



TCP/RLA/3111
**“Mejoramiento de los mercados
internos de productos pesqueros en
América Latina y el Caribe”**



**REUNIÓN REGIONAL SOBRE MERCADOS INTERNOS DE
PRODUCTOS PESQUEROS EN AMÉRICA LATINA**

Informe final
borrador

19 a 22 de Noviembre de 2007, San José, Costa Rica.

Primer día

La reunión regional sobre mercados internos de productos pesqueros en América Latina se llevó a cabo en San José de Costa Rica entre el 19 y el 22 de noviembre del 2007, en el hotel Country Inn.

Asistieron al evento 41 participantes de 14 países (23 hombres y 18 mujeres), 2 organismos intergubernamentales y 1 organismo internacional.

La inauguración y bienvenida a los participantes estuvo a cargo del Dr. Roland Wiefels, Director General de INFOPESCA; del Sr. Alan Bojanic, Representante de FAO en Costa Rica; y del Sr. Antonio Porrás Porrás, Director General Técnico de INCOPEPESCA.

En primera instancia se revisó el programa y se aprobaron las modificaciones sugeridas, reduciendo la duración de la reunión en un día, por lo que se prolongaron las jornadas de trabajo. Los cambios anteriores se realizaron con el objetivo de poder contar con la presencia de la mayor cantidad de participantes, dados problemas logísticos surgidos con los viajes internacionales. En el anexo I se incluye el programa definitivo.

El Dr. Roland Wiefels de INFOPESCA presentó la introducción y una perspectiva general de la reunión. El Dr. Erhard Ruckes tuvo a su cargo la presentación del marco conceptual y brindó los argumentos clave del comercio interno. El Dr. Roland Wiefels expuso la situación del mercado interno de la región. El Dr. Nelson Avdalov de INFOPESCA disertó sobre la situación del control de calidad del mercado interno. Finalmente la Sra. Helga Josupeit de FAO expuso sobre la importancia de la exportación de productos pesqueros de la región.

Las conclusiones más relevantes de esta jornada fueron las siguientes:

- Se enfatizó la importancia de la seguridad alimentaria respecto a los mercados internos de productos pesqueros.
- Se resaltó la falta de estadísticas y datos sobre la comercialización en el mercado interno, tanto a nivel formal como informal.
- Se solicitó al proyecto la realización de estudios de mercados y el desarrollo de una metodología apropiada para llevar a cabo los mismos.
- Se destacó la importancia de la pesca artesanal como fuente de abastecimiento al mercado interno.
- Por otro lado se resaltó la problemática que atraviesa el sector artesanal en cuanto a la calidad, la cadena de frío y la comercialización en general.
- Se evaluaron como fallas del mercado la falta de una infraestructura adecuada, la poca transparencia respecto a los productos, origen y manipulación de los mismos.
- Se propuso la creación de una red regional sobre la comercialización interna de productos pesqueros en los países latinoamericanos.

Segundo día

En la segunda jornada se llevó a cabo la presentación por parte de 13 países participantes (Belice, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, República Dominicana, Ecuador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Uruguay y Venezuela). Además, OSPESCA presentó un panorama general sobre la situación de sus países miembros.

Las principales características y conclusiones de los trabajos presentados se detallan a continuación:

Existen los recursos pesqueros para fomentar un consumo más alto de productos de mayor calidad y compatibles con las exigencias de los diferentes grupos de consumidores, sea a nivel familiar, institucional y/o servicios. Por otra parte, existe un potencial para aumentar la producción pesquera, por ejemplo mediante la acuicultura. No se considera el potencial productivo un factor limitante para la expansión del consumo actual y tampoco la demanda internacional. Existe un mercado potencial para el uso de especies actualmente no utilizadas.

Es preciso un cambio del comportamiento histórico o tradicional. Generalmente se utiliza la producción de la pesca y la acuicultura para la exportación. Es necesario fortalecer la posición en los mercados internos, reduciendo así la dependencia de factores externos, y promoviendo la contribución a la seguridad alimentaria

Se utilizaron en la reunión varios términos referentes a los resultados esperados como bases de acción:

- Lineamientos
- Guías
- Marco estratégico
- Metodologías

Se hizo énfasis en la complejidad del sector pesquero artesanal; se consideraron aspectos económicos, sociales, culturales y políticos.

Los problemas más significativos identificados fueron:

- La infraestructura de la comercialización es, en su mayoría, deficiente. Existen problemas específicos en la logística de transporte, almacenamiento y servicios afines, por ejemplo abastecimiento de hielo.
- Los consumidores carecen de información; las estadísticas son limitadas y los datos relevantes a veces son muy aproximativos o no están disponibles.

Es esencial cuantificar en los flujogramas:

- cantidades
- valores
- precios y márgenes

Solamente así se puede determinar la importancia de cada actor en la cadena de comercialización y, a su vez, eliminar la información de escaso valor analítico, específicamente en lo que hace a la distribución de los valores.

Se informó sobre diversas campañas de promoción del consumo de pescado, y se recomendó un intercambio de información sobre los resultados obtenidos.

Se consideró útil divulgar los beneficios nutricionales del consumo de las diversas especies pesqueras de la región.

Se hizo referencia a que la distribución de consumidores es muy variada según se los clasifique en base a criterios geográficos (áreas urbanas, peri-urbanas o rurales), económicos (niveles de ingreso) y sociales/étnicos.

El número y la distribución de los puntos de venta minorista, así como también los hábitos de compra, se configuran como limitantes al acceso a los productos y su disponibilidad.

Para una más eficaz contribución hacia la seguridad alimentaria, puede ser apropiado enfocarse inicialmente en el consumo local, y en una fase posterior en el nivel nacional.

Hace falta capacitación y educación, dirigida principalmente a los pescadores y a los operadores de la comercialización. Los temas más importantes a abordar son, control de calidad, procesamiento y otros aspectos relevantes en la cadena productiva.

Existen distintas situaciones de estacionalidad que afectan tanto la demanda (Semana Santa y otras temporadas de mayor o menor consumo) como la oferta (por ejemplo causada por vedas).

Se observa especial atención a los niveles de precios y los márgenes. La formación de precios requiere un análisis específico.

Se debe generar conciencia entre los operadores involucrados en la comercialización sobre aspectos relacionados con la calidad de los productos, y los requerimientos higiénico-sanitarios necesarios en todos los niveles de la cadena. Todo esto busca permitir eliminar las pérdidas actuales, el fraude comercial y aplicar las buenas prácticas de manipulación que mantengan la calidad del alimento. El sistema HACCP y la trazabilidad son conceptos modernos pertinentes que deberán ser tenidos en cuenta.

La competencia y la transparencia son otros conceptos económicos que se muestran relevantes para la comercialización. El valor agregado, la forma de producto y su presentación deberían ser consideradas en sus dimensiones técnicas y económicas. Es importante el apoyo financiero, por ejemplo por medio de un sistema de microcrédito, para operadores de la comercialización en los diversos niveles.

Hay que mejorar la organización de los pescadores (por ejemplo a través de cooperativas), y hay que buscar la cooperación de asociaciones profesionales y de consumidores para el mejoramiento de la comercialización.

El marco legal actual no parece ser causante de problemas mayores; tampoco la amplia planificación, u otra forma de intervención estatal directa. Más importante parecen ser la evaluación del impacto de las medidas concretas y las mejoras alcanzadas.

Al finalizar la jornada, se realizó una reunión de la Red Latinoamericana de las Mujeres del Sector Pesquero, el día 20 de noviembre, aprovechando la presencia de varios puntos focales de la misma. Participaron de la reunión 18 personas (14 mujeres, 4 hombres). Se realizó un *racconto* de las actividades de la red, se incorporaron nuevos países como puntos focales, tal es el caso de Costa Rica, Guatemala, El Salvador y República Dominicana. Así mismo se trataron las futuras actividades a realizar por la red.

Tercer día

El Sr. Jogeir Toppe de FAO expuso sobre la perspectiva nutricional del consumo de productos pesqueros. El Dr. Erhard Ruckes presentó la problemática del comercio interno en la región. Esta presentación resumió los aspectos más destacables de las presentaciones del día previo. El contenido de la misma se incluyó *ut supra*. El Dr. Roland Wiefels disertó sobre el papel de los supermercados en el comercio interno y la capacitación necesaria que se debería implementar a nivel de mercado interno.

Respecto a la primera exposición, se destacaron las diversas bondades nutricionales de los productos pesqueros, así como también se abordaron los riesgos asociados. Uno de los principales puntos que se destacó fue que el no consumo de pescado implica un riesgo mayor que el consumo del mismo. También se profundizó sobre la efectividad de la utilización de sustitutos de algunos componentes nutricionales del pescado. Se resaltó por parte de los participantes la potencialidad del pescado como alimento y fuente de nutrientes, rasgos importantes a capitalizar en posibles estrategias de promoción.

Respecto del papel de los supermercados, se destacó que los pequeños productores tienen dificultades para acceder a estos puntos de venta, por la regularidad y homogeneidad exigida y los plazos de pago. Se evaluó como positiva la organización de productores de cara a las negociaciones con supermercados y acopiadores.

Se comentó la importancia de capacitar a toda la cadena de valor, desde el productor al consumidor final.

A continuación se realizó una presentación del proyecto TCP/RLA/3111, por parte de la Sra. Helga Josupeit.

Se presentaron los objetivos del proyecto, las actividades y el plan de trabajo.

Objetivos y plan de trabajo.

Actividades a desarrollar.

1. Cursos de capacitación para los oficiales del gobierno.
2. Preparación de un manual de comercialización para el mercado interno.
3. Divulgación para los gobiernos, conferencias en los 10 países, involucrando a las asociaciones de consumidores y demás agentes involucrados.
4. Cursos para actores pesqueros, en toda la cadena de valor, desde el pescador o acuicultor al ama de casa o cocinero.
5. Página web y base de datos en INFOPECA.

Plan de trabajo

El proyecto durará 16 meses, los dos primeros objetivos se realizarán paralelamente. La primera actividad se compone de los informes preparados por los países, la presente reunión, y la elaboración de planes de trabajo para la divulgación.

El siguiente paso es la promoción del consumo interno, que recae principalmente en los oficiales del proyecto, siendo INFOPECA una organización principalmente de apoyo. Parte fundamental de este punto es la elaboración, edición e impresión del manual.

La tercera parte del proyecto es la divulgación para los gobiernos y asociaciones de consumidores.

El penúltimo punto es la creación y el mantenimiento de la página de datos en la web de INFOPECA, tareas a desarrollar durante toda la duración del proyecto y a futuro. El proyecto se completa con la elaboración de un informe final.

Se definió la realización de diez cursos nacionales. Se analizó la posibilidad de utilizar material de México, Uruguay y Brasil, que ofrecieron su ayuda.

Finalmente la Sra. Graciela Pereira presentó la propuesta de contenidos para el *“Manual para el mercado interno de productos pesqueros”*. En el anexo VI se incluye la revisión del manual acorde la discusión del punto.

Cuarto día

De acuerdo al programa de actividades de la Reunión, se efectuó una visita de campo, coordinada por INCOPECA, para conocer distintos puntos de la cadena de distribución de las Ciudades de San José y Puntarenas.

Participaron en la visita los participantes de los países pertenecientes al proyecto así como también los países invitados a la Reunión, los representantes de INCOPECA, FAO e INFOPECA. La actividad comenzó a las 04:00 a.m. y concluyó a las 18:00 p.m. Los participantes fueron trasladados en un bus de turismo especialmente destinado a este fin.

Actividades:

- En primer lugar, se visitó el Centro Nacional de Abastecimiento de Alimentos (CENADA) en San José. Allí se pudieron observar las operaciones de descarga de pescado desde los vehículos de transporte que arriban provenientes de los centros de desembarque para su comercialización a las empresas, a los intermediarios y directamente al público.

La infraestructura del mercado cuenta con pequeños locales, dotados de las instalaciones necesarias para operaciones de eviscerado, desollado, fileteado, etc., de pequeños volúmenes de productos frescos. Por otra parte se observó también la presencia de equipamiento para productos frescos y congelados.

- En segundo lugar, los participantes se trasladaron hasta la ciudad de Puntarenas para visitar el puerto de desembarque, conocer sus instalaciones, y poder observar la descarga de diferentes especies de pescado fresco (Congrio, Atún, Dorado, Corvina, Sierra, Jurel, Marlin, etc.) desde embarcaciones artesanales. También se presenciaron operaciones de pesaje, enhielado y disposición en contenedores de transporte para su posterior traslado por parte de los compradores a las plantas de proceso, para su re-embalado y exportación, o para su comercialización al por menor.
- En la etapa siguiente de la visita a Puntarenas, los participantes fueron trasladados hasta el sitio donde está planificada la construcción de un mercado pesquero, de buena ubicación y colindante por un lado con la Capitanía de puerto de Puntarenas y por el otro lado con las oficinas y laboratorios de análisis sensorial de INCOPECA. En esta oportunidad se pudo presenciar las actividades de descarga de camarón camello y su traspaso al camión de un mayorista.
- Continuando con el recorrido planificado, se visitó un muelle de descarga de atún, en las instalaciones de una empresa privada. La empresa se abastece tanto de embarcaciones propias como de pescadores artesanales. La misma posee en el mismo muelle una fábrica de hielo en escamas de una capacidad de producción de 500 Kg. diarios, para la conservación del atún fresco que se recibe con destino a la exportación hacia EEUU por vía aérea. La zona de descarga del atún y la zona de tránsito de vehículos para el transporte al aeropuerto están pavimentadas y se conservan en buen estado de limpieza.
- Como última actividad de la visita de campo, los participantes fueron trasladados hasta un supermercado donde se pudo observar la exhibición de diversos productos del mar: pescados enteros, filetes de pescado a granel,

trozos de pescado fresco envasados, camarones enteros frescos, colas de camarón congeladas envasadas, langostas, y otros productos de mayor valor agregado como trucha ahumada envasada al vacío, hamburguesas de pescado empanadas congeladas, entre otros.

En la pescadería del supermercado se participó en actividades de degustación y promoción de productos del mar de filetes de pescado frito a las hierbas y pasta de trucha ahumada.

En los pasillos de conservas se pudo observar la variedad de productos del mar, fundamentalmente atún, sardinas, anchoas en conservas, en distintas presentaciones como también filetes de salmón en envases laminados.

Finalizando esta jornada se discutió y aprobó el informe final de la reunión.

Anexos

- I. Programa final.
- II. Listado de participantes.
- III. CD con presentaciones de los participantes.
- IV. CD de INCOPECA. El mismo consta de tres videos:
 - a. El pescado y los mariscos: Frescura – Cambios post-mortem y su importancia nutricional para el ser humano.
 - b. Los alimentos marinos: sus riesgos y peligros para el ser humano.
 - c. Buenas prácticas de manejo y su importancia para los productos pesqueros.
- V. Fotografías del evento y de la visita a campo.
- VI. Manual

Anexo I – Programa Final

Reunión regional sobre mercados internos en América Latina

<i>Día 1</i>	<i>19.11.2007 (Moderador Helga Josupeit, secretario Nelson Avdalov)</i>
09:00-09:30	Registro – Llegada de los participantes e invitados
09:30-10:00	Inauguración de la reunión
10:00-10:30	Refrigerio
10:30-10:50	Aprobación del programa y asuntos organizativos
10:50-11:30	Introducción y presentación de una perspectiva general del taller; Dr. Roland Wiefels, INFOPECA
11:30-12:30	Presentación del marco conceptual y argumentos clave del comercio interno; Dr. Erhard Ruckes, consultor FAO
12:30-14:30	Almuerzo
14:30-15:30	Presentaciones del comercio interno de la región; Dr. Roland Wiefels, INFOPECA
15:30-15:45	Refrigerio
15:45-16:30	Situación del control de calidad en el mercado interno; Dr. Nelson Avdalov
16:30-18:00	La importancia de la exportación de productos pesqueros de la región; Helga Josupeit, FAO

Día 2 20.11.2007 (Moderador Dr. Roland Wiefels, secretario Graciela Pereira)

08:00-10:15	Presentación de los participantes, el mercado interno en los varios países Belice, Brasil, Colombia, República Dominicana
10:15-10:45	Refrigerio
10:45-12:30	Presentación de los participantes, el mercado interno en los varios países Costa Rica, Honduras, México, Nicaragua
12:30-14:30	Almuerzo

14:30-16:00	Presentación de los participantes, el mercado interno en los varios países Uruguay, Venezuela
16:00-16:30	Refrigerio
16:30-18:00	Presentación de los participantes, el mercado interno en los varios países, no participantes del proyecto regional. Guatemala, Chile, Ecuador. Presentación del proyecto FINPESCA por parte de OSPESCA

Día 3 **21.11.2007 (Moderador Graciela Pereira, secretario Javier López)**

08:00-09:00	Una perspectiva nutricional al consumo de productos pesqueros; Jogeir Toppe, FAO
9:00-9:30	Problemática del comercio interno en la región; Dr. Erhard Ruckes, consultor FAO
9:30-10:15	El papel de los supermercados en el comercio interno y entrenamiento en mercadeo; Dr. Roland Wiefels, INFOPESCA
10:15-10:30	Refrigerio
10:30-11:20	Presentación del proyecto PCT regional; Dr. Roland Wiefels, INFOPESCA
11:20-12:30	Presentación de un plan de trabajo detallado del proyecto; Helga Josupeit, FAO
12:30-14:30	Almuerzo
14:30-15:30	Comentarios y sugerencias de los participantes y diseño detallado y definitivo del plan de trabajo del proyecto TCP/RLA/3111
15:30-15:45	Presentación de la parte administrativa del proyecto; Marisol Tovarías, FAO, Santiago. Chile
15:45-16:15	Refrigerio
16:15-17:30	Presentación de los capítulos del manual; Graciela Pereira, INFOPESCA
17:30-18:30	Comentarios y sugerencias de los participantes sobre el manual del proyecto PCT

Día 4

22.11.2007

4:00-16:30

Visita del campo

- Visita al Mercado Mayorista de Pescado y Mariscos, ubicado en las Instalaciones del CENADA (Centro Nacional de Abastecimiento de Alimentos).
- Traslado a la ciudad de Puntarenas.
- Visita a Muelle o Centro de descarga de Pescadores Artesanales.
- Visita a Muelle de descarga de la pesca de long-line o de Pesca Artesanal Avanzada.
- Visita o recorrido por las Instalaciones de la Terminal Pesquera Barrio El Carmen, sitio donde se tiene proyectado construir una "Lonja" Subasta Pesquera.
- Almuerzo (Puede ser en Puntarenas o en la ruta de regreso).
- Regreso hacia San José.
- Visita a un Supermercado, ubicado en las cercanías del Hotel Country Inn, donde se llevará a cabo la reunión.
- Traslado hacia el Hotel Country Inn

18:15-19:00

Presentación, discusión y aprobación del informe de la reunión

Anexo II – Listado de participantes

NOMBRE	PAIS	CARGO	INSTITUCION	TELEFONO	FAX	E-MAIL
Verónica Esquivel Medina	Mexico	Depto Negociaciones Comerciales Internacionales	Conapesca	(52) 66 99 1569 00 Ext.1421	(52)66 99 1569 55	vesquivelm@conapesca.sagar pa.gob.mx
Alan Bojanic	Costa Rica	Representante Fao	Fao	(506)220 0511	(506)232 8848	
Ana Salas	Costa Rica	Depto Acuicultura	Incopesca	(506) 248 2387	(506) 248 2387	anasa134@yahoo.es
Alvaro Otarola	Costa Rica	Depto Acuicultura	Incopesca	(506) 248 2387	(506) 248 2387	varo57@yahoo.com
Graciela Pereira	Uruguay	Depto de Proyectos	Infopesca	(598) 2 9028701	(598) 2 903059	Graciela.pereira@infopesca.org
Claudia Stella Beltran	El Salvador	Experta internacional en economía pesquera	Proyecto Fiiopesca Fao-Ospesca-Suecia	(503)2209-9364	(503)2263-1128	claudia.beltran@fao.org
Luis Matamoros Cortes	Costa Rica	Inocuidad Alimentos	Senasa	(506)260 8648		lmatamoros@senasa.go.cr
Marco Freer	Costa Rica	Gerente	Pescarnes	(506) 293 2714	(506) 239 4391	marco.freer@latam. walmart.com
Ginnette Valerin	Costa Rica	Control de Calidad	Incopesca	(506) 661 4191 Ext. 124	(506) 661 4191	heygigi@yahoo.com
Dixie Jones G.	Costa Rica	Departamento Mercadeo	Incopesca	(506) 293 8441	(506) 239 3883	dixie.jones@gmail.com
Elsy Penacho Gomez	Colombia	Profesional Especializado	Incoder	(091)3830444	3830464	elsyperu@hotmail.com
Abraao Oliveira Neto	Brasil	Asesor Sec. Especial Pesca	Sec. Acui. Pesca /Seap	55 61 321843714	55 61 32249998	abraao@seap.gov.br
Elsy Dolores Sorto Rivera	El Salvador	Asistente Director General	Mag/Cendepesca	(503)2228 0034	(503)2228 0074	esorto@mag.gob.sv
Eloisa Espinoza	Honduras	Jefe Depto Pesca Artesanal y Deportiva	Digepesca/Sag	(504)239 1987	(504)239 1994	eloisa_espinoza@hotmail.com
Mauro Gongora	Belize	Coordinador Pesquerias Marinas	Belice Fisheries Department	(501)224 4552	(501) 223 2983	megongora@hotmail.com
Erhard Ruckes	Italia	Consultor	Fao	39 0775 49279		ruckes@virgili.it
Helga Josupeit	Italia	Economista	Fao Roma	39 065705 6313		helga.josupeit@fao.org
Rolando Ramirez	Costa Rica	Jefe Depto Mercadeo	Incopesca	(506) 293 8441	(506) 239 3883	rramirezvillalobos@yahoo.com
Carlos Mazza	Uruguay	Comercialización Fao Consultor Nacional	Dinara	598 2 400 4689	598 2 401 3216	cmazza@dinara.gub.uy
Jeannette Mateo	Rep. Dominicana	Directora Monitoreo y Central	Subsecretaria Recursos Costeros y Marinos y Sec. Medio ambiente	(809) 501 2729	(809) 547 3057	jeannettemateo@gmail.com
Ana Luisa de Souza Soares	Brasil	Economista	Univali	55 048 99 253210		analuisa@univali.br
Nelson Avdalov	Uruguay	Director Proyectos	Infopesca	(598)-2-9028701	(598)-2-903 0501	Nelson.Avdalov@infopesca.org
Marisol Quintana	Chile	Consultor	Independiente	(562)-9909 9302		Marisol.quintana@gmail.com

REUNIÓN REGIONAL SOBRE LOS MERCADOS INTERNOS DE PRODUCTOS PESQUEROS EN AMÉRICA LATINA

Roland Wiefels	América Latina y el Caribe	Director	Infopesca	(598)-2-902 8701	(598)-2-903 0501	Roland.wiefels @infopesca.org
Aldo Hernández	Nicaragua	Analista de Proyectos	Inpesca	(505)270 0932	(505)270 0954	aldoherpo@yahoo.com
Lorena Boix	Guatemala	Coordinadora Proyectos	Fenapesca / Cema Unipesca	(502)24762206	(502)24762206	loreboix@hotmail.com
Raul Avendaño	Venezuela	Gerente Comercialización	Inapesca	(58) 212 9522008	(58) 212 9521862	avendanog@gmail.com
Ramon Lozada Saavedra	Venezuela	Consultor Fao	Fao Venezuela	(58) 412 2846000	(58) 212 4423403	Cuicas77 @gmail.com
Juan Alonso Islas Morera	México	Consultor	Independiente	(52)669 9860752 (52)669 9406623	(52)669 9860752	Choix_3@yahoo.com.mx
Alejandro Ramirez Sanabria	México	Jefe Departamento de Sistemas Producto Pesqueros	Conapesca	(52)669 9156900 Ext. 1614, 1604	(52)669 9156937	aramirezs@conapesca.sagarpa.gob.mx
Maria Esther Morales de Ramos	Ecuador	Asesora Catedrática U. de Guayaquil.	Universidad de Guayaquil	593 4 227 4475 099966369	593 4 227 4475	maria_esther_m@yahoo.es
Jogeir Toppe	Italia	Industrias Pesqueras	Fao	(39)06575056490		Jogeir.toppe@fao.org
William Sancho C.	Costa Rica	Gerente	Pesqueros Espada	(506)381 0923 (506)894 5555	(506)239 4263	palmareal@costarricense.cr
Byron Gurdian	Costa Rica	Jefe Depto Zoosanitario Internacional	Senasa	(506)260 8300 Ext.		bgurdian@protecnet.go.cr
Octavio Ramirez	Costa Rica		Fao			Octavio.ramirez@fao.org
Gilbert Contreras	Costa Rica	Inocuidad Alimentos	Senasa	(506)351 7643	(506)260 8648	gcontreras@senasa.go.cr
Javier Lopez	Uruguay	Depto Información y Promoción Comercial	Infopesca	598 2 9028701		javierlopezrios@gmail.com
Raul Venegas	Costa Rica	Medico Veterinario Oficial	Senasa	(506)839 3993	(506) 260 8648	Rvenegas@senasa.go.cr

Anexo III – CD con presentaciones de los participantes

Anexo IV - CD de INCOPESCA

Anexo V – Fotografías del evento y de la visita a campo

Anexo VI

Manual para el mercado interno de productos pesqueros

Contenido

Se pondrá un esfuerzo especial en la ilustración de conceptos mediante casos de estudio regionales e ilustraciones. Esta capacitación y el manual deberán ser utilizados como elementos multiplicadores. El manual estará dirigido a todos los actores en la cadena de comercialización de productos pesqueros, desde el pescador hasta el consumidor final; a cada uno de los componentes de la cadena de valor se le dedicará un capítulo específico. Es muy importante tener presente que debe estar en un lenguaje accesible al público en general. Es de relevancia dar el seguimiento adecuado para que el efecto de la capacitación se perpetúe en el tiempo y que no sea momentáneo.

Introducción

La importancia de la comercialización de los productos pesqueros del mercado interno para el desarrollo de las pesquerías nacionales y del sector acuícola.

Primera parte: conceptos de marketing aplicados a los productos pesqueros.

En la elaboración de este capítulo, se buscará considerar a toda la cadena de valor.

- Preferencias del consumidor y del mercado;
- Factores que influyen en la cadena de valor: culturales, económicos, diferentes formas de comercialización.
- Mejoramiento de la variedad y de la presentación de los productos pesqueros (empaques, tallas, formas de presentación –filetes, entero-);
- Supermercados, pescaderías tradicionales y otros puntos de venta;
- Abastecedores (pescadores artesanales y acuicultores) y red de canales de distribución: problemática y características.
- Consumidores individuales y compradores institucionales (restaurantes, hoteles, cárceles, hospitales etc.);
- Formación de precios;
- Efectos estacionales que influyen en la comercialización de los productos pesqueros;
- La importancia del pescado como alimento: valor nutritivo. *Es parte de la promoción del pescado, ya que sus valores nutritivos son parte de la difusión de las bondades de su consumo.*
- Promoción; *importancia de las ferias y exposiciones.*
- Gestión de empresas, evaluación de mercados y técnicas de venta.
- Metodologías para la investigación de mercado.

Segunda parte: productos, inocuidad y calidad.

- Hielo y su uso, frescura y deterioro;
- Enfermedades transmitidas por los productos pesqueros
- Características, inocuidad y control de calidad de:
 - Productos frescos
 - Productos congelados
 - Productos enlatados
 - Productos curados

- Productos ahumados
- Las industrias procesadoras y su interacción con los vendedores de pescado y productos pesqueros (venta de rechazos de la exportación).
- El manejo del pescado en el hogar.
- El HACCP en la cadena de valor.

Tercera parte: normas y buenas prácticas de manejo

- Normas existentes en América Latina;
- Conjunto de normas y referencias comunes recopiladas por el proyecto PCT.
- Referencia al CODEX Alimentarius.
- Compilación de nombres oficiales y locales de especies pesqueras de la región.
- Compilación de la composición nutricional de los pescados más consumidos.

Anexos:

- Listado de sitios Web.
- Listado de revistas profesionales.
- Bibliografía.
- Listado de autoridades oficiales en cada país que controla la inocuidad, calidad, etc. de los alimentos, realiza los controles en la producción, etc.