



PERÚ

Ministerio
de la Producción



“Del Muelle a la Mesa”

PROGRAMA NACIONAL
“A COMER PESCADO”



Objetivos de “A Comer Pescado”

Objetivo General:

- ✓ Fomentar, consolidar y expandir los mercados internos para el consumo final de productos derivados de los recursos hidrobiológicos de los ámbitos marítimo y continental del Perú.

Objetivos Específicos:

- ✓ Contribuir al desarrollo de hábitos de consumo de la población, fomentando la disponibilidad y acceso a los productos y brindando información sobre los excelentes atributos alimenticios de los mismos.
- ✓ Fomentar la mejora económica de la pesca artesanal y la acuicultura de menor escala, articulando dichas actividades con la demanda, y fomentando la asociatividad privada.
- ✓ Impulsar la apertura de líneas de negocio, incluyendo la consolidación de cadenas de distribución.

Estructura del Programa Nacional “A Comer Pescado”



Propósito de la Unidad de Articulación de “A Comer Pescado”

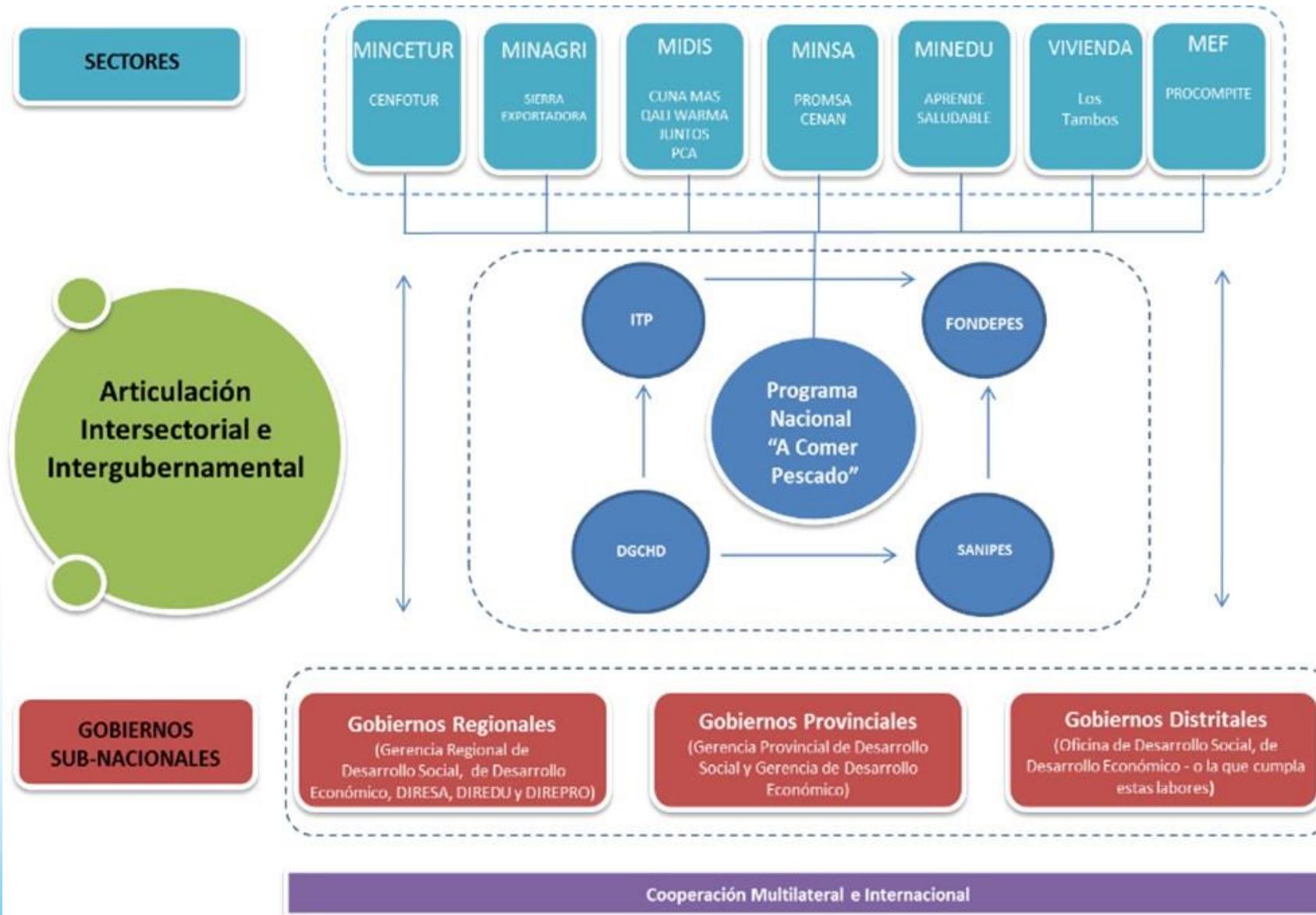


- ✓ Fomentar la producción pesquera y acuícola, fortaleciendo las redes de distribución y comercialización de productos hidrobiológicos.
- ✓ Generar alianzas entre el sector público y privado, aportando a la inclusión económica de pescadores artesanales y productores acuícolas.

Articulación Pública

Articulación
intersectorial
e intergubernamental de
“A Comer
Pescado”

PROGRAMA NACIONAL
“A COMER PESCAZO”



Articulación Privada (Comercial)

Objetivo:

Identificar a cada uno de los agentes de la pesca y la acuicultura, para desarrollar acciones conjuntas a favor del fomento del consumo de productos hidrobiológicos.



Articulación
Privada

Proceso de articulación comercial



Proceso de articulación comercial

Encuentros de negocios

Talleres de comercialización y gestión empresarial



Resultados de la Articulación comercial - 2016

- Identificación de 11 productos pesqueros y acuícolas con potencial de articulación comercial en canales comerciales (autoservicios, restaurantes y hoteles).
- Colocación de productos pesqueros y acuícolas por un valor de S/ 94,2 mil en hoteles y restaurantes.
- Intenciones de venta ascendente a S/. 3,2 millones anuales mediante conexiones comerciales a hoteles, restaurantes y supermercados.
- Intenciones de negocio de S/ 30,7 millones anuales en 5 encuentros de negocios.
- Capacitación a 562 personas, entre pescadores artesanales y productores acuícolas.



Plan de Desarrollo Comercial
“Del Muelle a la Mesa”

Articulación comercial 2017

“DEL MUELLE A LA MESA”



Incrementar la participación de pescadores artesanales y productores acuícolas en la venta directa de sus productos hidrobiológicos en el mercado regional, inter regional o nacional.

Fortalecer los modelos asociativos y de negocios de pescadores artesanales y acuicultores.

Fortalecer y desarrollar capacidades y competencias para la gestión empresarial y comercial de productos hidrobiológicos de origen de la pesca artesanal y de la acuicultura.

Zonas de intervención

“Del Muelle a la Mesa”



Criterios de priorización:

- Aprendizajes y resultados obtenidos a través de la implementación “Pesca Emprendo” en 2016 y la experiencia desarrollada ACP.
- La predisposición de pescadores artesanales y productores acuícolas.
- Contar con procesos de capacitación previa con otras entidades pública o privadas (ONGs, empresas privadas, cooperación internacional).
- El nivel de asociatividad y organización con las que cuentan estos grupos.
- La existencia de productos con potencial de insertarse en canales comerciales.

Modelo de intervención

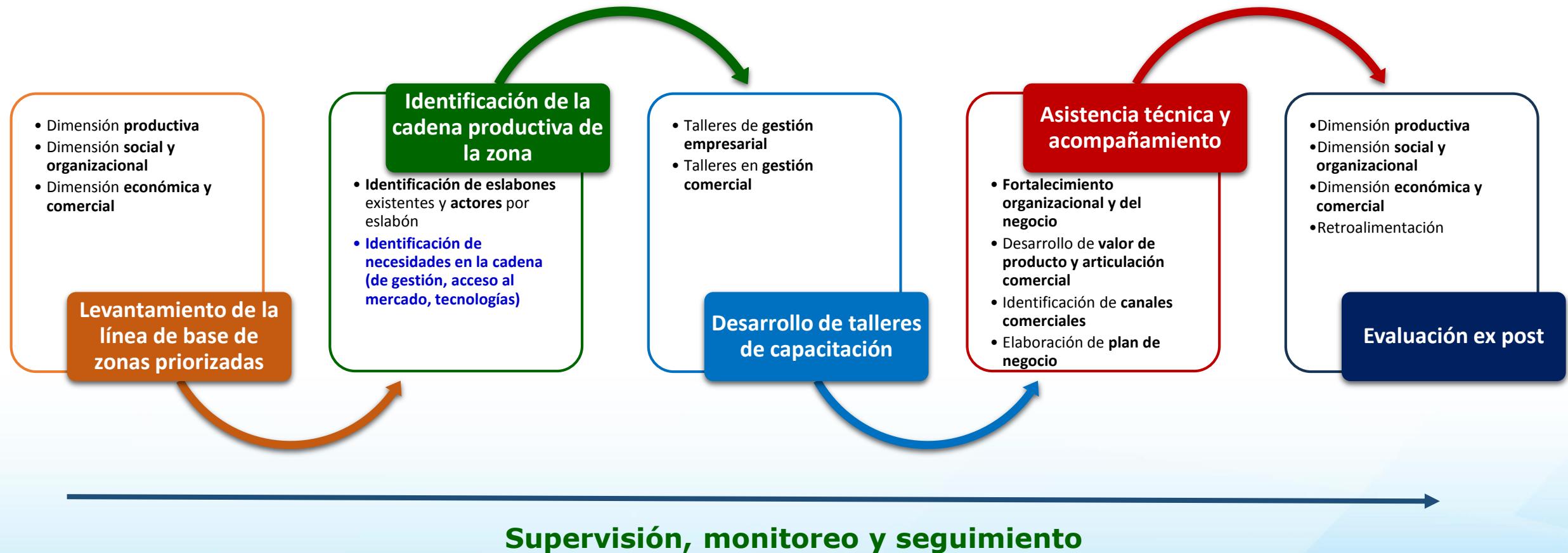
Enfoque de intervención



Metodología para la asistencia y acompañamiento



Acción de los gestores de campo



Oportunidad de los Fondos Concursables



PROGRAMA NACIONAL
DE INNOVACIÓN EN
PESCA Y ACUICULTURA

Innovate PERÚ

CIENCIACTIVA
Becas y Co-financiamiento de Concytec

PROCOMPITE
Herramienta poderosa de fomento del
Desarrollo Económico Regional y Local

PROGRAMA NACIONAL
"A COMER PESCADO"



Para atender necesidades tecnologías y de innovación a través de proyectos de extensión con orientación al mercado, desarrollo experimental, investigación estratégica desarrollo de oferta de servicios

Para proyectos de innovación para empresas, innovación productiva, desarrollo de capacidades tecnológicas, productivas y empresariales,

Provisión de información, adopción y adaptación de tecnologías y buenas prácticas, cumplimiento de normas de calidad, extensionismo tecnológico

Para iniciativas de negocio mediante la **transferencia de bienes y servicios de capital** (**infraestructura, maquinaria, equipos, insumos, materiales y servicios**) en beneficio de **agentes económicos organizados (AEO)** exclusivamente en zonas donde la inversión privada sea insuficiente para lograr el desarrollo competitivo y sostenible de la cadena productiva

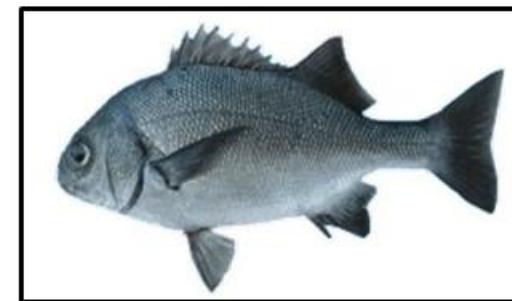
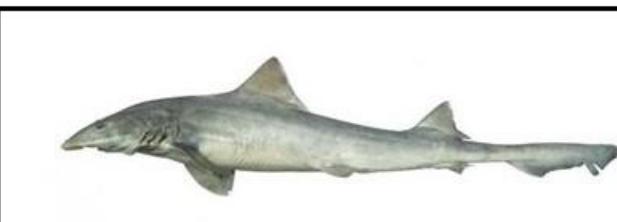
Resultados esperados

- ✓ Modelos empresariales y asociativos con competencias comerciales reales y visión de autogestión.
- ✓ Establecimiento de conexiones comerciales sostenibles con diferentes canales comerciales a nivel local, regional, inter-regional y nacional.
- ✓ Valoración y reconocimiento del mercado sobre el producto hidrobiológico por la zona donde se extrae o cultiva.
- ✓ Expansión y mejora de los mercados internos.
- ✓ Promoción del consumo a través de la gastronomía local y regional.
- ✓ Mejora de la competitividad de la cadena productiva local.
- ✓ Mejora de los niveles de ingresos del pescador artesanal y productor acuícola.

Resultados de la Articulación comercial – A

Mayo 2017

- Introducción del erizo, choro, pulpo, atún, tollo, raya, chita, suco, gamitana.
- Colocación de productos por un valor de S/. 89,5 mil soles en restaurantes.



Nuestros Canales de Venta Aliados



ASTRID&GASTÓN
cocina peruana



... +

PROGRAMA NACIONAL
"A COMER PESCADO"



Difusión por parte de Nuestros Aliados



Maido Cocina Nikkei compartió el álbum de A Comer Pescado.

18 de agosto de 2016 · [Ver](#)

A Comer Pescado agregó 15 fotos nuevas al álbum Encuentro: Pescador y cocinero en la Caleta de El Ñuro — en [El Ñuro - Paraiso Natural de las Tortugas](#).

18 de agosto de 2016 · [Ver](#)

Realizamos el encuentro "pescador artesanal y cocinero" en la caleta pesquera El Ñuro, donde el reconocido chef **Mitsuharu Tsumura** ex... Ver más

Gaston Acurio compartió la foto de La Mar Cebichería Peruana Lima.

lunes a las 12:27 · [Ver](#)

Llegaron los choros directamente de la asociación de pescadores de san juan de marcona. Y con ellos comparto una receta que ofreceremos en el restaurante el bodegón. taberna limeña que servirá cocina casera de estos tiempos en porciones generosas y precios asequibles.

Pelamos tomates y los cortamos muy muy finito. Casi rallado. Pelamos ají amarillo y lo picamos igual, muy muy finito. Mezclamos ambos en partes iguales. Esto es lo principal. Luego, le añadimos un poquito de cebolla roja picada finita, un poquito de ceb... Ver más

Difusión por parte de Nuestros Aliados

A vibrant ceviche dish featuring yellow fish, red onions, green beans, and red pepper sauce.



Gracias