Salvaje, natural y sostenible®

# GUÍA DEL COMPRADOR DE MARISCOS

CANGREJO REAL
CANGREJO DE NIEVE
BUEY DEL PACÍFICO
CAMARÓN
VIEIRA GIGANTE DEL PACÍFICO
ALMEJA PANOPEA
NAVAJA DEL PACÍFICO
OSTRA DEL PACÍFICO
ERIZO DE MAR
PEPINO O COHOMBRO DE MAR

NO-DISCHARGE ZONE
(See note)
MAGNETIC
ANNUAL DECREASE

# MARISCOS DE ALASKA

LAS AGUAS FRÍAS Y LIMPIAS DE LA COSTA DE ALASKA albergan grandes poblaciones sostenibles de diversas especies de mariscos, muchas con gran demanda en los mercados de productos del mar de todo el mundo. Aunque en Alaska hay muchas especies de mariscos, en la presente Guía del comprador elaborada por el Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI) se describen las especies de mayor interés en el sector pesquero. En la presente guía se abordan aspectos que interesan a los compradores de mariscos de Alaska, como los tipos de productos y aspectos relativos a su envasado, calidad y propiedades nutricionales. La palabra «marisco» engloba a los crustáceos, como los cangrejos y los camarones; los moluscos, como las almejas; y los equinodermos, como los cohombros o pepinos de mar y los erizos de mar.

# ÍNDICE


1 INTRODUCCIÓN

2 ZONAS DE PESCA

3 ESPECIES DE MARISCOS DE ALASKA

4 LA PESCA DE MARISCOS

6 PERFILES DE ESPECIES DE MARISCOS

13 DEL BARCO AL PLATO

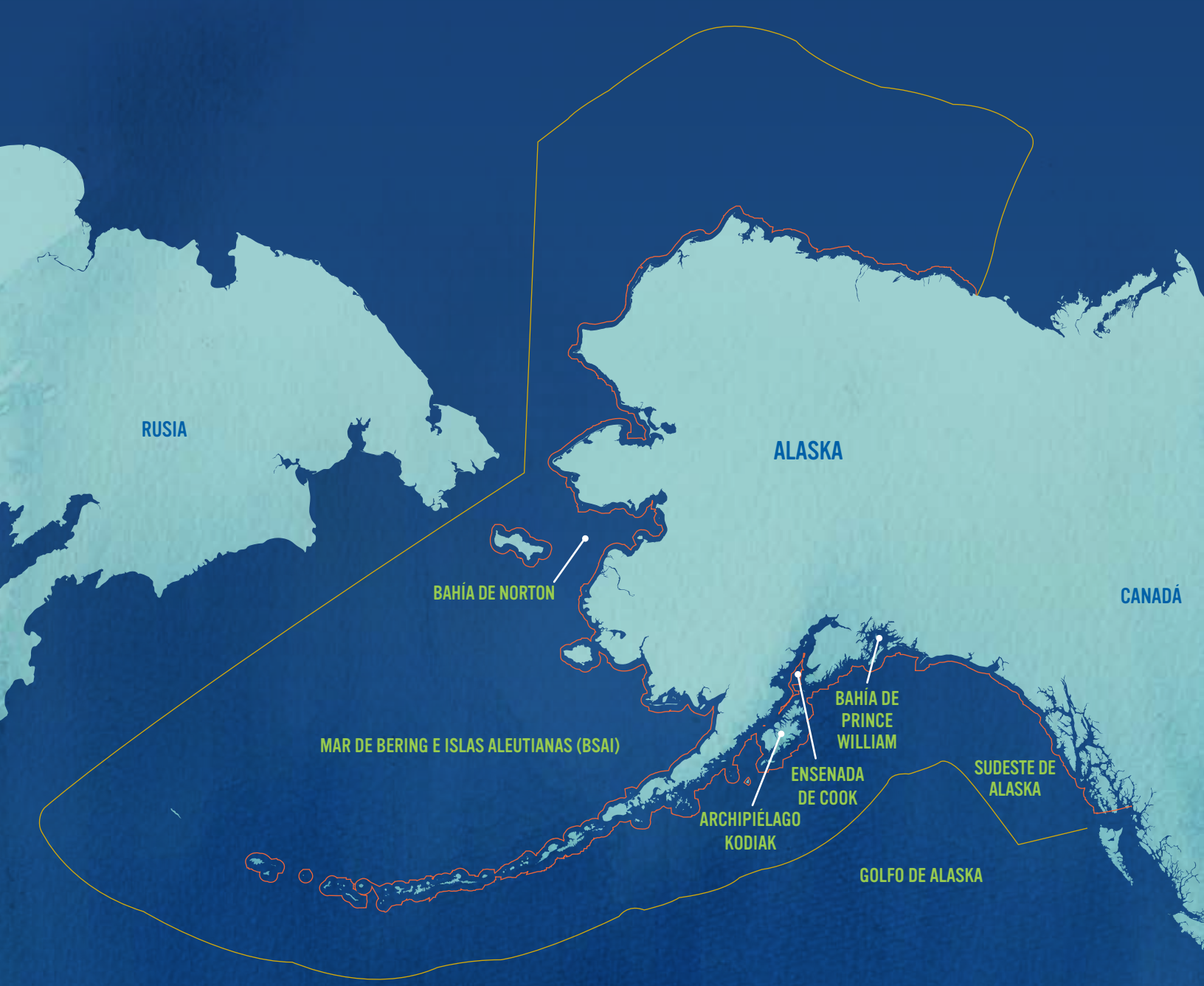
14 TIPOS DE PRODUCTOS DE MARISCOS

16 INOCUIDAD DE LOS MARISCOS

16 PROPIEDADES NUTRICIONALES DE LOS MARISCOS

18 GESTIÓN DE LAS PESQUERÍAS DE MARISCOS

19 SOSTENIBILIDAD DE LOS MARISCOS




## ZONAS DE PESCA

Las zonas de pesca de mariscos de Alaska albergan algunas de las pesquerías más productivas del mundo. Todos los mariscos de Alaska se capturan 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 sobre los recursos marinos.

### LEYENDA

— **AGUAS INTERIORES:** Desde la costa hasta 3 millas náuticas mar adentro la autoridad responsable de la gestión de las pesquerías 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 MARISCOS:** Ubicaciones de las principales zonas de pesca de mariscos.

# MARISCOS DE ALASKA

## CRUSTÁCEOS

**CANGREJO REAL ROJO**
*Paralithodes camtschatica*

**CANGREJO REAL AZUL**
*Paralithodes platypus*

**CANGREJO REAL DORADO**
ANTERIORMENTE CONOCIDO COMO CANGREJO REAL MARRÓN
*Lithodes aequispina*

**CANGREJO DE NIEVE OPILIO**
*Chionoecetes opilio*

**CANGREJO DE NIEVE BAIRDI (TANNER)**
*Chionoecetes bairdi*

**BUEY DEL PACÍFICO**
*Metacarcinus magister*

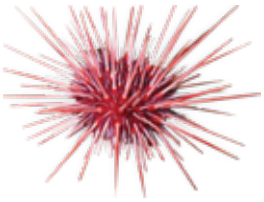
**CAMARÓN MALACHO**
*Pandalus hypsinotis*

**CAMARÓN MANCHADO**
*Pandalus platyceros*

**CAMARÓN NORTEÑO**
*Pandalus borealis*

**CAMARÓN DE BANDA**
*Pandalopsis dispar*

## EQUINODERMOS



**ERIZO DE MAR (ROJO)**
*Strongylocentrotus franciscanus*

**PEPINO O COHOMBRO DE MAR (ROJO)**
*Parastichopus californicus*

## MOLUSCOS

**VIEIRA GIGANTE DEL PACÍFICO**
*Patinopecten caurinus*

**ALMEJA PANOPEA**
*Panopea generosa*

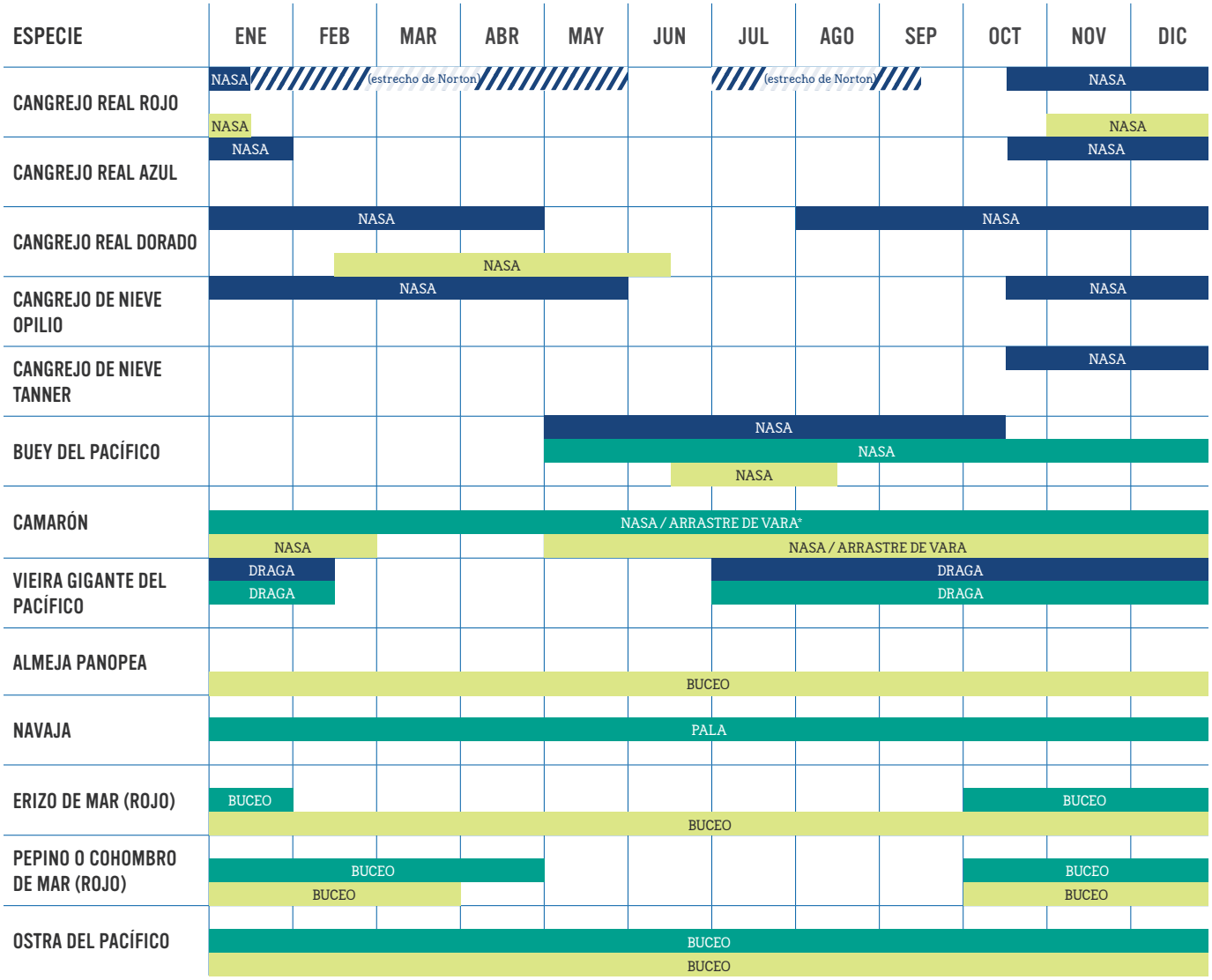
**NAVAJA DEL PACÍFICO**
*Siliqua patula*

**OSTRA JAPONESA O DEL PACÍFICO**
*Crassostrea gigas or Magallana gigas*

# LA PESCA DE MARISCOS EN ALASKA

Los mariscadores de Alaska están comprometidos con el uso de métodos de pesca responsables y han participado en estudios científicos para evitar la pesca accidental de especies no deseadas. Los mariscadores cooperan con los investigadores para desarrollar artes de pesca y técnicas de captura modificadas que reducen la captura accesoria, mejoran la calidad y preservan el hábitat marino.

# TEMPORADAS DE PESCA




**MAR DE BERING**

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

**GOLFO DE ALASKA**

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

**SUDESTE DE ALASKA**

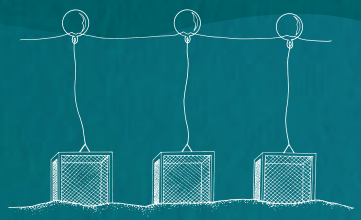
*incluye las numerosas comunidades pesqueras del archipiélago de Alaska*

# TIPOS DE TÉCNICAS DE PESCA

## NASAS

Las nasas son jaulas con estructura de acero, recubiertas de malla, con aberturas anulares para permitir la salida de los cangrejos de menor tamaño. Las nasas para cangrejos deben tener paneles biodegradables que permitan la liberación de todos los cangrejos tras permanecer cierto tiempo sumergidas. Tras cebar las nasas, la tripulación las descuelga por el costado del buque y las deja «a remojo» durante más o menos tiempo dependiendo de la pesquería. Se fijan con líneas a boyas de superficie para su recuperación con el sistema hidráulico del buque. Los mariscadores pueden disponer las nasas individualmente o en series de múltiples nasas unidas a una línea madre.

*Cangrejos, camarones y almejas*



## BUCEO

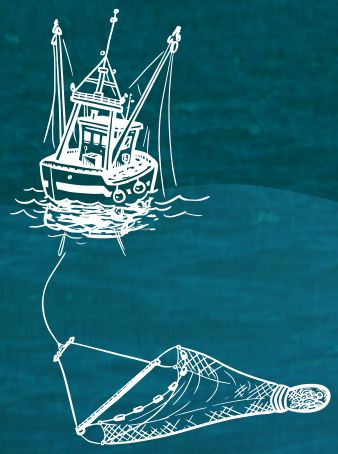
Los mariscadores se zambullen desde los barcos y bucean hasta el fondo marino, donde seleccionan los mariscos a mano. Un compresor (hookah) bombea aire a los buzos continuamente, por un tubo, mientras buscan mariscos. Los buzos extraen los mariscos de su hábitat del fondo marino con un rastrillo o un chorro de agua a presión y los guardan en una bolsa de malla atada a la cintura hasta que regresan al barco que los espera en la superficie.

*Almejas, erizos y pepinos de mar*

## DRAGA

Las vieiras se cosechan con una draga, una estructura metálica rectangular de aproximadamente 12 pies (3,6 metros) de ancho que lleva adjunta una red cuchara de malla de cadena. Los buques suelen arrastrar dos dragas lentamente sobre el lecho marino donde hay vieiras durante hasta una hora antes de izarlas.

*Vieiras*



## PALA/RASTRILLO

Los mariscadores se desplazan, ya sea caminando por la playa o en un bote (esquife), hasta los bancos de almejas donde las recolectan con palas y rastrillos y las transportan en cubos.

*Navajas*

**Las ostras del Pacífico se cultivan en bandejas o redes que se suspenden en el agua desde palangres o balsas y se cosechan a mano.*

# ESPECIES DE MARISCOS

## TODOS LOS CANGREJOS

### DESCRIPCIÓN FÍSICA

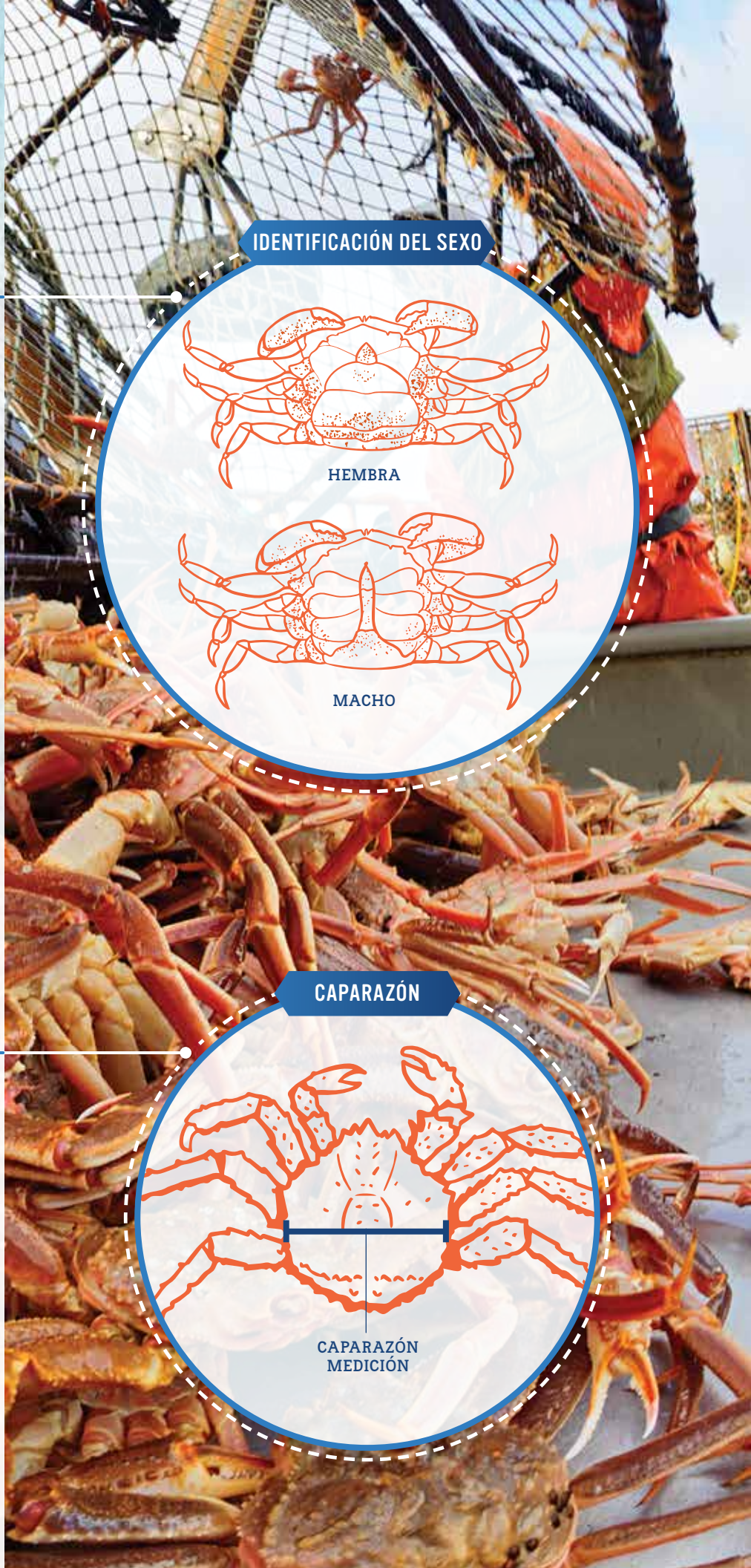
Su exoesqueleto o caparazón, compuesto de quitina, no crece al crecer el cuerpo del cangrejo, por lo que debe sustituirlo cada cierto tiempo por uno nuevo, más grande: es lo que se conoce como «muda». El sexo del cangrejo se determina examinando su abdomen: las hembras lo tienen redondeado y en los machos es triangular.

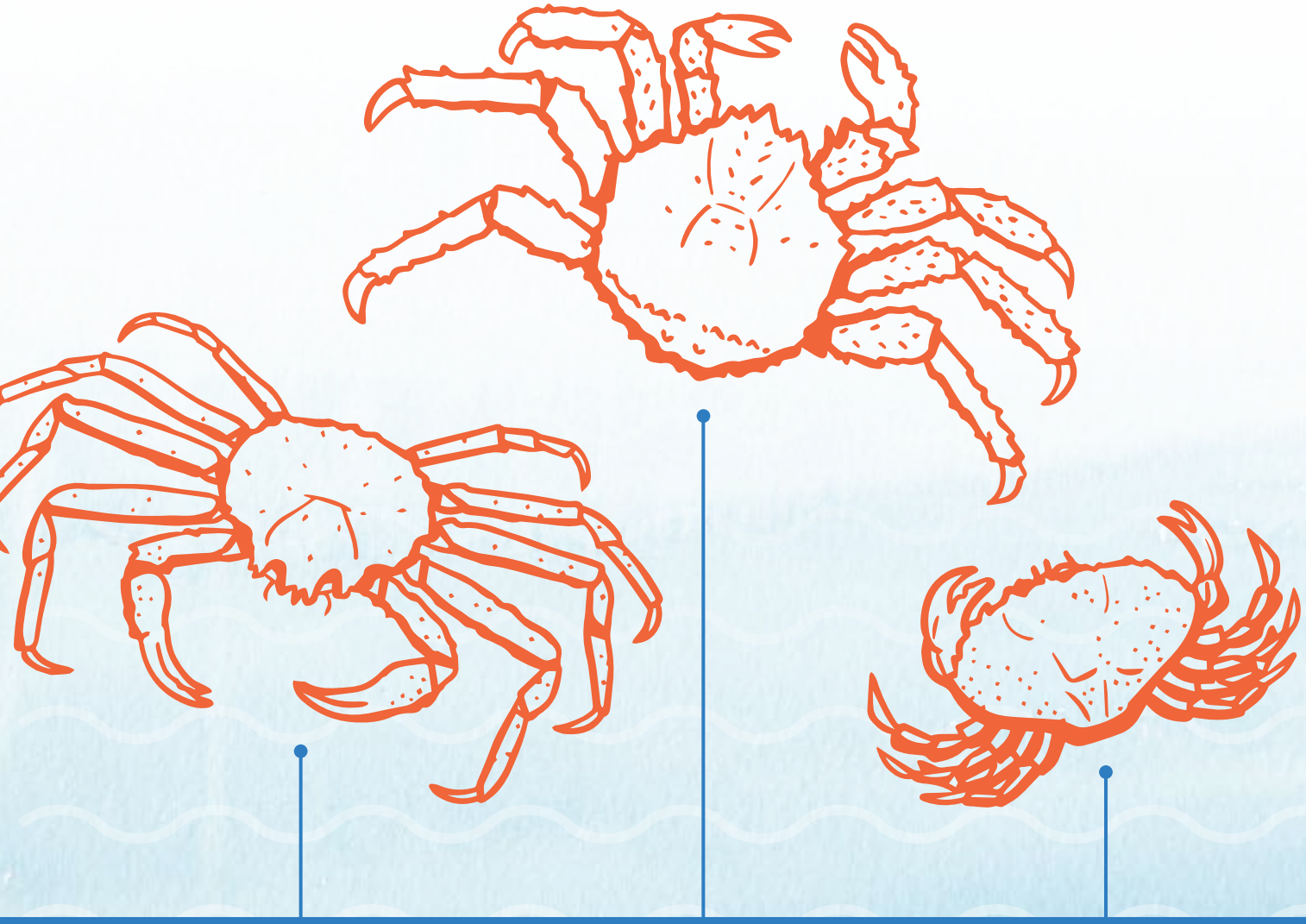
### REPRODUCCIÓN

Los cangrejos se aparean durante la muda (la sustitución del caparazón para crecer) y las hembras transportan los huevos fertilizados bajo el abdomen (cola). Tras desarrollarse los embriones, nacen unas larvas capaces de nadar libremente en las corrientes, las cuales se transforman posteriormente en pequeñas larvas con forma de cangrejo que no nadan y se posan en el fondo del mar.

### PESCA

En la pesquería comercial solo se extraen los cangrejos macho mayores de cierto tamaño, determinado por el diámetro del caparazón. Se establece por ley un tamaño umbral de pesca que permite que los cangrejos puedan alcanzar la madurez sexual y reproducirse antes de ser capturados en la pesquería. Los umbrales específicos varían en función de la especie y de la zona de pesca.





## CANGREJO DE NIEVE

### DESCRIPCIÓN

Se comercializan como «cangrejo de nieve» dos especies de cangrejos: *Chionecetes bairdi* y *Chionecetes opilio*, ambos braquiuros o cangrejos de cola corta. *C. bairdi* también se conoce comúnmente como cangrejo Tanner. Tienen cinco pares de extremidades, incluidas las pinzas (el primer par).

### TAMAÑO

*C. Opilio*: 1-2 lb (0,7 kg) de promedio y *C. Bairdi*: 2-4 lb (1,4 kg) de promedio.

### LONGEVIDAD

7-11 años

## CANGREJO REAL

### DESCRIPCIÓN

Hay tres especies de cangrejo real de Alaska, de caparazón rojo, azul o dorado, todos con protuberancias puntiagudas. Tienen cinco pares de extremidades: el primer par son las grandes pinzas, los tres pares del medio son las patas que utilizan para desplazarse, y el quinto par son unas pequeñas patas que esconden bajo la parte posterior del caparazón. En los adultos, la pinza derecha suele ser más grande.

### TAMAÑO

El cangrejo real pesa, por término medio, 6-10 lb (3,6 kg) y alcanza un peso máximo de 24 lb (10 kg) y un tamaño de hasta 6 pies (1,8 m) entre los extremos de las patas. Los cangrejos reales macho son más grandes que las hembras.

### LONGEVIDAD

20-30 años

## BUEY DEL PACÍFICO

### DESCRIPCIÓN

El buey del Pacífico tiene cinco pares de extremidades: cuatro pares de patas que usa para desplazarse y un par de pinzas. Las patas del buey del Pacífico son más pequeñas y cortas que las de otras especies de cangrejos pescados comercialmente en Alaska. El caparazón del buey del Pacífico es liso y sin espinas.

### TAMAÑO

El buey del Pacífico pesa 2-3 lb (1,2 kg) por término medio.

### LONGEVIDAD

8-13 años.

# ESPECIES DE MARISCOS

CRUSTÁCEOS

## TODOS LOS CAMARONES

### DESCRIPCIÓN FÍSICA

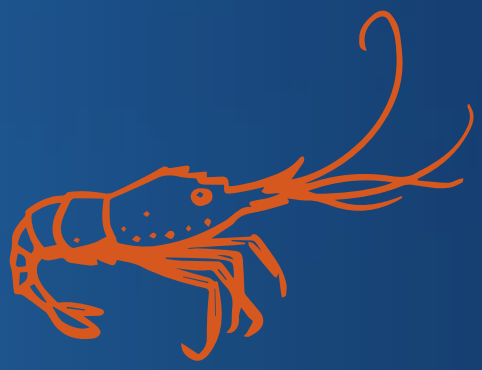
En Alaska se capturan cuatro especies principales de camarones silvestres: manchado, norteño (rosado), malacho rayado y de banda, siendo el manchado *(Pandalus platyceros)* la especie comercial más abundante y valiosa. En Alaska, los camarones pueden llegar a medir 23 cm de longitud y pueden vivir de 4 a 11 años.

### REPRODUCCIÓN

La mayoría de los camarones son hermafroditas protándricos: comienzan su vida como machos, pero luego se transforman en hembras. Una hembra de camarón puede albergar de 200 a 4 000 huevos. Las hembras tienen huevos de octubre a marzo.

### PESCA

La mayor parte del camarón de Alaska se captura en la región sudeste y, en menor medida, en el estrecho de Prince William.



CAMARÓN MANCHADO

CAMARÓN NORTEÑO

CAMARÓN MALACHO RAYADO

CAMARÓN DE BANDA

## PEPINO DE MAR ROJO

### DESCRIPCIÓN

El pepino de mar rojo silvestre de Alaska es conocido por su gran tamaño y alto valor nutricional. Se consume la piel y las bandas musculares.

### REPRODUCCIÓN

Los cohombros o pepinos de mar son dioicos (cada individuo es macho o hembra) y liberan los huevos y esperma por difusión en los meses de verano en Alaska.

### PESCA

El pepino de mar rojo se pesca en el sudeste de Alaska y en las aguas cercanas a la isla de Kodiak. En cada región pesquera, antes de abrir la pesquería, biólogos del estado de Alaska se sumergen para evaluar la biomasa. Además, se practica una rotación trianual de las regiones, de modo que cada año se permite la pesca, a partir de octubre, en alrededor de un tercio de las aproximadamente 46 regiones.

## ERIZO DE MAR

### DESCRIPCIÓN

Los erizos se pescan por sus gónadas, comúnmente llamadas huevas o *uni*, sin distinción entre machos o hembras. El erizo rojo es el más grande de los erizos de mar, con un diámetro máximo (llamado test en inglés) del exoesqueleto de más de 18 cm y espinas de hasta 8 cm de longitud.

### REPRODUCCIÓN

En el sudeste de Alaska, la reproducción se produce entre marzo y septiembre. Los erizos desovan por difusión, con fertilización externa, y forman colonias durante el desove. Las hembras pueden liberar de 100 000 a 2 000 000 de huevos al mar, donde son fertilizados. Según algunos estudios, los erizos pueden vivir más de 100 años.

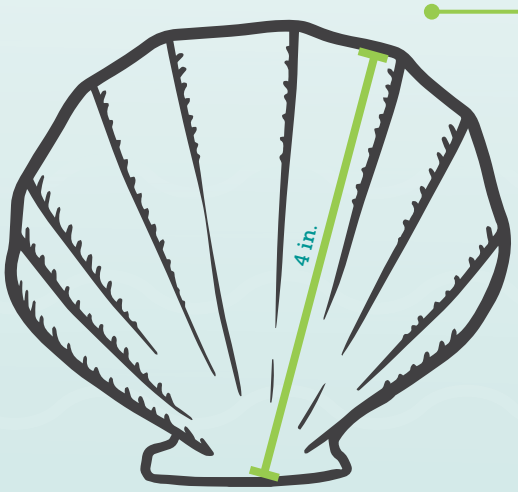
### PESCA

Los erizos de mar solo se pescan en el sudeste de Alaska. Se fijan cuotas anuales de pesca de referencia equivalente al 6% de la biomasa estimada.

# ESPECIES DE MARISCOS

## TODOS LOS MOLUSCOS

Las vieiras, las almejas y las ostras son moluscos bivalvos, con dos conchas (valvas) unidas por un músculo aductor. La edad de los moluscos bivalvos se determina contando los anillos de sus conchas.




MEDIDA MÍNIMA:
4 PULGADAS

## VIEIRA GIGANTE DEL PACÍFICO

### DESCRIPCIÓN

Esta especie solo se encuentra en el Pacífico nororiental. La vieira gigante del Pacífico es la vieira más grande de Alaska. La concha puede alcanzar un diámetro de 20 cm o más. A diferencia de las almejas y los mejillones, las vieiras no pueden enterrarse en el fondo del mar para evitar a los depredadores; para evitarlos, «nadan» o expulsan agua de sus caparazones. Para ello, las vieiras necesitan un músculo aductor potente con el que abrir y cerrar su concha. Este músculo grande es la carne tan apreciada de este bivalvo

### REPRODUCCIÓN

Los machos y las hembras de las vieiras desovan por difusión en mayo y junio. Las vieiras gigantes del Pacífico pueden vivir hasta 28 años.

### PESCA

Antes de extraer las vieiras gigantes del Pacífico, se mide el tamaño de su concha, desde la base de la bisagra hasta el borde opuesto. En la pesquería comercial solo está permitido extraer vieiras de más de 4 pulgadas (10 cm).

## ALMEJA PANOPEA

### DESCRIPCIÓN

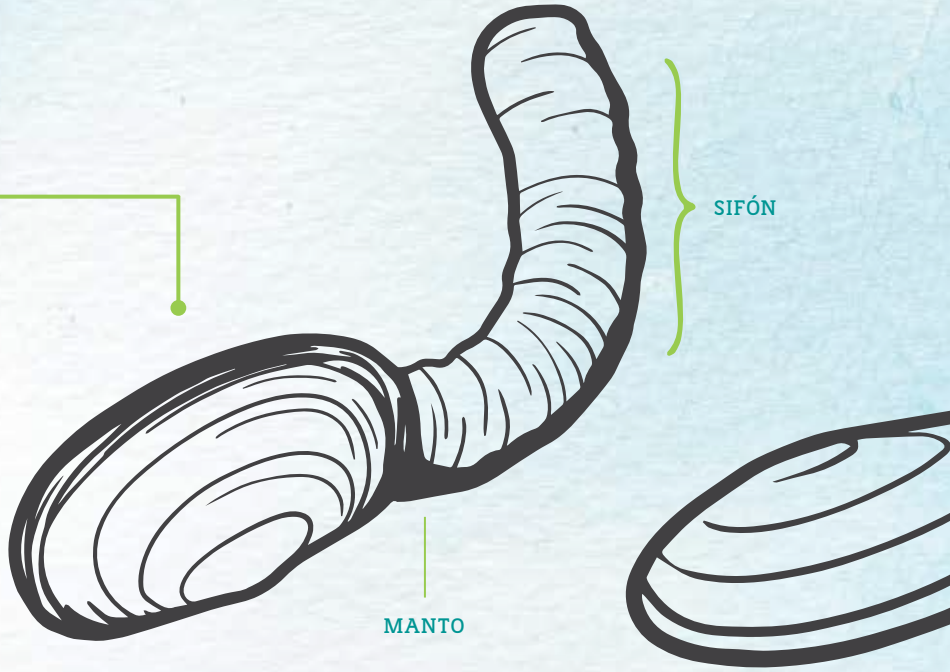
Las almejas panopeas pueden vivir hasta 160 años y son la almeja excavadora más grande del mundo. De esta especie se consumen el manto (llamado «breast» o pechuga en inglés) y el sifón (llamado «neck» o cuello).

### REPRODUCCIÓN

Los machos y las hembras de la almeja panopea desovan por difusión en junio y julio.

### PESCA

La almeja panopea solo se pesca en el sudeste de Alaska y se procesa para su venta en el mercado en vivo. Las almejas panopeas pesan 2 lb (0,9 kg) de media, pero pueden alcanzar un peso de 10 lb (4,5 kg). Para garantizar la explotación sostenible, se establece una tasa de extracción del 2%.




## OSTRA DEL PACÍFICO

### DESCRIPCIÓN

La ostra del Pacífico no es autóctona de Alaska y es la única especie no autóctona permitida en el estado. La ostra del Pacífico tarda de 18 a 30 meses en alcanzar el tamaño comercial de 70-100 g de peso en vivo (con concha). Su crecimiento depende de la temperatura y la salinidad del agua.

### REPRODUCCIÓN

Las aguas de Alaska son demasiado frías para la reproducción de la población de ostras. La semilla de ostra del Pacífico procede de la producción en criaderos marinos y de productores certificados de fuera de Alaska.

### PESCA

Todos los criaderos de ostras de Alaska están situados en terrenos arrendados al estado de Alaska. Todas las instalaciones deben contar con un permiso de explotación del Departamento de Caza y Pesca de Alaska (ADFG). Para más información sobre el cultivo y la recolección de ostras en Alaska, consulte el sitio web del ADFG: *http://www.adfg.alaska.gov/index.cfm?adfg=fishingaquaticfarming.main*

## NAVAJA DEL PACÍFICO

### DESCRIPCIÓN

Las navajas pueden vivir hasta 11 años y alcanzar una longitud de más de 12 pulgadas (30 cm).

### REPRODUCCIÓN

Los machos y hembras de navaja desovan por difusión en verano, cuando aumenta la temperatura del agua. Las hembras de navaja pueden producir cientos de miles o millones de huevos dependiendo de su tamaño, y la fertilización se produce al azar tras la descarga de los huevos en la arena húmeda y en el agua del mar.

### PESCA

Las navajas se pescan comercialmente desde 1916. La extracción comercial de navajas tiene lugar principalmente en las playas de la ensenada de Cook.

FURUNO
ALASKA SEAFOOD
0924

# DEL BARCO AL PLATO

## CRUSTÁCEOS

Todos los cangrejos extraídos del mar se mantienen vivos en depósitos o bolsas, en agua fría, en los buques hasta su descarga en las instalaciones de procesamiento, donde la mayoría se despiezan, se cuecen y se someten a congelación ultrarrápida *(blast freezing)* o congelación en salmuera antes de ser envasados para su expedición. Cada vez es más frecuente el transporte de cangrejos en vivo por avión. El camarón, tras su extracción, se introduce directamente en bolsas de agua de mar fría a bordo de los buques. Algunos recolectores de camarones los congelan, con o sin cabeza, en el mar, mientras que otros los transfieren a intermediarios y procesadores en tierra..

## EQUINODERMOS

Tras su extracción, los pepinos de mar se escurren a bordo; la piel se sala y seca, y la carne se extrae en la instalación de procesamiento. Las huevas de erizo de mar se extraen y se envasan para su expedición.

## MOLUSCOS

Inmediatamente después de su extracción, las vieiras se desconchan, se limpian, se clasifican por tamaño, se envasan en cajas y se congelan en el mar para preservar la calidad de la carne. Tras su recolección, las almejas panopeas se mantienen vivas y se envuelven en una banda elástica para simular la presión del sedimento que constituye su medio natural y reducir el estrés. Tras su recolección, las navajas se transportan inmediatamente por avión, cruzando la ensenada, a la instalación de procesamiento donde se desconchan, se limpian y se envasan al vacío o se congelan (o ambas cosas) para mantener su frescura. Las ostras se recolectan del criadero y se colocan en bandejas. Todas las bandejas llevan una etiqueta que permite su trazabilidad y todos los mayoristas, distribuidores y minoristas deben conservarla durante 90 días después de la venta.

# TIPOS DE PRODUCTOS

Los distintos proveedores de mariscos de Alaska comercializan sus productos en envases distintos. A continuación se indican los tipos generales de productos y envases de los mariscos de Alaska. (Consulte el cuadro de conversión de unidades de la última página del folleto.)

## CANGREJO REAL

| FRESCO/CONGELADO | TIPOS DE PRODUCTOS | ENVASES |
|---|---|---|
| Congelado y fresco | Pinzas | Cajas de 3 lb, 6 cajas por cartón |
| | Colas | Cajas de 25 lb |
| | Patas (precortadas y al natural) | Cajas de 10 y 20 lb |
| | Secciones | Cajas de 25 y 40 lb |
| | Patas y pinzas (abiertas y al natural) | Natural: cajas de 10 y 20 lb Abiertas: cajas de 25 lb |
| Fresco | VIVO | |
| Número de patas por caja de 10 lb (4,5 kg): 9-12, 12-14, 14-16, 16-20 y más de 20 | | |

## CANGREJO DE NIEVE

| FRESCO/CONGELADO | TIPOS DE PRODUCTOS | ENVASES |
|---|---|---|
| Congelado y fresco | Pinzas para cóctel | Bolsas de 3 lb, 6 bolsas por cartón |
| | Carne (fancy y merus IQF*) | bloques de 15 lb |
| | Patas (precortadas y al natural) | cartones de 10-25 lb |
| | Secciones | cartones de 20, 25, 30, 40 lb |
| | Entero | Envasados individualmente o en cartones de 20-50 lb |
| Tamaños de secciones: 5 oz (142 g), 5 a 8 oz (142 a 227 g) y más de 8 oz (más de 227 g) | | |

## BUEY DEL PACÍFICO

| FRESCO/CONGELADO | TIPOS DE PRODUCTOS | ENVASES |
|---|---|---|
| Fresco | VIVO | |
| Congelado y fresco | Secciones | cartones de 20, 25, 30, 40 lb |
| | Entero | cartones de 30 lb |
| Congelado | Trozos de carne seleccionados / carne de pata | |
| Cangrejos enteros; tamaños: <2 lb, 2-2,5 lb, 2,5-3 lb y más de 3 lb | | |

## CAMARONES

| FRESCO/CONGELADO | TIPOS DE PRODUCTOS | ENVASES |
|---|---|---|
| Congelado | Enteros | ~ 2 lb a 10 lb |
| | Colas | paquetes de 2 lb |
| Colas; tamaños: jumbo (hasta 15 un./lb), grande (15-25 un./lb), mediano (más de 25 un./lb) | | |

**CALIDAD DE LOS CAPARAZONES DE CANGREJO** » El color del caparazón varía con la edad del cangrejo, pero no afecta en modo alguno a la calidad de la carne.

## ERIZO DE MAR

| FRESCO/CONGELADO | TIPOS DE PRODUCTOS | ENVASES |
|---|---|---|
| Congelado | Huevas *(uni)* | Sin clasificar en recipiente de plástico, o procesadas, clasificadas por color y en bandejas |

## COHOMBRO O PEPINO DE MAR

| FRESCO/CONGELADO | TIPOS DE PRODUCTOS | ENVASES |
|---|---|---|
| Congelado | Carne | Bolsas o bandejas de poliestireno de 2 lb selladas al vacío, cajas de 24 lb |
| | Piel | Cartón de ~26 lb |

## VIEIRAS

| FRESCO/CONGELADO | TIPOS DE PRODUCTOS | ENVASES |
|---|---|---|
| Congelado | Carne IQF* | Bolsas de 5 lb en cartón de 30 lb |
| | Carne bloque | Bolsas de 5 lb en cartón de 30 lb |
| Carne sin concha ni coral, clasificadas por tamaño (un./lb): hasta 10, 10-20, 20-30, 30-40 | | |

## OSTRAS

| FRESCO/CONGELADO | TIPOS DE PRODUCTOS | ENVASES |
|---|---|---|
| Congelado y fresco | Carne | Cajas impermeables, con cintas de cierre, bolsa interior y gel de hielo |
| Fresco | VIVAS | |
| Desconchadas, clasificadas por tamaño (un./lb): grandes: menos de 64; medianas: 65-96; pequeñas: 97-14; muy pequeñas: 144 o más<br>Con concha (VIVAS), clasificadas por tamaño (un./lb): medianas: 3,5-5 pulgadas, pequeñas: 3-4 pulgadas, y extrapequeñas: 2-2,5 pulgadas | | |

## ALMEJAS PANOPEAS

| FRESCO/CONGELADO | TIPOS DE PRODUCTOS | ENVASES |
|---|---|---|
| Fresco | Sifón “neck” | Cajas de 50 lb aisladas, con absorbentes y gel de hielo<br>Conchas protegidas con gomas |
| | Manto (“breast”) | |
| Congelado | Sifón o manto | Bolsas de plástico |
| | Manto | Glaseadas |

## NAVAJAS

| FRESCO/CONGELADON | TIPOS DE PRODUCTOS | ENVASES |
|---|---|---|
| Fresco | Carne abierta y limpia | Bolsas al vacío |
| Congelado | Carne abierta y limpia | Bolsas al vacío |

# INOCUIDAD DE LOS MARISCOS

Por ley, todos los mariscos se procesan en instalaciones que cumplen todas las normas y prácticas de seguridad alimentaria, con la supervisión de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) de los Estados Unidos y del Departamento de Conservación del Medio Ambiente del estado de Alaska (ADEC). Todas las instalaciones de procesamiento aplican un plan de análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) y están sujetas a las auditorías de la inocuidad de los productos del mar que realiza el ADEC. Además, el ADEC exige el control de algunas especies de mariscos a lo largo de la temporada de pesca para garantizar la inocuidad de los productos del mar. El ADEC debe inspeccionar todos los buques que procesan mariscos a bordo (congelación, desconchado, extracción de órganos) para garantizar que sus actividades se realizan en condiciones limpias e inocuas. Para más información sobre prácticas concretas relativas a la inocuidad de los productos del mar, consulte: *http://dec.alaska.gov/eh/fss/seafood/Shellfish_Home.html*

El Programa de asistencia técnica a la industria pesquera (Seafood Technical Program) del ASMI se ocupa de mantener y mejorar la calidad y la inocuidad de todos los productos del mar de Alaska. Sus actividades las dirige un Comité técnico en productos del mar (Seafood Technical Committee) formado por expertos en garantía de la calidad del sector privado, empresarios del sector pesquero y expertos en tecnología de los alimentos de la universidad.

# PRODUCTOS DE LA NATURALEZA

## AGUA PURA, MARISCOS PUROS

| | CANGREJO REAL | CANGREJO DE NIEVE | BUEY DEL PACÍFICO | CAMARÓN | VIEIRA | OSTRAS | ALMEJA PANOPEA[2] | NAVAJA | ERIZO DE MAR (HUEVAS) | PEPINO DE MAR[1] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CALORÍAS | 70 | 100 | 90 | 80 | 90 | 140 | 70 | 130 | 120 | 45 |
| PROTEÍNAS (G) | 16 | 20 | 19 | 20 | 17 | 16 | 15 | 22 | 15 | 11 |
| MATERIA GRASA (G) | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 4 | 0 | 2 | 7 | 0 |
| SODIO (MG) | 911 | 572 | 321 | 94 | 567 | 180 | 257 | 1022 | 63 | N/A |
| COLESTEROL (MG) | 45 | 60 | 65 | 160 | 35 | 85 | 30 | 60 | 266 | N/A |
| OMEGA-3 (MG) | 351 | 405 | 501 | 260 | 149 | 117 | N.D. | 141 | N.D. | N.D. |
| VITAMINA B12 (µG) | 9,8 | 8,8 | 8,9 | N.D. | 1.8 | 24.5 | N.D. | 84.1 | N.D. | N.D. |
| VITAMINA A (UI) | 10 | 40 | 30 | N.D. | 2 | 120 | N.D. | 145 | N.D. | 260 |
| VITAMINA D (UI) | 24 | 230 | 51 | 183 | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. |
| SELENIO (µG) | 28 | 55 | 44 | 76 | 47 | 131 | N.D. | 54 | N.D. | N.D. |
| POTASIO (mg) | 220 | 170 | 350 | 220 | 270 | 257 | N.D. | 530 | N.D. | N.D. |
| HIERRO (mg) | 0,7 | 2,5 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 7,8 | 37,7 | 2,4 | N.D. | 0,5 |
| CALCIO (mg) | 50 | 30 | 50 | 60 | 8 | 14 | 70 | 80 | N.D. | 30 |

Tamaño de una porción: 85 g (3,5 oz)
Producto cocido, con calor húmedo
Valores redondeados según las directrices de etiquetado nutricional de la FDA

[1] Axxya Systems
[2] Underwater Harvesters Association
*Fuente: Base de datos nutricionales de referencia del USDA, edición 28 (USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 28)*

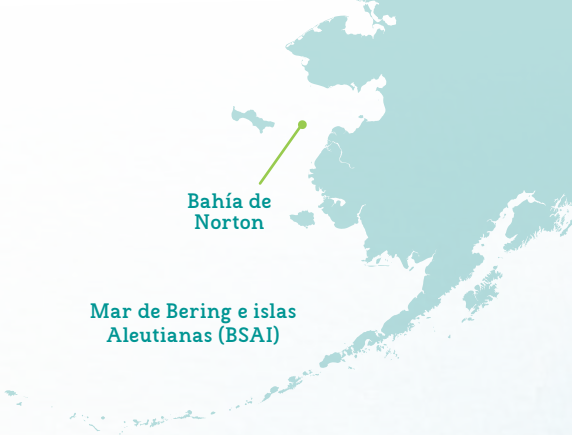
# CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DEL MAR

La calidad de los productos está garantizada por las prácticas normalizadas de cada empresa, conforme a las especificaciones en materia de calidad de los mariscos aceptadas por el sector. Los productores y sus clientes trabajan conjuntamente para garantizar la máxima calidad posible. Muchos clientes llevan a cabo, por iniciativa propia, inspecciones y auditorías de sus proveedores. En esta práctica, habitual en el sector, se presta especial atención a la trazabilidad de todos los productos.

El Departamento de Conservación del Medio Ambiente del estado de Alaska (ADEC) aplica un riguroso programa de análisis de la presencia de contaminantes ambientales en los productos pesqueros 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 mariscos de Alaska se analizan anualmente y nunca se han detectado concentraciones preocupantes de contaminantes. Los resultados del programa de observación de los productos del mar pueden consultarse en:

*https://dec.alaska.gov/eh/vet/fish.htm*

# GESTIÓN DE LAS PESQUERÍAS DE MARISCOS




## ORGANIZACIONES RESPONSABLES DE LA GESTIÓN

**ESTATALE:**
Departamento de caza y pesca del estado de Alaska **(ADFG)**

**FEDERALES:**
Servicio estadounidense para la pesca marítima **(NMFS)** y Consejo de ordenación pesquera del Pacífico Norte **(NPFMC)**

## ORDENACIÓN GENERAL DE LAS PESQUERÍAS DE MARISCOS

La mayoría de las pesquerías de mariscos están supervisadas por el Gobierno federal de los Estados Unidos y en su gestión deben cumplirse, además de las normas de sostenibilidad que figuran en la constitución del estado, las medidas de sostenibilidad del NMFS según lo estipulado en la Ley Magnuson-Stevens del Congreso de los Estados Unidos relativa a la conservación y ordenación pesquera. El ADFG lleva a cabo investigaciones científicas sobre los mariscos y el NMFS supervisa la ordenación de la mayoría de las pesquerías de cangrejo real y de nieve, así como de la pesquería de vieiras. En el caso de las pesquerías de buceo (pepino de mar, almeja panopea y erizo de mar), el ADFG colabora con sus representantes para establecer límites y seleccionar los lugares de pesca basándose en los estudios biológicos de las especies. Los límites establecidos mediante los sistemas de ordenación colaborativa se denominan «niveles indicativos de extracción» (GHL), o «niveles de captura total permitida» (TAC), según la pesquería. Estos niveles (GHL y TAC) suponen pequeñas fracciones de la biomasa disponible, y constituyen límites estrictos que las flotas pesqueras no superan.

## CUOTAS COMUNITARIAS ASIGNADAS EN ALASKA

Las asignaciones de cuotas a los mariscadores y procesadores, junto con incentivos para participar en cooperativas de pesca, aumentan la eficiencia de las operaciones, proporcionan estabilidad económica y facilitan la reducción, con compensaciones, de los excesos de capacidad en el marisqueo y el procesado. Los intereses de las comunidades se protegen mediante la asignación de cuotas de desarrollo comunitario (CDC o CDQ por sus siglas en inglés) y el establecimiento de requisitos regionales relativos a la extracción y el procesado, así como mediante la aplicación de varias medidas de protección de las comunidades. El objetivo del programa de CDC es ofrecer a las comunidades de Alaska occidental la oportunidad de invertir en las pesquerías del mar de Bering y las islas Aleutianas (BSAI). Las pesquerías de cangrejo de esta región asignan el 10 % de la cuota anual de captura de cangrejo a 65 comunidades costeras del mar de Bering.

## OBSERVADORES

En su cometido de supervisión, el Gobierno federal envía observadores que ayudan a vigilar la extracción de mariscos en el mar y que realizan estimaciones en tiempo real de los volúmenes de captura de las pesquerías de mariscos de Alaska. Desde 1988, las pesquerías de cangrejos del mar de Bering y las islas Aleutianas han financiado un programa de observadores a bordo para la vigilancia de la pesca de mariscos bajo el mandato y la dirección del estado de Alaska. Los observadores documentan las tasas de captura, el tamaño de los cangrejos capturados, el número de cangrejos jóvenes y hembras liberados y la captura accidental de otras especies.

## ORDENACIÓN DE LA PESCA DE CANGREJOS

### MAR DE BERING E ISLAS ALEUTIANAS (BSAI)

Esta región alberga siete pesquerías de cangrejo diferentes. Estas conocidas pesquerías se gestionan por medio del Programa de racionalización de la pesca de cangrejos que asigna los recursos que corresponden a los distintos mariscadores, procesadores y comunidades costeras del mar de Bering y las islas Aleutianas. El NPFMC desarrolló el programa durante seis años para atender las dinámicas y necesidades específicas de las pesquerías de cangrejo del mar de Bering y las islas Aleutianas. El programa, gestionado por el NMFS y supervisado por el NPFMC, da respuesta a los problemas de conservación y ordenación que ocasionaba el anterior sistema de pesca «a la carrera» *(derby fishery)*: mientras reduce las capturas accesorias y la correspondiente mortalidad de los descartes, y aumenta la seguridad de los pescadores al eliminar las «carreras» por el pescado. Se trata de un sistema de acceso limitado que equilibra los intereses de los mariscadores y los de los procesadores que dependen de estas pesquerías.

### ESTRECHO DE NORTON

Esta pesquería es una de las pocas que todavía son «de acceso libre» en Alaska; es decir, que cualquiera puede acceder a ella y explotar sus recursos. Pero también está sujeta al requisito de «inscripción superexclusiva»: toda embarcación que participe en esa pesquería tiene prohibido participar en cualquier otra pesquería de cangrejo real de Alaska. Esta restricción, junto con otras como las limitaciones del número de nasas y de la cantidad de cebo, garantizan la conservación de esta pequeña pesquería local en beneficio de los pequeños mariscadores locales.

# CRÓNICA DE LA SOSTENIBILIDAD

En Alaska, las futuras poblaciones de mariscos y el medio ambiente se consideran más importantes que el aprovechamiento inmediato de las oportunidades de pesca comercial. En la constitución del estado se establece la obligación de gestionar los recursos de manera que las aguas de Alaska generen un suministro continuo de productos del mar. En 1959, los ciudadanos de Alaska decidieron establecer en Alaska diversos sistemas de ordenación integral de los mariscos que no están muy extendidos en el resto del mundo. El uso, desarrollo y mantenimiento [de los recursos pesqueros] debe basarse en el principio del rendimiento sostenible.

Tras casi cuatro décadas en las que todos los aspectos de sus pesquerías de mariscos han sido reglamentados estrictamente y vigilados estrechamente, y en las que se ha velado rigurosamente por el cumplimiento de las normas, las eficaces prácticas de ordenación de los recursos pesqueros de Alaska se consideran un modelo de sostenibilidad en todo el mundo. La ordenación de las pesquerías de mariscos de Alaska se rige por principios científicos y sus administradores deben aplicar un enfoque de precaución conservador antes que arriesgarse a poner el recurso en peligro. Los científicos estudian las poblaciones de mariscos, así como los factores climáticos, medioambientales y socioeconómicos que afectan a las pesquerías. En cada pesquería, distintas entidades se encargan de realizar investigaciones científicas, velar por el cumplimiento de las normas, establecer políticas de explotación pesquera y gestionar el sistema de asignación de cuotas. La sostenibilidad de las pesquerías de mariscos de Alaska está certificada, de forma independiente, por el programa para la gestión responsable de las pesquerías (Responsible Fisheries Management) de Alaska y por el Consejo de defensa del mar (Marine Stewardship Council, MSC).

**Si desea degustar los mariscos de Alaska, pruebe las recetas que proponemos en:**
*http://www.wildalaskaseafood.com/recipe-finder/ y https://www.alaskaseafood.es/recetas/*

>> Pasta con cangrejo de Alaska y queso

>> Minihamburguesas de vieira de Alaska con beicon

>> Ensalada de col con camarón manchado al limón y sésamo

# PUBLICACIONES SOBRE MARISCOS

Si desea más información sobre los mariscos de Alaska, consulte otras publicaciones del ASMI, como las siguientes (en inglés):

**HOJAS INFORMATIVAS DEL CANGREJO REAL, CANGREJO DE NIEVE, BUEY DEL PACÍFICO Y VIEIRA GIGANTE DE ALASKA *(FACT SHEETS FOR ALASKA KING, SNOW, AND DUNGENESS CRAB AND WEATHERVANE SCALLOPS)***

**FOLLETO DIVULGATIVO SOBRE LOS CANGREJOS DE ALASKA *(ALASKA CRAB EDUCATION BROCHURE)***

**FOLLETO SOBRE LA PESCA SOSTENIBLE DE LA VIEIRA EN ALASKA *(SUSTAINABLE ALASKA SCALLOPS BROCHURE)***

**ESPECIFICACIONES DE CALIDAD SUPREMA: CANGREJOS REAL, DE NIEVE Y BUEY DE MAR DE ALASKA *(PREMIUM QUALITY SPECIFICATIONS – ALASKA KING, SNOW AND DUNGENESS CRAB)***

**TARJETAS INFORMATIVAS PARA PERSONAL DE RESTAURACIÓN: CANGREJOS Y VIEIRAS DE ALASKA *(WAITSTAFF TIP CARDS – ALASKA CRAB AND SCALLOPS)***

**RECETAS DE CANGREJOS Y VIEIRAS DE ALASKA PARA PUNTOS DE VENTA, HOSTELERÍA Y CONSUMIDORES *(ALASKA CRAB POINT-OF-SALE AND FOODSERVICE AND CONSUMER RECIPES FOR ALASKA CRAB AND SCALLOPS)***

Puede solicitar que les enviemos estos documentos o descargarlos de nuestra página web:

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

*Salvaje, natural y sostenible®*

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE

EEUU: 311 N. Franklin St. • Suite 200 • Juneau, AK 99801 • +1 (907) 465 5560

España: +34 93 589 8547 dmcclellan@alaskaseafood.org

*Publicado en marzo de 2018*

Salvaje, natural y sostenible®

## 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.ALASKASEAFOOD.ORG Y WWW.ALASKASEAFOOD.ES

©2018 ASMI 23-026