



Lucrecia M^ª García Fernández. Directora en Real Conservera Española S. L.

«A miña historia»

O seu primeiro contacto co sector da alimentación produciuse cando rematou a carreira de veterinaria en Madrid. Especializouse en Bromatoloxía (Alimentación) e o seu primeiro traballo foi no sector do conxelado, no que estivo un par de anos. Pero xurdiu a oportunidade de entrar na fábrica de conservas Bernardo Alfageme en Vigo e non o pensou porque «era toda unha institución». Tiña entón 26 anos e comezou o que Lucrecia considera «o departamento», o laboratorio de Calidade, que garante que os produtos se poñan no mercado de forma saudable e totalmente aptos para o consumo.



O primeiro contacto co mundo das conservas de peixe foi unha explosión de coñecemento: as latas conteñen moitas materias primas diferentes, de moi diversas orixes; túnidos da zona de Indonesia, do Índico, Pacífico, Atlántico e outras materias primas locais, como a pesca do xeito de Arousa. Coordinar todo en Alfageme significou unha valiosa e enorme experiencia de aprendizaxe.

Antes do peche da emblemática firma, Lucrecia tiña en mente un proxecto familiar que tamén estaba moi ligado á súa vocación de veterinaria, e como os tempos se complicaban moito na fábrica de Bouzas, centrouse en desenvolver unha granxa-escola que aínda continúa, un proxecto marabilloso que vai cumprir 19 anos.

Cando lle ofreceron liderar o proxecto Real Conservera, referente no sector conserveiro de alta gama, a Granxa Kiriko xa estaba consolidada; ela ía cumprir 50 anos e pensou: «Que vou perder? é

unha pequena fábrica, unha pequena empresa» e a pesar de levar desligada un tempo do sector, coñecíao ben e decidiuse a probar. Ao chegar atopou un equipo maioritariamente feminino, era o reflexo do que ocorre no sector; salvo algúns postos directivos de determinados departamentos ocupados por homes, o resto son todo mulleres. Ela cre que as mulleres achegan un equilibrio extra porque saben traballar en equipo; cadaquén considera a empresa como a súa propia casa, todas poden opinar, todas teñen a liberdade de dar a súa versión do seu día a día.

O sector conserveiro é moi masculino nos seus cargos directivos, sempre o foi. Cando comezou, nos anos 90, non era moi normal que unha muller ocupase un posto de alta dirección. Son empresas moi familiares, moi arraigadas, nas que, mesmo no círculo familiar, quen xestionaba non era a muller, senón o home; ou se era unha familia onde a descendencia comezaba a incorporarse a mundo laboral, nesa nova xeración eran os homes os que traballaban, non as mulleres, así que esa tradición aínda se estende ata hoxe.

Para Lucrecia, a conserva galega non só é pioneira, é a máis importante no mundo, non hai un sector igual en ningún país, e moito menos coa nosa tradición. Pero corre risco de se perder porque non existe unha formación profesional adecuada, non hai unha oferta atractiva; en consecuencia, cando se xubila unha das mulleres da fábrica, non temos remuda xeracional.

«Por que non hai unha formación profesional específica que apoie este traballo tan marabilloso?» Son verdadeiras artistas, fan arte, empacar á man unha lata de berberechos é un traballo precioso, é unha ourivería... «Non podemos quedar sen mulleres».



#incansables #loitadoras #traballadoras #amables
#humildes #compañeiras #fortes #esenciais



Fundación Clúster de Conservación
de Productos del Mar

