

BOLETÍN INFORMATIVO

- segundo cuatrimestre 2023 -

Opmega



O boletín informativo OPMEGA
é unha acción enmarcada no seu PPeC,
cofinanciado polo FEMPA e polo MAPA.

Imaxe: Opmega





SUMARIO

- 06 “O mexillón é un dos meus produtos favoritos, sempre está presente na miña cociña”**
Entrevista a Miguel Mosteiro.
- 09 O mexillón deféndese fóra do seu corpo.**
Estudo do sistema inmunolóxico de mexilón.
- 10 A nova cara do mexillón de OPMEGA.**
O noso novo empacado.
- 12 OPMEGA fala de sustentabilidade**
e homenaxea a dous veteranos do sector.
- 14 Batéate,**
o mexillón como saída profesional e elección vital.
- 16 Estrelas no Camiño**
reúne a 72 Estrelas Michelin.
- 18 As mulleres bateeiras,**
protagonista da Festa do Mar de Combarro.
- 19 Axudas,**
en réxime de concorrencia non competitiva, de carácter compensatorio aos acuicultores pola suspensión temporal da colleita de moluscos cultivados durante o ano 2022.
- 19 Axudas**
ás organizacións de produtores pesqueiros do sector dos produtos da pesca e da acuicultura no ámbito exclusivo da Comunidade Autónoma de Galicia, para a preparación e aplicación dos plans de produción e comercialización correspondentes a 2022.

Edición

OPMEGA

Organización de Produtores
de Mexillón de Galicia

Avenida da Mariña, 25 - Edificio Mexillón de Galicia
36600 Vilagarcía de Arousa

T: +0034 986 501 338 /F: +0034 986 506 549

www.opmega.com

Textos e gráficos realizados por
Inxenia Desenvolvementos Tecnolóxicos S.L.
www.inxeniatd.com

Imaxe: Freepik

EDITORIAL

Seguir traballando, seguir avanzando

En OPMEGA desfrutamos do noso traballo e asumimos con responsabilidade o labor de producir e introducir no mercado un dos produtos con maiores propiedades nutricionais de todos cantos existen. Médicos, dietistas e cociñeiros coinciden en enxalzar as propiedades do mexillón cuxo consumo en Galicia é tan habitual que en ocasións non se valora na súa xusta medida todo o esforzo que hai detrás.

Miguel Mosteiro, cociñeiro co que a organización colabora desde hai uns anos, é un dos profesionais que traballa habitualmente co “ouro negro” das rías galegas, un alimento polo que aposta en moitas das súas elaboracións “pola súa versatilidade e sabor”, tal e como nos conta na entrevista que publicamos neste número do noso boletín. Mosteiro reivindica un maior “orgullo galego” por un alimento tan completo, unha petición que desde OPMEGA compartimos totalmente.

Ademais desta entrevista, a nosa publicación, que pasa a ser cuadrimestral a partir de agora, recolle algunhas das actividades que desenvolvemos nos últimos meses. Desde unha nova edición de “Batéate”, proxecto destinado a dar a coñecer a nosa profesión entre os estudantes para garantir unha substitución xeracional na mesma, á xornada técnica que este ano se celebrou baixo o título de “Cara a unha miticultura máis sostible”. Nesta sesión de traballo, na que tamén homenaxeamos a dous queridos compañeiros do sector: Benigno Yáñez e Sabino Martínez, demos a coñecer o resultado dun traballo sobre o impacto da actividade bateira no medio ambiente, medindo a súa pegada de carbono. Un traballo que lanzou importantes resultados que apuntan cara á total sustentabilidade deste sector e que tentaremos validar por unha certificadora independente neste mesmo ano.

Por último, e entre o noso traballo máis recente, collemos a posta de longo da nosa última adquisición: as máquinas xemelgas de empacado, que nos permitirán sacar ao mercado ata 30.000 quilos diarios de mexillón e alargar a súa vida útil ata un 40% grazas aos novos envases que substituirán á malla tradicional.

Unha novidade á que seguirán outras nos próximos meses porque nesta organización apostamos por un traballo continuo que nos permita seguir avanzando.

Ricardo Herbón
Presidente de OPMEGA



“O mexillón é un dos meus produtos favoritos, sempre está presente na miña cociña”

O cociñeiro Miguel Mosteiro (Cambados, 1971) é un gran embaixador do mexillón galego, un produto que non dubida en cualificar de delicatessen e do que asegura que “debería valorarse moito máis tanto polo seu sabor como polas súas propiedades”. Desde a dirección de *Gastrolab Arousa*, Mosteiro idea diferentes elaboracións para sublimar o ouro negro das rías galegas, aínda que recoñece que “ao vapor ou á brasa é tamén unha delicia para o paladar”. Colaborador de *OPMEGA* desde hai varios anos, nesta entrevista cóntanos como chegou ao mundo da cociña, que fai para relaxarse e que opina dos chef estrela..

Como se afeccionou á cociña?

Veño dunha familia de panadeiros e eu mesmo traballei moitos anos na profesión, pero ao meu pai tamén lle gustaba moito cociñar e dalgunha forma transmitíunolo a toda a familia. De feito, somos cinco irmáns e aos cinco encántanos a cociña, aínda que profesionalmente só eu dediqueime a ela.

Tivo claro que esta ía ser a súa profesión ou simplemente era unha afección que foi gañando peso na súa vida?

Gustábame moitísimo cociñar, encantábame facer cousas diferentes, investigar e experimentar pero non tiña claro que me ía a dedicar a isto. Iso veu despois.

Que tipo de formación recibiu?

Sempre me preocupeí por formarme, fíxeno continuamente, mesmo mentres traballaba de panadeiro ou cando fun militar -estiven na Garda Real- onde tamén estiven en cociña. Sempre que tiven ocasión fíxen algún curso e participei nunha chea de ‘stages’ en diferentes restaurantes con varios cociñeiros. Tamén teño o título de FP de ciclo medio de Cociña, Panadería e Pastelería.

Desde hai uns anos está á fronte do seu proxecto máis persoal, *Gastrolab Arousa*, como xurdiu?

É un proxecto ao que lle estiven dando voltas durante moitos anos, un tempo no que pensei





como quería que fose e como debía facelo. O proxecto realmente arrincou en xaneiro de 2019, aínda que o fun preparando coa EOI (Escola de Organización Industrial) dende 2018. Gastrolab Arousa é o lugar onde envorqueei toda a miña experiencia no mundo da cociña e está enfocado á cociña tradicional, ás campañas que fago de promoción e difusión de produto galego e tamén á investigación con todo o que estou a facer de I+D+i para a industria alimentaria. Así mesmo tamén ten unha parte de formación, que é algo que me gusta moito, con cursos tanto para profesionais como para afeccionados... En Gastrolab realizamos unha chea de actividades.

De todas esas actividades hai algunha que lle encha máis que o resto?

Quizais a formación porque me encanta ensinar e apaixóname ver o ben que o pasan as persoas que veñen aos cursos, pero tamén desfruto moito cociñando para os demais. Creo que a todos os cociñeiros encántanos ver como o que preparamos fai feliz á xente, a min polo menos é algo que me enriquece moito.

Con tanto traballo, de onde saca tempo para idear novas receitas?

A base de todo é a tradición, está claro que para crear novos pratos ou novas combinacións onde fas mesturas de ingredientes necesitas ter clara a tradición, saber de onde vén todo. Esas técnicas de guisos, de estofados, ese 'chup chup' da cociña, non se debe de perder e é a base para calquera outra elaboración que desenvolvamos posteriormente. Porque ao final unha cociña a baixa temperatura ou calquera sistema que nos pareza novo, está baseado no concepto de cociña que tiñan as nosas avoas. Creo que os rapaces que empezan agora nesta profesión non deben de deixar de aprender isto, é algo básico.

Gústalle fusionar esa cociña tradicional coa sabedoría culinaria doutros países, con cal deles marida mellor a cociña galega?

Co tema da globalización en calquera cociña de calquera casa podemos atopar varios ingredientes doutros países que utilizamos de forma natural. E hai que pensar que o que hoxe entendemos como cociña tradicional galega ten como elementos principais produtos que non existían en Galicia como as patacas, os pementos, os tomates, que se foron incorporando desde outros lugares. E se teño que elixir outra cociña que maride ben coa nosa diríache que a asiática, compartimos moitos ingredientes, tamén a cociña suramericana ou centroamericana.

Desde hai varios anos colabora coa Organización de Produtores de Mexillón de Galicia, que lle aporta este traballo tan estreito co sector?

A verdade é que me aportou moitísimo porque, ademais de ser un dos meus produtos favoritos -na miña cociña hai habitualmente mexillóns- ensináronme unha chea de cousas sobre este produto e todo o que se move ao redor, saber de onde se saca a semente, como é o proceso de cultivo, a sustentabilidade desta actividade e o detalle do seu traballo, todo iso faime coñecer mellor o produto que teño nas miñas mans. É algo que me fascina.

Recentemente nunha xornada organizada por OPMEGA un dos relatores referíase ao mexillón como "un Ferrari que se vende como un Seiscentos", está dacordo con esa definición?

Totalmente, paréceme acertadísima. Só debemos comparar o noso mexillón con outros que se crían en España como a clóchina valenciana, que ten unha tempada moi curta e que é da mesma familia que o noso. A clóchina ten un prezo medio de seis euros o quilo e o noso mexillón ten un prezo medio que non chega aos tres euros, a pesar de que é de máis tamaño, mellor calidade e ten maior aporte nutricional. Hai que saber vender a calidade dos nosos produtos.

E isto por que sucede?

Quizais porque hai máis produción e un acceso máis fácil ao produto. Deberíamos valoralo máis economicamente porque gastronómicamente falando xa é moi valorado por todos os consumidores.



Imaxe: Opmeqa



Tamén traballa habitualmente con profesionais vinculados ao mundo do viño, en que consiste esa colaboración?

Son de Cambados que está considerado hoxe en día como o epicentro da Denominación de Orixe Rías Baixas, na miña casa sempre elaboramos albariño e o meu pai foi un dos socios fundadores da adega Martín Codax. Quero dicir que non é un mundo que me resulte alleo, senón todo o contrario. Recordo perfectamente a época da vendima, os diferentes traballos que había que facer na viña. É algo que sempre me gustou. Creo que a nosa gastronomía está intimamente relacionada co sector vitivinícola e que calquera prato da nosa gastronomía marida perfectamente con calquera dos nosos viños e mesmo con outros de fóra. Mesmo moitas das elaboracións do recetario tradicional das nosas avoas uno dos principais ingredientes é o viño como esas 'caldeiradas' de peixe tan fantásticas que facían.

Nos últimos anos os cocineiros galegos convertéronse case en estrelas, polo menos a nivel mediático. Como viviu vostede esa exposición?

Creo que é algo que ten o seu parte positiva e o seu parte negativa. Que a gastronomía teña o recoñecemento que ten actualmente é bo porque creo que pon en valor esta actividade e o certo é que, ademais, en Galicia temos moi bos cocineiros que son grandes embaixadores a nivel internacional do que se fai aquí. Iso é o que nos faltaba, cernos esa calidade e proxección dos nosos produtos e ese talento culinario que hai aquí. Por outra banda está o lado negativo e é que hai bastantes Pequenos Nicolás tamén na cociña, e é algo que non pasa só en Galicia.

Un cociña igual para 10 persoas que para 100?

Si, porque se ti cociñas con paixón e con agarimo dá igual que o fagas para dúas persoas ou para 100. O importante é que disfrutes co que fas e que penses en que tamén disfrute a persoa que o vai a comer.

Con que equipo conta en Gastrolab?

Aínda que eu son o que montou a empresa teño detrás un gran equipo que, dependendo do evento, é de tres ou 30/40 persoas. Podo presumir duns colaboradores fantásticos que traballan coa mesma filosofía que eu.

Se tivese que elixir unha receita e un viño...

É moi complicado porque o mexillón encántame, o como case a diario, e gústame en calquera tipo de elaboración. Se teño que elixir, ademais do mexillón ao vapor que a min paréceme impresionante porque é sinxelo pero regálache todo o sabor do mar, quedaríame co mexillón á brasa polo seu sabor e porque me trae maravillosos recordos de reunións familiares e con amigos. E aínda que sempre se recomentan viños brancos para tomar cos produtos do mar, tamén hai tintos que lle irían moi ben ou mesmo un rosado, pero neste caso quedaríame cun Albariño da subzona do Salnés, con esa acidez que ten que marida á perfección co mexillón.

Cando un se dedica profesionalmente á restauración, tamén cociña na casa?

Moito, porque aínda que non debería dicilo moi alto (risas) teño a sorte de facer algo que me encanta e polo que, ademais, me pagan. Cociñar é unha das formas que teño de desestresarme. Cando estou con moita carga de traballo, paso polo supermercado fago a compra e póño-me a cociñar, é algo que me relaxa.



O mexillón deféndese fóra do seu corpo



Imaxe: Freepik

O grupo de Inmunoloxía e Xenómica do Instituto de Investigacións Mariñas (IIM), pertencente ao Centro Superior de Investigacións Científicas (CSIC), leva 40 anos dedicado ao estudo do mexillón e nos últimos meses liderou un estudo sobre a súa resposta inmunolóxica que constatou a existencia de células inmunes fóra do corpo do molusco no espazo entre cunchas. Ademais, comprobouse que estas teñen sensibles diferenzas coas internas, por exemplo na produción de substancias para atacar a microorganismos ou na expresión de xenes inmunes que se sobreexpresan nas células do líquido intervalvar.

O Consello Superior de Investigacións Científicas, a través do grupo Inmunoloxía e Xenómica do Instituto de Investigacións Mariñas liderou un estudo, cuxos resultados se publican en *Fish and Shellfish Immunology*, sobre a resposta do mexillón ante lesións e infeccións, observándose que o molusco libera células inmunes fóra do seu corpo, ao espazo entre as cunchas.

“O mexillón, molusco do que España é o terceiro país produtor do mundo, caracterízase, entre outros

aspectos, por ser altamente resistente a patóxenos. E, como ocorre con todos os invertebrados, depende unicamente da súa inmunidade innata, na que os hemocitos xogan o papel principal. Sábese que o principal actor do sistema inmune do mexillón son as células do sangue, e leváronse a cabo diversos estudos sobre os hemocitos que están no interior do corpo do bivalvo. Con todo, ata a data, non se desenvolveran estudos en profundidade sobre a presenza de hemocitos no líquido intervalvar que é, esencialmente, auga de mar, explica Antonio Figueras, profesor de investigación do CSIC no IIM.

No grupo de investigación, que leva máis de 40 anos dedicado ao estudo da resposta inmune do mexillón, a observación por casualidade de células similares aos hemocitos no espazo intervalvar (delimitado polas cunchas, rodeado polo manto e onde se atopan as branquias), onde supostamente só hai auga de mar, levounos a profundar no estudo destas células e a comparalas cos hemocitos que poden atoparse dentro do corpo do mexillón.

A nova cara do mexillón de OPMEGA

O produto, inmellorable, é o mesmo. As propiedades, inmellorables, intactas. E a vida útil aumenta, mesmo, un 40%. O novo empacado do mexillón de OPMEGA en colaboración coa empresa Teixpac innova sen diminución de calidade, cunha imaxe máis moderna e cun sistema de empacado mecanizado que permite producir 30.000 quilos diarios.

Co obxectivo de chegar ao maior número de clientes posible ofrecendo o mellor produto e nas mellores condicións, OPMEGA leva preto dun ano traballando man a man coa empresa Teixpac para substituír a actual malla de reixa por un envase (tipo bandexa) que preserve durante máis tempo todas as propiedades nutritivas do mexillón e que, ademais, sexa apto para o microondas. Froito desta colaboración profesional naceron as liñas xemelgas de empacado que garanten a inviolabilidade do novo envase e reducen a diminución do produto sen variar un chisco as súas bondades.

Con este dobre dispositivo, que os socios puideron contemplar nunha visita organizada a Mariscos Antón, OPMEGA adquire unha capacidade de produción de 30.000 quilos diarios de mexillón e consegue alongar

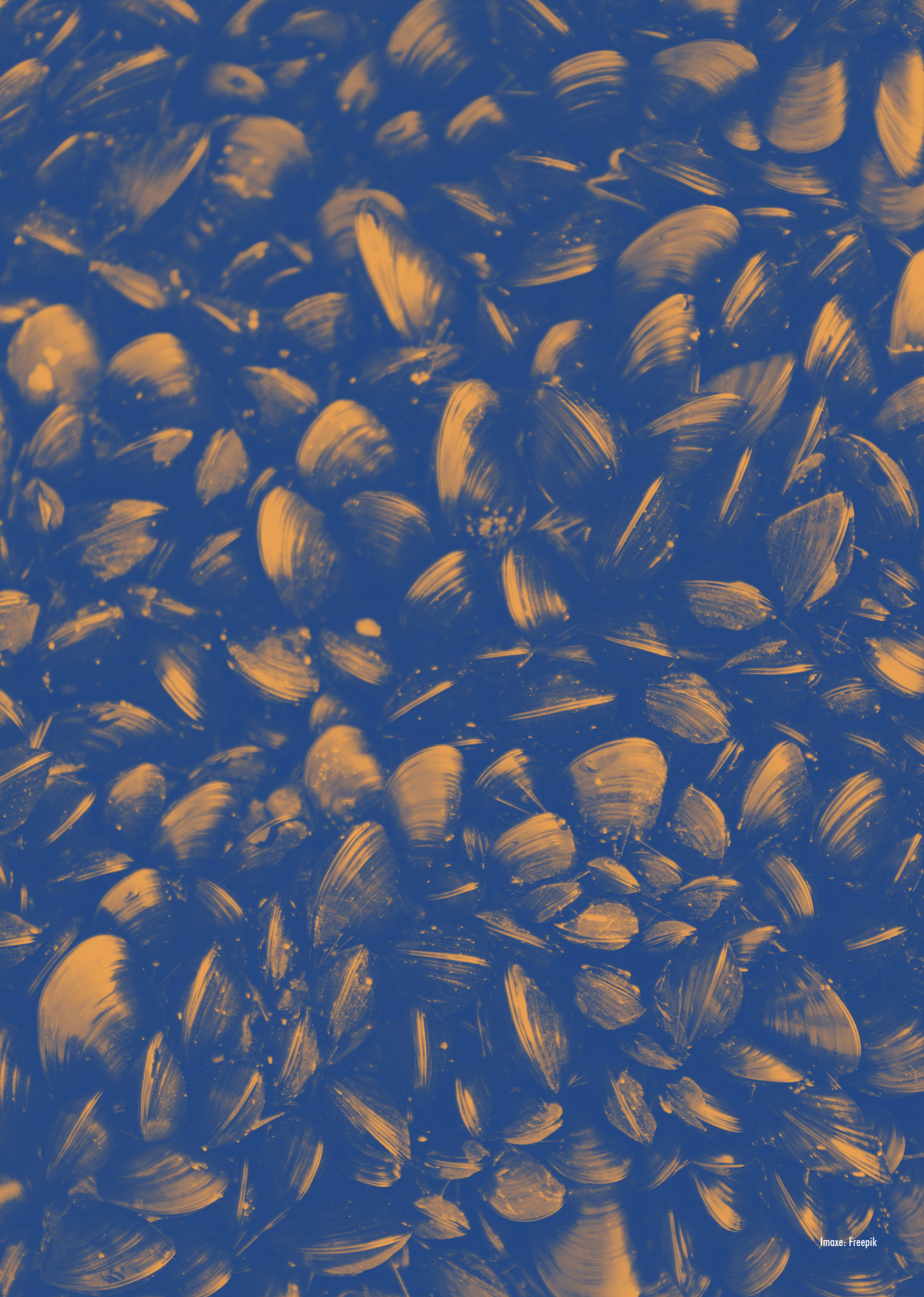
a vida útil do molusco en máis dun 30/40% respecto a a tradicional malla.

Para levar a cabo este proxecto, Teixpac tivo en conta tanto as especificacións do produto como o mercado ao que vai dirixido, co que o deseño inicial das máquinas experimentou diversas modificacións para adaptalas ás necesidades da organización bateeira. Este resultado “ad hoc” permitiu á Organización de Produtores de Mexillón de Galicia chegar a un acordo cunha importante superficie comercial a nivel nacional para distribuír o “ouro negro” das rías galegas a calquera consumidor que o demande en dous formatos: 750 gramos e 1 quilo.

Tanto Ricardo Herbón, presidente de OPMEGA, como Óscar Ledesma, do departamento comercial de G.F. Packaging España (Teixpac), explicaron de forma detallada o mecanismo das dúas liñas, un “traxe a medida” tanto para o prezado mexillón como para as necesidades de distribución e comercialización do produto



Imaxe: Opmega



OPMEGA fala de sustentabilidade e homenaxe a dous veteranos do sector



Imaxe: Opmeqa

“Cara a unha miticultura máis sostible” é o nome da xornada organizada por OPMEGA o pasado 2 de xuño que tratou sobre a actividade da organización bateeira e a súa relación co medioambiente. O encontro tivo como gran protagonista o estudo que proba que o balance do labor mexilloeiro, desde a extracción ata a descarga en porto, é netamente positivo a nivel ambiental porque xera menos carbono do que se fixa á cuncha.

A xornada técnica que impulsou a Organización de Produtores de Mexillón de Galicia deixou interesantes achegas para o sector tanto por parte da comunidade científica como dos propios bateeiros que deron a coñecer aos seus socios un informe sobre a pegada de carbono que deixa o mexillón cultivado por OPMEGA.

Genma Lasso, directora de Inxenia Desenvolvementos Tecnolóxicos, foi a encargada de anunciar os

resultados obtidos cunha mostraxe representativa das bateas da organización ás que lle aplicaron o enfoque “do berce á porta”, é dicir, desde a extracción ata a descarga en porto. O diagnóstico -o sector xera menos carobo do que se fixa a cuncha- realizouse en base aos datos de preto dun centenar de bateas e no cálculo tivéronse tamén en conta os elementos de construción do barco auxiliar ou das embarcacións empregadas para recoller ‘mexilla’.

OPMEGA confía en que estes datos sexan validados este mesmo ano por unha certificadora independente, o que convertería á organización que lidera Ricardo Herbón nunha das máis sostibles do sector europeo.

Outra das participantes destacadas da xornada foi a investigadora Laura García Peteiro, do Instituto de Investigacións Mariñas, quen se referiu a varios proxectos de investigación do CSIC-Vigo relacionados co sector. Entre eles, destaca un que monitoriza desde



hai varias semanas as constantes vitais do mexillón de catro bateas situadas na Ría de Arousa para coñecer en tempo real o momento de posta, “o que sería perfecto para saber, por exemplo, o mellor momento para poñer cordas colectoras no mar”.

Pola súa banda, Henrique Queiroga, profesor asociado da Universidade de Aveiro, falou dos seus traballos sobre o mexillón e a ‘mexilla’ e destacou que o gran sementeiro de Galicia e Portugal atópase na Ría de Arousa.

Ambos relatores, xunto con José Alberto de Santiago, do CIMA, participaron na mesa redonda “Últimas tendencias en investigación relacionadas co sector”, que contou como moderador co investigador Uxío Labarta.

Previamente participaron nunha primeira mesa redonda sobre “Innovación para mellorar a eficiencia en motores de barcos de pesca” o CEO do Grupo Mercant Union, Roque Varela; o director de vendas de Man Energy Solutions, Fernando Marcos, e o director de Vendas para España e Portugal de Volvo Penta, Miguel Rubira. Nesta mesa, moderada por José Ramón Antón, director técnico de Faustino Carceller, falouse da experiencia en barcos de gran tonelaxe

con combustibles fósiles, bios ou sintéticos e a súa posibilidade de adaptación ás embarcacións bateeiras.

O terceiro bloque, dedicado ás accións para unha acuicultura sostible, foi protagonizado por Thibault Pivetta, representante de EMPA; Genma Lasso, directora de Inxenía Desenvolvementos Tecnolóxicos, e Saioa Ramos, investigadora senior de Azti.

Pola súa banda, a subdirectora xeral de Acuicultura do MAPA, Carola González, e o concelleiro de Turismo de Vilagarcía, Alvaro Carou, interviñeron na inauguración onde destacaron o gran traballo realizado por OPMEGA e a súa aposta pola innovación e a sustentabilidade para garantir o futuro da actividade.

Por último, a subdelegada do Goberno en Pontevedra, Maica Larriba, foi a encargada de clausurar, xunto con Ricardo Herbón, presidente de OPMEGA, a xornada cun acto de homenaxe a dúas dos bateeiros máis recoñecidos do sector: Benigno Yáñez e Sabino Martínez.



“Batéate”, o mexillón como saída profesional e elección vital

OPMEGA busca ter unha función didáctica potenciada desde a súa vocación de transparencia. Por iso, as e os mozos son os destinatarios de moitas das súas accións, sendo paradigmática a xornada “Batéate, atopa o teu espazo no mundo” que celebrou o pasado 20 de xuño en Vilagarcía de Arousa con alumnos de 4º da ESO de tres institutos de Marín, Carnota e Muros. A idea é que o mexillón entre dentro das opcións de futuro da mocidade da costa galega como saída profesional e elección vital.

O acercamento físico ás bateas seguido dun concurso de habilidade en torno ao mexillón foron este ano os instrumentos para achegar este sector aos adolescentes para que, nun futuro, poida converterse para eles nunha saída laboral e nunha aposta vital.

A mariñeira xornada reuniu, de entrada, aos alumnos do Illa de Tambo, Lamas de Castelo e As Insúas no porto de Vilanova. Tras a benvinda, os estudantes subíronse ao barco de Cruceiros do Ulla-Turimares xunto a responsables dos seus institutos e de OPMEGA para navegar ata unha das bateas da organización no polígono da Ría de Arousa e coñecer, in situ, como se desenvolve o traballo.

Foi unha singradura plenamente interactiva, na que os mozos tiveron a oportunidade de tomar a palabra para expor preguntas ou realizar comentarios. O resultado foi un ameno achegamento a unha actividade laboral de primeira orde na costa galega e a un campo como o da mitoloxía que pode despertar vocacións en diferentes ámbitos.

Tras o regreso a porto, os expedicionarios dirixíronse á sede de OPMEGA, en Vilagarcía de Arousa, para dar continuidade á xornada participando en ‘Bateaventura’, un concurso de inxenio e habilidade deseñado pola organización de mexilloeiros ao redor do seu mundo. Os alumnos, divididos en equipos, competiron nun amigable man a man que deu como resultado un gañador, o equipo Catalina do IES As Insuas, de Muros. O nome foi desvelado no gran acto final de despedida e balance.



Imaxe: Opmega



Imaxe: Opmega



Imaxes: Opmeqa



Estrelas no Camiño reúne a 72 Estrelas Michelin

O pasado 5 de xuño OPMEGA participou no evento Estrelas no Camiño, evento organizado por Casa Barqueiro, co obxectivo de poñer en valor o produto galego e reunir fondos para unha asociación benéfica, nesta edición a Asociación Galega do Síndrome de X Fráxil.

Un total de 33 profesionais que suman 72 estrelas Michelin participaron nesta edición de Estrelas no Camiño de Santiago 2023, o que converte esta cita en un referente gastronómico a nivel europeo.

OPMEGA participou neste evento servindo un cóctel no se que se ofreceron 3 elaboracións realizadas polo chef Miguel Mosteiro: tigre ao momento, allo branco de arbequina con mexillóns e mexillóns con curry atlántico e algas encurtidas.



Imaxes: Opmeqa







As mulleres bateiras, protagonista da Festa do Mar de Combarro

A mostra fotográfica cedida por OPMEGA ao Concello de Poio para este evento está composta por unha vintena de imaxes que amosan a historia das mulleres na miticultura galega. A Organización de Produtores de Mexillón de Galicia aportou tamén á festa máis de 300 quilos de vianda de calidade.

A exposición “Mulleres Bateiras. O mexillón a través das mans das mulleres” volveu ás rúas tras a súa inauguración o pasado mes de marzo en Vilagarcía, onde se estreou para conmemorar o Día da Muller. Nesta ocasión, a mostra fotográfica trasladouse a Combarro nunha colaboración especial de OPMEGA coa Festa do Mar desta localidade, unha celebración que conta co apoio do sector bateiro asociado á organización, cuxos socios tamén contribuíron con máis de 300 quilos de mexillón de primeira calidade.

Ao longo dos tres días que durou a feira, centos de persoas contemplaron a mostra impulsada por OPMEGA e a Asociación Mulleres Salgadas co obxectivo de poñer en valor o papel da muller na miticultura galega. O alcalde de Poio, Ángel Moldes, e o conselleiro do Mar, Alfonso Villares, percorreron a exposición que recolle, a través dunha vintena de fotografías e varios paneles informativos, a labor da muller no sector desde 1952 á actualidade.

A mostra fotográfica, coa que OPMEGA buscou poñer cara, nome e apelidos a estas mulleres do sector, seguirá visitando outras localidades galegas para dar a coñecer o modelo de resiliencia e forza de vontade que encarnaron (e encarnan) estas profesionais ao longo da historia.



Mulleres Bateiras

O mexillón a través das mans das mulleres

EXPOSICIÓN Fotográfica



Imaxes: Opmega

ORGANIZA



COORDINA



COLABORA



FINANCIAN



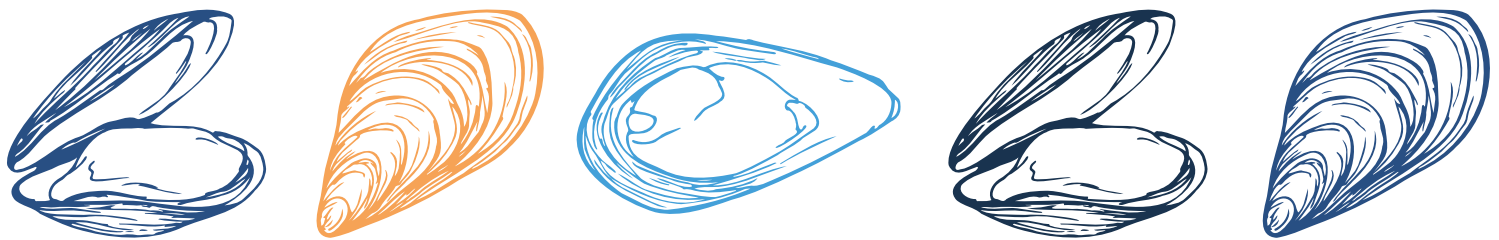
Axudas, en réxime de concorrencia non competitiva, de carácter compensatorio aos acuicultores pola suspensión temporal da colleita de moluscos cultivados durante o ano 2022

O pasado 21 de xullo de 2023 publicouse no Boletín Oficial de Galicia a orde e o extracto da orde pola que se convocan estas axudas das que poderán ser beneficiarios “as empresas acuícolas titulares de establecementos de acuicultura, que visen suspendida a súa colleita de moluscos cultivados, por motivos de saúde pública, no ano 2022, como consecuencia da contaminación dos moluscos motivada pola proliferación de plancton produtor de toxinas ou pola presenza de plancton que contiña biotoxinas”.

En todo caso, a suspensión das actividades da colleita tivo que producirse durante un período superior a catro meses consecutivos; circunstancia que segundo o informe emitido polo Instituto Tecnolóxico para o Control do Medio Mariño de Galicia (Intecmar) deuse nos polígonos Bueu A, Bueu B, Portonovo A, Portonovo B e Portonovo C.

Requírese, así mesmo, que o establecemento de acuicultura sexa titularidade da empresa solicitante durante o período comprendido entre o 1 de xaneiro de 2019 e a data de presentación da solicitude.

Estas axudas están cofinanciadas co Fondo Europeo Marítimo e de Pesca nun 75 % (FEMP).



Axudas ás organizacións de produtores pesqueiros do sector dos produtos da pesca e da acuicultura no ámbito exclusivo da Comunidade Autónoma de Galicia, para a preparación e aplicación dos plans de produción e comercialización correspondentes a 2022

As organizacións de produtores da pesca e da acuicultura están chamadas a desempeñar unha función de primeira orde para acadar os obxectivos e para a xestión da política pesqueira común e da organización común de mercados. O novo marco normativo reforza as súas actividades e facilita a axuda financeira necesaria para que poidan desempeñar unha misión máis importante na xestión da pesca, exercendo as súas actividades pesqueiras e da acuicultura de forma sustentable e mellorando a comercialización dos produtos.

As organizacións de produtores temos a obriga de presentar antes do 31 de outubro de cada ano o noso plan de produción e comercialización para a súa aprobación por parte da administración competente.

O plan de produción e comercialización é un instrumento de xestión colectiva a través do cal elaboramos a planificación da produción e comercialización de acordo co establecido no Regulamento da Organización Común de Mercados (OCM), e inclúe un plan de financiamento no que se especifican os gastos previstos para cada unha das medidas que a organización ten previsto levar a cabo para acadar os obxectivos.

O 23 de agosto publicouse no Boletín Oficial do Estado as bases reguladoras e convocatoria para a concesión das axudas para a preparación e aplicación dos plans de produción e comercialización do ano 2022.

Estas axudas están cofinanciadas pola Unión Europea, a través do FEMP, nun 75 %, e pola Administración da Xunta de Galicia nun 25 %, e a intensidade de axuda non será superior ao 90% dos gastos elixibles.



