



联合国
粮食及
农业组织

FOOD AND
AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE
UNITED NATIONS

ORGANISATION
DES NATIONS
UNIES POUR
L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANIZACION
DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA
LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

منظمة
الاغذية
والزراعة
للأمم
المتحدة

技术合作计划

TECHNICAL COOPERATION
PROGRAMME

PROGRAMME DE
COOPÉRATION TECHNIQUE

PROGRAMA DE
COOPERACIÓN TÉCNICA

برنامج التعاون الفني

País:

Perú

Título del proyecto:

Promoción del Consumo de Pescado en Poblaciones
de Bajos Ingresos en Apoyo al Programa de
Seguridad Alimentaria

Número del proyecto:

TCP/PER/8924 (A)

Fecha de comienzo:

Noviembre de 1999

Fecha de terminación:

Octubre de 2000

Organismo gubernamental
encargado de la ejecución
del proyecto:

Ministerio de Pesquería (MIPE)
en coordinación con:
Acción Comunitaria del Perú (ACP)
Instituto Tecnológico Pesquero del Perú (ITP)

Contribución de la FAO:

Firmado:

Fernando de Trazegnies Granda
Ministro de Relaciones Exteriores
(en nombre del Gobierno)

Fecha de la firma:

18 FEB. 2000

Firmado:

Jacques Diouf
Director General
(en nombre de la FAO)

Fecha de la firma:

18 FEB. 2000

I. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACION

El mar territorial Peruano se caracteriza por su gran riqueza en recursos pesqueros y por su alta productividad. Las capturas anuales alcanzan normalmente volúmenes sostenibles de 6 a 8 millones de toneladas, sustentadas en un porcentaje mayor que el 90% en dos especies pelágicas: anchoveta (*Engraulis ringens*) y sardina (*Sardinops sagax*).

Una proporción cercana al 90% del pescado desembarcado se destina a la producción de harina y aceite de pescado, cuya mayor parte es exportada con fines de alimentación animal. La pesca y transformación industrial fue establecida en los años 50 y 60 cuando la población del Perú y en particular la de Lima era relativamente pequeña y la demanda de productos pesqueros era ampliamente satisfecha por la pesca artesanal.

La población del Perú, en particular de Lima Metropolitana, ha aumentado de manera considerable. Actualmente en Lima habitan unos 8 millones de personas, de las cuales más de 2,4 millones de personas conforman la población correspondiente al estrato pobre (aproximadamente 2,1 millones en situación de pobreza; 303,000 en pobreza extrema) que viven en asentamientos humanos (pueblos jóvenes) alrededor de la ciudad y no cuentan con los recursos para asegurar una adecuada alimentación (fuente: ENNIV 1994). De igual forma en la población de los departamentos de Tumbes y Piura (ambos departamentos de frontera con el Ecuador), el 51.4% y el 55.1% respectivamente de la población son considerados en condición de pobreza. Es posible que los resultados del proyecto den indicaciones útiles para acciones con objetivos similares por parte del Gobierno en un futuro cercano.

Para atenuar esta carencia se han creado cerca de 15.000 organizaciones populares (clubes de madres, comedores populares, comedores parroquiales y comedores autogestionarios). Los tres primeros son apoyados por el Gobierno principalmente a través del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA).

Estudios recientes sobre los aspectos nutricionales de la alimentación en las zonas urbano-marginales, indican que el menú promedio es aún deficitario en proteínas y calorías, no obstante haber concluido que tales carencias podrían ser cubiertas con las principales fuentes proteicas de que dispone el país, el pescado.

El consumo per cápita anual de pescado en el Perú se ha visto incrementado de 15.5 kg. en 1996 a 16.2 kg. en 1997, como consecuencia de una campaña de promoción por todos los medios de comunicación y patrocinada por el gobierno central. A pesar de ello, se ha determinado que en las áreas urbanas marginales este consumo es mucho más bajo que el promedio nacional, debido al factor precio que pone el pescado fuera del alcance de la mayoría de la gente. Solo algunas veces los niveles de precios de los pescados, tales como jurel y merluza, bajan suficientemente para ser consumidos en estas zonas.

Se estima que cualquier intento de cubrir las carencias de proteína animal entre la población de escasos recursos económicos tendría que pasar por utilizar materias primas

abundantes como sardina y anchoveta, las cuales no son comercializadas para consumo humano directo al estado fresco, no obstante encuentren potencialmente disponibles en gran cantidad y a precios más bajos que jurel o merluza.

Experiencias anteriores han demostrado que la sardina tiene buena aceptación y pruebas recientes de mercadeo han permitido establecer que también la anchoveta sería apreciada por los consumidores de bajos ingresos si es que se mantiene una oferta sostenida con productos de buena calidad y sin subvenciones, de tal manera que se posibilite su ingreso al circuito comercial de productos pesqueros frescos o procesados.

Por estas consideraciones se puede afirmar que actualmente existen condiciones propicias para que estas especies comercializadas, al estado fresco o procesado, logren resultados exitosos con la ejecución y el desarrollo de este proyecto y puedan servir como base demostrativa de la factibilidad técnica, social y económica de su distribución a mayor escala. Algunas de estas condiciones son:

- La política alimentaria nacional reforzada por los objetivos de organismos internacionales se orienta a promover una mayor participación de la pesca en la seguridad alimentaria (documento "Seguridad Alimentaria en el Perú" presentado por el Perú ante la Cumbre Mundial sobre la Alimentación).
- Orientación nacional e internacional para promover la pesca responsable desde el punto de vista ecológico y socio-económico (Código de Conducta para la Pesca Responsable-FAO).

En este contexto y aunado a las políticas de desarrollo pesquero del Gobierno peruano, que propenden la utilización de estos recursos para el consumo humano directo, se presenta este proyecto, con la finalidad de apoyar los esfuerzos de la actual administración en viabilizar concretamente la estrategia nacional de seguridad alimentaria, dirigida a expandir el consumo de pequeños pelágicos al estado fresco o procesado, inicialmente en las áreas urbano-marginales de Lima Metropolitana - y, una vez verificados los resultados, en los departamentos fronterizos con el Ecuador.

II. OBJETIVOS DE LA ASISTENCIA

Objetivo General

El Proyecto apoyará al Gobierno Peruano a incrementar la contribución de la pesca a la estrategia nacional de seguridad alimentaria, con base en la expansión del consumo humano directo de pequeños pelágicos, principalmente en áreas urbanas marginales de Lima Metropolitana y en los departamentos fronterizos de Tumbes y Piura, aplicando los resultados de las experiencias en Lima.

Objetivos específicos

- Demostrar la factibilidad técnica, económica y social de la comercialización de pequeños pelágicos como sardina, anchoveta y otros pescados de bajo costo a través de asistencia en la formulación, implementación y evaluación de un programa piloto de mercadeo con la participación directa del sector privado (ACP y pescadores artesanales organizados), proporcionando sardina y anchoveta de óptima calidad, de manera regular y a precios razonables.
- Apoyar en la formulación, implementación y evaluación de un programa de promoción del consumo a través de acciones de capacitación, promoción del consumo de pescado y educación del consumidor.
- Asistir en la definición del sistema adecuado de manipulación y preservación de pequeños pelágicos a bordo, durante el transporte y la comercialización.
- Crear un sistema institucionalizado de extracción con los pescadores artesanales, producción con el sector privado e ITP y comercialización con la ACP de los productos a través de empresas sostenibles y articuladas mediante alianzas estratégicas.

III. RESULTADOS DEL PROYECTO

Los resultados esperados del proyecto son los siguientes:

- Mayor acceso a las fuentes de proteína de pescado, que contribuyan a cubrir parte de las necesidades nutricionales de la población urbano marginal, especialmente en las ciudades de Lima, Tumbes y Piura, elevando el nivel de consumo per capita nacional de productos pesqueros.
- Desarrollo iniciado de un mercado de productos hidrobiológicos basados en pequeños pelágicos frescos o procesados, como la anchoveta y sardina, con base en un sistema de comercialización privado.
- Capacidad técnica nacional del Ministerio de Pesquería y de ACP, reforzada en aspectos de educación del consumidor, promoción del consumo, y transformación de productos.
- Capacidad técnica del sector privado nacional, reforzada para expandir los beneficios del Proyecto a otros departamentos.
- Otorgamiento de un valor agregado a una parte de las capturas de sardina y anchoveta, integrándola en el sistema privado de comercialización.

IV. PLAN DE TRABAJO

El Proyecto será ejecutado por el MIPE en convenio con ACP y el ITP, con la cooperación técnica de los consultores y expertos de la FAO.

Se diferencian tres fases en el plan de trabajo:

Fase 1: Actividades Pre-operativas

- a) El MIPE coordinará con los otros actores involucrados en el proyecto: ACP, pescadores artesanales, ITP y empresarios de microempresa, a fin de llevar a cabo conjuntamente los acuerdos necesarios para viabilizar el proyecto, el mismo que se traducirá en un Programa de Operaciones conjunto de estas instituciones.
- b) Actualización de los estudios de mercado actual para el pescado fresco y procesado en las áreas de bajos ingresos de Lima Metropolitana con enfoque específico en la contribución actual y potencial de los productos pesqueros para la seguridad alimentaria.
- c) Elaboración de un diagnóstico del modelo actual de provisión y comercialización de anchoveta y sardina al estado fresco y procesado, en áreas de bajos ingresos.
- d) Validación de la estrategia y modelo operativo, propuestos en el proyecto (Fase 2)
- e) Determinación de los criterios para la evaluación (Fase 3).

Duración: 2 meses (del mes 1, al mes 2), de los cuales 2 semanas con el apoyo técnico de la sede de la FAO al final de esta fase.

Fase 2: Actividades de Operación

- a) Capacitación Técnica

Se considera, que el componente de capacitación técnica en todos los niveles es de suma importancia para alcanzar los objetivos del proyecto. Se propone, por lo tanto, la ejecución de un programa de capacitación teórico-práctico destinado a entrenar a todos los agentes involucrados en la marcha del proyecto. Esta capacitación comprendería los siguientes aspectos:

- Pesca responsable.
- Manipuleo y preservación a bordo.
- Técnicas de reconocimiento del grado de frescura y de vida útil comercial residual del pescado.
- Manipuleo y preservación durante el transporte.
- Manipuleo y preservación de la calidad en la comercialización.

La metodología de este programa de capacitación comprende dos etapas:

Primera etapa:

Los consultores y expertos FAO ofrecerán eventos de capacitación a personal profesional del MIPE y ACP, en los aspectos señalados líneas arriba, y juntos capacitarán a extensionistas, que podrían ser tesisistas o estudiantes universitarios de

los últimos años de pesquería o especialidades afines de la Universidad Nacional Federico Villareal.

Duración: 1.5 mes (mes 3 - 4.5).

Segunda etapa:

Los extensionistas calificados, dirigidos por los profesionales de ACP y MIPE, realizarán cursos técnicos para pescadores artesanales de aquellas zonas proveedoras de anchoveta y sardina, ubicadas en el ámbito costero desde Pisco, en el sur, a Chimbote, en el norte.

Duración: 1.5 meses (mes 4.5 - 6).

b) Educación del consumidor

Prevalentemente ACP, con la cooperación de los consultores y expertos de la FAO, planificará el programa de educación del consumidor, enfatizando los siguientes aspectos:

- b.1 Promoción del consumo de los pequeños pelágicos en estado fresco o procesado, mediante:
- Campañas de publicidad por medios masivos de comunicación.
 - Degustaciones en muestras focalizadas de líderes de opinión y consumidores finales de la población objetivo.
- b.2 Capacitación sobre el uso culinario de pequeños pelágicos para consumo, mediante:
- Demostraciones del uso de los productos en estado fresco o procesado en la preparación de menús alimenticios.

Duración: 2 meses (mes 4 - 5).

c) Comercialización

Acción Comunitaria del Perú, en su rol de comercializador, desarrollará un proyecto piloto de comercialización de pescado fresco y procesado que incluirá:

- Abastecimiento regular de pescado fresco o procesado, sobre la base de sardina y anchoveta de optima calidad. La anchoveta procesada será proveída por el ITP (de acuerdo a Convenio adjunto), mientras que la sardina fresca será proveída por los pescadores artesanales.
- Desarrollo de una metodología de formación de precios asequibles a la población objetivo.

- Distribución y venta de estos productos a través de una red de microempresas, que permita llegar adecuadamente con el producto, a la población objetivo.
- Evaluación y control de resultados de la gestión comercial, en el propósito de alcanzar rentabilidad económica e impacto social, que permitan la sostenibilidad del programa en el mercado.
- Educación del consumidor.

Duración: 6 meses (desde el mes 6 al mes 11).

Fase 3: Evaluación de la Sostenibilidad del Proyecto

Sobre la base del plan piloto de comercialización, se evaluará la factibilidad de expansión del proyecto.

Para este fin, se podrá disponer de los servicios de dos expertos de la sede de la FAO por un período de 15 días. La ejecución del trabajo comprende:

- a) Evaluación de la Sostenibilidad Técnica.
Se identificará el proceso que se constituya como la mejor alternativa de provisión y comercialización de anchoveta y sardina al estado fresco o procesado en las zonas urbanas marginales de Lima Metropolitana.
- b) Evaluación de la Factibilidad Económica.
Comprenderá la evaluación de rentabilidad económica proyectada, que permita a la empresa privada realizar esta actividad de manera sostenida, sobre una sólida base económica.
- c) Evaluación de la Factibilidad Social.
Comprenderá la evaluación del impacto social del proyecto, en el incremento de la calidad nutricional de la población beneficiaria y, complementariamente, en la generación de empleo y mejora del nivel de ingreso a nivel de pescadores artesanales y de empresarios de microempresa.
- d) Informe final.
Se presentará un informe final del proyecto. Adicionalmente, los resultados se difundirán en un taller nacional de un día, en el cual se invitarán a organizaciones representativas del sector pesquero, a nivel público y privado, incluyendo al sector salud.

Duración: 1 mes (mes 12).

Responsabilidades institucionales

El organismo nacional de contraparte será el MIPRE que suscribió un convenio de operación con ACP y el ITP. Estas instituciones tendrán a su cargo las siguientes tareas específicas:

MIPE Y ACP

- Organizarán y ejecutarán el programa de capacitación técnica orientado a entrenar a los agentes involucrados en la marcha del proyecto:
 - Ministerio de Pesquería
 - Acción Comunitaria del Perú
 - Extensionistas
 - Pescadores Artesanales

MIPE y ITP

- El MIPE, a través del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú (ITP), transformará la materia prima (Sardina y Anchoveta) en productos cuya calidad y precio sea asequible a la población de bajos ingresos, contratando su producción a solicitud de ACP. Para cubrir los costos de los productos, el MIPE se encargará de asegurar la cooperación de una ONG.

ACP

- Actualizará, con apoyo del consultor nacional, el estudio de mercado y el diagnóstico del sistema actual de aprovisionamiento y comercialización de pequeños pelágicos.
- Fomentará el programa de educación del consumidor, que comprende los procesos de promoción y capacitación en el consumo de pequeños pelágicos en beneficio de la nutrición y salud de la población de bajos ingresos.
- Formulará y ejecutará el programa piloto de comercialización de pequeños pelágicos al estado fresco y/o procesado.
- Desarrollará, en coordinación con el MIPE y la cooperación de expertos de la FAO, el proceso de evaluación de la factibilidad de expansión del proyecto.

V. FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL

La contribución de la FAO, a través de sus expertos, posibilitará la ampliación de un mercado de productos hidrobiológicos con base en sardina fresca y anchoveta procesada. El esfuerzo se dirigirá a la participación de la empresa privada en el proceso de comercialización a través de una cadena de microempresas y reforzará la capacidad del MIPE para fomentar acciones de promoción del consumo de pequeños pelágicos.

VI. CONTRIBUCION DE LA FAO

i) Servicios de personal

- Consultor internacional en manipuleo de pequeños pelágicos en pequeñas y medianas embarcaciones (1 mes) reclutado, si posible, bajo el Programa de Asociación de la FAO.
- Consultor nacional en tecnología del pescado (en dos misiones de 2 y 1 mes)
- 2 consultores nacionales para actualizar estudios de mercado, estrategia y modelo de operación (en dos misiones de 1 mes).
- Consultor nacional en promoción del consumo y educación del consumidor (4 meses - mes 4 - 7).
- Apoyo técnico de la sede de la FAO en tecnología, comercialización y promoción de pescado (dos expertos en dos misiones de 15 días por un total de 60 días).

ii) Viajes oficiales

Viajes oficiales de los consultores y del personal de la FAO hasta un monto de 15 000 \$EE.UU.

iii) Contratos (ver anexo B7)

Se contratarán los servicios de una agencia local para la producción de material publicitario y educativo para la promoción de los productos pesqueros comercializados por el proyecto (16 000 \$EE.UU.).

iii) Gastos Generales de Operación

Gastos generales de operación a nivel del país en teléfono, fotocopias, papelería, transportes, impresión de informes técnicos, mantenimiento de equipos del proyecto y la relación final.

iv) Equipos

Hasta un monto de 20 000 \$EE.UU. (ver relación en Anexo A)

v) Materiales y Suministros

Para la adquisición de algunos materiales y suministros necesarios para la ejecución del proyecto hasta un monto de 8 000 \$EE.UU.

vi) Gastos Directos de Operación

Gastos directos de operación del proyecto en la sede de la FAO hasta un monto de 13 000 \$EE.UU.

vii) Capacitación

Diez eventos de 2-3 días para un total de 400 beneficiarios (300 en Lima y 100 en Tumbes y Piura) en temas de manipuleo y preservación a bordo. Igualmente, cursos sobre procedimientos de comercialización mayorista/minorista de pescado al estado fresco y procesado. (Alojamiento y comidas para participantes elegibles según normas de la FAO \$EE.UU. 20/día = 24 000 \$EE.UU.).

VII. INFORMES

MIPE, en coordinación con ACP, elaborará un primer informe con el plan de trabajo completo y calendario de ejecución de las actividades previstas. Igualmente, elaborará los criterios de selección de los beneficiarios.

MIPE-ACP prepararán, después de cada misión de consultorías o visitas de personal de la FAO, un informe detallado con la descripción de sus actividades, los resultados de su misión y las funciones y recomendaciones para la continuación de la asistencia.

Al final del proyecto, MIPE en coordinación con ACP presentará, en conjunto y bajo la supervisión del Representante de la FAO, un informe final de las actividades del proyecto que incluirá una evaluación del impacto del mismo.

La unidad técnica de la FAO preparará un informe final a ser presentado a las autoridades relevantes según las normas del PCT.

VIII. APORTES DEL GOBIERNO

Para la ejecución del Proyecto, el Gobierno Peruano, a través del Ministerio de Pesquería, aportará los siguientes recursos:

Personal

- Director Nacional del proyecto (pagado por el MIPE);
- Personal de capacitación;
- Personal de apoyo;
- Personal extensionista.

Apoyo logístico

Contratos

Se estima un monto de 20 000 \$EE.UU. y el MIPE se encargará de buscar los fondos de una ONG para los servicios del ITP en la elaboración de productos procesados a base de sardina y/o anchoveta.

IX. APORTE DE ACP

ACP aportará a la ejecución del proyecto los siguientes recursos:

Personal

- Gerente del proyecto.
- Personal de capacitación.
- Secretaria (1).
- Personal de apoyo.

Infraestructura

Oficinas en la sede principal de ACP, incluyendo teléfono, fax, fotocopidora, conexión a Internet.

PRESUPUESTO DE LA CONTRIBUCIÓN DE LA FAO AL PROYECTO
(en dólares EE.UU.)

País: **Perú**

Título del proyecto: **Promoción del Consumo de Pescado en Poblaciones de Bajos ingresos en Apoyo al Programa de Seguridad Alimentaria**

Número del proyecto: **TCP/PER/8924 (A)**

1100	Consultores internacionales	15 000
1200	Servicios técnicos de asesoría de la FAO	37 260
1700	Expertos y Consultores nacionales	27 000
1900	Apoyo técnico de la FAO	6 970
	1910 Servicios técnicos estándar de supervisión (5 300)	
	1920 Funciones de supervisión a cargo de la UTL (1 170)	
	1950 Evaluación (500)	
	Sub-total Personal	86 230
2000	Viajes oficiales (dentro del país)	15 000
3000	Contratos	16 000
4000	Gastos generales de operación (GOE)	9 770
5000	Materiales y suministros	8 000
6000	Equipos	20 000
7000	Costos directos de operación (DOC)	13 000
8000	Capacitación	24 000
	TOTAL	192 000

ANEXO A**LISTA DE EQUIPOS**

- 1 Computadora Pentium II, ATX 450 Multimedia, 1,44 MB
- 1 Impresora Laser Hewlett Packard LaserJet 1100
- 1 Cámara vídeo
- 1 Retroproyector de transparencias
- 1 Ecran
- 1 Vídeo Proyector
- 4 Módulos de capacitación culinaria:
 - 1 cocina Centrogas
 - 1 Congelador de 10 p3
 - 3 jgs de vajilla
 - 3 jgs de cubiertos
 - 3 jgs de batería de ollas

TÉRMINOS DE REFERENCIA

B.1 Consultor Internacional en manipuleo de pequeños pelágicos en pequeñas y medianas embarcaciones (total de 4 semanas en 2 misiones)

El consultor internacional colaborará con el director nacional y otro personal del Proyecto en el cumplimiento de las siguientes tareas:

- Visitar embarcaciones de pesca de pequeños pelágicos artesanales, semi-industriales e industriales en zonas de pesca seleccionadas del Perú.
- Organizar, en colaboración con el sector privado, todas las fases de manipuleo, carga y descarga, transporte, acopio, distribución y comercialización de anchoveta, sardina y otros pescados.
- Aplicar las técnicas de manipuleo y sistemas de preservación a bordo, en la descarga y transporte del pescado al centro de abasto, asimismo durante la comercialización y distribución a los mercados y comedores populares.
- Asesorar en el diseño de equipos mejorados para la venta minorista en mercados de abasto y venta callejera/ambulante.
- Recomendar soluciones de manipuleo y conservación de capturas a bordo destinadas al consumo humano directo en estado fresco.
- Preparar un informe con detalles técnicos y económicos de las soluciones recomendadas.
- Ofrecer charlas técnicas al personal de ITP y del MIPE.
- Redactar los informes.

B.2 Dos Consultores Nacionales expertos en comercialización y evaluación del mercado de pescado de Lima Metropolitana (2 meses en total, en 2 misiones de 1 mes)

El consultor deberá:

- Investigar al inicio y al final del Proyecto los flujos y volúmenes actuales y potenciales de consumo de pescado en diversas zonas geográficas y económicas de Lima Metropolitana, indicando, en particular, frecuencias, costumbres, preferencias y gastos, con un cierto énfasis en los pescados de bajo costo, sobretudo anchoveta y sardina.
- Investigar los flujos de información y evaluar la posibilidad de fomentar el consumo de pescado a través de un mejoramiento del sistema de información del mercado.

- Investigar la organización de la comercialización de pescado y el papel actual y potencial de los comedores colectivos y sus órganos de colaboración en la misma, con énfasis en los pescados de bajo costo, sobretodo anchoveta y sardina.
- Actualizar la investigación al final del Proyecto.
- Hacer recomendaciones para mejorar los sistemas de comercialización.
- Ofrecer charlas técnicas al personal de ITP y del MIPE

B.3 Consultor Nacional especialista en tecnología y fomento de la comercialización del pescado (3 meses en 2 misiones de 2 y 1 mes cada una)

El Consultor Nacional colaborará con el Director Nacional y otro personal del Proyecto en el cumplimiento de las siguientes tareas:

- Coordinar y ejecutar el seguimiento de las actividades realizadas por el Consultor Internacional en economía de mercado y educación del consumidor.
- Organizar y ejecutar actividades de formación y de promoción del consumo de anchoveta y sardina a vendedores minoristas y a las coordinadoras de los clubes de madres y comedores populares en las zonas seleccionadas por el Proyecto.
- Elaborar conceptos para fomentar la eficiencia en la comercialización de sardina y anchoveta al estado fresco.
- Producir folletos, artículos de prensa y programas de radio y televisión para la promoción del consumo de anchoveta y sardina.
- Recolectar recetas adecuadas y de fácil preparación, desarrollar recetas culinarias en base de anchoveta y sardina fresca orientadas hacia su uso por amas de casa y mercados institucionales.
- Elaborar un informe de su participación en el Proyecto, con las conclusiones y recomendaciones pertinentes y con aportes que contribuyan a la implementación sostenible de los resultados del Proyecto.
- Ofrecer charlas técnicas al personal de ITP y del MIPE.

B.4 Consultor nacional especialista en promoción del consumo y educación del consumidor (4 meses en 2 misiones: de 2 meses cada una)

En colaboración con el Director Nacional y el personal del Proyecto, el Consultor Nacional en promoción del consumo y educación del consumidor colaborará en el cumplimiento de las siguientes tareas:

- Organizar y ejecutar actividades de formación y de promoción del consumo de anchoveta y sardina a vendedores minoristas y a las coordinadoras de los clubes de madres y comedores populares en las zonas seleccionadas por el Proyecto.
- Elaborar conceptos para fomentar la eficiencia en la comercialización de sardina y anchoveta al estado fresco.

- Producir folletos, artículos de prensa y programas de radio y televisión para la promoción del consumo de anchoveta y sardina.
- Recolectar recetas adecuadas y de fácil preparación, desarrollar recetas culinarias en base de anchoveta y sardina fresca orientadas hacia su uso por amas de casa y mercados institucionales.
- Elaborar un informe de su participación en el Proyecto, con las conclusiones y recomendaciones pertinentes y con aportes que contribuyan a la implementación sostenible de los resultados del proyecto.
- Ofrecer charlas técnicas al personal de ITP y del MIPE

B.5 Apoyo técnico por experto de la FAO en tecnología del pescado (en dos misiones de 15 días por un total de 30 días)

El experto FAO colaborará con el director nacional y otro personal del Proyecto en el cumplimiento de las siguientes tareas:

Primera misión:

- Organizar y coordinar, en colaboración con el sector privado, los flujos de pescado fresco u otro, con énfasis en los pescados pelágicos menores, y participar en la validación de la estrategia del proyecto;
- Determinar los aspectos técnicos de manipuleo y conservación en la cadena desde la captura del pescado hasta su presentación en los mercados populares y los demás puntos de venta;
- Determinar la estructura de los costos del sistema de comercialización de los pelágicos menores;
- Determinar los criterios para la evaluación técnica de las operaciones;
- Asistir en la preparación de los informes del Proyecto;
- Ofrecer charlas técnicas al personal de ITP y del MIPE;

Segunda misión:

- Asistir en la evaluación técnica de la sostenibilidad de las distintas actividades desarrolladas por el proyecto;
- Proponer cambio de enfoque si necesario y factible, y de los métodos técnicos empleados en todos los niveles relevantes de las operaciones;
- Evaluar los resultados de las actividades de capacitación del proyecto;
- Asesorar a diseñar el programa de seguimiento del proyecto por agencias nacionales y el sector privado;
- Ofrecer charlas técnicas al personal de ITP y del MIPE;
- Participar (exponer) en el taller nacional al final del proyecto.

B.6 Apoyo técnico por experto de la FAO en comercialización y promoción de pescado (en dos misiones de 15 días por un total de 30 días)

El experto FAO colaborará con el director nacional y otro personal del Proyecto en el cumplimiento de las siguientes tareas:

Primera misión:

- Organizar y coordinar, en colaboración con el sector privado, los flujos de pescado con énfasis en los aspectos comerciales y participar en la validación del modelo operativo;
- Asesorar a calcular la estructura de los costos del sistema de comercialización de los pelágicos menores y asesorar a la creación de un sistema armonizado de contabilidad en los diversos niveles de las cadenas, así como a la formación de precios;
- Asistir en la organización de actividades de promoción del consumo y de educación del consumidor;
- Determinar los criterios para la evaluación comercial y de la sostenibilidad de las operaciones;
- Asistir en la preparación de los informes del Proyecto;
- Ofrecer charlas técnicas al personal de ITP y del MIPE.

Segunda misión

- Asistir en la evaluación comercial de la sostenibilidad de las distintas actividades desarrolladas por el proyecto;
- Proponer un cambio de enfoque, si necesario y factible, y de los métodos comerciales empleados en todos los niveles relevantes de las operaciones;
- Evaluar los resultados de las actividades de educación del consumidor y promoción de los productos;
- Asesorar a diseñar el programa de seguimiento del proyecto por agencias nacionales y el sector privado;
- Ofrecer charlas técnicas al personal de ITP y del MIPE;
- Participar (exponer) en el taller nacional al final del proyecto.

B.7 Contrato para la Producción de Material educativo y promocional

Según las directrices elaboradas por el/la consultor/a nacional en promoción del consumo y educación del consumidor y en cooperación con ACP, se contratará una agencia local para la producción de material publicitario y educativo para la promoción de los productos pesqueros comercializados por el proyecto. Tal material comprenderá:

- Preparación de programas de radio y televisión;
- Preparación de materiales de capacitación y de educación del consumidor;
- Preparación de campañas de promoción del consumo y educación del consumidor;
- Elaboración de videos, afiches y exposiciones para motivar al consumidor.

CALENDARIO

- | | | |
|----|------------------|--|
| 1. | Nov. 1999 | Coordinación MIPE con actores
Actualización estudio mercado |
| 2. | Dic. 1999 | Estrategia y modelo operativo
Criterios para la evaluación
Apoyo técnico de la Sede (29 Nov. - 10 Dic. 1999) |
| 3. | Enero-Marzo 2000 | Capacitación
Extensión
Preparación educación a consultores |
| 4. | Abril-Sept. 2000 | Comercialización |
| 5. | Octubre 2000 | Evaluación de los resultados y programación programa
a larga scala;
Informe final con apoyo técnico de la Sede (18-31
Octubre 2000);
Taller final (30-31 Octubre 2000) |

PRE-ACUERDOS CON EL SECTOR PRIVADO

A la fecha se han firmado pre-acuerdos con:

- | | |
|----------|--|
| C.1, C.2 | 2 Armadores (para abastecimiento de materia prima); |
| C.3, C.4 | 2 Comerciantes mayoristas del Mercado mayorista pesquero del Callao; |
| C.5 | 1 ONG (Instituto de Promoción y Educación Alimentaria - IPEAL); |
| C.6, C.7 | 2 Comerciantes minoristas; |
| C.8, C.9 | 2 Transportistas. |



DISPOSICIONES GENERALES

1. El logro de los objetivos establecidos para el proyecto será de responsabilidad conjunta del Gobierno y de la FAO.
2. Como parte de su contribución al proyecto, el Gobierno accederá a proporcionar los servicios de personal nacional capacitado en número suficiente, y los edificios, instalaciones de capacitación, equipo, transporte y demás servicios locales necesarios para la ejecución del proyecto.
3. El Gobierno otorgará autoridad para la ejecución del proyecto en el país a un Organismo oficial, que constituirá el núcleo de cooperación con la FAO en su ejecución, y asumirá la responsabilidad del Gobierno en este respecto.
4. El equipo, los materiales y los suministros adquiridos para el proyecto con cargo a los fondos del Programa de Cooperación Técnica pasarán normalmente a ser propiedad del Gobierno inmediatamente después de su llegada al país, a menos que se especifique de otra manera en el acuerdo. El Gobierno garantizará que dicho equipo, materiales y suministros estén en todo momento a disposición del proyecto y que se adopten las medidas necesarias para custodiarlos, mantenerlos y asegurarlos. Los vehículos y las computadoras personales seguirán siendo propiedad de la FAO, a menos que se especifique de otra manera en el acuerdo.
5. Con sujeción a las disposiciones de seguridad vigentes, el Gobierno proporcionará a la FAO y a su personal participante en el proyecto, los informes, cintas grabadas, registros y cualesquier otros datos pertinentes que puedan ser necesarios para la ejecución del proyecto.
6. La selección del personal de la FAO participante en el proyecto, o de otras personas que presten servicios por cuenta de la FAO, así como la de los participantes en los cursos de capacitación, será de responsabilidad de la FAO, en consulta con el Gobierno. En interés de una rápida ejecución del proyecto, el Gobierno asume la responsabilidad de acelerar al máximo los trámites de aceptación del personal de la FAO y de otras personas que presten servicios en representación de la FAO y, en la medida de lo posible, dispensará del requisito de aceptación al personal de la FAO contratado por plazo corto.
7. El Gobierno aplicará a la FAO, a sus propiedades, fondos y bienes, así como a su personal, las disposiciones de la Convención sobre Prerrogativas e Inmunidades de los Organismos Especializados. Salvo que el Gobierno y la FAO convengan otra cosa en el Acuerdo de Proyecto, el Gobierno concederá, a efectos de la ejecución del proyecto, las mismas prerrogativas e inmunidades estipuladas en la Convención a todas las demás personas que presten servicios por cuenta de la FAO (salvo a los nacionales del país que trabajen en el mismo).

8. Con miras a una ejecución rápida y eficaz del proyecto, el Gobierno otorgará a la FAO, a su personal y a todas las demás personas que presten servicios por cuenta de la FAO, las facilidades necesarias, incluyendo:
 - i) la expedición rápida y gratuita de cualesquier visados o permisos necesarios;
 - ii) todos los permisos necesarios para la importación y, cuando proceda, la exportación subsiguiente, del equipo, materiales y suministros necesarios para el proyecto, y la exención del pago de todos los derechos de aduana y otros gravámenes e impuestos relacionados con dicha importación o exportación;
 - iii) la exención del pago de cualesquier impuestos sobre la venta u otros gravámenes sobre las compras locales de equipo, materiales y suministros que se utilizarán en el proyecto;
 - iv) el pago de los gastos de transporte en el país, incluidos manipulación, almacenamiento, seguros y todos los demás costos correlacionados, con respecto a equipo, materiales y suministros que se utilizarán en el proyecto;
 - v) el tipo oficial de cambio más favorable;
 - vi) la asistencia al personal de la FAO, en la medida de lo posible, para obtener alojamiento adecuado;
 - vii) todos los permisos necesarios para la importación de bienes propiedad de funcionarios de la FAO, o destinados a su uso personal, o de cualquiera otra persona que preste servicios por cuenta de la FAO, y para la exportación subsiguiente de esos bienes;
 - viii) un rápido despacho de aduanas del equipo, materiales, suministros y propiedades mencionadas en los incisos (ii) a (vii) supra.
9. El Gobierno se ocupará de las reclamaciones de terceros contra la FAO o contra su personal, o contra cualquiera persona que preste servicios por cuenta de la FAO, y les declarará inmunes con respecto a cualesquiera reclamaciones o responsabilidades derivadas del proyecto, salvo que el Gobierno y la FAO convengan en que la reclamación o la responsabilidad se basa en una grave negligencia o conducta impropia por parte de las personas mencionadas.
10. Entre las personas que presten servicios por cuenta de la FAO mencionadas en los párrafos 6 a 9, se incluirá toda organización, empresa o entidad de otro tipo que la FAO pueda designar como participante en la ejecución del proyecto.