

Ficha Mercadillo de Proyectos e Iniciativas en los equipamientos de Educación ambiental

Datos entidad o Particular	
Nombre	Asociación Columbares
Tipo organización	<input type="checkbox"/> Institución Pública <input type="checkbox"/> Empresa Privada <input checked="" type="checkbox"/> ONG <input type="checkbox"/> Iniciativa Particular
Ámbito	<input checked="" type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Regional
Líneas de trabajo (Breve descripción sobre las líneas de trabajo de la entidad)	<p>La Asociación Columbares es una entidad sin ánimo de lucro de ámbito estatal, aconfesional, intercultural, políticamente independiente, comprometida con el medio ambiente y la sociedad.</p> <p>Nuestra Misión</p> <p>Ayudar a las personas, especialmente aquellas que se encuentran en situación de vulnerabilidad social, económica, educativa o cultural, a conseguir su plena inclusión y lograr una sociedad más justa, solidaria y respetuosa con el medio ambiente. Para conseguirlo desarrollamos proyectos educativos, sociales y ambientales.</p> <p>Nuestra Visión</p> <p>Ser un referente para las personas y las instituciones en materia de inclusión social, educación, cultura y medio ambiente. Desarrollar proyectos innovadores y prestar servicios de calidad. Construir una organización eficiente, flexible y transparente formada por profesionales altamente capacitados. Alcanzar una financiación estable, equilibrada y sostenible. Buscar la mejora continua de nuestros servicios, de nuestra calidad de vida y de la de nuestros beneficiarios/as.</p> <p>Nuestros Objetivos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promover, apoyar y desarrollar proyectos de interés sociolaboral, educativo y asistencial en beneficio de la infancia, juventud, tercera edad, mujer, inmigrantes, y en general de todos aquellos colectivos socialmente desfavorecidos y población en general. • Desarrollar acciones integrales de formación como elemento fundamental para el desarrollo social, impulsando y realizando todo tipo de actuaciones formativas. Promover la formación permanente en sus distintas modalidades. • Favorecer el desarrollo sostenible a través del uso racional de los recursos naturales. • Impulsar el desarrollo social y científico, la innovación y el desarrollo de nuevas tecnologías. Contribuir al acercamiento de la sociedad al desarrollo científico y tecnológico, realizando acciones de investigación, formación, sensibilización y difusión. <p>Nuestros Valores</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compromiso: Implicación con la entidad, entorno social y

ambiental.

- **Solidaridad:** Esfuerzo para mejorar las condiciones de vida de los más desfavorecidos.
- **Tolerancia:** Aceptación y respeto de las diferencias.
- **Igualdad:** Mismas oportunidades para todas las personas, respetando las diferencias.
- **Interculturalidad:** Convivencia, intercambio y aprendizaje entre culturas.
- **Sostenibilidad:** Búsqueda del equilibrio ambiental, social y económico.
- **Transformación Social:** Ciudadanía activa.

En el ámbito medioambiental, nuestra entidad desarrolla proyectos relacionados con la conservación de los espacios naturales y especies amenazadas, custodia del territorio, voluntariado ambiental, gestión eficiente de la energía, el agua y los residuos, cambio climático, movilidad sostenible, consumo responsable, pesca artesanal, etc. tanto a nivel local como regional e internacional. Entre los proyectos más relevantes, podemos destacar los siguientes:

Sostenibilidad:

- Hogares Verdes. Varias ediciones del programa, tanto con familias como con colectivos en riesgo de exclusión social.
- Green in Everyday Life. Programa Hogares Verdes a nivel internacional.
- Sabor de mar. Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible.
- Let's talk about development. Proyecto de formación en cooperación internacional.
- The world of reducing and reusing. Proyecto de formación para la reducción, reutilización y reciclaje.
- I want to ride my bicycle. Proyecto de formación sobre movilidad sostenible en bicicleta.
- European strategic partnership for Sustainable Consumption and Awareness Raising.
- La ciudad también enseña. Actividades de educación ambiental en el medio natural y urbano con centros educativos.

Biodiversidad:

- Pescados con Arte: pesca responsable en tu cocina.
- PescaSos. Gestión y aprovechamiento sostenible de los recursos pesqueros en el litoral murciano-almeriense.
- Proyecto Anguila. Recuperación de la anguila en la cuenca hidrográfica del río Segura.
- Proyecto Amphibia. Conservación de los anfibios en el Sureste

	<p>Ibérico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proyecto Fartet. Proyecto para la conservación del fartet en el Río Adra (provincia de Almería), en el Río Chícamo (región de Murcia) y en el río Vinalopó (Alicante).
Proyecto o Iniciativa	
Título	Pescados con Arte II: pesca responsable en tu cocina
Resumen experiencia	Pescados con Arte II valoriza a los protagonistas de la pesca artesanal , recuperando saberes tradicionales, especies olvidadas y facilitando una reflexión sobre la gestión de los recursos pesqueros desde lo local.
Descripción del proyecto o iniciativa:	<p><i>Pescados con Arte II</i> es una iniciativa de la Asociación Columbares y la Asociación de Pescadores Artesanales del Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar (PESCARTES) para dar a conocer a la ciudadanía el valor social, ambiental, cultural y gastronómico de la pesca capturada de forma artesanal en el litoral murciano-almeriense y promocionar el consumo de productos pesqueros sostenibles. El proyecto cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad, del Ministerio para la Transición Ecológica, a través del Programa pleamar, cofinanciado por el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca, en colaboración con la Universidad de Murcia, la Asociación Amureco y Fornet. <i>Pescados con Arte II</i> contribuye a alcanzar los objetivos del proyecto LIFE IP INTEMARES “Gestión integrada, innovadora y participativa de la Red Natura 2000 en el medio marino español”.</p> <p><i>Pescados con Arte II</i> valoriza a los protagonistas de la pesca artesanal, recuperando saberes tradicionales, especies olvidadas y facilitando una reflexión sobre la gestión de los recursos pesqueros desde lo local.</p> <p>Simultáneamente, <i>Pescados con arte II</i> quiere poner en valor las reservas marinas de interés pesquero como las herramientas de gestión más eficaces para la regeneración de los recursos pesqueros y la conservación de la biodiversidad marina, centrando los esfuerzos en las reservas marinas de Cabo de Palos-Islas Hormigas, Cabo Tiñoso y Cabo de Gata-Níjar y zonas de red natura 2000 del ámbito del proyecto.</p> <p>A través de demonstraciones gastronómicas en plazas de abastos y plazas públicas, talleres gastronómicos para centros educativos y familias, jornadas para conocer el ciclo completo del pescado desde el mar a la mesa e itinerarios educativos en las reservas marinas de interés pesquero y los puertos pesqueros; se transmitirá la importancia de la conservación de los recursos marinos y el papel que la pesca artesanal y el consumo responsable de pescado puede jugar en la misma.</p> <p>Objetivo general: Contribuir a la conservación y explotación sostenible de los recursos pesqueros en el entorno de las Reservas Marinas de Interés Pesquero de Cabo de Palos-Islas Hormigas, Cabo Tiñoso y Cabo de Gata-Níjar y en zonas de Red Natura 2000 del sureste español, promoviendo la cooperación entre el sector</p>

	<p>pesquero, hostelero y comercial y utilizando la gastronomía como eje central e innovador para la sensibilización ciudadana.</p> <p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potenciar y añadir valor a las actividades y productos pesqueros artesanales. • Fomentar el consumo de productos pesqueros artesanales locales, obtenidos con métodos de bajo impacto en el medio ambiente. • Formar consumidores informados y activos, que se corresponsabilicen en la gestión sostenible de los productos pesqueros y en la conservación de la biodiversidad marina. • Implicar al sector hostelero y las pescaderías de fresco en la valorización de productos pesqueros artesanales. • Difundir los valores ecológicos de las reservas marinas de interés pesquero y la Red Natura 2000 del ámbito de actuación del proyecto, así como la importancia de estas herramientas de gestión para la regeneración de los recursos pesqueros y la conservación de la biodiversidad marina.
Público objetivo	Todo tipo de público (familias, menores, ciudadanía en general)
Ámbito	<input type="checkbox"/> Europeo <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Autonómico <input type="checkbox"/> Comarcal <input type="checkbox"/> Local SUPRAUTONÓMICO (Murcia y Almería)
Estado:	<input type="checkbox"/> Idea <input type="checkbox"/> Elaboración propuesta <input checked="" type="checkbox"/> En desarrollo <input type="checkbox"/> Finalizado
Materiales necesarios para la presentación	<input checked="" type="checkbox"/> Ordenador <input checked="" type="checkbox"/> Proyector <input type="checkbox"/> Otros:
web	https://columbares.org/index.php/es/quehacemos/medioambiente/item/1033-pescados-con-arte-ii
Búsqueda de socios	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Tipo de socio	<input checked="" type="checkbox"/> Público <input type="checkbox"/> Privado <input type="checkbox"/> ONG
Persona de contacto	Carmen Molina Navarro
Enlaces de Interés. Recursos. Bibliografía.	<ul style="list-style-type: none"> • Publicación Sabores y saberes de la pesca artesanal de la Región de Murcia, con información sobre diferentes especies de pescado, su forma de pesca y recetas. • Sabor de mar: red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible. • Canal PescaSos YouTube: contiene los vídeos del teatro que os puse, así como otras actividades, que hicimos en un proyecto anterior a Pescados con Arte (muy similar). Lo más interesante es el documental completo "Regreso al futuro", del teaser que os puse, que documenta la historia y la tradición de la pesca artesanal en área levantina del Mar Mediterráneo, a través de las voces de los propios pescadores Está en tres idiomas: español, inglés y portugués. • Libros de recetas (los que pone reedición): https://columbares.org/index.php/es/quehacemos/medioambiente/item/988-sabores-y-saberes-de-la-pesca-artesanal-de-la-region-de-murcia • Fichas de recetas de Almería (de todo lo que hay, sólo tienes que descargar último doc que se llama Fichas_Pescados_Con_Arte_2018_AL.pdf): https://columbares.org/i



[index.php/es/quehacemos/medioambiente/item/792-pescados-con-arte](https://www.ceneam.gob.mx/index.php/es/quehacemos/medioambiente/item/792-pescados-con-arte)

Adjuntamos las dinámicas EA: todos los materiales y guion de la actividad que hacemos en las pescaderías tanto con niños como con adultos, por si alguien quiere replicar la actividad (adaptada a su zona).