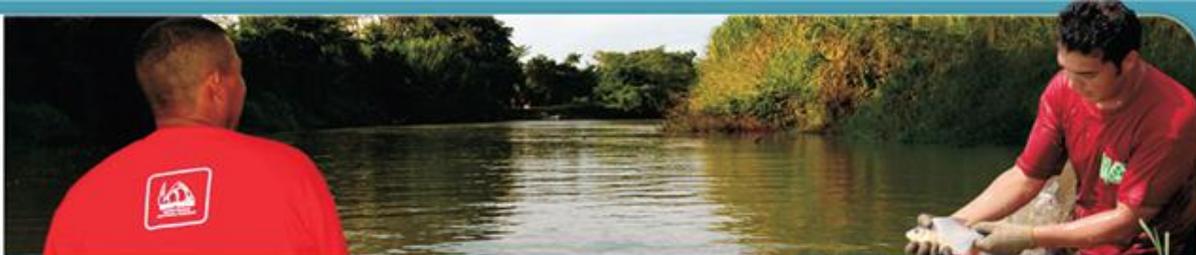


**PESCANDO UN FUTURO
PARA TODOS
LOS VENEZOLANOS**



MEJORAMIENTO DEL MERCADO INTERNO DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

INFORME PRELIMINAR DE VENEZUELA

RAMÓN LOZADA SAAVEDRA

Consultor FAO Venezuela

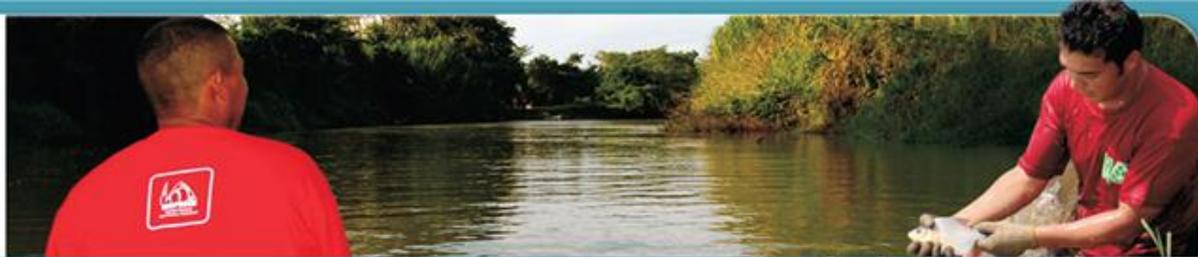
Proyecto TCP/RLA/311

RAÚL AVENDAÑO

Gerente de Asistencia Técnica, Financiera y

Comercialización del INAPESCA

PESCANDO UN FUTURO PARA TODOS LOS VENEZOLANOS



UBICACIÓN GEOGRAFICA

Situada al Norte de América del Sur, limita

N: Mar Caribe y Océano Atlántico

E: Guyana

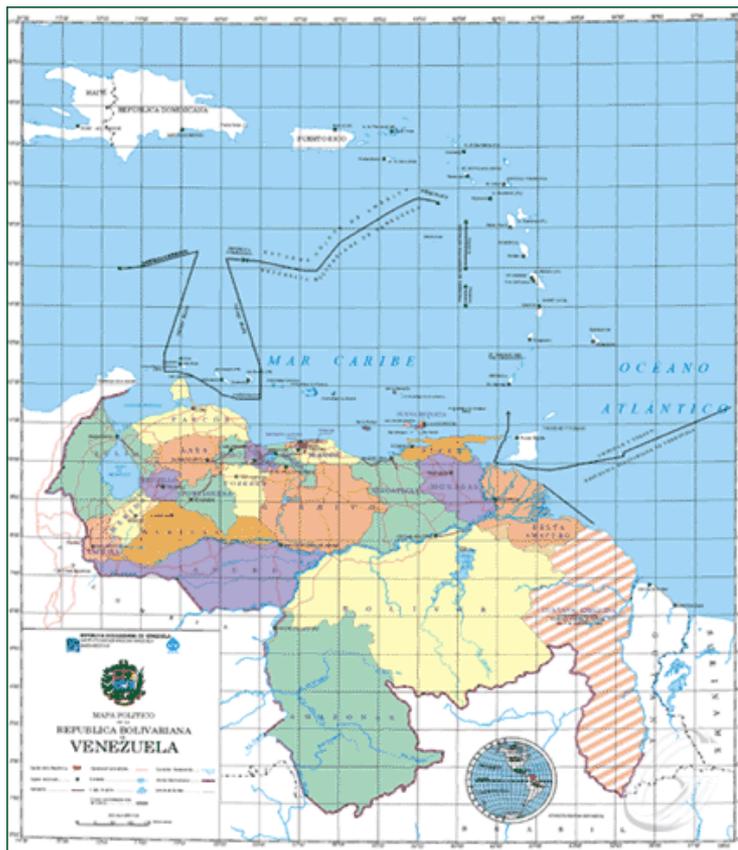
S: Brasil

O: Colombia

Espejo de agua de ríos:
560.000 Ha.

Espejo de embalses: 700.000
Ha.

Lagunas costeras, estuarios:
6.736 Km²



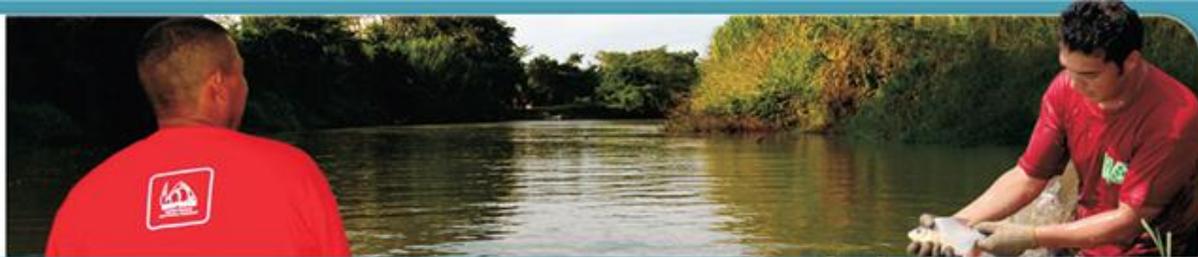
Línea de costa:

4.006 Km.

Castilletes -
Promontorio de
Paria: 2.718 Km

Paria - Punta Playa:
1.008 Km.

Punta Playa –
Guyana
Esequiba: 280
Km.



Situación del consumo interno de pescado

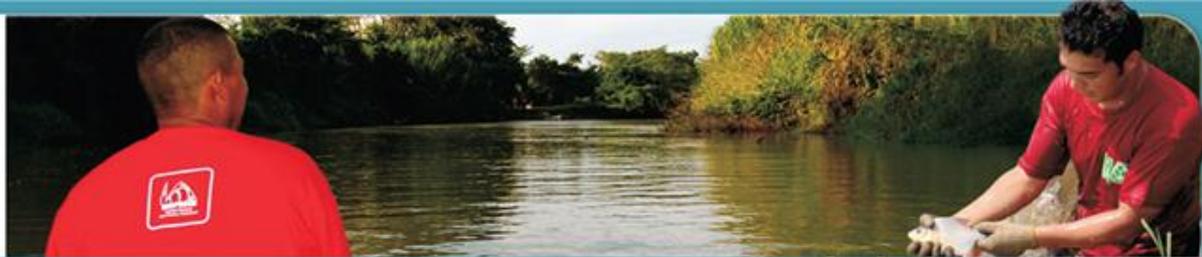
Antecedentes

- Regulaciones pesqueras
- Pesquería industrial
- Industria procesadora/conservera
- Balanza de pagos
- Adecuación normas
- Calidad e inocuidad
- Infraestructura portuaria
- Infraestructura comercial
- Centros de acopio
- Despegue de la acuicultura

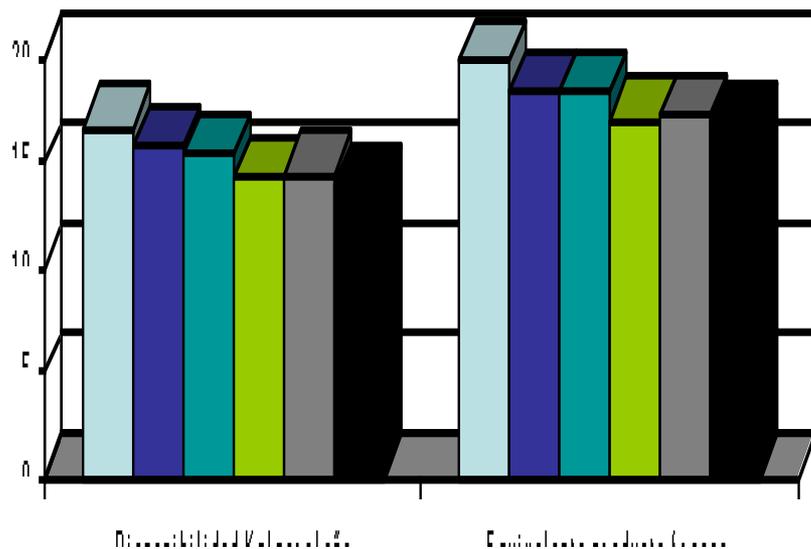
Actualidad

- Distribución ampliada
- Cadena de intermediación
- CVA y Mercal
- Prog. Sustentable de la Pesca Artesanal y la Acuicultura
- Estructura organizativa
- Variación de la flota pesquera
- Fomento de la acuicultura
- Disponibilidad y Consumo
- 795 empresas registradas
- 1.258 embarcaciones ≥ 10 UAB
- 4.495 embarcaciones ≤ 10 UAB

PESCANDO UN FUTURO PARA TODOS LOS VENEZOLANOS

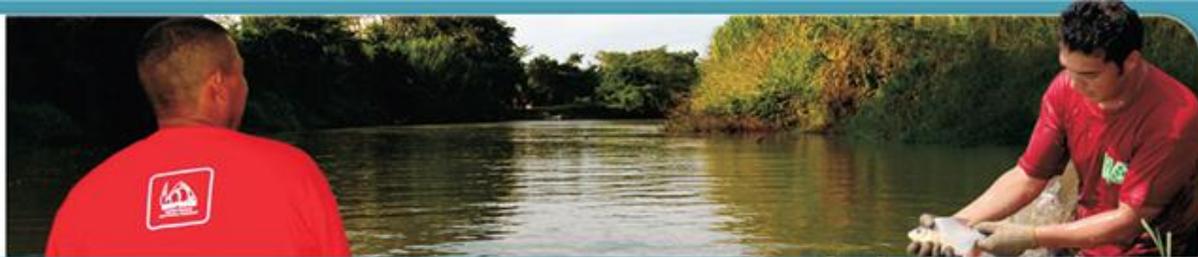


EVOLUCION DEL CONSUMO



Posibles causales de la disminución

- Merma del parque pesquero
- Cambio de patrones de consumo
- Aumento de la población (2,7% interanual).



METODOLOGIA PARA LA OBTENCION DE LOS DATOS

Organismos

- Inst. Nacional de Nutrición: *Hoja de Balance Alimentario.*
- Fundación Bengoa: *Estudios sobre estado de la nutrición y la dietética.*
- Fundación Centro de Estudios sobre el Crecimiento y Desarrollo de la Población Venezolana (FUNDACREDESA)
- Instituto Nacional de Estadística: *Encuesta de Seguimiento al Consumo*

Fuentes

- MPPAT-INAPESCA. Producción nacional marítima, producción nacional fluvial, estadísticas básicas del subsector pesquero de Venezuela Zona Marítima/Fluvial y Acuicultura; producción de plantas procesadoras.
- INE: Información sobre Comercio Exterior de Venezuela 2002 y 2003.
- Cámara Venezolana de la Industria de los Alimentos (CAVIDEA). Enero 2005.
- Cálculos propios del INN
- *Gremios, universidades, centros de investigación y especialistas.

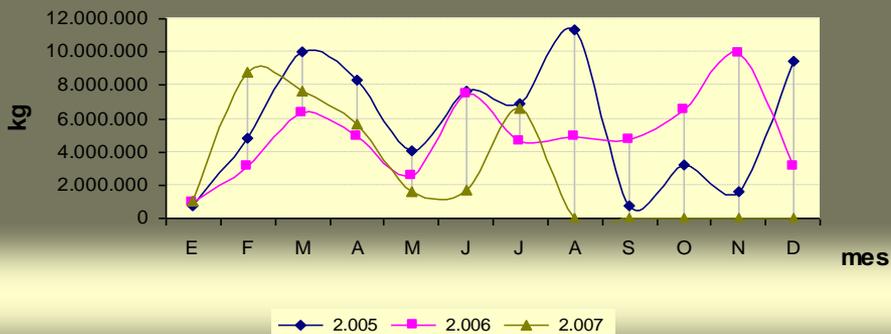


VOLUMENES CONSUMIDOS (2002 – 2004)

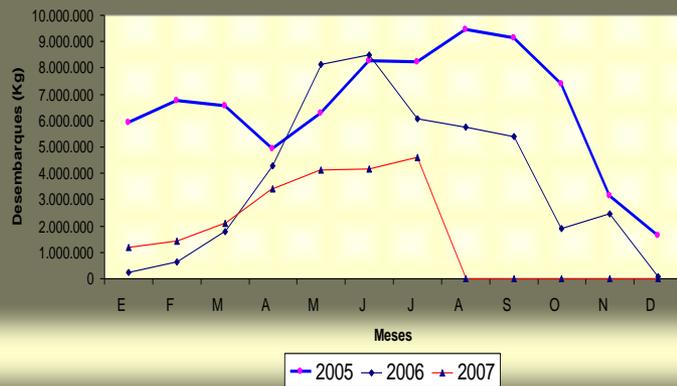
Renglón	Disp. Cons H (tn) 2002	Disp. Cons H (tn) 2003	Disp. Cons H (tn) 2004	Disp. K/p/a. 2002	Disp. K/p/a. 2003	Disp. K/p/a. 2004
Atún	52.624	84.556	15.500	2,1	3,3	0,6
Atún conserva	23.464	16.082	25.805	0,9	0,6	3,2
Sardina	61.902	53.983	83.034	2,5	2,1	2,5
Sardina conserva	39.958	40.913	41.830	1,6	1,3	1,6
Otros Pescados Mar	113.625	97.305	139.200	4,5	3,8	5,3
Pesca Continental	43.926	49.441	35.263	1,7	1,9	1,3
Pescado Salado	2.478	1.939	1.925	0,1	0,1	0,1
Subtotal pescado				13,4	13,4	13,1
Pepitona	2.236	2.293	2.679	0,1	0,1	0,1
Camarón	8.414	18.421	10.734	0,3	0,7	0,4
Otras Mariscos	9.663	5.847	7.156	0,4	0,2	0,3
Subtotal Mariscos				0,8	1,0	0,8
Equivalente fresco				17,1	17,2	17,0

Producción pesquera nacional: Rubros y ambientes

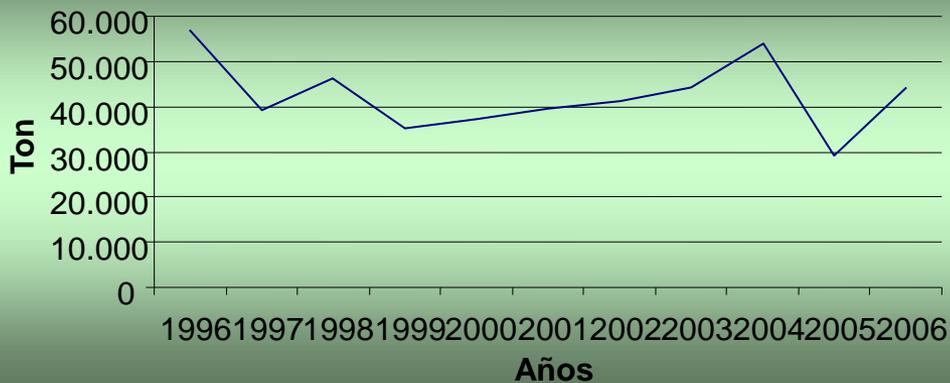
Evolución de las Capturas de Atún. Período 2005-2007



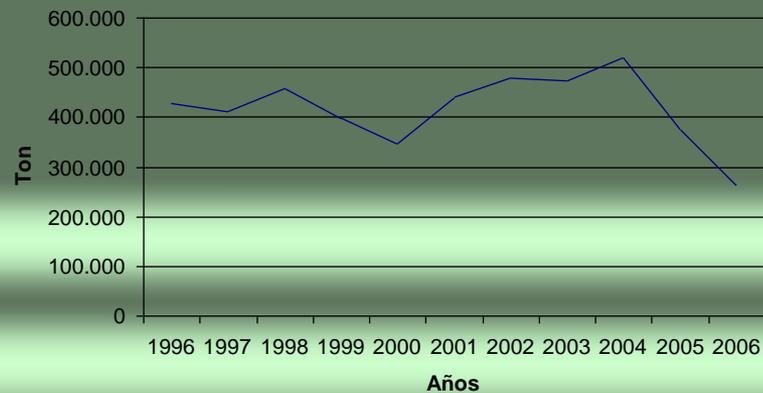
Producción de Sardinas en (Kg) años 2005-2006 y 2007.

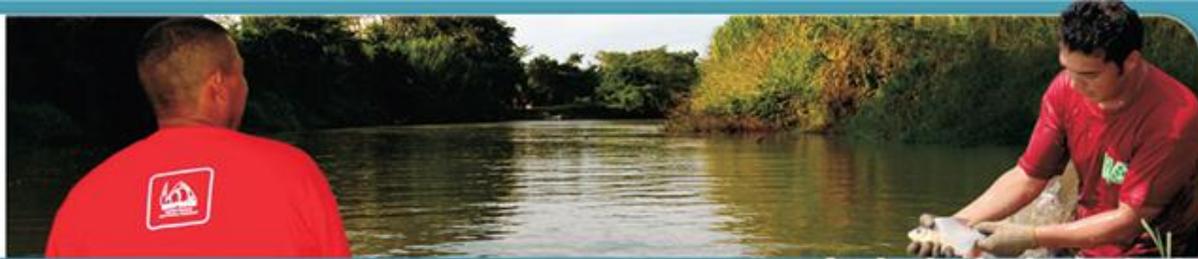


HISTORICO PRODUCCIÓN FLUVIAL



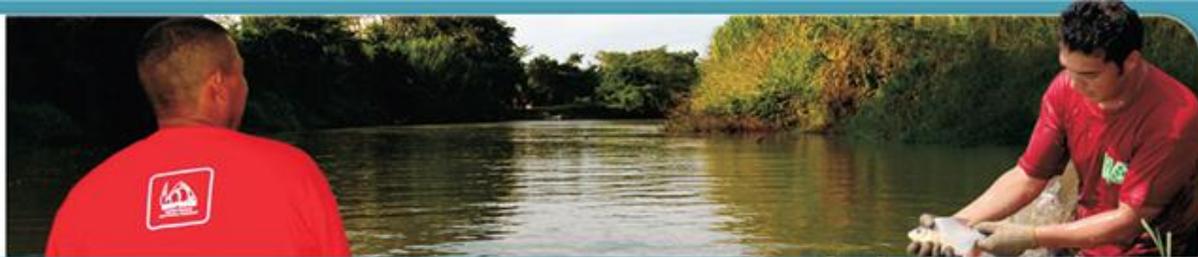
HISTORICO PRODUCCIÓN MARITIMA





ASPECTOS ESTACIONALES

- **Clima estable**
- **Vedas espacio-temporales con base en factores:**
 - **Reproductivos**
 - **Ciclo**
 - **Sexo**
 - **Artes, métodos y sistemas de pesca**
 - **Control del esfuerzo pesquero**
 - **Reducción de interferencias**
 - **Medidas sanitarias**
 - **Marea roja**
 - **Contaminación por accidentes o desastres naturales**
- **Consumo AUMENTA en Semana Santa y DISMINUYE en Navidad**
 - **Especies nacionales (atún, sardina, cazón, jurel, cabaña ...)**
 - **Especies importadas (bacalao, salmón, calamar ...)**



AUTORIDADES CONTRALORAS DE LA CALIDAD

MPPS.

- Contraloría Sanitaria
- Direcciones Regionales

MPPAMB

- Calidad del Ambiente

MINPPAL

MPPILCO

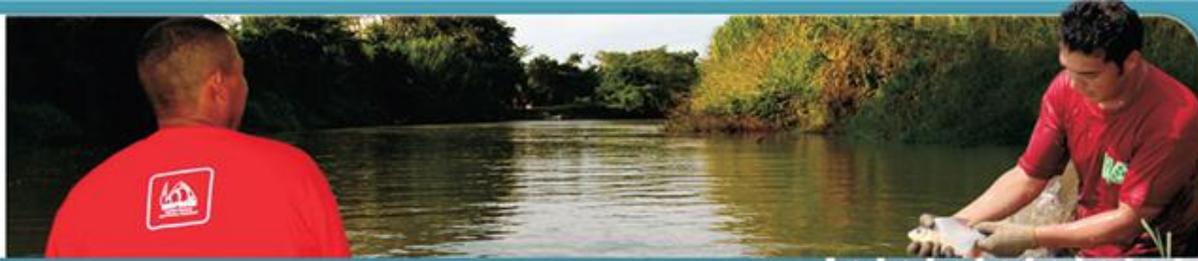
Normas COVENIN

MPPAT

- SASA
- INIA
- INAPESCA

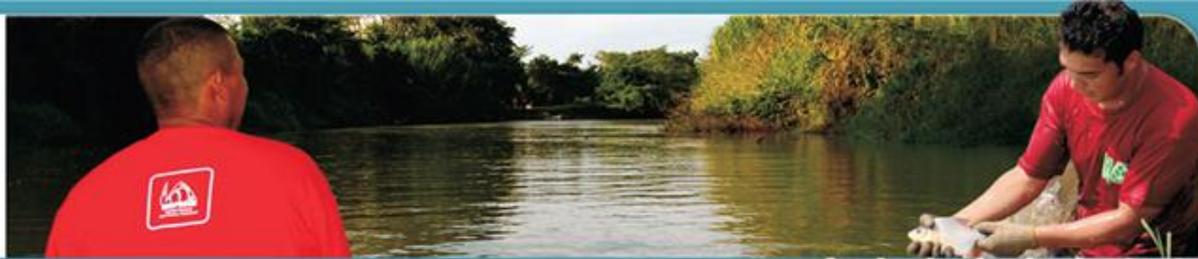
INAPESCA:

- Gerencia de Sanidad Pesquera y Acuícola:
 - Inspecciones en puerto
 - Inspecciones en cultivos
 - Inspecciones en plantas
 - Inspecciones al transporte
 - Inspecciones al comercio
 - Capacitación
- Gerencia de Asistencia Técnica, Financiera y Comercialización:
 - EPS Leander
 - Centros de Acopio
 - Ferias y otros eventos



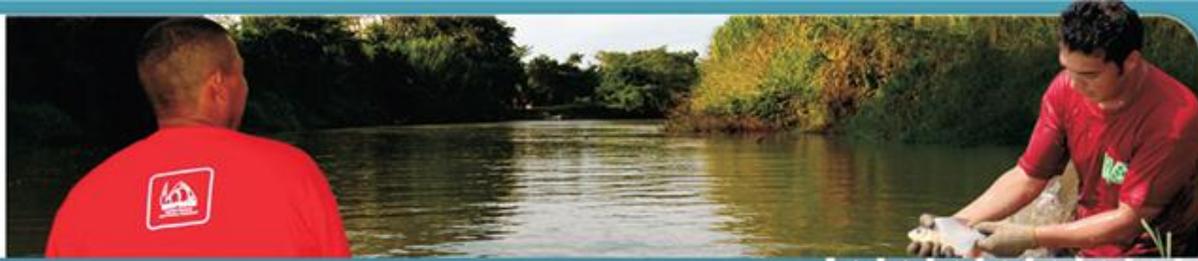
Proyectos en Sanidad Pesquera y Acuícola

- Evaluación de las condiciones de manejo, tratamiento y disposición final de residuos sólidos y líquidos
- Instalación de laboratorios para análisis de calidad
- Diseño de estrategias para el mejoramiento de la manipulación sanitaria de productos pesqueros y acuícolas
- Estudio y evaluación de mercados artesanales para la dotación de equipos de refrigeración en el estado Zulia.
- Clasificación de las zonas aptas para producción de moluscos bivalvos.
- Diseño y construcción de una planta procesadora de camarón de cultivo en el estado Zulia. ≥2008.



Proyectos en Sanidad Pesquera y Acuícola

- **Diseño, elaboración y aplicación del programa de sensibilización sanitaria en el procesamiento de la sardina (*Sardinella aurita*) en las comunidades de Guaca – Guatapanare, estado Sucre. ≥ 2008.**
- **Diseño y aplicación de un programa educativo de manipulación sanitaria de productos pesqueros y acuícolas dirigido a la población estudiantil. ≥ 2008.**
- **El proyecto “Sistema Nacional Integrado de Control de Alimentos” (SNICA).**
- **Diseño y aplicación de un sistema de gestión de calidad para la aplicación de buenas prácticas de higiene, manipulación y certificación de calidad de los productos pesqueros y acuícolas. ≥ 2007.**



CALIFICACIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES CANALES DE DISTRIBUCIÓN

Puntos de venta:

- Pescaderías
- Ferias (29 entre ABR - SEP07)
- Puestos de venta en puertos
- Mercados municipales
- Supermercados
- Restaurantes
- Los transportistas
 - Transporte terrestre (1.787 registrados)
 - Transporte aéreo y marítimo

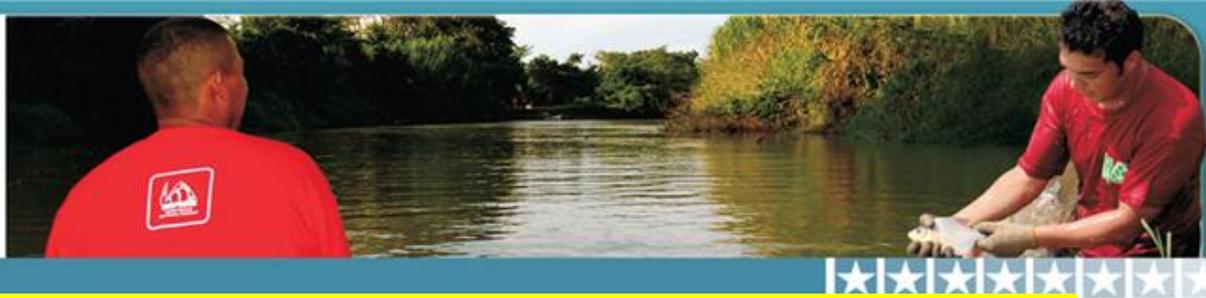
PESCANDO UN FUTURO PARA TODOS LOS VENEZOLANOS



RESUMEN MENSUAL DE PRECIOS REPORTADOS POR INMERCA

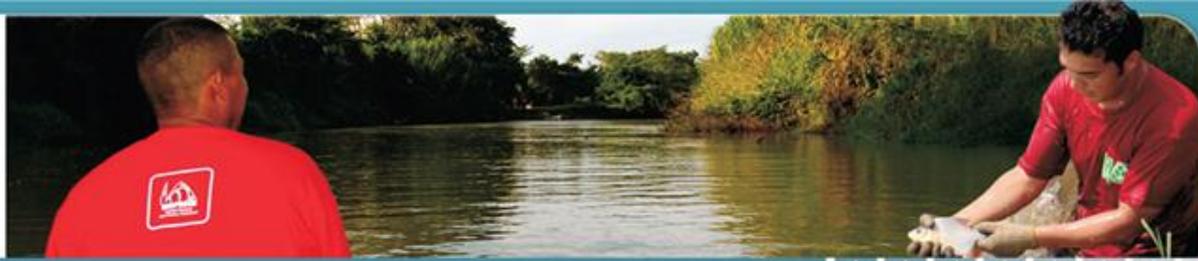
AÑOS 2004-2005-2006 y 2007.

Especie de mar	Ene	Feb	Mar	Abril	Mayo	Junio	Julio	Ago.	Sept	Oct.	Nov.	Dic.	Var %
Aguja grande 04	5.000	5.800	4.600	6.500	6.700	6.700	6.500	6.713	7.063	6.513	6.610	7.000	53,5
Aguja grande 05	7.000	7.000	7.400	7.500	7.750	7.250	7.000	7.500	7.500	8.000	6.250	8.500	36
Aguja grande 06	9.000	9.125	10.000	9.500	9.357	9.000	9.000	8.500	9.000	9.000	10.000	9.000	17,6
Aguja grande 07	11.500	12.000	14.400	12.800	15.000	14.167	15.000						30,5
Anchoa 04	9.000	9.000	9.000	9.000	8.500	8.500	9.000	9.000	8.875	8.500	8.500	8.000	
Anchoa 05	9.500	8.750	9.500	11.250	11.500	10.500	10.500	10.500	7.500	7.500	11.000	11.000	
Anchoa 06	7.800	10.000	10.000	9.500	10.200	10.000	10.000	10.000	9.000	7.000	7.500	8.000	
Anchoa 07	14.000	14.000	16.000	16.000	16.000	16.000	16.000						
Atun Gde.04	3.900	3.700	4.000	4.300	4.200	4.500	5.100	5.500	4.500	4.825	5.320	5.250	
Atun Gde.05	5.000	5.250	5.100	5.000	5.000	5.200	6.500	4.900	4.900	7.000	6.400	6.300	
Atun Gde.06	7.125	6.400	6.800	8.000	6.500	7.000	7.500	8.500	7.500	9.000	9.000	9.000	
Atun Gde.07	12.000	9.750	14.250	15.250	12.000	13.000	11.083						



Instituciones de promoción del consumo

- No existen instituciones especializadas
- Escasa iniciativa privada
- Monitoreo y evaluaciones de situación alimentaria
- Actividades para facilitar la adquisición
- Monitoreo de cultivos de bivalvos
- Oferta insuficiente y atractivo del mercado externo
- Iniciativas del Instituto Nacional de Nutrición y del Instituto Nacional de la Pesca y la Acuicultura



Campañas de promoción y sus resultados

- Rol de las empresas y los gremios
- Rol del Gobierno Nacional
- Médicos y nutricionistas
- La marea roja
- Promoción del consumo de productos congelados
- Promoción del consumo de productos frescos
- Difusión



10 Claves para una Alimentación y Vida Sana

1.- Consuma diariamente leche y/o productos lácteos bajos en grasa, como el yogurt descremado y el queso requesón y ricota.

2.- Ingiera 5 tazas entre frutas y hortalizas al día.

3.- Elija el consumo de pescados azules como: la caballa, el carite, la bonita, las sardinas y atún.

4.- Puede intercambiar el arroz, la pasta y el pan por la papa, yuca, ñame y apio.

5.- Prefiera asar, hornear, guisar que freír. Retire la grasa visible y la piel de las carnes y aves que consuma.

6.- Utilice aceite de maíz, girasol u oliva, en cantidades moderadas para aderezar las ensaladas.

7.- Disminuya el consumo de azúcar, dulces, pasteles y tortas; el postre ideal es una fruta fresca. Así mismo, modere el consumo de sal

8.- Mantenga un peso adecuado y realice ejercicios físicos o caminata a diario.

9.- El agua debe ser la bebida por excelencia, consuma de 8 a 10 vasos al día.

10.- No fume y evite el consumo de bebidas alcohólicas.



ENSALADA DE ARROZ y camarones

INGREDIENTES:

300 grs de arroz
2 cucharadas de adobo
2 cucharadas de mayonesa ligera
1 cucharada de salsa de tomate
2 palmitos
100 grs de camarones pelados
El jugo de 1 limón
2 ruedas de piña

PREPARACIÓN:

Hierva el arroz en abundante agua con sal y escurra cuando esté al dente, deje enfriar y reserve. Corte la piña en triángulos y los palmitos en rodajas. Marine los camarones en el jugo de 1/2 limón durante unos minutos. En una ensaladera coloque el arroz y agregue los palmitos, la piña y los camarones escurridos. Para el aderezo, mezcle la mayonesa y la salsa de tomate con el resto del jugo de limón y vierta sobre la ensalada.

recetas

www.inapesca.gob.ve

BROCHETAS DE CAMARÓN con queso

INGREDIENTES:

1 kilo de camarón grande y crudo
150 grs de queso manchego
250 grs de tocino rebanado
1 cebolla cortada en cubos
2 chiles poblanos cortados en cubo

PREPARACIÓN:

Se pelan los camarones solo dejando la cola, luego, se abren por detrás haciendo una pequeña ranurita para poner una tirita de queso, se envuelven con media rebanada de tocino, se van pinchando en la brocheta, intercalando en ella cebolla y los chiles, se asan a la plancha por ambos lados, los puedes acompañar con vino blanco y una ensalada de verduras y a disfrutar



Ministerio del Poder Popular
para la **Agricultura y Tierras**

Instituto Nacional
de la **Pesca y Acuicultura**



**TORTILLAS
CREMA DE PEPINO
ENSALADA DE ARROZ
ENSALADA Y MANGO
BROCHETAS DE QUESO**



Amigo consumidor

al comprar pescado recuerde

Compruebe que está pagando el pescado que quiere.

Evite comprar donde el pescado esté expuesto a la presencia de insectos y otras condiciones no higiénicas.

Comprar donde mantengan el pescado enhielado o congelado.

Revisar el estado de la piel, ojos, branquias, recordando las características de un pescado fresco.

Recomendaciones

al comprar pescado

Al llegar a su hogar consérvelo en frío; si no va a ser consumido de inmediato.

Antes de preparar el pescado se debe lavar con abundante agua potable.

Pescado Fresco

Producto obtenido de especímenes sanos y de calidad adecuada para el consumo humano, convenientemente lavado.



El Consumo de pescado

es importante por...

Lo pueden consumir personas de todas las edades.

Oferta muy amplia.

Bajo en calorías.

Fuente de proteínas completas.

Contribuye a prevenir enfermedades.

Fortalece los huesos.

Ayuda en el crecimiento en los niños y desarrollo en los adolescentes.

Fácil de digerir.

El pescado en la dieta

La ración de consumo de pescado por persona debe ser de unos 125-150 gramos sin desperdicios y la frecuencia de consumo recomendable, entre 3 y 4 veces por semana.

Eviscerado

Es el producto del pescado fresco, luego de la remoción de las vísceras, pudiendo ser presentado con o sin cabeza, aletas y/o escamas.



Diferencias entre

Pescado Fresco	Pescado Deteriorado
Ojos	
Pupila brillante, transparente	Se hundén, se llenan de sangre, pierden su brillantez
Branquias ó Agallas	
Color rojo púrpura	Color gris o café
Piel	
Es brillante no pierde color característico Las escamas están adheridas a su cuerpo	Pierde su brillantez y su color característico Las escamas se desprenden con facilidad
Apariencia muscular	
Vientre firme, flexible y las espinas adheridas a su cuerpo Color uniforme	Vientre blando, las espinas se desprenden con facilidad, color del vientre manchado
Olor muscular	
Pescado fresco olor a mar	Olor desagradable
Órganos Internos	
Bien definidos, olor suave. Órganos bien adheridos a su cuerpo	Órganos internos descompuestos

Contenido Nutricional del Pescado

Agua (%)
66 - 88

Vitaminas
A, B y D

Proteínas (%)
15 - 24

Minerales (%)
0,8 - 2

Lípidos (%)
0,1 - 1,2

Rico en Fósforo

Cachama Ahumada Primavera

Ingredientes

Cachama ahumada de 1.5 Kg
1 litro de jugo de durazno
1 ramita de ajo

Preparación

Se coloca la cachama entera o picada en trozos grandes en un sartén a fuego lento con un poco de aceite, ajo porro y se medio sofríe luego se añade el jugo de durazno por media hora que espese y se sirve acompañada con papas y yuca.

Hervido de Bagre

Ingredientes

1.5 Kg de bagre
1 Kg de yuca
ají dulce
apio
papa
ahuyama
ocumo
plátano
300 g de cebolla
300 g cebollin
perejil
cilantro

Preparación

En una olla grande coloque las verduras con suficiente agua, agréguele todos los aliños, cuando comience a hervir introduzca el BAGRE en ruedas con su respectiva cabeza, tape la olla y deje cocinar por 30 minutos, al final se agregan el cilantro y el perejil.

www.inapesca.gob.ve

Av. Principal El Bosque,
entre Avds. Sta. Isabel y Sta. Lucia,
Torre Credicard, piso 9
Chacaito. Caracas.
Gerencia de Sanidad Pesquera y Acuícola

Teléfono: (0212) 951.71.43
Email: gsp@inapesca.gov.ve

Con **Chávez**
El Pueblo
es el Gobierno



Gobierno
Bolivariano
de Venezuela

Ministerio del Poder Popular
para la Agricultura y Tierras

Instituto Nacional
de la Pesca y Acuicultura

Venezuela

AHORA ES DE TODOS

Consuma pescado

con buena **calidad sanitaria**

**PESCANDO UN FUTURO
PARA TODOS
LOS VENEZOLANOS**



**"Consuma pescado
y mejore su salud"**

LEBRANCHE a la crema

INGREDIENTES:

- 1 taza de pescado cocido y desmenuzado
- Media taza de salsa blanca
- 2 huevos duros, picados
- 1 cucharadita de perejil picado fino
- 10 rodajas de pan tostado
- Sal y pimienta a gusto

PREPARACIÓN:

- Mezclar el pescado con la salsa blanca, huevos duros y perejil.
- Sazonar.
- Calentar durante 10 minutos, sin dejar de revolver.
- Servir sobre las tostadas recién hechas.



recetas

www.inapesca.gob.ve



Ministerio del Poder Popular
para la **Agricultura y Tierras**

Instituto Nacional
de la **Pesca y Acuicultura**



LEBRANCHE



CALDO de bagre

INGREDIENTES:

- 1 kg de pescado (espinas y restos)
- 2 litros agua fría
- 2 cebollas grandes cortadas en rodajas
- 1 rama perejil
- 1 zanahoria
- 1 cebollin
- Vino blanco
- Sal

PREPARACIÓN:

Echar en una cazuela los restos del pescado, las cebollas, el agua, el perejil y la sal. Cuando empiece a hervir, espumar y añadir sal, vino blanco, unas ramitas de perejil, zanahoria y el cebollin. Cocer con un ligero hervor 30 minutos.

Colar el caldo a través de un paño y conservar en un sitio fresco y luego servir.

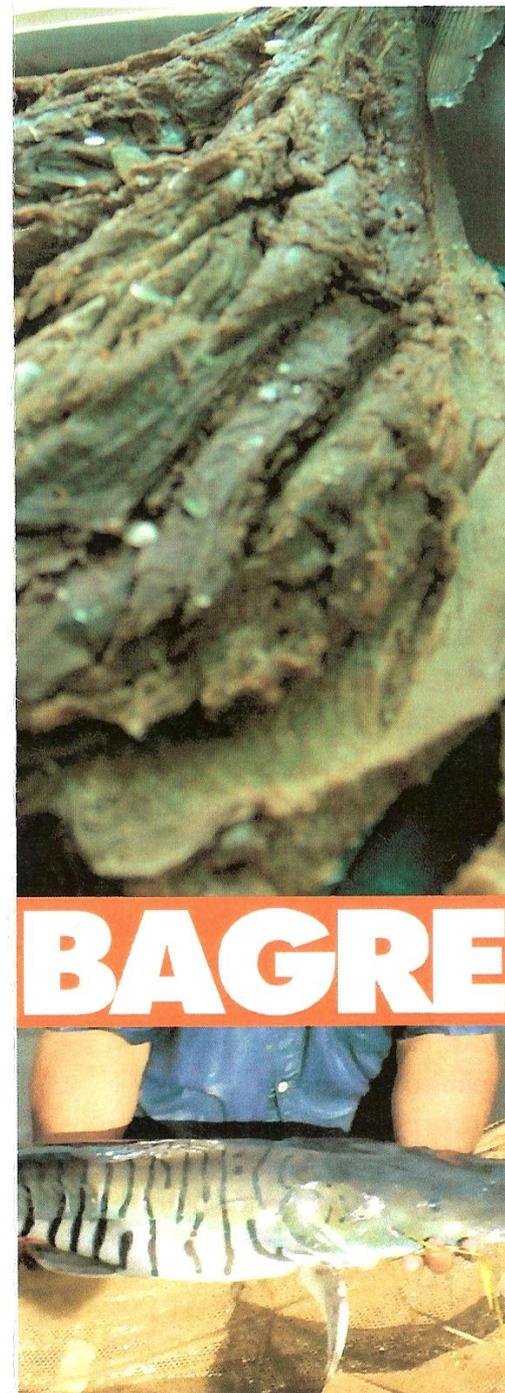
recetas

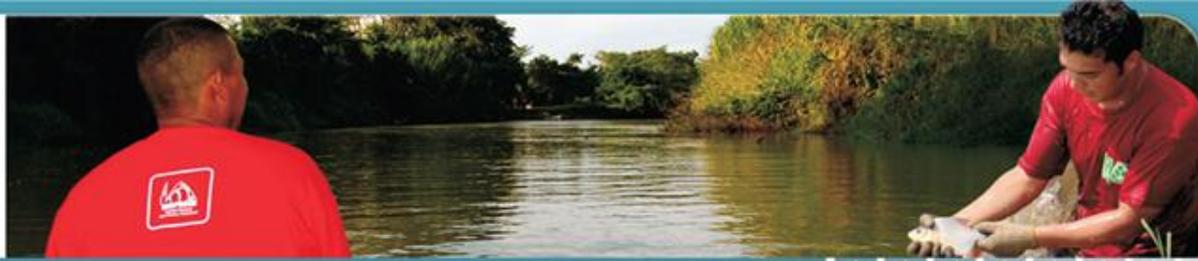
www.inapesca.gob.ve



Ministerio del Poder Popular
para la **Agricultura y Tierras**

Instituto Nacional
de la **Pesca y Acuicultura**





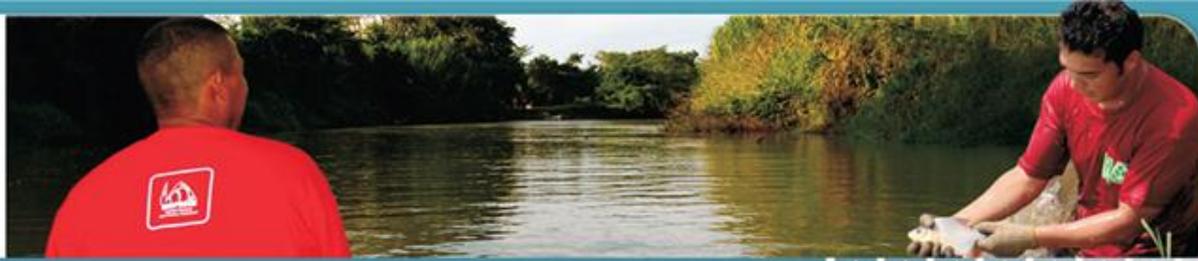
Asociaciones de consumidores y de defensa del consumidor

- **Asociaciones de consumidores registradas:**
 - Alianza Nacional de Consumidores (ANAUCO)
 - Federación Venezolana de Asociaciones de Consumidores y Usuarios (FEVACU)
 - Asociación de Usuarios de Bancos, Cajas y Seguros (ADICAE)
 - Asociación de Usuarios de Servicios Bancarios (ASUSERRBANC)
 - Asociación Nacional de Consumidores (ANC)
 - Movimiento Nacional Iniciativa de los Consumidores (MNIC)
 - Asociación de Consumidores y Usuarios
- **Organismos oficiales de defensa del consumidor:**
 - Instituto Nacional de Defensa del Consumidor y el Usuario (INDECU)
 - FONDONORMA - COVENIN
 - Resoluciones conjuntas



Problemas identificados en la comercialización

- **Problemas, soluciones y consecuencias:**
 - Comercialización que agrega costo, no valor
 - Distorsión en la formación de los precios
 - Organización y asistencia a los productores
 - Ordenamiento y manejo Vs. Fomento de captura
 - Infraestructura de acopio, conservación, procesamiento y comercialización
 - Tendencia al incremento de consumo



Problemas identificados en la comercialización

- **Conclusiones y oportunidades:**
 - Orientación social de la gestión del Estado
 - Consolidación de programas en el corto y mediano plazo
 - Accesibilidad por la disponibilidad, la distribución y los precios
 - La responsabilidad compartida en la difusión
 - Disponibilidad sostenida con incremento poblacional??
 - El esfuerzo pesquero y la CPUE
 - El comercio y producción pesquera en los grupos de integración
 - Demanda externa Vs. Seguridad alimentaria

**PESCANDO UN FUTURO
PARA TODOS
LOS VENEZOLANOS**



ANALISIS DE LA CADENA AGROALIMENTARIA DE LA PESCA ARTESANAL



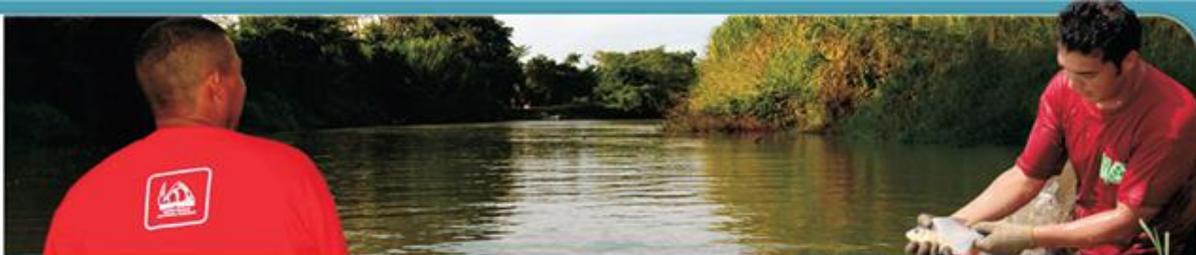
**Gerencia de Asistencia
Técnica, Financiera y
Comercialización
INAPESCA**



ACTORES DE LA CADENA

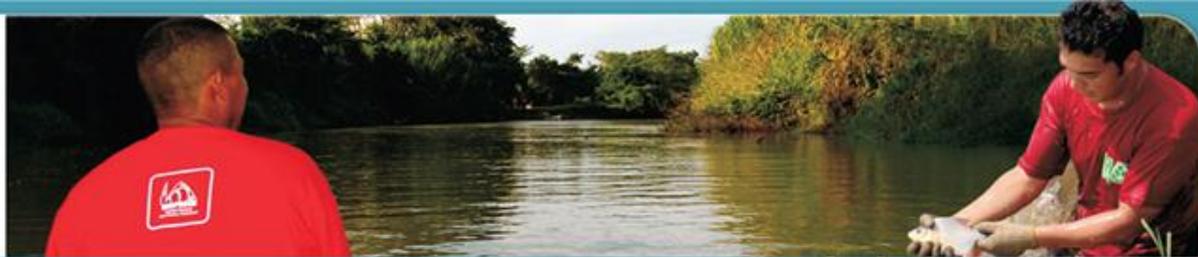
ACTORES	QUE HACEN	TAMAÑO, NIVEL TECNOLÓG.	UBICACIÓN GEOGRÁFICA
Proveedores de insumos	PDVSA: combustible y lubricantes.	Empresa del estado con alto nivel tecnológico	En los estados y algunos municipios.
	Ferreterías: Nylon, cordeles, corchos, plomos, etc.	Personas jurídicas con propietarios particulares.	En los estados y sus municipios, pero no en todas las parroquias
Proveedor de servicios	Mecánicos: reparaciones.	Particulares	En los estados y sus municipios.
Productores	Pescadores que realizan la actividad pesquera	Pequeños y medianos, utilizan sus conocimientos ancestrales, de escasos recursos económicos y sin conocimientos sobre administración.	En los estados, municipios y parroquias.

PESCANDO UN FUTURO PARA TODOS LOS VENEZOLANOS



ACTORES DE LA CADENA

ACTORES	QUE HACEN	TAMAÑO, NIVEL TECNOLÓG.	UBICACIÓN GEOGRÁFICA
Comerciantes – Transportistas	Comprar a los productores, transportan y venden a los mayoristas	Medianos, constituidos en personas naturales y jurídicas.	En los estados, municipios y parroquias.
Mayoristas	Distribuidores de productos pesqueros, mantienen la cartera de clientes.	Medianos y grandes empresarios, con tecnología tradicional.	En los principales estados.
Minoristas	Compran a los mayoristas y venden al detal. (pescaderías, vendedores ambulantes, etc.)	Pequeños y medianos, personas naturales y jurídicas	A nivel nacional.



CONDICIONES ACTUALES

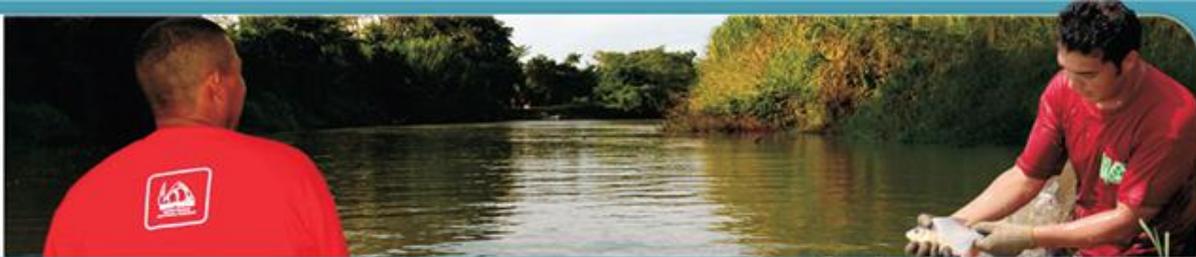
1. PESCADORES DESASISTIDOS, SIN SEGURIDAD SOCIAL NI CONDICIONES LABORALES FAVORABLES.
2. RELACION DE DEPENDENCIA ENTRE LOS PESCADORES Y LOS TRANSPORTISTAS (CAVEROS), POR REPRESENTAR ESTOS ULTIMOS SU FUENTE DE FINANCIAMIENTO.
3. PRECIOS INJUSTOS A LOS PESCADORES POR EL PRODUCTO DE SU FAENA.
4. DEPENDENCIA DEL CAVERO CON LOS MAYORISTAS, DE IGUAL MANERA EXISTE ENTRE LOS MAYORISTAS Y LOS MINORISTAS.
5. PRECIOS ELEVADOS PARA EL CONSUMIDOR FINAL.
6. FINANCIAMIENTO EN CADA UNA DE LA ETAPAS DE LA CADENA.



SITUACION ACTUAL

Relación de dependencia directa entre los pescadores y los transportistas (comerciantes) de productos pesqueros a nivel nacional, debido a que estos últimos financian las campañas de los pescadores mediante el suministro de combustible, lubricantes, reparaciones a las embarcaciones y artes de pesca, etc., con la intención de asegurar el producto de la pesca, lo que se traduce en el pago irrisorio de la cosecha de los pescadores. Los transportistas a su vez dependen de los mayoristas para la colocación del pescado, por cuanto no están en capacidad de venderlo directamente a los minoristas (pescaderías, vendedores ambulantes, etc.), ya que estos últimos negocian con los mayoristas bajo la figura de créditos a 15 ó 20 días. En otros términos, los mayoristas manejan una cartera de clientes que no están al alcance de los transportistas, lo que genera una cadena de financiamiento que va desde el pescador hasta el minorista.

PESCANDO UN FUTURO PARA TODOS LOS VENEZOLANOS



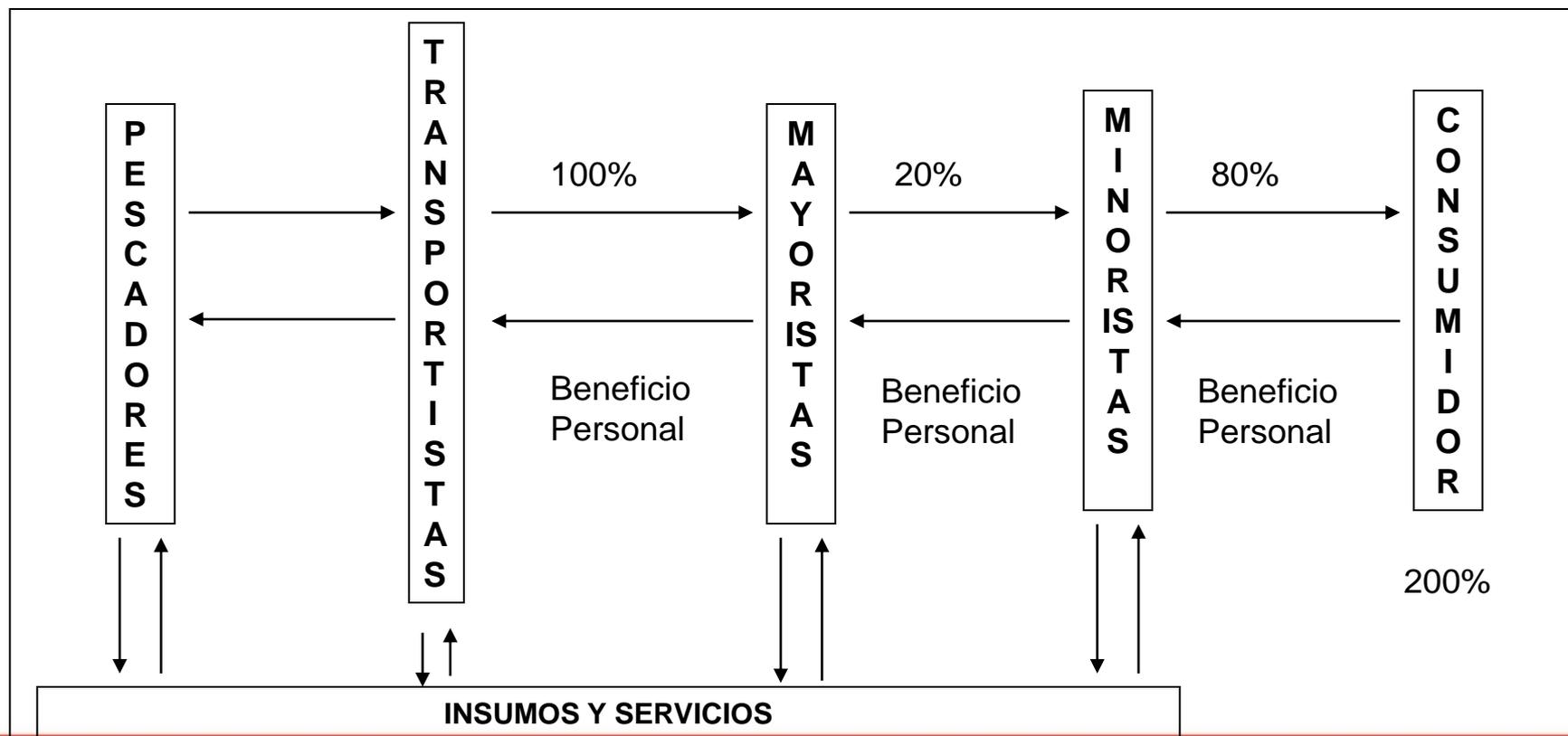
CADENA DE LA PESCA ARTESANAL

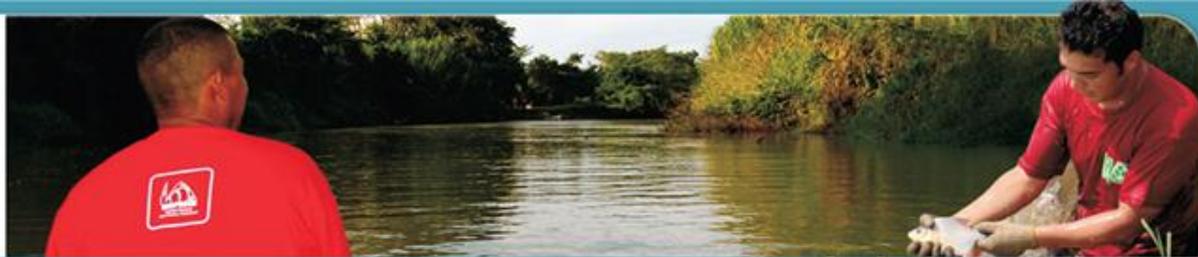
SISTEMA PRIMARIO

COMERCIALIZACIÓN

CONSUMO

Entorno Institucional (Estado, Instituciones, Organizaciones, Leyes, otros)



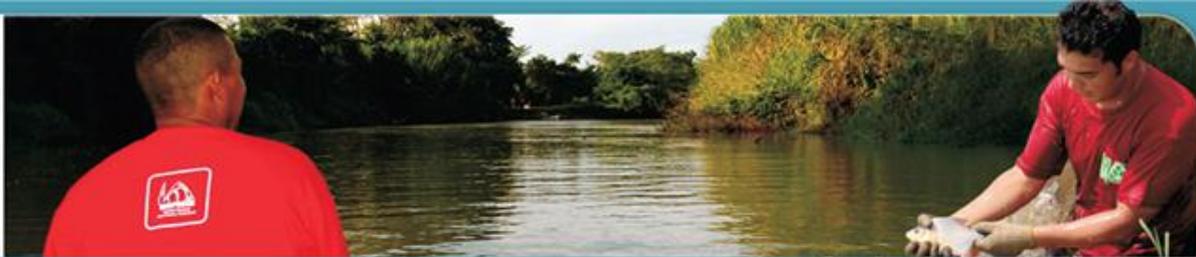


PROPUESTAS PARA MEJORAR EL CIRCUITO

IMPLEMENTAR POLITICAS PUBLICAS NACIONALES QUE PERMITAN :

- 1. FORTALECER LA INTEGRACION DE LOS PESCADORES CON LAS INSTITUCIONES DEL ESTADO.**
- 2. ORGANIZAR EL SISTEMA DE COMERCIALIZACION Y DISTRIBUCION NACIONAL.**
- 3. DISEÑAR UN MODELO DE FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD PESQUERA QUE PERMITA INCORPORAR AL PESCADOR AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL.**
- 4. DISMINUIR LOS ESLABONES DE LA CADENA.**
- 5. ESTABLECER PRECIOS JUSTOS CONCERTADOS PARA EL PRODUCTOR PRIMARIO.**
- 6. ESTABLECER PRECIOS ACCESIBLES AL CONSUMIDOR FINAL.**
- 7. ALCANZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA JUSTICIA SOCIAL**

PESCANDO UN FUTURO PARA TODOS LOS VENEZOLANOS



CADENA ALTERNATIVA DE LA PESCA ARTESANAL

SISTEMA PRIMARIO

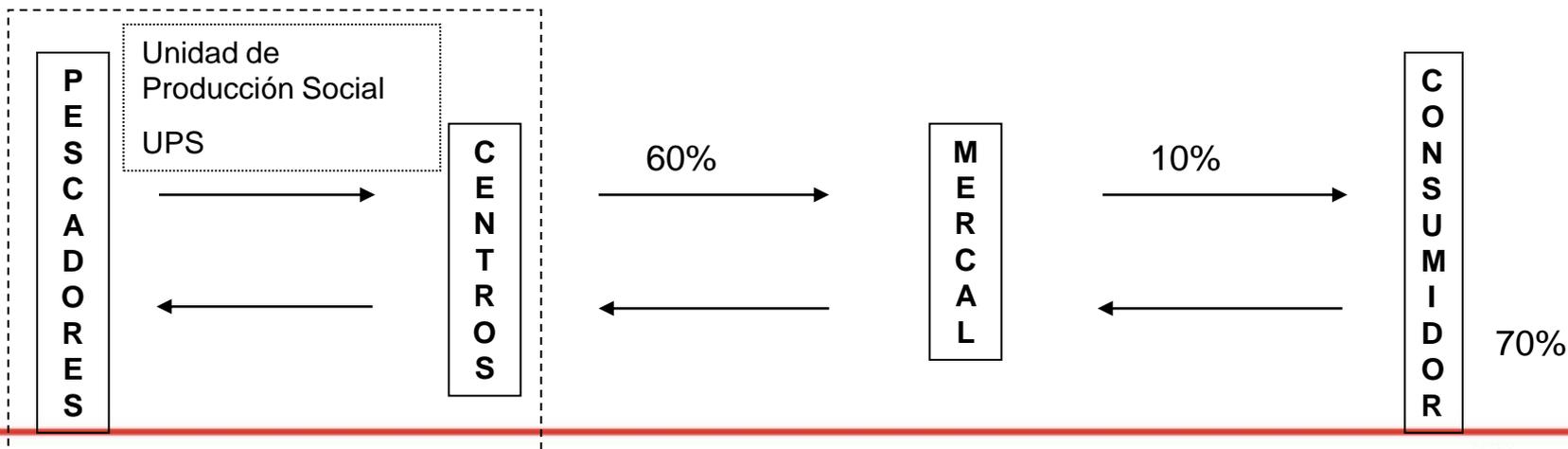
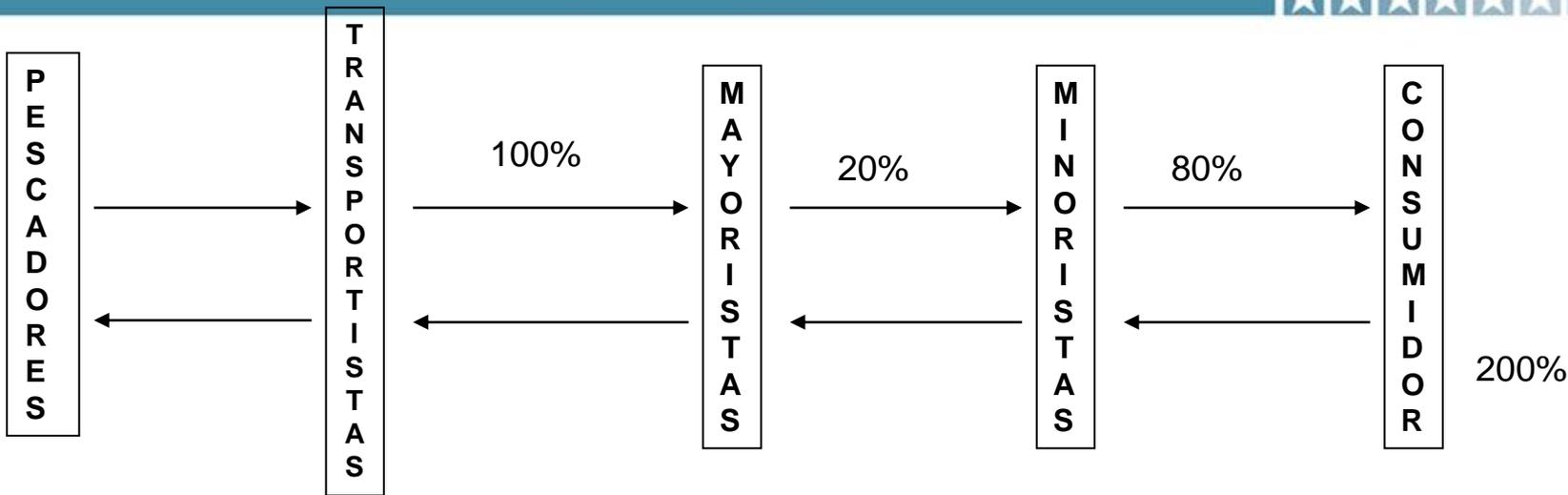
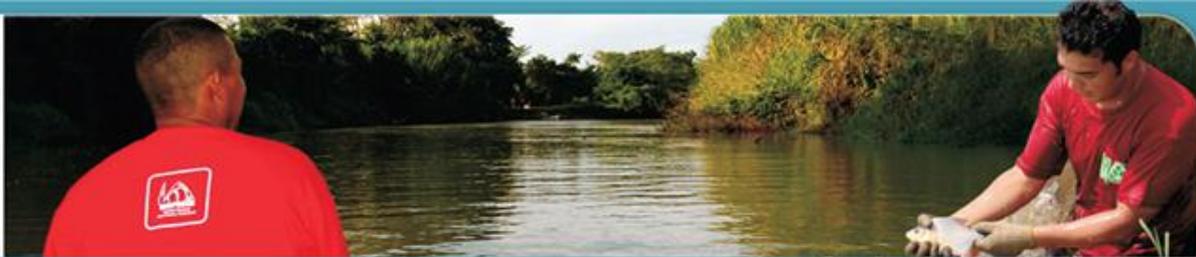
COMERCIALIZACIÓN

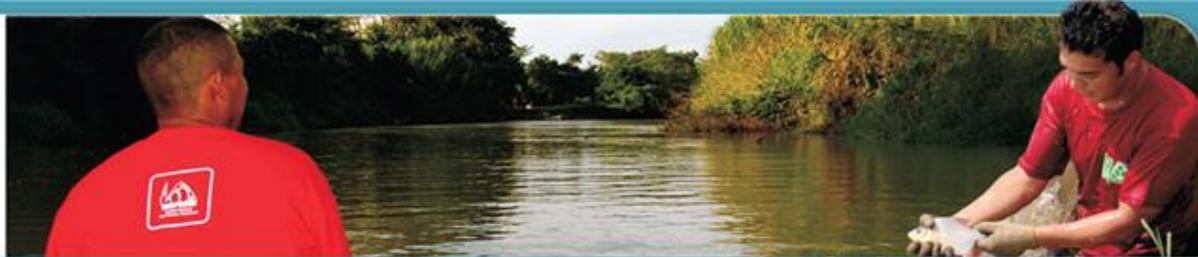
CONSUMO

Entorno Institucional (Estado, Instituciones, Organizaciones, Leyes, otros)



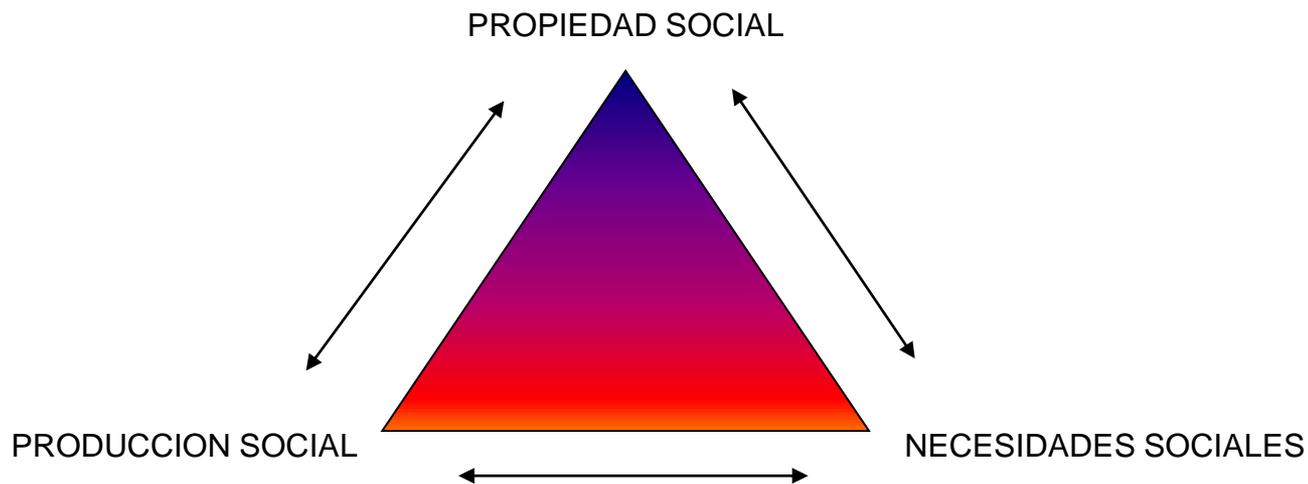
PESCANDO UN FUTURO PARA TODOS LOS VENEZOLANOS





OBJETIVO GENERAL

ESTABLECER UNA CADENA ALTERNATIVA PARA EL INTERCAMBIO Y DISTRIBUCION DE PRODUCTOS PESQUEROS, BAJO EL MODELO SOCIALISTA DE DESARROLLO INTEGRAL, CON BASE EN LA PROPIEDAD SOCIAL, PRODUCCION SOCIAL Y SATISFACCION DE LAS NECESIDADES SOCIALES.



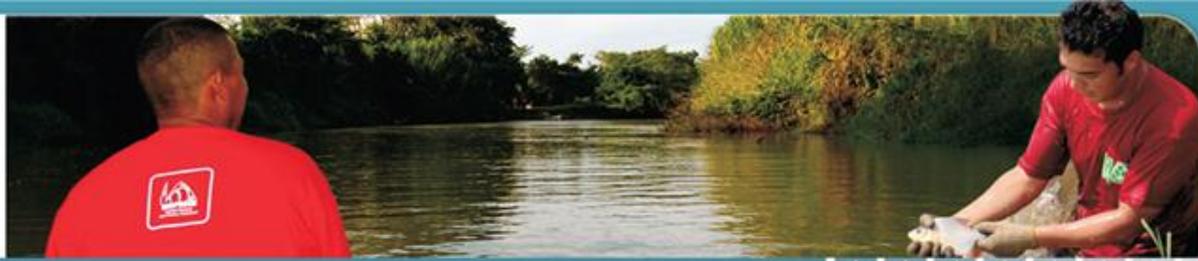
PESCANDO UN FUTURO PARA TODOS LOS VENEZOLANOS



PROPIEDAD SOCIAL: Los medios de producción, son asignados para su uso y explotación a las Empresas de Producción Social, manteniendo su carácter público.

PRODUCCION SOCIAL: Son bienes y servicios que se generan de un proceso productivo socialista en la cual el trabajo tiene significado propio, no es alienado sino autentico.

NECESIDADES SOCIALES: Rompe con el modelo capitalista del proceso productivo, desarrollando un modelo socialista de producción, donde el proceso este dirigido a satisfacer las necesidades sociales de la población.



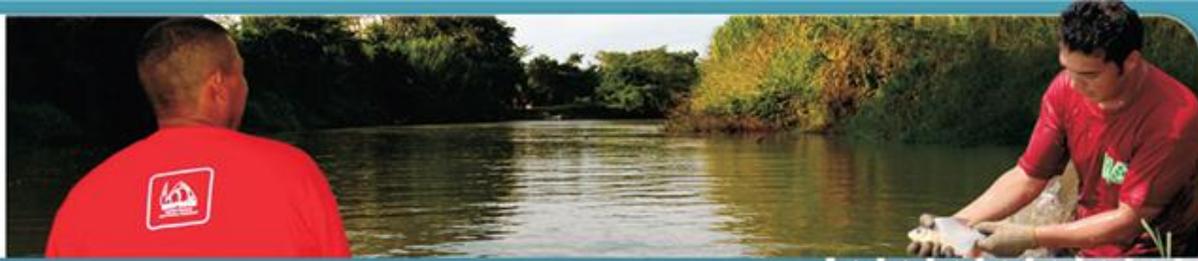
OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Proporcionar los medios de producción para generar empleos directos y asegurar la materia prima necesaria para iniciar el proceso de distribución de productos pesqueros, estableciendo precios justos a la actividad del pescador.
2. Conformar bloques económicos, en lugar de unidades económicas aisladas, generalmente destinadas a la captura y comercialización de materia prima, eliminando los excesivos costos de la intermediación, especulación y acaparamiento, para dar paso a un sistema de abastecimiento solidario.
3. Disminuir los eslabones de la cadena de la cadena de comercialización para establecer precios accesibles al consumidor.
4. Mejorar la prestación de servicios sociales, a través de los ingresos propios de las comunidades, transformando el sistema productivo existente en un sistema social comunitario.
5. Fundar las bases que permitan garantizar la soberanía alimentaria.



ESCENARIO PREVISIBLE

1. MANTENIMIENTO DE LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN ARTESANALES DE LOS PESCADORES.
2. UN IMPORTANTE CRECIMIENTO SOCIO – ECONÓMICO DE LAS COMUNIDADES PESQUERAS.
3. DESARROLLO SUSTENTABLE DE LA ACTIVIDAD PESQUERA.
4. ORGANIZACIÓN DE LAS COMUNIDADES PESQUERAS.
5. INFORMACION VERAZ EN CUANTO A PRODUCCION PESQUERA.



EFECTOS DEL ESCENARIO SOBRE EL CIRCUITO

1. ESTABILIDAD EN LA ACTIVIDAD PESQUERA.
2. INCORPORACIÓN DEL PESCADOR AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL.
3. FORTALECIMIENTO DE LOS DERECHOS LABORALES.
4. COMUNIDADES PESQUERAS ORGANIZADAS.
5. COMPETENCIA SANA EN EL MERCADO.
6. PRECIOS ACCESIBLES PARA EL CONSUMIDOR FINAL.

PESCANDO UN FUTURO PARA TODOS LOS VENEZOLANOS



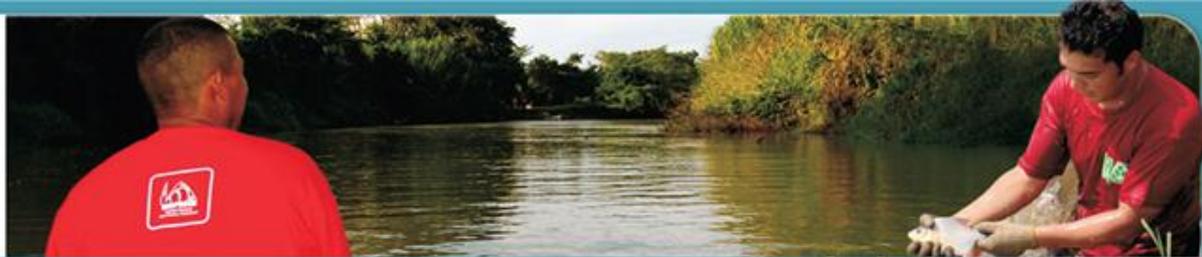
MARCO LEGAL

Enmarcado en el proyecto de Reforma de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela.

Artículo 112: Promover un modelo económico productivo, fundado en los valores humanísticos de cooperación y satisfacción de las necesidades sociales y materiales de las comunidades, llevando la mayor suma de felicidad a los pueblos.

Artículo 115: Garantizar las formas de propiedad, dentro de las cuales se considera la propiedad social, que pertenece al pueblo en su conjunto y las futuras generaciones. Propiedad Social Indirecta: ejercida por el estado a nombre de la comunidad.

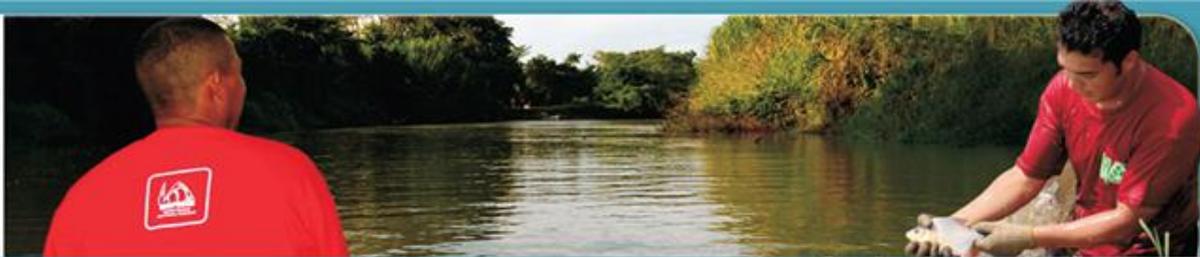
**PESCANDO UN FUTURO
PARA TODOS
LOS VENEZOLANOS**



UNIDAD DE PRODUCCION SOCIAL ARAYA



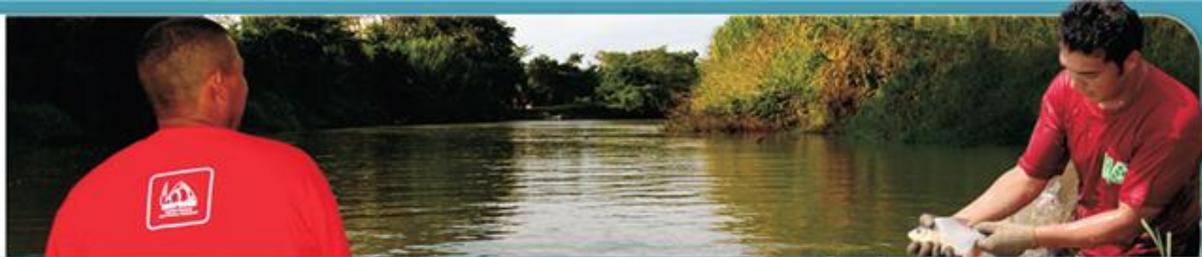
**PESCANDO UN FUTURO
PARA TODOS
LOS VENEZOLANOS**



UNIDAD DE PRODUCCION SOCIAL BARINAS



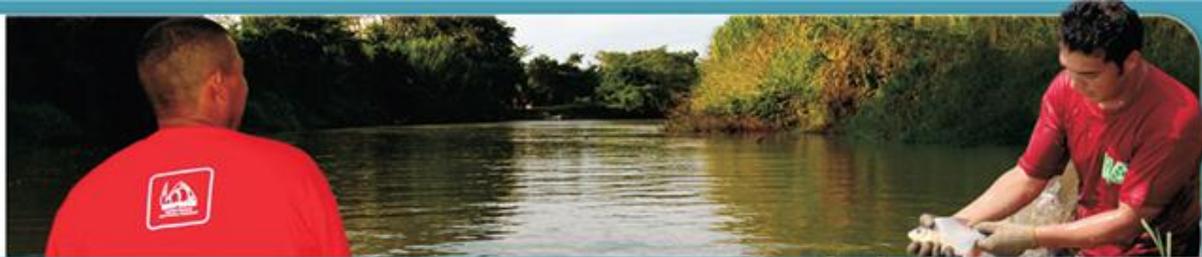
PESCANDO UN FUTURO PARA TODOS LOS VENEZOLANOS



UNIDAD DE PRODUCCION SOCIAL EL HATILLO



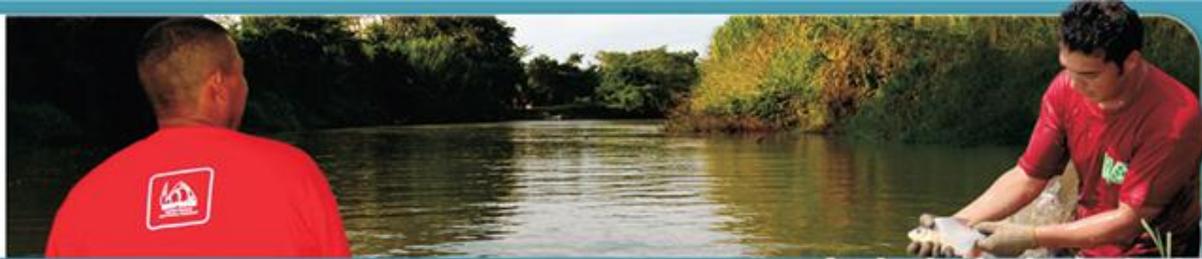
PESCANDO UN FUTURO PARA TODOS LOS VENEZOLANOS



UNIDAD DE PRODUCCION SOCIAL PUERTO CUMAREBO



**PESCANDO UN FUTURO
PARA TODOS
LOS VENEZOLANOS**



UNIDAD DE PRODUCCION SOCIAL MANPORAL





PESCANDO UN FUTURO PARA TODOS LOS VENEZOLANOS

CIÓN FOMENTAR FORTA
PROMOVER PROMOVER
LAR DESARROLLAR DES
RDINAR COORDINAR CO
NTO FORTALECIMIENTO
CIÓN PROMOCIÓN PRO

**PESCANDO UN FUTURO
PARA TODOS
LOS VENEZOLANOS**



“Es mejor errar haciendo,
que no errar por no hacer nada”

Simón Bolívar

“Nadie es mejor que otro,
si no hace más que otro”

Miguel de Cervantes Saavedra,
en *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*

MUCHAS GRACIAS