



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DE HONDURAS



SECRETARÍA DE
AGRICULTURA Y GANADERÍA

CONSUMO DE PRODUCTOS ACUICOLAS Y PESQUEROS EN HONDURAS

INDICADORES DE LA PESCA Y ACUICULTURA

Los cultivos de camarón y tilapia, así como la pesca de langosta espinosa del Caribe y de camarón, son los renglones mas representativos para el sector pesquero acuícola de Honduras y acumulan un 97,8% del volumen total de la producción, seguido por el camarón y la pesca de escama. Sin embargo hay que resaltar que las estadísticas oficiales no tienen mayores registros de la pesca artesanal del Golfo de Fonseca, que es un importante segmento de la producción.

Honduras aporta a la economía sectorial el 24,4% y el 2,9% al agregado nacional, siendo junto con Panamá y Nicaragua, el tercero mas alto de la región. Esto se debe al alto precio de la langosta y también al hecho de ser el mayor productor acuícola de la región. Si se contara con datos del Golfo de Fonseca, estas cifras podrían incrementar.

INDICADORES DE LA PESCA Y ACUICULTURA

Del total de la producción pesquera y acuícola hondureña, el 82,4% del volumen se vendió en los mercados externos (27,307 t anuales de las 33,134 t producidas por año).

Las ventas al exterior crecieron al 54% entre 2000-2010, las compras aumentaron el 105%, lo cual sugiere que la demanda interna es creciente: 37% en productos de consumo humano y 63% en harina de pescado para uso industrial (para uso de acuicultura).

Se estima que el 85% del producto de la pesca artesanal; 5% de la pesca industrial; 5% de la acuicultura comercial y el total de la producción de la acuicultura rural se destina para el mercado interno. No obstante la importancia que representa la pesca artesanal en la contribución de la dieta alimenticia para la población nacional, la información sobre capturas, aspectos de comercialización y consumo nacional es escasa, fragmentada y en algunas zonas inexistente.

INDICADORES DE LA PESCA Y ACUICULTURA

El indicador refleja que el consumo no supera los 2,88kg/persona/año, las importaciones muestran una tendencia creciente en la demanda interna de pescados y mariscos. Su volumen aumento el 157% entre 2000 y 2010, con la siguiente distribución: 48% productos frescos y congelados, 51% enlatados y 1% otros con valor agregado.

Consumo percapita de productos pesqueros y acuícolas en Honduras, 2000-2010 (kg/persona/año).

Año	Producción nacional (1)	Importaciones (2)	Exportaciones (3)	Consumo aparente (1)+(2)-(3)	Población potencialmente consumidora (5-80 años)	Consumo per cápita (kg/persona/año)
2000	18 946	4 148	13 467	9 626	5 267 396	1,83
2001	22 197	4 060	15 826	10 431	5 372 964	1,94
2002	25 885	3 873	21 948	7 810	5 498 552	1,42
2003	31 789	4 510	24 905	11 394	5 627 728	2,02
2004	36 333	4 100	28 416	12 017	5 760 606	2,09
2005	40 607	5 592	32 335	13 864	5 894 099	2,35
2006	48 897	5 103	39 615	14 385	6 025 953	2,39
2007	45 619	6 128	33 994	17 753	6 158 506	2,88
2008	28 429	7 609	28 786	7 253	6 295 094	1,15
2009	32 810	6 617	28 185	11 242	6 435 858	1,75
2010	32 964	6 976	25 686	14 255	6 582 433	2,17
Promedio						2,00

Fuente del censo poblacional: INE.

PROBLEMÁTICA EN HONDURAS

El bajo consumo de productos acuícolas y pesqueros se debe a:

1. Aspectos culturales.



2. Falta de acceso a los productos acuícolas y pesqueros.
3. Elevado costo de los productos marinos.



PROBLEMAS EN LA COMERCIALIZACIÓN

Principales problemas:

- Bajo nivel de escolaridad de los pescadores, el cual se concentra en la categoría de primaria incompleta, por lo que se deduce que su preparación es empírica y no de una educación formal.
- Desorganización, el pescador artesanal por su naturaleza individualista no le gusta estar organizado, sin embargo, existen algunas cooperativas, y micro-empresas, pero la mayoría no pertenece a ninguna organización.
- La ausencia de una base de datos de pesca artesanal confiable. No hay registros actualizados y de fácil acceso de información necesaria para acometer una ordenación pesquera como: especies, capturas, tallas mínimas, número de embarcaciones, puntos de desembarco, tiempo de transporte, número de licencias de pesca, etc.

PROBLEMAS EN LA COMERCIALIZACIÓN

- Una deficiente manipulación y conservación del producto a bordo de las embarcaciones y en los puntos de desembarco, ya que en ocasiones no se dispone del equipo adecuado para su conservación.
- Utilización de vehículos no acondicionados para el transporte.
- Deficiente cuidado y manipulación del producto en la venta al detalle.
- Falta de personal especializado en las oficinas públicas encargadas de ejercer un adecuado control de sanidad.
- Infraestructura insuficiente de desembarque, únicamente existen centros de acopio en regular estado en la comunidad de Trujillo, la Ceiba, Tela y Omoa.

PROBLEMAS EN LA COMERCIALIZACIÓN

- Falta de personal para poder hacer un mayor número de controles e inspecciones en los puntos de desembarque y comercialización y de la situación de las embarcaciones.
- No hay una red de puntos de desembarque adaptadas a las necesidades de los pescadores artesanales.
- Pésima situación de los puntos de desembarque. Mal mantenimiento de las instalaciones existentes en general. Falta de servicios básicos (Hielo, frío, agua, etc).
- Carencias en los puntos de venta relacionadas con el mantenimiento y limpieza de las instalaciones.
- Malas prácticas de los pescadores y de los procesadores. No tienen la formación necesaria y existen problemas de informalidad.

Medidas para Promover el Consumo de Productos Acuícolas y Pesqueros

- Campañas intensivas por parte del gobierno a través de los medios de comunicación para promover el consumo de los productos provenientes de la pesca y la acuicultura.
- Apoyo al pequeño y mediano acuicultor y pescador, a fin de facilitar el acceso a la población de los productos provenientes de la pesca y la acuicultura.



Medidas Para Mejorar La Comercialización

- Mejora de las infraestructuras destinadas a la recepción y comercialización de productos hidrobiológicos adaptándolas a la normas sanitarias del país.
- Mayor capacidad de inspección de sanitaria en todos los puntos de la cadena productiva.
- Formación continua de pescadores y otros actores de la cadena comercial en mecanismos y protocolos de mejora de calidad y mitigación de riesgos en los procesos de captura, manipulación y comercialización de las mismas.
- Los procesadores finales y exportadores deben implicarse más en la exigencia de mejorar los procesos desde la captura hasta la recepción.
- Implementación de sistemas de trazabilidad experimentales para productos más demandados.
- Incentivar y apoyar a las cooperativas de pescadores que tengan condiciones para reconvertir sus infraestructuras para el desarrollo de actividades económicas complementarias como: preparación y venta de productos pesqueros transformados dando valor añadido al producto.

PRINCIPALES AVANCES

- Honduras a través de convenios entre INFOP y SAG/DIGEPESCA, esta realizando esfuerzos en mejorar la cadena de comercialización de los productos provenientes de la pesca y la acuicultura.
- Se han impartido talleres que llevan por objetivo profesionalizar al pescador artesanal en las mejores practicas de manipulación, procesamiento y comercialización del pescado, estos talleres se han realizando en las comunidades de Trujillo, La ceiba, Tela, La Moskitia y la zona Sur de Honduras.
- En el 2004 se realizo un encuentro regional de niños de comunidades pesqueras, durante el cual se les motivo a consumir productos marinos, mostrando los beneficios que conlleva incluirlos en la dieta diaria (OSPESCA).

PRINCIPALES AVANCES

- Se desarrolla la estrategia del “Proyecto de Desarrollo Pesquero del Golfo de Fonseca AECID/DIGEPESCA”. Cuyo objetivo es contribuir a la seguridad alimentaria a través del desarrollo de la actividad pesquera, el procesamiento y comercialización de sus productos mediante capacitación, el mejoramiento de la calidad y la dotación de un centro bajo el esquema de lonja donde confluyen pescadores, acuicultores e intermediarios, mientras que las autoridades locales intervienen en la regulación de precios.
- Actualmente se esta trabajando en la elaboración de un **Protocolo de Trazabilidad** de Productos de la pesca artesanal

NORMATIVA

Honduras cuenta con una **Ley Fitozoosanitaria**, la cual da legitimidad al **Reglamento para la inspección y Certificación Zoosanitarias de Productos Pesqueros y Acuícolas**. El cual establece las normas bajo las cuales se rijan todos los procedimientos sanitarios e higiénicos para la inspección de los productos pesqueros y acuícolas (SENASA y DIGEPESCA).

¡MUCHAS GRACIAS!

