

# NOVA [NEWS]

MONOGRÁFICO CALIDAD

Newsletter de Comunicación interna N° 1 - 2021

LA CALIDAD Y  
LA EXCELENCIA  
ALIMENTARIA,  
NUESTRA RAZÓN  
DE SER

# SUMARIO

- 3** Editorial de Ignacio González, CEO del Grupo Nueva Pescanova
- 4** Entrevista a José Manuel Avendaño, director corporativo de Calidad y Medio Ambiente del Grupo Nueva Pescanova:  
“Superar las expectativas de nuestros clientes forma parte de nuestra política de Calidad”
- 6** Artículo:  
Quality Excellence Pescanova, un paso más hacia la excelencia en Calidad
- 8** Reportaje:  
Nueva Pescanova, la Calidad en nuestro ADN
- 12** Artículo:  
La Calidad en estado de mejora continua
- 14** Análisis:  
¿Es cierto lo que dicen sobre los productos del mar?

**Edita:**  
Grupo Nueva Pescanova  
**Coordinación y redacción:**  
Dirección Corporativa de Comunicación y Relaciones Institucionales

## Editorial

La Calidad cada vez está más presente dentro de la cultura empresarial y todas las compañías buscan cómo integrarla en sus productos o servicios, pero también en sus relaciones con proveedores, empleados y, sobre todo, con sus clientes.

Sin embargo, para nosotros no es un valor conceptual, sino una máxima integrada en nuestro propio ADN. No se trata de cumplir una serie de normas o sumar un determinado número de sellos o certificaciones que respalden nuestras políticas o productos, sino que para la compañía es un valor transversal que debe estar instalado en todos los que formamos parte del Grupo.

Debemos tener presente que la excelencia es una cuestión irrenunciable de nuestro desempeño individual y, sin duda, queremos que esa calidad sea algo que también nos distinga fuera de la compañía.

En este monográfico damos voz a las personas que lideran la Dirección de Calidad y recorreremos cómo y dónde ponemos el foco para seguir mejorando día a día. Un camino que será más sencillo gracias a la puesta en marcha del programa Quality Excellence Pescanova, que está pensado precisamente para que todos conozcamos y asumamos como propia la Política de Calidad del Grupo, independientemente del área o del país en el que trabajemos.

En definitiva, queremos que en el Grupo Nueva Pescanova seamos cada vez mejores y sintamos verdadero orgullo por pertenecer a una compañía cuya mayor fortaleza sea la excelencia.

**Ignacio González**  
CEO – Grupo Nueva Pescanova



Entrevista a José Manuel Avendaño, director corporativo de Calidad y Medio Ambiente del Grupo Nueva Pescanova:

## “SUPERAR LAS EXPECTATIVAS DE NUESTROS CLIENTES FORMA PARTE DE NUESTRA POLÍTICA DE CALIDAD”

¿Cómo podría resumirse la política de Calidad del Grupo Nueva Pescanova?

En el Grupo Nueva Pescanova, la Calidad es nombre propio y debe escribirse en mayúsculas porque la llevamos en nuestro ADN: “Trabajamos para ser la mejor compañía de alimentación, llevando la frescura del mar a la mesa del consumidor”. Además, no debemos olvidar otro elemento irrenunciable para nosotros: la seguridad alimentaria.

La Política de Calidad del Grupo pone al consumidor como foco de nuestra actividad, ya que el objetivo es llevar los mejores productos del mar a su mesa. Del mismo modo, establece que nuestros procesos deben ser robustos, eficientes, sostenibles, en definitiva, los mejores, ya que son estos los que aseguran que nuestros productos mantienen sus cualidades naturales e incluso las perfeccionan. Con ello conseguimos cumplir con los consumidores ofreciéndoles alimentos seguros, saludables y nutritivos.

Además, no nos olvidamos de nuestros clientes, que son los que actúan como intermediarios con el consumidor. Superar sus expectativas forma parte de nuestra política.

¿La política de Calidad y Seguridad Alimentaria aplica solo a vuestro departamento?

En absoluto, es de todos, para todos y nos aplica a todos los profesionales del Grupo. De hecho, está disponible en la Intranet y nos gustaría que todos los trabajadores la hagan suya, enviándonos aportaciones propias para que podamos valorar su incorporación en sucesivas versiones, ya que la mejora continua es uno de nuestros principios fundamentales.

¿Cuáles dirías que son las fortalezas y valores diferenciales del Grupo?

Nuestro punto fuerte es querer hacerlo cada día mejor y es que, en el entorno competitivo en que nos movemos, si dejas de intentar superarte dejas de ser bueno. Somos diferentes porque al tener integradas tantas etapas de la cadena productiva, las mejoras en distintos eslabones redundan en una mejora global.

**“Somos diferentes porque al tener integradas tantas etapas de la cadena productiva, las mejoras en distintos eslabones redundan en una mejora global”**

En cuanto a nuestros proveedores, siempre los hemos considerado como parte del equipo, es decir, tienen que cumplir las mismas exigencias que nuestros centros industriales y tienen nuestra completa colaboración para conseguirlo. Por último, en el caso de clientes y consumidores, el hecho de ser una empresa global nos permite analizar la información que nos llega de distintos mercados para identificar tendencias y ofrecer una mejor respuesta.

¿Cuáles son vuestros principales objetivos en materia de Calidad?

En línea con el Programa Quality Excellence Pescanova, nuestra meta se centra en impulsar la cultura de la Calidad dentro del Grupo, asegurar la mejor calidad y seguridad alimentaria industrial y operacional y garantizar la superioridad de la calidad percibida. En este sentido, estamos trabajando en trasladar estos principios a la organización mediante una serie de actuaciones que afectan a toda la cadena de valor.

Hay un reto que nunca cambia y que siempre nos acompaña: acercarnos a nuestros clientes y consumidores, no perder de vista sus necesidades explícitas e implícitas, y superar sus expectativas.

¿Los niveles de exigencia del departamento son los mismos en todos los mercados?

Por supuesto, nuestro principio básico es que la Calidad Pescanova sea única y diversa. Las exigencias en seguridad alimentaria son innegociables y son las mismas en todos los procesos y productos, independientemente de su origen y destino. En lo básico, cumplimos con Codex Alimentarius, la norma que impulsa la FAO para que sea universal; y en lo específico cumplimos con los requisitos legales del país de destino.



En definitiva, garantizamos que todos nuestros productos alcanzan los estándares exigibles a nuestra marca en los diferentes mercados.

**“En el entorno competitivo en que nos movemos, si dejas de mejorar dejas de ser bueno”**

¿Cuáles son los cambios más relevantes del sector en los últimos años y cuál es la tendencia?

Durante las últimas décadas el sector ha ido implementando diferentes normativas. Desde técnico-sanitarias en los 80, de armonización con la Comunidad Europea y ya en el 2000 más relacionadas con la seguridad alimentaria y la responsabilidad del operador económico. En la actualidad, se pone el foco en el fraude, los riesgos emergentes, las auditorías no anunciadas y los sistemas basados en el análisis de riesgo-oportunidad.

En cuanto a los distribuidores y el resto de la cadena de valor, tenemos un aspecto que traspasa todas las épocas y es **mantener la cadena del frío**. La distribución ha mejorado significativamente, pero tenemos que seguir manteniendo la tensión en este punto.

¿Qué cambios o medidas se han implementado recientemente en el ámbito de la Calidad y Seguridad Alimentaria dentro del Grupo?

Desde julio de 2020, estamos definiendo el nuevo modelo de organización de la dirección de Calidad y Medio Ambiente, que se está adaptando a los nuevos órganos de gobierno de los que se ha dotado el Grupo. Además, queremos impulsar la cultura de la calidad a nivel comunicativo y estamos mejorando el programa Quality Excellence que, os adelanto como primicia, pasará a ser Quality and Environmental Excellence Pescanova, incluyendo también el aspecto medioambiental.

# QUALITY EXCELLENCE PESCANOVA: UN PASO MÁS HACIA LA EXCELENCIA EN CALIDAD

La Calidad es uno de nuestros principales valores como empresa y nuestra misión es trabajar para llevar los mejores productos del mar a la mesa de nuestros consumidores, manteniendo su frescura y garantizando todas sus cualidades para una alimentación saludable.

Más allá del cumplimiento legal, los Sistemas de Gestión de Calidad están avalados por organismos independientes a través de la implantación y certificación de estándares de calidad y seguridad alimentaria con reconocimiento internacional, además de por exigentes políticas y normas internas que hacemos extensibles a nuestros proveedores. **Cumplimos con los más altos estándares y nuestra política corporativa de Calidad, común para todo el Grupo, garantiza estas exigencias en todos los mercados en los que operamos.**

Para ir más allá, **hemos creado Quality Excellence Pescanova**. Se trata de un programa que busca dar respuesta a nuestra ambición de seguir superándonos y establecer dinámicas que promuevan la mejora continua en todos nuestros procesos de trabajo. En estos momentos, estamos ejecutando un plan de comunicación y formación para darlo a conocer a los diferentes equipos de todo el mundo. **Marta Muñoz, directora corporativa del Sistema de Seguridad Alimentaria, Calidad y Medio Ambiente,** lidera estas formaciones, con el objetivo de *“impulsar a corto*

*plazo la cultura de la calidad en todo el Grupo”*. En su opinión, *“la excelencia requiere una evolución permanente y la clave está en lograr que la calidad sea transversal a todos nosotros”*.

**Quality Excellence Pescanova supone un impulso a la cultura de la calidad y seguridad alimentaria dentro del Grupo** a través de acciones de sensibilización y concienciación, entre otras. Busca garantizar la mejor calidad y seguridad alimentaria industrial y operacional mediante la mejora continua y el autocontrol de los procesos productivos en nuestros centros industriales. Además, supone un mayor enfoque hacia el consumidor y los clientes y la búsqueda de la superioridad de la calidad percibida.



**“La excelencia requiere una evolución permanente y la clave está en lograr que la Calidad sea transversal a todos nosotros”**

Marta Muñoz

Marta Muñoz lo describe como *“la evolución de nuestro modelo de Calidad. Hablamos de su asociación a producto o a procesos, y también de excelencia empresarial: un conjunto de acciones que van más allá del departamento y que abarcan todas las actividades alrededor de la empresa y cómo se presenta ante nuestros grupos de interés”*. Y añade que *“se trata de un principio de excelencia que nace en el área de Calidad, pero que se ejecuta en todas las actividades de la empresa: la pesca, la actividad productiva, la actividad acuícola y la relación con los clientes y consumidores”*.

En definitiva, **este programa va a establecer una cultura de calidad superior común al conjunto de la organización,** que suponga un impacto para todos nuestros públicos al ofrecer un mejor producto y servicio y, en consecuencia, aportar un mayor valor a la sociedad en general.



# NUEVA PESCANOVA, LA CALIDAD EN NUESTRO ADN

La cultura de la Calidad y de la excelencia alimentaria forman parte de nuestra razón de ser y así lo indica nuestro propio ADN. Cuando aseguramos que trabajamos para ser la mejor compañía de alimentación, sin duda nos referimos a una apuesta irrenunciable por la calidad. No se puede ser el mejor en algo si en el camino no se persigue la excelencia y, para nosotros, esa diferenciación es la que conforma nuestra identidad.

Y no es posible lograrlo sin el compromiso de todas y cada una de las personas que formamos el Grupo Nueva Pescanova. En las diferentes áreas, en barcos, oficinas, fábricas, en las granjas de acuicultura... **la calidad está presente en toda nuestra cadena de valor.**

## Pescamos Calidad 🗣️

En nuestra actividad de pesca no hay proceso que no lleve consigo un importante esfuerzo para garantizar la calidad. La captura, el procesado o incluso la exportación lleva impregnado este sello que nos representa y que forma parte de nuestro ADN. **Daniela Vega, jefa del Departamento de Calidad de Argenova**, es conocedora de cómo se busca la excelencia, como por ejemplo, con la realización de devoluciones de ejemplares a lo largo de cada una de las mareas.

No se concibe la calidad en la pesca sin controles que puedan respaldarla. Entre ellos, cabe destacar el muestreo in situ del producto durante la descarga de

los buques; la comunicación constante entre el equipo de Calidad y los capitanes de pesca en cada marea; o las exhaustivas inspecciones en todos los puntos de las plantas en tierra firme en los que se manipule producto.

No podemos dejar de mencionar la inversión que hemos realizado para renovar parte de nuestra flota, concretamente en Namibia y Mozambique. **Se trata de una apuesta estratégica que nos ofrece la posibilidad de dar un importante salto cualitativo.** En su construcción hemos combinado la tecnología más vanguardista de diseño, como la realidad virtual, con el know how que nos han proporcionado diversos profesionales del Grupo (capitanes, jefes de máquinas, contra maestres...) para asesorarnos y conseguir que estos buques sean realmente eficientes. Nuestra nueva flota incorpora mejoras en el sistema de procesado a bordo, motores de alta eficiencia energética; y es más segura y más confortable para las tripulaciones. Todo esto aporta un incontestable valor añadido en términos de calidad.

## “Nuestra nueva flota incorpora mejoras que aportan un incontestable valor añadido en términos de calidad”

Pero si hay un valor que nos diferencia ese es, de acuerdo con Daniela Vega, el capital humano: *“Haber podido lograr un equipo de Calidad comprometido en el día a día es fundamental para promover la mejora continua”.*

## Cultivamos Calidad 🐟

La calidad, sin duda alguna, está también presente en nuestra acuicultura. ¿Qué lo hace posible? Según **María Cedeño, jefa de Seguridad Alimentaria, Calidad y Medio Ambiente en Latinoamérica**, el conocimiento no solo de todo el proceso de cultivo sino también de la elaboración: *“Mantenemos los más altos estándares de calidad en los hatcheries, en las granjas, pero también en*



*nuestras fábricas de producto crudo congelado o en los cocederos de langostino. Esto nos hace fuertes frente a nuestra competencia”.*

**La acuicultura es estratégica para el Grupo y por ello se han realizado inversiones relevantes que repercutirán en la calidad.** Por una parte, en nuevas tecnologías que contribuirán a que en un futuro muy cercano mejoremos el control en el cultivo de langostino durante su etapa de engorde y crecimiento; y, por otra, en la automatización de procesos que tradicionalmente se realizaban de manera manual. *“Esto nos diferencia y nos ayuda a ofrecer un producto de mayor calidad”*, indica María Cedeño. Dicha calidad responde a los estándares del país de destino, a la forma de venta o distribución o a la exposición a los consumidores.

Por último, la próxima apertura del Pescanova Biomarine Center marcará un antes y un después en acuicultura. Las investigaciones que se realicen en este centro *“proporcionarán avances extraordinarios en genética, nutrición, salud y bienestar animal”*, afirma.

## Elaboramos Calidad 🏭

En producción, Calidad y Seguridad Alimentaria van de la mano. En este sentido, **Olalla Larrañaga, directora de Calidad Interim**, desvela cuál es nuestra fórmula para el éxito: *“Además del cumplimiento de todos los requisitos legales en materia de seguridad alimentaria, aumentamos nuestra garantía mediante dos vías: las auditorías externas de certificación y la elaboración y aplicación de las normas técnicas alimentarias propias del Grupo que regulan ciertos aspectos de un modo más restrictivo”.*

¿Qué controles se llevan a cabo? **Hazzel Cabrera, jefa de Seguridad Alimentaria y Calidad en Camanica**, indica que *“en función del riesgo, se controlan los peligros químicos, físicos, microbiológicos y alérgicos”.* Olalla Larrañaga apunta, además, que el objetivo de todos los controles es garantizar la calidad del producto final antes de su distribución para que su consumo

sea seguro, pero también para corroborar que sus propiedades organolépticas (sabor, color, textura...) y cuantitativas (cantidad de sal, agua o proteína) sean acordes a las establecidas en nuestras fichas técnicas. Por su parte, **Rosa Fernández, responsable de Calidad y Medio Ambiente en el Centro Industrial de Porriño**, identifica también como fundamentales “*las inspecciones visuales periódicas de las instalaciones, la comprobación de la eficacia en la limpieza, la gestión de alérgenos y el seguimiento de buenas prácticas en fábrica*”.

Además, hay que añadir una ventaja competitiva: en Chapela **disponemos de nuestro propio laboratorio con acreditación ENAC**, que nos permite tener los resultados analíticos en un plazo de entre 24 y 48 horas después de su fabricación. En total, aquí se analizan un promedio de 2.000 muestras al mes.

**“Realizamos controles para garantizar la calidad del producto antes de su distribución para que su consumo sea seguro y sus propiedades sean las exigibles”**

Pero estas no son nuestras únicas fortalezas en materia de calidad en producción. Rosa Fernández indica que el proceso está muy bien implantado y “*contamos con un equipo profesional con dilatada experiencia, lo que nos permite detectar puntos donde puedan producirse incidencias a tiempo, adelantándonos para así solventarlas*”. Olalla Larrañaga destaca, asimismo, que se haya extendido el autocontrol en los centros industriales: “*Ha sido un gran avance que sean los propios operarios los que comprueben si el producto, en sus correspondientes etapas, cumple con el estándar*”.

Desde Nicaragua, Hazzel Cabrera apunta a **la tecnología como clave para obtener la mejor calidad en la producción**. Entre las mejoras implantadas en el país, destaca la instalación de equipos lectores de códigos QR, de sistemas de Rayos X para la identificación de materias extrañas o los detectores de metal. En el Centro Industrial de Porriño, Rosa Fernández menciona la inversión en sistemas de refrigeración de equipos, un nuevo túnel de congelación o una freidora más eficiente, entre otros.

El reto ahora consiste en continuar mejorando y trabajar desde diferentes perspectivas para reducir el número de incidencias para que la calidad que se aplica en los procesos sea, en todo momento, percibida por el consumidor.

**Comercializamos Calidad** 

Nuestra meta final es llevar la frescura del mar a la mesa del consumidor y, para lograrlo, es fundamental mantener un alto nivel de exigencia en la comercialización. **Ana Vicente, directora de Marketing de Pescanova Portugal**, lo tiene muy claro y afirma que la calidad que ofrecemos es también un motivo de orgullo de pertenencia. “*Está presente no solo en nuestros productos, sino también en los servicios que prestamos a nuestros clientes y consumidores, y que abarca desde el ámbito logístico, la información nutricional que presentamos, o la atención a las reclamaciones de los consumidores*”. Este último factor es especialmente importante. “*Nuestra máxima es la siguiente: si tenemos una reclamación la tenemos que tratar en ambulancia, es decir, con rapidez y prioridad. Ninguna queja por parte del cliente puede quedar sin respuesta*”, señala.

Los consumidores tienen un nivel de exigencia cada día mayor y buscan marcas que transmitan confianza, calidad y seguridad. “*Por eso, trabajamos conjuntamente para que tengan siempre los mejores productos y la información que necesitan sobre los alimentos que comercializamos*”, añade.

Además, en los últimos tiempos los consumidores y sus hábitos han cambiado de forma notable: están más

preocupados por su salud, tienen un perfil más digital, mayor conciencia social, pasan más tiempo en casa y buscan productos asequibles. Desde la compañía hemos estado atentos para detectar estas tendencias y adaptarnos para lanzar al mercado nuevos productos y formatos de consumo que no solo den respuesta a las necesidades del consumidor actual, sino que superen sus expectativas. Entre otros ejemplos, **el reciente lanzamiento de nuestros productos más demandados en formatos más reducidos y asequibles**, con el fin de facilitar el acceso de los productos del mar a los bolsillos más reducidos y contribuir a que la calidad de la alimentación de la población no se resienta. También hemos apostado por ofrecer una nueva gama de platos preparados congelados listos para comer, con opciones sanas y ricas para aquellos que quieran seguir consumiendo pescado pero que no tengan tiempo para cocinar. Además, hemos lanzado nuestra propia tienda online de venta directa al público para ofrecer una nueva opción de compra más cómoda. Aunque en estos momentos solo está disponible en algunas comunidades en España, nuestro propósito es que pronto pueda dar cobertura a un mayor territorio.

Todos estos avances los realizamos mientras tenemos fija nuestra meta: **mantener los actuales patrones de calidad para convertirnos en la mejor empresa de alimentación**.



“Haber podido lograr un equipo de Calidad comprometido en el día a día es fundamental para promover la mejora continua”

Daniela Vega



“Mantener los más altos estándares de calidad nos hace fuertes frente a nuestra competencia”

María Cedeño



“Ha sido un gran avance que sean los propios operarios los que comprueben si el producto cumple con el estándar de calidad”

Olalla Larrañaga



“El reto es seguir mejorando en el estado de las instalaciones”

Rosa Fernández



“La inversión en nueva tecnología ha sido clave para obtener la mejor calidad en la producción”

Hazzel Cabrera



# LA CALIDAD EN ESTADO DE “MEJORA CONTINUA”

Desde nuestros inicios, siempre hemos mantenido un firme compromiso con la Calidad. Bajo esta premisa, hemos dedicado grandes esfuerzos para adaptar nuestras instalaciones y procesos productivos, con el fin de contar con las certificaciones que acreditan esta responsabilidad. Estos son algunos de los hitos logrados en este sentido a lo largo de nuestra historia:

- En 1994, el Centro Industrial de Arteixo fue la primera empresa española de Alimentos Congelados en certificar su Sistema de Gestión de la Calidad bajo la norma ISO 9001: “Modelo para el aseguramiento de la calidad en el desarrollo, diseño, servicio, producción e instalación”.
- Un año más tarde, en 1995 el Centro Industrial de Porriño y la factoría de Chapela se suman y consiguen la certificación ISO 9001.
- Nos certificamos en África. Somos pioneros al conseguir el sello 9001 en NovaNam (Namibia).
- Certificamos nuestro Sistema de Gestión en Sudamérica. La primera en conseguirlo fue nuestra filial en Argentina, Argenova.

• Ponemos el foco en reforzar la seguridad alimentaria incorporando los Sistemas Referenciales de Calidad y Seguridad Alimentaria reconocidos por la Iniciativa Mundial para la Inocuidad Alimentaria (GFSI).

• Nuestra exigencia por ofrecer la máxima calidad a nuestros clientes también se extiende a nuestros proveedores. En la actualidad, tienen que cumplir los mismos requisitos que nuestros centros industriales y trabajamos con ellos para conseguirlo.

• Cumplimos con el Codex Alimentarius (código de alimentación) impulsado por la FAO, así como con los requisitos legales en el mercado de destino.

• Llevamos a cabo auditorías externas e internas, por lo que nuestros Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria son evaluados por partida doble, lo que exige que las instalaciones y procesos siempre cumplan con los estándares.

• Lanzamos el programa Quality Excellence Pescanova.



## CERTIFICACIONES



## ACUICULTURA VANNAMEI

- |               |                                                                                |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| NOVAGUATEMALA | • IFS - BAP - MSC CADENA CUSTODIA - PRODUCCIÓN ECOLÓGICA                       |
| CAMANICA      | • IFS - GLOBAL GAP - BAP                                                       |
| PROMARISCO    | • IFS - GLOBAL GAP - BAP - PRODUCCIÓN ECOLÓGICA - ASC - MSC CADENA DE CUSTODIA |
| ABAD          | • IFS                                                                          |

## ACUICULTURA RODABALLO

- |                 |                                           |
|-----------------|-------------------------------------------|
| INSUIÑAS MOUGAS | • ISO9001 - ISO 14001 - EMAS - GLOBAL GAP |
| INSUIÑA XOVE    | • IFS - ISO14001 - GLOBAL GAP             |

## PERÚ

- |                    |       |
|--------------------|-------|
| NOVAPERÚ C.I. LIMA | • BRC |
|--------------------|-------|

## CENTROS INDUSTRIALES

- |                |                                                             |
|----------------|-------------------------------------------------------------|
| C.I. ARTEIXO   | • IFS - ISO14001 - PRODUCCIÓN ECOLÓGICA                     |
| C.I. CHAPELA   | • IFS - ISO14001 - ELS - SAE                                |
| C.I. PORRIÑO   | • IFS - ISO14001 - ELS - HALAL - PRODUCCIÓN ECOLÓGICA - SAE |
| C.I. PATERNA   | • IFS - ISO14001                                            |
| C.I. CATARROJA | • IFS                                                       |

## EMPRESAS PESQUERAS

- |                              |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| NOVANAM (DOP)                | • IFS - PESCA SOSTENIBLE PESCANOVA |
| NOVANAM (SCT)                | • IFS - PESCA SOSTENIBLE PESCANOVA |
| ARGENOVA C.I. PUERTO DESEADO | • HACCP                            |



# ¿ES CIERTO LO QUE DICEN SOBRE LOS PRODUCTOS DEL MAR?

“ Los productos congelados no tienen tantos nutrientes como los frescos ”

❌ ¡Falso!

En cualquiera de sus presentaciones, sea fresco o congelado, el pescado conserva todas sus propiedades nutricionales. Es más, el producto congelado puede conservarlas durante más tiempo.

“ El pescado congelado evita el anisakis ”

✅ ¡Verdadero!

Solo el consumo de producto crudo puede producir anisakiasis. De hecho, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria recomienda cocinar el pescado adecuadamente o, si se quiere comer crudo, debe ser congelado previamente para prevenir el anisakis.

“ El pescado contiene altos niveles de mercurio ”

❌ ¡Falso!

Algunas especies de pescado presentan una mayor concentración de mercurio, pero es indudable que el pescado es un alimento saludable. La clave es consumir distintas variedades de productos del mar, como la merluza, el bacalao, el rodaballo, el langostino o distintas clases de cefalópodos.

“ Los productos de acuicultura tienen la misma calidad que los procedentes de la pesca ”

✅ ¡Verdadero!

¡Por supuesto! Nosotros cumplimos con las certificaciones de cultivo responsable y sostenible y nuestras granjas de acuicultura llevan un control nutricional y sanitario de las especies muy riguroso.

“ El surimi no se elabora con pescado ”

❌ ¡Falso!

Uno de los principales mitos es que el surimi no es un producto del mar y debemos desmentirlo sin duda. Por citar un ejemplo, nuestros Palitos de Mar están elaborados a partir de filetes de abadejo de Alaska y merluza del Pacífico. Además, solo contienen 18 kilocalorías por unidad, por lo que representa una opción rica y saludable de consumir proteína de pescado.

“ La acuicultura garantiza la disponibilidad futura de alimentos del mar ”

✅ ¡Verdadero!

Nutricionalmente debemos consumir más productos del mar por los múltiples beneficios que nos aporta, pero es cierto que esa demanda podría tener consecuencias en los caladeros si no existiese la acuicultura. La FAO informa que la cantidad de pescado que se extrae del mar no está aumentando y los incrementos que se registran provienen de cultivo. En definitiva, la acuicultura es un instrumento clave para contribuir a una alimentación más sana y sostenible.

“ Las varitas de merluza son productos poco saludables ”

❌ ¡Falso!

Es cierto que es un alimento procesado, pero no podemos olvidar que están elaboradas con pescado y, por tanto, son una gran fuente de proteínas y de Omega 3. Para mantener una dieta equilibrada recomendamos su consumo acompañados con vegetales.

“ El consumo de marisco provoca colesterol ”

❌ ¡Falso!

La clave es que el marisco es bajo en grasa y eso equilibra el aporte de colesterol. ¿Qué hacer? Disfrutar del marisco con moderación, pero en ningún caso dejar de consumirlo porque es una fuente clave de ácidos grasos Omega 3 que contribuye al funcionamiento normal del corazón.

“ Cocinar pescado es fácil ”

✅ ¡Verdadero!

Al menos pescado Pescanova sí, porque presentamos el producto limpio y listo para consumir. Y ahora, con los nuevos platos preparados, ni siquiera se pierde tiempo en la cocina... ¡no hay excusas para mantener una dieta equilibrada!

“ El pescado es caro ”

❌ ¡Falso!

Existen tantas variedades de pescado en el mercado y con un rango de precios tan variado que los consumidores tienen muchas soluciones al alcance de su bolsillo para comer pescado de forma habitual.

# NOVA [NEWS] O

Rúa José Fernández López, s/n 36230, Chapela - Redondela - España

[www.nuevapescanova.com](http://www.nuevapescanova.com)