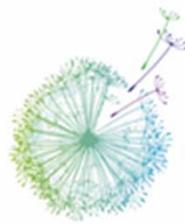


RESTAURAMAR

RESTAURADORES Y RESTAURANTES
POR LA CONSERVACIÓN DEL MAR

#GASTROFORUMCSHG
CSH GALICIA | II FORO GASTRONÓMICO
DE TURISMO
DE GALICIA
Centro Superior de Hostelería de Galicia
Gastronomía Sostenible, Solidaria e Saudable



22-23 MAIO

2017
AÑO INTERNACIONAL
DEL TURISMO SOSTENIBLE
PARA EL DESARROLLO

#BOBRADOIROS
#COCCINA
#DEMOSTRACIÓN
#DEGUSTACIONES
#TERTULIAS
GASTRONÓMICAS



fundación
daniel & nina carasso

Afiliada a la Fondation de France

FUNDACIÓN
LONXANET
PARA LA PESCA SOSTENIBLE

FUNDACIÓN LONXANET

PARA LA PESCA SOSTENIBLE

ONL privada de Desarrollo, creada en 2002 como fundación de interés gallego. Miembro de UICN Internacional. Entidad de carácter consultivo especial del Consejo Económico y Social (ECOSOC) de Naciones Unidas, desde 2014.

MISIÓN

Contribuir al fortalecimiento de la pesca artesanal y sus poblaciones estableciendo vínculos con el sector pesquero que propicien proyectos, propuestas y acciones basados en criterios de sostenibilidad y participación social.



www.restauramar.org

RESTAURAMAR

CREANDO VALOR POR LA CONSERVACIÓN DEL MAR

Antecedentes:

LONXANET
DIRECTO



RESTAURAMAR

La Red de comercializadores y restauradores por la conservación del mar, iniciativa de Fundación Lonxanet para la Pesca Sostenible cofinanciada por la Fundación Daniel & Nina Carasso, bajo el Código Ético de la Pesca Sostenible, defiende los valores relacionados con la soberanía alimentaria y la buena gobernanza en la gestión de los recursos, a fin de restaurar la salud de los ecosistemas marinos.

www.restauramar.org

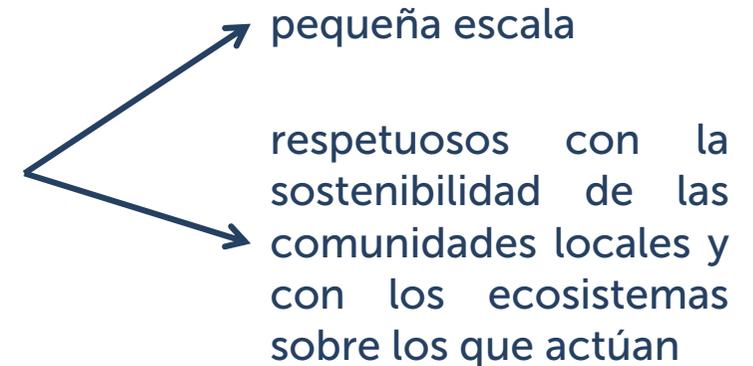
CÓDIGO ÉTICO

SOBERANÍA ALIMENTARIA



Defendemos...

SISTEMAS DE
PRODUCCIÓN,
DISTRIBUCIÓN
Y CONSUMO



Compromiso:

Distribuir/elaborar alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, sobre la base de la sostenibilidad medioambiental, social y económica.

www.restauramar.org

CÓDIGO ÉTICO

GOBERNANZA DE LOS RECURSOS COMUNES

RECURSOS PESQUEROS  BIEN COMÚN

ZONA DE CAPTURA Atlántico NE - FAO 27 - GALICIA IXb	Nº L.S.I.: 12.09947/C Dominio: PORTO CUBELO, LIRA S/N Nombre: Cof. De Lira	
D. COMERCIAL: Polbo	D. CIENTÍFICA: Octopus Vulgaris	COD. FAO: OCC
COD. PROV.: 443 PROVEEDOR: Ramon Candido Lobos Suarez	COD. ESPEC.: 01 ES 12.09947/C CE	C.F.P.O.: 26539
DIRECCION: Carnota-lira BARCOS: Punta Dos Remedios	LOTE 1034-260416	
CANTIDAD NETA 1,50Kg		
M. DE PRODUCCION: Pesca Extractiva PRESENTACION O TRATAMIENTO: C/C	Comprador FAIR FISHERY 275	
ARTICULO: 	Fecha de captura: 26.04.2014 E. duración mínima: 03.05.2014	

PESCA ARTESANAL

- ✓ Bajo impacto ambiental
- ✓ Alto valor social
- ✓ Dinamizador económico de las comunidades locales dependientes del ecosistema marino



Compromiso:

No distribuir/comprar productos del mar que provengan de la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada o de otros canales opacos.

www.restauramar.org

CÓDIGO ÉTICO

RESTAURAR LA SALUD DE LOS ECOSISTEMAS MARINOS



CONCIENCIAR AL CONSUMIDOR FINAL

Información acerca de los productos de pesca que adquieren y consumen, las artes de pesca empleadas, lugares y fecha de captura, la estacionalidad, etc.

Compromiso:

Distribuir/comprar productos pesqueros capturados con artes de pesca de bajo impacto, respetando los periodos de veda, tallas mínimas, así como promover el consumo alternativo de otras especies de menor presencia en el mercado.

www.restauramar.org

E-LEARNING

GUÍA DE PESCA

RESTAURAMAR
RESTAURADORES Y RESTAURANTES
POR LA CONSERVACIÓN DEL MAR

La pesca artesanal sostenible

Curso de formación online de 4 unidades

Temario

Unidad 1. La pesca artesanal

Unidad 2. La trazabilidad de los productos pesqueros

Unidad 3. La acuicultura

Unidad 4. El cambio climático y la contaminación marina

Objetivos

Al final de este módulo sabrás:

- ¿Por qué es importante la pesca artesanal?
- ¿Qué diferencia la pesca artesanal de otros sectores?
- ¿Qué Reservas Marinas de Interés Pesquero existen en Galicia?
- ¿Qué problemas presenta la actual comercialización de los productos procedentes de la pesca artesanal?
- Algunas técnicas propias de la pesca artesanal en Galicia.

Unidad 1

- 1 La pesca artesanal: visión global**
Reconocimiento jurídico · Principios
- 2 La pesca artesanal en la Unión Europea**
Concepto · Objetivos · Ámbitos de actividad · TAC y cuotas · FEMP
- 3 ¿Qué es la pesca artesanal?**
Diferencias con otros sectores productivos
- 4 La pesca artesanal y la gestión sostenible de los recursos**
Las Reservas Marinas de Interés Pesquero de Os Miñarzos y Ría de Cedeira
- 5 Pesca artesanal y comercialización**
Problemática de la comercialización de productos artesanales
- 6 Artes de pesca artesanales**
Artes de anzuelo · Artes de enmalle · Nasas · Marisqueo
- 7 Recursos pesqueros artesanales**
Identificación y diferenciación
- 8 Evaluación**



SELLO DISTINTIVO

RESTAURAMAR

Trasladar al consumidor el valor de la pesca artesanal y su sostenibilidad social, económica y ambiental.

SELLO DISTINTIVO

Identifique un modelo de negocio comprometido con el cumplimiento de los principios recogidos en el Código Ético.

Indicadores que permitan distinguir a los restaurantes y distribuidores comprometidos con la pesca sostenible.



www.restauramar.org

RESTAURAMAR

RESTAURADORES Y RESTAURANTES
POR LA CONSERVACIÓN DEL MAR

#GASTROFORUMCSHG
II FORO GASTRONÓMICO
DE TURISMO
DE GALICIA
Centro Superior de Hostelería de Galicia
Gastronomía Sostenible, Solidaria e Saudable

22-23 MAIO
2017
AÑO INTERNACIONAL
DEL TURISMO SOSTENIBLE
PARA EL DESARROLLO

POBRADOIROS
RECOCINA
DEMOSTRACIÓN
#DEGUSTACIONES
#TERTULIAS
GASTRONÓMICAS

XUNTA
DE GALICIA

galicia
de comercio

restauramar@fundacionlonxanet.org



fundación
daniel & nina carasso

Afiliada a la Fondation de France

FUNDACIÓN
LONXANET
PARA LA PESCA SOSTENIBLE