

[Anuncios](#)

Los productores noruegos recurren a la tecnología blockchain para garantizar la alta calidad de sus pescados

- **A nivel mundial, un 20% del pescado que se vende se considera fraudulento. Según un estudio de IBM, el 48% de los consumidores españoles está dispuesto a pagar hasta un 10% más por las marcas que proporcionan certificación**
- **El blockchain permite la creación de una cadena de transacciones permanente que no se puede alterar, mejorando así la transparencia y seguridad en la cadena de suministro**

Oslo, 09 de julio de 2020. - Atea, IBM (NYSE: IBM) y [Sjømatbedriftene](#) (la Asociación Noruega de Productos del Mar) han firmado un acuerdo para utilizar la tecnología blockchain en los productos del mar. A través de esta cooperación, la industria noruega de productos marítimos podrá compartir los datos de la cadena de suministro con los consumidores de todo el mundo, con el fin de proporcionar mayor transparencia y seguridad en sus productos.

“ Es importante que nuestros clientes sepan que los mariscos que consumen no sólo son seguros, sino que se producen de manera sostenible y saludable ”

Los mariscos noruegos son conocidos por su calidad. En 2019, Noruega exportó más de [2,7 millones de toneladas](#) de mariscos, que equivalen a 25.000 comidas por minuto. En España, el consumo de pescado ocupa un lugar muy relevante en la alimentación de la población. Según un estudio de IBM realizado por Morning Consult que mide la trazabilidad del pescado en Europa, casi la mitad de los encuestados españoles afirmaron comer pescado al menos dos veces por semana, predominando el consumo de atún (29%) y seguido del salmón (26%).

Al mismo tiempo, la vigilancia del lugar de origen del pescado, sus condiciones de cultivo y almacenamiento y la reducción de los desechos de alimentos siguen siendo una preocupación fundamental para los consumidores de mariscos. En este aspecto, la encuesta también revela que un 51% de los españoles se cuestiona el lugar de procedencia del pescado descrito en el menú de un restaurante a menudo o muy a menudo. De esta forma, un 40% de los españoles encuestados cree útil el uso de códigos QR conectados a apps y un 31% el uso de smartphones como herramientas que pueden ofrecer transparencia y trazabilidad.

Para los compradores, pescadores y profesionales del sector, también es relevante la veracidad y certificación del producto. Según datos de [Oceana](#), a nivel mundial, un 20% del pescado que se vende se considera fraudulento, ya que la información del etiquetado sobre su procedencia o sobre el tipo de pescado es falsa. En el otro lado de la balanza, obtener una información verificada sobre la seguridad y producción del pescado es de gran interés para el 52% de los encuestados españoles. Además, el 48% de los encuestados de España está dispuesto a pagar hasta un 10% más por un pescado que cuente con certificación e información verificada del lugar de procedencia, seguridad y producción.

"Es importante que nuestros clientes sepan que los mariscos que consumen no sólo son seguros, sino que se producen de manera sostenible y saludable", apunta Alf-Gøran Knutsen, Director General de Kvarøy Arctic. "La tecnología blockchain nos permite compartir el trayecto completo del pescado desde el océano hasta la tienda. Esto es ahora más oportuno que nunca, ya que los consumidores quieren más información sobre dónde viene el alimento que comen".

Un registro inmutable de toda la cadena de suministro

Esta nueva red basada en blockchain permitirá a los clientes del supermercado conocer de qué fiordo proviene el pescado, cuándo fue pescado, el alimento que ha comido y si la instalación utiliza métodos sostenibles. También los organismos aduaneros podrán acceder más fácilmente a los datos sobre el volumen y la ubicación de los envíos para agilizar el despacho de aduanas. Al compartir toda esta información a lo largo de la cadena de suministro, los productores de mariscos que inviertan en calidad también podrán cobrar un extra, lo que aumentará el pago a las personas que capturen su pescado.

La red de cadenas de bloques utiliza [IBM Blockchain Transparent Supply](#), una plataforma que utiliza la tecnología desarrollada por [Food Trust](#). Esta permite a las organizaciones y consorcios construir rápidamente su propio ecosistema sostenible basado en blockchain para mejorar las operaciones de la cadena de suministro en numerosas industrias. IBM Blockchain Transparent Supply promueve la transparencia y la colaboración, permitiendo que las redes gestionen a sus propios miembros, compartan documentos de forma segura y creen un registro permanente de la historia y el ciclo de vida de los activos físicos y digitales.

Acerca de Atea

Atea es un proveedor líder de soluciones de infraestructura de TI en la región nórdica y báltica con ingresos de 37 mil millones de coronas noruegas y más de 7.500 empleados. Atea está presente en 85 ciudades de Noruega, Suecia, Dinamarca, Finlandia, Lituania, Letonia y Estonia.

Acerca de IBM Blockchain

IBM es reconocido como el [principal proveedor de blockchain](#) para empresas. Los expertos en investigación, técnicos y comerciales de la compañía han roto las barreras en cuanto a la velocidad de procesamiento de las transacciones, han desarrollado la criptografía más avanzada para asegurar las transacciones, y están aportando millones de líneas de código fuente abierto para hacer avanzar el blockchain para empresas. IBM es el líder en soluciones de blockchain de código abierto construidas para la empresa. Basada en la nube, IBM Blockchain Platform, ofrece las capacidades de extremo a extremo que los clientes necesitan para activar y desarrollar, operar, gobernar y asegurar con éxito sus propias redes empresariales. IBM es uno de los primeros miembros de Hyperledger, una iniciativa de colaboración de código abierto creado para hacer avanzar las tecnologías de blockchain entre industrias.

For further information: Patricia Torralba Comunicación Externa patricia.torralba@es.ibm.com Tlf.- 637 804 148

Additional assets available online:  [Photos](#) 