IDEAS DE PROYECTOS PARA PRODUCTORES, PESCADORES Y EMPRESAS

Prioridad 3 – FEMPA 2021-2027

---

1. Mejora del valor añadido y de la presentación del producto

- Desarrollo de **formatos innovadores de envasado y presentación**: ecopack, recipientes sostenibles, nuevas líneas de producto preparadas o semielaboradas.
- Solicitud de **certificaciones de calidad, sellos diferenciadores o registros oficiales** que aumenten el prestigio del producto.

---

2. Transformación y procesado

- Implantación de **pequeñas plantas de transformación** para fileteado, ahumados, semi-conservas o elaborados básicos, incluyendo inversiones en maquinaria, adecuación de instalaciones y material de marketing.
- Tratamiento y aprovechamiento de **subproductos y capturas que no se destinan al consumo humano**, incorporando procesos de valorización.

---

3. Comercialización, venta directa y canales de distribución

- Adquisición de **vehículos isotermos o adaptados** para reparto, venta itinerante o transporte seguro del pescado.
- Apertura o renovación de **puntos de venta, pescaderías, espacios de exposición** o comercialización directa por parte de los propios pescadores.
- Diseño de **planes comerciales y estudios de mercado** para reducir intermediación, mejorar posicionamiento y aumentar trazabilidad.

---

4. Digitalización y nuevas tecnologías

- Implantación de **programas de gestión empresarial**, herramientas TIC y software de trazabilidad para mejorar procesos y comercialización.
- Creación de **páginas web, tiendas online, redes sociales o campañas digitales** para promocionar producto y empresa.

---

5. Innovación a bordo y modernización de embarcaciones

- Reformas no obligatorias en barcos para **mejorar seguridad, higiene y calidad del producto**, sin aumentar la capacidad pesquera.
- Instalación de **sistemas de conservación alternativos** al hielo, como cámaras de aire frío o equipos más eficientes.

- Inversiones para **medición, selectividad y estimación de tallas**, incorporando nuevos dispositivos.

---

6. Eficiencia energética y sostenibilidad ambiental

- Auditorías energéticas y **proyectos de optimización del consumo**, incluyendo placas solares u otros sistemas de ahorro.
- Tratamiento de residuos y mejoras para **minimizar el impacto ambiental** en el entorno marino y en las instalaciones de la empresa.
- Incorporación de **dispensadores de agua potable filtrada** para reducir plásticos.

---

7. Diversificación económica

- Creación de **actividades complementarias** dentro o fuera del sector pesquero, siempre manteniendo la actividad profesional del pescador.
- Inversiones en **turismo pesquero y marino**, incluyendo adaptación de embarcaciones para rutas, experiencias o cocina a bordo, conforme a la normativa vigente.
- Proyectos vinculados a hostelería (restaurantes, pescaderías, espacios gastronómicos) relacionados con el producto pesquero local.

---

8. Acuicultura sostenible

- Implementación o modernización de **cultivos acuícolas en tierra**, sistemas acuapónicos o experiencias piloto con especies de alto valor.
- Optimización de la logística, la eficiencia y los procesos productivos en unidades acuícolas.

---

9. Formación, capacitación y profesionalización

- Cursos especializados en **gestión empresarial, administración, marketing, idiomas, turismo pesquero y restauración**.
- Formación en **informática, comercialización, atención al cliente y tecnologías aplicadas al sector**.

---

10. Intercambio de experiencias y redes de cooperación

- Participación en **ferias, encuentros, seminarios o visitas técnicas** a entidades del sector para intercambio de buenas prácticas.
- Integración en redes nacionales o internacionales de mejora e innovación.