



ESPECIAL

Industria en Costa da Morte, Barbanza e Noia-Muros

Polígono Industrial Augalevada, Noia



Polígono Industrial Xaras, Ribeira



Industria conservera

Parque Empresarial Malpica



Parque Empresarial de Rianxo, en 2012



Polígono Industrial A Espiñeira, Boiro



Marisqueo en Galicia

17 de octubre de 2020

elCorreoGallego



www.seasuelo.com



Más de 4 millones de metros cuadrados en:

Laracha - Vimianzo - Malpica - Cee - Muros - Rianxo - Catoira - A Pobra do Caramiñal - Vilanova de Arousa - Rábade - Monforte - Mondoñedo - Chantada

SERVICIOS REGULARES Y DISCRECIONALES DE VIAJEROS



Tel. 981 844 085
info@autosramonouteiral.com



- Circuitos nacionales e internacionales
- Vehículos de 16 a 63 plazas
- Servicio de taxi hasta 6 plazas y adaptado a P.M.R.

COVID-19:

- INTENSIFICAMOS LA LIMPIEZA DE LOS VEHÍCULOS Y CUMPLIMOS CON LOS PROTOCOLOS ACTUALES.
- VEHÍCULOS EQUIPADOS CON GELES DESINFECTANTES.
- DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS CON GENERADORES DE OZONO O₃

Muros-Noia, unha ría con moito encanto

F. CERNADAS
Santiago

A impresionante Ría da Estrela, que comprende cinco municipios, está marcada, como non podía ser doutra maneira, polo mar. Ademais de resultar un atractivo turístico, marca tamén o traballo de moitos cidadáns. Con todo, froito da ampla diversidade desta área, existen moitas outras actividades, xa sexan industriais ou do sector servizos.

A principal fonte de riqueza é o marisqueo, destacando o berberecho, e a pesca, na que sobresa a marca Azul de Portosín. Tamén, na parroquia do Freixo, consérvase un pequeno estaleiro. Do mesmo xeito, dentro do sector primario, existe unha importante tradición gandeira existente en Outes e en Lousame.

Con todo, este territorio que une as Rías Baixas coas Altas, está potenciando nos últimos tempos o turismo, aumentando o número de vi-



O marisqueo dalle vida a moitas familias da zona. Foto: C.d.N.

sitantes cada ano. As súas múltiples e atractivas praias, a riqueza das súas vilas ou a variada natureza atraen a milleiros de persoas de múltiples puntos a esta zona.

Neste senso, ligando ocio e historia, levan a cabo unha defensa do patrimonio industrial desta área, desta-

cando, por exemplo, as minas de San Finx, as fábricas de salazón de Muros e Porto do Son ou o curtidoiro de A Chaínza.

Por último, en Noia, tamén persiste a súa tradición comercial do medievo, a cal manteñen moi viva e seguen potenciando.

O Barbanza, unha área económica en continua expansión

F. CERNADAS
Santiago

A economía da comarca do Barbanza, dende sempre, estivo marcada pola actividade pesqueira. Se ben segue sendo así, outros sectores comezan a despuntar nunha área xeográfica en crecemento.

A pesca e o marisqueo constitúen o seu eixo económico, xa que máis da metade das empresas máis importantes teñen vinculación co mar, xa sexa dedicadas á extracción da materia prima, a comercialización ou ao ámbito da transformación. Esta circunstancia convértena nunha das zonas máis dinámicas do territorio galego, destacando a importancia do porto de Ribeira, un dos principais a nivel europeo en baixura, e as grandes conserveiras, potentes a nivel nacional e internacional.

Con todo, a comarca está a vivir un crecemento moi



O porto de Ribeira é un dos principais en baixura en Europa.

importante no sector turístico, atraído pola calidade das súas praias ou o seu clima temperán, pero tamén pola natureza e a multitude de actividades que se poden levar a cabo durante todo o ano.

A maiores, o sector forestal ou a industria cultural son dúas das ramas con maior proxección de cara ao futuro nesta comarca, as cales van gañando peso dentro da economía local.

**UNIGES
ASEMTYA, S.L.**

**ASESORES DE EMPRESAS, TRABAJADORES Y AUTÓNOMOS.
COMUNIDADES DE PROPIETARIOS**

CÁNDIDO SANISIDRO LÓPEZ

LICENCIADO Y MASTER UNIVERSITARIO DERECHO TRIBUTARIO

Tlf: 981 832 600 • Wa: 669 870 774
C/ Alexandre Bóveda, 4 bj
POBRA DO CARAMIÑAL

Administrador
Fincas
Colegiado

ACCESO PROPIETARIOS
24 horas
OFICINA VIRTUAL



La PORTERIA
de UNIGES, S.L.

Tfno: 981 873 257 • Wa: 663 931 444
C/ Ramón y Cajal, 3 A-1º • RIBEIRA



EMPRESA DIGNA
DE CONFIANZA
GOLD
2018

www.unigesasesores.com



ACTEMSA

www.actemsa.com

Polígono Industrial La Tomada, s/n
15940 Puebla del Caramiñal. A Coruña, España
Tels: +34 981 833 000
Fax: +34 981 833 056
E-mail: actemsa@actemsa.com

La principal actividad de ACTEMSA es la importación y exportación de pescados, mariscos y cefalópodos, así como la producción de lomos de atún.

Importa y comercializa túnidos, caballa, sardinas y cefalópodos, procedentes de mercados tan distantes como el iberoamericano y el sureste asiático.



Sostenibilidad

Elaboración artesanal

Compromiso con el entorno

Congalsa avanza con paso firme hacia un modelo industrial 4.0

La compañía participa en la tercera edición del programa Fábrica Inteligente de la Xunta

SUSO SOUTO
A Pobra

Congalsa, firma ubicada en el polígono industrial de A Pobra, especializada en elaboración de productos precocinados con base de pescado y marisco, está dando un salto cualitativo en su modelo de desarrollo empresarial para adaptarse a los parámetros de la industria 4.0. "Avanzar en la transformación digital y en un modelo de industria conectada" es, según el director general de la compañía, Luis Miguel Simarro, "uno de los objetivos de Congalsa".

Para ello, la empresa promueve un proyecto denominado Congals4.0., que ha sido seleccionado por la Agencia Gallega de Innovación-GAIN (dependiente de la Vicepresi-

dencia Segunda de la Xunta) como beneficiario dentro de la tercera edición del Programa Fábrica Inteligente, cuyo objetivo es favorecer el avance del tejido industrial gallego hacia un modelo 4.0.

De este modo, la compañía desarrollará su proyecto de fábrica inteligente al amparo de una convocatoria subvencionada e impulsada por la Xunta de Galicia y cofinanciada con cargo a fondos europeos FEDER.

Tal y como asegura Luis Miguel Simarro, el proyecto permitirá "que Congalsa sea una de las empresas líderes en industria 4.0 en el sector alimentario gallego".

El objetivo último de Congals4.0. es "reorientar la organización hacia un modelo de fábrica inteligente, que

permita dar una respuesta más rápida a las necesidades de un mundo en constante cambio y permita la agilización en la toma de decisiones estratégicas de la compañía", añade Simarro al respecto.

Se trata, pues, de desarrollar un modelo fabril más flexible, automatizado, social, colaborativo, conectado e inteligente, que responda ágilmente e incluso permita anticiparse a la demanda del mercado con criterios de sostenibilidad, de transparencia y de personalización.

Para financiar el proyecto Congals4.0., que moviliza un total de 4,8 millones de euros hasta el año 2022, la compañía contará con el apoyo del Centro Tecnológico de Telecomunicaciones de Galicia-Gradient y recibirá una sub-



Imagen aérea de las instalaciones de Congalsa en el polígono de A Pobra. Foto: Congalsa

vención de 1,6 millones de euros que orientará, fundamentalmente, a desarrollar un gemelo digital de su factoría.

Por otra parte, tras invertir más de dos millones de euros en ampliar su capacidad frigorífica acondicionando las instalaciones de Fricosim, en el polígono industrial de A Tomada, en A Pobra do Carmiñal, Corporación Empresarial Congalsa ha dado un salto cualitativo en este ámbito.

La empresa confía en que la ampliación de estas nuevas

instalaciones, operativas desde principios del pasado mes de septiembre, alcancen su máximo de ocupación antes de final de año gracias a los diferentes compromisos ya adquiridos con las empresas de la comarca del Barbanza a las que dará servicio.

La ampliación de Fricosim ha permitido habilitar una nueva cámara frigorífica, con un volumen de frío de 18.200 metros cúbicos. Con esta obra, la capacidad total de las instalaciones frigoríficas de

Fricosim (en los municipios de Ribeira y A Pobra do Carmiñal) asciende a un total de 59.780 metros cúbicos.

Asimismo, la firma está inmersa en el lanzamiento de nuevas referencias para su marca propia, Ibercook Fun Food, una gama de productos que apuesta por nuevos y mejores alimentos para disfrutar en casa. El lanzamiento de la gama se inició con la publicación de la nueva web de productos ibercookfunfood.com (en español e inglés).

ibercook®

FUN FOOD

LOS CLÁSICOS

ibercook®

-BOQUERÓN- EN TEMPURA

ANCHOIS EN TEMPURA

100% FILETE

12 MIN

2 MIN

BOQUERÓN ANCHOIS

- ENCUENTRANOS EN TU SUPERMERCADO -

DESCUBRE LA NUEVA FORMA DE COMER SANO EN CASA

UNA MARCA DE **CONGALSA**

Camariñas, unha vila marcada polo mar

F. CERNADAS
Camariñas

De tradición mariñeira, Camariñas, en plena costa da morte, sempre tivo ao mar como vía de comunicación, pero tamén como medio de subsistencia. A pesca e o marisqueo son, aínda a día de hoxe, a principal fonte de riqueza da vila.

Deste modo, conta cun importante porto pesqueiro dedicado, principalmente, á captura de sardiña, congro, polbo, ameixa, berberecho, ourizo, centola, percebe, nécora ou a pescada. Ademais, tamén conta cunha importante industria conserveira, con moitos anos de historia.

Este recurso tamén marca a actividade turística da vila. Inmersa na Ruta dos Faros, o Faro Vilán, o primeiro que foi eléctrico de toda España, é un dos puntos máis visitados de toda Costa da Morte. Sen esquecerse, do recoñecido Cemiterio dos Ingleses.

Neste senso, destaca, do mesmo xeito, a tradición arte-



A pesca e o marisqueo son a principal fonte de riqueza. Foto: C.d.C.

sá do encaixe de bolillos, un complemento importante á economía local, que está a experimentar un importante desenvolvemento e que contribúe notablemente ao incremento de visitantes. A súa

mostra internacional xa vai pola trixésima edición.

Por último, no que respecta aos recursos terrestres, a actividade forestal supera o peso que poidan ter a agricultura ou a gandería.

A Laracha e o seu parque empresarial



Foi inaugurado en 2011 e promovido por Suelo Empresarial del Atlántico. Foto: C.d.L.

F. CERNADAS
A Laracha

Situado nunha área estratéxica, o parque empresarial da Laracha, inaugurado en xaneiro do 2011, permitiu unha gran expansión da actividade industrial do municipio. Emprazado no eixo A Coruña-Arteixo-Carballo e moi preto do porto exterior de Punta Langosteira, deulle un

pulo á vila, porta de entrada da Costa da Morte.

Promovido pola sociedade pública Suelo Empresarial del Atlántico, este viu a corrixir a demanda histórica dun solo industrial e comercial na comarca. Cunha superficie urbanizada de 825.000 metros cadrados, esta área converteuse nunha sensacional e atractiva posibilidade de inversión polas súas especiais

características.

A súa vinculación coa área metropolitana da cidade da Coruña, as excelentes comunicacións, a ampla cobertura de servizos, a orografía do terreo ou a diversidade na oferta de parcelas permite que moitas empresas se localicen aquí.

Sen dúbida, con el potenciouse a actividade local, que contaba cunha ampla base no sector agrario e forestal.

PARQUE EMPRESARIAL DA LARACHA



- Enclave estratéxico para o éxito da súa empresa.
- Proximidade e boas comunicación coa Coruña e o porto exterior de Punta Langosteira.
- Acceso directo pola autoestrada AG-55.
- Terreo chan e equipado con todos os servizos.



Camariñas
terra do encaixe

Patrimonio
 Museos
 Ocio
 Pueblo marinerio
 Senderismo
 Naturaleza

Concello de **Camariñas**
www.turismocamarinas.net

ACCIÓNS. Buscando pór en valor e visibilizar o patrimonio desta zona, o ente público está a desenvolver un plan estratéxico centrado nun regreso ás orixes, plasmado na gastronomía local, nos oficios tradicionais e no Camiño de Santiago **TEXTO Brais Fdez.**

Mancomunidade Barbanza-Arousa, un destino moi vivo

Avogando por descubrir as súas orixes, a Mancomunidade Barbanza-Arousa está a preparar un ambicioso plan estratéxico de cara aos próximos anos, co obxectivo de por en valor e visibilizar o patrimonio material e inmaterial do territorio. Contando coa colaboración do empresariado, está a preparar unha serie de accións que se dividan entre a serra (Serra do Barbanza) e o mar (Ría de Arousa).

“A covid-19 puxo en valor o desenvolvemento das costumes antigas dos lugares e por iso queremos apostar por esta liña. Queremos recuperar a historia dos oficios tradicionais do mar, que moitos aínda se manteñen, coñecer a orixe dos alimentos que consumimos e afondar nos inicios da tradición xacoeba, porque todo ser humano busca saber de onde vén”, explica Fátima Cachafeiro, xerente do ente público.

No que respecta á temática marítima, a través da promoción dos



Miradoiro da Curota, un dos que se pon en valor dentro das accións da Mancomunidade. Foto: M.B.A.

oficios do mar, relacionan as súas accións co turismo industrial, destacando as conserveiras, o produto de quilómetro cero e a trazabilidade de que se leva a cabo dende a comarca. “No plano gastronómico temos unha gran riqueza, xa que os produtos completan todo o seu ciclo aquí”, apunta a directora. E dende o punto de vista inmaterial, tamén se darán a coñecer as lendas ligadas a esta área.

Mentres tanto, da serra, porase en valor unha rede de sendeiros, así como os miradoiros, “que todos miran ao mar”, polo que “nos interesa moito ligar ambas temáticas e potenciarlas en conxunto”.

E como terceira vía, a do Camiño de Santiago, por un lado, promócionan a Ruta Traslatio, en colaboración co Salnés, xa que os restos do Apóstolo chegaron polo mar de Arousa; e, polo outro, desenvolven actuacións nos percorridos por terra, por onde se acompañaría o sepulcro. “Agora mesmo estamos rastrexando o itinerario, para publicar un vídeo mapa que poidan utilizar os visitantes”, adianta.

A través de estas accións buscan tamén desestacionalización e ampliar a campaña o máximo posible, xa que é unha zona “que se pode desfrutar os 365 días do ano, pola cantidade de recursos que ten”.

Seguindo con esta misión, arrincan agora coa Ruta de Tapas, a cal virá marcada por unha novidade, a modalidade de levar ao domicilio, como consecuencia da situación sanitaria actual.



Ven á orixe. Barbanza Arousa km0





HISTORIA. Fundada en 1958, destaca pola innovación, a sustentabilidade e a diversificación. Foto: ECG

RESPONSABILIDADE. Froito da situación sanitaria actual, a empresa galega adoptou todo tipo de medidas para garantir o coidado e a saúde dos seus traballadores **TEXTO: Brais Fdez.**

Jealsa, unha compañía implicada co seu equipo

Dedicada á fabricación de conservas de peixes e mariscos dende hai máis de sesenta anos, Jealsa é unha empresa comprometida co seu entorno. A súa característica de compañía familiar fai que sempre apostaran polo Emprego como o seu primeiro compromiso social, así como pola conservación do medio ambiente.

Deste modo, ante a situación sanitaria que estamos a vivir en todo o mundo, dende o primeiro momento asumiron o seu compromiso como empresa esencial. Así, fixeron unha forte aposta polo coidado e a saúde de todos os seus traballadores, tomando as medidas necesarias que garantan a seguridade de todos eles, mantendo, ao mesmo tempo, a calidade dos seus produtos.

Entre os protocolos a seguir, houbo variacións nas quedas laborais, para evitar aglomeracións, en especial, nos centros de produción, instaurouse a toma de temperatura á entrada ou a limpeza con xel hidroalcohólico de forma periódica ao longo da xornada, entre outras decisións.

Do mesmo xeito, ante as dificultades que se están a padecer, a empresa mantén o seu compromiso cos proxectos que ten en marcha en materia de educación, cultura, saúde, deporte, reinserción laboral ou a axuda ás persoas con capacidades diferentes.

Neste contexto actual, o seu compromiso medioambiental tamén se ve potenciado, posto que establece unhas directrices moi claras orientadas a garantir a procedencia da ma-

teria prima dunha pesca responsable, apoiando actividades encamiñadas á conservación dos recursos mariños e colaborando con proxectos sociais onde están as súas sedes. Dentro desta liña, manteñen a iniciativa *We Sea*, un programa de Responsabilidade Social Corporativa que engloba todos os esforzos da compañía nas áreas de sustentabilidade e responsabilidade social.

ACTUALIDADE. Fundada en 1958 e coa sede central en Boiro, Jealsa está integrada na actualidade por vinte e seis sociedades, agrupadas en catro áreas de actividade: alimentación, pesca e servizos, economía circular e enerxía. Nelas destaca a súa aposta pola innovación, a sustentabilidade e a diversificación, o cal a levaron a recibir múltiples premios e en distintos ámbitos.

No sector das conservas, froito do seu bo traballo, chegaron a ser a primeira de España e a segunda de Europa, producindo as súas propias marcas, como son Rianxeira, Escuris, Mare Aperto ou Robinson Crusoe. Ademais, son fabricantes de recoñecidas marcas de distribución, tanto a nivel nacional coma internacional.

E no que respecta ao medio, desenvolve unha estrutura de economía circular para fraccionar e illar os diferentes principios activos das súas materias primas, coa responsabilidade de buscar o máximo aproveitamento do peixe que traballan. Por iso, os residuos restantes son empregados enteiramente para outras actividades.

I FERDOBA

C/ San Roque, 44 - Cespón - BOIRO (A Coruña) • aceros@ferdoba.com • Tel. 981 862 103 - F. 981 843 841

HIERROS EN GENERAL
ACERO INOXIDABLE, ALUMINIO Y AUTOMATISMOS
CORTE - PLEGADO Y PUNZONADO DE CHAPA

DISTRIBUIDOR OFICIAL:



Mostra en vivo no
Castelo de Vimianzo

**Liño de
Galicia, s.l.**

Información: © 696 268 923
linodegalicia@yahoo.es

Nova
Pan Noia, r.l.
N.R.S.I. 20.29981/C

Panadería:
Lugar de Caldecáns, 15 • A Barquiña • T. 981 823 945

Despachos en NOIA:
C/ Escultor Ferreiro - T. 981 822 553
C/ Ramón Álvarez de la Braña
C/ República de Argentina

novapannoiasl.weebly.com
novapannoiasl@gmail.com



• ROTULACIÓN
• IMPRESIÓN
• LUMINOSOS • COLOCACIÓN

PIÑEIRIÑO, 5 • LA RASA - NOIA
rotulosageitos@gmail.com • T. 981 821 565

**Autos Patiño
Noia**



Volkswagen

P. Ind. Augalevada Parc. 10 • Noia (A Coruña)
T. 981 824 865 • F. 981 825 595
M. 629 212 851 • M. 609 806 604

cerencia@autospatino.volkswagen.es



La Bayuca, 1
Telf.: 981 83 01 58
981 83 01 87
Fax.: 981 83 10 27
Apartado, 30
PUEBLA DEL CARAMIÑAL
(La Coruña)

FRIGORÍFICOS PUEBLA, S.L.
CALIDAD Y PRECIO GARANTIZADO



Rúa Castelao, 49 - 51
NOIA • T. 981 822 504
www.mueblesolmedo.com



**FÁBRICA DE MUEBLES DE COCINA Y BAÑO
SECCIÓN DE HOGAR Y DESCANSO**

“O Galp axuda a que mellore a calidade de vida na zona”

JOSÉ M. RAMOS
Malpica

Guillermo González é o xerente do Galp Costa da Morte.

Que balance fai da contribución do Galp ao desenvolvemento da Costa da Morte?

Co paso dos anos fomos superando as dificultades iniciais, dándonos a coñecer e amosando a nosa forma de traballar e de apoiar á zona. Nestes momentos xa se nota o traballo. O Galp é unha entidade coñecida, non só polo programa de axudas senón como axente dinamizador, que presta apoio a empresas, persoas ou colectivos á hora de emprender e deseñar novos proxectos que repercutan positivamente na zona. A sensación que temos e que nos trasladan os axentes económicos e sociais é que a influencia dos programas que xestionamos e as nosas actividades están a contribuír a mellorar a calidade de vida destas comarcas, con proxectos beneficiosos que xeran riqueza e emprego e contribúen a fixar poboación.

Estanse a acadar os obxectivos marcados?

A pesar das dificultades que van aparecendo polo camiño, crise económica, acceso á financiación e, nas últimas datas, a incidencia do covid-19, cremos que si que se están a conseguir. O principal era mellorar a calidade de vida nesta franxa costeira dependente da pesca, e podemos afirmar que en liñas xerais o obxectivo se está a cumprir. Hai zonas que presentan maior iniciativa empresarial, pero creáanse negocios, emprego e tecido empresarial.

Como valora a resposta do tecido social?

Hai zonas mais dinámicas que outras, pero en xeral está respondendo e empeza a ver as posibilidades que presentan este tipo de programas e a axuda que o Galp pode ofrecerlles a nivel económico, de asesoramento e acompañamento. Tratamos de chegar ó maior número de colectivos e interesados.

Bota en falta unha maior iniciativa do sector do mar?

Realmente, o sector do mar é o colectivo para o que a priori mellor encaixan estas axudas. Pero as limitacións que impón a UE respecto a posibilidade de financiar proxectos que incrementen o esforzo pesqueiro, xunto coas características propias do sector e a situación económica dificultan a

presentación de proxectos. Dende o Galp temos moito interese en que desenvolvan proxectos que os axuden a mellorar a súa rendibilidade e xerar novos negocios que permitan aproveitar nichos de mercado e as oportunidades que poden ter novos produtos que ata o de agora non se comercializaban. Temos que incrementar os esforzos e buscar a forma de que o sector vexa o interesante destas axudas e das posibilidades que poden representar para o seu colectivo. Nesta zona o sector do mar



Guillermo González, xerente do Galp Costa da Morte. Foto: ECG

esta moi centrado na pesca, e non na transformación, comercialización e valor engadido dos produtos pesqueiros.

Que deben de facer quenes desexen obter axudas?

Os emprendedores poden obter a información na web, nos concellos, confrarías, asociacións..., pero aconsellamos que se poñan en

contacto con nós, xa que podemos aconsellos non só na parte administrativa das axudas, senón no momento do deseño do proxecto, no desenvolvemento de ideas, no encaixe do proxecto na estratexia do programa, e na súa definición.

Mirando cara o futuro, cales son os retos do Galp?

En Galp estamos centrados en

que se poidan aproveitar os últimos fondos, e preparando un novo programa, intentando manter o que funciona e deseñar novas estratexias. Vaise priorizar a mellora da comercialización de produtos do mar, a diversificación, a economía circular, a creación de emprego, a economía azul e o medio ambiente.

Que podemos facer por ti?

Subvencionamos, asesoramos e orientamos proxectos relacionados co mar.

cóntanos o teu proxecto!



OCIO



PRODUTO



PESCA



TURISMO

Grupo de Acción Local do sector Pesqueiro Costa da Morte

Axudas ata o 80% para proxectos produtivos e ata o 100% para non produtivos

ABERTO PERÍODO DE AXUDAS ATA O 1 DE MARZO DE 2021

www.galp.xunta.gal

PRESENTAO XA!!

T. +34 981 70 73 78
M. +34 626 10 46 19

galp.mar.costadamorte@xunta.gal
<https://galp.xunta.gal/es/costa-da-morte>



Unión Europea
Fondo Europeo
Marítimo e da Pesca
(FEMP)



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MAR



Grupo de Acción Local do sector Pesqueiro Costa da Morte



RIANXEIRA

TE QUIERO AZUL



GAMA COMPLETA DE ATUNES Y BONITOS

SOSTENIBLES



CANTIDAD JUSTA DE ACEITE O AGUA



MATERIALES RECICLABLES



INGREDIENTES ECOLÓGICOS



PESCA SOSTENIBLE

sostenibilidad, transparencia y salud