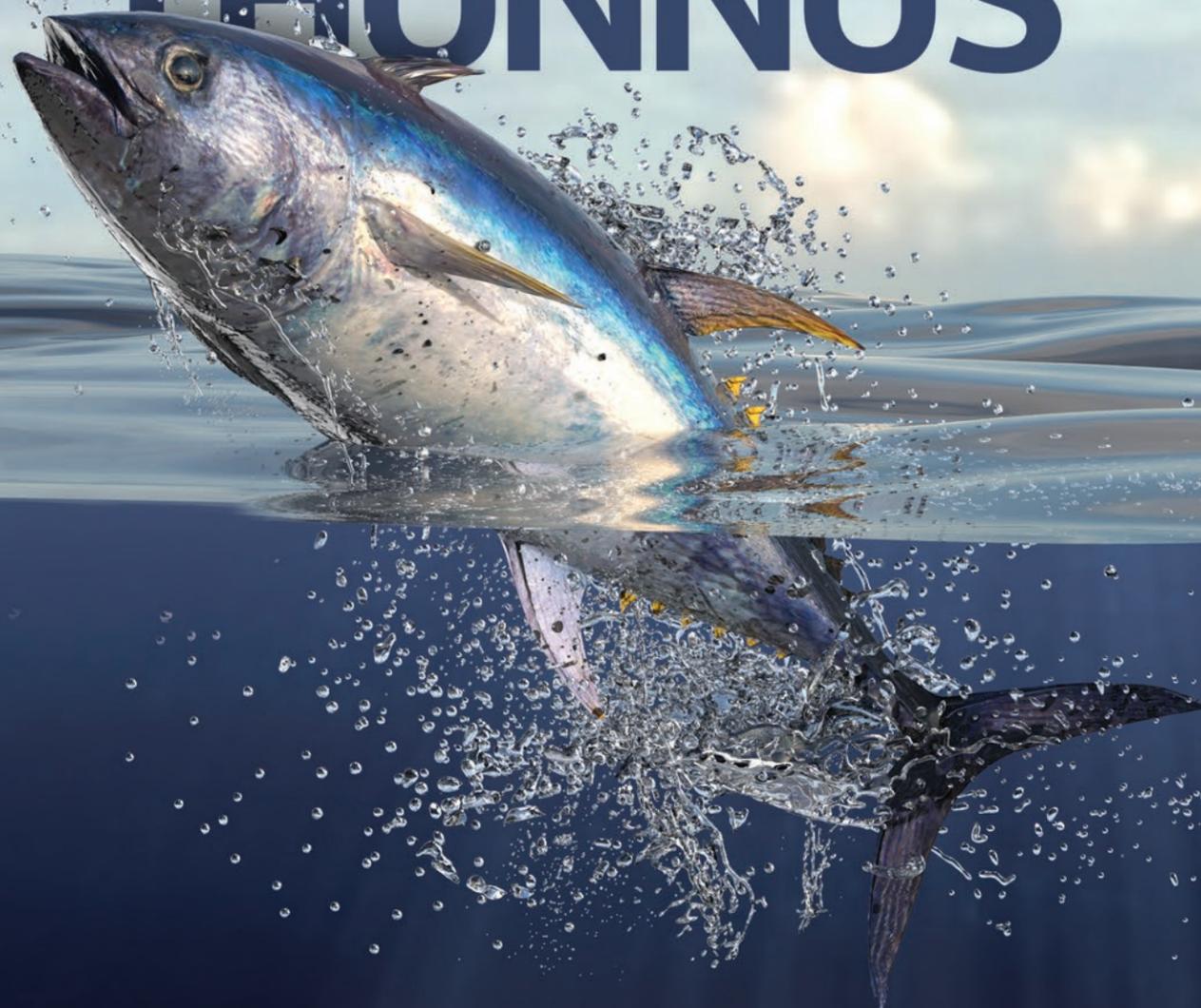


THUNNUS




PESCA[®]
AZTECA

100

MOTIVOS POR LOS QUE AMAMOS
EL ATÚN **ALETA AMARILLA**



ÍNDICE

Presentación	7
Introducción	8
La especie	12
El atún y su hábitat	42
La importancia de los Objetivos de Desarrollo Sostenible	48
El atún y la pesca	50
El atún y la salud	82
La importancia de la certificación de pesqueras por MSC	92
El atún y sus certificaciones	94
Acerca de Pesca Azteca	100
Referencias	102

**“EL MAR TE ENGANCHA COMO
UNA RED PARA TODA LA ETERNIDAD”**

Jacques Cousteau

PRESENTACIÓN

Hace más de 35 años en Pesca Azteca lanzamos las redes para hacer una pesca responsable, sustentable y sostenible, por eso queremos celebrarlo con este libro que refleja nuestro amor y agradecimiento al atún que nos ha acompañado y nutrido desde entonces.

Queremos honrar al atún, a la pesca y hacer mención de las certificaciones existentes que, mediante estrategias y procesos, permiten mantener el balance del ecosistema, aspecto de vital importancia para la preservación de nuestro planeta.

Esta obra tiene la intención, también, de recordar la relevancia del atún aleta amarilla en nuestras vidas, en la economía y en la sociedad, para que cada vez que tiremos las redes reflexionemos sobre el vínculo que tenemos con la naturaleza, así como las alianzas que se generan en torno al mundo marino: peces, aves, organismos internacionales, tecnología, nutrición, medio ambiente, desarrollo, salud y vida.

¡Honremos juntos al atún aleta amarilla!

Pesca Azteca

INTRODUCCIÓN

LA HISTORIA DEL MAR ES NUESTRA HISTORIA

La vida surgió en el agua, en los océanos... millones de años después, gracias a ellos, florecieron las grandes civilizaciones y su cultura; así como el conocimiento y las técnicas como la navegación y la pesca que definieron y consolidaron al ser humano; técnicas que en Pesca Azteca hacemos con pasión y con entrega.

Porque el mar nos otorga la vida de sus aguas, nosotros lo respetamos y lo cuidamos. Conocemos su fuerza, belleza y fragilidad; somos guerreros de su conservación porque siempre que volvemos a él, recordamos de dónde venimos.

Por casi cuatro décadas, hemos sido uno mismo con sus aguas, agradeciendo lo que nos brinda e intentando, en cada viaje, devolverle todo lo que nos ha dado, respetando y cuidando su ecosistema.

En sus olas están escritas miles de historias de esta empresa, sus profundidades guardan los logros que hemos alcanzado y en cada atún está puesta la razón para nunca dejar de hacer lo que hacemos.

El mar nos ha unido como equipo y con el mundo. Somos una red que junta territorios con gran fuerza, motivados por el viento, con los pies en la tierra y el corazón en el mar.

Estamos entregados permanentemente a nuestro objetivo de ejercer la pesca de forma responsable, sustentable y sostenible con amor y profesionalismo.

Gracias a todos nuestros colaboradores, a toda la gente que en algún momento ha sido parte de esta historia memorable, pero especialmente, gracias al mar.

Pesca Azteca



ATÚN

(Del ár. at-tun < lat. thunnus < gr. thynnos.)

1. s. m. ZOOLOGÍA

Pez teleósteo marino migratorio,
cuya carne es muy apreciada.

Nombre científico: *Thunnus thynnus*



LA ESPECIE

01

Al atún, en general, se le divide en tres grupos: de aleta azul (como el blanco y patudo) de aleta amarilla (como el negro y el cola larga) y uno que no “encaja” en las categorías anteriores, integrado por el atún pequeño y el atún *Skipjack*.

02

El nombre científico del atún aleta amarilla es:
Thunnus albacares.

03

También se le conoce como atún claro o rabil.

No puede apreciarse su sexo a simple vista o presenta dimorfismo sexual.

4

05

Pertenece a la familia *Scombridae*, integrada por 15 géneros y unas 53 especies.

06

Vive a unos 200 metros de profundidad en los mares tropicales y subtropicales del mundo, excepto en el mar Mediterráneo.

07

Se le llama especie pelágica porque vive en aguas medias o cerca de la superficie.

08

Su cuerpo es fusiforme (como un hueso), la forma de su cabeza es similar a una pirámide triangular y su boca es pequeña respecto al desarrollo del cráneo, donde la mandíbula inferior destaca de la superior.

09

Su nombre lo debe al tono amarillo del borde de sus aletas. La parte superior de su cuerpo está coloreada por gris o azul y su vientre adornado con 20 líneas verticales amarillo o plateado.

10

Cuenta con 2 aletas dorsales, la segunda es muy extensa y está situada encima de la aleta anal larga.

once

Sus aletas pectorales se ubican en cada costado de su cuerpo y pueden retraerse para permitir que el agua fluya suavemente cuando nada.

El color rojizo de su carne se debe al alto contenido de hemoglobina y mioglobina que tienen sus músculos.

doce

13

Su cuerpo puede medir de 240 a 280 centímetros y pesar hasta 200 kg.

14

Tiene una temperatura más alta que la del agua en la que nada gracias a su sistema de contracorriente de intercambio de calor entre venas y arterias que retiene el calor metabólico.

15

Sus músculos compactos y fuertes, junto con su vejiga natatoria muy pequeña, aumentan el peso de su cuerpo y la posibilidad de hundirse, por eso debe moverse de forma constante.

16

Ese movimiento provoca un metabolismo elevado y que sus branquias cuenten con un sistema muy eficiente para extraer el oxígeno del mar.

17

Nada de 3 a 5 kilómetros por hora, pero se han registrado velocidades de 80 km/h razón por la cual se le ha reconocido como uno de los nadadores más veloces del océano.

18

Es un pez de sangre templada, capaz de saltar muy alto fuera del agua.

Cuando busca alimento se siente atraído por los colores claros o brillantes, la talla y el movimiento de sus presas.

19

we investe

20

Debe alimentarse al menos 3 veces al día para compensar la energía que invierte al nadar.

21

Está en los niveles más altos de la cadena alimenticia junto con tiburones, picudos, delfines y otras especies.

22

Durante su vida se alimenta de diferentes presas: cuando son jóvenes, de **zooplancton** y después de calamares y peces grandes.

23

Utiliza el sentido de la vista para localizar a sus presas durante el día en las aguas superficiales.

24

El atún aleta amarilla es alimento de ballenas, algunas especies de tiburones y peces picudos más grandes.

25

Se reproduce mediante el desove de difusión: al mismo tiempo y en la columna de agua, hembras y machos liberan millones de óvulos y espermatozoides respectivamente.

26

La hembra desova y el macho fecunda los huevecillos que contienen una gota de grasa para que floten.

27

Cuando llega a medir unos 20 cm se reproduce y cuando la temperatura mínima del agua es de 26°C, desova.

Verano es la temporada en que suele desovar, sin embargo, puede hacerlo también en cualquier época del año.

28

Podría desovar unas dos veces al año en las cálidas aguas de México o Centroamérica.

29

Sus huevos se incuban a unos 26 °C de 24 a 38 horas.

30

Las crías crecen rápidamente.
¡En 19 meses pueden pesar
unos 4 kg!

31

El desove sucede en la noche.

32

Es larva por 25 días y al principio de esa etapa,
como a los 2 días y medio, se definen los colores
característicos de la especie.

treinta y tres

La longevidad del atún depende de la región donde habite: En el Pacífico Occidental puede vivir de 5 a 6 años; mientras que en el Pacífico Oriental, de 4 a 8 años; en el Océano Índico, hasta 7 años y en el Océano Atlántico, unos 8 años.

34

Normalmente, como otros peces, el atún aleta amarilla forma bancos que pueden ser libres o estar relacionados con peces de la misma o de diferente especie o con objetos flotantes.

35



Los bancos relacionados con objetos están formados por peces que pesan menos de 5 kilogramos.

36



Se asocia con otros animales que comparten interés sobre sus presas: delfines, aves y a veces con ballenas o tiburones.

37



El atún es seguido por las aves porque es cazador de peces pequeños que también pueden ser presas de aquellos seres alados.

38



Puede recorrer diariamente, cuando migra (durante unos 60 días) de 14 a 50 km.

39

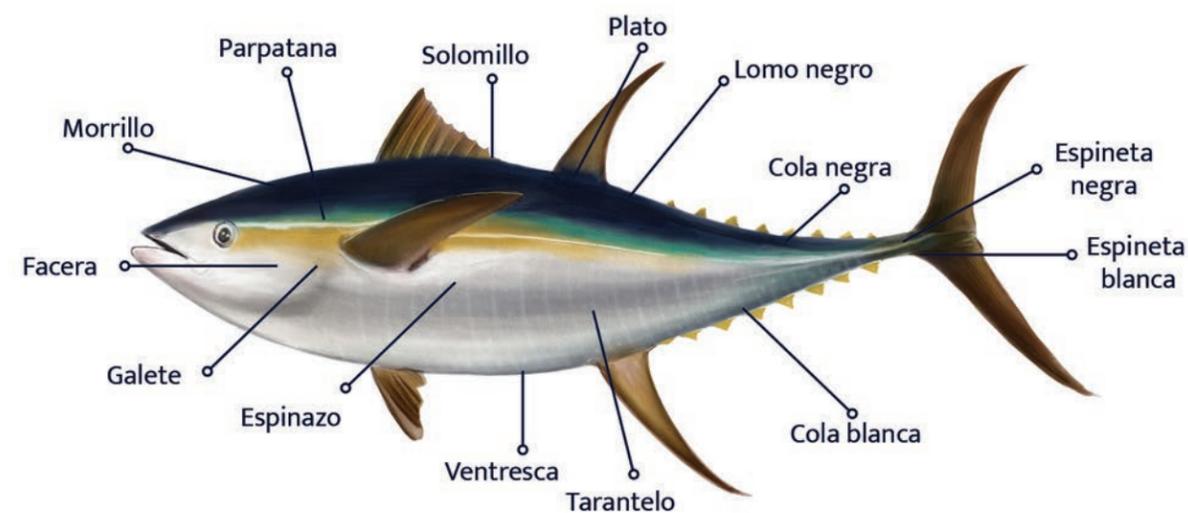
La Organización de las Naciones Unidas, mediante la celebración del Día Mundial del Atún, reconoce la importancia de una gestión sostenible de las poblaciones de este pez.

Cada 2 de mayo celebramos al atún gracias a la Asamblea General de las Naciones Unidas que decretó en diciembre de 2016 el Día Mundial del Atún.

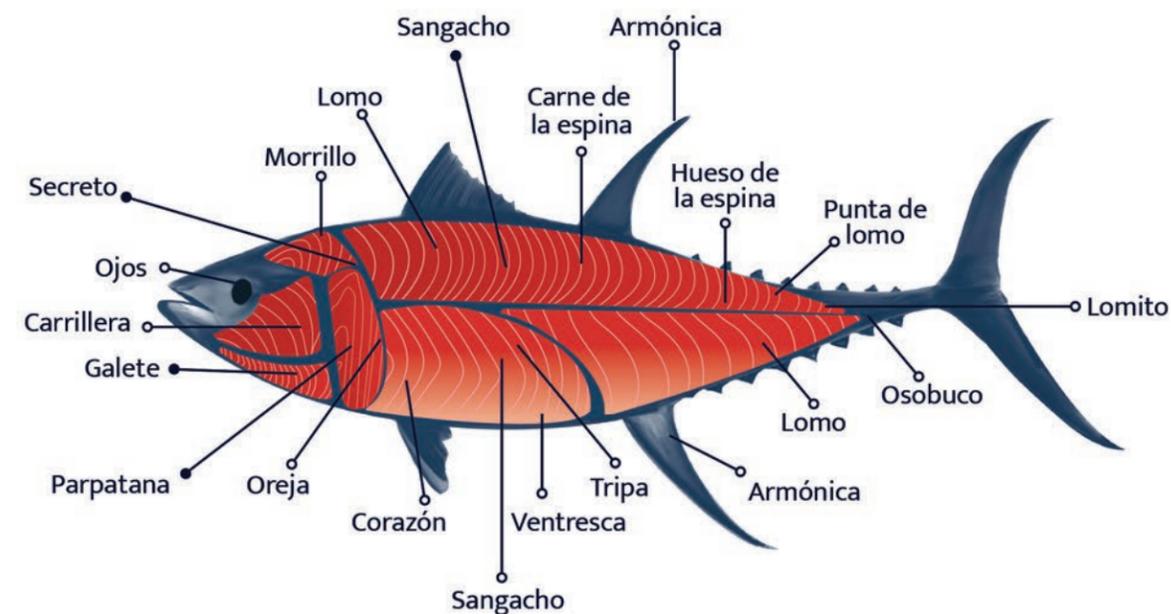
40

EL ATÚN Y LAS PARTES DE SU CUERPO

POR FUERA



POR DENTRO



A school of tuna swimming in deep blue water. The central fish is in sharp focus, showing its sleek, silver body and prominent dorsal fin. Other tuna are visible in the background, slightly out of focus, creating a sense of a large group. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the fish's scales and the sharp points of the dorsal fin.

**EL ATÚN
Y SU**

HÁBITAT

41

Vive en zonas en donde la temperatura oscila entre los 18 °C y 31 °C.

42

Ocasionalmente se sumerge a profundidades más allá de la termoclina, llegando hasta los 400 m.

43

Su presencia en las costas de las Islas de Ascención, Maldivas, del Caribe, Hawai y del océano Pacífico Occidental se debe a la claridad de las aguas, la temperatura y la abundancia de alimento.

44

Viaja largas distancias a gran velocidad cuando realiza migraciones.

46

Es afectado por la acidificación del océano Pacífico. Esta variación en el pH del agua puede ocasionar daños en los órganos de las larvas de este pez.

45

Las migraciones pueden variar según la edad: los jóvenes suelen permanecer cerca de las zonas costeras, los pre-adultos viajan a latitudes más altas y los adultos durante el verano pueden desplazarse tanto a latitudes elevadas, como a través del océano.

LA IMPORTANCIA DE LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

En 2015 los países miembros de la ONU conformaron los Objetivos Mundiales, un llamado para que en 2030 la humanidad pueda alcanzar condiciones libres de pobreza, protección al planeta y garantizar que todas las personas gocen de paz y prosperidad.

Organizados en 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible e integrados entre sí, desarrollan principios que permitirán equilibrar la sostenibilidad ambiental, económica y social, pues solo colaborando de forma transversal es que podremos intervenir e impactar todas las áreas de interés.

El atún aleta amarilla, es un buen motivo para reflexionar sobre la vida submarina y las acciones que debemos llevar a cabo para salvaguardar su hábitat, procesos migratorios, reproducción y sustentabilidad, pues al cuidar a la flora y fauna marina cuidamos también a nuestra humanidad.

De acuerdo con el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), “los océanos del mundo, su temperatura, composición química, corrientes y vida son el motor de los sistemas globales que hacen que la Tierra sea un lugar habitable para los seres humanos. La forma en que gestionamos este recurso vital es fundamental para la humanidad y para contrarrestar los efectos del cambio climático” (PNUD,2020).

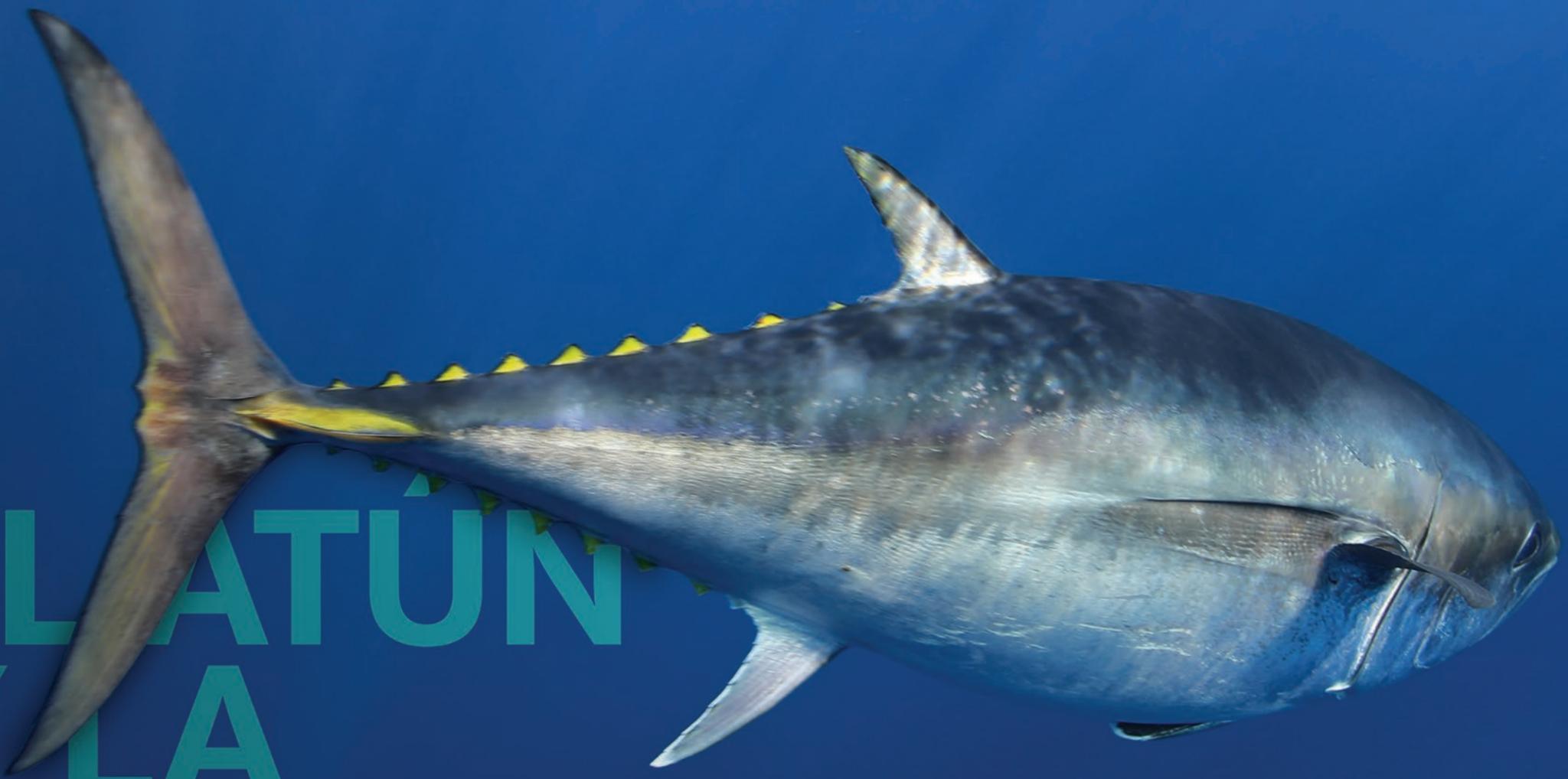


Los Objetivos de Desarrollo Sostenible “generan un marco para ordenar y proteger de manera sostenible los ecosistemas marinos y costeros de la contaminación terrestre, así como para abordar los impactos de la acidificación de los océanos. Mejorar la conservación y el uso sostenible de los recursos oceánicos a través del derecho internacional también ayudará a mitigar algunos de los retos que enfrentan los océanos” (PNUD,2020).

La sostenibilidad solo puede lograrse con una mayor cooperación por parte de todos, por eso te invitamos a:

- Conservar la diversidad biológica garantizando un futuro sostenible.
- Comprar productos o consumir alimentos procedentes de los océanos a quienes toman decisiones respetuosas en todos sus procesos.
- Elegir productos certificados.
- Reducir el uso de plásticos.
- Ahorrar energía y combustible para reducir nuestra huella de carbono.
- Hacer pequeños cambios en nuestra vida cotidiana.

Y lo que es más importante, podemos difundir el mensaje entre nuestros amigos, familiares, colegas y comunidades sobre la importancia de la vida marina y por qué debemos protegerla.



EL ATÚN
Y LA
PESCA

cuarenta y siete

La pesca de atún inicia formalmente en 1982.

48

Su captura en México, después de la del camarón, es la más importante en valor comercial, y en volumen, también ocupa el segundo lugar, porque el primero es de la sardina.

49

La industria atunera nacional es considerada como una de las más innovadoras a nivel mundial; cuya actividad busca garantizar la reproducción y renovación de los barcos del atún aleta amarilla y las demás especies del espectro marino.

50

Es el animal marino más capturado y consumido en el mundo debido a sus propiedades nutricionales.

51

Más de 35 países pescan únicamente atún con fines comerciales.

52

En México, los principales puertos atuneros están en Mazatlán y Ensenada.

53

Más del 90% de las capturas en México se exportan a Estados Unidos.

En la actualidad,
principalmente en el
océano Pacífico Oriental,
se pescan 12 especies de
atunes.

54

Dado que las especies de atunes se les reconoce como “altamente migratorias”, representan una riqueza para el mundo, por consiguiente, se han creado asociaciones internacionales como la Comisión Interamericana del Atún Tropical (por sus siglas en inglés IATTC), la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT por sus siglas en inglés), la Comisión Permanente del Pacífico Sur (CPPS) y, dependiente de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (por sus siglas en inglés FAO), la Comisión de Pesca para Asia Pacífico (APFIC) y la Comisión del Atún para el Océano Índico. Todas tienen el objetivo de asegurar su conservación, el incremento racional de sus capturas y el aprovechamiento óptimo de esta fuente importante de alimento.

cincuenta y cinco

56

La IATTC es la organización responsable de la conservación y ordenación de atunes y otras especies marinas en el océano Pacífico Oriental.

57

El trabajo del personal de la IATTC se divide en cuatro programas: Evaluación de poblaciones; Biología y ecosistema, Recolección de datos y base de datos, Captura incidental y el Acuerdo sobre el Programa Internacional para la Conservación de los Delfines (AIDCP; por sus siglas en inglés) .

58

La ICCAT es una organización pesquera intergubernamental responsable de la conservación de los túnidos y especies afines en el océano Atlántico y mares adyacentes.

La CPPS coordina y fomenta las políticas marítimas de los Estados Miembros para la conservación y el uso responsable de los recursos naturales y su ambiente en beneficio del desarrollo integral y sustentable de sus pueblos.

59

La FAO es la agencia de las Naciones Unidas cuyo objetivo es lograr la seguridad alimentaria para todos.

60

El atún aleta amarilla es cazado principalmente en Japón, México y Estados Unidos.

61

62

México tiene 176 Áreas Naturales Protegidas (ANP), de las cuales 68 se encuentran en ecosistemas marinos y litorales amenazados por pesca ilegal, extracción de vida silvestre, introducción de especies exóticas, actividad turística no controlada y contaminación de suelos y litorales.

63

En aguas mexicanas del océano Pacífico y en zona de regulación de la Comisión Interamericana del Atún Tropical se han instaurado vedas para la pesca de atún con el objetivo de motivar su recuperación y mantener la continuidad de la actividad pesquera.

64

Los procesos de pesca en las empresas atuneras de México son validados por el observador a bordo que designa la Comisión Interamericana del Atún Tropical.

65

La FAO reconoce la importancia del pescado y sus múltiples productos asociados porque ha generado la seguridad alimentaria y la nutrición; el crecimiento económico mediante la producción y el comercio pesqueros; la creación de oportunidades de empleo en zonas rurales y la mitigación de la pobreza.

66

La captura puede llevarse a cabo por medio de la pesca de cerco, pesca de caña y con palangre.

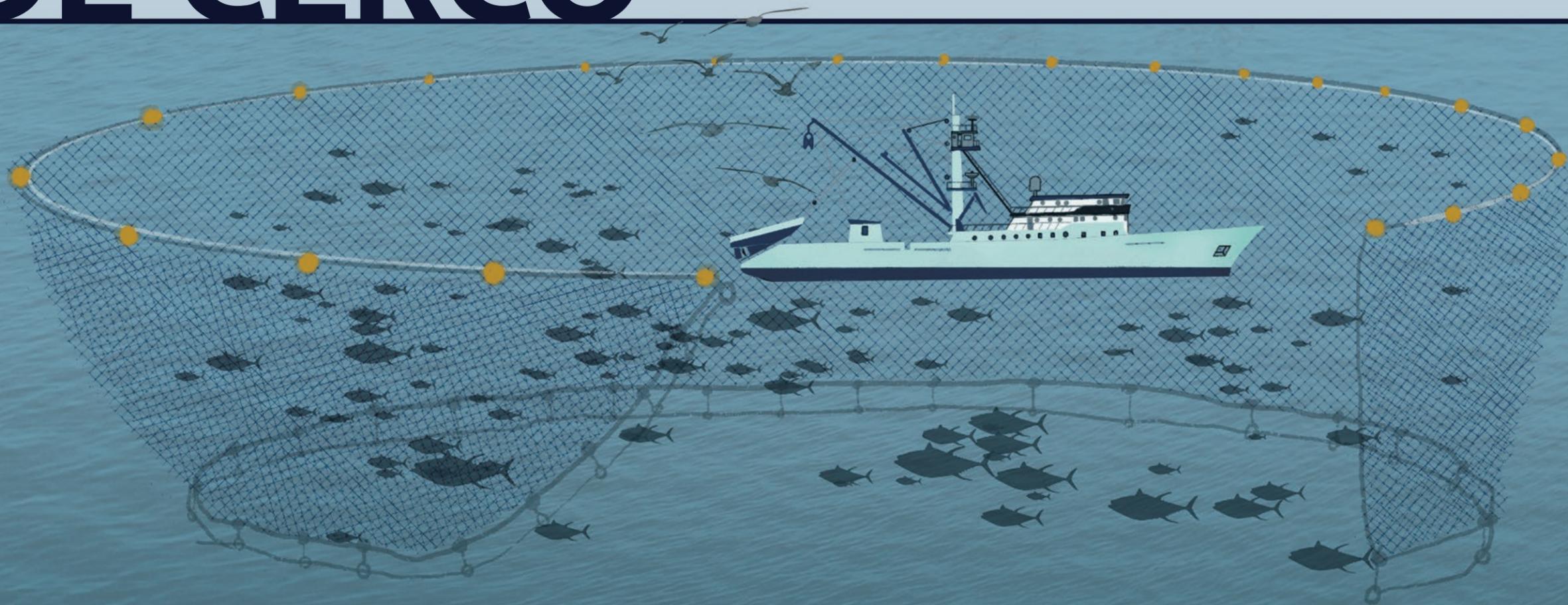
67

La pesca con red de cerco del atún aleta amarilla corresponde al 59% de la pesca total en el océano Atlántico, seguido por el 24% con palangre, 14% con cebo vivo y 4% por otras artes.

68

El método de pesca es un factor importante en la sustentabilidad de la industria atunera: la pesca de cerco, por ejemplo; gracias a su “maniobra de retroceso” se libera a la fauna de acompañamiento que pudiera quedar dentro de la circunferencia formada por la red que se utiliza.

PESCA CON RED DE CERCO



69

El uso de la red de cerco se generalizó tras la construcción de un aparato llamado “pasteca hidráulica”, que permitió el manejo de las enormes redes. Los barcos atuneros también cuentan con equipo electrónico como el sonar, el radar, las ecosondas, el navegador por satélite, el receptor de facsímiles meteorológicos, etc.

70

La pesca con caña la realizan los pescadores en las barandillas que cuelgan desde la popa del barco. Pueden emplear cañas de bambú o de fibra de vidrio con anzuelos (conocidas como varas) para capturar a los atunes con cebos artificiales o carnada viva y luego lanzarlos a la cubierta.

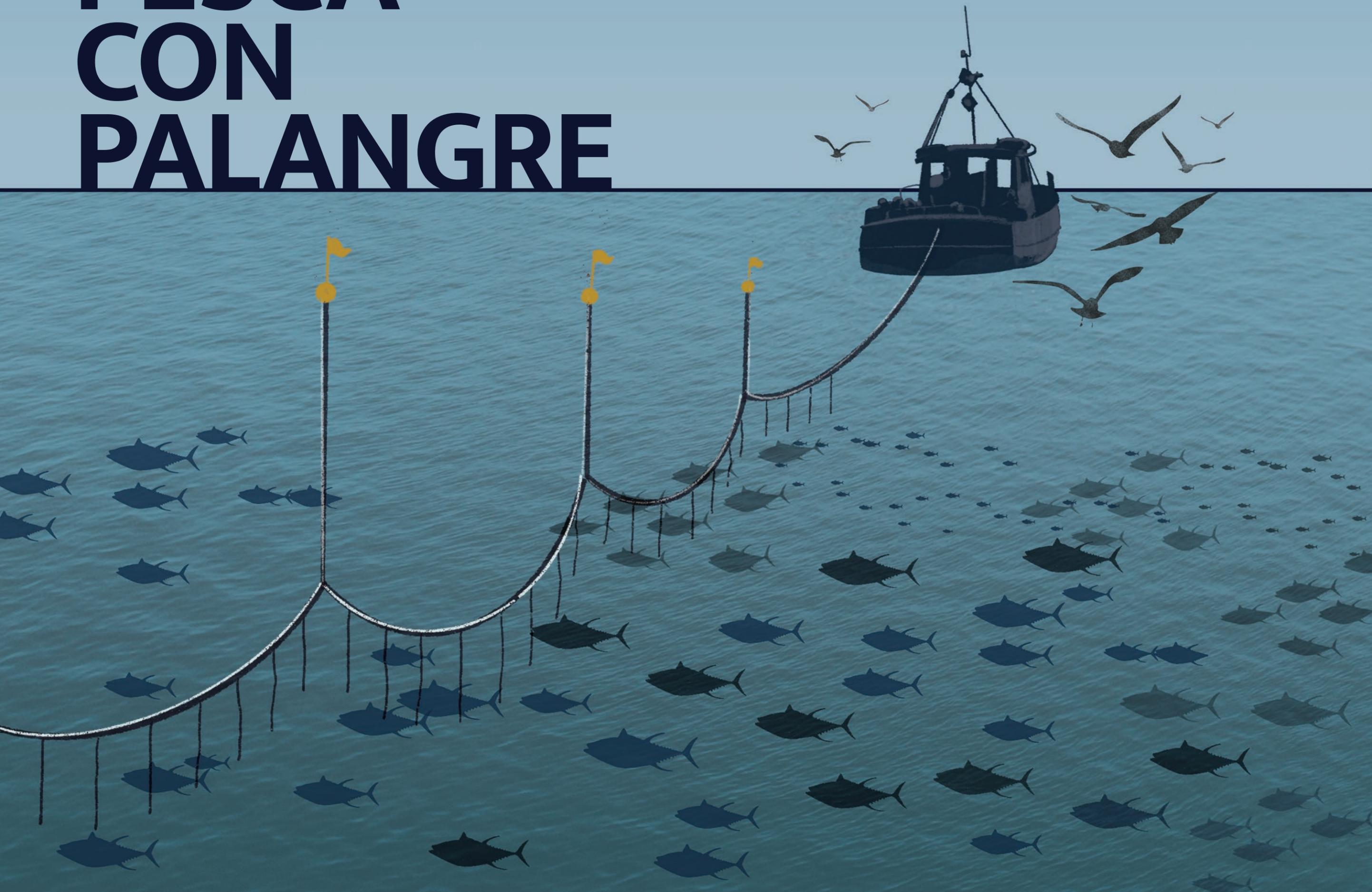
71

La pesca del atún con caña se originó hace más de 200 años en Japón.

72

El palangre es un tipo de pesca que consiste en lanzar una línea con miles de anzuelos al mar. Aunque a veces puede provocar capturas accidentales, se trata de una pesca selectiva y limpia dirigida a especies específicas.

PESCA CON PALANGRE



73

La pesca con palangre requiere de un gran esfuerzo por parte de los pescadores ya que puede durar de 14 a 18 horas.

74

Otra forma de capturar atún es mediante la pesca con FAD (conocido así por sus siglas en inglés, *Fish Aggregating Device*) que consiste en colocar cientos de boyas grandes u objetos de gran tamaño en medio del mar, después de unos días regresan por ellos, lanzan una red para cercar la zona y pescar a todos los seres presentes.

setenta y cinco

Los atunes asociados a bancos libres presentan un peso medio de unos 34 kg mientras que aquellos capturados con objetos flotantes (FADS) tienen un peso promedio de 4 kg.

PESCA CON FAD



76

La conservación del atún mediante el uso de técnicas de enfriamiento tiene una gran relevancia en el mundo, tanto para los mercados locales como para la exportación. Con este recurso utilizado de forma apropiada, todas las especies de peces se mantienen frescas por más tiempo, por otra parte, aumentan las capturas y se beneficia económicamente a la embarcación y a su tripulación.

77

Tras la captura del atún, debe ser congelado en salmuera a temperatura de -9°C sin alcanzar -18°C rápidamente. Lo habitual es mantener temperaturas entre -13°C y -16°C .

78

La Alianza del Pacífico por el Atún Sustentable es un grupo de compañías pesqueras líderes en el mercado unidas por la sustentabilidad, comprometidas a cuidar los recursos naturales de hoy y mañana. Juntos trabajan para mejorar continuamente sus prácticas de pesca y para alinearse con los estándares globales de una pesca sustentable a largo plazo.

79

Los miembros de la Alianza del Pacífico por el Atún Sustentable se adhieren a estándares globales de operaciones pesqueras sustentables establecidas por científicos, gobiernos y grupos multilaterales para trabajar en la conservación del océano Pacífico Oriental. Siguen la guía sustentable establecida por la IATTC y el Acuerdo sobre el Programa Internacional para la Conservación de los Delfines (AIDCP) entre otros estándares internacionales.

80

La industria pesquera mexicana es líder a nivel mundial debido a sus altos estándares nacionales e internacionales en materia de sustentabilidad y protección al medio ambiente.

La industria mexicana del atún es una de las más ecológicamente selectivas, por eso el Instituto Nacional de Pesca (Inapesca) ha validado la abundancia y la estabilidad de las poblaciones de atún en México.

81

La pesquería en nuestro país funciona bajo la autoridad del Gobierno de México por medio de tres agencias gubernamentales relacionadas entre sí: la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), responsable de administrar la legislación pesquera; la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA), encargada de la adopción e implementación de decisiones de manejo pesquero y el Instituto Nacional de Pesca y Acuacultura (INAPESCA), entidad independiente de investigación que informa para la toma de decisiones de manejo pesquero.

32



EL ATÚN Y LA SALUD

83

Se le llama pescado azul o pescado graso porque tiene una proporción de grasa mayor al 5% entre los músculos (un pescado blanco o magro posee solo 2%), que a su vez es causante de su coloración externa.

84

Tiene un sabor que puede variar de suave a intenso medio y una textura muy firme, ideal para la elaboración de sushi y sashimi.

85

Es una rica fuente de selenio, vitamina A, vitamina D, vitamina B3, yodo, vitamina B12, proteínas y vitamina B6.

El atún aleta amarilla tiene un contenido de selenio que contrarresta por completo la toxicidad del mercurio, por lo que es una gran opción para consumo durante todas las etapas de la vida de un ser humano.

Colabora en la formación y mantenimiento de dientes, membranas mucosas y piel, así como de tejidos blandos y óseos, gracias a su aportación de vitamina A.

Ayuda a absorber y retener el calcio y el fósforo principalmente en los huesos debido a la vitamina D que se obtiene de él.

88

Gracias al alto contenido de vitaminas del complejo B, el atún contribuye en el crecimiento del cuerpo y lo apoya para utilizar y a descomponer los alimentos. Es importante mencionar que esas vitaminas no las almacena nuestro organismo, por eso su consumo debe ser diario.

89

El yodo presente en el atún ayuda a prevenir el hipotiroidismo, causante de depresión, fatiga extrema, ganancia de peso y disminución del metabolismo basal; por otra parte, este elemento también evita el cretinismo que produce retraso en el crecimiento corporal y mental, rigidez muscular, sordera y enanismo.

90

La vitamina B12 que aporta el atún, combate depresiones, estados de astenia y desánimo generalizado.

91

92

El atún contiene vitamina B6, esencial para el óptimo funcionamiento de las enzimas (proteínas reguladoras de procesos químicos en el cuerpo), el desarrollo del cerebro durante los primeros años de vida del ser humano y a tener un sistema inmunitario sano.

93

El atún es rico en ácidos grasos Omega 3, auxiliares en la prevención de problemas cardiacos y enfermedades crónico-degenerativas.

94

Su consumo es recomendable para mantener un peso sano porque no contiene sustancias que promuevan el exceso de grasa corporal y por otra parte, ayuda a eliminar la grasa que se ha acumulado.

95

El atún se consume fresco, ya sea conservado en hielo o congelado; este último método se ha desarrollado con la incorporación de la congelación a bordo de los grandes barcos atuneros, sobre todo para el atún aleta amarilla, consumido en los restaurantes de lujo de las grandes capitales.

MSC

CONOCE SU TRABAJO PARA SEGUIR DISFRUTANDO DE NUESTROS RECURSOS MARINOS
Francisco Vergara · Andrea Talamantes

Los programas de certificación pesquera permiten que las pesquerías se evalúen, por medio de un auditor independiente, respecto a un estándar de sostenibilidad. De esta manera las pesquerías que logran la certificación pueden comunicarles a sus socios comerciales y a sus consumidores (por medio de una ecoetiqueta) que el producto que compran proviene de una pesquería que se maneja sosteniblemente. Lo anterior siempre y cuando garanticen la cadena de custodia (CoC) de sus productos, es decir el seguimiento del pez desde mar hasta al anaquel.



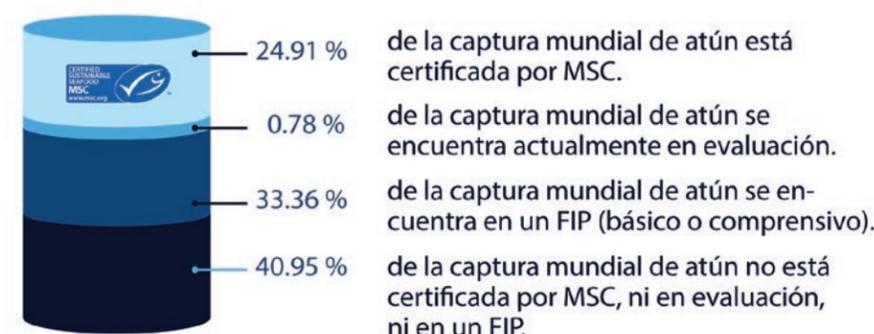
Proceso de certificación que realizan las pesquerías para comunicar al consumidor que la pesca viene de una fuente sostenible.

En este sentido el programa de certificación pesquera del Marine Stewardship Council (MSC) refleja las mejores prácticas pesqueras mundiales reconocidas tanto por la industria como por la academia, los gobiernos y la sociedad civil. El estándar de MSC se centra en tres principios: 1) la salud de las poblaciones sujetas a explotación, 2) minimizar los impactos ambientales y en el ecosistema y 3) una gestión eficaz de la pesquería.

Para evaluar estos aspectos de las pesquerías, el estándar del MSC cuenta con veintiocho indicadores de desempeño los cuales en total consideran más de 90 aspectos a evaluar. Para poder cumplir con los requisitos del estándar, las pesquerías requieren una calificación al menos de 80 en cada uno de los principios.

Por esta razón, para las pesquerías, obtener la certificación significa un mérito y la capacidad de proteger los medios de vida de las personas que se dedican a la pesca, y también, para el caso de Pesca Azteca, se traduce en atún para que futuras generaciones puedan disfrutarlo. A la par que se suman esfuerzos para cumplir con los compromisos mundiales como los objetivos de desarrollo sostenible de la ONU. Es por estas razones que como consumidores debemos de reconocer y premiar estos esfuerzos.

ATÚN CERTIFICADO POR EL MSC A NIVEL MUNDIAL



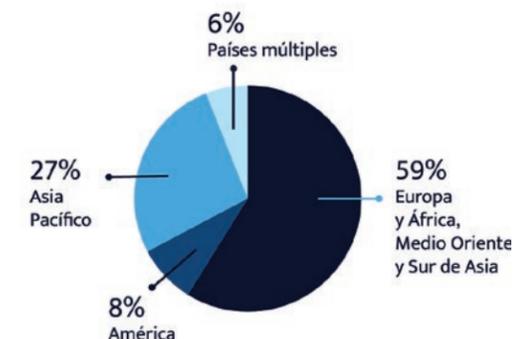
Datos Mayo 31,2020

VOLUMEN DE ATÚN EN EL PROGRAMA DE MSC



Datos Mayo 31,2020

DISTRIBUCIÓN DE VOLUMEN DE ATÚN MSC VENDIDO EN 18/19 POR REGIÓN



Panorama de la sostenibilidad de las capturas de atún a nivel mundial. Datos del liwel Marine Stewardship Council "Sustainable Tuna Handbook, 2020".



EL ATÚN Y SUS CERTIFICACIONES

96

La industria atunera mexicana está lista para satisfacer la demanda de los consumidores de este producto con apego a estrictos estándares internacionales de calidad e inocuidad en la industria de las conservas de atún enlatado y, en lo que se refiere a la pesca, bajo la más estricta certificación internacional emitida por el MSC, que vigila el cuidado de los ecosistemas marinos.

97

El producto de empresas atuneras ha ganado el certificado Halal por cumplir con los requisitos exigidos por la Ley Islámica para consumo de la población musulmana.

98

El certificado Kosher, que garantiza que un producto cumple con las normas de la religión judía, también ha sido conquistado por el atún, aspecto que beneficia las ventas del sector de la alimentación tanto en ingredientes como en productos.

99

Un buen atún cumple con la norma ISO 22000, estándar que fue desarrollado por la Organización Internacional de Normalización que establece los requisitos que debe cumplir cualquier asociación involucrada en la alimentación para asegurar la calidad de los procesos y garantizar al consumidor que el producto está en perfecto estado.

cién

La certificación de cumplimiento Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), es un sistema en el que se aborda la seguridad alimentaria mediante la identificación, el análisis y el control de los peligros físicos, químicos, biológicos y últimamente radiológicos, que abarcan desde las materias primas y las etapas del proceso de elaboración, hasta la distribución y el consumo del producto terminado.

ACERCA DE PESCA AZTECA

Somos una empresa líder en la pesca, la comercialización de túnidos, así como en la sustentabilidad y la protección del ambiente en México. Respecto a este último rubro, contamos con la certificación más prestigiosa para pesquerías de captura salvaje, otorgada por el Marine Stewardship Council, lo cual nos hace parte de un reducido grupo de pesquerías a nivel mundial.

El método de pesca, las técnicas y los equipos innovadores que utilizamos son respetuosos con el medio ambiente; nos permiten capturar atún adulto que ya se ha reproducido varias veces y con ello lograr un equilibrio de la especie de atún y una de las tasas más bajas de pesca incidental que cualquier otra pesquería comercial de este producto en el mundo. Somos una de las empresas que basa su selección en beneficio de la ecología para reducir el impacto que la pesca pueda tener sobre el ecosistema marino.

Al formar parte de la Alianza del Pacífico por el Atún Sustentable, en Pesca Azteca utilizamos parámetros que garantizan el cumplimiento de procesos sostenibles en las actividades de la flota atunera para salvaguardar tanto la vida de las especies marinas como la de los pescadores en el mar. Algunos de estos son:

- Apego al programa Dolphin Safe y la Comisión Interamericana de Atún Tropical, en el que se desarrollan maniobras específicas para el cuidado de especies protegidas.
- Cumplimiento del sistema de inocuidad (certificado HACCP) bajo los más altos estándares en todos los procesos, desde la captura, el almacenamiento, la congelación, la conservación y la descarga.
- Uso de tecnología de punta que permite generar procesos avanzados de monitoreo de maquinaria, equipo y telecomunicaciones. Así, se mantiene una constante comunicación y asesoría con la tripulación para una gestión eficiente del barco y capturas durante la pesca.

- Capacitación constante para tripulantes y personal de tierra sobre el cumplimiento de los estándares para respetar el medio ambiente y el ecosistema.
- Prevención de la contaminación de buques mediante el estricto apego los convenios internacionales como aquellos emitidos por la Organización Marítima Internacional, que revisa la eliminación de hidrocarburos y otras sustancias dañinas.
- Apego a los periodos de veda establecidos de manera oficial. Poco a poco se ha incrementado la duración de estas temporadas para evitar la sobreexplotación de la especie y generar un impacto positivo en su protección y desarrollo.

Nuestro método de pesca es mediante red de cerco, por lo que, mediante la maniobra de retroceso, los buzos liberan a las especies ajenas al atún que pudieran quedar dentro de la circunferencia formada por la red.

En Pesca Azteca contamos con una nueva infraestructura para carga de pescado que controla la temperatura y el peso de nuestro producto de exportación, conservando la inocuidad y la calidad del atún, garantizando la conservación de la cadena de frío en todas las etapas del proceso y, por ende, la seguridad del pescado que suministramos a nuestros clientes. Es por eso que en diciembre de 2020 obtuvimos la certificación ISO22000.

Con más de 35 años de historia, en Pesca Azteca seguimos innovando, reflejo de ello son proyectos para reducir emisiones de CO²; la inteligencia artificial para la predicción y la recomendación de zonas de pesca. Todos y cada uno de nuestros compromisos se nutren de nuestras convicciones como compañía en estricto apego y alineación a los Objetivos de Desarrollo Sostenible establecidos por la Organización de las Naciones Unidas.

REFERENCIAS

Propiedades del atún (s.d.). Recuperado del sitio web 10 propiedades.com: <http://10propiedadesde.com/alimentos/atun/>

Marrero, Annaliese (2020). *Atún de aleta amarilla: características, hábitat, alimentación*. Recuperado del sitio web de Lifeder: <https://www.lifeder.com/atun-de-aleta-amarilla/lifeder.com>

El Atún: especie de cultivo en crecimiento (2020, s.d.) Recuperado del sitio web de International Aqua feed: [https://aquafeed.co/entrada/el-atun-especie-de-cultivo-en-crecimiento-22527#:~:text=El%20atún%20\(Thunnus\)%20es%20un,son%20especialmente%20distintivas%20entre%20sí.&text=El%20atún%20también%20es%20un%20componente%20común%20en%20ensaladas%20y%20wraps](https://aquafeed.co/entrada/el-atun-especie-de-cultivo-en-crecimiento-22527#:~:text=El%20atún%20(Thunnus)%20es%20un,son%20especialmente%20distintivas%20entre%20sí.&text=El%20atún%20también%20es%20un%20componente%20común%20en%20ensaladas%20y%20wraps).

Alatorre R. Vanessa (2007). *Hábitos alimenticios del atún aleta amarilla Thunnus albacares y Barrilete Katsuwonus pelamis en cardúmenes mixtos del Océano Pacífico Oriental Tropical*, Tesis. Recuperado en el sitio web de Biblioteca Dr. Reuben Lasker: <https://www.repositoriodigital.ipn.mx/bitstream/123456789/13817/1/alatorrer1.pdf>

Pesquería de atún(s.d.) Recuperado del sitio web de Biblioteca Digital del ILCE: <http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx>

Conoce más sobre el Marlin Azul (2018, s.d.) Recuperado del sitio web Bigfish (2018): <https://www.bigfish.mx/360/Marlin-Azul-pezuccion-20180304-0003.html>. Atún de Aleta Amarilla(s.d.) Recuperado del sitio web Bio enciclopedia: <https://www.bioenciclopedia.com/atun-de-aleta-amarilla/>.

Misión. Comisión Permanente del Pacífico Sur (s.d.) Recuperado del sitio web de la Comisión permanente del Pacífico Sur: <http://cpps-int.org/index.php/home/mision-vision-y-objetivos>

Dónde Pescar (s.d.) Recuperado del sitio web dónde pescar: <http://www.dondepescar.com>

La pesca con palangre ¿Qué es y cómo se realiza? (s.d.) Recuperado del sitio web de Espesca.com: <https://espesca.com/palangre/> FAO. Recuperado de fao.org

Global STD. Sistema HACCP. Recuperado de globalstd.com

Gobierno de México. Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca. Recuperado de gob.mx

Pesca de atún: Greenpeace (2015) Recuperado de Greenpeace.org

Halal Quality Mexico. Recuperado de halalqualitymx.com

IATTC (2020). Investigaciones. Recuperado de iattc.org

ICCAT. Misión, visión y valores de la Comisión para la Conservación del Atún del Atlántico. Recuperado de iccat.int

Inapesca (2015). Plan de manejo pesquero atún Aleta amarilla. Recuperado de inapesca.gob.mx

Info Atún (2019). Recuperado de infoatun.mx

Med Line Plus (2019). Beneficios vitamina D. Recuperado de medlineplus.gov

Mejor Salud (2020). El Yodo en el cuerpo humano. Recuperado de mejorconsalud.as.com

MSC (2020). Pesquerías sostenibles. Recuperado de msc.org

Naciones Unidas. Día mundial del atún. Recuperado de un.org

National Institutes of Health (2019). Health information - Beneficios de vitamina B. recuperado de ods.od.nih.gov

Normas ISO. Certificación Kosher. Recuperado de normas-iso.com

Pacific Tuna Alliance (2020). Recuperado de pacifictunaalliance.org

PNUD <https://www.undp.org/content/undp/es/home/sustainable-development-goals/goal-14-life-below-water.html>

Plan de manejo pesquero – atún aleta amarilla (2015). Recuperado de Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

Profepa (2010). Áreas Naturales Protegidas. Recuperado de profepa.gob.mx

Sargazo. Recuperado de sargazo.com

Seafood, Recomendaciones para la pesca del atún. Recuperado de seafood.oregonstate.edu

Wardle, C.S., Videler, J.J., Arimoto, T., Franco, J.M. and He, P. (1989), *The muscle twitch and the maximum swimming speed of giant bluefin tuna, Thunnus thynnus L.. Journal of Fish Biology*, 35: 129-137. Recuperado de [Wikipedia.org https://doi.org/10.1111/j.1095-8649.1989.tb03399](https://doi.org/10.1111/j.1095-8649.1989.tb03399). Wikipedia.



