

# TERRITORIOS CULTURALES

Patrimonio Marítimo · Pesquero Gaditano

## APAREJO

BARBATE · SEPTIEMBRE / OCTUBRE · 2017



### BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

#### JORNADAS DE BUENAS PRÁCTICAS

Lonja Vieja - Barbate



Nombre y apellidos .....

D.N.I. .... Teléfono de contacto .....

Correo electrónico .....

Institución/Asociación a la que pertenece (en su caso) .....

Enviar inscripción a: [culturabarbate@gmail.com](mailto:culturabarbate@gmail.com) / Teléfono Cultura Barbate: 956 06 36 16 (en horario de 8 a 14 h.) / Se expedirá certificado de asistencia al final de las jornadas.

## PROGRAMA JORNADAS

FECHA	ACTIVIDAD	HORA	LUGAR
4/5/6 del 10	<b>JORNADA</b> <b>Equilibrio entre preservación y explotación del patrimonio marítimo-pesquero</b>	De 18:00 a 21:00	Lonja Vieja
4/10	<b>MESA REDONDA</b> <b>Experiencias y proyectos patrimoniales, impulsados por el sector público</b> - Presenta y modera: Aniceto Delgado Méndez, antropólogo del Centro de Documentación y Estudios del INSTITUTO ANDALUZ DE PATRIMONIO HISTÓRICO (I.A.P.H.) de la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía.  - Intervención de Miquel Martí Llambrich, director del Museo de la Pesca del Ayuntamiento de Palamós-Girona. "Estrategia de desarrollo local a partir del patrimonio marítimo-pesquero y la cultura del pescado en Palamós".  - Intervención de Raúl Perez Iratxeta, consultor y asesor en proyectos de desarrollo territorial. Director del Museo Naval de San Sebastián. "Gestión del patrimonio, modelos y puntos de encuentro entre la sociedad civil y la administración pública".  - Intervención de Félix Asensio Robles, Director General de Medio Ambiente de la Diputación Foral de Gipuzkoa. "Proyecto europeo Life Lema. Problemática de las basuras marinas en los océanos."  <b>ACTIVIDAD</b> <b>Conversaciones 'Vidas de la mar' Trayectorias vitales - patrimonio inmaterial</b> Conduce la conversación Luís Miguel Rossi Jiménez (periodista) con los siguientes protagonistas: Francisco Malia (marinero y patrón de pesca jubilado), María Romero (hija de marinero) y Juan Rossi (técnico de comunicación en el puerto).		
5/10	<b>MESA REDONDA</b> <b>Sostenibilidad del patrimonio natural. Uso industrial y comercial del reciclaje.</b> Presenta y modera: Juan José Vergara Oñate. Coordinador general del CEI-MAR (Campus de Excelencia Internacional del Mar). Universidad de Cádiz (U.C.A.)  - Intervención de Julio Barea Luchena, responsable de campañas de Greenpeace España. Presentación del informe "Plásticos en los Océanos".  - Intervención de Irene Díez Ruiz, responsable del proyecto "Upcycling the Oceans" de la Fundación Ecoalf. "Una iniciativa de economía circular, que transforma la basura marina en moda".  - Gurutz Mondragón Otamendi, en representación de eko-REC (empresa de economía circular). "Proyecto Orlegi sare/Itsasbir, formación de hilos para uso textil a partir de redes de pesca".  - Cristina Peña Rodríguez, investigadora de la Universidad del País Vasco. "Proyectos de investigación de la UPV/EHU, relacionados con la obtención de nueva materia prima industrial, obtenida a partir de las redes de pesca".  <b>ACTIVIDAD</b> <b>Presentación de un documental relacionado con el informe de Greenpeace "Plásticos en los océanos", al inicio de la mesa redonda.</b>  <b>Reciclaje artístico de plásticos:</b> Presentación de la Instalación "El Pescador de botellas" a cargo de su autor Arsenio Rodriguez que hará un recorrido por su proceso creativo.		
6/10	<b>MESA REDONDA</b> <b>Productos turísticos y gastronómicos innovadores, vinculados al patrimonio marítimo-pesquero.</b> Presenta y modera: Juan Martín Bermúdez, de SALARTE (Fondo para la custodia y recuperación de la marisma salinera).  - Intervención de Sonia Cruz Ibarra, técnico en turismo de la empresa: Pesca y Turismo medioambiental, S.L. "Productos turístico innovador y sostenible basado en los recursos patrimoniales marítimo pesqueros."  - Mesa redonda sobre gastronomía, moderado por Antonio Orozco Guerra. "Destapa tu creatividad con los productos del mar. Innovaciones gastronómicas y de la industria conservera". Con la participación de: Francisco Jose Daza Bernal (Conservas El Ronqueo), Raúl Villabrille Velasco (las latas en la sala), Consuelo Guerra Fernández (Productos vegetales del mar).  - Presentación de un proyecto local: El Museo del Atún de Barbate, a cargo de Jose Luis Gomez (Gerente de Salpesca, S.L. )  <b>ACTIVIDAD</b> <b>Degustación de productos gastronómicos en conserva</b>		