

Políticas Públicas para la Promoción del Consumo de Pescados y Mariscos en Argentina

Marcela Alvarez, Mabel Ortega, Barbara Castellani, Gabriela Navarro

Taller interregional de difusión de resultados y logros obtenidos

FAO INFOPECA

Punta del Este Uruguay

11 y 12 de Diciembre de 2019



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Pesca marítima		774.800 tn
Pesca continental		40.000 tn
Acuicultura		4.000 tn

Exportaciones U\$S 2100 millones

Mas de 100 destinos

Recomendación de las Guías Alimentarias para la Población Argentina:

Las GAPA recomiendan tener un consumo diversificado de carnes.

En lo que se refiere a pescado se recomienda consumirlos al menos **2 veces a la semana**



CONSUMO APARENTE EN ARGENTINA 4.8 KG HAB AÑO (FAO 2018)

Encuesta Nacional de Gastos de Hogares 1996-97, 2004-05 y 2012-13

- El consumo de carnes y huevo supera las 200 g/Ad Eq/día en los tres períodos.
- En los últimos 20 años el consumo de carne vacuna y pescados disminuyó, y el resto de las carnes aumentó. Se triplicó el consumo de productos cárnicos semielaborados.

Figura 3 Consumo promedio de carnes y huevo entre 1996-7 y 2012/13 (g/adulto equivalente/d)

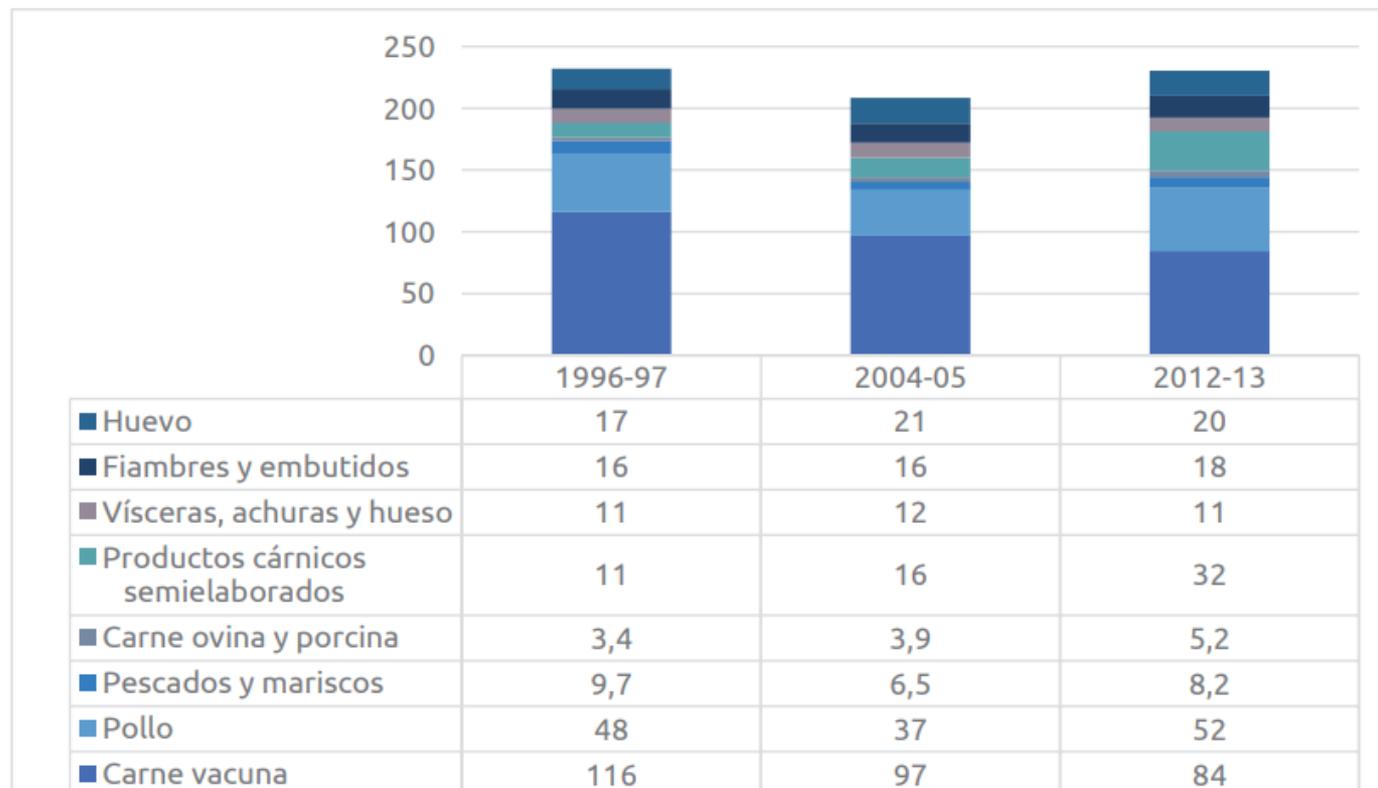
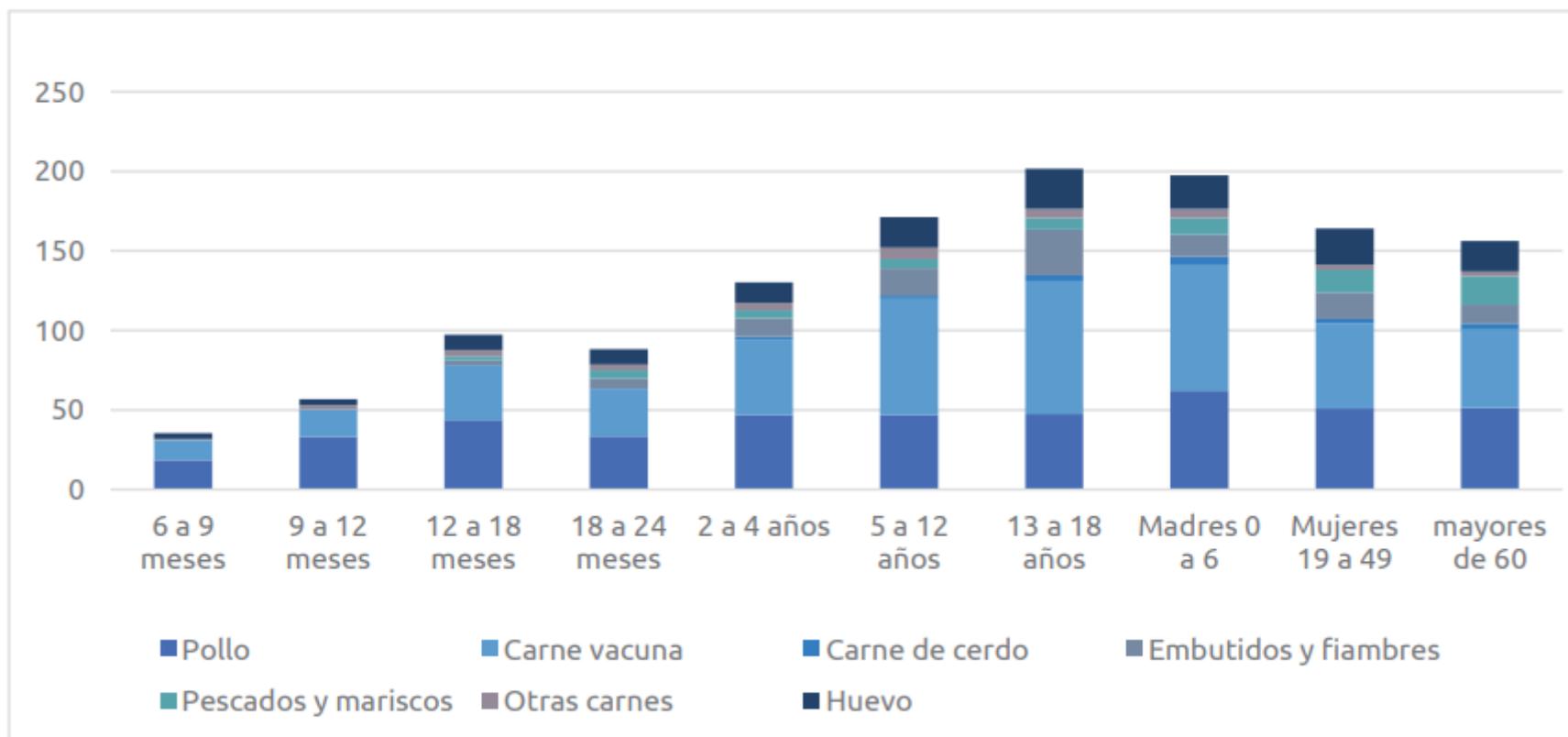


Figura 5 Consumo promedio de carnes y huevo (g/d) según grupo etario



Fuente: CESNI org

MESA DE PROMOCION DEL CONSUMO

Noviembre de 2017

1. Fomentar la introducción del pescado para una **dieta saludable**. Ampliar la **Información Nutricional**, de especies propias.
2. Desarrollar una **campaña a nivel Institucional**, instaurar un día preferencial de consumo “el 19 de cada mes”
3. Trabajar especialmente con **profesionales de la salud y la educación**. Apuntar el mensaje a niños y adolescentes y a los adultos decisores de compra de alimentos.
4. Intensificar la **campaña antes de Pascuas** hacia el consumo de pescado y mariscos.
5. Desmitificar la menor calidad de los pescados y mariscos **congelados**.
6. Diferenciar que **la grasa del pescado es beneficiosa**, a diferencia de las grasas del resto de las carnes, e informar sobre sus propiedades.
7. Resaltar la **nobleza y la versatilidad** en la preparación de los productos de la pesca.
8. Mejorar la **información estadística** sobre consumo y comercialización

Lanzamiento en la RURAL •



19 de Julio de 2018

- Degustación de empanadas de pescados y mariscos

- Entrega de folletería y recetarios
- Notas a la prensa (funcionarios y comerciantes)

Y PESCADOS MARISCOS ARGENTINOS ¡INCLUILOS EN TU ALIMENTACIÓN!

INCORPORÁ A TU DIETA GRASAS SALUDABLES

- Los pescados y mariscos poseen ácidos grasos **omega 3**, los cuales tienen funciones **cardioprotectoras** y **neuroprotectoras**.
- Los llamados pescados **azules** (grasos) son los que tienen **más omega 3**. Podés identificarlos porque tienen las colas en forma de "V". Algunos ejemplos son la **caballa**, el **bonito**, las **anchovas** y los **atunes**. Los encontrarás frescos, congelados y en conserva.
- Los mariscos poseen alto contenido de omega 3 a pesar de ser bajos en grasas. Algunos de ellos son los **langostinos**, **calamares**, **mejillones** y **almejas**.

¿CUÁNTO?
2 Al menos veces por semana, según las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA).

¿CÓMO?
 Al horno, a la parrilla, a la plancha, frito, al vapor y a la cacerola. En todo tipo de preparaciones: empanadas, guisos, ensaladas; es muy versátil y de rápida cocción.

¿CUÁNDO?
 En cualquier momento: almuerzo, picadas, cena; los pescados se digieren rápidamente.

También rico en proteínas, minerales y vitaminas.

Ministerio de Agroindustria Presidencia de la Nación

Y PESCADOS MARISCOS ARGENTINOS ¡INCLUILOS EN TU ALIMENTACIÓN!

¿CUÁLES SON LOS ORIGENES DEL PESCADO QUE CONSUMIMOS?

Proviene de la **pesca** o de la **acuicultura**.

La pesca puede ser marítima o continental. La captura marítima se realiza de manera industrial con buques de gran porte, o de manera artesanal con embarcaciones pequeñas, redes costeras, recolección o buceo. La pesca continental se realiza en ríos, arroyos, lagos y lagunas, principalmente de manera artesanal.

La acuicultura es la cría o cultivo de animales acuáticos, se realiza en estanques artificiales o en jaulas en el medio natural o embalses. Pueden ser especies tanto de agua dulce como de agua de mar.

¡El 19 es el día de comer pescado!

Así como los 29 elegimos noquis, el 19 se come pescado. Se debe a que en el significado de los suetos, el 19 corresponde al pescado.

¿CÓMO ELEGIRLO?

- Debe tener **olor suave** > no ácido o amoniacal.
- Ojos **brillantes y salientes** > no opacos ni hundidos.
- Branquias **rojo intenso brillante** > no oscuras y opacas.
- La carne debe ser **firme y elástica**, brillante > no blanda y desgranada.

Ministerio de Agroindustria Presidencia de la Nación

Medios y Redes Sociales



Agrofy
@AgrofyARG

Seguir

"El 19 comé pescado": la nueva campaña de Agroindustria que busca promover el consumo dlvr.it/QcCDyq



Industrias Pesqueras
@IPesqueras

Seguir

#Promoción / Los 19 de cada mes, #Argentina come pescado. Nueva campaña de @AgroindustriaAR ow.ly/7pYz30I2qCF



9:15 - 20 Jul. 2018

3 Retweets 5 Me gusta



3



5



Infocampo.com.ar
@infocampoweb

Seguir

#ExpoRural18 La Subsecretaria de Pesca del Ministerio de Agroindustria busca declarar el 19 de cada mes como día para comer #pescado

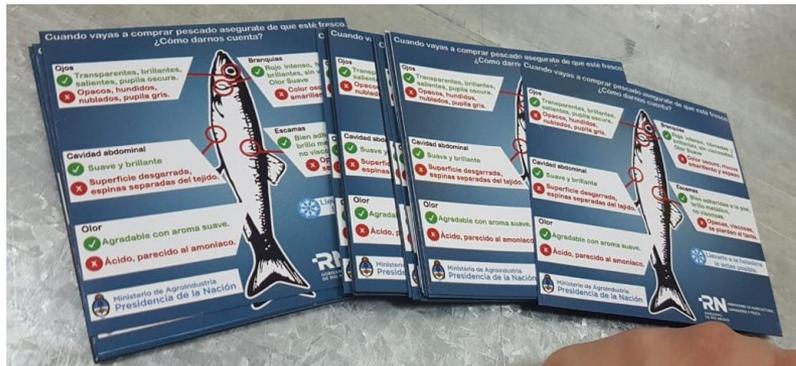


8:42 - 19 Jul. 2018



Adhesión a la campaña

Provincia de Río Negro



LOS 19 DE CADA MES COMAMOS PESCADO

JACOBACCI
JUEVES 18

- Horario: 8 A 15 hs.
- Lugar: Frente al Centro Administrativo Prov. (Belisario Roldán n°52)

El pescado es rico, sano y equilibra nuestra dieta.

Pagos Promocionales:

- 1 kg de filet de merluza despinado: \$100
- PROMOCIÓN 3 Kilos: \$280

- 1 kg de hamburguesas de pescado + una de estas 3 opciones \$130:
a) con tomate y queso b) morrón y aceitunas c) espinaca y queso
- 1 porción de cazuela: \$110

#ConsumiRíoNegro
#El19ComéPescado
#PescadoArgentino

RN MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y PESCA
GOBIERNO DE RÍO NEGRO

Adhesión a la campaña

Supermercados



Todos los 19
día del
Pescado

Filet de
Merluza
Congelado a Bordo

\$99 kilo

MELLINO

Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

Pescaderías

Acciones para la **CAMPAÑA DE PROMOCIÓN DEL CONSUMO**

- Se desarrollo una **landing page** (una web con entrada directa desde la página de la Secretaría), donde poder dejar a disposición de los interesados todo el material generado para la campaña:

- ✓ **Información nutricional**
- ✓ **Recetas**
- ✓ **Folletos**
- ✓ **Banners**
- ✓ **Videos, etc.**

<https://www.argentina.gob.ar/agricultura/comepescadoargentino>

Inicio / Agricultura, Ganadería y Pesca / Comé pescado argentino

Comé pescado argentino

El pescado es un alimento sano, de calidad, fresco, rico en proteínas y beneficioso para la salud. Con esta campaña buscamos promocionar su consumo, para que todas las familias incorporen pescados y mariscos argentinos a su dieta.



Campaña



Beneficios



Recetarios



Kit de comunicación



Info al consumidor

Mostrar iconos ocultos

EVENTOS EN DISTINTAS CIUDADES

- Se realizan eventos y charlas en distintos puntos del país próximos a la fecha **19 de cada mes**, muchas veces junto al **INET**, con participación del sector privado, clases de cocina, degustaciones y venta de productos.



CHARLAS EN COLEGIOS Y EVENTOS

Mar de Cobos, Vicente Lopez, CABA,
General Alvarado.



Charla



Nutrición



Juegos



Padres



PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS



**INCLUSIÓN DE PESCADO EN ESCUELAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA
ING. EN ALIMENTOS.**



CAPACITACIONES PARA COCINEROS

Se realizó una capacitación destinada a reconocidos chefs de CABA, Mar del Plata especializados en preparaciones culinarias con productos de la pesca y la acuicultura.



Mar del Plata



CABA

Temario:

- Objetivos de la campaña de promoción del consumo.
- Procedencia de las especies comercializadas.
- Características nutricionales
- Aspectos de la inocuidad en el consumo.
- Normativa actualizada recientemente en el Código Alimentario Argentino.
- Recomendaciones de conservación de los productos de la pesca.

CHARLAS A ESPECIALISTAS EN NUTRICIÓN

**“II CONGRESO ASOCIACION ARGENTINA DE DIETISTAS Y NUTRICIONISTAS DIETISTAS.
ALIMENTOS: PUNTO DE PARTIDA DEL CONOCIMIENTO”
EXPOALIMENTARTE
UNIVERSIDADES (UBA, MAIMONIDES, ETC)**

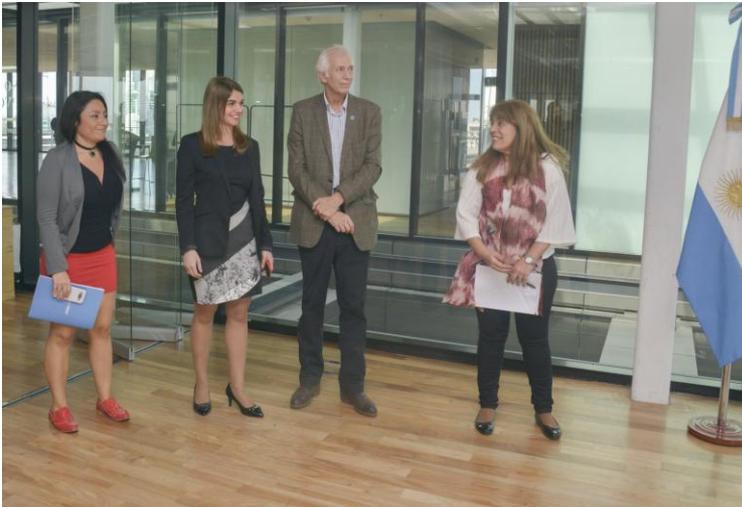


CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO



MARCO LEGAL: RESOLUCION A NIVEL NACIONAL

- El 16/9/19 en el CCK se celebró la adhesión de diversos actores de los sectores privado y público a la **Campaña Federal de promoción del consumo "Pescados y Mariscos Argentinos: ¡Sabores que te hacen bien!"**, bajo la consigna **"El 19 de cada mes comemos pescado"**,



CARTA DE ADHESION:

- **PROVINCIAS Y MUNICIPIOS**
- **CAMARAS EMPRESARIALES**
- **CIENCIA Y TECNOLOGIA, EDUCACION**
- **ASOCIACIONES CIVILES**
- **COMERCIALIZADORES SUPERMERCADOS Y PESCADERIAS.**



#el19comepescado



EQUIPO DE TRABAJO: Mabel Ortega, Barbara Castellani, Adrian Bonifacio, Equipo de comunicación del Ministerio Gabriela Navarro y Marcela Alvarez



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación