



PROMOVEMOS
EL CONSUMO
DE **PRODUCTOS**
HIDROBIOLÓGICOS
EN PERÚ

Programa Nacional "A Comer Pescado"

El Programa Nacional "A Comer Pescado" del Ministerio de la Producción trabaja por el bienestar de las familias del Perú, promoviendo una alimentación saludable a base de productos hidrobiológicos.

Son tres las estrategias de intervención que despliega para lograr tal objetivo: la activación de la demanda a través de una educación alimentaria y nutricional así como campañas de promoción para cambiar los hábitos alimenticios.

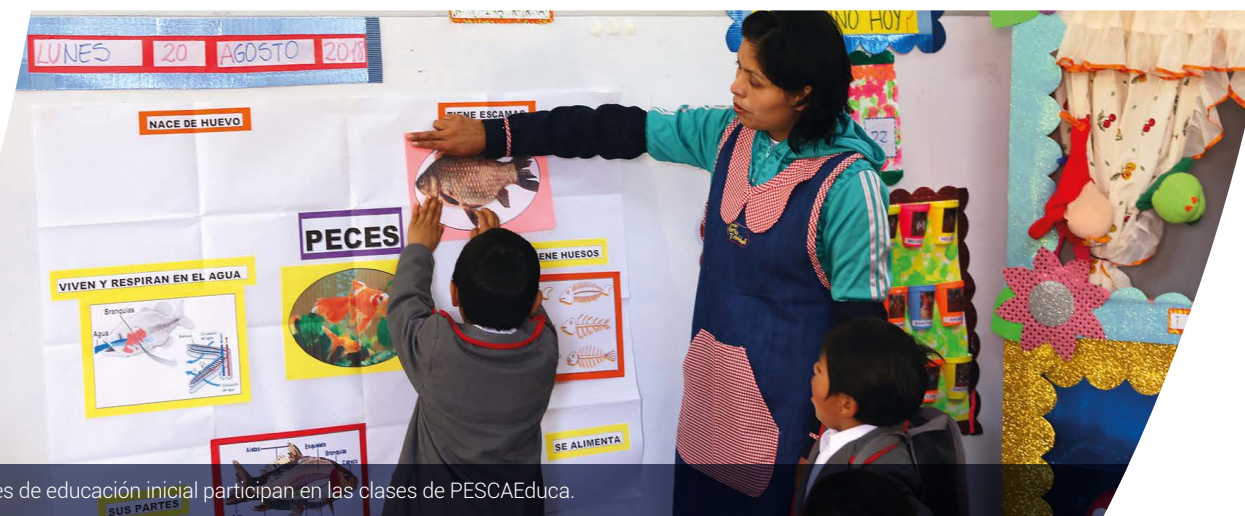
Asimismo, trabaja por el fortalecimiento de las redes de distribución y comercialización de los productos pesqueros para consolidar la oferta, y articula con actores estratégicos, tanto de instituciones públicas como sector privado.



"Mi Pescadería" ofrece a las familias peruanas pescado (fresco, congelado o enlatados), así como cocinas en vivo.



I Encuentro Productivo "De la Red a la Mesa" en Trujillo.



Escolares de educación inicial participan en las clases de PESCAEduca.

Objetivos específicos:

1 Contribuir al desarrollo de hábitos de consumo de la población, fomentando la disponibilidad y acceso a los productos hidrobiológicos y brindando información acerca de los atributos alimenticios de los mismos.

2 Fomentar la mejora económica de pescadores artesanales y acuicultores de menor escala, articulándolas con el mercado y promoviendo la asociatividad privada.

3 Impulsar la apertura de líneas de negocio y la consolidación de las cadenas de distribución de productos hidrobiológicos con el fin de asegurar su disponibilidad en los mercados.

1. Activación de la demanda (Crear una demanda informada)

Educación alimentaria y nutricional



Generamos una cultura de alimentación saludable a base de productos hidrobiológicos desde el colegio y el hogar.



Estudiantes de educación secundaria son capacitados y se convierten en promotores del consumo responsable de productos hidrobiológicos en su comunidad y escuela.



Programa de educación alimentaria en comedores populares, donde miles de peruanos comen diariamente.



Campañas de promoción para cambiar los hábitos alimenticios



A través de esta plataforma comercial, y en articulación con empresas, gobiernos regionales y locales, entre otros, unimos la oferta con la demanda para que las familias peruanas accedan a productos hidrobiológicos (frescos, congelados o enlatados) a precios asequibles.



Venta de pescados azules a precios de promoción en "Mi Pescadería".



Finalistas del concurso gastronómico "Come Pescado con Todo" 2017.

Los comedores populares, emprendimientos gastronómicos y quioscos escolares se convierten en aliados para promover el consumo de pescado a través de la inclusión de preparaciones a base de este producto hidrobiológico.



2. Consolidación de la oferta



- Fomento de la asociatividad
- Fortalecimiento de la cadena de distribución y comercialización



Mejorando las condiciones económicas de los PESCADORES ARTESANALES y los ACUICULTORES.

I Encuentro Productivo "De la Red a la Mesa" en Cusco, donde pescadores artesanales y productores acuícolas se reunieron con canales comerciales de la ciudad imperial.

3. Articulación con actores estratégicos

- Instituciones públicas
- Sector privado

Participación de aliados claves en la ejecución de las diferentes acciones de promoción del consumo de productos hidrobiológicos.



Flavio Solórzano, Héctor Solís y Mitsuharu Tsumura, chefs aliados del programa.

Principales logros

En educación alimentaria
(2014 - a setiembre 2018)

120,284

Personas capacitadas en 9 regiones del Perú.

En pesca artesanal y acuicultura

S/ 1'164,141

En ventas directas logradas por pescadores artesanales y acuicultores entre 2016 y 2018.

En promoción al consumo

S/ 2'753,309

En ventas logradas por terceros, entre pescado fresco, congelado y conservas, en 9 regiones entre 2015 y setiembre 2018

2 358

Pescadores artesanales y acuicultores capacitados entre 2016 y setiembre 2018

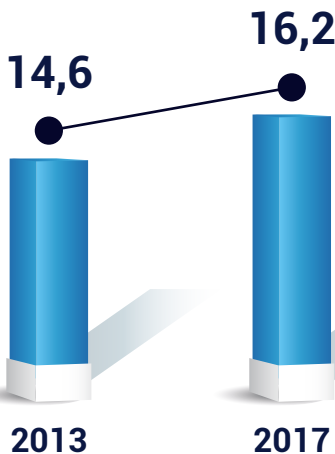
Evolución del consumo

El consumo per cápita de productos hidrobiológicos, **muestra un incremento entre 2013 y 2017 de 11.2%**, pasó de 14,6 kg en 2013 a **16,2 kg en 2017**, según la Encuesta Nacional de Hogares (ENAH) del INEI.



Se recomienda consumir pescado, por lo menos, tres veces a la semana.

Evolución del consumo per cápita de productos hidrobiológicos en Perú (kg)



Ámbito de intervención:

El ámbito de intervención es a nivel nacional, pero se focaliza en distritos que registran bajo consumo de pescado, altos índices de desnutrición y anemia. Al 2018, se interviene en **185** distritos de 14 regiones del Perú.

Estrategias de intervención:

1.  Educación alimentaria:    
2.  Promoción al consumo:   
3.  Desarrollo empresarial y comercial de la pesca artesanal y la acuicultura:  



EL PERÚ PRIMERO

Programa Nacional "A Comer Pescado"
Ministerio de la Producción
Calle Antequera n.º 671, San Isidro, Lima
Teléfono: (511) 614 8333

www.acomerpescado.gob.pe



A Comer Pescado



AComerPescado



@AComerPescado