



**ORGANIZACIÓN LATINOAMERICANA DE DESARROLLO PESQUERO**

---

## **XXI CONFERENCIA DE MINISTROS**

**SAN FRANCISCO DE CAMPECHE, MEXICO  
30-31 DE AGOSTO DE 2010**

**PROYECTO “FOMENTO DE SISTEMAS DE  
CALIDAD, SANIDAD E INOCUIDAD PARA LA  
COMERCIALIZACION DE LOS PRODUCTOS  
PROVENIENTES DE LA PESCA EN PEQUEÑA  
ESCALA**



**ORGANIZACIÓN LATINOAMERICANA DE DESARROLLO PESQUERO**

---

## **PERFIL DE PROYECTO**

**FONDO COMUN DE PRODUCTOS BASICOS -FAO-  
TRAMITACIÓN ACELERADA**

**FOMENTO DE SISTEMAS DE CALIDAD, SANIDAD E INOCUIDAD PARA LA  
COMERCIALIZACION DE LOS PRODUCTOS PROVENIENTES DE LA  
PESCA EN PEQUEÑA ESCALA**

**Abril, 2009**

## **A. ANTECEDENTES DEL PROYECTO Y ESTRATEGIA DEL PRODUCTO BASICO**

- **Antecedentes del proyecto**

La globalización, el aumento de la demanda de pescado y productos pesqueros y una mayor sensibilización de los consumidores a nivel internacional, han generado una mayor presión sobre los productores pesqueros en relación a los requisitos relativos a la calidad, sanidad e inocuidad, lo cual repercute en el sector pesquero y acuícola de los países en desarrollo, principalmente en los sectores de la pesca artesanal y de pequeña escala, al verse restringido el acceso de sus productos a los mercados, generando pérdidas económicas y efectos sociales negativos.

Tres de los principales mercados de importación de los productos básicos pesqueros (la Unión Europea, los Estados Unidos de América y el Japón), que representan en conjunto el 75% de las importaciones en términos de valor han hecho más rigurosos sus reglamentos de importación, siendo uno de los requerimientos básicos la aplicación de programas de buenas prácticas y de control de calidad basados en el sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), así como sistemas de <sup>1</sup>trazabilidad para los productos que se comercializan en su país y los que provienen de la importación .

La conjunción de las acciones de OLDEPESCA con las exigencias de los principales mercados internacionales, ha dado origen al proyecto “Fomento de sistemas de calidad, sanidad e inocuidad para la comercialización de los productos provenientes de la pesca en pequeña escala”, cuya prioridad es la implementación de buenas prácticas y el fomento del sistema HACCP y trazabilidad en los productos pesqueros, de manera que los pescadores artesanales se beneficien de una producción competitiva en los mercados nacionales e internacionales.

La XVIII Conferencia de Ministros de OLDEPESCA, celebrada en la ciudad de la Antigua-Guatemala entre el 18 y 19 de octubre del 2006, emitió la Resolución N° 245-CM-2006, que reconoció la importancia de la ejecución de acciones para el mejoramiento del comercio de los productos provenientes de la pesca artesanal mediante el incremento de su valor agregado, con calidad e inocuidad.

En tal sentido se envió el primer perfil de proyecto a la Secretaría del Comité de Pesca-COFI - Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO, el 12 de Septiembre del 2006, recibiendo sugerencias para el desarrollo de la presentación del proyecto al Fondo Común de Productos Básicos.

---

<sup>1</sup> La trazabilidad es definida por el Reglamento (CE) N° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo del 28 de Enero de 2002 como la posibilidad de encontrar y seguir el rastro a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento, pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.

La XIX Conferencia de Ministros de OLDEPESCA, realizada en la ciudad de Lima–Perú, entre el 5 y 6 de junio del 2008, adoptó la Resolución N° 269-CM-2008, la cual aprobó el perfil de proyecto sobre “Fomento de Sistemas de Calidad y Sanidad para la Comercialización de los productos de la Pesca Artesanal” para presentarse al Fondo Común de Productos Básicos (FCPB), mediante el proceso de tramitación acelerada en dicha organización. Asimismo se instruyó a la Dirección Ejecutiva de OLDEPESCA a realizar las gestiones pertinentes orientadas a la cristalización del financiamiento requerido para la ejecución de dicho proyecto.

La propuesta es presentada por OLDEPESCA y las administraciones públicas pesqueras de los países participantes, y se orienta a ser ejecutada como modelo en tres asociaciones pesqueras artesanales de los países miembros del Fondo Común de Productos Básicos.

- **Estrategia del Producto Básico**

Este proyecto permitirá identificar, mediante un diagnóstico de las actividades de la pesca artesanal, las necesidades y condiciones requeridas para el mejoramiento del manejo y la comercialización de los recursos pesqueros, basado en asociaciones beneficiarias en los tres países seleccionados, aplicando normas de calidad y sanidad en todos niveles, desde la captura hasta el procesamiento, la distribución y la comercialización.

Como parte del proceso para promover el producto básico, se propone realizar un seminario regional con la participación de los pescadores artesanales, representantes de los gremios pesqueros y de las administraciones públicas pesqueras, para definir estrategias y alternativas de solución a nivel regional y nacional, en la implementación de sistemas de calidad, sanidad e inocuidad, en base a los resultados de las experiencias realizadas. En el seminario también se introduce conceptos básicos de comercialización de productos pesqueros.

La iniciativa permitirá, más adelante, la realización de un nuevo proyecto de mayor envergadura, que brinde asesoramiento técnico, capacitación y desarrolle la aplicación de los sistemas HACCP y de Trazabilidad para lograr su correcta implementación en la pesca artesanal.

## **B. OBJETIVOS Y FUNDAMENTO DEL PROYECTO**

### **Objetivos General**

Introducir los sistemas de aseguramiento de la calidad en la pesca artesanal y de pequeña escala, para mejorar su competitividad en el comercio pesquero nacional e internacional.

## **Objetivos Específicos**

- Realizar un estudio en tres gremios o asociaciones pesqueras de países miembros del FCPB, que permita identificar y diagnosticar los principales problemas y soluciones para la implementación de las normas sanitarias.
- Realizar un seminario regional sobre los sistemas de aseguramiento de calidad y sanidad para su difusión en los países participantes, en base a las experiencias del proyecto.
- Promover, a nivel regional, el intercambio de información y experiencias sobre el tema.

## **Fundamento del Proyecto**

El pescado y sus productos derivados son una importante fuente de proteínas, lípidos y minerales para el hombre. Los países de América Latina y el Caribe se benefician directamente por la abundancia relativa del pescado en sus mares, ríos y lagos. Además, la actividad pesquera contribuye a la seguridad alimentaria, a la generación de empleo y de ingresos y divisas. Se estima que una considerable proporción del empleo en el sector pesquero y otra no menos importante contribución a la seguridad alimentaria, es proporcionada por los pescadores artesanales.

Asimismo, los beneficios que aporta la venta local de pescado y, en algunos casos, los ingresos derivados de las exportaciones, desempeñan un papel importante en el alivio de la pobreza local y nacional.

La posibilidad de extender estos beneficios depende, entre otras acciones, de la implementación y/o mejoramiento de sistemas de control higiénico y sanitario y de sistemas HACCP, así como del desarrollo de oportunidades de mercado que posibiliten que el pescado y los productos pesqueros lleguen a los mercados, nacionales e internacionales, en las mejores condiciones de inocuidad, calidad y sanidad.

Los productos pesqueros con mayor valor agregado, inocuos y validados técnicamente por organismos competentes en la aplicación de sistemas HACCP, mejorarán su competitividad y aumentarán los beneficios económicos de los pescadores, generando menos pérdidas y un producto de mejor calidad, este incremento de ingresos es derivado del mayor precio y de las mayores ventas en el mercado nacional e internacional. La mejor calidad de los productos pesqueros también da un producto más seguro y con mayor valor nutritivo a los consumidores.

## **C. COMPONENTES DEL PROYECTO**

### **COMPONENTE 1: Estudio de identificación y diagnóstico.**

#### **Objetivo**

Identificar problemas y soluciones en la aplicación del sistema HACCP y trazabilidad en tres asociaciones y/o gremios beneficiarios de los países participantes mediante asistencia técnica especializada.

Los países beneficiarios serán: Costa Rica, México y Perú, los cuales presentan diferentes realidades en sus pesquerías que permiten identificar una visión representativa de la región.

Las asociaciones y gremios de pescadores beneficiados son:

### **Costa Rica**

Cooperativa de pescadores de Coopetárcoles, ubicada en Playa Tárcoles, Garabito. Pacífico Central, en la provincia de Puntarenas, Dicha cooperativa cuenta con 33 afiliados y tiene instalaciones para el desembarque, proceso y venta de productos pesqueros al consumidor local.

### **Perú**

Gremio de pesca artesanal del puerto San Pedro de Talara, que opera en el desembarcadero artesanal de Talara, ubicado en la Provincia de Talara, Departamento de Piura. Cuenta con servicios e infraestructura de desembarque, manipuleo y comercialización.

### **México**

Asociación pesquera artesanal SPCP Riberena Dautillos, ubicada en el Estado de Sinaloa (Novalatos). Cuenta con 274 pescadores, y cuya pesca es orientada al consumo humano directo. Entre las especies mas capturadas, tenemos a los camarones, peces de escamas y tiburones. El propio gremio realiza la comercialización de sus productos al público consumidor.

### **Resultado**

Contar con diagnósticos y el diseño de manuales e instructivos sobre buenas prácticas de higiene- sanidad y HACCP.

#### **Actividad 1**

Elaboración de los términos de referencia del estudio

#### **Actividad 2**

Selección de los consultores

#### **Actividad 3**

Elaboración del programa de trabajo con participación de representantes de los gremios artesanales.

#### **Actividad 4**

Misión de consultores a los países participantes

#### **Actividad 5**

Elaboración del Informe final y manuales

#### **Actividad 6**

Auditoría de resultados

#### **Actividad 7**

Edición del estudio

**COMPONENTE 2:** Seminario regional para el fomento de sistemas de control higiénico para poder introducir el sistema HACCP, también introduciendo sistemas de trazabilidad para productos pesqueros.

**Objetivo**

Promover los sistemas de calidad sanidad e inocuidad, mediante el intercambio de información y experiencias a nivel regional.

**Resultado**

Contar con una estrategia y medidas que busquen la armonización de las normas y procedimientos en la aplicación de los sistemas establecidos.

**Actividad 1**

Términos de referencia y convocatoria al seminario

**Actividad 2**

Elaboración de documentos de trabajo y difusión de los resultados del estudio

**Actividad 3**

Realización del seminario e intercambio de experiencias sobre los sistemas de control higiénico - sanitario; su implementación y los beneficios a corto y largo plazo. En el seminario participarán delegados de los países miembros de OLDEPESCA, así como participantes de Brasil y Colombia.

**Actividad 4**

Elaboración de la estrategia regional para el fomento de los sistemas de calidad y sanidad.

**Actividad 5**

Informe final del seminario

**COMPONENTE 3:** Difusión de los resultados del proyecto

**Objetivo**

Difundir los resultados técnicos del proyecto.

**Resultado**

Incrementar el conocimiento en los países participantes sobre los requerimientos y normas internacionales para el acceso a los mercados.

**Actividad 1**

Creación de la página electrónica

**Actividad 2**

Publicar los resultados a través de la web

**D. COSTOS PROVISIONALES Y FINANCIACIÓN**

Componente 1:	USD	60 000
Componente 2:	USD	55 000
Componente 3:	USD	5.000
<b>Total</b>	<b>USD</b>	<b>120 000</b>

## E. ACUERDOS DE EJECUCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

La agencia responsable de la ejecución del proyecto será la Organización Latinoamericana de Desarrollo Pesquero (OLDEPESCA), y contará con la participación de representantes de las administraciones pesqueras en:

- México: Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca-CONAPESCA
- Costa Rica : Instituto Costarricense de la Pesca y Acuicultura
- Perú: Ministerio de la Producción –Vice ministerio de Pesquería.

Asimismo se contará con el apoyo técnico y logístico de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO), y de los gremios definidos para la ejecución del proyecto:

La estructura organizacional contará con:

- Un Jefe de Proyecto
- Servicios de consultores nacionales e internacionales
- Especialistas de OLDEPESCA en aspectos técnicos y administrativos.
- Comité de los gremios de pescadores artesanales

## F. CALENDARIO DE EJECUCION

Componente/Actividad	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8
<b><i>Estudio de identificación y diagnóstico</i></b>								
Elaboración de los términos de referencia del estudio	X							
Selección de los consultores	X							
Elaboración del programa de trabajo con participación de representantes de los gremios artesanales		X						
Misión de consultores a los países participantes			X	X				
Elaboración del Informe final y manuales					X			
Auditoría de resultados						X		
Edición del estudio						X		
<b><i>Realización del Seminario Regional</i></b>								
Términos de referencia y convocatoria al seminario					X			
Elaboración de documentos de trabajo y difusión de los resultados del estudio						X		
Realización del seminario sobre los sistemas de control higiénico - sanitario; su implementación y los beneficios a corto y largo plazo							X	
Elaboración de la estrategia regional para el fomento de los sistemas de calidad y sanidad							X	
Informe final del seminario							X	X
<b><i>Difusión de los resultados del proyecto</i></b>								
Creación de la página electrónica			X					
Publicar los resultados a través de la web								X

## G. BENEFICIARIOS Y BENEFICIOS

Los principales beneficiarios del proyecto son los pescadores artesanales y sus comunidades, de los gremios pesqueros participantes

Los beneficios del proyecto mejorarán las condiciones económicas, sociales y laborales de las localidades en los países participantes. Asimismo beneficiará a los consumidores de pescado y generara productos pesqueros de mejor calidad y valor nutritivo en la zona de influencia del proyecto.

## H. PROBLEMAS Y MEDIDAS DE SEGUIMIENTO

Durante la formulación del proyecto, se contará con el apoyo de las administraciones pesqueras de los países participantes, que permitan superar las limitaciones del desarrollo de los estudios y ejecuciones correspondientes.

Las medidas de seguimiento que se utilizarán son los informes técnicos de los consultores, inspecciones y evaluaciones en la formulación de las guías y manuales. Asimismo los resultados del seminario regional.

El seguimiento para lograr las metas y objetivos, así como la gestión del proyecto será responsabilidad de OLDEPESCA.

El plazo para la ejecución del proyecto será de ocho meses a partir de la aprobación de la cooperación de la propuesta.

## ANEXO

### Exportaciones de recursos hidrobiológicos de los países seleccionados en el proyecto (2000-2008)

País	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
<b>Costa Rica</b>									
Cantidad (TM)	33341	44564	47317	40378	32821	34469	28380	27676	26990
Valor (miles de dólares)	19732	23177	32169	28271	31927	31642	39926	82364	96869
<b>México</b>									
Cantidad (TM)	189481	223661	214901	203630	145766	132028	201087	203140	205214
Valor (miles de dólares)	149985	173830	190765	228918	310271	364958	447314	692808	672985
<b>Perú</b>									
Cantidad (TM)	2915833	2461659	1855983	1720783	2273463	2529903	2008383	1904210	1805440
Valor (miles de dólares)	1145509	1236926	1092691	1058709	1416697	1684368	1803630	361784	41884

Fuente: Trade Map (OMC)-Internacional Trade Center / Datos preliminares

Fuente: FAO, 2009.

(\*) Los datos de los años 2007 y 2008, son referenciales