

SEAFOOD NINJA

¿QUÉ SON LOS PESCADOS Y MARISCOS SOSTENIBLES? HOJA DE TRABAJO

Defina Qué son los pescados y mariscos sostenibles dentro de su empresa.

Utilizando esta definición general, cree la suya en función a los valores y objetivos de su empresa:

"Para ser sostenible, los mariscos deben ser capturados o cultivados de manera que consideren la vitalidad a largo plazo de las especies cosechadas y el bienestar de los océanos, así como el sustento de las comunidades que dependen de estas pesquerías".

Cree la Política / Compromiso público de productos pesqueros sostenible de su empresa utilizando la [Visión común](#) de Conservation Alliance for Seafood Solutions (CASS) para productos pesqueros sostenibles. Tenga en cuenta que crear un compromiso siguiendo esta directriz puede parecer abrumador, pero el objetivo aquí es ayudarlo a comenzar y, a medida que esté más informado y cómodo con el progreso que está haciendo, puede comenzar a abordar más problemas y mejorarlos. Por ahora, podemos comenzar con estos:

1. **Haga un compromiso público:** "Desarrolle una política integral sobre productos pesqueros sostenibles que incluya objetivos de tiempo limitado para abordar los problemas ambientales y sociales y la trazabilidad". La [Visión común](#) tiene varios ejemplos de cómo completar este paso.

TIP- Asegúrese de definir objetivos con plazos determinados que sean realistas para su empresa. Por ejemplo, el 15% de su abastecimiento está certificada como sostenible por MSC / ASC para el año 20XX; El 30% proviene de FIP / AIP, etc. También puede usar certificaciones comparadas por la herramienta de [Globa Sustainable Seafood Initiative](#) (GSSI) si elige aceptar esto como parte de su compromiso. Una vez que haya evaluado sus productos (Módulo 2), puede usar objetivos cuantificables como una base que puede usar anualmente para revisar cómo ha mejorado su abastecimiento.

SEAFOOD NINJA

Consulte las políticas de otras empresas para inspirarse:

[Sea Delight, LLC](#)

[Fishin'Co](#)

[Hilton Hotels](#)

[Loblaws](#)

[High Liner Foods](#)

[Hyatt Hotels](#)

[Safeway](#)

[Kroger](#)

2. **Recopilar datos sobre sus pescados y mariscos.** Este es el qué, dónde y cómo. Por ejemplo:

Qué: El nombre común y científico (latín). Volumen de los productos abastecidos. La certificación o calificación del producto.
Species common and scientific (Latin) names. Volume of product purchased.
Product rating or certification

Dónde: Lugar de pesca ([Área de pesca de la FAO](#)) Lugar de cultivo: País de cultivo.

Cómo: Designación pesca salvaje o de cultivo. Métodos de pesca o métodos de producción acuícola utilizados..

TIP- En el módulo dos revisaremos cómo evaluar sus productos y aprenderá cómo recopilar datos sobre sus productos y usarlos para monitorear su progreso.

1. **Tome decisiones de abastecimiento responsables:** "Apoyar fuentes sostenibles y mejoradas de productos pesqueros a través de decisiones de compra".

TIP- Básicamente, esto abarca el abastecimiento de pesquerías certificadas, Proyectos de Mejora de la Pesca (FIPs), Proyectos de Mejora de la Acuicultura (AIPs) y trabajar con su cadena de suministro para participar en mejoras si no lo están haciendo.

2. **Ser Transparente** – "Poner a disposición del público información sobre el desempeño ambiental y social de sus productos pesqueros e informar sobre su progreso en comparación de su compromiso de sostenibilidad de los pescados y mariscos."

TIP: Los datos que se van a recopilar para evaluar sus productos (Módulo 2) se pueden utilizar para informar públicamente sobre su progreso. También tenga en cuenta que no existe el fracaso, si no cumple con sus objetivos, es una

SEAFOOD NINJA

oportunidad para reconocer por qué no lo hizo y elaborar estrategias para próximos pasos para mejorar. Informar públicamente sobre su progreso también se puede utilizar para recibir reconocimiento por sus esfuerzos y fomentar la transparencia en las cadenas de suministro.

3. **Eduque al personal, a los clientes y a los proveedores:** eduque a sus empleados, clientes, proveedores y otras partes interesadas sobre los productos pesqueros sostenibles, incluya la importancia de abordar los problemas ambientales y sociales y trabajar hacia la trazabilidad total.

TIP: Esta capacitación se puede utilizar para educar a su personal y también aprenderá cómo comunicar sus esfuerzos a los consumidores. El uso de su política para comunicarse con los proveedores también los ayudará a comprender cuáles son sus expectativas y a trabajar con ellos para mejorar su abastecimiento.

4. **Apoyar las mejoras en la pesca y la acuicultura:** "Involucrarse en la reforma de políticas y gestión que conduzca a resultados sociales, económicos y ambientales positivos en la producción de la pesca y la acuicultura, incluida la garantía de la implementación de estándares laborales fundamentales".

TIP: La participación es clave, ya sea como participante de un proyecto de mejora de la pesca o acuicultura (FIP / AIP), asistiendo a talleres, apoyando los esfuerzos de promoción en las Organizaciones Regionales de Gestión Pesquera ([OROP](#)), uniéndose a las mesas redondas de proveedores, etc. El Módulo 4 cubre más información sobre cómo participar de una forma efectiva.

NOTA IMPORTANTE:

Si está integrado verticalmente, o es un productor, su compromiso de abastecimiento cambiará ligeramente. Considera lo siguiente:

- Oportunidades para lanzar e implementar un Proyecto de mejora de la pesca (FIP) o un Proyecto de mejora de la acuicultura (AIP).
- ¿La certificación es el camino correcto para usted?

SEAFOOD NINJA

- ¿Sus productos están calificados por Seafood Watch, OceanWise o están presentes en las guías de compras regionales del Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF)?

El contenido futuro de los módulos puede ser útil para abordar lo anterior.

Recuerde que hay una diferencia entre [certificaciones y calificaciones](#):

Rojo, Amarillo, Verde son clasificaciones. Seafood Watch, OceanWise y Sustainable Fisheries Partnerships (SFP) no son esquemas de certificación.

Igualmente, el FDA, HACCP, SQF, BRC, GFSI, etc. no son certificaciones de sostenibilidad de pescados y mariscos.