

ESPAZO  GASTRONÓMICO

Marmiño

Elaboracións
artesanais en conserva
de produto pesqueiro.
(Curso de 20 horas)

Elaboracións
do produto pesqueiro
e da horta en fresco.
(Curso de 20 horas)

Máis información en
concellodemino.gal

Novas formas
de elaboración
e transformación
do produto pesqueiro
con produto da horta.
(Curso de 20 horas)

ESPAZO  GASTRONÓMICO

Marmiño

FORMACIÓN
E CAPACITACIÓN
PARA O EMPREGO
E O EMPRENDIMENTO
**CURSOS
EN OUTUBRO/
NOVEMBRO
2025**

**PRAZAS
LIMITADAS!**

 **MIÑO
EMPRENDE
NO MAR**

Artesanía alimentaria
e transformación do
produto pesqueiro

→
Formulario
de inscrición



O Concello de Miño a través dunha axuda do Fondo Europeo Marítimo, de Pesca e de Acuicultura (FEMPA) pon en marcha do proxecto Miño Emprende no Mar: artesanía alimentaria e transformación do produto pesqueiro.

Este proxecto está destinado a potenciar a creación de emprego e o emprendemento, incluíndo a diversificación das actividades das persoas traballadoras do mar para que adquiran competencias na transformación do produto pesqueiro e dotar, a súa vez, dun maior valor engadido aos propios recursos pesqueiros.

As actividades do proxecto consisten na realización de Obradoiros de Cociña en Vivo na Casa do Pescador, Miño. Trátase de promover un Espazo Gastronómico, a través da formación, a investigación e novas iniciativas de valorización dos recursos pesqueiros, partindo da elaboración gastronómica e artesanal.

As persoas destinatarias do proxecto son as persoas traballadoras do sector da pesca e o marisqueo, produtores agroalimentarios, persoas traballadoras en situación de desemprego, que queiran empregar os recursos marítimos pesqueiros para abrir unha nova liña de negocio ou emprender no sector da transformación do produto do mar. Tamén se enfoca a profesionais da restauración que queiran incorporar os produtos do mar na súa oferta gastronómica.

Os obradoiros de transformación do produto pesqueiro **desenvolveranse durante o mes de outubro, na Casa do Pescador de Miño**, en horario de tarde de 16 á 20:00 horas (Rúa Curro, 33).

Calendario

Elaboracións artesanais en conserva (20 horas)	Elaboración do produto pesqueiro e da horta en fresco (20 horas)	Novas propostas de elaboración (salgados, patés, etc) (20 horas)
Mércores 8 de outubro	Venres 17 de outubro	Luns 3 de novembro
Venres 10 de outubro	Luns 20 de outubro	Martes 4 de novembro
Luns 13 de outubro	Martes 21 de outubro	Mércores 5 de novembro
Martes 14 de outubro	Mércores 22 de outubro	Venres 7 de novembro
Mércores 15 de outubro	Venres 24 de outubro	Luns 10 de novembro

Estes obradoiros incorporarán formación práctica sobre a comercialización e etiquetaxe do produto, control sanitario e tratamento do desperdicio alimentario. E tamén unha visita guiada actividades mariñeiras e do campo (Reserva da Biosfera Terra das Mariñas).

Dende o Concello de Miño faise un aposta decidida e un forte compromiso por apoiar ao sector pesqueiro, promovendo iniciativas de transformación dos seus produtos, co obxectivo de promover a xeración de emprego, de riqueza e de benestar para o noso Concello.

Obradoiro 1 Elaboracións artesanais en conserva de produto pesqueiro.

- Exposición do marco de formación. Lei da calidade alimentaria de Galicia e Decreto regulador da artesanía alimentaria de Galicia.
- Identificación e características do produto pesqueiro en Galicia e no Golfo Ártabro Norte.
- Tratamento e conservación do produto pesqueiro.
- Procesos de elaboración artesanais do produto pesqueiro.
- Elaboración de 4 propostas de produto pesqueiro en conserva.

Obradoiro 2 Elaboracións do produto pesqueiro e da horta en fresco.

- Exposición do marco de formación. Lei da calidade alimentaria de Galicia. A importancia do consumo de proximidade e saudable.
- Identificación e características do produto pesqueiro en Galicia e no Golfo Ártabro Norte.
- Tratamento e conservación do produto pesqueiro.
- Procesos de elaboración en fresco do produto pesqueiro.
- Elaboración de 4 propostas de produto pesqueiro en fresco, centrado no produto das Confrarías e Lonxas do Golfo Ártabro

Obradoiro 3. Novas formas de elaboración e transformación do produto pesqueiro en combinación co produto da horta.

- Novas propostas de consumo de produtos de II gama e V gama (listos para consumo). Prestar especial atención aos produtos menos comerciais e reforzar a combinación cos produtos da terra.
- Descrición dos diferentes procesos de elaboración de produtos preparados para o consumo.
- Elaboración de propostas de produto pesqueiro en combinación co produto da horta.

Cada Obradoiro incorpora un módulo formativo-práctico de prototipado para a comercialización, formación sobre normativa sanitaria e tratamento do desperdicio alimentario.