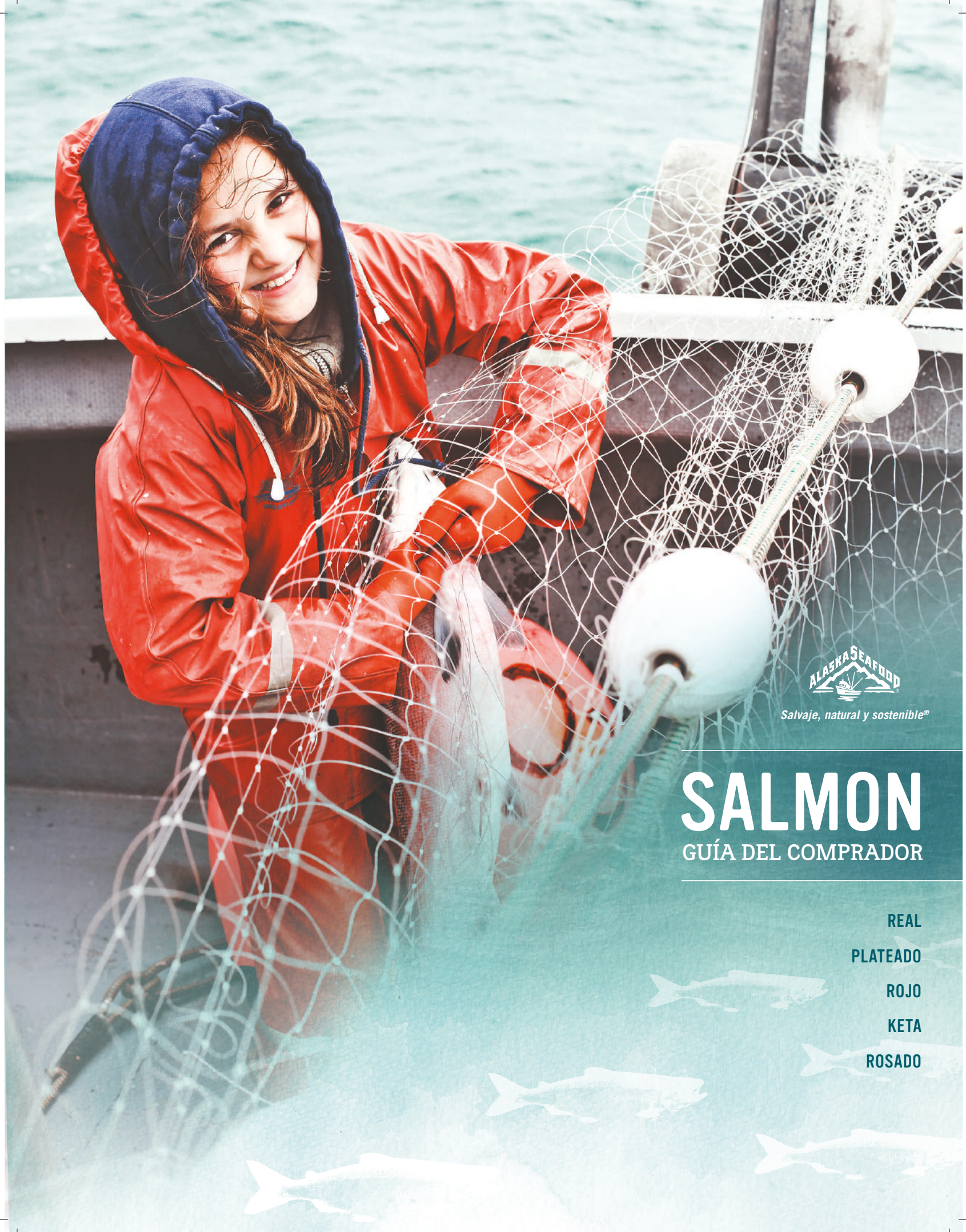




Salvaje, natural y sostenible®

SALMON

GUÍA DEL COMPRADOR

- REAL
- PLATEADO
- ROJO
- KETA
- ROSADO



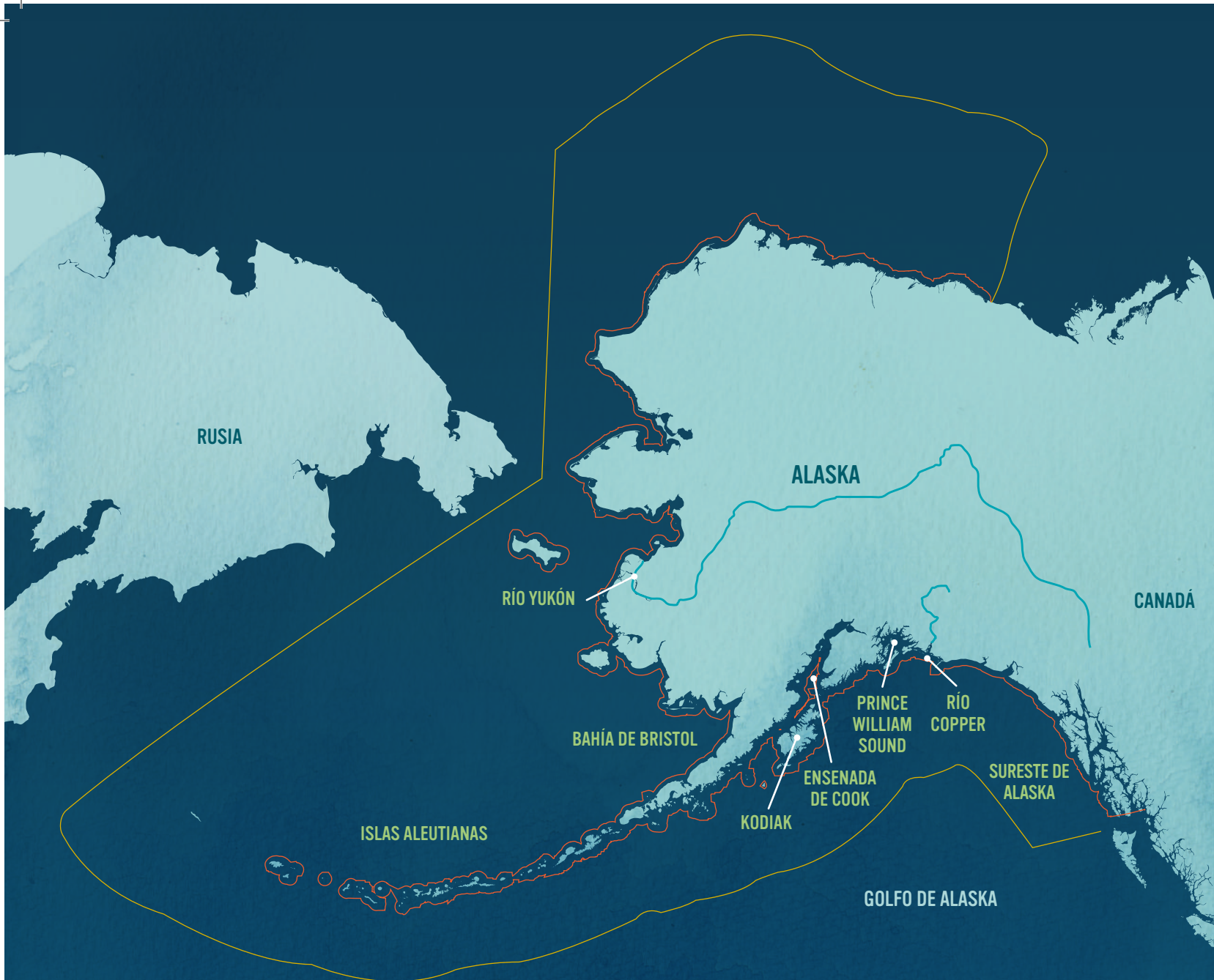


SALMÓN DE ALASKA

LAS AGUAS FRÍAS Y LIMPIAS DE ALASKA albergan enormes poblaciones de salmones del Pacífico. El sabor de los salmones de Alaska es el más puro y natural, por lo que no resulta sorprendente que sean codiciados por los consumidores de productos del mar de todo el mundo. El Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI) ha elaborado esta guía para informar a los compradores de salmón sobre su pesca, procesamiento y calidad, y sobre el compromiso de Alaska con la sostenibilidad.

ÍNDICE

- 1 INTRODUCCIÓN
- 2 ZONAS DE CAPTURA
- 3 LOS SALMONES DE ALASKA
- 4 LA PESCA DEL SALMÓN
- 6 LAS 5 ESPECIES DE SALMÓN DE ALASKA
- 7 SALMON: LA ENERGÍA VITAL DE COMUNIDADES COSTERAS
- 8 EL PROCESAMIENTO DEL SALMÓN: DEL BARCO AL PLATO
- 9 APROVECHAMIENTO EFICAZ
- 10 EL CONTENIDO NUTRICIONAL DEL SALMÓN - DISEÑADO POR LA NATURALEZA
- 12 LA CALIDAD DEL SALMÓN
- 14 LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS DE SALMÓN
- 13 LA GESTIÓN DE LAS PESQUERÍAS DE SALMÓN: UN MODELO
- 15 LA SOSTENIBILIDAD DEL SALMÓN



ZONAS DE CAPTURA

Las zonas de captura de Alaska albergan algunas de las pesquerías más productivas del mundo. En Alaska, toda la pesca se realiza dentro de la Zona Económica Exclusiva, región en la que la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar asigna a un estado derechos de exploración y explotación de los recursos marinos. Los salmones de Alaska se capturan en zonas relativamente cercanas a la costa, dentro de las zonas pesqueras regionales designadas y gestionadas por el estado de Alaska.

LEYENDA

- **AGUAS INTERIORES:** Desde la costa hasta 3 millas náuticas mar adentro la autoridad responsable de la gestión de la pesca es el estado de Alaska.
- **AGUAS FEDERALES:** En la llamada la Zona Económica Exclusiva, de 3 a 200 millas náuticas de la costa, la soberanía de la gestión de los recursos corresponde al gobierno federal de los Estados Unidos.
- **ZONAS DE PESCA COMERCIAL DE SALMÓN:** Ubicaciones de las principales pesquerías comerciales de salmón y poblaciones donde se procesa el salmón.

LOS SALMONES DE ALASKA

Los salmones de Alaska pertenecen al género *Oncorhynchus*, un término que combina dos palabras griegas: «onkos», que significa gancho, y «rhyno», que significa nariz, en referencia al hocico con forma de gancho (kype, en inglés) que desarrollan los salmones machos en la época de apareamiento.

Los salmones de Alaska son anádromos: los alevines inician su vida en aguas dulces y después migran a aguas saladas, donde maduran; posteriormente, regresan, ya adultos, para reproducirse o desovar, a las corrientes de agua dulce donde nacieron. Los salmones de Alaska son también semélparos: solo se reproducen una vez en la vida.

En Alaska se pescan cinco especies de salmón con fines comerciales.



REAL
King, chinook
Oncorhynchus tshawytscha



ROJO
Sockeye, red
Oncorhynchus nerka



PLATEADO
Coho, silver
Oncorhynchus kisutch



KETA
Chum
Oncorhynchus keta

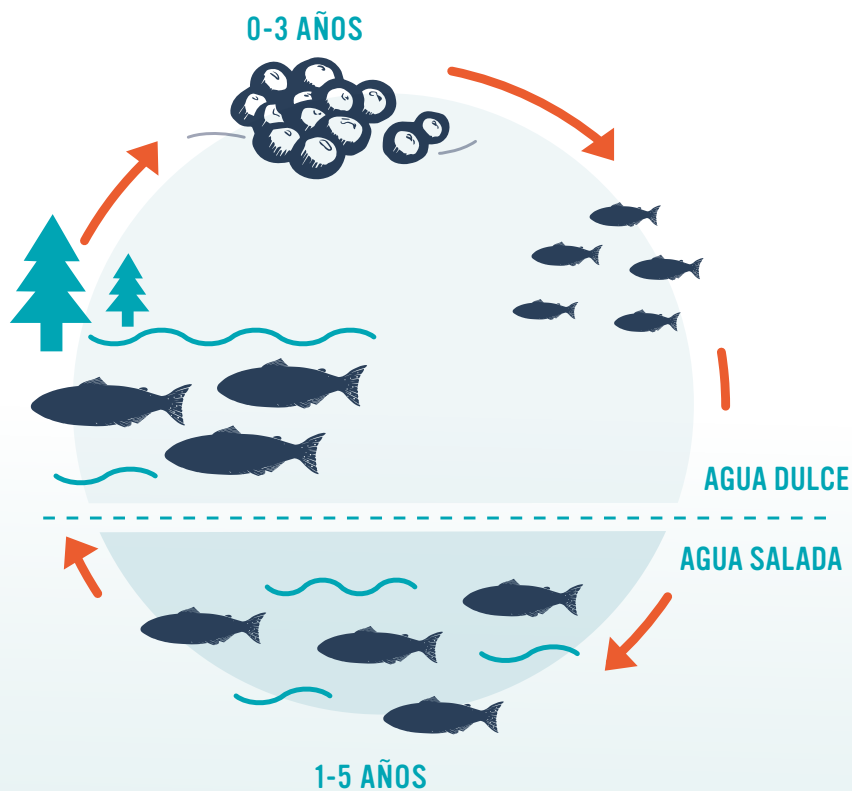


ROSADO
Pink, humpy
Oncorhynchus gorbuscha

CICLO DE VIDA DEL SALMÓN

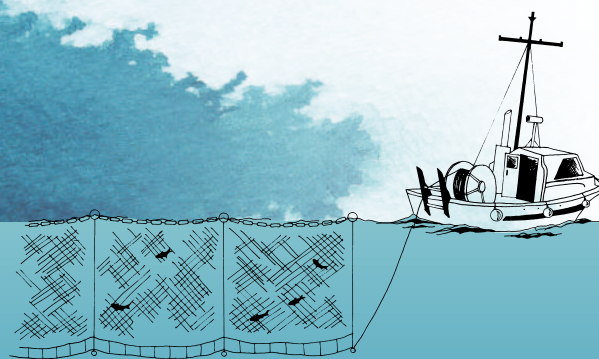
Los huevos de salmón, tras su incubación en los lechos de los ríos de agua dulce, eclosionan a comienzos de la primavera. Algunas especies de salmón emigran directamente río abajo hacia el mar, mientras que otras pasan de uno a tres años en ríos o lagos de agua dulce. Su maduración en el mar dura de uno a cinco años, aunque varía entre distintas especies y dentro de cada especie. Durante este tiempo, los salmones recorren las aguas de la costa de Alaska realizando grandes migraciones en el Golfo de Alaska y el Mar de Bering. Los salmones adultos regresan a los mismos cursos de agua dulce donde nacieron. La hembra pone entre 2 000 y 5 000 huevos en nido (llamado redd en inglés) que construye en el lecho de grava del río y el macho los fertiliza. Después del desove, los salmones adultos mueren y sus cadáveres aportan abundantes nutrientes al curso de agua y al ecosistema de tierras altas circundante.

* Si desea más información sobre el ciclo biológico de las especies de salmón, consulte el sitio web del Departamento de caza y pesca del Estado de Alaska (ADFG): adfg.alaska.gov

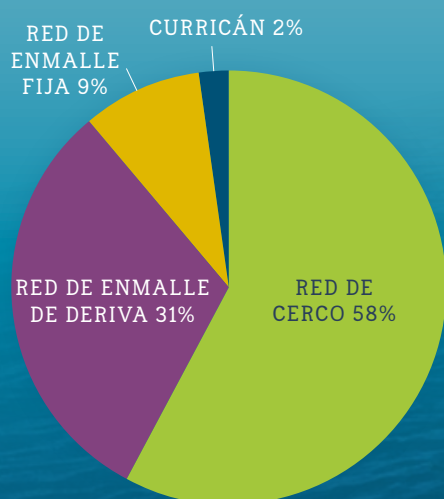


LA PESCA DEL SALMÓN EN ALASKA

Los pescadores de Alaska utilizan las distintas artes de pesca del modo más «limpio» posible y adaptado específicamente al comportamiento de las especies y a la ubicación de las pesquerías. Los salmones forman bancos compactos, sin mezclarse mucho con otras especies de peces, por lo que en la pesca comercial del salmón prácticamente no se producen capturas accesorias (de especies distintas a las de salmón). Los pescadores han colaborado con investigadores y gestores de las pesquerías para elaborar normas y métodos de asignación de cuotas para diferentes tipos de artes de pesca, pesquerías y períodos de pesca, con objeto de que la pesca del salmón en Alaska sea sostenible



VOLUMEN DE PESCA COMERCIAL POR TIPOS DE ARTE (PROMEDIO DE 10 AÑOS)



Fuente: Datos del Departamento de caza y pesca del Estado de Alaska (Alaska Department of Fish & Game, Commercial Fisheries Entry Commission), recopilados por McDowell Group.

PESCA CON REDES DE ENMALLE

Los trasmalleros forman en el agua una pared de redes de enmalle, suspendidas de corchos que flotan en la superficie, que puede abarcar una distancia de 275 a 550 metros y extenderse hasta profundidades variables dependiendo de la región y la norma aplicable. El término «enmalle» hace referencia al hecho de que los salmones que tratan de atravesar la red nadando quedan enganchados por las agallas en las mallas de la red.

PESCA CON REDES DE DERIVA: Los barcos colocan redes en las rutas migratorias de los salmones a lo largo de la costa e izan a bordo los peces capturados. Los buques de pesca con redes de deriva tienen una eslora similar a la de los curricaneros, de 8 a 13 metros.

PESCA CON RED DE ENMALLE FIJA: Un pequeño barco o esquife extiende una red de enmalle desde la orilla para capturar los salmones que nadan cerca de la costa. Tras mantenerla en el agua un tiempo determinado, la red se iza a mano.

rojo, keta, plateado, real y rosado

TEMPORADAS DE PESCA

ESPECIE	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
REAL						RED DE ENMALLE						
						RED DE ENMALLE						
PLATEADO												
ROJO												
KETA												
ROSADO												

GOLFO DE ALASKA

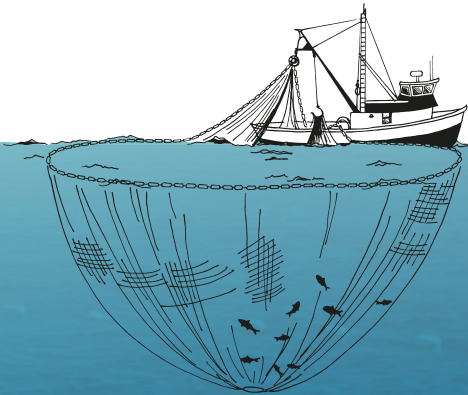
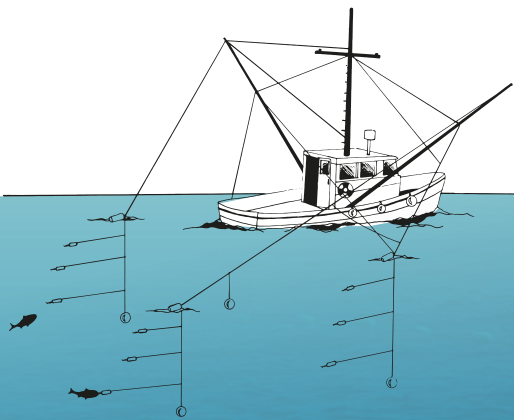
incluye las zonas de pesca de Yakutat, la ensenada de Cook, Kodiak, Chignik y la península de Alaska

MAR DE BERING

incluye las zonas de pesca de las islas Aleutianas, la bahía de Bristol y Ártico-Yukón-Kuskokwim

SURESTE DE ALASKA

incluye las muchas comunidades pesqueras del archipiélago costero del extremo sureste de Alaska



PESCA AL CURRICÁN

La pesca al curricán es un tipo de pesca artesanal que se practica solo en el sureste de Alaska. Los curricaneros son pequeñas embarcaciones tripuladas por una o dos personas que pescan con palangres con cebos artificiales o naturales. Por lo general, se asigna a estos barcos de pesca zonas de pesca más amplias, pero sus volúmenes de captura son menores que los de la pesca con redes. Los curricaneros suelen pescar mar adentro e interceptan a los salmones en alta mar cuando comienzan su migración a través de las aguas interiores. La pesca de salmón al curricán se centra en la calidad, no la cantidad.

real, plateado y keta

PESCA DE CERCO CON JARETA

Los cerqueros disponen una red circular que forma una bolsa que se cierra en la parte inferior. La red se mantiene flotando de corchos sintéticos dispuestos en la superficie y un esquiife arrastra un extremo de la red alrededor de un banco de salmones para encerrarlos en la bolsa. Una vez cerrada la bolsa, la red se iza a bordo con una polea motriz y un cabrestante. Los cerqueros suelen echar sus redes en zonas cercanas a la costa donde se reúnen grandes bancos de salmón. El tamaño de malla de las redes utilizadas en la pesca de cerco con jareta es menor que el de las redes de enmalle. Las redes de cerco abarcan unos 460 metros de largo y 30 metros de profundidad, aunque su tamaño varía según la región. Los cerqueros son los buques de pesca de salmón más grandes y los que capturan mayores volúmenes.

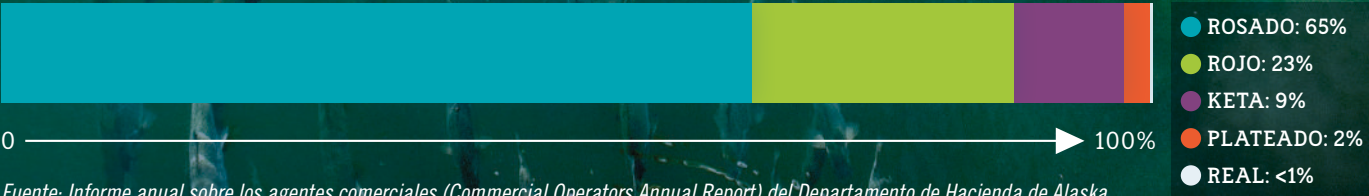
rosado, keta y rojo

ESPECIES DE SALMÓN DE ALASKA

En Alaska se pescan con fines comerciales cinco especies de salmón del Pacífico.

	DESCRIPCIÓN FÍSICA	CICLO VITAL	TAMAÑO PROMEDIO	ALIMENTACIÓN
 SALMÓN REAL DE ALASKA	manchas oscuras en el dorso y la cola; encías negras	agua dulce: 2 años mar: 1-5 años	10-30 lb (4,5-13,6 kg)	Arenque, lanzón, capelán y calamar
	<i>El salmón real más grande jamás capturado, en 1949, en Petersburg (Alaska), pesó 126 lb (57 kg).</i>			
 SALMÓN PLATEADO DE ALASKA	manchas negras en el dorso y la parte superior de la cola	agua dulce: 2 años mar: 2 años	6-12 lb (2,7-5,4 kg)	Arenque, lanzón, calamares y crustáceos pequeños
	<i>En agua dulce, los alevines de los salmones plateados establecen territorios que defienden de otros salmónidos.</i>			
 SALMÓN ROJO DE ALASKA	Sin manchas negras en el cuerpo ni en la cola	agua dulce: 1-3 años, en lagos y ríos mar: 1-3 años alimentándose antes de regresar a desovar	4-10 lb (1,8-4,5 kg)	Plancton y crustáceos y peces pequeños
	<i>La carne del salmón rojo tiene, de forma natural, un color rojo brillante debido a su mayor capacidad de absorber carotenoides (sustancias pigmentadas presentes en los alimentos) que otras especies de salmón.</i>			
 SALMÓN KETA DE ALASKA	De color verde azulado metálico, sin manchas grandes y cola bifurcada	agua dulce: 1 año mar: 3-4 años	8-12 lb (3,6-5,4 kg)	Plancton, peces pequeños y calamares
	<i>Hay dos migraciones de salmones keta adultos que regresan a los lugares de reproducción en aguas dulces: la temprana o de verano (de mayo a septiembre) y la tardía o de otoño (de septiembre a noviembre).</i>			
 SALMÓN ROSADO DE ALASKA	Manchas negras en el dorso y en toda la cola.	agua dulce: 1 año mar: 1 año	3-5 lb (1,4-2,3 kg)	Plancton, calamares, pequeños peces y crustáceos
	<i>Algunas poblaciones de salmón rosado crecen o menguan en años alternos: la población crece un año y disminuye el año siguiente ("año fuerte").</i>			

PROPORCIÓN DE CAPTURAS DE LAS DISTINTAS ESPECIES (PROMEDIO DE 10 AÑOS: 2006-2015)



Fuente: Informe anual sobre los agentes comerciales (Commercial Operators Annual Report) del Departamento de Hacienda de Alaska (Alaska Department of Revenue); datos recopilados por McDowell Group.

EL SALMÓN: LA ENERGÍA VITAL DE COMUNIDADES COSTERAS

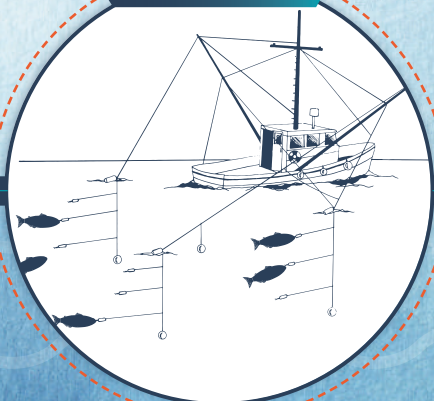
Las poblaciones indígenas de Alaska han subsistido durante miles de años del salmón capturado en las pesquerías tradicionales. Para garantizar que los pueblos indígenas y los habitantes de las zonas rurales de Alaska puedan practicar sus técnicas de pesca habituales y tradicionales, las leyes estatales y federales dan a quienes practican la pesca de subsistencia prioridad frente a otros pescadores. La pesca tradicional del salmón se ha convertido en una fuente de ingresos para muchos indígenas de Alaska. La inmensa mayoría de los salmones de la pesca comercial en Alaska se descargan y procesan en plantas distribuidas en numerosas pequeñas comunidades costeras a lo largo de los 55 000 kilómetros de costa de Alaska. Estos antiguos pueblos y ciudades dependen económicamente del salmón y, por lo tanto, tienen gran interés en apoyar la explotación sostenible de los recursos pesqueros en el largo plazo.



DEL BARCO AL PLATO

La pesquería del salmón de Alaska captura los peces en su hábitat natural, en mar abierto. Tras su captura, los salmones se transportan hasta instalaciones de procesamiento ubicadas en pequeñas comunidades de pescadores dispersas a lo largo de la costa de Alaska. El personal de estas instalaciones procesa los peces uno a uno, manualmente, para garantizar la calidad de los productos distribuidos. A continuación, los productos de salmón de Alaska se transportan por barco, avión y camión a minoristas y restaurantes para satisfacer la demanda de los consumidores de todo el mundo.

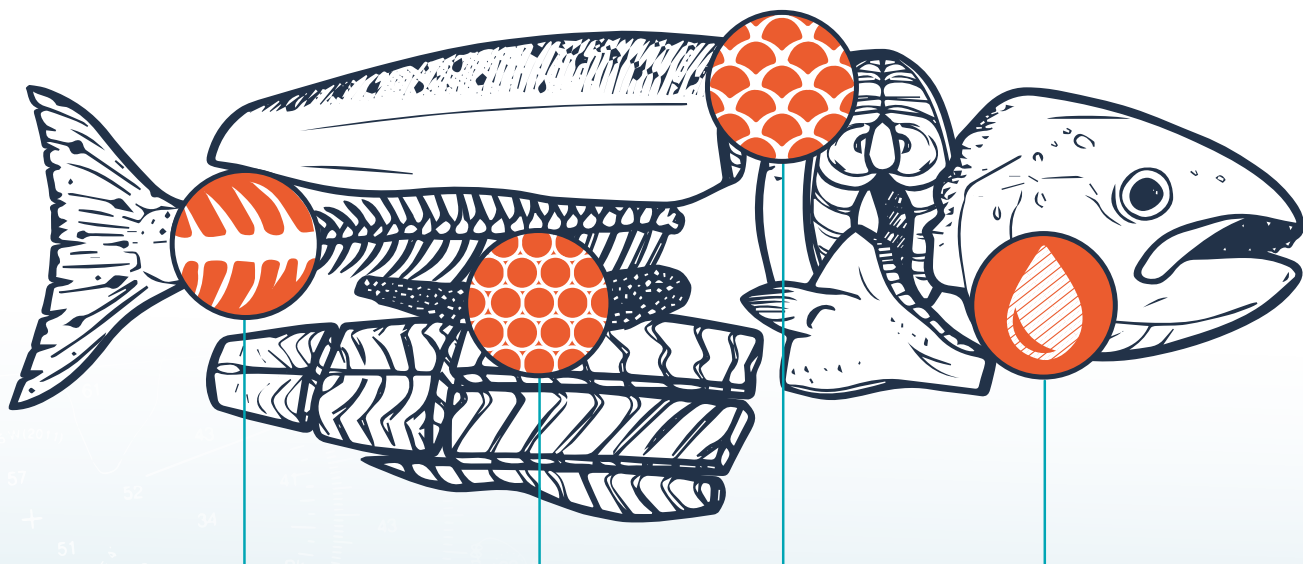
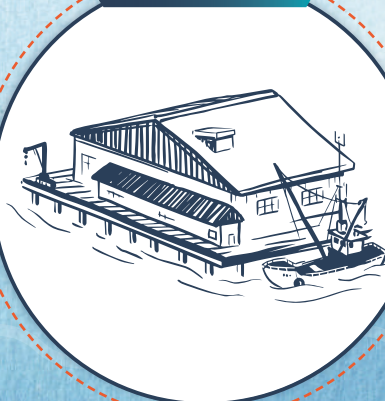
PESCA / BARCO



TRANSPORTE



PROCESADO



HARINA DE PESCADO: los recortes y huesos de salmón se transforman en harinas de pescado para uso como piensos para la acuicultura y como fertilizantes

HUEVAS: productos de ikura y sujiko altamente valorados

PIEL: para elaborar productos de peletería de alta calidad

ACEITE: excelente fuente de ácidos grasos omega-3 cardiosaludables (DHA y EPA)

TIPOS DE PRODUCTOS DE SALMON



DESCABEZADO Y
EVisCERADO (H&G)



HUESOS, HARINA, ACEITE



EN CONSERVA



EN FILETES
(FRESCO Y CONGELADO)



HUEVAS



PRODUCTOS SINGULARES
Y DE VALOR AÑADIDO

DISTRIBUCIÓN



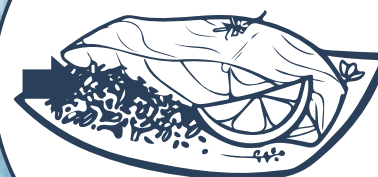
RESTAURANTE



MERCADO

SUPERMERCADO

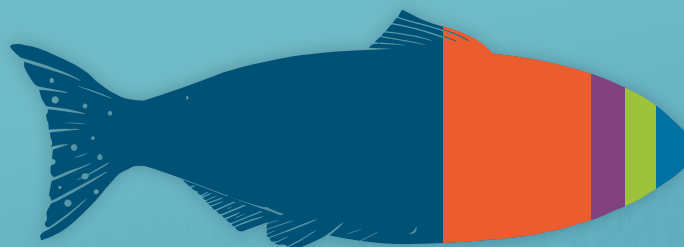
PLATO



UN APROVECHAMIENTO EFICAZ

La industria procura utilizar todas las partes del pescado, para un aprovechamiento óptimo y sostenible de este recurso natural. Con los subproductos del procesado primario, como las pieles, huesos y otras partes del pescado, se elaboran productos singulares o especiales. Se investiga constantemente para desarrollar nuevos tipos de productos que permitan el máximo aprovechamiento de los peces capturados. Los productos de salmón de Alaska con valor añadido, como el salmón ahumado, el caviar y el aceite de salmón, sustentan mercados innovadores y productivos. Dada la abundancia de los recursos marinos de Alaska y las prácticas de gestión responsable de las pesquerías, pueden producirse cantidades sustanciales de todos estos productos.

PRODUCTOS DE SALMÓN DE ALASKA PROMEDIO DE 10 AÑOS (2005-2014), EN PESO

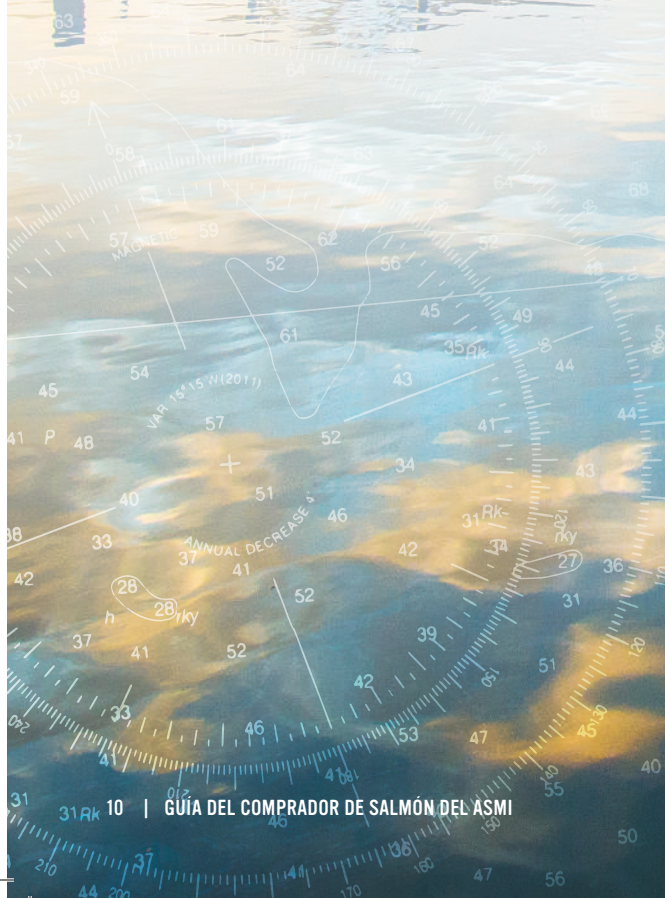


- DESCABEZADO Y EVisCERADO, CONGELADO 63%
- EN CONSERVA 22%
- DESCABEZADO Y EVisCERADO 5%
- HUEVAS 5%
- FILETE CONGELADO 4%
- FILETE FRESCO 1%

Fuente: Informe sobre la producción de salmón en Alaska (Alaska Salmon Production Report) del Departamento de Hacienda de Alaska (Alaska Department of Revenue)

EL CONTENIDO NUTRICIONAL DEL SALMÓN – DISEÑADO POR LA NATURALEZA

Las prolíficas poblaciones de salmón salvaje de Alaska, que están entre las últimas del mundo que mantienen sus migraciones naturales, son testimonio del carácter prístino de las aguas de Alaska y de la salud de los hábitats de los salmones. Por la singular topografía de su fondo marino y la presencia de corrientes oceánicas ricas en nutrientes, las aguas de Alaska son de las más productivas y limpias del mundo. La remota ubicación de las zonas de captura de salmón y las estrictas normas de Alaska en materia de inocuidad de los productos del mar garantizan la ausencia de contaminantes ambientales dañinos en estos productos. Los salmones capturados en las prístinas y limpias aguas de Alaska tienen altos contenidos de nutrientes. El salmón es una gran fuente de proteína magra y contiene abundantes ácidos grasos esenciales omega-3 de cadena larga, como los ácidos docosahexaenoico (DHA) y eicosapentaenoico (EPA) que solo se encuentran en productos de origen marino.



PROTEÍNAS

OMEGA-3

VITAMINA B12

VITAMINA A

VITAMINA D

SELENIO



Las PROTEÍNAS: son un nutriente esencial para el crecimiento y la conservación de las células del cuerpo. Las proteínas de pescado son excepcionalmente altas en aminoácidos esenciales.

Los ácidos grasos OMEGA-3 (DHA y EPA) son grasas buenas, que solo se encuentran en alimentos de origen marino, como el salmón. Reducen el riesgo de enfermedades del corazón y contribuyen al desarrollo del cerebro de los lactantes y niños.

La VITAMINA B12 es un nutriente esencial para la producción de eritrocitos y que ayuda a mantener sanas las células del sistema nervioso.

La VITAMINA A contribuye al crecimiento óseo y al mantenimiento de una visión sana, la función reproductiva y el sistema inmunitario.

La VITAMINA D interviene en la formación y conservación de los huesos y ayuda a prevenir enfermedades crónicas.

El SELENIO es un nutriente que, contrarresta los daños de los radicales libres y es un factor crucial para limitar la toxicidad del mercurio.

AGUAS LIMPIAS, PESCADO PURO

LOS SALMONES DE ALASKA

	REAL	PLATEADO	ROJO	KETA	ROSADO
CALORÍAS	231	139	156	154	153
PROTEÍNAS (G)	26	23	26	26	25
GRASA (G)	13	4	6	5	5
SODIO (G)	60	58	92	64	90
COLESTEROL (MG)	85	55	61	95	55
OMEGA-3s (MG)	1740	1059	860	804	607
VITAMINA B12 (µG)	2.87	5.00	4.47	3.46	4.73
VITAMINA A (IU)	496	169	193	114	126
VITAMINA D (IU)	N/A	451	670	N/A	522
SELENIO (µG)	47	38	36	47	38
POTASIO (MG)	505	434	436	550	439
HIERRO (MG)	0.91	0.61	0.52	0.71	0.45
CALCIO (MG)	28	45	11	14	8

SALMÓN DE ALASKA EN CONSERVA*

	ROJO	KETA*	ROSADO
CALORÍAS	167	141	138
PROTEÍNAS (G)	24	21	23
GRASA (G)	7	6	5
SODIO (G)	408	391	381
COLESTEROL (MG)	79	39	83
OMEGA-3s (MG)	1257	1175	1077
VITAMINA B12 (µG)	6	4	5
VITAMINA A (IU)	184	60	65
VITAMINA D (IU)	841	N/A	580
SELENIO (µG)	34	47	40

Tamaño de una porción: 100 g (3,5 oz)
* sobre peso escurrido, con hueso

Fuente: Base de datos nutricionales de referencia del USDA, edición 28 (USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 28)

LA CALIDAD DEL SALMÓN

La captura inicial, la manipulación y el almacenamiento del pescado y las operaciones básicas de procesamiento anteriores al envasado son importantes factores que influyen en la calidad de los productos finales. Para determinar el valor o grado de preferencia se deben considerar el tamaño, las características de coloración internas y externas, el contenido de grasa, el grado de madurez, el método de captura, la frescura y el estado de conservación. Por lo tanto, en la «calidad» influyen tanto las características intrínsecas del pescado como la manipulación a la que ha sido sometido, su grado de frescura

y su conservación. Una característica propia del salmón salvaje es el cambio natural de forma y color que se produce a medida que madura y se acerca a su lugar de reproducción en agua dulce. Hay un nicho de mercado para cada tono de color de salmón. Si necesita más información sobre los grados de coloración de la piel y la carne de las distintas especies de salmón, solicítela al ASMI través de su página web: www.alaskaseafood.org.

Para garantizar la máxima calidad del salmón salvaje de Alaska capturado, la mayoría de los procesadores cuentan

con programas de garantía de la calidad o programas de incentivos basados en la calidad del pescado entregado a la planta de procesamiento. Además, los productores de salmón y sus clientes colaboran para garantizar los niveles máximos de calidad de los productos. Muchos clientes llevan a cabo, por iniciativa propia, inspecciones y auditorías de sus proveedores de salmón. En esta práctica, habitual en la industria, se presta especial atención a la rastreabilidad («trazabilidad») de todos los productos.

VARIACIONES DE LA COLORACIÓN DE LA PIEL DE LOS SALMONES

SALMÓN REAL DE ALASKA



SALMÓN PLATEADO DE ALASKA



SALMÓN ROJO DE ALASKA



SALMÓN KETA DE ALASKA



SALMÓN ROSADO DE ALASKA



MENOS MADURO

▶ COMPLETAMENTE MADURO

Si desea información más detallada sobre la coloración de la piel de los salmones, consulte la Guía de evaluación del color del salmón del Pacífico (Color Evaluation Guide for Pacific Salmon) publicada en el sitio web de ASMI.



INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS DE SALMON

El cumplimiento estricto de las normas de inocuidad en el procesamiento del salmón pone de manifiesto el compromiso de la industria del salmón de Alaska con la calidad de sus productos. En aplicación de los requisitos establecidos por la FDA de los Estados Unidos en el sistema de Análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) para los productos del mar, se examinan los peligros de cada una de las operaciones de procesamiento, desde la materia prima hasta la distribución de los productos, y se establecen medidas de control.

El Departamento de Conservación del Medio Ambiente del estado de Alaska (Alaska Department of Environmental Conservation) cuenta con un programa riguroso de análisis de la presencia de contaminantes ambientales en los peces de Alaska. El estado de Alaska financia este programa para garantizar la salubridad de sus recursos naturales, marinos y de agua dulce. Las especies de salmón de Alaska se analizan anualmente y nunca se han detectado concentraciones preocupantes de contaminantes. Los resultados del programa de control de los peces pueden consultarse en: dec.alaska.gov.

LA GESTIÓN DE LAS PESQUERÍAS DE SALMÓN DE ALASKA: UN MODELO

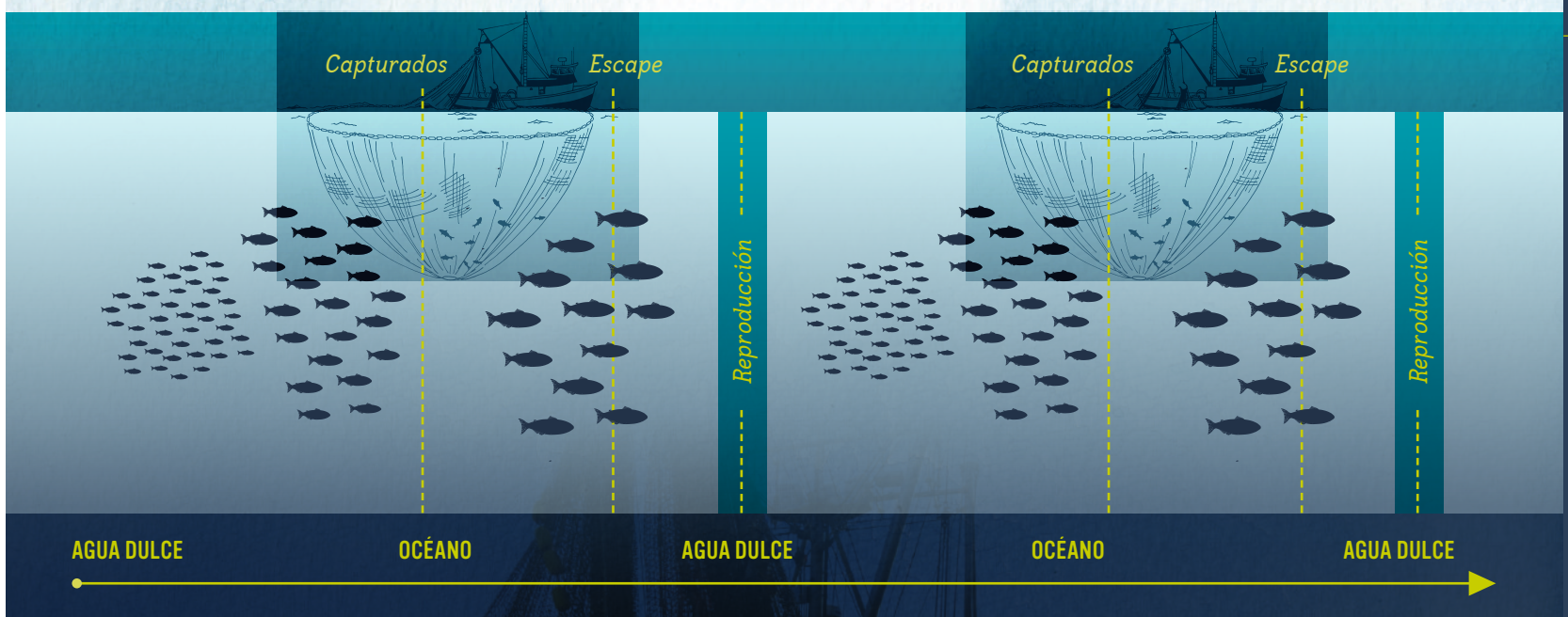
Los salmones de Alaska viven en condiciones naturales y, por lo tanto, el número de ejemplares que regresan a los cursos de agua dulce para reproducirse está sujeto a variaciones naturales. En Alaska, a diferencia de otras partes del mundo, no hay poblaciones de salmón amenazadas ni en peligro de extinción. En Alaska ha habido abundancia de salmones desde hace miles de años y sus poblaciones se gestionan para garantizar que continúe habiendo abundantes salmones en el futuro.

El Departamento de caza y pesca de Alaska (Alaska Department of Fish and

Game, ADFG) gestiona la pesquería de salmón mediante el establecimiento de «objetivos de escape»; es decir, en la pesca se evita la captura de un número suficiente de salmones adultos sexualmente maduros y se permite que alcancen los lugares de reproducción en el hábitat de agua dulce, manteniendo así la salud a largo plazo de las poblaciones de salmón. Las capturas comerciales varían de unos años a otros para que la tasa de escape se mantenga constante. En Alaska, se realiza una gestión táctica de las pesquerías de salmón, en tiempo real, basada en el recuento de los peces que remontan los ríos hacia sus lugares

de reproducción. Los ictiólogos utilizan diversos métodos para el seguimiento del escape: mediante sonar, evaluaciones aéreas o recuentos visuales de los peces desde puestos instalados en sus rutas de migración. Este sistema de gestión de la pesca del salmón implantado en Alaska, que se adapta a las condiciones de cada temporada, se ha convertido en un modelo a seguir para organismos responsables de la gestión de los recursos pesqueros de todo el mundo.

LA GESTIÓN DE LA PESCA DEL SALMÓN



SALMÓN SOSTENIBLE

En Alaska, el futuro del medio ambiente y de las poblaciones de especies marinas se consideran más importantes que el aprovechamiento inmediato de las oportunidades de pesca comercial. Según establece la constitución de Alaska, las pesquerías del estado se gestionan para mantener volúmenes sostenibles de recursos pesqueros en sus aguas. En 1959, el pueblo de Alaska decidió que

«El uso, desarrollo y mantenimiento [de los recursos pesqueros] debe basarse en el principio del rendimiento sostenible.»

Todos los aspectos de las pesquerías de salmón de Alaska se regulan mediante normas estrictas que se cumplen de forma rigurosa gracias a una estrecha vigilancia. La Junta de pesquerías de Alaska (Alaska Board of Fisheries) establece estrictas normas y políticas de pesca. El ADFG es el organismo responsable de su aplicación para garantizar que las poblaciones de salmón produzcan un rendimiento máximo a largo plazo.

Las pesquerías de salmón de Alaska están certificadas, de forma independiente, como pesquerías sostenibles por el programa de Gestión responsable de las pesquerías (Responsible Fisheries Management) de Alaska y por el Marine Stewardship Council (MSC).



CERTIFIED
SUSTAINABLE
SEAFOOD
MSC
www.msc.org



DIRECTRICES PARA LA SOSTENIBILIDAD DEL SALMÓN DE ALASKA

En la Política de pesquerías de salmón sostenibles (Sustainable Salmon Fisheries Policy) de Alaska se establecen los principios rectores de la conservación y la gestión de los salmones y se fomentan enfoques innovadores para la colaboración en investigaciones en este ámbito.

1

CUSTODIA DE LOS HÁBITATS

Para permitir a los salmones el paso seguro por hábitats de agua dulce, de estuario y marinos, la Ley de los peces anádromos (Anadromous Fish Act), piedra angular del programa estatal de protección de los hábitats del salmón, establece la protección por el ADFG de un conjunto de cursos fluviales que son hábitats de especies anádromas.

2

CIENCIA Y GESTIÓN PARA CONSERVAR LAS POBLACIONES

Se continúa investigando para conocer mejor los ecosistemas de los salmones y los efectos del cambio medioambiental.

3

REGULACIÓN DE LA ACTIVIDAD HUMANA

Distintas asociaciones y organismos trabajan, combinando sus recursos, para reducir al mínimo el impacto de las actividades humanas en las poblaciones de salmón.

4

PARTICIPACIÓN DE LA POBLACIÓN

La toma de decisiones relativas a la pesca se rige por un procedimiento público abierto, a través de comités de asesoramiento, reuniones públicas y la participación transparente y abierta de la Junta de pesquerías de Alaska.

5

GESTIÓN DE LA CONSERVACIÓN

En tiempos de incertidumbre, las decisiones de los responsables de la gestión favorecerán la protección de las poblaciones de salmón para garantizar la abundancia de este recurso en Alaska para las generaciones futuras.

Si desea degustar el salmón de Alaska, pruebe las recetas que proponemos en: <http://www.wildalaskaseafood.com/recipe-finder/>



>> Salmón de Alaska con costra de azúcar



>> Salmón rojo de Alaska con queso de cabra al wasabi



>> Salmón rojo de Alaska con café y especias del noroeste

PUBLICACIONES SOBRE EL SALMÓN

Si desea más información sobre el salmón de Alaska, consulte otras publicaciones del ASMI, como las siguientes:

ALASKA SALMON ROE BROCHURE (Folleto sobre las huevas de salmón de Alaska)

PACIFIC SALMON SKIN COLOR EVALUATION GUIDES (Guías para la evaluación de la coloración de la piel de los salmones del Pacífico)

PACIFIC SALMON MEAT COLOR GUIDES (Guías de la coloración de la carne de los salmones del Pacífico)

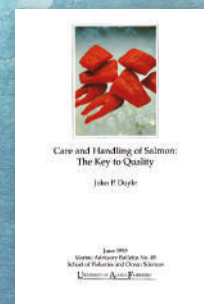
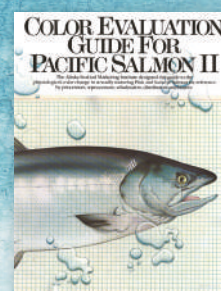
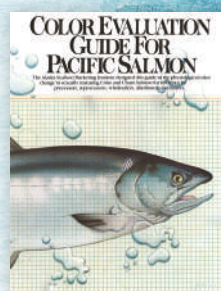
RECOMMENDED STATEWIDE QUALITY SPECIFICATIONS AND GRADES FOR ALASKA FRESH AND FROZEN SALMON (Especificaciones y grados de calidad del salmón fresco y congelado recomendados en el estado de Alaska)

CARE AND HANDLING OF SALMÓN: THE KEY TO QUALITY (El cuidado y la manipulación del salmón, claves de la calidad)

WILD ALASKA SALMON TRIM GUIDE (Guía de cortes de salmón salvaje de Alaska)

Puede descargar estos documentos en pdf de nuestra página web o solicitar que se los enviemos:

www.alaskaseafood.org o llamando al 1-800-478-2903





Salvaje, natural y sostenible®

OFICINA REGIONAL DE AMERICA DEL SUR

Al. Lorena, 800 • cj. 1803 • São Paulo/SP • Brasil • +55 11 2579-0431

cnascimento@riverglobal.net • www.alaskaseafoodlatam.com

Publicado en noviembre de 2016



Salvaje, natural y sostenible®

CONVERSIONES AL SISTEMA MÉTRICO

ONZAS (OZ)	GRAMOS (G)	LIBRAS (LBS.)
2	56,7	0,125
4	113,4	0,25
6	170,1	0,375
8	226,8	0,5
10	283,5	0,625
20	567	1,25
40	1134	2,5

CONVERSIONES ENTRE UNIDADES

ONZAS (OZ)	GRAMOS(G) O KILOGRA(KG)	LIBRAS (LBS.)	ONZAS (OZ)	GRAMOS(G) O KILOGRA(KG)	LIBRAS (LBS.)	ONZAS (OZ)	GRAMOS(G) O KILOGRA(KG)	LIBRAS (LBS.)
1	28,3 G	0,062	10	283,5 G	0,625	112	3,18 KG	7
2	56,7 G	0,125	16	453,6 G	1	160	4,54 KG	10
3	85,0 G	0,1875	20	567,0 G	1,25	192	5,44 KG	12
4	113,4 G	0,25	32	907,2 G	2	240	6,80 KG	15
5	141,7 G	0,3125	40	1,13 KG	2,5	320	9,07 KG	20
6	170,1 G	0,375	48	1,36 KG	3	400	11,34 KG	25
7	198,4 G	0,4375	64	1,81 KG	4	560	15,88 KG	35
8	226,8 G	0,5	80	2,27 KG	5	640	18,14 KG	40

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE • WWW.ALASKASEAFOODLATAM.COM

©2016 ASMI 23-017

