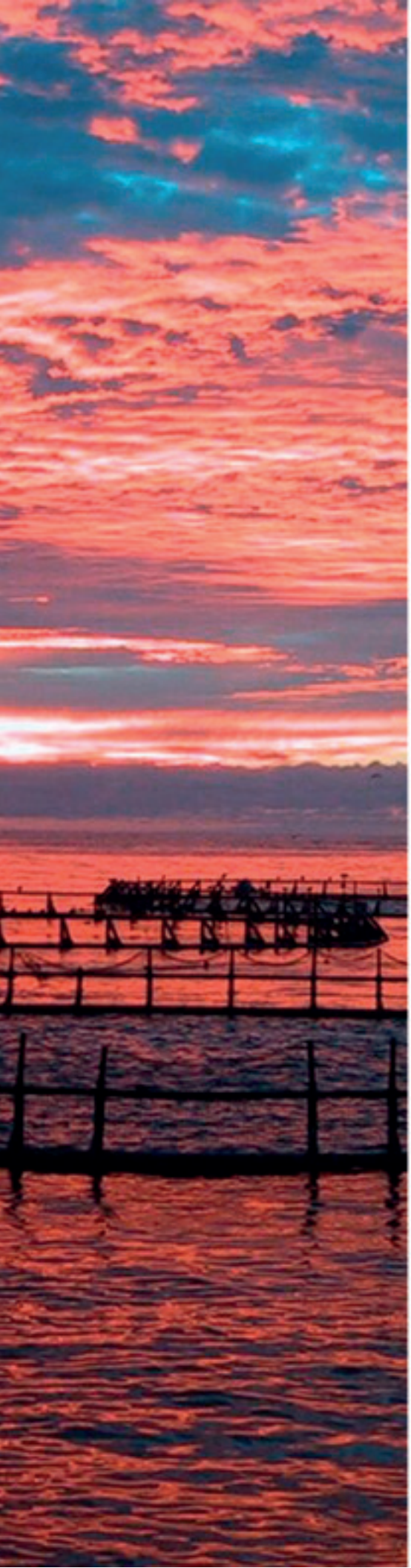
# COMEPESCA

CONSEJO MEXICANO DE PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS, A.C.

PESCA CON FUTURO

#PescaConFuturo®

iPescado



# CONTENIDO

## ¿QUIÉNES SOMOS?


01 COMEPESCA
02 Pesca con Futuro
03 iPescado
04 ¿Cómo identificar si un pescado está en buen estado?
05 ¿Cómo conservar en buen estado los pescados y mariscos en casa?
06 Pescados y Mariscos Mexicanos


## I. SOCIOS Y RECETAS


07 Atenea en el Mar
Coctel tropical de Almeja Generosa
09 Baja Aqua-Farms
Tártara de Atún bluefiná
11 Baja Shellfish Farms
Mejillones de Rincón de Ballenas a la Deckman
13 Baja Marine Foods
Sardinas al horno en escabeche
15 Comercial Dos Costas
Sardina Ponto en aceite de oliva
17 Del Pacífico Sea Foods
Aguachile verde Del Pacífico
19 CETMX
Filete de Tilapia a la Poblana
21 Earth Ocean Farms
Tacos de machaca de Totoaba de Cultivo con mayonesa Yuzu


COMEPESCA

#PescaConFuturo

iPescado

# CONTENIDO


23 El Arrecife
Curvina al horno
25 El Sargazo
Almejas Chocolatas al horno con sofrito de jamón serrano
27 La Noria
Gaspacho de Pescado
29 Kampachi Farms México
Ceviche verde de King Kampachi®
31 Kun Products
Kampachi de 2 maneras
33 Manta Bay
Camarones al romero
35 Marindustrias
Medallón de Atún Tuny® con reducción de vino tinto Baja Californiano
37 Neminatura
Tostada de Trucha Salmonada
39 Netmar
Róbalo al limón
41 Orca Seafods
Tacos de Jaiba Suave
43 Pacífico Aquaculture
Lobina Rayada entera rostizada con tomatillos, ajo rebanado y hierbas
45 Pescados y Mariscos del Caribe SA de CV
Receta chile relleno de Mero a la Vizcaína
47 SmartFish
Aguachile verde de Blanquillo
49 Sol Azul


COMEPESCA

#PescaConFuturo

iPescado

# CONTENIDO


Ostiones a las brasas con mantequilla
51 Truchas Sustentables
Trucha a la Vizcaína
53 Vitalapia
Tilapia estilo talla


## II. ORGANIZACIONES


55 Aquaculture Without Frontiers Latin America
56 Best Aquaculture Practices
57 CANAINPESCA
58 CANAINPESCA Baja California
59 CeDePesca
60 Expo Restaurantes y PESCAMAR
61 INAPESCA
62 Marine Stewardship Council


## III. ALIADOS ESTRATÉGICOS


63 Impacto Colectivo
64 Smartfish Rescate de Valor, AC
65 Mesa Directiva


COMEPESCA

#PescaConFuturo

iPescado

# ¿QUIÉNES SOMOS?

COMEPESCA

#PescaConFuturo

iPescado

El Consejo Mexicano de Promoción de los Productos Pesqueros y Acuícolas, fue fundado como Asociación Civil en 2003, con el objetivo de promover el consumo de pescados y mariscos mexicanos para lograr una mejor calidad de vida para la sociedad mexicana, creando una dieta nacional nutritiva que coadyuve a reducir los actuales índices de desnutrición y sobrepeso, a la vez de asegurar el incremento de la cadena de valor del sector pesquero y acuícola nacional.

Somos más de 30 organizaciones de la cadena productiva y comercial del sector pesquero y acuícola las que integramos COMEPESCA: acuicultores, armadores, procesadores, distribuidores y comercializadores de productos pesqueros y acuícolas de todo el país, incluyendo diversos organismos educativos, científicos y profesionales.

**REDES SOCIALES:**

**www.comepesca.com**

COMEPESCA
CONSEJO MEXICANO DE PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS, A.C.

#PescaConFuturo

PESCA CON FUTURO

iPescado

# #PESCACONFUTURO

El movimiento **#PescaConFuturo** nace en COMEPESCA en 2017 por la necesidad de actuar responsablemente hoy para proteger los recursos naturales, pensando en las nuevas generaciones.

Proponemos una pesca y acuacultura sustentables, a través de la cual se respetan las vedas que mantienen saludables a las poblaciones de las especies y evitan la sobreexplotación de las mismas a causa de la demanda, garantizando a la vez una operación del sector justa y responsable, para el beneficio socioeconómico de todos los involucrados.

Trabajamos de la mano de más de 100 Chefs, Productores y Académicos, que como Embajadores de #PescaConFuturo, nos ayudan a transmitir el mensaje de la sustentabilidad pesquera y acuícola por todo el país.

## REDES SOCIALES:

**www.pescaconfuturo.com**

COMEPESCA
CONSEJO MEXICANO DE PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACÍCOLAS, A.C.

#PescaConFuturo

iPescado

# iPescado

**iPescado,** es una plataforma electrónica que surge de la necesidad de acercar a los productores, comercializadores y distribuidores de pescados y mariscos MEXICANOS, tanto de de pesca como de acuacultura con los chefs, restaurantes, tiendas de autoservicio y público en general. La necesidad de acercamiento surge para apoyar al sector en un esfuerzo conjunto por fortalecerse y apoyarse ante los retos que trajo, en primera instancia, la contingencia sanitaria derivada de la pandemia de Covid-19, que afectó duramente todos los aspectos de la economía, incluida la de los pescados y mariscos. Además de esto, la necesidad de mejorar la vinculación surge como un reto imperativo para ayudar a todos los involucrados a tomar las mejores decisiones, con información actualizada sobre el pescados y mariscos capturados y producidos bajo los más estrictos estándares, desde pesquerías y producciones acuícolas certificadas en buenas prácticas, en proyectos de mejora para ser más sostenibles y tener el mejor cuidado de los recursos, y el mejor manejo de producto.

**iPescado** tiene el objetivo de ser un puente sólido entre los pescadores y acuacultores mexicanos, comercializadores, hoteles, restaurantes, autoservicios y público en general, para encontrar y adquirir los productos del mar y de las aguas interiores, de acuerdo a las necesidades de cada persona que participa en iPescado, manteniendo siempre en la mira la sostenibilidad, la trazabilidad, la legalidad y la mejor calidad del producto, del agua a la mesa.

## REDES SOCIALES:

**https://iPescado.com**

COMEPESCA
CONSEJO MEXICANO DE PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACÍCOLAS, A.C.

#PescaConFuturo

PESCA CON FUTURO

iPescado

# ¿Cómo identificar si un pescado está en buen estado?

**1. Ojos.** Deben tener aspecto saliente, claro y brillante

**2. Piel.** Revisar que brille, conserve el mucus y las escamas no se desprendan

**3. Carne.** Consistente, no debe de desbaratarse al frotarla con los dedos.

**4. Olor.** Este debe de ser fresco, sin aromas desagradables.

**5. Agalla.** Debe de tener un color rosado o rojizo

## Cuando **ya está cocinado:**

El sabor debe corresponder al que habitualmente se conoce. En ese sentido, no **debe saber amargo o muy ácido y el olor debe ser agradable.**

¡No olvides preguntar por **el origen de tu producto!**

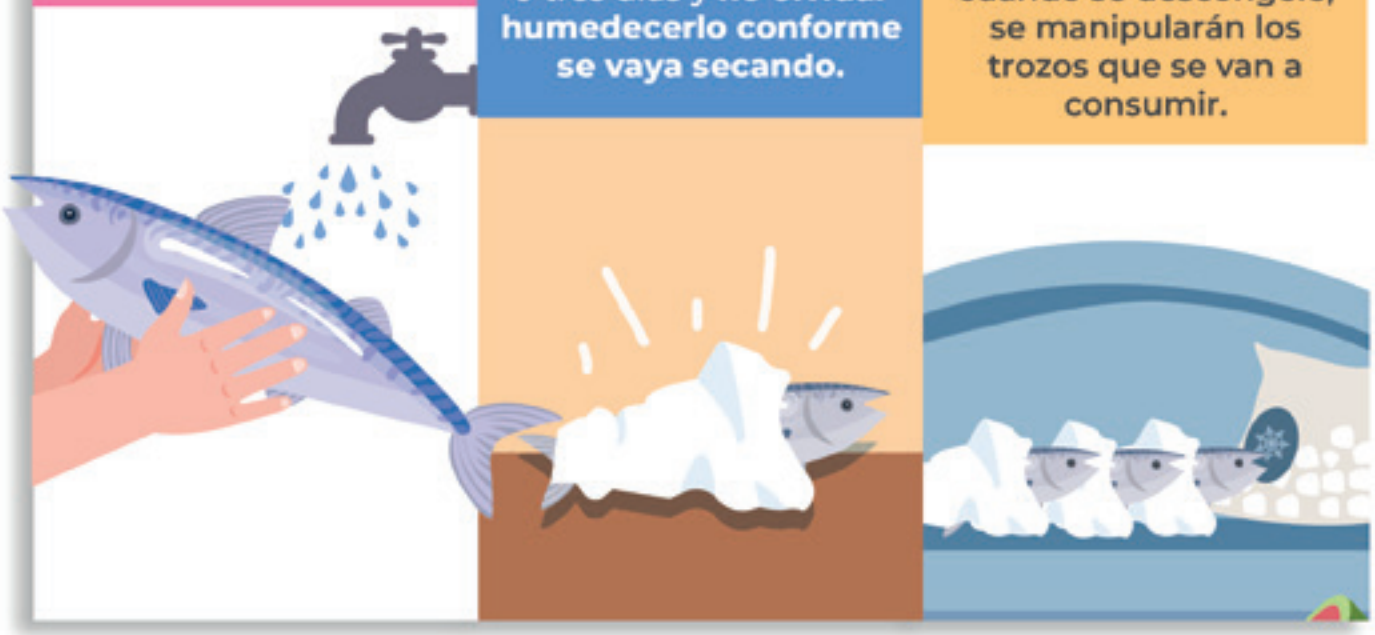
# ¿Cómo conservar en buen estado los pescados y mariscos en casa?

## Si el pescado o marisco está sin congelar:

**1. Limpiar y lavar muy bien** el pescado o marisco antes de meterlo al refrigerador.

**2. Envolverlo en un paño limpio y húmedo,** pues se conservará en buenas condiciones durante dos o tres días y **no olvidar humedecerlo conforme se vaya secando.**

**3. Si se desea congelar, lavar el producto,** y envolverlo con **papel film,** pieza por pieza, así cuando se descongele, se manipularán los trozos que se van a consumir.



## Si el pescado o marisco está congelado:

1. Al momento de comprarlo, **debemos meterlo al congelador.**

2. Un día antes de cocinarlo se debe poner en el refrigerador, para que se descongele a una temperatura adecuada

# Pescados y mariscos mexicanos

México cuenta con más de **11 mil kilómetros** (km.), **de litoral y 6.5 mil km² de aguas interiores,** donde gracias al trabajo de los más de 300 mil productores pesqueros y acuícolas, nuestro país **produce alrededor de 650 especies comerciales** de todos los precios y sabores. En este recetario podrás conocer a alguno de estos productores, que sugerirán algunas deliciosas recetas para preparar sus especies.

## Beneficios

Los pescados y mariscos son productos con grandes beneficios para el ser humano, que la **Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda** consumir al menos **3 veces por semana.** Son la principal fuente natural de ácidos grasos omega-3 y son ricos en vitaminas A, B, y D, y minerales como zinc, magnesio y calcio.

Refuerzan el **sistema inmunológico** y previenen enfermedades respiratorias.

Mejoran la salud cardiovascular y **previenen infartos y arritmias.**

**Fortalecen los huesos** y la salud ósea.

Ayudan al **crecimiento y desarrollo cognitivo de los más pequeños,** incluso durante el embarazo.

**Mejoran la memoria** y favorecen la concentración y el aprendizaje.

Inciden en el correcto funcionamiento de nuestro **sistema nervioso.**

# I. SOCIOS Y RECETAS

COMEPESCA

#PescaConFuturo

iPescado

ATENEA EN EL MAR

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# ATENEA EN EL MAR

## DESCRIPCIÓN:

Es una empresa de capital familiar 100% mexicano, desde 2002 es pionera en la producción de almeja generosa en el golfo de California. Creó una planta para manejo, conservación y empaque de productos marinos vivos que opera **desde el 2012, siendo un referente nacional en el manejo de bivalvos con calidad de exportación.**

Atenea en el Mar S. de R.L. de C.V. es la única planta del país con almacenamiento húmedo que ostenta las certificaciones para exportar al mercado de Estados Unidos, además de China, Canadá, y Unión Europea, y Brasil. A la fecha, cuenta con la única concesión en el país para la mencionada especie. Actualmente está enfocada en la constitución del primer Proyecto de Mejora Pesquera (FIP) de almeja Generosa **y está trabajando en mejorar las condiciones de sustentabilidad de la especie,** además de la diversificación de procesos productivos, especialmente los de valor agregado en productos del mar.

## REDES SOCIALES:

**www.ateneaenelmar.com**

ATENEA EN EL MAR

## NOMBRE DE LA RECETA:
# COCTEL TROPICAL DE ALMEJA GENEROSA

### INGREDIENTES
Almeja generosa cortada en tiras pequeñas
Mango cortado en cuadritos
Manzana cortada en cuadritos
Pimienta
Sal
Jugo de limón verde
Albahaca
Jugo de naranja
Jugo de limón amarillo
Aceite de Oliva
Pepino persa cortado en rodajas

### MODO DE PREPARACIÓN
1. Cortar la almeja generosa en tiras pequeñas, agregar sal y pimienta.

2. Mezclar el jugo de limón amarillo, el jugo del limón verde y el jugo de la naranja y exprímalos sobre la almeja generosa.

3. Mezclar el mango y la manzana verde (previamente picados en cuadritos), añadiéndoles aceite de oliva, una pizca de sal y pimienta, para integrarlo posteriormente con la almeja generosa.

BAJA AQUA-FARMS

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# BAJA AQUA-FARMS

## DESCRIPCIÓN:

A principios de los años noventa la demanda de atún aleta azul en Asia detonó el desarrollo de una nueva industria en México: la maricultura de esa especie y 30 años después, esta empresa es uno de los principales productores a nivel mundial.

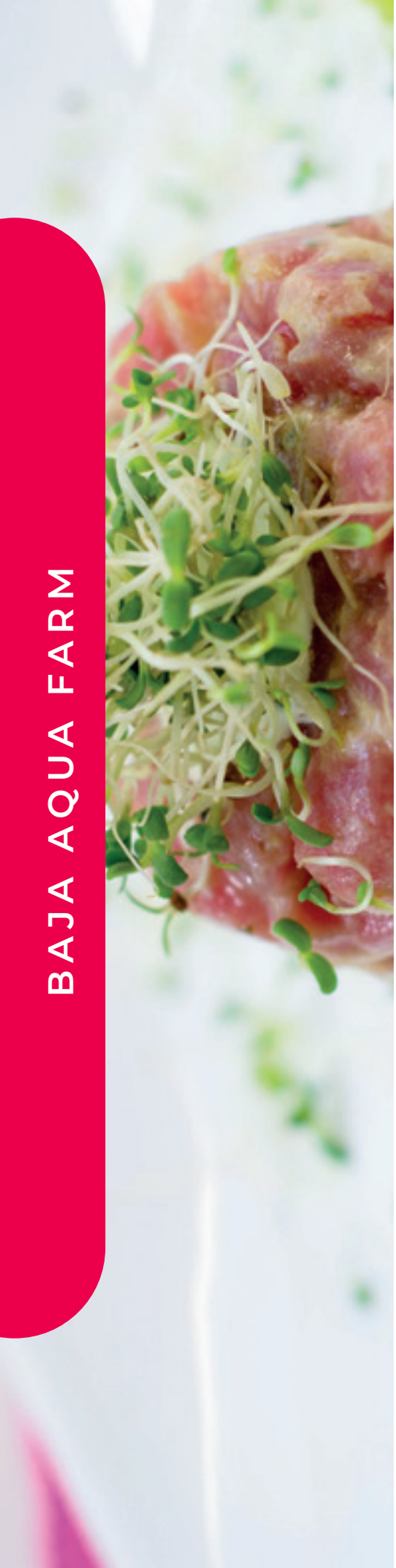
Baja Aqua-Farms inicia operaciones en 1999 bajo el modelo “catch & kill” al igual que el resto de las más de 10 empresas establecidas para este fin en esos tiempos, específicamente para el mercado de piezas enteras congeladas que requería mano de obra extranjera especializada para las actividades de captura, remolque, engorda y cosecha, con el apoyo de un barco conservador con capacidad de congelación a 60 grados centígrados que transportaba el producto a Japón, en un periodo no mayor a seis meses.

A lo largo de ese tiempo esta industria ha enfrentado diferentes retos que han definido su liderazgo en el mercado mundial, Baja Aqua-Farms ha logrado destacar por su innovación y constante desarrollo en todas sus actividades. En el año 2008 desarrolló el primer ciclo de engorda a largo plazo, agregando a su modelo de negocio el suministro para el mercado fresco bajo una logística que permite hoy en día colocar un ejemplar recién cosechado en la subasta más importante de Japón. Actualmente se cosecha para el mercado fresco tres veces a la semana y se ha realizado de manera interrumpida a lo largo de 10 años, lo que hace destacar a la empresa como una fuente de suministro constante que satisface los mercados más importantes a nivel mundial y con la más alta calidad.

Hoy en día Baja Aqua-Farms es la empresa con mayor experiencia y trayectoria en México, tiene una capacidad concesionada de más de tres mil hectáreas en las costas de Baja California, ha desarrollado la mejor mano de obra especializada y equipada en acuacultura 100% mexicana, y cuenta con una flota de más de 40 embarcaciones que facilitan las operaciones de captura de túnido y, pelágicos menores como alimento principal con barcos especializados para la acuacultura. Así mismo cuenta con más de 50 corrales de engorda y recientemente construyó la primer terminal portuaria especializada en maricultura en México.

## REDES SOCIALES:

**https://bajaaquafarms.com/**



BAJA AQUA FARM

## NOMBRE DE LA RECETA:

# TÁRTARA DE ATÚN BLUEFINÁ

### INGREDIENTES

**Para la salsa tártara:**

½ taza de mayonesa,
2 cucharadas de alcaparras picadas,
Jugo de 1 limón
2 cucharadas de pepinillo picado,
1 cucharada de hojas de perejil picadas,
1 pizca de sal y pimienta.

**Para la tártara de atún bluefiná:**

Atún bluefiná en cubos,
4 piezas de chile serrano sin semilla y picado,
jugo de 1 limón,
1 pizca de sal y pimienta molida,
2 cucharadas de cebollín finamente picado,
½ cebolla morada picada,
1 aguacate en cubos,
1 cucharada de aceite de oliva,
1 paquete de totopos o galletas saladas.

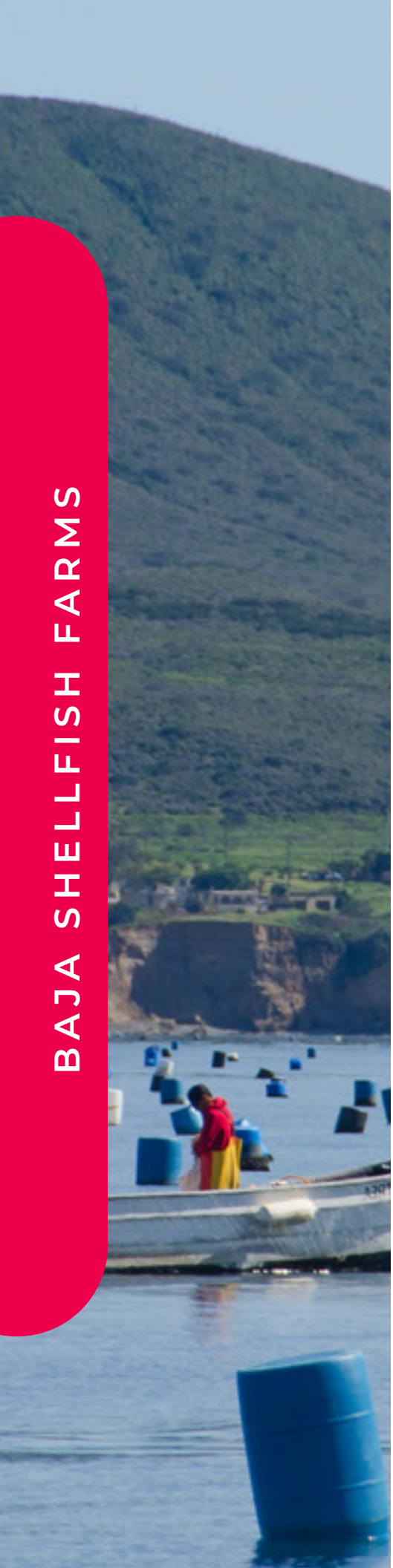
### MODO DE PREPARACIÓN

**Para realizar la salsa tártara:**

Mezclar todos los ingredientes y deja reposar en refrigeración hasta que enfríe.

**Para realizar la tartara de atún bluefiná:**

Mezclar el atún bluefiná, la cebolla morada, el chile serrano, aguacate, limón, aceite, sal y pimienta. Colocar un poco de salsa en la galleta y encima tártara de atún bluefiná. Decorar con cebollín picado.



BAJA SHELLFISH FARMS

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# BAJA SHELLFISH FARMS

## DESCRIPCIÓN:

En BSF Contamos ya con 29 años de experiencia en la Acuacultura de moluscos bivalvos, fuimos pioneros en el cultivo de Mejillón del Mediterráneo (talla a partir de 6 cm) en aguas oceánicas en México utilizando el método de líneas largas que ayudan a mantener la vida marina y tienen el mínimo efecto al ambiente.

En nuestro crecimiento como Cultivo de Conchas, nos mantenemos al tanto de las mejoras en este arte, utilizamos lo último en la tecnología desarrollada para el cultivo de Ostión Kumiai (talla de 7.0 cm aprox.) cosechamos la Almeja Chione sp. (talla 5 cm promedio) conocida como Baja Venus Clam del Alto Golfo de California de una forma totalmente sustentable.

Hoy Baja Shellfish Farms es conocida por ser una compañía totalmente sustentable, con responsabilidad social y transparente. Así es como se conforma nuestra original Boutique de Conchas, nos esmeramos en la calidad de nuestros productos, y brindar la disponibilidad de nuestras Conchas la mayor parte del año.

Como saben nuestros productos están reconocidos por los mejores chefs en México y EEUU. Contamos con referencias de chefs de alto perfil, que voluntariamente trabajan como embajadores de las marcas de nuestros productos incluyendo, Chef Drew Deckman y Chef Pascal Olhats.

Ustedes al trabajar con nosotros contarán con más provecho, que solo comprar nuestros productos ya que ofrecemos más que solo los productos de buena calidad, pues les apoyamos con herramientas que les apoyaran hasta su cliente final.

Ustedes pueden aprovechar:
1. Nuestra calidad de exportación.
2. Consistencia de producto y disponibilidad.
3. Transparencia total y soporte nuestro con Servicio al cliente “en segundo a ninguno.”

## REDES SOCIALES:

https://bajashellfish.com

BAJA SHELLFISH FARMS

## NOMBRE DE LA RECETA:

# MEJILLONES DE RINCÓN DE BALLENAS A LA DECKMAN

**DREW DECKMAN -CHEF EN DECKMANS EL MOGOR**

### INGREDIENTES

½ Kilogramo de mejillones Whale's Cove sin barba (biso)
3 dientes de ajo, pelados y en rodajas finas
1 taza de salsa marinara
Un puñado de hojas de albahaca enteras
1/2 limón en rodajas, sin semillas
1/2 taza de vino blanco seco
100 gramos de mantequilla
1 cucharadita de semillas de hinojo molidas
Sal marina y pimienta al gusto

### MODO DE PREPARACIÓN

Caliente una olla lo suficientemente grande para contener todos los ingredientes. Asegúrese de usar una olla con tapa.

En un recipiente aparte, combine todos los ingredientes. Cuando la olla esté muy caliente agregue todos los ingredientes y cubra inmediatamente. Mantenga a fuego alto durante 2 minutos. Retire con cuidado la tapa y revuelva.

Los mejillones están listos cuando se abren. Coloque los ingredientes conservando el líquido de la cocción. Regrese el líquido de la cocción a la misma olla y reduzca a 1/3. Mientras tanto, coloque los mejillones en un tazón grande para servir.

Cuando la reducción esté lista, viértala sobre los mejillones. Disfrute con pan crujiente y un vino blanco seco de Baja California.

BAJA MARINE FOODS

## NOMBRE DE LAEMPRESA:

# BAJA MARINE FOODS

## DESCRIPCIÓN:

Es una empresa mexicana dedicada primordialmente al procesamiento y comercialización de sardina, calamar “loligo”, macarela, anchoveta, atún, y otros productos del mar de óptima frescura y la más alta calidad. Sus instalaciones de procesamiento y selección de pescado han sido diseñadas con equipos y tecnología de punta para operar con un manejo cuidadoso de los pescados, en medios libres de contaminación, y de alta velocidad pues es crucial para asegurar la calidad del producto.

## REDES SOCIALES:

**www.bajamarinefoods.com/**

BAJA MARINE FOODS

## NOMBRE DE LA RECETA:

# SARDINAS AL HORNO EN ESCABECHE

**INGREDIENTES**

12 Sardinas frescas
Aceite de oliva virgen extra 225 ml.
Vino blanco seco 100 ml.
Vinagre de vino blanco albariño 150 ml.
Cebolla 200 grs.
3 zanahorias
5 dientes de ajo
Hierbas aromáticas variadas al gusto
Granos de pimienta variados al gusto
2 ramas de laurel
1 cayena (opcional)

**MODO DE PREPARACIÓN**

1. Cortar las cebollas en tiras. Enseguida pelar las zanahorias y cortarlas en rodajas, además pelar los dientes de ajo y partirlos a la mitad.
2. Precalentar el horno a 200°C con calor arriba y abajo y mejor si se tiene función “grill”. Colocar las sardinas limpias de tripas, escamas y cabeza, encima de una bandeja forrada con papel de horno, se salan y se horneamos durante 15 minutos.
3. En una cazuela poner una pequeña parte del total del aceite y saltear todas las verduras hasta que estén blanditas. Añadir el vinagre, el vino, el resto del aceite, la sal y las hierbas aromáticas. Cocinar todo durante 10 minutos.
4. Colocar el pescado en una bandeja plana en donde quepan todas las sardinas unas encima de otras, añadir el escabeche por encima, tapar bien, dejar que enfríe y pasar al refrigerador, donde se mantendrán en escabeche un mínimo de 24 horas antes de consumirlas.

COMERCIAL DOS COSTAS

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# COMERCIAL DOS COSTAS

## DESCRIPCIÓN:

Grupo Guaymex.

Contribuimos a la alimentación saludable de millones de personas.

Tenemos como actividad principal la sardina y también manejamos mariscos. Contamos con 10 barcos sardineros, 2 plantas procesadoras y un equipo comercial que se encarga de hacer llegar nuestros productos al consumidor.

Con sede en Guaymas, Sonora.

Manejamos 2 líneas de productos:
1. Conservas:
a. Sardina ovalada de 425 g
b. Sardina cuarto club de 120 g
c. Mejillones de 111 g
d. Ostiones de 105 g

2. Harina y Aceite de Pescado:
a. Harina de pescado, se vende por tonelada métrica y se entrega en sacos de 40 kg.
b. Aceite de pescado, se vende por tonelada métrica y se entrega a granel.

Nuestras marcas son:

- Guaymex
- Ponto
- Golfo de California
- Mareden

Tenemos oficinas comerciales en Ciudad de México y centros de distribución en: Cd. de México, Monterrey, Guadalajara, Tijuana, Querétaro, Cd. Juárez, Chihuahua y Hermosillo.

Buscamos ser líder con nuestras marcas de sardina, ofreciendo una nueva línea de productos saludables, con crecimiento exitoso, socialmente responsable y reconocido como un buen lugar para trabajar.

## REDES SOCIALES:

**rramirez@guaymex.com**

**www.guaymex.com** **www.pontonutricion.com**

COMERCIAL DOS COSTAS

## NOMBRE DE LA RECETA:

# SARDINA PONTO EN ACEITE DE OLIVA

**INGREDIENTES**

4 latas de Sardinas PONTO en Aceite de Oliva
12 varitas de apio
80 grs. de mayonesa
80 grs. de queso crema
Sal, pimienta, alcaparras, cebollín, pimiento rojo y chile serrano al gusto.

**MODO DE PREPARACIÓN**

1. Escurrir el aceite de la lata, en un recipiente mezclar la mayonesa, el queso crema, el tallo del cebollín y el pimiento finamente picado.
2.Rellenar las varitas de apio con la mezcla.
3. Colocar las sardinas encima, después las alcaparras y el resto del cebollín picado.
4. Por último, decorar con una delgada rodaja de chile.

Tiempo de preparación: 15 minutos.

DEL PACÍFICO

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# DEL PACÍFICO

## DESCRIPCIÓN:

Del Pacífico Seafoods, empresa 100% sinaloense dedicada a la pesca, procesamiento y distribución de camarón azul. Se fundó en 2014 con la misión de producir los camarones de mayor calidad del mundo, utilizando los métodos de pesca y procesamiento más sustentables que existen en la actualidad.

Trabajan en estrecha colaboración con pescadores artesanales y les ofrecen una oportunidad justa de competir en el mercado mundial de productos del mar.

La colaboración entre Del Pacífico y estas cooperativas les ha permitido promover prácticas pesqueras sustentables y llevar los mejores camarones del mundo a nuevos mercados.

En 2016, se convirtieron en la primera compañía de camarones del mundo en recibir la Certificación Fair Trade después de cumplir con todos los requisitos relacionados con el trabajo, el comercio y las prácticas ambientales responsables.

Actualmente operan en el mercado de Estados Unidos (EU) y México en el sector de foodservice y retail, con clientes en EU como WholeFoods, QFC, Bristol Farms, PCC Markets, Thrive Market, Disneyland, y en México, Soriana, Hyatt, Four Seasons ,Sofitel, Ingredienta, Villa de Patos, KOMA, entre otros.

## REDES SOCIALES:

**benja@delpacificoseafoods.com**

**www.delpacificoseafoods.com**

DEL PACÍFICO

## NOMBRE DE LA RECETA:

# AGUACHILE VERDE DEL PACÍFICO

**INGREDIENTES**

1 Paquete de 454g de camarones
Del Pacifico, tamaño mediano
(26/30, 31/35, 36/40)
1 Pepino
3 Chiles serranos
1/2 Cebolla morada
1/2 Taza de jugo de limón
1/4 Taza de cilantro
1 Paquete de tostadas

**MODO DE PREPARACIÓN**

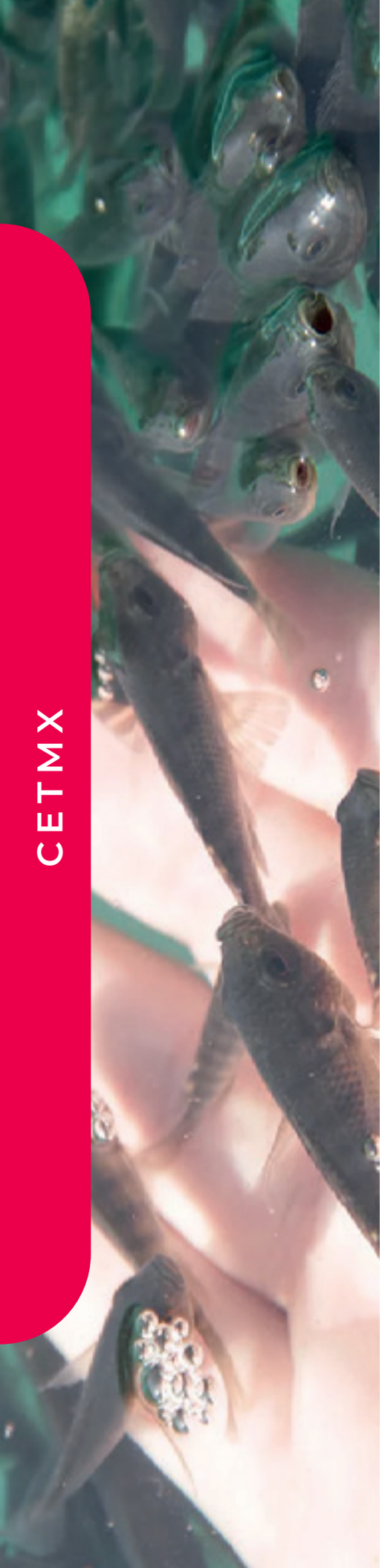
1. Pelar los camarones. Reservar.

2. Pelar y cortar finamente el pepino y un chile serrano en rodajas pequeñas y filetear la cebolla morada

3. Licuar los chiles serranos con el jugo de limón

4. Curtir los camarones en el jugo y servir con cebolla morada, cilantro, pepino y rodajas de serrano

5. Servir con tostadas



CETMX

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# CETMX

## DESCRIPCIÓN:

La tilapia es uno de los peces más cultivados en el mundo, debido a que es una especie para cuyo cultivo ya se encuentra desarrollado un paquete tecnológico, tiene un delicioso sabor y alto valor nutricional, además de que es procesada siguiendo estándares de sustentabilidad y que llega a la población a precios accesibles.

El Consejo Empresarial de Tilapia Mexicana A.C. (CETMX) se constituye en el año 2015 por los principales productores comerciales de Tilapia de cultivo, los cuales en su conjunto producen más del 50% de la producción nacional del pescado bajo sistemas controlados. Sus integrantes se localizan en los estados de Sonora, Jalisco, Chiapas, Campeche, Tabasco y Tamaulipas y se encuentran en proceso de integrarse más de otras entidades del país.

Los productores, preocupados por establecer las condiciones necesarias para el crecimiento continuo, ordenado y sustentable del cultivo de tilapia en México se organizan y constituyen CETMX para buscar alcanzar sus objetivos a través de una gestión efectiva, seria y profesional, en los ámbitos normativo, gubernamental, social, sanitario, tecnológico, productivo y comercial.

Las líneas de acción estratégicas del CETMX son:

**Promoción al Consumo de Tilapia Mexicana.** Realizar campañas de fomento al consumo y diferenciación de esta especie entre los consumidores nacionales.
**Control de Importaciones Irregulares**. Gestionar con las autoridades el adecuado control de las importaciones irregulares de tilapia y basa que atentan contra el desarrollo de la industria nacional.
**Sanidad Acuícola**. Promover ante la autoridad el establecimiento y aplicación de estrictos protocolos de protección sanitaria a la industria nacional y el fortalecimiento de los Comités Estatales de Sanidad Acuícola.
**Marco Normativo**. Integrar propuestas y realizar cabildeo para adecuar el marco normativo y legal actual de la acuacultura en México. Estableciendo condiciones más apropiadas para el desarrollo del sector.
**Proyectos Estratégicos y Economías de Escala**. Promover entre su membresía la integración de proyectos de carácter estratégico para generar economías de escala y servicios financieros.
**Certificación**. Promover la certificación de las unidades de producción y plantas procesadoras de nuestros socios, facilitando la información y gestión entre las diversas dependencias.

Con la finalidad de establecer sinergias a través del intercambio de experiencias y capacidades, el CETMX mantiene una estrecha vinculación y participación activa con diversos organismos y entidades, nacionales e internacionales, relacionadas con la acuacultura como son el Consejo Mexicano de Promoción de los Productos Pesqueros y Acuícolas (COMEPESCA), Red Tilapia, Impacto Colectivo para la Pesca y Acuacultura Mexicana, Sociedad Mundial de Acuacultura y Consejo Nacional Agropecuario, entre otros.

Los integrantes del CETMX son empresas con responsabilidad social que se preocupan por el bienestar de sus empleados y de las comunidades en su entorno. El cuidado y preservación del medio ambiente es también un valor fundamental para la organización. Actualmente, el Consejo Directivo se encuentra Presidido por Francisco Romellón Herrera, de Tilapia La Granja en Campeche, Javier Albores Peralta, de Acuícola Campo Viejo, en Chiapas (ocupa la Secretaría), mientras que la Tesorería se encuentra bajo la responsabilidad de Alfredo Molina Zahagún, de Aquamol, Jalisco.

## REDES SOCIALES:

**www.cetmx.org**

CETMX

## NOMBRE DE LA RECETA:

# FILETE DE TILAPIA A LA POBLANA

**INGREDIENTES**
6 filetes pescado tilapia)
3 chiles poblanos
1/4 bote de crema
1 ramito de cilantro
1 cubo de consomé de pollo
2-3 dientes ajo
1 lata de elote amarillo
mantequilla
sal
pimienta

**MODO DE PREPARACIÓN**
1. Asar los chiles y el ajo, en lo que se asan, lavar el pescado, se escurre y se salpimenta.

2. Ya que estén asados los chiles, se ponen a sudar y después se limpian muy bien (se les quita la piel y desvenan) se toma uno y se corta en rajas. En una cacerola colocar la mantequilla y poner a freírlas . Encima se coloca el pescado por 5 minutos.

3. Mientras se fríe y precoce el pescado, en la licuadora se colocan los otros dos chiles poblanos, la crema, el consomé y un trozo de cilantro. Moler. No dejar que se muela completamente si se quiere una consistencia con trozos.

4. Esa mezcla se agrega a la cacerola que tiene el pescado y se deja hervir por otros 5 minutos, después se agrega el elote y se deja hervir otros 3 minutos más y listo! Se puede acompañar con una pasta a las finas hierbas y alguna guarnición de verduras.

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# EARTH OCEAN FARMS

## DESCRIPCIÓN:

Es una compañía establecida en La Paz, BCS que opera un laboratorio para la reproducción de peces marinos de forma ecológica y sustentable.

Cuenta con una granja de engorda como alternativa de producción de especies marinas como la Totoaba ***Macdonaldi*** y el Huachinango, así como una planta de proceso con certificación BAP donde se empaca y envía sus productos con la máxima calidad y trazabilidad de estos; además de generar empleos y contribuir a la economía regional.

Con el objetivo de producir pescados sudcalifornianos de alta calidad, buen sabor, contenido nutricional saludable y a precios competitivos, innovan en procesos y desarrollan tecnologías que aumentan la calidad de un producto sustentable, al mismo tiempo que conservan el medio ambiente.

Al ser la totoaba una especie en peligro de extinción, se preocupan por está, buscando vías ambientalmente responsables y sustentables para poder ofrecerla cultivada de manera 100% legal, nutritiva y saludable a través de su Unidad de Manejo para la Conservación de la Vida Silvestre (UMA).

## REDES SOCIALES:

**www.earthoceanfarm.com**

EARTH OCEAN FARMS

## NOMBRE DE LA RECETA:

# TACOS DE MACHACA DE TOTOABA DE CULTIVO CON MAYONESA YUZU

**INGREDIENTES**

300 g filete de totoaba de cultivo
Mayonesa
Cebollín picado
Jugo de limón
Salsa ponzu
Pimienta
Guacamole
Tortillas
Germen de alfalfa

**MODO DE PREPARACIÓN**

1. Dorar el filete de totoaba de cultivo en un sartén con aceite de oliva.

2. Separar con un tenedor poco a poco el filete de totoaba de cultivo y seguir dorando por unos minutos.

3. Mezclar la mayonesa, el cebollín picado, el jugo de limón, salsa ponzu y una pizca de pimienta.

4. Sobre una tortilla caliente colocar guacamole, posterior la machaca de totoaba de cultivo, la mayonesa y por último un poco de germen de alfalfa.

EL ARRECIFE

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# EL ARRECIFE

## DESCRIPCIÓN:

Es una empresa Mexicana fundada en el año 2004, enfocada en sus orígenes a la venta al mayoreo de pescados y mariscos en el mercado de la Nueva Viga de la Ciudad de México, tanto nacionales como importados. Para el año 2008, comienza la andadura en la distribución de los mismos en el Canal HORECA, especializados en pescados frescos de diversos orígenes (México, España, Chile).

Cuentan con distribución en el centro del país, así como en Monterrey y Cancún. Hacia 2017 se unen a COMEPESCA para promover el consumo de los pescados, principalmente de origen nacional, participando como eslabón en la cadena de distribución de productores nacionales.

## REDES SOCIALES:

**www.arrecife.com.mx**

EL ARRECIFE

## NOMBRE DE LA RECETA:

# CURVINA AL HORNO

**INGREDIENTES**

4 porciones de curvina aleta amarilla con piel sin escamas (200-250 grs c/u)
1 kg de patatas
1 cebolla
3 dientes de ajo
1 pimiento rojo
2 cucharadas soperas de perejil
4 cucharadas de aceite de oliva
Jugó de 1 limón
Sal al gusto

**MODO DE PREPARACIÓN**

Coloca la cebolla cortada en rodajas finas en una bandeja de horno
Sobre la cebolla coloca las patatas peladas en rebanadas finas
Sobre las patatas coloca los pimientos cortados en tiras delgadas
Echa sal al gusto y un chorro de aceite de oliva
Precalienta el horno a 200 C e introduce al horno por 30 minutos.
Retirar del horno
Salpimentar y Enharinar las porciones. Calentar aceite en una sartén y sellar por los cuatro costados de la porción . Colocar en la bandeja sobre la cama de papa, cebolla, y pimientos
Hornear por 8 minutos
En una sartén, echar 2-3 cucharadas de aceite de oliva y verter los ajos picados. Cuando empiecen a dotarse retirar del fuego y echar el jugo de limon. Remover.
Añadir el perejil picado . Remover.
Sacar la bandeja de el horno y extender el sofrito sobre los lomos de merluza
Servir

EL SARGAZO

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# EL SARGAZO

## DESCRIPCIÓN:

Surgimos en Ensenada, Baja California, por el gusto de comer y cocinar. El crecimiento de Sargazo ha sido planeado y orgánico, inicialmente se enfocaron en pescados y mariscos, y hoy con una mirada definida en el suelo y productos del huerto. Viven el ingrediente desde su visión y de su importancia en la cocina y en el bienestar.

La relación con los productores es uno de los pilares más robustos de la empresa, el trabajar y en muchos casos, delinear la selección de productos basado en la estacionalidad de hortalizas y verduras, ha sido fundamental para nuestro crecimiento.

En Sargazo se integra a todos los actores de la cadena de valor, trabajan de la mano con chefs y productores, entienden sus necesidades y les apasiona observar y ser parte del crecimiento de la industria alimentaria en México y el mundo.

El servicio personalizado es uno de los activos más importantes, cada promotor se convierte en un asesor de sus clientes, brindando valor a través de la cultura de compartir conocimiento acerca de las particularidades y el origen de cada producto e ingrediente que distribuyen.

Los ciclos, las temporadas y las estaciones de la Madre Tierra juegan un papel importante en todo lo referente a el Sargazo. Entender las temporalidades de cada producto y de cada cosecha es vital para el buen funcionamiento de la empresa y para Pablo, quien se ha convertido en un coleccionista de los mejores ingredientes para sus clientes.

El Sargazo, es reconocido por ser el promotor líder de los mejores productos de mar y tierra en México, contando con una cadena de distribución y logística en puntos estratégicos del país. La meta es hacer llegar productos frescos y de alta calidad a los establecimientos gastronómicos más exigentes del país, por medio de una red de logística bien planeada, y brindando un óptimo servicio al cliente.

## REDES SOCIALES:

**www.sargazo.com**

EL SARGAZO

## NOMBRE DE LA RECETA:

# ALMEJAS CHOCOLATAS AL HORNO CON SOFRITO DE JAMÓN SERRANO

Receta de - Pablo Ferrer
Oceanólogo / Socio Fundador de El Sargazo

### INGREDIENTES

6 pzas Almejas Chocolata
3 pzas Tomates verdes
2 pzas Dientes de ajo chicos (o 1 pza grande)
1 pza Chile de árbol seco
100 g Jamón Serrano
1 pizca Orégano
Sal y pimienta al gusto
Cantidad suficiente de Aceite de Oliva

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Abrir las Almejas Chocolatas, limpiar el manto y las partes negras que son el sistema digestivo.

2. Cortar en cuadritos la almeja ya limpia y reservar en un recipiente.

3. Precalentar el horno a 180 grados.

4. Cortar el jamón serrano en cuadritos pequeños y reservar. Picar los tomates en cubitos y reservar.

5. Picar el ajo finamente y reservar. Machacar el chile de árbol seco y reservar.

6. Calentar un sartén con un chorrito de Aceite de Oliva. Agregar el ajo, el chile y finalmente el Jamón Serrano hasta que la mezcla obtenga un color dorado.

7. En el recipiente donde se encuentran las almejas picadas agregar el sofrito del sartén junto con el tomate picado en crudo, sazonar con sal y pimienta y agregar la pizca de orégano.

8. Mezclar bien y montar una porción en las medias conchas de Almeja.

9. Acomodar las medias conchas ya rellenas en una charola y hornear por 7 minutos este paso es solamente para calentar, no cocinar la mezcla.

10. Sacar la charola, bañar las almejas con un chorrito de Aceite de Oliva y servirlas.

LA NORIA

## NOMBRE EMPRESA:

# LA NORIA

## DESCRIPCIÓN:

Granja la Noria es una empresa familiar que inició sus operaciones en el año 2007 por la C. Mónica López García en Michoacán como granja acuícola productora de mojarra.

La Noria comienza con un estilo de producción en estanques recubiertos de geomembrana en el municipio de Coahuayana logrando colocar a Michoacán como uno de los Estados de mayor producción en el país.

Después de un par de años y consciente de la importancia de la seguridad alimentaria en México, La Noria toma un nuevo reto y comienza la construcción de lo que ahora conocemos como “Proyecto Estratégico en la Presa de Infiernillo” en el Municipio de Arteaga.

La Noria Infiernillo maneja un modelo de producción con jaulas flotantes, dando oportunidad de utilizar el agua de la presa que al ser aprovechada por la hidroeléctrica de CFE convierte a esta granja en un sistema sustentable, además de un lugar turístico con un mirador hermoso.

En el 2018 y con el propósito de mejorar sustancialmente el bienestar social de la comunidad involucrada directa e indirectamente con La Noria, surge “Fundación La Noria” un programa de apoyo sustentable, asistencial, educativo y de apoyo económico. Una manera en el que La Noria pone su granito de arena para un mejor futuro en México.

## REDES SOCIALES:

**www.granjalanoria.com**

LA NORIA

## NOMBRE EMPRESA:

# GASPACHO DE PESCADO

### INGREDIENTES

1/2 Kg de Filete de Tilapia
1 Pz. Mango
1 Tz. Piña
1 Tz. Zanahoria
1 Tz. Cebolla morada
Chile serrano al gusto
Jugo de limón al gusto

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Corta el filete de tilapia en cubos, agregar sal, mezclarlo y déjalo reposar 5 min.
2. Después agregar jugo de limón y dejar reposar por 10 minutos.
3. Picar en cubos el mango y la piña, apartar en un recipiente.
4. Rallar las zanahorias y mezclar junto con la piña y el mango.
5. Picar en finas tiras la cebolla morada e incluir en la fruta.
6. Cortar rodajas finas de chile serrano.
7. Mezclar el filete de tilapia, junto con el mango, piña, zanahoria, cebolla morada y chile.
8. Servir en tostadas.

KAMPACHI FARMS MÉXICO

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# KAMPACHI FARMS MÉXICO

## DESCRIPCIÓN:

Kampachi Farms México es una empresa dedicada a la producción de ciclo cerrado de King Kampachi® y Kampachito® en mar abierto, ubicada en La Paz, Baja California Sur, especializada en la crianza consciente de *Seriola rivoliana* bajo los más exigentes estándares internacionales de protección ambiental.

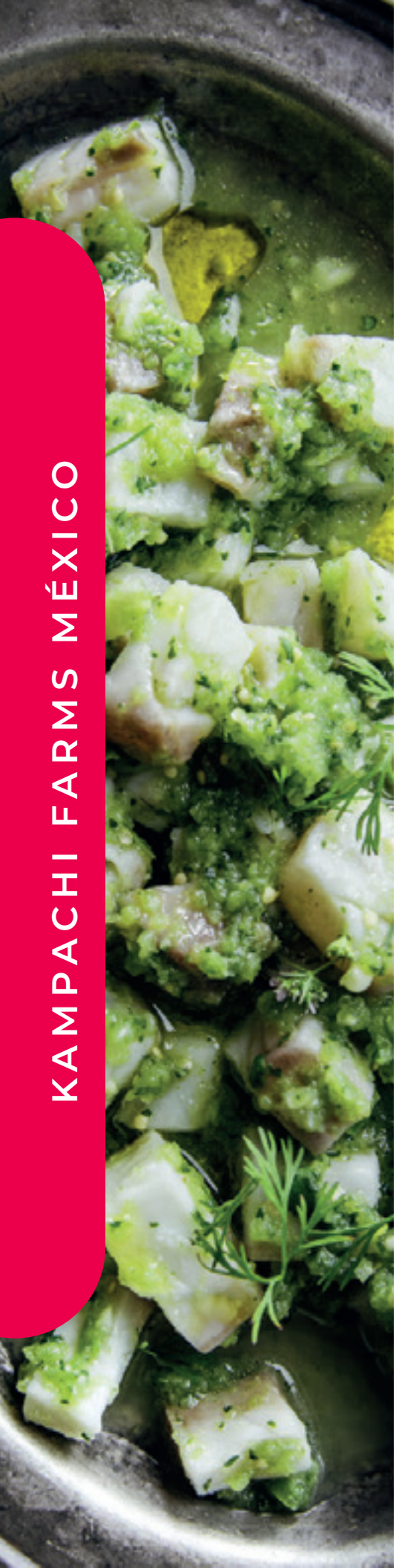
Ofrece el primer producto de esta especie en recibir la certificación Aquaculture Stewardship Council a nivel mundial, así como la certificación de Ikejime Quality por el uso de la técnica de sacrificio humanitario. En México, cuenta con la certificación de Buenas Prácticas Acuícolas de SENASICA.

En 2020, fue ganador en la categoría “Mejor producto no procesado basado en precio, calidad y nutrición” de los reconocimientos Goula Awards en su primera edición, así como finalista en la categoría “Mejor producto o marca sostenible”.

La empresa basa sus procesos en el bienestar animal, y está fuertemente comprometida con la responsabilidad ambiental y social.

## REDES SOCIALES:

**www.kingkampachi.mx**



KAMPACHI FARMS MÉXICO

## NOMBRE DE LA RECETA:

# CEVICHE VERDE DE KING KAMPACHI®

### INGREDIENTES

400 g de King Kampachi® en cubos chicos.
1/4 Taza de jugo de naranja.
1 Taza de aguacate en cubos chicos.
1/4 Pieza de cebolla morada finamente picada.
1 Cucharadita de aceite de oliva.
1 Pieza de pepino chico en cubos chicos.
1/4 Taza de jugo de limón.
1 Taza de tomate verde en cubos chicos.
3 Cucharadas de chile serrano sin semillas y picado.
1/2 Taza de hoja de cilantro lavadas, desinfectadas y ligeramente picadas.
1 Pizca de sal o al gusto.

### MODO DE PREPARACIÓN

1.- Combinar en un tazón el King Kampachi® picado con el jugo de limón y el jugo de naranja; dejar reposar por 10 minutos para que el pescado se cocine.

2.- Incorporar al tazón tomate, pepino, aguacate, chile, cebolla, cilantro, aceite de oliva y sal; revolver con cuidado para no deshacer el aguacate.

3.- Disfrutar con galletas saladas o tostadas.

KUN PRODUCTS

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# KUN PRODUCTS

## DESCRIPCIÓN:

De la afición y el gusto por el buen comer, nació en 1998, la idea de ofrecer un servicio impecable, con la mejor calidad de pescados y mariscos, a la industria de la hospitalidad. Se crea entonces U10 S.A. de C.V., posteriormente se llamó Cataros S.A. de C.V. y en 2006 nace Kun Products S.A. de C.V., importadores de productos chilenos y representantes exclusivos de la marca South Wind, líder en Latinoamérica de productos marinos con valor agregado.

En 2014, se crea una empresa hermana en Ensenada, punto estratégico para el abasto de bivalvos, crustáceos y pescados de muy alta calidad, contando desde esa fecha con Kun Products Baja California, que surte en la Ciudad de México y atiende clientes propios y distribuidores en otras de las ciudades más importantes del país. Convencidos de la necesidad de cuidar nuestro planeta, en 2015, la compañía cambia su enfoque a productos sustentables, mayormente de maricultura de ciclo completo. Hoy cuentan con la confianza de los principales productores en este ramo del país y atienden a más de 240 clientes, entre ellos , grandes grupos restauranteros y chefs reconocidos a nivel mundial.

## REDES SOCIALES:

**kunproducts.com**

KUN PRODUCTS

## NOMBRE DE LA RECETA:

# KAMPACHI DE 2 MANERAS

### CHEF FERNANDO MARTÍNEZ

**INGREDIENTES**
collar con aleta
1 cda. de salsa
Tabasco jugo de medio
limón sal de mar
pimienta
1 taza harina de trigo aceite
vegetal

**PREPARACIÓN:**
Precalentar el aceite vegetal a fuego medio Mezclar la salsa, el jugo de limón.
Salpimentar la pieza.
Freír hasta que esté crujiente la aleta de pescado.

**INGREDIENTES**
Panza de Kampachi
50 gr de cebolla
5 pzas de tomatillo verde
1/2 pza de chile serrano
jugo de 1/2 limón
1/2 cda de vinagre de manzana
1 ramita de orégano fresco
deshojado 1 ramita de cilantro
fresco
3 cdas de aceite de oliva
sal al gusto

**PREPARACIÓN:**
Triturar todos los ingredientes en la licuadora excepto el aceite de oliva.
Filtrar por una manta de cielo.
Añadir el aceite al caldo.
Sazonar con sal de mar.
Cortar la panza del kampachi a manera de sashimi corte grueso.
Servir un poco de la preparación sobre el pescado.

MANTA BAY

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# MANTA BAY

## DESCRIPCIÓN:

El conocimiento de la vida de los pescadores, la comprensión de las mejores prácticas de las cooperativas pesqueras, así como su relación con comerciantes experimentados en pescado y mariscos, les dió a David Castro y Arnoldo Buenrostro (+) la seguridad de iniciar una vida en el negocio de los productos del mar.

Los dos emprendedores que fundaron Manta Bay S. A de C.V compartían intereses de vida orientados al océano, experiencia en investigación científica, logistica de pesca y trabajo en procesado de alimentos marinos.

En el año 2000 se estableció Manta Bay S.A. de C.V en Sinaloa, como una empresa especializada en la comercialización de pescados y mariscos, distribuyendo los mejores camarones mexicanos de acuacultura a Estados Unidos, Asia, Europa y México. Eligieron esta zona estratégica para obtener productos frescos, considerando la menor distancia entre sitios de producción y plantas congeladoras.

Desde su origen, uno de sus principales objetivos de comercialización ha sido alinear los intereses de los productores y clientes para que los consumidores puedan disfrutar excelentes pescados y mariscos mexicanos con los máximos estándares de control de calidad, frescura, sabor e inocuidad.

Paralelo a estos objetivos, Manta Bay -con su equipo de trabajo- ha colaborado con sus proveedores para generar una cultura de permanencia en el mercado, revalorar el camarón mexicano, ubicar tallas de la especie vanameii de ese mismo pescado en el gusto de los clientes y que permitan tener mejor rentabilidad a los productores, garantizando, no sólo productos de primera calidad, sino también una visión de largo plazo en el cuidado de la zona costera y producción sustentable .

Hoy en día Manta Bay tiene capacidades comercializadoras y en el congelado de camaron de acuacultura a lo largo de la costa del Mar de Cortez en los estados de Sonora y Sinaloa.

Este equipo de profesionales en procesado de alimentos marinos trabaja de la mano con los productores locales, asiste desde la cosecha hasta el monitoreo de calidad en el transporte, congelado, empaque y genera productos específicos para mercados mayoristas de alta calidad. La compañía supervisa a detalle la logística y gestión para que cada cliente decida que producto y marca quiere utilizar.

En 2020 se celebran 20 años en el mercado de mariscos mexicanos. . Manta Bay se siente honrado de participar en difentes consejos y grupos de líderes que se gestionan a nivel local, regional, nacional e internacional para apoyar en la obtención de recursos, aportar en el ordenamiento, gestionar políticas realistas y salvaguardar las bondades que proporcionan las aguas marinas y lacustres. La compañía está convencida de que el bienestar de las empresas empieza por el respeto y conservación del ambiente natural, impulsando el potencial humano de los equipos de trabajo.

**www.mantabaysa.com**

MANTA BAY

## NOMBRE DE LA RECETA:

# CAMARONES AL ROMERO

**INGREDIENTES**

- 36 camarones cola o cabeza, talla grande (u-15, 16-20, 21-25 o 20,30 30-40)
- 24 ramitas de romero fresco
- 6 dientes de ajo
- 1/2 taza de aceite de oliva extra virgen
- 1/2 taza de jugo de limón
- Sal de mar
- Pimienta molida
- Rebanadas de limón

**MODO DE PREPARACIÓN**

1-. Hacer una cama con abundante romero sobre 6 platos refractarios; poner encima el ajo rebanado y sobre éste los camarones cortados previamente a la mitad, marinarlos en limón, sal de mar al gusto y pimienta.
2-. Vertir aceite de oliva y colocar el plato 5 minutos sobre las brasas.
3-. Poner rebanadas de limón cortadas finamente para decorar.
4-. Terminar de cocer en el horno.

MARINDUSTRIAS

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# MARINDUSTRIAS

## DESCRIPCIÓN:

La historia de Grupomar inicia con Don Antonio Suárez, un hombre visionario que a finales de los años sesenta, se incursionó en la pesca de nuestro país dedicándose a la captura y procesamiento de distintas especies en el Pacífico, consolidándose desde hace muchos años como uno de los empresarios pesqueros más importantes, hoy decano de la pesca del atún en México.

En 1982, una empresa del grupo inicia sus actividades en la pesca del atún y para finales de la década el grupo llegó a tener 13 grandes buques atuneros, considerándose como uno de los armadores atuneros más importantes del mundo en ese momento.

Debido al embargo atunero al que se vio sometido nuestro país, en la década de los noventa, el grupo tomó la decisión estratégica de vender parte de su flota e integrarse verticalmente, adquiriendo y desarrollando a través de la empresa Marindustrias y su planta actual de Manzanillo; es entonces cuando se crea la marca Tuny en el año 1994.

Grupomar desde su inicio se ha caracterizado por una empresa innovadora del sector al ser la primera en introducir en México el atún en agua, la tapa abre fácil, y en lanzar al mercado varios tipos de ensaladas y otro tipo de empaques, de los cuales es líder indiscutible.

Dentro del complejo industrial en Manzanillo, Grupomar ha instalado una planta de fabricación de su cuerpo y tapa de envase metálico con tecnología de punta y es el único productor de atún en América que tiene dicha integración.

Con el afán de crecimiento, Grupomar agregó hace pocos años a su flota tres buques de 1,200 toneladas cada uno; el “Gijón”, el “Oaxaca” y el “Manzanillo” considerados como los más modernos del mundo, haciendo con esto, la flota de atún mexicana más innovadora del continente.

Grupomar es la empresa atunera en México que cuenta con el mayor número de certificados de gran prestigio a nivel nacional e internacional que avalan los procesos de inocuidad y calidad de sus productos, y trabaja bajo el mayor respeto al medio ambiente, la sustentabilidad y con una amplia conciencia social, orgullosamente comprometida con el país, el reconocimiento más reciente fue el certificado MSC (Marine Stewardship Council), que es el estandarte más alto que cuida al recurso, al ecosistema y que aplica las reglas de manejo para tener pesca hoy, mañana y siempre.

Grupomar se adhirió en el 2019 al Pacto Mundial de las Naciones Unidas, siendo la primera empresa nacional de su ramo en hacerlo, al adoptar los Objetivos de Desarrollo Sostenible como su nueva estrategia corporativa.

## REDES SOCIALES:

**www.grupomar.com**

MARINDUSTRIAS

## NOMBRE DE LA RECETA:

# MEDALLÓN DE ATÚN TUNY® CON REDUCCIÓN DE VINO TINTO BAJA CALIFORNIANO

**INGREDIENTES**
**PARA EL MEDALLÓN DE ATÚN TUNY**

6 cucharadas de aceite
12 medallones de atún Tuny® descongelados
1 cda de hierbas de olor

**INGREDIENTES**
**PARA LA REDUCCIÓN DE VINO TINTO:**

2 cucharadas de mantequilla sin sal
2 tazas de vino tinto
2 cucharadas de sal
2 cucharadas de azúcar
1 cucharada de pimienta negra molida
1 taza de agua
2 cubos de caldo de res

**MODO DE PREPARACIÓN**
**PARA LA REDUCCIÓN DE VINO TINTO:**
En una olla caliente coloca la mantequilla, vino, sal, azúcar, pimienta, agua y cubos de caldo de res. Cocina a fuego medio durante 10 minutos o hasta que la salsa reduzca y espese. Retira del fuego y reserva.

**PARA EL MEDALLÓN:**
En un sartén caliente agrega el aceite y los medallones de atún Tuny®.
Añade las hierbas finas, cocina cara superior e inferior del medallón durante 1 minuto y medio.
Retira del fuego, sirve en un plato, baña con la reducción de vino tinto y acompaña con papas cambray y espárragos rostizados.

NEMINATURA

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# NEMINATURA

## DESCRIPCIÓN:

Neminatura (truchas de Zitácuaro) empezó hace 30 años como un sueño de vida en el campo, un proyecto donde la producción y la conservación de la naturaleza fueran de la mano. Inició en un bosque intacto en la reserva de la biósfera de la Mariposa Monarca, rica en biodiversidad y agua, rodeada de árboles majestuosos de más de 150 años, pero también, una zona de alta marginación y falta de oportunidades de desarrollo.

Hoy, 30 años después, no con pocas vicisitudes, contratiempos, crisis, alegrías y tristezas, esta empresa familiar está dedicada a la producción de trucha arco iris y trucha salmonada, crianza de alta calidad alimenticia en agua de manantial; pescado reconocido internacionalmente por su alto valor nutritivo, proteína de alta calidad, rico en omega 3, fósforo, vitaminas y minerales, y todo ello con un uso solo de paso del agua, dejándola correr intacta para otras actividades, tanto agrícolas como para el sistema Cutzamala, responsable de más de la tercera parte del vital líquido que se utiliza en la Ciudad de México.

Actualmente Neminatura cuenta con tres Unidades de Producción Acuícola, todas con agua de manantial de la Reserva de la Biósfera, unidad de Cuarentena para incubación e instalaciones para el procesamiento primario del producto.
La empresa, con su granja Nemi y rancho piscícola, fue la primera Unidad Trutícola en Michoacán y segunda a nivel Nacional, en obtener el Reconocimiento de Buenas Prácticas de Senasica, mismo que se ha renovado cada dos años hasta la fecha. Adicionalmente cuenta con el certificado de bienestar animal otorgado por la misma organización y una estrella BAP (Best Aquaculture Practices).

En 2017, en la compañía se empieza la producción de anca de rana y con la crianza de esta especie de altísima calidad alimenticia (desde la reproducción natural hasta el empaque al alto vacío). Esta actividad se realiza con agua igualmente de manantial en instalaciones expresamente diseñadas para ello y con alimentación natural, garantizando que ésta contiene 100% proteína de muy alta digestibilidad, completamente magra y de suave y combinable sabor.

Así es como, una historia familiar iniciada hace 30 años, hoy es una empresa que produce en el campo, generando riqueza, empleo (para más de 20 familias directamente) y respetando la conservación ambiental clave para la seguridad hídrica del país; por lo que el consumo de estos excelentes alimentos (trucha y rana), beneficia no solo a la salud de quien lo come, sino al desarrollo económico y social de zonas de alta marginación, a la preservación de bosques, y por tanto, a la protección a una de las principales fuentes de agua de la Ciudad de México.

## REDES SOCIALES:

www.neminatura.com

NEMINATURA

## NOMBRE DE LA RECETA:

# TOSTADA DE TRUCHA SALMONADA

**Receta del chef Aquiles Chávez**

**INGREDIENTES**

1 kg Filete de Trucha salmonada
1 pz Pan multigrano
Aceite de oliva al gusto
Vinagre blanco de caña al gusto
Sal en grano al gusto
Pimienta molida al gusto
2 pz Jitomate
2 pz Zanahoria
Lechuga de su preferencia al gusto
1 pz Aguacate

**MODO DE PREPARACIÓN**

Retirar la piel de los filetes de trucha y apartarlos
En un recipiente colocar una cama de sal de grano, posteriormente poner los filetes de trucha, cubrirlas con más sal de grano y dejar reposar por 7 min
Cortar en rebanadas el pan multigrano, bañar con aceite de oliva al gusto y colocarlas en un sartén a tostar
Pasado el tiempo retirar de la sal los filetes de trucha, colocarlos en un recipiente y bañar los filetes con vinagre blanco de caña, dejar reposar por 10 min
Aparte rallar las zanahorias, cortar en trozos los jitomates y colocarlos en un recipiente y apartar
Limpiar los aguacates y retirar la pulpa, colocar en un recipiente y con la ayuda de un tenedor comenzar a batirlo, añadir sal, pimienta, aceite de oliva y jugo de limón, apartar
Retirar del vinagre los filetes de trucha y retirar el exceso de vinagre con la ayuda de papel absorbente.
Con la ayuda de un cuchillo cortar pequeñas láminas de trucha
Mezclar la zanahoria y el jitomate con el limón, aceite de oliva, pimienta y sal de mar.
Colocar sobre el pan tostado aguacate cubriendo toda el área, después lechuga, seguido de los trozos de trucha, bañar con aceite de oliva, pimienta y por último, poner la mezcla de zanahoria y jitomate.

NETMAR

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# NETMAR

## DESCRIPCIÓN:

Creada en 2001, Netmar -red limpia- es una empresa 100% mexicana líder en la distribución de pescados y mariscos en la Ciudad de México y Área Metropolitana.

Estamos comprometidos con la pesca sustentable y con minimizar el deterioro del medio ambiente. Suministramos productos de la más alta calidad, especializados en el sector gourmet.

Muchas empresas y proveedores nos han confiado sus productos y marcas para representarlos exitosamente. Tenemos presencia en diferentes canales de venta de retail (autoservicios, clubes de precio, tiendas especializadas), HORECA (hoteles, restaurantes y cafeterías), mayoreo y venta en línea.

Contamos con una tienda física – AquaMart – ubicada en Polanco, CDMX, en donde ofrecemos al consumidor la mayor variedad de productos en un solo lugar, al mejor precio y calidad posible.

Hemos desarrollado productos de valor agregado, como pescado al pastor, carpaccios, ahumados de atún, burritos de atún y de camarón, ceviches y hamburguesas de camarón; esto nos abre la puerta para iniciar nuestras exportaciones hacia otros mercados, como Estados Unidos.

En 2017 nos unimos a KUA Mex Foods, empresa enfocada al desarrollo de productos Saludables y de corte Gourmet. Durante estos últimos años hemos ampliado nuestras operaciones así como reforzar todos nuestros procesos internos y de calidad. Orgullosamente logramos la certificación FSSC22000 así como distintas certificaciones por parte de clientes y otras entidades.

Promovemos a través de nuestras acciones, el desarrollo y bienestar de las comunidades en donde operamos, buscando que nuestra filosofía de trabajo contribuya al fomento de la Responsabilidad Social en el contexto empresarial del país.

## REDES SOCIALES:

netmar.com.mx

NETMAR

## NOMBRE DE LA RECETA:

# RÓBALO AL LIMÓN

### INGREDIENTES

4 filetes de róbalo Netmar
2 limones amarillos, su ralladura y jugo
2 aguacates en cubitos
½ taza de aceite de oliva
1 cucharada de orégano
1 cuchara de tomillo
1 ramita de romero
1 cucharada de laurel
1 cucharada de mejorana
2 dientes de ajo suaves a las finas hiervas
1 cucharadita de flor de sal ahumada
2 tazas de jitomate cherry, de colores, partidos en mitades
1 manojo de espárragos, blanqueados, cortados en tercios
1 taza de vinagreta mango eneldo

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Con ayuda de un mortero, haz una marinada triturando los ajos, el romero, el tomillo, el laurel, la mejorana y el orégano con aceite de oliva
2. Agrega a la marinada la ralladura de limón y vierte sobre los filetes Róbalo Netmar. Espera unos 20 minutos
3. Cocina las postas hasta que estén cocidas, agrega un poco de jugo de limón y flor de sal de cada lado
4. Para la ensalda, mezcla el aguacate con los jitomates, los espárragos y la vinagreta.

Sirve ¡buen provecho!

ORCA SEAFOODS

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# ORCA SEAFOODS

## DESCRIPCIÓN:

ORCA inició operaciones en 2014, después de una larga carrera entre la comercialización y la producción de varias especies de pescados y mariscos, con la visión de poder ofrecer productos de México para los comensales y hogares de este sector en nuestro país. Considerando la experiencia de más de 25 años obtenida, los fundadores establecieron los parámetros de calidad de una nueva marca y su posicionamiento de productos.

El reconocimiento a diferentes niveles del compromiso que tienen las personas que hacen posible su negocio, desde los pescadores hasta los últimos consumidores de sus productos, de la mano con el compromiso con la sustentabilidad de éstos , con las personas y con el medio ambiente, ello les permitió atraer la atención de nuevos mercados en el extranjero, y les permitió en 2015 iniciar exportaciones a otros países.

De la misma forma, en 2017, dicho crecimiento y un compromiso de responsabilidad social y de crecimiento del negocio, les obligó a establecerse como productores de uno de sus principales productos, y de esta manera la empresa se convirtió en un proyecto integrado a las comunidades rurales de los estados de Chiapas y Tabasco, en donde hoy son el único productor rural de la zona que proporciona una integración de las personas en el negocio, de las comunidades con sus productos, y, para cerrar el círculo, con toda la cadena de valor.

Después de los cambios generados por el COVID-19 y sus impactos en las dinámicas de los mercados mundiales en 2020, hoy se ocupan del desarrollo de una plataforma digital comercial para atender a sus clientes directamente, desde la cosecha de cualquier producto, hasta la mesa de sus hogares, con la finalidad de ofrecer productos de calidad y valor, adaptados a las nuevos segmentos y realidades de la industria.

## REDES SOCIALES:

**www.orca-foods.com**

ORCA SEAFOODS

## NOMBRE DE LA RECETA:

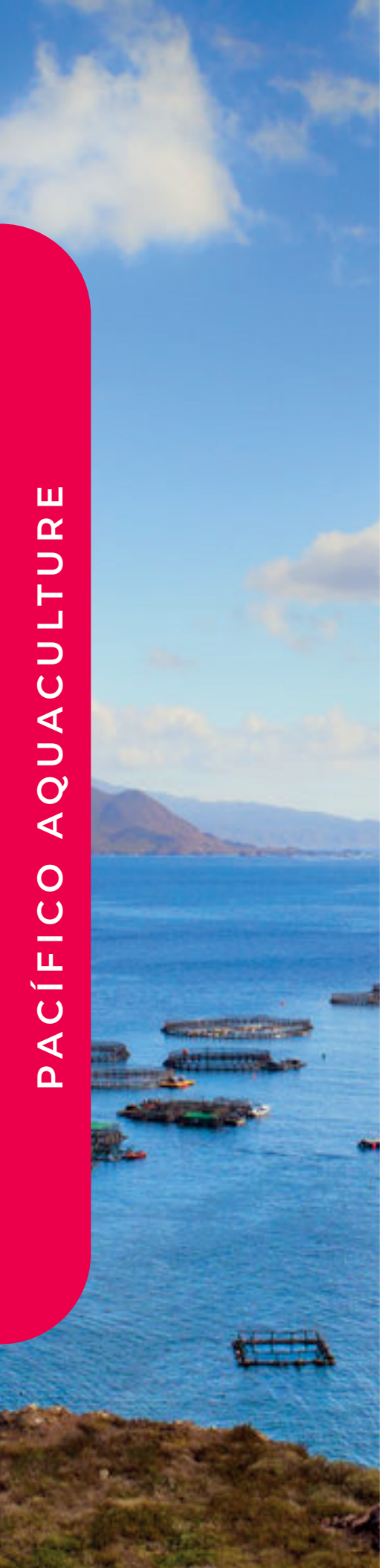
# TACOS DE JAIBA SUAVE

**Receta del chef Aquiles Chávez**

**INGREDIENTES**
2 Pz de Jaiba suave
3 Pz de limón
Sal en grano al gusto
1 Tz de harina de trigo
Hielo al gusto
1 Tz de agua mineral
2 Lts de agua para blanquear
1/4 Mzo de epazote
1/4 Mzo de cilantro fresco
1/4 Mzo de perejil fresco
Aceite para freír al gusto
1/4 Pz de pepino
1/2 Pz de cebolla morada
3 Pz de chile verde
1 Tz de curtida
300 Gr de mayonesa natural
1 Pz de aguacate

**MODO DE PREPARACIÓN**
Colocar en un recipiente las jaibas y ponerles sal, pimienta y jugo de limón, dejar reposar por algunos minutos.
Mezclar harina de trigo, agua mineral, hielos y polvo para hornear, hasta que se vea una masa ligera.
Blanquear en agua caliente cilantro, epazote y perejil, retirar una vez que estén suaves y licuarlos con jugo de limó, un poco de agua mineral y sal de grano
Mezclar lo anterior con la mayonesa natural hasta que quede perfectamente unificado.
Cortar finamente la cebolla morada, pepino, col morada y chile, mezclar y apartar en un recipiente.
Cubrir la por completo la jaiba con un poco de harina y pasarla por la masa, y colocarla en el sartén para freír, retirar cuando se encuentre completamente dorada.
Por último, en una tortilla caliente colocar la jaiba, un poco de mayonesa, aguacate y la mezcla de verduras.

Coloca los tomatillos en la charola. Asa el pescado hasta que este cocido por dentro y con la piel crujiente, alrededor de 5 minutos por lado. Saque del horno y finalice con el perejil picado. Si lo desea, sirva con tortillas calientes, elotes asados, salsa y cilantro.



PACÍFICO AQUACULTURE

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# PACÍFICO AQUACULTURE

## DESCRIPCIÓN:

Nace a inicios del 2010, con una necesidad de realizar actividades sustentables de maricultivos de la región de Baja California, en especial en el municipio de Ensenada, en las inmediaciones de la Isla de Todos Santos.

En sus inicios, con la iniciativa y visión de un grupo de profesionistas locales (socios fundadores), se toma la idea de buscar especies de peces de distribución regional con valor comercial, con la intención de evaluar paquetes tecnológicos completos y poder generar su ciclo completo de reproducción, logrando poner en marcha un modelo de negocio a largo plazo, que permitiera la rentabilidad del mismo y el desarrollo económico de la región, a través de la generación de empleos directos e indirectos.

Pacífico, realizó ensayos de producción con cuatro especies autorizadas por conducto del Gobierno Federal, tales como, Jurel, Seriola Lalandi, Corvina Blanca, Atractosion Nobilis, Lobina Rayada, Morone Saxatilis y Lengudo de California Paraliticus Californicus, concluyendo que la especie con mayor potencial de lograr cerrar el ciclo completo, así como de llevarlo a escalas industriales era la Lobina Rayada.

Así, la empresa decidió, a inicios del 2013, construir su primer laboratorio de reproducción y producción de Lobina Rayada, en el Municipio de Ensenada, adaptado cierta tecnología ya existente y disponible en Estados Unidos pero con muchos retos y desarrollos tecnológicos por parte del personal altamente capacitado de Pacifico.

Hoy por hoy esta empresa genera una producción anual por arriba de las 1,500 toneladas de producto terminado al mercado, con biomasas en el área de cultivo de más de 4,000 toneladas, lo que hace ser la empresa de maricultivos de peces marinos, de ciclo cerrado completo, más grande de México.

## REDES SOCIALES:

**www.pacificoaquaculture.com**

PACÍFICO AQUACULTURE

## NOMBRE DE LA RECETA:

# LOBINA RAYADA ENTERA ROSTIZADA CON TOMATILLOS, AJO REBANADO Y HIERBAS.

No hay nada que amemos más que el ver nuestro hermoso pescado servido entero. La piel crujiente es especialmente deliciosa mientras la carne se mantiene jugosa. Para ser servida fácilmente haz tres cortes diagonales en el pescado por cada lado. De esta manera, una vez cocinado; será posible retirar la carne en secciones.

### INGREDIENTES

1 Limón, en rebanadas
1 1-1.5 kg Lobina Rayada Pacifico entera, limpia y con 3 cortes trasversales al hueso en cada lado.
1/4 taza de aceite de oliva.
1 cucharada de jugo de limón.
1 diente de ajo rebanado.
6 tomatillos frescos y pelados.
1/4 taza de perejil italiano picado.

### MODO DE PREPARACIÓN

Precalienta la parrilla o broiler a temperatura alta, que la rejilla quede a unos 25 cm debajo del calor. Prepara una charola con papel aluminio. Coloca el pescado sobre la charola y sazonar con sal y pimienta por fuera y por dentro. Coloca las rebanas de limón y el ajo dentro de la cavidad del pescado. Finaliza cubriendo el pescado con aceite de oliva y el jugo de limón.

Coloca los tomatillos en la charola. Asa el pescado hasta que este cocido por dentro y con la piel crujiente, alrededor de 5 minutos por lado. Saque del horno y finalice con el perejil picado. Si lo desea, sirva con tortillas calientes, elotes asados, salsa y cilantro.

PESMAR

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# PESCADOS Y MARISCOS DEL CARIBE

## DESCRIPCIÓN:

Pescados y Mariscos del Caribe, PESMAR, es productor de productos pesqueros provenientes de la pesca en la región de la península de Yucatán y el Pacífico mexicano. Se especializa en la captura, distribución y procesamiento de pescado fresco-congelado, mariscos congelados y carne de jaiba pasteurizada bajo los nombres comerciales de MAYALAND y Campeche Bay.

El procesamiento se lleva a cabo en modernas instalaciones certificadas bajo el estándar en Safe Quality Food del Global Food Safety Initiative (SQF/GFSI), ubicadas en la Bahía de Campeche y en la zona costera de Yucatán, mismas que nos permiten ofrecer productos de calidad garantizada. Producimos pescados disponibles tanto entero-frescos, entero-congelados, filetes frescos, filetes congelados empacados al vacío y pulpo congelado. Somos especialistas en producción de carne de jaiba pasteurizada producida en la única planta certificada SQF/GFSI en la región de la Península de Yucatán que garantiza la proveeduría de jaiba de alta calidad proveniente tanto del Golfo de México como del Pacífico mexicano con disponibilidad todo el año.

Somos muy cuidadosos con los procesos de manejo y empaque con la finalidad de obtener muy buenos resultados en manejo de almacén. En todos nuestros productos garantizamos la constancia de buena calidad, una vida útil prolongada y la entrega a tiempo a nuestros clientes.

Exportamos a los mercados de Estados Unidos, Europa y Asia. los envíos de producto fresco vía aérea a través de los aeropuertos de Cancún y Mérida y los productos congelados vía marítima en el Puerto de Progreso. El mercado nacional es operado a través de MAYALAND DEL CARIBE SA DE CV. Nuestra larga colaboración con pescadores que operan la flota en Progreso, nuestro énfasis en la captura artesanal que se lleva a cabo de forma diaria aseguran la frescura de los productos que recibimos y procesamos.

Nuestro compromiso con la sostenibilidad y la responsabilidad social con nuestros socios productores está representado a través del trabajo que desarrollamos a partir de los proyectos de mejora de jaiba, mero y negrillo de la Península de Yucatán.

## REDES SOCIALES:

**https:www.pesmar.com.mx**

PESMAR

## NOMBRE DE LA RECETA:

# RECETA CHILE RELLENO DE MERO A LA VIZCAÍNA

**Chef. Elizabeth Alejandra Hurtado Moreno,**
**"Bocado de Cielo"**

**INGREDIENTES**
Chiles: 4 chiles poblanos sin piel y sin semillas, 100 gr harina y 3 huevos
**RELLENO Y CALDILLO**
300gr filete de pescado cortado en cubos de 2 x 2 cm
35ml aceite de oliva
1 ¼ cebolla bca, 1 pimiento rojo, 3 d de ajo
8 jitomates sin piel
100gr de aceitunas verdes
2 hojas de laurel y 2 clavos de olor
30gr de alcaparras
2 cdas de perejil, 1 raja de canela
Sal y pimienta al gusto

**MODO DE PREPARACIÓN**
1. Cortar los jitomates, cebolla y pimiento en cuadros pequeños. Reservar por separado
2. Freír la cebolla y pimiento en aceite de oliva por 3 min.
3. Incorporar el jitomate y ajo, cocer a fuego bajo por 1 hora.
4. Agregar laurel, aceitunas, alcaparras y pescado, sal y pimienta al gusto, y dejamos en fuego bajo y semi tapado por 20 min. Se agrega perejil picado y se retira del fuego.

**MONTAJE:**
-Rellenar los chiles con la mezcla anterior fría, sin jugos.
-Capear y freír los chiles como acostumbre, escurriendo exceso de aceite.
-Colocar en un plato con papel absorbente.
- El caldillo: cocer 4 jitomates en 500 ml de agua hasta que reviente la piel y licuar con ¼ de cebolla y diente de ajo, llevamos a cocción con la 1 raja de canela, 2 clavos de olor, sal y pimienta blanca por 10 min.
-Servimos los chiles acompañados del caldillo.

SMARTFISH

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# SMARTFISH

## DESCRIPCIÓN:

SmartFish trae al mercado productos marinos de la mejor calidad, que te permiten hacer una compra que contribuye con el buen manejo pesquero y la sostenibilidad de los ecosistemas marinos de México.

Trabajamos para que los pescadores ganen más pescando menos, rompiendo el ciclo de pobreza y sobreexplotación.

Somos la única comercializadora en México que vende exclusivamente productos del mar de origen sustentable, que cuentan con un aval de sostenibilidad.

Negociamos con las cooperativas con una política de libros abiertos para transparentar las ganancias, reduciendo así el número de intermediarios y buscando que más pasos de la cadena de valor queden en las cooperativas.

En SmartFish estamos comprometidos con nuestro impacto ambiental, social y económico, debido a ello, fuimos certificados como una Empresa B, lo cual garantiza que tu compra está contribuyendo al bienestar de las personas, las sociedades y la naturaleza.

## REDES SOCIALES:

**https://www.smartfish.mx/**

SMARTFISH

## NOMBRE DE LA RECETA:

# AGUACHILE VERDE DE BLANQUILLO

**Por el Chef Israel Ortiz.**
2 personas
Tiempo de preparación: 30 minutos
Complejidad: Fácil

### INGREDIENTES

Jugo de 3 limones
4 tomates verdes
1 Pz. de pepino sin cáscara
2 chiles serranos
2 ramas de cilantro
Sal y pimienta al gusto
1 aguacate firme
1/2 cebolla
180 gr. pescado blanquillo de SmartFish
Aceite oliva
Una cucharada miso (opcional)

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Licuar el jugo de los limones junto con los siguientes ingredientes, 2 tomates verdes, 1/2 pza de pepino, chiles serranos, cilantro, la cucharada miso y la cantidad necesaria de sal y pimienta, posterior a ello, colar la preparación.
2. Comenzar a cortar el pescado blanquillo en cubos de 2 cm y marinar con la preparación previa, seguido de ello, agregar el aguacate cortado en cubos, 2 tomates verdes en cubos pequeños, el pepino en cubos y la cebolla restante.
3. Revolver los ingredientes y sazonar al gusto. Para decorar agregar una cucharada de aceite de oliva y algunas hojas de cilantro.

SOL AZUL

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# SOL AZUL

## DESCRIPCIÓN:

Es una empresa ostrícola fundada en 1994 para ofrecer al consumidor un ostión de la más alta calidad en términos de frescura, sabor e higiene y de acuerdo a las normas y estándares internacionales. La marca comercial SOL AZUL® es sinónimo de garantía sanitaria, estabilidad productiva y valor gustativa. Sol Azul despliega sus granjas sobre las costas del Océano Pacífico de la Península de Baja California, en las lagunas de la Reserva de la Biosfera "El Vizcaíno", área de reproducción de la Ballena Gris y parte de los sitios Patrimonio de la Humanidad. Dicho contexto ecológico de características excepcionales avaló la obtención de la Certificación Orgánica de acuerdo a la normatividad de la Unión Europea. Las certificaciones otorgadas por Whole Food Market con el Monterey Bay Aquarium y Seafood Watch, FishChoice y FishWise reconocen a nuestro ostión como «Producto Sustentable».

Para Sol Azul es muy importante mantener y proteger activamente el ecosistema prístino de nuestra región sin importar cuán grandes o pequeños sean. Actualmente Sol Azul y su marca de exportación Sanctuary Oysters es el único productor ostrícola en el continente Americano en obtener la certificación ASC. Esto significa que operamos sin químicos dañinos, seguimos prácticas que no dañan ni amenazan las especies en peligro de extinción o sus hábitats, prohíben el trabajo forzado y el trabajo infantil, y administramos nuestra granja de manera responsable con el medio ambiente y realzando el valor humano del área.

A través de nuestras técnicas innovadoras y sostenibles de producción de semilla, de cultivo en el mar y de comercialización, estamos creando mariscos saludables, de gran sabor y de alta calidad, al tiempo que mantenemos nuestro entorno prístino y utilizamos fuentes de energía renovables. A su vez construimos relaciones enriquecedoras con los miembros de nuestro equipo, los clientes y las comunidades aledañas basadas en la confianza, la colaboración y la creación de valor.

## REDES SOCIALES:

www.solazul.com.mx

SOL AZUL

## NOMBRE DE LA RECETA:

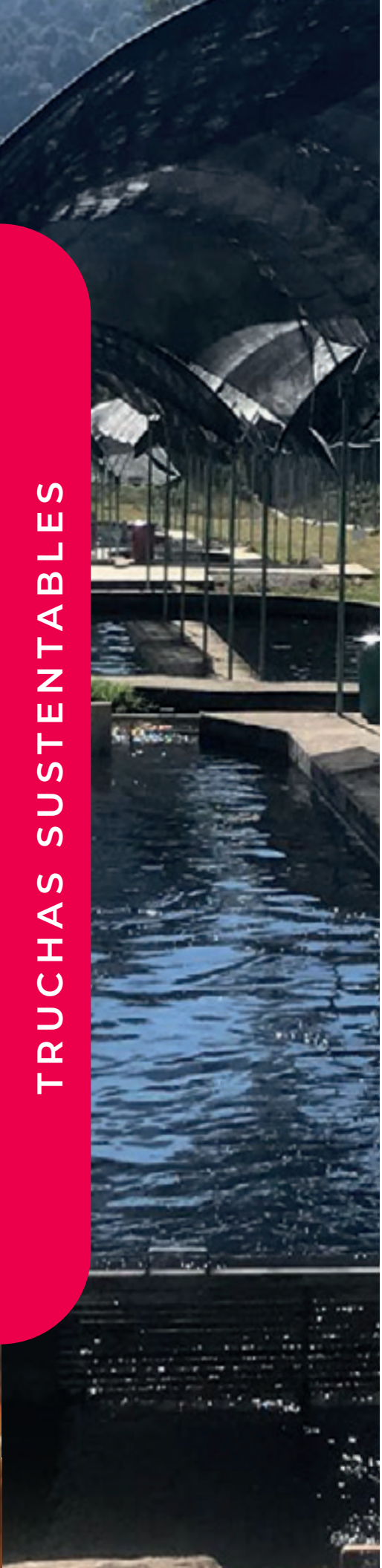
# OSTIONES A LAS BRASAS CON MANTEQUILLA

### INGREDIENTES

24 ostiones grandes abiertos Sol Azul
¼ taza mantequilla derretida
1/2 cucharada salsa sriracha
1/2 diente de ajo machacado
½ cucharadita salsa inglesa
3 cucharadas de queso parmesano rallado o picado finamente
1 cucharada de cebollín / o perejil picado
1 cucharada de jugo limón
½ cucharadita paprika (opcional)
½ cucharada perejil fresco picado

### MODO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes menos los ostiones.
2. Dejar reposar la mantequilla mezclando cada 20 minutos para que los ingredientes se incorporen bien.
3. En una parrilla caliente, coloca los ostiones y dejar cocinar hasta que empiecen a burbujear.
4. Agregar una cucharadita de la mezcla de mantequilla y dejar que se derrita hasta que empiece a burbujear.
5. Retirar de la parrilla y servir.
6. Acompañar con un excelente Chardonnay.



TRUCHAS SUSTENTABLES

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# TRUCHAS SUSTENTABLES

## DESCRIPCIÓN:

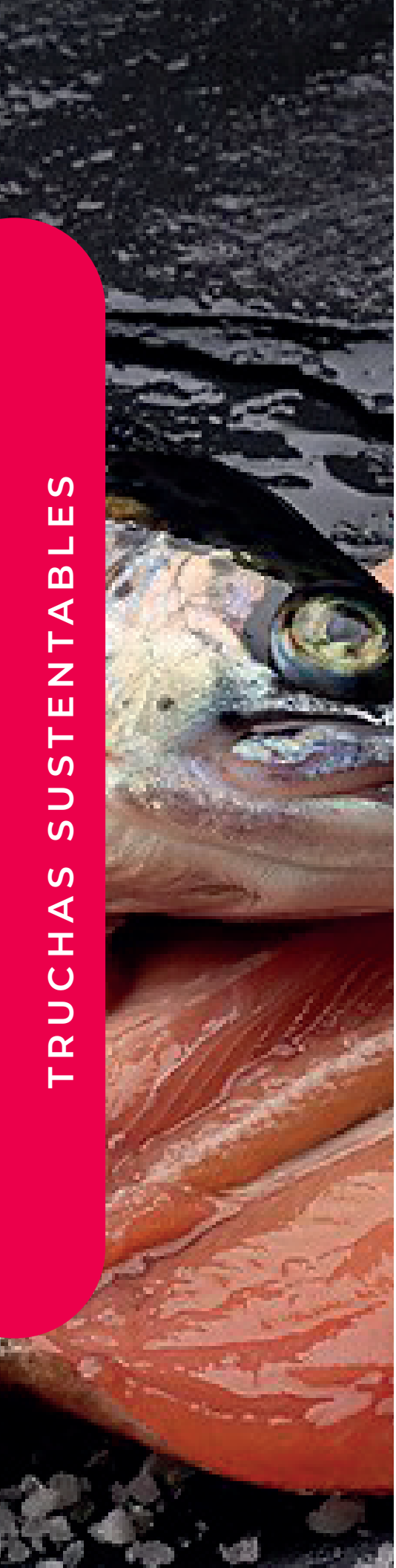
Es una compañía constituida por dos familias emprendedoras que suman más 50 años de experiencia en la producción y comercialización de trucha y productos acuícolas y de la pesca.

Su unidad de Producción Acuícola cuenta con 10 estanques rectangulares que generan una producción de 20 toneladas anuales caracterizada por ser truchas por encima del kilo, tanto blancas como salmonadas. Dicha producción está certificada por SENASICA en Buenas Prácticas de producción primaria, y cuentan con una estrella BAP (Best Aquaculture Practices).

Adicionalmente, Truchas Sustentables cuenta con una planta de proceso certificada que obtuvo una calificación de 98 sobre 100 en la auditoría Internacional de Costco en Food Safety por parte de SGS. Todo lo anterior los hizo merecedores al Primer Lugar Nacional en la categoría Acuacultura Rural del premio a la Pesca y Acuacultura Sustentable 2018. Son tanto fundadores como productores y comercializadores del movimiento Pesca con Futuro, y sus socios forman desde hace más de seis años la mesa directiva de la organización Comepesca.

Sus productos los puedes encontrar en toda la República Mexicana específicamente en HEB, Soriana, City Market, Fresko, Chedrahui Selecto, Aquamart y Meat Me. Además están desarrollando en su planta productos con valor agregado como es el Ikura o simil del Ikura, que es hueva de trucha salmonada, trucha ahumada en caliente y frío, y productos preparados como trucha a la vizcaína, paté de trucha, ceviches y aguachiles, entre muchos otros. Por último, la granja y planta están ubicadas en una zona rural y marginada en el área de amortiguamiento de la Reserva de la Biósfera Mariposa Monarca en Zitácuaro, Michoacán, dando trabajo a muchas familias que pertenecen al ejido Rincón de Ahorcados.

**alvarokutz@gmail.com**





## NOMBRE DE LA RECETA:

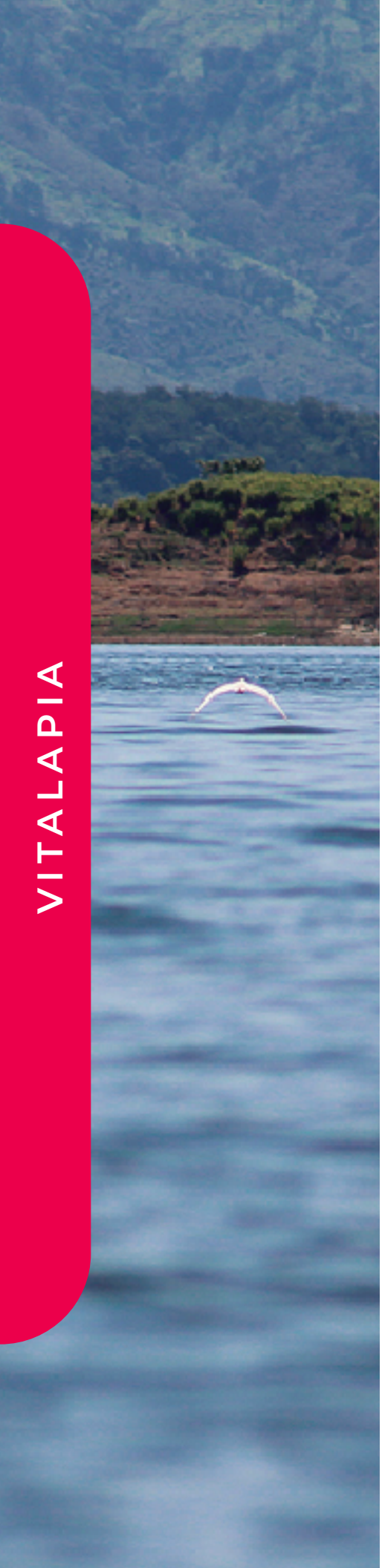
# TRUCHA A LA VIZCAÍNA

### INGREDIENTES

3 kg. de jitomate
½ kg. de cebolla
1 cabeza de ajo + 5 dientes de ajo
1 manojo chico de perejil
½ lt. aceite de olivo
20 aceitunas
1 kg. de papa chica
1 ½ kg. de trucha desmenuzada y cocida

### MODO DE PREPARACIÓN

Preparar la trucha blanca deshebrada, desmenuzada y cocida. Los jitomates se asan, se muelen y cuelan. Se calienta el aceite, se pone el ajo a sazonar, luego el puré de jitomate que se preparó y ya que esté sazonado, se le pone la trucha. Una vez que hierva 15 minutos más o menos, se va incorporando la sal, la papa, el perejil, aceitunas y chiles.



VITALAPIA

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# VITALAPIA

## DESCRIPCIÓN:

Derivado de la necesidad por producir un pescado de acuacultura saludable y con la mejor calidad posible para consumo humano, así como preservar el medio ambiente surge el proyecto Vitalapia ®.

Alinéandose para una producción orgánica, instalaron una planta propia de producción de alimento y cuentan con una unidad de producción de alevines. No utilizan ningún tipo de hormonas, ni para reversión sexual, ni anabólicos esteroides.

Sin antibióticos, ni químicos, sus peces están libres de cualquier modificación genética, se desarrollan en Chiapas en áreas delimitadas en uno de los cuerpos de agua más grandes de México, profundo y con corrientes naturales que les permite nadar en un ambiente sano, garantizando una excelente circulación para producir una carne blanca, magra y firme.

Su postura sobre la sostenibilidad es simple: en Vitalapia® dependen de ella. La sustentabilidad no es solo una palabra, es acción. “Es una actitud respecto a nuestro futuro común y en donde todos somos capaces de contribuir.”

## REDES SOCIALES:

**contacto@vitalapia.com**

**www.vitalapia.com**

VITALAPIA

## NOMBRE DE LA RECETA:

# TILAPIA ESTILO TALLA

### CHEF MANUEL VICTORIA

**INGREDIENTES PARA EL PESCADO:**
5 pz tilapia de 400 a 500 g
4 g sal fina
120 g alioli
30 pz hojas de perejil
3 pz ajo en láminas, frito
1/2 cebolla morada en juliana

**INGREDIENTES PARA EL ALIOLI:**
5 pz ajo sin germen
4 g sal fina
100 ml leche entera
400 ml aceite de girasol
150 ml aceite de oliva extra virgen

**NGREDIENTES PARA LA ENSALADA:**
1 pz pepino
3 jitomates
200 g lechugas mixtas lavadas y desinfectadas
50 g cebolla morada en juliana
120 ml vinagreta simple (ver subreceta)

**INGREDIENTES PARA LA TALLA:**
6 pz chile guajillo
2 pz chile morita
1 pz chile chipotle
1 pz chile ancho
2 cucharadas de pulpa de pimiento choricero
5 pz pimiento del piquillo
5 jitomates
3 dientes de ajo
1/2 cebolla blanca
5 gr sal fina
300 ml agua
150 g de alioli ( ver subreceta)

**NGREDIENTES PARA LA VINAGRETA:**
2 g sal
20 ml vinagre de manzana
15 ml jugo de limón
80 ml aceite de oliva virgen

**MODO DE PREPARACIÓN**
**PARA EL PESCADO:**
1. Quitar las escamas, vísceras y agallas, abrir por la parte de la ventresca y quitar las espinas, añadir sal y untar con la talla por todas partes.
2. Llevar a la parrilla o salamandra hasta que esté dorado y cocido.

**PARA LA TALLA:**
1. Tatemar los chiles secos y dejar remojando en agua caliente.
2. Tatemar ajo, jitomate y la cebolla.
3. Añadir los chiles remojados y hervir con el agua de remojo, incorporar los pimientos del piquillo junto con la pulpa de pimiento choricero.
4. Mezclar con el alioli y poner a punto de sal.

**PARA EL ALIOLI:**
1. Blanquear los ajos para quitar potencia.
2. Licuar con la sal y la leche.
3. A la mezcla que tenemos añadir los aceites en forma de hilo hasta ligar a la perfección.

**PARA LA ENSALADA:**
1. Lavar y desinfectar todas las verduras.
2. Con la ayuda de un pelador sacar lascas de pepino y formar rollos para reposar en agua con hielo.
3. Trocear las lechugas.
4. Cortar la cebolla en juliana.
5. Cortar los jitomates en cuartos.
6. Montar con la vinagreta.

**PARA LA VINAGRETA:**
1. Mezclar la sal con el jugo del limón, vinagre.
2. Añadir el aceite en forma de hilo hasta ligar bien.

# II. ORGANIZACIONES

COMEPESCA

#PescaConFuturo

iPescado

AQUACULTURE WITHOUT FRONTIERS LATIN AMERICA

## NOMBRE DE LA ORGANIZACIÓN:
# AQUACULTURE WITHOUT FRONTIERS LATIN AMERICA

## DESCRIPCIÓN:

Es una organización internacional, independiente, sin fines de lucro que promueve y apoya la acuacultura sostenible para el combate a la pobreza y la malnutrición. Trabaja para mejorar la calidad de vida de la población más vulnerable en los países en desarrollo. Asimismo, fomenta la interacción, la cooperación y los vínculos con otras organizaciones, siempre con el objetivo de alcanzar el desarrollo y bienestar económico, social y la seguridad alimentaria.

Está integrada por especialistas acuícolas de todo el orbe, quienes colaboran en las asesorías, capacitaciones y en los planes de trabajo diseñados para alguna comunidad, institución o grupo de productores que comparten los deseos de superación y progreso en la acuacultura. AwF trabaja en equipo con instituciones públicas y privadas, desarrolla proyectos de capacitación e impulso acuícola en zonas rurales, fortaleciendo los esfuerzos que se realizan en las regiones beneficiadas.

Desde su fundación en 2004, ha creado importantes vínculos mundiales, los cuales han fortalecido programas, sumado voluntarios y beneficiado a diversas comunidades en todo el mundo. Aquaculture without Frontiers Latin America inicia operaciones en México, buscando posicionarse en la región latinoamericana y contribuir a que la acuacultura sea tomada en cuenta como una opción viable para el desarrollo social y crecimiento económico.

## REDES SOCIALES:

**www.aquaculturewithoutfrontiers.org**

BEST AQUACULTURE PRACTICES

## NOMBRE DE LA ORGANIZACIÓN:

# BEST AQUACULTURE PRACTICES

## DESCRIPCIÓN:

Best Aquaculture Practices (BAP) es un programa de certificación internacional basado en normas de rendimiento alcanzables, con base científica y en mejora continua para toda la cadena de producción acuícola. Las normas BAP son desarrolladas por Global Aquaculture Alliance (GAA), una organización no gubernamental creada hace más de 20 años que promueve las prácticas acuícolas responsables mediante la divulgación, educación y demostración.

Las auditorías BAP son realizadas por agencias auditoras externas que evalúan el cumplimiento de las normas BAP desarrolladas por GAA. Las normas BAP son las más completas del mundo en lo que respecta a los peces y mariscos cultivados, y abarcan la responsabilidad medioambiental, la responsabilidad social, la inocuidad alimentaria y el bienestar animal. Los productores de toda la cadena de producción pueden certificarse conforme a las normas BAP, la cual incluye a las plantas de proceso, las granjas, los laboratorios de larvas y las fábricas de alimento acuícolas.

Más de 2,900 productores en 39 países cuentan con la certificación BAP, y más de 150 empresas de venta al consumidor y de servicios alimentos en todo el mundo venden pescados y mariscos certificados BAP. Para ver una lista de los lugares donde se pueden encontrar los productos BAP, visite el sitio web de BAP

## REDES SOCIALES:

**www.bapcertification.org/wheretofind**

CANAINPESCA

## NOMBRE DE LA ORGANIZACIÓN:

# CANAINPESCA

## DESCRIPCIÓN:

La Cámara Nacional de las Industrias Pesquera y Acuícola, CANAINPESCA, se constituyó el 9 de mayo de 1949. Es la única organización con alcance nacional, de los industriales pesqueros y acuícolas mexicanos, asimismo, es el Órgano de Consulta del Estado en la materia.

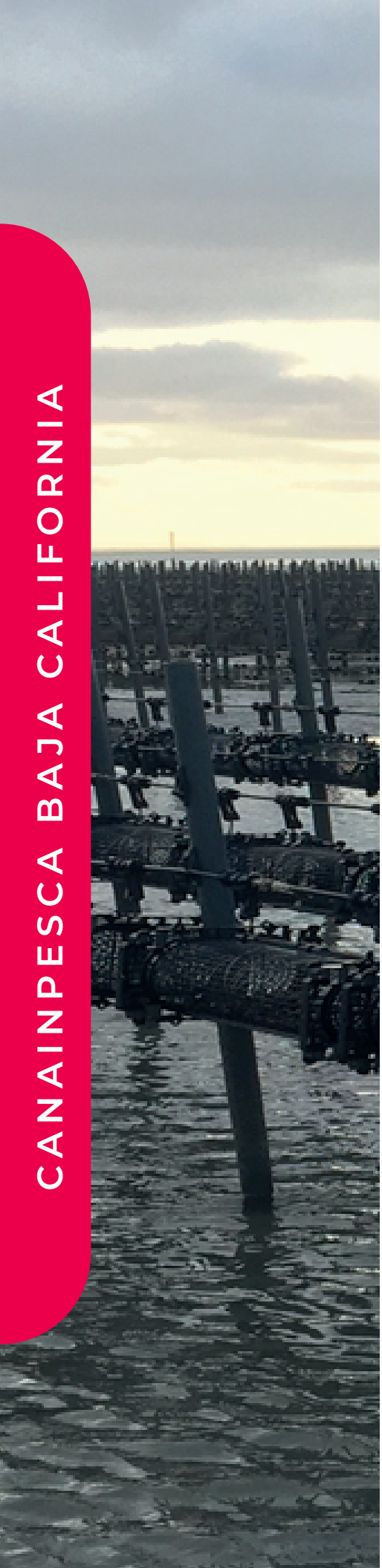
Durante los últimos setenta y un años, ha sido el factor definitivo en el desarrollo de las principales pesquerías de México, en estrecha colaboración con el Gobierno Federal y de los Estados.
La conforman 350 empresas afiliadas que representan el 50% de la flota mayor de nuestro país y que generan aproximadamente el 60% del valor de la producción pesquera y acuícola nacional.

Cuenta con Delegaciones en los principales puertos y estados pesqueros del país: Ensenada, Baja California, Puerto Peñasco y Guaymas Sonora, Mazatlán, Sinaloa, Salina Cruz, Oaxaca, Tampico, Tamaulipas, Tuxpan, Veracruz, Campeche, Campeche y Progreso, Yucatán.

Actualmente lo preside el Dr. Humberto Becerra Batista.

## REDES SOCIALES:

www.canainpesca.com



CANAINPESCA BAJA CALIFORNIA

## NOMBRE DE LA ORGANIZACIÓN:

# CANAINPESCA BAJA CALIFORNIA

## DESCRIPCIÓN:

La Canainpesca se constituyó el 9 de Mayo de 1949. Es el órgano de consulta del Estado de Baja California en materia de pesca y acuacultura. Durante los últimos setenta años, ha sido el factor definitivo en el desarrollo de las principales pesquerías en estrecha colaboración con el Gobierno Federal y los Estados.

Somos la única organización con alcance nacional de los industriales pesqueros y acuícolas mexicanos, con delegaciones y representaciones en los principales puertos pesqueros del país.

Nuestra misión es representar los intereses de los empresarios pesqueros y acuícolas mexicanos en defensa de sus necesidades y articular el esfuerzo de este sector productivo, para lograr el pleno desarrollo sustentable y responsable de la pesca y acuacultura de México garantizando la seguridad y sanidad alimentaria de sus habitantes.

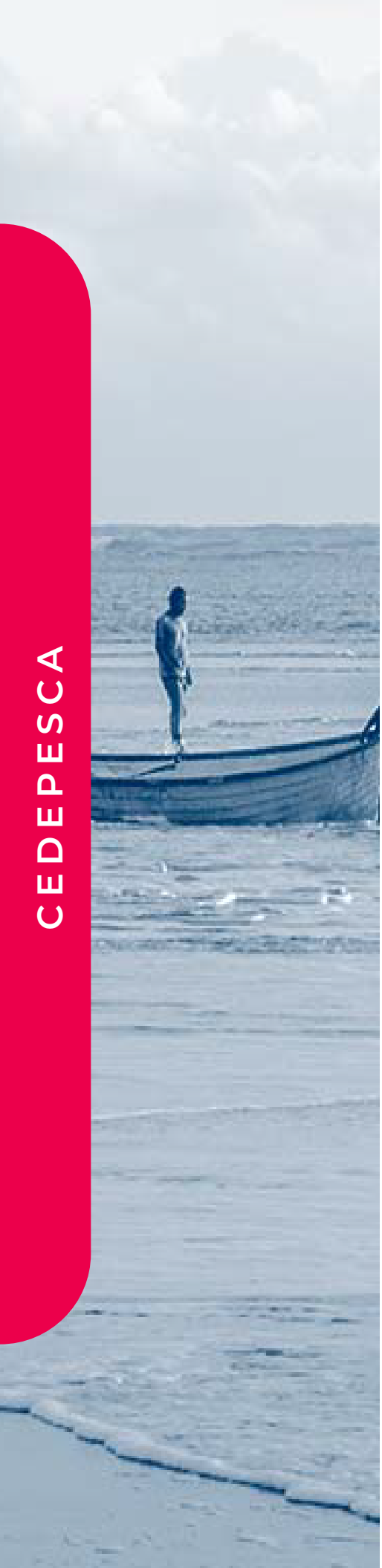
En particular, la delegación de Baja California representa a más de 40 empresas tanto de la pesca de altura, ribereña, acuacultura, comercio y otros proveedores de la industria, procesamos especies tanto de alto valor (como langosta y almeja generosa) como también de alto volumen (como sardina y peces de escama), manejamos pescado vivo, fresco, congelado, conservas y harinas, puede ser entero, en filetes, porciones y empaques al vacío.

Capturamos, cultivamos, procesamos y comercializamos más de 220 mil toneladas de pescados y mariscos al año, generando alrededor de 2,500 empleos directos y 12 mil indirectos, con ventas superiores a los 167 millones de dólares estadounidenses anualmente.

Actualmente lo preside el Alfonso Rosiñol.

## REDES SOCIALES:

**www.canainpesca.com**



CEDEPESCA

## NOMBRE DE LA EMPRESA:

# CEDEPESCA

## DESCRIPCIÓN:

En CeDePesca están convencidos de que la sustentabilidad es el único camino responsable en su relación con los pescados y mariscos. Para ellos esa práctica está basada en la producción y uso sostenible de los recursos, siendo amigables con el medio ambiente y promoviendo el desarrollo social. Es por eso que desde 1997 en Latinoamérica y desde 2014, en México, trabajan como una Organización de la Sociedad Civil con el objetivo específico de ayudar a las pesquerías de América Latina a alcanzar la sostenibilidad. La principal herramienta que utilizan son los Proyectos de Mejora Pesquera (PROMEs o FIP´s de acuerdo a su acrónimo en inglés).

Los Proyectos de Mejora Pesquera se basan en la colaboración de la cadena de valor para lograr mejorar las condiciones de sustentabilidad, medidas a partir del uso del estándar para evaluar pesquerías más robusto que existe, el Marine Stewardship Council mejor conocido por su acrónimo MSC. Las acciones que se desarrollan están enfocadas a resolver la problemática observada tanto en las pesquerías, en el ecosistema marino y en su sistema de manejo de acuerdo a los tres principios del estándar.

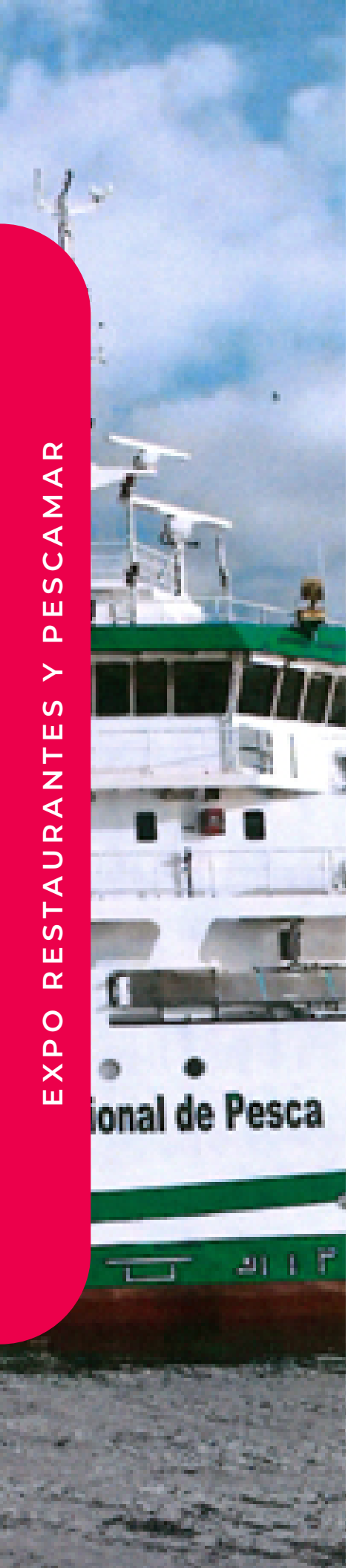
En su trabajo CeDePesca impulsa mecanismos de participación, intercambio y diálogo entre los diferentes actores del sector pesquero. Conciben un horizonte donde la pesca constituya un factor sostenible de desarrollo social y cultural. Piensan que los mejores caminos se construyen tomando en cuenta la experiencia y visión de todos los involucrados.

Con ese fin se creó la oficina de CeDePesca – México en 2014 para implementar el Proyecto de Mejora de Mero y Negrillo en Yucatán, proyecto en el cual han trabajado desde entonces. Al día de hoy, están muy entusiasmados de colaborar también con la pesquería de jaiba de Campeche y almeja generosa de Baja California.

Esta forma de trabajo les permite buscar la colaboración de los diferentes actores a lo largo de la cadena de valor, caminando hacia un objetivo común que es beneficioso para todos ellos y para la sociedad en general. Cada vez que logran que un recurso pesquero asegure su permanencia a largo plazo, promoviendo el bienestar social, ayudan a construir un mundo mejor.

## REDES SOCIALES:

**www.cedepesca.net**




EXPO RESTAURANTES Y PESCAMAR

## NOMBRE DE LA ORGANIZACIÓN:

# EXPO RESTAURANTES Y PESCAMAR

## DESCRIPCIÓN:

**Expo Restaurantes** nace hace veinte años en la Ciudad de México, por la necesidad de promover, desarrollar y ofrecer en un solo lugar la proveeduría requerida por los restauranteros y preparadores de alimentos. Dentro del marco del evento, se desarrolló **PESCAMAR**, hoy en día, el evento más importante de nuestro país; que expone pescados y mariscos de la más alta calidad. Y ha tenido el objetivo constante de promoción al comercio y consumo de estos alimentos.

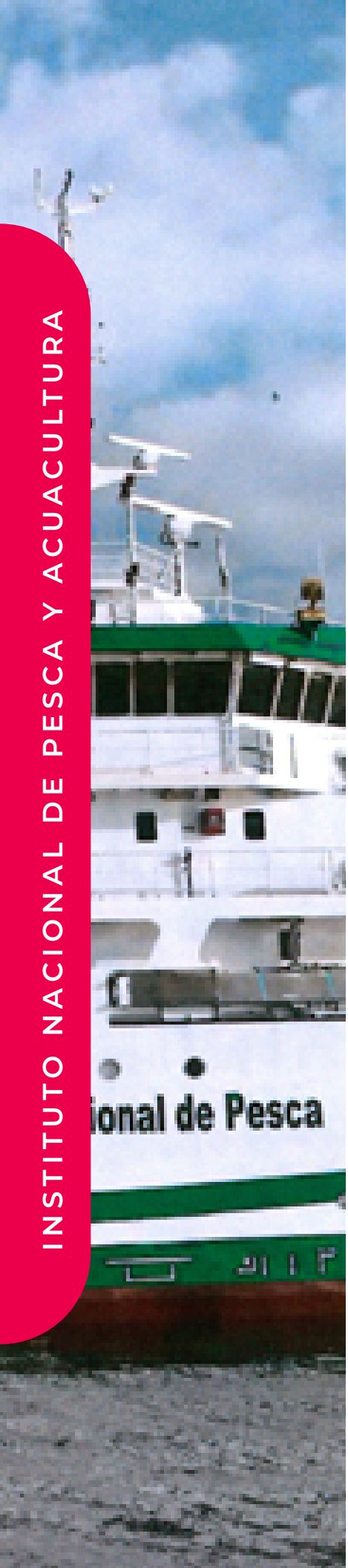
Es así como **Expo Restaurantes y PESCAMAR** han complementado el espacio ideal, donde emprendedores, empresarios y compradores, han buscado desde hace 20 años establecer las mejores alianzas, networking y participar en programas de actualización a través de sus conferencias, talleres, concursos y catas dirigidos a restaurantes, cafeterías, hoteles, servicio de comida rápida, servicio de catering, comedores industriales, clubes deportivos, Brokers y distribuidores, entre otros.

Hoy nuestro evento es un foro de negocios anual que ha albergado más de 240,000 visitantes y 8,000 expositores del food service, equipamiento, alimentos y bebidas, orgánicos, pescados y mariscos, panadería y un sin fin de productos que han presentado siempre lo mejor. En 2021 se llevará a cabo del 27 al 29 de Octubre del 2021.

A 20 años de su lanzamiento hoy Expo Restaurantes y PESCAMAR son co-organizados por E.J.Krause & Associates, SYSE y Tarsus México.

## REDES SOCIALES:

**https://www.exporestaurantes.mx/**




INSTITUTO NACIONAL DE PESCA Y ACUACULTURA

## NOMBRE DE LA ORGANIZACIÓN:

# INSTITUTO NACIONAL DE PESCA Y ACUACULTURA (INAPESCA)

## DESCRIPCIÓN:

Desde su creación en el ámbito federal en 1962, el Instituto Nacional de Pesca y Acuacultura (Inapesca) aporta las bases técnicas y científicas para la emisión de recomendaciones en las que la autoridad basa la toma de decisiones para el aprovechamiento sustentable de los recursos pesqueros y acuícolas de México, lo cual permite la permanencia y crecimiento de ambas actividades económicas. De igual forma, es responsable del desarrollo tecnológico para la innovación de la actividad pesquera con objeto de contar con artes de pesca eficaces y selectivos para el aprovechamiento sustentable de los recursos.

La investigación aplicada, en su mayoría de índole no experimental encabezada por el Inapesca se desarrolla a través de diversos programas y proyectos a nivel nacional en 14 Centros Regionales, en los que se llevan a cabo evaluaciones de recursos actuales y potenciales, además de atender 2,000 solicitudes de opiniones y dictámenes técnicos al año que en su mayoría se convierten en concesiones y permisos de pesca comercial o de fomento y forman parte del sustento científico—que también incluye Normas, Planes de Manejo y fichas de la Carta Nacional Pesquera y Acuícola--para la emisión de acuerdos regulatorios para cuotas, áreas de pesca, tallas mínimas, vedas y artes de pesca de los principales recursos pesqueros, así como la autorización de nuevos refugios pesqueros, que benefician al sector, del cual dependen 260 mil empleos directos y casi un millón de indirectos.

El Inapesca es la única institución federal en permanente contacto con los pescadores y acuicultores de México, tanto ribereños como industriales, toda vez que lleva a cabo su tarea con el apoyo directo del sector --a bordo de pangas, barcos, o muestreando en plantas, en coordinación con la plantilla de investigadores--, en los centros regionales en ambos litorales. De igual forma, cuenta con una plataforma tecnológica de investigación, en la que se distingue el Buque de Investigación "Jorge Carranza Fraser", equipado con tecnología de punta para la investigación oceanográfica y pesquera.

A través de sus investigaciones, opiniones y dictámenes técnicos, el Inapesca coadyuva a la permanencia de dicha actividad mediante prácticas encaminadas a una administración responsable de los recursos marinos y su ambiente, a la vez que también contribuye en el mediano y largo plazo al ordenamiento y sustentabilidad del sector a través de la elaboración y actualización de la Carta Nacional Pesquera, instrumento vinculante que regula el esfuerzo en las pesquerías desde hace más de 20 años y los Planes de Manejo para el desarrollo de la industria, y la coordinación general de la investigación pesquera y acuícola en México. Asimismo, aporta información científica y técnica en las Normas Oficiales Mexicanas, y realiza también, investigación de largo plazo sobre gestión ecosistémica, estudios socioeconómicos y los posibles efectos del Cambio Climático en la sustentabilidad de la pesca y la acuacultura.

Gracias a su labor, el sector pesquero y acuícola de México se encuentra mejor posicionado en materia de seguridad alimentaria, en especial la acuacultura, que crece en promedio el 9% anual, y el consumo per cápita de pescados y mariscos en México se ha incrementado en más de 2.5 kg en los últimos años.

## REDES SOCIALES:

**www.gob.mx/inapesca**

MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

## NOMBRE DE LA ORGANIZACIÓN:

# MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

## DESCRIPCIÓN:

**Marine Stewardship Council: Protección de la vida en los océanos**

Marine Stewardship Council es una organización internacional, independiente, sin ánimo de lucro, creada para abordar el problema de la pesca no sostenible. Buscan que las generaciones actuales y futuras puedan disfrutar siempre de productos del mar y océanos llenos de vida.

Su misión es la protección de la salud de todos los océanos a través del programa de certificación y eco-etiquetado de MSC. Colaboramos con nuestros socios con el fin de crear e incentivar un mercado internacional de productos del mar sostenibles. Esto lo hacen reconociendo y premiando prácticas sostenibles de pesca e influyendo en las elecciones que realiza el consumidor a la hora de comprar pescado y marisco.

La historia del Marine Stewardship Council o mejor conocido como MSC se remonta a 1997, cuando se presenta de manera oficial como una organización sin ánimo de lucro independiente por parte de WWF y Unilever después de ver el colapso de la pesquería de bacalao en Canadá que provocó la pérdida de empleo de 35,000 pescadores y trabajadores de plantas industriales de más de 400 comunidades costeras en 1992.

A través de consultas a nivel internacional, con más de 300 científicos, académicos y organizaciones alrededor de todo el mundo nace el Estándar de MSC de pesquerías en 1998. Un Estándar sumamente riguroso para determinar la sostenibilidad de las pesquerías. Éste mide tres principios fundamentales:

- Mantener Poblaciones Saludables
- Minimizar el impacto en el medio ambiente
- Lograr una gestión efectiva

MSC comienza un proceso similar de consultas para un segundo estándar de trazabilidad dentro de la cadena de suministro: Estándar MSC para Cadena de Custodia. En 2001 se presenta oficialmente y garantiza que los productos del mar etiquetados por MSC provienen de una pesquería sostenible que cumple con todos los requisitos del Estándar de Pesquerías.

Hasta el 2020 se tenían 409 pesquerías certificadas en todo el mundo lo que representa 14.7 millones de toneladas y 15% de la captura global certificada y hasta el 2019 había 41 países con pesquerías certificadas. Tanto países desarrollados como en vías de desarrollo.

MSC tiene más de 20 años manteniendo pescado salvaje, trazable y sostenible. Los consumidores pueden encontrar 18,735 productos con el sello del pescado azul de MSC en todo el mundo.

**www.msc.org/es**

# III. ALIADOS ESTRATÉGICOS

COMEPESCA

#PescaConFuturo

iPescado

IMPACTO COLECTIVO

## NOMBRE DEL ALIADO ESTRATÉGICO:

# IMPACTO COLECTIVO

## DESCRIPCIÓN:

La Iniciativa de Impacto Colectivo por la Pesca y la Acuacultura Mexicanas (ICPMX) es un espacio para la generación de propuestas y acciones consensuadas entre distintos sectores que buscan mejorar la competitividad, sostenibilidad y equidad de la pesca y la acuacultura en México.

La red de ICPMX está formada actualmente por representantes de la pesca ribereña, pesca industrial, acuacultura, comercializadores, organizaciones de la sociedad civil, académicos, servidores públicos e instituciones de investigación. Colaboran unidos por el interés y compromiso de asegurar el futuro de la pesca y la acuacultura. Eso significa, entre otras cosas: trabajar para tener océanos sanos y productivos; asegurar el bienestar de las comunidades pesqueras y de quienes trabajan en el sector; tener una industria más competitiva y asegurar la contribución del sector a la seguridad alimentaria de México.

Una agenda compartida guía su trabajo conjunto y establece la visión del cambio. Las y los integrantes de ICPMX se organizan en comités y grupos de trabajo multisectoriales que se comunican y sesionan de manera constante. Un equipo de soporte les apoya en la convocatoria, organización y facilitación de las actividades de la Iniciativa.

Para mejorar la situación de la pesca y la acuacultura en México es necesario complementar las acciones individuales con acciones alineadas entre diversos sectores. El cambio en gran escala que se necesita requiere de una mejor coordinación transversal entre todos los sectores. ¡Te invitamos a unirte a este movimiento!

## REDES SOCIALES:

**https://www.icpmx.org/**

SMARTFISH RESCATE DE VALOR, AC

## NOMBRE DEL ALIADO ESTRATÉGICO:

# SMARTFISH RESCATE DE VALOR, AC

## DESCRIPCIÓN:

SmartFish AC es una organización sin fines de lucro cuya misión es impulsar la oferta y la demanda nacionales para los productos de la pesca artesanal ambientalmente sostenibles y socialmente responsables y están convencidos de que el poder del mercado puede producir cambios en favor de la pesca sostenible.

Para fomentar la oferta, asesoran a pescadores organizados para optimizar sus prácticas de pesca, procesamiento y comercialización y así rescatar el valor de sus capturas.

Para fomentar la demanda orientan a compradores de pescados y mariscos en el desarrollo e implementación de políticas de compra de productos pesqueros avalados como sostenibles. Cuentan con un programa llamado enlace empresarial que busca integrar el concepto de productos pesqueros sostenibles en la cultura de las empresas comercializadoras, incluyendo autoservicios. Estos compradores de grandes volúmenes pueden usar su influencia para incentivar mejoras en las pesquerías y granjas acuícolas y así salvaguardar los recursos pesqueros y asegurar la responsabilidad social en las cadenas de suministro. El programa de enlace empresarial colabora con Comepesca, alineando esfuerzos, actividades e iniciativas y manteniendo constante comunicación en el trabajo y avances logrados con las empresas de autoservicios.

## REDES SOCIALES:

**https://www.smartfishac.org/**

# MESA DIRECTIVA

**Citlali Gómez Lepe**
Presidente COMEPESCA

**Álvaro de Tomás Kutz**
Secretario COMEPESCA

**Mauricio Orellana Buenrostro**
Tesorero COMEPESCA

**Antonio Guerra Autrey**
1er Vicepresidente COMEPESCA

**David Castro Villavicencio**
2do Vicepresidente COMEPESCA

COMEPESCA

#PescaConFuturo

iPescado