EcoGourmet

COMERCIO JUSTO Y SOSTENIBLE

pescadores restaurantes consumidores

MANIPULACIÓN Y CALIDAD

EcoGourmet ayuda a tomar decisiones conscientes sobre el origen, calidad y sostenibilidad de los productos marinos.

La manipulación adecuada de los productos pesqueros beneficia a consumidores y pescadores. Los consumidores reciben un producto de mayor calidad. Los pescadores obtienen un mejor precio.

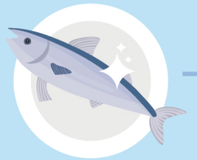
SIEMPRE APLICA LAS SIGUIENTES PRÁCTICAS

Usar hielo durante la jornada de pesca.

Mantener la cadena de frío en todo el ciclo del producto.

Manipular el producto con las mejores medidas sanitarias.

Evitar golpear o dañar el pescado.



Usar sitios adecuados para eviscerar y botar desperdicios.

Mantener limpio el equipo y contenedores donde se guarda el pescado.

Estas medidas significan un pescado de mejor calidad que tiene un mayor valor. De esta manera todos se ven beneficiados, pescadores y consumidores.

CONSERVACIÓN INTERNACIONAL Costa Rica

BLUE ACTION FUND