



**ORGANIZACIÓN LATINOAMERICANA DE DESARROLLO PESQUERO**

---

## **XXI CONFERENCIA DE MINISTROS**

**SAN FRANCISCO DE CAMPECHE, MEXICO  
30-31 DE AGOSTO DE 2010**

**ELABORACION DE PROTOCOLOS PARA  
EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD,  
SANIDAD E INOCUIDAD DE PRODUCTOS  
PROVENIENTES DE LA PESCA  
ARTESANAL Y DE PEQUEÑA ESCALA EN  
LA REGION**

## PERFIL DE PROYECTO

### I. ASPECTOS GENERALES

**TITULO DEL PROYECTO:**

“Elaboración de protocolos para el mejoramiento de la calidad, sanidad e inocuidad de productos provenientes de la pesca artesanal en la región”

**PAISES BENEFICIARIOS:**

Países miembros de OLDEPESCA

**ENTIDAD SOLICITANTE:**

Organización Latinoamericana de Desarrollo Pesquero (OLDEPESCA)

**ORGANISMO COOPERANTE:** Real Gobierno de España

**AGENCIA EJECUTORA:** OLDEPESCA, la sede se encuentra en la Ciudad de Lima-Perú.

**TIEMPO DE EJECUCION:** 24 meses

### II. ANTECEDENTES

En la región de América Latina y el Caribe se han identificado diversos problemas de los riesgos para la salud por el consumo de pescado y productos pesqueros con insuficientes niveles de calidad en su producción, debido a la ausencia de protocolos que salvaguarden condiciones de calidad, sanidad e inocuidad de los productos pesqueros.

Una de las razones principales para la carencia de estos protocolos en la región, ha sido el estado aún incipiente de las políticas pesqueras sobre calidad, sanidad e inocuidad en la pesca artesanal, tanto para el consumo interno como para las exportaciones de los productos, así como la falta de recursos financieros para su aplicación.

En el marco de OLDEPESCA, se han ejecutado acuerdos para atender las limitaciones de este sector, en ese sentido, se realizó en la ciudad de Lima-Perú el “**Taller Internacional sobre el Aprovechamiento de Pequeños Pelágicos para la Seguridad Alimentaria en América Latina y el Caribe**” entre los días 11 y 13 de Noviembre de 2008, una de cuyas recomendaciones fue plantear una solicitud de cooperación al Gobierno de España, a fin de desarrollar un estudio para la elaboración de protocolos de calidad, sanidad e inocuidad, para los productos de la pesca artesanal en la región.

### III. DIAGNOSTICO

#### Regional

1. Para los países de América Latina y el Caribe (ALC), la actividad pesquera artesanal y en pequeña escala es de gran importancia, tanto por su contribución a la seguridad alimentaria y a la reducción de la pobreza, como por el empleo e ingresos que proporcionan a quienes se dedican a ella; y, por el ingreso de divisas que se genera como resultado de las exportaciones de pescado y productos pesqueros.

Una considerable proporción del empleo, y otra no menos importante contribución a la seguridad alimentaria es suministrada por la pesca artesanal. Se estima que el pescado aporta entre 15% y 16% de la ingesta de proteína animal y las pesquerías artesanales suministran aproximadamente la mitad del pescado utilizado para el consumo humano directo, principalmente, entre las poblaciones más pobres.

2. Los problemas más álgidos que enfrenta el sector pesquero artesanal en la región, se derivan de los bajos niveles de calidad, sanidad e inocuidad de los productos, lo que deviene en mayores riesgos para la salud de la población que consume pescado debido a las condiciones poco favorables de la producción. Este hecho se traduce en un menor ingreso para los pescadores por el efecto de los menores precios que se obtienen.

En muchos países de ALC, las prácticas de manipuleo, preservación a bordo, estiba, procesamiento, almacenamiento, transporte y comercialización, no cuenta con suficientes medidas para garantizar la inocuidad de los productos provenientes de la pesca artesanal marina y continental.

Este riesgo se intensifica, más aun, considerando que, dadas sus características, la carne de pescado es susceptible de un rápido deterioro, luego del cual la aparición de bacterias, toxinas y parásitos en los pescados y productos pesqueros son causantes de muchas enfermedades.

3. Estos problemas de higiene y control sanitario en la pesca, se generan como es de esperar, en el ámbito de cada país, con características que los hacen comunes entre los diferentes países de la región. De allí, que se presume, con toda propiedad, que una acción colectiva, en la que participen un número significativo de países, puede resultar en grandes beneficios para el sector y para la generalidad de la comunidad latinoamericana, contribuyendo a la seguridad alimentaria, entendida como la disponibilidad de alimentos altamente nutritivos, en las mejores condiciones de calidad, sanidad e inocuidad.
4. Para la solución de las limitaciones mencionadas, OLDEPESCA, como organización regional, abordaría de forma más eficiente esta dificultad, mediante la cooperación de países con intereses comerciales comunes

que apoyen a la pesca, como es el Gobierno de España. En éste aspecto se maximizarían sus beneficios, dada la experiencia de la Organización en la canalización de cooperación internacional, reduciendo los costos de participación y definición de aspectos técnicos específicos para la aplicación de políticas regionales básicas.

5. En este contexto, la Organización ha observado con atención la evolución del tema, y ha propuesto algunas decisiones a nivel de su Conferencia de Ministros:
  - i) La XVII Reunión Ordinaria de la Conferencia de Ministros, realizada en la ciudad Mérida–México entre los días 12-14 de setiembre del 2005, adoptó la Resolución No. 233-CM-2005, mediante la cual encargó a la Dirección Ejecutiva, efectuar diversas acciones para propiciar el desarrollo de la pesca artesanal en la región.
  - ii) La XVIII Conferencia de Ministros, realizada en la ciudad de Antigua-Guatemala-Guatemala entre los días 18-19 de octubre del 2006, adoptó la Declaración de Antigua -Guatemala, donde se declara la necesidad de propiciar acciones para elevar el nivel de vida y la salud de los pescadores de la pesca artesanal y de pequeña escala, mediante el mejoramiento de sus ingresos y la mejora de la calidad y sanidad de sus productos y el encadenamiento al comercio internacional.
  - iii) La XIX Conferencia de Ministros, realizada en la ciudad de Lima–Perú, entre los días 5 y 6 de junio del 2008, adoptó la Declaración de Lima, en la cual ratifica su compromiso, orientado a promover la provisión de alimentos en cantidad y calidad suficiente para las grandes mayorías regionales.

## Internacional

Un aspecto importante en el comercio de productos pesqueros a nivel internacional, lo constituye la aplicación de diferentes normas y protocolos de sanidad y calidad que tienen los principales importadores de los productos de la región, los cuales sirven como referencia, para diseñar y desarrollar protocolos regionales armonizados que apoyen los procesos de comercio pesquero de los países miembros de OLDEPESCA.

Los principales mercados de pescado y productos pesqueros que vienen implementando reformas de calidad sanidad e inocuidad en sus normas y protocolos son la Unión Europea, los Estados Unidos de Norteamérica y el Japón, los cuales representan el 75 por ciento de las importaciones de América Latina y el Caribe.

## 6. Unión Europea

La Unión Europea ha introducido diversos reglamentos en el tema de calidad sanidad e inocuidad con el objetivo de asegurar un alto nivel de salud y un funcionamiento eficaz del mercado interno.

Una de las normas sobre seguridad alimentaria más importantes de la Unión Europea es el Reglamento N° 178/2002 “Principios y Requisitos Generales de la Seguridad Alimentaria” adoptado el 28 de enero de 2002, cuyos objetivos son establecer definiciones comunes y sentar principios rectores generales para la normativa alimentaria.

El Reglamento 2073/2005 continúa en vigencia, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, de origen animal.

A partir del 1º de enero del 2006, entró en vigencia la nueva legislación de productos alimenticios en la que se encuentra los siguientes reglamentos:

- Reglamento 852/04. Normas de higiene de productos alimenticios
- Reglamento 853/04. Normas específicas de Higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 854/04. Controles oficiales en los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- Reglamento 882/04. Sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.
- Reglamento No 183/2005 por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos.

La Comisión Europea, ha adoptado documentos para aplicar la legislación alimentaria, como es la “**Guía sobre las principales**

**cuestiones relativas a los requisitos de importación y las nuevas normas sobre higiene y control oficial de los alimentos”,** en la que se establecen medidas transitorias hasta el 31 de diciembre de 2009 para permitir la aplicación de algunas disposiciones en materia de higiene.

## **7. Estados Unidos de Norte América**

La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA), viene aumentando sus inspecciones en los países exportadores de productos pesqueros.

Estados Unidos de Norte América, ha seguido aplicando la norma relativa a los productos marinos establecida por las autoridades federales, las buenas prácticas de fabricación, y los procedimientos de control, los cuales son:

- FDA, 1995. Procedimientos para la elaboración e importación inocuas e higiénicas de pescado y productos pesqueros, R.F. Vol. 60, No. 242. 65096-65202.
- Buenas prácticas de fabricación (BPF) (Parte 110 del Título 21 del Código de Reglamentos Federales (CFR) de los Estados Unidos de América.
- Los procedimientos de control higiénico (Parte 123 del Título 21 del CFR).

También, se ha ampliado aún más la aplicación de la **“Guía sobre los controles y peligros relativos al pescado y a los productos pesqueros”**, publicada por la FDA, con el objeto de facilitar el cumplimiento de estas medidas por la industria pesquera.

Además, se está aplicando desde diciembre del 2003 el Reglamento de la FDA de 2003 (Partes 1 y 20 del Título 21 del CFR), promulgado en el marco de la “Ley de seguridad de la salud pública y preparación y respuesta ante el bioterrorismo”, continuándose la labor de evaluación de riesgos de determinados patógenos asociados con los productos marinos.

En cuanto al control de los productos marinos importados, la FDA ha aplicado dos nuevas estrategias para reforzar los exámenes en el puerto de entrada.

- La primera consiste en que los productos marinos importados cuenten con la aplicación de un sistema HACCP, para asegurarse de ello la FDA realiza inspecciones en los lugares de trabajo de los importadores para determinar si cumplen esta obligación.
- La segunda estrategia implica un aumento significativo de las inspecciones llevadas a cabo por inspectores de la FDA en el

extranjero, centradas en países en desarrollo que exportan productos marinos a los Estados Unidos.

La FDA viene aplicando los procedimientos y directrices de la Comisión del Codex Alimentarius para llevar a cabo evaluaciones de la equivalencia.

## **8. Japón**

Se continúa aplicando reglamentos de control alimentario basado en el sistema HACCP, incluyendo los requisitos sanitarios e higiénicos que deben cumplir los establecimientos que manipulan y elaboran productos pesqueros y las condiciones de almacenamiento y transporte.

También, se han integrado los principios del análisis de riesgos, así como verificación in situ en la frontera de entrada de productos pesqueros. Además se ha elaborado una estrategia para promover el “control en origen” mediante la celebración de consultas bilaterales con algunos países exportadores con el fin de aclarar las prescripciones sanitarias japonesas y ayudarles a aplicarlas en las etapas iniciales de la cadena alimentaria.

## **IV. OBJETIVOS**

### **Objetivo General**

Contar con protocolos regionales sobre calidad, sanidad e inocuidad de los productos de la pesca artesanal, que permitan proteger al consumidor en las comunidades locales de los países, y a los consumidores de los productos de exportación, promoviendo una efectiva seguridad alimentaria.

### **Objetivos Específicos**

1. Contar con un diagnóstico sobre la situación en el tema de calidad sanidad e inocuidad en la pesca artesanal en la región;
2. Diseñar y formular protocolos regionales en la pesca artesanal;
3. Contar con políticas regionales aprobadas en las administraciones pesqueras de los países sobre el tema;
4. Efectuar un programa de capacitación a nivel de países seleccionados que permitan aplicar los protocolos nacionales y regionales.

## **V. DESCRIPCION DEL PROYECTO**

El proyecto, busca establecer la formulación de protocolos regionales con la participación de los países miembros de OLDEPESCA, minimizando los riesgos en la salud de los consumidores e incrementando el nivel de vida de los pescadores, a través de un régimen de políticas, normas, y acciones regionales para el mejoramiento de la calidad, sanidad e inocuidad de los productos provenientes de la pesca artesanal y de pequeña escala.

Las actividades estarán orientadas a la realización de diagnósticos por país, asistencia técnica y la formación de especialistas para el diseño de protocolo, igualmente se fortalecerán las políticas sobre calidad y sanidad en la pesca artesanal.

Asimismo; se buscará incrementar las capacidades de organización, mejora de la legislación y actualización de aspectos técnicos normativos, para la elaboración y aplicación de dichos reglamentos, integrando a los agentes productivos de la actividad privada en una política pública concertada.

## **VI. COMPONENTES DEL PROYECTO**

Los componentes del proyecto son:

### **COMPONENTE 1 – DIAGNOSTICO REGIONAL**

Contar con un diagnóstico regional sobre la situación de los procedimientos y buenas prácticas de higiene y sanidad en la pesca artesanal y de pequeña escala. En esta etapa se realizarán consultorías especializadas, mediante misiones técnicas a los países, que permitan efectuar una evaluación del control higiénico-sanitario de esta actividad en los países participantes. También se buscará compatibilizar las legislaciones pesqueras en materia de higiene y sanidad.

### **COMPONENTE 2 – FORMULACION DE PROTOCOLO REGIONAL**

Formular un protocolo regional, para lo cual se buscará el consenso de los actores participantes en la pesca artesanal y la administración pública, mediante talleres a nivel nacional y regional que garanticen la adecuada formulación y aplicación del proyecto. En este contexto, se recomendará bases para la reglamentación de las condiciones generales de higiene y control sanitario, a través de un eficiente sistema de aseguramiento de la calidad, prácticas de manipulación, y la correcta aplicación del frío o hielo para la preservación a bordo y almacenamiento del pescado.

### **COMPONENTE 3 – REUNIONES DE ALTO NIVEL**

Proponer lineamientos de políticas públicas regionales y nacionales pesqueras, orientadas a lograr los objetivos del proyecto, las que serán examinadas en reuniones de alto nivel con la participación de autoridades pesqueras de los países participantes. También se adoptarán estrategias consensuadas para la aplicación de protocolos. Todas las recomendaciones de las reuniones de alto nivel serán llevadas a la Conferencia de Ministros de OLDEPESCA para su aprobación por los países miembros.

### **COMPONENTE 4 – CAPACITACION**

Se orienta al mejoramiento de las capacidades nacionales para el aseguramiento de la calidad y sanidad pesquera artesanal. Para tal efecto se realizarán actividades de capacitación y extensión a los pescadores artesanales, igualmente a los funcionarios con el propósito de crear o mejorar capacidades relacionadas con los procedimientos técnicos para la aplicación de los protocolos propuestos. Esta capacitación se realizará a través de cursos, talleres y encuentros nacionales.

La ejecución de los componentes señalados, permitirá, mejorar los reglamentos, protocolos nacionales y regionales sobre calidad, sanidad e inocuidad de los productos provenientes de la pesca artesanal; asimismo promoverá el establecimiento de políticas sobre el tema.

## **VII. EJECUCIÓN**

OLDEPESCA ha demostrado tener una gran capacidad institucional, como organismo ejecutor, en virtud a que cuenta con un staff de profesionales con alto nivel de experiencia en el sector pesquero. De otro lado cuenta con la participación de autoridades pesqueras de la región en las actividades de la Organización. También, tiene importantes antecedentes en la ejecución de proyectos y programas de cooperación a través de instituciones regionales y organismos financieros multilaterales entre los que destacan:

- El Programa Regional de Apoyo al Desarrollo de la Pesca en el Istmo Centroamericano (PRADEPESCA), ejecutado entre los años 1990-1999, con la cooperación de la Comunidad Económica Europea
- El proyecto sobre Ordenamiento y Planificación Pesquera con la cooperación de la Agencia de Cooperación Noruega/NORAD,
- La suscripción y ejecución de un convenio de cooperación técnica con el BID en 1997, para llevar adelante el Programa de Apoyo para la Implementación Regional de los Instrumentos Internacionales de Pesca.

- Posteriormente, en el año 2001, se ejecutó la segunda etapa del programa mencionado anteriormente, el cual permitió ampliar los beneficios a más países a través del proyecto de Implementación Regional del Acuerdo sobre Pesca en Alta Mar y Código de Conducta para la Pesca Responsable.
- Se ha contado con diversos proyectos de Cooperación con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación – FAO, entre ellos el proyecto sobre “Seguridad en la vida humana en el mar en la pesca artesanal y de pequeña escala de América Latina y el Caribe”

## **VII. PLAZO DE EJECUCIÓN**

El plazo de ejecución del proyecto es de 24 meses

**MARCO LOGICO**  
**ELABORACION REGIONAL DE PROTOCOLOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD, SANIDAD E INOCUIDAD EN LA PESCA ARTESANAL Y DE PEQUEÑA ESCALA EN LA REGION**

OBJETIVOS	INDICADORES	MEDIOS DE VERIFICACION	SUPUESTOS
<p><b>A. Fin</b>            Contribuir a mejorar los estándares de calidad, sanidad e inocuidad de los productos pesqueros para el consumo humano directo provenientes de la pesca artesanal y de pequeña escala, apoyando la seguridad alimentaria.</p>	<p>(1) Relación sobre la disminución de los efectos en la salud por ingesta de pescado y productos pesqueros.            (2) Incremento de productos pesqueros con eficiente control sanitario en función a los volúmenes comercializados.</p>	<p>(1) Estadísticas de los organismos de control de la salud;            (2) Estadísticas de las administraciones pesqueras y organizaciones de control sanitario.</p>	<p>(1) Aprobación de protocolo regional y las políticas sobre sanidad en la Conferencia de Ministros de OLDEPESCA;            (2) Mantener el compromiso de implementación las medidas y el protocolo por parte de las administraciones pesqueras.</p>
<p><b>B. Objetivo</b>            Formular un protocolo regional, para el mejoramiento de la calidad, sanidad e inocuidad de los productos pesqueros provenientes de la pesca artesanal y de pequeña escala para disminuir los riesgos en la salud del consumidor y mejorar su nivel de vida.</p>	<p>Número de países de OLDEPESCA que participan y adoptan el protocolo regional y Políticas, estrategias y acciones nacionales implementadas.</p>	<p>Resolución de la Conferencia de Ministros de OLDEPESCA que aprueba el Protocolo Regional            Dispositivos legales nacionales que aprueban el Protocolo nacional y regional para los sistemas de sanidad en las actividades pesqueras artesanales y de pequeña escala</p>	<p>(1) Lograr la participación de las entidades gubernamentales, asociaciones de pescadores y empresas para la formulación del Protocolo regional.            (2) Lograr beneficios económicos adicionales a los pescadores por la mejora de los productos en materia de sanidad.</p>
<p><b>C. Etapas</b>            (1) Diagnostico regional;            (2) Formulación y estandarización de Protocolo regional            (3) Reuniones de Alto Nivel            (4) Capacitación;</p>	<p>(1) Número de misiones y consultorías realizadas en los países.            (2) Cantidad de talleres realizados; y número de funcionarios y pescadores participantes.            (3) Informes de Reunión técnica de alto Nivel. Conferencia de Ministros de OLDEPESCA            (4) Número de participantes en los cursos de capacitación para promoción de propuestas de elaboración de los protocolos.</p>	<p>(1) informes técnicos de consultores sobre el tema.            (2) Informes y actas de los eventos; y relación del número de personal participante./ Registros de certificados entregados.            (3) Resoluciones de la Conferencia de Ministros y normativas nacionales.            (4) Numero y Relación de personal capacitado / registros de diplomas entregadas.</p>	<p>(1) Dotar de facilidades logísticas y de personal nacional para las actividades de los consultores en los países participantes.            (2) Apoyo de las administraciones pesqueras para la realización de los seminarios y cursos sobre el tema.            (3) Contar con el consenso de los representantes de los países miembros.            (4) Disponer de las facilidades logísticas gubernamentales para promover el protocolo Regional y normas nacionales.</p>

<b>D. Actividades</b>			
(1) Diagnóstico: Misión de consultores a países de miembros de OLDEPESCA, para el diagnóstico y promover la formulación del Protocolo regional.		(1) Informes de consultores y diagnósticos nacionales y regionales.	(1) Contar con la participación de consultores.
(2) Formulación: Realización de 7 talleres en los países miembros de la Organización.		(2) Certificados otorgados por la participación a talleres; y ejecución del gasto programado.	(2) OLDEPESCA y las administraciones pesqueras de los países miembros colaboran y coordinan la ejecución del proyecto;
(3) Reuniones de Alto Nivel (Conferencia de Ministros de OLDEPESCA): 2 reuniones		(3) Participación de los representantes de los países en la Conferencia de Ministros.	(3) Los gobiernos mantienen la estrategia de mejorar la sanidad de los productos pesqueros de la pesca artesanal y de pequeña escala.
(4) Capacitación: 7 eventos de capacitación		(4) Registro de número de participantes a cursos, de capacitación.	(4) Contar con el financiamiento propuesto.
(5) Administración; (i) Jefe de proyecto (ii) asistente técnico. (iii) Evaluación y auditoría; (j)		(5) Informe Auditado de los Estados Financieros; Registro de gastos de la institución ejecutora; Gestión del proyecto, informes sobre seguimiento y control del gasto.	(5) Contar con la aprobación oportuna del Concurso de auditores.
(6) Imprevistos.			