

# REDEIRAS, SALGA E CONSERVA

## UN TRABALLO DE MULLERES



Presidenta da Deputación de Pontevedra

María del Carmen Silva Rego

Coordinación:

María M. Álvarez Lires

Autoría:

María A. Lorenzo Rial

María M. Álvarez Lires

F. Xabier Álvarez Lires

Deseño:

Dubidú Estudio Gráfico

Ilustracións:

Alba Rego Pernas

Dirección técnica:

Servizo de Igualdade da Deputación de Pontevedra

Edita

Deputación de Pontevedra

ISBN: 978-84-8457-494-1

Impresión:

Gráficas Anduriña S.C.G.

Depósito Legal: PO 326-2020

Correo electrónico: [marenfeminino@gmail.com](mailto:marenfeminino@gmail.com)

Esta proposta pertence ao conxunto de recursos didácticos gardados nesta maleta, que abordan seis temáticas diferentes e complementarias.

É posible adaptar os seus contidos ás diferentes etapas educativas, mesmo á de educación infantil.

O profesorado, segundo o seu criterio, ten a posibilidade de levar á aula algunha ou todas as actividades propostas, que se complementan cos contidos da web *Sustentabilidade en feminino*.

[www.marenfeminino.campusdomar.gal](http://www.marenfeminino.campusdomar.gal)



# Reparación de redes, salga e conserva: un traballo de mulleres

Segundo datos da ONU (2013), as mulleres representan o 47 % dos 120 millóns de persoas que traballan en na pesca e superan os homes no sector pesqueiro mariño a grande escala (66 %) e no pequeno sector de pesca interior (54 %). Non obstante, as mulleres están concentradas principalmente en traballos de baixa remuneración e baixa cualificación, ocupan postos de traballo irregulares e estacionais no procesamento, envasado e comercialización. A miúdo, estas mulleres traballan sen contrato ou sen protección dos dereitos laborais, da saúde e da seguridade. Ademais, as mulleres gañan aproximadamente o 64 % dos salarios dos homes por facer o mesmo traballo na acuicultura.

As mulleres afrontan os riscos da degradación oceánica con menos bens e alternativas para cambiar os medios de subsistencia e menos resistencia á perda de recursos naturais. Todas as estratexias para a conservación e o uso sustentable do mar deben responder a estas vulnerabilidades. Debe corrixirse a subrepresentación das mulleres nas ciencias mariñas e, a cambio, aproveitar todas as súas achegas para lograr solucións xustas e duradeiras.

Neste sentido, o Informe SOFIA (FAO, 2018) recolle unha serie de obstáculos que impiden a incorporación real das mulleres ás organizacións, tanto

como participantes con dereito a voto como en postos de liderado, o que está a dificultar o recoñecemento ao traballo que realizan e as súas achegas. Algunhas destas dificultades son:

- Falta de datos desagregados por sexo na maioría de estatísticas sobre emprego.
- Falta de integración dos coñecementos e da experiencia das mulleres no ordenamento da pesca.
- Percepción por parte de mulleres e homes de que as organizacións de pesca son un espazo para estes últimos.
- Obstáculos persoais, como falta de tempo para participar, problemas de conciliación, falta de confianza e falta de formación regrada e regulada sobre os oficios que desenvolven mulleres preferentemente (marisqueo, reparación de redes, elaboración de conservas...).
- Nesgo xeneralizado, segundo o que se considera as mulleres principalmente como nais e esposas e os homes como cabezas de familia e líderes.

Moitos destes problemas van estar presentes ao longo desta proposta, xa que os traballos de salga, conserva e reparación de redes, realizados na súa maioría por mulleres, aínda se afrontan a eles na actualidade.

Para saber máis:

Organización das Nacións Unidas para a Alimentación e a Agricultura (2013). Good practice policies to eliminate gender inequalities in fish value chains.

Dispoñible en: <http://www.unwomen.org/en/docs/2013/1/good-practice-policies-to-eliminate-gender-inequalities-in-fish-value-chains>

Informe Sofia, 2018: <http://www.fao.org/state-of-fisheries-aquaculture/es/>

ODS 14: Conservar e utilizar de forma sostible os océanos, os mares e os recursos mariños para o desenvolvemento sostible: <http://lac.unwomen.org/es/noticias-y-eventos/en-la-mira/women-and-the-sdgs/sdg-14-life-below-water>

Tese de doutoramento “Empoderamiento femenino en contextos de gobernanza. Las experiencias de las trabajadoras de la pesca en Galicia y Euskadi”. [https://addi.ehu.es/bitstream/handle/10810/20924/TESIS\\_MARTINEZ\\_GARCIA\\_PATRICIA.pdf?sequence=1](https://addi.ehu.es/bitstream/handle/10810/20924/TESIS_MARTINEZ_GARCIA_PATRICIA.pdf?sequence=1)

## A ELABORACIÓN E REPARACIÓN DE REDES

Durante séculos o labor deste colectivo de profesionais que conforman as redeiras foi descoñecido, invisible e minusvalorado.

**O seu traballo, manual e altamente cualificado, é indispensable para que os barcos de pesca poidan faenar**

Na actualidade, comézase a recoñecer o seu importante labor grazas á loita das propias redeiras pola defensa dos seus dereitos e intereses.

## En que consiste o seu traballo e cal é a súa contribución á pesca?

As redeiras desenvolven un labor tradicional manual e altamente cualificado, que se desenvolve desde a aparición das redes. As crónicas máis antigas salientan que nas súas orixes a confección e a reparación de redes era un traballo realizado exclusivamente polos propios mariñeiros; eles mesmos as reparaban durante a navegación, despois de finalizada a manobra, e no caso de que a avaría fose grande, trataban de reparalas en terra. Con todo, paseniñamente, as mulleres comezaron a situarse no oficio, hoxe en día moi feminizado, e só se aprecia unha maior presenza masculina en zonas nas que se traballa con artes de gran tamaño e moi pesadas, coma o arrastre.

**Galicia é a zona na que existe un maior número de redeiras, 711 das 883 de todo o territorio español**

Este colectivo está formado nun 99 % por mulleres, desempeña de modo artesanal a súa actividade e constitúe un traballo imprescindible para a pesca e para o sector.

O seu labor de reparación e confección de redes, diferentes en función do tipo da arte de pesca, da técnica de confección da rede, mesmo a petición da propiedade do barco, é fundamental para que os labores da pesca se poidan levar adiante.

**A arte de fabricación e reparación de redes é un dos máis antigos oficios do mar**

## Como é a xornada de traballo dunha redeira e cales son as súas principais funcións?

A xornada laboral é de oito horas, de 9 a 13 e de 15 a 19 h, aínda que, en moitas ocasións, teñen que traballar ata a completa reparación das redes para que o barco poida saír faenar e evitar a perda de ingresos da pesca. Cada tipo de rede ten un modo de confección diferente e estas artesás son capaces de coñecer todas as técnicas para esta confección, montaxe de artes e aparellos de pesca, a súa modificación e a súa reparación e mantemento. Traballan con redes de aceiro e artes menores coma miños, vetas, trasmallos, volantas ou boliches.

Entre as principais funcións das redeiras están:

| Confección de redes novas  | Reparación de redes   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulación de relingas, panos, cortizas</li> <li>• Coser os panos</li> <li>• Armar diferentes estruturas da rede</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Localización de roturas ou danos na rede</li> <li>• Desmontaxe de redes</li> <li>• Substitución de elementos derramados</li> <li>• Participación na carga e descarga de aparellos</li> </ul> |



Arquivo do Museo Massó. Redeiras no peirao de Cangas, cara a 1920.

Nesta imaxe pódense ver redeiras de Cangas reparando redes no peirao.

Como se pode observar, non existía un lugar específico de traballo, polo que eran elas as que tiñan que buscar un oco para traballar á intemperie.

## **Cales son os perigos da actividade que realizan as redeiras para a súa saúde?**

Entre as redeiras, os danos profesionais máis comúns son os denominados trastornos músculo-esqueléticos (TME), orixinados como consecuencia da carga física asociada ao traballo, que está relacionada coas demandas físicas derivadas da adopción de posturas forzadas, mantidas ou fatigosas

(das costas, brazos, cóbados, mans e, en menor medida, das extremidades inferiores); da realización de movementos repetitivos; da manipulación de cargas ou da aplicación de forzas importantes. Outros riscos laborais son os relacionados cos axentes físicos, derivados de condicións laborais adversas, coma a humidade, a exposición solar ou as temperaturas extremas. Tradicionalmente, realizaban os seus labores no porto, no propio peirao e á intemperie. Hoxe, na maior parte dos portos onde traballan, dispoñen de naves para poder desenvolver

nunhas mínimas condicións de habitabilidade o seu labor profesional. A maior parte dos TME de orixe laboral vanse presentando co tempo e son provocados polas condicións nas que se realiza o traballo. Tamén poden ser o resultado de accidentes, caídas, escordaduras etc. Estes problemas de saúde abranguen desde molestias ou dor ata cadros clínicos que poden ser causa dalgún tipo de incapacidade.

Para saber máis:

[http://emprego.ceei.xunta.gal/export/sites/default/Biblioteca/Documentos/Publicacions/salud\\_laboral\\_Rederas\\_Guia\\_de\\_buenas\\_practicas\\_issga.pdf](http://emprego.ceei.xunta.gal/export/sites/default/Biblioteca/Documentos/Publicacions/salud_laboral_Rederas_Guia_de_buenas_practicas_issga.pdf)

Como se pode ver na imaxe, este labor non mudou moito co paso do tempo, non hai innovación nas ferramentas que usan nin nas súas condicións de traballo.

## Como se organizan as redeiras?

As redeiras agrupáronse en asociacións e estas á súa vez en federacións. A profesionalización e máis unha formación regulada son necesarias para darlle estabilidade ao colectivo, conseguir salarios e condicións de traballo dignas e garantir o relevo xeracional.

A maior parte do colectivo traballa de forma autónoma para os barcos pesqueiros, recibindo encargos desde diferentes puntos da xeografía local e nacional, cunha carga de traballo adaptada ao número de clientes e desprazándose alí onde reciben os encargos (segundo demanda): Galicia, País Vasco, Asturias e Cantabria, e en menor medida Cataluña e a Comunidade Valenciana.



Arquivo do proxecto “Achegas das mulleres á sustentabilidade do mar”. Redeira no peirao de Cambados, 2017.



En Galicia existen oito asociacións que agrupan a preto de 150 redeiras, nos portos de Cariño, Cedeira, Malpica, Corme, Cambados, Portosín, Cangas e A Guarda.



Redeiras en O Forte, Cangas, cara a 1920. Arquivo Asociación Cultural A Cepa (Cangas).

## Quero ser redeira ou redeiro. Onde podo aprender este oficio?

O oficio de redeira adoita transmitirse entre mulleres da familia e, na actualidade, é un sector envellecido pola falta de substitución xeracional (a media de idade deste colectivo está entre os 45 e os 60 anos).

Un dos grandes desafíos aos que deben facer fronte as persoas que se queren dedicar á reparación e ao mantemento de redes de baixura e á falta de formación regrada e de recoñecemento da profesión.

Durante moito tempo, o labor deste colectivo de profesionais que conforma as redeiras resultaba descoñecido para moita xente, pouco visible e minusvalorado; na actualidade comézase a recoñecer o seu importante la-

bor grazas á loita das propias redeiras pola defensa dos seus dereitos e intereses. Os barcos que chegan a porto descargan as redes deterioradas e recollen aquelas que xa foran reparadas para volver faenar. Sen a actividade das redeiras os labores da pesca non se poderían levar a cabo. Ademais, representa un dos sinais culturais de Galicia, que non é outro que a actividade relacionada co mar.



Arquivo da Asociación Cultural A Cepa. Redeiras no peirao de Cangas, anos 50.

Como se pode ver na imaxe, as nenas aprendían das maiores, algo que non mudou co tempo, xa que na actualidade non existe formación regrada deste oficio artesanal do mar no que principalmente traballan mulleres.

## ACTIVIDADES

### 1. Actividade de simulación da creación dunha asociación sen ánimo de lucro.

- Buscade información na web sobre maneiras de creación dunha asociación.

### 2. Pensade en medidas que se poderían levar a cabo para mellorar as condicións de traballo das redeiras.

- Para a realización desta tarefa podedes visitar un centro de fisioterapia no que vos asesoren.
- Tamén podedes elaborar agullas na aula para levarllas ás redeiras.

### 3. Obradoiro de elaboración e reparación de redes.

### 4. Que acontece coas redes que xa non se poden volver usar?

Lede o seguinte informe: “Sensibilización sobre los efectos en el medio marino de las redes fuera de uso”.

Recurso dispoñible en:

[http://ec.europa.eu/environment/life/project/Projects/index.cfm?fuse-action=home.showFile&rep=file&file=3R-FISH\\_Informe\\_sensibilizacion\\_redes.pdf](http://ec.europa.eu/environment/life/project/Projects/index.cfm?fuse-action=home.showFile&rep=file&file=3R-FISH_Informe_sensibilizacion_redes.pdf)

- De que material están feitas as redes?
- Que tempo tardan en degradarse?
- Que cantidade de redes se estima que anda perdida polos océanos?

[https://d31j74p4lpxrfrp.cloudfront.net/sites/default/files/cr\\_files/sea\\_change-resumenejecutivo.pdf](https://d31j74p4lpxrfrp.cloudfront.net/sites/default/files/cr_files/sea_change-resumenejecutivo.pdf)

<https://www.worldanimalprotection.cr/noticias/las-redes-fantasmas-son-mas-abundantes-que-nunca>

## A CONSERVACIÓN DO PEIXE A TRAVÉS DA SALGA

Os traballos das mulleres no mar son invisibles, pero todo indica que participaban nas actividades de pesca e marisqueo, así como na conserva dos alimentos mediante o secado e salga e na súa preparación desde o comezo dos asentamentos humanos.

Hoxe en día sabemos que non podemos separar a historia da salga da historia das mulleres. A continuación, móstrase un resumo da secuencia cronolóxica que imos seguir para descubrir esa historia:

1. A cultura castrexa durou desde finais da Idade de Bronce, século IX ou VIII antes da nosa era, ata o século I da actual. Estrabón afirmaba: “as mulleres traballan a terra, posúena e hérdana, mentres que os homes se dedican á guerra e á pillaxe, pero loitan xunta estes ou na súa ausencia para defender os castros”.
2. Na Galicia romana todos os textos gaban a laboriosidade das mulleres e salientan a “inactividade” dos homes agás para a guerra e a pillaxe ou rapina. Os traballos do mar das mulleres seguen a ser invisibles.
3. Na Idade Media xorden as vilas mariñeiras galegas e os gremios de mareantes. As mulleres desempeñaban oficios de lavadeiras, lañadeiras, descargadoras de sal, atadeiras e vendedoras de peixe.

Ademais, eran indispensables para a conservación e o transporte do peixe, pois agardaban polos barcos e traballaban arreo para recoller, limpar, contar, envasar, salgar ou envialo ao secadoiro en tempos mínimos.

4. Entre os séculos XVI e XVIII sábese das fiandeiras e tecedoras, así como das atadeiras ou redeiras, das mulleres que se dedican á salga, á carga e descarga do sal e de aparellos, á actividade extractiva e das regateiras. No século XVI conséntase, así mesmo, a participación feminina en contratos de constitución de cercos como socias capitalistas.

## A SALGA NA CULTURA CASTREXA

### A utilización do sal como conservante de alimentos

Hoxe en día, o sal (cloruro sódico, NaCl) forma parte das nosas vidas non só como potenciador do sabor dos alimentos, senón que o sodio e o potasio son elementos necesarios para manter o equilibrio do noso organismo.

Van máis de dez mil anos desde que os seres humanos comezaran empregar o sal na súa alimentación; daquela, posiblemente o sal se collese das costras que aparecen nos lagos salgados e na beiramar, tomando exemplo do que fan os animais.

## O sal fixo posible a preparación e a conservación de moitos alimentos

En Exipto aprenderon a facer comestibles as olivas amargas curándoas en salmoira. A extensión da agricultura incrementou a importancia do sal en todas as culturas. Pola súa importancia na alimentación, quer na preparación quer na conservación, o sal foi considerado como esencial na vida e desenvolvemento das primitivas sociedades. Os pobos fenicio, grego e romano estenderon o seu uso polo Mediterráneo, mentres as culturas celtas facían o propio na Europa Central. A produción e o comercio do sal adquiriría grande importancia en todo o mundo.

**Os traballos das mulleres das zonas costeiras eran e son invisibles,** mais a hipótese que se manexa é a de que elas participarían nas actividades de pesca e marisqueo e que, ademais, sería tarefa súa a conservación dos alimentos procedentes do mar e da terra mediante o secado e a salga, así como a súa preparación. O desenvolvemento a grande escala da técnica da salga comezará na Gallaecia romana.

## A SALGA NA GALLAECIA ROMANA (SECULOS DO I AO V)

Na fabricación de salgadura, ben sexa a nivel doméstico ou en factorías, ademais do peixe eran necesarias grandes cantidades de sal.

Este pódese obter de dous modos:

- Por medio da explotación directa dos depósitos de sal mineral (en estado cristalino ou diluído)
- Polo desecado de augas mariñas (dado que en Galicia non hai depósitos de sal xema, só resta a explotación da auga salgada do mar).

Por outra parte, supón unha grande innovación a aparición de instalacións para conserva mediante a técnica da salgadura; é dicir, incorpórase unha industria incipiente de transformación de produtos mariños.

A produción, comercialización e consumo de conservas de peixe é característica do mundo clásico e a riqueza derivada das súas actividades constituía un estímulo económico valiosísimo en todo o mundo mediterráneo.

No Imperio romano a salgadura do peixe chegou a constituír unha industria moi desenvolvida. O proceso de salgadura constaba das seguintes partes:

1. O peixe era destripado e cortado en grandes anacos triangulares ou cúbicos con cortes para facilitar a penetración do sal, e colocado en

grandes cubas de morteiro, onde se mesturaba cunha cantidade equivalente de sal.

2. Tras unha maceración de vinte días retirábase e metíase en ánforas con tapóns de barro, que se almacenaban para a súa posterior explotación.

Desta maneira, as instalacións de salga relaciónanse tamén coa produción alfareira de ánforas para o transporte (como se ve en Bueu), así como coa extracción de sal (caso de Vigo).

## **Pero, sería posible que as mulleres non participasen nestes traballos de salga, olería e transporte?**

É altamente improbable, por non dicir imposible. As investigacións das últimas décadas permitiron ampliar a perspectiva inicial, que unicamente se ocupaba do Mediterráneo, e incluír nela a franxa cantábrica ou a Armórica, así como o litoral galego, que continúa deste xeito as producións do norte portugués. Todo indica, en última instancia, a importancia que cobra a explotación dos recursos mariños durante a dominación romana, tamén en Galicia. A maioría de explotacións de salga da costa galega buscaba lugares abrigados, acomodándose en rías, en zonas que contan con auga doce en abundancia para o lavado do peixe e sal. As instalacións localizadas

son moi semellantes, de tipo medio ou pequeno, con pías ou tanques aliñados, separados por muros de *opus incertum*, una antiga técnica construtiva romana que usaba cantos cortados de forma irregular, colocados aleatoriamente dentro dun muro de cementación e impermeabilizados no seu interior mediante capas de *opus signinum*, una mestura formada por un morteiro de cal, area e fragmentos pequenos de roca silíceas que se apisoaba para compactalo ou unha mestura de cal e cerámica en anacos. Existe certa concentración deste tipo de factorías nas Rías Baixas e no contorno de Viveiro.

**A salgadura era importante tanto para a conservación de alimentos como para o desenvolvemento económico das vilas:**

O consumo de peixe que facían as industrias de salgadura era moi importante; para o seu abastecemento recorríase a varios sistemas de captura, dos que o máis destacado era a pesca con rede. Todas as especies eran susceptibles de seren tratadas, pero sobre todo preferíanse esturións e escómbridos.

Outro elemento necesario para o proceso de salgadura, ademais do peixe, era obviamente o sal. As salinas de Vigo ou Bueu son a manifestación máis clara desta explotación. En Galicia, os xacementos salinos máis destacados sitúanse na ría de Arousa, próximos aos establecementos de Vilagarcía de Arousa e Adro Vello (O Grove).

**A salga foi un elemento de progreso e crecemento das poboacións.** A explotación dos recursos mariños so-

fre, pois, na época romana no noroeste peninsular unha transformación importante. Intensifícase e diversifícase a produción e aparecen novos asentamentos estreitamente vinculados ás actividades pesqueira e marisqueira. A explotación do mar supera xa en moitos casos a mera satisfacción das necesidades para constituír unha fonte de abastecemento dos mercados locais e rexionais.

## Existen mencións aos traballos das mulleres neste tempo?

Polo que respecta aos traballos das mulleres neste tempo repítese a invisibilidade do mar e das mulleres das poboacións costeiras. Así, os textos que se conservan unicamente se refiren á casa, a traballos agrícolas ou, neste caso, a apañar metais.

“A explotación do sal en España documéntase no século V a. d. C., cando os colonos fenicios e gregos o empregaban para a salgadura do peixe e para a preparación dunha salsa de peixe (*garum*) que se exportaba a Atenas”.

Os colonos eran homes, eran homes e mulleres, eran unicamente mulleres?

Para responder esta cuestión é necesario realizar investigacións con perspectiva de xénero pero, á espera destas, é de supoñer que as mulleres estarían presentes nas actividades citadas, pois todo parece indicar que elas eran as encargadas, cando menos, de conservar e preparar os alimentos.

## A SALGA NA GALICIA MEDIEVAL

A explotación de sal, desenvolvida na época romana, arredor dos séculos III-V (do mesmo xeito que o resto de industria de salgadura) e non se retoma durante a Alta Idade Media.

O cese desta actividade semella que non ten unha causa única. Prodúcen-se cambios na liña de costa que cadran coas distintas variacións climáticas detectadas en Galicia. Un clima máis cálido e menores precipitacións durante a primeira metade do período romano puido facilitar o desenvolvemento da actividade de salgadura. O aumento da precipitación ao final do período romano e un clima máis frío durante a Alta Idade Media determinarían unha reestruturación sedimentaria, que rematou nunha progradación dunar, de tal maneira que se dificultaría a explotación do sal e outras actividades desenvolvidas no litoral.

### Que pasa coas referencias ás mulleres e ás súas actividades nesta época?

Novamente, é difícil atopar referencias ás mulleres e ás súas actividades.

No barrio da Moureira, en Pontevedra, as mulleres desempeñaban oficios de lavandeiras, lañadeiras, descargadoras de sal, atadeiras e vendedoras de peixe na praza.

O lañado das sardiñas consiste en:

1. Escamar as sardiñas e, unha vez escamadas, limpalas, abrílas ventralmente e extraerlles a cabeza, pero non a espiña dorsal.
2. A continuación, débense salgar e deixar repousar.
3. Transcorridas dúas ou tres horas, lávanse e déixanse secar nun lugar ventilado.
4. Ao día seguinte procédese á súa preparación mediante un grellado.

Como se pode observar, o proceso está baseado na salgadura e no secado, métodos utilizados polas mulleres desde tempo inmemorial. Estes métodos, que pasaron á industria, nunca foron recoñecidos como procedementos debidos ás mulleres. Hoxe, que o peixe salgado e afumado alcanza prezos altísimos no mercado, mais ninguén lembra as súas orixes.

## A SALGA E O COMERCIO NOS SECULOS XV, XVI E XVII

Asociadas á elaboración de redes estaban as fiandeiras e tecedeiras, así como as atadeiras, dedicadas a reparar os aparellos. Aínda non se resaltou suficientemente, nestes traballos vencellados á actividade pesqueira, que a muller tivo historicamente un papel destacado.

Non é posible entender, desde unha perspectiva histórica, a vida dos por-

tos pesqueiros galegos sen esa participación decisiva da muller en diversas das faenas asociadas coa pesca propiamente dita, entre as que hai que incluír, asemade, os labores da salgadura e a venda do peixe para o fresco (coma as regateiras), por non falar do seu papel na carga e na descarga.

Como xa indicamos, a salgadura foi usada desde a Antigüidade para preservar alimentos sobre a base das propiedades antisépticas do cloruro sódico e á súa fácil aplicación en carnes, peixes etc. En Galicia, o principal peixe preservado en salgadura foi a sardiña.

Os inicios desta actividade industrial datan do século XVIII, pois tradicional-

mente a sardiña salgada era elaborada por familias mariñeiras nas bodegas dos seus fogares, onde as mulleres descabezaban e evisceraban as sardiñas, mentres que os homes as salgaban; daquela, os arrieiros levábanas cara ao interior peninsular, aínda que tamén se comercializaban en Portugal e no Cantábrico.

Nesta imaxe podemos ver como as mulleres se encargan de descabezar e eviscerar as sardiñas, mentres os homes as metían na salmoira.



Arquivo da familia Attilio Gaggero. Fábrica de salgadura de Attilio Gaggero en Bueu, 1914.

Aínda que a década de 1880 marcou o fin da salgadura como principal actividade transformadora, pois comezou a ser desbancada pola conserva hermética de peixe, non significou a súa desaparición, xa que en 1910 aínda existían 210 establecementos de salga en Galicia e 26 que combinaban salgadura e conserva. Así que, no primeiro terzo do século XX tivo aínda certo peso, malia que o emprego xerado pola industria conserveira fose superior.

## Quen traballaba nas empresas de salgadura? Que traballos realizaban as mulleres?

As empresas de salgadura eran de carácter familiar. Nos primeiros anos de vida do sector a forma das sociedades era moi simple, xa que as directivas das empresas, na súa maioría persoas de orixe catalá, visitaban Galicia só nos meses nos que había sardiña.

“Malia que a salgadura de peixe non deu lugar a ningunha revolución industrial en Galicia, o seu desenvolvemento propiciou a creación dun novo mercado de traballo.” Carmona (1983).

Nunha zona sen apenas industria, a actividade da salgadura aumentou as posibilidades de emprego cunha elevada oferta de traballo e, xa que logo, de obtención dun salario, aínda que fose estacional. As mulleres incorporáronse masivamente a esta actividade porque era unha das poucas saídas

laborais que ofrecía o mercado. De feito, a man de obra feminina ocupada na salgadura de sardiña foi predominante en todo noroeste de España ao longo dos séculos XIX e XX.

A división sexual do traballo estaba moi presente nestas fábricas. Mulleres e nenas ocupábanse de case todas as tarefas da elaboración, excepto a salgadura e o prensado, reservados aos homes.

Nesta imaxe podemos ver o fillo do dono, o neno do centro (14 anos), os encargados da fábrica e as traballadoras, algunhas delas non chegaban aos 10 anos.



Arquivo da familia Attilio Gaggero. Persoal da fábrica de salga, Bueu (1914).

Isto sucedía así desde os inicios da actividade industrial, excepto pola fase de estibado, que podía ser un labor masculino ou feminino, aínda que nas últimas décadas do século XIX este traballo sería desempeñado polas mulleres máis hábiles das fábricas.



## En que consistía o traballo nas fábricas de salgadura?

O traballo organizábase da seguinte maneira:

- O encargado da fábrica enviaba as portadeiras ao porto. Estas transportaban o peixe en cestas desde o barco ao almacén mediante unha cadea humana.

Nesta imaxe podemos ver a chegada á costa dun barco (un balandro) cargado con sal e as portadeiras facendo unha cadea para descargar.

Tamén se observa na imaxe como fillas e fillos destas agardaban polas súas nais mentres elas facían a descarga.

- Cando as sardiñas chegaban á fábrica, os homes introducíanas nos lagares ou pilos para efectuar a salmoira, seguidamente dous paleiros remexíanas, mentres que outro operario espaxiaba o sal necesario; estas operacións realizábanse na chanca, que era claramente un ámbito masculino.



Arquivo da familia Attilio Gaggero. Descarga de sal, praia da Pescadoira, Bueu (1915).



Arquivo da familia Attilio Gaggero. Interior da fábrica de salga, Bueu (1914).

Nesta imaxe vese como os homes se encargaban dos lagares mentres as mulleres, responsables de realizar a descarga, agardaban para seguir co envarillado.

Se nos fixamos ben veremos que as mulleres da imaxe van descalzas para aforrar calzado, co conseguinte deterioro da pel dos pés.



Arquivo do Museo Massó. Almacén de salga de bocarte na fábrica vella Massó Hermanos , S. A., de Bueu, cara a 1920.

A carga e a descarga eran labores de mulleres, mentres que os homes se encargaban dos lagares.

- Tras o período de salmoira, as envarilladoras ou espichadoras clasificaban as sardiñas por tamaños, ensartándoas en pequenas barras de madeira ou metal. Unha vez cheas, as variñas colocábanse nun bastidor de madeira para ser lavadas en tinas cunha mestura de auga doce e auga de mar. As variñas servían para controlar o rendemento das traballadoras.
- Posteriormente, pasaban ás mesas das estibadoras, que colocaban as sardiñas escorridas en toneis, coa cabeza cara ao exterior para mostrar unha presentación adecuada.

As mulleres agrupábanse no claro da fábrica para elaborar a pesca cando resultaba insuficiente a zona do morto, preferida por ser máis resgardada ao estar a cuberto. Tanto no claro coma no morto as mulleres traballaban sentadas en bancos individuais, da súa propiedade, tendo xunto a elas mesas ou toneis de sardiñas.

A salgadura representou a creación dun mercado laboral, que terá a súa continuidade na industria conserveira, e que estableceu importantes diferenzas salariais en función do xénero.

# ACTIVIDADES SOBRE SALGA

1. **Crede unha liña do tempo da salga con perspectiva de xénero a partir dos textos anteriores.**
2. **Investigade se hai evidencias no texto da salga na Galicia medieval na web *Sustentabilidade en Feminino* sobre a pertenza das mulleres por dereito aos gremios de mareantes.**
3. **Visitade, se é posible, a antiga fábrica de salga de Bueu, situada no Museo Massó, e aberta o público en 2019, e busca información que che permita responder ás seguintes cuestións.**
  - De que ano data a súa construción?
  - Que útiles, tamén empregados na salga, se atoparon?
  - En que consistía o traballo desta factoría?
4. **Experiencia de salga:**
  - Cubride a seguinte enquisa para coñecer as vosas ideas e habilidades e logo facede unha posta en común para ver que pensa cadaquén.
    1. En que consiste o procedemento de salga do peixe?
    2. Sabes se é un procedemento utilizado na actualidade?
    3. En que consiste a osmose?
    4. Coñeces exemplos de osmose?
    5. Saberías preparar unha disolución de sal en auga ao 26,4 % en masa?
    6. Partindo de que a solubilidade do NaCl en auga é de 35,9 g por 100 ml de auga, poderías calcular cal é a máxima cantidade de sal que poden conter 100 g de disolución?
  - Visitade a web de *Sustentabilidade en feminino* para buscar información sobre a importancia do salgado na Pontevedra medieval. Recolde as ideas fundamentais e expoñede as vosas opinións ao respecto.

O obxectivo desta actividade inicial é decatarse do descoñecemento e das lagoas que se teñen ao respecto.

- A continuación, investigade os procedementos e os procesos involucrados na salga e as razóns de que permita a conservación de alimentos.

**Para a realización da actividade debedes consultar o seguinte recurso:**

[www.fao.org/docrep/field/003/ab486p/AB486P07.htm](http://www.fao.org/docrep/field/003/ab486p/AB486P07.htm)  
<http://culturmar.org/files/ardentia3/ardentia3-Garcia.pdf>  
<http://www.asociacionbuxa.com/patrimonio/detalle/313>  
<http://www.asociacionbuxa.com/patrimonio/detalle/164>

Ademais das citadas ligazóns, usade o seguinte texto como punto de partida:

A salga utilizouse nas cociñas desde tempo inmemorial para a conservación de alimentos coma o peixe e a carne. Tamén se utilizaba o afumado. Durante séculos foi o procedemento máis empregado, nas vilas costeiras e nas aldeas do interior de Galicia, para alimentarse durante as longas invernías. No século XVIII, o goberno español estableceu un imposto elevadísimo sobre o sal, que as familias galegas humildes non podían pagar, así que a salga foi substituída pola seca ao aire. As mulleres das vilas mariñeiras utilizaron a auga do mar para amasar o pan. Salgar os alimentos era a única forma que tiñan as tripulacións dos barcos para asegurar a mantenza nas interminables travesías transoceánicas. Aínda segue a ser case a única maneira de conservar os alimentos en zonas ás que non chegou o desenvolvemento industrial. No caso do peixe, a salga foi substituída pola refrixeración ou a conxelación, a escala doméstica e industrial, pero segue a ser un procedemento culinario para as sardiñas e as anchoas, e industrial para o bacallau, o bonito ou as ovas de peixe. En Valencia e nos países nórdicos de Europa, a salga do peixe é moi apreciada, ás veces combinada co afumado. Pensemos nos afumados tan en boga ou nas salgas de mojama, ovas de peixe, arenques e outros produtos, que acadan altos prezos no mercado, e no bacallau seco e salgado, noutrora xantar de pobres, hoxe case un artigo de luxo. O que acontece durante a salga é un proceso de osmose.

Texto extraído de: Lorenzo Rial, M. A., Arias Correa, A. & Álvarez Lires, M. M. (2016). *Achegas femininas á sustentabilidade: a salga do peixe*. IV Xornada Universitaria Galega de Xénero. USC: Santiago de Compostela.

Para esquematizar a información obtida, tanto a partir do texto como das ligazóns, debedes usar algunha das seguintes ferramentas: creación dun mapa mental, dun diagrama de fluxo ou dunha V de Gowin

- Experiencia da salga:

### **Ingredientes:**

- Sardiñas
- Sal de cociña (cloruro de sodio)
- Auga
- Aceite de oliva virxe
- Zume de limón
- Ourego
- Pemento doce moído

### **Materiais:**

- Coitelo
- Tesoiras
- Recipiente hermético

### Procedemento:

- Colócanse as sardiñas enteiras e o sal gordo húmido no recipiente, por capas. Pódese utilizar tamén unha disolución saturada de Na Cl en auga, chamada salmoira.
- Tápase o recipiente e colócase nun lugar fresco e seco ou na neveira.
- Despois de tres ou catro días, sácanse as sardiñas, lávanse, tíraselle a pel, a cabeza, as tripas e as espiñas. Fanse filetes, colócanse nunha fonte, engádeselles aceite de oliva virxe, zume de limón e ourego. Déixase macerar un tempo, nun recipiente de porcelana ou de cristal, e xa están listas para o consumo

Introducíronse novos coñecementos durante todo o proceso. Ao remate do experimento, o alumnado cubrirá de novo o cuestionario inicial e tirará conclusións en gran grupo sobre o aprendido.

Unha vez rematada a experiencia e introducidos os novos coñecementos, o alumnado deberá realizar as seguintes actividades:

- Confeccionar unha lista dos conceptos que interveñen no proceso e un mapa conceptual.
- Elaborar unha secuencia ordenada que describa o proceso de salga paso a paso. Utilizar un procesador de textos do ordenador para presentala en forma de diagrama.
- Construír o diagrama de fluxo.

**5. Para finalizar esta secuencia, tentaredes interpretar os datos do cadro que se amosa a continuación, no que se recollen as porcentaxes de concentración salina fronte ás porcentaxes de perda de auga intracelular que se producen durante o proceso de salgadura. Para iso, ides crear unha gráfica que permita ver a evolución.**

| SALGA DA SARDIÑA                           |   |                      |
|--|---|----------------------|
| Concentración da disolución salina inicial | Concentración da disolución salina das sardiñas | Textura das sardiñas |
| 0,00 %                                     | 0,90 %  | I                    |
| 15,00 %                                    | 7,80 %  | II                   |
| 20,00 %                                    | 10,40 %   | III                  |
| 26,40 %                                    | 13,50 %   | IIII                 |

Para a realización da actividade, pode- des consultar o seguinte recurso:

*IV Xornada Universitaria Galega en Xé- nero*, Santiago de Compostela, 15 de xullo de 2016 <http://www.usc.es/libros/index.php/spic/catalog/book/1039>. Ver a seguinte comunicación:

- Lorenzo Rial, M. A., Arias Correa, A. & Álvarez Lires, M. M. (2016). Ache- gas femininas á sustentabilidade: a salga do peixe. IV Xornada Univer- sitaria Galega de Xénero. Santiago de Compostela.

## UNHA NOVA FORMA DE CONSERVAR O PEIXE: AS FABRICAS DE CONSERVA

Nos séculos XVIII ao XX, pasouse da industria da salga á da conserva.

As mulleres accederon ás fábricas des- empeñando traballos de preparación, cocción e empacado do peixe, carga, descarga e limpeza, menos valorados que os masculinos de soldador ou encar- gado, con salarios menores e en condi- cións máis duras. Sufrían acoso sexual, maltrato e contratos máis precarios ca os dos homes. Había traballo infantil de nenas e nenos, sobre todo de nenas.

A situación era tan grave que as so- ciedades obreiras femininas buscarán impedir os malos tratos por parte de encargados e donos. Mantívose a dife- renza salarial e a segregación ocupa- cional por sexo, sen que os sindicatos fixesen nada por evitala nin loitasen pola promoción interna das mulleres.

## Da salga á conserva

Os primeiros pasos na formación do sector conserveiro en Galicia déronse cara á metade do século XX, pero o seu crecemento foi escaso ata a déca- da dos oitenta, aínda que polo medio se deron iniciativas experimentais de carácter máis ben illado.

**Durante esta primeira fase da industria os procedementos de transformación eran artesanais, a produción pequena e diversificada e os procesos de envasado e peche manuais**

Este sector do que estamos a falar foi importantísimo en Galicia no seu pro- ceso de industrialización, xa que des- de a salgadura no século XVIII se pro- duce o impulso do sector pesqueiro e de industrias auxiliares, como a cons- trución de embarcacións, os serradoi- ros, a construción de envases etc. A industria conserveira tamén estivo moi vinculada á metalográfica polo que respecta ao litografado e construción de latas.

## O cambio da salga á conserva trouxo cambios para as mulleres que traballaban nela?

O novo sector tamén ten como característica o uso do traballo feminino, flexible e barato, que permitía unha rebaixa importante de custos de produción pero que trouxo aparellada a segmentación do mercado laboral: flexibilidade nos contratos, organización e formación laborais flexibles e salarios baixos. A importancia do sector conserveiro mantense na actualidade, a conserva de peixe e marisco de España e Galicia (o 84,7 % da produción procede de Galicia) produciu no ano 2015 unhas 343.427 toneladas, segundo datos da patronal estatal Anfac Cecopesca. Galicia é a comunidade autónoma líder na transformación e conservación de produtos procedentes do mar. É a maior produtora de conservas de peixes e mariscos de España; representa o 86 % do volume e o 82 % do valor do total da produción española (ano 2014).

A industria conserveira herdou da salgadura un sistema de produción estacional debido á aleatoriedade da principal materia prima enlatada, a sardiña, polo que a actividade transformadora se desenvolvía aproximadamente 6 meses ao ano, entre xuño e xaneiro. A transformación de peixe dependía do éxito das capturas, polo que a actividade se detiña e se renovaba en función do fluxo de peixe que entrase nas fábricas,

desaparecendo a produción intermitente na segunda metade do século XX coa conservación por frío (Muñoz Abeledo, 2003).

En calquera caso, fronte á salgadura, a conserva hermética presentaba trazos característicos propios: o proceso de envasado era completamente distinto e as materias primas empregadas, a excepción do peixe e o sal, tamén diverxían. En contraste coa madeira da salgadura, a conserva hermética de peixe requiría aceite refinado, folla de lata, chumbo e estaño. Ademais, esta industria era máis intensiva en capital que a anterior, xa que tanto para a transformación de peixe como para a produción de recipientes (actividade auxiliar normalmente integrada nas fábricas de conservas), eran necesarias máquinas e diversos tipos de ferramentas (caldeiras de vapor, soldadoras, troqueladoras, estañadoras, fornos de cocción, grellas etc.), polo que o investimento en capital fixo era superior nas fábricas de conservas que nos almacéns de salgadura, como indica Carmona (1985). Segundo estimacións para a Bretaña contemporánea, o custe de establecer unha fábrica de conservas era o triplo que o de montar unha fábrica de salgadura.

## Cando e onde se establecen as fábricas de conserva?

A constitución da actividade conserveira como sector industrial foi un proceso

lento que se iniciou na década de 1880 debido a tres cuestións fundamentalmente:

- Demanda de peixe fresco e transformado das cidades do interior grazas ao ferrocarril.
- Redución de aranceis da folla de lata a partir de 1868 e do desenvolvemento da industria aceiteira. A partir de 1880, os conserveiros dispuxeron das dúas materias primas máis caras, a folla de lata e o aceite.
- Desaparición da sardiña nas costas da Bretaña, entre 1880 e 1887, que obrigou ao capital francés a construír factorías en Galicia e Portugal, cuxa produción se destinaba ao comercio internacional, co que se ampliou o mercado da sardiña galega e se beneficiou tamén da tecnoloxía conserveira galega, máis avanzada que a que existía en Galicia antes da chegada do capital francés (Ortega Valcárcel, 1996).

## Que acontece co peixe desde que entra na fábrica ata que sae nas latas?

O proceso de transformación da pesca pasaba polas seguintes fases, desde que chegaba á fábrica ata que saía nas latas, para a súa comercialización:

1. Cando entraba a sardiña á fábrica era descabezada e eviscerada á man e as cabezas, vísceras e colas destinadas a abono.



Arquivo do Museo Massó. Selección e limpeza da sardiña na fábrica vella de conservas Massó Hermanos, S. A., de Bueu, cara a 1920.

2. Inmediatamente despois do eviscerado, temos o lavado en grandes cubas de madeira, que ao mesmo tempo constituía un desangrado ao facerse en auga con sal e tamén supoñía unha salmoira lixeira que melloraba a consistencia do peixe.
3. Logo, as sardiñas angarellábanse, é dicir, colocábanse en armazóns de arame estañado ou grellas de forma que o líquido puidese escorrer con facilidade e deixábanse secar un pouco.





Arquivo do Museo Massó. Colocando a sardiña nas grellas de cocción na nave nova da fábrica Massó Hermanos, S. A., de Bueu, cara a 1926.

4. Posteriormente, fritíanse ou introducíanse en fornos torradores, segundo fose a calidade do peixe; o mellor fritíase e o peor cocíase. O sistema de cocción consistía en introducir os carros coas grellas cheas de sardi-

ñas nun forno que alcanzaba os 100 ou 103 °C durante entre 5 e 15 minutos, segundo o tamaño do peixe. Para a fritura asentábanse as grellas nun tanque que contiña aceite fervendo.

5. Unha vez fritidas ou cocidas as sardiñas, deixábanse arrefriar e secar ao aire, pois se se enlataban en quente, a pel rompía e desmerecía a calidade.
6. Despois transferíanse ás mesas de empaketado para seren enlatadas; unha vez cheas as latas, engadíaselles o aceite ou líquido correspondente, ben manualmente, lata a lata, ou ben introducindo varias decenas á vez nun recipiente grande onde se preparaba o prebe (de tomate, aceite, con especias e aliños).

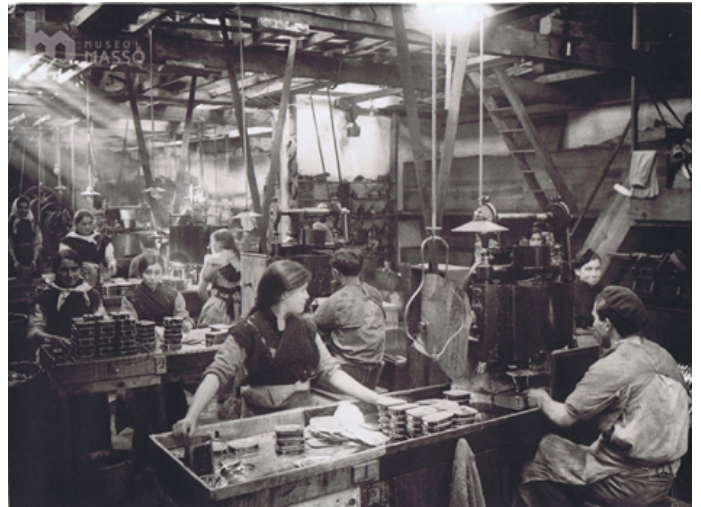


Arquivo da Asociación Cultural A Ceba de Cangas. Sección de cocción da conserveira Massó en Cangas nos fornos de cocción continua, patentados por Massó Hermanos, S. A., cara a 1970.



Arquivo do Museo Massó. Cadea de enlatado do peixe na fábrica Massó Hermanos, S. A., de Cangas, cara a 1950.

7. A continuación, procedíase ao peche hermético dos envases, mediante a soldadura das tapas, e a esterilización das latas.



Arquivo do Museo Massó. Sección de peche de latas da fábrica de conservas Massó Hermanos, S. A., de Bueu, 1924.



Arquivo do Museo Massó. Mesa de enlatado de lura na vella fábrica Massó Hermanos, S. A., de Bueu, 1924.



Arquivo da familia Attilio Gaggero. Cadea de traballo nas máquinas pechadoras de latas da fábrica Attilio Gaggero de Bueu, cara a 1970.

8. Despois, lavábase o exterior do envase por motivos de presentación e para evitar o ataque de ácidos.

9. A continuación, revisábanse as latas cheas con precaución, e comprobábase que resistisen a presión e que non presentasen bolos.

10. Finalmente, procedíase ao etiquetado e empaquetado das latas revisadas en caixas.



Arquivo da Asociación Cultural A Cepa de Cangas. Sección de etiquetado de latas na fábrica da Garita de Cangas, cara a 1950.



Arquivo do Museo Massó. Embalando as latas nos caixóns de madeira na sección de expedicións da fábrica vella Massó Hermanos, S. A., de Bueu, cara a 1924.

## Quen facía que nas fábricas de conserva?

A organización do proceso produtivo na planta de procesado de peixe estaba nesgada por xénero: as mulleres desempeñaban tarefas relacionadas coa elaboración da pesca, mentres que os poucos homes que traballaban nesta planta manexaban as máquinas ou supervisaban o traballo feminino, agás os peóns e mozos, grupo que tamén se podería incluír no segundo segmento.

Esta organización do traballo, que reservaba para as mulleres os labores de procesado, obedecía ás propias características atribuídas ao traballo feminino (limpeza, destreza, paciencia, sometemento ás decisións doutros, vontade, escasa conflictividade, entre outras), de tal maneira que se axustaban á estratexia empresarial de redución do custo de produción, herdada da industria de salgaduras de peixe, pero non exclusiva de Galicia, pois esta era unha constante nos países máis competitivos (Anker, 1997 e Ostermeyer, 1954).

**O maior cambio organizativo foi a substitución dos soldadores que pechaban latas por mulleres, aínda que esta mudanza non foi acompañada polos mesmos salarios para mulleres e homes. As mulleres que pechaban latas cobraban menos que os soldadores**



Arquivo do Museo Massó. Sección do obradoiro de confección de latas da fábrica de conservas Massó Hermanos, S. A., de Bueu, 1924.

Por facer unha síntese, a formación do mercado de traballo industrial na industria de conserva hermética caracterizouse por empregar maioritariamente man de obra feminina de forma estacional e por estar segmentada por sexo, continuando, neste sentido, o modelo laboral iniciado na salgadura, só que incorporando novas ocupacións, acordes coas novas tecnoloxías.

A organización do traballo nas factorías era flexible e as ocupacións estaban segregadas por sexo:

- As obreiras desempeñaban múltiples tarefas relacionadas coa elaboración da pesca (limpeza, fritura, empacado), intensificando o seu traballo durante os períodos de abundancia de pesca e axudándose das obreiras máis novas en tra-

ballos auxiliares. Os poucos homes que traballaban na planta de procesado manexaban as máquinas (caldeiras, fornos, pechadura) ou supervisaban o traballo feminino; aínda que tamén había un grupo de traballadores temporais e precarios, os peóns ou mozos para trasladar materias primas ou mercancías.

- A man de obra masculina concentrábase maioritariamente nos talleres de construción de envases, de carpintería e de reparación de maquinaria.

Pero isto non sempre foi así, xa que no modelo laboral seguido nos talleres de fabricación de latas pasouse dunha composición da man de obra estritamente masculina, na etapa de formación do sector, a un desprazado progresivo dos soldadores adultos, que constituían a elite obreira e estaban sindicados, proceso que se completou nos anos vinte cando os talleres empregarán predominantemente mulleres adultas e adolescentes de ambos sexos.

**A incorporación das mulleres aos obradoiros de fabricación de latas permitiulles aos empresarios aumentar a produtividade, reducir custos e limitar os conflitos**

Outros problemas aos que deben facer fronte as traballadoras das fábricas de conserva, polo feito de seren mulleres:

1. Segregación ocupacional: as mulleres nunca ocuparon postos técnicos nin administrativos (segregación vertical) senón que maioritariamente foron relegadas aos postos peor pagos, os da planta de procesado de peixe.
2. O acceso á formación profesional e académica foilles negado ás mulleres que non puideron ascender na escala laboral.
3. A cualificación masculina (soldador) foi máis valorada que a feminina (empacadora) e iso traducíuse en salarios superiores, pero esta maior consideración das ocupacións masculinas era máis que nada froito dunha construción social e histórica herdada da industria da salgadura, e máis atrás aínda, da etapa en que se transformaba o peixe a domicilio, pois este traballo feminino era considerado de pouco valor tanto no seo familiar como dentro das sociedades mariñeiras.
4. A fenda salarial expandíase coa idade; o perfil de ingresos feminino era máis plano que o masculino debido á descontinuidade do seu traballo, aos seus contratos eventuais e á falta de promoción interna das mulleres nas empresas conserveiras.

Todo isto sumado á escasa valoración histórica e social da elaboración de peixe foi aproveitado polos empresarios para manter baixos os salarios femininos, primeiro na salgadura e logo na conserva.



Arquivo do Museo Massó. Antonio Massó cunha delegación de empresarios na fábrica Massó Hermanos, S. A., de Cangas cara a 1955.

## ACTIVIDADES SOBRE A CONSERVA

- 1. Revisade o vídeo das traballadoras da conserva de Cangas, dispoñible na web *Sustentabilidade en Feminino*, e extraee as ideas principais. A continuación, intentade establecer relacións entre o que elas din e o que se conta no texto anterior.**
- 2. Aprendemos a conservar peixe. Elaboración de paté de peixe.**
  - Buscade información sobre a elaboración do paté de peixe.
  - Traede os ingredientes á aula para facelo.
  - Recordade que debedes elaborar unha etiqueta para o produto, polo que será necesario que investiguedes sobre a composición do peixe elixido, así como daqueles produtos alimentarios que empreguedes na elaboración do paté.

### **3. Visítade a aula dixital interactiva do Museo Massó para aprender máis cousas sobre o traballo das mulleres nas fábricas de conserva.**

- Ligazón á visita en 3D ao Museo Massó:

<https://my.matterport.com/show/?m=CwpHZ4MQs19&width=1200&height=800&iframe=true>

- Ligazón á entrevista á directora do Museo Massó na web *Sustentabilidade en Feminino*.

[http://marenfeminino.campusdomar.gal/?page\\_id=199](http://marenfeminino.campusdomar.gal/?page_id=199)

### **4. Para ampliar coñecementos, podedes programar e preparar unha visita guiada a unha fábrica de conserva. O obxectivo será investigar os cambios que existen entre as imaxes que se ven no texto e a realidade do traballo nunha fábrica na actualidade.**

Para saber máis pódense consultar as seguintes referencias:

Carmona Badía, Xan (1985). La industria conservera gallega, 1840-1905. *Papeles de Economía española*, 3. 177-191

Muñoz Abeledo, Luisa (2003), *Los mercados de trabajo en las industrias marítimas de Galicia*. Una perspectiva histórica. 1870-1936. Tese de doutoramento. Universitat Autònoma de Barcelona

Ortega Valcárcel, José (1996). *Gentes del mar en Cantabria*. Universidad de Cantabria Santander: Banco Santander.

**SE VOS GUSTARON AS ACTIVIDADES CONTIDAS NESTA PROPOSTA PODEDES CONSULTAR:**

- OS OCÉANOS. O PLANETA AZUL
- OCÉANOS EN PERIGO!
- O MARISQUEO A PÉ. UN TRABALLO DE MULLERES
- INVESTIGADORAS MARIÑAS. SAÍNDO DA SOMBRA
- EDUCACIÓN PARA A SUSTENTABILIDADE. SEN IGUALDADE DE XÉNERO?



[www.marenfeminino.campusdomar.gal](http://www.marenfeminino.campusdomar.gal)



Escanea o QR para ir á ligazón