



PERÚ

Ministerio
de la Producción

Viceministerio de Pesca y Acuicultura



“Año del Buen Servicio al Ciudadano”

**SEMINARIO INTERNACIONAL
“POLÍTICAS Y EXPERIENCIAS SOBRE EL FOMENTO DEL CONSUMO DE PRODUCTOS
HIDROBIOLÓGICOS EN AMÉRICA LATINA”**

Lima, 13 y 14 de noviembre de 2017

8:30 a. m. – 2:00 p. m.

Lugar: Hotel Atton San Isidro

PROGRAMA

DÍA 1: LUNES, 13 DE NOVIEMBRE

- 8:30 – 9:00: Registro de participantes
- 9:00 – 10:00: Apertura e inauguración – Pedro Olaechea Álvarez-Calderón, Ministro de la Producción.
- Palabras - María Elena Rojas Junes, Representante encargada de la FAO en el Perú.
- Palabras – Mitsuharu Tsumura, chef.
- Palabras – Gonzalo Llosa Talavera, Coordinador Ejecutivo del Programa Nacional “A Comer Pescado”.
- 10:00-10:20: Coffee Break.
- SESIÓN 1** **Perspectivas regionales sobre la promoción y fomento del consumo de productos hidrobiológicos**
- 10:20 – 11:20: Felipe Matías, Secretario Ejecutivo de la Red de Acuicultura de las Américas, ex Viceministro de Planeamiento de la Acuicultura del ex Ministerio de Pesca y Acuicultura de Brasil.
- Alfonso Miranda Eyzaguirre, Presidente del Comité de Pesca y Acuicultura en Sociedad Nacional de Industrias – SNI.
- Patricia Majluf Chiok, Vicepresidenta de Oceana en el Perú.
- 11:20 – 11:40: Discusión y preguntas.
- SESIÓN 2** **Políticas nacionales de promoción y fomento de consumo de productos hidrobiológicos**
- 11:40 – 12:40: José Allemant Sayán, Director de la Dirección de Seguimiento y Evaluación del Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura del Ministerio de la Producción del Perú.
- Elena Conterno, Presidenta de la Sociedad Nacional de Pesquería del Perú.
- Henry Quiroz, Presidente del Capítulo de Ingeniería Pesquera, Colegio de Ingenieros del Perú - sede departamental de Lima.
- 12:40 – 1:00: Discusión y preguntas.
- 1:00 – 2:00: Almuerzo.

DÍA 2: MARTES, 14 DE NOVIEMBRE

- 8:30 – 9:00: Recepción de participantes
- 9:00 – 9:20: Apertura – Gonzalo Llosa Talavera, Coordinador Ejecutivo del Programa 10Nacional "A Comer Pescado".
- Palabras – Pedro Miguel Schiaffino, chef*.
- 9:20 – 10:00: Reconocimiento a los aliados clave del Programa – "Embajadores del Pescado".
- 10:00 – 10:20: Coffee Break

SESIÓN 3 Intervenciones orientadas a la educación alimentaria para el consumo de productos hidrobiológicos.

- 10:20 – 11:20: Lena Arias Ramírez, Nutricionista Senior, Programa Mundial de Alimentos.
- Jacqueline Lino Calderón, Especialista de la Dirección de Promoción de la Salud, Ministerio de Salud del Perú.
- Rubén Grovas Suni, Especialista en Gobiernos Locales y Coordinación Interinstitucional de la Dirección Regional de Educación de Lima Metropolitana, Ministerio de Educación del Perú.
- Carlos Rubiños, Responsable de la Unidad de Sensibilización del Programa Nacional "A Comer Pescado" del Ministerio de la Producción.
- 11:20 – 11:40: Discusión y preguntas

SESIÓN 4 Generando valor: fortalecimiento y desarrollo de la cadena productiva y comercial del pescador artesanal y acuicultor.

- 11:40 – 12:40: Alejandro Flores Nava, Oficial Superior de Pesca y Acuicultura de la Oficina Regional para América Latina y El Caribe de la FAO.
- Graciela Pereira, Directora General del Centro para los servicios de información y asesoramiento sobre la comercialización de los productos pesqueros de América Latina – INFOPECA.
- David Mendoza, Especialista en Gestión y Desarrollo de la Pesca y Acuicultura del Programa Nacional "A Comer Pescado".
- 12:40 – 1:00: Discusión y preguntas.
- 1:00 – 1:30: Palabras de Clausura – Gonzalo Llosa Talavera, Coordinador Ejecutivo del Programa Nacional "A Comer Pescado".
- 1:30 – 2:00: Cóctel de cierre.