

DaisyCastillo T.
 ciudades@mercuriovalpo.cl

Desde el cerro Alegre, en Valparaíso, organizaciones, entidades públicas y actores comprometidos con el cuidado de los océanos participaron del lanzamiento de Futuro Azul, primera herramienta en Chile que da a conocer el impacto medioambiental de los productos del mar que se consumen en el país.

Mediante un sitio web (www.futuroazul.org) al que se puede acceder desde cualquier dispositivo móvil de manera gratuita, cualquier persona podrá buscar los alimentos del mar disponibles en las costas nacionales y descubrir información sobre la condición actual del recurso y el impacto que tiene su captura en otras especies y en los ecosistemas marinos.

Además, se incluyen las características nutricionales, sus beneficios para la salud, así como también recetas y consejos generales sobre su preparación para que las personas puedan explorar alternativas nuevas y saludables.

TRANSPARENCIA

Miguel Espíndola, director de la ONG Pesca Sustentable, destacó el valor de esta plataforma para contribuir a la transparencia en los mercados de productos del mar. Al respecto, indicó que “nos interesa que los consumidores tengan conocimiento de cuál es la huella ecológica de los pescados y mariscos que consumen. Además, que esa información sea pública y accesible a todas las personas interesadas en adquirir productos más sostenibles”.

Junto con mostrar las funcionalidades de la plataforma liderada por la ONG Pesca Sustentable, el evento fue una oportunidad para compartir experiencias sobre los desafíos del sector pesquero con representantes de distintos rubros. El panel, integrado por Cristián Gómez, chef y socio del restaurante Circular; Stefan Gelcich, director del Instituto Milenio en Socio-Ecología Costera SECOS; y María José Gutiérrez, coordinadora del programa Sello Azul de Sernapesca; indagó en distintas aristas del consumo responsable de alimentos del mar.

VARIEDAD DE ESPECIES

En Chile existen más de 170 variedades de alimentos del mar. Sin embargo, el consumo se concentra en muy pocas especies, como la reineta y la merluza, dos recursos que en



UNA DE LAS ACCIONES ES CONECTAR A RESTAURANTES Y COMERCIOS CON LA CIUDADANÍA Y COMUNIDADES PESQUERAS.

Herramienta promueve el consumo responsable de productos del mar

MEDIOAMBIENTE. Futuro Azul incorpora información sobre la condición actual de los recursos, el impacto de su captura en los ecosistemas marinos, su valor nutricional e incluso recetas.

“Nos interesa que los consumidores tengan conocimiento de cuál es la huella ecológica de los pescados y mariscos que consumen. Además, que esa información sea pública y accesible a todas las personas interesadas”.

Miguel Espíndola
 Director ONG Pesca Sustentable

la actualidad se encuentran en condiciones críticas de sustentabilidad.

Hace unos días, el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca) dio a conocer su nueva campaña de difusión “No me venda la pesca”, iniciativa que invita a la ciudadanía a respetar la veda de la merluza común, que se aplica entre 1 y 30 de septiembre, período en que todos los años se prohíbe la extracción, desembarque, transporte y comercialización de este recurso del recurso hidrobiológico para resguardar su período de ma-

“Hoy en día puede existir una fiscalización, una nueva Ley de Pesca, pero finalmente este tipo de iniciativas son las que fomentan un correcto manejo de los recursos e influyen en el desarrollo productivo”.

Rodrigo González
 Seremi de Ciencia,

por reproducción.

MANEJO DE LOS RECURSOS

La falta de diversidad en la elección de productos marinos, sumada a la ausencia de mecanismos para establecer si un alimento del mar es sustentable desde una perspectiva científica, motivó a la ONG Pesca Sustentable a diseñar Futuro Azul, una herramienta que permite buscar los alimentos del mar más consumidos en el país y descubrir información sobre los métodos de pesca, el impacto que tiene en otras especies y su hábitat, así como

también el aporte nutricional de su consumo.

El seremi de Ciencia, Tecnología, Conocimiento e Innovación de las regiones de Valparaíso y Coquimbo, Rodrigo González, valoró la plataforma y reconoció que es de interés del ministerio: “Hoy en día puede existir una fiscalización, una nueva Ley de Pesca, pero finalmente este tipo de iniciativas son las que fomentan un correcto manejo de los recursos e influyen en el desarrollo productivo”.

Aumentar la demanda de productos del mar sostenibles es fundamental para recuperar la riqueza de los recursos oceánicos. Por ello, una de las principales líneas de acción de Futuro Azul se enfoca en conectar a restaurantes y comercios con la ciudadanía y las comunidades pesqueras.

Para alcanzar este objetivo se está convocando a pescaderías y restaurantes del país - sin costo económico asociado- en una etapa inicial y al programa de embajadores de Futuro Azul, que busca desarrollar acciones conjuntas de marketing que visibilicen esta iniciativa en los comercios, mientras estos ganan presencia en la plataforma. 