesca
(FEMP)