

SEGUNDO COLOQUIO INTERNACIONAL, 2024

“CONSUMO DE PESCADO Y SUS TENDENCIAS
EN AMÉRICA LATINA”

28.08.2024
19:00 - 21:45 HORAS



Facultad de Ingeniería
Pesquera y de Alimentos
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO



한국해양수산개발원
KOREA MARITIME INSTITUTE

SEGUNDO COLOQUIO INTERNACIONAL 2024

“CONSUMO DE PESCADO Y SUS TENDENCIAS EN AMÉRICA LATINA”

Lugar: Plataforma virtual Zoom.

Fecha: 28 de agosto, 2024.

Hora: 19:00– 21:45 horas.

KOLAC:

- ❖ **MYEONG HWA JUNG**
Directora de la División Política Pesquera del Instituto Marítimo de Corea.
Directora del KOLAC.
- ❖ **JULIO M. GRANDA LIZANO**
Coordinador del Convenio KMI-FIPA, UNAC (KOLAC)
Docente investigador de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos de la Universidad Nacional del Callao.
- ❖ **CHAERYEONG LEE**
Investigadora Principal del Instituto Marítimo de Corea.
- ❖ **LIDIA S. SAMANIEGO PIPO**
Asistente de Investigación del KOLAC

ESPECIALISTAS:

- ❖ **ENMANUEL MONTERO GÓMEZ**
Jefe de la Unidad de Articulación del Programa Nacional “A Comer Pescado”.
Ministerio de la Producción - Perú.
- ❖ **JULIO JORQUERA GUERRERO**
Investigador de la División de Desarrollo Pesquero
Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura – Chile.
- ❖ **FLANKLIN ORMAZA**
Consultor Científico de la Cámara de Pesquería – Ecuador.
- ❖ **ENRIQUE HERNÁNDEZ GARIBAY**
Investigador Titular
Instituto Mexicano de Investigación en Pesca y Acuicultura Sustentable – México.
- ❖ **WILBERTO ANGULO VIVEROS**
Investigador
Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca - Colombia.
- ❖ **CAMILO VALVERDE**
Dirección técnica de Administración y Fomento.
Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca - Colombia.
- ❖ **CARLOS ALVARADO**
Director General de Fomento Pesquero y Acuícola.
Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura – Costa Rica.

MODERADOR DE LA FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA Y DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO:

- ❖ **DR. RODOLFO M. CORNEJO**
Docente de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos
de la Universidad Nacional del Callao.

BREVE RESUMEN DE CADA ESPECIALISTA:

ENMANUEL MONTERO GÓMEZ - PERÚ

Ingeniero Título de Ingeniero Pesquero a nombre de la Universidad Nacional del Callao, con estudios de postgrado de la Especialidad de Acuicultura de la Universidad Nacional Agraria La Molina, cursos en Derecho Pesquero de la Pontificia Universidad Católica del Perú y otros.

- Con experiencia en el cargo de Especialista en Pesca y Acuicultura en el Ministerio de la Producción en la Dirección General de Políticas y Análisis Regulatorio en Pesca y Acuicultura, así como en el cargo de Asesor de Gestión y Legislación y Gerencia. A la fecha se viene desempeñando como Jefe de la Unidad de Articulación.



JULIO JORQUERA GUERRERO – CHILE

Ingeniero Pesquero, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso. Con más de 12 años de experiencia de trabajo en institución pública del Gobierno de Chile, tanto en el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura y actualmente se desempeña en la Unidad de Asuntos Internacionales de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura. Especialista en temas económicos y sociales de la actividad pesquera y acuícola nacional.

- Actualmente coordina la iniciativa “Del Mar a mi Mesa” que busca aumentar el consumo de productos del mar en la población nacional.
- Ha trabajado en temas de seguridad alimentaria y economía circular con énfasis en la Disminución de las Perdidas y Desperdicios alimentarios en la Pesca Artesanal.
- Dada la experiencia anterior, ha sido jefe de proyectos internacionales en el marco de APEC y de la Alianza del Pacífico.



FLANKLIN ORMAZA – ECUADOR

Maestro en Science of Oceanography (MSc), Doctor of Philosophy (PhD), Universidad de Southampton.

- Subdirector General INP (1994-1997).
- Director General INP (1999-2003).
- Subsecretario de Pesca (2004).
- Gerente Investigación y Desarrollo, Starkist (2004-2013)
- Consultor Científico privado (1992-presente) en Acuicultura y Pesquerías.
- Actualmente es docente-investigador de la Universidad Escuela Superior Politécnica del Litoral (la mejor Universidad del Ecuador según QS).
- Actualmente Asesor científico de la Cámara Nacional de Pesquerías.



ENRIQUE HERNÁNDEZ GARIBAY – MEXICO

Doctor Oceanólogo de profesión, con especialidad en Bioquímica marina Universidad de Trondheim Noruega; Maestría y doctorado en Oceanografía Costera por la Facultad de Ciencias Marinas y el Instituto de Investigaciones Oceanológicas - UABC.

Es Investigador Titular C en el Instituto Mexicano de Investigación en Pesca y Acuicultura Sustentables (IMIPAS, antes INAPESCA), donde ha trabajado por 39 años como Investigador, en el área de Tecnología de Alimentos y Macroalgas.

- ❖ Actualmente es responsable del Proyecto Aprovechamiento Integral, Aseguramiento de la Calidad y Evaluación Sanitaria de Especies Marinas de Importancia Comercial Del Pacífico Mexicano.



WILBERTO ANGULO VIVEROS – COLOMBIA

Biólogo, biología marina, universidad del valle, estudiante de maestría de acuicultura y ecología de la universidad del magdalena. Catedrático de la universidad del pacífico por tres años, con treinta años en el sector pesquero y de la acuicultura, vinculado en algún momento a instituciones, desempeñando labores desde la construcción de estrategias para la inspección, vigilancia y control de la actividad pesquera y acuícola hasta la planeación y ejecución de actividades de investigación en pesca y acuicultura.

- ❖ Funcionario de la AUNAP por diez años, siendo jefe de la oficina de generación del conocimiento y la información y director técnico de inspección y vigilancia, coordinador del grupo interno de trabajo de registro y estadísticas pesqueras y de la acuicultura. actualmente profesional especializado de la oficina de generación del conocimiento.



CAMILO VALVERDE – COLOMBIA

Biólogo Marino de la Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano. Actualmente, está a cargo de la estructuración y seguimiento a los diferentes proyectos relacionados con la promoción al consumo de los productos pesqueros y acuícolas y al fomento sostenible de la pesca, la acuicultura y sus actividades conexas en el territorio nacional, en la institución de Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca.



CARLOS ALVARADO – COSTA RICA

Magister Science en Ciencias Marinas y Costeras en la Universidad Nacional de Costa Rica. Licenciatura en Biología Marina con énfasis en Acuicultura. Actualmente es Director General de Fomento Pesquero y Acuícola en el Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura.

- ❖ Evaluador externo de propuesta de investigación en acuicultura para la Universidad Nacional (UNA), Universidad Tecnica Nacional (UTN), Instituto Tecnológico de Costa Rica (TEC) y compañías.
- ❖ Investigador en Acuicultura y Manejo de Recursos Marinos.
- ❖ Desarrollador de programas de Manejo de recursos acuícolas y mejora genética.
- ❖ Representante Nacional ante Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) de los Recursos Genéticos Acuáticos para alimentación y Agricultura.
- ❖ Vicepresidente del grupo técnico intergubernamental de los recursos genéticos acuáticos de Latinoamérica y el Caribe GRULAC.



SEGUNDO COLOQUIO INTERNACIONAL 2024

“CONSUMO DE PESCADO Y SUS TENDENCIAS EN AMÉRICA LATINA”

El docente PhD. Rodolfo M. Cornejo quien se desempeñó como moderador en el magno evento, realizó la apertura del Segundo Coloquio Internacional 2024, además de las palabras de bienvenida por parte del Decano de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos, Dr. Enrique G. García Talledo y las palabras de clausura por parte del Coordinador del Convenio KMI-UNAC y Co - director del KOLAC, Dr. Julio Granda Lizano. Luego el moderador presentó brevemente la Hoja de Vida de cada especialista y se expusieron las tres preguntas para los ponentes especialistas. Las preguntas fueron:

Preguntas:

1. ¿Cuáles son las especies de pescado más consumidas en su país?, ¿Cómo se distribuyen las diferentes especies de pescado consumidas en su país?
2. ¿Qué factores económicos, culturales y sociales influyen en el consumo de pescado en su país y cómo han cambiado estas influencias en los últimos años?
3. ¿Qué políticas gubernamentales se están aplicando en su país para elevar el consumo de pescado y mejorar la cadena de comercialización?

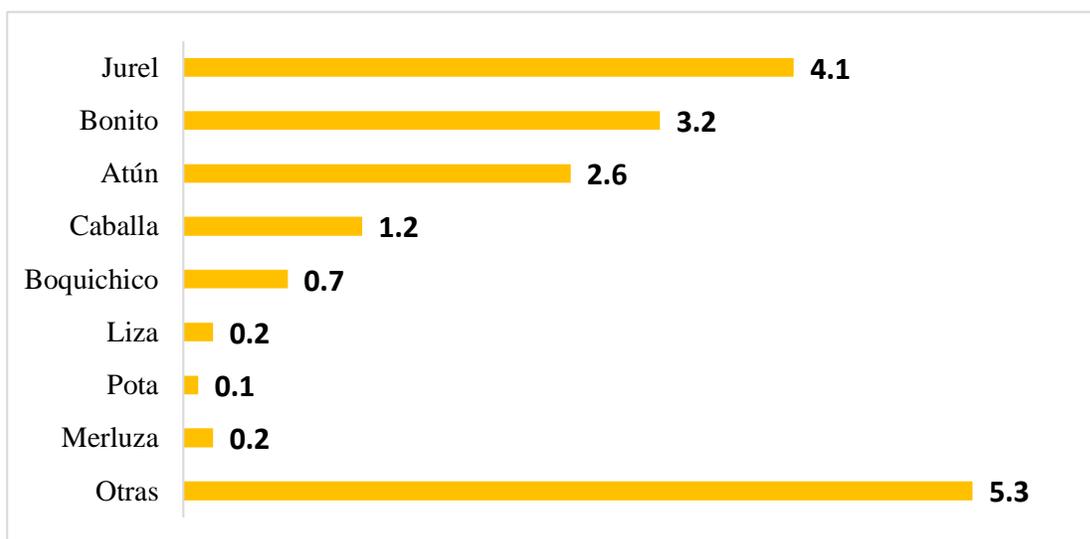
Comenzó respondiendo el Dr. Enmanuel Montero Gómez, luego el MSc. Julio Jorquera Guerrero, Dr. Franklin Ormaza, Dr. Enrique Hernández Garibay, PhD. Wilberto Angulo Viveros, seguidamente del Mag. Camilo Valverde y finalmente el Dr. Carlos Alvarado.

ENMANUEL MONTERO GÓMEZ - PERÚ

1. ¿Cuáles son las especies de pescado más consumidas en su país?, ¿Cómo se distribuyen las diferentes especies de pescado consumidas en su país?

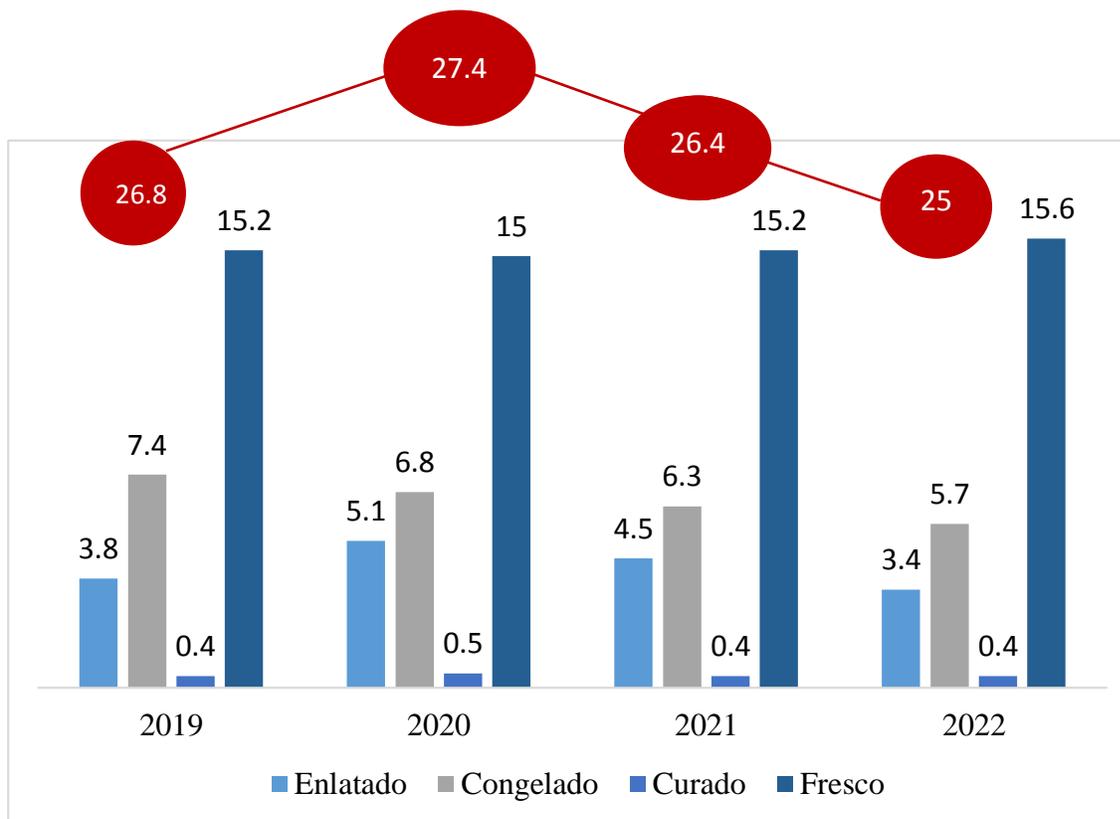
Buenas noches, muchas gracias por la invitación. Con respecto a cuales son los principales recursos hidrobiológicos consumidos en el Perú en el año 2022, se tiene una encuesta realizada por el INEI (Instituto Nacional de Estadística e Informática) quien desarrolla una encuesta a nivel nacional y a través de distritos y donde ha identificado cuales han sido las especies más consumidas, ahí tenemos al jurel 4.1 Kg/ habitante – año, bonito 3.2 Kg, atún 2.6kg, caballas 1.2kg, boquichico 0.7kg, Liza 0.2kg, pota 0.1kg, merluza 0.2 kg y otras 5.3kg.

Figura N° 1: Principales recursos hidrobiológicos consumidos en el Perú: 2022 (Kilogramos/habitante- Año).



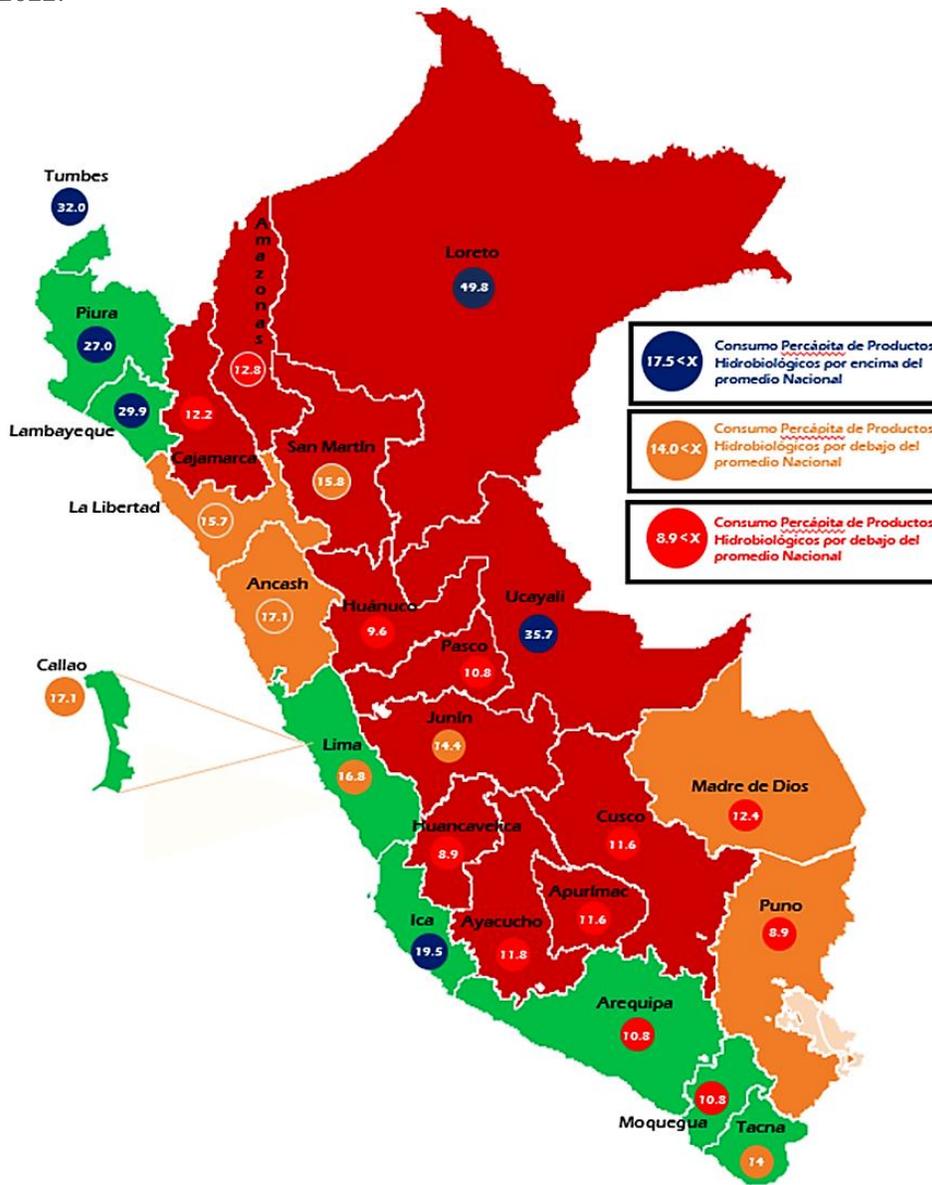
Con respecto a cómo se distribuyen las diferentes especies de pescado consumidas en su país, nos hemos enfocado en el consumo per-cápita aparente de recursos hidrobiológicos según el tipo de utilización en el Perú entre los años 2019-2022 (kilogramos/habitante-año). El Ministerio de Producción registró que en el año 2019 el consumo per- cápita fue de 26.8 kg/habitante-año en el cual se tuvo diferentes productos como enlatados (3.8kg/habitante-año), congelados (7.4kg/habitante-año), curado (0.4kg/habitante-año), fresco (15.2kg/habitante-año), asimismo fue en los años consecutivos como en el 2020 con un consumo per cápita de 27.4 kg/habitante-año, en 2021 con un consumo per cápita de 26.4 kg/habitante-año y en el año 2022 el consumo per- cápita fue de 26.8 kg/habitante-año en el cual se tuvo diferentes productos como enlatados (3.4kg/habitante-año), congelados (5.7kg/habitante-año), curado (0.4kg/habitante-año), fresco (15.6kg/habitante-año).

Figura N° 2: Consumo per-cápita aparente de recursos hidrobiológicos, según tipo de utilización en el Perú: 2019 – 2022 (kilogramos/habitante – Año).



Asimismo, mencionare el consumo per-cápita de productos hidrobiológicos en las regiones del Perú registrado en el año 2022, tenemos en el departamento de Loreto un consumo per cápita de 49.8 kg/habitante-año, Ucayali un consumo per cápita de 35.7 kg/habitante-año, Tumbes un consumo per cápita de 32.0 kg/habitante-año, Tumbes un consumo per cápita de 32.0 kg/habitante-año, Lambayeque un consumo per cápita de 29.9 kg/habitante-año, Piura un consumo per cápita de 27.0 kg/habitante-año, Ica un consumo per cápita de 19.5 kg/habitante-año, Lima un consumo per cápita de 16.8 kg/habitante-año, Puno un consumo per cápita de 8.9 kg/habitante-año y entre otros países. Además, se tiene un ranking región de mayor consumo en Lima, Junín y Cusco.

Figura N° 3: Consumo per-cápita de productos hidrobiológicos en las regiones del Perú en el año 2022.



Para que este consumo per cápita fuera constante y tenga gran afinidad con las familias del Perú, se ha desarrollado 5,580 ferias denominadas "Mi Pescadería" y "Conservas peruanas en tu mesa" en todo el país. Además, han beneficiado a más de un millón 571 familias más vulnerables de los 26 departamentos del país. El objetivo del desarrollo de estas ferias es comercializar pescados como bonito, jurel, caballa y otras especies pesqueras de temporada.

2. ¿Qué factores económicos, culturales y sociales influyen en el consumo de pescado en su país y cómo han cambiado estas influencias en los últimos años?

En el caso de los factores económico tenemos el precio y la accesibilidad a las regiones principalmente aquellas que no cuentan con infraestructura viales lo cual dificulta el transporte de recursos hidrobiológicos. Por ello es que estos factores económicos rigen mucho en el consumo de recursos hidrobiológicos.

En el caso de los factores culturales tenemos las tradiciones gastronómicas y los hábitos alimenticios. Con respecto a las tradiciones económicas mucha de las regiones prefieren consumir el recurso hidrobiológico en Semana Santa por un tema costumbre sin embargo hay regiones que prefieren consumir carne en vez de pescado por el precio ya que en sus comunidades y distritos es mucho más elevado. En el caso de los hábitos alimenticios, muchas veces los peces azules tienen a tener un olor más fuerte por lo que se ha estado trabajando y capacitando como preparar estos recursos hidrobiológicos con diferentes instituciones como ONG, hospitales, escuelas, ollas comunes y entre otros, con el objetivo que sea aceptable al consumidor y asimismo se ha desarrollado ferias para la compra de estos recursos hidrobiológicos.

Por otro lado, los factores sociales tenemos la salud nutricional y los mitos de consumo. Principalmente son envase al tema nutricional cuando se ha intervenido en varias regiones y sus distritos hemos detectado que se tiene desconocimiento de los nutrientes y proteínas que tienen estos recursos hidrobiológicos por lo que al realizar capacitaciones estas han empezado a requerir este recurso hidrobiológico.

3. ¿Qué políticas gubernamentales se están aplicando en su país para elevar el consumo de pescado y mejorar la cadena de comercialización?

En el 2012 se creó el PNACP (Programa Nacional “A comer pescado”) con el D.S N° 007-2012-PRODUCE y ha tenido sus ampliaciones del 2017-2022 con el D.S N°016-2017-PRODUCE y 2023 – 2027 con el D.S N°018-2017-PRODUCE. El objetivo de este programa es fomentar, consolidar y expandir los mercados internos para el consumo final de productos derivados de los recursos hidrobiológicos de los ámbitos marítimos y continentales del país. Además, tiene como finalidad contribuir al incremento del consumo de productos hidrobiológicos en todo el país, con especial énfasis en las zonas de menor consumo articulando la demanda con la oferta de productos para el Consumo Humano Directo.

Por otro lado, los ejes de intervención incluyeron las estrategias de intervención y programas de capacitación. Estos ejes abarcan:

- La educación alimentaria y nutricional: que promueven los hábitos de alimentación saludables basados en el consumo de productos hidrobiológicos.
- Promoción del consumo de productos hidrobiológicos: Se impulsa el consumo de estos productos mediante plataformas comerciales a lo largo del país.
- Fomento de la producción pesquera para el consumo humano directo: Se busca articular la oferta de los pescadores artesanales y productores acuícolas con la demanda de los canales comerciales.

Tabla N°1: Indicadores del Programa Nacional “A Comer Pescado” y avances del 2022 hasta el 2024.

Indicadores	U.M.	2022*	2023	Metas 2024	Avance abril	
Regiones	(Regiones)	25	25	25	25	100.0%
Ferias de Promoción	(Actividades)	6,600	8,641	8,800	2,542	28.9%
Conservas de pescado comercializados	(Latas)	2,223,705	2,543,774	2,400,000	797,043	33.2%
Productos hidrobiológicos comercializados	(Toneladas)	2,611	3,277	3,700	1,075	29.1%
Familias beneficiadas	(Familias)	1,957,724	2,282,395	2,280,000	733,534	32.2%

JULIO JORQUERA GUERRERO – CHILE

1. ¿Cuáles son las especies de pescado más consumidas en su país?, ¿Cómo se distribuyen las diferentes especies de pescado consumidas en su país?

Según el análisis nacional de Chile se encuentra entre los 10 principales productores mundiales de Pesca de Captura, con el 2,8% del total 2022 (SOFIA, 2024). Además, es el principal productor acuícola a nivel regional (América), con el 30,4% del total regional, y el 8° productor acuícola a nivel mundial y es el 2do productor mundial de moluscos (434 miles de t) después de China. (SOFIA, 2024). Por consiguiente, se encuentra entre los 5 principales exportadores (4,5% del total mundial), (SOFIA, 2024). En 2022, las exportaciones chilenas de productos acuáticos de origen animal ascendieron en total a 8 500 millones de USD, un 25 % más que en 2021.

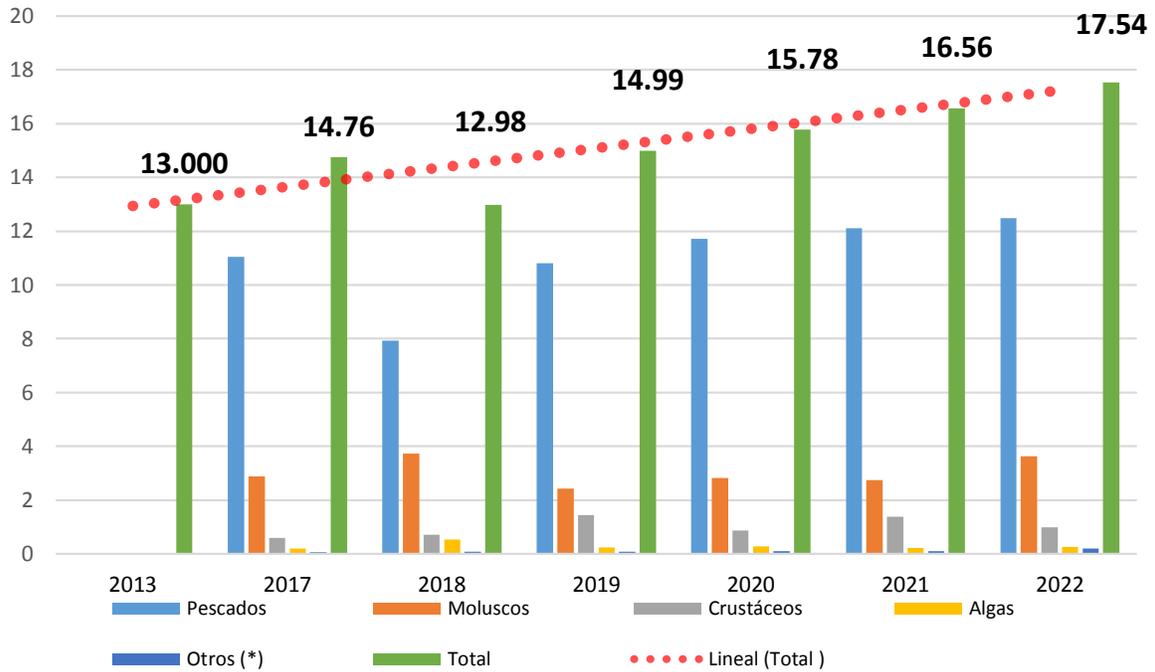
Con respecto al consumo de Productos del Mar, solo uno de cada 10 chilenos consume dos veces por semana productos del mar. Por consiguiente, se tiene que el 54% de la población tiene sobrepeso y obesidad.

Asimismo, el Plan Estratégico de Aumento de Consumo de Productos del Mar en Chile tiene como meta querer alcanzar al 2027 un aumento de al menos 7 kg. Per cápita de consumo de productos del mar (13 a 20kg/per cápita).

El consumo per cápita de productos del mar en el año 2013 fue de 13 kg/hab/año, el 2017 fue de 14.76 kg/hab/año, el 2018 fue de 12.98 kg/hab/año, el 2019 fue de 14.99 kg/hab/año, el 2020 fue de 15.78 kg/hab/año, el 2021 fue de 16.56 kg/hab/año y el 2022 fue de 15.54 kg/hab/año (Figura N°3).

Por otro lado, el consumo per cápita de productos del mar en el año 2022 tenemos de la especie de salmones y trucha es de 3,07 kg/hab/año, atunes es de 2,00 kg/hab/año, caballa es de 1,18 kg/hab/año, camarón ecuatoriano es de 2,00 kg/hab/año, chorito es de 2,58 kg/hab/año, jurel es de 2,56 kg/hab/año, merluzas es de 1,33 kg/hab/año, reineta es de 1,21 kg/hab/año y otros es de 2,81 kg/hab/año.

Figura N°3: El consumo per cápita de productos del mar en Chile desde el 2013 hasta el 2022.



Además, debemos tener en cuenta que la actividad acuícola atribuye a la producción y por consiguiente el consumo de pescado o recursos hidrobiológicos. En Chile cuenta con 4.300 km de costa lineal y 83.000 km de costa efectiva, con un mar de gran biodiversidad que permite que, en la zona sur, existan condiciones privilegiadas para la salmónica, por lo que se tiene una producción de 1.089.924 toneladas con un consumo per cápita de 3.07 kg/hab/año de la especie trucha, asimismo con la especie chorito se tiene un consumo per cápita de 2.58 kg/hab/año.

2. ¿Qué factores económicos, culturales y sociales influyen en el consumo de pescado en su país y cómo han cambiado estas influencias en los últimos años?

Los factores sociales que influyen en la nutrición en Chile indican que las personas con mayores ingresos socioeconómicos consumen una mayor cantidad de pescados y mariscos (ver Figura N° 4). Asimismo, las personas con **más años de estudio** consumen más pescados y mariscos (ver Figura N° 5).

Figura N° 4: Escala de ingreso socioeconómico en Chile.

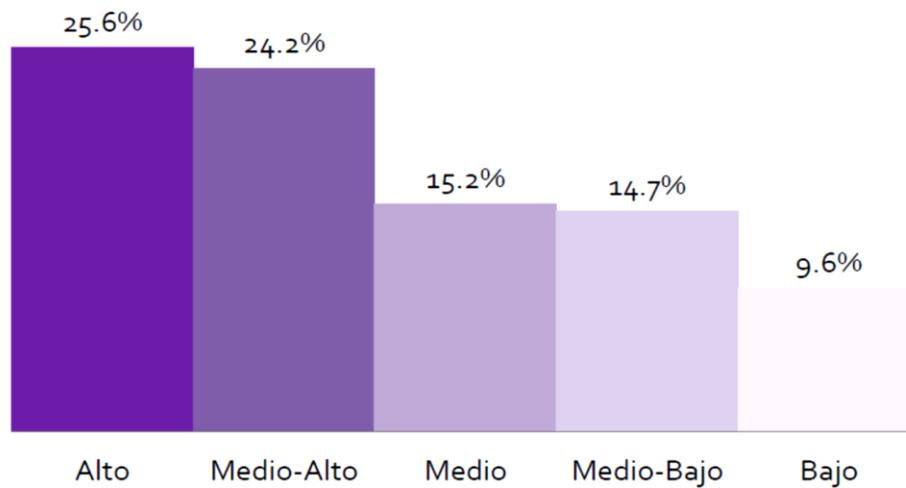
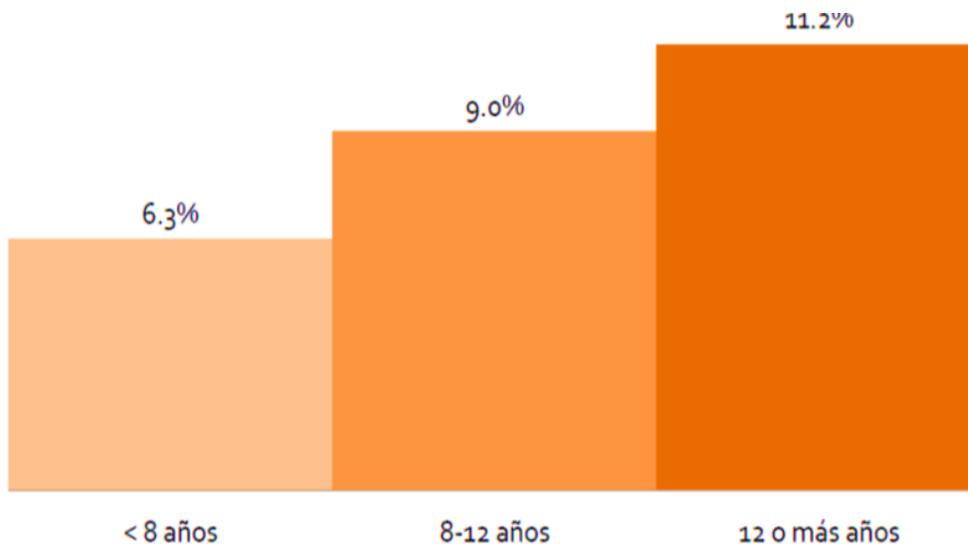


Figura N° 5: Escala de personas con más años de estudio en Chile.



Las influencias culinarias y de estilo de vida en Chile están marcadas por una notable presencia de restaurantes peruanos. Antes de la pandemia, se registraron más de 4,000 restaurantes peruanos en todo el mundo, de los cuales más de 1,500 se encuentran en Chile, seguido por España con 400 y Estados Unidos con 500. Además, Chile se destaca como el líder en el consumo de sushi en Latinoamérica, con un aumento significativo en su popularidad: en pocos años, el consumo de sushi en el país se ha duplicado, triplicado y multiplicado varias veces. Asimismo, un 65% de los chilenos se esfuerza por mantener una alimentación saludable.

3. ¿Qué políticas gubernamentales se están aplicando en su país para elevar el consumo de pescado y mejorar la cadena de comercialización?

Con respecto a las políticas en Chile que se están aplicando, tenemos lo siguiente:

- El Plan de Acción Nacional busca aumentar el consumo de productos hidrobiológicos en Chile, teniendo una meta a llegar a 20 kilos para el 2027.
- En mayo de 2023, el Gobierno lanzó la Estrategia Nacional de Soberanía para la Seguridad Alimentaria, considera diez medidas concretas que buscan avanzar en sistemas alimentarios más sostenibles, resilientes e inclusivos, como una forma de cambiar la base del sistema alimentario nacional.
- Este 2024 se firmó un convenio entre SUBPESCA (Subsecretaría de Pesca y Acuicultura) y JUNAEB, para promover el abastecimiento de productos marinos de pescadores artesanales en las escuelas de Chile, la idea es impulsar las economías locales y el PAE que beneficia a más de 1.6 millones de niñas, niños y jóvenes en el país.
- Aumento en el PAE (Programa de Alimentación Escolar) de los productos del mar al doble, de 4 a 8 veces al mes, que contempla la entrega de diferentes tipos de pescado, así como mariscos como choritos y algas como el cochayuyo una vez al mes cada una.

En relación a la mejora en la Cadena de Comercialización Chile, tenemos lo siguiente:

- Tenencia de territorios (caletas) donde los pescadores (as) desempeñan sus labores de agregación de valor y venta.
- Desde el 2018, el sector PA y APE (Acuicultura de Pequeña Escala) cuentan con INDESPA que los apoya y en donde uno de los ejes estratégicos es su accionar hacia la comercialización.
- Las OPA han intentado tener mayor participación en la cadena de valor, incursionando en la ejecución e implementación de unidades de transformación de recursos pesqueros.
- En estos últimos diez años, han existido avances significativos en la línea de mejorar la cadena de valor de los productos de la pesca artesanal. Sin embargo, reconocemos que aún persisten brechas importantes que requieren una atención continua y acciones específicas para su superación

FLANKLIN ORMAZA – ECUADOR

1. ¿Cuáles son las especies de pescado más consumidas en su país?, ¿Cómo se distribuyen las diferentes especies de pescado consumidas en su país?

Muchísimas gracias por la invitación. En relación al consumo per cápita de Ecuador en el año 2021 fue de 7 kg/hab/año (Figura N°6).

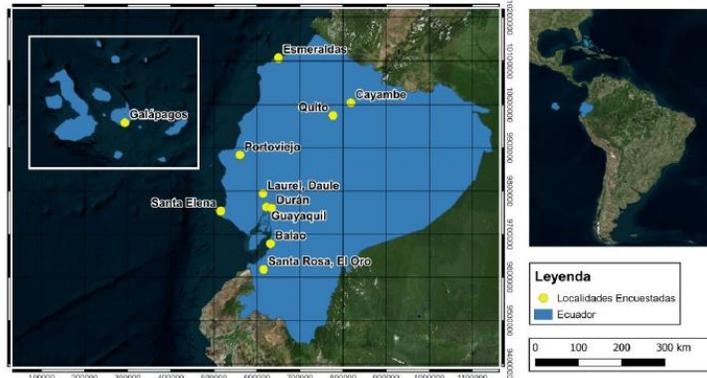
Figura N° 6: El consumo de pescado ecuatoriano en el tiempo.



Par poder obtener estos resultados, se realizó un levantamiento de información a través de encuestas presenciales o virtuales. Se ha tomado muestra de los siguientes sitios de Ecuador desde el año 2020 hasta el 2022 como, en Guayaquil (219), Duran (34), Quito (360), Balao (62), Galápagos (18), Laurel (50), Portoviejo (78), teniéndose un total de muestra de 821 encuestas realizadas (Figura N°7).

Figura N°7: Lugares donde se realizó el levantamiento de información en Ecuador.

Site 2020	Sample	Confidence evel	Error
Guayaquil	219	95%	6.65%
Durán	34	95%	17%
Quito	360	95%	5.17%
Balao	62	95%	12.50%
Galápagos	18	90%	20%
Laurel	50	95%	13.83%
Portoviejo	78	95%	11.10%
Total	821		



• Virtual and presencial surveys (Google)

Por lo que se pudo tener como resultados que el consumo per cápita de los lugares seleccionados de Ecuador como Guayaquil con un consumo per cápita de 8.98 kg/hab/año, Duran con un consumo per cápita de 11.64 kg/hab/año, Quito con un consumo per cápita de 10.83 kg/hab/año, Balao con un consumo per cápita de 24.12 kg/hab/año, Galápagos con un consumo per cápita de 17.72 kg/hab/año, Laurel con un consumo per cápita de 10.4 kg/hab/año, Portoviejo con un consumo per cápita de 11.02 kg/hab/año.

Asimismo, se obtuvo los siguientes resultados:

- El consumo por semana en la provincia de Santa Elena (210 encuestados), el 32.9% de 3-4 veces, el 63.5% de 1-2 veces y el resto el consumo por semana es de 5-7 veces. Por otro lado, el 52% de encuestados consume durante la semana 200g, el 28% consume durante la semana 100g y entre otros. El método para preparar los productos del mar, el 40.5% es en platos fritos, el 19.4% en apanado, el 15% son cocidos en sopas, el 11.7% al vapor y entre otras presentaciones de platos a base de recursos hidrobiológicos.
- En Guayaquil el tipo de pescado que más se consume es la corvina, atún (albacora), dorado, tilapia, picudo, carita y entre otros.

2. ¿Qué factores económicos, culturales y sociales influyen en el consumo de pescado en su país y cómo han cambiado estas influencias en los últimos años?

Los factores económicos, culturales y sociales que influyen en el consumo de pescado en Ecuador, es el bajo consumo o nulo gusto, la falta de costumbre, las restricciones económicas, así como el aumento de la comida basura y/o la escasa proteína animal. En el caso de Guayaquil el 1% consume 28,6 kg/p/a, lo que puede considerarse una excepción.

Se confirma que la cercanía o acceso al pescado no es necesariamente un determinante en el mayor o menor consumo de pescado: El provincia de Santa Elena es un ejemplo; a pesar de contar con varios importantes puertos pesqueros y una actividad pesquera muy relevante, el consumo de pescado es pobre (<7,8 kg/p/a). En el caso de Cayambe que se encuentra en la región interandina, el bajo consumo sería de pescado es limitado, lo que probablemente ha fomentado el hábito de no consumirlo, probablemente fomentado el hábito de no consumirlo.

El consumo anual per cápita (2017) de Ecuador es de 7,7 kg/p/a según el OWD (2021), que es ligeramente superior a los 7,4 kg/p/a del presente estudio. En cualquier caso, los dos valores están muy por debajo de lo reportado por la FAO (2020) para el mundo, 20,4 kg/p/a. Además, la variada cocina local no acostumbra a preparar pescado, la mayoría lo prefiere frito, que es quizá la forma menos adecuada de consumirlo.

Existe una preferencia por las especies de gran tamaño porque es más fáciles de consumir. Asimismo, Ecuador debe promover el consumo de pescado para ayudar a reducir la alta tasa de desnutrición

infantil, así como para mejorar el perfil nutricional de la dieta de la población en general. La promoción debe ser una gestión tanto pública como privada.

3. ¿Qué políticas gubernamentales se están aplicando en su país para elevar el consumo de pescado y mejorar la cadena de comercialización?

Las políticas gubernamentales deben enfocarse en la Lucha contra la desnutrición. Dado que la desnutrición infantil en Ecuador se acerca al 28% del promedio, por consiguiente el consumo de pescado y productos similares puede ayudar a reducir este preocupante porcentaje. Además, el Estado y el sector privado deben iniciar intensas campañas de promoción para aumentar el consumo de este tipo de proteína animal.

Un consumo mínimo de 2-3 veces por semana de raciones de 100-150 gramos por persona, incluidos los niños.

ENRIQUE HERNÁNDEZ GARIBAY – MEXICO

1. ¿Cuáles son las especies de pescado más consumidas en su país?, ¿Cómo se distribuyen las diferentes especies de pescado consumidas en su país?

Según la encuesta Nacional de Consumo de Pescados y Mariscos en México en 2020, los pescados y mariscos que más se consumen a nivel nacional son los siguientes: atún, camarón, mojarra / tilapia. Por otro lado, respecto a la información de los productos más conocidos y demandados son: almeja, cazón, curvina, dorado, huachinango / pargo, jaiba, lenguado, mero, lisa, mojarra, ostión, robalo, pulpo, sardina, sierra.

En México se tiene pesquerías masivas importantes como la sardina (500000t), bola de cañon (60000-80000t), curvina y golfina (menor a 3000t). Muchas de estas especies solo tienen una cadena de valor de proceso primario (pesca, descarga, deschurupado o eviscerado, centros de acopio, lavado y enhielado, transporte a los centros de consumo (Figura N°8).

Figura N° 8: Manejo de la pesca en México.



La balanza comercial de importaciones y exportaciones en México, se tiene un volumen de toneladas en total de 447, 806t y con un valor de 1, 527,071 en miles de dólares.

Figura N°9: Balanza comercial de importaciones y exportaciones en México.

CONCEPTO	EXPORTACIÓN		IMPORTACIÓN	
	VOLUMENa/ (TON.)	VALOR (MILES DE DÓLARES)	VOLUMENa/ (TON.)	VALOR (MILES DE DÓLARES)
SALDO		63,089		
	447,806	1,527,071	482,192	1,463,983
ABULÓN	157	13,204	3	50
ALGAS Y SARGAZOS	493	1,145	1,005	9,020
ALMEJA	4,892	37,596	468	1,954
ATÚN Y SIMILARES	50,153	310,365	70,188	168,497
BACALAO	12	44	2,098	13,928
BASA	-	-	45,130	84,593
CALAMAR	683	2,421	17,259	46,376
CAMARÓN	24,308	276,659	38,614	212,442
CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	19,563	49,154	2,945	20,093
DERIVADOS DE ALGAS3/	417	6,906	7,654	75,160
GRASAS Y ACEITES	54,553	93,531	8,511	16,657
HARINA DE PESCADO Y MARISCO	162,642	234,442	38,937	50,789
JAIBA	5,830	63,817	18	140
LANGOSTA	2,027	99,924	110	3,108
PULPO	11,265	91,089	1,932	9,669
SALMÓN	15	303	17,071	166,626
SARDINA Y MACARELA	44,042	24,545	11,329	21,617
TILAPIA	4,010	22,282	196,083	476,782
ORGANISMOS ACUÁTICOS VIVOS4/	4,28	652	2	1,689
OTROS COMESTIBLES1/	49,641	190,129	21,646	81,510
OTROS NO COMESTIBLES2/	13,098	8,861	1,233	2,662

2. ¿Qué factores económicos, culturales y sociales influyen en el consumo de pescado en su país y cómo han cambiado estas influencias en los últimos años?

La FAO y la OMS recomiendan que los países tengan un consumo de por lo menos 12 kg per cápita. En México en 5 años de 2012 a 2017 pasó de 8.9kg aprox. a 13kg per cápita, manteniéndose hasta el 2023 en esos valores.

Estos son uno de los paradigmas que tiene la población con respecto al consumo de pescado:

- Caro
- Poca disponibilidad
- Difícil de cocinar
- Desperdicios
- Incomodos olores penetrantes
- Asociado a enfermedades

Por lo que se desea ofrecer alternativas atractivas al consumidor así como medallones de pescado, producto embutido, barritas de pescado y entre otros. En las especies bagre, mojarra, corvina, lebrancha, lisa, jurel, cintilla, ronco, cabrilla.

El consumo principal del pescado es su mayoría es fresco.

Figura N°10: Pescado fresco en México.



3. **¿Qué políticas gubernamentales se están aplicando en su país para elevar el consumo de pescado y mejorar la cadena de comercialización?**

Las políticas gubernamentales que son para respaldar el fomento al consumo, se promueve a través del componente de “Transformación, Desarrollo y Comercialización de Productos Pesqueros” por ejemplo como la apertura de puntos de venta, fijos y móviles, centros de acopio y distribución, plantas procesadoras para agregar valor, desarrollo de métodos artesanales y entrenamiento a comunidades pesqueras.

Esto también se complementa a través de eventos y ferias regionales nacionales, siendo estos puntos de encuentro gastronómicos, que se busca que impacte de manera directa con la población. Además de otros eventos que se realizan de manera regional en los estados; todos en conjunto logran más de 100,000 asistentes.

Tabla N° 2: Eventos y ferias regionales y nacionales.

Feria Regional para Pulpo	Mérida Yucatán, México
Exposición Agrobaja	Mexicali, BC, México
Expo ANTAD	Guadalajara, Jal., México
Feria Nacional de Cuaresma	Ciudad de México; Zapopan, Jal; Veracruz, Ver.
Pescamar	Cd. De México
Expo Cumbre Mundial de la Salud	Cd. De México

Por otro lado, las políticas que promueven el mejoramiento del sector pesca es a través de la implementación de cinco ejes políticos lo cuales impulsa la productividad y sustentabilidad, siendo los siguientes: ordenamiento pesquero y acuícola principal, cumplimiento y observancia normativa, impulso a la capitalización pesquera y acuícola, desarrollo estratégico de la acuicultura, fomento al consumo de productos pesqueros y acuícolas.

Siendo estas las acciones implementadas para el fomento del consumo de productos pesqueros y acuícolas:

- Implementar campañas integrales de promoción de fomento al consumo de pescados y mariscos de carácter nacional y regional, a través de medios masivos de comunicación.
- Participar en eventos y ferias regionales y nacionales s fin de dar a conocer la calidad y diversidad de la oferta de productos mexicanos.
- Implementar modelos de punto de venta, que permitan el acceso y cercanía de los productos al consumidor final.

- Desarrollar estudios focalizados de la información que, de soporte al aporte nutricional de los productos, estrategias para incrementar el consumo, desarrollo de nuevos productos, mercado y ubicación de puntos de venta.
- Impulsar proyectos estratégicos de valor agregado a base sardina, calamar, tilapia, escama marina y dulceacuícola a fin de generar productos de bajo costo.
- Capacitar a productores y proveedores para que oferten productos con inocuidad y calidad.
- Impulsar una estrategia de marketing que resalte la imagen, calidad y frescura de los productos.
- Ampliar el uso de empaques alternativos que faciliten la conservación y traslado del producto.
- Establecer centros de acopio y distribución de productos pesqueros y acuícolas en regiones estratégicas.

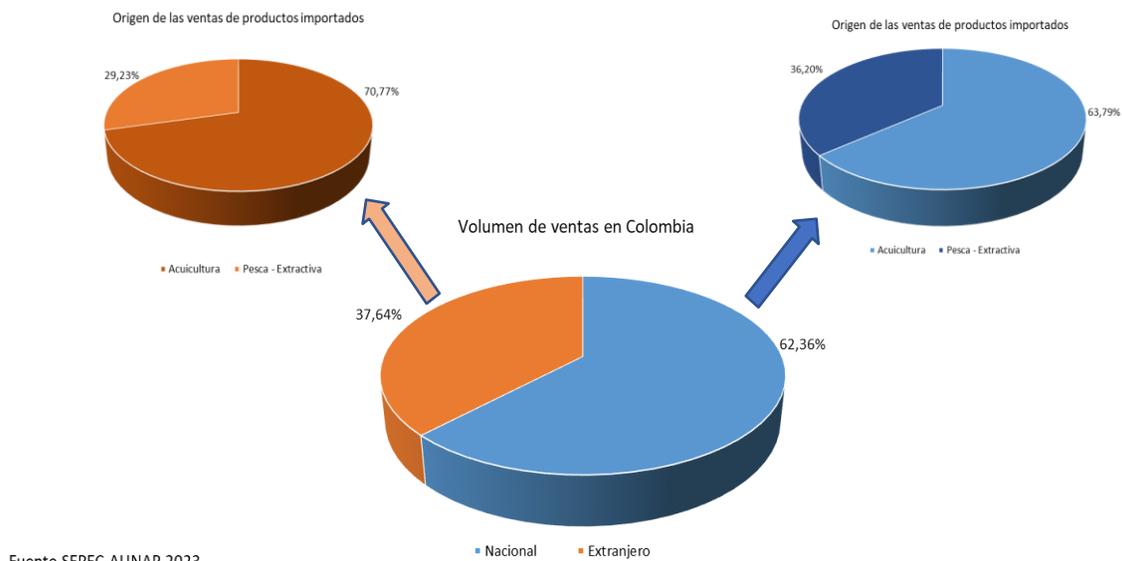
WILBERTO ANGULO VIVEROS - CAMILO VALVERDE – COLOMBIA

1. **¿Cuáles son las especies de pescado más consumidas en su país?, ¿Cómo se distribuyen**

las diferentes especies de pescado consumidas en su país?

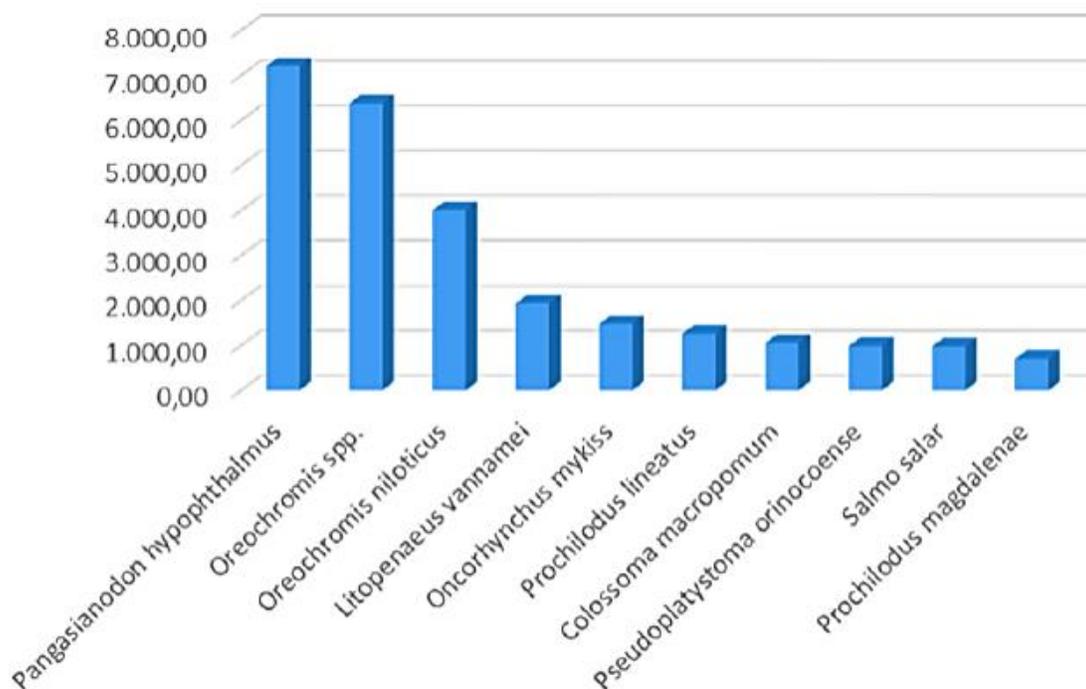
Con respecto a las especies de pescado más consumidas en Colombia, el volumen de ventas en el extranjero es de 62.63% del volumen total y el resto es consumido a nivel nacional. Del consumo nacional (37,64%), el 29.23% provienen del sector acuícola y el 70.77% es del sector pesca – extracción.

Figura N°11: Volumen de ventas de pescado en Colombia.



Por otro lado el volumen de especies consumidas son las siguientes: pangasianodon hypophthalmus (7 mil t), Oreochromis spp . (6 mil t), Oreochromis niloticus (4 mil t), Prochilodus lineatus (1 mil t) y entre otras especies.

Figura N°12: Volúmenes comercializados en Colombia (toneladas).



Con respecto como se distribuyen las diferentes especies consumidas, empezare a mencionar los canales de comercialización identificados en las ciudades monitoreadas que tienen punto de desembarco, están divididas en:

a. Proveedores:

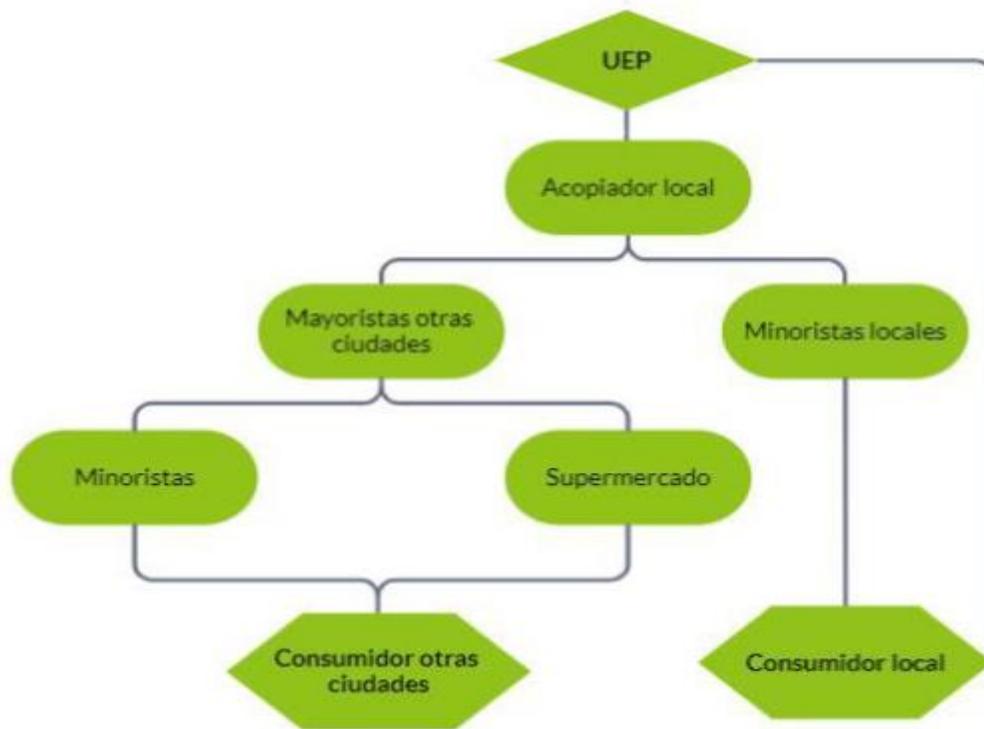
- Acopiador regional
- Acuicultor
- Importador
- Importador Director.
- Intermediario mayorista.
- Intermediario minorista.
- Pescadores

b. Clientes:

- Casinos de entidades
- Gubernamentales
- Centros Recreacionales y de eventos
- Organizaciones comunitarias
- Consumidores finales

- Hoteles
- Mayoristas
- Minoristas
- Restaurantes
- Supermercados

Figura N°13: Canales de comercialización identificados en las ciudades monitoreadas que tienen puertos de desembarco.

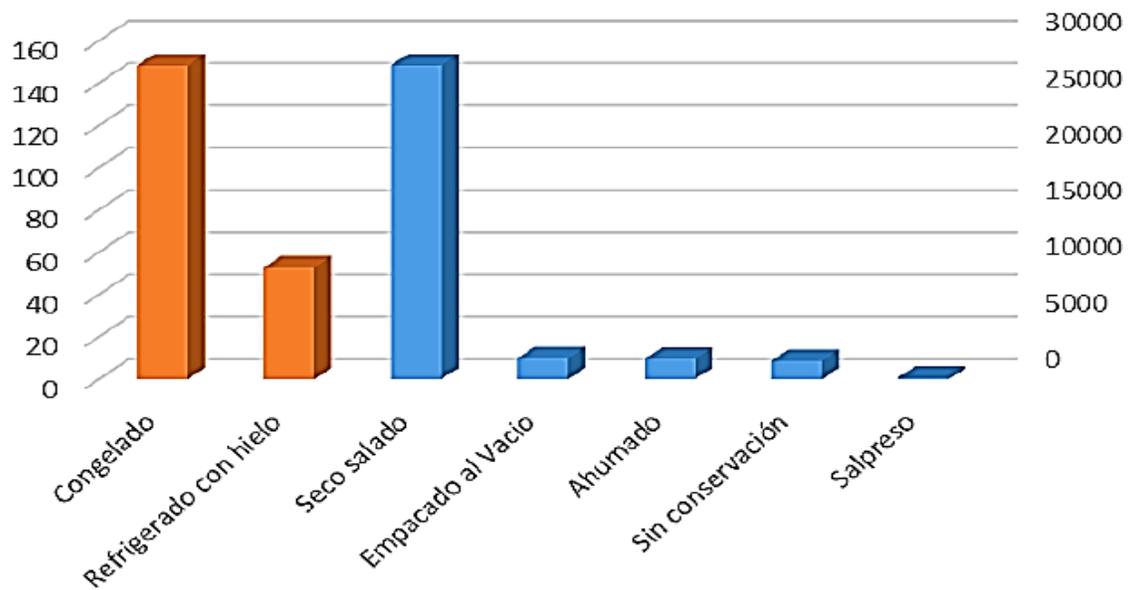


Por otro lado, las regiones con volúmenes comercializados en Colombia, son las siguientes así como Magdalena (16000 t), Caribe (8000 t), Pacífico (6000t), Amazonia (2000), Orinoquia (1000t) y entre otros de menor volumen (Figura N° 14). Por consiguiente, las presentaciones de los productos comercializados son: congelado con 25000t, refrigerado con hielo con 25000t, seco salado con 10000t y empacado al vacío, ahumado, sin conservación, salpreso, menor 5000 t (Figura N°15).

Figura N° 14: Volúmenes comercializados en Colombia.



Figura N° 15: Productos comercializados (toneladas) en Colombia.



2. ¿Qué factores económicos, culturales y sociales influyen en el consumo de pescado en su país y cómo han cambiado estas influencias en los últimos años?

Con respecto al factor económico, la frecuencia en que se realiza las compras de pescado para el consumo del hogar, el 12% en algunos días de la semana, el 19% semanal, el 25% quincenal, el 17% mensual y el 26% consume ocasionalmente o esporádicamente. Asimismo, en cuanto al dinero que se destina a la compra de pescado, el 46% es entre 5.000 y 20.000 pesos colombianos, el 35% es entre 20.000 y 40.000 pesos colombianos, el 10% es entre 40.000 y 60.000 pesos. Los lugares de compra de pescado para su hogar, el 34% lo compran en el supermercado, el 26% en la plaza de mercado, el 18% en tienda especializada, el 12% en carnicería, el 9% en tienda de barrio, el 5% en la calle/vendedor ambulante, el 4% en minimercado.

Además, los encuestados mencionan que las principales razones por la que en su hogar se compra carne de pescado es por ser nutritivo (33%), saludable (22%), le gusta a todos en casa (19%), variedad de recetas (12%), sabor (10%) (Figura N°16).

Los colombianos encuestados mencionan que prefieren consumir pescado, en casa (87%), en el almuerzo (95%) y frito (72%) (Figura N°17).

Figura N° 16: Frecuencia de compra de pescado en los hogares

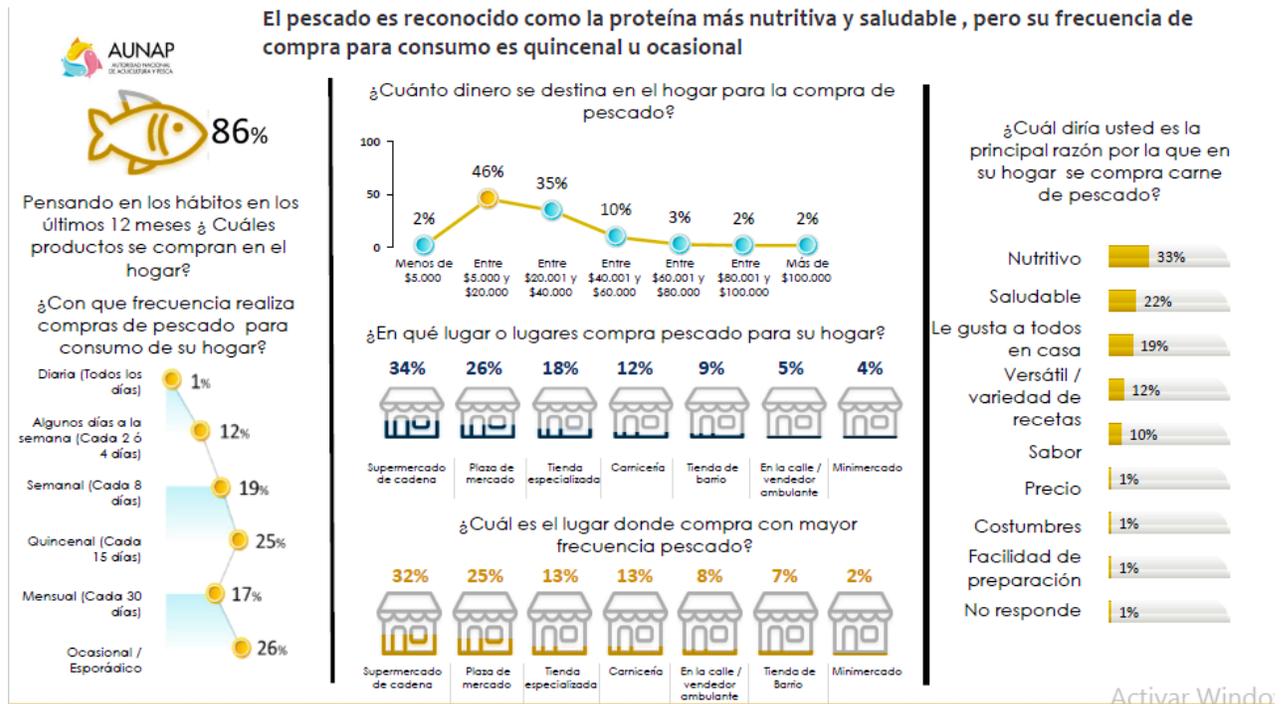


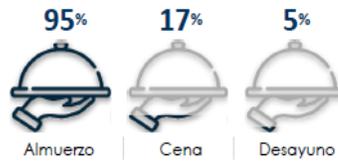
Figura N° 17: Consumo de pescado y presentaciones.



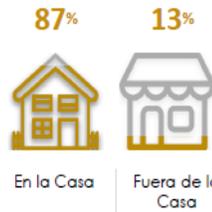
¿ En que tipo de preparaciones consume pescado?



¿En qué momento del día acostumbra a consumir pescado?

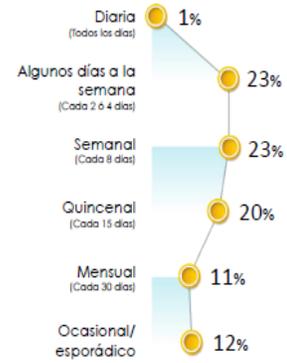


¿ En que lugar acostumbra a consumir pescado?



Base: PERSONAS QUE RESPONDIERON PESCADO	5.759
Base: EXPANDIDA	9.651.484

¿ Con que frecuencia consume pescado?



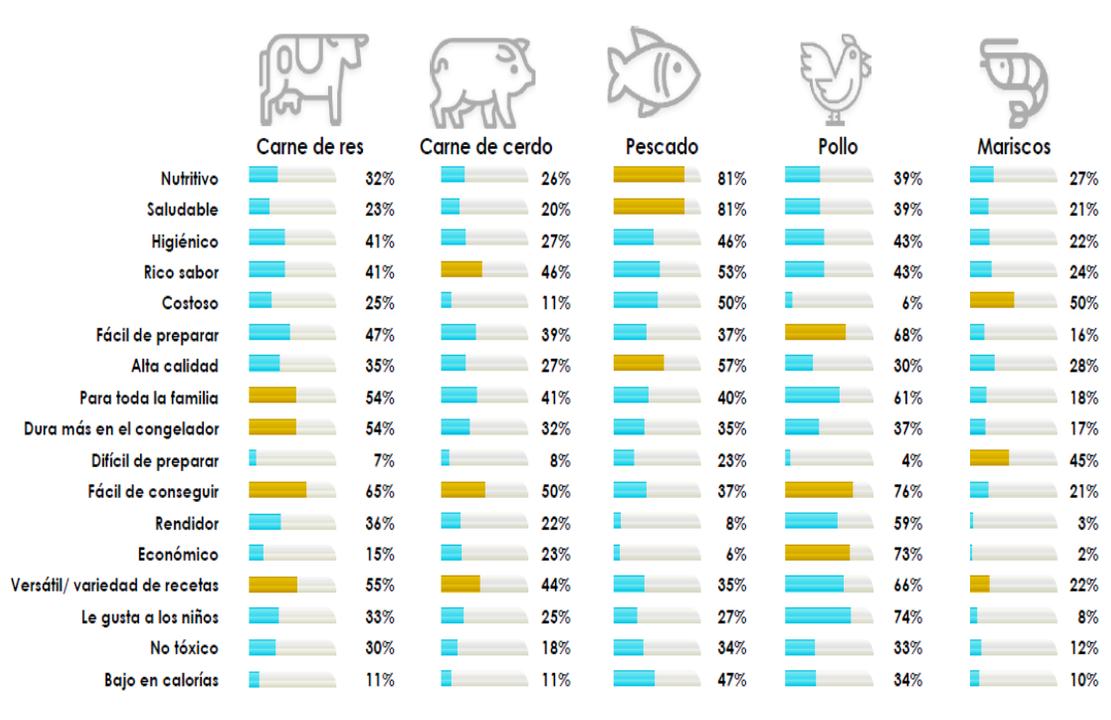
AGENCIACIÓN

3. ¿Qué políticas gubernamentales se están aplicando en su país para elevar el consumo de pescado y mejorar la cadena de comercialización?

Que políticas gubernamentales a través de esta información hemos desarrollado, la respuesta que le podemos dar es que no tenemos política como tal para consumo de pescado y esto es básicamente por la inversión que se debe hacer. La entidad trabaja en temas de fomento y regulaciones normativas pero recién estamos abordando de manera incipiente estos procesos de desarrollo de consumo, si bien existen tipos de política de pesca y acuicultura que es para potenciar el desarrollo y potenciar el consumo, todavía estamos en un nivel incipiente.

Por otro lado, hicimos un ejercicio que nos parece muy importante presentarlo y trata de comparar las principales proteínas de animales, pusimos en amarillo las proteínas que sobresale por ejemplo en la parte nutritivo y saludable sobresale con 81% ambos en la carne de pescado, en cambio en la parte de marisco es 27% nutritivo y 21% saludable es decir que es demasiado costoso y difícil de preparar (Figura 17.1).

Figura N° 17.1: Comparativo de productos cárnicos y limitantes de compras y consumo.



En base a la inversión que tenemos, nos hemos enfocado en las redes que nos ayudan a intervenir e impactar en el consumo de recursos hidrobiológicos, en el que identificamos que hay mucha gente que desconocen de la preparación de platos a base de estos insumos como el pescado y mariscos. Por lo que identificamos cuatro grupos grandes con los que trabajamos:

- Los prácticos : padres – hijos
Procesos de alimentación fácil y prácticos así como nuggets de pescado y se hizo un video para las redes sociales.
- Los que sorprenden: profesionales jóvenes
Les gusta compartir con los amigos por lo que nos enfocamos en la preparación de cenas así como el “tiradito de pescado”.
- Los descomplicados: jóvenes universitarios
- Las ahorradoras: Amas de casa tradicionales.

Figura 17.2. Identificación de cuatro grupos grandes para consumo de pescado en cada ocasión.



CARLOS ALVARADO

1. ¿Cuáles son las especies de pescado más consumidas en su país?, ¿Cómo se distribuyen las diferentes especies de pescado consumidas en su país?

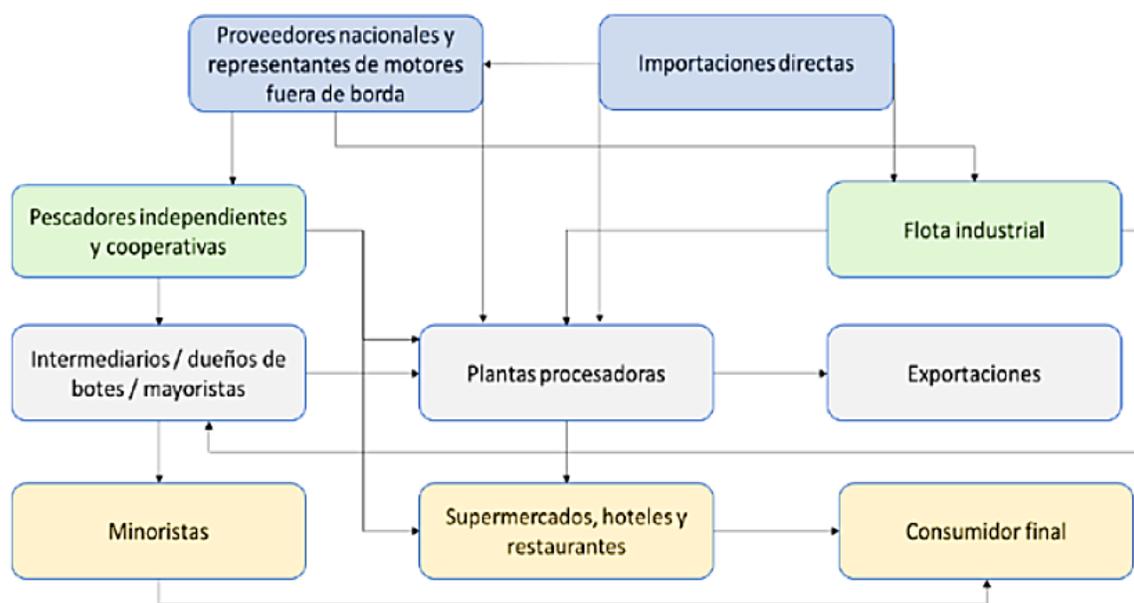
Mencionare primero que en los Estados Unidos, Europa y Japón para el año 1961 consumieron el 47% de alimentos acuáticos, y para el 2021 se redujo el consumo a un 18%. Además, India, China e Indonesia aumentaron el consumo de 17% en 1961 al 51% al 2021, China experimento el mayor aumento. Por consiguiente, el consumo aparente per cápita mundial de alimentos acuáticos de origen animal durante el 1961 fue de 9.1 kg y en 2021 de 20.6kg.

Siendo estos los que influyen en la tendencia al alza a largo plazo del consumo per cápita de alimentos acuáticos de origen animal, son los siguientes:

- Aumento de la producción.
- La urbanización.
- El incremento de los niveles de ingresos.
- Los cambios demográficos (por ejemplo, un tamaño de familia más pequeño).

Con respecto al consumo de pescado en Costa Rica, se presenta la cadena de valor de pescado y mariscos (Figura N°18).

Figura N°18: Cadena de valor de pescado y mariscos en Costa Rica.



Las especies de mayor producción en Costa Rica, es la tilapia, tiburón Silkjy y el pez dorado común (Figura N° 19).

Figura N° 19: Especies de producción en Costa Rica.

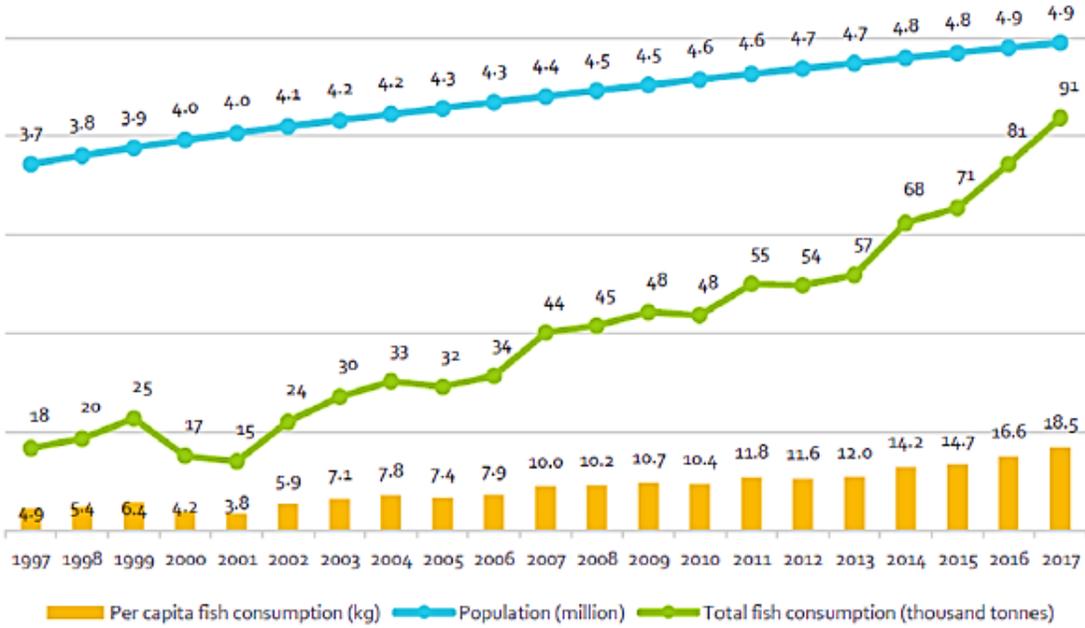
Aggregate, country or territory	First main species items ^a			Second main species items ^a			Third main species items ^a			Three main species items ^a Share ² of total
	Species items ^a	Production ¹	Share ² of total	Species items ^a	Production ¹	Share ² of total	Species items ^a	Production ¹	Share ² of total	
Colombia	Tilapias nei	77 582	24.1%	Nile tilapia	32 934	10.2%	Rainbow trout	30 185	9.4%	43.8%
Comoros	Skipjack tuna	7 296	37.7%	Yellowfin tuna	4 883	25.2%	Bigeye tuna	1 202	6.2%	69.1%
Congo	Round sardinella	9 442	13.4%	Largehead hairtail	2 525	3.6%	Madeiran sardinella	1 525	2.2%	19.2%
Cook Is	Skipjack tuna	2 915	53.1%	Yellowfin tuna	804	14.7%	Albacore	767	14.0%	81.7%
Costa Rica	Nile tilapia	12 929	27.8%	Silky shark	3 500	7.5%	Common dolphinfish	2 821	6.1%	41.5%
Côte d'Ivoire	Round sardinella	10 265	9.2%	Atlantic bonito	8 519	7.7%	Black catfishes nei	8 015	7.2%	24.1%
Croatia	European pilchard(Sardine)	40 509	45.4%	European anchovy	11 627	13.0%	European seabass	9 049	10.1%	68.6%

Según el informe del Programa Integral del Mercado Agropecuario (PIMA) publicado en el 2016, basado en encuestas a los hogares costarricenses por lo que el 55,3% de los hogares consume pescado, mientras que un 36.7% no consumen. Existe preferencia por productos en presentación de filete, entero y ceviche. Además, el mayor porcentaje de personas indicaron consumirlo una vez por mes.

Por otro lado, las especies con mayor producción es la tilapia, tiburón gris o sedoso, dorado y más consumidas son las especies tilapia, corvina y atún.

Según las tendencias del consumo per cápita en Costa Rica, en 1997 el aumento en el consumo total de pescado y mariscos fue de 18 mil toneladas y en 2017 de 91 mil toneladas, además eso fue impulsado por el aumento de la población, de 3,7 millones en 1997 a 4,9 millones en 2017, y un aumento en el consumo per cápita de pescado y mariscos de 4,9 kg en 1997 a 18,5 kg en 2017 (Figura N° 20).

Figura N° 20: Tendencias del consumo per cápita en Costa Rica.



Las variaciones en el consumo per cápita de pescado y mariscos, según el PIMA (Programa Integral del Mercado Agropecuario) realizado la encuesta a hogares del 2015 con un consumo per cápita de

7,4 kg/ hab/ año. Según la FAO, la producción total de importaciones, exportaciones del 2021 y el consumo aparente per cápita es de 17,9 kg/hab/ año.

2. ¿Qué factores económicos, culturales y sociales influyen en el consumo de pescado en su país y cómo han cambiado estas influencias en los últimos años?

Los factores económicos, culturales y sociales que influyen en el consumo son:

- El precio: aspecto socioeconómico, dieta en zonas urbanas.
- Estacionalidad del consumo: semana santa (cultural), turismo (temporada alta mayor demanda).
- Localidad: zona costera mayor consumo. Fácil acceso, mejores precios, frescura.

También observamos que en la Figura N°21, en la encuesta realizada en el año 2015 ha tenido un incremento importante de consumo importante de 19.1kg per cápita (Figura N°21). Debemos tener en cuenta que el consumo de pescado también se debe al acceso económico ya que en las zonas urbanas el precio incrementa es decir el consumo varía entre regiones.

Figura N°21: Lugares de compra de recursos hidrobiológicos.

Lugar de compra/año	2000	2001	2002	2003-2004	2009	2012	2015
Pescaderías independientes	44,8	26,7	36,8	31,9	33,2	22,5	20,7
Supermercados	28,5	35,7	30,7	29,5	21,3	31,6	34,4
Pescaderías dentro Mercados Municipales	6,9	20,9	12,6	14,9	20,8	17,6	18,3
Ferias del Agricultor	0,0	7,4	6,9	5,2	6,4	0,0	0,0
Mini supermercados	0,0	0,0	6,9	2,6	5,7	6,8	7,1
Supermercados-pescaderías	7,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Otros	0,0	9,6	0,0	6,4	3,9	12,5	8,9
N/R	12,6	9,3	6,1	9,5	8,7	9,0	10,6

3. ¿Qué políticas gubernamentales se están aplicando en su país para elevar el consumo de pescado y mejorar la cadena de comercialización?

Las acciones nacionales que procuran incrementar al consumo de pescado y mariscos, fueron las siguientes:

- Ferias de consumo pescado y mariscos a nivel nacional a lo largo del año.
- Inclusión de organizaciones pesqueras y acuícolas dentro del Programa de Abastecimiento Institucional (PAI), es decir las escuelas y hospitales son abastecidas con productos de la pesca y acuicultura, es decir el estado lo compra y lo pone a disposición de este tipo de poblaciones.
- Participación en las ferias del agricultor.

ANEXOS

1. Fotografías del desarrollo del Segundo Coloquio Internacional 2024.

Figura 1: Palabras de bienvenida por parte del Dr. Enrique G. García Talledo, Decano de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos de la Universidad Nacional del Callao, en el Segundo Coloquio Internacional 2024, contando con más de 100 participantes.

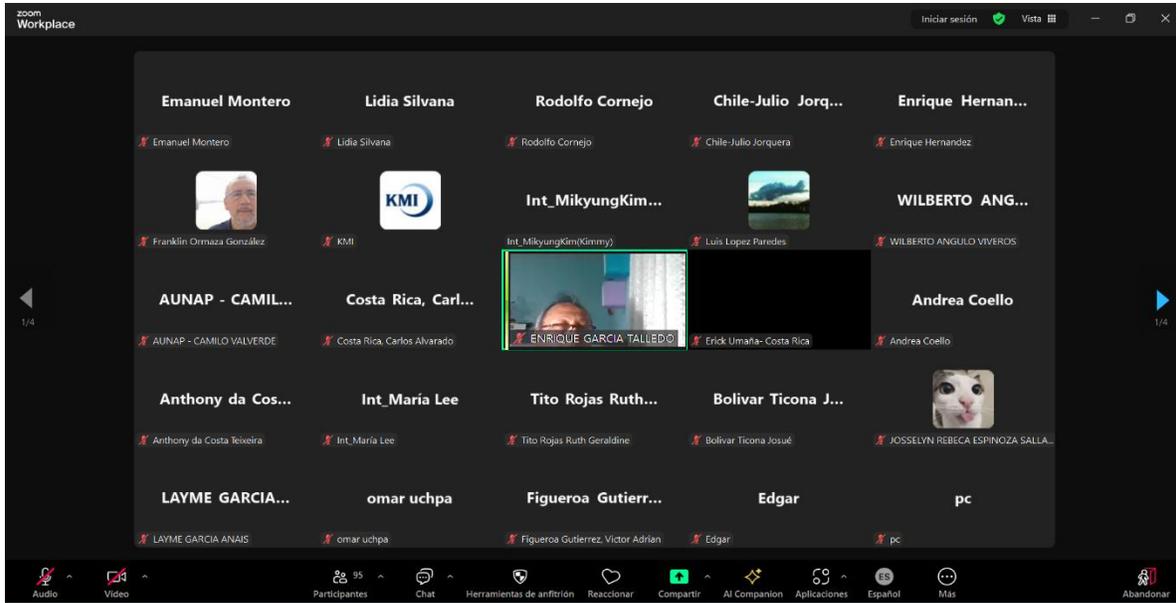


Figura 2: Presentación del ponente y panelita Dr. Enmanuel Montero Gómez, Jefe de Unidad del Programa Nacional “A Comer Pescado” del Ministerio de Producción – Perú.

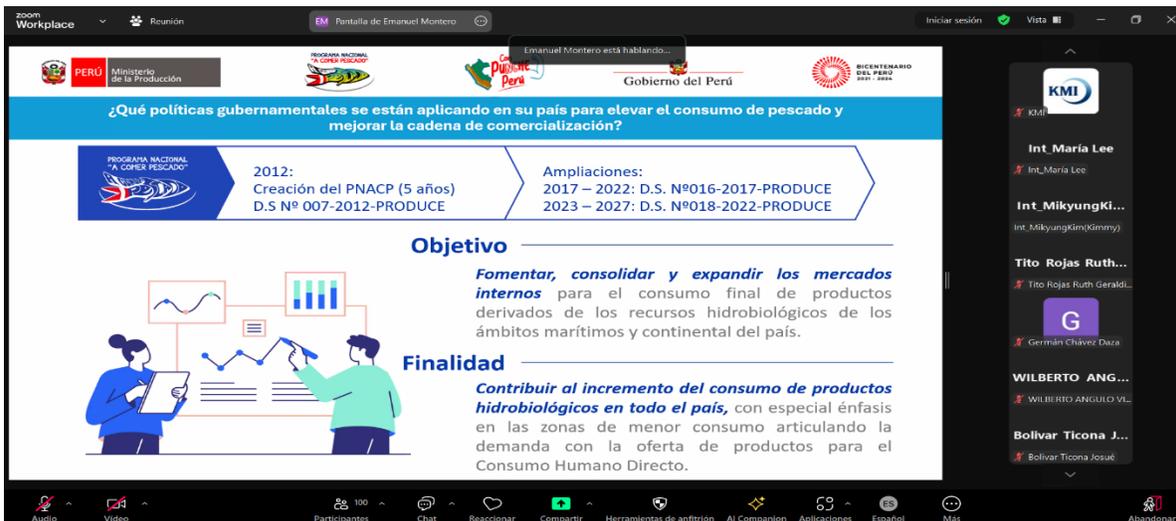


Figura 3: Presentación del ponente Dr. Julio Jorquera Guerrero, Analista de la División de Desarrollo Pesquero de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura– Chile.

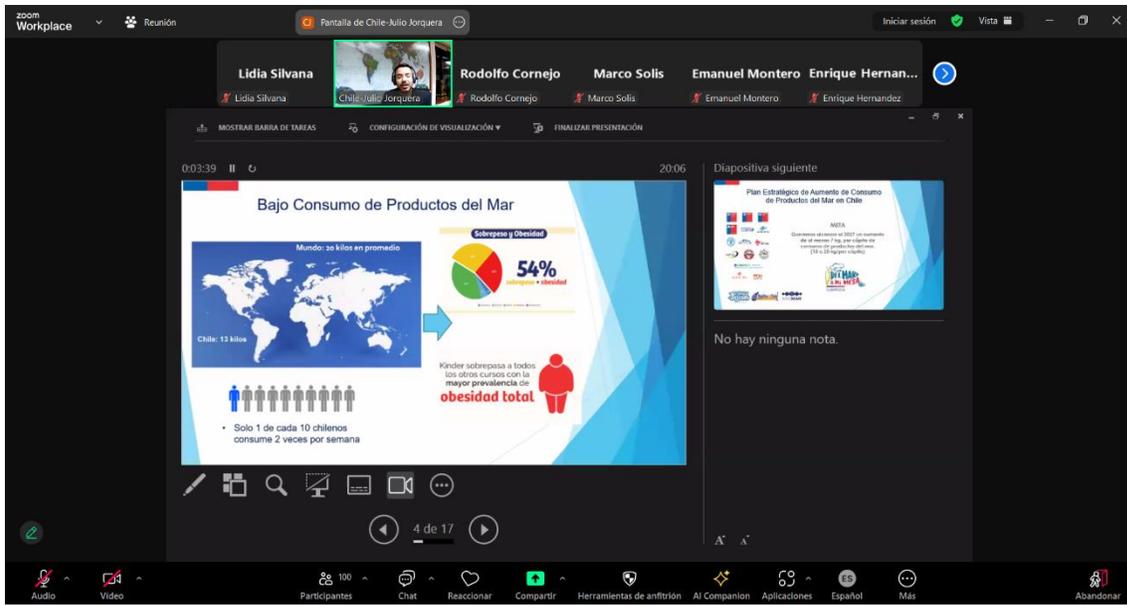


Figura 4: Presentación del ponente Dr. Franklin Omaza Gonzales, Docente Investigador de ESPO, Consultor científico de la Cámara Nacional de Pesquería– Ecuador.

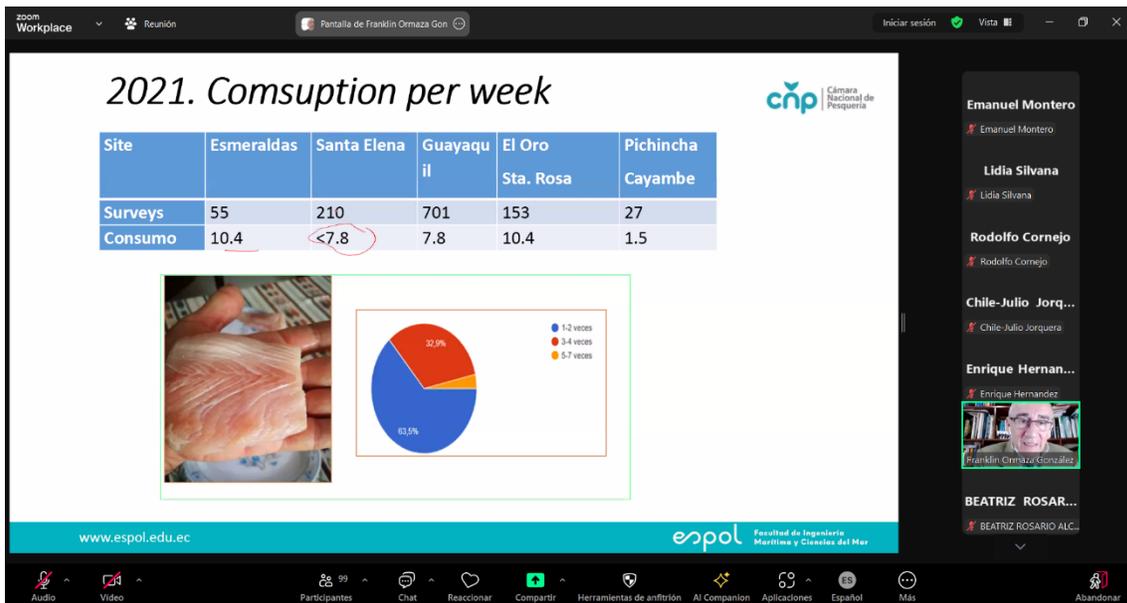


Figura 5: Presentación del ponente Dr. Enrique Hernández Garybay, Investigador Titular del Instituto Mexicano de Investigación en Pesca y Acuicultura Sustentable – México.



Figura 6. Presentación del ponente PhD. Wilberto Angulo Viveros y PhD. Camilo Valverde, Especialista de la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca– Colombia.

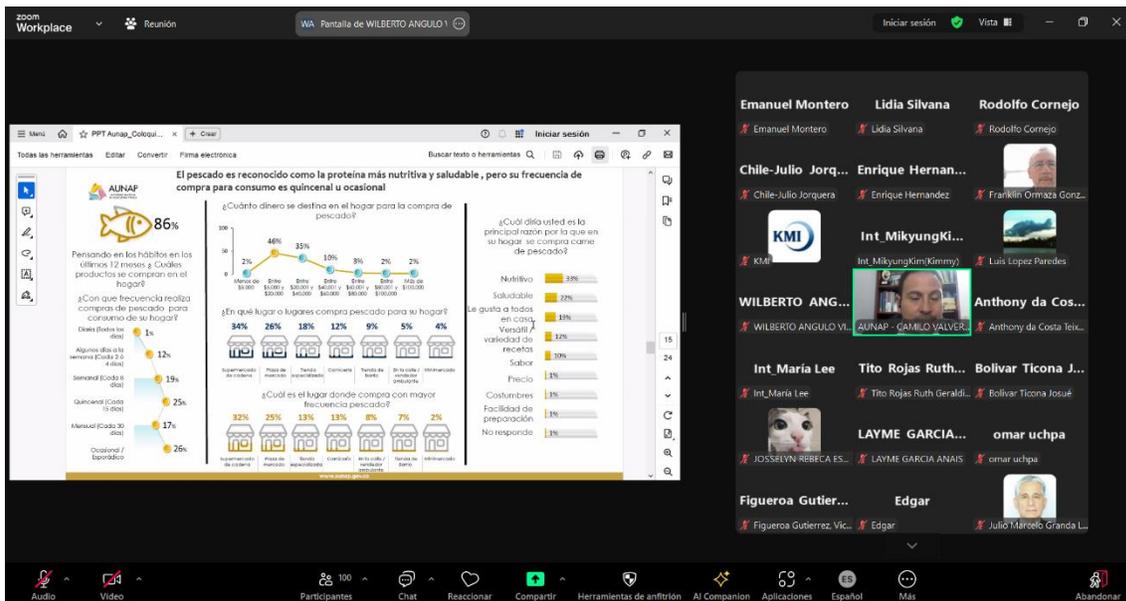


Figura 7: Presentación del ponente Dr. Carlos Alvarado Ruiz, Director del Fomento Pesquero y Acuícola del Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura – Costa Rica.

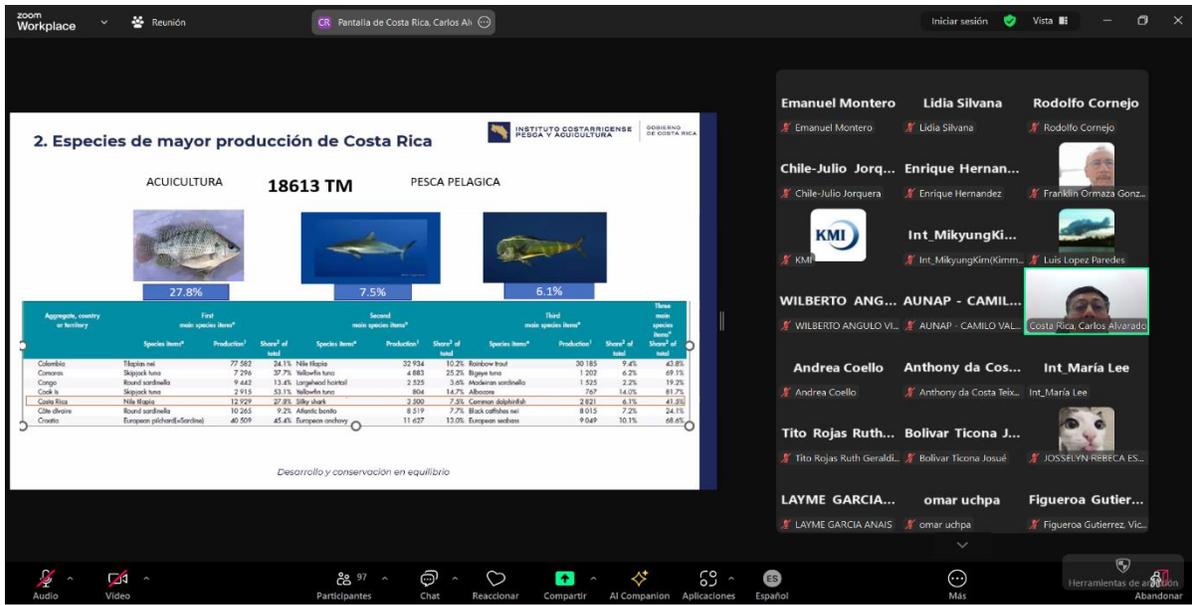


Figura 8: Palabras de clausura del Dr. Julio Granda Lizano, Co - director del KOLAC y Profesor principal de pesca artesanal de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos de la Universidad Nacional del Callao.

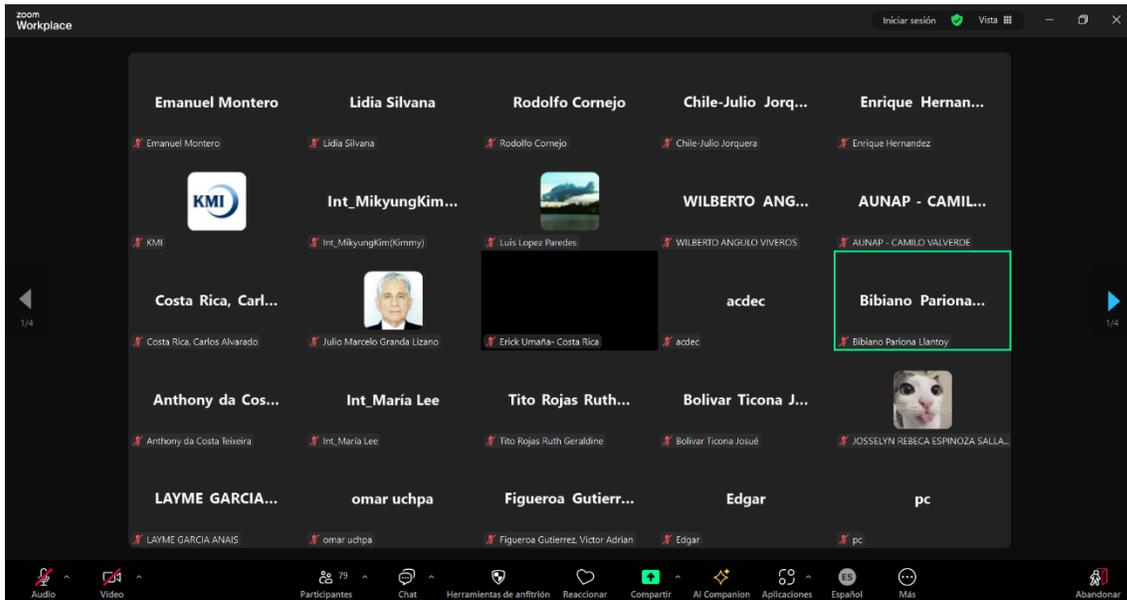


Figura 9: Publicidad del Segundo Coloquio Internacional 2024.



