



PERÚ

Ministerio
de la Producción

"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

MEMORANDO N° 002-2017-PRODUCE/UE003: FCHD-ACP/UPP

Para : **CARLOS ALBERTO CASTILLA MALLCCO**
Jefe de la UE 003: "Fomento al CHD- A Comer Pescado"

Asunto : Remite Evaluación al Plan Operativo Institucional IV trimestre 2016.

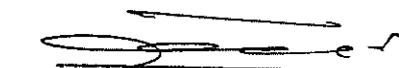
Referencia : a) Memorando Múltiple N° 017-2017-PRODUCE/OGPP
b) Memorando N° 013-2017-PRODUCE/DVP-ACP.

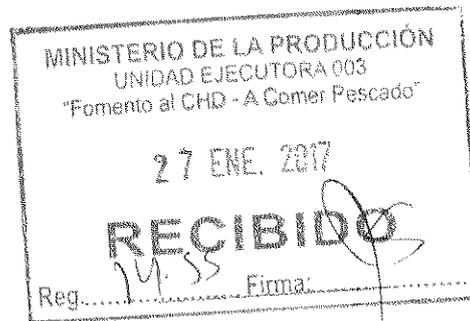
Fecha : San Isidro, 17 de Enero de 2017

Me dirijo a usted con relación a los documentos de la referencia, para remitirle adjunto las fichas de Evaluación al IV trimestre del POI 2016 conteniendo las metas 01, 02 y 04 debidamente registrados por los encargados de las metas. Cabe señalar que la información fue remitida oportunamente a los correos: fgomez@produce.gob.pe y bluque@produce.gob.pe

Asimismo se adjunta el proyecto de memorándum para la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto.

Atentamente,


TEÓFILO QUISPE DE LA CRUZ
Responsable de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto
UE 003: Fomento al CHD - A Comer Pescado



Reporte de Evaluación Cuarto Trimestre Año 2016	Meta	1
--	-------------	----------

Actividad	Gestión administrativa
------------------	-------------------------------

Logros: actividad/tareas - solo IV Trimestre

Se atendió oportunamente los requerimientos de la UE003 y el PNACP.

Observaciones o problemas presentados actividad/tareas - solo IV trimestre

Estrategias a aplicar para el siguiente periodo actividad/tareas

Metas Físicas	Metas I Trim	Metas II Trim	Metas III Trim	Metas IV Trim	Total Meta física
	3	3	3	3	12
	Ejecución I Trim	Ejecución II Trim	Ejecución III Trim	Ejecución IV Trim	Metas físicas ejecutadas
	3	3	3	3	12

Avance al IV trimestre	100.00%
-------------------------------	----------------

Programación VS ejecución de tareas

Tareas programadas solo IV trimestre		Programado	Ejecutado	Avance al IV Trim.
1	Atención de los requerimientos y necesidades del Programa Nacional A Comer Pescado a nivel nacional.	3	3	100%

Nota: solo rellenar lo que se encuentre resaltado de color verde



Actividad

Gestión administrativa

Logros: actividad/tareas - solo IV Trimestre

La adjudicación de un proceso estandarizado para la Adquisición del Equipo Portatil Perfilador Acústico Doppler de Corrientes Marinas – ADCP Puesta en marcha del Sistema de Aire Acondicionado a precisión para el Data Center-sala de Servidores de IMARPE según el Contrato de Bienes N° 03-2016-BID-UE003:FCHD-ACP
 Culminación de la Actividad 1.13 Consultoría para la realización de un curso-taller de evaluación de riesgo ecológico de los impactos del cambio climático sobre especies clave
 Contratación de la Actividad 1.15 Consultoría para la evaluación del riesgo ecológico

Observaciones o problemas presentados actividad/tareas - solo IV trimestre

Ampliaciones de calendario de los procesos por no contar con el número mínimo de cotizaciones en el caso del método de Comparación de Precios.
 Área usuaria no identificó con claridad el objeto de contratación (bien o servicio) al momento de formular los requerimientos y anexar los términos de referencia o especificaciones técnicas
 En los procesos convocados por el método de Selección Basada en la Calificación de los Consultores se registraron desistimientos de las Firmas Consultoras de la Lista Corta propuesta por el Área usuaria

Estrategias a aplicar para el siguiente periodo actividad/tareas

Solicitar los requerimientos oportunos de bienes y servicios a IMARPE para el cumplimiento del POA
 Aprobar el POA, PA y PEP en el primer mes del ejercicio 2017
 Solicitar y hacer seguimiento a la ampliación de la vigencia del Proyecto "Adaptación al Cambio Climático del Sector Pesquero y del Ecosistema Marino-Costero de Perú"

Metas Físicas	Metas I Trim	Metas II Trim	Metas III Trim	Metas IV Trim	Total Meta física
	9	9	9	9	36
	Ejecución I Trim	Ejecución II Trim	Ejecución III Trim	Ejecución IV Trim	Metas físicas ejecutadas
	9	9	9	9	36

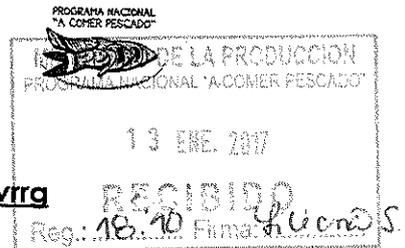
Avance al IV trimestre 100.00%

Programación VS ejecución de tareas

Tareas programadas solo IV trimestre		Programado	Ejecutado	Avance al IV Trim.
1	Atención de los requerimientos y necesidades del Proyecto BID.	9	9	100%

Nota: solo rellenar lo que se encuentre resaltado de color verde





INFORME N° 002-2017-PRODUCE/DVP-PN/ACP-UGEE-VITA

A : **JUAN CARLOS CRESPO CHENEFFUSSE**
Responsable de la Unidad de Gestión Estratégica del Programa Nacional "A Comer Pescado"

DE : **VIVIAN RUTH RAMÍREZ GOMERO**
Especialista en Planeamiento de la Unidad de Gestión Estratégica del Programa Nacional "A Comer Pescado"

ASUNTO : Evaluación del Plan Operativo Institucional del Cuarto trimestre del 2016

REFERENCIA : Memorando N° 038-2017-PRODUCE/DVPA
Memorando N° 017-2017-PRODUCE/OGPP

FECHA : San Isidro, 13 de enero de 2017

Me dirijo a usted, para saludarlo cordialmente y hacerle llegar adjunto el Informe de evaluación del Plan Operativo Institucional (POI) del cuarto trimestre del 2016.

I. ANTECEDENTES

1. Con Memorando N° 017-2017-PRODUCE/OGPP la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto solicita la evaluación del Plan Operativo Institucional del IV trimestre 2016.
2. Con Memorando N° 038-2017-PRODUCE/DVPA el Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura del Ministerio de la Producción solicita que se remita la evaluación del cuarto trimestre respecto a los resultados de las actividades ejecutadas por el PNACP en armonía con el Plan Operativo Institucional.

II. ANÁLISIS

1. Sobre los avances de metas presupuestales, se puede apreciar que la ejecución presupuestal al 31 de diciembre de 2016 ascendió a la suma de S/. 8'203,774 alcanzando un porcentaje de ejecución de aproximadamente 99.9%¹ del Presupuesto Institucional Modificado (PIM) asignado al PNACP, al finalizar el cuarto trimestre.

¹ Considerando solamente la partida de Bienes y Servicios.



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

2. Respecto a avance de meta física, para el cuarto trimestre se tenía programado un total de 233 eventos a nivel nacional, entre campañas de promoción y actividades especiales a solicitud de la alta dirección, talleres de sensibilización y educación alimentaria, encuentros de negocios, las etapas finales del proyecto "Pesca Emprendo" y la creación de nuevos recetarios para el aumento de la visibilidad nutricional de los productos hidrobiológicos. Ante ello, durante el cuarto trimestre del año 2016 el Programa ejecutó 234 eventos, de acuerdo a lo programado.
3. Por otro lado, durante el IV trimestre se han recibido ajustes de las unidades del Programa, dichos ajustes han sido comunicados por el personal que labora en las regiones de intervención, argumentando que debido al balance anual se detectaron intervenciones no consideradas en los primeros trimestres; las cantidades adicionales por trimestre son las siguientes: primer trimestre: 24; segundo trimestre: 81 y tercer trimestre: 9.
4. En consecuencia, se están considerando en el cuarto trimestre las actividades recientemente reportadas. Por ende, las 114 actividades reportadas, correspondientes a los trimestres 1, 2 y 3 se acumulan a las 234 actividades ejecutadas durante el cuarto trimestre, lo cual hace un total de 348 actividades.
5. A continuación se detalla un resumen de la ejecución durante el cuarto trimestre:
 - a. En la actividad 1: Promover el consumo de productos hidrobiológicos a la población de Lima y Regiones, se realizaron 74 eventos de promoción y actividades especiales. Adicionalmente, se pudieron realizar 70 eventos gracias al apoyo de los gobiernos locales para el traslado de materiales de promoción desde el almacén del Programa hacia los puntos de promoción. En general, ésta ha sido una práctica recurrente de coordinación con autoridades de los gobiernos locales que ha sumado al cumplimiento de las metas del PNACP. Asimismo, se aprovecharon algunos traslados del personal de la Unidad de Sensibilización para también trasladar materiales de promoción (pero en este caso ha sido un número muy reducido).
 - b. En la Actividad 2: Fortalecer la educación alimentaria y nutricional a grupos poblacionales en riesgo y población de interés, se ejecutó 148 talleres de educación alimentaria y nutricional como se había programado. Adicionalmente, se realizaron 276 talleres por demanda adicional externa, entre estas:
 - o Sector Educación: Los talleres Pescaeduca II, dirigidos a docentes en Lima y regiones, se extendieron hasta el mes noviembre. En otras regiones, como Ayacucho, Huancavelica y Cusco, donde ya no se ejecutaba dicha actividad, las direcciones regionales de educación



[Handwritten signature]



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

solicitaron la realización de talleres a docentes, acciones que no estaban contempladas en un inicio.

- o Sector Salud: Los talleres ejecutados fueron a solicitud del personal de salud. Así mismo, se participó en actividades programadas por este sector, con motivo de celebrarse el Día Mundial de la Alimentación.
- o Gobiernos locales: Se solicitó la ejecución de talleres adicionales dirigidos a otros grupos objetivos.

Cabe destacar que los requerimientos adicionales de intervención incurren en costos mínimos, debido que suelen ser realizados con los fondos de las instituciones que solicitaron el apoyo.

- c. En la Actividad 3: Fomentar la producción pesquera para consumo humano directo, se logró ejecutar el producto N°5 del proyecto "Pesca Emprendo" que consistió en propuestas de planes de negocio en 5 zonas, tales como: El Niuro, Callao, Pucusana, Chorrillos y Matarani.
- d. En la Actividad 4: Incrementar el volumen de productos hidrobiológicos en la cadena de distribución y comercialización, se realizaron 2 Encuentros de Negocios, en los que participaron actores de la cadena de comercialización y distribución, lográndose coordinaciones conjuntas para posteriores iniciativas laborales.
- e. En la Actividad 5: Aumentar la visibilidad del potencial nutricional de los productos hidrobiológicos, se elaboraron 5 recetas innovadoras, que tuvieron gran acogida por la población que los recibió.

III. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1. La ejecución presupuestal al cierre del 2016 alcanzó un acumulado de 99.9% del PIM asignado.
2. Se recomienda remitir el presente documento y la evaluación del cuarto trimestre del POI 2016 a la Unidad Ejecutora 003 "Fomento al Consumo Humano Directo - A Comer Pescado" para su consolidación.
3. Se recomienda remitir en copia el presente informe y sus adjuntos al Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura, en atención a su requerimiento.

Agradeciendo la atención al presente,



PERÚ

Ministerio
de la Producción

Viceministerio de Pesca y Acuicultura



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

Atentamente,

Vivian Ruth Ramírez Gomero

Especialista en Planeamiento
Unidad de Gestión Estratégica y Evaluación
Programa Nacional "A Comer Pescado"

Visto el presente informe, el suscrito lo comparte en todos sus extremos; por lo que, se remite al Coordinador Ejecutivo para conocimiento.

Juan Carlos Crespo Cheneffusse

Responsable de la Unidad de Gestión Estratégica y Evaluación
Programa Nacional "A Comer Pescado"

Anexo:

1. Se adjunta evaluación trimestral del POI del IV trimestre del 2016 según formatos requeridos.
2. Se adjunta informe de evaluación del POI del IV trimestre del 2016.

Actividad

Programa inclusivo a comer pescado

Logros: actividad/tareas - solo IV Trimestre

Se ejecutó 434 talleres informativos y demostrativos de educación alimentaria, en Lima y regiones, durante el cuarto trimestre. La población asistente a estos eventos se encuentra en los siguientes grupos objetivos: docentes, padres de familia de niños en edad escolar, expendedores de quioscos escolares, socias de comedores populares, madres de niños menores de 3 años y gestantes, emprendimientos gastronómicos populares, entre otros.

En las actividades de promoción al consumo, se ejecutó 25 Caravanas Pesqueras en Apurímac (10), Arequipa (5), Junín (5) y Huancavelica (5). En los 19 distritos de las 4 regiones se recaudó S/. 123,322.32 soles en colocaciones de productos hidrobiológicos (18,102 kilos de pescado entre fresco y congelado) realizados por empresas privadas y S/. 47,638.08 soles en colocaciones de conservas de pescado y otros productos hidrobiológicos. También se ejecutó aproximadamente 111 campañas itinerantes en las que se comercializó un total de 7,774 conservas de pescado.

Respecto a Concursos Gastronómicos, se ejecutó 3 eventos, entre ellos: Concurso Come Pescado Con Todo (3), en Apurímac, Huánuco y la gran final en Lima.

Se realizó 4 pescaderías durante el cuarto trimestre en Apurímac (2), en Cusco (1) y en Junín (1), en estas se comercializó 8,125 kilos de pescado congelado por distribuidores regionales y 1,413 conservas de pescado comercializado por distribuidores regionales a precios promocionales. Asimismo, se generó S/5,575.00 en ingresos percibidos por la comercialización de propuestas gastronómicas de comedores populares, quioscos escolares y emprendimiento gastronómicos.

Respecto a la actividad de fomento de la producción pesquera para consumo humano directo en Lima y regiones, se continuó con el proyecto Pesca Emprendo, en el que se trabaja capacitando a pescadores artesanales a fin de desarrollar actividades de emprendedurismo. Durante el último trimestre se realizó la etapa final, que tuvo como producto las propuestas de planes de negocio elaboradas por los pescadores intervenidos.

Se realizó en el tercer trimestre 2 Encuentros de Negocios: "Encuentro entre pescadores de Marcona & cocineros - Especies, Temporadas, Técnicas de Pesca y Gestión de su Ecosistema" y "1 Encuentro de la Cadena Comercial de Productos Hidrobiológicos", producto de dichos eventos se logró coordinaciones conjuntas para posteriores iniciativas laborales entre los actores de la cadena comercial.

Finalmente, se elaboró 5 recetas durante el cuarto trimestre, gracias a las recetas extraídas de los concursos gastronómicos en las regiones de intervención del PNACP y a la constante colaboración de reconocidos chefs.

Observaciones o problemas presentados actividad/tareas - solo IV trimestre

Se retrasó la firma de certificación (PESCAEDUCA) por parte de las Direcciones Regionales de Educación de Lima Metropolitana y Arequipa.

Se identificó necesidades de mantenimiento y actualización del aplicativo informático del PNACP, propias del ajuste y mejora constante para la generación de datos, los cuales no han encontrado respuesta administrativa con celeridad por no existir la capacidad técnica instalada de manera permanente, retrasando la actualización de información y oportuno reporte.

Limitada disponibilidad de autoridades o responsables de organizaciones públicas y/o de la sociedad civil para entablar coordinaciones y acuerdos para el trabajo articulado con emprendimientos gastronómicos.

Debilidades en la difusión de los eventos promocionales por parte de las oficinas de imagen institucional de los gobiernos locales, lo cual reduce el impacto del mensaje y la convocatoria de público a los eventos.

Estrategias a aplicar para el siguiente periodo actividad/tareas

A raíz de los problemas observados en el IV trimestre, se está considerando iniciar las coordinaciones con mayor anticipación a fin de evitar retrasos en las actividades programadas. Asimismo, se buscará apoyo de la Oficina General de Tecnologías de la Información (OGTI) para actualizar nuestras herramientas de gestión de la información.



Metas Físicas

Metas I Trim	Metas II Trim	Metas III Trim	Metas IV Trim	Total Meta física
226	590	420	228	1,465
Ejecución I Trim	Ejecución II Trim	Ejecución III Trim	Ejecución IV Trim	Metas físicas ejecutadas
207	584	620	590	2,001

Avance al IV trimestre 136.59%

Programación VS ejecución de tareas

Tareas programadas solo IV trimestre		Programado	Ejecutado	Avance al III Trim.
1	Promover el consumo de productos hidrobiológicos en Lima y regiones.	74	144	195%
2	Fortalecer la educación alimentaria y nutricional a grupos poblacionales en riesgo y población de interés en Lima y regiones.	148	434	293%
3	Fomentar la producción pesquera para consumo humano directo en Lima y regiones.	5	5	100%
4	Incrementar el volumen de productos hidrobiológicos en la cadena de distribución y comercialización en Lima y regiones.	2	2	100%
5	Aumentar la visibilidad del potencial nutricional de los productos hidrobiológicos.	4	5	125%



PERÚ Ministerio de la Producción

Viceministerio de Pesca y Acuicultura

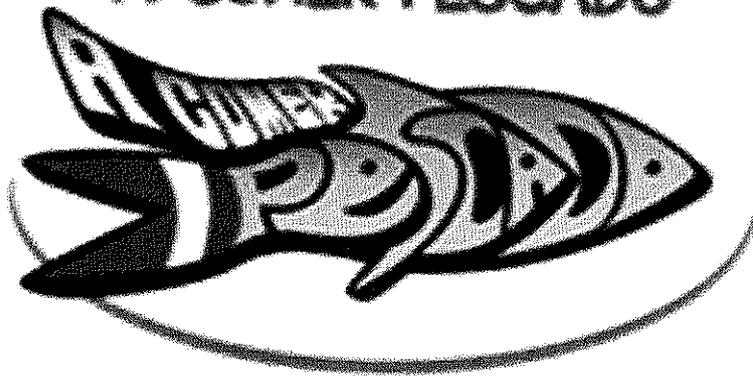


"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

Presentación del Plan Operativo Institucional e informe sobre su cumplimiento IV trimestre del 2016

UNIDAD EJECUTORA 003 FOMENTO AL CONSUMO HUMANO DIRECTO - A COMER PESCADO

PROGRAMA NACIONAL "A COMER PESCADO"



INFORME DE GESTIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL “A COMER PESCADO” AL IV TRIMESTRE DEL 2016

1. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

El Programa Nacional “A Comer Pescado” nace frente a la necesidad de plantear una política pública para el fomento de mercados de productos pesqueros destinados al Consumo Humano Directo (CHD) del país, fortaleciendo los hábitos de consumo de productos hidrobiológicos de la población, así como los eslabonamientos entre la actividad pesquera, en especial la pesca artesanal y acuícola, los procesos de transformación y los mercados destinados al consumidor final.

Mediante Decreto Supremo N° 007-2012-PRODUCE se crea el Programa Nacional “A Comer Pescado” (en adelante, el Programa), cuya finalidad es contribuir al incremento del consumo de productos hidrobiológicos en todo el país, con especial énfasis en las zonas de menor consumo, articulando la demanda con la oferta de productos para el consumo humano directo.

El Programa tiene una vigencia de cinco (05) años contados a partir de la fecha de su creación. Luego de ello se espera que los hábitos de consumo por productos hidrobiológicos se consoliden en las zonas intervenidas por el Programa y que las poblaciones atendidas dispongan de una oferta continuada y segura de productos derivados de la actividad pesquera.

1.1 Objetivo General

- ✓ El Programa tiene por objetivo general **fomentar, consolidar y expandir los mercados internos** para el consumo final de productos derivados de los recursos hidrobiológicos de los ámbitos marítimo y continental del país.

1.2 Objetivos Específicos

- ✓ **Contribuir al desarrollo de hábitos de consumo de la población** que coadyuven a la inclusión permanente de una mayor proporción de recursos derivados de la actividad pesquera nacional en la canasta familiar, fomentando la disponibilidad y acceso a los productos y brindando información, como herramienta de promoción, sobre los excelentes atributos alimenticios de los mismos.
- ✓ **Fomentar la mejora económica de las actividades de la pesca artesanal y la acuicultura de menor escala**, articulando dichas actividades con el impulso a la demanda, y fomentando la iniciativa para la asociatividad privada buscando el desarrollo de nuevas variedades de productos de alta calidad.
- ✓ **Fomentar la apertura de líneas de negocio**, incluyendo la consolidación de cadenas de distribución, en el sector pesquero nacional general, con orientación al CHD, con la finalidad de asegurar la disponibilidad en tiempo y forma de los productos con potencial éxito comercial en los mercados de consumo final.

2. EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES Y TAREAS

El Plan Operativo Institucional (POI) para el 2016 tiene como objetivo programar las actividades del Programa que permitan contribuir al desarrollo de hábitos de consumo de la población en general, fomentar la disponibilidad y acceso a los productos hidrobiológicos y brindar información, como herramienta de promoción, sobre los atributos alimenticios de los mismos.



2.1. Estrategias de intervención del Programa:

- a) Promoción del consumo de productos hidrobiológicos.
- b) Educación alimentaria y nutricional.
- c) Fortalecimiento de la red de distribución y comercialización.
- d) Fomento de la producción pesquera para consumo humano directo.

Promoción del consumo de productos hidrobiológicos.

- Campañas itinerantes.
- Caravanas pesqueras.
- Festivales de promoción y venta de productos hidrobiológicos.
- Participación en grandes eventos (Mistura).
- Concursos gastronómicos.
- Distribución de materiales informativos, recetarios y otros.

En educación alimentaria y nutricional:

- Talleres de sensibilización, demostrativos y educativos a grupos objetivos.
- Ferias regionales, locales y especializadas.

Fortalecimiento de la red de distribución y comercialización.

- Red nacional de promoción del consumo de pescado.
- Mercados mayoristas y minoristas.
- Autoservicios.
- Bodegueros.
- Distribuidores.

Fomento de la producción pesquera para consumo humano directo.

- Asociación de pescadores artesanales y acuicultores.
- Embarcaciones de menor escala.

2.2 Ejecución de Actividades y Tareas Programadas para el año 2016.

De las metas ejecutadas en el marco del POI 2016, se observan los siguientes logros:

Actividad 1: Promover el consumo de productos hidrobiológicos a la población de Lima y Regiones

Actividades con el objetivo de promocionar el consumo de productos hidrobiológicos en la población a través de eventos públicos como campañas itinerantes, ferias gastronómicas, acciones cívicas, entre otros; en los que se ponga a disposición del público material informativo, degustaciones, la muestra de dichos productos para que se conozca sus costos, presentaciones, formas de preparación (recetas nutritivas) y lugares en los que pueden ser adquiridos.



RELACION DE TAREAS	RESULTADOS OBTENIDOS
Tarea 1.1. Realizar Caravanas Pesqueras.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se realizó 25 Caravanas Pesqueras en Apurímac (10), Arequipa (5), Junín (5) y Huancavelica (5). En 19 distritos de las 4 regiones. ✓ Se recaudó S/. 123,322.32 soles en colocaciones de productos hidrobiológicos (18,102 Kilos de pescado fresco y congelado) realizados por empresas privadas. ✓ S/. 47,638.08 soles en colocaciones de conservas de pescado y otros productos hidrobiológicos por empresas privadas. ✓ Se distribuyó 4,040 raciones de degustación y se incentivaron 58 propuestas gastronómicas a través de cocinas en vivo. ✓ Se logró involucrar a más de 36 agentes económicos.
Tarea 1.2. Realizar campañas itinerantes y acciones cívicas.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se tuvo presencia en 48 distritos de 7 regiones de intervención. ✓ Alrededor de 7,891 conservas de pescado colocadas a través de las campañas de promoción itinerante en las regiones de Apurímac (1,897), Arequipa (1,096), Ayacucho (525), Cusco (520), Huancavelica (1,078), Huánuco (1,369) y Junín (1,336).
Tarea 1.3. Organizar concursos gastronómicos (Regionales, Pescador Cocinero e Institutos Gastronómicos).	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Concurso Gastronómico Come Pescado con Todo – Edición Apurímac: Se presentaron 77 propuestas gastronómicas: 25 comedores, 28 emprendimientos, 24 quioscos escolares. Primer Puesto – Platos Ganadores Comedor Popular: Enrollado de jurel con solterito y chaufa de kiwicha. Quiosco Escolar: Pescado a la naranja. Emprendimiento Gastronómico: Enrollado de pescado en salsa de sauco con chaufa de quinua. ✓ Concurso Gastronómico Come Pescado con Todo – Edición Huánuco: Se presentaron 31 propuestas gastronómicas: 11 comedores, 11 emprendimientos, 9 quioscos escolares. Primer Puesto – Platos Ganadores Comedor Popular: Cau Cau de pescado Toha Doncella Quiosco Escolar: Sándwich Vigoroso. Emprendimiento Gastronómico: Pie de anchoveta con salsa de hierba buena. ✓ Concurso Gastronómico Come Pescado con Todo – Edición Final: Participaron 24 finalistas de 8 regiones del país (Apurímac, Ayacucho, Arequipa, Cusco, Huancavelica, Huánuco, Junín y Lima) Primer Puesto – Platos Ganadores Comedor Popular: Causa de mashua con chaufa de trucha y quinua con ensalada de berros. Quiosco Escolar: Sándwich vigoroso con jurel. Emprendimiento Gastronómico: suflé de bonito. <p>Se generó alianzas con 18 empresas privadas involucradas en el desarrollo del evento (Record, Facusa, El Maná, Oster, Makro, Industrias Surco, Inkawasi, Gasper SAC, Rey Plast SNP, Muebles Damaris, Del Pez, Pesquera Diamante, Tasa, Minka, Nestlé, IPD, Frionox)</p> <p>Las alianzas permitieron que las empresas entreguen directamente en especias y auspicios la suma de S/. 55,435.00 soles a los participantes del III Concurso Gastronómico ¡Come Pescado con Todo!</p> <p>El evento tuvo una convocatoria aproximada de 1,500 personas.</p>



<p>Tarea 1.6. Organizar festivales masivos de promoción y venta de productos hidrobiológicos (Pescaderías y Poterías).</p>	<p>✓ Se ejecutó 4 Festivales "La Pescadería": 14/10/2016 (Chalhuanca - Apurímac); 16/10/2016 (Abancay - Apurímac); 15/10/2016 (Cusco - Cusco); y, 16/11/2016 (Chica - Junín).</p> <p>Se comercializó 8,125 kilos de pescado congelado por distribuidores regionales, 1,413 conservas de pescado comercializado por distribuidores regionales a precios promocionales.</p> <p>Asimismo, se generó S/5,575.00 en ingresos percibidos por la comercialización de propuestas gastronómicas de comedores populares, quioscos escolares y emprendimiento gastronómicos.</p>
--	---

Evento Gran Final "III Concurso Gastronómico: Come Pescado con Todo" en Lima – IV Trimestre 2016



Fuente: Flickr PNACP (2016)

Actividad 2: Fortalecer la educación alimentaria y nutricional a grupos poblacionales en riesgo y población de interés

Mejorar y reforzar el conocimiento acerca de los beneficios nutricionales de los productos hidrobiológicos en comparación con otros alimentos ofrecidos en los mercados locales, a través de talleres de capacitación, actividades educativas dirigidos a grupos específicos y público en general.

RELACIÓN DE TAREAS	RESULTADOS OBTENIDOS
<p>Tarea 2.1. Capacitar sobre temas asociados a productos hidrobiológicos dirigidos a Organizaciones Sociales de Base, usuarias de programas sociales y/o grupos poblacionales en riesgo.</p>	<p>✓ Durante el IV trimestre se logró realizar 107 talleres orientados a población que incluye grupos específicos como, socias de comedores populares, madres de niños menores de tres años y gestantes, entre otros.</p>
<p>Tarea 2.2. Capacitar sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos y alternativas de preparación de productos hidrobiológicos dirigido a grupos específicos (Asociación de emolienteros, expendedores de pescados en mercados de gran abasto, emprendimientos gastronómicos, quioscos escolares, etc.).</p>	<p>✓ Se realizó 17 talleres orientados a capacitar en buenas prácticas de manipulación de alimentos a grupos específicos que en mayor medida han sido a expendedores de quioscos escolares.</p>

RELACION DE TAREAS	RESULTADOS OBTENIDOS
Tarea 2.3. Capacitar a deportistas y especialistas en deporte asociada a los beneficios del consumo de productos hidrobiológicos y alternativas de preparación.	✓ Se realizó 8 talleres orientados a deportistas y especialistas del deporte.
Tarea 2.4. Capacitar a docentes de la Educación Básica Regular en temas relacionados a los beneficios del consumo de productos hidrobiológicos.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se realizó 25 talleres orientados a capacitar a docentes en temas relacionados con los beneficios del consumo de productos hidrobiológicos. ✓ Estas acciones forman parte de las actividades consideradas en el Plan de Intervención con Escuelas para el 2016 que se implementa en alianza con las Direcciones Regionales de Educación en las ocho regiones de intervención del Programa.
Tarea 2.5. Capacitar a padres de familia de instituciones educativas en temas relacionados a los beneficios del consumo de productos hidrobiológicos.	✓ Se realizó 93 talleres orientados a capacitar a padres de familia en temas relacionados con los beneficios del consumo de productos hidrobiológicos.
Tarea 2.6. Capacitar a personal de salud y/o personal de programas sociales sobre los beneficios para la salud del consumo de productos hidrobiológicos.	✓ Se realizó 128 talleres orientados a capacitar a personal de salud y/o personal de programas sociales sobre los beneficios para la salud del consumo de productos hidrobiológicos, en el marco del Plan de Intervención conjunta con las Direcciones de Salud en las ocho regiones de intervención del Programa.
Tarea 2.7. Ferias Educativas.	✓ Se ejecutó 23 actividades complementarias a las intervenciones en las escuelas focalizadas por el Programa.
Tarea 2.8. Capacitar sobre temas asociados a los productos hidrobiológicos dirigidos al público en general.	✓ Se realizó 23 talleres dirigidos al público en general.



Evento: Clausura PescaEduca, Lima – IV Trimestre 2016



Fuente: Flickr PNACP (2016)

Actividad 3: Fortalecimiento de la producción pesquera para consumo humano directo e incorporación de productos pesqueros en la oferta de los actores de la cadena de comercialización

Acciones destinadas a fomentar la articulación de productores artesanales e industriales de productos para CHD con los mercados internos para expandir la oferta a lo largo del territorio nacional

RELACION DE TAREAS	RESULTADOS OBTENIDOS
<p>Tarea 3.1. Implementar proyecto Pesca Emprendo (El Ñuro, Callao, Pucusana, Chorrillos y Matarani).</p>	<p>✓ En octubre y noviembre:</p> <p>En el último trimestre se desarrolló la ejecución del Producto N° 04 "comercialización" que tiene por objetivo: lograr una relación de contactos de mercados potenciales, generación de dos nexos comerciales por zona, además de documentar dichos intercambios comerciales y acompañamiento y seguimiento en el proceso de generación de nexos comerciales.</p> <p>Se estableció acuerdos de comercialización con los grupos de pescadores artesanales de las 05 zonas de intervención. Logrando 07 acuerdos de comercialización para la venta de sus productos hidrobiológicos con potencial comercial en el mercado nacional.</p> <p>Posteriormente, se logró concretar 03 intercambios comerciales (de El Ñuro y Cabo Blanco) formalmente sustentados, estando pendiente presentar la realización de 07 intercambios comerciales.</p> <p>Observación: Al respecto, el cumplimiento de la cuarta etapa se ha retrasado en el mes de noviembre por las condiciones climáticas en el mar, que afecto la disponibilidad de los productos hidrobiológicos, esta situación, no ha permitido su extracción y posterior comercialización.</p> <p>✓ En diciembre:</p> <p>El 29 de diciembre del año 2016, se recibe la Carta N° 211-2016-ASA/EIRL, que presenta las 05 propuestas de planes de negocio, que forman parte del Producto N° 05 "Planes de negocio", que se desarrollaron en las zonas de Cabo Blanco y El Ñuro en Piura, Chimbote en Ancash, Pucusana y Chorrillos en Lima. Actualmente, estas propuestas de Planes están en proceso de revisión.</p>
<p>Tarea 3.2. Impulsar la conexión comercial de productos hidrobiológicos de origen acuícola y de la pesca artesanal en canales de comercialización.</p>	<p>✓ En octubre:</p> <p>Se realizó conexiones comerciales con nuevos restaurantes y hoteles como Amaz, Tottus, Malabar, El Escondite del Gordo, Hotel Hilton y Hotel Marriot, para ello se contactó con la empresa Blue Green productora y comercializadora de lenguado.</p> <p>Se articuló de manera comercial a la Asociación de Pescadores Artesanales de Marcona con productos hidrobiológicos de la zona: pulpo y erizo rojo para abastecer a los restaurantes Amaz, Malabar, El Escondite del Gordo y el Hotel Hilton.</p> <p>✓ En noviembre:</p> <p>Se sostuvo reuniones en las oficinas administrativas de Supermercados Tottus, el Ing., Felipe Santibáñez</p>

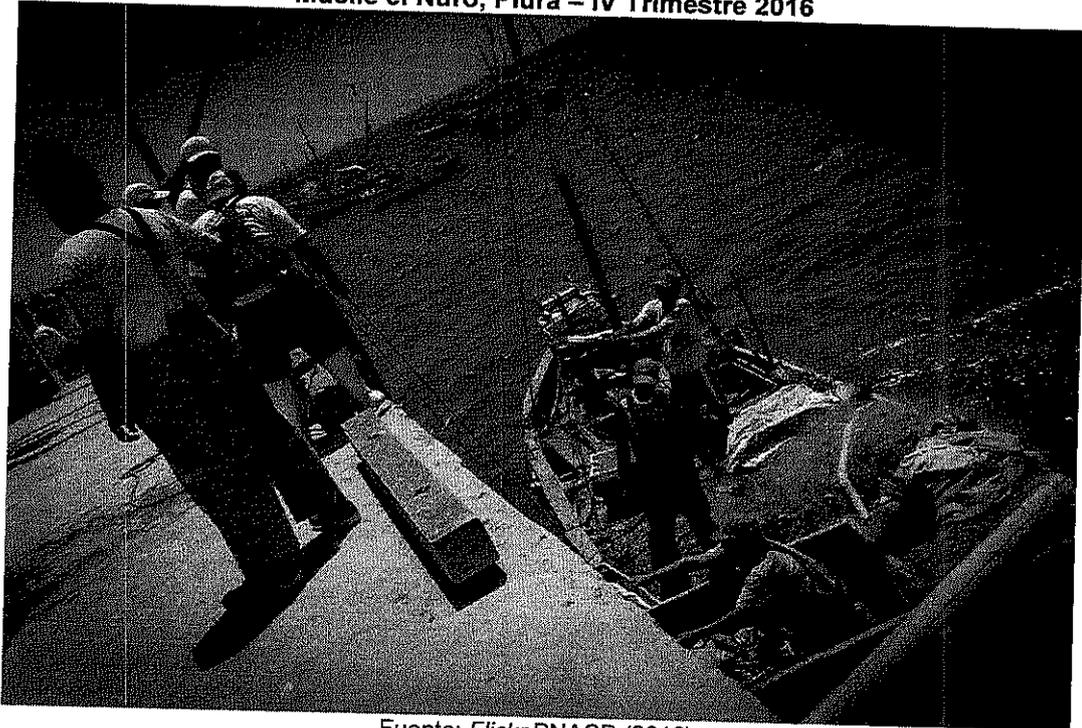


RELACIÓN DE TAREAS	RESULTADOS OBTENIDOS
	<p>Ocampo quien se desempeña como director de la empresa Blue Green (empresa productora y comercializadora de lenguado) y el jefe de compra de pescados y mariscos. El tema principal de la reunión fue el ingreso de lenguado proveniente de la acuicultura a la cadena de Supermercados Tottus. La empresa Blue Green cumple con los estándares requeridos por los supermercados. Actualmente la empresa se encuentra presentando toda la documentación requerida por Tottus para que pueda convertirse en proveedor del autoservicio mencionado.</p> <p>✓ En diciembre:</p> <p>La Asociación de Pescadores Artesanales de Marcona sostuvo una reunión con Cencosud para que esta comunidad pesquera pueda proveer de erizo rojo al autoservicio en mención.</p>
<p>Tarea 3.3. Introducción de productos hidrobiológicos de origen acuícola y de la pesca artesanal en los diferentes canales de comercialización.</p>	<p>✓ En octubre:</p> <p>Se introdujo 20 kilos de filete de trucha de la Corporación Acuícola Junín en el restaurante Maido por un importe de S/. 740.00 soles.</p> <p>Se introdujo 25 kilos de paco proveniente de la empresa acuícola Silver Corporation al restaurante Amaz por un importe de S/. 450.00 soles.</p> <p>Se introdujo 2,555 unidades de erizo rojo proveniente de la COPMAR a los siguientes restaurantes: Maido, Astrid & Gastón, La Picantería, Fiesta, Edo, Ache y Cevichería Dos Piratas, por un importe de S/. 10,220 soles.</p> <p>Se introdujo 33.37 kilos de pulpo proveniente de la COPMAR a los siguientes restaurantes por un importe de S/. 500.52 soles.</p> <p>✓ En noviembre:</p> <p>Se introdujo 3,414 unidades de erizo rojo proveniente de la COPMAR a los siguientes restaurantes: Maido, Astrid & Gastón, La Picantería, Fiesta, Edo, Ache y Cevichería Dos Piratas, por un importe de S/. 13,656.00 soles.</p> <p>Se introdujo 126 unidades de concha navaja al restaurante Maido por un importe de S/. 186.00 soles.</p> <p>✓ En diciembre:</p> <p>Se introdujo 914 unidades de erizo rojo proveniente de la COPMAR a los siguientes restaurantes: Astrid & Gastón, La Picantería, Cale, Edo, Ache y Cevichería Betto, por un importe de S/. 3656.00 soles.</p> <p>Se introdujo 33 kilos de erizo desconchado al restaurante Maido por un importe de S/. 4,290.00 soles.</p> <p>Se introdujo 30.5 kilos de atún proveniente de la zona de El Ñuro al restaurante La Picantería y una empresa de catering por un importe de S/. 500.50 soles.</p> <p>Se introdujo 40.76 kilos de pulpo proveniente de la COPMAR al restaurante La Cale y al restaurante Fiesta Gourmet por un importe de S/.611.40 soles. También se introdujo 5.7 kilos de lapa negra al restaurante Maido por un importe de S/. 159.60 soles.</p>



RELACION DE TAREAS	RESULTADOS OBTENIDOS
Tarea 3.3. Monitoreo y seguimiento de la introducción de productos hidrobiológicos de origen acuícola y de la pesca artesanal en los diferentes canales de comercialización.	<p>✓ Se realizó 02 procesos de seguimiento a las introducciones comerciales de productos hidrobiológicos (erizo rojo y pulpo) que realizaron de forma independiente en diversos restaurantes, la Comunidad de Pescadores Artesanales de Marcona (COPMAR) de Ica y al Sindicato de Pescadores Artesanales y los Extractores de Mariscos del Puerto de Atico y Anexos (SPAEMAPA) de Arequipa.</p>

Muelle el Ñuro, Piura – IV Trimestre 2016



Fuente: Flickr PNACP (2016)

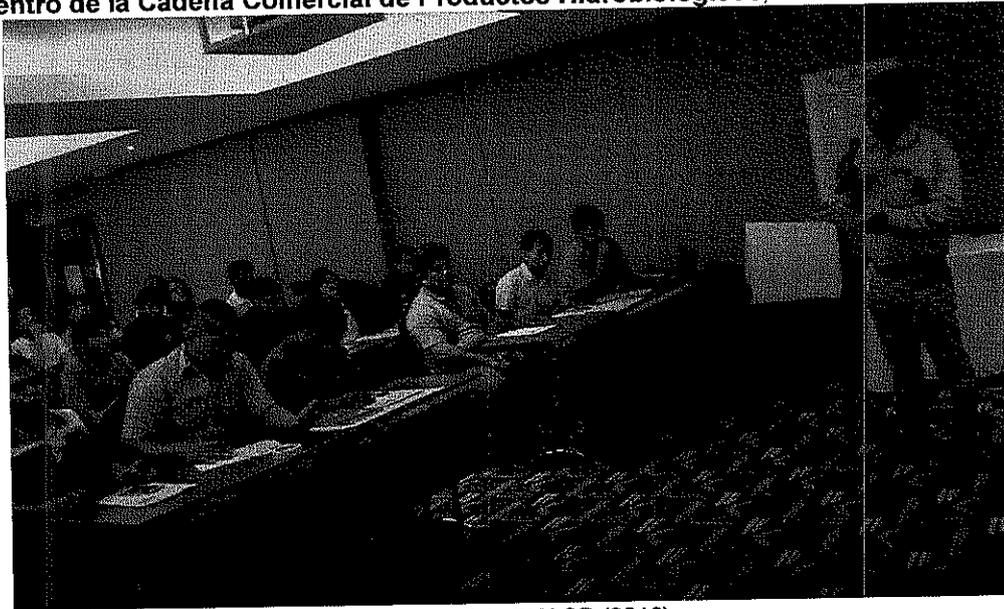
Actividad 4: Fomento de la producción pesquera destinado al consumo humano directo.

Fomentar el establecimiento de alianzas y convenios entre el PNACP y otros actores claves del sector público y privado para fomentar el diseño, establecimiento y desarrollo de actividades conjuntas destinadas a promocionar el consumo y la expansión de la oferta a nivel nacional de productos hidrobiológicos.

RELACION DE TAREAS	RESULTADOS OBTENIDOS
Tarea 4.2. Implementar encuentros de negocios entre distribuidores, comercializadores, empresas procesadoras y pescadores artesanales, para el fomento del consumo de productos hidrobiológicos.	<p>✓ En octubre:</p> <p>"Encuentro entre pescadores de Marcona & cocineros - Especies, Temporadas, Técnicas de Pesca y Gestión de su Ecosistema".</p> <p>20 representantes de autoservicios, restaurante, hoteles, empresas pesqueras e instituciones, participaron como invitados demandantes de productos hidrobiológicos. Se presentaron nuevos productos: Erizo negro, diversos tipos de algas y concha navaja. Se ha logrado posibles conexiones comerciales (6) con el "Escondite del Gordo", "Tzuru", "Bistro 1407", "Hanzo", "Marriot", "Makro", entre otros.</p> <p>✓ En diciembre:</p>

	<p>"I Encuentro de la Cadena Comercial de Productos Hidrobiológicos". Participación de 8 representantes de asociaciones pesqueras y 4 representantes de productos acuícolas. 27 representantes de autoservicios, restaurante, hoteles, empresas pesqueras e instituciones, los que participaron como invitados demandantes de productos hidrobiológicos.</p>
--	--

I Encuentro de la Cadena Comercial de Productos Hidrobiológicos, Lima – IV Trimestre 2016



Fuente: Flickr PNACP (2016)



Actividad 5: Aumentar la visibilidad del potencial nutricional de los productos hidrobiológicos.

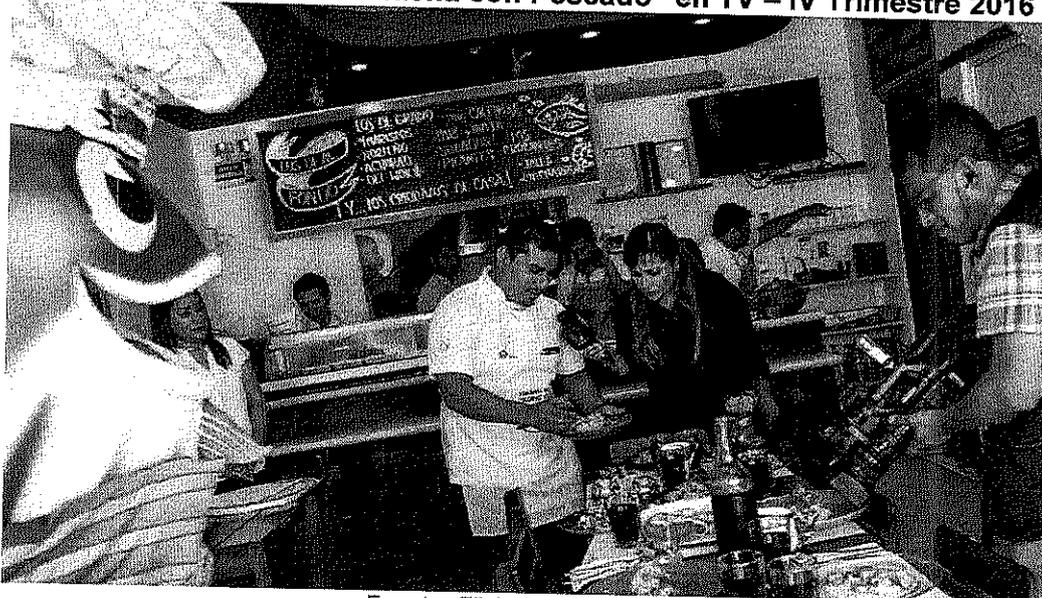
Desarrollo de una serie de acciones comunicacionales para la promoción del consumo de productos hidrobiológicos a través de medios de comunicación tradicional y no tradicional.

RELACION DE TAREAS	RESULTADOS OBTENIDOS
Tarea 5.1. Generar información de alto interés periodístico.	✓ Se realizó 418 anuncios relevantes, entre estos la campaña de alimentación saludable unida al deporte para evitar la obesidad (Caravana Pesquera), la difusión de recetas saludables a base de pescados azules y pota, así como la participación de los ganadores de los concursos regionales en el Concurso Final ¡Come Pescado Con Todo! 2016.
Tarea 5.2. Generación de videos educativos innovadores y creativos.	✓ Se realizó 58 videos durante el cuarto trimestre. Tanto los videos recetas, los videos de las historias de los pescadores cocineros, como los videos de los líderes de opinión que consumen pescado vienen logrando un amplio alcance en el público de las redes sociales.
Tarea 5.3. Producción de diseños educativos para la comunicación online.	✓ Se produjo 131 diseños educativos para la comunicación online. Destacó la producción de diseños de educación nutricional, recomendaciones de hábitos de vida saludable, recetas, entre otros.



RELACIÓN DE TAREAS	RESULTADOS OBTENIDOS
Tarea 5.4. Ganar influenciadores que promuevan el consumo del pescado.	✓ Se logró entrevistar a 15 influenciadores entre destacados deportistas y líderes de opinión. Cada vez más influenciadores (líderes de opinión, deportistas, chef top) se suman a la campaña de promoción del consumo del pescado sin que cueste recursos económicos al Estado.
Tarea 5.5. Producción de recetas innovadoras	✓ Se elaboró 5 recetas durante el cuarto trimestre. De esta manera, se logró superar la meta trazada, y se benefició a la población de cada región con la creación de platos en los que se han empleado el patrimonio gastronómico de cada localidad.

Presentación "Cena Navideña con Pescado" en TV – IV Trimestre 2016



Fuente: Flickr PNACP (2016)

3. PRINCIPALES INCONVENIENTES EN LA EJECUCIÓN

Durante el IV trimestre se han presentado:

- ✓ Se retrasó la firma de certificación (PESCAEDUCA) por parte de las Direcciones Regionales de Educación de Lima Metropolitana y Arequipa.
- ✓ Se identificó necesidades de mantenimiento y actualización del aplicativo informático del PNACP, propias del ajuste y mejora constante para la generación de datos, los cuales no han encontrado respuesta administrativa con celeridad por no existir la capacidad técnica instalada de manera permanente, retrasando la actualización de información y oportuno reporte.
- ✓ Se identificó una limitada disponibilidad de autoridades o responsables de organizaciones públicas y/o de la sociedad civil para entablar coordinaciones y acuerdos para el trabajo articulado con emprendimientos gastronómicos.
- ✓ También se halló debilidades en la difusión de los eventos promocionales por parte de las oficinas de imagen institucional de los gobiernos locales, lo cual reduce el impacto del mensaje y la convocatoria de público a los eventos.
- ✓ Durante el IV trimestre se han recibido ajustes de las unidades del Programa, dichos ajustes han sido comunicados por el personal que labora en las regiones de intervención, argumentando que debido al balance anual se detectaron intervenciones no consideradas en los primeros trimestres; las cantidades adicionales por trimestre son las siguientes: primer trimestre: 24; segundo trimestre: 81 y tercer trimestre: 9. En consecuencia, con el objetivo de no alterar

las cantidades reportadas oficialmente cada trimestre comunicado, se están considerando al cuarto trimestre, dichas actividades recientemente detectadas. Por ende, las 114 actividades reportadas, correspondientes a los trimestres 1, 2 y 3 se acumulan a las 234 actividades ejecutadas durante el cuarto trimestre, lo cual hace un total de 348 actividades.

4. ACCIONES PARA TAREAS PENDIENTES Y REPROGRAMACIONES

Al cuarto trimestre del año 2016 la mayoría de actividades definidas han tenido un cumplimiento superior al 100% de la meta física definida en el Plan Operativo Institucional 2016. Sin embargo, cabe mencionar que hay un grupo de provisiones presupuestales a ejecutarse durante el ejercicio presupuestal del año 2017:

OBJETO	DESCRIPCION DEL SERVICIO	2017
Caravana	Servicio de Caravana Móvil para el Programa	S/. 94,000
Kit de alimentos	Servicio de kit de alimentos, materiales y utensilios para talleres de sensibilización	S/. 58,958
Catering	Servicio de catering	S/. 16,069
Transporte de Carga	Servicio de transporte de carga seca para el Programa	S/. 18,034
Transporte de Personal	Servicio de transporte de personal para las actividades de promoción, sensibilización y otros eventos	S/. 42,033
TOTAL		S/. 229,094





PERÚ

Ministerio
de la Producción

"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

MEMORANDO N° 29 - 2017-PRODUCE/UE003: FCHD-ACP

Para : JORGE DAVID CHANG SERRANO
Director General
Oficina General de Planeamiento y Presupuesto

Asunto : Evaluación IV Trimestre al Plan Operativo Institucional I 2016.

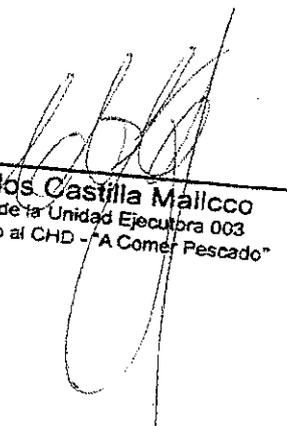
Referencia : a) Memorando Múltiple N° 17-2017-PRODUCE/OGPP

Fecha : San Isidro, 17 de Enero de 2017

Es grato dirigirme a Usted con relación al documento a) de la referencia, para remitir adjunto las fichas de Evaluación del Plan Operativo Institucional al IV trimestre del año 2016, las mismas que también han sido remitidas en los plazos señalados por medio electrónico a los correos: fgomez@produce.gob.pe y bluque@produce.gob.pe

Lo que hago de su conocimiento para los fines correspondiente.

Atentamente,


Carlos Castilla Mallcco
Jefe de la Unidad Ejecutora 003
Fomento al CHD - "A Comer Pescado"

