

# PROGRAMA DE PESCA Y CONSUMO RESPONSABLE WOK

Desde 2008 hemos trabajado con pescadores artesanales en diferentes zonas del país en la implementación de prácticas de pesca responsable, promoviendo el uso de artes de pesca selectivas y de bajo impacto como los anzuelos, evitando el consumo de especies que se encuentren en riesgo o peligro de extinción y respetando las tallas de madurez.

Gracias a este esfuerzo conjunto obtuvimos, en 2017 y 2019, un reconocimiento a la comercialización responsable de pescado de mar.

También hemos aprendido que algunos de los pescados que ofrecemos en nuestro menú solo están disponibles por temporadas, por esto encontrará variedad de pescados diariamente. Seguramente nos ha oído decir algunas veces “no hay” y posiblemente lo seguiremos diciendo de vez en cuando, porque nuestra oferta de pescado es limitada ya que depende de la disponibilidad natural de cada especie, de las condiciones climáticas y de las dinámicas de los pescadores artesanales. Entender estas condiciones nos permite ayudar en la conservación de las especies marinas.

De igual manera, las especies cultivadas han surgido como una alternativa que permite disminuir el impacto sobre los recursos pesqueros, es por esto que algunas de ellas provienen de la acuicultura.

Apoyar la pesca y el consumo responsable no es una tarea fácil y por ello seguiremos aprendiendo para fortalecer nuestro programa de pesca y consumo responsable. Agradecemos su paciencia y comprensión.

¡Colombia al Wok!



ARTES DE PESCA SELECTIVAS



TEMPORADA



ESPECIE NO AMENAZADA



TALLA ADECUADA



ACUICULTURA

