

ACTUALIDAD

EL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN PROMUEVE LA CONFIANZA DEL CONSUMIDOR EN LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

La promoción tiene como objetivo reforzar la confianza del consumidor en los productos de la pesca y la acuicultura, destacando su inocuidad y sus valores gastronómicos y para la salud. Además, la campaña también pondrá en valor la variedad y la diversidad de productos que ofrece este sector en España.



El MAPA ha dado a conocer los spots de la nueva campaña institucional programada para primeros de octubre y durante seis semanas en televisión, radio, exterior, e internet, con el lema "Y tú ¿has pescado Hoy?", que con la presencia del chef Ángel León, pretende estimular la ingesta de pescado y marisco, reforzar la confianza y conectar con el nuevo consumidor.

FUENTE :[MAPA \(27/09/2019\)](#)

CONTENIDOS:

Actualidad	1
Nacional	3
Internacional	6
Breves	7
Ayudas	9
Curiosidades	11
Agenda	13

Subdirección General de Competitividad y Asuntos Sociales



C/ Velázquez, 144
28006, Madrid

gesfonpm@mapama.es

Si desea suscribirse al nuevo servicio de "Alertas de financiación y subvenciones" y recibir en su correo electrónico el Boletín de crecimiento azul y el Mapa de ayudas, envíenos [el formulario](#)

EL DÍA MARÍTIMO MUNDIAL SE ESCRIBE EN FEMENINO

El lema del Día Marítimo Mundial 2019 es: 'Empoderando a la mujer en la comunidad marítima'.

Desde 1980, el cuarto jueves de septiembre se celebra el Día Marítimo Mundial con el propósito de rendir homenaje a los hombres y mujeres del mar, preservar la seguridad de la vida en este en torno y prevenir la contaminación marina.

Este año, el lema 'Empoderando a la mujer en la comunidad marítima' brinda la oportunidad de crear conciencia sobre la importancia de la igualdad de género, en línea con el ODS 5 (Objetivo del desarrollo sostenible) de las Naciones Unidas, así como de resaltar la importante contribución de las mujeres dentro del sector marítimo, que según la ONU "están infrutilizadas, ya que solo representan el 2% del sector.



Poner el foco en la igualdad de género hacen que la Organización Marítima Internacional (OMI) y las partes interesadas generen un marco donde las mujeres "sean consideradas y seleccionadas por sus propias autoridades para brindarles oportunidades de desarrollo profesional en las administraciones marítimas y portuarias y en los institutos de formación marítima".

Naciones Unidas resalta que el empoderamiento de la mujer facilita la prosperidad económica, fomenta el crecimiento y desarrollo y beneficia a todas las partes de la comunidad marítima mundial en pos de una navegación protegida, segura, limpia y sostenible.

FUENTE: [ELAGORA\(26/09/2019\)](#)



Las mujeres desempeñan un papel fundamental en la pesca y en la acuicultura pero a menudo su trabajo no está reconocido ni profesional ni económicamente. Opciones profesionales limitadas, diferencias salariales injustas. Muchas tienen dificultades para abrirse camino en este sector dominado por los hombres.

[ver video de EURONEWS.](#)

NACIONAL

CRIANZA DE NUESTROS MARES CREA UNA WEB QUE OFRECE AMPLIA INFORMACIÓN DE LA ACUICULTURA ESPAÑOLA



Bajo el lema «Transparentes como nuestras aguas», la actualización del portal pone al alcance del consumidor toda la información sobre nuestras doradas, corvinas y lubinas. Una profunda renovación para acercar a la comunidad online el significado del sello que garantiza el origen nacional de nuestros pescados de acuicultura. Apuesta por la multi accesibilidad: el diseño Responsive facilita el acceso desde ordenadores, tabletas o teléfonos.

«Cuanto más nuestros, más frescos». Esta es la garantía que aporta al consumidor el sello de origen Crianza de Nuestros Mares, puesto en marcha para reconocer los pescados criados en las aguas de mar abierto de nuestro Mediterráneo y las Islas Canarias. Un marchamo de origen para apostar por una alimentación equilibrada basada en doradas, lubinas y corvinas con una excelencia garantizada en calidad, garantía alimentaria, proximidad y sostenibilidad.

Unos beneficios que forman la esencia de los pescados de Crianza de Nuestros Mares, y que los responsables del sello han querido hacer más accesibles para el público de la red. Para ello, se ha llevado a cabo una profunda remodelación de la página web www.crianzadenuestrosmares.com. Este tipo de canal online se ha consolidado como uno de los principales interfaces para atender las necesidades informativas de los ciudadanos.

A la hora de realizar la actualización del site, uno de los objetivos destacados ha sido mejorar la experiencia del usuario. Para ello, se ha implementado una nueva estética y se ha ajustado la navegación. Estas mejoras ofrecen un renovado acercamiento a los pescados que el consumidor puede encontrar en el punto de venta con el distintivo de origen.

Otra de las áreas en la que se ha actuado es la mejora de la accesibilidad. Para ello, se ha adoptado por un diseño Responsive. Esto permite adaptar el portal a las visitas que se realicen a través de cualquier soporte. Desde los ordenadores o las tabletas, hasta los teléfonos móviles, el tipo de terminal desde el que se realizan cada vez más visitas.

FUENTE: [EUROPA AZUL](#) (24/09/2019)

LA SOSTENIBILIDAD Y LA RESPONSABILIDAD EN LA GESTIÓN. CONCLUSIONES DEL CONGRESO DEL ATÚN

Responsabilidad y sostenibilidad fueron los dos términos más repetidos en la IX Conferencia Mundial del Atún organizada en Vigo por Anfacó-Cecopesca. Clausurada ayer, entre las conclusiones destacó tanto la necesidad de que todos los interlocutores de esta industria protejan el recurso pesquero «bajo un comercio responsable y sostenible», como que las administraciones aseguren que la competencia entre los operadores, tanto comunitarios como de terceros países, se realice en ase al conocido como level playing field, o igualdad de oportunidades.

Así lo reclamó el secretario general de la patronal de la conserva al recalcar la necesidad de «velar» por una regulación adecuada de la capacidad de pesca por parte de todas las flotas que operan en los diferentes caladeros; además de en la disposición de un acceso suficiente de atún como materia prima para preservar la competitividad de la industria. A esto se suma una recomendación a apostar por la innovación tanto en los procesos productivos con la industria 4.0 y por la adaptación a las nuevas demandas de los consumidores que valoran los aspectos saludables de las conservas de atún. Vieites expresó las oportunidades que representan los nuevos acuerdos con países extracomunitarios donde se registran niveles de consumo similares a los europeos. En este escenario, la Directora General de Pesca, Mercedes Rodríguez, llamó a centrarse en seguir dando valor añadido a los productos, así como en aumentar las ventas.

También se habló que los jóvenes demandan cada vez más atún con sal dentro de un mayor interés por la salud, aunque por parte de las empresas atuneras se mostraron los esfuerzos por llevar a cabo pescas más sostenible.

Declaración de la industria atunera

La industria atunera es una industria altamente internacionalizada que desarrolla una actividad fundamental para satisfacer la demanda creciente de un consumidor cada día más global y digitalizado, que valora cada vez más los aspectos saludables, de conveniencia y sostenibilidad de los productos.

El atún y la conserva de atún son un producto nutritivo con múltiples propiedades que hacen aconsejable incluirlo en una dieta equilibrada, dado que se trata de uno de los productos de alimentación más demandados, y que está presente en la mayoría de los hogares siendo especialmente valorado por los consumidores de todas las edades.

Las innovaciones de producto se están alineando con las tres grandes tendencias del mercado: salud, sostenibilidad y conveniencia, drivers de un mercado que suponen una oportunidad de crecimiento para la industria atunera, que ya trabaja para adaptarse a los nuevos hábitos de los consumidores, que demandan también productos de valor añadido.

FUENTE: [EUROPA AZUL](#) (18/09/2019)

GRACIAS A SUS PROPIEDADES ANTIINFLAMATORIAS, EL ATÚN ES UN GRAN ALIADO EN LA SALUD

En un contexto en el que cada vez más personas voltean a ver productos saludables y con grandes propiedades para la salud, sobre todo ante la creciente epidemia de obesidad y diabetes que se vive en nuestro país, el atún destaca como un gran aliado para una dieta saludable, debido, sobre todo, a sus propiedades antiinflamatorias, además de otros grandes beneficios.

Cabe recordar que el consumo nacional per cápita (anual) de atún enlatado es de 9 latas; para tener una referencia, en la Comunidad Europea se consumen 20 y en Estados Unidos, 16. Sin embargo, la industria atunera mexicana se encuentra lista para cubrir esta demanda, haciéndolo con apego a estrictos estándares internacionales de calidad e inocuidad en la industria de las conservas de atún enlatado y, en el ámbito de la pesca, bajo las más rigurosa certificación internacional, la Marine Stewardship Council (MSC), que vigila el cuidado de los ecosistemas marinos.



Uno de los más importantes beneficios de consumir atún es que es rico en ácidos grasos omega-3, al igual que todos los pescados y mariscos. Estos son Ácidos Grasos Esenciales, debido a que no los produce naturalmente el cuerpo, además de que no pueden ser reemplazados por otras grasas.

Los ácidos grasos omega-3 son fundamentales en el proceso de desinflamación. Esta es una de las principales causas de enfermedades crónico-degenerativas, como la diabetes, pero también de problemas cardíacos y de cáncer. Esto debido a que genera distintas reacciones del cuerpo que a veces son ignoradas, debido principalmente a que parecen "normales", cuando no lo son: gases, hinchazón, dolor, constipación, diarrea, entre otras. Esto sin contar las inflamaciones "invisibles", como la del cerebro.

Sobre la cantidad de atún que se recomienda consumir, el Departamento de Alimentos y Medicamentos de EEUU, FDA por sus siglas en inglés, recomienda comer atún de una a tres veces por semana. Este consumo, además de proveer los beneficios antes mencionados, lo convierte en uno de los mejores aliados para combatir el sobrepeso y la obesidad y, de esta manera, contribuir a la reducción de enfermedades como la diabetes.

FUENTE, EUROPA AZUL (16/09/2019)



INTERNACIONAL

CHILE: SOLUBAG.
LA BOLSA HIDRODEGRADABLE QUE SE DESINTEGRA AL CONTACTO CON EL AGUA

El uso de bolsas plásticas es un gran problema hoy día, podemos encontrar residuos plásticos en cualquier parte del planeta. Muchos países ya están prohibiendo su uso, zonas tan influyentes como Nueva York legislan para su prohibición total.

El plástico convencional tarda al menos 150 años en desaparecer, así que imagina la gran ventaja de estas bolsas "plásticas" que se disuelven en cinco minutos.

Una empresa chilena llamada SoluBag cree haber dado con la solución, para lo que ha desarrollado una bolsa de "plástico" que se disuelve en agua mediante el uso de una fórmula basada en alcohol polivinílico, un polímero soluble no contaminante, hidrosolubles sin ningún derivado del petróleo.

En el proceso de fabricación se les programa la temperatura del agua a la que queremos que se disuelvan.

Con este sistema se pueden fabricar, no solo bolsas de plástico, también otro tipo de productos de consumo.

Esta bolsa se puede usar para los mismos usos que las convencionales.

Los ingenieros Roberto Astete Boettcher y Alejandro Castro Riquelme siguen trabajando para perfeccionar el producto y reducir los costes de fabricación, con la idea de poder competir en el mercado.



FUENTE: [ECOINVENTOS](#) (27/06/2019)

BREVES

Pesca de atún con fines científicos y respeto al medio ambiente

Las seis piezas capturadas en Bermeo, que tras su identificación fueron devueltas al mar, permitirán a los biólogos obtener más datos sobre su comportamiento.



BioMar se une a la acción Economía Oceánica Sostenible y lidera las iniciativas de acuicultura

El Grupo de Expertos del Panel de Alto Nivel para una Economía Oceánica Sostenible lanzó su último informe en el que se muestra que actuar en los océanos contra el cambio climático, podría generar un quinto de las reducciones en las emisiones de gases de efecto invernadero requeridas para el 2050, para prevenir el cambio climático por el aumento de 1,5 °C de la temperatura global.



Novelfish analiza dónde se producen más capturas no deseadas y descartes para optimizar su reutilización

El proyecto NOVELFISH, que trabaja en el desarrollo de productos de alto valor añadido a partir de especies pesqueras de bajo valor comercial, actualmente está analizando datos relativos a las estimaciones de los descartes de la pesca extractiva en España.



La Seafood se trasladará de Bruselas a Barcelona a partir de la edición del 2021

El mayor salón del mundo sobre productos del mar, ha anunciado el traslado de su evento global a Barcelona a partir de la edición de 2021. Tras 28 años en la Brussels Expo, en Bélgica, el certamen celebrará su 29ª edición del 27 al 29 de abril.



BREVES

El Gobierno de Cantabria espera aprobar esta legislatura la Ley de Pesca Marítima, Acuicultura y Marisqueo

El consejero de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, Guillermo Blanco (PRC), ha anunciado esta semana que su departamento tiene previsto llevar cinco leyes al Parlamento de Cantabria esta legislatura, entre la que se encuentra la Ley de Pesca Marítima, Acuicultura y Marisqueo, que regulará el sector.



Chefs de talla mundial se reúnen en Cádiz para hablar de sostenibilidad

El conocido como chef del mar, Ángel León, ha reunido a prestigiosos cocineros de varios países en Barbate (Cádiz) en la segunda edición de Despesque. El objetivo: reflexionar sobre el papel de la gastronomía en la sostenibilidad del planeta Tierra.



Los océanos pueden reducir un 21% la huella de carbono mundial

Un estudio presentado en la Cumbre sobre la Acción Climática ha destacado que el océano podría reducir hasta un 21% la huella de carbono mundial de aquí a 2050 si se apuesta por proteger sus ecosistemas o por las energías renovables en él.



Cepesca lleva a Sinkevicius las preocupaciones del sector pesquero europeo

Javier Garat, Secretario General de Cepesca y presidente de la patronal pesquera europea Europêche, ha mantenido una reunión con el nuevo Comisario designado de Medio Ambiente y Océanos de la Unión Europea, Virginijus Sinkevicius, que ha solicitado la misma para conocer de primera mano las inquietudes del sector pesquero comunitario.

Garat ha trasladado al nuevo comisario el profundo malestar que ha causado en el sector la eliminación del término pesca en la nomenclatura de esta cartera europea y ha solicitado su inclusión, ya que, a su juicio, "reconocería, no sólo la importante labor que desarrolla el sector pesquero como suministrador de alimento saludable, sino también su forma de llevarla a cabo, caracterizada por los objetivos de la sostenibilidad y responsabilidad".



AYUDAS

OCEAN-MONITORING

TIPO DE ACCIÓN: EMFF-AG SUBVENCIÓN DE ACCIÓN DEL FEMP

FECHA LÍMITE MODELO: ETAPA ÚNICA

APERTURA: 24 DE SEPTIEMBRE DE 2019 Fecha límite: 15 de enero de 2020

Consulta las
nuevas ayudas
y subvenciones
publicadas
aquí

Desafío específico :

La energía oceánica podría proporcionar energía limpia, predecible, autóctona y confiable y contribuir al objetivo de la UE de alcanzar una parte de las energías renovables de al menos el 32% del consumo final bruto de la UE para 2030.

La UE es actualmente el líder mundial en tecnologías de energía oceánica.

Mas información [aquí](#)

CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE LA AGENCIA GALLEGA DE INNOVACIÓN Y EL INSTITUTO ESPAÑOL DE OCEANOGRAFÍA (IEO) PARA EL PERÍODO 2019-2020

Importe total a conceder: 120.000,00 €

Fecha de registro en BDNS: 27/09/2019

Tipo de ayuda: SUBVENCIÓN Y ENTREGA DINERARIA SIN CONTRAPRESTACIÓN

Subvención con convocatoria: Sí

Beneficiarios .PERSONAS JURÍDICAS QUE NO DESARROLLAN ACTIVIDAD ECONÓMICA

Actividad económica del beneficiario: Investigación y desarrollo experimental en ciencias naturales y técnicas

Finalidad:
INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN

Mas información [aquí](#)

JORNADA RETOS-COLABORACIÓN 2019

La convocatoria RETOS-COLABORACIÓN pretende estimular a través de la financiación de proyectos, la generación de una masa crítica en I+D+I de carácter interdisciplinar necesaria para avanzar en la búsqueda de soluciones de acuerdo con las prioridades establecidas en los Retos, promover la creación de empresas innovadoras, orientar la actividad de empresas ya existentes hacia la actividad innovadora, movilizar la inversión privada, generar empleo y mejorar la balanza tecnológica del país, así como reforzar la capacidad de liderazgo internacional del Sistema Español de Ciencia Tecnología e Innovación y de sus agentes, contribuyendo a mejorar la competitividad del tejido empresarial.

Recién publicada la convocatoria 2019 en la base de datos de subvenciones, quedan confirmadas las condiciones que te ofrecemos en esta infografía:



CURIOSIDADES

UN PROYECTO TRATA DE REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS CON INTELIGENCIA ARTIFICIAL

El proyecto español, **BinSight**, propone una solución innovadora para reducir el desperdicio de alimentos y hacer inteligentes las cadenas de suministro.

Su desarrollo combina un prototipo de IoT (Internet de las Cosas) con múltiples sensores, una infraestructura en la nube, algoritmos de aprendizaje automático y un panel web. BinSight ofrece diferentes servicios basados en la nube adaptados a las necesidades de las empresas que participan en la cadena de suministro de alimentos, como las empresas de restauración, los gobiernos, las entidades sociales y las empresas de compost.

El reto a nivel mundial para estudiantes universitarios "Atos IT Challenge" propone en esta nueva edición el diseño de una solución que resuelva un problema de sostenibilidad haciendo uso de tecnologías de Machine Learning. Nuestro proyecto parte de la temática del desperdicio alimenticio, un problema a nivel global. Sólo en la Unión Europea (UE) se estiman 88 millones de toneladas anuales, unos 173 Kg por persona. Esto es equivalente a 143 mil millones de euros y al 8% de emisiones de CO2 dentro de la UE.

FUENTE :[EUROPA AZUL](#) (25/9/2019)



Las Naciones Unidas (UN) proponen reducir a la mitad estas cantidades para 2030. Esto es recogido dentro de su objetivo de desarrollo sostenible 12: "Asegurar patrones de producción y consumo responsables".

BinSight nace en mitad de una ola de iniciativas para conseguir este objetivo, con el 70% de las 50 empresas más importantes relacionadas con la alimentación proponiendo sus nuevas soluciones. Nuestro objetivo como proyecto es utilizar la inteligencia artificial y la sensorica para conseguir un portfolio de datos en cantinas, bufets y otros servicios de comida, con el que apoyar y mejorar las decisiones de los usuarios.

BinSight utiliza la inteligencia artificial para estimar la cantidad de desperdicio alimenticio en comedores y otros lugares de servicio.

ALCORCÓN CONVERTIRÁ EL PLÁSTICO RECOGIDO DURANTE LAS FIESTAS EN MOBILIARIO URBANO

El Ayuntamiento de Alcorcón convertirá en mobiliario urbano para calles y parques el plástico útil recogido durante las fiestas patronales del municipio. La iniciativa de economía circular responde a una campaña de información y concienciación ciudadana.

Seguir leyendo [aquí](#).

LAS PERLAS INSPIRAN UN MATERIAL SÚPER RESISTENTE CAPAZ DE PARAR BALAS

Un equipo de investigación ha logrado fabricar un tipo de plástico súper resistente gracias al diseño de las perlas que se encuentran en las ostras. Este material es 14 veces más fuerte y ocho veces más ligero que el acero, perfecto para repeler el impacto de las balas.

Seguir leyendo [aquí](#).



CUANTO TARDAN EN DEGRADARSE LOS MATERIALES.

Muchos de nosotros no somos conscientes de lo contaminante que puede llegar a ser nuestros residuos o basura, algunos tardan miles de años en degradarse.

VER VIDEO [PINCHANDO AQUI](#)



AGENDA

INSCRIBETE PINCHANDO EN EL EVENTO QUE TE INTERESE

International Conference on Agricultural and Food Science

(ICAFS 2019)
8-11 diciembre 2019

Jornada Informativa Infraestructuras de Investigación H2020

CIEMAT
21 Octubre 2019

XXII ForoAcui
A Illa da Toxa, (O Grove)
10 y 11 octubre

Sólo por seguimos en redes sociales

02 Sorteos inscripciones

aquaculture europe 19
7-10 Octubre 2019
Berlín, Alemania

XXI edición de la Feria Internacional de Productos del Mar Congelado

Instituto Ferial de Vigo
1 AL 3 octubre

Conferencia Our Oceans
Oslo
23 y 24 Octubre



Aviso Legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha, en su caso, de la última actualización



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Edita:

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

NIPO: xx-xxx-xxx-x

Secretaría General Técnica
Centro de Publicaciones

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado: <http://publicacionesoficiales.boe.es/>