

COMEPESCA

REPORTE

ANUAL

2022



Contenido

| | Pág. |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Prólogo | 3 |
| Introducción | 4 |
| 1.Socios y asociados COMEPESCA | 5 |
| 2.Equipo que opera COMEPESCA | 6 |
| 3.Resumen de eventos y actividades 2022 | 7 |
| 4.Acciones realizadas | 11 |
| 4.1 Estudio de mercado de productos acuícolas sostenibles en Food Service y Retail. | 11 |
| 4.2 Capacitaciones a RETAIL y ORECA | 13 |
| 4.3 Colectivo Maya-Riviera Maya | 14 |
| 4.4 Fundraising-Amigos del Mar | 15 |
| 4.5 CRIT Gala de Arte, “Mi expresión al Mundo” | 17 |
| 4.6 Evento de alianza con Tupperware | 17 |
| 4.7 Alianzas de colaboración nacionales e internacionales | 19 |
| 4.8 3era Edición Summit Latinoamérica por la Sostenibilidad Pesquera y Acuícola | 20 |
| 4.9 Convenios de colaboración con dependencias de Gobierno | 23 |
| 4.9.1 Secretaría de Desarrollo Económico del Gobierno de la Ciudad de México (SEDECO) | 23 |
| 4.9.2 Secretaría de Pesca y Acuicultura de Baja California (SEPESCA) | 24 |
| 5.Redes sociales | 25 |
| 5.1 Pesca Con Futuro | 25 |
| 5.2 COMEPESCA | 27 |



Prólogo

Estimados socios, aliados y colaboradores

Antes que nada, un agradecimiento enorme por la colaboración y compromiso de cada uno de los actores de la cadena que han hecho posible de COMEPESCA esté cada día más posicionada en el sector pesquero, acuícola y de sostenibilidad tanto en México como en Latinoamérica.

Los últimos años han sido los más retadores y de grandes oportunidades para nuestro sector.

Como parte de las acciones que estamos realizando en el presente con inversiones privadas y públicas, compartimos el siguiente informe anual sobre las acciones que se realizaron el año pasado. Ojalá pueda servir de base de toma de decisiones y estrategia para los siguientes años.

Citlali Gómez-Lepe
Presidente del Consejo Directivo



Introducción

El Consejo Mexicano de Promoción de los Productos Pesqueros y Acuícolas, AC (COMEPESCA), desde hace 19 años tiene como objetivo fomentar el consumo de especies de la pesca y la acuicultura mexicana, es por ello por lo que este año lanzamos los resultados y acciones de la organización 2022, que tiene como finalidad dar a conocer las diferentes actividades que se han realizado.

El movimiento Pesca Con Futuro durante estos 6 años ha despertado conciencia sobre la importancia de la pesca y acuicultura sostenible en México y Latinoamérica. Vinculando a los diferentes actores de la cadena de valor, poniendo a su disposición diversas herramientas de apoyo logrando con ello compras informadas y responsables sobre los productos pesqueros y acuícolas mexicanos.

Hemos realizado alianzas estratégicas y de colaboración con: ONGs, organizaciones de la Sociedad Civil, Universidades, Restaurantes y Chefs, Entidades Gubernamentales, Empresas, etc.

Aprendamos a **sentir-pescar-actuar** en armonía con los ecosistemas para lograr un impacto a través del **Consumo Responsable** de especies sostenibles.

¡Juntos podemos lograr un cambio!

1. Socios y Asociados COMEPESCA

En el 2022 la organización logró agrupar a 46 socios y asociados que representan la cadena de valor del sector pesquero y acuícola mexicano.



2. Equipo que opera COMEPESCA

Actualmente el staff de COMEPESCA se encuentra de la siguiente manera:



Citlali Gómez
Coordinadora de Equipo



Edna Vega
RP Riviera Maya



Aline Molina
Directora de Operaciones



Miyabi García
Sistemas



Allison Cedillo
Social Media Manager



Javier Díaz
Diseñador



Iván Gómez
iPescado y Networkings



Matas Lorenzo S.C.
Contadores Públicos



Marlen Rubio
Consultora Externa



Legadi
Área Legal

3. Resumen de eventos y actividades 2022

A continuación, se describen los eventos y actividades que se llevaron a cabo durante el año en donde la organización participó de manera activa en conjunto con los socios.

Enero

Enero 12. Evento híbrido de GSA- COMEPESCA en CDMX.

Enero 14. Asamblea CANINPESCA- COMEPESCA.

Enero 19. Capacitación sobre Pesca Con Futuro al Corporativo de Costco.

Enero 20. Reuniones presenciales del Comité Asesor de Impacto Colectivo por la Pesca y Acuicultura Mexicanas.

Enero 22-24. Oficios culinarios. Premios México Gastronómico y pláticas sobre Pesca Con Futuro en Acapulco, Guerrero.

Febrero

Febrero 9 al 12. Reunión Board COMEPESCA, La Paz, Baja California Sur y trabajo en la homologación de mensajes sobre sostenibilidad, así como estrategia 2022.

Febrero 22. Reunión con Editorial Larousse para compartir contenido sobre pesca sostenible.

Febrero 23. Capacitación en línea a cadena de retail HEB.

Febrero 25. Capacitación de Pesca Con Futuro, especies sostenibles, mapa y fichero de especies al personal de Restaurante El Tajín de la chef Ana María Arroyo en CDMX.

Marzo

Marzo 1. Capacitación de Pesca Con Futuro, especies sostenibles, mapa y fichero de especies al personal de Restaurante Alay Alay de la chef Andrea Sayeg en CDMX.

Marzo 2. Eventos inicio de cuaresma COMEPESCA y Pesca Con Futuro. Bendición del pescado en La Nueva Viga. Contramar.

Marzo 10 al 12. Evento “Las jefas de jefas” en el que participaron las chefs embajadoras del colectivo de mujeres; Lupita Vidal, Lula Martín del Campo, Josefina López, Marcela Bolaño y Colibrí Jiménez.

Marzo 12 al 13. Festival gastronómico Sabor Es Polanco en la CDMX.

Marzo 14. Exposición sobre el movimiento de Pesca Con Futuro en la semana de sostenibilidad en la Universidad Iberoamericana en CDMX.

Marzo 16. Capacitación en línea de Pesca Con Futuro, especies sostenibles, mapa y fichero de especies al personal de Restaurante Casa Mercedes de la chef Mayela Cárdenas.

Marzo 17. Plática del chef Juan Pablo Loza sobre el movimiento de Pesca Con Futuro a alumnos de gastronomía de la Universidad Tecnológica de Cancún en Quintana Roo.

Marzo 24. Rueda de prensa y firma del convenio de colaboración SEDECO- COMEPESCA para la instalación de posters en los paradores de autobuses de la CDMX.

Marzo 24. Asamblea de COMEPESCA en CDMX.

Marzo 28. Capacitación de Pesca Con Futuro, especies sostenibles, mapa y fichero de especies al personal de Restaurante Baja Mía del chef Erick García en Cuernavaca, Morelos.

Marzo 30 al 31. Evento de capacitación con chefs del Colectivo Maya en Cancún y Playa del Carmen en Quintana Roo.

Marzo 30. Plática sobre el movimiento de Pesca Con Futuro a alumnos de la UNAM en el marco de la Jornada de Organismos Acuáticos.

Abril

- Abril 4. Evento de cuaresma “Del mar a tu colonia” en CDMX.
- Abril 7. Evento con la embajada de Finlandia sobre sostenibilidad en CDMX.
- Abril 8. Live en redes sociales del chef Aquiles Chávez en Pachuca, Hidalgo.
- Abril 8. Evento de cuaresma “Del mar a tu colonia” en CDMX.
- Abril 11. Evento de planeación Millesime Manuel Quintanero en CDMX.
- Abril 12. Capacitación de Pesca Con Futuro, especies sostenibles, mapa y fichero de especies al personal de Restaurante Contramar de la chef Gabriela Cámara en CDMX.
- Abril 21. Speed dating con chefs del Colectivo Maya y pescadores en Puerto Morelos y Puerto Aventuras en Quintana Roo.
- Abril 25 al 28. Participación de Mauricio Orellana como representante de COMEPESCA en la Seafood Global en Barcelona, España.
- Abril 28. Reunión de COMEPESCA y Pesca Con Futuro con la Cámara de la Industria Restaurantera.
- Abril 27 al 30. Participación en la Feria de las Conchas en Ensenada, Baja California.

Mayo

- Mayo 1. Participación en la Feria de las Conchas en Ensenada, Baja California.
- Mayo 11. Capacitación a médicos y nutriólogos sobre Pesca Con Futuro, los beneficios para la salud del consumo de pescados y mariscos; y el consumo responsable en el Restaurante Nicos en CDMX.
- Mayo 12 al 13. Asamblea del Consejo Nacional Agropecuario, CNA-COMEPESCA en Los Cabos, Baja California Sur.
- Mayo 19. Participación en el Festival del Ostión organizado por el chef Erick García en el Restaurante Baja Mía en Cuernavaca, Morelos.
- Mayo 22. Reunión de planeación del comité organizador del Summit Latinoamericano por la Sostenibilidad Acuícola y Pesquera.
- Mayo 23. Asamblea de ALPESCAS en Mérida, Yucatán
- Mayo 24. Lanzamiento del Summit Latinoamericano por la Sostenibilidad Acuícola y Pesquera en Mérida, Yucatán.
- Mayo 24. Rueda de prensa por el lanzamiento del Summit Latinoamericano por la Sostenibilidad Acuícola y Pesquera en Mérida, Yucatán.
- Mayo 25 al 17. Participación en la World Aquaculture Society 2022 en Mérida, Yucatán.
- Mayo 27 al 29. Participación en Millesime en San Miguel de Allende, Guanajuato. Participación en Help From Within y Millesime apoyando a chefs y socios en ponencias y contenidos.
- Mayo 27. Cooking demo con el chef Oscar Torres en Andaz Mayakoba en Cancún, Quintana Roo.
- Mayo 28. Presentación de la campaña Pesca Con Futuro en el restaurante Sotero en el marco de la celebración por su aniversario en Pachuca, Hidalgo.
- Mayo 31. Reunión COMEPESCA, Zitácuaro, Michoacán.

Junio

- Junio 1 al 2. Reunión COMEPESCA, Zitácuaro, Michoacán.
- Junio 3 al 5. Presentación de la campaña Pesca Con Futuro en el restaurante Jazamango con el chef Javier Placencia en Todos Santos, Baja California Sur.
- Junio 8. Día de los océanos.
- Junio 7 al 9. Participación en el Festival Regional de la Pesca y Acuicultura en Puerto Peñasco, Sonora.
- Junio 14. Capacitación de Pesca Con Futuro, especies sostenibles, mapa y fichero de especies al personal de Restaurante Marea de la chef Lula Martín del Campo en CDMX.



Junio 15. Primera presentación presencial del estudio “Perspectivas del Consumidor Mexicano de Pescados y Mariscos 2022” de GlobeScan a socios de COMEPESCA y representantes del mercado de pescados y mariscos La Nueva Viga.

Junio 16. Degustación de pescados y mariscos en restaurante Marea en CDMX.

Junio 24. Presentación en línea del estudio “Perspectivas del Consumidor Mexicano de Pescados y Mariscos 2022” de GlobeScan a socios de COMEPESCA y al personal de ICPMX.

Junio 27. Reunión staff COMEPESCA, CDMX.

Junio 29. Grabación evento: avances GTA. Ecosistemas y biodiversidad, CDMX en el cual se hizo la presentación del vídeo sobre el grupo de trabajo vida submarina correspondiente al objetivo de desarrollo sostenible 14.

Junio 29. Reunión del grupo de financiamiento de ICPMX en CDMX.

Junio 29. Reunión del grupo de mercados de ICPMX en CDMX.

Junio 30. Participación en la asamblea de ICPMX, en CDMX.

Julio

Julio 1. Live de Pesca Con Futuro con el chef Aquiles Chávez en Pachuca, Hidalgo.

Julio 5. Taller de Pesca Con Futuro, el mapa y el fichero de especies para periodistas gastronómicos en el Centro de Cultura Alimentaria Cencalli en CDMX.

Julio 6. Capacitación de Pesca Con Futuro, especies sostenibles, mapa y fichero de especies al personal de Restaurante Nico’s del chef Gerardo Vázquez Lugo en CDMX.

Julio 6. Participación en el evento “La Cocina Sostenible de Sotero” con el chef Aquiles Chávez en Pachuca, Hidalgo.

Julio 14. Plática del chef Juan Pablo Loza “Acciones del cocinero para una pesca sustentable” en la Universidad Tecnológica de Cancún en Quintana Roo.

Julio 16. Evento “Axiote y la sostenibilidad”. Evento de los chefs embajadores Fernando Martínez y Xavi Pérez Stone.

Julio 16. Presentación de la campaña de Pesca Con Futuro a medio de prensa en Restaurante La Fishería del chef Aquiles Chávez en Cancún, Quintana Roo.

Julio 17. Capacitación de Pesca Con Futuro, especies sostenibles, mapa y fichero de especies al personal del Restaurante La Fishería del chef Aquiles Chávez en Cancún, Quintana Roo.

Julio 17. Evento de recaudación “Amigos del Mar” Mayakoba-Sancus Foundation-Pesca Con Futuro en Cancún, Quintana Roo.

Agosto

Agosto 2. Capacitación de Pesca Con Futuro, especies sostenibles, mapa y fichero de especies al personal del corporativo del Grupo Hotelero Presidente en CDMX.

Agosto 5. Festival de Ostiones en Restaurante Baja Mía del chef Erick García en Cuernavaca, Morelos.

Agosto 18. Vibraciones de México Teletón. Dentro de la cena de gala se proporcionaron productos sostenibles de Pesca con Futuro.

Agosto 19 al 23. Visita a socios de COMEPESCA en Ensenada. Presencia en 7 restaurantes (Manzanilla, Fauno, Deckman’s, Xanic, Animalón, Finca Altozano, La Guerrerense) y 7 pesquerías o granjas de socios de Pesca con Futuro (mejillones, lobina, ostiones, planta de almeja generosa, planta de langostas, de sardina y verdillo)

Septiembre

Septiembre 9. Capacitación de pesca con futuro, mapa y fichero de especies sostenibles al personal del corporativo del grupo hotelero Posadas en CDMX.

Septiembre 17. Evento "Deckman's en Axiote cocina sostenible" en Cancún, Quintana Roo.

Septiembre 28 al 30. Participación en Expo Restaurantes en CDMX.

Octubre

Octubre 8 al 9. Evento Morelia en Boca, Michoacán.

Octubre 9 al 11. Preparativos y reuniones con el comité organizador Summit latinoamericano por la sostenibilidad pesquera y acuícola.

Octubre 12 al 15. Summit Latinoamericano por la Sostenibilidad Pesquera y Acuícola en Puerto Varas, Chile.

Octubre 19 al 21. Participación virtual en el Tokyo Sustainable Seafood Summit. Seafood Legacy.

Octubre 28. Capacitación de pesca con futuro, mapa y fichero de especies sostenibles al personal de la comercializadora El Sargazo en CDMX.

Noviembre

Noviembre 1 al 6. Evento Aquaponic Congress 2022 en Guadalajara, Jalisco.

Noviembre 9 al 11. Expo Livek en Cancún, Quintana Roo.

Noviembre 12 al 13. Evento Food & Wine 2022 en CDMX.

Noviembre 16. Panel "Perspectivas de la Pesca con Futuro en México". 16vo Congreso Internacional de Gastronomía: Post-Globalización en la Gastronomía. Se habló sobre la campaña Pesca Con Futuro, así como de las diferentes acciones que se realizan dentro del movimiento.

Noviembre 17. Evento "Un Rincón Noruego" en CDMX.

Noviembre 23 al 25. Evento Millesime 2022 en CDMX.

Noviembre 29. Reunión presencial grupo de mercados (asamblea ICPMX), CDMX.

Noviembre 29. Reunión virtual Colectivo de Mujeres "Hacia 2023", de manera virtual.

Noviembre 30. Reunión de trabajo planeación 2023. Staff COMEPESCA, CDMX.

Noviembre 30. Reunión fin de año Socios y Asociados COMEPESCA. Acciones hacia 2023, CDMX.

Noviembre 30. Nutrición, Comercialización & Acuicultura Sustentable 2022, Los Mochis, Sinaloa.

Diciembre

Diciembre 1. Nutrición, Comercialización & Acuicultura Sustentable 2022, Los Mochis, Sinaloa. Se habló sobre las acciones que realiza la campaña Pesca Con Futuro.

Diciembre 1. Evento con influencers, mommy bloggers. Tupperware y Pesca Con Futuro, CDMX. Se habló sobre las acciones que realiza la campaña Pesca Con Futuro.

Diciembre 1. Asamblea ICPMX, CDMX.

Diciembre 3. Festival de Ostiones, Baja California.

Diciembre 6. Evento sobre consumo responsable con Mercado el 100 y la influencer Chantal Chalita. Debate Causa Natura.

Diciembre 13. Proyecto de capacitación de especies pesqueras de Baja California para el desarrollo del mapa de especies pesqueras y acuícolas de Baja California.

4. Acciones realizadas

4.1 Estudio de mercado de productos acuícolas sostenibles en food service y retail.

A través de la empresa GlobeScan y en colaboración con la organización Impacto Colectivo por la Pesca y la Acuicultura Mexicanas (ICPMX) se realizó el estudio de investigación para profundizar en las Percepciones del Consumidor, realizado con el sector pesquero y acuícola mexicano. El estudio se llevó a cabo entre el 1 y 23 de marzo de 2022, realizado de manera digital, utilizando un panel de investigación de consumidores nacionales de confianza.

La muestra total incluye 1,000 entrevistas. El perfil del consumidor incluye hombres y mujeres mayores de 18 años, de todos los niveles sociales y educativos, con énfasis en la persona con formación universitaria (42%), las entrevistas se realizaron en 20 ciudades de la República Mexicana.

Los resultados se han publicado dentro de la página web de COMEPESCA con la finalidad en que todo el sector pesquero y acuícola, las organizaciones civiles y el consumidor final pueda acceder a la información.

<https://comepesca.com/wp-content/uploads/2022/08/Estudio-de-percepciones-del-consumidor-2022.pdf>

Así mismo, durante el año se han presentado los resultados del estudio en diferentes eventos:

- Webinar COMEPESCA
- Pre Lanzamiento del Summit Latinoamericano por la Sustentabilidad Pesquera y Acuícola
- Summit Latinoamericano por la Sustentabilidad Pesquera y Acuícola
- World Aquaculture Society
- Festival Regional de Pesca y Acuicultura Sonora 2022
- Webinar ICPMX
- Expo Restaurantes
- Reunión con médicos Pesca Con Futuro
- Reunión socios y asociados COMEPESCA-Mérida
- Taller para periodistas gastronómicos-Cencalli Casa del Maíz
- Evento por la sustentabilidad de nuestros ríos, lagos y mares
- Aquaponics Guadalajara
- Expo Livek
- CONACUA 2022
- Alianza del atún

Adicional, otras empresas, organizaciones gubernamentales y civiles han usado el estudio de mercado como base para dar a conocer acciones que realiza el sector pesquero y acuícola, en ellas:

- Instituto Nacional de Pesca
- Marine Stewardship Council
- Alianza del Atún

4.2 Capacitaciones a RETAIL y ORECA

En el año 2022 se realizaron 11 capacitaciones a retails y restaurantes, donde se dio a conocer las acciones que lleva a cabo el movimiento Pesca Con Futuro y se proporciona una explicación sobre el uso del mapa y fichero de productos pesqueros y acuícolas sostenibles y en proceso de sostenibilidad en México, con el objetivo en que sea una herramienta que funcione como un puente de comunicación comercial entre la cadena de suministro del sector pesquero y acuícola y así lograr que el consumidor mexicano realice compras conscientes e informadas sobre los productos del mar y aguas interiores, teniendo en este tiempo más de 150 participantes.

A continuación, se mencionan algunos ejemplos de las empresas capacitadas:

1. Retail Howard Edward Butt Grocery Company (HEB)
2. Restaurante Tajín, Chef Ana María Arroyo
3. Restaurante Alay Alay, Chef Andrea Sayeg
4. Restaurante Casa Mercedes, Chef Mayela Cárdenas
5. Restaurante Baja Mía, Chef Erick García
6. Restaurante Contramar, Chef Gabriela Cámara
7. Restaurante Marea, Chef Lula Martín del Campo
8. Restaurante Nicos, Chef Gerardo Vázquez Lugo
9. Grupo Hotelero Posadas
10. Taller de Pesca Con Futuro, el mapa y el fichero de especies para periodistas gastronómicos en el Centro de Cultura Alimentaria Cencalli en CDMX
11. Comercializadora El Sargazo



4.3 Colectivo Maya-Riviera Maya.

2022 fue un año en el que se probaron nuevas formas de comunicación sobre todo con el mercado B2C, se crearon campañas de correos en las que se tomaron en cuenta la siguiente información del producto, aspectos: información nutricional, productor pesquero y/o acuícola, chef embajador, restaurante de chef embajador y comercializador. Estas campañas generaron un porcentaje mejor de impactos y compromisos que en años anteriores en las que solo se hablaba de la especie de pesca o acuicultura.

Se tuvieron más posteos y solicitudes de chefs que desean ser embajadores en la península de Yucatán, sobre todo en nuevas aperturas de hoteles en la Riviera Maya y Cancún, sin embargo, no se pudieron cubrir de momento las solicitudes debido a que en sus menús el pescado y marisco que utiliza no es dentro de las especies que son parte de Pesca Con Futuro.

Con los medios de comunicación se percibió un mejor entendimiento e involucramiento con el movimiento Pesca Con Futuro, un ejemplo de esto son las notas reiteradas de medios de comunicación regionales sobre el movimiento, sus eventos y los embajadores.

Se ha logrado tener un mejor entendimiento de los valores y principios del movimiento Pesca Con Futuro gracias al decálogo por la pesca sostenible, así como, unidad y cohesión de los chefs embajadores para unirse a favor de cooperativas pesqueras en el evento Amigos del Mar.

Dentro de los eventos destacados que se realizaron con el Colectivo Maya fueron:

- Amigos del Mar
- Andaz Series
- Limpieza de Playa en Tulum

Los medios de comunicación han sido de gran apoyo, compartimos algunas de las publicaciones que se tuvieron durante el año.

- <https://www.lajornadamaya.mx/quintanaroo/197908/pesca-con-futuro-busca-que-la-sostenibilidad-no-sea-una-moda>
- <https://www.lajornadamaya.mx/quintanaroo/199992/concepto-de-pesca-sustentable-es-muy-amplio-chef-aquiles-chavez>
- <https://www.lajornadamaya.mx/quintana-roo/145118/promueven-chefs-practicas-de-pesca-sustentables>



4.4 Fundraising-Amigos del Mar.

COMEPESCA a través del movimiento Pesca Con Futuro en colaboración con Sancus Foundation y Rosewood Mayakoba reunieron voluntarios para apoyar a la Confederación Mexicana de Cooperativas Pesqueras y Acuícolas, llamada CONMECOOP, con la finalidad de apoyar el programa de inspección y vigilancia que realizan en la zona oriente del Estado de Yucatán, específicamente en San Felipe, Río Lagartos y El Cuyo. Realizado por el Comité de Inspección y Vigilancia Comunitario compuesto por cooperativas y pequeños permisionarios.

Sin lugar a duda el evento fue un éxito gracias a la participación de todos los chefs embajadores gastronómicos de Pesca Con Futuro que se sumaron a la causa, quienes además están convencidos en que el uso responsable de los productos pesqueros y acuícolas es primordial para continuar consumiéndolos en el futuro. La variedad de platillos que se pudieron disfrutar fue extensa, desde tostadas, tacos, arroces, fideos, nigiris, entre otros, fueron algunos de los platillos que destacaron en sabor y presentación.

Es importante considerar que los eventos de recaudación de fondos son una alternativa para apoyar en acciones concretas como son las actividades de inspección y vigilancia y dar visibilidad al sector pesquero artesanal con la sociedad civil, así mismo, logrando poder agremiar a la organización a más de 500 cooperativas.

Se comparte carta de agradecimiento de la Confederación Mexicana de Cooperativas Pesqueras y Acuícolas a las organizaciones.



Medios de comunicación que dieron cobertura al evento:

- <https://www.culinariamexicana.com.mx/amigos-del-mar-chefs-unidos-por-el-futuro-maritimo/>
- <https://sustentur.com.mx/chefs-amigos-del-mar/>
- <https://www.eluniversal.com.mx/menu/amigos-del-mar-en-busca-de-una-gastronomia-sostenible>
- <https://caribempresarial.com/anuncian-la-tercera-edicion-de-amigos-del-mar-en-beneficio-de-la-confederacion-de-cooperativas-pesqueras-y-acuicolas/>
- <https://cancunissimo.mx/amigos-del-mar-agota-sus-entradas-y-agradecere-el-apoyo/>
- <https://foodandwineespanol.com/amigos-del-mar-rosewood-mayakoba-pesca-sustentable/>
- <https://debybeard.com.mx/2022/06/27/amigos-del-mar-2022/>
- https://issuu.com/residenterm/docs/rrm_020_issuu
- <https://www.lajornadamaya.mx/quintana-roo/199394/organizan-en-playa-cena-para-recaudar-fondos-en-favor-de-cooperativas-pesqueras>



4.5 CRIT Gala de Arte, Mi expresión al Mundo.

El Centro de Rehabilitación e Inclusión Infantil Teletón (CRIT) de Quintana Roo presento su evento “Mi Expresión al Mundo, Vibraciones de México”, que se llevó a cabo el día 18 de agosto. En la rueda de prensa del evento se mencionó que las niñas y los niños con discapacidad que atienden trabajaron de la mano del Maestro Juan Carlos Santoscoy, artista plástico tapatío, en donde crearon 32 obras de arte que se exhibieron y subastaron durante el evento.

El chef Benjamín Nava, presidente del capítulo Quintana Roo Vatel Club, presentó un menú en donde se realizó un viaje por México, por sus sabores, texturas y colores, con una muestra gastronómica en donde participaron más de 11 reconocidos chefs de la zona, preparando platillos de la pesca y acuicultura sostenible mexicana, donado por socios de COMEPESCA-Pesca Con Futuro.



4.6 Evento de alianza con Tupperware.

El pasado 1º de diciembre COMEPESCA llevó a cabo una experiencia culinaria en conjunto con Tupperware donde más de 20 influencers tuvieron oportunidad de cocinar trucha salmonada y kampachi (productos donados por miembros de COMEPESCA) con utensilios de Tupperware. Dicho evento se celebró en el showroom de MABE. El objetivo del evento fue invitar al consumidor a través de las influencers asistentes, a consumir pescados y mariscos mexicanos sostenibles y que, al momento de adquirirlos, los pidan "#En mi Tupper por fa" para sumar acciones que promuevan la sostenibilidad y cuidado del medio ambiente al evitar el uso de plástico o unicef.

Al evento, asistieron la Chef Embajadora de #Pesca Con Futuro; Ana María Arroyo del restaurante "El Tajín", así como la Chef Jaz Medina por parte de Tupperware. La primera habló de la importancia de consumir productos sostenibles y de la versatilidad en su uso y la Chef Medina, del uso de distintos utensilios de la marca que representa. Previo al evento, la chef del Tajín desarrolló recetas navideñas que

incluyeran productos sostenibles y que además de ser innovadoras y fáciles de replicar, permitan incitar al consumo de producto nacional pues ofrece sin duda mejor calidad y fresca sin dejar de mencionar el apoyo a comunidades pesqueras o productores artesanales que viven un día a día complejo para lograr ofrecer productos con certificaciones de sostenibilidad. Así mismo, se exhortó a las invitadas a visitar la página de Pesca Con Futuro y conocer el mapa de especies certificadas, pues en la medida que logremos una mayor difusión de cómo pueden informarse los consumidores, de las certificaciones existentes, dónde encontrar productos que están certificados o en algún proyecto de mejora, fomentaremos que el consumo responsable forma parte de los hábitos de los mexicanos.

Al evento se convocaron a más de 20 influencers mujeres de diferentes perfiles (nutriólogas, amas de casa, maquillistas, con cuentas enfocadas e lifestyle, salud y belleza, de noticieros nacionales etc.), a continuación, se hace mención:

1. Aydeé Treinta/ Chica Plus
2. Come21unch
3. Cris Mendoza
4. Dulce Dávila/Generador de Contenidos
5. Gina Healthy Mom
6. Jasiel / Quiero Run
7. Julia Salinas Ducker/Antojo Diabólico
8. Karla Lara/Mamá de cuatro
9. Liz GI/ Cine información
10. Soy Mamá en Balance
11. Mamá Recomienda
12. MamaRockstars/ Rebeca Rodríguez
13. Mommychicl/ Irene García mx
14. Nutriale/Alejandra Toledo
15. Paola Shape/Nutrióloga
16. Sana y Hermosa
17. Ser mujer, mamá y mucho más
18. Soy Lúa Castro
19. Soy Nina/Antonina Jourdain
20. Tania Arredondo/Influencer
21. Tatovizuet/Tabatha Vizuet
22. Revista NEO/Gabriela García
23. Moor spa

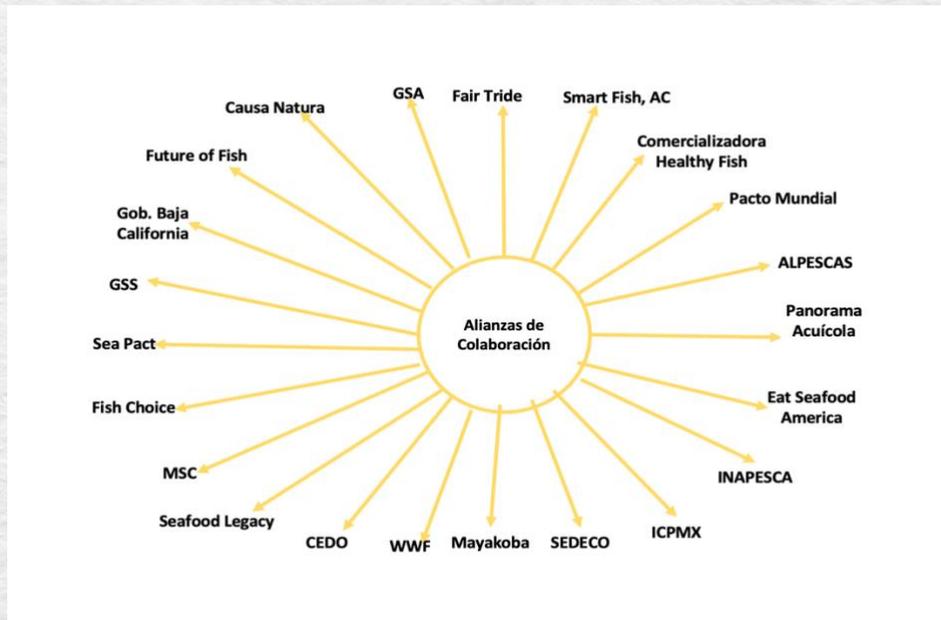


4.7 Alianzas de colaboración nacionales e internacionales.

Como parte del trabajo que se tienen dentro del movimiento Pesca Con Futuro es poder fortalecer y poder replicar el modelo para ello se ha trabajado en el objetivo de poder generar acuerdos de cooperación entre una, dos o más organizaciones que una para lograr y desarrollar acciones y actividades en pro de la pesca y acuicultura sostenible.

Para lograr estas alianzas se llevarán a cabo diferentes proyectos o actividades específicas con una coordinación, unión de capacidades y experiencias para poder consolidar el movimiento Pesca Con Futuro, viéndose como una vía para compartir riesgos y fortalezas.

Alianzas con ONGs y organizaciones nacionales e internacionales.



Alianzas con Latinoamérica.



4.8 3era Edición Summit Latinoamérica por la Sostenibilidad Pesquera y Acuícola.

Con la frase "Latinoamérica una sola región, una sola misión: Pesca Con Futuro" se llevó a cabo del 12-14 de Octubre de 2022, en Puerto Varas, Sur de Chile, la 3a Edición del Summit Latinoamericano por Sostenibilidad Pesquera y Acuícola, logrando convocar a empresarios pesqueros y acuícolas, pescadores artesanales y acuacultores rurales, representantes de organizaciones de la sociedad civil (ONGs) que trabajan en conservación marina y pesquerías de varios países, aliados estratégicos del sector, y representantes de la FAO y del gobierno de Chile. Nos juntamos para dialogar, proponer, difundir y exponer temas en común.

Los participantes compartieron sus visiones, los resultados más importantes obtenidos y las lecciones aprendidas. El objetivo general de los organizadores de este Summit fue ofrecer un espacio donde se llegó a privilegiar el diálogo para acercar posturas, a veces distantes, pero buscando un mayor entendimiento e idealmente consensos sobre las acciones a tomar para enfrentar los grandes retos y aprovechar las grandes oportunidades disponibles, con el mensaje que es mejor trabajar unidos como región y entre todos los sectores.

Los 121 ponentes invitados a exponer en el Summit aportaron su experiencia abordando los 21 temas seleccionados en igual número de paneles, en 11 presentaciones magistrales y contando con más de 256 asistentes presenciales y más de 1000 con participación virtual durante los tres días del evento. Todas las participaciones fueron grabadas y pueden consultarse en el link: <https://sustenpescaacua.com/summit-2022/>

Es complejo concluir a partir de tanta información vertida, estos son los principales mensajes que resaltan:

1. **El sector pesquero y acuícola de Latinoamérica**, integrado por la pesca artesanal y la industrial, la acuicultura de pequeña escala y la de gran escala, también por todos los segmentos de la cadena de valor y comercialización, **es un sector estratégico y esencial para la seguridad alimentaria** de los países que conforman esta gran región, dando empleos y **contribuyendo a la economía**, así como el desarrollo de todos los países. Para reflejar mejor esta importancia debemos **comunicar que los pescados y mariscos son alimentos de gran calidad y valor para la salud humana**, y no tanto como productos comerciales que generan divisas. Este enfoque contribuirá a reconocer su importancia estratégica y elevar su importancia en las agendas públicas y las prioridades de los gobiernos. El movimiento **Pesca Con Futuro es un aliado integrador de mensajes** homologando la comunicación hacia el consumo responsable de productos sustentables.
2. Sin duda la **influencia del cambio climático** en la actividad pesquera y acuícola es cada vez más grande, ante ello existen ya en Latinoamérica ejemplos de cómo adaptarse para minimizar los impactos negativos. En los ejemplos presentados resaltó la necesidad de contar con mecanismos de **predicción temprana** de cambio oceánicos de gran escala en Perú y Chile, de cuidar y recuperar los **ecosistemas costeros** para aumentar resiliencia con soluciones basadas en la naturaleza y la necesidad de reforzar las **políticas públicas y el manejo pesquero con un enfoque ecosistémico**.
3. El **aporte de la mujer** en el sector pesquero y acuícola debe reconocerse y valorarse ya que aportan en **niveles mayores a la media global**, por ejemplo, el porcentaje de mujeres contribuyendo a la extracción pesquera es por encima del 35%, mayor que todas las demás regiones del mundo y que el porcentaje promedio global (18%). Existen **ya avances en legislación y políticas públicas** para impulsar la **igualdad de género** y alianzas entre organizaciones

pesqueras y países para impulsar la igualdad de género, así como alianzas entre organizaciones pesqueras y países para impulsar la igualdad de género. Las capacidades, resiliencia y alianzas creadas, son motores esenciales para impulsar la igualdad de género. **Las mujeres del mar donde se sitúen son resilientes, transformadoras y luchadoras.**

4. El uso de la **tecnología como base de la innovación** fue otro tema de discusión, y se dieron a conocer proyectos en Latinoamérica donde la tecnología ayuda a **reducir la huella de carbono** y mejorar la **selectividad** de artes de pesca, apoya la **fiscalización y vigilancia** de flotas y el **monitoreo** de capturas por los mismos pescadores artesanales proporcionando una nueva plataforma de **intercambio de soluciones** a diversos problemas del sector artesanal mediante el uso de aplicaciones móviles. También en la acuicultura la innovación tecnológica ha tenido grandes desarrollos, sin estar exenta de desafíos, pero con **avances en técnicas de poli-cultivos**, cultivo y recolección de **algas marinas**, mejoras en sistemas de **alimentación** y creación de **ecosistemas de innovación**, con mejores estrategias de **crecimiento escalado y desarrollo sostenible del sector**.
5. Asociado al tema de innovación, el enfoque de la **economía circular** fue sin duda de los temas con mayor interés en el Summit. El enfoque predominante en las presentaciones fue la **recuperación y reuso de artes de pesca** en desecho, para rescatarlas de la basura y con ellas generar nuevos productos para la industria pesquera y otras industrias. Conocimos avances del programa "**Redes de América**", en el que hay seis países de Latinoamérica, gracias a la coordinación de ALPESCAS está ya trabajando en Perú, Argentina, Ecuador, México, Panamá y Chile, lo que ha permitido retirar cerca de 6.200 t de este material de vertederos y lugares aislados. También se habló del **aprovechamiento integral de subproductos de pescados y mariscos**, para reducir o eliminar el desperdicio y aprovechar al 100% esta excelente proteína animal.
6. En el caso de **mercados y comercialización**, en el Summit se tuvieron varios paneles que abordaron este importante segmento de la actividad productiva. Se enfatizó la necesidad y oportunidades de integrar a nuevos actores clave, como lo son las y los **cocineros/chefs**, para educar y **comunicar de mejor manera** y sobre la importancia de la cultura gastronómica, del enfoque de los pescados y mariscos como grandes alimentos que nutren nuestra cultura y comunidad. Se habló de la necesidad de continuar **fomentando al consumo** de los animales y plantas acuáticas que crecen en Latinoamérica, donde aún se come menos pescado que lo recomendado por la FAO, pero existe un **gran potencial e interés** del consumidor final de aumentar su consumo, siempre privilegiando la transparencia/ trazabilidad en las cadenas de suministro y la responsabilidad en un comercio justo. Hubo una interesante discusión sobre las ventajas y los retos de una comercialización más directa entre pescadores artesanales o acuacultores rurales y el consumidor final, tratando de desarrollar de manera inclusiva a los comercializadores y distribuidores dentro de la cadena de valor, llevándolos hacia el camino de la sostenibilidad pesquera y acuícola, tratando a los y las pescadoras, tanto artesanales como semi-industriales, como socios, no sólo como proveedores de un producto para comercializar.
7. Finalmente como **temas transversales** se enfatizó la urgencia de desarrollar **redes colaborativas** con personas/ organizaciones que quieran hacer cambios positivos en la sostenibilidad del sector pesquero y acuícola, **conseguir recursos técnicos, financieros**, apoyo de políticas para sumar voluntades. **Usar las herramientas y estándares** disponibles en las certificaciones de sostenibilidad ambiental, los proyectos de mejora pesquera (conocidos como FIPs), **pero seguir desarrollando soluciones inclusivas a las pesquerías artesanales**, donde estas herramientas no han sido del todo exitosas.

Resultados y siguientes pasos.

1. Los intercambios entre pescadores de varios países generaron sinergias, nuevas ideas, empatía y acciones para fortalecer su sector.
2. Temáticas comunes entre algunas ONGs de diferentes países de Latinoamérica mostraron posibilidades de acciones a corto y mediano plazo y alianzas entre ellas.
3. Es necesario armar la agenda de sostenibilidad por cada país de Latinoamérica, por sector productivo (artesanal, industrial, acuícola) con metas claras, ambiciosas y medibles.
4. Necesitamos más estrategias y sinergias entre organizaciones de la sociedad civil y el sector productivo dando mensajes homologados hacia los sectores privados.
5. Pesca Con Futuro en Latinoamérica va permeando como una herramienta para avanzar hacia la sostenibilidad usando a los mercados como aliados. Es importante que las ONGs y el sector productivo pesquero vayan entrando en la dinámica de ayudar a los corporativos del sector restaurantero y de los grandes mayoristas a cumplir sus objetivos de compras sostenibles, así como los mismos compradores vayan entendiendo la necesidad e importancia de adquirir productos de la pesca responsable, de la Pesca Con Futuro.
6. Cada país irá generando y nutriendo en su mapa de especies sostenibles o en vías de sostenibilidad, su fichero sobre estas especies e involucrando a los proveedores responsables con base en las condiciones de cada uno, haciendo alianzas y facilitando una mayor comunicación entre mercados y proveedores existentes.

Datos Summit



ARTÍCULO

3er. Summit Latinoamericano por la Sustentabilidad Pesquera y Acuícola: "Latinoamérica una sola región, una sola misión: Pesca Con Futuro".

Con la filosofía de unidad, de un solo mar, se llevó a cabo quizá el más grande esfuerzo de compartir, comunicar, coordinar y colaborar en el sector acuícola y pesquero latinoamericano en el tema de conservación: el 3er Summit Latinoamericano por la Sustentabilidad Pesquera y Acuícola, en Puerto Varas, Chile, del 12 al 14 de octubre pasados.

Por: RESACOR de RIM*

Alrededor de los años 60 del siglo pasado, la preocupación por el deterioro de los recursos naturales estaba empezando a entrar en la discusión pública. A partir de la publicación de libros científicos como "La primavera silenciosa" de Rachel Carson (1962), parte importante del debate se centró en el agotamiento de los recursos no renovables: petróleo, gas, carbón, que, al ser finitos, eran el núcleo central de atención. Inicialmente, hoy la preocupación está mucho más en los recursos renovables: bosques, selvas, mares, los cuales están siendo explotados de manera insostenible, inclusive, más allá de sus capacidades de regeneración.

El mar, nuestro eterno amigo, otrora fuente aparentemente inagotable de recursos, hoy lo estamos maltratando exageradamente en muchas ocasiones, más de lo que genuinamente puede darnos... y lo sabemos, por ello, hay muchas iniciativas para su conservación y regeneración. Ya no es un tema de falta de conocimiento de la sociedad civil, sino de compromiso de la sociedad civil, puesto que tenemos muchas ideas y propuestas que han comprobado su eficacia, es más bien un tema de voluntad y de coordinación, ya que los países, ciudades y tantas otras especies no conocen nuestras dificultades, ellos conocen el mar, ellos aborran, desde un total libertad de moverse de aquí para allá, sin importar que



se encuentran en Ecuador, Perú, Chile... para ellos es simplemente su casa o, quizá deberían nosotros, aprender un poco de eso). Y así, con esa filosofía de unidad, de un solo mar, se llevó a cabo quizá el más grande esfuerzo de compartir, comunicar, coordinar y colaborar en el sector acuícola y pesquero latinoamericano en el tema de conservación: el 3er Summit Latinoamericano por la Sustentabilidad Pesquera y Acuícola, en Puerto Varas, Chile, del 12 al 14 de octubre pasados. Bajo el lema "Latinoamérica, una sola región, una sola misión: Pesca Con Futuro", se dieron cita 121 ponentes y más de 2.200 asistentes (virtuales y presenciales) para lograr entendimiento, compartir proble-

mas, tratarlos fueron muchos, pero, a la vez integrados valoración de las acciones pesqueras y acuícolas para la seguridad alimentaria de las personas, así como el entendimiento y la vigilancia de la actividad, papel de la mujer, que en Latinoamérica es de gran importancia (más del 50% de la extracción pesquera la hacen mujeres, siendo casi el doble que el promedio mundial), mercados, cambios climáticos, eventos climáticos, redes de colaboración y temas serios, pero, en un espíritu de entendimiento, comprensión y apertura a soluciones, en virtud de que todos están ineludablemente involucrados y, si se busca eficiencia en las soluciones, no se puede trabajar solo con un rollo. Recordemos el viejo pero, sabido dicho de que la cadencia es tan fuerte como el estalido más débil.

Y para ser una reunión más productiva no solo que quedó en una larga lista de problemas, se trataron acciones y acciones clave para solucionar. Entre ellas, de las más importantes, fue que tanto los produc-

tores, acuicultores, organizaciones y demás actores lograron un entendimiento, reconociendo que los problemas son comunes, los esfuerzos muchas veces alineados sin saberlo, y soluciones y casos de éxito aplicables no solo en el lugar donde se desarrollan, sino en toda la región. Ello abre posibilidades infinitas de colaboración, pero sobre todo, de implementar soluciones, programas y proyectos con un camino acordado, lo que representa un considerable ahorro de dinero, esfuerzos y, en especial, tiempo, que es justamente el factor más importante para poder llevar el desarrollo de las acciones y proyectos para el bien de esta y las futuras generaciones.

¿Qué sigue? Armar una agenda de sustentabilidad detallada en cada país y cada sector con metas claras, acciones y proyectos concretos, uniformes y medibles, aprovechando las sinergias con los actores de otros países recién conocidos gracias al Summit, seguir adelante con el diálogo, colaboración entre los sectores privados, social, ONG y gobiernos, ya que todos hacen mucho, pero juntos el impacto será infinitamente mayor.

Finalmente, pero no por ello menos importante: el movimiento "Pesca Con Futuro Latinoamérica" va permeando como una herramienta hacia la sustentabilidad usando a los mercados como aliados, con herramientas que crecen y evolucionan como una amalgama de ideas y voluntades de todos para trabajar con una sola mente que los mares, la pesca, la acuicultura sea una actividad con futuro, que siga dando cuenta de calidad a las personas de manera permanente, regenerando el mismo tiempo la sostenibilidad y a la sociedad civil.

Este artículo es patrocinado por COMEFCA



Acuicultura en México

Maricultura: es la rama especializada de la acuicultura que implica el cultivo de organismos marinos para la alimentación y otros productos. Se practica en el mar (abiertos o protegidos) o en lagunas, coberturas (maricultura costera), en un entorno de agua dulce o salada, y su producción se basa en el manejo y cosecha de organismos en su hábitat natural, dentro de límites o corrales.

México tiene la capacidad de convertirse en una potencia real en esta materia. Si bien, actualmente se encuentran entre las producciones acuícolas más bajas (5-600 toneladas) anuales, los vastos litorales del país tienen las condiciones climáticas y físico-químicas ideales para realizar maricultura.

Ejemplos de Maricultura:

- Cultivos en Baja California Sur
- Lobos en Baja California Sur
- La industria avícola nacional

Esta industria se ha enfocado por crecer y apostarle por una producción sustentable, mejorando buenas prácticas acuícolas y obteniendo certificaciones internacionales para posicionarse como jugadores importantes en el sector acuícola internacional.

COMEFCA Pesca Con Futuro Granjas de Lobina Ruyada Ensenada

4.9 Convenios de colaboración con dependencias de Gobierno.

4.9.1 Secretaría de Desarrollo Económico del Gobierno de la Ciudad de México (SEDECO)

Tiene como finalidad poder realizar acciones de promoción, capacitación y detección de necesidades así como de vinculación con cadenas de productivas dentro del sector pesquero y acuícola nacional, es por ello que durante la cuaresma 2022 se realizaron varios eventos en mercados con el slogan “Come Rico, Come Sano, Come Pescado y Marisco Mexicano” en donde chefs acudían a mercados y preparaban en vivo un producto marino con el objetivo que el consumidor final pueda conocer las especies del mar y aguas interiores.

Durante el año se continuó trabajando con la Secretaría para la realización de los posters publicitarios para la campaña de 2023, a continuación, se hace mención



Actualmente se está trabajando en las actividades que se realizarán para cuaresma 2023 y la colocación del material en los diferentes mercados que se encuentran dentro de la Ciudad de México.

4.9.2 Secretaría de Pesca y Acuicultura de Baja California (SEPESCA)

El objetivo del proyecto es realizar eventos de difusión y capacitación sobre temas de pesca y acuicultura sostenible y fomento al consumo, para dar a conocer la diversidad de especies de la pesca y acuicultura de Baja California a los diferentes tipos de productores y consumidores, para cubrir lo planteado se han realizado las siguientes acciones:

1. Taller "Pesca y Acuicultura Sustentable y Fomento al Consumo de las Especies Pesqueras y Acuícolas de Baja California".



2. Diseño de materiales: mapa, fichero y directorio de especies de la pesca y acuicultura de Baja California.

Actualmente se está trabajando en el desarrollo de la información para los materiales antes mencionados y que se realice el lanzamiento los primeros meses del año 2023.

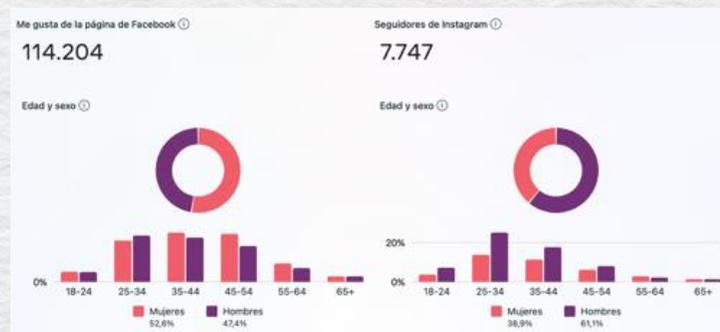
5. Redes sociales 2022

A través de las redes sociales se logra comunicar mediante contenido sobre las especies mexicanas y sostenibles de pescados y mariscos, así como recetas, proyectos de mejora pesquera, certificaciones, eventos, restaurantes y más. Gracias al compromiso generado a través de las redes sociales, se ha logrado obtener una audiencia segmentada. Los chefs embajadores del movimiento Pesca con Futuro, así como distintos medios de comunicación e influencers, aportan contenido para dar a conocer más sobre Pesca con Futuro, ya sea a través de sus platillos con especies mexicanas, eventos, notas de prensa y más.

5.1 Pesca Con Futuro

Este análisis corresponde a la fecha del 30 de noviembre 2022 v/s 30 de noviembre 2021.

Target



Instagram

Total de seguidores: 7,128 40% de incremento de audiencia, es la cantidad de usuarios que siguen el perfil desde el último día del período seleccionado, 89% de incremento de índice de compromiso por impresión, es la cantidad de veces que los usuarios participaron en el contenido de Pesca con Futuro como porcentaje de impresiones. Esto indica qué tan comprometida está la gente con Pesca con Futuro. 61.9% Cantidad de reproducción de veces que los usuarios vieron los videos. 11% de incremento de mensajes recibidos a través de la cuenta 66% de incremento de impresiones, cantidad de veces que se les mostró el contenido a los usuarios.

Facebook

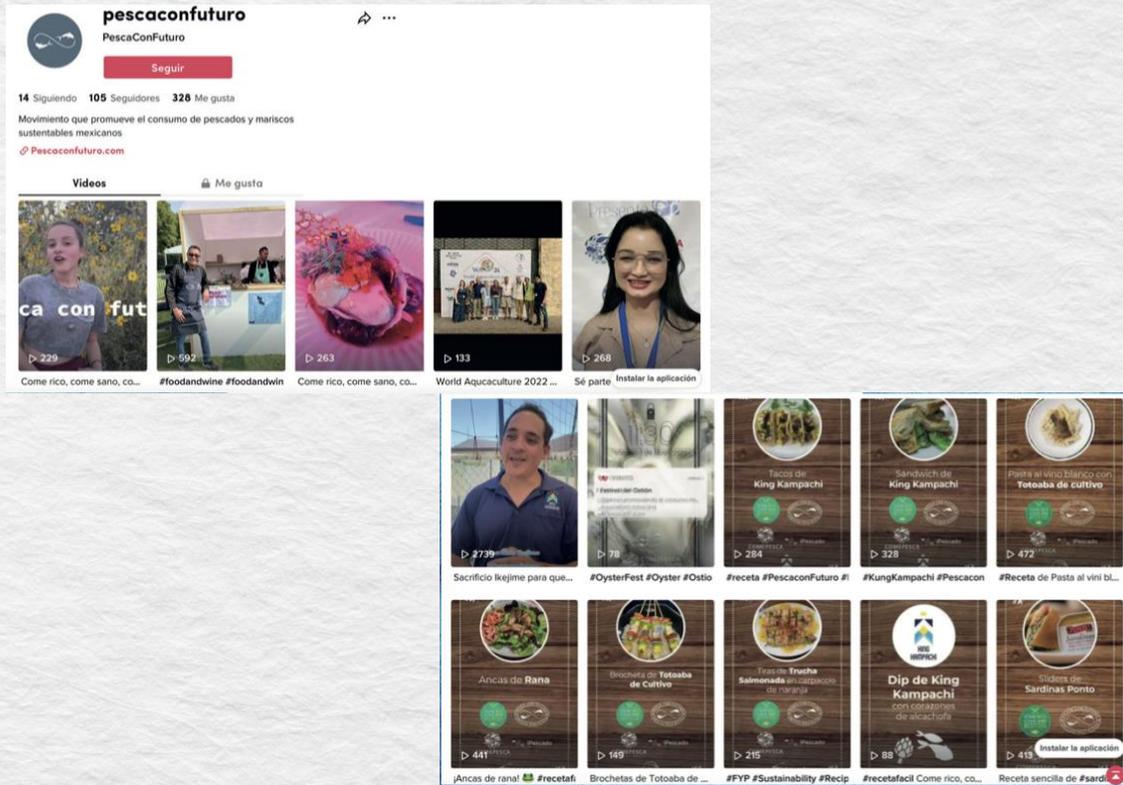
Total de "me gusta" en la página: 114,000 11% de incremento de audiencia, es la cantidad de usuarios que siguen el perfil desde el último día del período seleccionado, 54% de incremento de índice de compromiso por impresión, es la cantidad de veces que los usuarios participaron en el contenido de Pesca con Futuro como porcentaje de impresiones. Esto indica qué tan comprometida está la gente con Pesca con Futuro. 9% Cantidad de reproducción de veces que los usuarios vieron los videos. 4% de incremento de mensajes recibidos a través de la cuenta 18% de incremento de impresiones, cantidad de veces que se les mostró el contenido a los usuarios.

Twitter

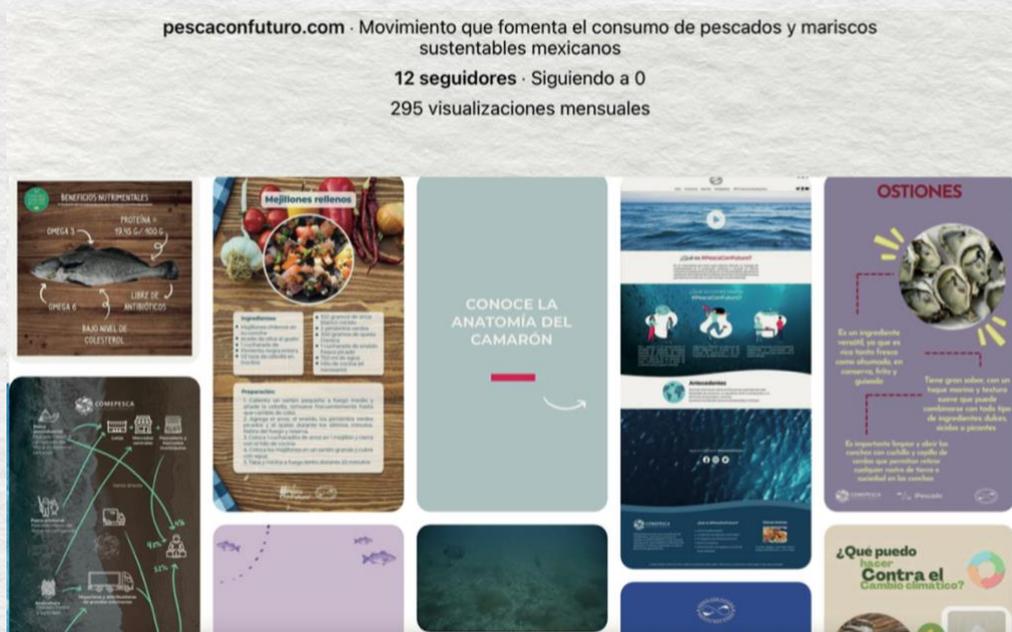
Total de seguidores: 1,889 25.2% de incremento de audiencia, es la cantidad de usuarios que siguen tu perfil desde el último día del período seleccionado, 16% de incremento de índice de compromiso por impresión, es la cantidad de veces que los usuarios participaron en el contenido de Pesca con Futuro como

porcentaje de impresiones. Esto indica qué tan comprometida está la gente con Pesca con Futuro. 8% Cantidad de reproducción de veces que los usuarios vieron los videos. 35% de incremento de mensajes recibidos a través de la cuenta 16% de incremento de impresiones, cantidad de veces que se les mostró el contenido a los usuarios.

Tik Tok



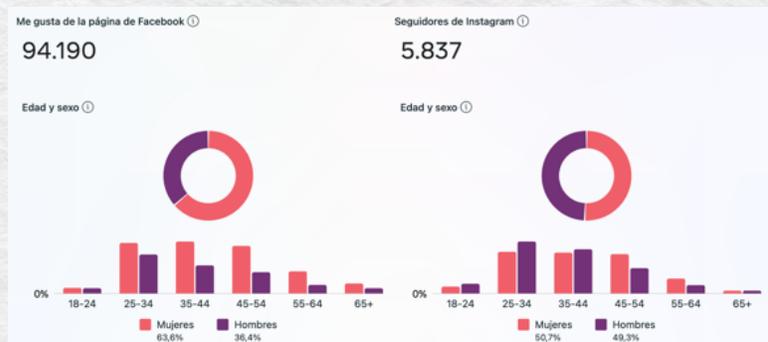
Pinterest



5.2 COMEPESCA

Esté análisis corresponde a la fecha del 30 de noviembre 2022 v/s 30 de noviembre 2021.

Target



Instagram

Total de seguidores: 5,809 45% de incremento de audiencia, es la cantidad de usuarios que siguen tu perfil desde el último día del período seleccionado, 87% de incremento de índice de compromiso por impresión, es la cantidad de veces que los usuarios participaron en el contenido de COMEPESCA como porcentaje de impresiones. Esto indica qué tan comprometida está la gente con COMEPESCA. 38% Cantidad de reproducción de veces que los usuarios vieron los videos. 34% de incremento de mensajes recibidos a través de la cuenta 26% de incremento de impresiones, cantidad de veces que se les mostró el contenido a los usuarios.

Facebook

Total de "me gusta" en la página: 94,485 2% de incremento de audiencia, es la cantidad de usuarios que siguen tu perfil desde el último día del período seleccionado, 48% de incremento de índice de compromiso por impresión, es la cantidad de veces que los usuarios participaron en el contenido de COMEPESCA como porcentaje de impresiones. Esto indica qué tan comprometida está la gente con COMEPESCA. 22% Cantidad de reproducción de veces que los usuarios vieron los videos. 14% de incremento de mensajes recibidos a través de la cuenta 11% de incremento de impresiones, cantidad de veces que se les mostró el contenido a los usuarios.

Twitter

Total de seguidores: 3,354 11% de incremento de audiencia, es la cantidad de usuarios que siguen tu perfil desde el último día del período seleccionado, 17% de incremento de índice de compromiso por impresión, es la cantidad de veces que los usuarios participaron en el contenido de COMEPESCA como porcentaje de impresiones. Esto indica qué tan comprometida está la gente con COMEPESCA. 6% Cantidad de reproducción de veces que los usuarios vieron los videos. 66% de incremento de mensajes recibidos a través de la cuenta 8% de incremento de impresiones, cantidad de veces que se les mostró el contenido a los usuarios.

¡Que sigamos promoviendo la pesca
y la acuicultura del mañana!





<https://instagram.com/comepesca?igshid=YmMyMTA2M2Y=>
<https://instagram.com/pescaconfuturo?igshid=YmMyMTA2M2Y=>
<https://instagram.com/pescaconfuturolatam?igshid=YmMyMTA2M2Y=>
<https://instagram.com/ipescadomx?igshid=YmMyMTA2M2Y=>



<https://www.facebook.com/Comepesca/>
<https://www.facebook.com/pescaconfuturo/>
<https://www.facebook.com/ipescado?mibextid=LQQJ4d>



<https://twitter.com/comepesca?s=21&t=ty73ZZc-decaHfu5DZT2-w>
<https://twitter.com/pescaconfuturo?s=21&t=ty73ZZc-decaHfu5DZT2-w>



<https://pin.it/5d5KYa5>



<https://www.linkedin.com/in/comepesca-ac/>
<https://www.linkedin.com/in/summit-latinoamericano/>



<https://comepesca.com/>
<https://pescaconfuturo.com/>
<https://ipescado.com/>
<https://sustenpescaagua.com/>

