



Proyecto:
Adaptación a los impactos del cambio climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías.

Componente:
FORTALECIMIENTO DE
COMERCIALIZACIÓN Y PRE
EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES
PARA CERTIFICACIÓN



Entregable 6.

PRF NNP-PRODUCE-2021-004
060C-2021000004







INFORME DE EVALUACIÓN DE IMPACTO. IMPACTO FINAL DE LA CONSULTORÍA.

PROFONANPE
Av. Javier Prado Oeste 2378,
San Isidro, Lima 27 - Perú

SHELLCATCH PERU S.A.C
COO.Universitaria Mz E Lt
6 Dpto.201 Arequipa-Perú



 Profonampe  ADAPTATION FUND   PERÚ Ministerio de la Producción	<p>“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”</p> <p>“Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia”</p> <p>Proyecto</p> <p>“Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías”</p>	<p>Contrato: 060 C-2021000004</p> <p>Actividad: Consultoría de comercialización y pre evaluación de las condiciones para certificación</p> <p>Edición: ECP</p> <p>Entregable: 06</p> <p>Fecha: 15 / 08 / 2022</p>
--	---	---

INFORMACIÓN GENERAL

Consultoría: Fortalecimiento de comercialización y pre-evaluación de las condiciones para certificación.

Entregable: N° 06

Producto: INFORME DE EVALUACIÓN DE IMPACTO, IMPACTO FINAL DE LA CONSULTORÍA.

Periodo de ejecución: 04/06/2022 al 15/08/2022

Duración: 2 Meses

Primera Presentación del producto: 15/08/2022

INDICE

Introducción.....	1
1. Modelo de negocio	4
2. Marco de referencia del entregable	8
2.1 Consolidación de Asociaciones, cooperativas y microempresas.....	8
2.1.1 Asociaciones.....	8
2.1.2 Cooperativas.....	8
2.1.3 Microempresas.....	9
2.2 Participación de los pescadores artesanales en la producción y comercialización de sus productos con valor agregado.	9
2.2.1 Conocimientos y habilidades de los pescadores artesanales	10
2.2.2 Comercialización de productos con valor agregado viables y con solidez sanitaria para su sostenibilidad.....	10
2.3 Trazabilidad de los productos y posibilidades de certificación en pesca sostenible.	11
3. Marco Lógico del proyecto	14
3.1 Análisis de involucrados	14
3.2 Árbol de problemas.....	17
3.3 Árbol de soluciones.....	18
3.4 Estructura analítica del proyecto.....	19
3.5 Medios de verificación	20
4. Resultados de impacto por objetivos:.....	23
4.1 Los pescadores artesanales han consolidado asociaciones, cooperativas y microempresas:	23
4.1.1. Zona Piloto Máncora	23
4.1.2. Zona Piloto Huacho.....	25
4.2 Los pescadores artesanales han adquirido conocimientos y habilidades, para la mejora en el comercio de sus productos y comercializan productos con valor agregado viables con solidez sanitaria para su sostenibilidad.	26
4.2.1 Zona Piloto Máncora	26
4.2.2. Zona Piloto Huacho.....	56

4.3	Los pescadores artesanales han implementado experiencias sobre trazabilidad de los productos y han identificado las posibilidades de certificación en pesca sostenible.....	64
4.3.1	Zona Piloto Máncora	76
4.3.2	Zona Piloto Huacho.....	80
	CONCLUSIONES.....	84
7.	Referencias	86
	Anexos	91

Listado de Figuras

Figura 1 - Modelo de negocio.....	4
Figura 2 - Diagrama de Flujo de Modelo de Negocio	6
Figura 3. Requisitos para lograr una certificación pesquera artesanal.....	13
Figura 4 – Árbol de problemas del proyecto.....	17
Figura 5 – Árbol de soluciones del proyecto	18
Figura 7 – Cantidad de asociaciones, cooperativas y microempresas consolidadas vs proyectado	24
Figura 9 – Cantidad de Asociaciones y microempresas vs proyectado	26
Figura 10 – Habilitación sanitaria de la cámara isotérmica de la MYPE Mar del Ñuro..	27
Figura 12 – Habilitación sanitaria de la cámara isotérmica del gremio de El Ñuro.....	28
Figura 13 – Entrega de manuales de BPM y PH&S durante la auditoría de habilitación sanitaria de la embarcación.	30
Figura 14 – Número de Participantes Capacitados vs Número de Participantes Programados a Capacitados en Zona Piloto Máncora	30
Figura 15 – Porcentaje de Participantes por Cursos de Capacitaciones de la.....	31
Zona Piloto Máncora	31
Figura 16. Capacitaciones personalizadas a los pescadores en manejo de E-reporting y Observador virtual.	32
Figura 17. Capacitación en certificación de pesquerías artesanales.	33
Figura 18. Manual Técnico sobre procesos de certificación con	33
miras a una pesquería sostenible.	33
Figura 19. Desarrollo de curso dictado por FONDEPES “Constitución, organización y gestión de Mypes”	34
Figura 20– Embarcaciones habilitadas por SANIPES (ZP Máncora) vs proyectado.....	37
Figura 21 – Porcentaje de participación de mujeres en las actividades de la pesca artesanal en la ZP Máncora	43
Figura 22 – Participantes en capacitaciones vs proyectado ZP Huacho.....	56
Figura 23 – Porcentaje de participantes en capacitaciones en la ZP Huacho.....	57
Figura 24 – Porcentaje de embarcaciones habilitadas por Caleta en la ZP Huacho.....	59
Figura 25 – Embarcaciones habilitadas vs proyectado en la Zona Piloto Huacho	60

Figura 26 – Porcentaje de mujeres en el proceso de cadena de valor de la ZP Huacho.....	61
Figura 27 – Variabilidad en el incremento en la ganancia de pescadores de enero a julio 2022	63
Figura 28 – Tendencia de los viajes de pesca con trazabilidad en la ZP Máncora de enero a agosto del 2022.....	67
Figura 29 – Análisis de criterios de certificación ZP Máncora	76
Figura 30 – Análisis de criterios de certificación ZP Huacho.....	80

Lista de tablas

Tabla 1 – Identificación de involucrados	14
Tabla 2 – Matriz de análisis de involucrados.....	15
Tabla 3 – Estrategias generadas para los grupos de interés	16
Tabla 4 – Resumen narrativo del proyecto.....	19
Tabla 5 – Medios de verificación del proyecto	20
Tabla 6 – Número de Cooperativas, Asociaciones y Microempresas en la Zona Piloto de Máncora	24
Tabla 7 – Número de Cooperativas, Asociaciones y Microempresas en la Zona Piloto de Huacho.....	25
Tabla 8 – Número de participantes en capacitaciones Zona Piloto Máncora.....	29
Tabla 9 – Participantes de Pasantía de la Zona Piloto Máncora	35
Tabla 10 – Número de habilitaciones otorgadas por SANIPES a embarcaciones artesanales en la Zona Piloto de Máncora	36
Tabla 11 – Lista de las Embarcaciones Pesqueras habilitadas por SANIPES - ZP Máncora	38
Tabla 12 – Número de Acuerdos Comerciales vs proyectado por zona piloto	41
Tabla 13 – Lista de socios comerciales recurrentes	41
Tabla 14 – Lista de mujeres y su cargo en las asociaciones o cooperativas	42
Zona Piloto Máncora	42
Tabla 15 – Incremento promedio en el ingreso de los pescadores ZP Máncora (octubre 2021 – julio 2022).....	44
Tabla 16– Incremento de ingresos en los pescadores - Mar del Ñuro	46
Tabla 17 – Incremento de ganancias de pescadores Pioneros del Pacífico	47
Tabla 18 – Incremento de ganancias de pescadores Ñuro Fish	53
Tabla 19 – Incremento de las ganancias de pescadores en Los órganos.....	55
Tabla 20 – Número de participantes por capacitación en la ZP Huacho.....	56
Tabla 21 – Participantes en la Pasantía La Red ZP Huacho	58
Tabla 22 – Número de embarcaciones habilitadas por SANIPES en la ZP Huacho	58
Tabla 23 – Lista de las embarcaciones pesqueras habilitadas por SANIPES - ZP Huacho.....	59
Tabla 24 – Lista de mujeres y su cargo en las asociaciones o cooperativas	61

Zona Piloto Huacho.....	61
Tabla 25- Incremento promedio en la ganancia de pescadores de la ZP Huacho (Enero – Julio 2022).....	62
Tabla 26 – Incremento en ganancia de pescadores Zona Piloto de Huacho	63
Tabla 27 – Viajes con trazabilidad realizados de enero – agosto 2022 en la ZP Máncora	65
Tabla 28 – Lista de QRs generados en el 2022	68
Tabla 29 – Calificación de los criterios de certificación en las Zonas Piloto de Huacho y Máncora	74
Tabla 30 – Calificación de los criterios de certificación en Caleta Los órganos	77
Tabla 31 – Calificación de los criterios de certificación en El Ñuro	78
Tabla 32 – Calificación de los criterios de certificación en Cabo Blanco.....	79
Tabla 33 – Calificación de los criterios de certificación en Caleta Huacho.....	81
Tabla 34 – Calificación de los criterios de certificación en Caleta Carquín	82

Introducción

El presente informe evalúa los resultados obtenidos en el contexto de la consultoría a cargo de la consultora SHELLCATCH PERÚ S.A.C. Se presentan los resultados en relación a 3 objetivos principales: i) El desarrollo de capacidades para la organización formal de los pescadores artesanales, ii) El fomento de la participación de los pescadores artesanales en la producción y iii) Comercialización de sus productos con valor agregado y el fortalecimiento de las capacidades de los pescadores artesanales para iniciar la obtención de certificaciones en pesca sostenible.

Para la elaboración del presente informe se tomaron en cuenta 19 indicadores verificables indispensables para la consecución de los objetivos según el análisis del marco lógico del proyecto. Se hizo el análisis de involucrados, el análisis de árbol de problemas y soluciones y se sistematizó en la estructura analítica del proyecto la relación de las estrategias con los objetivos y las acciones. Finalmente, se presentan los medios de verificación en los anexos y su sistematización en el capítulo de resultados, los cuales, están descritos por objetivos y por zona piloto.

El informe final del proyecto arroja resultados positivos en los 3 objetivos determinados por los términos de referencia de la consultoría. En el objetivo de formalización se ha logrado el 100% del objetivo proyectado. En el objetivo del desarrollo de habilidades para la producción y comercialización del recurso pesquero con valor agregado se han realizado 4 capacitaciones y 1 pasantía para desarrollar habilidades blandas y técnicas en los pescadores artesanales.

Se implementaron 33 observadores virtuales en 33 embarcaciones, garantizándose de esta manera el uso de la tecnología de trazabilidad, otorgando el valor agregado al recurso pesquero para la gestión de acuerdos comerciales que han resultado en un promedio de incremento en las ganancias de los pescadores artesanales del 40% en la Zona Piloto de Máncora y del 39.8% en la Zona Piloto de Huacho. Finalmente, en el tercer objetivo se han analizado los criterios de certificación en ambas zonas piloto.

En el marco del proyecto, Shellcatch Peru S.A.C. ha constituido una (01) cooperativa (COOPE PESARNOR) y dos (02) microempresas (Mype Ñuro Fish y Cristo Corazón de Carquín). Asimismo, contribuyó en la regularización para la formalización de tres (03) microempresas (Mype Mar del Ñuro, Mype Pioneros del pacífico y EPAPROMAR), y cinco (05) asociaciones (Gremio de Los Órganos, Gremio El Ñuro,

Asociación de Manipuleo Los Órganos Naturalmente Encantador, OSPA San Pedro de la caleta de Carquín, OSPA ASAECAPA del puerto de Huacho).

En el marco del proyecto se desarrollaron competencias técnicas de los pescadores artesanales para la determinación del precio de sus productos, competencias adquiridas a través de las diferentes actividades de capacitación. Asimismo, se advierte el desarrollo de habilidades blandas importantes para la generación de acuerdos comerciales de B2B (negocio a negocio).

Shellcatch Perú S.A.C, realizó el análisis de 9 criterios para la Certificación de Pesquerías en las zonas piloto de Huacho y Máncora, así como, la pre evaluación de tres especies: Merluza (*Merluccius gayi peruanus*) y Cabrilla (*Paralabrax humeralis*) para la zona piloto de Máncora y *Anchoveta (Engraulis ringens)* para la zona piloto de Huacho. Se advierte que, en base a los 9 criterios de Certificación, la zona piloto de Máncora tiene en promedio un porcentaje de cumplimiento del 88%, mientras que la zona de huacho un 60.78 %, evidencia que existe la posibilidad de obtener alguna certificación de alguna pesquería citada anteriormente.

Se desarrollaron diferentes propuestas para la comercialización de productos con valor agregado debido a que en ninguna de las caletas en las que se trabajó (Huacho, Los Órganos, El Ñuro y Cabo Blanco) cuentan con infraestructura adecuada para la elaboración de dichos productos. Las propuestas elaboradas fueron: Foodtruck para la venta de pescado fresco refrigerado en Lima y el punto de venta en la ciudad de Piura en el mercado “Plaza del Mar”, teniendo cada una de ellas observaciones por las cuales no se llegaron a concretar como lo son; el volumen, las tallas y pesos que demandan los restaurantes de comida especializada, motivos que harían insostenible la actividad.

Es preciso indicar que, antes de las intervenciones realizadas en las zonas piloto de Huacho y Máncora se identificaron las siguientes brechas:

- i) Brecha Tecnológica; relacionado al nulo uso de herramientas tecnológicas como los Observadores virtuales en la actividad pesquera (extracción, comercialización y trazabilidad).
- ii) Brecha Comercial; relacionado a la baja oportunidad de venta de sus productos hidrobiológicos, que los obligaba a vender su pesca a comerciantes de la zona y/o acopiadores.
- iii) Brecha de Capacitación y Asistencia Técnica; relacionado a la escasa oportunidad de acceso a actividades de capacitación por profesionales especializados del sector pesquero.

Las intervenciones realizadas en las zonas piloto contribuyeron a reducir las brechas identificadas, las cuales se traducen en que los pescadores artesanales ahora cuentan con el conocimiento para manejar los equipos de trazabilidad (observadores virtuales y su aplicativo) para la generación de reportes electrónicos de pesca, manejan herramientas comerciales que les permiten calcular el precio de los productos y acceder a nuevos clientes (restaurantes de comida especializada) en las regiones de Lima y Piura con los que se relacionan de forma directa evitando la intermediación en la comercialización, finalmente, accedieron a capacitaciones y pasantías especializadas para fortalecer sus competencias técnicas, lo que contribuye a incrementar sus ingresos económicos para mejorar su calidad de vida.

Finalmente, se elaboró una propuesta de implementación de una sala de procesamiento en el DPA Los Órganos, considerando que este al momento se encuentra con las mejores condiciones para la implementación, ya que es el único DPA de la zona que cuenta con habilitación sanitaria otorgada por SANIPES, la cual fue lograda gracias al apoyo del proyecto de adaptación Marino Costero de la mano con FONDEPES.

Esta sala de procesamiento primario, permitiría a los pescadores que desembarcan en la caleta de Los Órganos, ofrecer productos con valor agregado, principalmente de los recursos merluza y doncella, que son los de mayor desembarque en la zona, ya que esta caleta garantizaría un ambiente adecuado para el procesamiento de los recursos. Debido a que, para la obtención del registro sanitario de productos pesqueros es necesario contar con un ambiente adecuado y sanitariamente habilitado, se considera, la implementación de la sala de procesamiento primario acompañado de un Plan de Capacitación de seis (06) cursos, indispensables para garantizar el auto sostenimiento de la actividad comercial a cargo de los mismos pescadores artesanales.

1. Modelo de negocio

A continuación, se describe el Modelo de Negocio que, en el marco de la intervención de PROFONANPE se ha desarrollado; para ello, se muestra el detalle operativo de la actividad comercial y en qué medida este modelo viene contribuyendo a incrementar los ingresos económicos de los pescadores artesanales.

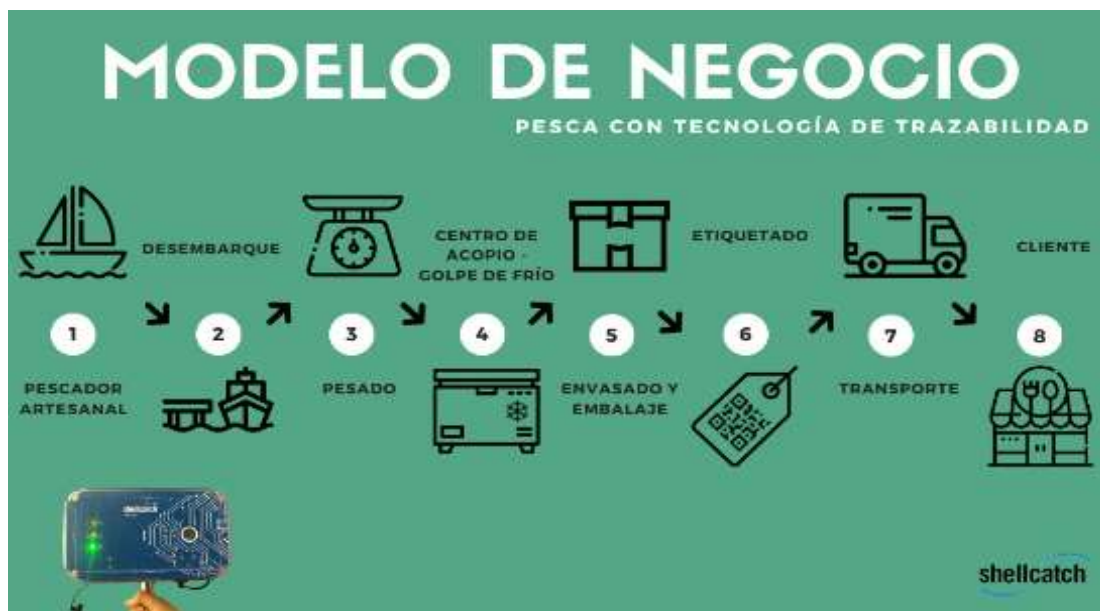


Figura 1 - Modelo de negocio

Descripción del Modelo con Trazabilidad

1. **Extracción:** La extracción de recursos hidrobiológicos es realizada por embarcaciones pesqueras que cuentan con Permiso de Pesca vigente y su correspondiente protocolo de habilitación sanitaria. Las embarcaciones pesqueras cuentan con un Visual Observer (observador virtual) para filmar el proceso de extracción y conservación dentro de las embarcaciones pesqueras.
2. **Almacenamiento:** Posterior a la extracción los recursos hidrobiológicos son conservados en recipientes con hielo para garantizar su frescura.
3. **Desembarque:** El desembarque es realizado bajo estricto control, por un especialista y/o técnico pesquero, el cual garantiza que los recursos a comercializar se encuentren en óptimas condiciones organolépticas. El pescador mediante el

aplicativo E-reporting (sistema instalado en su equipo móvil), genera su reporte de pesca, que consiste en ingresar la información de pesca (volumen, especie, talla, imágenes de captura) al aplicativo.

4. **Pesado:** Los recursos seleccionados son separados según su tipo, talla, peso y mercado de destino, para su posterior embalaje.
5. **Centro de Acopio:** En el centro de acopio se recepciona los productos hidrobiológicos para acopiar volumen, dar el correspondiente golpe de frío y su posterior almacenamiento hasta colocar su venta.
6. **Envasado y Embalaje:** Los productos son seleccionados según la colocación realizada al mercado por un personal de ventas, para ello, se separa el producto en cajas y/o Cooler según su especie, peso y mercado de destino.
7. **Etiquetado:** Una vez envasado el producto, se procede a imprimir la etiqueta codificada, la cual recoge información ingresada por el pescador en el E-reporting. (Nombre de embarcación pesquera, pescador, especie, zona de pesca y otros).
8. **Transporte:** Un personal coordina el traslado de la caja o cooler, que contiene el producto, a la agencia o cámara rumbo al lugar de destino, previamente, este realizó las coordinaciones con el personal de ventas de la zona de destino para el recojo correspondiente.
9. **Recojo y entrega al Cliente Final:** El personal de venta de la zona de destino, realiza el recojo del producto y lo traslada al cliente final, donde se verifica la especie, calidad del producto y el peso requerido.
10. **Pago o Abono:** El cliente realiza el pago por la compra del producto, mediante transferencia interbancaria a la misma cuenta del pescador, es preciso indicar que la fecha de abono, estén función al cronograma de pagos del restaurante con sus proveedores, que para el presente caso son de una vez por semana.



Figura 2 - Diagrama de Flujo de Modelo de Negocio

Impacto del presente Modelo de Negocio

El presente modelo de negocio ha contribuido a reducir las brechas en la actividad comercial de los pescadores artesanales, brechas que a continuación se describen:

- i) **Brecha Tecnológica:** Antes de la intervención, los pescadores artesanales de la zona piloto Huacho y Máncora no contaban con el conocimiento ni la tecnología como herramientas para impulsar la comercialización de sus productos hidrobiológicos, posterior a esta, la presente brecha se redujo, ya que se instaló en 33 embarcaciones pesqueras, 33 equipos tecnologías de Trazabilidad (Observador Virtual).

- ii) **Brecha Comercial:** Antes de la intervención, los pescadores artesanales comercializaban sus productos a través de intermediarios, quienes le pagan bajos precios, posterior a la intervención, esta brecha se redujo, ya que se implementó un modelo de negocio del tipo B2B, que relaciona al pescador artesanal con el cliente final ofreciendo un producto con trazabilidad (calidad e inocuidad garantizada), evitando la intermediación arraigada en la actividad comercial.

- iii) **Brecha de Capacitación y Asistencia Técnica;** Con la intervención, los pescadores artesanales de las zonas piloto de Huacho y Máncora, participaron de asistencia técnica y capacitación especializada, relacionados a los temas de i) Calidad e Inocuidad, ii) Constitución, Organización y Gestión de Mypes, iii) Buenas Prácticas de Manipulación y Preservación a bordo y, Programas de Higiene y Saneamiento, iv) Tecnologías de Trazabilidad, v) Certificación de Pesquerías Artesanales y vi) Procesamiento Primario de Recursos Pesqueros.

Estos cursos, contribuyen a incrementar sus conocimientos y habilidades operativas y a reducir las brechas de acceso a cursos de capacitación con el fin de incrementar su productividad y competitividad.

2. Marco de referencia del entregable

2.1 Consolidación de Asociaciones, cooperativas y microempresas.

La pesca artesanal, desde el punto de vista del gobierno, es definido por el tamaño de la embarcación utilizada, como aquella realizada por personas naturales o jurídicas artesanales sin embarcación o con el empleo de embarcaciones de hasta 32.6 m³ de capacidad de bodega y hasta 15 metros de eslora, del trabajo manual y con capturas destinadas al CHD (Decreto Supremo N° 012-2001-PE, Art. 28). Desde un punto de vista de sostenibilidad la pesca artesanal a diferencia de la pesca industrial que puede incluir embarcaciones de diversos tamaños, se distingue por tener un carácter selectivo desde sus artes de pesca y el conocimiento del pescador. Así, el uso de artes de pesca selectivos asegura una actividad económica que no depreda el recurso. (Espinosa, N.; 2019). En el análisis de la formalización de la pesca artesanal (Rojas 2021), describe que, en el año 2016, alrededor del 70 % de las embarcaciones pesqueras artesanales peruanas operaban en la informalidad por carecer de certificados de matrícula y permisos de pesca.

2.1.1 Asociaciones

La Organización Social de Pescadores Artesanales (OSPA) incluye las asociaciones, sindicatos, comités, comunidades u otra modalidad asociativa, constituida legalmente, que representa a pescadores (Produce, Innovación y Futuro de la Acuicultura y Pesca; 2018). Las OSPAS pueden incluir armadores, pescadores y/o procesadores artesanales y deben estar inscritas en el registro de organizaciones de pescadores artesanales administrado por la Dirección General de la Pesca Artesanal (DGPA) del Ministerio de la Producción; en este proceso una OSPA puede ser admitida, observada o no admitida. (R. M. N°421- 2019-PRODUCE)

2.1.2 Cooperativas

Según el Ministerio de la Producción (PRODUCE; 2022), las cooperativas son organizaciones que agrupan personas de manera libre y voluntaria con la finalidad de realizar una actividad empresarial. Los socios cooperan entre ellos, ayudándose para obtener un bien, un servicio o trabajo en las mejores condiciones permitiéndoles la conducción y gestión de sus propias empresas.

2.1.3 Microempresas

De conformidad con el Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE, la Micro y Pequeña empresa (MYPE) es definida como toda unidad económica constituida por una persona natural o jurídica, que tiene por objeto desarrollar actividades de extracción, transformación, producción, comercialización de bienes o prestación de servicios. Para tales efectos, se considerará:

- **Junta de propietarios:** Constituida por los propietarios de las secciones de propiedad exclusiva de las edificaciones en régimen de propiedad horizontal o condominio, de acuerdo a lo establecido en la Ley N° 27157 y el Decreto Supremo N° 035-2006-VIVIENDA.
- **Asociación o agrupación de inquilinos:** Constituida por los arrendatarios de las edificaciones en régimen de propiedad horizontal o condominio. Micro empresa y Pequeña empresa Hasta 150 UIT Volumen de ventas anuales y Hasta 1,700 UIT respectivamente.
- **Asociación o agrupación de vecinos:** Constituida por los propietarios o arrendatarios de inmuebles colindantes.

Galarza y Kámiche (2015) señalan que; “para maximizar los beneficios que proporciona el recurso pesquero es necesario que las partes que participan en la cadena de valor pesquera encuentren la manera de ganar competitividad y productividad, agregando valor al recurso extraído mediante el empleo de tecnologías limpias”. Las micro y pequeñas empresas del sector son de gran importancia por su contribución a la seguridad alimentaria y a la reducción de la pobreza, pues no sólo genera empleo, sino que, contribuyen producto de su articulación a la cadena de valor del sector, al ingreso de divisas resultado de las exportaciones de pescado y de productos pesqueros. Bandín, R. y Grandez, P. (2021)

2.2 Participación de los pescadores artesanales en la producción y comercialización de sus productos con valor agregado.

Galarza y Kámiche citados en Suárez (2019) señalan que: el sector pesquero ha crecido un 7% de promedio anual entre los años 2000-2012 (PRODUCE, 2013a), frente a un crecimiento promedio de 6% del total de la economía (INEI, 2014a), La actividad pesquera representó, en promedio, 1.2% del PBI nacional en este mismo periodo, el cual se divide en 0.5% el proceso de extracción y 0.7% adicional por la actividad de transformación (INEI, 2014a), evidenciando que, contar con recursos naturales diversos no es suficiente, sino

que es necesario generar valor agregado a lo largo de la cadena productiva” (2015:18).

2.2.1 Conocimientos y habilidades de los pescadores artesanales

Se identificó la necesidad de realizar capacitaciones que respondan al perfil de las necesidades de los pescadores artesanales en las zonas piloto de Máncora y Huacho, y que a su vez se alineen a los objetivos de la consultoría. Si bien el Sistema de Formalización de la Pesca Artesanal (SIFORPA) según el Decreto Legislativo N°1392, año 2018, determina que un pescador artesanal puede vender sus productos a empresa formalizadas, lo que permite mejorar sus ingresos mientras existan espacios de mejora en las habilidades que los pescadores artesanales para desarrollar y lograr determinar el precio de sus productos, establecer acuerdos comerciales, gestionar envíos y asegurar la calidad de sus productos. Es así que desde la consultoría se proponen capacitaciones en buenas prácticas y preservación a bordo, así como en programas de higiene y saneamiento. También se ha capacitado en la importancia de los 9 criterios certificables descritos en la Figura 3.

Con la consultora especialista “Desarrollo de Negocios Sostenibles” se capacitó a 39 pescadores artesanales, 14 en la zona piloto de Huacho y 25 en la zona piloto de Máncora. Finalmente se gestionó una capacitación con FONDEPES sobre “Constitución, Organización y Gestión de Mypes”.

De manera adicional, con la empresa Tecnológica de Alimentos S.A. (TASA) se realizó una capacitación de Envasado al Vacío, capacitación llevada a cabo en las instalaciones de “La Red” en Chimbote, (planta de procesamiento piloto). Los pescadores artesanales han aprendido los diversos procesos de manipulación, limpieza y sellado al vacío, asimismo, a fin de fortalecer dichas competencias técnicas, se gestionó una segunda capacitación con el Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero - FONDEPES en la zona de El Ñuro, para pescadores de Cabo Blanco y El Ñuro.

2.2.2 Comercialización de productos con valor agregado viables y con solidez sanitaria para su sostenibilidad.

El uso de observadores virtuales y el criterio de trazabilidad también forman parte del valor agregado del producto. El proyecto dota al recurso hidrobiológico de trazabilidad completa, que consiste en mostrar con evidencias visuales en formato video, el momento de la captura, extracción y la manipulación del recurso hidrobiológico hasta su desembarque.

Se evidencia limitaciones para la comercialización de productos hidrobiológicos con valor agregado, entre las principales limitaciones se

encuentran las limitaciones de infraestructura y sanitarias que a continuación se mencionan:

a) Limitaciones de Infraestructura

- No se cuenta con una infraestructura para desarrollar actividades de Procesamiento Primario de productos hidrobiológicos.
- Las operaciones de fileteo son realizadas por los propios pescadores sobre sus embarcaciones pesqueras o en zonas del muelle no aptas.
- Si bien los pescadores artesanales tienen destreza para realizar el proceso de fileteo, en la mayoría de casos son apoyados por sus esposas o familiares, quienes acondicionan espacios para dichas operaciones en los diferentes puntos de desembarque.

b) Limitaciones Sanitarias

- La ausencia de una Planta de Procesamiento Primario para la realización del proceso de fileteo, limita la disponibilidad de contar con insumos básicos para todo proceso, insumo como el agua potable, esencial para garantizar la limpieza de los productos hidrobiológicos.
- Estas limitaciones no garantizan la calidad e inocuidad de los productos, puesto que todo establecimiento acondicionado para realizar procesamiento primario debe contar con las siguientes autorizaciones:
 - i) Licencia de Operación, expedida por la autoridad competente (Ministerio de la Producción y/o Gobierno Regional dependiendo sus competencias.
 - ii) Habilita Sanitaria, expedida por el Organismo de Sanidad Pesquera (SANIPES).
 - iii) Licencia de funcionamiento, expedido por INDECI.

Finalmente, se realizó la entrega de materiales necesarios para la comercialización como coolers y gelpacks. Las actas de entregas se encuentran en el Anexo 30.

2.3 Trazabilidad de los productos y posibilidades de certificación en pesca sostenible.

Se establecieron los criterios de certificación pesquera artesanal en base a las ya conocidas certificaciones MSC, FOS y FairTrade. Se establecieron criterios pertinentes a los requerimientos de las zonas pilotos de Máncora y Huacho. Dichas zonas cuentan con los recursos más importantes del Perú: anchoveta y merluza. En la zona de Huacho se puede encontrar según la

temporada el recurso anchoveta. La anchoveta es el recurso más importante del Perú, según Kirchner (2015) la anchoveta representó el 82.3% de la pesca total; sin embargo, la pesca artesanal de tal recurso queda relegada representando tan solo el 7.8% del total. Con respecto a la zona piloto de Máncora, esta representa el 33% de la pesquería artesanal a nivel nacional según el último censo, siendo la merluza, el recurso más importante de la región.

La importancia de la certificación recae en asegurar la sostenibilidad de los recursos pesqueros. Por esta razón, para la elaboración de la certificación se sistematizaron 10 requisitos (Figura 3) indispensables que dichas pesquerías deben tener en consideración si desean certificarse. Deben de trabajar en cumplir estos requisitos, tanto las asociaciones pesqueras artesanales como entes del gobierno tales como IMARPE, SANIPES, DICAPI, PRODUCE, entre otros, los cuales son indispensables para la obtención de información necesaria a fin de lograr la certificación.

Criterios de certificación



Option Two

Figura 3. Requisitos para lograr una certificación pesquera artesanal

3. Marco Lógico del proyecto

3.1 Análisis de involucrados

Se realizó las coordinaciones con ocho (08) organizaciones distribuidos en las zonas de Máncora y HUACHO DE ACUERDO AL SIGUIENTE DETALLE;

ZONA PILOTO MÁNCORA

- MYPE Pioneros del Pacífico - 7 pescadores.
- MYPE Mar del Ñuro – 5 pescadores.
- OSPA El Ñuro – 7 pescadores.
- Gremio Los órganos – 6 pescadores.
- MYPE Ñuro Fish - 3

ZONA PILOTO HUACHO

- OSPA San Pedro - 7 pescadores.
- OSPA Caleta San Martín – 2 pescadores
- OSPA EPAPROMAR – 5 pescadores

Tabla 1 – Identificación de involucrados

Grupos
Pescadores artesanales
Clientes
Colaboradores en manipuleo.
Familias de pescadores artesanales.

Tabla 2 – Matriz de análisis de involucrados

Grupos	Intereses	Problemas percibidos	Recursos
Pescadores artesanales	<ul style="list-style-type: none"> - Mejorar la calidad de vida del pescador y su entorno directo. - Capacitación y educación en temas administrativos, financieros y empresariales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bajo nivel de manejo de técnicas de gestión. - Poco conocimiento sobre el uso de la tecnología. - Sin conocimiento de estrategias de financiamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Personal dispuesto a aprender. - Acceso limitado a herramientas de informática. - Organización de pescadores con recursos limitados.
Clientes	<ul style="list-style-type: none"> - Productos de calidad. - Productos con trazabilidad. - Responsables social y empresarialmente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pesca informal. - Pesca industrial de baja calidad. - Organizaciones no formales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Organizaciones artesanales establecidas. - Pescadores artesanales. - Tecnología de trazabilidad.
Colaboradores en manipuleo.	<ul style="list-style-type: none"> - Incrementar volumen de pesca procesada. - Mejorar calidad y condiciones de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Instalaciones precarias sanitariamente. - Valorización de trabajo subjetivo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Herramientas de costeo. - Organizaciones en proceso de formalización. - Inversión pública.
Familias de los pescadores artesanales.	<ul style="list-style-type: none"> - Mejorar las condiciones de vida sociales y tecnológicas. - Mejorar las oportunidades de desarrollo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Accesibilidad a la tecnología. - Bajas capacidades informáticas. - Baja formación empresarial/comercial 	<ul style="list-style-type: none"> - Organización familiar sólida. - Organizaciones en vías de desarrollo. - Proyecto con impacto social y ecológico.

Con esta información se definieron las siguientes estrategias por grupo de involucrados:

Tabla 3 – Estrategias generadas para los grupos de interés

Grupos	Estrategias
Pescadores artesanales	<ul style="list-style-type: none"> - Capacitaciones administrativas. - Capacitaciones comerciales. - Capacitación y acompañamiento logístico. - Desarrollo de cooperativa comercial. - Marca Colectiva. - Organización formal.
Colaboradores de manipuleo	<ul style="list-style-type: none"> - Organizaciones formales. - Herramienta comercial con determinación de precios y costos - Desarrollo comercial de organizaciones, incremento de demanda.
Familias de pescadores artesanales	<ul style="list-style-type: none"> - Educación administrativa y comercial. - Uso de tecnología. - Implementación de tecnología. - Desarrollo de cooperativa para puestos de trabajo. - Incremento del flujo de trabajo en equipo/organizacional.

3.2 Árbol de problemas

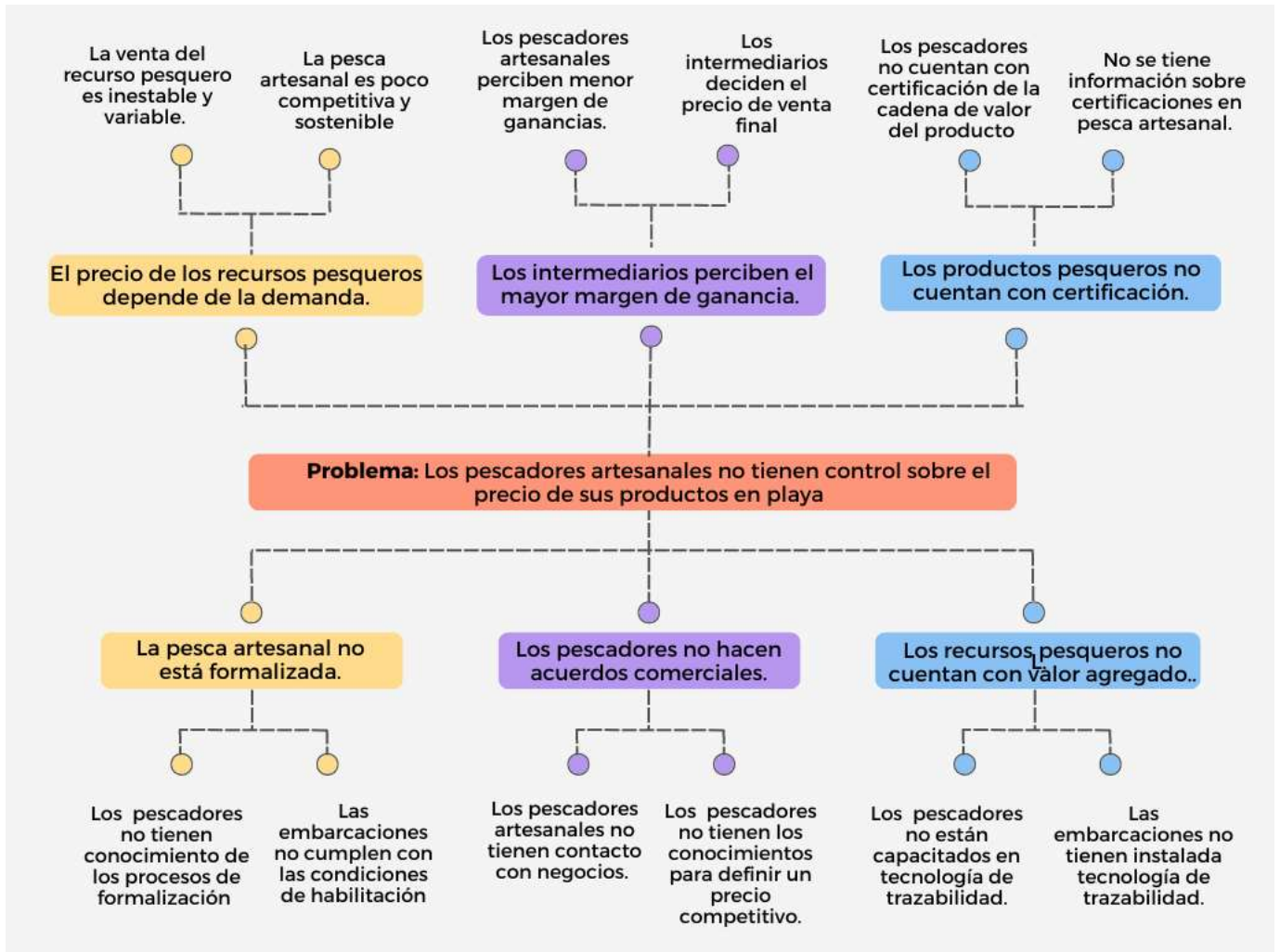


Figura 4 – Árbol de problemas del proyecto

3.3 Árbol de soluciones

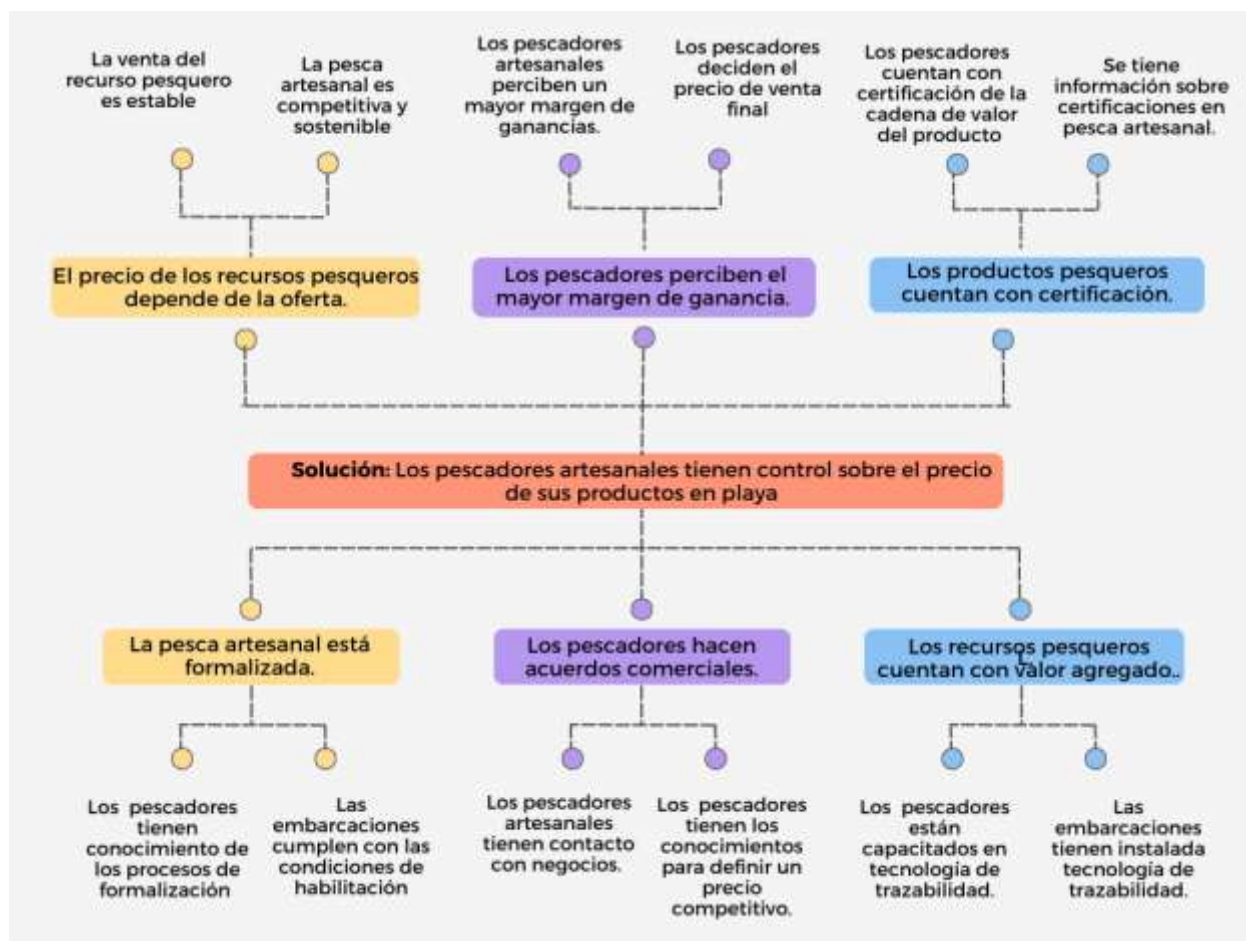


Figura 5 – Árbol de soluciones del proyecto

3.4 Estructura analítica del proyecto.

Tabla 4 – Resumen narrativo del proyecto

Resumen narrativo del proyecto			
Fin	Incremento del margen de utilidad sobre los recursos pesqueros e hidrobiológicos.		
Propósito	Los pescadores artesanales han consolidado asociaciones cooperativas y microempresas	Los pescadores han adquirido conocimientos y habilidades para la mejora en el comercio de sus productos y se han generado condiciones base para escalar a una producción con valor agregado.	Los pescadores artesanales han implementado experiencias sobre trazabilidad de los productos y han identificado las posibilidades de certificación en pesca sostenible.
Componentes	Consolidación de asociaciones, cooperativas y microempresas.	Capacitaciones a los pescadores artesanales Acompañamiento en el proceso comercial. Consolidación de la comercialización.	Capacitación en tecnologías de trazabilidad Acompañamiento en la instalación de tecnología de trazabilidad Modelado del uso de EReporting y de registro de viajes de pesca Pre-evaluación de las condiciones de certificación.
Actividades	<ul style="list-style-type: none"> ● Acompañamiento en los trámites. ● Acompañamiento en las actas de constitución. ● Acompañamiento en la inscripción de asociaciones, cooperativas o microempresas. ● Capacitación y certificación en Constitución, 	<ul style="list-style-type: none"> ● Capacitaciones en buenas prácticas de manipulación ● Capacitaciones en tecnología de trazabilidad ● Capacitaciones en certificación a pesquerías artesanales 	<ul style="list-style-type: none"> ● Capacitación en tecnologías de trazabilidad ● Acompañamiento en la instalación de tecnología de trazabilidad en las embarcaciones. ● Modelado del uso de EReporting y de registro de viajes de pesca

	organización y gestión de Mypes.	<ul style="list-style-type: none"> ● Capacitaciones en herramienta comercial ● Acompañamiento a las reuniones de acuerdos comerciales. ● Acompañamiento a las entregas. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pre-evaluación de las condiciones de certificación. ● Capacitación en condiciones de certificación. ● Acompañamiento y modelado en envíos de productos y cadena de Frío.
--	----------------------------------	--	--

3.5 Medios de verificación

Tabla 5 – Medios de verificación del proyecto

Resultados	Indicadores	Unidad de medida	Medios de verificación
Los pescadores artesanales han consolidado asociaciones cooperativas y microempresas	Número de asociaciones y cooperativas en funcionamiento	Número de cooperativas	Actas de inscripción de socios
	Cantidad de microempresas establecidas	Número de Mypes	Actas de constitución de empresas
Los pescadores han adquirido conocimientos y habilidades para la mejora en el comercio de sus productos y se han generado condiciones base para escalar a una producción con valor agregado.	Condiciones habilitantes para la generación de productos pesqueros con valor agregado.	Número de habilitaciones sanitarias otorgadas por el SANIPES a transportes pesqueros: furgones isotérmicos	Protocolo de Habilitación Sanitaria
		Número de Organizaciones capacitadas en Buenas Prácticas de Manipulación y Preservación de la Pesca y Programas de Higiene y Saneamiento	Constancias de asistencia por organización
		Número de pasantías	Lista de asistencia / Evidencias fotográficas

		Número de habilitaciones otorgadas por SANIPES a embarcaciones artesanales	Protocolo de Habilitación Sanitaria
	Acuerdos comerciales pactados entre asociaciones de pescadores artesanales y socios estratégicos.	Número de acuerdos comerciales.	Acta de acuerdos comerciales Encuestas
	Incremento de la participación de las mujeres de las asociaciones y cooperativas de pescadores artesanales.	Número de mujeres encargadas por asociaciones o cooperativas.	Lista de asistencia y evidencias fotográficas
	Incremento de los ingresos económicos de pescadores artesanales.	Incremento de Ingresos de pescadores artesanales (%)	Registros de ventas de productos. Ítem: Determinación del precio de la herramienta comercial.
Los pescadores artesanales han implementado experiencias sobre trazabilidad de los productos y han identificado las posibilidades de certificación en pesca sostenible.	33 unidades de pesca implementadas con tecnología de trazabilidad.	Número de viajes generado en E-reporting	Reportes electrónicos de pesca generados
		Número de embarcaciones con tecnología instalada	Evidencia fotográfica y documento de entrega
		Número de pescadores capacitados en tecnologías de trazabilidad.	Lista de capacitaciones y evidencia fotográfica
		Número de ventas con QR generado.	Qr generados por cliente
	Número y tipo de certificaciones identificadas para productos pesqueros	Cantidad de certificaciones analizadas.	Informe de identificación de certificaciones

	Número de OSPAS que han iniciado el proceso de certificación	Cantidad de OSPAS analizadas	Informe de pre-evaluación de las OSPAS según los 9 criterios ya desarrollados.
	Número de actas de conformidad de envío y recepción.	Número de actas cotejadas	Lista de cotejo de actas de envío y recepción.

4. Resultados de impacto por objetivos:

En el presente capítulo se detalla la sistematización de los resultados alcanzados, los cuales se encuentran divididos en 3 principales objetivos.

El primer objetivo está relacionado a la consolidación de asociaciones, cooperativas y microempresas. El segundo objetivo, plantea las habilidades obtenidas por los pescadores artesanales para la producción y comercialización de sus productos con valor agregado. El tercer objetivo describe el valor agregado de trazabilidad y los criterios para la certificación.

Los medios verificables de estos resultados se encuentran en los anexos del presente informe.

4.1 Los pescadores artesanales han consolidado asociaciones, cooperativas y microempresas:

4.1.1. Zona Piloto Máncora

Producto de la Implementación de actividades en las zonas de intervención, SHELLCATCH PERU SAC ha logrado consolidar: Una (01) cooperativa (COOPE PESARNOR) y una (01) microempresa (Mype Ñuro Fish). Asimismo, se ayudó en la actualización y formalización de dos (02) microempresas (Mype Mar del Ñuro y Mype Pioneros del pacífico) y tres (03) asociaciones (Gremio de Los Órganos, Gremio El Ñuro y Asociación de Manipuleo Los Órganos Naturalmente Encantador).

Las actas de constitución, testimonios y fichas de cada organización se encuentran en el Anexo 1 y Anexo 2.

El impacto ha sido positivo desde el punto de vista del poder de negociación de productos hidrobiológicos, ya que se fortaleció el trabajo organizativo mediante la formalización, es genera que los pescadores cambien la forma de ver las cosas, pensando como emprendedores o visionando los beneficios de acceso a financiamiento, tributarios y de acceso a asistencia técnica especializada para fortalecer las competencias empresariales de sus organizaciones.

A continuación, se muestra la tabla 6, donde se evidencia los logros alcanzados en materia de formalización de cooperativas, asociaciones y microempresas en la zona piloto Máncora, cumpliéndose el 100% de las metas trazadas para este primer objetivo.

Tabla 6 – Número de Cooperativas, Asociaciones y Microempresas en la Zona Piloto de Máncora

	Cantidad	Proyectado	Resultado %
Cooperativas	1	1	100 %
Asociaciones	3	3	100 %
Microempresas	3	3	100 %

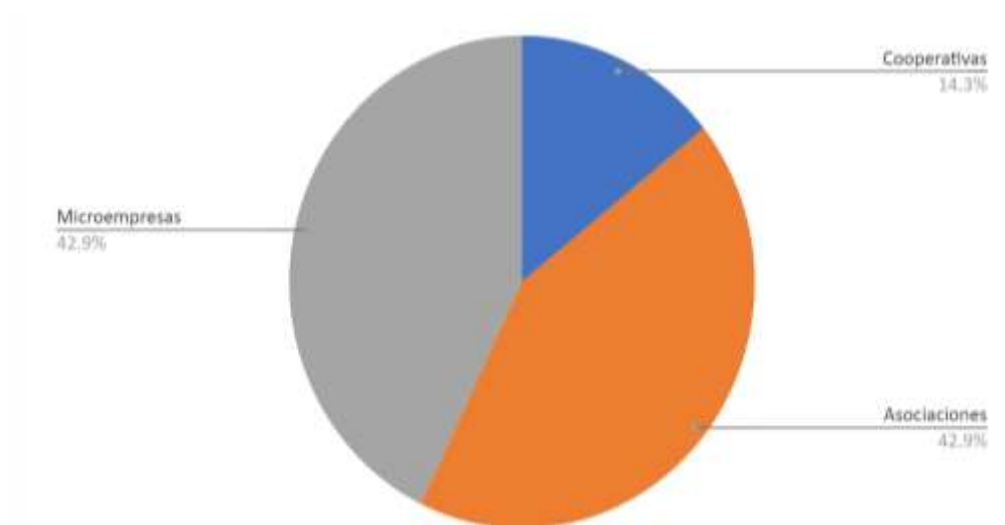


Figura 6 – Tipos de formalización en el marco del proyecto. Zona Piloto de Máncora

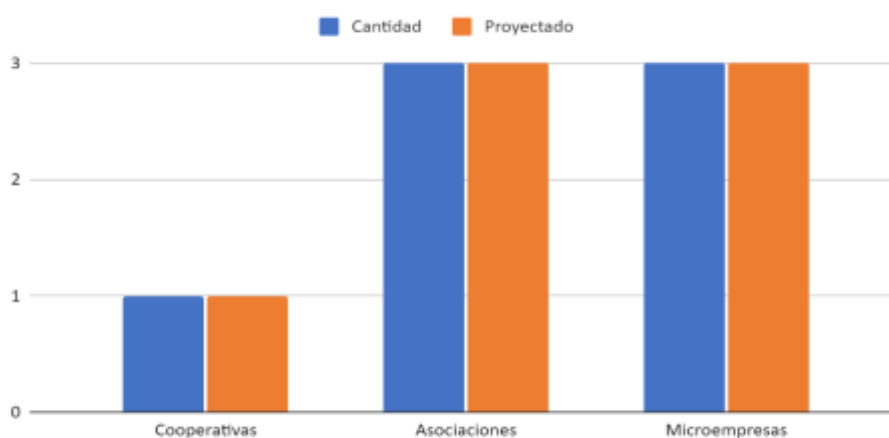


Figura 7 – Cantidad de asociaciones, cooperativas y microempresas consolidadas vs proyectado

4.1.2. Zona Piloto Huacho.

De igual manera, con el acompañamiento de la consultoría se logró conformar y consolidar una (01) microempresa denominada Cristo Corazón de Carquín. Asimismo, contribuyó en la actualización y formalización de una (01) microempresa denominada EPAPROMAR y dos (02) asociaciones denominadas OSPA San Pedro de la caleta de Carquín y OSPA ASAECAPA del puerto de Huacho.

El impacto de la conformación, actualización y formalización de estas, permitió que los pescadores obtengan herramientas de gestión empresarial, que garantice un incremento de sus ingresos, producto de las ventas de su pesca.

Se alcanzó una meta del 100% en la formalización de asociaciones y microempresas que se proyectaron, sin embargo, respecto a la conformación de cooperativas, no se logró con este propósito, ya que las asociaciones no mostraron interés alguno. Las actas de constitución y testimonios, se encuentran adjuntos en el Anexo 3 del presente informe.

Tabla 7 – Número de Cooperativas, Asociaciones y Microempresas en la Zona Piloto de Huacho

	Cantidad	Proyectado	Resultado %
Cooperativas	0	0	0
Asociaciones	2	2	100 %
Microempresas	2	2	100 %

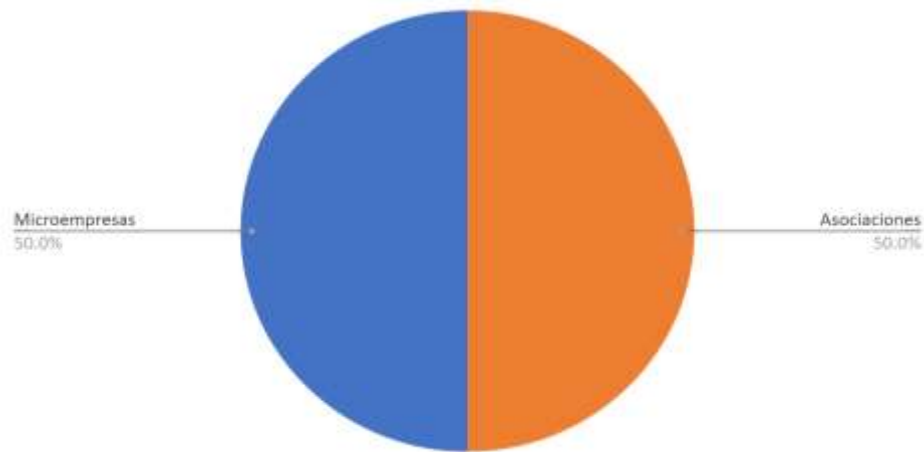


Figura 8 – Tipos de asociaciones formalizadas en la ZP Huacho

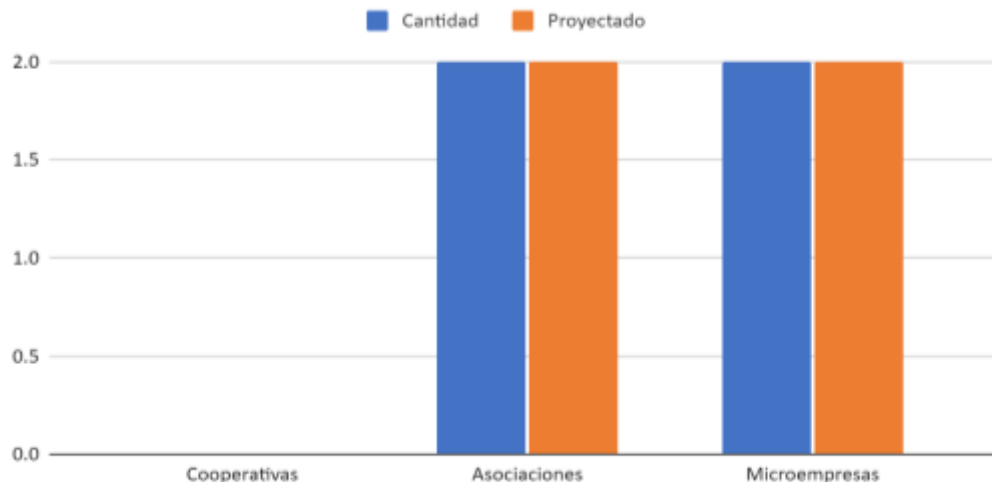


Figura 9 – Cantidad de Asociaciones y microempresas vs proyectado

4.2 Los pescadores artesanales han adquirido conocimientos y habilidades, para la mejora en el comercio de sus productos y comercializan productos con valor agregado viables con solidez sanitaria para su sostenibilidad.

Respecto al segundo objetivo, a continuación, se detalla los logros alcanzados a través de 7 indicadores, estos serán descritos para cada unidad zonal.

4.2.1 Zona Piloto Máncora

Indicador 1: Número de Habilitaciones Sanitarias otorgadas por SANIPES a transportes pesqueros y furgones.

Se logró habilitar sanitariamente dos (02) cámaras isotérmicas de dos (02) asociaciones, de acuerdo al siguiente detalle:

El día 24 de noviembre del 2021, se pasó exitosamente la inspección sanitaria de la cámara frigorífica de Placa N° P4M-860, perteneciente a la MYPE Mar del Ñuro, obteniéndose el protocolo de Habilitación N° PTH-1813-2021-SANIPES.

El día 21 de diciembre del 2021, se pasó exitosamente la inspección sanitaria de la cámara frigorífica de Placa N° P4M-769, perteneciente a la OSPA de El Ñuro, obteniéndose el protocolo de Habilitación N° PTH-2005-2021-SANIPES.

Los protocolos técnicos de habilitación de los transportes pesqueros se encuentran en el Anexo 4.



Figura 10 – Habilitación sanitaria de la cámara isotérmica de la MYPE Mar del Ñuro



Figura 11 – Inspección sanitaria de la cámara isotérmica de la MYPE Mar del Ñuro



Figura 12 – Habilitación sanitaria de la cámara isotérmica del gremio de El Ñuro

Impacto del Indicador I:

El cumplimiento del presente indicador tiene un impacto comercial, logístico y de incremento en sus ingresos por los siguientes motivos:

- La oportunidad de la MYPE Mar del Ñuro y Gremio de El Ñuro en garantizar el transporte de productos hidrobiológicos en condiciones sanitarias a un bajo costo.
- Mayores ingresos económicos, producto de brindar servicios de flete a otros pescadores ubicados en diferentes puntos de desembarque.
- Se debe precisar que, para comercializar pesca en el terminal de Chiclayo los pescadores contrataban los servicios de flete a costos elevados, actualmente, tienen la oportunidad de comercializar dicha pesca mediante el uso de las unidades de transporte local a un bajo

costo, mientras que generan ingresos extras al transportar los productos de otros pescadores.

Indicador II: Número de organizaciones capacitadas en Buenas Prácticas de Manipulación y Preservación de la Pesca y; Programas de Higiene y Saneamiento.

Además de las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manipulación y Preservación de la Pesca y Programas de Higiene y Saneamiento, se realizaron las siguientes capacitaciones para la mejora de sus habilidades en la comercialización de sus productos:

Tabla 8 – Número de participantes en capacitaciones Zona Piloto Máncora

Nº	Capacitaciones	Número de participantes	Número proyectado	% Total
1	Buenas Prácticas de Manipulación y Preservación a bordo y Programas de Higiene y Saneamiento.	22	22	100 %
2	Tecnología de Trazabilidad	28	28	100 %
3	Certificación a Pesquerías Artesanales.	25	21	119 %
4	Herramienta Comercial.	5	5	100 %

- a) Buenas Prácticas de Manipulación y Preservación A Bordo y Programas de Higiene y Saneamiento.

Las capacitaciones en BPMP y PH&S se realizaron de manera presencial y virtual por el Ing. Carlos Olivares y Ing. Omar La Rosa respectivamente, la respectiva certificación se encuentra adjunto en el Anexo 5. Esta capacitación es requisito indispensable en el trámite para obtener el Protocolo de Habilitación Sanitaria de las embarcaciones y furgones isotérmicos.

Asimismo, a cada armador pesquero o dueño de embarcación se le hizo entrega de los siguientes manuales, que son requisitos para el trámite de habilitación sanitaria ante el SANIPES:

- i) Manual de Buenas prácticas de Manipulación y Preservación A Bordo.

- ii) Manual del Programa de Higiene y Saneamiento, los cuales también son requisitos para el trámite de habilitación sanitaria de las embarcaciones.



Figura 13 – Entrega de manuales de BPM y PH&S durante la auditoría de habilitación sanitaria de la embarcación.

Participantes en las capacitaciones vs proyectado (ZP Máncora)



Figura 14 – Número de Participantes Capacitados vs Número de Participantes Programados a Capacitados en Zona Piloto Máncora

Participantes en las capacitaciones ZP Máncora

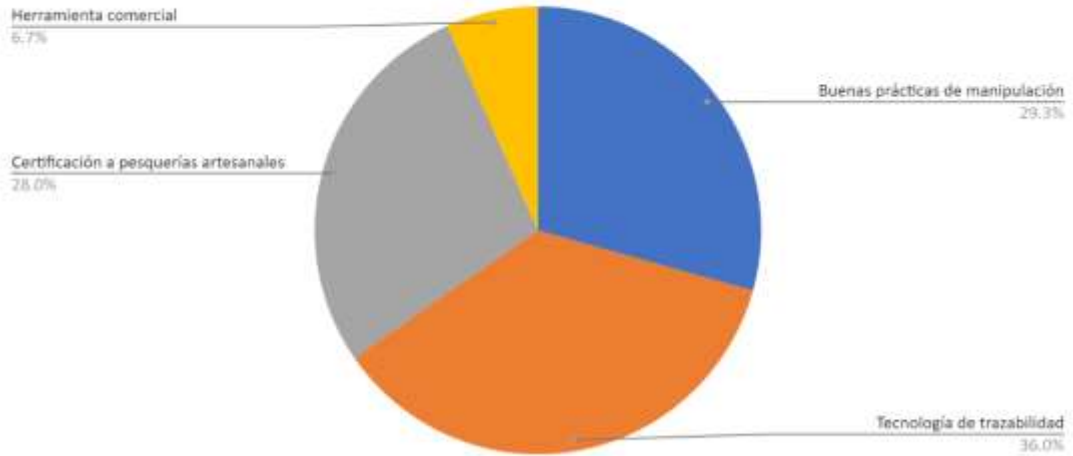


Figura 15 – Porcentaje de Participantes por Cursos de Capacitaciones de la Zona Piloto Máncora

b) Tecnologías de Trazabilidad E-reporting

Las capacitaciones en tecnologías de trazabilidad se realizaron a los armadores, patrones de pesca y/o tripulantes de las embarcaciones pesqueras beneficiarias, estas se realizaron de forma presencial e individual (Anexo 6).

Se realizó la capacitación en el manejo de dos (02) aplicativos y un (01) equipo electrónico de acuerdo al siguiente detalle:

- i) Aplicativo de E-reporting.
- ii) Aplicativo Virtual Observer durante el tiempo necesario para que cada beneficiario pueda manejar con facilidad el aplicativo, realizándose cuando era necesario una segunda o tercera visita.
- iii) Observador Virtual (Cámaras).

Es preciso indicar que se priorizó capacitar a tripulantes y/o familiares de los pescadores, para que, en casos específicos, estos puedan brindar su apoyo en la generación de información en caso el beneficiario no cuente con un equipo móvil (celular) adecuado o que se le dificulte el manejo, de esta manera, se asegura a más de un capacitado por embarcación en la generación de los reportes electrónicos.

Finalmente indicar que, se realizó la entrega de manuales para el manejo de E-reporting, que se encuentran en el Anexo 7 del presente informe.



Figura 16. Capacitaciones personalizadas a los pescadores en manejo de E-reporting y Observador virtual.

c) Certificación de Pesquerías Artesanales

La capacitación en certificación de pesquerías artesanales se desarrolló en las modalidades virtual y presencial, para ello, se convocaron a los pescadores artesanales mediante una plataforma virtual (meet) y de forma presencial en un local donde se realizó la proyección de dicha capacitación, con la finalidad de aclarar dudas; bajo esta metodología, se garantizó la asistencia.

Posteriormente, se realizó la entrega del Manual Técnico sobre procesos de certificación con miras a una pesquería sostenible desarrollado durante la presente consultoría (Anexo 8 y Anexo 9). Además, se certificaron a los participantes de dicha capacitación (Anexo 10).

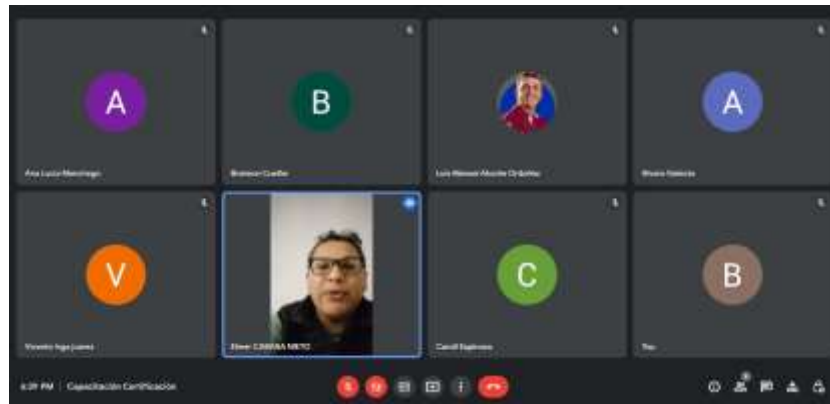


Figura 17. Capacitación en certificación de pesquerías artesanales.



Figura 18. Manual Técnico sobre procesos de certificación con miras a una pesquería sostenible.

d) Herramienta Comercial

Las capacitaciones en la herramienta comercial, al igual que las capacitaciones en tecnología de trazabilidad, se realizaron de manera presencial a cada miembro beneficiario. Estas fueron dictadas en varias sesiones de hasta 1 hora y 30 minutos por el Especialista en Cadena de Valor, este, se reunía con los encargados de la parte comercial de cada una de las organizaciones.

Asimismo, se realizó el curso “*Constitución, Organización y Gestión de MYPES*” dictado y Certificado por Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero - FONDEPES con miras a fomentar que los pescadores formen sus propias Mypes.

Dicho curso se realizó en tres (03) días, desarrollándose de forma virtual, asimismo, en cada caleta se colocó un punto de proyección audiovisual de la charla para quienes tuvieran problemas de conexión, al finalizar el curso se realizó una evaluación por parte de FONDEPES, requisito indispensable para la certificación correspondiente. Ver Anexo 11.



Figura 19. Desarrollo de curso dictado por FONDEPES “Constitución, organización y gestión de Mypes”.

Impacto del Indicador II:

El cumplimiento del Indicador II tiene un impacto directo en el incremento de sus ingresos, así como en el conocimiento de los pescadores debido a los siguientes motivos:

- Aprendizaje en el uso de herramienta tecnológica; la presente consultoría impulso el conocimiento para el manejo de tecnologías en la actividad pesquera artesanal, principalmente lo relacionada en la trazabilidad, siendo el primer proyecto que impulso el uso de la

tecnología en los pescadores artesanales de las zonas piloto Huacho y Máncora.

- La calidad de los productos comercializados por los pescadores artesanales es superior, ya que a través de las capacitaciones sobre Buenas Prácticas y; Higiene y Saneamiento pueden garantizar que los productos se mantengan en las condiciones que aseguren su inocuidad.
- Las buenas prácticas de manipulación y programas de higiene y saneamiento, les permiten obtener un producto con mejor calidad, toda vez que, ahora ponen en práctica las buenas gestiones en manipulación de los recursos hidrobiológicos desde su extracción, almacenamiento, transporte, desembarque y comercialización.

Indicador III. Número de Pasantías

Las Capacitaciones y Pasantías impactan directamente en el conocimiento de los pescadores para con la identificación de productos con valor agregado.

Hasta antes de la pasantía, los beneficiarios de la zona piloto Máncora no participaron de alguna visita a un centro de procesamiento primario donde se elaboran productos con valor agregado y sellados al vacío; esta actividad permitió que identifiquen la posibilidad de replicar estas prácticas en la zona Norte.

Tabla 9 – Participantes de Pasantía de la Zona Piloto Máncora

Pasantías	Número de Participantes	Número de Participantes Proyectado	% Total
Pasantía en La Red	14	14	100 %

En el marco de la ejecución de pasantías en beneficio de la comunidad pesquera, en la zona piloto Máncora se realizaron cuatro (04) capacitaciones y una (01) pasantía (Anexo 12), dichas actividades se realizaron a pesar de las restricciones sanitarias por la pandemia del COVID 19; para ello, se contó con la participación virtual y presencial de los pescadores, contando con una asistencia en promedio del 99.11%, de esta manera se incrementaron las habilidades técnicas de los pescadores, técnicas que contribuyen con sostenibilidad de las actividades en un mediano y largo plazo..

Asimismo, a fin de fortalecer las competencias técnicas de los pescadores artesanales beneficiarios ya capacitados, se gestionó ante el Fondo Nacional

de Desarrollo Pesquero - FONDEPES la realización del curso Teórico - Práctico “*Procesamiento Primario de Recursos Pesqueros*”, con una duración de tres (03) días y cuya certificación la otorgó el Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero - FONDEPES. ver Anexo 13.

Impacto del Indicador III:

Durante la pasantía los pescadores artesanales fueron testigos de la importancia de contar con una Sala de Procesamiento Primario, que permita incrementar valor a los productos comercializados.

Los pescadores lograron identificar el proceso desde la recepción hasta el envasado al vacío; estos procesos que, si bien son básicos y esenciales para la comercialización, no son practicados por los pescadores beneficiarios, toda vez que, en sus zonas, no cuenta con las condiciones para realizar dicho proceso.

Asimismo, los pescadores artesanales identificaron las condiciones técnicas necesarias para gestionar una (01) sala de procesamiento primario, desde la generación de productos con valor agregado, hasta el manejo de residuos sólidos.

Finalmente debemos indicar que, el mayor impacto de la realización de la pasantía para con los pescadores artesanales, radica en la adopción del conocimiento y la visión de contar en un corto plazo, de una infraestructura que permita el procesamiento primario de productos hidrobiológicos en la zona de Los Órganos.

Indicador IV: Número de Habilitaciones Sanitarias de Embarcaciones Pesqueras Artesanales otorgadas por SANIPES

Shellcatch gestionó la Habilitación Sanitaria de 33 embarcaciones pesqueras, En el Anexo 14 se encuentra la relación de las embarcaciones con sus respectivos protocolos técnicos de habilitación sanitaria por cada zona piloto.

Tabla 10 – Número de habilitaciones otorgadas por SANIPES a embarcaciones artesanales en la Zona Piloto de Máncora

Organización	Número de Embarcaciones Habilitadas	Número de Embarcaciones Proyectadas a Habilitar	Resultado %
Gremio Los Órganos	6	6	100.00%
Gremio El Ñuro	8	8	100.00%
Ñuro Fish	3	3	100.00%
MYPE Mar del Ñuro	5	5	100.00%

Pioneros	8	6	133.33%
TOTAL	30	28	107.14%

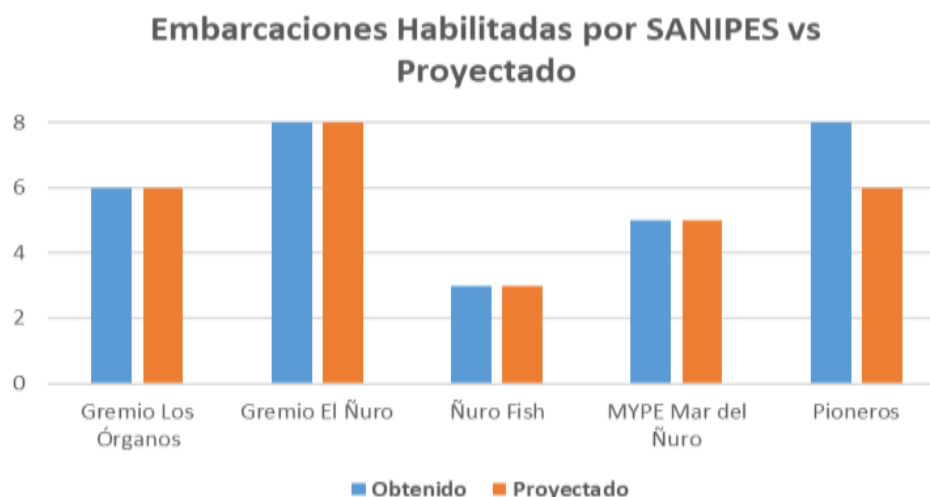


Figura 20– Embarcaciones habilitadas por SANIPES (ZP Máncora) vs proyectado

Impacto del Indicador IV

El cumplimiento de presente indicador tiene un impacto comercial y de incremento en sus ingresos por los siguientes motivos:

- Con la habilitación de sus embarcaciones lograron ingresar a un mercado formal de comercialización, donde obtienen mayores ingresos, por la venta de sus productos garantizando la seguridad alimentaria.
- Se generó una cultura en la zona de influencia, donde pescadores, no identificados como beneficiarios directos, se interesaron por habilitar sus embarcaciones, ya que entendían la importancia de la formalidad y los beneficios que les traía al comercializar su pesca.
- Actualmente se viene desarrollando intervenciones (proyectos) en la zona norte del Perú, con el objetivo de habilitar sanitariamente a las embarcaciones merluceras, donde muchos de los pescadores son motivados por los beneficiarios del proyecto.

Tabla 11 – Lista de las Embarcaciones Pesqueras habilitadas por SANIPES - ZP Máncora

N°	Organización	DNI	Nombre y Apellidos	Nombre Embarcacion	Matricula	Permiso de pesca	Protocolo de habilitación sanitaria
1	Pioneros del Pacífico	40356053	UBALDO TUME PERICHE	MI SALVADOR	TA-61480-BM	RD N° 303-2019-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-0979-2021-SANIPES
2	Pioneros del Pacífico	03851458	SANTOS QUEREVALÚ TUME	MILAGRO DE JESUS	TA-25272-BM	RD N° 256-2017-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-1236-2021-SANIPES
3	Pioneros del Pacífico	03901410	HIPÓLITO PANTA PERICHE	JESUS EL NAZARENO	TA-23603-BM	RD N° 943-2018-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-1350-2021-SANIPES
4	Pioneros del Pacífico	03853172	JORGE LUIS TUME PANTA	JEHOVA ES MI LUZ	TA-56357-BM	R.D N° 1651-2017-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-1264-2021-SANIPES
5	Pioneros del Pacífico	41963367	CARLOS CHAPILLIQUÉN PANTA	JESUS MI BENDICION	TA-56231-BM	R.D N° 1603-2017-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-1304-2021-SANIPES
6	Pioneros del Pacífico	40992899	VICTOR DAVID TUME PERICHE	JESUS HIJO DE DIOS	TA-56715-BM	R.D N° 1735-2017-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-1181-2021-SANIPES
7	OSPA Los Órganos	03871813	LILIA CONSUELO CARRASCO SANDOVAL	EL CISNE	TA-29129-BM	R.D N° 264-2010/GOB PIURA-DIREPRO-DR	PTH-1269-2021-SANIPES
8	OSPA Los Órganos	03865810	FELIX SANTIAGO CHULLE QUIROGA	VIRGEN DE LAS MERCEDES	TA-54509-BM	R.D. N° 588-2017-PRODUCE/DGPA	PTH-1560-2021-SANIPES
9	OSPA Los Órganos	03872096	JOSÉ WALTER OLAYA AMAYA	DIVINO NIÑO	TA-60750-BM	R.D. N° 108-2019-PRODUCE/DGPA	PTH-1568-2021-SANIPES
10	OSPA Los Órganos	03864782	ARMANDO NAMUCHE IPANAQUE	RUBEN ALEXANDER I	TA-55781-BM	R.D. N° 307-2018-PRODUCE/DGPA	PTH-0962-2021-SANIPES
11	OSPA Los Órganos	01146333	LIZARDO ALEXANDER MOGOLLÓN DELGADO	BENDICIÓN DIVINA	TA-32068-BM	R.D.R. N° 385-2016-GOBIERNO REGIONAL DE PIURA-DRP-DR	PTH-1788-2021-SANIPES
12	OSPA Los Órganos	43877351	CARLOS ALBERTO MORQUENCHO ANCAJIMA	VIRGEN DE GUADALUPE	TA-61425-BM	R.D. N° 237-2019-PRODUCE/DGPA	PTH-1565-2021-SANIPES
13	Mype Mar del Ñuro	41483570	JUAN CARLOS LOPEZ HUERTAS	JOES	TA-56692-BM	R.D.R. N° 1799-2017-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-1175-2021-SANIPES
14	Mype Mar del Ñuro	03865284	PEDRO BENITES FIESTAS	JESUS SOBRE LAS AGUAS	TA-24591-BM	R.D.R. N° 404-2017-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-1173-2021-SANIPES

15	Mype Mar del Ñuro	43018392	OSCAR CHULLY YENQUE	GLORIA DE JESUS	TA-53823-BM	R.D.R. N° 845-2017-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-1225-2021-SANIPES
16	Mype Mar del Ñuro	43813311	CESAR QUEREVALU CHAPA	JESUCRISTO ES MI REY	TA-54013-BM	R.D.R. N° 851-2017-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-1238-2021-SANIPES
17	Mype Mar del Ñuro	03851560	HERMINIO PAIVA ZETA	GABRIEL Y LEO	ZS-23750-BM	R.D.R. N° 314-2016-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-1247-2022-SANIPES
18	OSPA El Ñuro	43251490	JOSE MANUEL PAIVA MORE	JUAN MIGUEL	TA-40245-BM	R.D.R. N° 242-2016-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-269-16-EP-SANIPES
19	OSPA El Ñuro	43854465	EDINSON CHULLE MAZA	GME SEÑOR DE LUREN	TA-31241-BM	R.D.R. N° 245-2016-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-072-17-EP-SANIPES
20	OSPA El Ñuro	02708392	PABLO YARLEQUE CHIROQUE	JESUS MI SALVADOR	TA-13398-BM	R.D.R. N° 240-2016-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-268-16-EP-SANIPES
21	OSPA El Ñuro	02791269	ABELARDO SILVESTRE PINGO MAZA	JESUS REY DE REYES	TA-12332-BM	R.D.R. N° 552-2017-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-1040-2022-SANIPES
22	OSPA El Ñuro	03865244	PABLO PAIVA FIESTAS	JESUS DE NAZARETH	TA-24674-BM	R.D.R. N° 179-2014-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-280-16-EP-SANIPES
23	OSPA El Ñuro	03865797	MARCELINO GONZALES SILUPU	REY DEL MAR	TA-24579-BM	R.D.R. N° 236-2016-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-262-16-EP-SANIPES
24	OSPA El Ñuro	03864912	LORENZO CHUNGA RUIZ	ARRIEV 3	TA-24547-BM	R.D.R. N° 365-2016-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-025-17-EP-SANIPES
25	Mype Ñuro Fish	42697249	MARTIN BAYONA MORE	CRISTO REY DE GLORIA	TA-53718-BM	R.D.R. N° 772-2017-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-356-2022-SANIPES
26	Mype Ñuro Fish	03864363	FELIX MAZA FIESTAS	CRISTO ES EL CAMINO	TA-31235-BM	R.D.R. N° 361-2016-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-420-2022-SANIPES
27	OSPA El Ñuro	02791269	ABELARDO SILVESTRE PINGO MAZA	JESUS EN TI CONFIO	TA-24044-BM	R.D.R. N° 364-2016-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-1251-2022-SANIPES

28	Mype Ñuro Fish	42460609	SANTOS MACALUPU CHERO	MARIFER ARIANA	TA-31249-BM	R.D.R. N° 362-2016-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-1320-2022-SANIPES
29	Pioneros del Pacífico	02859199	VICENTE INGA JUAREZ	SIEMPRE CON CRISTO	TA-56411-BM	R.D.R. N° 1888-2017-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-2191-2022-SANIPES
30	Pioneros del Pacífico	44497521	CARLOS ALBERTO TUME PERICHE	JESÚS EL MESÍAS I	TA-37488-BM	R.D.R. N° 257-2017-GOBIERNO REGIONAL PIURA-DRP-DR	PTH-2191-2022-SANIPES

Indicador V: Número de Acuerdos Comerciales.

El acompañamiento de la consultoría ha logrado 21 acuerdos comerciales con distintos socios para la comercialización de productos B2B (de negocio a negocio). Estos acuerdos comerciales se encuentran en el Anexo 15.

Tabla 12 – Número de Acuerdos Comerciales vs proyectado por zona piloto

Acuerdos Comerciales	Número de acuerdos comerciales	Número Proyectado	% Total
Zona piloto de Máncora	20	15	133.33%
Zona Piloto de Huacho	1	1	100%

Nota: En la zona piloto de Huacho no se logró más acuerdos comerciales debido a la baja demanda de los recursos ofrecidos por los beneficiarios.

En la tabla 13 se encuentra la lista de socios comerciales recurrentes, en el Anexo 16 se encuentra la lista de los mismos con contactos que fue entregada a los pescadores con el objetivo de socializarlos con la actividad comercial.

Tabla 13 – Lista de Socios Comerciales recurrentes

	Socio comercial	Ubicación
1	La academia	Piura
2	Don Cevillano	Piura
3	Donattos	Piura
4	Egos	Piura
5	El Coral	Piura
6	La red	Piura
7	Minimarket Yapa	Piura
8	Real Fish	Piura
9	La conchita del sabor	Piura
10	Ají seco	Piura
11	El ajicito	Piura
12	La Caleta de la Punta	Lima
13	Mero del Norte	Lima
14	Canta Rana	Lima
15	Shizen	Lima
16	La mar	Lima
17	Maido	Lima
18	Genki	Lima
19	Peje de oro	Lima

20	Javier	Lima
----	--------	------

Impacto de Indicador V:

El cumplimiento del presente indicador tiene un impacto comercial traducido en el incremento en sus ingresos por los siguientes motivos:

- Los acuerdos comerciales les permiten mantener nexos con los restaurantes con la finalidad de comercializar directamente sus productos con los restaurantes. Con estos se limita, restringe o elimina la participación de los intermediarios (comerciantes) como actores que se beneficiaban en mayor medida de la pesca.
- Dentro de las actividades para socializar estos convenios se realizaron visitas con los beneficiarios a los restaurantes lo que permitió formar lazos con los clientes y generar habilidades blandas necesarias para la comercialización de sus productos.
- Antes de la intervención, los pescadores comercializaban sus productos en playa, después de la intervención, logran comercializar directamente con hasta 21 restaurantes.

Indicador VI: Número de mujeres encargadas por asociaciones o cooperativas.

Desde el acompañamiento de la consultoría, se ha buscado fortalecer el rol de la mujer y visibilizar su participación activa dentro del ejercicio de la cadena de valor de la actividad pesquera (Anexo 17).

**Tabla 14 – Lista de mujeres y su cargo en las asociaciones o cooperativas
Zona Piloto Máncora**

Caleta	Nombre	Cargo
Mype mar del Ñuro	Doris Carrasco	Gerente Mype Mar del Ñuro
Mype mar del Ñuro	Doris Carrasco	Capacitada en herramienta comercial
Pioneros del pacífico	Rosemery Tume	Manipuleo - Encargada de envíos
Pioneros del pacífico	Leopolda Periche	Manipuleo - Encargada de envíos
Ñuro fish	Liliana Maza	Manipuleo - Encargada de envíos
Pioneros del pacífico	María Tume	Encargada de envíos
Gremio El Ñuro	Luisa Reyes	Manipuleo - Encargada de envíos
Gremio Los Órganos	Karla Querevalù	Encargada de envíos

Participación de mujeres ZP Máncora

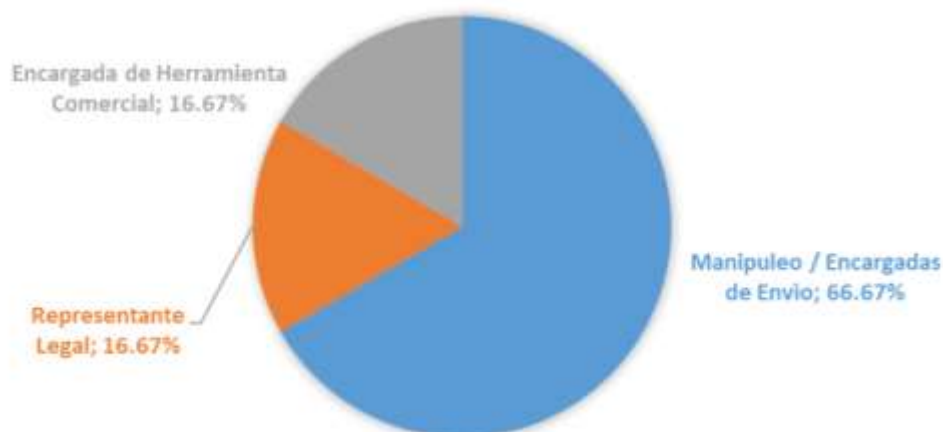


Figura 21 – Porcentaje de participación de mujeres en las actividades de la pesca artesanal en la ZP Máncora

Impacto del Indicador VI:

El cumplimiento del presente indicador tiene un impacto social en las comunidades:

- Las actividades de capacitación y de comercialización permitieron visibilizar la importancia del rol de la mujer en la comunidad. Actualmente, encontramos a más mujeres encargadas de los envíos y en actividades de manipuleo, pero que también toman un rol importante dentro de las organizaciones como el caso de la señora Liliana Maza que acompaña y ayuda a su esposo Martín Bayona en las coordinaciones y dirección de la Mype familiar que formaron Ñuro Fish.

Indicador VII: Incremento de Ingresos de pescadores artesanales (%)

Las intervenciones en las zonas piloto de Huacho y Máncora, contribuyeron en el incremento de los ingresos económicos por la venta y colocación de productos hidrobiológicos en los mercados de Lima, mercados que no escatiman en pagar un poco más, siempre y cuando se garantice una mejor calidad y trazabilidad.

A continuación, se detalla el incremento en porcentaje monetario de los ingresos económicos.

**Tabla 15 – Incremento Promedio en el Ingreso de los pescadores
ZP Máncora (octubre 2021 – julio 2022)**

Caleta	Incremento promedio en la ganancia de pescadores
Pioneros del Pacífico	33%
Ñuro Fish	41%
Mar del Ñuro	38%
Los Órganos	49%
PROMEDIO	40%

Para pescadores de la zona piloto Máncora, se muestra en promedio un incremento del 40% en la ganancia de los pescadores, durante el periodo comprendido desde octubre del 2021 a julio del 2022. Este incremento en el margen de ganancia, se debe a la desaparición del intermediario en acuerdos comerciales B2B, el valor agregado de la trazabilidad y la gestión de la determinación de precios desde la herramienta comercial (Anexo 18).

Caso Pioneros del Pacifico

Para la Pyme Pioneros del Pacifico se ha dado el acompañamiento en el uso de la herramienta comercial, así como, en tratos de venta directa con restaurantes y comercializadoras de pescado. El margen neto para la pyme se determinó de un 30% a 33% por operación, sin embargo, los acuerdos internos de la organización determinan que se realizará una retención del 10% para la continuidad y prosperidad de la organización.

Este acuerdo interno fue determinado por sus integrantes. El acompañamiento contable para todas las pymes referentes al proyecto se ha realizado por medio de capacitaciones como se muestra en el Informe de Capacitación SUNAT (Anexo 19).

Caso Los Órganos

Con respecto al gremio de Los Órganos, se realizó el acompañamiento durante sus primeras experiencias de comercialización al terminal de ventanilla, el detalle de este acompañamiento se encuentra en el documento: Bitácora estrategia comercial Los Órganos (Anexo 20)

Para la sostenibilidad de la comercialización de merluza con valor agregado se plantea la uniformidad de un producto procesado, envasado y refrigerado.

Este formato permitirá expandir los canales comerciales y desarrollo del mercado para el recurso en cuestión. La principal alternativa planteada dirige los esfuerzos a la implementación de una sala de procesamiento primario, la cual además de incrementar el valor del recursos a potenciales clientes, permitirá la intervención de diferentes actores de la cadena productiva desde el pescador, filetero, entre otros, teniendo como rol fundamental, involucrar la participación de la mujer en el sector, otorgando capacidades técnicas, desarrollo de nuevas habilidades y capacidades entre la comunidad pesquera artesanal, el acceso a mercados competitivos y la promoción de una cultura de pesca y consumo responsable.

La determinación del incremento en la ganancia se describe en las tablas que a continuación se detallan, las cuales, permiten ver a detalle los márgenes por mes y producto ejemplificando la variabilidad de las faenas de pesca donde se sigue sosteniendo un alto margen de incremento de ganancias.

Impacto del Indicador VII:

El cumplimiento del presente indicador se debe a los siguientes motivos:

- El incremento de los ingresos de los pescadores se ve reflejado en el crecimiento de las organizaciones como Ñuro Fish, una organización recién formada que se encuentra actualmente en pleno crecimiento y que utiliza las herramientas brindadas para incrementar sus ingresos y generar trabajo en su comunidad pesquera.
- Antes de las intervenciones, los pescadores de la hoy organización Ñuro Fish, vendían su pesca a los comerciantes, acopiadores o intermediarios, quienes le pagaban por sus productos precios que en la mayoría de los casos, solo cubría sus costos siendo sus ganancias aquellas especies de tallas menores que no eran adquiridas por dichos comerciantes.
- Hoy la organización Ñuro Fish, tiene relaciones comerciales con restaurantes de la región Lima, sus productos son vendidos, sin la intermediación de ningún agente y el precio de venta llega hasta un 41% más.
- El presente indicar demuestra que las intervenciones realizadas si contribuyen en el incremento de los ingresos económicos de los pescadores artesanales beneficiarios, siempre y cuando sus productos sean vendidos a restaurantes de la región Lima o Piura.

Tabla 16– Incremento de ingresos en los pescadores - Mar del Ñuro

FECHA	COMPRADOR	PESCADOR	ESPECIES	CANTIDAD (Kg)	PRECIO PLAYA	PRECIO PROYECTO	INGRESO C/PROYECTO	INGRESO S/PROYECTO	AUMENTO %
6/16/2022	Director DIREPRO - Piura	Pedro Benites	Cabrilla	4	S/.18.0	S/.29.0	S/.116.0	S/.72.0	38%
	Rest. Egos - Piura		Filete Doncella	3	S/.14.0	S/.22.0	S/.66.0	S/.42.0	36%
6/21/2022	A comer pescado - Pasantía	Pedro Benites	Filete Doncella	3.7	S/.14.00	S/.24.00	S/.88.80	S/.51.8	42%
			Filete Cabrilla	1	S/.54.00	S/.75.00	S/.75.00	S/.54.0	28%
			Cabrilla	2	S/.18.00	S/.29.00	S/.58.00	S/.36.0	38%
6/23/2022	La Caleta la punta - Lima	Pedro Benites	Cabrilla	5.1	S/.18.00	S/.29.00	S/.147.90	S/.91.8	38%
6/24/2022	Minimarket yapa - Piura	Pedro Benites	Cabrilla mediana	2.8	S/.16.00	S/.25.00	S/.70.00	S/.44.8	36%
			Peje	1.1	S/.10.00	S/.18.00	S/.19.80	S/.11.0	44%
6/24/2022	Rest. El Coral - Huacho	Pedro Benites	Peje	8.9	S/.10.00	S/.16.00	S/.142.40	S/.89.0	38%
6/26/2022	Programa Nacional A comer pescado	Pedro Benites	Cabrilla grande	3.1	S/.18.00	S/.29.00	S/.89.90	S/.55.8	38%
			Cabrilla mediana	7.6	S/.16.00	S/.25.00	S/.190.00	S/.121.6	36%
			Cabrilla chica	1.5	S/.14.00	S/.20.00	S/.30.00	S/.21.0	30%
			Peje	2.7	S/.10.00	S/.18.00	S/.48.60	S/.27.0	44%
			Doncella	9.4	S/.7.00	S/.12.00	S/.112.80	S/.65.8	42%
6/27/2022	Shellcatch	Pedro Benites	Filete doncella	4	S/.14.00	S/.24.00	S/.96.00	S/.56.0	42%
7/4/2022	Shizen	Pedro Benites	Cabrilla grandes	1.835	S/.18.0	S/.29.0	S/.53.215	S/.33.0	38%
			Cabrillón	0.823	S/.25.0	S/.38.0	S/.31.274	S/.20.6	34%

Tabla 17 – Incremento de ganancias de pescadores Pioneros del Pacífico

Fecha	COMPRADOR	PESCADOR	ESPECIES	CANTIDAD (Kg)	PRECIO S/PROYECTO	PRECIO C/PROYECTO	INGRESO C/PROYECTO	INGRESO S/PROYECTO	INCREMENTO DE GANANCIA (%)
9/28/2021	Pescadería Real Fish	Ubaldo Tume	Cabrilla grande	4.7	S/.18.0	S/.30.0	S/.141.0	S/.84.60	40%
			Cabrilla mediana	6.00	S/.14.0	S/.25.0	S/.150.0	S/.84.00	44%
			Cabrilla chica	6.05	S/.12.0	S/.22.0	S/.133.1	S/.72.60	45%
			Peje grande	2.34	S/.10.0	S/.15.5	S/.36.3	S/.23.40	35%
			Peje mediano	6.87	S/.8.0	S/.13.0	S/.89.3	S/.54.96	38%
			Congrio mediano	2.15	S/.18.0	S/.23.0	S/.49.5	S/.38.70	22%
9/30/2021	Restaurante Huaca Luna	Ubaldo Tume	Mero rojo	13.5	S/.20.0	S/.42.0	S/.567.0	S/.270.00	52%
			Cabrillón	4.95	S/.25.0	S/.35.0	S/.173.3	S/.123.75	29%
10/5/2021	Pescadería Real Fish	Hipólito Panta	Bonito	30.15	S/.6.0	S/.8.5	S/.256.3	S/.180.90	29%
	Pescadería	Hipólito Panta	Bonito	29.53	S/.4.5	S/.6.5	S/.191.9	S/.132.89	31%
10/13/2021	Programa a comer pescado	Ubaldo Tume	Cabrilla grande	9.35	S/.16.0	S/.26.0	S/.243.1	S/.149.60	38%
			Cabrilla mediana	3.10	S/.14.0	S/.22.0	S/.68.2	S/.43.40	36%
			Congrio rojo	0.95	S/.18.0	S/.22.0	S/.20.9	S/.17.10	18%
			Peje grande	4.40	S/.12.0	S/.15.0	S/.66.0	S/.52.80	20%
			Peje mediano	10.15	S/.10.0	S/.13.4	S/.136.5	S/.101.50	26%

10/15/2021	Programa a comer pescado	Ubaldo Tume	Cabrilla mediana	11.95	S/.16.0	S/.22.0	S/.262.9	S/.191.20	27%
			Cabrilla grande	8.10	S/.18.0	S/.26.0	S/.210.6	S/.145.80	31%
			Peje mediano	7.50	S/.10.0	S/.13.5	S/.101.4	S/.75.00	26%
10/21/2021	Restaurante Huaca Luna	Ubaldo Tume	Cabrillón	4.45	S/.25.0	S/.34.0	S/.151.3	S/.111.25	26%
			Congrio rojo	2.40	S/.21.0	S/.28.0	S/.67.2	S/.50.40	25%
			Congrio negro	4.65	S/.15.0	S/.20.0	S/.93.0	S/.69.75	25%
	Programa a comer pescado	Ubaldo Tume	Cabrilla grande	3.60	S/.18.0	S/.28.0	S/.100.8	S/.64.80	36%
			Cabrilla mediana	3.40	S/.16.0	S/.26.0	S/.88.4	S/.54.40	38%
			Cabrillón mediano	7.00	S/.20.0	S/.28.0	S/.196.0	S/.140.00	29%
10/28/2021	Programa a comer pescado	Santos Querevalú	Cabrillón	3.9	S/.25.0	S/.32.0	S/.124.8	S/.97.50	22%
			Cabrilla grande	10.9	S/.28.0	S/.28.0	S/.305.2	S/.305.20	0%
	Programa a comer pescado	Santos Querevalú	Peje grande	3.7	S/.12.0	S/.15.0	S/.55.5	S/.44.40	20%
			Peje mediano	4.3	S/.10.0	S/.12.0	S/.51.6	S/.43.00	17%
			Cabrillón	3.9	S/.25.0	S/.32.0	S/.124.8	S/.97.50	22%
			Cabrilla grande	13	S/.18.0	S/.28.0	S/.364.0	S/.234.00	36%
	Restaurante Huaca Luna	Santos Querevalú	Congrio rojo	6.5	S/.21.0	S/.28.0	S/.182.0	S/.136.50	25%
11/1/2021	Restaurante Huaca Luna	Hipólito Panta	Atún de aleta amarilla	27	S/.8.0	S/.12.0	S/.324.0	S/.216.00	33%

11/4/2021	Pescadería Real Fish	Hipólito Panta	Bonito	16	S/ .4.0	S/ .6.5	S/ .104.0	S/ .64.00	38%
11/6/2021	Restaurante Huaca Luna	Santos Querevalú	Congrio rojo	4.15	S/ .21.0	S/ .27.0	S/ .112.1	S/ .87.15	22%
			Cabrillón	3.15	S/ .22.0	S/ .29.0	S/ .91.4	S/ .69.30	24%
	-		Cabrilla mediana	3.5	S/ .16.0	S/ .26.0	S/ .91.0	S/ .56.00	38%
11/13/2021		Santos Querevalú	Cabrilla mediana	2.3	S/ .16.0	S/ .26.0	S/ .59.8	S/ .36.80	38%
			Cabrilla grande	5.04	S/ .18.0	S/ .28.0	S/ .141.1	S/ .90.72	36%
12/9/2021	Programa Nacional A Comer Pescado	Lesther Panta	Cabrilla	6	S/ .18.0	S/ .24.0	S/ .144.0	S/ .108.00	25%
			Peje	1.6	S/ .10.0	S/ .13.0	S/ .20.8	S/ .16.00	23%
		Ubaldo Tume	Cabrilla	8.4	S/ .18.0	S/ .24.0	S/ .201.6	S/ .151.20	25%
			Cabrillón	9.4	S/ .25.0	S/ .32.0	S/ .300.8	S/ .235.00	22%
		Vicente Inga	Peje	4.5	S/ .10.0	S/ .13.0	S/ .58.5	S/ .45.00	23%
			Cabrilla	1.3	S/ .18.0	S/ .24.0	S/ .31.2	S/ .23.40	25%
12/11/2021	Restaurante El Coral	Ubaldo Tume	Peje	4.5	S/ .10.0	S/ .13.0	S/ .58.5	S/ .45.00	23%
12/14/2021	Programa Nacional A Comer Pescado	Hector Tume	Atún	3.8	S/ .12.0	S/ .15.0	S/ .57.0	S/ .45.60	20%
			Fortuno	18.5	S/ .18.0	S/ .26.0	S/ .481.0	S/ .333.00	31%
12/15/2021	Programa Nacional A Comer Pescado	Lesther Panta	Mero rojo	3.13	S/ .30.0	S/ .40.0	S/ .125.0	S/ .93.75	25%
			Doncella	4.2	S/ .6.0	S/ .12.0	S/ .50.4	S/ .25.20	50%
1/28/2022	Restaurante DPaola - Piura	Lesther	Cabrillón	1.30	S/ .25.0	S/ .28.0	S/ .36.4	S/ .32.50	11%
1/28/2022		Lesther	Cabrilla	10	S/ .18.0	S/ .26.0	S/ .260.0	S/ .180.00	31%

	Restaurante El Coral - Huacho	Leopolda	Cabrilla	3	S/.18.0	S/.26.0	S/.78.0	S/.54.00	31%
2/24/2022	Dieggos	Santos Querevalu	Mero	5.76	S/.35.0	S/.43.0	S/.247.7	S/.201.60	19%
			Cabrilla y perela	13.59	S/.35.0	S/.43.0	S/.584.4	S/.475.65	19%
3/3/2022	Ay que rico di	Santos Querevalu	Perela	5.44	S/.30.0	S/.43.0	S/.233.9	S/.163.20	30%
3/24/2022	Restaurante El Coral - Huacho	Ubaldo Tume	Cabrilla	9	S/.18.0	S/.28.0	S/.252.0	S/.162.00	36%
	Dieggos	Ubaldo Tume	Cabrillón	4.3	S/.22.0	S/.30.0	S/.129.0	S/.94.60	27%
4/22/2022	Programa Nacional A Comer Pescado / Pescadería	Hipolito Panta	Cabrilla	2.20	S/.18.0	S/.28.0	S/.61.6	S/.39.60	36%
			Peje	4.15	S/.12.0	S/.16.0	S/.66.4	S/.49.80	25%
		Ubaldo Tume	Cabrilla	2.30	S/.18.0	S/.28.0	S/.64.4	S/.41.40	36%
			Peje	11.4	S/.12.0	S/.16.0	#REF!	S/.136.80	#REF!
		Jorge Tume	Peje	25	S/.12.0	16	S/.400.0	S/.300.00	25%
4/26/2022	Don Cevillano - Piura	Carlos Chapilliquén	Mero murique	20	S/.35.0	S/.57.0	S/.1,140.0	S/.700.00	39%
4/28/2022	Programa Nacional A Comer Pescado / Pescadería	Hipolito Panta	Cabrilla mediana	1	S/.18.0	S/.28.0	S/.28.0	S/.18.00	36%
			Peje mediano	2.5	S/.10.0	S/.13.0	S/.32.5	S/.25.00	23%
		Ubaldo Tume	Cabrilla mediana	11.5	S/.16.0	S/.28.0	S/.322.0	S/.184.00	43%
			Peje mediano	12.5	S/.10.0	S/.13.0	S/.162.5	S/.125.00	23%
		Vicente	Cabrilla mediana	13.4	S/.16.0	S/.28.0	S/.375.2	S/.214.40	43%
		Mercedes	Cabrilla mediana	1.4	S/.16.0	S/.28.0	S/.39.2	S/.22.40	43%

			Peje mediano	1	S/.10.0	S/.13.0	S/.13.0	S/.10.00	23%
		Jorge Tume	Peje mediano	11.6	S/.10.0	S/.13.0	S/.150.8	S/.116.00	23%
			Cabrilla mediana	4.2	S/.16.0	S/.28.0	S/.117.6	S/.67.20	43%
			Cabrillón	1.2	S/.22.0	S/.32.0	S/.38.4	S/.26.40	31%
			Cabrilla chica	5.1	S/.14.0	S/.24.0	S/.122.4	S/.71.40	42%
5/6/2022	Programa Nacional A Comer Pescado	Hipolito Panta	Doncella	2.7	S/.7.0	S/.12.0	S/.32.4	S/.18.90	42%
			Peje mediano	2.5	S/.10.0	S/.16.0	S/.40.0	S/.25.00	38%
		Ubaldo Tume	Peje mediano	3.2	S/.10.0	S/.16.0	S/.51.2	S/.32.00	38%
			Peje grande	10	S/.15.0	S/.21.0	S/.210.0	S/.150.00	29%
			Cabrillón	3.3	S/.23.0	S/.32.0	S/.105.6	S/.75.90	28%
		Jorge Tume	Cabrilla mediana	2.4	S/.16.0	S/.28.0	S/.67.2	S/.38.40	43%
			Peje mediano	10.14	S/.10.0	S/.16.0	S/.162.2	S/.101.40	38%
		Mery Tume	Cabrilla mediana	1.98	S/.16.0	S/.28.0	S/.55.4	S/.31.68	43%
			Peje grande	15.9	S/.15.0	S/.21.0	S/.333.9	S/.238.50	29%
			Peje mediano	11.4	S/.10.0	S/.16.0	S/.182.4	S/.114.00	38%
		Cabrillón	0.6	S/.22.0	S/.32.0	S/.19.2	S/.13.20	31%	
5/17/2022	Restaurante La Caleta La Punta-Lima	Mery Tume	Cabrilla	2.9	S/.18.0	S/.28.0	S/.81.2	S/.52.20	36%
5/18/2022	Don Cevillano - Piura	Carlos Chapilliquén	Mero murique	11	S/.35.0	S/.56.0	S/.616.0	S/.385.00	38%

5/25/2022	La Caleta la Punta - Lima	Mery Tume	Filete doncella	14	S/.14.0	S/.26.0	S/.364.0	S/.196.00	46%
			Cabrilla	1.3	S/.18.0	S/.29.0	S/.37.7	S/.23.40	38%
6/26/2022	Programa Nacional A comer pescado - Piura	Vicente	Cabrilla grande	14.5	S/.18.0	S/.29.0	S/.420.5	S/.261.00	38%
		Hipolito Panta	Peje	1	S/.10.0	S/.18.0	S/.18.0	S/.10.00	44%
			Cabrilla mediana	3.1	S/.16.0	S/.25.0	S/.77.5	S/.49.60	36%
			Doncella	5.8	S/.7.0	S/.12.0	S/.69.6	S/.40.60	42%
6/27/2022	Shellcacth	Mery Tume	Filete doncella	10.8	S/.14.0	S/.24.0	S/.259.2	S/.151.20	42%
7/2/2022	Shellcacth	Ubaldo Tume	Cabrilla mediana	1	S/.16.0	S/.20.5	S/.20.5	S/.16.00	22%
7/8/2022	El Coral - Huacho	Ubaldo Tume	Cabrilla	5.65	S/.18.0	S/.29.00	S/.163.85	S/.101.70	38%
		Mery Tume	Cabrilla	9.8	S/.18.0	S/.29.00	S/.284.20	S/.176.40	38%
		Vicente Inga	Cabrilla	3.15	S/.18.0	S/.29.00	S/.91.35	S/.56.70	38%
			Cabrillón	1.5	S/.22.0	S/.36.00	S/.54.00	S/.33.00	39%
7/12/2022	Shizen	Lesther Panta	Mero rojo	8.4	S/.30.0	S/.50.0	S/.420.0	S/.252.00	40%
15/07/2022	El Coral - Huacho	Ubaldo Tume	Cabrillón	8.400	S/.22.0	S/.36.0	S/.302.4	S/.184.80	39%
			Cabrilla	12.713	S/.18.0	S/.29.0	S/.368.7	S/.228.83	38%
		Mery Tume	Cabrillón	1.000	S/.22.0	S/.36.0	S/.36.0	S/.22.00	39%
			Cabrilla	6.763	S/.18.0	S/.29.0	S/.196.1	S/.121.73	38%
15/07/2022	Shizen	Ubaldo Tume	Centolla	4.5	S/.10.0	S/.90.0	S/.405.0	S/.45.00	89%
		Mery Tume	Perella	4.6	S/.30.0	S/.60.0	S/.276.0	S/.138.00	50%
7/22/2022	Shizen	Ubaldo Tume	Peje rabo verde	2	S/.15.0	S/.23.5	S/.47.0	S/.30.00	36%

		Mery Tume	Cojinova	4.1	S/.20.0	S/.40.0	S/.164.0	S/.82.00	50%
			Caballa	1.1	S/.4.5	S/.12.0	S/.13.2	S/.4.95	63%
			Cabrillones	3.46	S/.22.0	S/.38.0	S/.131.5	S/.76.12	42%
			Peje blanco	1.12	S/.12.0	S/.20.0	S/.22.4	S/.13.44	40%
	Rest. Cantarana		Lisa	0.98	S/.5.0	S/.15.0	S/.14.7	S/.4.90	67%

Tabla 18 – Incremento de ganancias de pescadores Ñuro Fish

FECHA	COMPRADOR	PESCADOR	ESPECIES	CANTIDAD (Kg)	PRECIO PLAYA	PRECIO PROYECTO	INGRESO PROYECTO	INGRESO PLAYA	AUMENTO %
3/24/2022	Fishbox	Martín Bayona	Merluza	100	S/.1.8	S/.4.6	S/.456.0	S/.180.0	61%
4/28/2022	Rest. Donattos - Piura	Martín Bayona	Doncella	14.5	S/.7.0	S/.26.0	S/.377.0	S/.101.5	73%
			Merluza	3	S/.1.8	S/.10.0	S/.30.0	S/.5.4	82%
			Cabrilla	8	S/.18.0	S/.28.0	S/.224.0	S/.144.0	36%
5/4/2022	Rest. Donattos - Piura	Martin Bayona	Merluza filete	5.7	S/.9.0	S/.12.0	S/.68.4	S/.51.3	25%
5/6/2022	Programa Nacional A Comer Pescado	Martin Bayona	Merluza filete	17.78	S/.9.0	S/.12.0	S/.213.4	S/.160.0	25%
5/12/2022	Rest. Donattos - Piura	Martin Bayona	Filete Merluza	12.5	S/.9.0	S/.10.0	S/.125.0	S/.112.5	10%
			Filete Doncella	3.2	S/.14.0	S/.26.0	S/.83.2	S/.44.8	46%
			Cabrilla mediana	1.2	S/.16.0	S/.28.0	S/.33.6	S/.19.2	43%

5/19/2022	Restaurante El Coral-Huacho	Martin Bayona	Cabrilla	3.9	S/ .18.0	S/ .29.0	S/ .113.1	S/ .70.2	38%
5/25/2022	Rest. La Caleta la Punta-Lima	Martin Bayona	Filete doncella	2.3	S/ .14.0	S/ .26.0	S/ .59.8	S/ .32.2	46%
			Cabrilla	2.9	S/ .18.0	S/ .29.0	S/ .84.1	S/ .52.2	38%
6/1/2022	Rest. Eggos	Martin Bayona	Filete Doncella	7	S/ .14.0	S/ .26.0	S/ .182.0	S/ .98.0	46%
6/22/2022	Rest. Don cevillano - Piura	Martin Bayona	Filete doncella	4.5	S/ .14.0	S/ .23.0	S/ .103.5	S/ .63.0	39%
6/24/2022	Rest. Egos - Piura	Felix Maza	Filete de doncella	3	S/ .14.0	S/ .23.0	S/ .69.0	S/ .42.0	39%
6/24/2022	Minimarket yapa	Felix Maza	Filete de Doncella	3.3	S/ .14.0	S/ .23.0	S/ .75.9	S/ .46.2	39%
6/26/2022	Programa Nacional A comer pescado	Martin Bayona	Cabrilla grande	3.6	S/ .18.0	S/ .29.0	S/ .104.4	S/ .64.8	38%
			Cabrilla mediana	1.4	S/ .16.0	S/ .25.0	S/ .35.0	S/ .22.4	36%
6/27/2022	Shellcatch	Martin Bayona	Filete Doncella	13	S/ .14.0	S/ .24.0	S/ .312.0	S/ .182.0	42%
7/2/2022	Shellcatch	Martin Bayona	Filete de doncella	0.7	S/ .14.0	S/ .24.0	S/ .16.8	S/ .9.8	42%
			Cabrilla mediana	0.7	S/ .16.0	S/ .20.5	S/ .14.4	S/ .11.2	22%
7/7/2022	Minimarket yapa	Martin Bayona	Filete de Doncella	5.1	S/ .14.0	S/ .25.0	S/ .127.5	S/ .71.4	44%
			Cabrilla eviscerada	1	S/ .20.0	S/ .30.0	S/ .30.0	S/ .20.0	33%
7/12/2022	Don cevillano	Martin Bayona	Filete de Doncella	2	14	S/ .25.0	S/ .50.0	28	44.00%
7/22/2022	Rest. Canta Rana	Martin Bayona	Filete de doncella	2.048	14	S/ .28.0	S/ .57.3	28.672	50.00%
7/22/2022	Shizen	Martin Bayona	Peje rabo verde	1.5	15	S/ .23.5	S/ .35.3	22.5	36.17%

Tabla 19 – Incremento de las ganancias de pescadores en Los órganos

FECHA	COMPRADOR	PESCADOR	ESPECIES	CANTIDAD (Kg)	PRECIO PLAYA	PRECIO PROYECTO	INGRESO C/PROYECTO	INGRESO S/PROYECTO	AUMENTO %
4/22/2022	PNACP	Carlos Morquencho	Doncella	4.00	S/.6.0	S/.12.0	S/.48.0	S/.24.0	50%
			Peje	7.00	S/.10.0	S/.16.0	S/.112.0	S/.70.0	38%
		Armando Namuche	Doncella	7.00	S/.6.0	S/.12.0	S/.84.0	S/.42.0	50%
			Peje	19.00	S/.10.0	S/.16.0	S/.304.0	S/.190.0	38%
5/4/2022	Rest. Donattos - Piura	Felix Chulle	Filete merluza	4.00	S/.6.0	S/.12.0	S/.48.0	S/.24.0	50%
5/5/2022	Don Cevillano - Piura	Lizardo Mogollón	Filete merluza	20.89	S/.6.0	S/.12.0	S/.250.7	S/.125.3	50%
5/18/2022	Restaurante El Mero del Norte-Lima	Javier Mogollón	Filete merluza	20.00	S/.6.0	S/.14.0	S/.280.0	S/.120.0	57%
5/18/2022	La Academia-Piura	Javier Mogollón	Filete merluza	17.00	S/.6.00	S/.10.00	S/.170.00	S/.102.00	40%
5/18/2022	Restaurante El Coral-Huacho	Javier Mogollón	Filete merluza	2.00	S/.6.00	S/.14.00	S/.28.00	S/.12.00	57%
6/15/2022	Mero del Norte	Armando Namuche	Filete merluza	20.00	S/.6.00	S/.14.00	S/.280.00	S/.120.00	57%
7/12/2022	Mero del Norte	Felix Chulle	Filete merluza	18.00	S/.6.00	S/.14.00	S/.252.00	S/.108.00	57%
7/22/2022	Rest. Canta Rana	Felix Chulle	Filete de merluza	2.25	S/.12.00	S/.22.00	S/.49.59	S/.27.05	45%

4.2.2. Zona Piloto Huacho

Indicador II: Número de organizaciones capacitadas en Buenas Prácticas de Manipulación y Preservación de la Pesca y Programas de Higiene y Saneamiento

Además de las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manipulación y preservación de la pesca y Programas de Higiene y Saneamiento, se realizaron las siguientes capacitaciones para la mejora de sus habilidades y comercialización de sus productos:

Tabla 20 – Número de participantes por capacitación en la ZP Huacho

Capacitaciones	Número de participantes	Número proyectado	% Total
1 Buenas prácticas de manipulación	7	10	70 %
2 Tecnología de trazabilidad	10	10	100 %
3 Certificación a pesquerías artesanales	14	10	100 %
4 Herramienta comercial	1	2	50 %
TOTAL	28	32	

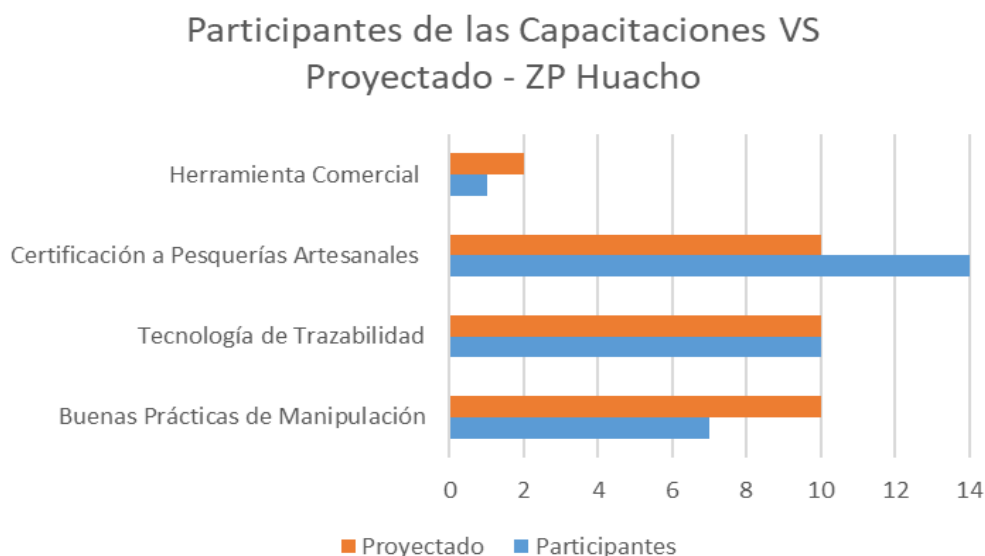


Figura 22 – Participantes en capacitaciones vs proyectado ZP Huacho

Participantes en las capacitaciones (ZP Huacho)

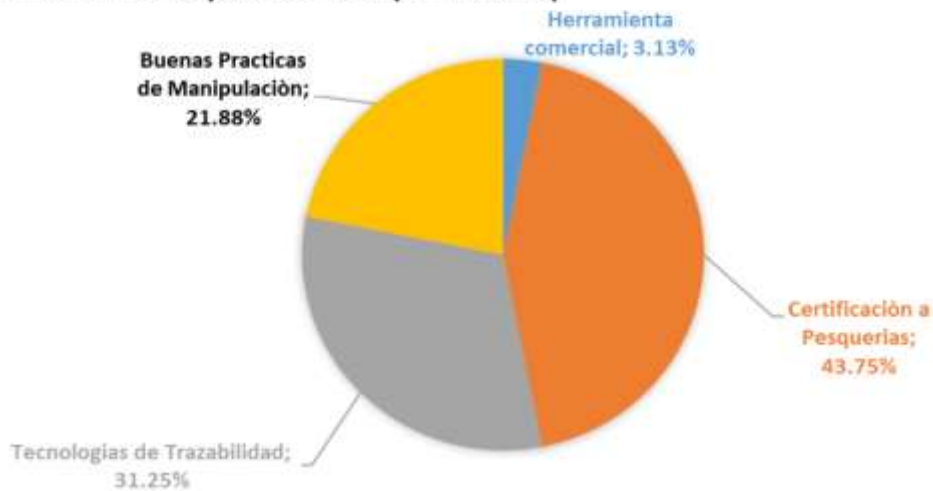


Figura 23 – Porcentaje de participantes en capacitaciones en la ZP Huacho

Impacto Indicador I:

El cumplimiento del presente indicador tiene un impacto en el incremento de sus ingresos por los siguientes motivos:

- La calidad de los productos comercializados por los pescadores es superior, ya que a través de las capacitaciones sobre Buenas Prácticas e; Higiene y Saneamiento pueden garantizar la calidad e inocuidad de los productos.
- Las buenas prácticas de manipulación y programas de higiene y saneamiento, les permite obtener un producto de una mejor calidad, que son apreciados por los clientes, lo cual se percibe en mayores ingresos, lo que asegura una mayor ganancia, pese a la limitada oferta de productos en la zona.
- Los pescadores han observado que pueden obtener una mayor ganancia mientras más fresco se encuentra el pescado y mientras más selectivos son durante la faena.
- Las capacitaciones en tecnologías de trazabilidad les permiten brindar productos trazables, que en la práctica, les permiten ingresar a mercados responsable con la sostenibilidad pesquera y que valora la actividad artesanal, mostrando su disponibilidad a reconocer monetariamente el esfuerzo extra de los pescadores artesanales.
- Los pescadores artesanales identificaron la realidad de la actividad pesquera artesanal en la región y las brechas de acceso a la certificación de pesquerías.

Indicador III: Número de Pasantías

Para la Zona Piloto Huacho se realizaron dos (02) pasantías de acuerdo al siguiente detalle:

La primera pasantía fue realizada en las instalaciones del Cite Pesquero Callao, producto de esa pasantía SHELLCATCH PERU SAC elaboró la guía “Buenas Prácticas para la Elaboración de Anchoqueta Seca”, plato típico de Huacho y que fuera reconocida como Patrimonio Cultural de la Nación por el Ministerio de Cultura, la guía forma parte integrante del presente informe (Anexo 32).

La segunda pasantía, se realizó en las instalaciones de “La Red” ubicado en la ciudad de Chimbote, a donde SLELLCATCH PERU SAC trasladó a los pescadores de Huacho, en dicha pasantía los pescadores artesanales identificaron aspectos técnicos relevantes dentro de una sala de procesamiento primario y que condiciones mínimas deben tomarse en cuenta para elaborar productos con valor agregado, la certificación que acredita dicha pasantía se encuentra en el Anexo 12 y Anexo 21.

Tabla 21 – Participantes en la Pasantía La Red ZP Huacho

Pasantías	Número de Participantes	Número Proyectado	% Total
Pasantía La red	5	5	100 %
Pasantía Cite Callao	5	5	100 %

Indicador IV: Número de Protocolos de Habilitación Sanitaria otorgadas por SANIPES a embarcaciones pesqueras artesanales

En el Anexo 13 se encuentra la relación de las embarcaciones habilitadas y sus protocolos técnicos de habilitación de la ZP Huacho.

Tabla 22 – Número de embarcaciones habilitadas por SANIPES en la ZP Huacho

	Embarcaciones Habilitadas	Proyectado	Resultado %
Carquín	3	2	150.00%
Huacho	1	1	100.00%
TOTAL	4	3	133.33%

Tabla 23 – Lista de las embarcaciones pesqueras habilitadas por SANIPES - ZP Huacho

N°	Organización	DNI	Nombre y Apellidos	Nombre Embarcación	Matricula	Permiso de pesca	Protocolo de habilitación sanitaria
29	MYPE Cristo Corazón de Carquín	15641474	MELCHOR ALEX CHINGA BAZALAR	DON MANUEL	HO-39719-BM	R.D.R. N° 083-2017-DIREPRO LIMA/EXTRACCIÓN Y PROCESAMIENTO PESQUERO	PTH-1769-2021-SANIPES
30	MYPE Cristo Corazón de Carquín	15640043	ESTUPIÑAN GUERRERO PEDRO BENARDINO	MI MARIBEL	HO-43955-BM	R.D.R. N° 138-2017-DIREPRO-LIMA/EXTRACCIÓN Y PROCESAMIENTO	PTH-1552-2021-SANIPES
33	ASAECAPA/EP APROMAR	25809945	Juan Castillo Talavera	SENOVIA	SE-32795-BM	R.D. N° 297-2017-REGION ANCASH/DIREPRO CHIMBOTE	PTH-0097-2020-SANIPES
34	ASAECAPA/EP APROMAR	10378366	Edwin Leonel Oscanoa Salvador	CARLOS ANGELO	HO-52329-BM	R.D.R. N° 065-2017-DIREPRO LIMA/EXTRACCIÓN Y PROCESAMIENTO PESQUERO	POR HABILITAR
35	MYPE Cristo Corazón de Carquín	46343023	Jean Carlos Chinga Changana	EL ALTISIMO	HO 659 BM	No tiene	-

Embarcaciones habilitadas por SANIPES en la ZP Huacho

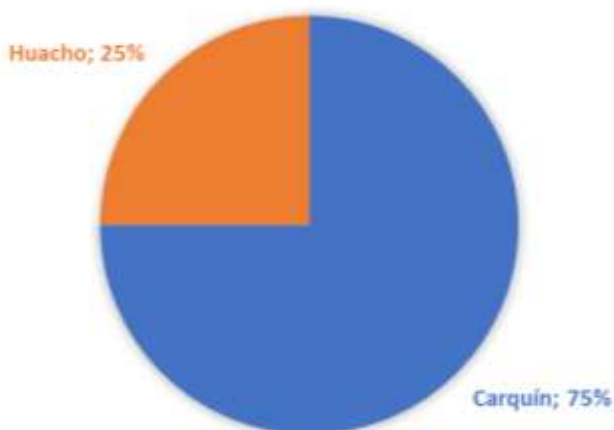


Figura 24 – Porcentaje de embarcaciones habilitadas por Caleta en la ZP Huacho



Figura 25 – Embarcaciones habilitadas vs proyectado en la Zona Piloto Huacho

Impacto del Indicador IV:

El cumplimiento de dicho indicador tiene un impacto social, comercial y de incremento en sus ingresos por los siguientes motivos:

- Las embarcaciones habilitadas por el proyecto se volvieron en pioneras en la zona debido a que por las características de la pesca son pocas las que se encuentran habilitadas sanitariamente, generando un buen precedente respecto a las embarcaciones que carecen de dicha habilitación.
- Con la habilitación sanitaria de sus embarcaciones han ingresado a un mercado formal de comercialización que valora el cuidado y la seguridad alimentaria, motivo por el cual son conscientes que el pago por dichos productos es mayor.
- La venta de sus productos actualmente es reconocida por su alta calidad, motivo por el cual, los clientes no escatiman en pagar precios altos.
- El impacto de este indicador está en el incremento de sus ingresos superior en promedio a un 35%, tal como se detalla en el indicador de “Incremento de ingresos de los pescadores”

Indicador V: Número de Acuerdos Comerciales

La zona piloto Huacho se caracteriza por la comercialización principalmente del recurso Pejerrey, producto de alta demanda en dicha zona; los acuerdos comerciales alcanzados en la presente intervención, fueron directamente con el Restaurant SHIZEN de Lima, asimismo, este producto tiene gran demanda en las ferias que promueve el Programa Nacional A comer Pescado.

Indicador VI: Número de mujeres encargadas por asociaciones o cooperativas.

Desde el acompañamiento de la consultoría, se ha buscado fortalecer el rol de la mujer y visibilizar dentro del ejercicio de la cadena de valor del recurso pesquero (Anexo 22).

A continuación, se detalla el rol o cargo que las mujeres de la zona piloto Huacho tienen dentro de las organizaciones, siendo esto evidencia del posicionamiento para con la comunidad.

Tabla 24 – Lista de mujeres y su cargo en las asociaciones o cooperativas - Zona Piloto Huacho

Caleta	Nombre	Cargo
Cristo Corazón de Carquín	Ana Castillo	Encargada de herramienta comercial
Cristo Corazón de Carquín	Ana Odais Vigo Castillo	Manipuleo - Encargada de envío
Cristo Corazón de Carquín	Flor Rosaura López Caveró	Manipuleo - Encargada de envío
EPAPROMAR	Lizbeth Esteves	Manipuleo - Encargada de envío

Participación de mujeres en la ZP Huacho

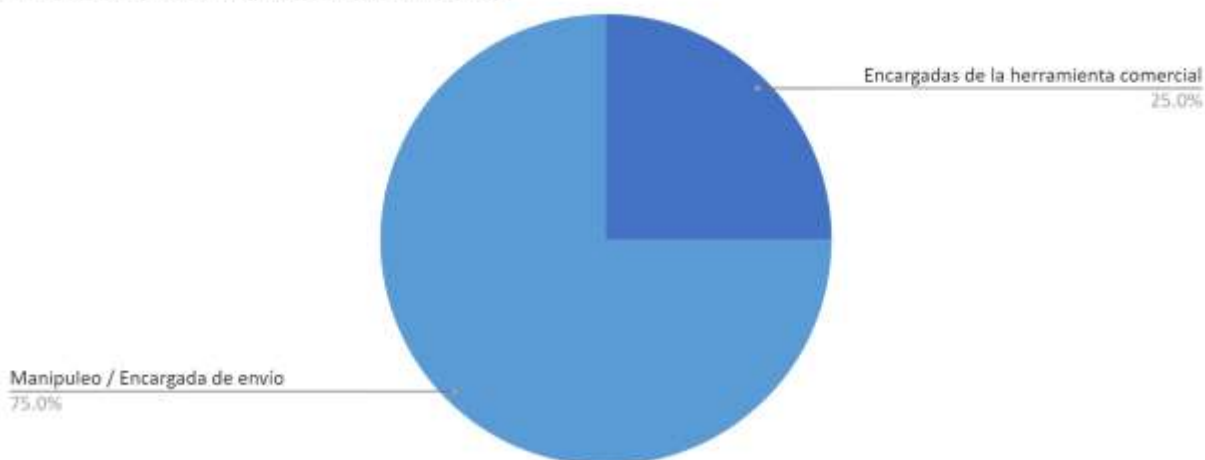


Figura 26 – Porcentaje de mujeres en el proceso de cadena de valor de la ZP Huacho

Impacto del Indicador VI:

El cumplimiento del presente indicador tiene un impacto social en las comunidades:

- Las actividades de capacitación y de comercialización evidenciaron la importancia del Rol de la mujer en la comunidad pesquera. Antes de la intervención las esposas de los pescadores son encargaban de la comercialización de los productos, producto de la intervención se encargan y hacen usos de las herramientas comerciales, generando un fortalecimiento en su actividad.

Indicador VII: Incremento de Ingresos de pescadores artesanales (%)

A continuación, se presenta los resultados del incremento de ingresos de los pescadores artesanales, el cual fue analizado durante el año de pandemia por el Covid 19 y que, pese a esta Pandemia, se evidencia un incremento significativo en sus ingresos.

Es preciso indicar que la zona piloto de Huacho se caracteriza por el desembarque del recurso pejerrey para el consumo humano directo, especie emblemática en esta zona y que forma parte del sistema culinario.

Tabla 25- Incremento promedio en la ganancia de pescadores de la ZP Huacho (Enero – Julio 2022)

Mes	Incremento en ganancia (promedio)
Enero 2022	48.00%
Febrero 2022	38.00%
Marzo 2022	36.00%
Abril 2022	38.00%
Mayo 2022	37.00%
Junio 2022	37.60%
Julio 2022	44.00%
Promedio	39.80%

Incremento en ganancia de pescadores ZP Huacho

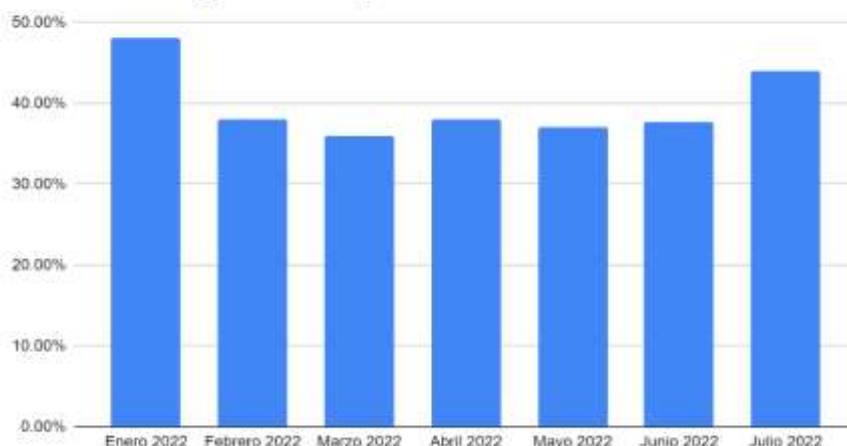


Figura 27 – Variabilidad en el incremento en la ganancia de pescadores de enero a julio 2022

A pesar de la variabilidad de la pesca en la Zona Piloto de Huacho y de las dificultades de requerimiento en volúmenes, precio en playa y clientes que no requieren el producto entero sino fileteado, se ha mantenido el nivel de incremento en ganancia para los pescadores de la ZP Huacho en los envíos realizados para el Programa Nacional A Comer Pescado en Piura y Lima, y para el restaurante Shizen. Este incremento en el margen de ganancia se debe a la desaparición del intermediario en acuerdos comerciales B2B, el valor agregado de la trazabilidad y la gestión de la determinación de precios desde la herramienta comercial (Anexo 18).

Tabla 26 – Incremento en ganancia de pescadores Zona Piloto de Huacho

Nro de envío	Recurso	Docena	Costo	5%	Envío	Costo UM	Precio UM	MG	Precio	Precio de venta
1	Pejerrey	3	2.5	2.63	15	5	7.63	30%	10.89	12
2	Pejerrey	3	2.7	2.84	15	5	7.84	30%	11.19	12
3	Pejerrey	3	2.5	2.63	15	5	7.63	30%	10.89	12
4	Pejerrey	4	2.8	2.94	15	3.75	6.69	30%	9.56	12
5	Pejerrey	4	2.6	2.73	15	3.75	6.48	30%	9.26	12

6	Pejerrey	4	2.5	2.63	15	3.75	6.38	30%	9.11	12
7	Pejerrey	4	2.3	2.42	15	3.75	6.17	30%	8.81	12
8	Pejerrey	4	2.5	2.63	15	3.75	6.38	30%	9.11	12
9	Pejerrey	3	2.5	2.63	15	5	7.63	30%	10.89	12
10	Pejerrey	2	2.5	2.63	15	7.5	10.13	30%	14.46	12
11	Pejerrey	2	2.5	2.63	15	7.5	10.13	30%	14.46	12
12	Pejerrey	2	2.5	2.63	15	7.5	10.13	30%	14.46	12
13	Pejerrey	3	2.5	2.63	15	5	7.63	30%	10.89	12
14	Pejerrey	3	2.5	2.63	15	5	7.63	30%	10.89	12
15	Pejerrey	4	2.5	2.63	15	3.75	6.38	30%	9.11	12
16	Pejerrey	4	2.3	2.42	15	3.75	6.17	30%	8.81	12
17	Pejerrey	4	2.6	2.73	15	3.75	6.48	30%	9.26	12

Impacto del Indicador V:

- El cumplimiento del presente indicador tiene un impacto económico para los pescadores de la zona piloto Huacho, incrementando las oportunidades de comercialización de sus productos en mercados de Lima y con el Programa Nacional A comer Pescado, obteniéndose por dicha venta un mejor precio.
- Asimismo, tuvo un impacto social ya que permitió la visibilización de sus productos y la comercialización directa hacia restaurantes a través de las ferias promocionadas por el Programa Nacional A Comer Pescado.

4.3 Los pescadores artesanales han implementado experiencias sobre trazabilidad de los productos y han identificado las posibilidades de certificación en pesca sostenible.

Experiencias sobre trazabilidad

Se realizó la entrega total de 33 cámaras con tecnología de trazabilidad observador virtual en la Zona Piloto de Huacho (5 cámaras) y Zona Piloto de Máncora (28 cámaras) tal como se describe en el Anexo 23 del presente informe.

A continuación, se describen los viajes con trazabilidad que se generaron producto de la implementación de los observadores virtuales a través de E-reporting entre enero y agosto del 2022 (Anexo 24).

Tabla 27 – Viajes con trazabilidad realizados de enero – agosto 2022 en la ZP Máncora

Caleta	Embarcaciones con tecnología instalada	Viajes con trazabilidad							
		Enero 2022	Febrero 2022	Marzo 2022	Abril 2022	Mayo 2022	Junio 2022	Julio 2022	Agosto 2022
El Ñuro	JESUS REY DE REYES	0	0	0	0	3	4	5	2
Los Órganos	RUBEN ALEXANDER I	4	0	0	1	0	3	2	0
Cabo BLanco	JESUS MI BENDICION	0	0	0	1	1	1	0	0
Los Órganos	VIRGEN DE GUADALUPE	2	0	0	1	0	0	0	0
El Ñuro	JESUCRISTO ES MI REY	0	0	0	0	0	0	0	2
El Ñuro	GME SEÑOR DE LUREN	0	0	0	0	0	0	0	1
Los Órganos	VIRGEN DE LAS MERCEDES	0	0	0	0	2	2	3	0
El Ñuro	CRISTO ES EL CAMINO	0	0	0	0	0	1	0	0
El Ñuro	GABRIEL Y LEO	0	0	0	0	0	1	0	0
Cabo BLanco	JESUS EL NAZARENO	3	0	0	2	1	3	7	0
Cabo BLanco	JEHOVA MI LUZ	0	1	0	3	1	1	0	0
El Ñuro	JUAN MIGUEL	0	0	0	0	1	1	0	0
Los Órganos	DIVINO NIÑO	2	1	0	0	0	0	0	0
EL Ñuro	JOES	0	0	0	0	0	0	0	0
Los Órganos	EL CISNE	1	1	0	0	2	1	0	0

EL Ñuro	REY DEL MAR	1	2	1	4	4	2	1	3
EL Ñuro	CRISTO REY DE GLORIA	0	0	3	2	5	4	9	1
EL Ñuro	GLORIA DE JESUS	0	0	0	0	0	1	0	2
EL Ñuro	JESUS MI SALVADOR	0	0	0	0	2	0	0	2
EL Ñuro	JESUS SOBRE LAS AGUAS	0	0	0	0	0	6	1	0
CABO BLANCO	MILAGRO DE JESUS	0	1	2	0	0	0	0	0
CABO BLANCO	MI SALVADOR	2	0	5	2	3	2	9	1
CABO BLANCO	JESUS HIJO DE DIOS	1	0	0	0	0	1	1	0
El Ñuro	JESUS DE NAZARETH	0	0	0	0	0	0	0	0
El Ñuro	ARRIEV 3	0	0	0	0	0	0	0	2
El Ñuro	MARIFER ARIANA	0	0	0	0	0	0	0	0
Los Órganos	BENDICION DIVINA	0	3	0	0	2	0	0	0
TOTAL		16	9	11	16	27	34	38	16

Viajes con trazabilidad Zona Piloto Máncora

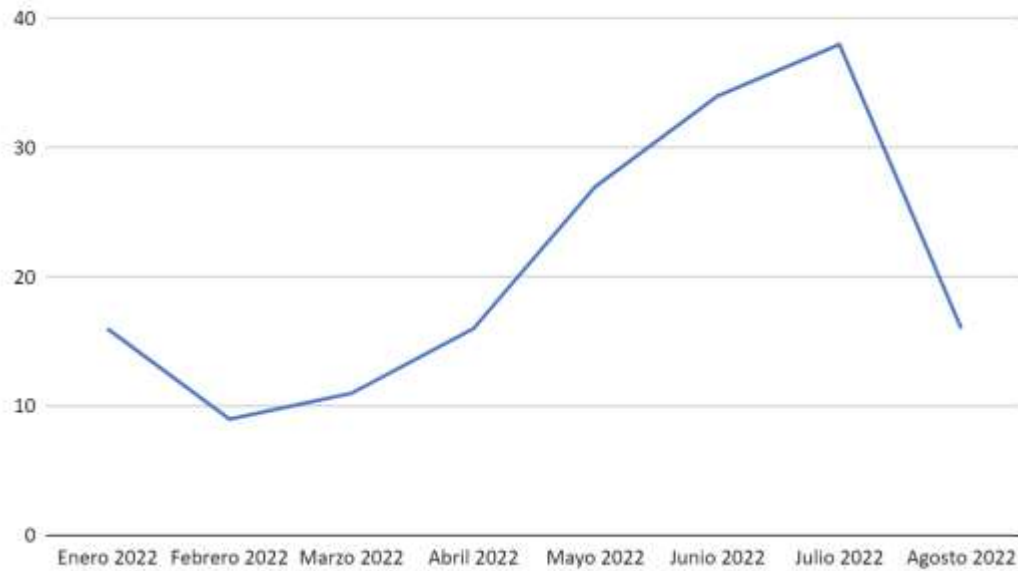


Figura 28 – Tendencia de los viajes de pesca con trazabilidad en la ZP Máncora de enero a agosto del 2022

Se observa una tendencia creciente en los meses de marzo a julio del 2022 en el registro de viajes de pesca con trazabilidad, la caída de la curva en el mes de agosto se puede explicar por la fecha de corte de los datos para el presente informe.

Asimismo, se observa una menor generación de reportes por algunos pescadores artesanales debido a que la entrega y capacitación en la tecnología de trazabilidad E-reporting se realizó posterior a otros beneficiarios. Respecto al uso de cámaras, se procedió con una capacitación personalizada a cada uno de los pescadores beneficiarios, se pudo énfasis en el manejo de las mismas y la generación de reportes electrónicos, finalmente se hizo entrega del material didáctico (Manual de generación de reportes electrónicos tal como se evidencia en el Anexo 7.

Es conocido el problema de acceso a internet en el país, especialmente en las provincias donde se encuentran los desembarcaderos y/o las caletas pesqueras en las que se desarrolla el proyecto. La problemática del acceso a internet para la descarga de videos desde el observador virtual y su posterior envío a la nube se presenta constantemente, debido a que, los principales operadores (Claro, Entel, Movistar) no tienen red para internet hogar necesario, que

facilite el uso del uploader y subida de los videos para su uso en la generación de QR (comercialización).

Es así que se realizó la modificación y adecuación del aplicativo E-reporting que permite que el mismo pescador realice la selección de las imágenes de la faena de pesca desde su celular sin la necesidad del acceso al internet hogar para cargar sus videos. La explicación de esta modificación y uso del aplicativo se encuentra en el Anexo 7.

A continuación, se muestran los productos comercializados con trazabilidad donde se evidencian los QR's generados. Tal como se muestra en la siguiente tabla y en el Anexo 25.

Tabla 28 – Lista de QRs generados en el 2022

Fecha	QR generado	Producto	Socio comercial	
1/28/2022	https://web.shellcatch.com/b2b-scan-view#/qrscan/61f853f06a4b486138ba3d92	Cabrillón	Restaurante DPaola - Piura	
1/28/2022	https://scan.shellcatch.com/#/61b75d1291490ea8f52a476f	Cabrilla	Restaurante El Coral - Huacho	
		Cabrilla		
1/28/2022	https://web.shellcatch.com/b2b-scan-view#/qrscan/61f853f06a4b486138ba3d92	Cabrillón	Restaurante DPaola - Piura	
		Cabrilla		
		Cabrilla	Carlos Olivares	
		Cabrilla	Restaurante El Coral - Huacho	
2/5/2022	https://web.shellcatch.com/b2b-scan-view#/qrscan/61fabf176a4b486138ba411b	Cabrillón	Restaurante Ay que rico - Piura	
		Cabrilla		
		https://web.shellcatch.com/b2b-scan-view#/qrscan/61f853f06a4b486138ba3d92	Cabrilla	Restaurante DPaola - Piura
			Cabrilla	Envío Lima
2/16/2022	https://scan.shellcatch.com/#/61b75d1291490ea8f52a476f	Cabrilla	Restaurante El Coral - Huacho	
2/24/2022	https://web.shellcatch.com/b2b-scan-view#/qrscan/61fac1486a4b486138ba4149	Mero	Dieggos	
		Cabrilla y perela		
3/3/2022	https://web.shellcatch.com/b2b-scan-view#/qrscan/61fabf176a4b486138ba411b	Perela	Ay que rico di	
3/17/2022		Cabrilla	Pedro Céspedes - Lima	
3/24/2022	https://scan.shellcatch.com/#/61b75d1291490ea8f52a476f	Cabrilla	Restaurante El Coral - Huacho	
3/24/2022	https://scan.shellcatch.com/#/61b75d1291490ea8f52a476f	Cabrilla	Restaurante El Coral - Huacho	
	https://web.shellcatch.com/b2b-scan-view#/qrscan/61fac1486a4b486138ba4149	Cabrillón	Dieggos	

3/24/2022	https://web.shellcatch.com/peruv1#/qrscan/623bbc29882476cfe367a42e	Merluza	Fishbox
4/7/2022		Cabrilla	Restaurante Dos Jarras
4/8/2022	https://scan.shellcatch.com/#/61b75d1291490ea8f52a476f	Cabrilla	Restaurante El Coral - Huacho
4/14/2022	https://scan.shellcatch.com/#/61b75d1291490ea8f52a476f	Cabrilla	Restaurante El Coral - Huacho
4/20/2022	https://scan.shellcatch.com/#/62575f5db48d70c33ec37f35	Cabrilla	Pescadería Peje de Oro - Lima
4/22/2022	https://web.shellcatch.com/b2b-scan-view#/qrscan/61f853f06a4b486138ba3d92	Cabrilla	Programa Nacional A Comer Pescado / Pescadería
		Doncella	
4/22/2022	https://web.shellcatch.com/profonanpev2#/qrscan/60d3ffd2914545fbadca91ce	Doncella	Programa Nacional A Comer Pescado / Pescadería
		Peje	
		Doncella	
		Peje	
4/22/2022	https://web.shellcatch.com/profonanpev2#/qrscan/60d3ffd2914545fbadca91ce	Cabrilla	Programa Nacional A Comer Pescado / Pescadería
		Peje	
		Cabrilla	
		Peje	
		Peje	
4/26/2022	https://scan.shellcatch.com/#/6268250bdda4e0c25e01c34b	Mero murique	Don Cevillano - Piura
4/27/2022	https://scan.shellcatch.com/#/61b75d1291490ea8f52a476f	Cabrilla	Restaurante El Coral - Huacho
4/28/2022	https://scan.shellcatch.com/#/restaurante_donattos	Doncella	Rest. Donattos - Piura
		Merluza	
		Cabrilla	
4/28/2022	https://web.shellcatch.com/profonanpev2#/qrscan/60d3ffd2914545fbadca91ce	Cabrilla mediana	Programa Nacional A Comer Pescado / Pescadería
		Peje mediano	
		Cabrilla mediana	
		Peje mediano	
		Cabrilla mediana	
		Cabrilla mediana	
		Peje mediano	
		Peje mediano	
		Cabrilla mediana	
		Cabrillón	

		Cabrilla chica	
5/4/2022	https://scan.shellcatch.com/#/restaurante_donattos	Merluza filete	Rest. Donattos - Piura
5/4/2022	https://scan.shellcatch.com/#/restaurante_donattos	Filete merluza	Rest. Donattos - Piura
5/5/2022	https://scan.shellcatch.com/#/6268250bdda4e0c25e01c34b	Filete merluza	Don Cevillano - Piura
5/6/2022	https://web.shellcatch.com/profonanpev2#/qrscan/60d3ffd2914545fbadca91ce	Pardo	Programa Nacional A Comer Pescado
		Doncella grande	
		Doncella mediana	
		Peje grande	
5/6/2022	https://web.shellcatch.com/profonanpev2#/qrscan/60d3ffd2914545fbadca91ce	Merluza filete	Programa Nacional A Comer Pescado
5/6/2022	https://web.shellcatch.com/profonanpev2#/qrscan/60d3ffd2914545fbadca91ce	Doncella	Programa Nacional A Comer Pescado
		Peje mediano	
		Peje mediano	
		Peje grande	
		Cabrillón	
		Cabrilla mediana	
		Peje mediano	
		Cabrilla mediana	
		Peje grande	
		Peje mediano	
Cabrillón			
5/7/2022	https://scan.shellcatch.com/#/61b75d1291490ea8f52a476f	Cabrilla	Restaurante El Coral
Peje grande			
5/12/2022	https://scan.shellcatch.com/#/61b75d1291490ea8f52a476f	Cabrilla	Restaurante El Coral
Peje grande			
5/12/2022	https://scan.shellcatch.com/#/restaurante_donattos	Filete meluza	Rest. Donattos - Piura
		Filete doncella	
		cabrilla mediana	
5/17/2022	https://scan.shellcatch.com/#/la_caleta_de_la_punta	Filete de Doncella	Rest. La Caleta La Punta - Lima
5/17/2022	https://scan.shellcatch.com/#/la_caleta_de_la_punta	Cabrilla	Restaurante La Caleta La Punta-Lima
5/18/2022	https://scan.shellcatch.com/#/6268250bdda4e0c25e01c34b	Mero murique	Don Cevillano - Piura
5/18/2022	https://scan.shellcatch.com/#/elmerodelnorte	Filete merluza	Restaurante El Mero del Norte-Lima
5/18/2022		Filete merluza	La Academia-Piura

5/18/2022	https://scan.shellcatch.com/#/61b75d1291490ea8f52a476f	Filete merluza	Restaurante El Coral - Huacho
5/19/2022	https://scan.shellcatch.com/#/61b75d1291490ea8f52a476f	Cabrilla	Restaurante El Coral - Huacho
		Peje	Restaurante El Coral - Huacho
5/19/2022	https://scan.shellcatch.com/#/61b75d1291490ea8f52a476f	Cabrilla	Restaurante El Coral - Huacho
5/25/2022	https://scan.shellcatch.com/#/la_caleta_de_la_punta	Filete doncella	La Caleta la Punta - Lima
		Cabrilla	La Caleta la Punta - Lima
5/25/2022	https://scan.shellcatch.com/#/la_caleta_de_la_punta	Filete doncella	Rest. La Caleta la Punta-Lima
		Cabrilla	Rest. La Caleta la Punta-Lima
5/27/2022	https://scan.shellcatch.com/#/61b75d1291490ea8f52a476f	Cabrilla	Restaurante El Coral - Huacho
		Peje Blanco	Restaurante El Coral - Huacho
6/1/2022	https://scan.shellcatch.com/#/6268250bdda4e0c25e01c34b	Congrio rojo	Restt Don Cevillano
6/1/2022	https://scan.shellcatch.com/#/ego_s_barra_cevichera	Filete Doncella	Rest. Egos
6/15/2022	https://scan.shellcatch.com/#/elmerodelnorte	Filete merluza	Mero del Norte
6/16/2022	http://scan.shellcatch.com/#/personal	Cabrilla	Director DIREPRO - Piura
	https://scan.shellcatch.com/#/ego_s_barra_cevichera	Filete Doncella	Rest. Egos - Piura
6/21/2022	https://web.shellcatch.com/profonanpev2#/qrscan/60d3ffd2914545fbadca91ce	Filete Doncella	A comer pescado - Pasantía
		Filete Cabrilla	
		Cabrilla	A comer pescado - Pasantía
6/22/2022	https://scan.shellcatch.com/#/6268250bdda4e0c25e01c34b	Filete doncella	Rest. Don cevillano - Piura
6/23/2022	https://scan.shellcatch.com/#/la_caleta_de_la_punta	Cabrilla	La Caleta la punta - Lima
6/24/2022	https://scan.shellcatch.com/#/minimarket_yapa	Filete de merluza	Minimarket yapa
		Congrio rojo	
6/24/2022	https://scan.shellcatch.com/#/61b75d1291490ea8f52a476f	Cabrilla gr	El Coral - Huacho
6/24/2022	https://scan.shellcatch.com/#/minimarket_yapa	Cabrilla mediana	Minimarket yapa - Piura
		Peje	
6/24/2022	https://scan.shellcatch.com/#/61b75d1291490ea8f52a476f	Peje	Rest. El Coral - Huacho
6/24/2022	https://scan.shellcatch.com/#/ego_s_barra_cevichera	Filete de doncella	Rest. Egos - Piura
6/24/2022	https://scan.shellcatch.com/#/minimarket_yapa	Filete de doncella	Minimarket yapa
6/26/2022		Cabrilla grande	

		Peje	Programa Nacional A comer pescado - Piura
	https://web.shellcatch.com/profonanpev2#/qrscan/60d3ffd2914545fbadca91ce	Cabrilla mediana	
		Doncella	
6/26/2022	https://web.shellcatch.com/profonanpev2#/qrscan/60d3ffd2914545fbadca91ce	Cabrilla grande	Programa Nacional A comer pescado
		Cabrilla mediana	
6/26/2022	https://web.shellcatch.com/profonanpev2#/qrscan/60d3ffd2914545fbadca91ce	Cabrilla grande	Programa Nacional A comer pescado
		Cabrilla mediana	
		Cabrilla chica	
		Peje	
		Doncella	
7/7/2022	https://scan.shellcatch.com/#/minimarket_yapa	Filete de dondella	Minimarket yapa
7/4/2022	https://scan.shellcatch.com/#/shizen_restaurante_nikkei	Cabrilla grandes	Shizen
		Cabrillón	
7/7/2022	https://scan.shellcatch.com/#/minimarket_yapa	Filete de doncella	Minimarket yapa
		Cabrilla eviscerada	
7/8/2022	https://scan.shellcatch.com/#/61b75d1291490ea8f52a476f	Cabrilla	El Coral - Huacho
		Cabrilla	
		Cabrilla	
		Cabrillón	
8/10/2022	https://scan.shellcatch.com/#/la_mar	Atún	La Mar
7/12/2022	https://scan.shellcatch.com/#/shizen_restaurante_nikkei	Cabrillon	Shizen
		Cabrilla grande	
7/12/2022	https://scan.shellcatch.com/#/6268250bdda4e0c25e01c34b	Filete de doncella	Don cevillano
7/12/2022	https://scan.shellcatch.com/#/elmerodelnorte	Filete merluza	Mero del Norte
7/12/2022	https://scan.shellcatch.com/#/shizen_restaurante_nikkei	Mero rojo	Shizen
7/15/2022	https://scan.shellcatch.com/#/61b75d1291490ea8f52a476f	Cabrillón	El Coral - Huacho
		Cabrilla	
		Cabrillón	
		Cabrilla	
7/15/2022	https://scan.shellcatch.com/#/shizen_restaurante_nikkei	Centolla	Shizen
		Perella	
7/22/2022	https://scan.shellcatch.com/#/shizen_restaurante_nikkei	Peje rabo verde	Shizen
		Cojinova	
		Caballa	

		Cabrillones	
		Peje blanco	
	https://scan.shellcatch.com/#/canta_rana	Lisa	Rest. Canta rana
7/22/2022		Filete de doncella	Rest. Canta Rana
7/22/2022	https://scan.shellcatch.com/#/shizen_restaurante_nikkei	Peje rabo verde	Shizen
7/22/2022	https://scan.shellcatch.com/#/canta_rana	Filete de merluza	Rest. Canta Rana
8/4/2022	https://scan.shellcatch.com/#/shizen_restaurante_nikkei	Diablo	Shizen
		Congrio rojo	
8/4/2022	https://scan.shellcatch.com/#/shizen_restaurante_nikkei	Cabrillón	Shizen

Impacto de la Implementación de experiencias de Trazabilidad

El cumplimiento de las experiencias de Trazabilidad es la esencia de la intervención del presente proyecto, ya que es la base para alcanzar mayores ingresos económicos.

- El uso de la tecnología de trazabilidad, es decir, uso del observador virtual y generación de reportes electrónicos genera un cambio conductual en los pescadores que hacen uso de la tecnología ya que pueden generar reportes (información) de gran importancia para los restaurantes ya que estos muestran en sus cartas a sus consumidores, la procedencia de sus productos, generando impacto de responsabilidad social del restaurante hacia los pescadores artesanales.
- Los clientes (restaurantes) obtienen información de la actividad extractivas mediante el uso de estándares de calidad desde la extracción hasta la comercialización, lo que ha generado confianza, motivo por el cual existe un reconocimiento económico superior a los productos que no cuentan con dicha tecnología de trazabilidad.

Identificación de posibilidades de Certificación en Pesca Sostenible

Respecto a la certificación en pesca sostenible (Anexo 26), se realizó el análisis en base a los 9 criterios de certificación en ambas zonas piloto, así como, la Pre evaluación de tres especies (Anexo 27): Merluza (*Merluccius gayi peruanus*), Cabrilla (*Paralabrax humeralis*) y Anchoqueta (*Engraulis ringens*). Tal como se describen en las siguientes tablas:

Tabla 29 – Calificación de los criterios de certificación en las Zonas Piloto de Huacho y Máncora

	CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN	HUACHO			MÁNCORA		
		pre evaluación (%)	calificación	avance (actividad)	pre evaluación (%)	calificación	avance (actividad)
1	Stock objetivo	66%		Información de IMARPE con respecto a la especie	66%		Información de IMARPE con respecto a la especie
				Existe información de la biomasa de la especie			Existe información de la biomasa de la especie
				No se ha aplicado la metodología de prospección pesquera			No se ha aplicado la metodología de prospección pesquera
2	Especies primarias y secundarias	25%		Se ha identificado a la anchoveta como recurso secundario	100%		Se ha identificado correctamente los recursos primarios y secundarios
3	Especies protegidas, amenazadas y en peligro	30%		Se cuenta con la información sobre especies PAP	100%		Se cuenta con la información sobre especies PAP
				no se han realizado estudios sobre estas especies en la zona			Se han realizado estudios sobre estas especies en la zona
4	Impacto en el hábitat y ecosistemas stock objetivo	80%		La trazabilidad demuestra un impacto nulo en el área protegida	80%		La trazabilidad demuestra un impacto nulo en el área protegida
				Se cuenta con información de IMARPE con respecto al hábitat y ecosistema			Se cuenta con información de IMARPE con respecto al hábitat y ecosistema
				No se ha realizado estudios de artes de pesca en la zona para medir su impacto			No se ha realizado estudios de artes de pesca en la zona para medir su impacto
5	Sistema de gestión y estrategias específicas	40%		La pesca del recurso se encuentra dentro del ROP vigente PRODUCE	100%		Los videos permiten visualizar la pesca y liberación de pelícanos y mobula.

				Aún no se cuenta con videos operativos dentro de la zona piloto			Pesca se encuentra dentro del ROP vigente de PRODUCE
6	Verificación de trazabilidad del stock objetivo	100%		QR con datos de cada paso del proceso de comercialización	100%		QR con datos de cada paso del proceso de comercialización
				Capacitaciones a los pescadores artesanales			Capacitaciones a los pescadores artesanales
				Se verifican las condiciones óptimas y talla mínima legal del recurso			Se verifican las condiciones óptimas y talla mínima legal del recurso
7	Embarcaciones	100%		Se cuenta con información completa de todas las embarcaciones	100%		Se cuenta con información completa de todas las embarcaciones
				Información de recorrida de pesca mediante tecnología Shellcatch			Información de recorrida de pesca mediante tecnología Shellcatch
				No se ha aplicado la metodología de prospección pesquera			No se ha aplicado la metodología de prospección pesquera
8	Participación de las partes interesadas	66%		Se cuenta con colaboración de IMARPE, SANIPES, PROFONANPE	66%		Se cuenta con colaboración de IMARPE, SANIPES, PROFONANPE
				Se cuenta con colaboración de OSPAs y Gremios de pescadores			Se cuenta con colaboración de OSPAs y Gremios de pescadores
				No se cuenta con alianza de Organizaciones no Gubernamentales			No se cuenta con alianza de Organizaciones no Gubernamentales
9	Responsabilidad Social	40%		Todos los participantes de la actividad son mayores de edad	80%		Todos los participantes de la actividad son mayores de edad
				Se complementó con información de Salvaguarda			Se complementó con información de Salvaguarda
				No se aplicaron medidas de seguridad en la actividad pesquera artesanal			No se aplicaron medidas de seguridad en la actividad pesquera artesanal

4.3.1 Zona Piloto Máncora

El análisis de los 9 criterios de certificación (Figura 29) para la zona piloto de Máncora, se realizó por caleta, teniendo como resultado los cuadros referidos a Los Órganos, El Ñuro y Cabo Blanco.



Figura 29 – Análisis de criterios de certificación ZP Máncora

Tabla 30 – Calificación de los criterios de certificación en Caleta Los órganos

	CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN	LOS ÓRGANOS		
		avance (%)	calificación	avance (actividad)
1	Stock objetivo	66%		Información de IMARPE con respecto a la especie
				Existe información de la biomasa de la especie
				No se ha aplicado la metodología de prospección pesquera
2	Especies primarias y secundarias	100%		Se ha identificado correctamente los recursos primarios y secundarios
3	Especies protegidas, amenazadas y en peligro	100%		Se cuenta con la información sobre especies PAP
				se cuenta con estudios realizados en especies como ballenas, tortugas, por partes de investigaciones externas como ONGs
4	Impacto en el hábitat y ecosistemas stock objetivo	80%		La trazabilidad demuestra un impacto nulo en el área protegida
				Se cuenta con información de IMARPE con respecto al hábitat y ecosistema
				Según es estudio de Salazar de impacto por artes de pesca. Las redes de enmalle usadas en Los Órganos generan más impacto que en las otras. A pesar de ello, es considerada sostenible.
				No se ha realizado estudios de artes de pesca en la zona para medir su impacto
5	Sistema de gestión y estrategias específicas	66%		Los videos permiten visualizar la pesca y liberación de pelícanos y mobula
				El ROP para merluza artesanal no cuenta con una cuota de pesca
				La tecnología de trazabilidad verifica la recuperación de especies
6	Verificación de trazabilidad del stock objetivo	66%		Por el momento no se está comercializando
				Capacitaciones a los pescadores artesanales
				Se verifican las condiciones óptimas y talla mínima legal del recurso
7	Embarcaciones	66%		Se cuenta con información completa de todas las embarcaciones
				Se han instalado 5 cámaras
				Información de recorrida de pesca mediante tecnología Shellcatch
				Todas las embarcaciones están habilitadas sanitariamente
8	Participación de las partes interesadas	66%		Se cuenta con colaboración de IMARPE, SANIPES, PROFONANPE
				Se cuenta con colaboración de OSPAS y Gremios de pescadores
				No se cuenta con alianzas de Organizaciones no Gubernamentales
9	Responsabilidad Social	40%		Todos los participantes de la actividad son mayores de edad
				Se complementó con información de Salvaguarda
				No se aplicaron medidas de seguridad en la actividad pesquera artesanal

Tabla 31 – Calificación de los criterios de certificación en El Ñuro

		EL ÑURO		
CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN	avance (%)	calificación	avance (actividad)	
1	Stock objetivo	66%		Información de IMARPE con respecto a la especie
				Existe información de la biomasa de la especie
				No se ha aplicado la metodología de prospección pesquera
2	Especies primarias y secundarias	100%		Se ha identificado correctamente los recursos primarios y secundarios
3	Especies protegidas, amenazadas y en peligro	50%		Se cuenta con la información sobre especies PAP
				No se han realizado estudios sobre estas especies en la zona
4	Impacto en el hábitat y ecosistemas stock objetivo	80%		La trazabilidad demuestra un impacto nulo en el área protegida
				Se cuenta con información de IMARPE con respecto al hábitat y ecosistema
				Según es estudio de Salazar de impacto por artes de pesca. Las artes de pesca espinel casi no genera impacto en la zona de pesca
				No se ha realizado estudios de artes de pesca en la zona para medir su impacto
5	Sistema de gestión y estrategias específicas	66%		Los videos permiten visualizar la pesca y liberación de pelícanos y mobula
				El ROP para merluza artesanal no cuenta con una cuota de pesca
				La tecnología de trazabilidad verifica la recuperación de especies
6	Verificación de trazabilidad del stock objetivo	100%		QR con datos de cada paso del proceso de comercialización
				Capacitaciones a los pescadores artesanales
				Se verifican las condiciones óptimas y talla mínima legal del recurso
7	Embarcaciones	66%		Se cuenta con información completa de todas las embarcaciones
				Se ha instalado 1 cámara. Faltan instalar 13
				Información de recorrida de pesca mediante tecnología Shellcatch
				Todas las embarcaciones están habilitadas sanitariamente
8	Participación de las partes interesadas	66%		Se cuenta con colaboración de IMARPE, SANIPES, PROFONANPE
				Se cuenta con colaboración de OSPAS y Gremios de pescadores
				No se cuenta con alianzas de Organizaciones no Gubernamentales
9	Responsabilidad Social			Todos los participantes de la actividad son mayores de edad
				Se complementó con información de Salvaguarda
				No se aplicaron medidas de seguridad en la actividad pesquera artesanal

Tabla 32 – Calificación de los criterios de certificación en Cabo Blanco

		CABO BLANCO		
	CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN	avance (%)	calificación	avance (actividad)
1	Stock objetivo	66%		Información de IMARPE con respecto a la especie
				Existe información de la biomasa de la especie
				No se ha aplicado la metodología de prospección pesquera
2	Especies primarias y secundarias	100%		Se ha identificado correctamente los recursos primarios y secundarios
3	Especies protegidas, amenazadas y en peligro	50%		Se cuenta con la información sobre especies PAP
				No se han realizado estudios sobre estas especies en la zona
4	Impacto en el hábitat y ecosistemas stock objetivo	80%		La trazabilidad demuestra un impacto nulo en el área protegida
				Se cuenta con información de IMARPE con respecto al hábitat y ecosistema
				Según es estudio de Salazar de impacto por artes de pesca. Las artes de pesca espinel casi no genera impacto en la zona de pesca
				No se ha realizado estudios de artes de pesca en la zona para medir su impacto
5	Sistema de gestión y estrategias específicas	66%		Los videos permiten visualizar la pesca y liberación de pelícanos y mobula
				El ROP para merluza artesanal no cuenta con una cuota de pesca
				La tecnología de trazabilidad verifica la recuperación de especies
6	Verificación de trazabilidad del stock objetivo	100%		QR con datos de cada paso del proceso de comercialización
				Capacitaciones a los pescadores artesanales
				Se verifican las condiciones óptimas y talla mínima legal del recurso
7	Embarcaciones			Se cuenta con información completa de todas las embarcaciones
				Se han instalado 3 cámaras. Faltan instalar 5
				Información de recorrida de pesca mediante tecnología Shellcatch
				Todas las embarcaciones están habilitadas sanitariamente
8	Participación de las partes interesadas	66%		Se cuenta con colaboración de IMARPE, SANIPES, PROFONANPE
				Se cuenta con colaboración de OSPAS y Gremios de pescadores
				No se cuenta con alianzas de Organizaciones no Gubernamentales
9	Responsabilidad Social			Todos los participantes de la actividad son mayores de edad
				Se complementó con información de Salvaguarda
				No se aplicaron medidas de seguridad en la actividad pesquera artesanal

4.3.2 Zona Piloto Huacho

El análisis de los 9 criterios de certificación (Figura 30) para la zona piloto de Huacho, se realizó por caleta, teniendo como resultados los cuadros referidos a Huacho y a Carquín:



Figura 30 – Análisis de criterios de certificación ZP Huacho

Tabla 33 – Calificación de los criterios de certificación en Caleta Huacho

		HUACHO		
	CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN	avance (%)	calificación	avance (actividad)
1	Stock objetivo	66%		Información de IMARPE con respecto a la especie
				Existe información de la biomasa de la especie
				No se ha aplicado la metodología de prospección pesquera
2	Especies primarias y secundarias	25%		Se ha identificado a la anchoveta como recurso secundario
3	Especies protegidas, amenazadas y en peligro	30%		Se cuenta con la información sobre especies PAP
				no se han realizado estudios sobre estas especies en la zona
4	Impacto en el hábitat y ecosistemas stock objetivo	80%		La trazabilidad demuestra un impacto nulo en el área protegida
				Se cuenta con información de IMARPE con respecto al hábitat y ecosistema
				No se ha realizado estudios de artes de pesca en la zona para medir su impacto
5	Sistema de gestión y estrategias específicas	50%		La pesca del recurso se encuentra dentro del ROP vigente PRODUCE
				Tan solo se cuenta con 1 video operativo dentro de la zona piloto
6	Verificación de trazabilidad del stock objetivo	100%		QR con datos de cada paso del proceso de comercialización
				Capacitaciones a los pescadores artesanales
				Se verifican las condiciones óptimas y talla mínima legal del recurso
7	Embarcaciones	75%		Se cuenta con información completa de todas las embarcaciones
				Se instaló 1 cámara. Faltan 2 por instalar
				Información de recorrida de pesca mediante tecnología Shellcatch
				No se ha aplicado la metodología de prospección pesquera
8	Participación de las partes interesadas	66%		Se cuenta con colaboración de IMARPE, SANIPES, PROFONANPE
				Se cuenta con colaboración de OSPAS y Gremios de pescadores
				No se cuenta con alianzas de Organizaciones no Gubernamentales

9	Responsabilidad Social	40%		Todos los participantes de la actividad son mayores de edad
				Se complementó con información de Salvaguarda
				No se aplicaron medidas de seguridad en la actividad pesquera artesanal

Tabla 34 – Calificación de los criterios de certificación en Caleta Carquín

		CARQUÍN		
CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN		avance (%)	calificación	avance (actividad)
1	Stock objetivo	66%		Información de IMARPE con respecto a la especie
				Existe información de la biomasa de la especie
				No se ha aplicado la metodología de prospección pesquera
2	Especies primarias y secundarias	25%		Se ha identificado a la anchoveta como recurso secundario
3	Especies protegidas, amenazadas y en peligro	30%		Se cuenta con la información sobre especies PAP
				no se han realizado estudios sobre estas especies en la zona
4	Impacto en el hábitat y ecosistemas stock objetivo	80%		La trazabilidad demuestra un impacto nulo en el área protegida
				Se cuenta con información de IMARPE con respecto al hábitat y ecosistema
				No se ha realizado estudios de artes de pesca en la zona para medir su impacto
5	Sistema de gestión y estrategias específicas	50%		La pesca del recurso se encuentra dentro del ROP vigente PRODUCE
				Aún no se cuenta con videos operativos dentro de la zona piloto
6	Verificación de trazabilidad del stock objetivo	100%		QR con datos de cada paso del proceso de comercialización
				Capacitaciones a los pescadores artesanales
				Se verifican las condiciones óptimas y talla mínima legal del recurso
7	Embarcaciones	75%		Se cuenta con información completa de todas las embarcaciones
				No se programó ninguna cámara para instalar
				Información de recorrida de pesca mediante tecnología Shellcatch
				No se ha aplicado la metodología de prospección pesquera

8	Participación de las partes interesadas	66%		Se cuenta con colaboración de IMARPE, SANIPES, PROFONANPE
				Se cuenta con colaboración de OSPAS y Gremios de pescadores
				No se cuenta con alianzas de Organizaciones no Gubernamentales
9	Responsabilidad Social	40%		Todos los participantes de la actividad son mayores de edad
				Se complementó con información de Salvaguarda
				No se aplicaron medidas de seguridad en la actividad pesquera artesanal

En el marco del proyecto se desarrollaron actividades de capacitación en las zonas piloto de Huacho y Máncora, con el objetivo de que los pescadores artesanales conozcan y entiendan la importancia de la certificación, su implementación en la pesquería artesanal y cómo los beneficios económicos de ésta. La capacitación se realizó los días 5 y 6 de agosto del 2022 bajo la modalidad virtual y presencial.

En total se capacitó a 39 pescadores artesanales (Huacho 14 pescadores, Máncora 25 pescadores). La certificación de dicha capacitación se adjunta en el Anexo 28.

CONCLUSIONES

1. En el marco del proyecto, Shellcatch Peru S.A.C. ha constituido una (01) cooperativa (COOPE PESARNOR) y dos (02) microempresas (Mype Ñuro Fish y Cristo Corazón de Carquín). Asimismo, contribuyó en la regularización para la formalización de tres (03) microempresas (Mype Mar del Ñuro, Mype Pioneros del pacífico y EPAPROMAR), y cinco (05) asociaciones (Gremio de Los Órganos, Gremio El Ñuro, Asociación de Manipuleo Los Órganos Naturalmente Encantador, OSPA San Pedro de la caleta de Carquín, OSPA ASAECAPA del puerto de Huacho).
2. En el marco del proyecto se desarrollaron competencias técnicas de los pescadores artesanales para la determinación del precio de sus productos, competencias adquiridas a través de las diferentes actividades de capacitación. Asimismo, se advierte el desarrollo de habilidades blandas importantes para la generación de acuerdos comerciales de B2B (negocio a negocio).
3. En el marco del proyecto se desarrollaron competencias técnicas en el uso del aplicativo E-reporting para el registro de viajes de pesca con trazabilidad, producto de las capacitaciones en: buenas prácticas y manipulación, uso de la herramienta comercial, criterios de certificación, constitución y gestión de Mypes, tecnología de trazabilidad y el uso de herramientas comerciales.
4. En el marco del proyecto, Shellcatch Perú S.A.C., realizó la entrega e instalación de 33 observadores virtuales a los beneficiarios del proyecto, equipo indispensable para implementar la tecnología de trazabilidad, (generación de reportes de pesca para QRs) otorgando el valor diferenciado al producto pesquero, que contribuye en la gestión de acuerdos comerciales con empresas competitivas y sostenibles.
5. El proyecto ha incrementado las ganancias de los pescadores artesanales hasta en un 40% en la Zona Piloto de Máncora durante los meses de octubre del 2021 a julio 2022 y hasta el 39.8% en la Zona Piloto de Huacho durante el periodo enero a julio del 2022. Este incremento se determinó mediante la diferencia entre el precio de venta antes de la intervención del proyecto y el precio de venta durante los periodos antes descritos.
6. Shellcatch Peru S.A.C, realizó el análisis de 9 criterios para la Certificación de Pesquerías en las zonas piloto de Huacho y Máncora, así como, la pre evaluación de tres especies: Merluza (*Merluccius gayi peruanus*) y Cabrilla (*Paralabrax humeralis*) para la zona piloto de Máncora y Anchoqueta (*Engraulis ringens*) para la

zona piloto de Huacho. Se advierte que en base a los 9 criterios de Certificación, la zona piloto de Máncora tiene en promedio un porcentaje de cumplimiento del 88%, mientras que la zona de huacho un 60.78 %, evidencia que existe la posibilidad de obtener alguna certificación de alguna pesquería citada anteriormente.

7. Referencias

Andina. (2018). Ballenas de la costa norte en peligro por captura incidental. <https://andina.pe/agencia/noticia-ballenas-de-costa-norte-peligro-captura-incidental-725684.aspx>

<https://www.pnipa.gob.pe/wp-content/uploads/2020/01/MACRORREGION-CENTRO-NORTE-u.pdf>

<https://www.produce.gob.pe/index.php/cooperativas/que-es-una-cooperativa>

Alcivar, F. y Mero, P. 2008. Monitoreo de la pesca artesanal de peces comerciales en el estuario del río Chone, provincia de Manav. Proyecto a la obtención del título de Licenciado en Acuicultura, Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Técnica de Manaví. Ecuador.

Alvarado, F. 2009. Solución Pensionaria de los Pescadores Artesanales del Perú. Oficina Internacional del trabajo. Lima

Apeim (2020) Niveles socioeconómicos Perú 2020. Recuperado el 03 de marzo del 2022 del portal <http://apeim.com.pe/wp-content/uploads/2020/10/APEIM-NSE-2020.pdf>

Banco Central de Reserva (2021) Caracterización del departamento de Piura. Recuperado el 03 de marzo del 2022 de <https://www.bcrp.gob.pe/docs/Sucursales/Piura/piura-caracterizacion.pdf>

Bandín Llanos, R., & Grandez Barrón, P. (2021). Hacia un mejor ordenamiento de la pesquería de la merluza peruana. Informe.

Bandín, R. (2021). Merluza. En: Sociedad Peruana de Derecho Ambiental, Wikipesca Perú. Plataforma colaborativa sobre la pesca en el Perú. <https://www.mardelperu.pe/pesca/6/pesca-merluza>

Cansino, K. (2010). Un análisis ecosistemático de la pesquería de la anchoveta en la costa Norte – Centro del Perú, 2004 – 2009. <https://fce.unac.edu.pe/images/investigacion/unidad-investigacion/revista/he-n1/a17.pdf>

Castillo R, Cornejo R, La Cruz L, Grados D, Cuadros G, Valdez C, Paz A, Pozada M. 2021. Abundancia de anchoveta (*Engraulis ringens*) y otras especies pelágicas estimadas por el método hidroacústico en el ecosistema marino peruano en el 2020. Inf Inst Mar Perú. 48(3): 327-349

COMISIÓN MULTISECTORIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL. (2013). Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Lima: GIZ - FAO.

Crona, B., Käll, S., & Van Holt, T. (2019). Fishery Improvement Projects as a governance tool for fisheries sustainability: A global comparative analysis. *PloS one*, 14(10), e0223054.

Decreto Supremo N°024-2009-MINAM. (2010). Decreto Supremo que aprueba el establecimiento de la Reserva Nacional Sistema de Islas, Islotes y Punta

Espino, M. (1990). Análisis de las poblaciones de los principales recursos demersales del Perú. *Boletín Instituto Del Mar Del Perú*, 14(1), 1-26. Recuperado a partir de <https://revistas.imarpe.gob.pe/index.php/boletin/article/view/192>

Espinosa, N. (2019). PARA COMPRENDER LA PESCA ARTESANAL EN EL PERÚ. *Debate Agrario*, (49), 67-76.

Drucker, P. (1954) The practice of management. Recuperado de https://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portallG/home_4/mod_virtuales/modulo5/5.2.pdf el 04/03/11.

FAO (2011). The State of Fisheries and Aquaculture. Rome: FAO.

FAO (2014). Value chain dynamics and the small scale sector. En T. Bjørndal, Child, A., & Lern, A., Policy recommendations for small-scale fisheries and aquaculture trade. FAO, Fishery and Aquaculture Technical Paper 581.

Ganoza F, Cornejo R, Alarcón J, Chacón J, Salazar C. (2021). Pesca ilegal de *Merluccius gayi* “merluza” en Paita, Región Piura, Perú. *Inf Inst Mar Perú*. 48(1):139-145. <https://repositorio.imarpe.gob.pe/bitstream/20.500.12958/3524/1/Informe%20481%20Articulo15.pdf>

Galarza, Kamiche (2020) Pesca artesanal: oportunidades para el desarrollo regional Universidad del Pacífico ebook.

GALARZA, E., Kámiche, J. , Loyola, V. , Xandri, P. , & Zuzunaga, W. (2007). Proyecto de Apoyo al Desarrollo del Sector Pesquero y Acuícola del Perú, PADESPA 1999- 2006. Reflexiones sobre los resultados y estudios de caso. Lima: AECI - UP.

Global Fishing Watch. Research – Ocean Data Science.
<https://globalfishingwatch.org/research/>

Guía del Norte Chico. (2019). Isla Don Martín. <https://www.nortechico.pe/2019/02/isla-don-martin-en-huacho.html>

Guaneras <https://legislacionanp.org.pe/reserva-nacional-sistema-de-islas-islotes-y-puntas-guaneras/>

Gummesson, E., & Polese, F. (2009). B2B is not an island!. Journal of Business & Industrial Marketing.

Hernández-Sampieri, R., & Torres, C. P. M. (2018). Metodología de la investigación (Vol. 4, pp. 310-386). México^ eD. F DF: McGraw-Hill Interamericana.

Huaraca, B. (2021). Determinantes de la captura de anchoveta en la zona norte – centro del Perú [Tesis de Magister en Economía, Pontificia Universidad Católica del Perú]. https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/21723/HUARACA_ZECENARRO_BLADIMIR_MIGUEL_DETERMINANTES_DE_LA_CAPTURA_DE_ANCHOVETA.pdf?sequence=1&isAllowed=y

INEI - Produce (2013). I Censo Nacional de la Pesca Artesanal del Ámbito Marítimo 2012. Lima: INEI. Hernández Sampieri, R., Fernández, C. y Baptista, P. 2010. Metodología de la investigación (5° Ed.).

Instituto del Mar del Perú (IMARPE). Catálogo digital de la Biodiversidad acuática del Perú. <https://biodiversidadacuatica.imarpe.gob.pe/>

Kotler, P. & Armstrong, G. (2012). Marketing 14e. PEARSON EDUCACIÓN México.

Loayza Pineda, J. E. (2020). Estandarización de métodos y parámetros de control de calidad en la pesca artesanal [Tesis de Título Profesional, Universidad de Ingeniería y Tecnología]. Repositorio Institucional UTEC. <https://hdl.handle.net/20.500.12815/231>

Marine Protected Area. Sistema de Islas, Islotes y Puntas Guaneras. <https://mpatlas.org/zones/14242>

Marine Protected Area. Perú. <https://mpatlas.org/countries/PER>

Mendoza, A.; Kelez, S.; Velez-Zuazo, X.; Ramírez, D. (2014). Distribución geográfica y estacional del tiburón ballena en la costa norte Peruana. *Biology and Conservation of whale sharks off Peru*. 10.13140/RG.2.2.23502.31046

MINAM. 2022. Sistema de Áreas Naturales Protegidas del Perú. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2622831/Listado%20ANP%2025.02.2022.pdf.pdf>

Ministerio de Producción (PRODUCE). Pesca y consumo responsable.0 <https://pescayconsumoresponsable.produce.gob.pe/>

PRODUCE. (2018). Régimen provisional del Recurso Merluza. http://imarpe.gob.pe/imarpe/descarga_informe.php?archivo=55

Ruiz Tejada, L. A. (2020). Propuesta para la formalización de pescadores artesanales que operan en la actividad pesquera en el litoral de la región Piura.

Salazar, C.; Bandín, R.; Castagnino, F. y Monteferri, B. (2020). Informe: Propuestas para reducir conflictos e impactos a los ecosistemas dentro de la “Zona reservada para la pesca artesanal”, a partir del análisis de los artes y métodos de pesca empleados en el Perú por la flota artesanal y de menor escala. Lima: Sociedad Peruana de Derecho Ambiental. https://spda.org.pe/?wpfb_dl=4610

SERNANP. Mapa Islote San Martín. <https://old.sernanp.gob.pe/sernanp/bmapas.jsp?NroPag=15&ID=442>

Suarez Yana, T. E. (2019) Sostenibilidad de la pesca artesanal del perico (*Coryphaena hippurus*): El caso de las cooperativas pesqueras en el Perú.

Tam, J.; Jarre, A.; Taylor, M.; Wosnitza-Mendo, C.; Blaskovic, V.; Vargas, N.; Díaz, E.; Argüelles, J.; Purca, S. (2019). <http://www.imarpe.gob.pe/imarpe/imagenes/portal/imarpe/bimp-24-27-imp-2008-merluza.pdf>

Thomas Travaille, K. L., Crowder, L. B., Kendrick, G. A., & Clifton, J. (2019). Key attributes related to fishery improvement project (FIP) effectiveness in promoting improvements towards sustainability. *Fish and Fisheries*, 20(3), 452-465.

Torrejón, E. (2014). Estimación del descarte y captura incidental en la pesquería industrial de cerco del stock norte-centro de la anchoveta peruana (*Engraulis ringens*). <https://hdl.handle.net/20.500.12958/3033>

UNEP-WCMC (2022). Protected Area Profile for Sistema de Islas, Islotes y Puntas Guaneras from the World Database of Protected Areas, April 2022. Available at: www.protectedplanet.net

Vélez, A. (23 de marzo de 2019). Científicos observan 13 especies de cetáceos en la costa norte de Perú. <https://es.mongabay.com/2019/03/peru-cetaceos-de-la-costa-norte-oceanos/>

WWF, SFP 2015. FIP Handbook: Guidelines for Developing Fishery Improvement Projects

https://seafoodsustainability.org/wp-content/uploads/2015/10/WWF_FIP-handbook-6-3-15.pdf

<https://diresapiura.gob.pe/diresa-piura/poblacion/>

<https://www.bcrp.gob.pe/docs/Sucursales/Piura/piura-caracterizacion.pdf>

<http://apeim.com.pe/wp-content/uploads/2020/10/APEIM-NSE-2020.pdf>

<http://www.fao.org/faolex/en/>

<https://repositorio.imarpe.gob.pe/bitstream/20.500.12958/978/1/IP%2074.pdf>

https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/289278/Art%C3%ADculo_REMYPE_-_Enero_2019.pdf

Anexos

Anexo 1 - Actas formación asociaciones y cooperativas en funcionamiento ZP Máncora

Asociación de Manipuleo

<https://drive.google.com/drive/folders/1Q1ln5QKOAIDK-b1K5NzLFXfDa5bIOING?usp=sharing>

Cooperativa Colectiva

https://drive.google.com/drive/folders/1CkEcBvA_930vL_GA7sacgdD7U7gdXnY4?usp=sharing

Comité Los Órganos

<https://drive.google.com/drive/folders/1KzklNvpBFfxqYS0Y0qNgK4r1RkVciizK>

Gremio el Ñuro

https://drive.google.com/drive/folders/1XirOOef01BhZEnwdMwY_dnzchigfuOCz?usp=sharing

Anexo 2- Actas de formación de empresas en funcionamiento ZP Máncora

Mar de Ñuro

<https://drive.google.com/drive/folders/1hhobNeCL93BBBeTqxiYVS6Kfgx-pxiAY3?usp=sharing>

Pioneros

<https://drive.google.com/drive/folders/1usa73qVLwUNAAbWpCyX8Lwvtd1FPes6N?usp=sharing>

Ñuro Fish

https://drive.google.com/drive/folders/1H7RKkfNRNrFjVDgmTPE5wyEXE_Z7375P?usp=sharing

Anexo 3 - Actas de formación empresas en funcionamiento ZP Huacho

Cristo Corazón de Carquín

<https://drive.google.com/drive/folders/146oDtHpYO6bPtI7BoOFIPbd1913bE5N0?usp=sharing>

Epapromar

https://drive.google.com/drive/folders/1d4MHXLiTEqwKPUN37-tF_XeqjXWyU7sJ?usp=sharing

Anexo 4 - Protocolos de habilitación de transportes ZP Máncora

https://drive.google.com/drive/folders/1PI6YoSnbNtUOvDhA22V56oh66b3_yXTf?usp=sharing

Anexo 5 - Constancias de participación e informe de capacitación en BPM y PH&S ZP Máncora

<https://drive.google.com/drive/folders/12wQgAtXDVff74D0WSUoo-nGZtwhQm - X?usp=sharing>

Anexo 6 - Evidencias de capacitación en tecnología de trazabilidad ereporting y virtual observer.

<https://drive.google.com/file/d/1KoaxdFanL6RI53yIaQEhCLik46YTtBtR/view?usp=sharing>

Anexo 7 - Manual de uso del aplicativo ereporting.

<https://drive.google.com/file/d/1AEqVcln8ketxOVkAUs6-nBoDos2L9gEe/view?usp=sharing>

Anexo 8 - Manual técnico sobre procesos de certificación con miras a una pesquería sostenible

https://drive.google.com/drive/folders/12Ireyp3X7g1wVgKn_fmrrwqYVPiNjiUVB?usp=sharing

Anexo 9 - Relación de manuales entregados sobre procesos de certificación con miras a una pesquería sostenible - ZP Máncora

<https://drive.google.com/file/d/15prjqqSRiN9F6hh0wc9QFRTD1W98TFkB/view?usp=sharing>

Anexo 10 - Certificados de participación en capacitación de certificación de pesquería artesanal - ZP Máncora y Huacho

https://drive.google.com/file/d/1t5oq-9ytlxQublb-2Y37_E_6jhpcF3Fp/view?usp=sharing

Anexo 11 - Certificados de participación en capacitación de constitución, organización y gestión de mypes por FONDEPES - ZP Máncora

<https://drive.google.com/file/d/1VhJAhp2Jg-AUM6XDvbaWKPFUZgh2XLEQ/view?usp=sharing>

Anexo 12 - Informe de Pasantías a La Red Chimbote y certificados - ZP Máncora y Huacho

<https://drive.google.com/drive/folders/1uTBZ3eMb0s3cVBW7wVEPpAYScJei92Yd?usp=sharing>

Anexo 13 - Oficio confirmación del curso FONDEPES: Procesamiento primario de productos - ZP Máncora

<https://drive.google.com/drive/folders/1uTBZ3eMb0s3cVBW7wVEPpAYScJei92Yd?usp=sharing>

Anexo 14 - Relación de embarcaciones pesqueras artesanales con Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria - ZP Máncora y Huacho

https://drive.google.com/drive/folders/16oBe_B8T2P-9M9kDufOxHQB0u4plqM3?usp=sharing

Anexo 15 - Acta de acuerdos comerciales - ZP Máncora y Huacho

<https://drive.google.com/drive/folders/1tKr6GqAeNL1Zkhr2gM7ezHG5x6c7O5oP?usp=sharing>

Anexo 16 - Lista de clientes - ZP Máncora y Huacho

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1oifRkMFIQOko-kXASvtKQXLUIYk6Q9b_PmY5g88Ap6s/edit?usp=sharing

Anexo 17 - Participación de mujeres - ZP Máncora

<https://drive.google.com/file/d/1iJFYnMoUq5uLfbJsjnSNPwSYPjnnBPml/view?usp=sharing>

Anexo 18 - Registros de ventas de productos. Ítem: Determinación del precio de la herramienta comercial. - Encuestas ZP Máncora y Huacho

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1TRFMFvsOtArnp842jG06u9zmG3kXOMHurOmdCmwvC4E/edit#gid=761825087>

Anexo 19 - Informe de capacitación SUNAT - ZP Máncora

<https://drive.google.com/file/d/1rMh8ELLjEqfHuWbmorF7BWcA0T1zto8h/view?usp=sharing>

Anexo 20 - Bitácora estrategia comercial Los Órganos - ZP Máncora

<https://drive.google.com/file/d/1EbZ8LTmaTVGgK7siKumVQFLtk6XpAJdV/view?usp=sharing>

Anexo 21 - Informe de Pasantías a CITE Pesquero Callao y certificados - ZP Huacho

<https://drive.google.com/drive/folders/1UO5bZqrEqsuWxPgU3jrfN5Yzpk3ADkL3?usp=sharing>

Anexo 22 - Participación de mujeres - ZP Huacho

https://drive.google.com/file/d/18AraTcLWoHQtl_AS_2aq3KEStgqWfKN/view?usp=sharing

Anexo 23 - Relación de embarcaciones con tecnología instalada - ZP Máncora y Huacho

<https://drive.google.com/drive/folders/1LVBz5h6ooTth1H3-SZAv3tiQu5cW8f?usp=sharing>

Anexo 24 - Relación de viajes de pesca/reportes electrónicos generados - ZP Máncora y Huacho

https://drive.google.com/drive/folders/19z1Q4dTGkBfK_K7J1Yo1zKU5IVjxwUdz?usp=sharing

Anexo 25 - Ventas con QR generado - ZP Máncora y Huacho

<https://drive.google.com/drive/folders/1W6V3KPf6zc1am-9YRb1u-EPMjy2In7q0?usp=sharing>

Anexo 26 - Informe de identificación de certificaciones - ZP Máncora y Huacho

https://drive.google.com/drive/folders/1EDO_D-AX2Ea1QCFiWtBI9KeYTShqaVEB?usp=sharing

Anexo 27 - Preevaluación de la pesquería artesanal (Anchoveta, Cabrilla y Merluza) - ZP Máncora y Huacho

https://drive.google.com/drive/folders/1IMs0Ri4XR3NSS43E36Z_28c9BzUfsT-n?usp=sharing

Anexo 28 - Capacitación en certificación de pesquerías sostenibles - ZP Máncora y Huacho

https://drive.google.com/drive/folders/1Dj8J8o6_x14wxMNXE2Q_whA-XY0DR1lo?usp=sharing

Anexo 29 - Lista de cotejo de actas de envío y recepción - ZP Máncora y Huacho

<https://acrobat.adobe.com/link/track?uri=urn:aaid:scds:US:a8c9156a-31b4-497f-8a88-e119446c2305#pageNum=3>

Anexo 30 - Actas de entrega materiales de comercialización - ZP Máncora y Huacho

<https://drive.google.com/drive/folders/1igHIJqi9FYXwTLKecviiRdybRRvnqSR4?usp=sharing>

Anexo 31 - Informe técnico sustentatorio

<https://drive.google.com/file/d/1we5WZ73O8j0tFgtXedCMYw2aMllofbjct/view?usp=sharing>

Anexo 32 - Guía de buenas prácticas para la elaboración de anchoveta seca

https://drive.google.com/file/d/131EGju6_ erf9Qeb3Y1pj7tcTS7vaKzon/view?usp=sharing