




1369-A

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION  
OF THE UNITED NATIONS

PROGRAMME DE COOPERATION TECHNIQUE    TECHNICAL COOPERATION PROGRAMME    PROGRAMA DE COOPERACION TECNICA

País:	PERU
Título del proyecto:	Fortalecimiento del Centro de Educación al Consumidor
Número del proyecto:	TCP/PER/0103 (Ma)
Fecha de iniciación:	15 de mayo de 1981
Fecha de terminación:	15 de noviembre de 1981
Organismo gubernamental encargado de la ejecución del proyecto:	Oficina de Cooperación Técnica y Económica, Ministerio de Pesquería
Contribución de la FAO:	\$EE.UU. 60.000
Contribución del Gobierno: (en especie)	Soles 12.500.000

Firmado:  .....

(en nombre del Gobierno)

**JAVIER ARIAS STELLA**  
Ministro de Relaciones Exteriores

  
por  
Edouard Saouma  
Director General

Firmado: .....  
(en nombre de la FAO)

Fecha de la firma: **7 JUL 1981** .....

Fecha de la firma: **15/4/81** .....

## I. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACION

Aunque Perú sea uno de los países de mayor producción de pescado del mundo, el consumo humano de sus productos es en cierto modo restringido con relación tanto a las especies como a los grupos específicos de población.

Hace alrededor de diez años, el Gobierno, dándose cuenta de la necesidad de cambiar el patrón de consumo y promover la utilización de las especies más abundantes y de menor costo por los sectores de la población de más bajos ingresos, creó el Centro de Educación al Consumidor (CEC) dependiente del Ministerio de Pesquería.

El CEC ha tenido éxito en el pasado al adecuar al consumidor peruano en el mejor aprovechamiento de la merluza, jurel y otras especies, y así el consumo de pescado ha podido expandirse geográficamente y diversificarse con respecto a especies y productos utilizados.

Con la gran abundancia de sardinas, jurel y otras especies se hace ahora necesaria la promoción del uso de sardinas para el consumo humano directo, en fresco y congelado, de las cuales una buena cantidad está siendo capturada y utilizada en alta proporción para la producción de harina de pescado.

Como este pescado es de tamaño relativamente pequeño y con espinas finas, además de un alto porcentaje de grasa que puede originar problemas de sabor, se requieren esfuerzos específicos de educación al consumidor para superar las actuales dificultades de aceptabilidad e introducir el consumo de sardinas frescas y congeladas en la dieta de los grupos de población peruana con necesidades particulares de suministro de proteínas de bajo costo.

Sin un considerable programa de educación al consumidor y desarrollo de nuevos productos, el potencial de este recurso como fuente de alimentos proteicos de bajo costo no puede realizarse.

Aunque la organización y la infraestructura básicas ya existen en el CEC, la mayor parte del equipo está muy gastado y no puede ser reemplazado a causa de restricciones en el Ministerio. Además, el área del programa y los medios del trabajo requieren ser extendidos para aumentar la efectividad

y alcanzar sus objetivos a corto plazo. Será necesario capacitar al personal del CEC en el lugar en las técnicas de elaboración adecuadas y en métodos actuales de promoción del uso de sardina, una de las especies más abundantes de las costas del Perú, para la alimentación humana directa.

Estas acciones educativas y promocionales se pueden aplicar en el aprovechamiento de la caballa y otras especies de gran disponibilidad. Asimismo, la metodología empleada por el CEC, para llegar a los grupos poblacionales del área urbana y rural, asegura un efecto multiplicador de manera que se beneficie el mayor número de familias y participen activamente en el mejoramiento de su nivel alimentario y nutricional.

## II. OBJETIVOS DEL PROYECTO

Sobre la base de la experiencia obtenida en el pasado con respecto a los programas de educación al consumidor, los objetivos del proyecto son:

- a) Desarrollar un plan para promover la utilización de la sardina y otras especies de gran disponibilidad frescas y congeladas en el hogar y en instituciones, para ser ejecutado por el CEC;
- b) Suministrar el equipo necesario para la preparación de productos y la implementación de la campaña de promoción del consumo directo de sardinas y otras especies en áreas seleccionadas del país;
- c) Organizar una cocina experimental con facilidades para la degustación;
- d) Mejorar la metodología utilizada en las acciones de educación al consumidor.

## III. PLAN DE TRABAJO

La ejecución de las actividades del proyecto se realizará de conformidad con el siguiente plan:

- a) Especificación y compra del equipo requerido para el proyecto:
    - Unidad móvil para demostración
    - Equipo para la cocina experimental
    - Equipo audiovisual
- Duración: primeros dos meses.

- b) Establecimiento de las facilidades de degustación y evaluación de calidad y capacitación del personal, por un asesor en tecnología de preparación de pescado y sus productos, proporcionado por la FAO.  
Duración: un mes.
- c) Preparación del programa para la promoción en larga escala del consumo de sardina fresca en los hogares e instituciones de alimentación colectiva, con el especialista de la FAO en promoción del consumo de productos pesqueros.  
Duración: dos meses.
- d) Prueba y finalización del programa de promoción, con la asistencia del consultor de la FAO.  
Duración: dos meses.
- e) Preparación del plan para el uso de los medios de comunicación audiovisual en el programa de promoción del consumo directo de la sardina, con la ayuda del especialista en esta materia proporcionado por FAO.  
Duración: un mes.

#### IV. APORTACION DE LA FAO

##### 1) Servicios de expertos

- a) Consultor en promoción del consumo de pescado (2 m/h) para dar asistencia en la preparación, prueba y finalización e implantación del programa de promoción del consumo directo de sardina fresca.
- b) Tecnólogo de productos pesqueros experto en degustación (1 m/h) para asesorar en la implantación de las facilidades de degustación y capacitar en las técnicas apropiadas a los degustadores.
- c) Consultor experto en comunicación audiovisual (1 m/h) para preparar el plan de propaganda del consumo humano directo de la sardina fresca, usando los medios de comunicación de masas.

##### 2) Equipo y suministros

- Una unidad móvil para demostración de la elaboración y promoción del consumo de productos pesqueros, según Anexo 1.

- Equipo de cocina experimental para la elaboración de productos a base de sardina y otras especies frescas y congeladas, según Anexo 2.
- Equipo audiovisual, según Anexo 3.

3) Actividades de capacitación

Capacitación en el lugar en las técnicas de promoción del consumo de productos pesqueros de bajo costo.

V. INFORMES

Al término de cada asesoría, los consultores de la FAO prepararán sus informes. El consultor en promoción del consumo de pescado será responsable de la elaboración de la Relación Final del proyecto que la FAO presentará oficialmente al Gobierno con las conclusiones y recomendaciones respectivas.

VI. CONTRIBUCION DEL GOBIERNO

1) Personal del CEC de la OCTE

- a) Coordinadora General del CEC, responsable de formular la Política de Educación al Consumidor, así como programar, organizar y controlar los programas de trabajo y preparar el Informe Final.
- b) Nutricionista, Dietista, Auxiliar de Nutrición y Auxiliares de Cocina, integrantes de la Unidad de Cocina Técnica y Experimental.
- c) Técnicos en Audiovisuales.
- d) Personal técnico: Profesoras de Educación Familiar, Promotoras de Lima y Centros Zonales de Ayacucho, Cajamarca, Cusco y Huánuco de la Unidad de Capacitación y Promoción Educativa.

2) Local: Instalaciones del Centro de Educación al Consumidor

- Taller de demostración y paneles de degustación
- Salas de proyecciones
- Cocina industrial
- Oficinas.

3) Equipos y material didáctico

- Proyectos
- Grabadora
- Programas audiovisuales sobre valor nutritivo y formas de presentación del pescado
- Guiones programas TV y tiempo de antena
- Guiones radiofónicos y tiempo de emisión
- Material impreso: recetarios, guías, folletos técnicos.

Las autoridades gubernamentales peruanas proporcionarán al personal del proyecto y sus asesores internacionales los servicios de apoyo necesarios como secretarías, material de oficina, teléfonos y telex, transporte terrestre y aéreo, viáticos, etc., dentro del país para que puedan cumplir su cometido en el plazo previsto.

La contribución del Gobierno del Perú en especie, indispensable para cubrir actividades de la asistencia, se estima del orden de 12.500.000 Soles.

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

País: PERU  
Título del Proyecto: Fortalecimiento del Centro de Educación al Consumidor  
Número del Proyecto: TCP/PER/0103 (Ma)

10. Servicios de personal (4 m/h)	25 200
20. Viajes oficiales	2 000
40. Gastos generales de operación	4 800
60. Equipo	28 000
	<hr/>
Total	60 000
	=====

UNIDAD MOVIL PARA DEMONSTRACION  
(Especificaciones)

I. Dimensiones (aproximadas):

Longitud:	5,00 m
Anchura:	2,50 m
Altura:	3,00 m

II. Areas:

A - COCINA

1. Cocina a gas de 3 hornillos
2. Refrigeradora a gas de 6 pies
3. Congeladora a gas con capacidad para 100 kg, sistema vertical (-18°C)
4. Unidad de lavado con 2 fregaderos, de acero inoxidable y espacio para bote de la basura
5. Superficie de trabajo en plástico laminado con espacio para batería de cocina/mitad puerta mitad cajones
6. Superficie de trabajo en plástico laminado con espacio para el generador eléctrico de 7 kw/220v/60 mg
7. Armario de 0,40 m de frente x 0,70 m de ancho para manteles, secadores, mandiles, etc.
8. Armario de 0,55 m de frente x 0,70 m de ancho para viveros secos
9. Armario de 0,55 m de frente x 0,70 m de ancho para viveros frescos
10. Armario mural para utensilios de cocina en el ángulo que abarca el generador.

B -- DEMOSTRACION

11. Mesa de demostración de 1 m de frente x 0,40 m de ancho con aletas plegables hacia afuera
12. Mesa auxiliar de 0,40 m de frente x 0,50 m de ancho, con aletas plegables hacia adentro
13. Mesa auxiliar de 0,40 m de frente x 0,50 m de ancho, con aletas plegables hacia adentro.

../...



C - OTROS SERVICIOS

14. Mesa con asiento fijo de 1,25 m de frente x 1 m de ancho, con capacidad para guardar material didáctico
15. Armario para artículos de limpieza
16. Tanque de agua con capacidad para 36 galones (en la parte alta)
17. Inodoro o retrete
18. Lavabo
19. Botiquín
20. Balones de gas
21. Focos de luz
22. Toma corrientes
23. Extractor de olores

D - DE INGRESO Y VENTILACION

24. Puerta de ingreso de 0,90 m de ancho
25. Ventana con lunas corredizas a la altura de la cocina
26. Ventana a la altura del baño
27. Ventana a la altura de la mesa con asiento fijo

E - OTROS ACCESORIOS

28. Extinguidores
29. Linterna a kerosene

COSTO TOTAL ESTIMADO \$ EE.UU. 12 000

EQUIPO DE COCINA EXPERIMENTAL Y DE DEMOSTRACION

Descripción	Cantidad
Refrigeradora de 14 pc	1
Congeladora vertical de 19 pc	1
Batidora eléctrica	1
Licuadaora eléctrica industrial	2
Exprimidor eléctrico	2
Cesta para fritos grandes (30 cm de diámetro)	4)
Cesta para fritos (25 cm de diámetro)	4)
Cuchillo eléctrico	2
Balanza de 0 a 10 kg	1
Balanza de precisión de 0,1 a 1 000 g	2
Ollas térmicas de 10 y 30 l (para traslado de preparaciones)	3/u
Mesas transportadoras con ruedas, de 3 divisiones (handling trucks) 80 cm x 50 cm	2
Horno eléctrico con termostato (para prueba de cocción al horno)	1
Máquina moledora de carne (pequeña)	2
Cocina eléctrica de mesa (2 hornillas)	2
Cocina a gas de mesa (3 hornillas)	2
Termómetros para control de cocción para 300°C	3
Termómetro 0°C (-5)	6
Reloj cronómetro para laboratorio (con alarma)	4
Mesa de trabajo de acero inoxidable 2 x 0,3 m	2
Probetas de 1 000 cc	4
Pipetas de 50 cc	4
Pipetas de 20 cc	4
Juego de cucharitas de medida	4
Ollas de acero inoxidable no. 30-28 y 26	4
Olla de acero inoxidable no. 20	6
Sartén con teflón no. 30	4
Sartén con teflón de 20 cm diámetro	4
Olla de vidrio refractario (1 $\frac{1}{2}$ l de capacidad)	6
Abridor de latas mecánico	3
Depósito con tapa de vidrio refractario de 15 cm de alto y 10 cm de diámetro	20

.. / ...

Descripción	Cantidad
Pinzas de acero inoxidable	6
Tijeras de acero inoxidable para pescado y otros	4
Platos blancos para inspección sensorial	24
Tazones (mixing bols) de 30 cm de diámetro acero inoxidable	4
Colador inoxidable, malla muy fina de 15 cm de diámetro	3
Recipientes de plástico herméticos para guardar ingredientes en el refrigerador:	
Capacidad 250 cc	6)
" 500 cc	6)
" 1 000 cc	6)
Olla de presión capacidad 3 l	2
" " " " 5 l	2
Tabla de picar con fórmica	12
Cuchillo de acero inoxidable para fileteo	12
Fuentes rectangulares de acero inoxidable	6)
Fuentes ovaladas de acero inoxidable	6)
Jarra de vidrio de 1 l	4
Servicio de mesa para demostración, 24 cubiertos	1
Fuentes de loza	12
Espátulas de acero inoxidable	12
Espumadera de acero inoxidable	6)
Cucharones de acero inoxidable	6)
Cucharones de servir de acero inoxidable	12
Cucharas de servir de acero inoxidable	24
Paneras de acero inoxidable	3
Tazones de 30 cm diámetro de hierro enlozado	6
Recipientes de plástico:	
Modelo (geltinero) 8 cm diámetro	12)
" (cuadrado) 10 cm diámetro	12)
" (cilíndrico) 12 cm diámetro	12)
Sartenes de acero inoxidable no. 20	6
" " " " " 30-35	6
Generador eléctrico portátil tipo Honda mod.e-1 500	1

COSTO TOTAL ESTIMADO \$ EE.UU. 6 000

EQUIPO AUDIOVISUALGrabación y sonido

- 2 Audiovisor Kodak Ektagraphic 250
- 1 Grabadora marca AKAI modelo M-10 Profesional estereofónica con 3 motores, reverse automático, hace grabaciones de sonido sobre sonido, también graba en 4 canales, posee amplificador de 40 W y lleva incorporados los parlantes, graba en 3 velocidades de 17/8 03/4 y 71/2
- 1 Radio grabadora marca AKAI modelo C-T-1 a pila y corriente, micrófono incorporado, graba y reproduce: radio; AM y FM
- 1 Filmadora de video con grabadora
- 1 Amplificador de sonido 120 W stereo
- 1 Juego de parlantes
- 1 Proyector de películas sonoras de 16 mm + 5 lámparas
- 2 Proyectores Kodak Ektagraphic A.F. vistas fijas 35 mm. AV. 304.2 cm lentes Ektanar 2000M-4-6 R/3.5. + 30 lámparas ELA
- 2 Control de iluminación (Disolver para proyectores Kodak Ektagraphic); sincronizado para carousel
- 1 Grabadora TECHNICS RS-612 con timer incorporado

Fotografía

- 1 Lente gran angular para máquina CANON
  - 1 Lentilla de aproximación para máquina CANON de 1,2 y 3 de optria
  - 1 Microlente para máquina CANON
  - 1 Juego de filtros para máquina CANON
  - 1 Flash electrónico para máquina CANON
- 1 Cámara fotográfica Instamatic 125 KODAK
  - 1 Flash electrónico para cámara Instamatic
  - 10 Magazines circulares de 80 vistas (modelo AR-2)
  - 20 Lámparas halógenas AC-50-60 HZ. For. 36 x 24 mm
  - 10 Lámparas para proyector 8 mm. Copal sekosonic Lamp. AC-50-60 Hz-110W-8V-50W
  - 4 Baterías para flash electrónico

Impresión

- 1 Mimeógrafo
- 1 Foto-impresora OFFSET

COSTO TOTAL ESTIMADO \$ EE.UU. 10 000



## 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. Con excepción de los vehículos, pasarán normalmente a ser propiedad del Gobierno a su llegada al país el equipo, los materiales y los suministros para el proyecto adquiridos con cargo a los fondos del Programa de Cooperación Técnica, a menos que se especifique de otra manera en el acuerdo. Los vehículos seguirán siendo propiedad de la FAO, a menos que se especifique de otra manera en el acuerdo. El Gobierno garantizará que este equipo, materiales y suministros estarán en todo momento a disposición del proyecto, y que se adoptarán las medidas necesarias para custodiarlos, mantenerlos y asegurarlos.
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 cualesquiera 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, dispensar 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 Inmidades 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 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 cualesquiera 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 u otros gravámenes e impuestos relacionados con dicha importación o exportación;
- (iii) la exención del pago de cualesquiera impuestos sobre la venta u otros gravámenes sobre las compras locales de equipo, materiales y suministros para 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 cualquier 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 cualquier persona que preste servicios por cuenta de la FAO, y les declarará inmunes con respecto a cualesquier 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.