

Sernapesca celebra 10 años del Sello Azul reconociendo a empresas sostenibles en Aysén



La conmemoración destacó a Pesquera Friosur y Pescadería San Pedro por su compromiso con la pesca responsable y la sustentabilidad, reforzando la confianza de consumidores y fomentando la protección de los recursos marinos.

El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca) conmemoró la primera década del Programa Sello Azul, una iniciativa que promueve la sostenibilidad y el consumo responsable de productos del mar. En la Región de Aysén, la

celebración incluyó la entrega de reconocimientos a dos actores locales destacados: Pesquera Friosur y Pescadería San Pedro. Daniela Leiva, directora regional de Sernapesca Aysén, destacó el impacto del programa en la confianza de los

consumidores y la protección de los recursos marinos. “El Sello Azul es una iniciativa que representa un aporte fundamental al desarrollo de una actividad pesquera más transparente, responsable y respetuosa con la sustentabilidad de nuestros

recursos. Esto nos permite generar mayor confianza en los consumidores, fortaleciendo una cadena de comercialización donde la elección de productos de origen legal se traduce directamente en proteger el mar del futuro”, señaló.

Para Gabriel Molina, gerente comercial de Pesquera Friosur, esta certificación válida décadas de trabajo en Puerto Chacabuco. “Para Friosur es muy importante ser parte del programa Sello Azul de Sernapesca. Desde sus inicios hemos colaborado activamente con esta iniciativa... El Sello Azul viene a reforzar ante nuestros clientes el trabajo profesional que realizamos en Puerto Chacabuco hace más de 40 años, desde las capturas en alta mar hasta el desarrollo y comercialización de productos del mar saludables y de gran calidad, provenientes de la Patagonia chilena, obtenidos de manera sostenible, trazable y en cumplimiento de la normativa vigente”, afirmó. Eduardo Brange, representante de Pescadería San Pedro, recaló el compromiso de las pequeñas empresas con la captura sostenible. “Nosotros como pequeña

empresa Comercial ‘Delicias del Pacífico’, a través de nuestra Pescadería San Pedro, ratificamos nuestro compromiso con el Sello Azul y seguiremos fortaleciendo e incentivando la captura sostenible y responsable, especialmente lo relacionado a la talla y vedas biológicas... Asimismo, cooperar con el personal de las instituciones a un control más expedito y eficaz”, sostuvo. Finalmente, el Seremi de Economía de Aysén, Rodrigo Aguilera, destacó la importancia del programa desde una perspectiva de desarrollo productivo y sustentabilidad. “El Sello Azul no solo refleja buenas prácticas y responsabilidad con el ecosistema marino, sino también una visión de desarrollo económico que entiende que crecer y cuidar nuestros mares deben avanzar de manera responsable”, concluyó.

— TAMARA ARMSTRONG —

NUTRICIÓN REAL PARA PERSONAS REALES

NUTRICIONISTA EN COYHAIQUE (PERO NO LA TÍPICA)

NUTRICIÓN DEPORTIVA
Rendimiento, energía y resultados.

VEGETARIANISMO
Alimentación basada en plantas, equilibrada y completa.

TCA
Acompañamiento respetuoso y sin juicios.

OJO: ESTE FLYER NO ES PARA TODOS.

Trabajo con personas REALES: quizás con poco tiempo, ansiedad o una vida caótica... No con robots perfectos 😊

SIN dietas extremas

SIN culpas

SIN prohibiciones absurdas

AGENDA TU CONSULTA

+569 9094 9083

@NUTRI.TAMIARMSTRONG

SÍGUEME EN:

COYHAIQUE
Atención presencial

ATENCIÓN ONLINE
Donde estes

Nutrición real para personas reales