

	<p>“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”  “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p>Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 1 de 40</p>
---	--	--

**014-2019-PRFNP-PRODUCE  
060C-201900014**

**PROYECTO:**

**ADAPTACIÓN A LOS IMPACTOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO EN EL ECOSISTEMA MARINO COSTERIO DEL PERÚ Y SUS PESQUERÍAS**

**CONSULTORÍA:**

**ASISTENCIA TÉCNICA Y ACOMPAÑAMIENTO PARA ACCIONES DE DESARROLLO PRODUCTIVO, EMPRESARIAL Y COMERCIAL, DIRIGIDO A PESCADORES ARTESANALES EN EL ÁREA PILOTO DE HUACHO**

**PRODUCTO 5:  
INFORME DE IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN O PLANES PILOTO**

**Blgo. ERNESTO SOTOMAYOR VELÁSQUEZ**

**NOVIEMBRE DE 2020**

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 2 de 40</p>
---	---	--

## I.- INTRODUCCIÓN

En marzo de 2016, el Fondo de Adaptación al Cambio Climático aprobó el proyecto “Adaptación a los impactos del cambio climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías” disponiendo el financiamiento para su implementación a través de PROFONANPE, y su ejecución a cargo del Ministerio de la Producción, en coordinación con el Instituto del Mar del Perú (IMARPE).

El objetivo del proyecto es aumentar la resiliencia de los ecosistemas marino costeros y las comunidades costeras de pescadores artesanales a los impactos del cambio climático, y comprende actividades técnicas a distintos niveles, enfocando sus intervenciones en dos sitios piloto: Huacho (Punta Salinas – Végueta) y Máncora – Cabo Blanco, zonas representativas del afloramiento peruano, y de la transición con el ecosistema tropical, respectivamente.

El proyecto tiene una duración de cuatro (04) años, y ejecuta cuatro componentes: implementar intervenciones en áreas piloto estratégicas para mejorar la resiliencia de comunidades y ecosistemas costeros clave frente al cambio climático; implementar un sistema moderno y eficiente de vigilancia y predicción ambiental en ecosistemas marino costeros a escala regional y local; implementar un sistema de fortalecimiento de capacidades y manejo del conocimiento para la adaptación basada en el ecosistema, dirigido al gobierno y la academia; y desarrollar políticas, regulaciones y medidas de manejo para promover la resiliencia de los ecosistemas y comunidades locales frente al cambio climático.

El componente 1 del proyecto, ha planificado promover y mejorar las capacidades de comercialización de los agentes de la pesca artesanal, así como la investigación y capacitación en la generación de productos con valor agregado a partir de recursos hidrobiológicos para el Consumo Humano Directo CHD (Tarea 1.2.3.1)

Con la finalidad de facilitar el acceso y articulación comercial directa del pescador artesanal y productor acuícola con el mercado, el Programa Nacional “A Comer Pescado” dentro del marco de sus competencias, y con el propósito de atender los problemas identificados, consideró la necesidad de proponer la Estrategia de Intervención para el Desarrollo Comercial de Emprendimientos Pesqueros y Acuícolas, denominado: “De la Red a la Mesa” (DRAM), el cual busca posicionar a los principales actores de la cadena (pescador artesanal y productor acuícola) en los mercados internos, y propone componentes enfocados al fortalecimiento organizacional, acompañamiento en la generación y mejora de las capacidades y competencias comerciales y empresariales.

Considerando que el proyecto busca fortalecer las intervenciones en curso, la presente consultoría busca implementar las actividades “De la Red a la Mesa”, de la Estrategia de Intervención para el Desarrollo Comercial de Emprendimientos Pesqueros y Acuícolas; en el área

   	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 3 de 40</p>
---	---	--

piloto de Huacho, y empoderar al pescador en la comercialización de sus productos, eliminando parte de la cadena de comercialización. Para lograr los fines, se realizará un extensionismo desde la extracción de productos hidrobiológicos hasta la cosecha de la acuicultura en caso se realice, y el seguimiento en los procesos de formalización empresarial de las asociaciones.

La propagación del Coronavirus viene afectando las perspectivas de crecimiento de la economía global y en particular de la economía peruana, ante el riesgo de la alta propagación del virus COVID-19 en el territorio nacional. Las medidas de aislamiento social afectan la dinámica de algunos sectores productivos, al empleo y a los ingresos de familias y empresas.

Las micro y pequeñas empresas constituyen un sector que se encuentra en situación de desventaja o vulnerabilidad, debido a un menor acceso al financiamiento, lo que limita la mejora de sus niveles de productividad. El contexto atípico y de emergencia sanitaria actual incidirá negativamente en las unidades productivas, haciéndolas afrontar problemas de liquidez en el corto plazo. En ese sentido, el Estado Peruano promueve el financiamiento de las micro y pequeñas empresas a través de créditos para capital de trabajo, reestructurar y financiar deudas, para mantener e impulsar su desarrollo productivo.

Conforme al marco normativo, resulta necesario comenzar la recuperación social y económica, con la reanudación de actividades del sector producción que incorpore las precauciones y medidas de protección necesarias para prevenir contagios y minimizar el riesgo en un repunte del COVID-19, que afecte la adecuada respuesta de los servicios sanitarios, la salud, y el bienestar de la sociedad.

La pesca artesanal marina constituye un importante componente de la economía que emplea directa o indirectamente a un significativo número de personas en las costas. El presente producto tiene la finalidad de informar el proceso de implementación de los Planes Pilotos identificados en el Diagnóstico de la Cadena de Valor de la Pesca Artesanal, del sitio Piloto de Huacho, en cumplimiento a lo establecido en las Medidas de Adaptación al cambio climático de pesca artesanal plasmadas en las Contribuciones Nacionalmente Determinadas, la Estrategia Nacional de Adaptación al Cambio Climático, y el Plan Nacional de Adaptación al Cambio Climático; buscando además la sostenibilidad de la pesca artesanal y el incremento sustentable en los ingresos de los pescadores del sitio piloto de Huacho.

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 4 de 40</p>
---	---	--

## II.- OBJETIVO DE PRODUCTO

Informar los avances en la Implementación del plan o planes piloto de desarrollo productivo comercial.

## III.- ANTECEDENTES

La emergencia sanitaria nacional por efecto de la pandemia del Coronavirus ha generado medidas excepcionales no vistas en cien años en el Perú. Entre ellas, destacan el aislamiento social obligatorio y el cierre de los negocios y comercios que no prestaban servicios esenciales para el funcionamiento del país. Por lo tanto, dejaron de funcionar los negocios de gastronomía, restaurantes, turismo, centros de recreación, servicios técnicos, abastecimiento de herramientas, repuestos, insumos, transporte de productos no esenciales.

El Estado Peruano permitió el desarrollo de actividades esenciales para el funcionamiento del país, como la producción, provisión y transporte de alimentos, la prestación de los servicios básicos, prensa, servicios médicos, funciones públicas, entre otros. Se permitió el desarrollo de la pesca artesanal por ser una actividad de provisión de alimentos de consumo humano directo.

Sin embargo, sucedieron también diversos efectos:

Una reducción considerable de los ingresos de la población por la pérdida de empleo de millones de personas, lo que se tradujo en una contracción de la demanda de alimentos de alto valor como las proteínas y el pescado.

La cancelación total de la demanda de productos hidrobiológicos por parte de cadenas de restaurantes, cebicherías, centros de esparcimiento, la mayoría de las cuales se encuentran en la actualidad en la quiebra; y cuyos proveedores principales son los pescadores artesanales.

Mejoras en las condiciones del mar que produjeron una sobrepesca de bonito y Lorna, y por lo tanto, una sobre oferta que sumada a la baja demanda de recursos hidrobiológicos, redujeron considerablemente los precios, llegando a S/ 1.00 (un sol) el kilo de pescado en puerto (por ejemplo, para el caso del bonito).

Como consecuencia, los problemas tradicionales de la pesca artesanal como son: informalidad, precariedad de la actividad, baja productividad sujeta a condiciones externas de clima y disponibilidad de recursos, sobre explotación de recursos, bajas capacidades de negociación, bajos márgenes de ganancia, entre otros; provocaron un colapso económico en el sector productivo de la pesca artesanal.

La presente consultoría de apoyo al desarrollo productivo comercial del sitio piloto de Huacho, busca implementar actividades comerciales promisorias en base a recursos hidrobiológicos disponibles con conocimientos tradicionales practicados por los lugareños y que han sido identificadas en el diagnóstico de la Cadena de Valor de la Pesca Artesanal, a través de una estrategia de gestión.

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 5 de 40</p>
---	---	--

La estrategia de gestión consiste en analizar competencias y capacidades institucionales, programas presupuestales, fuentes de financiamiento existentes, articulación y voluntades de instituciones públicas, empresas privadas, sociedad civil y las mismas asociaciones de pescadores; las que se articulan a la problemática, deficiencias y limitaciones de la pesca artesanal en busca de soluciones integrales y sinérgicas.

La elección de los Planes Piloto de desarrollo económico en el sitio piloto de Huacho, para el desarrollo productivo comercial de las asociaciones de pescadores artesanales debidamente formalizadas debe atender necesariamente a la implementación de las Medias de Adaptación al cambio climático en Pesca Artesanal, establecidas en el Documento: Contribuciones Nacionalmente Determinadas, y articuladas a la Estrategia Nacional de Adaptación al Cambio Climático, en cumplimiento del Plan Nacional de Adaptación al Cambio Climático.

### 3.1.- Medias de adaptación al cambio climático del sector pesca artesanal

Medidas de adaptación al cambio climático establecidas en el documento NDC, en el componente Pesca Artesanal son las siguientes:

- **Fortalecimiento de capacidades en buenas prácticas orientadas a diversificación económica y actividades complementarias para la pesca artesanal.**
- Fortalecimiento de capacidades en buenas prácticas de inocuidad en la pesca artesanal.
- Diseño e implementación de instrumentos de planificación y gestión para la reducción de riesgos por desastres en los DPA
- Implementación de medidas de protección físicas para reducir riesgos de desastres en DPA
- **Fortalecimiento de capacidades para la utilización de técnicas selectivas de pesca y artes de pesca mejoradas frente al cambio climático.**
- **Ordenamiento de la pesca artesanal**
- Control, vigilancia y fiscalización de las medidas de ordenamiento, regulación y conservación de los recursos hidrobiológicos para la pesca artesanal.

### 3.2.- Líneas promisorias de desarrollo productivo comercial

Las líneas promisorias de desarrollo productivo comercial identificadas en el Diagnóstico de la Cadena de Valor de la Pesca Artesanal, y solicitadas por grupos de pescadores artesanales, son las siguientes:

#### 3.2.1.- Valor agregado

- Desarrollo de pulpa de cangrejo pasteurizada y empacada al vacío.
- Desarrollo de carne de caracol, congelada y sellada al vacío.
- Desarrollo de carne de pejerrey congelada

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 6 de 40</p>
---	---	--

### 3.2.2.- Acuicultura

- Cultivo de concha de abanico
- Cultivo de macroalgas
- Cultivo en acuicultura de pulpo

### 3.2.3.- Comercialización

- Participación en ferias itinerantes de las distintas entidades del Estado
- Venta directa a restaurantes locales
- Venta directa a usuarios finales

### 3.2.4.- Actividades económicas alternativas

- Desarrollo de ecoturismo acuático sostenible
- Desarrollo de buceo submarino

## 3.3.- Principales limitaciones al desarrollo de la cadena de valor de la pesca artesanal – Huacho

Entre las limitaciones identificadas, se puede mencionar las siguientes:

Falta de cadena de frío, frigorífico, congeladoras en puerto o cámaras isotérmicas en embarcaciones.

Falta de instalaciones adecuadas para el procesamiento de recursos hidrobiológicos, y que cuenten con habilitación sanitaria vigente.

Falta de locales adecuados donde se pueda instalar una planta de procesamiento primario

Falta de equipamiento para la incorporación de valor agregado

Falta de zonas de expendio sanitariamente adecuadas para la comercialización de productos hidrobiológicos

Falta de organización entre las OSPAS y sus miembros para la comercialización en bloque de los recursos extraídos.

Falta de disponibilidad de recursos hidrobiológicos por sobre pesca.

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 7 de 40</p>
---	---	--

#### IV.- IMPLEMENTACIÓN:

La implementación de los Planes Piloto para el desarrollo productivo comercial del sitio Piloto de Huacho seleccionados, se regirán según los siguientes criterios de priorización:

- En primer lugar, al cumplimiento de las medidas de adaptación al cambio climático establecidas en las NDC de pesca artesanal.
- En segundo lugar, responden a la implementación de las actividades promisorias identificadas en el análisis de la cadena de valor de la pesca artesanal del sitio Piloto de Huacho.
- En tercer lugar, responden a la factibilidad de su realización, en atención a la coyuntura de Emergencia Sanitaria, distanciamiento social, cierre de establecimientos comerciales e instituciones públicas; y por lo tanto, a superar las limitaciones actuales para su desarrollo.
- En cuarto lugar, se considera el incremento de rentabilidad para los pescadores artesanales.

A continuación, se describirá las metodologías y resultados a la fecha, respecto a la implementación de los Planes Piloto, que son motivo de la presente consultoría. Se procurará plantear indicadores de avance de cada uno, y metas a alcanzar. Los Planes Piloto desarrollados son los siguientes:

Comercialización directa:

- Venta directa a restaurantes locales
- Venta directa a usuarios finales

Valor agregado

- Desarrollo de pulpa de cangrejo pasteurizada y empacada al vacío.
- Desarrollo de carne de caracol, congelada y sellada al vacío.

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 8 de 40</p>
---	---	--

## V.- COMERCIALIZACIÓN: VENTA DIRECTA A RESTAURANTES LOCALES

### 5.1.- Criterios de priorización

#### 5.1.1.- Implementación de NDC Pesca Artesanal:

- **Fortalecimiento de capacidades para la utilización de técnicas selectivas de pesca y artes de pesca mejoradas frente al cambio climático.**
- **Ordenamiento de la pesca artesanal**
- Control, vigilancia y fiscalización de las medidas de ordenamiento, regulación y conservación de los recursos hidrobiológicos para la pesca artesanal.

#### 5.1.2.- Actividades promisorias de la cadena de valor de la pesca artesanal:

- Mejora en los procesos de comercialización de productos hidrobiológicos
- Mejora en la capacidad de negociación de pescadores artesanales
- Reducción de eslabones de la cadena de valor de la pesca artesanal

#### 5.1.3.- Factibilidad de su realización:

- La implementación de protocolos y medidas de prevención de COVID – 19 en la pesca artesanal, como respeto a la distancia social, uso de implementos de seguridad, la desinfección de embarcaciones y otras, ha significado una reducción en la tasa de contagios; y por lo tanto, disminución en el efecto negativo a la salud de la población de pescadores y mayores posibilidades de realización de faenas de pesca.
- La reactivación económica del país ha permitido la reapertura de establecimientos de expendio de alimentos entre los que destacan Cevicherías y Restaurantes, previo al cumplimiento de protocolos y Plan de Adecuación COVID – 19, regulado por la Dirección Regional de Producción en articulación con el Ministerio de la Producción y el Ministerio de Salud.
- Como estrategia de gestión, el Proyecto Adaptación al Cambio Climático del sector pesquero, ha participado en el transporte de una congeladora hacia la ciudad de Huacho, para el mantenimiento de recursos hidrobiológicos de 275 litros de capacidad. Además, cuenta con dos coolers para el mantenimiento de la cadena de frío. La Reserva Nacional Sistema de Islas, Islotes y Puntas Guaneras ha firmado un acuerdo de conservación con una OSPA, a quien ha entregado la congeladora, y que realiza actividades de pesca responsable en el ámbito de las islas de Huacho.
- El desarrollo de la presente actividad no representa mayor gasto para el proyecto ni para los pescadores artesanales, pues involucra el trato directo entre pescadores y administradores y/o dueños de restaurantes para proveer de forma directa, los productos hidrobiológicos, lo que mejora la rentabilidad de ambas partes.

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 9 de 40</p>
---	---	--

- La comercialización de especies en tamaños y calidad requerida por restaurantes se alinea con las medidas y tallas mínimas reguladas por el Ministerio de la Producción, y con el desarrollo de pesca selectiva en el ámbito de la Reserva Nacional Sistema de Islas, Islotes y Puntas Guaneras.
- Se ha identificado a restaurantes que están dispuestos a realizar trato directo con las Asociaciones de pescadores artesanales formalizadas que apoya el Proyecto de Adaptación al Cambio Climático.

#### 5.1.4.- Incremento en la rentabilidad

La venta de ejemplares de alto valor comercial al usuario final previa a su transformación (restaurante) sin intermediario, incrementa el ingreso económico de pescadores artesanales en la transacción por cada producto.

#### 5.2.- Actividades desarrolladas:

Durante el inicio y casi la totalidad del periodo de Emergencia Sanitaria Nacional, los comercios no indispensables se mantuvieron cerrados, incluyendo los restaurantes. Por lo que se realizó un seguimiento a su reapertura, y nivel de ventas a fin de estimar la posibilidad de realizar acuerdos comerciales con estos. El seguimiento se realizó a los principales restaurantes abiertos en el Puerto y Malecón de Huacho, según su mes aproximado de reapertura, si la actividad de venta se realizaba solo por delivery, o si el servicio se prestaba en el interior de los restaurantes (o dentro del salón).

Cuadro N° 1: mes de reapertura de cada cevichería de Huacho, donde: c = cerrado, D = delivery, S = salón

Local	Apertura mensual								
	Mar	abr	may	jun	jul	Ago	Sep	oct	nov
El Coral	C	c	c	D	D	D	S	S	S
El Porteño	C	c	c	c	D	D	S	S	S
El Cevichito	C	c	c	c	c	D	D	S	S
Bartenchef	C	c	c	c	c	D	D	S	S
La Isla	C	c	c	c	D	D	D	S	S
Puerto Escondido	C	c	c	c	c	D	D	S	S
El Bolívar	C	c	c	D	D	D	S	S	S
La Flor de la Canela	C	c	c	D	D	D	D	S	S
De Cocos	C	c	c	D	D	D	D	S	S
El Clásico del mar	C	c	c	D	D	D	D	D	D

Fuente: elaboración propia

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 10 de 40</p>
---	---	---

Cabe señalar que los bajos consumos registrados durante el invierno obedecen al temor a la enfermedad que podría ser contraída en el puerto, por alimentos del mar, o por la afluencia de personas.

Con el cambio de estación, la llegada de la primavera, la disminución de casos de coronavirus en la ciudad de Huacho, y la aplicación de protocolos de Bio seguridad, la densidad de comensales en los restaurantes se incrementó.

A la fecha del cierre del presente informe, se registra que solo dos establecimientos de venta de comida marina registran niveles de demanda alta, tanto en la modalidad de Delivery, como atención en Salón; por la fortaleza de su “marca”, su reconocida gastronomía, y su público objetivo marcadamente distinto.

Cuadro N° 2: nivel de demanda de productos hidrobiológicos en función de la afluencia de clientes o la densidad de repartos, según cada administrador, donde: n = nulo, b = bajo, M = medio, A = alto

Local	Apertura mensual								
	Mar	abr	may	jun	jul	ago	Sep	oct	nov
El Coral	N	n	n	b	b	b	M	M	A
El Porteño	N	n	n	n	b	b	B	b	M
El Cevichito	N	n	n	n	n	b	B	b	B
Bartenchef	N	n	n	n	n	b	B	b	B
La Isla	N	n	n	n	n	b	B	b	B
Puerto Escondido	N	n	n	n	b	b	B	b	B
El Bolívar	N	n	n	b	b	b	M	M	A
La Flor de la Canela	N	n	n	b	b	b	B	B	B
De Cocos	N	n	n	b	b	b	B	M	M
El Clásico del mar	N	n	n	n	b	b	B	M	M

Fuente: elaboración propia

### 5.3.- Demanda de recursos hidrobiológicos por restaurantes

Con la reapertura de los establecimientos de comida marina, la confianza de los consumidores en acenso, y el incremento de la demanda de recursos hidrobiológicos, se procedió a sostener reuniones con cada uno de los administradores y/o cocineros de algunos de los establecimientos de mayor demanda, para conocer de primera mano las especies, cantidades, características, requerimientos, y precios de compra de los recursos hidrobiológicos; con la finalidad de conocer con precisión la demanda.

Como resultado, se observa que en solo seis (6) de los principales restaurantes del Puerto de Huacho, existe una demanda que supera los S/ 23,000 soles semanales y casi S/ 93,000 soles mensuales de recursos hidrobiológicos. De articularse la oferta y demanda en la mayoría de restaurantes de la ciudad de Huacho, podría llegarse a comerciar cifras del 300% de dicha cantidad.

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 11 de 40</p>
---	---	---

La mayoría de las transacciones comerciales se realizan con intermediarios, o como dijeron dos de los administradores: “con quien llegue primero con el producto”.

A continuación, se muestran los resultados resumidos según las compras semanales de seis restaurantes muestreados, y los detalles de compra de cada restaurante:

Cuadro N° 3: Resumen de compras semanales por los restaurantes muestreados

especie	unidad	compra semanal	precio aproximado	sub total
Barquillo	Kilo	6	12	72
Cabrilla		118	28	3304
Cangrejo	docena	20	15	300
Caracol		224	6	1344
caracol pelado	Kilo	40	10	400
Chita	Kilo	122	38	4636
concha de abanico	manejo	10	55	550
Congrio	Kilo	8	25	200
Corvina	Kilo	50	37	1850
Langostino	Lilo	42	17	714
Lapa	Kilo	28	12	336
Lenguado	Kilo	103	38	3914
Lorna	Kilo	20	8	160
mariscos varios	Kilo	60	10	600
Mero	Kilo	8	30	240
Pejerrey	manejo	18	20	360
pescados varios	Kilo	40	8	320
Pintadilla	Kilo	72	25	1800
Pota	Kilo	44	7	308
pulpa de cangrejo	Kilo	8	60	480
Pulpo	Kilo	50	20	1000
robalo	Kilo	8	28	224
trambollo	Kilo	8	20	160
<b>Consumo semanal de 6 restaurantes:</b>				<b>23272</b>

Fuente: elaboración propia

#### 5.4.- Oferta de recursos hidrobiológicos por pescadores artesanales

De manera simultánea, se sostuvo reuniones con las asociaciones de pescadores artesanales que han sido priorizadas por el proyecto a fin de conocer la posible oferta de productos, y los precios de venta actuales, con la finalidad de conocer la oferta actual, articular de forma directa la oferta y demanda entre productores (pescadores artesanales) y compradores (restaurantes), y estimar una mejora en el margen de ganancia de los pescadores artesanales.

  	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 12 de 40</p>
---	---	---

La oferta de recursos hidrobiológicos de pescadores artesanales es variable, debido a que depende principalmente de las condiciones del mar, de las mareas que les permitan salir a navegar y capturar recursos, de su temperatura que permite la presencia de uno u otro recurso; además de sus herramientas, redes, y chalanas de corto alcance.

Por lo registrado en los intentos de participación de OSPAS en ferias itinerantes, mercados promovidos por los municipios, Pescaderías de PRODUCE, Mercados de Agrorural y otros; la disponibilidad de recursos en grandes cantidades no es predecible ni constante en el sitio piloto de Huacho.

Cuadro N° 4: comparación entre precio de compra, precio de venta, y margen de ganancia

especie	unidad	compra semanal	precio aprox compra por restaurant	precio aprox venta por pescador	margen de ganancia por unidad de venta	Margen esperado según demanda
barquillo	Kilo	6	12	5	7	42
cabrilla	Kilo	118	28	20	8	944
cangrejo	docena	20	15	10	5	100
caracol	Kilo	224	6	2	4	896
caracol pelado	Kilo	40	10	5	5	200
Chita	Kilo	122	38	18	20	2440
concha de abanico	manejo	10	55	30	25	250
congrio	Kilo	8	25	15	10	80
corvina	Kilo	50	37	20	17	850
langostino	Lilo	42	17	12	5	210
Lapa	Kilo	28	12	6	6	168
lenguado	Kilo	103	38	25	13	1339
Lorna	Kilo	20	8	2	6	120
mariscos varios	Kilo	60	10	5	5	300
Mero	Kilo	8	30	20	10	80
pejerrey	manejo	18	20	14	6	108
pescados varios	Kilo	40	8	3	5	200
pintadilla	Kilo	72	25	15	10	720
Pota	Kilo	44	7	5	2	88
pulpa de cangrejo	Kilo	8	60	20	40	320
Pulpo	Kilo	50	20	15	5	250
robalo	Kilo	8	28	17	11	88
trambollo	Kilo	8	20	15	5	40
<b>Margen de ganancia por comercio directo con 6 restaurantes</b>						<b>9833</b>

Fuente: elaboración propia

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 13 de 40</p>
---	---	---

Es por ello, que los restaurantes deciden comprar a los acopiadores, a fin de garantizar la disponibilidad de recursos para atender la demanda de sus clientes, y hasta viajar a la ciudad de Lima a comprar diversas especies que se encuentran en mayor cantidad y a menores precios.

Se muestra un cuadro comparativo de los precios actuales de compra por los restaurantes, y los precios de venta de los pescadores artesanales a los intermediarios y vendedores; observándose además el margen de ganancia que queda en otros eslabones de la cadena de valor, distinto a los pescadores artesanales.

### 5.5.- Margen de ganancia probable

En el cuadro anterior, donde se comparan los precios de compra de los restaurantes del puerto de Huacho y los precios de venta primarios de los pescadores artesanales, se observa una diferencia de S/ 9,833 soles, que representa un margen de ganancia del 42.25% en las transacciones comerciales que se quedan en el eslabón de los intermediarios, quienes no realizan mayores inversiones en captura ni equipamiento.

	<p>“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”  “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p>Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 14 de 40</p>
---	--	---

Cuadro N° 5: detalle de compras del establecimiento La Isla

Especie	Unidad	cantidad	precio aproximado	compra semanal	Sub total	Características	mercado de compra
cangrejo	Docenas	5	15	2	150		puerto de Huacho
caracol	Kilos	25	3	2	150		puerto de Huacho
caracol pelado	Kilos	3	12	2	72		puerto de Huacho
lapa	Kilos	4	12	2	96		puerto de Huacho
lenguado	Kilos	3	25	2	150		puerto de Huacho
cabrilla	Kilos	3	25	2	150		puerto de Huacho
pintadilla	Kilos	4	20	2	160		puerto de Huacho
<b>Gasto semanal S/</b>					<b>928</b>		

Fuente: elaboración propia

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 15 de 40</p>
---	---	---

Cuadro N° 6: Detalle de compras semanales de establecimiento  
BartenChef

Especie	Unidad	cantidad	precio aproximado	compra semanal	Sub total	Características	mercado de compra
Chita	Kilo	6	45	2	540	400 gr para arriba	revendedor
Corvina	Kilo	5	40	2	400		revendedor
lenguado	Kilo	6	50	2	600		revendedor
Lorna	Kilo	10	8	2	160		revendedor
pintadilla	Kilo	5	20	2	200		revendedor
cabrilla	Kilo	5	25	2	250		revendedor
mero	Kilo	4	30	2	240		revendedor
robalo	Kilo	4	28	2	224		revendedor
pejerrey	Manojo	2	20	3	120		revendedor
Caracol pelado	Kilo	3	15	2	90	lo vende una señora	una señora acopiadora
<b>Gasto semanal S/</b>					<b>2824</b>		

Fuente: elaboración propia

	<p>“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”  “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p>Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 16 de 40</p>
---	--	---

Cuadro N° 7: detalle de compras semanales de establecimiento El Puerto Escondido

Especie	Unidad	cantidad	precio aproximado	compra semanal	Sub total	Características	mercado de compra
Chita	Kilo	6	40	2	480		revendedor
Lenguado	Kilo	6	37.5	2	450		revendedor
Pintadilla	Kilo	6	27.5	2	330		revendedor
Cabrilla	Kilo	6	27.5	2	330		revendedor
caracol	Kilo	12	22.5	2	540		revendedor
concha negra	Manojo	1	60	2	120		
Pota	Kilo	8	7	2	112	1 doble es 4 kilos	puerto de Huacho
concha de abanico	Manojo	1	55	2	110		puerto de Huacho, Lima
<b>Gasto semanal S/</b>					<b>2472</b>		

Fuente: elaboración propia

	<p>“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”  “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p>Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 17 de 40</p>
---	--	---

Cuadro N° 8: detalle de compras semanales de establecimiento El Coral

Especie	Unidad	cantidad	precio aproximado	compra semanal	Sub total	Características	mercado de compra
chita	Kilo	10	35	7	2450	450 gr - 1 k	pescador o revendedor
lenguado	Kilo	45	30	1	1350	todo tamaño	pescador o revendedor
corvina	Kilo	20	30	1	600	todo tamaño	pescador o revendedor
pintadilla	Kilo	10	22	7	1540	450 - 700 gr	pescador o revendedor
Cabrilla	Kilo	10	25	7	1750	450 - 700 gr	pescador o revendedor
caracol	Kilo	50	3	3	450		
lapa	Kilo	2	12	7	168		
pulpo	Kilo	3	50	3	450	hasta 50 soles K	
pota	Kilo	4	7	7	196		
<b>Gasto semanal</b>					<b>8954</b>		

Fuente: elaboración propia

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 18 de 40</p>
---	---	---

Cuadro N° 9: detalle de compras semanales establecimiento El Bolívar

Especie	Unidad	cantidad	precio aproximado	compra semanal	Sub total	Características	mercado de compra
pintadilla	Kilos	7	25	2	350	0.4 - 0.5 kilos	quien venga primero
cabrilla	Kilo	6	40	2	480	0.5 - 0.5 kilos	quien venga primero
lenguado	Kilo	10	45	2	900	5 - 6 kilos	quien venga primero
corvina	Kilo	6	37	2	444	todo tamaño	filete en Lima
chita	Kilo	10	35	2	700	450 gr a mas	quien venga primero
Pejerrey	Manejo	3	20	2	120		quien venga primero
cangrejo entero	Docena	1	15	2	30		quien venga primero
mariscos varios	Kilos	30	10	2	600		quien venga primero
caracol pelado	Kilos	30	3	2	180		quien venga primero
pulpo	Unidades	15	66	2	1980	3 kilos	quien venga primero
langostino	Kilos	17	15	2	510		quien venga primero
pulpa de cangrejo	Kilo	2	60	2	240		Lima
<b>Gasto semanal</b>					<b>6534</b>		

Fuente: elaboración propia

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 19 de 40</p>
---	---	---

Cuadro N° 10: detalle de compras semanales de establecimiento: El Porteño

Especie	unidad	cantidad	precio aproximado	compra semanal	Sub total	características	mercado de compra
Lenguado	kilo	4	40	2	320	1 kilo	puerto - revendedor
Corvina	kilo	4	40	2	320	todo tamaño	Lima
Pejerrey	manejo	3	20	2	120		puerto - Lima
Chita	kilo	4	35	2	280	500 gr o mas	lima - puerto
Cabrilla	kilo	4	25	2	200	450 gr o mas	puerto revendedor
Pintadilla	kilo	4	25	2	200	450 gr o mas	puerto revendedor
Congrio	kilo	4	25	2	200	todo tamaño	Lima
Trambollo	kilo	4	20	2	160	500 gr o mas	Lima
pescados varios (tollo, perico, lisa)	kilos	20	8	2	320	para ceviche	puerto revendedor
concha de abanico	manejo	3	50	2	300		Lima
Barquillo	kilo	3	12	2	72		puerto revendedor
Lapa	kilo	3	12	2	72		puerto revendedor
Langostino	kilo	4	18	2	144	número 16	Lima
cangrejo Popeye	docena	2	15	2	60	para parihuela	puerto revendedor
cangrejo entero	docena	2	15	2	60		puerto revendedor
Pulpa de cangrejo	kilo	2	60	2	240		lo compra en lima
Pulpo	unidad	5	50	2	500	2 a 2.5 kilos	puerto revendedor
<b>Gasto semanal S/</b>					<b>3568</b>		

Fuente: elaboración propia

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 20 de 40</p>
---	---	---

## 5.6.- Planteamiento de desarrollo

Como resultado del presente producto, se conoce a detalle la demanda de los seis principales restaurantes del puerto de Huacho, y se conoce además la buena voluntad de los administradores de los dos restaurantes que demuestran mayor nivel actividad económica, de participar en un programa de comercio directo con pescadores artesanales, para garantizar su stock de recursos hidrobiológicos. Sus datos de contacto son los siguientes:

**RESTAURANTE EL CORAL: Sr. Luis Carmín, telef: 923407002**

**RESTAURANTE EL BOLIVAR: Sr. Héctor Manrique, telef: 998379151**

Se realizarán reuniones de coordinación con las dirigencias de las OSPAS para articular su oferta actual, y planificar una organización interna para garantizar la captura de las especies demandadas, solo en los tamaños y cantidades requeridas por los restaurantes.

La pesca selectiva que se va a realizar, y el apoyo del Proyecto de Adaptación al Cambio Climático del Sector Pesquero en el manejo de la cadena de frío, busca garantizar una pescadería responsable y de calidad, con un precio de compra rentable para los pescadores artesanales.

La presente actividad permitirá cumplir la medida de adaptación de NDC en pesca artesanal: implementación de pesca selectiva y artes de pesca mejoradas, como adaptación al cambio climático.

Se procurará mantener un registro articulado de las transacciones comerciales entre las OSPAS y el personal del proyecto.

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 21 de 40</p>
---	---	---

#### IV.- COMERCIALIZACIÓN: VENTA DIRECTA A USUARIOS FINALES

##### 6.1.- Criterios de priorización

###### 6.1.1.- Implementación de NDC Pesca Artesanal:

- Fortalecimiento de capacidades para la utilización de técnicas selectivas de pesca y artes de pesca mejoradas frente al cambio climático.
- Ordenamiento de la pesca artesanal

###### 6.1.2.- Actividades promisorias de la cadena de valor de la pesca artesanal:

- Mejora en los procesos de comercialización de productos hidrobiológicos
- Mejora en la capacidad de negociación de pescadores artesanales
- Reducción de eslabones de la cadena de valor de la pesca artesanal

###### 6.1.3.- Factibilidad de su realización:

- La implementación de protocolos y medidas de prevención de COVID – 19 en la pesca artesanal, como respeto a la distancia social, uso de implementos de seguridad, la desinfección de embarcaciones y otras, ha significado una reducción en la tasa de contagios; y por lo tanto, disminución en el efecto negativo a la salud de la población de pescadores y mayores posibilidades de realización de faenas de pesca.
- El lanzamiento de la plataforma comercial electrónica RAPIPEZ, del Ministerio de la Producción, a fin de canalizar la demanda de los usuarios finales y los pescadores artesanales a través de una organización interna y una estructura logística para el comercio y el reparto de los recursos hidrobiológicos en las mejores condiciones posibles.

##### 6.2.- Plataforma comercial RAPIPEZ

RAPIPEZ es un portal de venta directa de la pesca artesanal gestionado por el Ministerio de la Producción y que ha sido lanzado el 30 de octubre del 2020. Esta plataforma electrónica busca ser una herramienta que permita comprar con comodidad, los recursos hidrobiológicos de 4000 pescadores artesanales hasta julio de 2021.

Se busca la reactivación y promoción de la pesca artesanal a través de la venta directa y a distancia de recursos pesqueros al consumidor final, como entidades del Estado, mercados, restaurantes, ferias, clubes y público en general, conforme a controles establecidos por la autoridad sanitaria; como una manera de contribuir con la recuperación de la economía nacional, fomentar transacciones comerciales no presenciales para disminuir las probabilidades de contagio de COVID 19. Actualmente hay registro de proveedores de los siguientes recursos:

- Perico
- Volador
- Anguila
- Lorna
- Trucha

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 22 de 40</p>
---	---	---

- Camarón
- Paico
- Paiche
- Lapa
- Pota
- erizo

No se tiene registro de proveedores ni compradores en la ciudad de Huacho. Cabe señalar que la disponibilidad de recursos hidrobiológicos de calidad para el presente sistema de venta, esta en función de una adecuada cadena de frío local, para poder mantener los productos hasta que se concrete su venta. En la ciudad de Huacho, la cadena de frío para la pesca artesanal no se encuentra implementada.

Se buscará inscribir a las asociaciones de pescadores artesanales en el aplicativo, estimar su oferta y disponibilidad de producto, así como organizar la logística para su reparto. Se va a procurar, aprender de la experiencia logística de venta directa a los restaurantes, para poder implementar las transacciones comerciales mediante la plataforma RAPIPEZ.

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 23 de 40</p>
---	---	---

## VII.- VALOR AGREGADO: PULPA DE CANGREJO Y CARNE DE CARACOL

### 7.1.- Criterios de priorización

#### 7.1.1.- Implementación de NDC Pesca Artesanal

- Fortalecimiento de capacidades en buenas prácticas orientadas a diversificación económica y actividades complementarias para la pesca artesanal.
- Fortalecimiento de capacidades en buenas prácticas de inocuidad en la pesca artesanal.

#### 7.1.2.- Actividades promisorias de la cadena de valor de la pesca artesanal:

- Desarrollo de pulpa de cangrejo pasteurizada y empacada al vacío.
- Desarrollo de carne de caracol, congelada y sellada al vacío.

#### 7.1.3.- Factibilidad para su realización.

Desde el mes de marzo del presente año hasta la actualidad, la planta de procesamiento primario de recursos hidrobiológicos disponible en la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión se mantiene cerrada, en atención a la Emergencia Sanitaria Nacional y las medidas de aislamiento social obligatorio.

El Desembarcadero Pesquero Artesanal de Huacho que en la actualidad se encuentra en construcción ha previsto instalaciones para el procesamiento primario de recursos hidrobiológicos. Sin embargo, no tiene fecha de término, por complicaciones legales y administrativas en la ejecución de la obra.

Existe demanda actual por los recursos hidrobiológicos que se busca procesar, y una rentabilidad superior al 60% de inversión. La actual demanda es cubierta con un procesamiento primario en condiciones insalubres, con un chancado de los caracoles sobre una mesa de cemento con rodillos de cemento y gran cantidad de moscas, y el hervido y despulpado de los caracoles en una casa de un pescador artesanal en Carquín, para su posterior envasado y congelamiento en su refrigeradora doméstica.

El CITE Pesquero Callao cuenta con una planta de procesamiento primario ubicada en la Provincia Constitucional del Callao, a 130 kilómetros u hora y media de la ciudad de Huacho, con el equipamiento y el personal técnico que cuenta con la experiencia en los citados procesamientos.

El proceso de Reactivación Económica promovido por el Ministerio de la Producción se encuentra canalizando paquetes económicos de ayuda a las empresas que se han visto afectadas por la pandemia del Coronavirus, a través de Vales de Consumo para el desarrollo tecnológico en la red CITE, incluyendo al CITE Pesquero Callao.

La implementación de un Acuerdo de Conservación entre la Reserva Nacional Sistema de Islas, Islotes y Puntas Guaneras – Polígonos Don Martín – Punta Salinas, del SERNANP, y una OSPA formalizada (ASAECAPA) ha promovido la formulación del Plan de Manejo Integrado del Recurso Caracol marino *Thais chocolata*. A dicho esfuerzo se han sumado otras instituciones como

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 24 de 40</p>
---	---	---

IMARPE, la Dirección Regional de Producción, la ONG Copperacción, y el presente Proyecto PAMC.

El Gobierno Regional de Lima se encuentra en el proceso de convocatoria del Fondo Concursable PROCOMPITE 2020 (que debió convocarse en junio del presente año), y que representa una fuente de financiamiento directo para implementar equipamiento y capacidades en función a modelos de negocio rentables para las asociaciones de pescadores artesanales formalizadas.

#### **7.1.4.- Incremento en la rentabilidad**

Se espera que la incorporación de valor agregado a los productos hidrobiológicos incremente los precios de venta y los márgenes de ganancia de los pescadores artesanales, así como se garantice la inocuidad alimentaria de los productos.

### **7.2.- Actividades realizadas**

#### **7.2.1.- Búsqueda de local apropiado para procesamiento primario**

Como se ha señalado en los informes pasados, desde antes del inicio de la Emergencia Sanitaria Nacional, se buscó un local apropiado para el desarrollo de los productos con valor agregado, encontrándose la Planta de Procesamiento de la UNJFSC cerrada hasta la actualidad.

Inclusive, se visitó el CITE Agroindustrial - Unidad Técnica de Huaura, para conocer las instalaciones y constatar el equipamiento disponible; el cual estaba destinado solo a procesamiento de frutas, verduras, paltas, vinos, piscos y sus derivados.

#### **7.2.2.- Investigaciones sobre los paquetes tecnológicos necesarios**

En los informes previos, se da cuenta de la revisión de los procedimientos, maquinarias y demás consideraciones para el procesamiento de los recursos hidrobiológicos; donde el CITE Pesquero Callao a desarrollado y adaptado tecnologías.

#### **7.2.3.- Reunión de coordinación IMARPE – CITE Pesquero Callao**

En el mes de octubre, el suscrito participó en una reunión de coordinación entre el personal del Instituto del Mar del Perú y del Centro de Innovación Tecnológica CITE Pesquero – Callao; donde se expuso la necesidad e importancia de articulación interinstitucional, en el marco de la implementación del Proyecto de Adaptación al Cambio Climático del Sector Pesquero.

Se mostraron ejemplos de procesamiento de recursos hidrobiológicos en preparaciones de enlatados y otros, y se manifestó la voluntad de transferir equipamiento de frío a las instalaciones del Instituto del Mar del Perú – Laboratorio Costero de Huacho.

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 25 de 40</p>
---	---	---

El Director del CITE Pesquero Callao se mostró interesado en apoyar el desarrollo de las líneas prioritarias de valor agregado, identificadas en el marco de la presente consultoría, y dispuso los contactos entre el suscrito y su Equipo Técnico.

#### **7.2.4.- Vales de Consumo para el Desarrollo Tecnológico**

El Ministerio de la Producción, mediante el Instituto Tecnológico de la Producción (ITP) pone a disposición de los micro, pequeñas y medianas empresas, la plataforma digital “Reactivación en marcha” la cual contiene los servicios gratuitos de los Centros de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica – CITE, así como recursos y herramientas de autoaprendizaje y auto aplicación; oportunidades de financiamiento, modelos de planes y manuales en distintas cadenas productivas, para elaboración de protocolos y el inicio de operaciones comerciales.

El Instituto Tecnológico de la producción (ITP), órgano adscrito al Ministerio de la Producción (PRODUCE), entregará a las MIPYMES vales de consumo por el valor de hasta S/ 4300 soles (1 UIT) para acceder a los servicios tecnológicos que brinda la red CITE a nivel nacional, según la Resolución Ejecutiva N° 076-2020-ITP/DE; dirigido a emprendedores que se vieron afectados durante el Estado de Emergencia y se encuentran en situación de vulnerabilidad, considerando los días de paralización, dificultad de acceso al financiamiento o reducción de trabajadores. Se puede acceder a los siguientes servicios:

- Asistencia técnica: S/ 2000
- Diseño y desarrollo de productos: S/ 2000
- Ensayos de laboratorio: S/ 600
- Soporte productivo: S/ 2000
- Certificación de competencias laborales: S/ 1200

Desarrolladas las coordinaciones con el equipo del CITE Pesquero Callao (Ing. Jason Alama), se ingresó a la plataforma virtual, se llenaron los formularios y se gestionó un vale de consumo por el desarrollo Tecnológico de Pulpa de Cangrejo y Carne de caracol congelado para la OSPA ASAECAPA, la cual ha sido beneficiada con un Vale para el Desarrollo Productivo por un monto de S/ 4,000.00 (cuatro mil con 00/100) soles.

#### **7.2.5.- Coordinaciones específicas para el desarrollo de producto**

Una vez certificado el Vale de Desarrollo Productivo, se realizaron las coordinaciones con el personal de Planta del CITE Pesquero Callao (Ing. Frank Cuba), a fin de definir cantidad de muestra a requerir, los requisitos administrativos, los insumos necesarios y otros. El Ing. Cuba derivó las coordinaciones con el Ing Sebastián Lazo.

#### **7.2.6.- Coordinaciones para el transporte de la muestra**

En vista que el prototipado de recursos hidrobiológicos demanda una cantidad reducida de muestra que no justifica el alquiler de un camión o cámara frigorífica, el suscrito realizó coordinaciones con el personal del Proyecto PAN III – SERNANP a fin de disponer de una

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 26 de 40</p>
---	---	---

camioneta de la Dirección de Gestión de Áreas Naturales Protegidas (DGAN), para su transporte desde la ciudad de Huacho al Callao.

### 7.2.7.- Reunión con el equipo técnico del CITE Pesquero Callao

Luego de las coordinaciones, se logró concretar una reunión con el equipo técnico del CITE Pesquero – Callao, según el siguiente detalle:

- Ing. Sebastián Lozano (responsable de planta en procesamiento de cangrejo)
- Ing. Andrés Reategui Quispe (responsable de planta en procesamiento de caracol)
- Ing. Susan Elizabeth Montoya (responsable de habilitación sanitaria y registros)

Los ingenieros comentaron que el CITE Pesquero Callao no ha trabajado con caracol, no han realizado el congelamiento de la carne y no se tiene conocimiento del rendimiento. Por lo tanto, los procesos a desarrollarse representarían un aprendizaje mutuo.

En cuanto al procesamiento de cangrejo, se menciona un rendimiento aproximado de 8 a 1. Es decir, para un prototipado de cinco (5) kilos de pulpa de cangrejo se requiere cuarenta (40) kilos de cangrejos enteros, los que deben llegar vivos a la planta.

Se hizo la precisión que se va a destinar toda una semana para el desarrollo de los productos solicitados. Ambos productos: pulpa de cangrejo y carne de caracol, van a ser presentados en empaques de plástico de 250 gramos y 1 kilogramo, pasteurizados, sellados al vacío y congelados.

Se mencionó además que la planta de procesamiento no cuenta con habilitación sanitaria para ambos procesos, por lo que el ITP gestionará ante SANIPES, la habilitación sanitaria de planta, para luego poder proceder con los trámites del registro sanitario del producto.

### 7.3.- Requerimientos para el procesamiento:

A continuación, se muestra los requerimientos del CITE Pesquero Callao, a fin de realizar el procesamiento de los recursos citados. Se realizarán las cotizaciones de los materiales en función de los presupuestos disponibles, y en caso haya duplicidad de materiales para ambos procesos (que es lo que se observa actualmente, se conversará con los especialistas para simplificar los requerimientos).

Se transcribe lo remitido por el personal CITE Pesquero Callao: “Es grato saludarlo y en referencia a la reunión sostenida para el servicio de diseño y desarrollo de productos a base de la pulpa de cangrejo y caracol, en los archivos adjuntos se detallan los materiales requeridos para su atención. En relación a la fecha del proceso, estaremos programando una vez que dispongamos de los materiales. Por último, su personal que se dispondrá para el día de desarrollo, solicito se envíe lo siguiente: Datos Completos, SCTR vigente (Seguro contra todo riesgo). Asimismo, el día de la prueba deberá venir con la indumentaria requerida para la actividad”.

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 27 de 40</p>
---	---	---

### 7.3.1.- Disponibilidad de materia prima

Se han realizado las coordinaciones con el personal del proyecto PAMC para disponer de los fondos a fin de realizar las compras de las muestras de recursos hidrobiológicos. Así mismo, se ha conversado con los representantes de las OSPAS, a fin de poder comprar los materiales según los precios de venta actuales.

- **Caracol: 15 kilos = una lata = S/ 30.00 soles**
- **Cangrejo: 70 Kilos = cuatro cajas = S/ 280.00 soles.**

### 7.3.2.- Requerimientos para el procesamiento de prototipo congelado a base de caracol

<b>PRODUCCIÓN A NIVEL DE MUESTRAS: PROTOTIPOS CONGELADOS A BASE DE CARACOL</b>		
<b>REQUERIMIENTO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>
<b>Materia prima</b>		
Caracol Entero ( <i>Thais chocolata</i> )	kg	15
<b>Insumo</b>		
Hielo	kg	40
<b>Material de Empaque</b>		
Cajas de cartón corrugado (25cmx40cmx20cm) (ancho x largo x altura)	Ciento	0.3
Bolsa de polietileno transparente 18cmx26cmx2" (capacidad 10 kg)	Ciento	1
Bolsa flexible transparente de polietileno 30cmx20cmx100µm (en micras)	Ciento	1
Cinta de embalaje	Unid.	1
Plumón delgado permanente	Unid.	1
Plumón jumbo permanente pta. Gruesa x 3 (negro)	Unid.	1
<b>Material de higiene y saneamiento</b>		
Desinfectante Cloro (lejía)	Lt.	4
Guantes quirúrgicos de Nitrilo (Talla L) x 50 pares	Caja	1
Tapaboca descartable x 100	Caja	1
Papel toalla	Unid.	2
Alcohol medicinal 96°	Lt.	1
Guantes de Jebe negro	Par	2
Trapo industrial suelto	kg	3
Paños wetex x 8 und.	Unid.	1
Esponja de poliuretano para limpieza	Unid.	5
Detergente granulado x 15 Kg	Unid.	1
Gorro descartable de polipropileno x 100	Caja	1
<b>Otros materiales</b>		
Cajetilla de fósforos x 200 und.	Caja	1
Balón de gas 10 kg	Unid.	1

**CALIDAD:** Declaratoria de extracción y recolección – DER

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 28 de 40</p>
---	---	---

### 7.3.3.- Requerimientos para el procesamiento de prototipo pulpa de cangrejo

<b>PRODUCCIÓN A NIVEL DE MUESTRAS: PULPA DE CANGREJO PASTEURIZADA Y CONGELADA</b>		
<b>REQUERIMIENTO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>
<b>Materia prima</b>		
Cangrejo entero	kg	70
<b>Insumo</b>		
Hielo	kg	100
<b>Material de Empaque</b>		
Cajas de cartón corrugado (25cmx40cmx20cm) (ancho x largo x altura)	Ciento	0.3
Bandejas de plástico de 250g, para pesado de pulpa	Ciento	1
Bolsa flexible 19cmx16cmx100µm, resistente a altas temperatura (capacidad 200g)	Ciento	1
Cinta de embalaje	Unid.	2
Plumón delgado permanente	Unid.	1
Plumón jumbo permanente pta. Gruesa x 3 (negro)	Unid.	1
<b>Material de higiene y saneamiento</b>		
Desinfectante Cloro (lejía)	Lt.	4
Guantes quirúrgicos de Nitrilo (Talla L) x 50 pares	Caja	1
Tapaboca descartable x 100	Caja	1
Papel toalla	Unid.	3
Alcohol medicinal 96°	Lt.	2
Guantes de Jebe negro	Par	2
Trapo industrial suelto	kg	4
Paños wetex x 8 und.	Unid.	1
Esponja de poliuretano para limpieza	Unid.	10
Detergente granulado X 15 Kg	Unid.	1
Gorro descartable de polipropileno x 100	Caja	1
<b>Otros materiales</b>		
Cajetilla de fósforos x 200 und.	Caja	1
Balón de gas 10 kg	Unid.	1

**CALIDAD:** Carta de declaración de la zona de extracción/ Lugar de procedencia. (Simple)

Se espera contar con muestras a nivel prototipo de cada uno de los productos diseñados, a fin de testarlos con los administradores y dueños de restaurantes, para su comercialización local en Huacho y Barranca.

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 29 de 40</p>
---	---	---

## VIII.- FONDO CONCURSABLE PROCOMPITE

El Fondo Concursable PROCOMPITE 2020 permitirá realizar intervenciones de creación, ampliación o mejoramiento de negocios competitivos, rentables, sostenibles y ambientalmente saludables, de productores y otros agentes económicos organizados, generando el desarrollo económico local y regional; contempla el cofinanciamiento no reembolsable de Propuestas Productivas mediante la transferencia de bienes y servicios de capital (infraestructura, maquinaria, equipos, insumos, materiales y servicios de capital (infraestructura, maquinaria, equipos, insumos, materiales y servicios) en beneficio de agentes económicos organizados (AEOs) de preferencia en zonas donde la inversión privada sea insuficiente para el desarrollo.

Al respecto, para la implementación mediante la estrategia de gestión, se realizaron las siguientes actividades:

### 8.1.- Procompite Huacho

Se sostuvo una reunión con la Gerencia de Desarrollo Económico de la Municipalidad Provincial de Huaura, a quien se les explicó las líneas prioritarias de desarrollo productivo determinadas en el Diagnóstico de la pesca artesanal, y las actividades planteadas de transformación de productos hidrobiológicos y valor agregado.

Se consiguió, mediante la estrategia de gestión que el Municipio Provincial de Huaura acepte **financiar la Formulación de un Plan de Negocio PROCOMPITE para la OSPA ASAECAPA**, por su grado de formalidad, y avances en el planteamiento del negocio.

También se buscará mediante el financiamiento PROCOMPITE, implementar la cadena de frío de la pesca artesanal de la ciudad de Huacho.

### 8.2.- Procompite Carquín

Se realizó entrevistas con los pescadores artesanales de Carquín, quienes manifestaron que el Municipio Distrital de Carquín va a presentar a concurso el mismo Plan de Negocio de la asociación San Pedro, que perdió por sus deficiencias de planteamiento, priorización en infraestructura, y reducidos indicadores de mejora en la rentabilidad económica; con el supuesto de que ganaría por no tener competencia en Carquín.

Se les explicó que su Plan de Negocio Perdedor competiría con otros planes de negocio de otras zonas geográficas y otras cadenas productivas, por lo que urge modificar y actualizar el Plan de Negocios. A la fecha, se ha buscado una reunión con el alcalde de Carquín o sus funcionarios, sin éxito.

Se conversó también con los señores de Carquín que actualmente realizan procesamiento primario de pulpa de cangrejo en sus casas (Sr. Paul Ramos, telef: 920184922), y se les hizo la invitación para participar en una capacitación del GORE Lima sobre el proceso de convocatoria y formulación de Planes de Negocio PROCOMPITE en el Municipio Provincial, a desarrollarse el 20/11/20.

	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres” “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 30 de 40</p>
---	---	---

## IX.- CONCLUSIONES

Por la escases de recursos hidrobiológicos en la actualidad, la incertidumbre que genera las futuras condiciones del clima y el mar a causa del evento La Niña, la falta de cadena de frío para la pesca artesanal implementada en Huacho, Carquín y Végueta, y la ausencia aun de una planta procesadora de recursos hidrobiológicos; se debe promover los acuerdos comerciales directos entre los productores (pescadores artesanales) y consumidores casi finales (restaurantes u otros), de una forma coordinada y organizada; a fin de incrementar el margen de ganancia de pescadores.

La severa problemática de la Emergencia Sanitaria Nacional que ha significado el cierre de los comercios, la caída de los precios y la demanda de productos, el quiebre de negocios y de la economía de las familias, solo puede ser superado con la introducción de fuertes medidas de innovación, ya sea tecnológicas o de procesos, en la pesca artesanal. Esto se aplica a la producción (extracción selectiva y coordinada previa demanda conocida y generada, mediante estudio de mercado), distribución (acortar los eslabones de comercialización), transformación (uso de cadena de frío y otros procesos de incremento de valor), comercio (comercio directo entre OSPAS y restaurantes y usuarios finales); así como la implementación y funcionamiento de plantas de procesamiento de carácter público y privado.

La incorporación de cadena de frío y otros procesos de transformación, siguiendo lo establecido en la normativa vigente sobre habilitación sanitaria de recursos hidrobiológicos garantizará la inocuidad alimentaria que la población de Huacho necesita, respecto a productos tan nutritivos y necesarios para mejorar la seguridad alimentaria y la salud de la población de Huacho.

El tardío pero aun oportuno lanzamiento del Fondo Concursable PROCOMPITE representa una buena oportunidad para gestionar financiamiento y equipamiento para el desarrollo de la pesca artesanal.

## X.- RECOMENDACIONES

Realizar las gestiones necesarias para cubrir los costos de los materiales solicitados por CITE Pesquero Callao a fin de elaborar los prototipos de productos con valor agregado.

En vista que las especies de recursos hidrobiológicos de mayor precio seguirán con alta demanda, y aportarán una alta rentabilidad, se hace necesario gestionar proyectos de inversión y tecnología para su crianza en cautiverio.

Es cuanto informo a usted para conocimiento y fines

Atentamente,



Blgo. Ernesto Sotomayor  
DNI 40798142  
CBP 9420

	<p>“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”  “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p>Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 31 de 40</p>
---	--	---

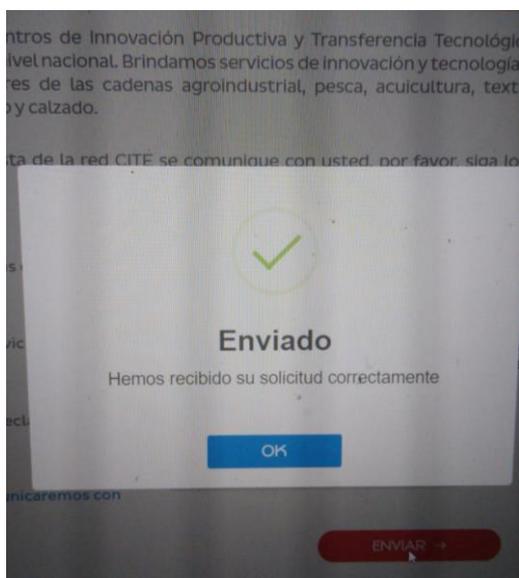
**PANEL FOTOGRÁFICO**

Fig. 1: Mejora en la cadena de frío de una OSPA: transporte y entrega de una congeladora de SERNANP



	<p align="center"> “Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”  “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud” </p> <p align="center"> <b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b> </p> <p align="center"> Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE </p>	Contrato: 060C-201900014 Edición: ECP Revisión: 00 Fecha: 2020 Página 32 de 40
---	---	--

Fig. 2: Reunión de coordinación con CITE Pesquero, gestión de vale de desarrollo productivo, y reunión virtual de coordinación para procesamiento



### REUNIÓN DE COORDINACIÓN PARA EL SERVICIO DE DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTO A BASE DE PULPA DE CANGREJO

Cuándo: mié 18 nov 2020 9am – 10am  
Hora estándar de Perú

Información para unirse: Unirse con Google Meet  
[meet.google.com/ckf-ksih-ane](https://meet.google.com/ckf-ksih-ane)

Unirse por teléfono  
(PE) +51 1 6449188 (PIN: 4016904640195)

[Más números de teléfono](#)

Calendario: manuelernestosv@yahoo.es

Invitados:

- slozano@itp.gob.pe - organizador
- manuelernestosv@yahoo.es
- areategui@itp.gob.pe
- smontero@itp.gob.pe

Estimado Sr Ernesto Sotomayor [más detalles »](#)

Buenas tardes

Es grato saludarlo y hacerle llegar la siguiente invitación a la reunión con los profesionales del CITEpesquero Callao para coordinar el desarrollo de los servicios de Diseño y desarrollo de productos.

Saludos Cordiales

Sebastian Lozano

Fig. 3: Gastronomía de la ciudad de Huacho haciendo uso de recursos hidrobiológicos: corvina, langostino, pulpo, pejerrey, pota y otros



	<p>“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”  “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p>Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 34 de 40</p>
---	--	---

Fig. 4: Visita a la planta de procesos del CITE Agroindustrial – Unidad Técnica Huauara para conocer sus instalaciones y equipamiento



	<p>“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”  “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p>Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 35 de 40</p>
---	--	---

Fig. 5: Visita al puerto de Huacho. Se observa DPA Huacho inconcluso.



	<p>“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”  “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p>Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 36 de 40</p>
---	--	---

Fig. 7: Equipos de frío en una planta de procesamiento de pescado en Carquín, la cual no esta disponible para uso de terceros: se observa túnel de congelamiento, cámara de hielo en escamas y cámara de frío.



   	<p>“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”  “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p>Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 37 de 40</p>
---	--	---

Fig. 8: Visita a la caleta de Carquín (antes de la construcción del Varadero) y a la caleta de Végueta



	<p style="text-align: center;">“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”  “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p style="text-align: center;"><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p style="text-align: center;">Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 38 de 40</p>
---	--	---

Fig. 9: Sistema de procesamiento de carne de caracol: la concha del caracol se rompe con piedras y rodillo de cemento sobre unos bloques de cemento. Los restos de concha y carne de almacenan en sacos, los cuales se putrefactan. No hay rastros de limpieza, sanidad ni agua potable.

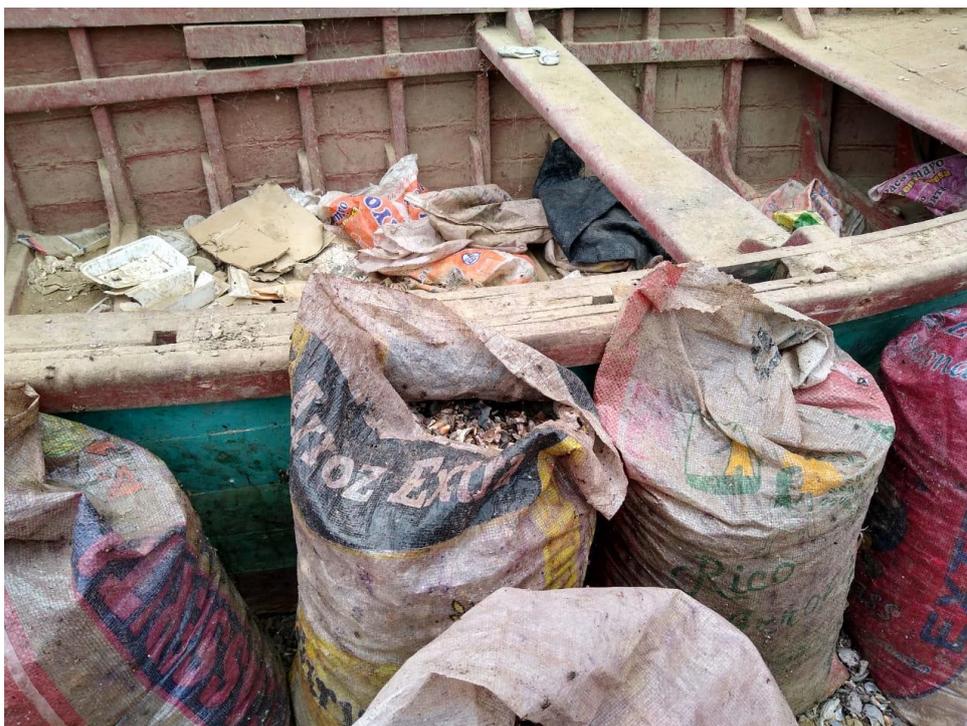


Fig. 10: Cangrejo como materia prima para procesamiento de pulpa de cangrejo



	<p>“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”  “Año 2020 – Año de la Universalización de la Salud”</p> <p><b>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</b></p> <p>Convenio de donación Fondo de Adaptación y PROFONANPE</p>	<p>Contrato: 060C-201900014</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Fecha: 2020</p> <p>Página 40 de 40</p>
---	--	---

Fig. 11: Sistema de comercio de recursos hidrobiológicos en Huacho (se realiza en la calle, sin medidas de higiene ni cadena de frío).

