



**INFORME DEL TALLER INTERNACIONAL  
SOBRE EL APROVECHAMIENTO DE  
PEQUEÑOS PELAGICOS PARA LA SEGURIDAD  
ALIMENTARIA EN AMERICA LATINA Y EL  
CARIBE**

**JUNIO 2009**

## INAUGURACION

1. En la ciudad de Lima, Perú, el día 11 de noviembre de 2008, se dio inicio al “Taller Internacional sobre el Aprovechamiento de Pequeños Pelágicos para la Seguridad Alimentaria en América Latina y el Caribe”.

La ceremonia de inauguración fue presidida por el Sr. Alfonso Miranda Eyzaguirre, Viceministro de Pesquería del Perú, acompañado de las siguientes autoridades:

Sra. Aurora de Blas

Representante del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino de España;

Sr. Juan Manuel Vieites

Representante de la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (ANFACO-CECOPESCA);

Sr. Adolfo Tena

Representante del Embajador de España en el Perú.

Sr. Roberto Cuevas

Representante de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO); y

Sr. Angel Rivera Benavides, Director Ejecutivo de la Organización Latinoamericana de Desarrollo Pesquero (OLDEPESCA).

A su turno, cada uno de los miembros de la mesa presentó sus saludos a los participantes. Se agradeció al Ministerio de Producción del Perú, el Reino de España a través del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, ANFACO-CECOPESCA, y OLDEPESCA, por la importante iniciativa de realizar este taller. Asimismo, se refirieron a la necesidad de intensificar los esfuerzos que actualmente se realizan para disminuir los niveles de desnutrición en la región.

El Sr. Viceministro de Pesquería del Perú, hizo un recuento de la propuesta realizada en el seno de OLDEPESCA, para llevar a cabo el presente Taller, objetivo que se ha logrado gracias a la cooperación del gobierno de España. Asimismo, destacó que el principal propósito del Taller es la búsqueda de una estrategia común que haga posible la mejor utilización de los pequeños pelágicos para el consumo humano directo.

El Sr. Viceministro dio por inaugurado el Taller haciendo votos por que se logren sus objetivos.

2. Asistieron al Taller funcionarios del sector público y privado de los siguientes países: Belice, Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, España, Guatemala, México, Nicaragua, Panamá, Perú y Venezuela, así como representantes de la Organización del Sector Pesquero y Acuícola del Istmo Centroamericano (OSPESCA); y Centro para los Servicios de Información y Asesoramiento sobre la Comercialización de Productos Pesqueros en América Latina y el Caribe (INFOPESCA). La Lista de Participantes se incluye en Anexo 1.

## **ELECCION DEL PRESIDENTE**

3. El Director Ejecutivo de OLDEPESCA puso a consideración de los participantes la elección del Presidente del Taller.

La delegación de Ecuador propuso como Presidente al Sr. Ing. Alfonso Miranda Eyzaguirre, Viceministro de Pesquería del Perú, moción que fue aprobada por aclamación.

El Sr. Miranda agradeció la designación y delegó la Presidencia a la Sra. Melva Pazos Hamm.

## **CONFERENCIAS**

4. Seguidamente se iniciaron las presentaciones, según el programa que se incluye en Anexo 2.

### **LA PESQUERIA DE PEQUEÑOS PELAGICOS EN EL PERU, TENDENCIAS EN LA UTILIZACION PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO**

**Sr. Alfonso Miranda Eyzaguirre - Viceministro de Pesquería del Perú**

El Sr. Viceministro hizo una breve reseña de la composición de las capturas mundiales, destacando que la tercera parte de estas corresponde a especies de pequeños pelágicos y principalmente anchovetas. En este sentido, resaltó la importancia de la pesquería de anchoveta *Engraulis ringens*. Describió las políticas de seguridad alimentaria que viene desarrollando Perú y la contribución de los recursos pesqueros, especialmente la anchoveta en la alimentación nacional y en las exportaciones de consumo humano directo.

Asimismo, resaltó que la pesquería de anchoveta, la mayor del mundo, viene siendo manejada de manera sostenible en coordinación con el sector privado.

Adicionalmente describió el desarrollo tecnológico logrado, la amplia variedad de nuevos productos elaborados en base a la anchoveta y otros pequeños pelágicos, así como la experiencia en la promoción del consumo de productos pesqueros, las que puso a disposición de los países de América Latina y el Caribe, para apoyar el mayor consumo de pescado, a fin de contribuir a la seguridad alimentaria en la región.

**SITUACION Y TENDENCIAS DE LA PRODUCCION Y CONSUMO DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA A NIVEL GLOBAL**  
**Sr. Santiago Caro - Director de Información y Promoción comercial**  
**INFOPECA**

El expositor informó sobre las principales cifras económicas a nivel global, precisando la tendencia decreciente de las capturas del medio natural y el incremento de la acuicultura. Asimismo, describió las tendencias de los mercados para las principales especies pesqueras, destacando la importancia de los mercados emergentes de África y América Latina y el Caribe como potenciales consumidores.

**LA INICIATIVA AMERICA LATINA Y EL CARIBE SIN HAMBRE: AVANCES Y PERSPECTIVAS**

**Sr. Juan Carlos García Cebolla – Coordinador de la Iniciativa ALCSH**

La Iniciativa América Latina y el Caribe sin Hambre, es un programa auspiciado por la FAO, CEPAL y el PMA, a raíz de la propuesta de Brasil y Guatemala en el año 2005, cuyo objetivo fundamental es erradicar el hambre y garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de todos los habitantes de América Latina y el Caribe.

La Conferencia describió las políticas, objetivos y acciones de la Iniciativa; entre los que se destacó la necesidad de fuertes compromisos de parte de los gobiernos como una garantía para alcanzar en los plazos previstos las metas que se ha propuesto la Iniciativa.

Algunos de los componentes más importantes de la Iniciativa se refieren a la participación de la sociedad civil, la cooperación Sur-Sur, el enfoque de derechos, el respeto a la diversidad, la integralidad de las políticas públicas, la transversalidad de las acciones y la sostenibilidad y continuidad. Se mencionó, asimismo, que esta Iniciativa está abierta a la participación de todos los países y organizaciones de la región, que compartan las mismas aspiraciones de eliminar el hambre. Asimismo, el expositor manifestó que reconoce la importancia de los recursos de la pesca y la acuicultura para la reducción del hambre y la desnutrición en la región, ofreciendo la realización de otras reuniones como el Taller, para posibilitar el establecimiento de alianzas a través de proyectos específicos de cooperación Sur-Sur.

**ESTRATEGIAS DE PROMOCION DEL CONSUMO DE LAS PREPARACIONES Y CONSERVAS DE PRODUCTOS DEL MAR EN LA UNION EUROPEA**

**Sr. Juan M. Vieites Baptista de Sousa - Director General de ANFACO-CECOPECA - España**

El conferencista describió las características del mercado europeo de conservas y preparados derivados de pequeños pelágicos, en función de las preferencias de los consumidores, según país de origen. Presentó estadísticas de exportación, importación y consumo aparente, así como una amplia variedad de productos

que se elaboran en Europa, en base a pequeños pelágicos que abarcan una gama diversa de presentaciones y envases (latas de aluminio, polipropileno, entre otros).

Finalmente, se refirió a los elementos principales que componen la estrategia de promoción de productos pesqueros en la Unión Europea, indicando la importancia del precio, la creación de valor para los diferentes productos y los aspectos tradicionales y de calidad, como elementos importantes en el mercado europeo.

## **AVANCES NACIONALES Y REGIONALES EN LA PRODUCCION Y UTILIZACION DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA EN LA REGION**

**Sr. Angel Rivera**

**Director Ejecutivo – OLDEPESCA**

La Conferencia expuso los avances en la región para erradicar la desnutrición, señalando su tendencia a la reducción, asimismo explicó los avances en el cumplimiento de las metas de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación por los países de América Latina y el Caribe, mostrando el potencial de los pequeños pelágicos para alcanzar dichas metas.

Igualmente informó sobre el aporte energético y consumo de productos de pesca y acuicultura, cuya evolución muestra un estancamiento en su contribución a la seguridad alimentaria.

Por otro lado, hizo un recuento de la situación de las capturas de pequeños pelágicos de los países miembros de OLDEPESCA. Finalmente mostró las tendencias de la pesca en la región para la seguridad alimentaria.

## **CONDICIONES PARA LA EXPORTACION DE PRODUCTOS PESQUEROS A LA UNION EUROPEA**

**Sra. Aurora de Blas – Jefe de Área. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino de España**

La expositora dio a conocer las exigencias del consumidor europeo, en cuanto a productos listos para consumir de alto valor agregado, sobre todo inocuos y con trazabilidad garantizada.

Asimismo, hizo una revisión de los principales aspectos de la actual legislación de seguridad alimentaria de la Unión Europea, precisando las condiciones que dicha legislación establece para la introducción de productos pesqueros procedentes de terceros países. Señaló en este sentido que dichos requisitos son los mismos que para los operadores comerciales dentro de la UE.

## **SITUACION ACTUAL Y TENDENCIAS EN LA INNOVACION DE LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA DE LA PESCA**

**Sr. Gonzalo Ojea - Departamento de Formación y Cooperación Exterior  
ANFACO-CECOPECA, ESPAÑA**

La Conferencia abordó el tema de la innovación como herramienta clave y ventaja competitiva para el desarrollo de la empresa, mediante el desarrollo de productos y la mejora de procesos. De otro lado, presentó las mejoras tecnológicas que se han incorporado en la elaboración de conservas y productos transformados, que reflejan las preferencias del consumidor actual en la Unión Europea. Destacó el valor agregado que aportan los productos de carácter tradicional, listos para consumir y sus aportes para la salud y el medio ambiente.

## **BENEFICIOS DEL CONSUMO DE PESCADO – PARTICIPACION EN LOS PROGRAMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL PERU**

**Sra. María Inés Sánchez Griñan - Directora General del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición – CENAN – Instituto Nacional de Salud. Ministerio de Salud del Perú**

La expositora brindó una amplia explicación sobre las bondades del pescado como un alimento completo, rico en proteínas y ácidos grasos esenciales, además de los aportes en minerales, vitaminas y calorías, destacando la presencia de dos aminoácidos esenciales como son la lisina y triptófano.

Se refirió a la importancia del consumo de pescado durante la gestación y primera etapa de crecimiento de los niños, en relación con el desarrollo del lenguaje, las funciones sensoriales y la función cognitiva superior. Igualmente dio a conocer los efectos cardio saludables del consumo de pescado, así como su influencia positiva en el tratamiento de ciertos tipos de cáncer.

Finalmente informó sobre las acciones del CENAN en la promoción de consumo de pescado en el Perú.

## **DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS DE BASE PESQUERA PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO**

**Sr. Miguel Gallo – Presidente del Consejo directivo  
Instituto Tecnológico Pesquero – ITP – Ministerio de la Producción**

El conferencista mencionó la importancia del Perú en la pesquería mundial, resaltando la contribución de las especies pelágicas, principalmente la anchoveta. Por otro lado, destacó su creciente utilización para el consumo humano directo.

Igualmente, se expuso el desarrollo de nuevos productos provenientes de anchoveta, que incluye enlatados, congelados, surimi, curados; contribuyendo a diversificar la industria nacional.

Finalmente, puso de manifiesto la disposición del gobierno peruano para poner a disposición de los hermanos países de la región, la experiencia alcanzada por el Instituto.

**OFERTA PERUANA DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLA.  
TENDENCIAS Y PERSPECTIVAS DEL MERCADO EN LA REGION  
Sr, Fabricio Flores. Asociación de Exportadores del Perú**

La presentación del Sr. Flores, se centró en la descripción de la oferta peruana de productos pesqueros, detallando el importante crecimiento de las exportaciones peruanas, tanto en valor, como volumen, productos y especies. Asimismo, se refirió a las limitaciones que están apareciendo en los mercados tradicionales, como producto de la recesión internacional.

**PRESENTACIONES NACIONALES**

5. Seguidamente los participantes procedieron a presentar sus respectivas exposiciones:

**México**

El Sr. Víctor Manuel Arriaga manifestó que la pesquería de pelágicos menores está constituida por sardina, macarela y anchoveta norteña, indicando que esta pesquería aporta el 40% del volumen desembarcado; y, que el 85% de la producción es utilizado como materia prima de alimentos para animales.

Indicó que los pelágicos menores constituyen el principal recurso pesquero de México, siendo la sardina el recurso más abundante. De otro lado, informó sobre el Programa Rector Nacional de Pesca y Acuicultura y las estrategias a nivel nacional, las que consideran: la promoción del consumo de la sardina, especialmente en presentaciones con mayor valor agregado y la difusión de sus beneficios.

**Venezuela**

El Sr. Angel Díaz realizó en su exposición, una descripción de las pesquerías de su país, explicando que su principal recurso, la sardina, ha venido presentando tendencias decrecientes por factores que aún no se determinan con precisión, Mencionó también los lineamientos del plan estratégico que incluyen llegar a comunidades más deprimidas, por medio de los programas que facilitan el acceso a los productos pesqueros a dichas comunidades.

**Brasil**

El Sr. Guilherme Scheidt expuso los datos de comercio para las diferentes regiones de Brasil, destacando las grandes diferencias de consumo entre ellas. Al respecto, mencionó que el consumo de especies pelágicas está fundamentalmente concentrado en la especie sardina.. Se señaló asimismo que, no obstante poseer su país un stock de anchoveta, este recurso no es aprovechado

Debe destacarse la iniciativa presentada en relación con los módulos de comercio minorista, empleados para la venta de pescado, por su diseño higiénico y funcional, así como por su efecto en la promoción del consumo de pescado.

## **Colombia**

El Sr. Mario Arango, se refirió a los principales problemas de la comercialización pesquera en su país, mencionado en este sentido a la preservación y el empaque, temas sobre los cuales se están realizando investigaciones para preservar filetes de pescado provenientes de pequeños y medianos pelágicos, mediante la selección y uso de bacterias lácticas, con resultados óptimos.

Asimismo, abordó el tema de la pesca marítima en su país, manifestando que la pesca después de las 40 millas presenta limitaciones para su desarrollo y preciso que la cadena de frío es una de las principales variables que se deben tener en cuenta para promover el consumo humano de productos marinos.

Indicó que actualmente, en Colombia se desarrollan esfuerzos para promover el consumo de pescado en el sector infantil de la población.

Finalmente, destacó la labor que viene realizando el Instituto Tecnológico Pesquero del Perú (ITP), expresando su confianza de que, en el corto plazo, se implementen programas de cooperación que permitan a los países de la región contar con esa experiencia.

## **Panamá**

El Sr. Tomás Villa, describió los antecedentes de la industria de pequeños pelágicos en su país, básicamente orientada a la operación de plantas industriales, la flota pesquera y el recurso. Se refirió a la situación actual de la industria de harina y aceite de pescado y a la experiencia de la industria conservera de sardina. Se señalaron problemas en la transformación en harina y aceite de pescado, relacionados con la baja confiabilidad en los equipos y proceso; problemas económicos, de mercado, operaciones y logística; alto costo de insumos; y recurso alto en grasa.

Manifestó que los planes para el futuro son: continuar explotando racionalmente el recurso; investigar la posibilidad de nuevos recursos; investigar la existencia de procesos de utilización de pequeños pelágicos para consumo humano y su implementación; y continuar con su política de lograr una producción más limpia.

## **OSPESCA**

El Sr. Mario González, hizo una caracterización de la actividad pesquera y la acuicultura en los países del istmo centroamericano, particularizando los temas referidos a la seguridad alimentaria y su relación con los alimentos de origen pesquero.

Indicó que los desafíos en los países del Istmo son similares, situación que les facilita actuar como una unidad regional, teniendo como objetivo principal el combatir la pobreza estimada en un porcentaje del 50% de la población, una gran parte de los cuales no consume pescado

Asimismo se refirió a las acciones que mediante proyectos de cooperación se realizan actualmente con el gobierno de España en temas de capacitación y divulgación de sanidad e inocuidad de productos pesqueros, promoción de consumo y centros de acopio y establecimiento de un centro de desarrollo de la producción, interviniendo también en este último la FAO.

Por último mencionó que en el área centroamericana se habían realizado varios estudios sobre el impacto de la pesca y acuicultura en la seguridad alimentaria y nutricional a nivel familiar y comunitario en Centroamérica.

Uno de los estudios mencionados, fue presentado por el Sr. Ricardo Hernández bajo el título de *Estudio sobre Impacto Social de la Pesca y la Acuicultura, que se viene desarrollando en Guatemala, El Salvador y Nicaragua*.

El objetivo fundamental del estudio fue determinar la influencia del consumo de pescado en la nutrición. En este sentido, se pudo determinar que las familias de los pescadores, a pesar de vivir en lugares marginales, no muestran signos de malnutrición, lo que permite colegir que el pescado provee mayor cantidad de energías que otras carnes, así como, que proporciona un gran porcentaje de vitamina A (retinol).

Las exposiciones sobre el área centroamericana fueron complementadas con intervenciones de los participantes de Belice, Guatemala y Nicaragua,

### **Ecuador**

El Sr. Christian Sabando dio a conocer las principales características de la pesquería de su país, mencionado importantes datos sobre flota, capturas totales, especies principales y otros. En este contexto señaló que la captura de especies pelágicas representa un total de 100 mil toneladas anuales, entre sardina, anchoveta y pinchagua.

Esa cifra, dijo, y las actuales condiciones de producción, que no reúnen características adecuadas, hacen pensar en la posibilidad de un alto desarrollo potencial de la industria de alimentos en base a pequeños pelágicos, para lo cual será indispensable fortalecer los vínculos regionales de cooperación y transferencia de conocimientos y experiencias.

### **Bolivia**

El Sr. Carlos Landivar expuso la situación de la pesca en su país, mencionado que la actividad se desarrolla principalmente en tres cuencas hidrográficas, siendo la principal la que corresponde al Lago Titicaca, con un potencial de 40 a 60 mil toneladas por año, otras cuencas de importancia son la del Plata y la Amazónica.

Actualmente, dijo, el pescado no representa un gran aporte a la alimentación de los bolivianos, siendo el consumo per capita de 1,12 k/año.

Expresó finalmente su firme convicción de que a través de la cooperación su país podría incrementar la ingesta de proteínas de origen pesquero.

Los textos de estas conferencias y presentaciones fueron entregados.

## CONFORMACION DE GRUPOS DE TRABAJO

6. Los Grupos de Trabajo se conformaron de la siguiente manera:

### Grupo 1

Caracterización del impacto del consumo de productos pesqueros, en especial de especies de pequeños pelágicos en la seguridad alimentaria de la región.

COLOMBIA	SR. MARIO ARANGO
COSTA RICA	SR. ROLANDO RAMIREZ
ECUADOR	SR. CHRISTIAN SABANDO
VENEZUELA	SR. ANGEL DIAZ
BRASIL	SR. GUILHERME SCHEIDT DE SOUZA
PERU	SRA. FAVIOLA JIMENEZ
	SR. LUIS CLEMENTE SANGUINETTI
	SR. TITO LLERENA

### Grupo 2

Identificación de mecanismos de difusión e intercambio de experiencias y conocimientos entre los países de la región.

BELICE	SR. MAURO GONGORA
NICARAGUA	SRTA. ANA MAYORGA
EL SALVADOR	SRA. REYNA PACHECO
GUATEMALA	SR. FERNANDO ROSALES
MEXICO	SR. ROSALIO LIZARRAGA
ESPAÑA	SR. GONZALO OJEA
PERU	SRA. NORMA SANCHEZ
	SRA. JUANA OLGA SANCHEZ CARRANZA
	SR. EDUARDO PASTOR

### Grupo 3

Bases para un Programa Regional de Cooperación Técnica para promover la producción de alimentos pesqueros en base a pequeños pelágicos. Posibilidades de innovación tecnológica.

BOLIVIA	SR. CARLOS LANDIVAR
ECUADOR	SR. RAMON MONTAÑO
OSPESCA	SR. RICARDO HERNANDEZ
ESPAÑA	SRA. AURORA DE BLAS
	SR. JUAN VIEITES
MEXICO	SR. VICTOR ARRIAGA
PANAMA	SR. TOMAS VILLA
OSPESCA	SR. MARIO GONZALEZ
PERU	SR. HECTOR RIVAS PLATA
	SR. MARCO KISNER
	SR. ARIEL RIVAS
	SR. FEDERICO IRIARTE

En Sesión Plenaria, se revisaron y aprobaron las Conclusiones de los Grupos de Trabajo, las que forman parte del presente Informe y se adjuntan en Anexos 3, 4 y 5.

## **RECOMENDACIONES GENERALES**

Como resultado de los informes de los Grupos de Trabajo, el Taller consideró oportuno que OLDEPESCA y OSPESCA, tengan en cuenta las siguientes recomendaciones específicas:

1. Plantear una solicitud de cooperación al Gobierno de España a fin de realizar un estudio para la elaboración de protocolos de calidad, sanidad e inocuidad sobre los recursos de pequeños pelágicos provenientes de la pesca artesanal, y asimismo para el apoyo a las acciones orientadas a la transferencia horizontal de tecnología entre las instituciones de los países miembros de la Organización;
2. Plantear una solicitud de cooperación a la Iniciativa América Latina y el Caribe sin Hambre, orientada a incorporar en sus estrategias la utilización del pescado, en general y el uso de pequeñas especies pelágicas en los programas de lucha contra el hambre en la región;
3. Que OSPESCA y OLDEPESCA eleven a sus respectivas instancias ministeriales, las recomendaciones de este Taller.

## **CLAUSURA**

En la Sesión de Clausura el Sr. Viceministro de Pesquería, Sr. Alfonso Miranda, destacó la importancia de la cooperación española para llevar a cabo las acciones relacionadas a la incorporación de especies de pequeños pelágicos en la alimentación, a través de productos de consumo humano directo, en el marco del Memorando de Entendimiento sobre Cooperación Pesquera y Acuicultura, suscrito entre el Ministerio de la Producción y el Ministerio del Medio Ambiente y Medio Rural y Marino de España.

A su vez, el Sr. Juan Manuel Vieites, Secretario General de ANFACO-CECOPECA-España, agradeció al Viceministerio de Pesquería del Perú, por la oportunidad brindada para compartir experiencias y avances en la utilización de pequeños pelágicos en la región de América Latina y el Caribe y mencionó la noble tarea que vienen desarrollando para contribuir a la erradicación del hambre y la desnutrición de los sectores menos favorecidos.

De otro lado, el Director Ejecutivo de OLDEPESCA, Dr. Angel Rivera, agradeció a los participantes, al Ministerio de la Producción y a la cooperación de España, por el apoyo recibido para llevar a cabo el Taller, el que culminó lográndose los objetivos propuestos.

Finalmente, la Sra. Ministra del Producción del Perú, Dra. Elena Conterno, resaltó la importancia del taller y se congratuló por el éxito obtenido, Dijo, asimismo que el gobierno de su país está realizando intensos esfuerzos para combatir el hambre y la desnutrición, sobre todo en la población infantil y que en ese sentido se estima que el pescado y los productos pesqueros tienen un importante rol que cumplir.

Igualmente, la Ministra destacó la disposición de su país para fortalecer los vínculos de cooperación con los países de América latina y el Caribe, en todas las áreas de la actividad pesquera y en especial tema de la producción de alimentos en base a especies de pequeños pelágicos.

Al clausurar el Taller la Sra. Conterno agradeció al Gobierno del Reino de España, resaltando los lazos de cooperación existentes con el Gobierno Peruano, en especial con el sector pesquero.

## ANEXO 1

### TALLER SOBRE UTILIZACION DE PEQUEÑOS PELAGICOS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE

Miraflores, 11 al 13 de noviembre de 2008, Lima, Perú

#### LISTA DE PARTICIPANTES

- BELICE**
- 1) SR. ING. MAURO EDUARDO GONGORA  
OFICIAL DE PESCA  
DEPARTAMENTO DE PESCA DE BELICE  
PRINCESS MARGARET DRIVE, BELIZE CITY, BELIZE  
TELEFONO: (501) 224 4552 / 223 2623  
FAX: (501) 223 2983  
E. MAIL: [megongora@gmail.com](mailto:megongora@gmail.com)
- BOLIVIA**
- 2) SR. CAPITAN DE NAVIO CARLOS EDGARDO LANDIVAR SANCHEZ  
JEFE DE LA SECCION BOLIVIANA DE PESCA MARITIMA  
DIRECCION GENERAL DE INTERESES MARITIMOS, FLUVIALES,  
LACUSTRES Y MARINA MERCANTE  
MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL  
AV. 20 DE OCTUBRE, ESQUINA PEDRO SALAZAR LA PAZ - BOLIVIA  
TELÉFONO (591) 2-243 1739 / 275 - 0652  
FAX (591) 2-211 2610  
E. MAIL [pescamar@mindef.gov.bo](mailto:pescamar@mindef.gov.bo)  
[edgardolan@hotmail.com](mailto:edgardolan@hotmail.com)
- BRASIL**
- 3) SR. GUILHERME SCHEIDT DE SOUZA  
ASESOR TECNICO  
SECRETARIA ESPECIAL DE AQUICULTURA Y PESCA DE LA  
PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA / SEAP/PR  
ESPLANADA DOS MINISTERIOS, BLOCO "D", SALA 230  
BRASILIA / DF - BRASIL  
TELEFONO (556) 1 3218 3881  
FAX (556)13218 3883  
E MAIL [scheidt@seap.gov.br](mailto:scheidt@seap.gov.br)
- COLOMBIA**
- 4) ING. MARIO ALEJANDRO ARANGO ARANGO  
GERENTE GENERAL  
HARIMAR SOCIEDAD ANONIMA  
AVENIDA 5CN # 23DN – 04 OF. 501. CALI - COLOMBIA  
TELEFONO 57 2 667 5912  
E MAIL [malarango@hotmail.com](mailto:malarango@hotmail.com)  
[gerencia-harimar@emcali.net.co](mailto:gerencia-harimar@emcali.net.co)

### **COSTA RICA**

- 5) DR. ROLANDO RAMIREZ VILLALOBOS  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE MERCADEO  
INSTITUTO COSTARRICENSE DE PESCA Y ACUICULTURA  
INCOPECA  
BARRIAL DE HEREDIA, COSTA RICA  
TELEFONO (506) 2293- 8441 / 8853-3693  
FAX (506) 2239- 3883  
E MAIL [rramirezvillalobos@yahoo.com](mailto:rramirezvillalobos@yahoo.com)

### **ECUADOR**

- 6) SR. RAMON MONTAÑO CRUZ  
DIRECTOR DE PROYECTOS Y COOPERACION INTERNACIONAL  
SUBSECRETARÍA DE RECURSOS PESQUEROS  
MANTA – ECUADOR  
CALLE 12 Y AV. 4. EDIFICIO PINARGOTY  
TELEFONO (593) 5 2627 – 930 / 262 7919  
FAX (593) 5 2627 – 911  
E MAIL [rmontano@pesca.gov.ec](mailto:rmontano@pesca.gov.ec)  
WEB [www.pesca.gob.ec](http://www.pesca.gob.ec)

- 7) SR. CHRISTIAN SABANDO ADUM  
SUBGERENTE DE OPERACIONES  
MARDEX S.A.  
AVE. 102 LOS ESTEROS MANTA, ECUADOR  
TELEFONO (593) 5 262 - 0250  
FAX (593) 5 262 - 5832  
E MAIL [csabando@mardex.com.ec](mailto:csabando@mardex.com.ec)

### **EL SALVADOR**

- 8) RICARDO HERNANDEZ RIVAS  
CONSULTOR  
OSPESCA  
RES. MONTEBELLO, AV. MIRAMUNDO 17 A, MEJICANOS  
SAN SALVADOR, EL SALVADOR  
TELEFONO 503 – 2274 - 0578  
E MAIL [ricardoah2004@yahoo.com](mailto:ricardoah2004@yahoo.com)

- 9) REYNA ISABEL PACHECO  
COORDINADORA PROYECTO MOLUSCOS  
CENTRO DE DESARROLLO DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA  
CENDEPESCA  
FINAL 1ª. AV.NORTE, SANTA TECLA, EL SALVADOR  
TELEFONO (503) – 2228 - 1066  
FAX (503) – 2228 - 0074  
E MAIL [reinadaubuisson@hotmail.com](mailto:reinadaubuisson@hotmail.com)  
[ripacheco@mag.gob.sv](mailto:ripacheco@mag.gob.sv)

## **GUATEMALA**

- 10) LIC. FERNANDO ROSALES LOESSENER  
ASISTENTE TECNICO  
COMISION DE RECURSOS HIDROBIOLOGICOS  
ASOCIACION GUATEMALTECA DE EXPORTADORES  
AGEXPORT  
15 AVE. 14 – 72      Zona 13  
TELEFONO:            (502) 2422 3412  
FAX:                    (502) 2422 3434  
E. MAIL:              [fernando.rosales@agexport.org.gt](mailto:fernando.rosales@agexport.org.gt)

## **MEXICO**

- 11) SR. VICTOR MANUEL ARRIAGA HARO  
DIRECTOR GENERAL DE ORGANIZACIÓN Y FOMENTO  
COMISION NACIONAL DE ACUACULTURA Y PESCA  
AV. CAMARON SABALO S/N Y AV. TIBURON, FRACC. SABALO  
COUNTRY CLUB, CP 82100, MAZATLAN, SINALOA  
TELEFONO            (526) 69      9156900 EXT. 58601 / 58602  
FAX                    (526) 69      9156937  
E MAIL                [varriagah@conapesca.sagarpa.gob.mx](mailto:varriagah@conapesca.sagarpa.gob.mx)  
[varriaga63@yahoo.com.mx](mailto:varriaga63@yahoo.com.mx)

- 12) SR. ROSALIO LIZARRAGA SANCHEZ  
PRESIDENTE  
CONSEJO MEXICANO DE PROMOCION DE LA SARDINA A.C.  
PEZ ESPADA N° 172 VILLA DE MIRAMAR, GUAYMAS, SONORA  
TELEFONO            (526) 22      2250301  
FAX                    (526) 22      2215076  
E MAIL                [rlizarraga@quaymex.com](mailto:rlizarraga@quaymex.com)

## **NICARAGUA**

- 13) LIC. ANA ROSA MAYORGA RODRIGUEZ  
RESPONSABLE DE OFICINA DE PLANIFICACION Y ORDENAMIENTO  
INSTITUTO NICARAGUENSE DE LA PESCA  
INPESCA  
BUSTO JOSE MARTI 5C / ARRIBA - MANAGUA  
TELEFONO            505    2487150 EXT. 107  
FAX  
E MAIL                [amayorga@inpesca.gob.ni](mailto:amayorga@inpesca.gob.ni)  
[anarmr27@yahoo.com](mailto:anarmr27@yahoo.com)

**PANAMA**

- 14) ING. TOMAS L. VILLA G.  
GERENTE  
PROMARINA S.A.  
Puerto Caimito, La Chorrera, PANAMA  
TELEFONO: (507) 2484072 / 2484084  
FAX: (507) 2484000  
E. MAIL: [villat@cwpanama.net](mailto:villat@cwpanama.net)

**PERU**

- 15) SR. ALFONSO MIRANDA EYZAGUIRRE  
VICEMINISTRO DE PESQUERIA  
MINISTERIO DE LA PRODUCCION  
CALLE UNO OESTE # 60 URB. CORPAC, SAN ISIDRO, LIMA - PERU  
TELEFONO (511) 6162222 EXT 707  
FAX (511) 6162222 EXT 703  
E. MAIL [amiranda@produce.gob.pe](mailto:amiranda@produce.gob.pe)  
[dvp@produce.gob.pe](mailto:dvp@produce.gob.pe)

- 16) ING. MELVA PAZOS HAMM  
ASESORA DEL DESPACHO VICEMINISTERIAL DE PESQUERIA  
MINISTERIO DE LA PRODUCCION  
CALLE UNO OESTE # 60 URB. CORPAC - SAN ISIDRO - LIMA  
TELEFONO (511) 6162222 EXT. 755  
FAX (511) 6162222 EXT. 703  
E. MAIL [mpazos@produce.gob.pe](mailto:mpazos@produce.gob.pe)

- 17) DRA. MARIA INES SANCHEZ GRIÑAN  
DIRECTORA GENERAL  
CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACION Y NUTRICION - CENAN  
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD  
TIZON Y BUENO N° 276 LIMA  
TELEFONO (511) 261 1131  
E. MAIL [msanchez@ins.gob.pe](mailto:msanchez@ins.gob.pe)  
WEB [www.ins.gob.pe](http://www.ins.gob.pe)

- 18) ING. MIGUEL GALLO SEMINARIO  
PRESIDENTE DEL CONSEJO DIRECTIVO  
INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO - ITP  
CARRETERA A VENTANILLA KM, 5.2 - CALLAO  
TELEFONO (511) 577 0208  
FAX (511) 577 0908  
E. MAIL [mgallo@itp.org.pe](mailto:mgallo@itp.org.pe)

- 19) ING. HECTOR RIVASPLATA CABRERA  
JEFE DE CAPACITACION  
INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO - ITP  
CARRETERA A VENTANILLA KM, 5.2 - CALLAO  
TELEFONO (511) 577 5255  
FAX (511) 577 0908  
E. MAIL [hrivasplata@itp.org.pe](mailto:hrivasplata@itp.org.pe)
- 20) SR. RAFAEL CASTRO VICENTE  
DIRECTOR DE PROCESAMIENTO Y SERVICIOS  
INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO - ITP  
CARRETERA A VENTANILLA KM, 5.2 - CALLAO  
TELEFONO (511) 577 1275  
FAX (511) 577 0908  
E. MAIL [rcastro@itp.org.pe](mailto:rcastro@itp.org.pe)
- 21) SR. ALBERTO SALAS M.  
DIRECTOR DE INVESTIGACION (e)  
INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO - ITP  
CARRETERA A VENTANILLA KM, 5.2 - CALLAO  
TELEFONO (511) 577 1275  
E. MAIL [asalas@itp.org.pe](mailto:asalas@itp.org.pe)
- 22) ING. LUIS ICOCHEA SALAS  
MIEMBRO DEL DIRECTORIO  
INSTITUTO DEL MAR DEL PERU - IMARPE  
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA  
AV. LA UNIVERSIDAD S/N. LA MOLINA  
TELEFONO (511) 349-5645 / 999 979 988  
FAX (511) 349-5645  
E. MAIL [licochea@lamolina.edu.pe](mailto:licochea@lamolina.edu.pe)
- 23) SR. GENARO HUAMANCHUMO BERNAL  
PRESIDENTE CONSEJO DIRECTIVO  
FONDO NACIONAL DEL DESARROLLO PESQUERO / FONDEPES  
AV. PETIT THOUARS Nº 115 LIMA  
TELEFONO (511) 706-8509  
FAX (511) 706-8524  
E. MAIL [ghuamanchumo@fondapes.gob.pe](mailto:ghuamanchumo@fondapes.gob.pe)
- 24) SR. MARCOS KISNER BUENO  
ASESOR DIRECCION EJECUTIVA  
FONDO NACIONAL DEL DESARROLLO PESQUERO / FONDEPES  
AV. PETIT THOUARS Nº 115 LIMA  
TELEFONO (511) 706-8508  
FAX (511) 706-8524  
E. MAIL [mkisner@fondapes.gob.pe](mailto:mkisner@fondapes.gob.pe)

- 25) ING. CARLOS CASTELLANOS FRITSCHI  
SUB DIRECTOR DE ASISTENCIA TECNICA Y  
TRANSFERENCIA TECNOLOGICA / FONDEPES  
TELEFONO (511) 706-8516  
E. MAIL [ccasfri@fondapes.gob.pe](mailto:ccasfri@fondapes.gob.pe)
- 26) SRA. NORMA SANCHEZ DURAND  
JEFE DE INVESTIGACION DE MERCADO  
INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO - ITP  
CARRETERA A VENTANILLA KM, 5.2 - CALLAO  
TELEFONO (511) 577 0118  
E. MAIL [nsanchez@itp.org.pe](mailto:nsanchez@itp.org.pe)
- 27) ING EDUARDO PASTOR RODRIGUEZ  
PRESIDENTE  
PFC - CONSULTORES PESQUEROS  
AV. ANGAMOS OESTE 1097 - MIRAFLORES  
TELEFONO (511) 445 8962 / 981 106 585  
E MAIL [egepastor@gmail.com](mailto:egepastor@gmail.com)
- 28) SR. LUIS CLEMENTE SANGUINETTI  
CONSULTOR NACIONAL EN PESCA  
UNIVERSIDAD NACIONAL FEDERICO VILLAREAL  
AV. LOS PATRIOTAS 529 – SAN MIGUEL  
TELEFONO (511) 578-2388 / 999 938 086  
FAX (511) 578-2388  
E. MAIL [efrainclemente@hotmail.com](mailto:efrainclemente@hotmail.com)
- 29) DRA. FAVIOLA JIMENEZ RAMOS  
DIRECTORA  
RED PERUANA DE ALIMENTACION Y NUTRICION  
JR. 25 DE JULIO N° 269-306 BARRANCO  
TELEFONO (511) 252 9175 / 996 960 594  
FAX  
E. MAIL [faviolajimenez@rpan.org](mailto:faviolajimenez@rpan.org)
- 30) SRA TERESA BLANCO DE ALVARADO ORTIZ  
DIRECTOR DE LA CARRERA NUTRICION Y DIETETICA  
UNIVERSIDAD DE CIENCIAS APLICADAS - UPC  
PROLG. PRIMAVERA N° 2390 - SURCO  
TELEFONO (511) 313 3333  
FAX  
E. MAIL [tblanco@upc.edu.pe](mailto:tblanco@upc.edu.pe)

- 31) SR. ARIEL RIVAS VALENCIA  
 JEFE CONSUMO HUMANO DIRECTO  
 PESQUERA DIAMANTE  
 CAMELIAS Nº 688 – SAN ISIDRO  
 TELEFONO (511) 989 318 265  
 FAX  
 E. MAIL [arivas@diamante.com.pe](mailto:arivas@diamante.com.pe)
- 32) ING. FABRICIO FLORES YSLA  
 ASISTENTE DEL COMITÉ DE PESCA Y ACUICULTURA  
 ASOCIACION DE EXPORTADORES / ADEX
- 33) LIC. FANNY REQUENA VELA  
 INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO - ITP  
 CARRETERA A VENTANILLA KM, 5.2 - CALLAO  
 TELEFONO (511) 577 0197
- 34) LIC. RITA REYES MUNAYCO  
 INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO - ITP  
 CARRETERA A VENTANILLA KM, 5.2 - CALLAO  
 TELEFONO (511) 577 0197
- 35) LIC. NANCY VERA PUMARICRA  
 INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO - ITP  
 CARRETERA A VENTANILLA KM, 5.2 - CALLAO  
 TELEFONO (511) 577 0197
- VENEZUELA**
- 36) SR. ANGEL ANTONIO DIAZ LUGO  
 GERENTE DE ORDENACION PESQUERA  
 INSTITUTO SOCIALISTA DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA  
 INSOPECA  
 TORRE CREDICARD PISO 9, CHACAITO, CARACAS, VENEZUELA  
 TELEFONO: 058 212 952 8356 / 0416 6151120 (MOVIL)  
 FAX: 058 212 952 8356  
 E. MAIL [adiazlugo@gmail.com](mailto:adiazlugo@gmail.com)  
[gop@inapesca.gov.ve](mailto:gop@inapesca.gov.ve)
- ESPAÑA**
- 37) SR. JUAN MANUEL VIEITES BAPTISTA DE SOUSA  
 SECRETARIO GENERAL  
 ANFACO - CECOPECA  
 CARRETERA COLEGIO UNIVERSITARIO, 16 – 36310, VIGO, ESPAÑA  
 TELEFONO (34 9) 864 69330  
 FAX (34 9) 864 69269  
 E MAIL [jvieites@anfaco.es](mailto:jvieites@anfaco.es)

- 38) SRA. AURORA DE BLAS  
JEFA DE AREA  
DIRECCION GENERAL DE ORDENACION PESQUERA  
MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO  
CALLE VELAZQUEZ, Nº 144. 28006 - MADRID  
TELEFONO (34 9) 1 347 3681  
FAX (34 9) 1 347 8445  
E MAIL [adeblasc@marm.es](mailto:adeblasc@marm.es)
- 39) SR. GONZALO OJEA RODRIGUEZ  
RESPONSABLE DPTO, FORMACION Y COOPERACION EXTERIOR  
ANFACO – CECOPECA  
CARRETERA COLEGIO UNIVERSITARIO, 16 – 36310, VIGO, ESPAÑA  
TELEFONO (34 9) 986 469 301  
FAX (34 9) 986 469 269  
E MAIL [gojea@anfaco.es](mailto:gojea@anfaco.es)

## **ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

- OSPESCA**
- 40) SR. LIC. MARIO GONZÁLEZ RECINOS  
DIRECTOR REGIONAL  
ORGANIZACIÓN DEL SECTOR PESQUERO Y ACUICOLA DEL ISTMO  
CENTROAMERICANO (OSPESCA)  
BOULEVARD ORDEN DE MALTA Nº 470 URB. SANTA ELENA  
SAN SALVADOR, EL SALVADOR  
TELÉFONO (503) 2248-8841  
FAX (503) 2248-8899  
EMAIL [mgonzalez@sica.int](mailto:mgonzalez@sica.int)
- INFOPECA**
- 41) SR. SANTIAGO CARO  
DIRECTOR DE INFORMACION COMERCIAL  
URUGUAY / AMERICA LATINA Y CARIBE  
JULIO HERRERA Y OBES 1296 MONTEVIDEO - URUGUAY  
TELEFONO (598) 2 – 902 8701  
FAX (598) 2 - 903 0501  
EMAIL [santiago.caro@infopesca.org](mailto:santiago.caro@infopesca.org)  
WEB [www.infopesca.org](http://www.infopesca.org)
- COMUNIDAD ANDINA**
- 42) SR. JORGE TELLO COELLO  
COORDINADOR  
SECRETARIA GENERAL  
COMUNIDAD ANDINA - CAN  
TELEFONO (511) 441 1400 ANX 1437  
FAX (511)  
E. MAIL [jtello@comunidadandina.org](mailto:jtello@comunidadandina.org)

**F A O**

43) DR. ROBERTO CUEVAS  
ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA  
AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION (FAO)

**OLDEPESCA**

44) DR. ANGEL RIVERA BENAVIDES  
DIRECTOR EJECUTIVO  
LIMA  
TELÉFONO: (511) 3308741  
TELEFAX (511) 3322480  
EMAIL [direc@oldepesca.org](mailto:direc@oldepesca.org)  
WEB SITE [www.oldepesca.org](http://www.oldepesca.org)

45) ING. RICARDO COAYLA  
CONSULTOR  
AVENIDA PETIT THOUARS 115,  
LIMA 1 PERÚ  
TELÉFONO (511) 3308741  
FAX (511) 3322480  
EMAIL [pesc@oldepesca.org](mailto:pesc@oldepesca.org)

46) MARIA ELENA GARCÍA CALDERÓN  
ASISTENTE ADMINISTRATIVA  
LIMA 1 PERÚ  
TELÉFONO (511) 3308741  
FAX (511) 3322480  
EMAIL [asist@oldepesca.org](mailto:asist@oldepesca.org)  
WEB SITE [www.oldepesca.org](http://www.oldepesca.org)

47) SANDRA CUADRA  
AREA TECNICA  
TELÉFONO (511) 3308741  
FAX (511) 3322480  
EMAIL [scuadra@oldepesca.org](mailto:scuadra@oldepesca.org)

48) MELISSA TORRES  
AREA TECNICA  
TELÉFONO (511) 3308741  
EMAIL [mtorres@oldepesca.org](mailto:mtorres@oldepesca.org)

49) PIERO LOPEZ  
AREA TECNICA  
TELÉFONO (511) 3308741  
FAX (511) 3322480  
EMAIL [plopez@oldepesca.org](mailto:plopez@oldepesca.org)

50) ADA PEIRANO  
ASISTENTE ADMINISTRATIVA  
FONDEPES  
TELÉFONO (511) 706-8508  
FAX (511) 706-8516  
EMAIL [apecirano@fondapes.gob.pe](mailto:apecirano@fondapes.gob.pe)

#### **PARTICIPANTES NACIONALES**

51) SR. ALFREDO GARCIA MESINAS  
ASESOR DEL DESPACHO VICEMINISTERIAL DE PESQUERIA  
MINISTERIO DE LA PRODUCCION  
CALLE UNO OESTE # 60 URB. CORPAC - SAN ISIDRO - LIMA  
TELEFONO (511) 6162222 EXT. 760  
FAX (511) 6162222 EXT. 703  
E. MAIL [agarcia@produce.gob.pe](mailto:agarcia@produce.gob.pe)

52) ING. JUAN MANUEL NEYRA GRANDA  
DIRECTOR EJECUTIVO  
INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO - ITP  
CARRETERA A VENTANILLA KM, 5.2 - CALLAO  
TELEFONO (511) 577 1850 / 990 662 808  
FAX (511) 577 0908  
E. MAIL [jneira@itp.org.pe](mailto:jneira@itp.org.pe)

53) SR. MANUEL RUIZ HUIDOBRO CUBAS  
DIRECTOR GENERAL DE PESCA ARTESANAL  
MINISTERIO DE LA PRODUCCION  
CALLE UNO OESTE # 60 URB. CORPAC - SAN ISIDRO - LIMA  
TELEFONO (511) 6162215 / 996 513 052  
E. MAIL [mruizhuidobro@produce.gob.pe](mailto:mruizhuidobro@produce.gob.pe)

54) SR. RICARDO SANCHEZ SERRA  
ASESOR - MINISTERIO DE LA PRODUCCION  
CALLE UNO OESTE # 60 URB. CORPAC - SAN ISIDRO - LIMA  
TELEFONO (511) 6162222 / 999 277 339  
E. MAIL [rsanchezserra@produce.gob.pe](mailto:rsanchezserra@produce.gob.pe)

55) SR. ROBERTO GARRIDO SERNAQUE  
SUB JEFE / MINISTERIO DE LA PRODUCCION  
CALLE UNO OESTE # 60 URB. CORPAC - SAN ISIDRO - LIMA  
TELEFONO (511) 6162222  
FAX (511) 6162222  
E. MAIL [rgarrido@produce.gob.pe](mailto:rgarrido@produce.gob.pe)

- 56) SR. TITO LLERENA DAZA  
JEFE CENTRO DE INVESTIGACIONES PESQUERAS  
FACULTAD DE PESQUERIA  
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA  
AV. LA UNIVERSIDAD S/N. – LA MOLINA  
TELEFONO (511) 349-5645  
FAX (511) 349-5645  
E. MAIL [teld@lamolina.edu.pe](mailto:teld@lamolina.edu.pe)
- 57) SR. RAUL PORTURAS OLAECHEA  
PROFESOR PRINCIPAL  
FACULTAD DE PESQUERIA  
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA  
AV. LA UNIVERSIDAD S/N. – LA MOLINA  
TELEFONO (511) 349-5645  
FAX (511) 349-5645  
E. MAIL [rporturas@lamolina.edu.pe](mailto:rporturas@lamolina.edu.pe)
- 58) SRA. GLADIS ALDAVE PALACIOS  
DOCENTE  
UNIVERSIDAD NACIONAL FEDERICO VILLAREAL  
JR. ROMA N° 350 – MIRAFLORES  
TELEFONO (511) 271 8170  
E. MAIL [gladisaldave@hotmail.com](mailto:gladisaldave@hotmail.com)
- 59) SRA. GABY ZEGARRA SAMAME  
DOCENTE  
UNIVERSIDAD NACIONAL FEDERICO VILLAREAL  
ALDEBARAN N° 420 – DPTO. "O" 401 MONTERRICO  
TELEFONO  
E. MAIL [gabyzegarra@yahoo.com](mailto:gabyzegarra@yahoo.com)
- 60) SR. FEDERICO IRIARTE AHON  
JEFE I + P + D  
PESQUERA DIAMANTE  
CAMELIAS N° 688 – SAN ISIDRO  
TELEFONO (511) 998 145 401  
FAX  
E. MAIL [firiarte@diamante.com.pe](mailto:firiarte@diamante.com.pe)
- 61) SR. CHRISTIAN J. DUQUE CASTRO  
ASISTENTE AREA DE I+P+D  
PESQUERA DIAMANTE  
CAMELIAS N° 688 – SAN ISIDRO  
TELEFONO (511) 991 828 310  
FAX  
E. MAIL [cduque@diamante.com.pe](mailto:cduque@diamante.com.pe)
- 62) SR. STAVROS KALINICOS GUTIERREZ

SUPERVISOR  
PESQUERA SKAVOS  
JR. MARCO POLO N° 118 OF. 301  
TELEFONO (511) 465 6884  
FAX  
E. MAIL [pesqueraskavos@yahoo.es](mailto:pesqueraskavos@yahoo.es)

- 63) SR. LUIS HUAMANCHUMO  
INGENIERO PESQUERO  
ALIMENTO EXOTICOS S.A.C.  
AV. ARGENTINA N° 4912 CALLAO  
TELEFONO (511) 998 357 335  
E. MAIL [lchc27@yahoo.es](mailto:lchc27@yahoo.es)
- 64) SR. ROBERTO SPARKS PINILLOS  
GERENTE GENERAL  
PERUVIAN SEA TASTE SAC. (PESET)  
LAS BALSAS 253 CHORRILLOS  
TELEFONO (511) 254-4157  
FAX (511) 254-4159  
E. MAIL [maentac@terra.com.pe](mailto:maentac@terra.com.pe)
- 65) SR. ROBERTO SPARKS  
DIRECTOR  
PERUVIAN SEA TASTE SAC. (PESET)  
LAS BALSAS 253 CHORRILLOS  
TELEFONO (511) 254-4157  
FAX (511) 254-4159  
E. MAIL [maentac@terra.com.pe](mailto:maentac@terra.com.pe)
- 66) SR. EDGAR HACHIYA TAKAHASHI  
CONSULTOR PESQUERO JICA  
TELEFONO (511) 221-2433  
FAX (511) 221 -2407  
E. MAIL [edogaru\\_ha@hotmail.com](mailto:edogaru_ha@hotmail.com)
- 67) SRA. JUANA OLGA SANCHEZ CARRANZA  
CONSULTORA PROYECTO "PESCA RESPONSABLE" JICA  
CANAVAL MOREYRA N° 380 PISO 21  
TELEFONO (511) 221-2433  
E. MAIL [olgajsc@hotmail.com](mailto:olgajsc@hotmail.com)

- 68) SRA. EDITA VILCAPOMA VILCAPOMA  
AREA DE INVESTIGACION  
INICIO DE BIOSEGURIDAD Y DERECHOS DEL CANON  
ASPEC / RPAN  
JOSE DEL LLANO ZAPATA N° 354 MIRAFLORES  
TELEFONO (511) 222 5000 / 222 8687  
FAX (511) 222 8686  
E. MAIL [evilcapoma@aspec.org.pe](mailto:evilcapoma@aspec.org.pe)  
[editavilcapoma@yahoo.com](mailto:editavilcapoma@yahoo.com)
- 69) SR. MANUEL CARRILLO URQUIZO  
DIRECTOR PESQUERO  
PESQUERA 2020 S. A. C.  
AV. CAMINO REAL N° 456 TORRE REAL PISO 17  
TELEFONO (511) 440 2989  
FAX (511) 440 2980  
E. MAIL [mcarrillo@pesquera2020.com](mailto:mcarrillo@pesquera2020.com)
- 70) ING. HECTOR CASTRO OTERO  
MIEMBRO ADJUNTO  
COLEGIO DE INGENIEROS  
MARCONI 210 SAN ISIDRO  
TELEFONO (511) 261 - 6816  
FAX (511)  
E. MAIL [hcastro7@hotmail.com](mailto:hcastro7@hotmail.com)
- 71) SR. CARLOS DOMINGUEZ ALVAREZ  
PRESIDENTE  
CARDOMAR SRL  
AVDA. ORILLAMAR 77 VIGO - ESPAÑA  
TELEFONO (34) 986 214 500  
FAX (34) 986 299 311  
E. MAIL [carlosdominguez@cardomar.com](mailto:carlosdominguez@cardomar.com)
- 72) SR. IGNACIO GARNICA  
GERENTE GENERAL  
CARDOMAR SRL  
PAITA  
TELEFONO (073) 511825  
E. MAIL [igarnica@cardomarperu.com](mailto:igarnica@cardomarperu.com)
- 73) SR. FELIPE E. GONZALES QUEIROLO  
GERENTE  
PESCA PRESTTO SAC  
JR. HUANCABAMBA 188 SURCO  
TELEFONO (511) 998 399 069  
E. MAIL [fegoque@yahoo.es](mailto:fegoque@yahoo.es)

74) SR. ANDRES UGAZ CRUZ  
DIRECTO DE CARRERAS DE GASTRONOMIA  
INSTITUTO PERUANO DE GASTRONOMIA  
AV. ALEJANDRO IGLESIAS 296 CHORRILLOS  
TELEFONO (511) 252 4298 - 993 494 178  
E.MAIL [augaz@ipg.edu.pe](mailto:augaz@ipg.edu.pe)

75) SR. ADOLFO PERRET  
CHEF  
RESTAURANT PUNTA SAL  
AV. CONQUISTADORES 948 SAN ISIDRO  
TELEFONO (511) 441 7431 – 442 1583  
FAX (511) 442 1583  
E.MAIL [puntasalrestaurante@gmail.com](mailto:puntasalrestaurante@gmail.com)  
[chefperret@gmail.com](mailto:chefperret@gmail.com)

#### PRENSA ESPECIALIZADA

76) SR. RAFAEL BALLARDO JORGE  
PERIODISTA  
MINISTERIO DE LA PRODUCCION  
CALLE UNO OESTE # 60 URB. CORPAC - SAN ISIDRO - LIMA  
TELEFONO (511) 6162222 ANX 634  
FAX (511) 6162222  
E. MAIL [rballardo@produce.gob.pe](mailto:rballardo@produce.gob.pe)

77) SR. LUIS ESPADIN BARBA  
PRENSA  
MINISTERIO DE LA PRODUCCION  
CALLE UNO OESTE # 60 URB. CORPAC - SAN ISIDRO - LIMA  
TELEFONO (511) 6162222 / 997 272 389  
FAX (511) 6162222  
E. MAIL [lespadin@produce.gob.pe](mailto:lespadin@produce.gob.pe)

78) SR. LUCIEN CHAVVIN  
REPORTERO  
INTRAFISH / EE UU  
LAS MIMOSAS 293, BARRANCO  
TELEFONO (511) 247 8727  
E. MAIL [chavvinlo@yahoo.com](mailto:chavvinlo@yahoo.com)

79) SR. CARLOS CORDOVA  
DIRECTOR  
ACTUALIDAD PESQUERA  
LOS LAURELES Nº 1401 DPTO. 1402 RESIDENCIAL SAN FELIPE  
TELEFONO (511) 261 0170 / 99790 9730  
E. MAIL [carloscordova@yahoo.com](mailto:carloscordova@yahoo.com)

## CONFERENCISTAS

- 1) SR. ALFONSO MIRANDA EYZAGUIRRE  
VICEMINISTRO DE PESQUERIA  
MINISTERIO DE LA PRODUCCION
- 2) SR. JUAN MANUEL VIEITES BAPTISTA DE SOUSA  
DIRECTOR GENERAL  
ANFACO – CECOPECA
- 3) SRA. AURORA DE BLAS  
JEFE DE AREA  
MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL  
Y MARINO DE ESPAÑA
- 4) SR. SANTIAGO CARO  
DIRECTOR DE INFORMACION COMERCIAL  
INFOPECA
- 5) DR. ANGEL RIVERA BENAVIDES  
DIRECTOR EJECUTIVO  
OLDEPECA
- 6) **VIDEOCONFERENCIA**  
DR. JUAN CARLOS GARCIA CEBOLLA  
COORDINADOR  
INICIATIVA SIN HAMBRE PARA AMERICA LATINA Y  
EL CARIBE / ALCOSH
- 7) DRA. MARIA INES SANCHEZ GRIÑAN  
DIRECTORA GENERAL  
CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACION Y NUTRICION  
CENAN – INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
- 8) SR. GONZALO OJEA RODRIGUEZ  
RESPONSABLE DPTO, FORMACION Y COOPERACION  
EXTERIOR ANFACO – CECOPECA
- 9) ING. MIGUEL GALLO SEMINARIO  
PRESIDENTE DEL CONSEJO DIRECTIVO  
INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO - ITP
- 10) ING. FABRICIO FLORES YSLA  
ASISTENTE DEL COMITÉ DE PESCA Y ACUICULTURA  
ASOCIACION DE EXPORTADORES / ADEX

## ANEXO 2

### TALLER INTERNACIONAL SOBRE EL APROVECHAMIENTO DE PEQUEÑOS PELAGICOS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE

Miraflores, 11 al 13 de noviembre de 2008, Lima, Perú

#### PROGRAMA

Día Martes 11

MAÑANA

08:30 – 09:00

Registro de Participantes

09:00 - 09:40

Ceremonia de Inauguración:

Sr. Angel Rivera

Director Ejecutivo de OLDEPESCA

Dr. Roberto Cuevas

Representante de la FAO en el Perú

Dr. Juan Manuel Vieites Baptista de Sousa

Director General de ANFACO-CECOPESCA

Sra. Aurora de Blas

Representante del Ministerio de Medio

Ambiente y Medio Rural y Marino de España

Sr. Alfonso Miranda Eyzaguirre

Viceministro de Pesquería

09:40 – 09:50

Elección del Presidente

09:50 – 13:00

CONFERENCIAS

La pesquería de pequeños pelágicos en el Perú, tendencias en la utilización para consumo humano directo. Sr. Alfonso Miranda Eyzaguirre, Viceministro de Pesquería

Situación y tendencias de la producción y consumo de productos de la pesca y la acuicultura a nivel global. Sr. Santiago Caro, Director de Información y Promoción Comercial, INFOPESCA

La Iniciativa América Latina y el Caribe sin Hambre: avances y perspectivas. Sr. Juan Carlos García Cebolla – Coordinador de la Iniciativa ALCSH

Estrategias de promoción del consumo de las preparaciones y conservas de productos del mar en la Unión Europea. Sr. Juan M. Vieites Baptista de Sousa, Director General de ANFACO-CECOPESCA, España

Avances nacionales y regionales en la producción y utilización de productos de la pesca y acuicultura en la región. Dr. Angel Rivera, Director Ejecutivo de OLDEPESCA

Condiciones para la Exportación de Productos Pesqueros a la Unión Europea. Sra. Aurora de Blas, Jefe de Area, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino de España

Situación actual y tendencias en la innovación de la industria transformadora de la pesca. Sr. Gonzalo Ojea, Departamento de Formación y Cooperación Exterior, ANFACO-CECOPECA, España

Beneficios del consumo de pescado – participación en los programas de seguridad alimentaria en el Perú. Dra. María Inés Sánchez Griñan, Directora General, Centro Nacional de Alimentación y Nutrición – CENAN, Instituto Nacional de Saludo, Ministerio de Salud del Perú

Desarrollo de nuevos productos de base pesquera para consumo humano directo. Sr. Miguel Gallo Seminario, Presidente del Consejo Directivo, Instituto Tecnológico Pesquero – ITP, Ministerio de la Producción del Perú

13:00 – 15:00

ALMUERZO

TARDE

13:00 – 18:00

PRESENTACIONES NACIONALES

MEXICO

Sr. Víctor Manuel Arriaga  
Director General de Organización y Fomento  
Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca  
(CONAPESCA)

VENEZUELA

Sr. Angel Antonio Díaz Lugo  
Gerente de Ordenación Pesquera  
Instituto Socialista de la Pesca y la Acuicultura  
(INSOPESCA)

BRASIL

Sr. Guilherme Scheidt de Souza  
Asesor Técnico  
Ministerio de Acuicultura y Pesca

Día Miércoles 12

MAÑANA

09:00 – 12:30

CONTINUA  
PRESENTACIONES NACIONALES

COLOMBIA  
Sr. Mario Arango  
Gerente General  
HARIMAR SOCIEDAD ANONIMA

PANAMA  
Sr. Tomás Villa  
Gerente  
PROMARINA S.A.

OSPESCA  
Sr. Mario González Recinos  
Director Regional

OSPESCA  
Sr. Ricardo Hernández  
Consultor

NICARAGUA  
Sra. Rosa Mayorga  
Oficina de Planificación y Ordenamiento  
Instituto Nicaraguense de la Pesca  
(INPESCA)

BELICE  
Sr. Mauro Góngora  
Oficial de Pesca  
Departamento de Pesca

GUATEMALA  
Sr. Fernando Rosales  
Asistente Técnico  
Comisión de Recursos Hidrobiológicos  
Asociación Guatemalteca de Exportadores  
(AGEXPORT)

**ECUADOR**

Sr. Ramón Montaña Cruz  
Director de Proyectos y Cooperación Internacional  
Subsecretaría de Recursos Pesqueros

**BOLIVIA**

Sr. Carlos Edgardo Landivar  
Jefe de la Sección Boliviana de Pesca Marítima  
Ministerio de Defensa

**PERU**

La oferta peruana de productos pesqueros y acuícola: tendencias y perspectivas del mercado en la Región. Sr. Fabricio Flores, Asociación de Exportadores del Perú

12:30 – 13:00

CONFORMACION DE LOS GRUPOS DE TRABAJO

13:00 – 14:30

ALMUERZO

TARDE

14:30 – 18:00

PREPARACION INFORMES GRUPOS DE TRABAJO

18:00 – 18:30

LECTURA Y APROBACION DE LOS INFORMES DE LOS GRUPOS DE TRABAJO

19:00

CLAUSURA

## ANEXO 3

### CARACTERIZACION DEL IMPACTO DEL CONSUMO DE PRODUCTOS PESQUEROS, EN ESPECIAL DE PEQUEÑOS PELAGICOS EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA REGION

El grupo de trabajo consideró oportuno incorporar la definición que proporciona la FAO sobre la seguridad alimentaria:

*“La seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y poder llevar así una vida activa y sana”.* (Cumbre Mundial sobre la Alimentación, 1996)

Los temas principales abordados por el grupo de trabajo fueron los siguientes:

1. La utilización de las especies pelágicas pequeños en la seguridad alimentaria y nutricional :
  - a. Consumo humano directo con productos inocuos, nutritivos y de precio bajo para la población en general y, particularmente, para aquella nutricionalmente vulnerable;
  - b. Inclusión social a través de la generación de ingresos (generación de puestos de trabajo, impulso de cadenas productivas, etc.);
2. El valor nutricional: El pescado es uno de los alimentos más completos de la naturaleza por su contenido:
  - a. Rico en proteínas de alto valor biológico
  - b. Acidos grasos esenciales (DHA y EPA)
  - c. Vitaminas
  - d. Sales minerales
  - e. Energía

El impacto de los alimentos pesqueros, es crucial en dos momentos importantes de la vida: i) El período de gestación; y, ii) los dos primeros años de vida. Y su influencia es trascendental en el crecimiento y desarrollo infantil y la transición nutricional;

3. La situación actual del recurso (disponibilidad y especies) de pequeños en la región.
  - a. De los países participantes, salvo Perú, no se ha reportado el potencial pesquero sustentable de los pequeños pelágicos;

- b. En los países en que se explota comercialmente pequeños pelágicos, se observa una tendencia a la disminución de sus capturas;
  - c. En la región el mayor volumen de explotación de pequeños pelágicos, se destina a la producción de harina y aceite;
  - d. La explotación de pequeños pelágicos que se destina al consumo, cumple un aporte importante por su alto valor nutricional y bajo precio relativo;
  - e. Se reconoce los avances del Perú, en la orientación del uso de pequeños pelágicos al consumo humano directo.
4. El consumo de pescado, en especial pequeños pelágicos en la región (accesibilidad, distribución)
- a. Se reportan niveles bajos de consumo de pescado (Kg/per cápita/año) en general, y en especial de peces pelágicos pequeños en los países de América Latina;
  - b. Existen limitaciones en la cadena de distribución y puntos de venta por falta de capacidad de frío;
  - c. La falta de un portafolio de productos pesqueros disponibles para los diferentes segmentos de la sociedad, con calidad / inocuidad y precio accesible.
5. En América Latina y El Caribe, existen programas de promoción del consumo pesquero s nivel regional y nacional, sobre algunos de los cuales se ha tomado conocimiento y se enumeran a continuación:

#### **Programas Regionales**

- FAO: América Latina y Caribe Sin Hambre
- OSPESCA: Bolsita Nutritiva

#### **Programas Nacionales**

- Nicaragua:
  - Refrigerios escolares con base en pescado
  - Capacitación en formas de preparación
- Perú:
  - La Mejor Compra
  - Varios: Wawa Wasi, PIN Infantil, PIN Escolar y Pre-escolar, PVL
  - ITP: Con generación de nuevos productos y su promoción

- Brasil:
  - Hambre Cero: Varios programas
- Colombia:
  - Programas Alimentación para Estudiantes de Bajos Ingresos
- Venezuela:
  - PDVAL
  - MERCAL
  - Ferias de Pescado

6. Los programas potenciales de cooperación para fomentar el consumo de pequeños pelágicos en los países de América Latina y Caribe:

- a. Inclusión del consumo de pescado en las programas de salud y de desarrollo social;
- b. Realizar actividades de incidencia política en los tomadores de decisiones para la promoción y evaluación del consumo de pescado (Política de Estado);
- c. Fortalecer las instituciones responsables de la producción y manejo pesquero;
- d. Implementar estrategias participativas, para la promoción del consumo de pescado en la población.

7. Las iniciativas sugeridas son:

- a. Se requiere una transferencia horizontal de tecnología, entre instituciones / países, en la conservación y procesamiento en base a pequeños pelágicos, para el consumo humano directo;
- b. Las estrategias y esfuerzos de implementación deberán ser inter-sectoriales y multidisciplinarios;
- c. La elaboración de indicadores para el monitoreo y control del impacto del consumo de peces pelágicos pequeños en la seguridad alimentaria de ALC (sostenibilidad);
- d. El componente de difusión / comunicación entre los actores claves y beneficiarios de los programas.

## ANEXO 4

### **IDENTIFICACION DE MECANISMOS DE DIFUSION E INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS Y CONOCIMIENTOS ENTRE LOS PAISES DE LA REGION**

Considerando la potencia alimenticia y la abundancia de los pequeños pelágicos para contribuir al logro de la seguridad alimentaria, el grupo de trabajo sugiere promover una Política Regional que priorice su utilización para el consumo humano directo, a través de los siguientes mecanismos de difusión y de intercambio de experiencias:

1. Institucionalización de la celebración anual del taller interregional sobre el aprovechamiento de pequeños pelágicos para la seguridad alimentaria en América Latina y el Caribe.
2. Centralización de la información a través de OLDEPESCA y OSPESCA de todos los proyectos y conocimientos relativos al uso de los pequeños pelágicos en la región, de esta manera se formará una red interactiva entre los países miembros, que incluya datos sobre producción, demanda interna, comercio nacional y suministro de productos pesqueros elaborados a base de pequeños pelágicos en favor de la seguridad alimentaria.

OLDEPESCA y OSPESCA serán responsables de la difusión de la información que se obtenga y se procese.

3. Creación de una red regional de representantes de las oficinas nacionales de pesca, involucrando al sector productivo pesquero, de los diferentes países de la región con responsabilidad para el seguimiento de los proyectos de seguridad alimentaria.
4. Realización de eventos de capacitación en base a las necesidades de la región, tomando como base de datos la información recogida por OLDEPESCA.
5. Proponer a entes cooperantes como el Gobierno del Reino de España, FAO, OMS y la Unión Europea desarrollar proyectos que permitan el intercambio de difusión de experiencias y conocimientos respecto al uso de pequeños pelágicos en la seguridad alimentaria.

## ANEXO 5

### **BASES PARA UN PROGRAMA REGIONAL DE COOPERACION TECNICA PARA PROMOVER LA SUSTENTABILIDAD DE LA PRODUCCION DE ALIMENTOS PESQUEROS, ESPECIALMENTE EN BASE A ESPECIES DE PEQUEÑOS PELAGICOS. POSIBILIDADES DE INNOVACION TECNOLOGICA**

Para el desarrollo de un Programa Regional de cooperación técnica que promueva la producción de alimentos pesqueros basados en pequeños pelágicos, es imprescindible contar con el firme compromiso de los Gobiernos a través de una estructura organizativa de planteamiento integral y visión regional que fomente las alianzas estratégicas.

Los Gobiernos deberán promover la participación de todos los eslabones de la cadena productiva pesquera en la implementación de políticas internas adecuadas que permitan el desarrollo del Programa Regional establecido.

El Programa Regional:

- Contribuirá a alcanzar una suficiente provisión de alimentos pesqueros inocuos para la población, teniendo en cuenta la disponibilidad, factibilidad y sostenibilidad de los recursos en la región.
- Promoverá la producción, mediante la investigación, el desarrollo y la innovación, de nuevos productos pesqueros de alto valor nutritivo, para una mayor accesibilidad de la población a los mismos.
- Impulsará la capacitación, transferencia de experiencias y asistencia técnica para los involucrados en la cadena productiva pesquera.
- Considerará acciones encaminadas a fomentar el consumo y concientizar al consumidor sobre las ventajas nutricionales de los productos pesqueros.
- Preverá el impacto social y concretamente la generación de empleo para el desarrollo de las comunidades.

Los Gobiernos, con el objetivo de lograr una correcta implementación del Programa Regional, propiciarán la coordinación y cooperación de países, instituciones y organismos internacionales públicos y privados para un mejor aprovechamiento de pequeños pelágicos que contribuyan a garantizar la seguridad alimentaria en América Latina y El Caribe.