Resultados obtenidos por el Proyecto Mejoramiento de la Eficiencia en la Comercialización de la Pesca Artesanal en Centro América, México y El Caribe

Project FSCFT - 23

Nelson Avdalov

Tres países ...

Tamiahua
Springfield
Harrisburg
Frankfort
Richmond
Memphis
Nashville
Raleigh
Atlanta
Columbia
Birmingham
Charleston
Jackson
Montgomery
Jacksonville
New Orleans
Tampa
Houston
Corpus Christi
Monterrey
Gulf
Of
Mexico
Miami
BAHAMAS
Andros Island
Havana
San Luis Potosi
Turks And Caicos Islands (U.K.)
Juventud
Merida
Santiago De Cuba
Mexico City
Port-Au-Price
Belmopan
Acapulco
MEXICO
Kingston
Puerto Rico
Caribbean Sea
Guatemala
Tegucigalpa
Guadeloupe
Martinique
Managua
Nicaragua Lago
San Jose
Cartagena
Maracay
Caracas
Panama
David
Maturin
Medellin
Manizales
Bogota
Cali
Magdalena
Orinoco
Playa de Florida
Jardines De La Reina
Tela
© 1993 DeLorme Mapping

… una problemática

Falta de:

- capacitación
- medios de preservación del pescado
- un sistema adecuado de control de calidad
- agregar valor a los productos
- desarrollar una logística de transporte
- conocimiento y acceso a los mercados

Las pérdidas de la producción en la pesca artesanal por problemas en la frescura puede llegar hasta un 30%.

La ausencia de hielo y la falta de sistemas de almacenamiento y preservación son la mayor dificultad.

Para muchas comunidades, la falta de hielo está asociada con la ausencia o escasez de electricidad.

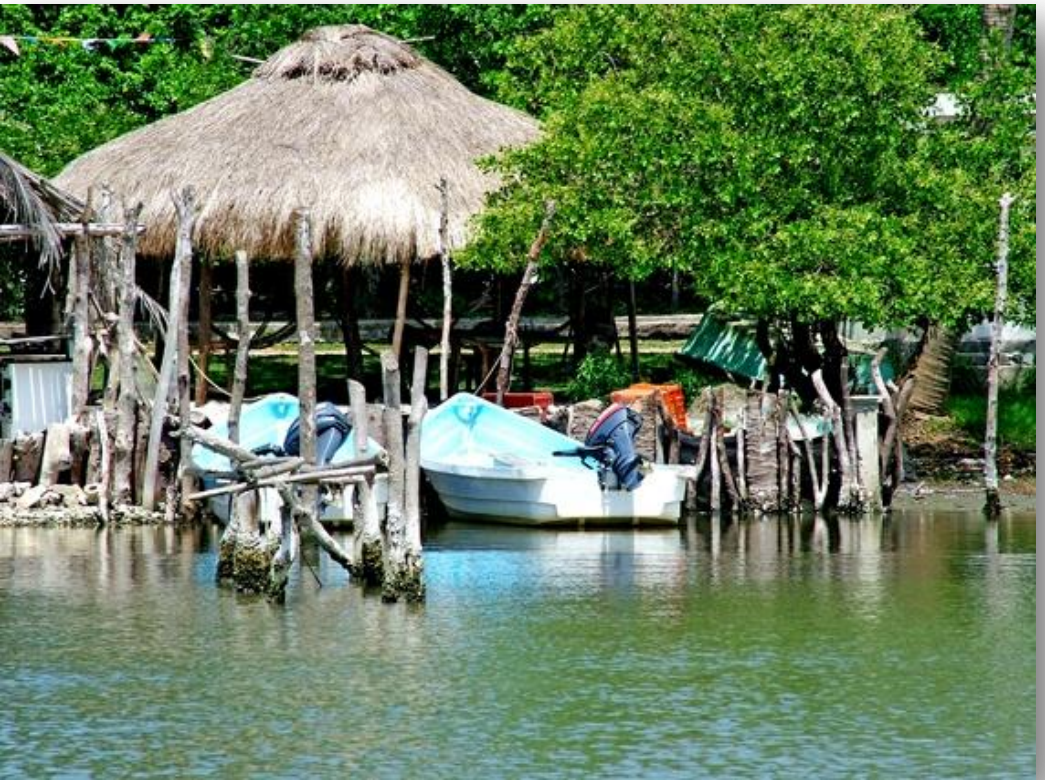
Mantener la frescura, utilizando hielo y tener un sistema adecuado de distribución es una excelente manera de “agregar” valor al producto.

Las dificultades en la organización entre los pescadores complica más la situación, esto posibilita que los intermediarios abusen de los pescadores logrando mayores ganancias a costa de estos.

En México:

"*Sociedad Cooperativa de Producción Pesquera, Pescadores de Tamiahua*", sobre la laguna del mismo nombre, en la Provincia de Veracruz.

Agrupa a más de 300 pescadores asociados.



Cuentan con embarcaciones de las cuales muchas cuentan con motor (40 HP en promedio).

Las principales capturas son camarones, ostras, lisas y algunas especies del Golfo de México.

En Honduras: La “*Cooperativa San Vicente*” localizada cerca de la ciudad de Tela sobre la laguna de Los Micos.

Los pescadores de esta Cooperativa trabajan con botes de fibra de vidrio equipados con motores fuera de borda pescan con líneas y red de enmalle.

El proyecto asistió además a las comunidades Garífunas; de pescadores y minoristas independientes que si bien no están organizados padecen la misma problemática.

En Cuba: La “*Comunidad artesanal de Playa Florida*”

Compuesta por unos 200 pescadores, ubicados en un pequeño pueblo (total 3000 habitantes) en la costa sureste de la Provincia de Camagüey.

Trabajan con 10 pequeños arrastreros para camarón, 3 embarcaciones especializados en cosecha de ostras y 10 embarcaciones para pesca con línea de mano.

Cuentan además con una planta para procesamiento de ostiones

El primer objetivo alcanzado fue el de la capacitación de los pescadores, los intermediarios, los minoristas y los agentes de los gobiernos vinculados directamente con esta actividad.

Fueron capacitadas más de 250 personas.

Los cursos abarcaron una extensa temática:

- Control de calidad
- Manipulación y Procesamiento
- Buenas practicas higiénico sanitarias
- Elaboración de productos con valor agregado
- Comercialización

Se realizaron actividades demostrativas y prácticas.

Los pescadores pudieron “ver y hacer”.

Se enseñaron y se realizaron experiencias sobre uso de hielo y refrigeración.

Se enseñaron los diferentes cortes y como calcular sus rendimientos, se enseño a salar y a ahumar pescado.

El entrenamiento se realizó en dos etapas: una con anterioridad a la instalación de los equipamientos y la segunda (demostrativa y de entrenamiento) luego de su instalación.

Se dio especial importancia a la participación de la mujer, fundamental pilar de la actividad

El segundo objetivo

Fue el de proveer los equipamientos, los materiales y los utensilios necesarios para el procesamiento.

Se compraron e instalaron fábricas y depósitos “silos” de hielo, y cuando fue necesario se realizó el tendido eléctrico, además se construyeron las instalaciones básicas para el procesamiento higiénico sanitario de los productos pesqueros.

El Proyecto aportó

- Vestimentas (batas, túnicas, botas, delantales)
- Cajas plásticas y contenedores isotérmicos
- Mesas de acero inoxidable para el procesamiento
- Balanzas para la metería prima y el producto final
- Materiales y equipos de limpieza
- Termómetros y otros equipamientos

SOC. COOP. de PROD. PESQ. "PESCADORES de TAMIAH

PLANTA
DE
HIELO

PLANTA
DE
HIELO
EL PESCADOR

SAG

La importancia del
Pescado como alimento

El tercer objetivo estaba relacionado con la búsqueda y la promoción del valor del producto para poder atraer la preferencia del consumidor y obtener consecuentemente mejores precios.

Se logró la obtención de productos más frescos, de mayor calidad, y mas seguros desde el punto de vista sanitario.

El promovió la alternativa del desarrollo y la aplicación de tecnologías simples como el seco-salado y el ahumado así como el respeto y la protección del medio ambiente, y los elementos culturales de las comunidades de pescadores.

Se participó conjuntamente con los pescadores de las Cooperativas en varias Ferias de Productos Pesqueros de promoción del pescado y se visitaron los grandes mercados como el de la Nueva Viga en México

GASEROS

SE ARREGLA
TODA CLASE
DE PESCADO

Se realizó la preparación e impresión de material promocional de los productos de las comunidades artesanales

Se realizaron una serie de Estudios sobre los aspectos sociales culturales y ambientales de las comunidades artesanales en Tela, en Tamiahua y en Playa Florida

Se realizaron Estudios de mercados específicos para productos tradicionales y con mayor valor agregado, tanto a nivel internacional como en el mercado local.

Project FSCFT - 23

The Marketing of Seafood in Cuba

Report to be published in the magazine INFOPESCA Internacional under the Spanish title

"El abastecimiento de pescado en Cuba"

30 April 2007

Project FSCFT – 23

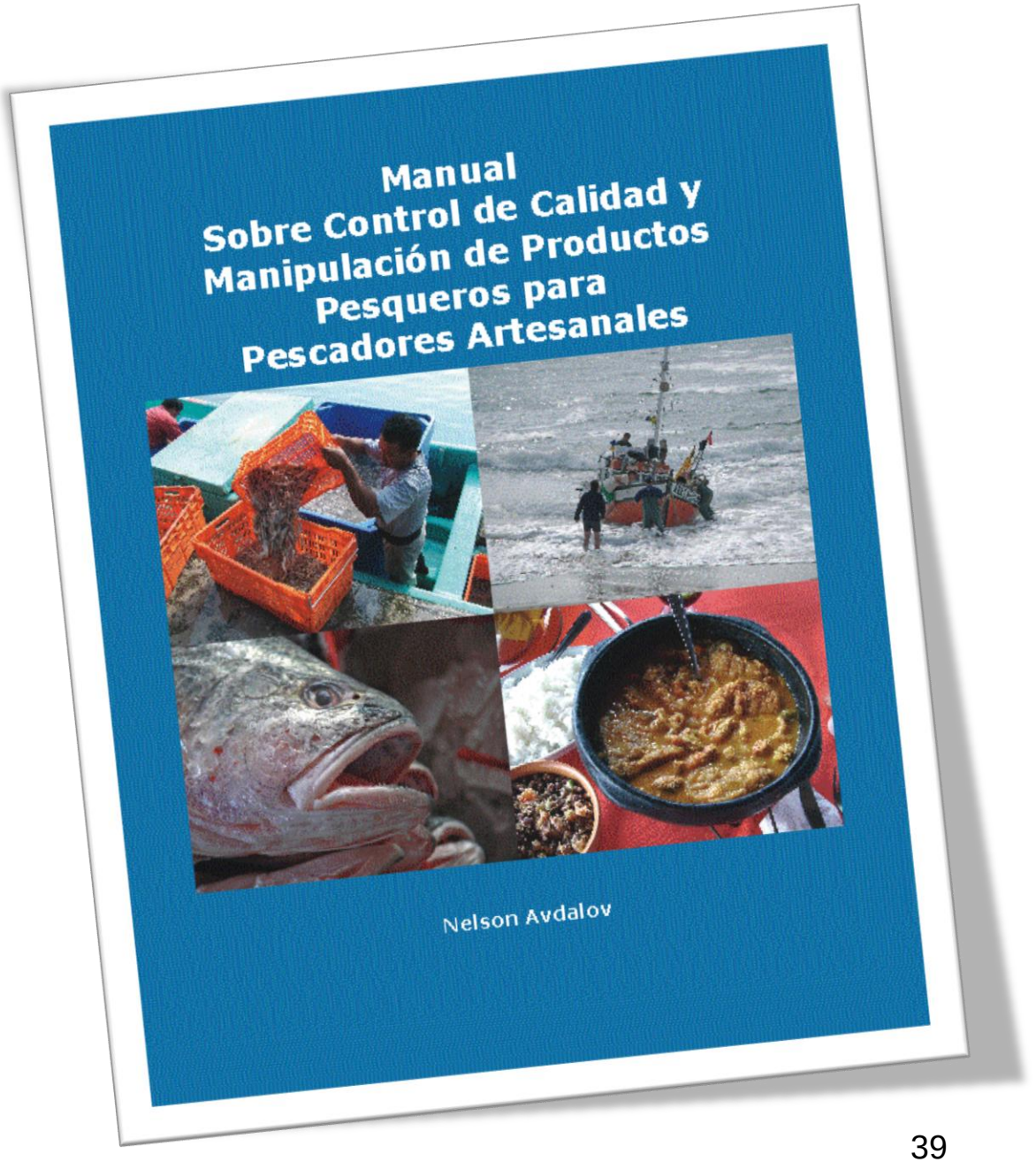
IMPROVING MARKETING EFFICIENCY OF ARTISANAL FISHERMEN IN CENTRAL AMERICA, MEXICO AND THE CARIBBEAN

Market Survey in Texas for tamiahua's fishermen shrimp production

December 2006

Prepared by
GAUTIER Fanny
MALVOISIN Thomas
MENDES Fabio
MORRET Bertin
PEREZ Clément
SCHILLING Emmanuelle
TALANSIER Clément

Se está terminado de imprimir un Manual sobre, Control de Calidad y Manipulación.



Índice

Características de comercialización de la pesca artesanal
Deterioro del pescado y los productos pesqueros
Evaluación de la frescura del pescado
Inocuidad de los productos pesqueros
El Hielo y sus usos
Manipulación del pescado
Higiene de las personas que manipulan productos pesqueros
Higiene de los materiales y equipos
El control de plagas
El agua
Limpieza y desinfección
Productos Pesqueros
Los productos elaborados
Alteraciones de la calidad
Almacenamiento y transporte
Envases, etiquetado y rotulado

Venta directa de la familia del pescador en el mercado local

Venta callejera

Venta a través de un intermediario en el Mercado Municipal

fusión va lavando constantemente la superficie del pescado y arrastrando de esa manera el mucus superficial "cargado de bacterias de la descomposición" y la eventual suciedad que pudiera tener el pescado.

Como utilizar el Hielo

Se recomienda que el hielo sea utilizado en una proporción de 1:1 (una parte de hielo y una parte de pescado), debiendo ser repuesto a medida que se va derritiendo.

Mezclando hielo y agua se obtiene una excelente refrigeración

El hielo puede usarse directamente o previamente mezclado con agua, de esta manera se obtiene un amplio contacto entre el pescado y el agua enfriada.

La proporción recomendada para este tipo de refrigeración es una parte de agua, una de hielo y una pescado de forma que este quede sumergido en el baño helado.

Un aspecto importantísimo es la forma de utilización del hielo, este debe colocarse tanto debajo como encima del pescado de manera de lograr la mayor superficie de contacto posible

El cuarto objetivo es la difusión de los resultados alcanzados.

Una de las maneras de difusión incluye de INFOPESCA Internacional y el presente “Seminario de Diseminación de los Resultados”

El cierre del Proyecto «Pesca Artesanal»

Cuando las cosas salen bien

Por Nelson Avdalov (*)

El Proyecto CFC/FAO/INFOPESCA "Mejoramiento de la Eficiencia en la Comercialización de la Pesca Artesanal en Centro América, México y El Caribe" fue financiado por el Fondo Común para Productos Básicos (CFC), contó con la supervisión técnica de la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y fue ejecutado por INFOPESCA. Su duración fue de 36 meses.

Tres países y una problemática en común

Existe una serie de dificultades que con frecuencia afectan a las comunidades pesqueras artesanales: la falta de medios de preservación del pescado y de un sistema adecuado de control de calidad; la necesidad de agregar valor a los productos; la falta de una logística de transporte que facilite el comercio y que disminuya su dependencia de los intermediarios; la conflictiva organización entre los colegas pescadores, y los problemas ambientales debidos a la competencia con otras actividades como el turismo.

Para la mayoría de las comunidades artesanales, la preservación de la calidad del pescado desde el momento de la captura es un serio problema y las pérdidas de su producción por frescura puede llegar hasta un 30%. La ausencia de hielo y la falta de sistemas simples de refrigeración y preservación son seguramente la mayor dificultad.

Para muchas comunidades, como en el caso de algunas de las que formaron parte de este proyecto, la falta de hielo está asociada con la ausencia o escasez de electricidad. Lograr mantener la frescura, utilizando hielo y tener un sistema adecuado de distribución es seguramente la mejor manera de "agregar" valor al producto.

Las dificultades en la organización entre los pescadores complica más la situación, dado que esto posibilita que los intermediarios exploten a los pescadores logrando mayores ganancias a su costa.

En muchos casos la necesidad de compartir el espacio costero entre los pescadores y las empresas turísticas genera conflictos (que suelen perder los pescadores). Sin embargo, hay que mencionar que los turistas representan un buen mercado para las capturas de los pescadores artesanales.

Cajas térmicas adquiridas por el Proyecto en «Honduras».

Las comunidades contempladas por el Proyecto

En México fue la *"Sociedad Cooperativa de Producción Pesquera, Pescadores de Tamiahua"*, en la Provincia de Veracruz.

Esta cooperativa tiene una larga tradición pesquera y agrupa a más de 300 pescadores asociados. Realizan sus actividades con aproximadamente 350 embarcaciones, de las cuales muchas cuentan con motor (40 HP en promedio). Las principales capturas son camarones, ostras, lisas y algunas especies del Golfo de México. Las capturas totales de la cooperativa promedian desde 2,5 TM a o 5 TM por día trabajado.

En Honduras fue la "Cooperativa San Vicente" localizada cerca de la ciudad de Tela sobre la laguna de Los Micos.

Los pescadores de esta cooperativa trabajan con botes de fibra de vidrio equipados con motores fuera de borda. Operan con líneas y redes de enmalle. En este país el proyecto asistió además a las comunidades "garífonas" y de pescadores y minoristas independientes, que si bien no están organizados en cooperativas ni en otro tipo de asociación, padecen la misma problemática.

En Cuba fue la "Comunidad artesanal de Playa Florida", compuesta por unos 200 pescadores, ubicados en un pequeño pueblo (de 3000 habitantes) en la costa sureste de la Provincia de Camagüey. Trabajan con 10 pequeños arrastreros para camarón, 3 embarcaciones especializadas en cosecha de ostras y 10 para pesca con línea de mano. La producción total anual es de 450 TM de ostras, 300 TM de peces tropicales, 450 TM de camarón y 1.080 TM de fauna acompañante. Todo el camarón es enviado a la planta procesadora, pero la comunidad se queda con el resto de las especies que son procesada por ellos.

Los objetivos del Proyecto

El espíritu principal del Proyecto es el de "contribuir al mejoramiento de la cadena de distribución de los productos pesqueros en América Central, México y Cuba, incluyendo tanto el mercado local como el de exportación, a través del mejoramiento de la comercialización que realiza el pescador artesanal".

Fábrica de hielo adquirida por el Proyecto.

El primer objetivo alcanzado fue el de la capacitación de los pescadores, los intermediarios, los minoristas y los agentes de los gobiernos pertenecientes a las alcaldías y a los ministerios vinculados directamente con esta actividad.

Los cursos abarcaron una muy amplia temática. Se capacitó en implementación de sistemas de control de calidad, en aspectos básicos para el procesamiento de pescado en condiciones higiénico sanitarias adecuadas, en

Reunión de trabajo.

El quinto objetivo, que ya se está desarrollado por INFOPESCA consiste en ayudar a las comunidades y cooperativas pesqueras a formular planes de inversión que les podrán facilitar la obtención de préstamos del CFC.

Esta ayuda a las comunidades artesanales comprende la formulación de las solicitudes de préstamos e incluyen en la preparación de un plan de negocios y la preparación de un plan de financiación en Tela, en Tamiahua y en Playa Florida.