OCEAN NIGHT
changing perceptions

#UN OCÉANO DE COMIDA

El océano es un gran proveedor de comida de calidad

Hace unos 40.000 años, los seres humanos empezaron a obtener comida de mares y ríos, desarrollando la pesca. Desde entonces, las artes y las técnicas usadas, incluyendo los diferentes tipos de embarcaciones con los que se pesca, han cambiado y diversificado enormemente, incrementando la variedad de especies pescadas, las cantidades obtenidas y las técnicas de conservación y transformación del producto hasta su consumo.

El conjunto de procesos que se dan desde el momento de la pesca hasta que tenemos comida segura y de calidad en el plato, se llama CADENA DE VALOR.

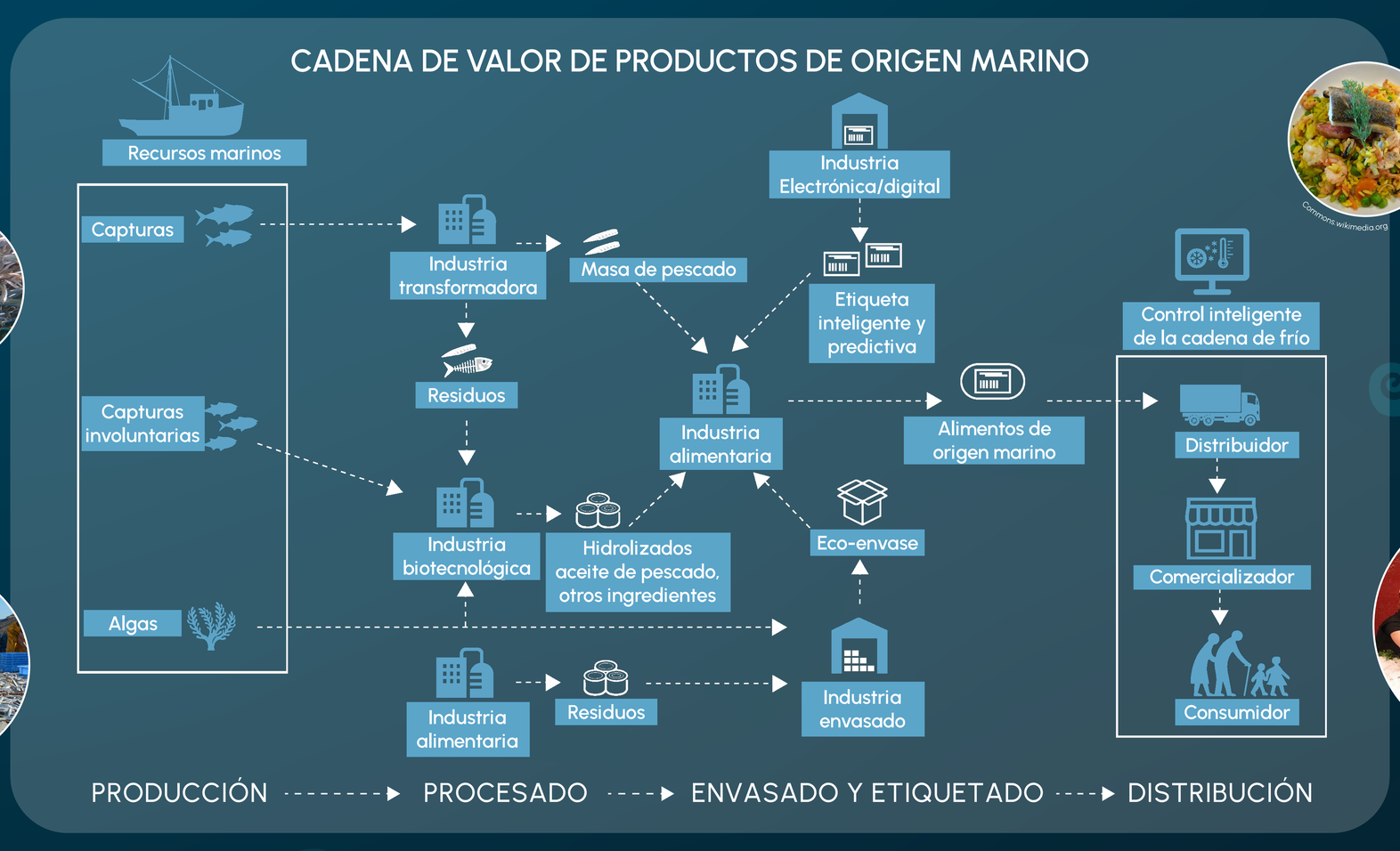
Foto: E. Badosa

Concepcion Iglesias/Flickr

E. Badosa

P. Aguilar

P. Aguilar



Concepcion Iglesias/Flickr

Concepcion Iglesias/Flickr

Seafood Age

LOS RETOS PARA EL ACCESO SEGURO Y SOSTENIBLE A LOS PRODUCTOS DE ORIGEN OCEÁNICO

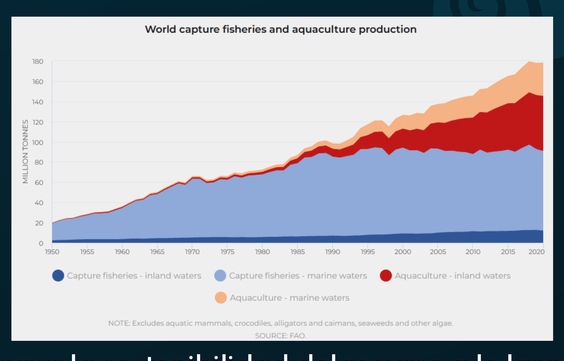
HOY...

Alimentar a la población mundial ¡Estimada en 7.9 billones de personas en 2022! Proveyendo la máxima seguridad alimentaria del producto pescado.

Actualmente se estima la pesca mundial anual en aguas oceánicas en más de 90 Mt ¡¡De las cuáles, 38 Mt se descartan!!

En los últimos cuarenta años la producción en acuicultura ha complementado la producción total, estabilizando las cantidades pescadas anualmente.

...Y EN EL FUTURO



Asegurar la sostenibilidad del recurso a lo largo del tiempo, incluyendo las generaciones futuras.

¿CÓMO AFRONTAMOS ESTOS RETOS?

Economía circular es aprovechar y transformar todos los productos obtenidos del océano, diversificando sus usos y minimizando los residuos.

Las **artes de pesca sostenible**, artesanales, selectivas y no masivas, evitan capturas no deseadas.

El **desarrollo de nuevas tecnologías** puede asegurar aún más la calidad y seguridad de la pesca. Ej: Proyecto *seafoodage.eu* de investigación y aplicación tecnológica para la seguridad alimentaria.

La mejora de la **legislación sobre distribución y acceso a la pesca de calidad**, tiene que servir para limitar la sobrepesca en determinadas zonas (hay que proteger determinadas zonas sobreexplotadas para que tengan tiempo de regenerarse) y de determinadas especies, y para controlar la contaminación del océano.

Y divulgando el **conocimiento científico** se promueve el pensamiento crítico y la conciencia planetaria, asegurando así que el océano sea, ahora y siempre, una fuente de alimento y salud para todos los habitantes de la Tierra.

¡CONSUME PRODUCTOS MARINOS DE CALIDAD!

El pescado y el marisco son una alternativa a la proteína animal de calidad, ricos en aceites Omega 3 que contribuyen a la prevención de enfermedades cardiovasculares y algunas patologías en órganos debidas al estrés oxidativo.

Comprando pescado y marisco, te estás cuidando tú y estás participando de la sostenibilidad de la industria pesquera que actualmente cuenta con más de 30.000 puestos de trabajo en España.

¡Y cuando compres, **pregunta y lee las etiquetas** de origen del producto y de aplicación de procesos que aseguren la calidad, la seguridad y la sostenibilidad de lo que estás comprando!

Cuídate y compra de forma responsable para marcar la diferencia real e incentivar la pesca responsable y sostenible.

Financiado por:

Financiado por la Unión Europea

Organizado por:

Gobierno de España · Ministerio de Ciencia e Innovación · CSIC · imedea · Institut de Ciències del Mar · CEAB · ICMAN · IIM Institute of Marine Research