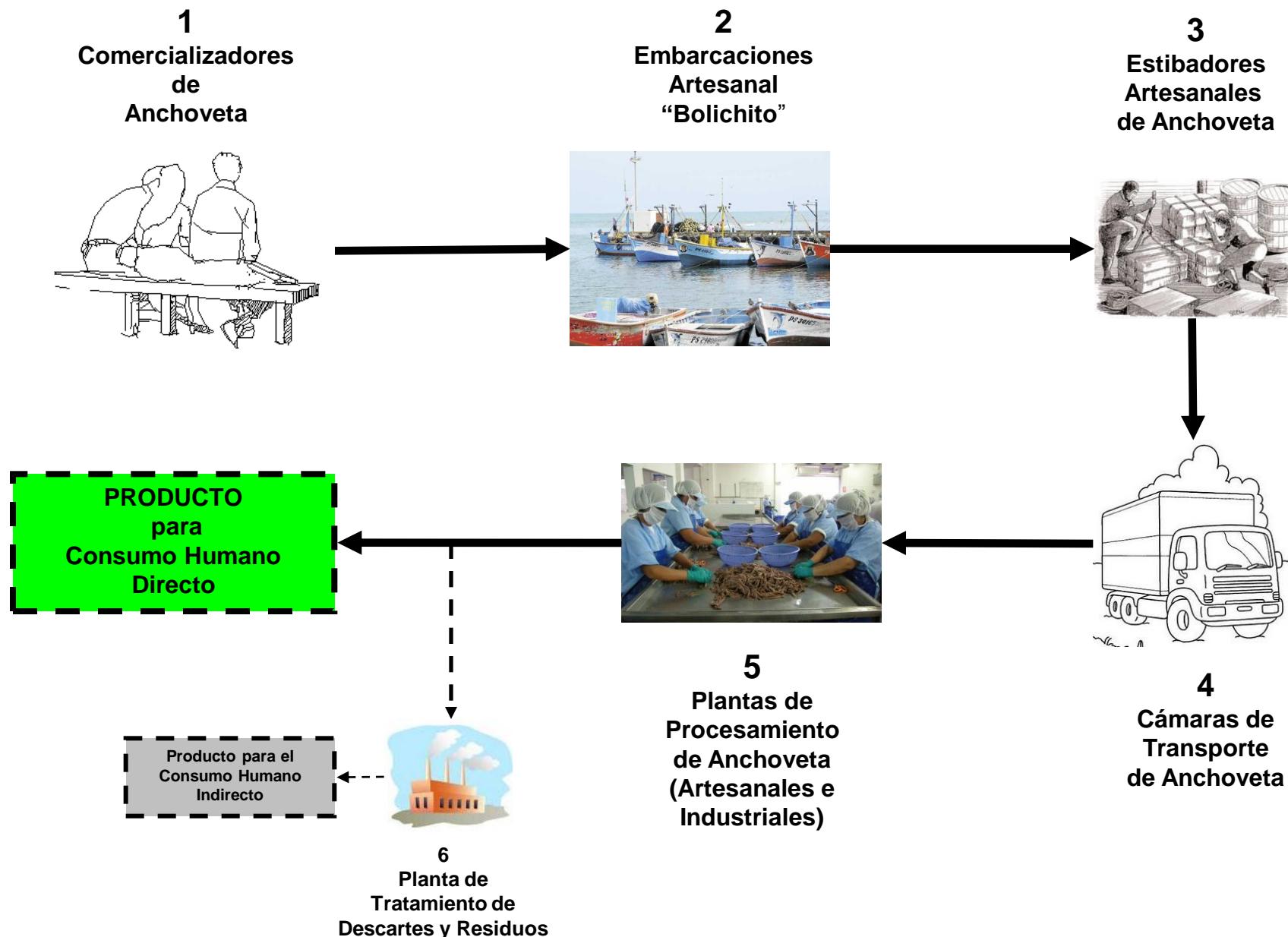

*Asociación Pesquera
para el
Consumo Humano Directo*



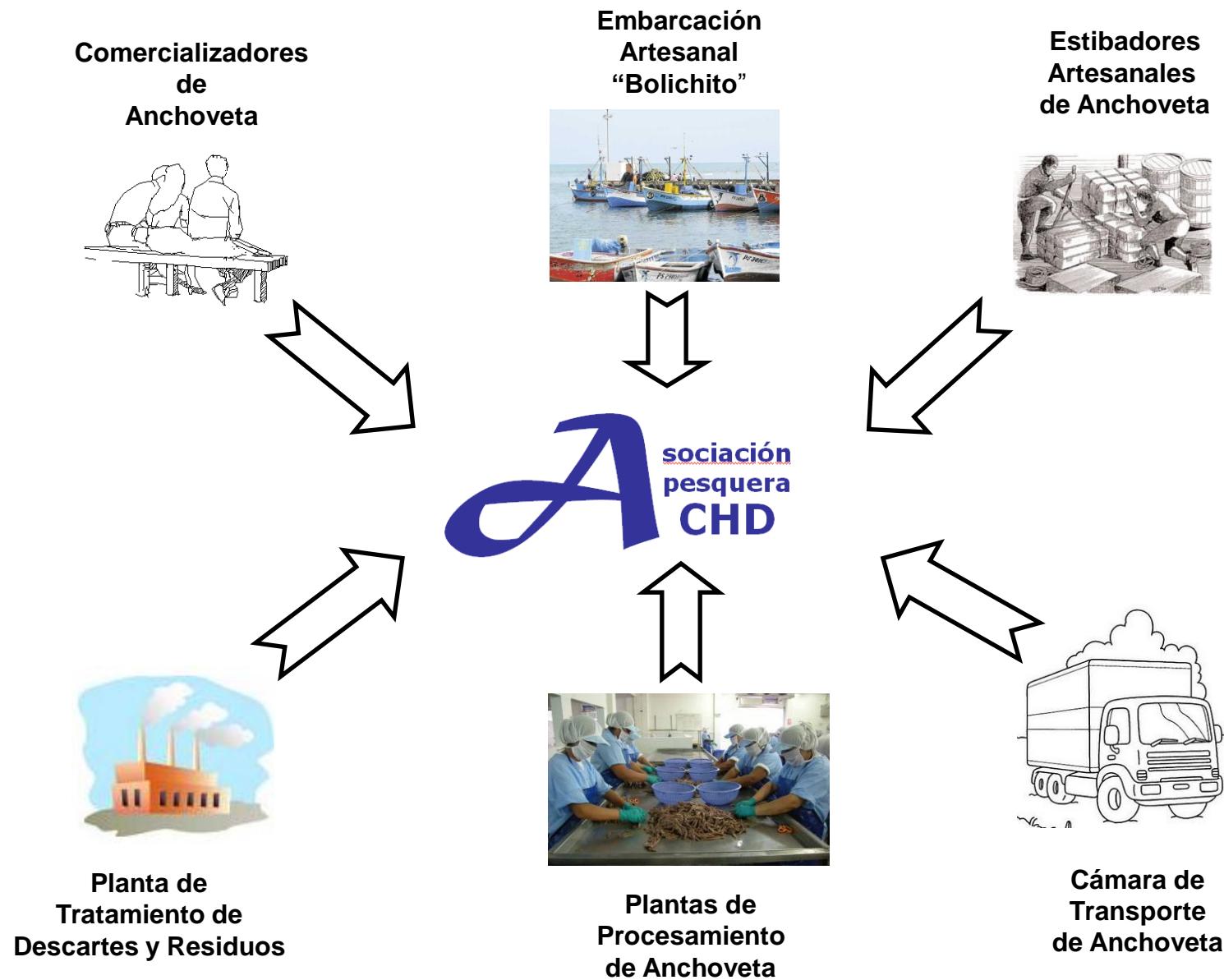
*¿Qué es la Asociación Pesquera
para el Consumo Humano Directo ...?*

“Proyecto que busca la UNION, ASOCIATIVIDAD o INTEGRACION de los colectivos, asociaciones y empresas que forman parte de la **Cadena de Valor** de la Pesca Artesanal de la anchoveta en Pisco...”





La “Unión” hace la fuerza ...



¿Por qué la Pesca Artesanal de Pisco ...?

Mano de Obra DIRECTA

Producto	Colectivos Artesanales Involucrados	Nº Unidades	Personas Unidad	Total Personas
Anchoa en Salazón (Saladita) Pisco	Embarcaciones	100	8.00	800.00
	Estibadores	250	1.00	250.00
	Cámaras	100	2.00	200.00
	Plantas artesanales de procesamiento	12	70.00	840.00
	Total Mano Obra Directa en Pisco			2,090.00
Semi Conservas Filete de Anchoa en Salazón Pisco	Plantas industriales de procesamiento CHD			
	Inversiones Prisco SAC	1	450.00	450.00
	Corporacion Leribe SAC	1	150.00	200.00
	Multiservicios Oceano EIRL	1	200.00	200.00
	Anchoveta SAC	1	150.00	200.00
	Italia Pacifico	1	100.00	150.00
	Compañía Americana de Conservas SAC	1	450.00	450.00
	Total Mano Obra Directa en Pisco			1,650.00
Curado, Pisco	Total Mano Obra Directa en Pisco			3,740.00

- Taxis para desplazamientos de tripulación
- Ferreterías
- Talleres de reparación
- Astilleros
- Bodeguitas y mercado para víveres
- Restaurantes
- Hielo
- Movilidades para desplazamiento de personal de corte
- etc

Diferencias de Precios

Colectivos Artesanales Involucrados	Cantidad Tn	Harina			CHD			Variación		
		Desde	Hasta	Media	Desde	Hasta	Media	Desde	Hasta	Media
Embarcaciones	1	180.00	240.00	210.00	280.00	350.00	315.00	55.56%	45.83%	50.00%
Estibadores	1	23.00	23.00	23.00	25.00	25.00	25.00	8.70%	8.70%	8.70%
Cámaras de Transporte (*)	1	30.00	35.00	32.50	30.00	40.00	35.00	0.00%	14.29%	7.69%
Plantas artesanales (**)	0.6	-	-	-	450.00	540.00	495.00			
Total	1	233.00	298.00	265.50	785.00	955.00	870.00	236.91%	220.47%	227.68%

(*) 1 transporte logra hacer 3 a 4 viajes al día más cuando es para el CHD

(**) Rendimiento estimado anchoveta cortada HG: 60%

Desarrollo económico local (es decir, en Pisco)

Colectivos Artesanales Involucrados	Cantidad Tn	Valores en Nuevos Soles						Variación		
		Harina			CHD					
		Desde	Hasta	Media	Desde	Hasta	Media	Desde	Hasta	Media
Embarcaciones	1	180.00	240.00	210.00	280.00	350.00	315.00	55.56%	45.83%	50.00%
Estibadores	1	23.00	23.00	23.00	25.00	25.00	25.00	8.70%	8.70%	8.70%
Cámaras de Transporte (*)	1	30.00	35.00	32.50	30.00	40.00	35.00	0.00%	14.29%	7.69%
Plantas artesanales (**)	0.6	-	-	-	450.00	540.00	495.00			
Producto Terminado		Harina			Filete Anchoa en Salazón			Variación		
		Rendimiento		0.22	Rendimiento		0.18			
		Desde	Hasta	Media	Desde	Hasta	Media	Desde	Hasta	Media
Embarcaciones		810.00	1,080.00	945.00	1,555.56	1,944.44	1,750.00	92.04%	80.04%	85.19%
Estibadores		103.50	103.50	103.50	138.89	138.89	138.89	34.19%	34.19%	34.19%
Cámaras de Transporte (*)		135.00	157.50	146.25	166.67	222.22	194.44	23.46%	41.09%	32.95%
Plantas artesanales (**)		-	-	-	2,500.00	3,000.00	2,750.00			
Total	1	1,048.50	1,341.00	1,194.75	4,361.11	5,305.56	4,833.33	315.94%	295.64%	304.55%

(*) 1 transporte logra hacer 3 a 4 viajes al día más cuando es para el CHD

(**) Rendimiento estimado anchoveta cortada HG: 60%

Valor agregado Harina vs Curado

Producto		PVP Unit	Cantidad Unidad	Valor Tn Producto	Rdto Anchoveta	Valor Agregado Kg Anchoveta	Diferencia Valor A. Tn
CHI	Harina Prime	\$1.80	1.00	\$1,800.00	22.22%	\$400.00	
CHD Pesca Artesanal Pisco	Filete Bolsa al Vacío	\$7.50	1.00	\$7,500.00	18.00%	\$1,350.00	237.50%
	RO-1000	\$7.50	0.60	\$12,541.81	18.00%	\$2,257.53	464.38%
	RR-800 OLIVA	\$6.25	0.48	\$12,939.96	18.00%	\$2,329.19	482.30%
	CE-100 GIRASOL	\$0.78	0.06	\$13,000.00	18.00%	\$2,340.00	485.00%
	RR-725	\$5.50	0.40	\$13,750.00	18.00%	\$2,475.00	518.75%
	RR-56 OLIVA	\$0.65	0.03	\$21,666.67	18.00%	\$3,900.00	875.00%
	RR-45	\$0.50	0.02	\$21,739.13	18.00%	\$3,913.04	878.26%

En conclusión

A ningún colectivo de la Cadena de Valor de la Pesca Artesanal para la anchoveta le sale rentable trabajar para la harina residual desde el punto de vista económico.

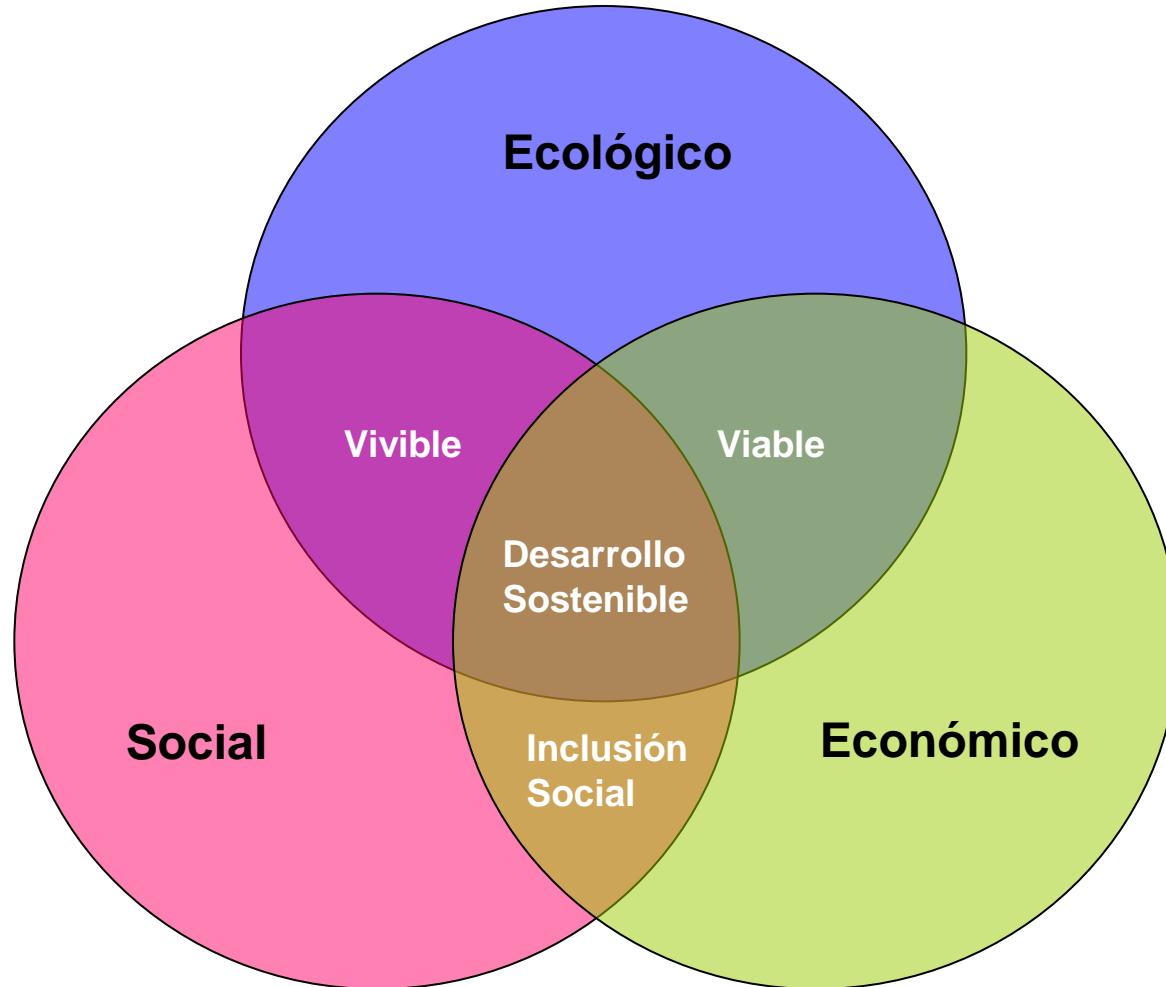
Por tanto y desde nuestro punto de vista,

1. La única **inclusión social** sostenible y realista para la Pesca Artesanal es generar mercado de la anchoveta proveniente de ésta a nivel nacional, pues los ingresos, fruto de la oferta y demanda del mercado, es lo único que garantiza de por vida el desarrollo económico sostenible LOCAL.
2. La mejor solución sostenible y realista para lograr el **ordenamiento** de la Pesca Artesanal es lograr introducir en el mercado productos Buenos, Bonitos y Baratos a partir de la anchoveta que generen una demanda masiva con la pesca descartada por cuestión de tallas para el mercado de la exportación.

¿Qué objetivos persigue la Asociación ...?

“Un desarrollo inadecuado sería una tragedia” ... (John Opie)

Desarrollo Sostenible en la Cadena de Valor de la Pesca Artesanal de anchoveta de Pisco



¿Qué hacer para lograrlo ...?

- Fortalecer el concepto de Cadena de Valor
- Lograr la “Asociatividad” de todos los colectivos que la componen y buscar una “Representatividad” que defienda los intereses comunes y las particularidades de Pisco
- Compromiso de los asociados e involucrados. No preocupa la cantidad, sino la calidad.
- Lograr que el sector entienda que la autoridad no es un enemigo, sino un buen aliado y, por tanto, parte de la Cadena de Valor
- Lograr que la autoridad entienda que el sector y su Cadena de Valor tienen la experiencia, el interés de mejora y buenas iniciativas de solución a los problemas
- Fomentar la creación de “Mesas de Trabajo” para establecer entre todos “Hojas de Ruta” que conlleven a la consecución de objetivos
- Desarrollar MYPEs con proyectos auto-sostenibles para el sostenimiento de la Asociación y para mejorar las condiciones de vida de sus asociados

Proyectos en curso ...

“Lo difícil no es comenzar, lo único válido es llegar a la meta ...”



1. Generación de Microeconomías en el mercado nacional con la “Anchoa en Salazón” (más conocida en Perú como “Saladita”), así como con panes y galletas con concentrado proteico:
 - Eventos para promoción y degustación de platos económicos con anchoveta
 - “Chupe de Anchoveta”, plato bandera del Departamento de Ica
 - Marca y Franquicia
 - Identificación de socios para la distribución y comercialización
2. Fertilizantes y abonos orgánicos para el tratamiento de los Residuos como alternativa a la harina residual (producto social a gremios artesanales de agricultura y ganadería)
3. Ordenamiento y Formalización de la Cadena de Valor de la Pesca Artesanal para la anchoveta en Pisco
 - Generación de hábitos en BPM en Cadena de Valor (capacitación personalizada)
 - Denominación de Origen para la anchoveta de San Andrés
4. Sostenibilidad de la anchoveta
 - Certificación MSC de la pesquería artesanal para la anchoveta de Pisco
 - *“Humboldt Current Large Marine Ecosystem Project: Towards Ecosystem Based Management”*

Proyecto 1.- Introducir en el mercado la “Anchoa en Salazón”



¿En que consiste la Anchoa en Salazón ...?

Se trata de la Anchoveta fresca, descabezada y curada en sal, que permite:

- mantenerse sin riesgos sanitarios durante más de 5 meses en un lugar con sombra y ventilado (no necesita refrigeración)
- venderse bajo la modalidad de “a granel” o “envases retornables”
- generar microeconomías por venderse de forma fácil y sencilla en mercados, bodeguitas, restaurantes populares, etc.
- precios de venta muy competitivos como consecuencia de:
 - ✓ no necesitar costes de transporte elevados al no requerir refrigeración
 - ✓ no necesitar envases de costes elevados al poder venderse “a granel” como la fruta, aceitunas, etc o permitir modelo de negocio con envase retornable
 - ✓ participar en el proyecto el conjunto de la Cadena de Valor y lograr entre todos un adecuado coste de producción

¿Cómo se fabrica la Anchoa en Salazón ...?



Paso 1.- Recepción y Salado

Se mezcla la anchoveta fresca con sal (más o menos un kilo de anchoveta y uno de sal)

Se deja en reposo durante 3 horas para deshidratar la pesca y lograr que ésta absorba la sal con objeto de garantizar su conservación sin riesgos sanitarios.

Paso 2.- Descabezado

Una vez salada la pesca por tres horas, se descabeza una por una.

Para ello, se agarra la anchoveta por su cabeza, se aprieta y se tira de ella para separarla quitando con ello parte de las tripas. (No es necesario que salgan todas las vísceras).

¿Cómo se fabrica la Anchoa en Salazón ...?



Paso 3.- Envasado

Una vez descabezada se lava la pesca en muera (agua con sal) para proceder a su envasado en un balde o barril.

Para ello, se cubre con sal gruesa el fondo del envase, se coloca una camada de pesca, sal encima, camada de pesca, sal y así sucesivamente hasta llenar el envase.

Finalmente se cubre el envase con sal.



Paso 4.- Almacenamiento

Una vez terminado el envasado, se sugiere colocar una piedra o peso encima para su mantenimiento. El objetivo es mantener prensada la pesca para lograr una perfecta deshidratación y eliminación de grasas.

Bajo este sistema la pesca nunca se estropea. A partir de los 5 meses alcanza un grado de maduración que, aunque pierde frescura, adquiere sabor y valor por su grado de curación.

Ejemplo de presentación en Baldes de 25 kg ...



Ejemplo de presentación en Baldes de 25 kg ...



Muy sencillo, sencillamente:

“se ponen en agua unas horas para su desalado e hidratación ...”

En concreto,

1. Se saca del envase la cantidad de pesca a utilizar, dejando el resto tapada con sal
2. Se deja la pesca a remojo en un recipiente con agua durante 12 horas para desalar e hidratar
3. Se aclara 2 ó 3 veces con agua limpia para desalarla mejor
4. (Opcional) al finalizar se deja la pesca en remojo con vinagre blanco durante 10 minutos

“Resultado”: la pesca adquiere presencia de frescura y se utiliza como un ingrediente más.

Algunos consejos del chef:

- Filetearla, sacar su espina central, en ceviches, tiraditos, hamburguesas, causa, etc.
- Freírla directamente con espina en chicharrón, broster, etc. Se aprovecha el calcio y fósforo.
- En sopas y caldos no filetear. Se hierva para el concentrado, se cuela, se licua y se vuelve a colar

Platos preparados en San Andrés con Anchoveta

1. Ceviche de anchoveta
2. Tiradito de anchoveta
3. Causa de anchoveta
4. Hamburguesas de anchoveta
5. Chicharrón de anchoveta
6. Broster de anchoveta
7. Sándwiches de anchoveta
8. Ensalada de anchoveta
9. Boquerones de anchoveta
10. Milanesa de Anchoveta
11. Anchoveta rebozada
12. Lomo saltado de anchoveta
13. Tallarines rojos con anchoveta
14. Tallarines verdes con anchoveta
15. Tallarines con anchoveta a la huancaina
16. Olluquito con anchoveta
1. Cau-cau de anchoveta
2. Picante de anchoveta
3. Chaufa de anchoveta
4. Arroz a la jardinera con anchoveta
5. Gordon Blue de anchoveta
6. Enrollado de anchoveta con verduras
7. Empanadas de anchoveta
8. Todo tipo de caldos y sopas de anchoveta:
 - Chupe de anchoveta
 - Chilcano de anchoveta
 - Dieta de anchoveta
 - Cazuelita de anchoveta
 - Minestrón de anchoveta
 - Etc.

Eventos demostrativos



1. Tras más de 40 eventos sociales, degustando el “Chupe de Anchoveta”, otros platos preparados, así como panes y galletas de concentrado proteico en AAHH y centros poblados de
 - San Andrés
 - San Clemente
 - Ica
 - Lima
 - Pisco
 - Independencia
 - Andahuaylas
 - Paracas
 - Chincha
 - Ayacucho
2. Tras haber puesto en marcha microeconomías con personas discapacitadas de San Clemente y Chincha:
 - Menús económicos en base a anchoveta
 - Puntos de venta de anchoveta
 - Talleres de trabajo para limpieza y fileteado de anchoveta para ceviche, hamburguesa, etc
 - Carrito sandwichero
3. Tras haber puesto en marcha durante más de dos meses un restaurante de menús económicos con platos de anchoveta en el local de la Asociación de Pescadores Artesanales de Bolichitos de San Andrés

estamos convencidos que la Anchoa en Salazón es ...

- ✓ Un producto “Bueno, Bonito y Barato” para competir en el Mercado
- ✓ Una buena alternativa para generar microeconomías en zonas extremas de pobreza
- ✓ Un producto adecuado para luchar contra la desnutrición desde la olla familiar

Con S/.1,000 damos Chupe de Anchoveta a más de 2,500 personas ..



“Tiradito de anchoveta” en Ayacucho, gracias a la “Saladita” ...



El objetivo de la sal es conservar la anchoveta sin riesgos sanitarios y sin que por ello afecte a su valor nutricional.

No hay riesgo con los cloruros o exceso de consumo de sal. Resultados de laboratorio:

1. 18 a 20% de cloruros en el envase
2. 5.5 % de cloruros tras 12 horas en agua y lavado
3. 4.9 % de cloruros tras 2 ó 3 aclarados
4. 3% de cloruros con aclarado en vinagre blanco (además, mejora firmeza de la carne)

- Alberga a los mayores productores y exportadores de Anchoa en Salazón del país
- Cuenta con más de 100 embarcaciones artesanales o Bolichitos adecuadas para la anchoveta
- Cuenta con más de 10 plantas artesanales con experiencia para prepararla Saladita
- Cuenta con una Cadena de Valor en la Pesca Artesanal de la Anchoveta experta en “Anchoa en Salazón” y capaz de procesar más de 500 Tn diarias de anchoveta

Es decir ...

- La Cadena de Valor de la Pesca Artesanal para la anchoveta en Pisco tiene en la actualidad **capacidad suficiente** como para poder atender los requerimientos de cualquiera de los proyectos sociales encaminados a la lucha contra la desnutrición y la pobreza
- El acuerdo de colaboración con ***ALIMENTA2000*** resulta una **alianza estratégica** para lograr impulsar y mejorar la implantación y distribución en el mercado nacional

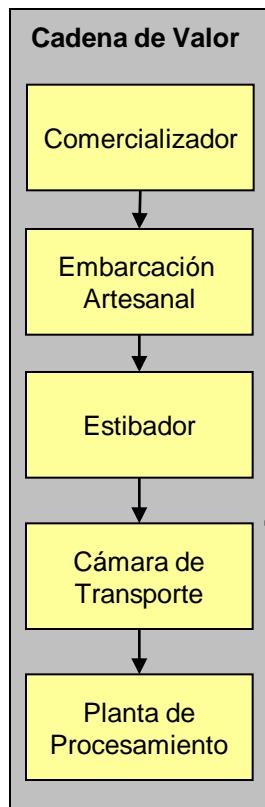
En definitiva ...

Se trata de acercar la anchoveta al ama de casa para que sustituya en ocasiones el pollo y la carne en cualquiera de sus preparaciones habituales y gracias a ello:

- se introduce en el mercado un producto “Bueno”, “Bonito” y “Barato”
- se aporta desarrollo económico y social a la Pesca Artesanal
- se apoya la sostenibilidad del ecosistema al frenar la proliferación de la harina residual como consecuencia de minimizar los descartes de pesca
- se mejora la desnutrición en general por acercar la anchoveta al menú familiar
- se lucha contra la pobreza por el ahorro en la economía familiar y por la generación de microeconomías en zonas necesitadas (por ejemplo, centros poblados sin electricidad)
- permite generar microeconomías en colectivos necesitados (personas discapacitadas, etc.)

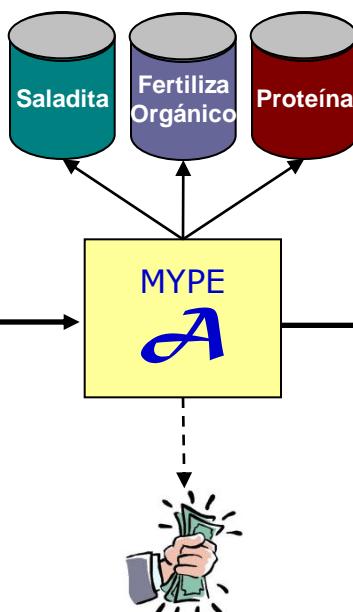
Proyecto 1.- Modelo de Negocio (MYPE - Asociación)

PRODUCTOR



VENDEDOR

Producto “Bueno, Bonito, Barato”



DISTRIBUIDORES

Oferta y Demanda en el Mercado

Red de Distribución

Supermercados

Mercados

Bodeguitas

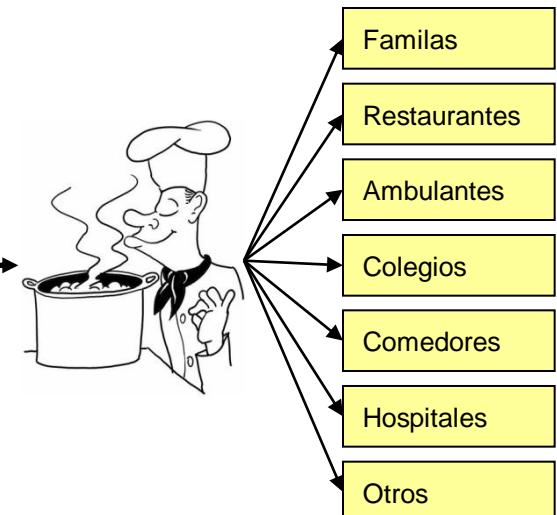
ONG's

Municipalidades

Programas Sociales

Otros

CONSUMIDOR



Beneficios Consumidor y Estado:

- “Ahorro economía familiar ...”
- “Lucha contra la Desnutrición ...”
- “Microeconomías zonas críticas ...”
- “Lucha contra la Pobreza ...”

Precio Libre



Utilidad Distribuidor

- ✓ ... para fomentar el consumo?
- ✓ ... para luchar contra la desnutrición?
- ✓ ... para luchar contra la pobreza?

Recurrir al mercado con

- producto que permita llegar a todas las zonas, incluso sin electricidad
- precios muy competitivos evitando costes innecesarios tales como el envase (ej. retornable)
- transportes económicos sin necesidad de refrigeración

Activar negocios, restaurantes populares con gente que desee trabajar y prosperar

- Discapacitados
- Asentamientos Humanos
- Público en general

Involucrar al proyecto a escuelas y estudiantes de hostelería para

- Coordinar restaurantes populares
- Responsabilizarse socialmente con la mejora nutricional de la masa social
- Fomentar negocios y microeconomías propias

Realizar eventos sociales que permitan degustar platos

Proyecto 2.- “Fertilizantes Orgánicos para el Tratamiento de los Residuos”



No somos partidarios de la elaboración de harina de pescado dado que:

1. la anchoveta es fuente principal de trabajo de más de 5,000 personas en Pisco
2. La harina aporta menos valor agregado, mano de obra y desarrollo económico local que el CHD

Sin embargo, y dado que

“Es imposible elaborar productos de CHD sin la generación de Descartes y Residuos”

Nos vemos en la necesidad de buscar alternativas diferentes para el tratamiento de los Descartes y Residuos y evitar así el abuso actual por la harina residual.

Gracias al trabajo con expertos hemos logrado fabricar Fertilizantes Orgánicos a partir de los Residuos que, sin duda, aportan más valor agregado al tema de los Residuos.

La buena relación y contacto que mantenemos con Asociaciones de Agricultores artesanales del Valle de Pisco nos permiten afirmar que dichos Fertilizantes a partir de los Residuos son una buena solución para:

- Apoyar a la agricultura artesanal en su necesidad de encontrar fertilizantes económicos que mejoren su precio de venta y productividad actual gracias a la sustitución de productos químicos por orgánicos
- Aportar soluciones medioambientales al problema de los residuos de pesca y vertimientos al mar
- Evitar la picardía de muchos por esconder su único interés de hacer harina en el marco del CHD

Proyecto 2.- Fertilizante Orgánico a partir de Residuos ...



Proyecto 3.- “Ordenamiento, Formalización y Seguridad Alimentaria”



Algunos ejemplos de uniformidad ...



Algunos ejemplos de “Buenas Prácticas” ...



Proyecto 4.- “Sostenibilidad de la anchoveta y el Ecosistema”



Dos proyectos clave para impulsar la sostenibilidad de la anchoveta y el ecosistema:

1. Certificación MSC de la pesquería para la anchoveta:

- Exigencia del mercado internacional (Marruecos y Argentina ya certificados)
- Imparcialidad en la definición de las cuotas
- Considerar parte de la cuota para la Pesca Artesanal

2. Compromiso de participación en “*Humboldt Current Large Marine Ecosystem Project: Towards Ecosystem Based Management*”, proyecto controlado y gestionado por la UNOPS

Muchas Gracias