



fishing tourism
for blue economy



Estudio comparativo: Turismo Pesquero



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Información del Documento

Fecha de finalización	15/09/2020
Nivel de difusión	Público
Proyecto	FIT4BLUE: Fishing Tourism for Blue Economy
Resultado	3: Acceso abierto a la plataforma web y estudio comparativo
Líder	Cooperativa M.A.R.E.
Actividades	IO3/A0: Definición Común Common definition IO3/A1&A4: Grupos de interés/ Comité de Expertos IO3/A2: Directrices IO3/A3: Estudio de antecedentes IO3/A6: Evaluación comparativa de informes globales IO3/A5: Buenas prácticas
Desarrollado por	Cooperativa M.A.R.E. Petra Patrimonia Corsica (PPC) Fundación para la Pesca y el Marisqueo (FUNDAMAR) SGS Tecnos IDEC Haliéus



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License ([CC BY-SA 4.0](#))

Índice

Introducción	6
Capítulo 1: Definición de qué es el turismo pesquero dentro del proyecto FIT4BLUE	8
Qué es el turismo pesquero	8
Por qué turismo pesquero	8
Actividades de turismo pesquero	8
Capítulo 2: Quién puede practicar el turismo pesquero y cuál es el grupo destinatario	10
Capítulo 3: Normativa del turismo pesquero en cada país	12
Referencias normativas	12
Normativa de seguridad en cada país	13
Regulación de higiene en cada país	13
Cuadro resumen de la normativa sobre pesca turismo en los 4 países implicados en el proyecto FIT4BLUE (Francia, España, Italia y Grecia)	15
Referencias normativas en los 4 países involucrados en el proyecto FIT4BLUE	16
Capítulo 4: Limitaciones organizativas, legislativas y burocráticas	17
Capítulo 5: Patrimonio Cultural de la pesca y acuicultura	19
Capítulo 6: Falta de programas oficiales de formación, necesidades de habilidades y brechas de formación de los grupos destinatarios	20
Falta de programas de formación oficiales	20
Necesidad de competencias e insuficiencias de formación en los grupos destinatarios.	21
Capítulo 7: Ejemplo de Buenas Prácticas	23
Italia	24
Buena práctica n. 1: Turismo pesquero en Liguria	24
Buena práctica n. 2: Pesca turismo de Paolo Fanciulli	29
Buena práctica n. 3: Región de Puglia	30
Buena Práctica n. 4: Cooperativa pesquera Casa del Pescatore Cesenatico	31
Buena práctica n. 5: Pesca turismo “Nonno Remo”	33
Buena práctica n. 6: Turismo de pesca "Asia" e Itti-turismo "Al Fritulin"	34

España	35
Buena práctica n. 1: Vigo Pesqueiro	35
Buena práctica n. 2: Amarturmar	36
Buena práctica n. 3: Amarcarril	37
Buena práctica n. 4: Foredunes, Formación sobre patrimonio costero	38
Buena práctica n. 5: Turismo marinero Costa del Sol	39
Buena práctica n. 6: Portal de experiencias Pescaturismo Spain	40
Francia	41
Buena práctica n. 1: Turismo pesquero en Francia, el descubrimiento de la pesca profesional	41
Buena práctica n. 2: Pesca turismo en Carry le Rouet	42
Buena Práctica n. 3: Pesca turismo en Córcega	43
Grecia	44
Buena práctica n. 1: Turismo pesquero Michalis en Cefalonia	44
Buena práctica n. 2: “Aqua action” en la laguna Mesolonghi-Aetoliko	45
Buena práctica n. 3: Armenistis Fishing Trips	47
Buena práctica n. 4: Giorgaros Fishing Tours	48
Buena práctica n. 5: Fishing Trips “Sargos”	49
Conclusiones	50
Anexo 1: Turismo pesquero en Italia	52
Principales tipos de turismo pesquero en Italia	53
Legislación de referencia	53
Seguridad a bordo	54
Paquete de medidas de higiene	55
Limitaciones organizativas, legislativas y burocráticas	57
Datos estadísticos	57
Programa de formación y falta de competencias	61
Patrimonio cultural	61
Conclusiones	62

Anexo 2: Turismo pesquero en Francia	63
Anexo 3: Turismo pesquero en España	66
Regulación en España	66
Anexo 4: Turismo pesquero en Grecia	68
Bibliografía	70
Europa/ Internacional	70
Italia	70
Francia	70
España	70
Grecia	70

Introducción

El Estudio Comparativo sobre Turismo Pesquero forma parte de uno de los resultados del producto intelectual n. 3 del proyecto FIT4BLUE. FIT4BLUE - Fishing tourism for blue economy- es un proyecto financiado por ERASMUS + que tiene como objetivo fomentar el espíritu emprendedor en el sector de la pesca y la acuicultura, así como mejorar la participación de los jóvenes en la Economía Azul. El proyecto cuenta con una alianza compuesta por Petra Patrimonia Corsica (Francia), Fundación para la Pesca y el Marisqueo y SGS Tecnos (España), Cooperativa M.A.R.E. y Haliéus (Italia) e IDEC (Grecia).

Este estudio tiene como objetivo evaluar el estado de las actividades pesqueras, relacionada con el turismo pesquero en 4 países europeos (Francia, España, Italia y Grecia), sus limitaciones, cuellos de botella y lagunas de formación.

En el marco del estudio se diseñará un marco de referencia de habilidades y competencias para orientar mejor el desarrollo de los programas de formación para formadores / mentores (Resultado intelectual n. 1) y programa de formación para profesionales del sector pesquero y acuícola, así como jóvenes (Producto intelectual n. 2).

A nivel metodológico, para la implementación del Estudio Comparativo se ha utilizado un modelo integrado.

En primer lugar, se determinó una definición común de lo que significa el “turismo pesquero” en el marco del proyecto FIT4BLUE, con el objetivo de armonizar el entendimiento común de varias prácticas actualmente activas en todos los países involucrados. En segundo lugar, se realizó una selección de temáticas y asignaturas a incluir en el Estudio. En tercer lugar, los socios llevaron a cabo un análisis de investigación de gabinete y de campo. En cuarto lugar, en cada país se han creado grupos de interés / grupo de expertos/as en los que participan cooperativas pesqueras, responsables políticos, centros privados de formación en el ámbito marítimo y turístico, etc. Estos grupos fueron involucrados por los socios principalmente a través de llamadas telefónicas, debido a la emergencia COVID-19 y formularios online. Sus aportaciones fueron recopiladas en 4 estudios / informes de país desarrollados por cada socio. Se utilizó un cuestionario común, previamente definido por la asociación del proyecto, para recopilar información y datos de manera uniforme. Finalmente, bajo la coordinación del líder de esta acción, todos los socios contribuyeron a desarrollar el Estudio Comparativo sobre Turismo Pesquero y posteriormente traducirlo a francés, italiano, español y griego.

Para facilitar la lectura del documento, incluimos una visión global de lo que en términos generales es el turismo pesquero, intentando subrayar los elementos comunes y las principales diferencias en los 4 países objetivo (Francia, España, Italia y Grecia). Al mismo tiempo, en los 4 Anexos de este documento se incluye información mucho más detallada, específica de cada país. Esos documentos tienen una estructura similar a la

del presente informe para facilitar al lector la búsqueda de información más detallada, pero también para que esos documentos se puedan leer como informes nacionales independientes.

Capítulo 1: Definición de qué es el turismo pesquero dentro del proyecto FIT4BLUE

Qué es el turismo pesquero

En el marco del proyecto FIT4BLUE, entendemos en “turismo pesquero” como todas aquellas actividades encaminadas a difundir el conocimiento del valor patrimonial natural y cultural, tangible e intangible, relacionados con el oficio y tradiciones de la pesca y la acuicultura profesional, así como la valorización de los lugares y enclaves donde estas actividades tienen lugar.

Por qué turismo pesquero

El turismo pesquero nace como una actividad de diversificación vinculada al sector de la pesca y la acuicultura con diferentes objetivos:

1. Proporcionar a los/las profesionales del sector de la pesca y acuicultura la posibilidad de tener ingresos complementarios a su actividad principal;
2. Reducir el impacto de la pesca profesional sobre las poblaciones de peces mediante la promoción de nuevas actividades que aseguren la reducción del esfuerzo pesquero y garanticen, para el futuro, tanto la conservación de los recursos marinos como el sustento de los/las profesionales;
3. Transmitir al público (ciudadanía / turistas) un mayor conocimiento tanto de las profesiones vinculadas con el sector pesquero, valorizando los aspectos socioculturales y económicos, como el estado de los recursos y ecosistemas marinos.

Actividades de turismo pesquero

El turismo pesquero en el marco del proyecto incluye todo el conjunto de actividades recreativas, educativas, culturales, gastronómicas, etc. que persiguen los objetivos enumerados anteriormente. Estas actividades pueden incluir, por ejemplo, la organización de excursiones por la costa, espacios portuarios y estructuras terrestres (fábricas, monumentos...), dirigidas a la observación de todas las actividades profesionales vinculadas al sector pesca y acuicultura, y al patrimonio cultural y natural vinculado a ellos.

El turismo pesquero comprende varias modalidades y estas pueden desarrollarse tanto por empresas como directamente por profesionales del sector de la pesca y la acuicultura:

1. **(actividades a bordo)** Por un lado tenemos las actividades que suponen el embarque de personas ajenas a la tripulación que puede incluir o no demostraciones de pesca / acuicultura y el consumo de

productos. El embarque también puede tener como objetivo la realización de actividades recreativas o informativas, actividades de pesca deportiva o actividades de buceo, en aguas abiertas o dentro de áreas de concesión utilizadas para la acuicultura. Por otra parte, están las actividades a bordo en un barco de pasajeros desde el cual observar las actividades de demostración de pesca realizadas por otros barcos pesqueros.

2. **(actividades en tierra)** Uso de las propias viviendas de los/las profesionales del sector o los locales de negocios o cooperativas (incluyendo embarcaciones), para actividades de alojamiento y degustación de productos pesqueros.
3. **(actividades culturales/didácticas)** Actividades lúdicas, educativas y culturales, realizadas en el entorno portuario, centros educativos o en el litoral, relacionadas con el medio marino y tradiciones pesqueras. Estas actividades suelen desarrollarse en: mercados, lonjas, playas, astillero, etc.

Capítulo 2: Quién puede practicar el turismo pesquero y cuál es el grupo destinatario

Como se menciona en la definición del capítulo 1, en el marco del proyecto se utiliza el término " turismo pesquero " en su sentido más amplio: se incluyen tanto las actividades "a bordo" como "en tierra", así como todas las actividades de los/las profesionales del sector pesquero y acuícola

Para empezar, podemos decir que el turismo pesquero, practicado a bordo o en tierra, es una actividad que solo pueden realizar los/las emprendedores procedentes de los sectores pesquero y acuícola. Es una actividad que proviene de los/las profesionales del sector pesquero, que han pensado en cómo utilizar su riqueza de conocimientos y tradiciones, ligadas a un entorno natural fascinante como es el mar, para hacer turismo.

Los principales requisitos para iniciar una actividad de pesca-turismo "a bordo" en los 4 países implicados en el proyecto FIT4BLUE (Francia, España, Italia y Grecia) son:

- ser un empresario/a en los sectores de pesca / acuicultura
- tener una licencia de pesca o acuicultura
- tener un barco de pesca / acuicultura
- tener un seguro
- obtener una autorización de pesca turismo (que normalmente indica los artes de pesca permitidos a bordo mientras se practica el turismo pesquero)

La obtención de la autorización de pesca-turismo está normalmente sujeta a la verificación de las condiciones de seguridad de la embarcación. En Italia, la autorización es expedida por las autoridades portuarias (en particular la "Capitaneria di Porto") tras las pruebas de estabilidad de la embarcación realizadas por un organismo de certificación (como RINA o Bureau Veritas). En España, el buque pesquero debe obtener un "informe favorable" de la Administración Nacional y, en este caso, también de Capitanía Marítima, respecto a las condiciones de seguridad marítima, la navegación, la vida humana en el mar y la prevención de la contaminación, mientras que no existe una autorización específica para los turistas a bordo de las actividades turísticas en espacios de acuicultura.

En Italia, la legislación establece claramente que la pesca-turismo también puede ser realizada directamente por cooperativas pesqueras que tengan su embarcación dedicada o por acuicultores con licencia de acuicultura que tengan una embarcación registrada en la categoría V¹. En este último caso, el acuicultor puede llevar a cabo actividades de pesca turismo también en la zona otorgada en concesión para la acuicultura. En ambos casos, se requiere una autorización específica de turismo pesquero con una validez de un año.

¹ Buques dedicados al servicio de instalaciones de pesca o acuicultura.

En cuanto al turismo pesquero “terrestre”, existen algunas diferencias entre los 4 países considerados. También para las actividades en tierra, Italia abrió el camino al introducir el concepto de "Itti-turismo"² que solo pueden realizar los/las profesionales de la pesca y acuicultura.

En Grecia, las actividades de turismo en tierra por parte los/las profesionales de la pesca y acuicultura están permitidas, pero no están muy desarrolladas, porque los/las profesionales realizan pesca-turismo a bordo y, salvo en algunos casos, prefieren utilizar tabernas o agencias de turismo para el resto de las disposiciones de actividades “en tierra”.

En España, las actividades “en tierra” no están reguladas dentro del sector pesquero sino dentro del sector turístico, pero a menudo están sujetas a la normativa regional.

En Francia, solo los productores de moluscos y crustáceos de determinadas regiones (Aquitania, Bretaña, Normandía y Occitania) pueden ofrecer degustaciones de sus productos (mejillones, ostras) servidos exclusivamente crudos, a veces con la posibilidad de añadir productos complementarios de acuerdo con las disposiciones de un decreto de la prefectura.

La actividad de turismo pesquero está abierta a todas las personas que quieran vivir una experiencia real como un/a profesional de la pesca durante un día: turistas locales, turistas internacionales, jóvenes, personas mayores, familias, parejas³. Un viaje de pesca turismo puede disfrutarse solo o en pequeños grupos⁴.

En todos los países considerados, el número de pasajeros que pueden estar presentes en el barco varía según las características del mismo y no puede exceder de 12 personas. El número exacto del número máximo de personas a bordo se define normalmente en la licencia de pesca-turismo (normalmente expedida por la autoridad portuaria) sobre la base de las verificaciones de estabilidad o de criterios estándar como la longitud y la altura de la embarcación, con algunos parámetros diferentes entre los países. Los menores de 14 años (12 para Francia) deberán ir acompañados y estarán bajo la responsabilidad del acompañante.

Para el resto de las actividades que no se realizan “a bordo” (visitas guiadas, hostelería, gastronomía, etc.) no existen restricciones específicas en cuanto a la normativa de pesca-turismo, ni en número de personas ni en edad.

² Actividades turísticas vinculadas a la pesca realizadas "en tierra" por los pescadores haciendo uso de los locales de su propiedad.

³ La edad mínima permitida para embarcar es de 14 años en Italia, España y Grecia y de 12 en Francia.

⁴ En todos los países involucrados, el número de pasajeros permitidos a bordo es proporcional al tamaño del barco, hasta un máximo de 12 personas.

Capítulo 3: Normativa del turismo pesquero en cada país

Referencias normativas

En primer lugar, debemos señalar que no existe un marco jurídico europeo común sobre el turismo pesquero. Sin embargo, en 2017 una Resolución del Parlamento Europeo⁵ aprobó el Informe sobre el papel del turismo relacionado con la pesca en la diversificación de la pesca⁶, proporcionando algunas indicaciones generales sobre el tema. Esto representó un acto rector muy importante, que impulsó una deseable directiva europea sobre el tema, en la que se reconocía el "potencial sin explotar del turismo relacionado con la pesca, que puede aportar importantes beneficios a las comunidades de las zonas costeras mediante la diversificación de las fuentes locales de ingresos; considera a este respecto que el turismo de pesca en el mar y el turismo de pesca en la costa pueden integrar la pesca comercial y proporcionar ingresos adicionales a las comunidades pesqueras".

En cuanto al marco legislativo nacional actual, cabe señalar que existe legislación específica en los cuatro países que participan en el proyecto FIT4BLUE (Francia, España, Italia y Grecia). El italiano se remonta a 1999, seguido por los del resto de países (Francia 2011-2012, Grecia 2012-2013, España 2014). Probablemente la legislación italiana, siendo la más antigua y ya actualizada varias veces, es la más específica y detallada y ya considera las actividades "en tierra". Los demás países implicados, en particular Francia y España, tienen una normativa más reciente que aún no permite a los/las profesionales de la pesca / acuicultura realizar muchas actividades (restauración a bordo y turismo pesquero "en tierra").

Esta falta de uniformidad entre países no garantiza las mismas posibilidades para los pescadores de los países vecinos, hasta existe la paradoja de que los barcos franceses de Córcega no pueden realizar las mismas actividades que los de Cerdeña. Por este motivo, sería deseable una reglamentación europea común.

Es importante subrayar que en Italia y España la legislación nacional se complementa con la legislación y normativa autonómica, debido a la competencia compartida de los dos niveles de gobierno en la materia. Esto no sucede en Francia y Grecia.

⁵ Informe sobre el papel del turismo relacionado con la pesca en la diversificación de la pesca (2016/2035 (INI)), disponible [aquí](#).

⁶ El papel del turismo relacionado con la pesca en la diversificación de la pesca, Resolución del Parlamento Europeo, 4 de julio de 2017, disponible [aquí](#).

Normativa de seguridad en cada país

Para llevar, sin experiencia, turistas en un barco de pesca, el/la profesional de la pesca deberá cumplir estrictamente las reglas de seguridad para que no corran riesgos ni él, ni los demás.

Las normas de seguridad son similares en los 4 países analizados. Cada barco debe obtener un certificado de estabilidad para el número máximo de personas permitidas a bordo. Los dispositivos de protección individual disponibles para cada pasajero (chalecos salvavidas, aros salvavidas) y dispositivos de protección colectiva (balsas) deben estar presentes a bordo.

En cuanto a los chalecos salvavidas, en Francia y España, una vez en cubierta, el turista debe llevar un chaleco o dispositivo autoinflable, distinto del chaleco de abandono del barco, que, sin obstaculizar sus movimientos, sea adecuado para mantenerlos a flote dentro del agua en caso de caída. Esto no es obligatorio en Italia y Grecia.

En los 4 países debe haber a bordo un botiquín de primeros auxilios, de material rígido, estanco, fácilmente desmontable y flotante, que contenga material sanitario específico.

Del mismo modo, los dispositivos contra incendios y las estaciones de radio VHF deben estar siempre presentes a bordo y deben ser revisados periódicamente.

Al abordar, los turistas deben seguir estrictamente las instrucciones recibidas del capitán y la tripulación. Todos deben actuar con responsabilidad y cuidar su propia seguridad y la de los demás. Cada pasajero debe ocupar un lugar seguro en el barco y no debe moverse a menos que reciba instrucciones específicas del capitán.

En caso de peligro, todos los pasajeros deben mantener la calma y seguir las órdenes del capitán.

Regulación de higiene en cada país

En cuanto al reglamento de higiene, hay que destacar que en dos países (España y Francia) los/las profesionales de la pesca pesca/acuicultura no pueden proporcionar a los turistas alimentos a bordo, por lo que no les preocupan las normas de higiene que deben seguirse "a bordo" para la pesca-turismo.

En Italia y Grecia, en cambio, el paquete de medidas higiénicas debe aplicarse "a bordo" en caso de consumo de productos por parte de los pasajeros, cocinados a bordo o precocinados.

El paquete de medidas higiénicas es un conjunto de reglas que definen los requisitos sobre los lugares donde se cocinan y sirven los alimentos, las características del equipo utilizado y las exigencias específicas para los diversos productos de origen animal, incluidos los moluscos bivalvos vivos y los productos pesqueros.

Este paquete de medidas higiénicas asigna la responsabilidad de la higiene de los productos alimenticios, directamente a los distintos operadores de la cadena alimentaria a través de un sistema de autorregulación, utilizando el método de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP.

Por lo que se refiere al turismo pesquero “en tierra”, Francia ha iniciado recientemente actividades de restauración vinculadas a las granjas de mariscos y, en este caso, la regulación a seguir es el HACCP.

Por otro lado, en España existen algunas actividades “en tierra” ligadas a la pesca, pero estas actividades deben estar inscritas en el registro de actividades turísticas de la región y siguiendo la normativa turística.

Más en general, en lo que respecta a las actividades “en tierra”, las normas HACCP se seguirán en los 4 países analizados.

Cuadro resumen de la normativa sobre pesca turismo en los 4 países implicados en el proyecto FIT4BLUE (Francia, España, Italia y Grecia)

	Francia	Italia	España	Grecia
legislación nacional	SI	SI	SI	SI
Primera legislación nacional emitida	2011-2012	1999	2014	2012-2013
Legislaciones regionales	NO	SI	SI	SI
Se permite pesca-turismo "a bordo"	SI	SI	SI	SI
Catering a bordo permitido	NO	SI	NO	SI
Se permite el turismo pesquero "en tierra"	No para pescar Bajo condiciones locales	SI	NO	SI. pero no regulado
Regulación de higiene	Normas HACCP a seguir en tierra	Normas HACCP a seguir a bordo y en tierra	Normas HACCP a seguir en tierra	Normas HACCP a seguir a bordo y en tierra
Regulación de seguridad	Cada barco debe obtener un certificado de estabilidad para el número máximo de personas permitidas a bordo. Los dispositivos de protección individual disponibles para cada pasajero (chalecos salvavidas, aros salvavidas) y los dispositivos de protección colectiva (balsas) son obligatorios a bordo.			
Limita el volumen máximo de ingresos que cada pescador puede obtener del turismo pesquero.	50% por debajo del umbral de 36 100 € de facturación	Sin límites: hasta el 100% de sus ingresos totales	No regulado para todas las regiones	No regulado

Referencias normativas en los 4 países involucrados en el proyecto FIT4BLUE

Italia

- [Decreto ministerial 293/1999](#)
- [Ley 96/2006](#)
- [Abruzos \(Ley regional 23/2012\)](#)
- [Basilicata \(Ley regional 17/2005\)](#)
- [Calabria \(Ley regional 15/2009\)](#)
- [Lazio \(Ley Regional 4/2008\)](#)
- [Marcas \(Ley regional 33/2019\)](#)
- [Friuli Venezia Giulia \(Ley regional 25/1996\)](#)
- [Campania \(Ley regional 284/2008\)](#)
- [Toscana \(Ley Regional 56/2009\)](#)
- [Véneto \(Ley regional 28/2012\)](#)
- [Emilia Romagna \(Ley regional 22/2014\)](#)
- [Apulia \(Ley regional 13/2015\)](#)
- [Cerdeña \(Ley regional 11/2005\)](#)
- [Sicilia \(Ley “Regional” 9/2019\)](#)

Francia

- [Decreto Ministerial, 9 de mayo de 2011](#)
- [Decreto Ministerial, 13 de marzo de 2012](#)

España

- [Ley 3/2001, de 26 de marzo, de Pesca Marítima del Estado](#)
- [Real Decreto 239/2019](#)
- [Real Decreto 418/2015](#)

Grecia

- [Ley 4070/2012](#)
- [Ley 4179/2013](#)
- [Decisión Ministerial Conjunta 414/2354/2015](#)

Capítulo 4: Limitaciones organizativas, legislativas y burocráticas

Aunque el turismo pesquero es hoy en día una realidad conocida entre los/las profesionales de la pesca/acuicultura y está presente en los cuatro países considerados, en ninguno de ellos esta actividad ha expresado aún todo su potencial y, muy a menudo, es vista por los que trabajan en el sector como una oportunidad muy remota y difícil de implementar, esto se debe a algunos problemas.

Teniendo en cuenta la información reunida en los cuatro países, surgieron dificultades y límites similares en relación con el turismo pesquero. En primer lugar, la burocracia que asusta a el/la profesional de la pesca y corta de raíz cualquier idea de diversificación. Incluso los límites y las obligaciones legales, en muchos casos, obligan a el/la profesional a pagar altos costos para que la embarcación sea adecuada y cumpla con la ley o a seguir normas y limitaciones que hacen que la actividad no sea rentable (por ejemplo: el número limitado de personas a bordo).

Los problemas de organización están relacionados con las dificultades para organizar una excursión en el mar, de gestionar y recoger las adhesiones de los turistas, de gestionar las personas a bordo, de mantener cierta limpieza del barco, de gestionar la seguridad y de coordinar y organizar las visitas en tierra (lonja, museo, puerto pesquero). Estas actividades requieren tiempo y atención y es improbable que a el/la profesional pueda realizarlas por sí solo. Por lo tanto, es fundamental, por una parte, crear estructuras que apoyen a los pescadores en el inicio y la gestión de las actividades, tareas que pueden llevar a cabo las propias organizaciones o cooperativas pesqueras, y, por otra parte, es igualmente esencial que los/las profesionales de la pesca/acuicultura adquieran las aptitudes de gestión necesarias para manejar toda una serie de problemas que van más allá de los estrictamente vinculados a las operaciones de pesca.

Las generaciones mayores no suelen estar preparadas para este cambio, por lo que el cambio generacional es fundamental, pero, hoy en día, no es tan frecuente en el mundo de la pesca. Por el contrario, es bastante frecuente en la acuicultura.

Otro importante vacío en los 4 países es la falta de datos estadísticos sobre turismo pesquero. En efecto, no hay información precisa sobre el número de empresas que implementan turismo pesquero, sobre sus ingresos, sobre sus métodos de organización, etc., la única información de este tipo, proviene de proyectos europeos pasados que suelen ser antiguos o no completos.

El conocimiento de los datos estadísticos sobre la realidad del turismo pesquero del país o la región podría dar a los/las profesionales de la pesca/acuicultura información importante sobre cómo iniciar y gestionar la actividad, sobre la competencia, sobre ideas de diversificación y ejemplos de buenas prácticas.

En cuanto a Italia y Grecia, estos problemas se ven agravados por los relativos a la administración de los alimentos cocinados a bordo, que obligan al pescador a cumplir una serie de normas de higiene alimentaria (HACCP) que a menudo son difíciles de aplicar en un barco pesquero.

Capítulo 5: Patrimonio Cultural de la pesca y acuicultura

Las actividades pesqueras tradicionales forman parte del patrimonio cultural europeo y contribuyen a conformar la identidad de las comunidades costeras, al igual los hábitos y costumbres gastronómicas, la historia y los paisajes, aspectos que deben ser puestos en valor ante el turismo.

El término "patrimonio cultural" también se refiere a la relación antigua y profunda entre el hombre y el medio ambiente, de la que los pescadores son testigos vivos. También en este contexto, el turismo pesquero puede resultar, por un lado, un importante laboratorio vinculado a la formación y la información en términos de sostenibilidad y, por otro, una necesaria puesta en valor de los/las profesionales del sector como "guardianes del mar".

Las actividades turísticas relacionadas con la pesca pueden ayudar a aumentar la visibilidad de las profesiones vinculadas al sector y fomentar la apreciación y comprensión de su compleja actividad.

En todos los países involucrados en el proyecto, las tradiciones relacionadas con el mundo de la pesca y la acuicultura se consideran un importante valor patrimonial a transmitir y conservar. Artesanías, herramientas, aparejos, técnicas, historias y leyendas, tradiciones, recetas, personajes y lugares forman parte de un patrimonio cultural que puede atraer a muchos turistas y que puede ser perfectamente explicado y transmitido por las personas que trabajan en el sector. Por esta razón, los/las profesionales de la pesca y acuicultura deben desarrollar habilidades de comunicación y deben ser capaces de entretener al público siendo claros y concisos respetando el horario.

En términos prácticos, ya podemos identificar varias iniciativas capaces de valorizar a nivel económico el patrimonio cultural. Por una parte, a lo largo del litoral ya existen localidades donde cuentan con museos dedicados al patrimonio cultural marítimo y la valorización de los entornos marinos. Podría valer la pena explorar la posibilidad de aumentar el nivel de participación directa del sector en esos museos. Por otra parte, algunas empresas privadas de turismo ya incluyen puertos e instalaciones pesqueras en algunos de sus recorridos, demostrando que pueden ser apreciados por los turistas cuando se combinan con historias, compartiendo tradiciones y escaparate de productos.

Capítulo 6: Falta de programas oficiales de formación, necesidades de habilidades y brechas de formación de los grupos destinatarios

Falta de programas de formación oficiales

Para iniciar una actividad de turismo pesquero, los/las profesionales de la pesca/acuicultura deben tener habilidades específicas que, a menudo, aún no están presentes en los programas de formación tanto a nivel europeo como nacional.

El proyecto investigó, mediante una serie de entrevistas con los interesados del sector marítimo y los conocimientos previos de los propios asociados, cuáles son las principales aptitudes y los principales contenidos que se incluirán en un programa de formación dirigido a los/las profesionales de la pesca/acuicultura que deseen iniciar actividades de turismo pesquero.

Con la información recogida, el proyecto FIT4BLUE pretende crear dos programas de formación, uno dirigido a mentores/formadores para orientarlos sobre los contenidos a tratar en un curso dirigido a nuevos emprendedores en el turismo pesquero y otro dirigido a los/las profesionales de la pesca/acuicultura para formarlos en el inicio de actividades de turismo pesquero.

Esto servirá para mejorar, a nivel europeo, una deficiencia que el consorcio del proyecto ha puesto de relieve (la falta de un programa oficial europeo de formación en turismo pesquero) y también a nivel nacional, en los 4 países que participan en el proyecto. De hecho, en 3 países (España, Francia y Grecia) no existe ningún programa de formación oficial o específico para los/las profesionales de la pesca/acuicultura sobre turismo pesquero y, sólo en Italia, existe un programa de formación específica para los/las profesionales de la pesca/acuicultura sobre turismo pesquero pero organizado a nivel regional (en la región del Véneto)⁷.

En España existen entidades privadas que ofrecen algunas nociones de turismo pesquero, seguridad a bordo y planificación de visitas e itinerarios. En otros países, existen programas de formación derivados de proyectos europeos que han dado lugar a manuales de buenas prácticas o cursos de formación. En los 4 países, no hay programas de formación para formadores.

⁷ Es un curso obligatorio para el turismo de pesca "a bordo" y "en tierra"

Necesidad de competencias e insuficiencias de formación en los grupos destinatarios.

Como se ha explicado anteriormente, el proyecto FIT4BLUE ha recopilado, al entrevistar a las partes interesadas, las competencias más importantes necesarias para que un/a profesional de la pesca/acuicultura inicie una actividad de turismo pesquero. Entre las habilidades más importantes que surgieron de las entrevistas en los 4 países se encuentra la comunicación oral que es fundamental para el contacto con los turistas. Muchos los/las profesionales de la pesca/acuicultura no están acostumbrados a hablar en público y, en algunos casos, todavía utilizan dialecto. Hacer que un profesional de la pesca/acuicultura sea hábil para describir y contar, ciertamente puede hacer que la experiencia sea más accesible también para los turistas nacionales e internacionales.

Por ello, también se deben desarrollar las habilidades de inglés básico, para tratar con turistas extranjeros que, de lo contrario, corren el riesgo de no involucrarse y no apreciar la actividad.

Las competencias TICs también son muy importantes. Internet y las redes sociales (Facebook, Twitter, etc.) son ahora los canales más utilizados para publicitar un negocio de turismo pesquero. No todos los/las profesionales de la pesca/acuicultura tienen los conocimientos necesarios para utilizar las redes sociales o sitios web a través de PC, portátiles y teléfonos inteligentes y esta es una brecha que puede perjudicar la visibilidad de la actividad.

Otras habilidades importantes son las competencias para emprendimiento y marketing, tanto para gestionar el negocio como para crear una conexión y acuerdos con tour organizadores de tours, hoteles, oficinas de turismo y organizaciones locales. En este sentido, será importante desarrollar las habilidades útiles para este tipo de negociación, nociones relacionadas con saber cómo iniciar relaciones colaborativas con estructuras dedicadas a la gestión de grupos de turistas y relacionadas con cómo desenvolverse en un mundo con gran número de ocupaciones recreativas.

Las habilidades de comercialización son muy importantes, también porque los/las profesionales de la pesca/acuicultura deben poder vender su producto a los turistas, ya sea una excursión marítima a lo largo de la costa, si es un producto para degustar, si se trata de una actividad cultural en tierra (visitas al puerto / mercado de pescado). Por tanto, el conocimiento del sector turístico es muy importante para saber a qué grupos destinatarios contactar y qué canales utilizar.

En cuanto al patrimonio cultural y natural de la zona, será importante una formación básica que permita al pescador / acuicultor contar tanto la historia de la zona como del puerto pesquero y las características naturales de la costa.

Otra competencia importante es el conocimiento de las normas de seguridad, fundamental para el pescador que quiere iniciar este tipo de actividad sin incurrir en sanciones y mantener a los turistas a salvo.

En países donde existe la posibilidad de administrar alimentos a bordo (solo en Italia y Grecia) o en tierra (en Italia, Grecia y, en algunos casos, en Francia y España), el conocimiento de las normas de higiene será obligatorio (reglamento HACCP). Las habilidades gastronómicas y de servicio de mesa también serán muy importantes.

Las principales habilidades surgieron durante las entrevistas con las partes interesadas:

Habilidades y necesidades	Francia	Italia	España	Grecia
Habilidades de comunicación	X	X	X	X
Habilidades de TICs (red social, sitio web)	X	X	X	X
Habilidades de gestión financiera y administrativa.	X	X	X	X
Formación básica sobre el patrimonio cultural y natural de la zona	X	X	X	X
Habilidades mínimas del idioma inglés	X	X	X	X
Habilidades emprendedoras	X	X	X	X
Conocimientos básicos del sector turístico y cómo se regula y organiza	X	X	X	
Conocimiento de regulaciones y normas de seguridad.	X	X		

Capítulo 7: Ejemplo de Buenas Prácticas

Aunque el turismo pesquero se encuentra todavía en una fase inicial, con diversas dificultades económicas y reglamentarias, no faltan ejemplos virtuosos de buenas prácticas en todos los países. Estos ejemplos involucran no solo a empresas individuales sino también a cooperativas y asociaciones que juegan un papel fundamental como apoyo logístico y organizativo.

En Italia, se han identificado cinco ejemplos, diferentes por región y operaciones. Todos ellos tienen la valorización gastronómica del producto en el centro de su propuesta, que resulta ser el atractivo turístico más simple y efectivo. Una propuesta turística que luego se enriquece con todos los activos tangibles e intangibles relacionados con la pesca, la acuicultura y el mar.

En España, la mayor parte de las actividades de turismo pesquero más conocidas se concentran en el área mediterránea y Galicia. Hemos elegido algunos ejemplos de diferentes tipos de actividades tanto en tierra como “a bordo” y un ejemplo de una empresa que se encarga de impulsar iniciativas privadas que carecen de los medios para gestionar reservas y promoción directa.

En Francia, las buenas prácticas del turismo pesquero en el Mediterráneo son difíciles de identificar. Esto no significa que no los haya. Los pescadores ubicados en los pequeños puertos pesqueros de la Côte d'Azur y Córcega no se comunican o muy poco en las redes sociales por desconocimiento, pero principalmente porque no está en su cultura. Es por ello que las organizaciones profesionales gestionan, según su competencia, la comunicación sobre turismo pesquero desde su propia web. De hecho, el comité regional de pesca marítima de Provence Alpes Côte d'Azur y Córcega ha optado por el mismo logotipo disponible en el idioma regional para identificar el turismo pesquero en todos los medios de comunicación y puertos. Sin embargo, podemos observar algunas excepciones como en el departamento de Bouches du Rhône.

En Grecia, solo hay 150 pescadores con una licencia de turismo pesquero. Las islas griegas como Creta, Santorini y Corfú tienen los mejores ejemplos de turismo pesquero. En Attica, la región con casi la mitad de la población griega, hay menos de 10 pescadores con licencia de turismo pesquero. Significativo es el ejemplo del turismo pesquero del lago Messolonghi.

Italia

A pesar de las múltiples dificultades, en Italia no faltan las iniciativas emprendedoras, que pueden tomarse como ejemplo tanto para implementar nuevos modelos de generación de ingresos como con fines formativos. A continuación, se presentan sólo algunas de estas buenas prácticas, relativas a los distintos marcos regionales.

Buena práctica n. 1: Turismo pesquero en Liguria

Siguiendo el ejemplo de veinte años de turismo pesquero en Cerdeña, Liguria se ha distinguido a nivel nacional, debido a un fuerte esfuerzo en la diversificación de las actividades en los últimos cinco años. Esto fue posible gracias al importante trabajo de las cooperativas de pescadores, asociaciones de comerciantes pesqueros en sinergia con las oficinas de la Región de Liguria en el apoyo a la diversificación de su actividad, mediante la creación de legislaciones regionales, la participación conjunta en proyectos europeos y la creación de actividades de formación destinadas a crear habilidades emprendedoras. Las inciertas condiciones climáticas marinas que caracterizan a esta región especialmente en verano han empujado al sector a desarrollar el turismo pesquero con un barco amarrado en el muelle y enfocado en brindar comidas a base de pescado fresco. Las empresas que se han distinguido son, por ejemplo, la Cooperativa de Pescadores de Boccadasse (Ge), con la creación del itti-turismo Ge8317 donde los turistas pueden tomar un aperitivo en la playa. Otros ejemplos son la Cooperativa Mare di Albenga que ofrece un servicio de cocina didáctica “a bordo” y pequeños cruceros, o la Cooperativa Crazy Fish de Varazze (Sv) y Cooperativa Bistromare con aperitivos en la playa y vinos directamente del viñedo. Una presencia histórica en la zona es el Castel Dragone cuyo propietario ha transformado su barco de cerco en un restaurante flotante o pesca Alalunga de la Cooperativa Savona, compuesta por jóvenes pescadores que, durante todo el año, ofrecen en el muelle por la noche bolsas de papel con pescado frito.

Cooperativa de Pescadores de Boccadasse (Ge), con la creación del “itti-turismo” Ge8317



Mare di Albenga Cooperative-Liguria



Crazy Fish Cooperative of Varazze- Liguria



Castel Dragone - Camogli (Ge) - Liguria





Alalunga pesca de Cooperativa Savona

Buena práctica n. 2: Pesca turismo de Paolo Fanciulli

Cuando hablamos de turismo de pesca en la Toscana, inmediatamente pensamos en Paolo Fanciulli que con su barco "Sirena" acompaña a los turistas a descubrir la hermosa costa del Parque Maremma. Innovador para otros pescadores locales, a lo largo de los años ha experimentado con éxito el turismo pesquero en tierra basado en productos orgánicos y ha realizado una importante contribución al mantenimiento de la biodiversidad marina del parque con la creación de la "casa de los peces", un museo sumergido. compuesto por estatuas de mármol toscano que actúan como barreras artificiales de repoblación para las especies de peces locales.



Paolo
Il Pescatore
Assistenza
SIRENA
TALISMA

Il Parco della Maremma dal Mare

Vivi l'emozione del mare con Paolo il Pescatore, pioniere della pesca sostenibile e del pescaturismo: escursioni della costa, illustrazione dell'ambiente marino, pranzi o cene con il pesce appena pescato e molto altro...

Prenota al 3332846199 (Deutsch 3357069603)
www.paoloilpescatore.it

ANGELO
PESCATURISMO

I FRATELLI ARGENTO VI ASPETTANO
AL PORTICCIOLO DI TORRE CANNE (BR)

PER INFO E PRENOTAZIONI:
☎ 340 2715898 - 338 8501821
✉ angelopescaturismo@gmail.com

HAPPY HOUR PESCA PROFESSIONALE EVENTI

Web: <https://paoloilpescatore.it/pescaturismo.php>

Buena práctica n. 3: Región de Puglia

La región de Puglia, a pesar de su reputación como una región de alto turismo, se caracteriza por la presencia de pocas actividades de turismo pesquero que a lo largo de los años se han consolidado y permanecen en la zona. La causa se encuentra en una marina compuesta principalmente por sistemas de arrastre de fondo, con embarcaciones que no son aptas para recibir turistas, pero sí muy activas en la venta al por menor. Como buenas prácticas podemos señalar las pequeñas realidades pesqueras centradas en la provincia de Brindisi como la pesca turismo Francesco, pesca turismo Angelo, My Way, mientras que en la zona de Porto Cesareo está la pesca turismo Lo Sparviere con su gran palangrero que también se ha distinguido convirtiendo su barco en un lugar didáctico para grupos escolares.



Pesca turismo Francesco



Buena Práctica n. 4: Cooperativa pesquera Casa del Pescatore Cesenatico

En Emilia-Romagna, un ejemplo ciertamente vanguardista es el de la “Cooperativa Casa del pescatore” en Cesenatico (FC). Una cooperativa fundada oficialmente en 1945, pero que sitúa sus raíces en una serie de acciones de cooperación ya implementadas por un grupo de pescadores en décadas anteriores. Hoy, a pesar de las dificultades de la pesca de arrastre, gracias también al importante sector del cultivo de mejillones, la cooperativa es una de las empresas productivas italianas más importantes y dinámicas. A lo largo de los años, además de estas indudables cualidades emprendedoras, también ha ido consolidando una nueva actividad cultural puntera, ligada al desarrollo del patrimonio material e inmaterial de la propia cooperativa y de sus socios.

La cooperativa tiene una estrecha relación con el Museo Marítimo de Cesenatico, museo de excelencia de nivel europeo, y ha promovido y creado un archivo histórico real, recopilando material fotográfico y filmico, así como testimonios grabados orales y escritos. Recientemente se ha publicado un libro “Il mare non è un campo di grano. Interviste ai pescatori di Cesenatico” (El mar no es un campo de trigo. Entrevistas con pescadores de Cesenatico) de Davide Gnola, autoproducido por la propia cooperativa.

Asimismo, la Cooperativa y sus socios llevan veinte años realizando tanto turismo pesquero a bordo como en tierra. En particular, estas actividades son gestionadas por la cooperativa de pescadores en colaboración con una cooperativa experta en el campo de la puesta en valor del territorio, del patrimonio cultural y del medio ambiente y en la organización de excursiones. Esta cooperativa externa actúa como intermediario entre pescadores y ciudadanos o estudiantes.

Siempre en el contexto de la puesta en valor del producto y del puerto pesquero, se pueden considerar dos eventos muy importantes no solo simples fiestas gastronómicas del país sino también momentos reales de valorización y difusión relacionados tanto con los productos pesqueros y mariscos como con la cultura de la pesca y cultivo del mar.

“Azzurro come il pesce” habría cumplido sus veinte años, a principios de mayo.

“Il pesce fa festa” es el evento otoñal que atrae a miles de personas durante cuatro días, no solo con sus puestos gastronómicos sino también gracias a los concurridos encuentros con pescadores, mejillones, investigadores, historiadores y todos aquellos que en diversas capacidades giran alrededor el mundo pesquero y marino de Cesenatico.

[Web 1: http://www.casapescatore.it/Pescaturismo/](http://www.casapescatore.it/Pescaturismo/)

[Web 2: https://www.cesenatico.it/scheda_articolo.asp?id=320](https://www.cesenatico.it/scheda_articolo.asp?id=320)

[Web 3: https://www.cesenatico.it/scheda_evento.asp?id=22](https://www.cesenatico.it/scheda_evento.asp?id=22)

Proposta 1 **Un giorno da pescatore!**

MATTINO ore 9,30 - 12,00 circa

- Ritrovo presso il Mercato Ittico di Cesenatico e imbarco a bordo del peschereccio
- Illustrazione dei sistemi di pesca in uso nella marineria di Cesenatico a cura del comandante dell'imbarcazione
- Visita ai vivai di mare per l'allevamento dei mitili (cozze): lavorazione, selezione e raccolta del prodotto per la commercializzazione
- Dimostrazione di pesca con l'ausilio di attrezzi da posta (cogulli, tramagli e cestelli per lumachini)
- Incontro al largo con pescherecci che effettuano la pesca a strascico e volante intenti a salpare le reti al termine della "calata" di pesca (*)
- Rientro in porto

* E' possibile solo dal lunedì al venerdì esclusi i periodi di fermo pesca

POMERIGGIO ore 14,00 - 15,30 circa

- Ingresso in Sala Asta del Mercato Ittico per assistere alle contrattazioni dei prodotti ittici

Quota di partecipazione individuale: € 50,00

Proposta 2 **Cesenatico e i suoi segreti**

MATTINO ore 9,30 - 12,00 circa

- Ritrovo coi pescatori presso il Mercato Ittico di Cesenatico
- Sala lavorazione e allestimenti reti da pesca: incontro con i vecchi pescatori che esercitano l'attività di riparazione e allestimento delle reti da pesca e illustrazione dei sistemi di pesca in uso nella Marineria di Cesenatico
- Magazzino approvvigionamenti reti, cordami, materiali e attrezzature di pesca
- Cantieri navali, scalo di alaggio e varo natanti, Porte Vinciane
- Centro di ricerche Marine, battello oceanografico Daphne
- Fabbrica del ghiaccio
- Vecchio borgo dei pescatori lungo l'asta di Ponente del porto
- Visita al museo della Marineria: sezione galleggiante e sezione terra
- Passeggiata lungo Corso Garibaldi e visita a Pescheria e Conserve

POMERIGGIO ore 14,00 - 15,30 circa

- Rientro in porto dei pescherecci
- Ingresso in Sala Asta del Mercato Ittico per assistere alle contrattazioni dei prodotti ittici

Quota di partecipazione individuale: € 10,00
Minimo 12 partecipanti

Pescaturismo per le scuole è
"La compagnia del pesce azzurro"
www.giratlantide.net/lacompagniadelpesceazzurro

Tutti a tavola

Esclusivamente per chi partecipa alle proposte 1 e/o 2 è possibile assaggiare al punto "degustazione" della Cooperativa Casa del Pescatore, un pranzo cucinato dai pescatori di Cesenatico, con pesce rigorosamente fresco di stagione, pescato dalle imbarcazioni della marineria.

Il pranzo:
un antipasto - cozze e vongole
un primo piatto - spaghetti con le vongole o passatelli con brodo di pesce
un secondo - grigliata o pesce fritto
accompagnati da acqua e vino in abbondanza

Proposta 2+pranzo di pesce € 38,00
Proposta 1+pranzo di pesce € 70,00
Proposta 1+2+pranzo di pesce € 79,00

Le quote sono valide per minimo 6 partecipanti
Periodi di effettuazione da maggio a ottobre
Le prenotazioni devono essere effettuate con almeno una settimana di anticipo dalla data di partenza.

SOGGIORNI DI pesca **turismo**

Proposte per **weekend** fra le vele multicolori di Cesenatico alla scoperta del mare e delle sue tradizioni, alla ricerca delle radici più autentiche della Romagna **a partire da € 170,00**

Buena práctica n. 5: Pesca turismo “Nonno Remo”

También podemos encontrar un ejemplo de buenas prácticas en Pescara (Región de Abruzzo): El barco de pesca de almejas “Nonno Remo” organiza excursiones en barco de día con almuerzo a bordo, salidas de pesca o viajes cortos con aperitivos en mar abierto al atardecer. El barco pesquero de almejas también colabora con centros de investigación y autoridades sanitarias embarcando técnicos para las actividades de muestreo en el mar.



The advertisement for Pescara Turismo is a dark blue banner with white text and images. On the left, it features a circular logo with a fish and the text 'Pescara Turismo'. Below the logo, it reads 'Pescara Turismo', 'Pesca turismo a bordo della Nonno Remo I', and 'Claudio Lattanzio 333 832 1822'. The center of the banner is a collage of three photos: a fishing boat on the water, a group of people on the deck, and a woman eating. On the right, it says '“Un modo nuovo, appassionante e divertente di vivere il mare”' and provides the website 'www.nonnoremo.it' and social media handles 'f /pescaraturismo'.

Web 1: <https://www.facebook.com/pescaraturismo/>

Web 2: <https://www.pescaraturismo.it/wordpress/>

Buena práctica n. 6: Turismo de pesca "Asia" e Itti-turismo "Al Fritulin"

En la región del Veneto en el delta del Po hay otro buen ejemplo de turismo pesquero: en la laguna Scardovari está el "Pescaturismo Asia" que tiene un bote que lleva a los turistas a realizar excursiones en la laguna Scardovari para ver la pesca de almejas y otros tipos de pesca y para disfrutar de la naturaleza del Delta del Po: "Visite las lagunas del Parque Regional Veneto del Delta del Po en los barcos típicos y en compañía de los pescadores locales".

La misma empresa cuenta también con un itti-turismo "Al Fritulin" que ofrece a los clientes únicamente productos locales: "Cocina típica de pescado en el km 0, directamente del pescador a nuestras mesas"



Asia
PESCA-TURISMO

ESCURSIONI GUIDATE
NEL PARCO REGIONALE VENETO
DEL DELTA DEL PO

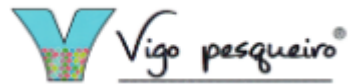
REGIONE del VENETO
PARCO REGIONALE VENETO
fit4blue
tripadvisor

CELL: 348 2848885
WWW.PESCATURISMODELTAPO.COM

Web: <https://www.facebook.com/PescaturismoDeltaPo/>

España

Buena práctica n. 1: Vigo Pesqueiro



Vigo Pesqueiro es un producto de difusión del patrimonio marítimo pesquero creado por la Fundación FUNDAMAR en 2016. Vigo pesqueiro es un programa que tiene como objetivo realizar actividades turísticas que combinan el turismo pesquero con el turismo industrial, a través de diferentes itinerarios donde se pueden visitar todos los recursos que, directa o indirectamente, están relacionados con el sector pesquero (puerto, embarcaciones pesqueras, centros de investigación, museos, rutas a pie y en barco...). Las rutas están diseñadas según el público objetivo: adulto, niño, en riesgo de exclusión, nacionalidad, necesidades especiales.

Web: www.vigopesqueiro.com

Web: <https://www.fundamar.org/category/vigo-pesqueiro/>

Buena práctica n. 2: Amarturmar



La Asociación Cultural de Mulleres e Homes do Mar de Cesantes (Amarturmar) es una entidad fundada por seis socios del sector pesquero y marisquero que tiene como objetivo promover un tipo de turismo sostenible en la zona de Cesantes y Redondela.

Ofrecen diferentes tipos de rutas:

- Ruta del marisco a pie y a flote
- Ruta chocó y xeito
- Ruta del puerto

Web: <https://www.turismomarinero.org/>

Buena práctica n. 3: Amarcarril



La Asociación mariscadoras de Carril (AMARCARRIL) pone en marcha diferentes rutas para promover y dar difusión a la actividad marisqueo, su entorno, combinado con la degustación de productos (gastronomía). También realiza rutas inclusivas para personas con discapacidad.

Web: <https://amarcarril.wordpress.com/>

Buena práctica n. 4: Foredunes, Formación sobre patrimonio costero



Foredunes es un centro de formación sobre patrimonio costero que realiza actividades relacionadas con el patrimonio costero y su relación con el medio ambiente. Las actividades que se pueden realizar en las instalaciones son: a) Pesca segura; b) Observación de aves y fotografía; c) Actividades de la naturaleza para el medio ambiente; d) Talleres escolares

Los talleres y actividades que se realizan para los Centros Escolares están orientados a que los alumnos aprendan sobre la pesca y el patrimonio costero jugando, haciendo manualidades y experimentando.

Entre las actividades que realizan están:

- Visitas y talleres en una Fábrica de Conservas: Temas relacionados con la Alimentación y la Salud, Gastronomía, métodos de producción, pesca y actividades afines, etc.
- Visitas a La Lonja y puerto pesquero: Visitas en las que verán los tipos de embarcaciones pesqueras, experimentarán la subasta de pescado, olerán lo que han pescado los marineros, en definitiva, conocerán de primera mano el sector primario de la pesca.
- Talleres en salinas tradicionales: Conocer de dónde proviene la sal que consumimos, los tipos de sal, el entorno donde se realiza la actividad de la sal complementado con talleres relacionados, es una de las visitas, también al aire libre, recomendadas para los estudiantes.
- Paseos en barco y talleres: Nuestro Patrimonio Costero se caracteriza por paisajes únicos: dunas, marismas, esteros, desembocaduras de ríos. La mejor forma de conocerlos es en barco.

Web: www.formacionforedunes.es

Buena práctica n. 5: Turismo marinerero Costa del Sol



Turismo marinerero Costa del Sol tiene por objetivo:

- Potenciar y mejorar el sector pesquero artesanal.
- Ofrecer un complemento económico a los pescadores y sus familias.
- Contribuir a la integración de las mujeres en la pesca artesanal.
- Difundir la cultura y la cocina marinera.
- Ofrecer un nuevo producto turístico sostenible y alternativo para los pueblos costeros, ofreciendo experiencias únicas en contacto con su gente, su cultura y sus tradiciones.

Entre alguna de sus actividades encontramos:

- La ruta gastronómica para degustar una auténtica comida marinera: Se llevan a los lugares donde se desarrolla la actividad pesquera, como la subasta de pescado en la lonja (por la tarde), la descarga del pescado, para visitar el espectacular entorno.
- Descubrir la historia de la pesca y sus profesionales.
- Excursiones en barco para ver en vivo el trabajo de la pesca.
- Pesca deportiva que incluye: Instructor profesional, Bebidas y comidas a bordo.
- Actividades para escolares.

Web: www.turismomarinerero.com

Buena práctica n. 6: Portal de experiencias Pescaturismo Spain



El portal PescaTurismo Spain tiene como objetivo promover todas las experiencias de turismo pesquero en toda España. PescaTurismo Spain es una plataforma Web que, en colaboración con las Cofradías de Pescadores, asociaciones y otras iniciativas de turismo pesquero y pesca turismo en distintos puertos de Mallorca, Menorca, Galicia, Valencia, Cataluña.

Este portal, facilita que los/las profesionales del sector puedan ofrecer todo tipo de excursiones y actividades de turismo marítimo, pesca turismo y excursiones en barcos de pesca tradicional.

Web: <https://www.pescaturismospain.com/>

Francia

Buena práctica n. 1: Turismo pesquero en Francia, el descubrimiento de la pesca profesional

Las organizaciones pesqueras profesionales en PACA y Córcega centralizan la información regional sobre el turismo pesquero en nombre de sus miembros. Puede encontrar en su web los datos de contacto de los profesionales que practican esta actividad. Es importante destacar que estos dos territorios han optado por un mismo logo.



Web: https://www.crpmem.corsica/Le-Pescaturisimu_a281.html

Web: <https://www.crpmem-paca.fr/index.php/peche-maritime/pescaturisme>

Buena práctica n. 2: Pesca turismo en Carry le Rouet

Saliendo de Carry le Rouet, M Serge Piro le da la bienvenida a bordo de su barco para revelar sus conocimientos. A partir de las 7 de la mañana, con las primeras luces del alba, soltarás los amarres para descubrir la costa azul.

Desde la isla Planier hasta la desembocadura del Ródano, asistirá a la pesca de atún rojo o caballa: aprenderá las técnicas de caña y broumé.



Web: <http://pecheaugros-carry.fr/index.php/serge-piro/>

Buena Práctica n. 3: Pesca turismo en Córcega

En el marco del proyecto TOURISMED (cofinanciado por el Programa INTERREG Med), cuatro profesionales del sector pesquero comenzaron a practicar el turismo de pesca en Córcega. Hoy en día en Ajaccio, Propriano, Bonifacio y Solenzara los turistas pueden experimentar por un día lo que es ser un profesional de la pesca



Web: <https://fishingtourism.net>

Grecia

Buena práctica n. 1: Turismo pesquero Michalis en Cefalonia



El capitán Michalis Messoloras, su padre el capitán Gerasimos y su esposa brindan una experiencia especial a los visitantes del tranquilo pueblo de Svoronata, en el suroeste de la isla de Cefalonia: la oportunidad de pasar un día con su familia y sus seres queridos en un barco de madera tradicional griego. y pescado a la manera tradicional.

La familia Messoloras fue la primera familia de pescadores que inició la actividad de pesca turismo en Cefalonia. Actualmente ofrecen 4 tipos diferentes de excursiones:

- SIGUIENDO EL BARCO DE MICHAEL, que es la excursión típica de pesca turismo. Los visitantes siguen de cerca el proceso de cómo se recogen las redes y ayudar en la medida que se les permita por su propia seguridad. Los métodos de pesca tradicionales utilizados permiten que los visitantes descubran cómo se capturan a las langostas, cangrejos, camarones, peces escorpión, lubina, besugo y muchos más. Luego, se prepara el almuerzo frente a los visitantes, mientras el personal prepara el «bourgeto», un plato tradicional de Cefalonia elaborado con varios pescados.
- VIAJES DE PESCA AL ATARDECER
- VIAJES ESPECIALES, donde los visitantes pueden participar en la pesca del pez espada.
- VIAJES DE OTOÑO

Web: <https://michalisfishingtourism.com/>

Buena práctica n. 2: “Aqua action” en la laguna Mesolonghi-Aetoliko



La empresa “Aqua Action” fue creada en 2005 en Mesolonghi-Aetoliko y durante varios años trabajó codo a codo con sus pescadores para la protección y promoción de la zona.

La creación de la empresa se basó en la conciencia de que el turismo alternativo puede apoyar los ingresos de la comunidad local y al mismo tiempo convencer sobre el valor de la protección ambiental en sí.

En cooperación con el sector, implementan cuatro programas diarios de turismo pesquero:

- INTRODUCCIÓN A LA ZONA Y LOS PESCADORES: El programa implica un breve recorrido por la región, con énfasis en la historia de Mesolonghi y el funcionamiento de la laguna.
- LA RIQUEZA NATURAL, LA HISTORIA Y LA MITOLOGÍA EN LA ZONA DE LA LAGUNA: El programa se centra en la mitología de la zona, las aves, la producción de sal en la laguna e incluye un recorrido por el magnífico bosque de Fraxos.
- CONOCE LOS/LAS PROFESIONALES DE LA LAGUNA Y LA CULTURA DE LA ZONA ALREDEDOR DE LA PESCA: El programa se centra en el ciclo de vida de los peces y cómo es capturado por los locales.
- VIVIR CON LOS PESCADORES: El programa se centra en la vida de los/las profesionales del sector de la pesca y las técnicas tradicionales. A los visitantes no sólo se les brinda información general sobre la laguna y las particularidades de la zona, sino que también pueden permanecer en la zona de pesca observando el desarrollo de diversas actividades como la pesca individual.
- Observación demostrativa de las actividades de pesca con la participación voluntaria de los/las turistas.
- Almuerzo en el mar elaborados con recetas locales por pescadores y con pescado y marisco capturado durante el día.

Al final de cada tour/actividad el visitante recibirá cierto material de información como:

- Tríptico para cada región

- Guía de productos pesqueros de la región
- CD con información para conocer la zona, la pesca y los productos pesqueros
- Guía del pescado para conocer la frescura, características estación...
- Tarro conmemorativo con sal natural sin refinar (la famosa "afrina" de Salinas)

Web: <http://www.aquaaction.gr/>

Buena práctica n. 3: Armenistis Fishing Trips



Giannis Athinaios es el único pescador en Nea Makri, Attica, con una licencia de pesca turismo. Su embarcación, Armenistis, tiene capacidad para 8 personas y todo el equipamiento necesario.

El capitán organiza excursiones de pesca en la zona del sur de Evia para que los visitantes puedan familiarizarse con las técnicas tradicionales y modernas de la pesca profesional.

Armenistis es una embarcación tradicional de madera de 11 metros con una máquina de 135 caballos de fuerza y cuenta con modernos equipos electrónicos y de pesca que satisfacen casi todas las necesidades de los pasajeros.

Las salidas de pesca se realizan con cita previa entre el capitán y los interesados. Así, hay una variedad de opciones en los horarios de salida y regreso, que puede incluir la pesca con redes, palangres, curricán, etc. El horario de la actividad puede ir desde las 3 horas de demostración de técnicas y procedimientos de pesca, y/o 2 - 3 horas de pesca por parte de los visitantes, incluyendo el almuerzo o cena, según horario, con platos fríos de sepia y pulpo a la vinagreta.

Web: www.armenistis-fishingtrips.gr

Buena práctica n. 4: Giorgaros Fishing Tours



Giorgaros es el barco de Anthi Arvaniti, capitán y líder de la empresa en Santorini, ya que pertenece a una familia con una larga tradición pesquera en la isla. El "Santorini Fishing Tours by Giorgaros", organiza todos los detalles sobre los lugares, el tiempo, el equipo y todo lo que los visitantes necesitan para disfrutar de la actividad de turismo de pesca en Santorini.

Entre las actividades que se pueden desarrollar están:

- Pesca al atardecer
- Pesca en aguas profundas
- Pesca de atún y camarón
- Pesca nocturna
- Crucero y pesca (en el famoso volcán de Santorini o islas cercanas)
- Pesca y cocina

Web: <http://www.santorini-fishing-tours.com/>

Buena práctica n. 5: Fishing Trips “Sargos”

FISHING TRIPS "SARGOS"

Enjoy your fish cooked in local taverns or on boat by our crew!

FISHING TRIPS
FROM KISSAMOS PORT TO

- GRAMVOUSA
- BALOS
- RAVDOUCHA
- NOPIGIA
- AG. SOZON
- MIRTILOS GULF

FISHING BY:

- Net
- Fishing line, pole and traps
- Longline

with fishing boat "SARGOS"

graphica

El barco pesquero "SARGOS" se encuentra en el puerto pesquero de Kissamos en Kissamos sólo a 3.3 km del centro. Su capitán es Giorgos Kastrinakis.

Fishing trip “Sargos” ofrece diferentes itinerarios en diversas áreas cercanas y playas privadas, donde los visitantes pueden observar o participar en la pesca con red, sedal, caña, nasas y palangre.

Web: <https://www.facebook.com/SargosTaxiBoat/>

Conclusiones

El turismo pesquero (en tierra o a bordo) ofrece la posibilidad a los emprendedores que realizan actividades de pesca o acuicultura artesanal y profesional, de manera individual o asociados en cooperativas u otro tipo de organizaciones, a realizar actividades con fines turísticos / recreativos.

Con el turismo pesquero, los/las profesionales del sector pesquero y la acuicultura se convierten en protagonistas de un turismo particularmente sostenible y responsable. De hecho, puede apoyar el espíritu empresarial local salvaguardando y difundiendo los usos y tradiciones de las comunidades pesqueras y acuícolas. También puede difundir los principios de sostenibilidad ambiental y económica, las tradiciones de los oficios y los aspectos de la vida diaria relacionados con ellos.

Cabe reiterar que el turismo pesquero responde al principio de sostenibilidad económica, social y ambiental, necesario para el manejo integrado de las actividades marítimas, ya que representa una fuente adicional de ingresos, pero al mismo tiempo produce efectos como:

- la reducción del impacto sobre los recursos pesqueros;
- la difusión de conocimientos sobre el medio marino, costero y lagunar, especies incluso de bajo valor comercial, herramientas y técnicas de pesca / acuicultura, tradiciones, recetas y mejora de los espacios vinculados con la pesca / acuicultura;
- la sensibilización de la opinión pública sobre los problemas a los que se enfrentan día

El presente documento tuvo como objetivo analizar cómo se desarrolló esta actividad en los 4 países involucrados en el proyecto FIT4BLUE. Para ello, se utilizó en primer lugar el conocimiento de los socios del proyecto que llevan años trabajando sobre el terreno en el sector pesquero; en segundo lugar, se realizaron entrevistas a expertos del sector a quienes se les solicitó dar una opinión general sobre el estado pesquero y acuícola y evaluar tanto la calidad como la cantidad del estado real del turismo pesquero en su país.

La información recabada enmarca el estado del turismo pesquero en los países involucrados, dejando en claro que el turismo pesquero es una excelente herramienta para el desarrollo sostenible en manos del sector pesquero pero que, sin embargo, los temas críticos para su posterior desarrollo aún son muchos.

Los principales problemas que surgieron de la investigación se pueden resumir de la siguiente manera:

1. Legislación no uniforme entre países y prácticamente ausente a nivel europeo;
2. Discrepancias significativas entre los países involucrados en las actividades permitidas para el turismo pesquero;
3. Uniformidad entre los países considerados con respecto a la falta de habilidades formales entre los/las

- profesionales del sector pesquero y acuícola;
4. Uniformidad entre los países considerados en cuanto a dificultades burocráticas, organizativas y legislativas;
 5. Falta de datos estadísticos oficiales sobre turismo pesquero;
 6. Falta de programas oficiales de formación sobre turismo pesquero en casi todos los países, incluidos los dirigidos a formadores.

Además, el turismo pesquero se caracteriza por acciones que no son fáciles de adaptar al proceder de tradiciones milenarias y consolidadas, que tienen además que afrontar un escaso relevo generacional.

Por el contrario, existe una gran cantidad de habilidades no formales e informales entre los/las profesionales en todos los países, que deben ser absolutamente preservadas.

Por todo ello, la creación de un programa de formación común, de alcance europeo, que tenga el objetivo de contener peculiaridades de los 4 países analizados y que, al mismo tiempo, se mueve por un hilo conductor común de acciones para potenciar la diversificación del sector de la pesca y la acuicultura es, hoy en día, fundamental. Más aún, porque las deficiencias en las habilidades formales surgidas de los socios son prácticamente las mismas, al igual que las dificultades burocrático-legislativas y organizativas.

De la misma forma, se deben potenciar y resaltar las competencias no formales e informales que, a lo largo de los años de actividad, adquieren y estas deben de ser valorizadas, a través de la participación de pescadores y piscicultores, en la implementación de programas de capacitación.

Los programas de capacitación que se implementarán dentro del proyecto serán dos, el primero para capacitadores/formadores/as, el segundo para los/las profesionales del sector. Los datos recopilados en este estudio de evaluación comparativa conducirán, por un lado, a crear un programa de formación sobre los temas más candentes, los problemas planteados y las habilidades identificadas, por otro lado, para desarrollar un segundo programa que implemente las ideas del primero, haciendo contenidos concretos a disposición de los/las profesionales del sector.

Anexo 1: Turismo pesquero en Italia

La legislación nacional italiana define turismo pesquero como "el conjunto de actividades realizadas por el propietario - individual, empresa o cooperativa - de un buque pesquero costero que embarca a personas distintas de la tripulación para la realización de actividades turísticas-recreativas".

En Italia, el turismo pesquero puede ser practicado por:

- armadores con licencia de pesca
- cooperativas y empresas agrícolas que tienen una licencia de acuicultura
- cooperativa pesquera con un barco privado dedicado exclusivamente al turismo pesquero

En cualquier caso, se requiere una autorización específica de turismo pesquero de un año de vigencia.

En lo que se refiere a la pesca turismo "a bordo", para obtener la autorización, los/las profesionales de la pesca o acuicultura deben tener una licencia de pesca válida, un buque pesquero registrado en la oficina del puerto y una autorización para operar en zonas de pesca costeras o de corto alcance. (áreas marinas protegidas).

Según la legislación italiana, las personas pueden participar en la pesca turismo "a bordo" son un número máximo de 12 personas (turistas, ciudadanos, estudiantes, etc.).

El número específico se indica en la autorización y depende de las características del buque, en particular en lo que respecta a su estabilidad.

Se pueden aceptar a bordo personas de todas las edades, incluidos niños. Estos últimos, si son menores de 14 años, deberán ir acompañados de un adulto que tendrá plena responsabilidad.

En Italia, el turismo pesquero "en tierra" también se practica a menudo y se conoce como "itti-turismo".

Una actividad de itti-turismo se define como "actividad hotelera, recreativa, educativa, cultural y de servicios dirigida a la correcta utilización de los ecosistemas acuáticos y recursos pesqueros, así como a la valorización de los aspectos socioculturales de las empresas pesqueras, realizada por empresarios, particulares o asociados, mediante la utilización de sus propias instalaciones o estructuras en la disponibilidad del emprendedor/a".

Por supuesto, el turismo pesquero "en tierra" no requiere embarcación, pero incluso en este caso la actividad solo puede ser realizada por empresarios/as pertenecientes a los sectores de la pesca y la acuicultura.

En el turismo pesquero “en tierra” no existe un límite máximo en el número de personas que pueden participar en las actividades, sin perjuicio de otras restricciones relacionadas con la restauración y la hostelería.

Principales tipos de turismo pesquero en Italia

A bordo

- a) Productor de mejillones que recibe turistas en su bote y los lleva a las instalaciones de la granja de mejillones para pescar / ver el procesamiento del producto / degustar los productos;
- b) Barcos de pesca de almejas que suben a bordo a personas para nadar, comer y relajarse;
- c) Pequeños barcos de pesca (<15 metros) llevan a bordo personas para observar las actividades de pesca (navegar las pequeñas redes estáticas) y degustar el pescado cocinado a bordo;
- d) Arrastreros que realizan la pesca turismo sin las herramientas de arrastre a bordo (solo utilizando pequeñas redes estáticas)

Primero a bordo (visita) y luego en tierra (comer)

- e) Barco de apoyo que lleva a los turistas a ver las actividades de pesca / acuicultura y luego los lleva a tierra para comer la pesca del día o el producto local (Goro / Mar Tirreno).

En tierra

- f) Arrastreros que organizan almuerzos / cenas con su "pesca del día" en tierra en estructuras de su propiedad o propiedad de la cooperativa pesquera
- g) Visitas guiadas al puerto pesquero y a las estructuras de venta de pescado que pueden prever o no de catering al final del recorrido

Legislación de referencia

En Italia, la pesca turismo “a bordo” está regulada a nivel nacional por el [decreto ministerial n. 293/1999](#) . Este decreto regula la pesca turismo en términos generales, especificando cuáles son los sujetos que pueden practicarlo, cuáles son las características de las embarcaciones, cuáles son los límites dentro de los cuales se puede realizar esta actividad y especificando también las normas de seguridad y HACCP. Además de la regulación nacional, la pesca turismo a bordo en Italia también está regulado a nivel regional⁸.

El turismo de pesca “en tierra” está regulado por la [Ley n. 96/2006](#).

⁸ [Abruzos \(Ley regional 23/2012\)](#) ; [Basilicata \(Ley regional 17/2005\)](#) ; [Calabria \(Ley regional 15/2009\)](#) ; [Lazio \(Ley Regional 4/2008\)](#) ; [Marche \(Ley regional 33/2019\)](#) ; [Friuli Venezia Giulia \(Ley regional 25/1996\)](#) ; [Campania \(Ley Regional 284/2008\)](#) ; [Toscana \(Ley Regional 56/2009\)](#) ; [Véneto \(Ley regional 28/2012\)](#) ; [Emilia Romagna \(Ley regional 22/2014\)](#) ; [Apulia \(Ley Regional 13/2015\)](#) ; [Cerdeña \(Ley regional 11/2005\)](#) ; [Sicilia \(Ley “Regional” 9/2019\)](#)

También en este caso, cada región italiana tiene su propia legislación específica que determina límites y obligaciones.

Seguridad a bordo

En lo que se refiere a la “seguridad a bordo”, además de la inspección para determinar el número máximo de pasajeros, cada embarcación también debe estar equipada con dispositivos de seguridad iguales al número máximo de pasajeros que pueden embarcar. El número y la presencia de estos dispositivos depende de la eslora del barco.

Estos equipos de seguridad son:

1. Medios de salvamento
 - Balsa (solo para embarcaciones con límites de navegación desde la costa de 20 y 6 millas respectivamente)
 - Cinturón de salvamento (para todo tipo de embarcaciones - uno con luz para cada persona a bordo)
 - Aros salvavidas con cuerda flotante de 30 metros de largo (para todo tipo de embarcaciones)
 - Aros salvavidas con boya de luz y humo (solo para embarcaciones con una eslora total superior a 10 m)
2. Señales de socorro
 - Bengalas de paracaídas de luz roja (no son necesarias para los barcos de las granjas de mejillones)
 - Señales de luz roja (no son necesarias para los barcos de las granjas de mejillones)
3. Material sanitario
 - Botiquín de primeros auxilios en material rígido, estanco, fácilmente desmontable y flotante, que contiene material sanitario específico determinado por las tablas A y D adjuntas al Decreto de 1 de octubre de 2015
4. Dispositivos de extinción de incendios
 - Extintores portátiles (espuma, polvo, CO2)
5. Instalaciones radioeléctricas
 - Estación de radio VHF
6. Otras señales
 - Código internacional de señales (ICS)

Paquete de medidas de higiene

Teniendo la oportunidad de dar comida a los pasajeros a bordo, en Italia el “paquete de medidas de higiene” se aplica a la pesca turismo, tanto a bordo como en tierra.

El paquete de medidas de higiene es un conjunto de reglas que definen los requisitos de los lugares donde se cocinan y sirven los alimentos, las características del equipo y los requisitos específicos para los diversos productos de origen animal, incluidos los moluscos bivalvos vivos y los productos pesqueros.

Informamos a continuación los requisitos mínimos comunes a todo tipo de pesca turismo. Materiales de almacenamiento y envasado de alimentos:

- Refrigeradores o congeladores para almacenar alimentos a temperaturas controladas;
- Dispositivos lavables y desinfectables para la conservación de materias primas y materiales de embalaje;
- Agua potable fría y caliente;
- Tanques de agua potable en material apto para alimentos;
- Ventanas y aberturas exteriores equipadas con redes anti-moscas fácilmente extraíbles;
- Estructuras y equipos que garantizan la protección contra la contaminación química, física y biológica;
- Dispositivos para la protección de los alimentos expuestos / administrados (mostrador frigorífico);
- Presencia de aseos que no comunican directamente con las salas de manipulación de alimentos: un baño equipado con lavabo con productos y jabones para lavarse las manos y un sistema de ventilación natural o forzada. Los baños para huéspedes deben ser diferentes a los del personal;
- Sistema de lavado de alimentos y sistema de lavado de equipos (agua potable fría y caliente);
- Eliminación de residuos sólidos y líquidos.

Según las disposiciones regionales sobre seguridad alimentaria, hay "cuatro casos operativos" durante la pesca turismo a bordo:

- Cocción a la plancha de pescado capturado durante la pesca y preparado en el momento
- Preparación y administración a bordo de platos elaborados que contengan productos pesqueros frescos capturados durante la actividad pesquera u obtenidos a partir de materias primas almacenadas a bordo también en refrigeración
- Administración a bordo, sin procesamiento adicional, de platos preparados molidos en una sala adecuada o servicio de catering a bordo
- La administración de alimentos preenvasados o listos para consumir, además este tipo de alimentos deben conservarse en zona fría

Al mismo tiempo, durante la pesca turismo en tierra, hay cuatro "casos operativos":

- Preparación y administración de platos elaborados que contienen también productos frescos de la pesca capturados por el pescador, (hasta 10 asientos): cocina doméstica
- Preparación y administración de platos preparados que contengan también productos frescos de la pesca capturados por el pescador (más de 10 asientos): cocina profesional
- Transformación de productos pesqueros para degustación, administración, comercialización en la granja directamente al consumidor final: cocina profesional
- Procesamiento de productos pesqueros para comercialización minorista local: laboratorio

Materiales de almacenamiento y envasado de alimentos:

- Refrigeradores o congeladores para almacenar alimentos a temperaturas controladas;
- Dispositivos lavables y desinfectables para la conservación de materias primas y materiales de embalaje;
- Agua potable fría y caliente;
- Tanques de agua potable en material apto para alimentos;
- Ventanas y aberturas exteriores equipadas con redes anti-moscas fácilmente extraíbles;
- Estructuras y equipos que garantizan la protección contra la contaminación química, física y biológica;
- Dispositivos para la protección de los alimentos expuestos / administrados (mostrador frigorífico);
- Presencia de aseos que no comunican directamente con las salas de manipulación de alimentos: un baño equipado con lavabo con productos y jabones para lavarse las manos y un sistema de ventilación natural o forzada. Los baños para huéspedes deben ser diferentes a los del personal;
- Sistema de lavado de alimentos y sistema de lavado de equipos (agua potable fría y caliente);
- Eliminación de residuos sólidos y líquidos.

Según las disposiciones regionales sobre seguridad alimentaria, hay "cuatro casos operativos" durante la pesca turismo a bordo:

- Cocción a la plancha de pescado capturado durante la pesca y preparado en el momento
- Preparación y administración a bordo de platos elaborados que contengan productos pesqueros frescos capturados durante la actividad pesquera u obtenidos a partir de materias primas almacenadas a bordo también en refrigeración
- Administración a bordo, sin procesamiento adicional, de platos preparados molidos en una sala adecuada o servicio de catering a bordo
- La administración de alimentos preenvasados o listos para consumir, además este tipo de alimentos deben conservarse en zona fría

Al mismo tiempo, durante la pesca turismo en tierra, hay cuatro "casos operativos":

- Preparación y administración de platos elaborados que contienen también productos frescos de la pesca capturados por el pescador, (hasta 10 asientos): cocina doméstica
- Preparación y administración de platos preparados que contengan también productos frescos de la pesca capturados por el pescador (más de 10 asientos): cocina profesional
- Transformación de productos pesqueros para degustación, administración, comercialización en la granja directamente al consumidor final: cocina profesional
- Procesamiento de productos pesqueros para comercialización minorista local: laboratorio

Limitaciones organizativas, legislativas y burocráticas

A pesar de la variedad de actividades posibles que se pueden realizar tanto a bordo como en tierra, en Italia el turismo pesquero aún no se ha establecido de manera tan arraigada.

Una de las razones es que el beneficio anual de la pesca convencional es aún mayor que el del turismo pesquero.

Otras razones son:

- Mal conocimiento de los pescadores de las oportunidades que ofrece el turismo pesquero.
- Convicción de que es una actividad no rentable.
- Baja propensión al cambio debido a la avanzada edad de los pescadores.
- Dificultad para cumplir con las normas de higiene y seguridad.
- Dificultades burocráticas para iniciar la actividad
- Altos costos para familias con ingresos modestos
- Dimensiones de las embarcaciones que no permiten el embarque de un número suficiente de personas para tener un beneficio efectivo
- Presencia de muchas actividades turísticas competitivas en el territorio y a lo largo de la costa

Datos estadísticos

Desde los primeros días en que el Reglamento de turismo pesquero se convirtió en ley, las Regiones del norte de Italia registraron el mayor nivel de adhesión y propensión a la diversificación. De hecho, en Tab.1 se muestra el número de autorizaciones otorgadas en los últimos 12 años desde la promulgación de las leyes nacionales de turismo pesquero.

Tab.1

REGIÓN ITALIANA	Número de autorizaciones concedidas de la oficina portuaria de 2000 a 2012
Liguria	290
Emilia Romagna	229
Cerdeña	218
Calabria	203
Campania	200
Sicilia	136
Lazio	79
Friuli Venecia Julia	64
Veneto	46
Abruzos	42
Toscana	37
Apulia	34

Está claro cómo este tipo de actividades están más presentes en el norte de Italia que en el sur de Italia.

Las principales diferencias encontradas es que el número de posibles días de “turismo pesquero” es menor en comparación con los días de “pesca tradicional” (Tab. 2). La causa es la incertidumbre de las condiciones climáticas que son diferentes en el norte y el sur de Italia. De hecho, en las zonas italianas donde el número de días anuales para turismo pesquero es bajo (por ejemplo, el mar de Liguria que limita con las regiones de Liguria y Toscana), las principales "actividades de diversificación" son la venta minorista de pescado directamente a turistas y ciudadanos o la venta de pescado local a través del turismo pesquero en tierra.

Tab.2

DÍAS ANUALES DE ACTIVIDADES DE LOS PESCADORES		
MAR ITALIANO	Días de turismo de pesca	Jornadas tradicionales de pesca
Mar de Liguria	19	202
Mar de Cerdeña	46	173
Mar Tirreno	41	200
Mar Jónico	40	183
Mar Adriático	34	203

En algunas partes de Italia, el turismo pesquero no es económicamente ventajoso para los pescadores, porque tanto la demanda económica hacia el turista como los días dedicados a esta actividad son bajos.

De hecho, el turismo pesquero resulta ser un instrumento económico estacionalmente ventajoso que complementa los ingresos anuales de la pesca tradicional (Tabla 3).

Tab.3

INGRESOS DE LAS ACTIVIDADES DE LOS PESCADORES EN EUROS		
MAR ITALIANO	DIARIO	ANUAL
Turismo de pesca	437	15344
Pesca tradicional	192	36750

El tipo de embarcación no permite el alojamiento de un número de personas económicamente rentable, cuando se trata de embarcaciones pequeñas (promedio de 11 metros) o embarcaciones de pesca de arrastre de fondo. No hay diferencia entre las embarcaciones utilizadas para la pesca turismo y la pesca tradicional. Por tanto, los

buques pesqueros que faenan en el mar Jónico aportan la flota con la mayor eslora media (14 metros). En el mar de Liguria, las unidades de pesca tienen una longitud media de 11 metros, mientras que, en el mar Tirreno, el mar Adriático y el mar de Cerdeña las unidades de pesca tienen una longitud media de 10 metros en total. De hecho, los barcos de pesca que operan en el mar de Liguria pueden acomodar a bordo un promedio de 7 turistas por excursión, excluyendo a la tripulación. Para el barco que opera en el Mar de Cerdeña, la capacidad máxima es de 10 turistas a bordo, mientras que, para las unidades de pesca del Mar Tirreno, Mar Adriático y Mar Jónico, la capacidad máxima es de 9 personas a bordo (Tab. 4).

Tab.4

CAPACIDAD MÁXIMA DE TURISTAS A BORDO		
MAR ITALIANO	NÚMERO DE TURISTAS A BORDO	DURACIÓN MEDIA DE LOS BUQUES DE TURISMO PESQUERO EN METROS
Mar de Liguria	7	11
Mar de Cerdeña	9	10
Mar Tirreno	10	10
Mar Jónico	9	14
Mar Adriático	9	10

En 2017 en Liguria, el número de autorizaciones otorgadas por la oficina del puerto fue de 59 unidades, mientras que en Puglia fue de solo 3 unidades. Hoy en día, bajo los programas de formación como Interreg Mediterranean - Tourismed (2018), el número de licenciarios en Puglia ha aumentado a 15 unidades, mientras que en Liguria no se ha informado de un fuerte crecimiento de la pesca turismo. Sin embargo, alrededor del 52% de la pesca turismo a bordo de las actividades, en esta región se ha convertido en turismo pesquero en tierra.

Programa de formación y falta de competencias

Programa de formación

En Italia, solo la Región de Véneto tiene un programa de formación obligatorio ya identificado. Se crearon otros manuales dentro de algunos proyectos europeos.

Falta de competencias

Las competencias necesarias para ser capacitadas que surgen del contexto italiano se enumeran a continuación:

- Capacidad de comunicación y capacidad para mostrar, en una relación verbal dirigida a los turistas, sus conocimientos profesionales y culturales, en el sentido más amplio, relacionados con la historia, técnicas de pesca, medio ambiente, gastronomía, etc.;
- Conocimientos mínimos del idioma inglés, para poder relacionarse directamente con invitados extranjeros, sin perjuicio de la necesidad de un traductor para todas aquellas actividades que se realicen con grupos extranjeros principalmente relacionados con aspectos culturales;
- Habilidades de TICs para llevar a cabo una promoción del negocio directa o indirectamente a través de agencias especializadas en las webs y redes sociales;
- Competencias gastronómicas, desde los conocimientos gastronómicos tradicionales, en el sentido más amplio, hasta el conocimiento de las leyes y medidas higiénico-sanitarias.
- Los/as profesionales del sector de pesca y acuicultura deben tener la fuerza y la capacidad empresarial para publicitarse, para crear vínculos y acuerdos con los operadores turísticos. En este sentido, será importante desarrollar las habilidades útiles para este tipo de negociación, entregando al pescador nociones relativas a la comprensión del estado de la oferta turística en la zona, nociones relativas a saber iniciar relaciones colaborativas con estructuras dedicadas a la gestión de grupos de turistas y relacionados con cómo hacer malabares en medio de un mundo ya rico en actividades recreativas.
- Sistema HACCP y certificaciones para la administración alimentaria
- Conocimiento de regulaciones y reglas de seguridad.
- Habilidades de gestión financiera
- Habilidades emprendedoras

Patrimonio cultural

La tradición marinera está reconocida en Italia como un patrimonio cultural que debe conservarse y transmitirse en la mayor medida posible.

Hablamos de artesanías, herramientas, técnicas, historias y leyendas, tradiciones, recetas, personajes y lugares que han caracterizado el mundo de la pesca / acuicultura y que son un importante patrimonio que puede atraer turistas y curiosos.

El hecho de que en Italia este aspecto sea muy apreciado lo demuestra la presencia en el territorio de muchos museos del mar que tienen como objetivo potenciar estos aspectos culturales relacionados con el mar y las actividades relacionadas con él. Entre los museos más conocidos tenemos los de Génova, Nápoles, Palermo y Cesenatico.

Los/as profesionales del sector de pesca y acuicultura deben participar en las actividades para mejorar el patrimonio cultural de los sectores de la pesca / acuicultura, porque pueden garantizar una valiosa contribución al contar la historia de la flota pesquera, la evolución de las técnicas de pesca / acuicultura, describiendo los lugares de trabajo y los lugares de venta en el puerto, y también sugiriendo cómo comprar (reconocer pescado local y fresco), limpiar o cocinar pescados y moluscos.

Conclusiones

La pesca turismo “a bordo” en Italia está bien regulada y se permite una amplia gama de actividades, lo que daría a los/as profesionales del sector de pesca y acuicultura la oportunidad de explotar todo el potencial de esta actividad, alcanzando un buen nivel de beneficio. Sin embargo, el turismo pesquero aún no se ha popularizado en el territorio, salvo en raras ocasiones. Esto se puede atribuir a varios factores como la dificultad para iniciar la actividad (burocracia), la falta de propensión a la renovación (edad media muy alta de los pescadores), la dificultad para practicar tanto actividades tradicionales (pesca / acuicultura) como la pesca turismo. Al mismo tiempo, los bajos ingresos en relación con el bajo número de pasajeros permitidos, la falta de habilidades y conocimientos de los involucrados en los sectores de la pesca y la acuicultura y la dificultad para cumplir con las normas de seguridad e higiene.

El turismo pesquero "en tierra", con la suma de la excursión por la costa en barco sin catering a bordo, en cambio tiene restricciones más fáciles de respetar y permite "en tierra" atender a un mayor número de personas con mejores beneficios.

Este panorama nos empuja a decir que, al menos en Italia, se ha producido el inicio exitoso de la actividad del turismo pesquero, y está íntimamente ligado al abandono casi total de la actividad pesquera, al menos en el período estival. Además, podemos decir que, por practicidad y sencillez del cumplimiento de la normativa, la forma que más facilita el inicio de las actividades de diversificación es la de turismo pesquero "en tierra".

Además, es importante considerar cuán importante es la renovación y el rejuvenecimiento de los trabajadores/as de la pesca y la acuicultura y que estos estén capacitados en las competencias fundamentales identificadas durante este estudio. Con esta perspectiva, el desarrollo de los programas de formación que prevé el proyecto será fundamental.

Anexo 2: Turismo pesquero en Francia

El turismo pesquero en Francia no está muy explotado por los/as pescadores/as y criadores/as de mariscos como una actividad de diversificación económica inteligente y sostenible, principalmente porque solo los pescadores/as y criadores/as de mariscos artesanales y profesionales/as pueden practicarlo, así como porque la experiencia turística se limita a una simple observación de las actividades de los pescadores/as y criadoras de mariscos. De hecho, en Francia a los turistas no se les permite ni pescar ni nadar además de comer a bordo.

Otro aspecto limitante importante lo juega el hecho de que el turismo pesquero está permitido solo dentro de las 6 millas náuticas.

Como ocurre en otros países, también en Francia, la seguridad de los turistas es un aspecto clave para realizar la actividad de la pesca turismo. De hecho, las embarcaciones de turismo pesquero deben cumplir con requisitos de seguridad específicos, tales como:

- un área dedicada a la recepción de pasajeros, fuera de las áreas de trabajo de la gente de mar, con bancos fijos
- barreras de seguridad en los costados de los barcos en las zonas de pasajeros
- chalecos salvavidas y una balsa salvavidas (inflable).

Además, es importante subrayar algunas reglas generales aplicables a los barcos de pesca turismo en Francia que podrían ser útiles para los/as profesionales de la pesca y cría de mariscos que deseen iniciar una actividad de turismo pesquero:

- el estado general del buque y el número de tripulantes a bordo son un aspecto clave
- generalmente, cada 2 metros lineales, se permite 1 turista a bordo
- Los niños menores de 12 años no pueden ir solos a bordo, deben ir acompañados de un adulto.

Para cumplir con los requisitos de seguridad, antes de cada embarque, el pescador desempeña un papel fundamental explicando a los turistas:

- Cómo usar chalecos salvavidas y dispositivos de flotación integrados
- Cuáles son los comportamientos para seguir durante toda la experiencia, incluidos aquellos en caso de emergencia, cómo para el acelerador del motor, cómo lanzar una alerta de socorro usando la radio, cómo usar un cinturón salvavidas.

A diferencia de otros países, como Italia, cualquier actividad en tierra que involucre a turistas puede ser realizada por un/a pescador/a o criador/a de mariscos francés. De hecho, el itti-turismo no está permitido⁹.

En cuanto a la legislación, el turismo pesquero ha sido autorizada en Francia solo en 2011, primero para los buques de acuicultura, y en 2012 para los buques de pesca¹⁰. También podrían aplicarse normas específicas a nivel regional, siguiendo las ordenanzas de las Direcciones Marítimas Interregionales (DIRM) o de la Comisión de Seguridad Regional.

En cuanto a la situación del turismo pesquero en Francia, los territorios piloto son Córcega, la cuenca de Arcachon y la región PACA, que históricamente han sido el origen de la pesca turismo en Francia. En Aquitania, el turismo pesquero es promovido por el Pays du Val de l'Eyre a través de la marca "Embarquez".

En toda Francia, una treintena de pescadores/as artesanales y criadores/as de mariscos pueden practicar la pesca turismo: diez en Córcega; nueve en la región de PACA (3 en el distrito de Bouches du Rhône y 6 en el distrito de Var); y la parte restante en la cuenca de Arcachon y en Aquitania.

Desde nuestro punto de vista, uno de los mayores retos a los que se enfrentan los/las profesionales del sector de la pesca franceses es que exista alguna organización a nivel regional o nacional que garantice la comercialización y promoción de las actividades del turismo pesquero. Los pescadores franceses se quedan solos realizando sus propias actividades de promoción. Sin embargo, en los últimos años en el valle de Valinco en Córcega, gracias a dos proyectos europeos¹¹, las partes interesadas a nivel local y regional comenzaron a adoptar un enfoque holístico y a integrar la promoción de la pesca turismo dentro de la actividad de marketing territorial general para atraer turistas interesados en el turismo sostenible.

⁹ Sin embargo, existen excepciones regionales solo para los criadores de mariscos y marinos. En las regiones de la costa atlántica y en Occitania, los criadores de mariscos pueden ofrecer degustaciones de su producto. Esta actividad se puede realizar con materias primas, dentro del puerto y previa autorización específica otorgada mediante decreto prefectural. En Var, también se permite a los criadores de mariscos ofrecer degustación de su producto a los turistas, pero solo se pueden degustar productos a la parrilla con patatas hervidas (también en Var se necesita una autorización mediante decreto prefectural).

¹⁰ El marco legislativo francés está compuesto por dos decretos principales: el Decreto Ministerial, 9 de mayo de 2011 y el Decreto Ministerial, 13 de marzo de 2012.

¹¹ El primer proyecto implementado en el valle de Valinco fue TOURISMED , un proyecto cofinanciado por el Programa Med con el objetivo de definir un modelo de negocio mediterráneo para el turismo pesquero. El segundo proyecto, ya en curso, es ENSAMBLE . Está cofinanciado por el programa EASME. ENSAMBLE tiene como objetivo involucrar y concienciar a los actores locales y territoriales sobre la importancia del turismo pesquero.

Para concluir, en Francia las reglas sobre el turismo de pesca son muy limitadas y se centran en los requisitos de seguridad. Es importante que el principio de diversificación económica se reconozca como un aspecto clave para los/las pescadores/as y criadores/as de mariscos, también porque la edad media de los/las profesionales de la pesca franceses es muy alta (en Córcega supera los 50 años).

Anexo 3: Turismo pesquero en España

Según la legislación española, el turismo pesquero se define como todas las actividades turísticas vinculadas al sector de la pesca / acuicultura y se puede realizar “a bordo” o “en tierra”:

- Turismo pesquero o marítimo: es una actividad destinada a potenciar y difundir las actividades y productos del medio marino, así como las tradiciones, el patrimonio y la cultura del mar. Estas actividades se suelen realizar en tierra.
- Turismo acuícola: es una actividad orientada a la valorización de la actividad acuícola y sus productos. Estas actividades se pueden realizar tanto en tierra como a bordo.
- Pesca-turismo (turismo de pesca a bordo): tipo de actividad de turismo de pesca realizada a bordo de embarcaciones pesqueras por pescadores artesanales y profesionales. Como en Francia, también en España los turistas no pueden ni pescar ni nadar, así como comer a bordo.

Regulación en España

A nivel nacional, la [Ley 33/2014](#) , que modifica la [Ley 3/2001, de 26 de marzo, de Pesca Marítima del Estado](#) , introduce y define por primera vez las actividades de turismo pesquero. La actividad a bordo está regulada por el [Real Decreto 239/2019](#) .

Para realizar la pesca turismo “a bordo”, un barco pesquero debe obtener un permiso que indique que se respetan todas las condiciones relacionadas con la seguridad de los pasajeros y la prevención de la contaminación. La embarcación también debe tener el seguro de responsabilidad civil vigente.

A continuación, se muestra un resumen de los aspectos más importantes a respetar en España:

- El barco debe ser accesible para los turistas, incluidas las personas con discapacidad.
- Los buques deberán contar con suficientes instalaciones de salvamento y seguridad para todas las personas que embarquen.
- El barco debe estar equipado con equipo de balsa salvavidas.
- Debe haber un mínimo de dos miembros de la tripulación a bordo.
- Las embarcaciones deben estar equipadas con instrucciones claras para casos de emergencia, así como proporcionar información útil a los turistas.

En España, los turistas que practican la pesca turismo pueden comprar o comer productos pesqueros capturados durante el viaje.

En cuanto a las actividades de turismo de pesca y acuicultura en tierra, no existen tantas restricciones, pero estas actividades deben estar inscritas en el registro de actividades turísticas de la región y deben implementarse de acuerdo con la normativa turística.

En España, los turistas se agrupan según la actividad de turismo pesquero que quieran realizar:

- El turismo de pesca y el turismo de acuicultura en tierra son accesibles para todos. Los requisitos específicos en cuanto a edad mínima de participantes, número máximo de participantes, etc., se establecen en función de la tipología de actividad a realizar.
- Pesca-turismo (turismo pesquero a bordo). El número de participantes se fija según la eslora del barco¹² y los menores de 18 años no pueden participar en un viaje de turismo de pesca sin una autorización escrita firmada por los padres o acompañados por ellos.

¹² 2 turistas pueden estar a bordo de embarcaciones de hasta 8 metros de eslora; 4 si el velles está entre 8 y 12 metros; 8 si está entre 12 y 20 metros; 12 turistas si la embarcación tiene más de 20 metros.

Anexo 4: Turismo pesquero en Grecia

En Grecia, la actividad de turismo pesquero incluye:

- la demostración de las técnicas de pesca y los métodos de cría y cultivo de organismos acuáticos
- la participación activa de los turistas en el uso de herramientas y métodos de pesca¹³
- todas las actividades relacionadas con los servicios de alojamiento y restauración en las zonas de pesca costeras, ribereñas y lacustres
- el suministro de información, la vigilancia o la participación en actividades, acciones o actividades que puedan desarrollarse con el fin de entretener y adquirir los conocimientos y la experiencia del visitante-turista a través de su contacto con la pesca y la pesca con esponja y el entorno natural, social y cultural
- la organización de seminarios educativos y de capacitación para aumentar los conocimientos de los turistas sobre la pesca y la acuicultura sostenibles.

Mientras experimentan la pesca turismo a bordo, los turistas pueden participar activamente en la pesca y comer los productos capturados (esta oportunidad también se puede aprovechar en tierra).

En Grecia, la pesca turismo puede ser implementada por buques pesqueros que cumplan las siguientes condiciones:

- tener una longitud total de hasta 15 metros
- estar equipado con un permiso de pesca profesional
- estar equipado con un certificado de aeronavegabilidad (certificado de seguridad, protocolo de inspección general, licencia de buque, según corresponda)
- cumplir con todas las normas aplicables a la seguridad marítima, la dotación de personal, la higiene y la idoneidad del buque pesquero para el embarque de pasajeros.

Los pescadores deben solicitar una licencia específica (Licencia Especial de Turismo Pesquero) al Servicio Regional de Pesca donde se haya registrado el pescador profesional. Se requieren varios documentos de respaldo, como:

- una declaración en la que se indique que el buque está equipado con un equipo capaz de albergar turistas a bordo
- fotocopia de la licencia de pesca del buque en vigor

¹³ Esta es una particularidad del modelo griego de turismo pesquero: de hecho, los barcos de pesca profesionales no pueden recibir a turistas que realicen un viaje por mar o simplemente nadan en el mar. Los turistas deben experimentar y practicar los métodos de pesca.

- fotocopia del certificado de cobertura del seguro de responsabilidad civil

El número máximo de turistas a bordo no puede superar los 12 y los turistas menores de 14 años deben ir acompañados de un adulto¹⁴.

En Grecia, los turistas pescadores/as también pueden experimentar servicios de alojamiento y restauración en zonas de pesca costeras, ribereñas y de lagos (itti-turismo).

En Grecia, existen diferencias entre las actividades en tierra y a bordo.

En cuanto al marco legal para el turismo pesquero, en Grecia hay tres fuentes principales:

- [Ley 4070/2012](#) : La finalidad de lo dispuesto en los artículos 174 a 186 de la Ley 4070/2012 es desarrollar, organizar y supervisar las actividades de pequeña escala y el emprendimiento en el ámbito del turismo pesquero. La ley contiene la primera definición de turismo pesquero en Grecia, así como los territorios y períodos del año permitidos para practicar el turismo pesquero.
- [Ley 4179/2013](#) : Modificación de la anterior ley de 2012.
- [Decisión Ministerial Conjunta 414/2354/2015](#) : esta decisión define las condiciones, los términos y el procedimiento para la realización del turismo de pesca por las/los pescadores/as profesionales¹⁵.

En cuanto a la normativa de seguridad e higiene, en Grecia los barcos de turismo pesquero deben estar equipados con

- Botiquín de primeros auxilios con medicamentos, material médico y farmacéutico¹⁶
- equipo de rescate
- equipo de extinción de incendios
- luces de navegación.

¹⁴ Las Reglas Portuarias Generales definen el número máximo de personas a bordo, según la eslora del buque. 12 personas pueden estar a bordo de embarcaciones de 7 a 10 metros; 10 personas para embarcaciones de 6 metros; 6 para los de 4 metros y 4 para embarcaciones de 3 metros.

¹⁵ Otras leyes que cabe mencionar por incluir requisitos en el turismo pesquero son: la Ley 4492/2017 (recientemente modificada por la Ley 4673/2020) que se refiere al turismo pesquero en aguas interiores y la Ley 4582/2018 (Turismo Temático) que adapta la definición de turismo pesquero al turismo al aire libre y también detalla la gestión - explotación y ubicación de los puertos turísticos.

¹⁶ Las cantidades de medicamentos y equipos médicos se determinan en función de la duración del viaje. Los medicamentos y equipos médicos se registran en una hoja específica.

Bibliografía

Europa/ Internacional

- [AA.VV., 2014. Fisheries and Tourism Creating benefits for the community. Farnet Guide 9. European Union](#)
- [AA.VV., 2017. Recreational Fisheries. FAO Technical Guidelines for Responsible Fisheries n. 13](#)
- [Piasecki, Wojciech & Glabinski, Zbigniew & Francour, Patrice & Koper, Paweł & Saba, Gianna & Molina, Agustin & Ünal, Vahdet & Karachle, Paraskevi \(Voula\) & Lepetit, Audrey & Tservenis, Raphael & Kızılkaya, Zafer & Stergiou, Konstantinos & García, Molina & Nauk, Wydział & Ziemi., \(2016\). Pescaturism—A European review and perspective. Acta Ichthyologica Et Piscatoria. 46. 325-350. 10.3750/AIP2016.46.4.06](#)

Italia

- [AA. VV., 2013. Pescaturismo Ittiturismo Manuale di Buone Prassi Operative. Regione Sardegna](#)

Francia

- [Bellia R., Collombon M. 2011. Le Projet Pescaturisme 83; Lancement et mise en place d'un projet multi-partenarial innovant sur la pêche artisanale varoise; Rapport méthodologique. Marco Polo Échanger Autrement, Marseille, France.](#)
- [Bellia R., Collombon M. 2012. Le Projet Pescaturisme 83; Le pescaturisme et le développement local maritime durable. Marco Polo Échanger Autrement, Marseille, France.](#)

España

- [AA.VV. 2013 Plan estratégico de diversificación pesquera y acuícola \(DIVERPES\)](#)
- [AA.VV. 2016 Actualización del Plan estratégico DIVERPES](#)
- [AA.VV. 2013 Diagnóstico estratégico de la Pesca-turismo en España](#)
- [Database of the Observatory of Fisheries and Aquaculture Diversification](#)
- [Database of the General Register of the fishing fleet](#)

Grecia

- [General Directorate of Fisheries](#)
- [Fisheries Research Institute \(FRI\)](#)