
Hvorfor saltfisk?

Saltfisk har i århundrer vært viktig både i den spanske og norske kulturen. Bacalao salado (saltet torsk) ble utbredt i Spania på 13-hundretallet, og nordmenn har forsynt det iberiske markedet i 300 år.

Spania er et av verdens største saltfiskmarkeder og formålet med Det norsk-spanske saltfiskprosjektet er å undersøke omstillingsprosessene i det spanske saltfiskmarkedet, og hvordan norske saltfiskprodusenter tilpasser seg de nye trendene, samt å etablere sterkere handelsbånd mellom norske og spanske produsenter.

En fremtid med saltfisk?

Fiskeri og havbruksnæringen i Norge er et prioritert forskningsområde. Saltfiskprosjektet og Saltfiskakademiet går særlig i dybden på problemstillinger som omhandler forbruker og marked, samt produktkvalitet og innovasjon.

Saltfiskakademiet gir, på linje med GEO292 ved UiB, inngående kjennskap til, og erfaring med, kvalitativ metode og feltundersøkelser, og danner dermed et godt grunnlag for dem som ønsker å ta en mastergrad.

Samtidig gir Saltfiskakademiet en grundig innføring, og spesialisert kunnskap, i en av Norges største eksportnæringer, og egner seg godt for dem som allerede jobber i næringen, og dem som ønsker å satse på en jobb innen fiskeri med utsikter til reising og spennende utfordringer.

Påmelding

Interesserte bes ta kontakt med Siren S. Juliussen ved Universitetet i Bergen innen 31. Mars 2010.

Siren.Juliussen@geog.uib.no

Se også: <http://salted-fish.uib.no>



**Nordkapp maritime fagskole og
videregående skole**



UNIVERSITETET I BERGEN

Det Norsk-Spanske Saltfiskakademiet 2010



Et samarbeid mellom:

- Institutt for økonomi ledelse og regional innovasjon, HiF
 - Sjømatsenteret ved Vardø videregående skole
 - Nordkapp maritime fagskole og videregående skole
 - Det norsk-spanske saltfiskprosjektet 2008-2011 ved Institutt for Geografi, UiB
-

Saltfiskakademiet

Det norsk-spanske saltfiskakademiet er et pilotprosjekt og avholdes første gang 2010. Formålet med saltfiskakademiet er å overføre kompetanse og kunnskap fra forskningen i Det norsk-spanske saltfiskprosjektet til studenter og næringsaktører innen saltfiskbransjen i Norge.

Det norsk-spanske saltfiskakademiet tilbys som et høgskolestudium ved Høgskolen i Finnmark, med mulighet for tilrettelegging som voksenopplæring for dem som ikke oppfyller kravene til opptak ved HIF.

Næringsaktører og lærere i sjømatfag oppfordres til å søke. Kurset kan også inngå i en bachelorgrad i samfunnsvitenskapelige utdanninger, eksempelvis ved Institutt for Geografi, UiB og Institutt for økonomi ledelse og regional innovasjon, HiF.

Begrenset antall plasser.

Tid og sted

- Forkurs 3-4 dgr. Honningsvåg.
23-26 august 2010
- Hovedkurs 12 dgr. Santiago de Compostela, Galicia, Spania. 6-17 september 2010
- Rapportskrivning (og eksamen).
September – oktober 2010

Deltakerne følger et formalisert og godkjent studieopplegg ved HIFm (som kan innpasses ved UIB) tilsvarende 10 studiepoeng (ECTS). Det forutsettes at **studenter** uten tidligere erfaring med, eller kjennskap til, fiskerinæringen deltar på både forkurset i Norge og hovedkurset i Spania. **Næringsaktører og lærere** i sjømatfag antas å ha god kjennskap til norske produksjonsmetoder fra før og trenger dermed kun å delta på hovedfeltkurset i Galicia.

Forkurset: Deltakerne skal tilegne seg spesialisert kunnskap om norsk saltfiskproduksjon gjennom et forkurs i Honningsvåg.

Hovedkurset: Deltakerne skal tilegne seg kunnskap om den spanske markedsstrukturen, norske og spanske markeds- og produktkonvensjoner, samt lære seg feltarbeidsmetoder. Deretter skal deltakerne praktisere sine teori- og metodekunnskaper i en empirisk undersøkelse av en relevant problemstilling i det spanske eksportmarkedet for norsk saltfisk.

Feltrapport: Funnene fra feltarbeidet skal analyseres og fremstilles i en feltrapport som også skal inkludere sentrale tema og teorier i samfunnsgeografi, økonomi eller markedsføring. Eksempelvis innen markedsbasert innovasjon, spansk saltfiskproduksjon og spanske distribusjonskanaler.

Eksamen: Vurdering av feltrapport og individuell muntlig eksamen i midten av oktober.

Forkurs Honningsvåg

Innføring i fangst og produksjonsteknikk med tilhørende besøk og øvelser på nærliggende produksjonsbedrifter.

Arrangør: Sjømatsenteret i Vardø.

Hovedkurs Galicia

- Uke 1:
 - Teoretisk og praktisk innføring
 - Tema: det spanske markedets struktur, konvensjoner og innovasjoner i norsk og spansk saltfisknæring, kvalitet, teknologiutvikling, kvalitativ metode og intervjuteknikker ol.
 - Ekskursjon til nærliggende fiskemarkeder og produksjonsbedrifter
- Helg:
 - Feltworkshop med markedsnettverk og utprøving av norske saltfiskprodukter
- Uke 2:
 - Feltarbeid/ datainnsamling
 - Presentasjon og gjennomgang av funn og inntrykk