

INFOPECA

El rol de INFOPECA en América Latina y El Caribe

*Por Graciela Pereira
Directora Ejecutiva
INFOPECA, 2019*


INFOPECA como organización latinoamericana

- ▶ INFOPECA es una organización intergubernamental, registrada bajo el no. 31660 del registro de tratados y acuerdos internacionales de las Naciones Unidas.
- ▶ Tiene como principales objetivos el servicio a los gobiernos, asociaciones industriales y empresas, en todos los aspectos del desarrollo de la pesca y la acuicultura.
- ▶ Su particularidad radica en abordar diferentes proyectos de producción, procesamiento y comercialización, teniendo siempre en cuenta un concepto de marketing.





Principales temas -INFOPECA

- **Información de Mercado**
 - **Análisis de Cadena de Valor**
 - **Tecnología y procesamiento de productos pesqueros**
 - **Inspección y control de calidad de productos pesqueros**
- 

INFOPECSA: cómo trabaja

- Un equipo multidisciplinario con experiencia internacional.
- Funcionarios de los gobiernos que funcionan como enlace en países de América Latina y el Caribe.
- Una red de consultores independientes asociados,
- Base de datos, actualizada sobre diferentes aspectos del comercio si el sector de la pesca y la acuicultura,
- Red FISHINFONETWORK (que también incluye INFOFISH en Asia, en África INFOPECHE, INFOSAMAK en países árabes, EUROFISH en Europa del Este e INFOYU en China continental)
- Colaboración continua con asociaciones que trabajan en pesca y acuicultura en la región.



FISH INFONetwork





Actividades de INFOPECA en el sector del comercio pesquero.

- Estudios de mercado sobre el comercio de productos pesqueros.
- Promoción de productos pesqueros en América Latina y el Caribe en el mercado mundial, incluida la participación en las principales ferias del sector internacional (Boston, Bruselas, Anuga, SIAL, Bremen, Expopesca),
- Edición quincenal de INFOPECA Noticias Comerciales.
- Edición mensual del European Price Report.

INFOPESCA – Capacitación



Desarrollo de productos y capacitación



Flujograma de producción



Composición bromatológica

Elemento	%
Humedad	86,45
Proteína	7,37
Lípidos	1,98
Cenizas	1,46
Carbohidratos	2,68



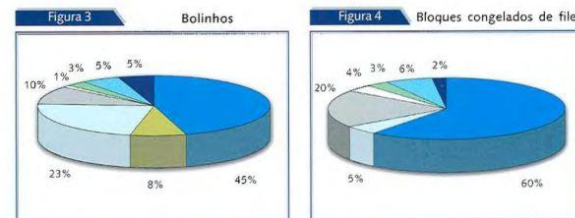
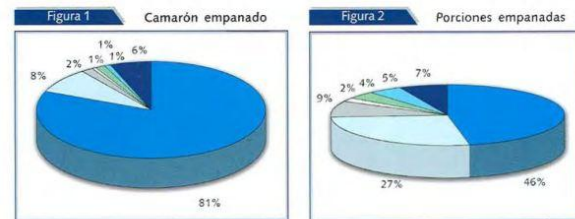
Desarrollo de productos pesqueros de valor agregado



Proyecto
 Rehabilitación y Desarrollo de la Industria Procesadora de
 Productos Pesqueros de Río Grande y Mar del Plata
 CFC/FAO/INFOPECA



Distribución porcentual de los costos de producción



Referencias

Pescado	Servicios + manten.
Otras materias primas	Deprec. + seg. e imp.
Empaque	Superv. + Lab. + Adm. + Dir.
Mano de Obra	Costo ventas

Promoción de productos pesqueros de la pesca artesanal





Actividades de INFOPECA en el sector de procesamiento de pescado.

- Implementación del concepto HACCP.
- Adaptación de las plantas de procesamiento de pescado a las normas sanitarias de los principales países importadores,
- Racionalización de las líneas de producción.
- Desarrollo de productos de valor agregado.
- Edición de manuales sobre procesamiento de pescado.
- Edición de manuales sobre propiedades nutricionales de productos pesqueros.
- Inclusión del pescado en los programas de alimentación escolar.
- Reducción de pérdidas post captura.




Actividades de INFOPECA en el ámbito de acceso al mercado.

- Información sobre normas del comercio pesquero.
- Organización de talleres en los países miembros sobre acceso a los mercados
- Información sobre normas sanitarias requeridas en los países importadores.
- Asistencia a las autoridades competentes para prepararse para reuniones de inspección.
- Organización de reuniones de la red panamericana de inspectores de pesca (REDPAN) y Red Latinoamericana de Mujeres del Sector Pesquero




“TCP Elaboración de estrategias para la inclusión del consumo de pescado en las meriendas escolares”- TCP/INT/3605 (D)

- **INFOPECA, en los últimos años ha estado presente activamente en las dos regiones, y especialmente ha realizado actividades en consumo y la calidad de productos pesqueros vinculadas a la introducción del pescado y productos pesqueros en la alimentación escolar.**
- **INFOPECA implementó varias actividades vinculada a la propuesta del TCP (capacitación, manuales, guías y productos) y particularmente en un proyecto en el Uruguay (DINARA-INFOPECA) para realizar actividades de incentivo y promoción del consumo y la calidad de productos pesqueros a nivel nacional, particularmente estimular el consumo escolar.**



**“TCP Elaboración de estrategias para la inclusión del consumo de pescado en las meriendas escolares”-
TCP/INT/3605 (D)**

- (i) **Objetivo.** INFOPECA contribuirán a cumplir el siguiente objetivo **ODS 1: Poner fin a la pobreza en todas sus formas en todo el mundo**
- **Eliminar el hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición.**




“TCP Elaboración de estrategias para la inclusión del consumo de pescado en las meriendas escolares”- TCP/INT/3605 (D)

Actividades.

- ▶ - Contribuir a la contratación y supervisión de consultores nacionales;
- ▶ - Supervisar a los consultores nacionales y garantizar la calidad de su trabajo;
- ▶ - Organizar un taller interregional para identificar componentes con el fin de elaborar estrategias para la inclusión del pescado en las comidas escolares, considerando la compra pública de pequeños productores de pesca y acuicultura;
- ▶ - Organizar un taller interregional para presentar y difundir los resultados del TCP interregional;
- ▶ - Facilitar y contribuir técnicamente a todos los talleres nacionales e internacionales en el

TCP;



“TCP Elaboración de estrategias para la inclusión del consumo de pescado en las meriendas escolares”- TCP/INT/3605 (D)

- - Organizar un viaje de estudios a Uruguay para comprender los éxitos del programa de merienda escolar, con especial énfasis en la inclusión de productos pesqueros;
- - Contribuir a la elaboración de guías y manuales;
- - Edición e impresión de manuales;
- - Proporcionar informes técnicos y evaluaciones de las actividades realizadas a nivel nacional;
- - Organizar el cuarto foro regional sobre la promoción del uso del pescado en las comidas escolares.



➤ **Muchas Gracias!!!!**