



Kit de Herramientas para Promotores de Productos Marinos

¡Eduque y promueva para aumentar la disponibilidad de productos marinos Fair Trade Certified™ en su campus!

Use este kit de herramientas para aprender sobre la importancia del comercio justo en el sector de los productos marinos y persuada al proveedor de su campus para que se cambie.

La Industria

Un sector que requiere sustentabilidad

- La industria de los productos marinos es una de las más antiguas del mundo y está creciendo rápidamente. En 2020, el mercado mundial de los productos marinos se estimaba en \$113.000 millones de dólares, con proyecciones de aumento por sobre los \$138.000 millones en 2027¹.
- En todo el mundo se producen 179 millones de toneladas de productos marinos. Los principales países exportadores de estos productos son China, Japón.³
- Existen dos tipos de producción marina: 1) pesca de captura (peces silvestres capturados en aguas abiertas) y 2) acuicultura (peces cultivados en ambientes controlados).
- En el mundo se consumen alrededor de 157.000 millones de toneladas de pescados y mariscos todos los años, o el 88% de la producción mundial.⁴ En Estados Unidos, consumimos alrededor de 19 libras per cápita.⁵



Umar Pabolía arroja la línea justo antes del amanecer en la aldea de Waepure, Indonesia. Antes de ser pescador, Umar trabaja en la industria forestal. Se unió a comercio justo con la esperanza de mejorar sus condiciones de vida.

En el mundo se consumen alrededor de 157.000 millones de toneladas de pescados y mariscos todos los años. Se proyecta que la industria mundial de productos marinos superará los USD\$138.000 millones en 2027.

¹ <https://www.businesswire.com/news/home/20210719005374/en/Global-Seafood-Market-Trajectory-Analytics-Report-2021-Market-to-Reach-138.7-Billion-by-2027---U.S.-Market-is-Estimated-at-6.3-Billion-While-China-is-Forecast-to-Grow-at-3.7-CAGR---ResearchAndMarkets.com> (julio de 2021).

² <https://www.seafoodsource.com/news/supply-trade/un-the-world-is-producing-and-consuming-more-seafood-but-overfishing-remains-rife> (junio de 2020)

³ <http://www.fao.org/state-of-fisheries-aquaculture> (junio de 2020)

⁴ <http://www.fao.org/state-of-fisheries-aquaculture> (junio de 2020)

⁵ <https://www.fisheries.noaa.gov/resource/document/fisheries-united-states-2019> (mayo de 2021)

- Impacto del COVID-19: La disminución de la demanda de pescados y mariscos durante la pandemia ha dejado a muchos pescadores cesantes. Incluso ahí donde las pesquerías han reportado una demanda estable o incluso un aumento, la interrupción de la cadena de suministro y los problemas logísticos han perjudicado la capacidad de los pescadores de poner sus productos en el mercado.⁶

El Problema

La sobrepesca, el trabajo forzoso y las condiciones laborales inseguras, además de los salarios bajos, son solo algunos de los problemas que enfrentan los pescadores.

Económicos:

- La pesca es un trabajo arduo que a menudo implica jornadas extensas y varios días en el mar. Desgraciadamente, en las cadenas de suministro convencionales de productos marinos los pescadores suelen recibir sueldos bajos. Es muy común que las comunidades de pescadores sean extremadamente pobres.

Sociales:

- La trata de humanos y el trabajo forzoso son problemas importantes en las cadenas de suministro convencionales de pescados y mariscos, particularmente en el Sudeste Asiático.

Ambientales:

- Abundan prácticas de pesca indiscriminada e insostenible. Actualmente, casi el 90% de las poblaciones de peces marinos están sobrexplotados a nivel global. La reducción de la biodiversidad marina está estrechamente ligada a la contaminación y acidificación del océano.⁷ Otras amenazas son la pesca ilegal de especies en peligro e incidental (peces capturados sin intención). Hoy, más de 1.600 especies de peces están en riesgo de extinción en todo el mundo, incluido el 30% de la población mundial de tiburones.



El Comité Comercio Justo de una pesquería certificada de atún aleta amarilla en Maluku, Indonesia, se reúne para conversar sobre el programa comercio justo.

“Comercio Justo es una buena forma de ayudar a nuestra comunidad, la que depende totalmente de la pesca. Con el programa podemos conseguir mejores precios y ofrecer mejores productos”.

Carlos Santiago Valdez
(pescador de camarones de Sinaloa, MX)

La Solución

Productos Marinos Fair Trade Certified

- **Fair Trade USA® lanzó por primera vez su certificación de productos marinos en 2013** y el programa ha tenido un impacto financiero enorme en los pescadores y las comunidades pesqueras. A partir de USD\$4.000 en Fondos de Desarrollo Comunitario (fondos adicionales para que los pescadores inviertan en sus comunidades, además de los ingresos que ganan) el primer año, el programa ha generado casi

⁶ <https://www.fairtradecertified.org/news/covid-update-around-the-world> (mayo de 2020)

⁷ <https://datatopics.worldbank.org/sdgateatlas/archive/2017/SDG-14-life-below-water.html> (junio de 2017)

USD\$2 millones en estos fondos gracias a los 4.741 pescadores que hoy están involucrados en el programa Comercio Justo.

- **Comercio Justo genera un impacto positivo para los pescadores y sus comunidades mediante:**

- **Mayor resiliencia frente a la pandemia de COVID-19:**

- Las asociaciones de pescadores Fair Trade Certified han usado los Fondos de Desarrollo Comunitario para proporcionar asistencia de emergencia a sus familias y comunidades.

Por ejemplo, en Indonesia, el Comité Comercio Justo de la pesca del atún aleta amarilla distribuyó alimentos, equipos de protección y artículos de limpieza a sus comunidades gracias a estos fondos.⁸

- **Mejores medios de sustento en las comunidades costeras:**

- Los estándares de Comercio Justo aseguran buenas condiciones laborales, niveles de vida seguros y salarios justos, además de Fondos de Desarrollo Comunitario.

La formación de un Comité Comercio Justo es un requisito de la certificación comercio justo y los pescadores deciden dos veces al año en asambleas generales qué proyectos se financiarán con el Fondo de Desarrollo con el fin de mejorar el bienestar de toda la comunidad.

La trata humana y el trabajo forzoso están prohibidos y, cuando se requiere, el sobretiempo es voluntario y pagado.

- **Custodia ambiental mejorada:**

- Los criterios Comercio Justo incluyen el manejo responsable de los recursos y la protección de los ecosistemas. Los estándares de pesca de Comercio Justo exigen que el 30% de los Fondos de Desarrollo Comunitario se destinen a proyectos ambientales. Algunos ejemplos son la recolección de basura, tanto en el litoral como bajo el agua, la protección de vida marina en peligro de extinción y la gestión adecuada de desechos.

- **Actualmente hay 10 países con pesquerías Fair Trade Certified y 75 productos marinos Fair Trade Certified** disponibles para los clientes, 30 de los cuales se lanzaron en 2020.

Los principales en términos de volumen son el salmón de Noruega, el atún de Maldivas y los camarones de México.

- **Ahora puede encontrar productos marinos Fair Trade Certified en [muchas tiendas de alimentos importantes en todo Estados Unidos](#)** así como a través del distribuidor

de servicios de alimentos de su campus. Pero solo hay una forma de asegurar de que los productos marinos que se consumen en su campus sean Fair Trade Certified ¡debe argumentar en su favor ante quienes toman las decisiones de su campus!



Niños de primero básico en la escuela de Altata, Sinaloa, México. Muchos de los hijos de los pescadores asisten a la escuela y votaron para usar parte de los fondos de desarrollo comunitario para instalar aire acondicionado en las salas.

Su campus puede tener mucho poder adquisitivo, pero usted también puede marcar la diferencia para los pescadores y sus comunidades instando a los amigos y a la familia a comprar productos marinos Fair Trade Certified y compartiendo recetas. Recuerde ¡todo sirve por muy pequeño que parezca!

⁸ <https://www.fairtradecertified.org/news/covid-update-around-the-world> (mayo de 2020).

Plantear argumentos en su campus: Cómo USTED puede impulsar resultados para los pescadores y sus comunidades.

¡Convenza al proveedor de servicios alimentarios del campus para que se cambie!

- **Primero – Averigüe quién es el proveedor de servicios de alimentación de su campus.**
Su campus puede contar con servicios independientes o contratar a uno de los cuatro principales proveedores de servicios de alimentación de Estados Unidos (Aramark, Sodexo, Chartwells/Compass o Bon Appetit). Identifique a una persona específica para contactar (normalmente son buenos puntos de partida el Director, el Gerente de Marketing o el Coordinador de Sustentabilidad).
- **Segundo - Envíeles un correo electrónico con información para agendar una reunión.** Infórmeles acerca de los problemas de los productos marinos convencionales, el impacto de la certificación Comercio Justo sobre los pescadores, sus comunidades y el medioambiente usando la información y recursos que se comparten en esta guía. Pídale a otros estudiantes o funcionarios que lo acompañen. Practique la escucha activa, tome nota de las preguntas y haga seguimiento. Si quiere consejos, revise la [Guía para Trabajar con Servicios de Alimentación de Campus](#).
- **Tercero – Haga seguimiento con la frecuencia necesaria luego de la reunión introductoria.**
Si no están preparados para cambiarse a productos marinos Fair Trade Certified, sugiera que prueben con una o dos recetas de los recursos a continuación.
- **Cuarto – Una vez que se han cambiado, ofrezca ayudar en la promoción.**
¡Difunda con entusiasmo entre los estudiantes! Use la información de este kit de herramientas, así como [las 101 hojas de datos de las Campañas de Comercio Justo](#) y otro [material promocional](#) para coorganizar un evento en el comedor del campus. Invite a usar letreros para promover la oferta de Productos Marinos Fair Trade Certified, tales como el [sello de productos marinos Fair Trade Certified](#).

Recursos Adicionales

- Sello y letreros de productos marinos Fair Trade Certified:
 - <https://promote.fairtradecertified.org/>
- Problemas de la industria convencional de productos marinos:
 - [Informe de pesca – Índice de esclavitud mundial](#)
 - [World Wildlife Fund – Sobreexplotación pesquera](#)
 - [Estado de las Pesquerías y la Acuicultura Mundial 2020 – Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación](#)
- Estándares e impacto de los productos marinos Comercio Justo:
 - [Galería de fotos sobre el origen de los productos marinos de Fair Trade USA](#)
 - [Video para cambiarse a los productos marinos Fair Trade Certified](#)
 - [Video: El rostro humano de los productos marinos sustentables](#)
 - [Estándar de Pesca de Captura \(CFS\) de Fair Trade USA](#)
 - [Productos marinos Comercio Justo en acción: Limpieza de la Bahía Altata de México](#)
 - [Celebrar los productos marinos Fair Trade Certified: Preguntas y respuestas con Fair Trade USA](#)
 - [Viaje a cinco comunidades indonesias que pescan atún Fair Trade Certified™](#)
- Recetas con productos marinos Comercio Justo
 - [10 recetas de productos marinos abastecidos de manera sustentable](#)
 - [6 recetas para hacer el cambio de productos marinos](#)

Encuentre más recursos en:

<https://action.fairtradecertified.org/fairtradeseafood>

Si tiene preguntas, comuníquese con:

admin@fairtradecampaigns.org

