

Foro Pesca Sostenible – FPS

“PROBLEMÁTICA y SUGERENCIAS PARA LA ACUICULTURA DE CONCHAS DE ABANICO PERUANA”



M.V. José Luis Bellina Kohler

19 de Marzo 2015

ACUICULTURA PERUANA

Conchas de Abanico

- “ Actividad productiva exportadora muy joven en relación a otras actividades. (25 años).
- “ Generadora de Mano de Obra y Generadora de Divisas



Se inician las actividad en Corrales de Fondo acopiando concha silvestre

EVOLUCIÓN A CULTIVO SUSPENDIDO Sistemas “Long Line” - 1993



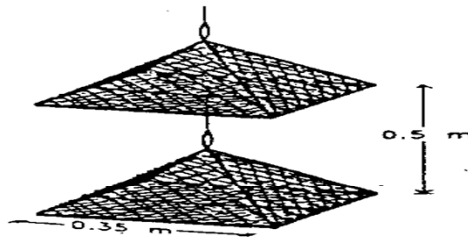
Innovación de la Actividad - 1993

SISTEMA INTEGRAL DE CULTIVOS SUSPENDIDOS TIPO "LONG LINE".

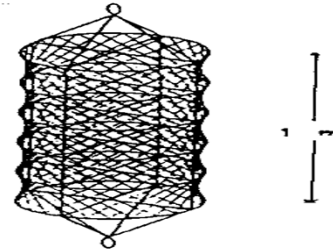
COLECTOR



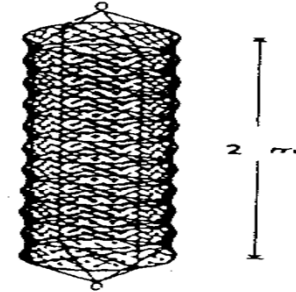
PEARL NET



LINTERNITA

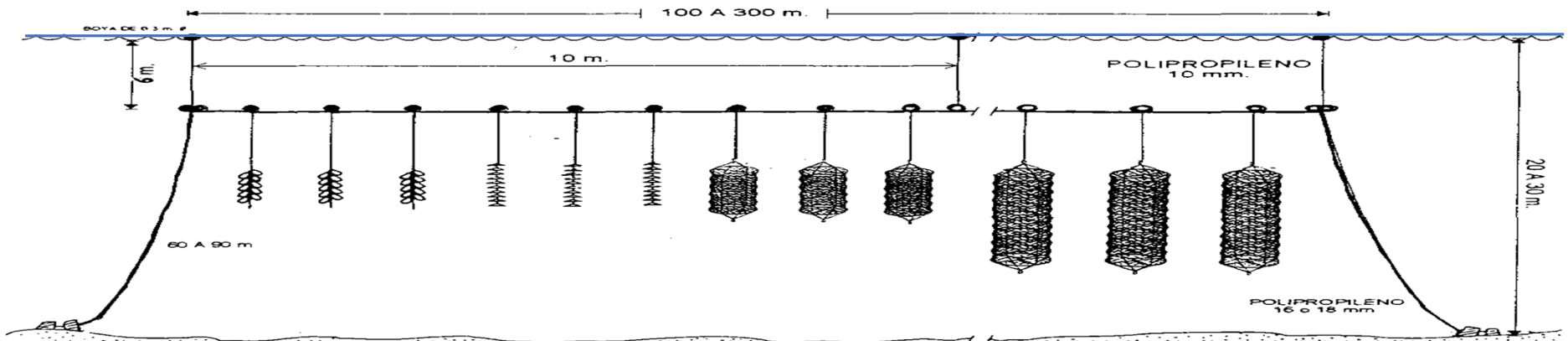


LINTERNA



ESPECIFICACIONES TECNICAS

- Línea Madre Polipropileno de 16 o 18 mm., largo de 100 a 300 mts. útiles.
- Boyas de profundidad, de 7 a 15 unidades cada 10 mts.
- Sistemas con mallas de: 0,8 - 2 - 6 - 9 - 12 - 21 y 30 mm. de apertura.



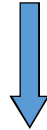
FLUJOGRAMA DE UN CULTIVO SUSPENDIDO

Etapas del Cultivo

HATCHERY



CULTIVO INICIAL



CULTIVO INTERMEDIO



CULTIVO FINAL



COSECHA

Tiempo

1 mes

4 meses

6 meses

3 meses

Total: 14 meses Suspendido



Aprendizaje permanente del manejo - 1992

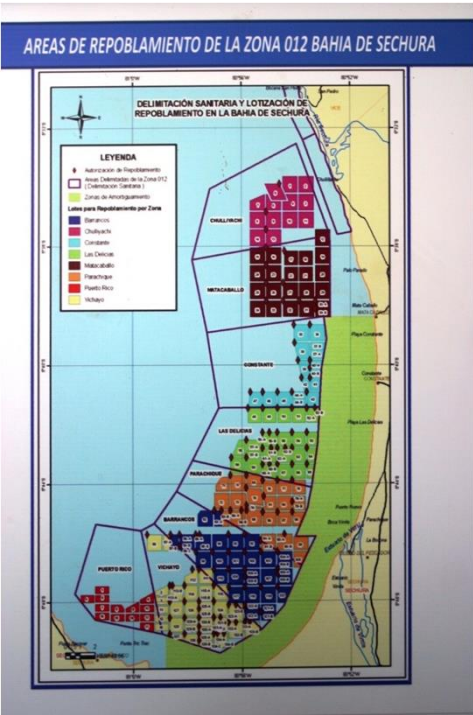


POTENCIALIDAD DE LA ACUICULTURA DE CONCHAS DE ABANICO PERUANA

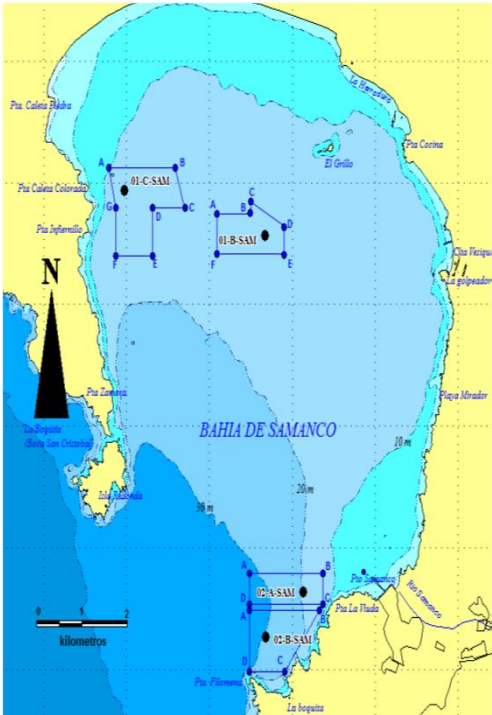
- “ El recurso Concha de Abanico era ya consumido por los habitantes de Caral (5,000 años)
- “ Perú tiene condiciones excepcionales para su cultivo (*Mar rico en Alimento ; T° de Agua ideal*)



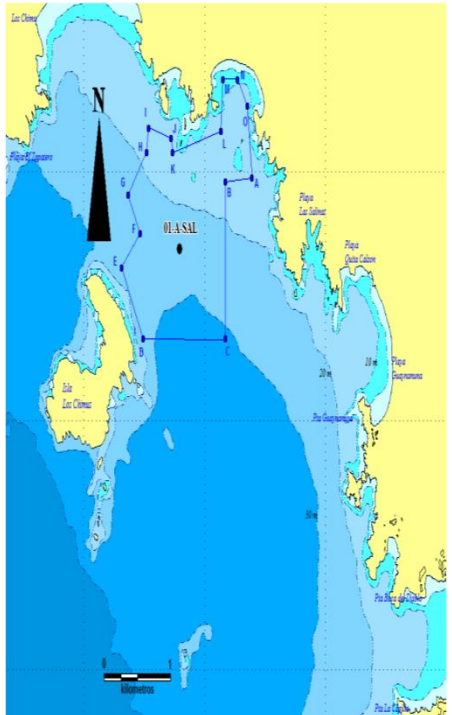
Importantes Zonas de Cultivo



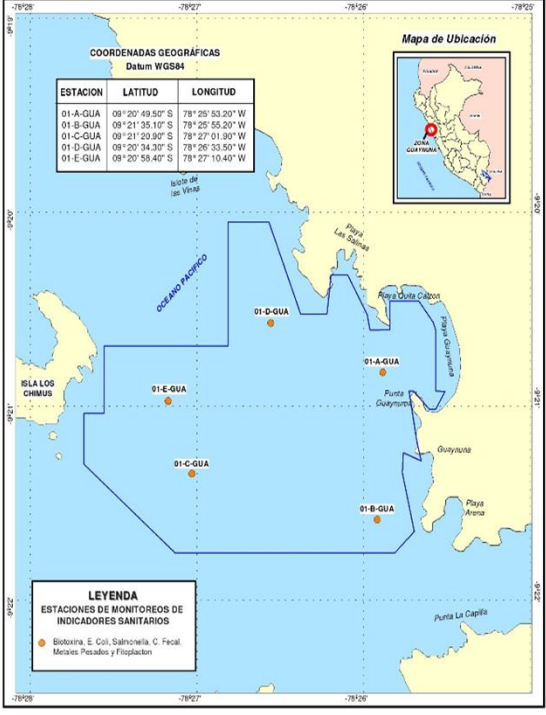
SECHURA



SAMANCO

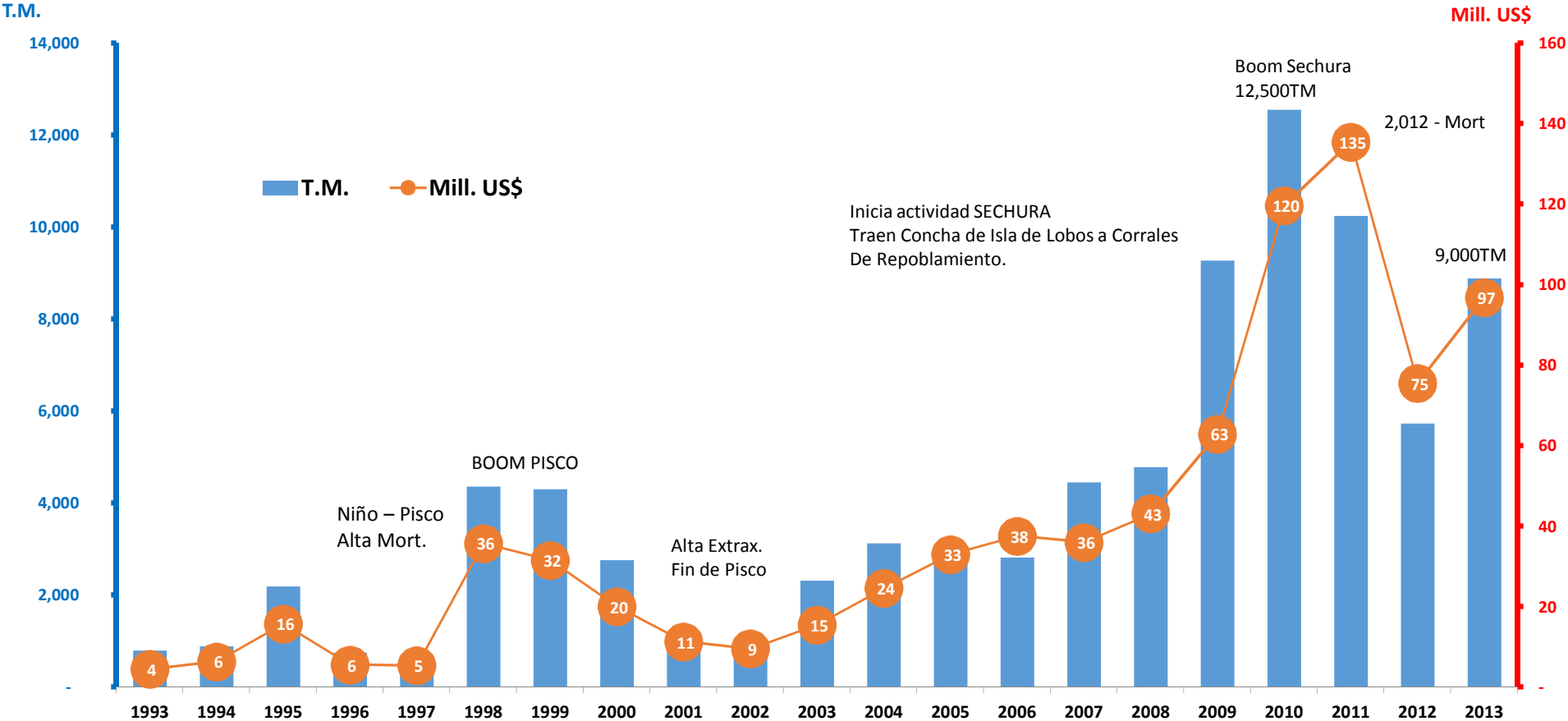


SALINAS



GUAYNUMA

Exportaciones Peruana de Conchas de Abanico 1993 - 2013

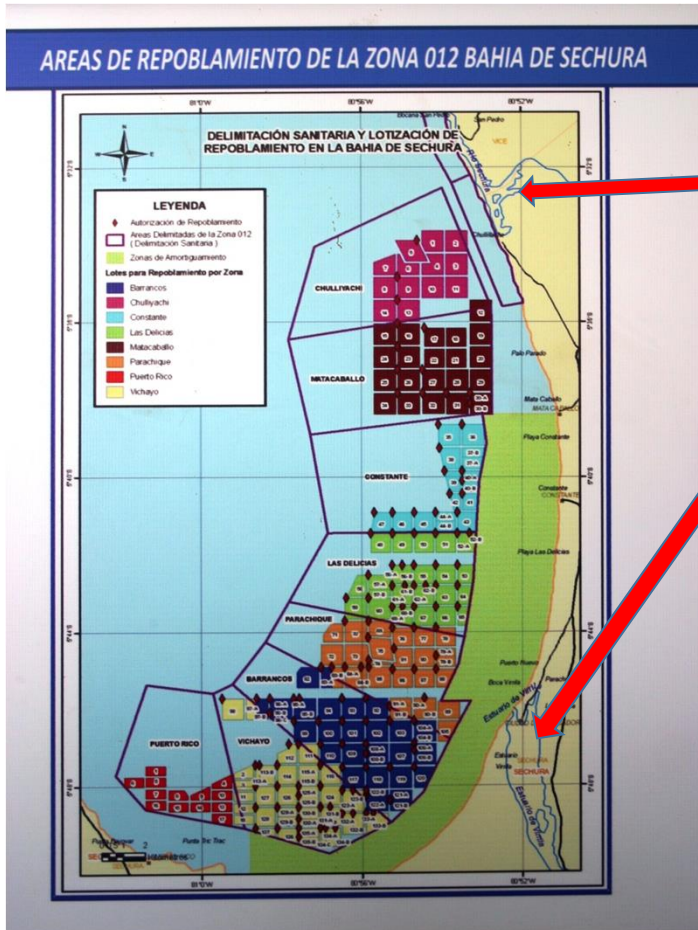


RIESGO ACTUAL

INFORMALIDAD:

- “ Las Exportaciones de Concha de Abanico del año 2014 bordearon las 12 mil toneladas, de los cuales el **75 % tuvo como origen las Áreas de Repoblamiento (AR) de la Bahía de Sechura**; mientras que el **20% correspondieron a Concesiones Acuícolas (Sistema Suspendido)** y un **5% a Concesiones Acuícolas de Cultivo de Fondo**.
- “ Del total de asociaciones existentes en Sechura (**184**), no todas cuentan con R.D., tema que debe corregirse mediante una reestructuración con apoyo de PRODUCE y SANIPES.
- “ Estas asociaciones **NO Registradas** ubicadas generalmente cerca del área costeras en las **Zonas de Amortiguamiento**, comercializan su producto a través de algunas Asociaciones formales.
- “ Mucho de este producto se procesa en **Plantas NO ADECUADAS** a las Normas SANITARIAS, ingresando al circuito comercial para su exportación, incrementando el Riesgo Sanitario por no estar monitoreado.
- “ Re - inspección Urgente de Plantas procesadoras CHD, y “Desliste” de las que no califiquen con las Normas Vigentes, por presentar riesgo para la salud de los consumidores nacionales y extranjeros. (*No al doble estándar*)

PELIGROS Identificados en la Bahía de Sechura por el ITP - 2009



CAUSAS NATURALES: 02

- " RIO PIURA
- " ESTUARIO DEL VIRRILA

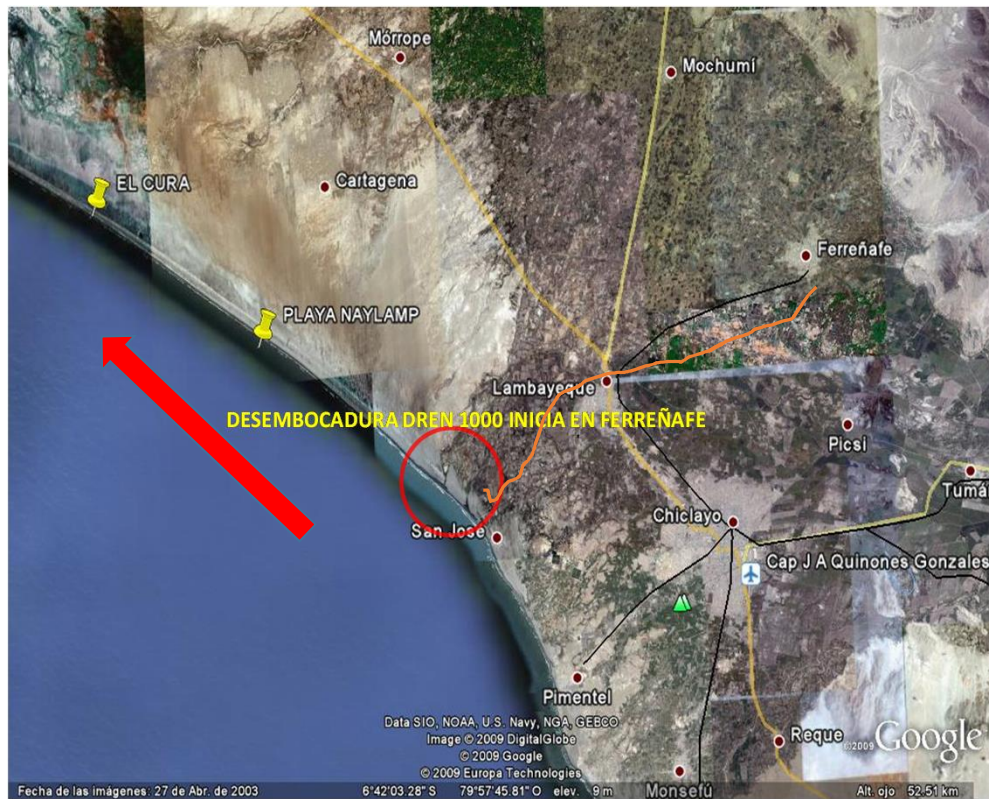
CAUSA HUMANA: 14 (184 AR)

Ubicación de:

- " **Plantas Harina de Pescado** . Emisores Submarinos, incumplimiento de los PAMA.
- " **Plantas Procesadoras CHD:** Sin tratamiento de Efluentes.
- " **Poblaciones asentadas sin Desagües:** Parachique, Puerto Rico, Vichayo, Matacaballoñ . (Observ SANCO)
- " **Malas Practicas de las Emb. Guardianía** Falta de SSHH a bordoñ (*Avance importante*)

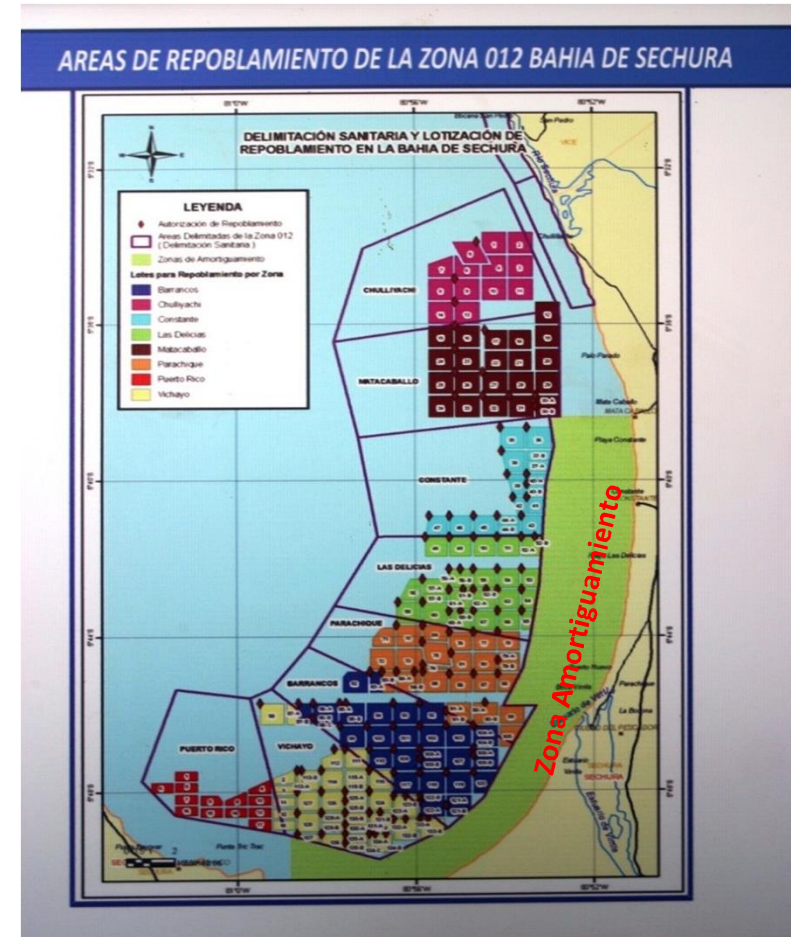
ÍTemas que han mejorado, pero que requieren inversiones y mucha capacitación.Í

Observaciones de Misión SANCO - 2009 sin resolver - VHA



SUGERENCIAS ACCIONES CORRECTIVAS - MAR

- “ Contar con un **NUEVO Padrón actualizado de las AR.** con sus coordenadas debidamente señalizadas en mar
- “ **Responsabilidad:** Los Presidentes de las Asoc. deben asumir los **DERECHOS y RESPONSABILIDADES** de las actividades que se realizan en su AR.
- “ Contar con un **“Profesional Regente” AFIN** a la actividad acuícola con conocimiento de manejo de poblaciones.
- “ Realizar un “Censo Poblacional” en cada AR para conocer con cuanto inicia sus operaciones extractivas.
- “ Informe Estadístico Mensual a DIREPRO y/o SANIPES de: Ingreso de semilla, Procedencia, Mortalidades, Cosechas. Informe de eventualidades.
- “ Contar con Inspectores con conocimiento de Buceo, capacitados para el muestreo de poblaciones de concha de abanico
- “ Sistematizar la información de cada AR, enfocado en el flujo de las poblaciones en sus diferentes etapas de crecimiento.
- “ Verificación aleatoria (inopinada) del stock poblacional de cada AR mediante la aplicación de una metodología estandarizada (“cuadrado ideal”).

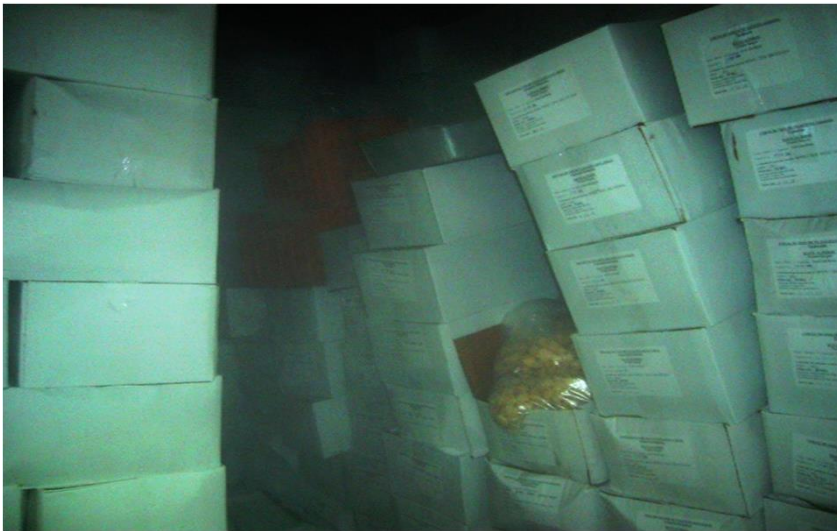


RIESGO: PLANTAS PROCESADORAS MB

- “ Existe un Listado de Plantas autorizadas por SANIPES para el Mercado UE
- “ Muchas de ellas tienen serias deficiencias en su Ubicación, infraestructura, equipamiento, BPM, Incumplimiento a las Normas Sanitarias y de Salubridad
- “ Ponen en Riesgo permanente el cierre de mercados.



PLANTAS PROCESADORAS – Re - inspección Urgente





PERÚ

Ministerio de la Producción

Instituto Tecnológico de la Producción I.T.P.

DIRECCIÓN GENERAL DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES - LEY N°30063)

PROTOCOLO TÉCNICO HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL

N° PTH-123-14-BR-DG SANIPES

EMITIDO A: EXPEDIENTE: 237.14.HS

RAZÓN SOCIAL: FERNANDEZ S.R.L.

DIRECCIÓN LEGAL: ALEJANDRO TABOADA N° 963, CATACAOS, DEPARTAMENTO DE PIURA

REPRESENTANTE LEGAL: SEGUNDO ROGELIO FERNANDEZ VALVERDE

INFRAESTRUCTURA PESQUERA: PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS.

LICENCIA DE OPERACIÓN: RESOLUCION DIRECTORAL N° 221-2007-PRODUCE / DGEPP

DIRECCIÓN: JR. ALEJANDRO TABOADA CDRA. 9, S/N DISTRITO DE CATACAOS, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE PIURA

MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO LA DIRECCION GENERAL DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - DG SANIPES (ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES) DECLARA:

HABER AUDITADO/INSPECCIONADO LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS ARriba MENCIONADA EN ACUERDO A LOS REQUISITOS Y CONDICIONES ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA Y CON LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN EL PROTOCOLO DE INTENCIONES SOBRE REQUISITOS SANITARIOS PARA EL COMERCIO DE PRODUCTOS DE PESCADO, CELEBRADO ENTRE LA REPUBLICA DEL PERU Y LA REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL.

CON EL RESULTADO SIGUIENTE:

LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS ANTES SEÑALADA, CON ACTA DE AUDITORIA/INSPECCIÓN AH N° 013-2014-SEC, SE ENCONTRÓ EN ADECUACIÓN A LAS CONDICIONES OPERATIVAS EXIGIDAS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA Y CON LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN EL PROTOCOLO DE INTENCIONES SOBRE REQUISITOS SANITARIOS PARA EL COMERCIO DE PRODUCTOS DE PESCADO, CELEBRADO ENTRE LA REPUBLICA DEL PERU Y LA REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL.

LA HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA P140-PIU-FERN, ENTRA EN VIGOR A PARTIR DEL 01 DE JULIO DE 2014, TENIENDO VIGENCIA DE UN AÑO Y COMO CONSECUENCIA SE MANTIENE EN EL LISTADO DE ESTABLECIMIENTOS/PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PESQUEROS PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO HABILITADAS O APROBADAS A QUE SE REFIERE EL ARTICULO 26° DEL DECRETO SUPREMO N° 012-2013-PRODUCE.

OBSERVACIONES:

PROTOCOLO TÉCNICO EMITIDO TENIENDO EN CONSIDERACIÓN EL INFORME DE AUDITORIA N° IAH-017-14-CG-SEC-AIH/DG SANIPES DE LA DIRECCION GENERAL DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - DG SANIPES (ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES).

LA HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA ESTÁ SUJETA A VIGILANCIA Y CONTROL CONTINUO Y PERMANENTE POR PARTE DEL SANIPES Y EN CASO DE INCUMPLIMIENTO A LA NORMATIVA SANITARIA PODRA SER SUSPENDIDA, CANCELADA O REVOCADA SIN PERJUICIO DE LAS OTRAS SANCIONES CONTEMPLADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA PESQUERA VIGENTE.

EL PRESENTE DOCUMENTO TIENE VALIDEZ HASTA EL 01.07.2015.

CALLAO, 22 DE AGOSTO DE 2014.

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN I.T.P.

Ing. ALFREDO EUSEBIO CASADO CORNEJO
Director General
Servicio Nacional de Sanidad Pesquera

No se puede mostrar la imagen en este momento.

NUEVAS PLANTAS MODERNAS



EQUIPOS INAPROPIADOS



Recomendaciones - PLANTAS

- ▶ Re – inspección categorización de las Plantas, por Capacidad autorizada, por Sanidad, por Certificaciones...
- ▶ Desliste de las Plantas que no califican.
- ▶ Cierre de las que no ofrecen garantía sanitaria.

Es un Tema de Salud Pública “No NEGOCIABLE”

OTROS: SOBRECOSTOS que Impiden competitividad

- “ **Numero desproporcionado de Puntos de Mar a monitorear.** Sechura 12 – Salinas 7 – Nonura 3 - Guaynumá 6
- “ **Cantidad y Frecuencia de análisis MAR:** **Semanales:** Toxinas DSP, PSP, ASP – Microbiológicos – Bact, Virus, **Semestrales:** Metales Pesados, Detergentes, Hidrocarburos...
- “ **Muestreo de PRODUCTO TERMINADO** (Congelado). Repiten los mismos análisis. Toma de muestras desproporcionadas.
- “ **Tiempos de espera Emisión de Certificados Exportación,** Planes de muestreo Lotes.
- “ **Superposición de Funciones AACC:** PRODUCE, DIREPRO, ANA, OEFA, SANIPES, SUNAFIL,... **Sobre actuación** de sus inspectores con criterios subjetivos.
- “ **Exagerada tramitología, Exigencias generadas en “Gabinete”:** Estadística y Estudios (Planes de Manejo R. Sólidos Costosos por Duplicado (PRODUCE y OEFA), tiempo valioso empleado en Defensa de Sanciones y Multas.
- “ SOLO A LAS EMPRESAS FORMALES... LA INFORMALIDAD NO ES FISCALIZADA.

PRINCIPALES MERCADOS PARA LA CONCHA DE ABANICO

UNION EUROPEA: Solo le exportan productos Hidrobiológicos 14 países, entre ellos el Perú.

- “ **DG SANCO:** Encargada de verificar que SANIPES cumpla con aplicar las Normas Sanitarias o Equivalentes, que UE exige a sus productores. (*Cambio de Método Toxina DSP, Frecuencia de Monitoreos...*)
- “ Realizan Auditorías de Cumplimiento, a la AC peruana a través de sus administrados.
- “ Mercado abierto con esfuerzo a través de Ferias, Misiones comerciales y Contactos empresariales personales.
- “ **Hoy tenemos:** Visitas de Compradores y Distribuidores mayoristas, Cadenas de autocerviciosPerder confianza sobre la calidad e inocuidad del producto es un RIESGO PERMANENTE como país

Países abiertos: Francia, España, Italia (FOS) **Por abrir:** Reino Unido (ASC)

NORTE AMERICA: País que recibe producto peruano sin mayor dificultad.

- “ Su Autoridad Competente es la **FDA**, quien controla los productos alimenticios en destino.
- “ Compran de Perú; Tallos y Media Valva.

OTROS: AUSTRALIA, NUEVA ZELANDA, SUDAFRICA, BRASIL, CHILE

Las Certificaciones de las Zonas de Producción y Procesos en Planta, son necesarios para la diferenciación del producto en mercados exigentes **HACCP , ISO, IFS, BRC, BASC,** **SOSTENIBILIDAD: FOS , ASC**

Comentario Final

- “ La Naturaleza nos ha dado un “Mar de Oportunidades”. *(Agenda Pendiente)*
- “ Nos corresponde a nosotros trabajarlas con responsabilidad.
- “ Realicemos los CAMBIOS que se requieren... Ahora.
- “ Aprovechemos la oportunidad de ser escuchados al mas alto nivel que nos da PRODUCE, SANIPES y Foros como PESCA SOSTENIBLE.
- “ Dicen que:
 - “Sin Origen no hay Destino”**
 - “Sin TRAZABILIDAD no hay Exportaciones”**

