



## NOTA DE PRENSA

Desde el día 21 de Abril se están realizando actividades relacionadas con los productos pesqueros en Soria, organizadas por la Asociación de Pescaderías de Soria y provincia, APESCO, dentro del programa de la Semana del Pescado para celebrar la **42º Edición de la Asamblea General de La Federación** de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados, **FEDEPESCA**. El objetivo de dichas jornadas son la de fomentar el consumo de los productos pesqueros, divulgar los beneficios saludables del pescado, dar conocer las diversas técnicas de pesca, entre otras acciones, que se presentan dentro del siguiente programa:

- **Concurso de Fotografía:** “El Mar en Soria”. Para poder acceder al concurso deberán realizar la inscripción sin coste y se tendrá acceso a tres premios valorado en 400€. Para mayor información, consultar las bases en [www.afomic.com](http://www.afomic.com). La exposición fotográfica se celebrará hasta el 28 de Abril en el Palacio de Audiencia.
- **Jornada divulgativa:** “Los Beneficios del Consumo de Pescado y Marisco en la Salud” con la colaboración del Dr. Juan Manuel Ruiz Liso y se celebró en el Salón de Actos de la Cámara de Comercio.
- **Semana de Promoción del Consumo de Pescado y Marisco** que se están celebrando hasta el 28 de Abril. Se realizaron dos sorteos, uno de ellos será un fin de semana en el Balneario Castilla Termal de El Burgo de Osma y el otro sorteo serán vales de compra en la pescadería que participan. Hasta 500€ en premios.

La semana comenzó con la presentación de las Jornadas por parte de la presidenta de la Cámara de Comercio, Pilar Sánchez Barreiro, y el presidente de Apesco, Manuel Almazán, con el objetivo incentivar el consumo de pescado y marisco.

Profesionales del sector del pescado asistieron al Colegio San José de Soria donde instalaron una pescadería ficticia para mostrar los beneficios saludables del consumo del pescado y marisco a los alumnos del centro, además, de las diversas técnicas de pesca existentes. Los alumnos pudieron palpar los diferentes pescados presentados en dicha charla divulgativa, como el bogavante, congrio, rape, entre otros. Como complemento a las Jornadas de divulgación Juan Manuel Ruiz Liso impartió la charla “El Pescado: algo más que un alimento”. Charla en la que se sortearon lotes de productos de pescado en el Servicio Territorial de Industria, Comercio y Turismo de Soria.

También los propios alumnos de 4º curso de Primaria han podido participar en el concurso de dibujo infantil y el vencedor obtendrá un premio de una tablet. Estas actividades se desarrollan durante los meses de abril y mayo junto a las charlas divulgativas.

Otra de la actividad que se efectuó, fue la exposición fotográfica con el lema de “El Mar en Soria”, la exposición se concentra en el Palacio de la Audiencia durante toda la semana, los propios participantes podrán optar a tres premios de 400€, en dicha acción colabora Afomic.



El 24 de abril se realizó una sesión de cocina en vivo en la que participaron Óscar García (Baluarte) y Antonio Pardo (Presidente de la Diputación de Soria). Oscar García guió la sesión de Show Cooking con Pescado y Mariscos junto a Antonio Pardo y la concejala de comercio y turismo, Teresa Valdenebro, quienes prepararon las sardinas en el escenario del Aula Magna Tirso de Molina.

El conjunto de actividades han contado con el apoyo del Ayuntamiento de Soria, Cámara de Comercio de Segovia, Diputación de Soria, Caja Rural de Soria, Central Burgalesa de Pescados, Pescados Juárez, Pescados G. Gimeno, Pesca Fácil, Castilla Termal, Restaurante Baluarte, Soria pura Vida, Asociación de Fotográfica Mío Cid y FEDEPESCA.

La Asamblea Nacional de FEDEPESCA se celebrará el 28 de Abril como broche final a la semana de actividades. Será desde las 09.00 hasta las 13.00 en el salón de actos de la Cámara de Comercio. Vendrán unas 80 personas, que llegarán a Soria los días anteriores: durante el fin de semana aprovecharán para hacer turismo por la provincia. En la Asamblea se ofrecerá información de interés para el sector, se comentará el informe Lagares presentado recientemente y en el que se planteaba la posible eliminación del Sistema de determinación de Beneficio de Módulos y el incremento del Iva de ciertos productos, entre ellos el pescado, del 10% al 21%, también la obligación de informar a los consumidores a partir del 13 de Diciembre de las artes de pesca y de los posibles alérgenos presentes en los alimentos, y además se comunicara la posibilidad de innovar en los puntos de venta ofreciendo degustaciones en las pescaderías como un servicio adicional del comercio, pero siempre y cuando se apruebe la modificación de la Guía de Prácticas de Higiene presentada por Fedepesca en la que se definen las condiciones higiénico-sanitaria.

**FEDEPESCA**, fundada en 1978, representa actualmente a más de 10.000 establecimientos detallistas de venta de productos pesqueros y acuícolas frescos y congelados que emplean a más de 35.000 personas. Su objetivo primordial es la defensa de los intereses del sector y la mejora de sus condiciones, así como el fomento de la adaptación a las nuevas obligaciones legislativas y la orientación de sus empresas hacia la excelencia empresarial, con la intención prioritaria de ayudarlas a conseguir entre otros, un objetivo claro para todo empresario de alimentación: la seguridad alimentaria.

Durante sus 35 años de historia FEDEPESCA ha desarrollado numerosas actuaciones, como la edición de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene en Establecimientos Detallistas de Productos de la Pesca y de la Acuicultura validada por la AESAN, la Guía para la Aplicación de un Sistema de Trazabilidad en Pescaderías, la coordinación para la elaboración de la Norma UNE de Calidad de Servicio para Pescaderías, la elaboración de Cuadernos para el Autocontrol en Pescaderías y el desarrollo de un programa informático para la implantación del APPCC. También ha editado una Guía de Consumo Responsable y Recetario Sostenible, la Guía para la Aplicación del Sistema de Trazabilidad en establecimientos detallistas de productos de la pesca y de la acuicultura y la Guía de Buenas Prácticas Ambientales en Pescadería. Estas iniciativas, avalan este compromiso de los minoristas de productos de la pesca y de acuicultura españoles con la calidad, la seguridad alimentaria, la igualdad y el medio ambiente.



**La Asociación de Pescaderías de Soria y provincia, APESCO se fundó el 9 de Agosto de 1984,** fue creada para la defensa de los intereses generales de sus Asociados.

Con 30 años de historia es socia de la Organización Nacional, Fedepesca. Y participa activamente en todo lo referente al sector a nivel nacional.

En la actualidad aglutina al 90% del sector detallista en Soria, con 25 pescaderías asociadas a la agrupación en representación de 17 empresas vinculadas al sector.