



Buscar



Portada

Presentación

Asistentes interactivos

Campañas

Aceite y Aceituna

Carnes

Dieta Mediterránea

Frutas y Verduras

Lácteos

Modelo Europeo de Producción

Pan

Pescados y mariscos

Sellos de calidad

Sidra de Asturias

Zumos y néctares

Semanas Alimentos

Programas promoción e información

Histórico campañas 2007-2009

Histórico programas de promoción e información 2007-2014

Conoce lo que comes

Calidad Diferenciada

Plan de consumo de Fruta y Verdura en las Escuelas

Zona infantil y educativa

Comunidades Autónomas

Turismo Agroalimentario

Canal TV

Marmy

Agenda

Boletín Informativo

Widget

Premios de Alimentación

Fototeca

Multimedia

Área Profesional

Alimentación responsable

Estás en: Portada > Campañas > Pescados y mariscos > Omega 3

IMPRIMIR

CREAR PDF

MAYOR - NORMAL

Campañas

Pescados y mariscos

Omega 3

"Omega 3. Productos pesqueros... naturalmente". Consulta los materiales promocionales editados por el Ministerio. Año 2013



Los Omega 3 son ácidos grasos poliinsaturados muy beneficiosos para el organismo. Uno de los más importantes es el ácido linoléico (ALA), que no puede ser sintetizado por nuestro cuerpo por lo que es necesario ingerirlo en la dieta, de ahí la importancia de incluirlo en nuestra dieta, especialmente a través de los pescados azules por su mayor contenido en grasa.

Tal y como permite el propio Reglamento (UE) nº 116/2010 de la Comisión de 9 de febrero de 2010, los productos de la pesca y de la acuicultura, que contengan mensajes relacionados con Omega 3 pueden emplear la referencia "natural", si cumplen la condición legislada de ese contenido en ácidos grasos de manera natural.

Desde el año 2012, el Ministerio ha realizado diversas campañas de información acerca del contenido en Omega 3 Natural de los productos de la pesca y la acuicultura.

Puede consultar aquí los materiales promocionales editados por el Ministerio:

[Descargar tríptico](#) 0,99 KB

 [Manual de Identidad del Imaqotipo Omega 3 Natural](#) 1,55 Mb

 [Cartel Omega 3 y los productos de la pesca y acuicultura](#) 4,02 Mb

Presentación**Asistentes interactivos****Campañas**

Aceite y Aceituna
 Agricultura Ecológica
 Carnes
 Dieta Mediterránea
 Etiquetado de alimentos
 Frutas y Verduras
 Lácteos
 Mediterraneamos
 Modelo Europeo de Producción
 Pan
 Pescados y mariscos
 Sellos de calidad
 Semana de la Reducción de
 Desperdicios 2013
 Sidra de Asturias
 Zumos y néctares
 Semanas Alimentos
 Programas promoción e información
 Histórico campañas 2007-2009
 Histórico programas de promoción e
 información 2007-2014

Conoce lo que comes

Enciclopedia de los Alimentos
 Dieta Mediterránea
 Modelo Europeo de Producción
 Agricultura Ecológica
 Buscador de Recetas

Calidad Diferenciada

Presentación
 Buscador
 Localizador geográfico
 Paisajes y Sabores de España

Plan de consumo de Fruta y Verdura en las Escuelas

Plan de Consumo
 Normativa
 Enlaces
 Medidas de acompañamiento
 Jornadas y Estudios
 Encuestas

Zona infantil y educativa

Juegos
 Campañas - Programas de
 promoción e información
 Cocinar en Familia
 Los niños y el pescado
 Club Pezqueñines

Comunidades Autónomas**Turismo Agroalimentario**

Rutas del Vino
 Paradores de Turismo
 Oleoturismo Mallorca
 Oleoturismo DOP Priego de Córdoba
 Ruta de la Manzana y la Sidra
 Sidra de Asturias
 Mapas de Alimentos con Calidad
 Diferenciada
 Gastronomía
 Rutas de Paisajes y Sabores de
 España

Canal TV

Spots
 Reportajes
 Entrevistas
 Ferias y Premios

Marmy**Agenda****Boletín Informativo****Widget****Premios de Alimentación**

Premios Alimentos de España
 Ediciones anteriores

Fototeca

Frutas
 Verduras
 Bodegones
 Quesos y Mantequillas
 Leche y lácteos
 Gastronomía
 Jamón
 Ibérico
 Carne y embutidos
 Vino
 Aceite
 Bebidas Espirituosas
 Frutos secos
 Condimentos y especias
 Cereales y legumbres
 Miel y productos de pastelería y
 repostería
 Pescados y mariscos
 Láminas de Especies Pesqueras
 Cordero y Cabrito
 Pan

Multimedia

Reportajes
 Juegos

Área Profesional

Caja de Herramientas

Alimentación responsable

Estrategia "Más alimento, menos
 desperdicio"
 Consejos sobre reutilización de
 alimentos
 Recetario para la reducción de
 desperdicios