



PERÚ

Ministerio
de la Producción



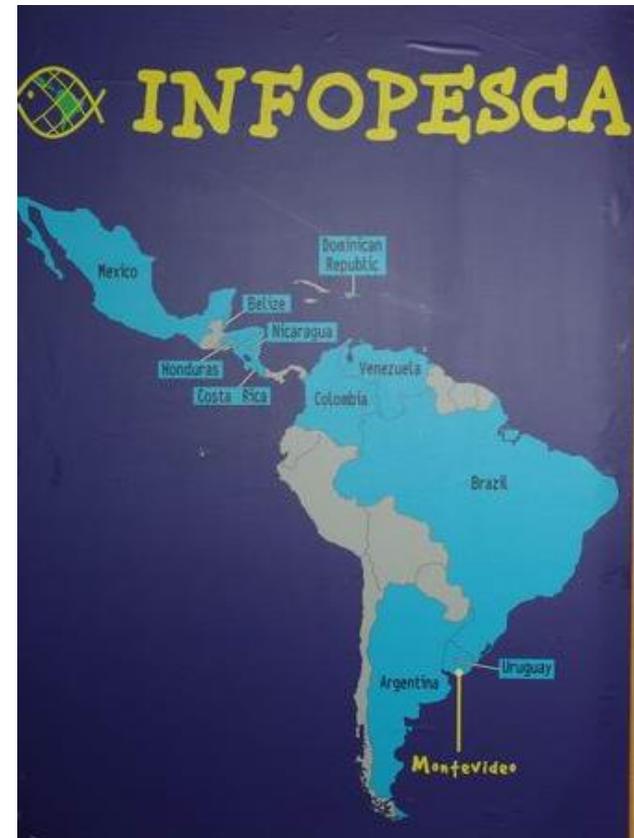
GENERANDO VALOR: FORTALECIMIENTO Y DESARROLLO DE LA CADENA PRODUCTIVA Y COMERCIAL DEL PESCADOR ARTESANAL Y ACUICULTOR

Graciela Pereira

INFOPECA



SEMINARIO INTERNACIONAL
POLITICAS Y EXPERIENCIAS SOBRE EL FOMENTO DEL CONSUMO DE PRODUCTOS
HIDROBIOLOGICOS EN AMERICA LATINA
Lima, 13 y 14 de noviembre de 2017



La Red INFO: una red de Informaciones y red de asistencia técnica



De donde viene el pescado que consumimos ?

Pesca Artesanal

100% de los pescadores de pesca continental y 90% de los pescadores marinos costeros son artesanales
(no hay cifras de lo destinado a mercado interno)

Pesca Industrial

Un bajo porcentaje directamente y saldos **(descartes?)** de exportaciones

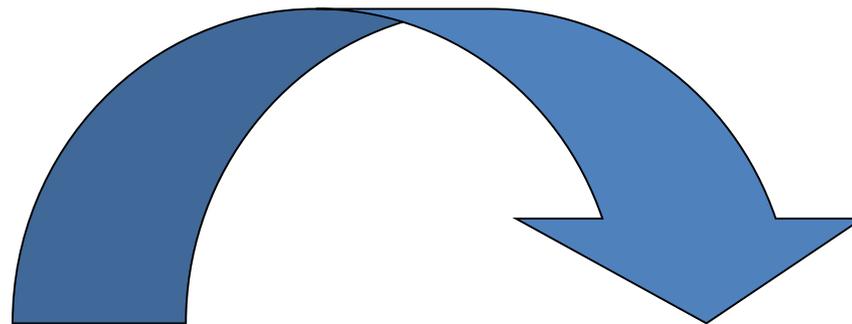
Importación

Regional y extra regional

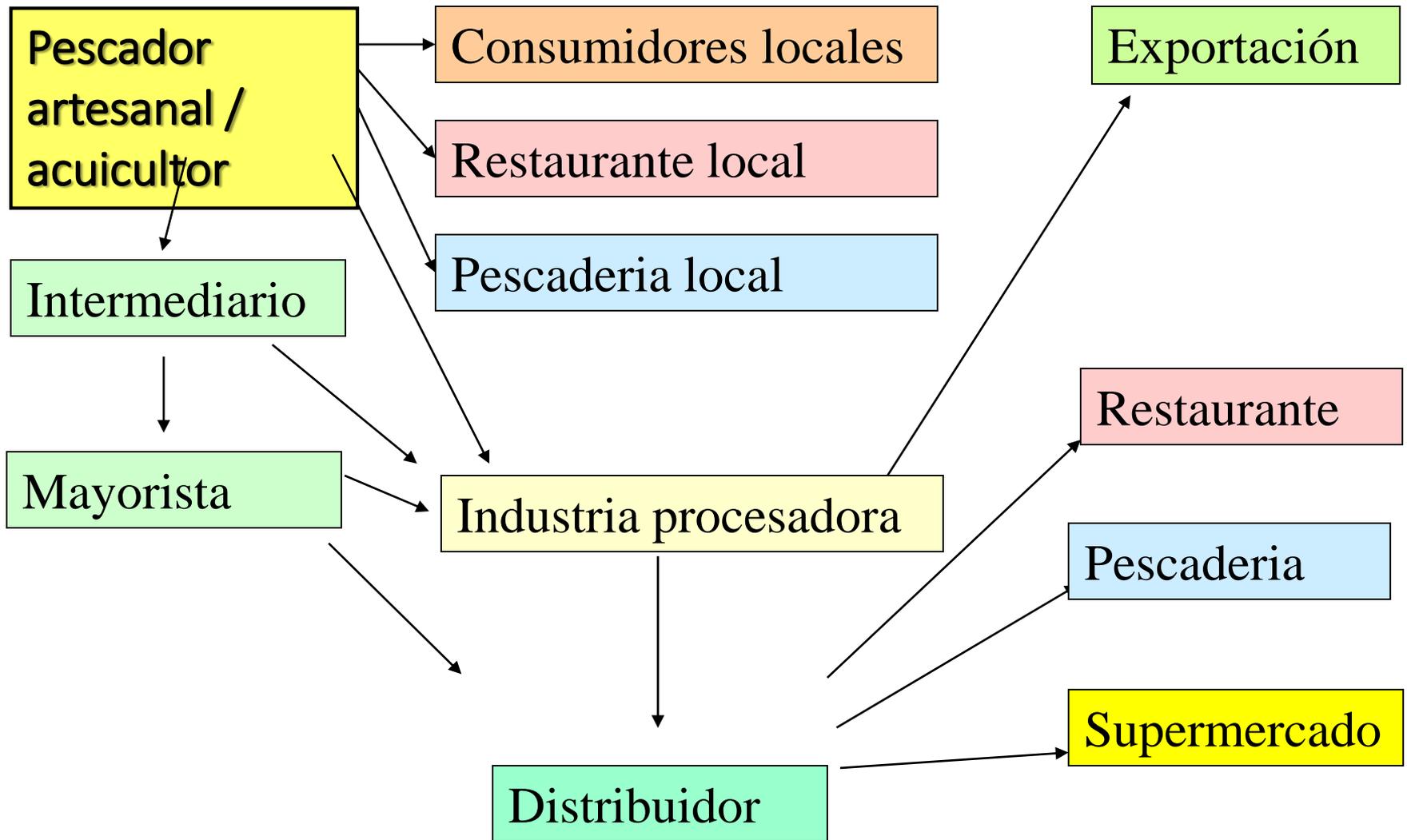
Acuicultura

Actividad en aumento

Las cadenas de distribución son complejas marañas de pasamanos







EN TÉRMINOS GENERALES EN LA CADENA DE VALOR SE COMPONE DE CINCO ACTIVIDADES BÁSICAS:

PROVEEDORES DE
INSUMOS

PESCA Y
CULTIVO

PROCESAMIENTO

COMERCIALIZACION

CONSUMIDORES

Calidad
Tecnología
Comercialización
Promoción



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DEL SECTOR:

- **El concepto de pesca artesanal o de pequeña escala no es homogéneo**, varía entre los países, y las variables relevantes de clasificación son diversas, por ejemplo:
 - Formas de organización empresarial o relaciones laborales
 - Tamaño de las embarcaciones
 - Artes de pesca

Algunos rasgos del sector:

- Intensivo en **trabajo**
- Fuerte componente **estacional**
- Fuertemente volcados a los **mercados internos o regionales**
- Muy **importante en los países en desarrollo**
- Salvo algunos casos, la actividad artesanal **no es registrada en las estadísticas** en forma individual y sistemática.
- Es un sector de **productores atomizados**.
- Estimaciones de FAO y el Banco Mundial indican que por cada pescador artesanal se generan 3 empleos indirectos, en los cuales **la mujer juega un papel protagónico**, principalmente en el procesamiento y la comercialización.



ALGUNAS PROBLEMÁTICAS QUE AFECTAN AL SECTOR:

- **Falta de infraestructura** para el procesamiento y conservación
- **Falta de capacitación** en buenas prácticas de manejo (BPM)
 - Canales de comercialización adecuados
 - Se genera un importante volumen de **pérdidas de producto** por deterioro.
 - La falta de infraestructura implica que las capturas **se deben vender en forma inmediata**, de lo contrario el producto se pierde o se vende a precio muy bajo.
 - Las carencias edilicias y de medios de transporte adecuados implican una **restricción para acceder a más mercados** y obtener mejores precios.
- En tanto la captura se realiza por mucho pescadores (oferentes), **los demandantes están concentrados** y por ende, logran un mayor poder de mercado y los pescadores no pueden incidir en los precios.
- Recursos valorizados desde el punto de vista comercial plenamente o sobre explotados.



DESAFÍOS:

- **Mejorar el acceso a los mercados** a través de:
 - Mejora en la accesibilidad a los mercados
 - Medios de transporte adecuados
 - Diferenciación del producto
 - Agregado de valor y mejora en la calidad
- **Infraestructura adecuada** que permita asegurar un desarrollo sostenible de la actividad pesquera y acuícola.
- **Seguimiento** de la actividad y mejora de los sistemas de información tanto desde el punto de vista productivo como comercial.
- **Sensibilización** en los organismos ejecutores de políticas
- **Gobernanza, enfoque ecosistémico y adaptabilidad al cambio climático** son temas a tener en cuenta y que se configuran cada vez más como claves en el desarrollo sostenible de la pesca y la acuicultura.



ACCIONES A EMPRENDER:

- **Capacitación**
- **Inversión** en infraestructura y equipamientos
- **Seguimiento** de las actividades desarrolladas por parte de las autoridades y los organismos técnicos.
- Desarrollo de los **mercados regionales** para los productos locales
- Desarrollo de la **acuicultura**, con especial énfasis en las **especies autóctonas** para evitar el impacto negativo en el ecosistema
- **Destaque de la importancia del sector artesanal como generador de empleo**, su contribución a la reducción de la pobreza y a la seguridad alimentaria de los países en desarrollo.
- **Actividades enfocadas al papel de la mujer** en el sector pesquero, que permita fortalecer su accionar.



Capacitación en Control de Calidad

- El pescado como alimento
- ETA productos pesqueros
- Higiene personal
- Higiene de equipos
- Plagas y control de plagas
- Sistema HACCP
- BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)



CAPACITACIÓN:

Control de calidad



Profesores Internacionales
y Locales



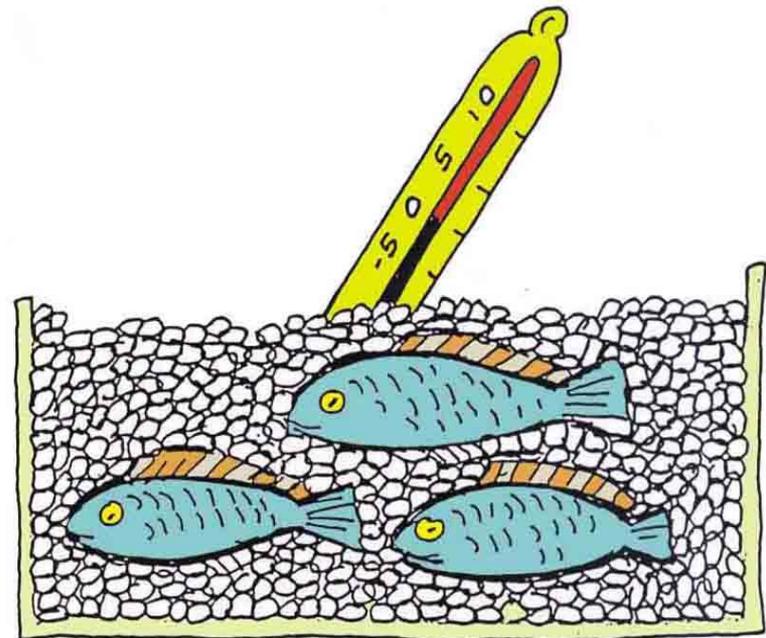
CAPACITACIÓN Procesamiento / Control de calidad

Cursos Teórico - Prácticos



CAPACITACIÓN EN ASPECTOS TECNOLÓGICOS BÁSICOS

- Frescura y deterioro
- Refrigeración - hielo
- Manipulación
- Tecnologías







La utilización de instrumentos adecuados

El mejor aprovechamiento, dependiendo de las especies

CAPACITACIÓN: Procesamiento/Control de calidad



Equipos suministrados

Fábricas y silos de hielo

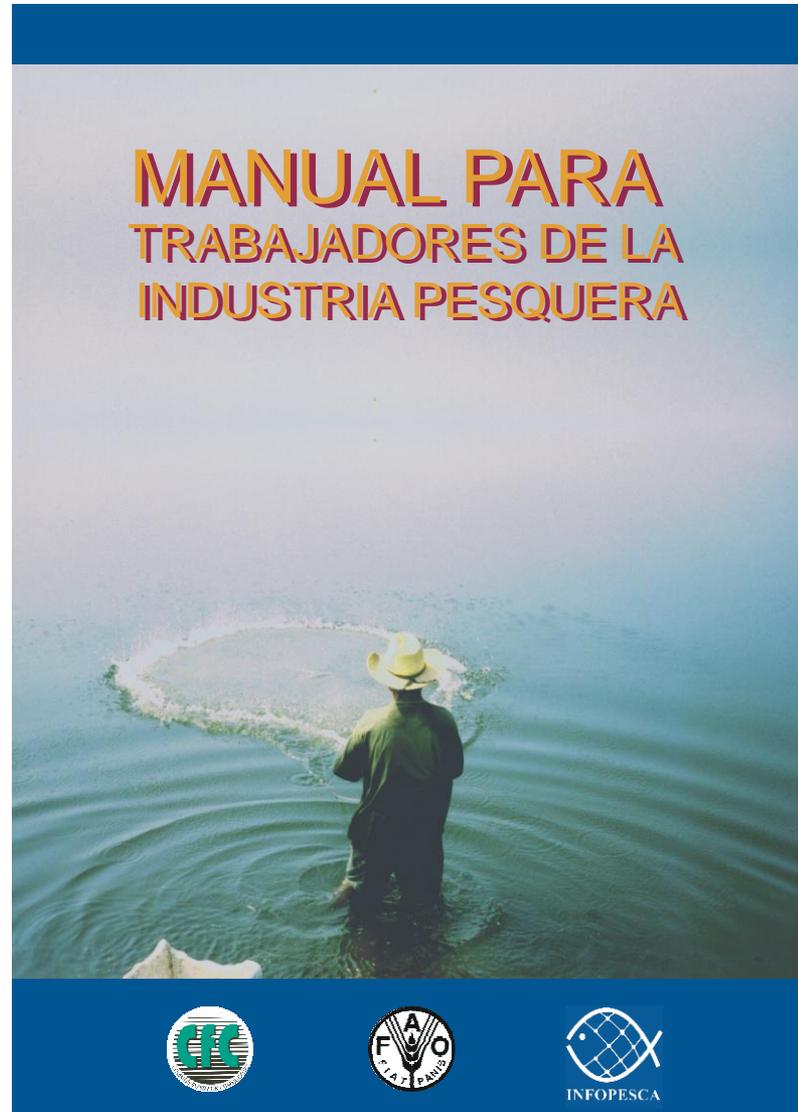


Equipos suministrados

Vestimenta, balanzas, empacadoras, cajas plásticas, isotérmicas, utensilios, etc ...



Preparación y distribución de Material Técnico



Capacitación en Comercialización



Capacitación en Comercialización

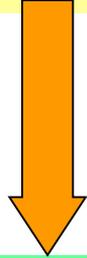
Los Participantes del Curso en Barinas deciden crear la
COOPERATIVA Pescallano



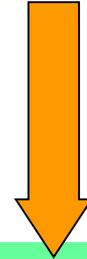
¡El más fresco sabor del llano!



Capacitación en Comercialización PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS



Degustación de diversos platos



Venta de pescado Fresco



Capacitación en Comercialización PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS



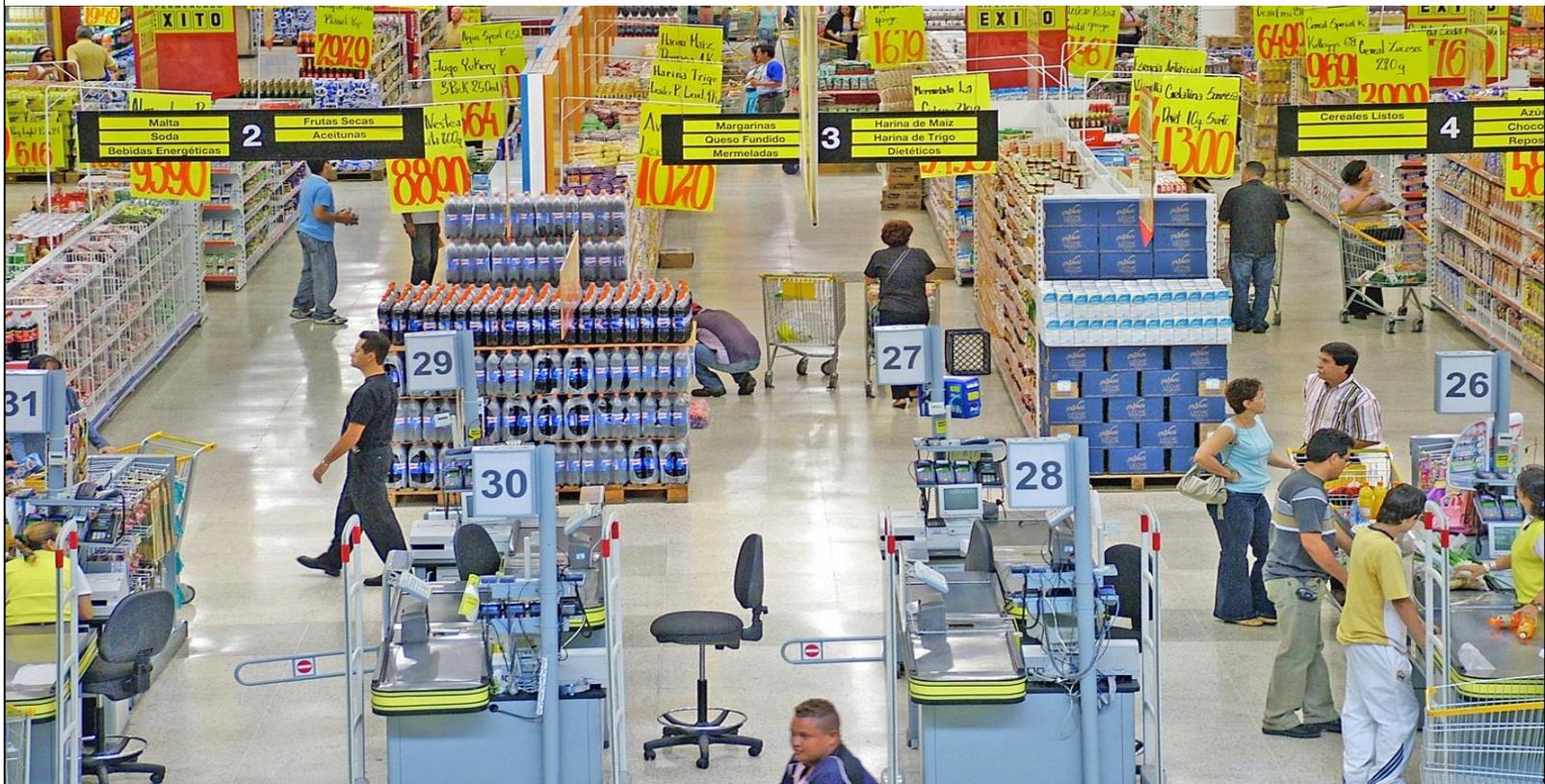
Se logró la
venta de 400
Kg. de filetes
durante los 3
días de
duración de la

Las mujeres de la cooperativa realizaron la
venta

Capacitación en Comercialización

PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS

Esta actividad se realizó en coordinación con la cadena venezolana de Supermercados Éxito, perteneciente al grupo CASINO



CARNES

Capacitación en Comercialización PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS



◦ **MUCHAS GRACIAS!!!!**



Mercados al por mayor sin estructura

Valencia (Venezuela)



Cochabamba (Bolivia)





Mercados al por mayor con alguna estructura

**Nueva Viga
Ciudad de México**



**Mercado de Coche
Caracas**







Ventas en pescaderías





OLPO

PULPOS
ANGOSTINOS
CROSTES Y
COBIDOS
HAMBURGUESAS
Y
PAPATELA
Kg + 80

SAZÓN
INTERRIO
Cajeta?

CONTÁCTENOS

PARA
CADA
FRIDA

MILANESAS PRONTAS
PARA FREIRKG \$





SUPERMERCADOS

Congelados en supermercados



Atunes



FISH DELIGHTS



Ventas en restaurantes



Fast food – Comida rápida





Como está la sanidad y la calidad? – Lo malo



En muchísimos casos la situación sanitaria es francamente muy mala

Como está la sanidad y la calidad? – Lo



Falta de:

instalaciones,
higiene personal
Buenas prácticas

Como está la sanidad y la calidad? – Lo

malo

El hielo es el gran ausente,
casi nunca hay y es muy caro

