

Sello Azul

Establecimientos destacan el impacto en sus emprendimientos

Desde su implementación, el Programa de Consumo Responsable "Sello Azul" del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Semapesca) 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 como, 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".

El Programa de Consumo Responsable "Sello Azul" del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura.