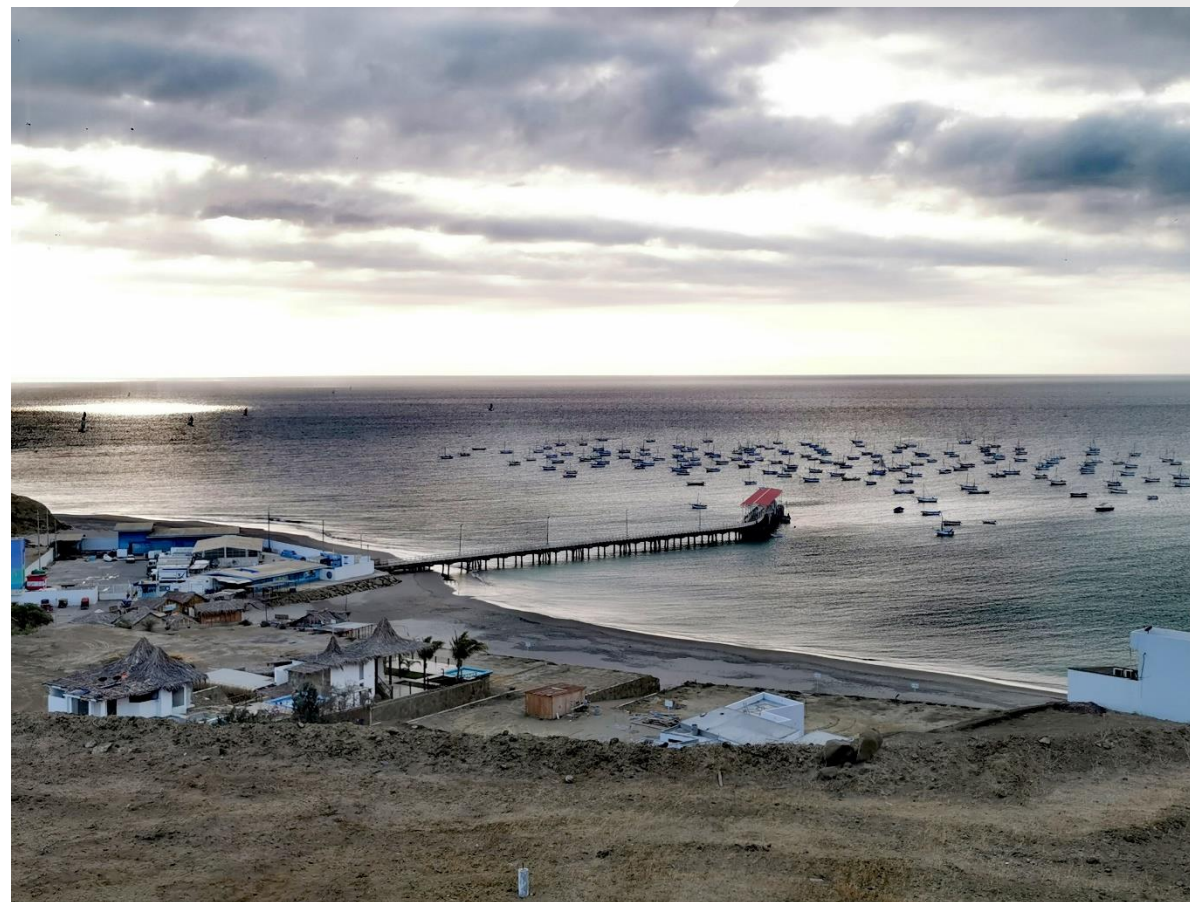


Cadena de Valor de la Pesca Artesanal en el Perú



Dr. Carlos Olivares Bernal



CONTENIDO

01

Conceptos básicos

02

Desarrollo del Tema

03

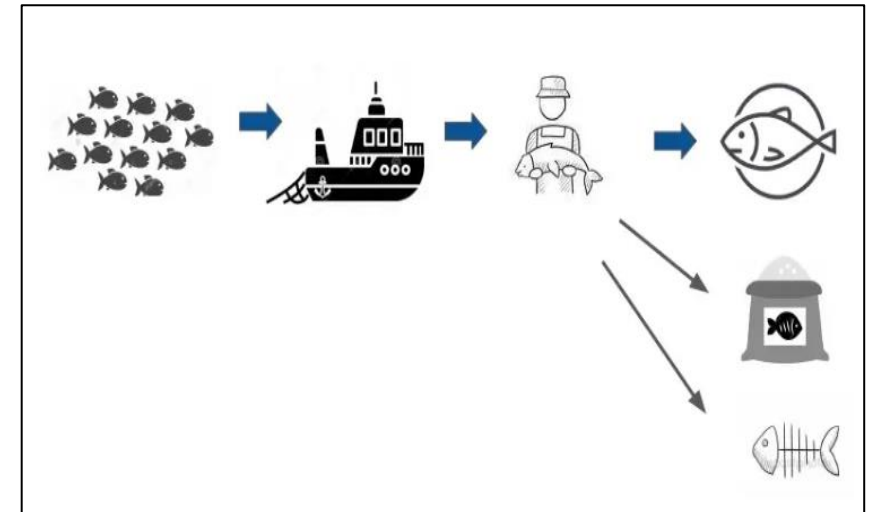
Conclusiones y recomendaciones



Cadena de Valor

Es un modelo estructural, conformado por cada una de las etapas de una actividad productiva. Permite describir el desarrollo de las actividades del proceso que generan un valor al producto final.

Según Porter(1985) la cadena de valor se describe como el conjunto de actividades que una empresa realiza con el objetivo de producir un bien o servicio. Estas actividades abarcan la producción, la promoción, la comercialización y el consumo del producto. El enfoque de las cadenas de valor considera a los empresarios como agentes que forman parte de una cadena económica que traspasa las barreras geográficas, es decir, que puede extenderse a través de regiones y países.



Pesca Artesanal

Realizada por personas naturales o jurídicas artesanales .Sin el empleo de embarcación o con el empleo de embarcaciones de hasta 32,6 metros cúbicos de capacidad de bodega y hasta 15 metros de eslora, con predominio del trabajo manual. Diferenciándose de la de menor escala por la implementación con modernos equipos y sistemas de pesca, cuya actividad extractiva no tiene la condición de actividad pesquera artesanal

La pesca artesanal peruana es un sector clave para la economía de país debido al aporte del 22% del PBI pesquero extractivo, existen 76286 personas en el ámbito marítimo y continental que se dedican a la pesca artesanal en el Perú, de los cuales el 51% se concentran en Piura, Ica y Áncash (PRODUCE, 2021)

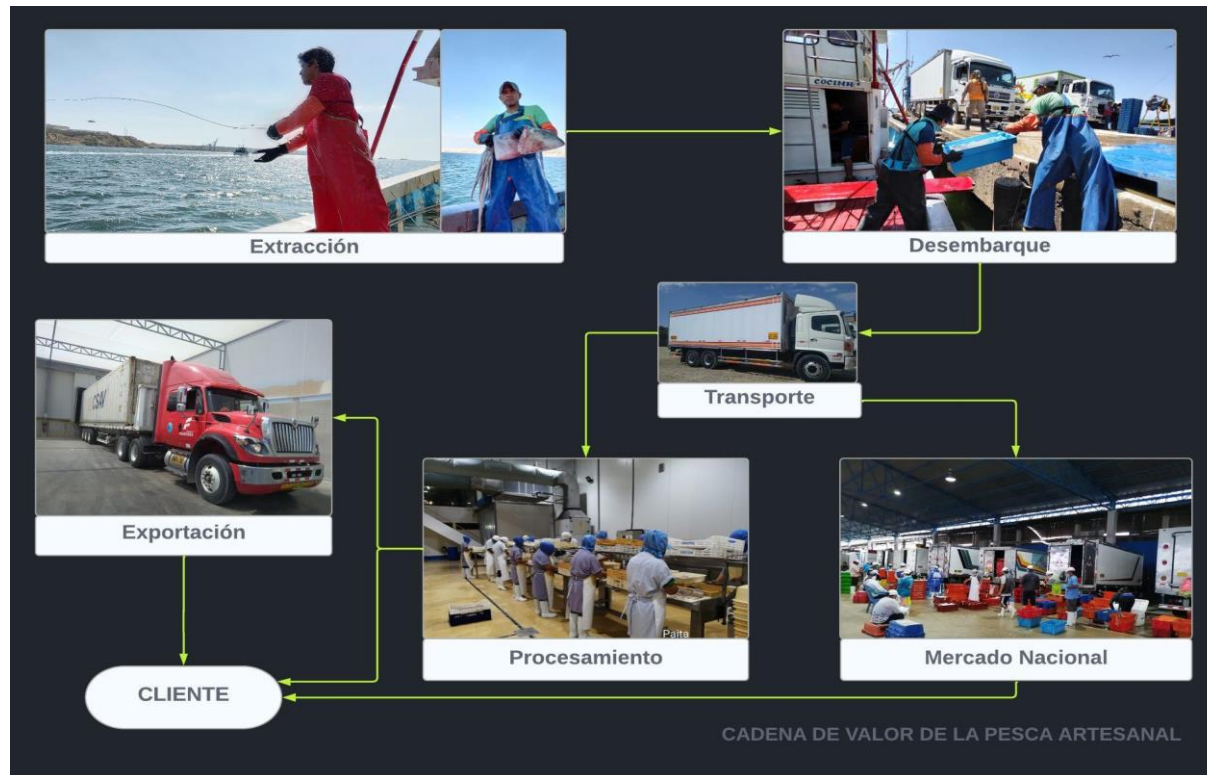
La pesca artesanal marítima en el Perú es una actividad económica muy importante para la población costera en términos de seguridad alimentaria y empleo. Más aún abastece de pescado, una fuente importante de proteína marina, ácidos grasos y micronutrientes fundamentales para el desarrollo humano. (FAO & OECD, 2015).
estima que ésta actividad genera empleo a 56 559 personas en el litoral peruano (Montalvo Roel, 2015).

2

Cadena de Valor de la Pesca Artesanal

La brecha entre precios de compra en muelle y el precio que recibe el intermediario es significativa. El pescador desembarca su producción en playa y la entrega a su comprador tradicional o acopiador. El precio al que venden los exportadores representa entre el 250% y el 275% del precio recibido por el pescado

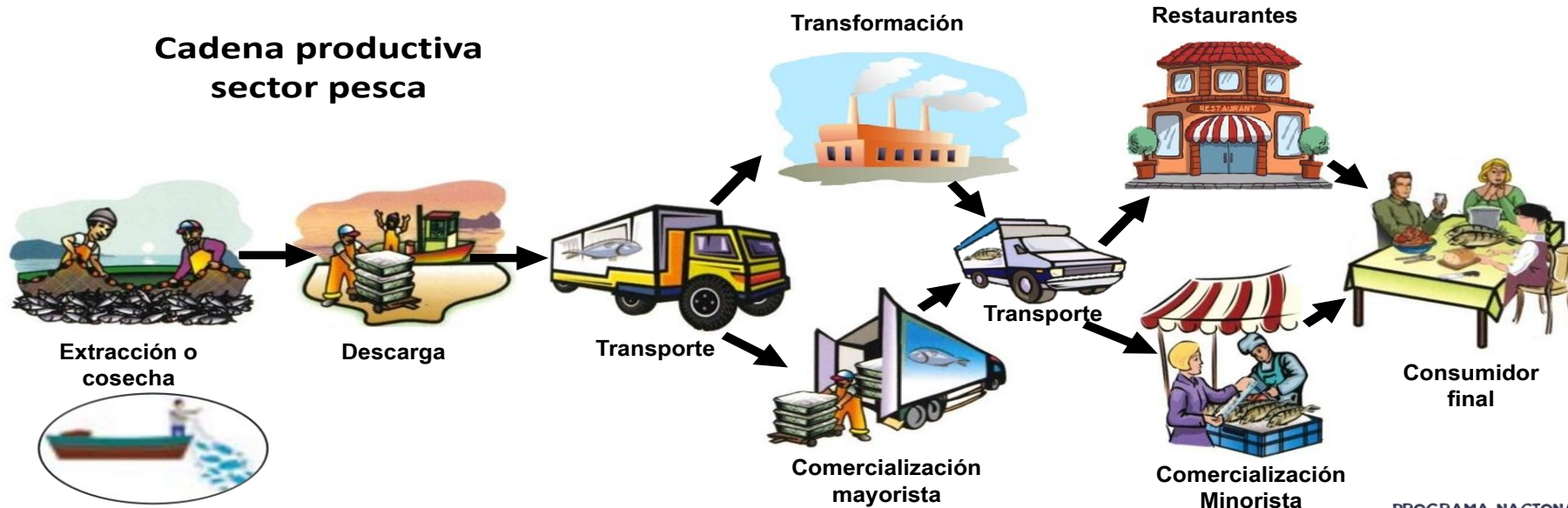
Cadena de Valor de la Pesca Artesanal



Describe cada una de las actividades realizadas desde la etapa de extracción hasta la comercialización, estas etapas dan valor al producto y generan actividades auxiliares en su entorno comercial, es por ello que nuestro objetivo siempre debe ser tener una cadena de valor sostenible.

El análisis de la cadena de valor desempeña un papel clave en la identificación de la distribución de beneficios de los agentes de la cadena.

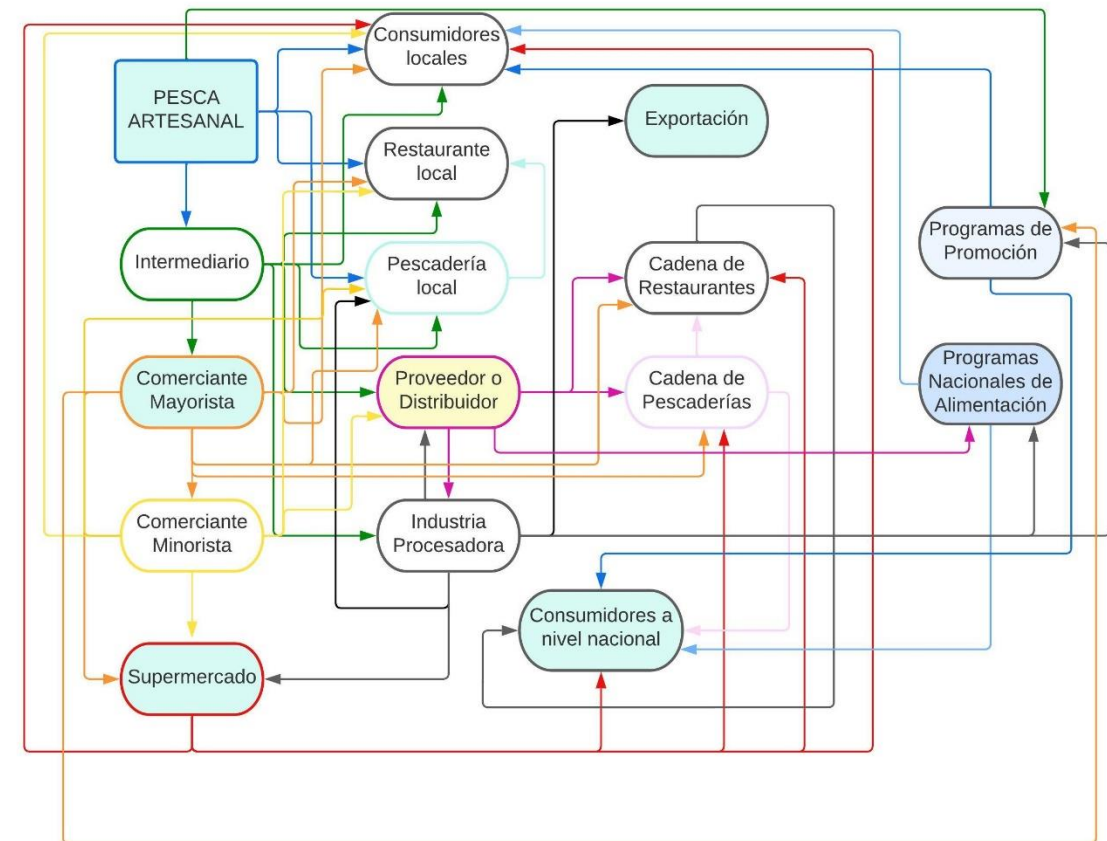
Cadena de Valor de la Pesca Artesanal



PRINCIPALES ACTORES DE LA CADENA DE VALOR

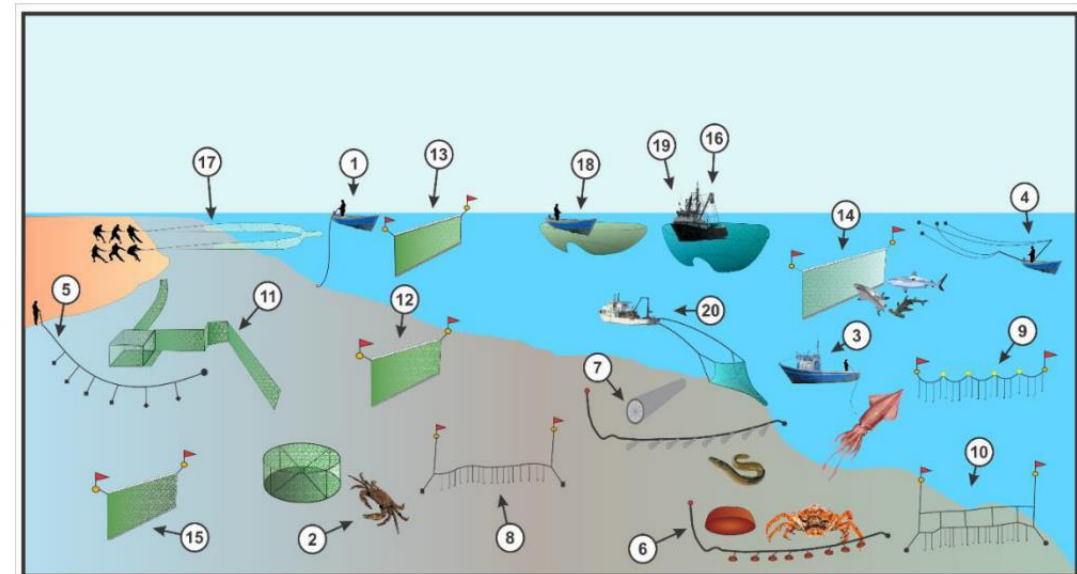
Cadena de Valor de la Pesca Artesanal

Muy pocas actividades tienen tantas y tan complejas etapas de intermediación, a ello sumemos la variación constante en los precios de la materia prima, las condiciones climáticas y la variabilidad de las temporadas de pesca en los últimos años. A nivel Latinoamericano el sistema de comercialización por intermediarios como se da en la pesca artesanal, pueden aumentar los precios al consumidor en forma considerable.



Extracción

La etapa de extracción en pesca artesanal tiende a ser compleja, debido a que existen las unidades de pesca (embarcados y o embarcados), diversos métodos de extracción, especies objetivo, áreas de extracción, tipos de embarcaciones, entre otros. La diversidad de las artes de pesca que se registra en el litoral peruano y su uso puede darse obedeciendo a la temporada de pesca o al recurso de oportunidad que se presente en la zona, esto relacionado a las condiciones del mar.



1) Pintado recursos costeros, 2)Trampa o nasa: cangrejos, 3)Pintado potera, 4)Curricán, 5)Espineta de playa, 6)Trampa o nasa: centolla, 7)Trampa o nasa: anguila, 8)Espineta fondo especies costeras, 9)Espineta superficie pelágicos mayores, 10)Espineta fondo bacalao, 11)Red de trampa o almadraba, 12)Red de enmalle de fondo de recursos costeros, 13)Red de enmalle superficial de recursos costeros, 14)Red de enmalle de pelágicos mayores, 15)Red trasmallo, 16)Red cerco anchovetera, 17)Chinchorro manual, 18)Red de cerco bolichito de bolsillo fuera de borda, 19)Red cerco de consumo motor central, 20)Red de arrastre consumo

M.Salazar, 2018

Extracción

LAS EMBARCACIONES PESQUERAS ARTESANALES

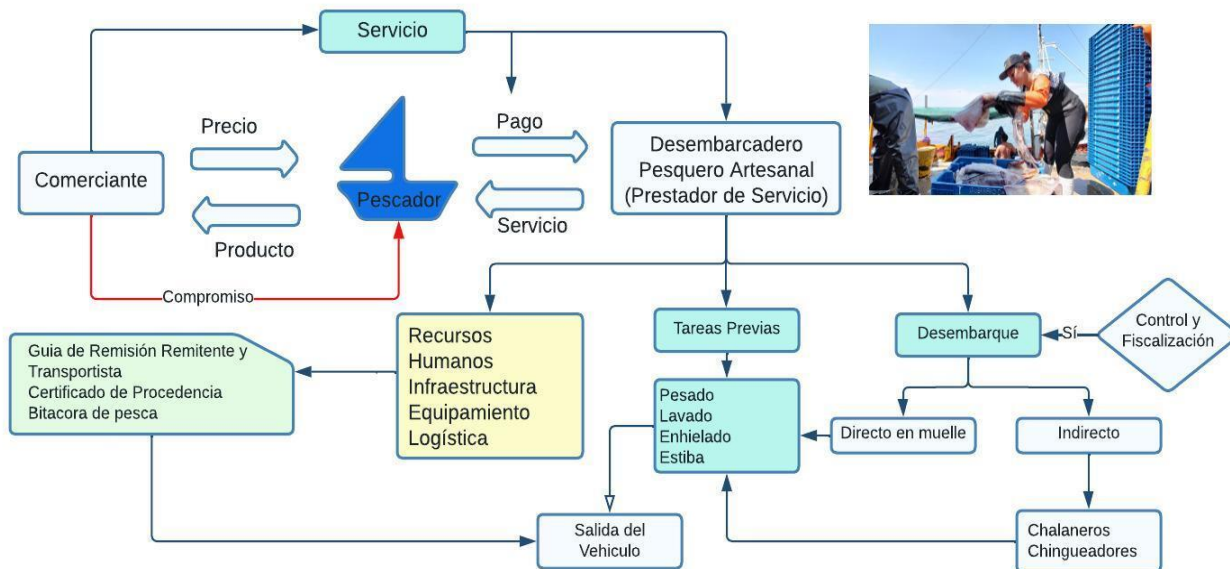
1. Los caballitos de totora.
2. Las Balsillas
3. Las Chalanas
4. Los Zapatos
5. Los Botes
6. Las Lanchas



Según el SANIPES a nivel nacional se cuenta con 3518 embarcaciones pesqueras artesanales habilitadas. Las habilitaciones y registro que se cuentan son desde el 2005 a 2006 año de creación del SANIPES perteneciente por entonces al Instituto Tecnológico Pesquero del Perú - ITP.

El 19.9% de las embarcaciones habilitadas se registraron en Paita, seguido de Camaná Arequipa con el 13.8%, Ilo con el 6.9%, Chimbote con el 5.6.%, Tumbes 5.6%, Pisco 4.9%, Tacna 4.9%, Callao 4.2%, Sechura 3.8% Lima con el 0.4%

Desembarque





PGE

Procuraduría General
del Estado

Centro de
Formación y
Capacitación



Gobierno del Peru



BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024



Desembarque

La materia prima tiene que ser desembarcada en un DPA con las condiciones sanitarias adecuadas. Si el producto final requiere certificación sanitaria y el mercado destino es Europa, es obligatorio que el DPA cuente con la habitación sanitaria emitida por el SANIPES.

En las comunidades pesqueras existen dos tipos de acopiadores; los comerciantes individuales y quienes acopian para una planta exportadora, los primeros operan con recursos propios y en ocasiones tienen presencia en más de una comunidad por medio de un acopiador local que los representa, mientras los segundos operan con recursos facilitados por las plantas exportadoras, por lo general estas tienen presencia en las comunidades de pescadores con los mayores volúmenes de desembarcos. Los comerciantes individuales y las plantas exportadoras utilizan un esquema de relación con los propietarios de medios de pesca, mediante el cual las primeras abastecen a los segundos al crédito, la gasolina, hielo, aperos, (en ocasiones motores y el mantenimiento de estos, a cambio los pescadores están obligados a entregarles la totalidad de las capturas efectuadas.

Transporte



Transporte terrestre Furgón Isotérmico



Transporte terrestre Furgón Frigorífico

La materia prima tiene que ser transportada en un vehículo acondicionado con un contenedor que mantenga la conservación y frío necesario con materiales resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Si el producto final requiere certificación sanitaria y el mercado destino es Europa, es obligatorio que la materia prima haya sido transportada en un vehículo con la habitación sanitaria emitida por el SANIPES.

Transporte

Los transportes que son habilitados cumplen con las mínimas condiciones sanitarias exigidas por la normativa vigente D.S.040-2001-PE. A nivel nacional se cuenta con 5215 vehículos de transportes habilitados de tipo furgón isotérmico y furgón frigorífico.

El 22.9% de los vehículos habilitados sanitariamente fueron auditados y registrados en Paita, seguido del Callao con el 20.52%, Chimbote con el 13.5%, Sechura 10.89%, Tumbes 6.38% y Tacna con el 4.83%.



Distribución porcentual de transportes habilitados para productos pesqueros y acuícolas a nivel nacional –Fuente SANIPES

Distribución

Terminales Pesqueros
Mayoristas
Minoristas



Supermercados



Plantas de Procesamiento
-Primario o Artesanales
-Industriales



Programas de Promoción



■ Procesamiento

La materia prima ingresa la planta procesadora con las guías y registros correspondientes, manteniendo el frío y las condiciones sanitarias adecuadas. Los registros como la procedencia, cantidades, especies y otros, son reportados al PRODUCE mediante tablas patrones establecidas. A la fecha existe una plataforma piloto denominada SITRAPESCA el cual reemplazaría a los registros de las tablas facilitando el control y uso de la base de datos. Durante el proceso se le asigna a cada lote producido un código de identificación relacionado con la trazabilidad del producto que a futuro sería necesario para los controles y certificaciones correspondiente.

De requerir la certificación sanitaria emitida sin importar el destino es obligatorio que la planta de procesamiento o transformación cuente con la habilitación sanitaria emitida por el SANIPES. Además, la planta procesadora no debe contar con ninguna medida sanitaria (suspensión paralización, etc.) en el momento que se realiza el proceso.

Procesamiento

Las plantas habilitadas por el SANIPES son aquellas que cumplen con los mínimos requisitos documentarios y sanitarios según las normativas nacionales vigentes cuyas infraestructuras son verificadas mediante la fiscalización sanitaria a cargo del SANIPES. De acuerdo al portal web del SANIPES, a la fecha se cuenta con 453 plantas de procesamiento de productos pesqueros habilitadas en todo el país entre ellas plantas de proceso industrial, artesanal y de reaprovechamiento

REGIÓN	N° PLANTAS
ANCASH	128
PIURA	102
LIMA	94
ICA	49
AREQUIPA	17
LA LIBERTAD	13
MOQUEGUA	12
TACNA	12
TUMBES	9
PUNO	4
AYACUCHO	2
JUNIN	2
LAMBAYEQUE	2
LORETO	2
SAN MARTIN	2
CAJAMARCA	1
PERU	1
UCAYALI	1
Total general	453

Fuente: Portal Web SANIPES – Listado de plantas habilitadas

Procesamiento

El 97% de las plantas habilitadas están concentradas en la región costa del país, el 2% en la sierra de las regiones de Puno, Junín y Ayacucho; y el 1% en la zona selva como Loreto, Ucayali y San Martín.

REGIÓN	N°	%
COSTA	440	97
SIERRA	8	2
SELVA	5	1

El 28% de las plantas de procesamiento de productos pesqueros se encuentra en la región Ancash donde los productos más relevantes son: la harina, conserva y congelado. El 23% de las plantas procesadoras se encuentran en la región Piura, seguido de la región Lima con el 21%. En el caso de Lima, entre los productos más resaltantes tenemos: conserva, congelado, harina, piensos y alimentos balanceados.



PGE

Procuraduría General
del Estado

Centro de
Formación y
Capacitación



Gobierno del Peru



BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024



Almacenamiento

El producto debe ser dirigido a un almacén que cuente con las condiciones sanitarias adecuadas como son :

a) Congelado: ambientes que mantengan la temperatura del producto a -18° C o más baja con un mínimo de fluctuación, que las superficies estén limpias, y que el producto nunca entre en contacto directo con el piso y convenientemente glaseados.

b) Refrigerado: El almacenamiento temporal del pescado, debe efectuarse con hielo en cámaras frigoríficas o isotérmicas, o en pozas con agua refrigerada a temperaturas cercanas a los 0° C o recipientes con hielo

c) Salado y otros curados: Los productos ligeramente salados, deberán ser almacenados en refrigeración. Los productos salados secos deberán estar empacados y almacenados en lugares secos y ventilados, evitando las temperaturas extremas de calor.

d) Productos enlatados y otros tratados térmicamente: - El almacenamiento de conservas de pescado debe efectuarse en lugares limpios, frescos, secos, libres de polvo u otras contaminaciones.

Exportación

Algunos mercados destinos como Europa, Rusia, China, Vietnam, Corea, Brasil, Argentina, Guatemala y Panamá es obligatorio que las plantas procesadoras de los productos pesqueros y acuícolas se encuentren habilitadas y que los códigos de habilitación se encuentren en los listados oficiales de cada país

Muestreo y análisis: Una vez almacenado, el lote es muestreado por una Entidad de Apoyo acreditada como Organismo de Inspección ante INACAL y autorizado por SANIPES.

Certificación: El Administrado Ingresa su trámite a la plataforma VUCE utilizando su cuenta SOL- SUNAT, de acuerdo a los procedimientos

Exportación

Embarque Comercialización: Emitido el certificado sanitario, el administrado o solicitante del trámite utiliza el documento para iniciar el embarque marítimo o terrestre (cuando se trate de una exportación) o el traslado del producto al mercado, supermercado, programa social, etc. (productos para la venta nacional)

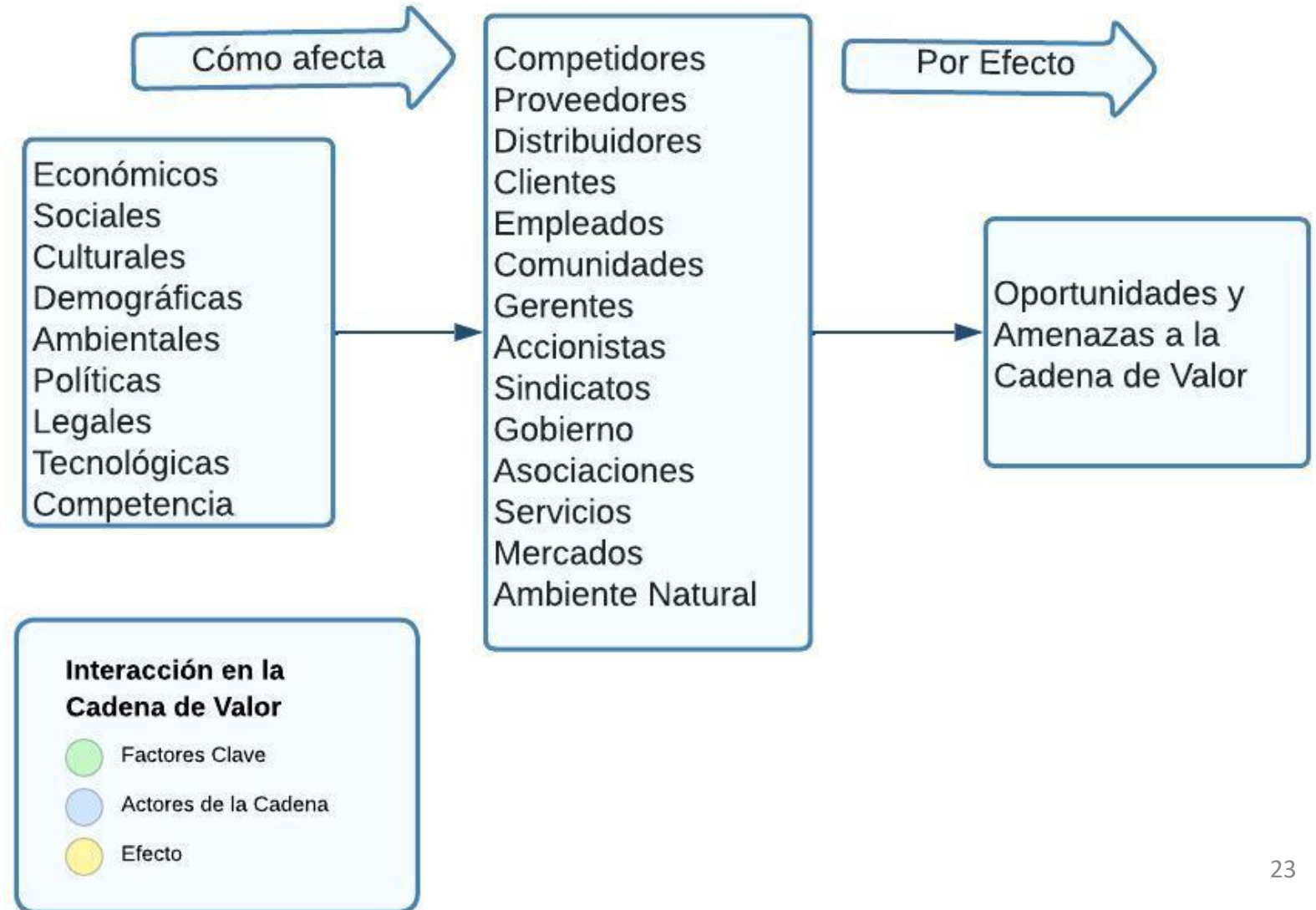




3

Conclusiones

Fuerzas externas que afectan la cadena de valor de la pesca artesanal





PGE

Procuraduría General
del Estado

Centro de
Formación y
Capacitación



Gobierno del Peru



BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024



SPDA

Propuesta





PGE

Procuraduría General
del Estado

Centro de
Formación y
Capacitación



Gobierno del Peru



BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024



“

**UNA CADENA DE VALOR
FORMAL AYUDA A QUE
CADA PARTE TENGA LOS
INGRESOS JUSTOS DE
MANERA SOSTENIBLE ”**



Procuraduría General del
Estado



CARLOS ENRIQUE OLIVARES BERNAL

colivaresb@spda.org.pe

MUCHAS GRACIAS
