



# Establecimientos comerciales destacan el impacto del Sello Azul en el desarrollo de sus emprendimientos

Desde su implementación, el Programa de Consumo Responsable "Sello Azul" del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca) se ha convertido en una gran plataforma de acreditación y divulgación de aquellos establecimientos de venta y consumo de productos del mar, que cumplen con la normativa pesquera y contribuyen a la sustentabilidad y el consumo responsable de pescados y mariscos.

Esto es observado por las y los consumidores, ya que tienen a su alcance la información para optar por proveedores que están comprometidos con la pesca responsable; y se aseguran de disponer de productos de alto valor nutritivo y con materia prima de origen legal. Fue así que en el Espacio Food and Service 2024, una de las principales ferias de la industria alimentaria en América Latina, se hicieron presentes diferentes establecimientos comerciales y emprendimientos enfocados en la venta y distribución de los recursos del mar, que cuentan con el Sello Azul que los acredita como impulsores del consumo responsable de pescados y mariscos, en sus más variadas formas y estilos. Uno de los casos exitosos que fue reconocido en la feria como una de las 50 innovaciones alimentarias de 2024, es la pescadería móvil Tres Peces de Valparaíso, iniciativa que

recibió el Sello Azul en febrero de este año. Meyling Tang, representante del local, detalló que "la respuesta entre cocineros, dueños de restaurantes y quienes están interesados en comprar pescado en la Food and Service fue súper interesante porque muchos están buscando y apostando por la sustentabilidad, están tratando también de variar su oferta de producto". Por ello, el Sello Azul se ha convertido en una gran herramienta que respalda el trabajo realizado. "Es súper interesante lo que está pasando ahora en la gastronomía marina, y cómo ciertos restaurantes y cocineros también están variando su oferta y buscando alternativas con historia, con relatos y que sean de origen legal. Y en eso el Sello Azul nos ha servido como un tremendo soporte para poder contar lo que hacemos y que tiene respaldo de Sernapesca", mencionó.

Claudia Piña es representante legal de Stefymar, emprendimiento de la Región de Valparaíso que cuenta con el Sello Azul y se dedica a la elaboración, procesamiento y comercialización de recursos del mar, a través de diferentes productos. "Fue una excelente oportunidad para mostrar nuestros productos innovadores y sustentables a un público diverso, incluyendo clientes actuales, potenciales socios comerciales y expertos del sector", dice respecto de su participación en Food and Service 2024, donde recibieron buenos comentarios de sus productos "especialmente los "Mousses del Pacífico" y los "Condimentos Marinos de la Patagonia", lo que refuerza nuestro compromiso de ofrecer productos de alta calidad y con un enfoque artesanal". En tal sentido, Piña valora el Sello Azul como un elemento fundamental para el de-



sarrollo de Stefymar: "Avala nuestro compromiso con la sustentabilidad y la protección de los recursos marinos. Este reconocimiento nos diferencia en el mercado, brindando confianza a nuestros clientes de que nuestros productos no solo son de alta calidad, sino que también están alineados con prácticas responsables y sostenibles. Además, ha sido un incentivo para seguir innovando en la creación de productos que respeten y valoren el entorno marino".

Otros establecimientos comerciales que están acreditados con el Sello Azul y que participaron en Espacio Food and Service 2024 fueron la Distribuidora Rapa Nui de Santiago, que vende productos del mar congelados y que entregó información sobre el Programa de Consumo Responsable; la comercializadora Mi Caleta de Viña del Mar y Friosur de la Región de Aysén, cuya sala de ventas de Coyhaique cuenta con el Sello Azul.