Sociedad Nacional de Pesquería

BOLETÍN INFORMATIVO

28 de noviembre del 2012 www.snp.org.pe N°162

LA SOCIEDAD NACIONAL DE PESQUERÍA CERRÓ CON ÉXITO EL

III Festival de la SARDINA PERUANA 2012

"La sardina peruana es la anchoveta, la anchoveta es la sardina peruana"

- Campaña está dirigida a niños, madres gestantes y adultos mayores de Lima, Piura y Chimbote
- En ceremonia de inauguración realizada en el colegio inicial Emilia Barcia Boniffatti de San Miguel, la SNP donó más de 2 mil conservas de sardina peruana
-

La inauguración del festival se llevó a cabo en la Institución Educativa Inicial Emilia Barcia Boniffatti en el distrito de San Miguel. Al evento asistieron el presidente de la Sociedad Nacional de Pesquería, Richard Inurritegui, la representante del Ministerio de la Producción, Mercedes Carazo y representantes de las empresas pesqueras asociadas.

"La promoción del consumo de la Sardina Peruana (anchoveta) se realizará de manera sostenida, descentralizada y dirigida principalmente a las poblaciones más vulnerables, como los niños, las madres gestantes, contribuyendo a que se informen de las bondades y elaboración de este alimento rico en proteínas y Omega 3, que las ayudará en el proceso de gestación de su bebé, así como a los adultos mayores", señaló Inurritegui quien hizo un donativo de más de 2 mil conservas de sardina a la referida institución educativa.

Aún cuando nuestro país tiene una variada gama de especies marinas, el peruano consume solo 20 kilos de pescado al año. En vista de ello, la Sociedad Nacional de Pesquería, a través de la Oficina de Promoción del Consumo Humano Directo, impulsará su consumo poniendo énfasis en quien más lo necesita, es decir a madres gestantes, niños y adultos mayores.

Por su parte, Mercedes Carazo, representante del Ministerio de la Producción, recalcó la importancia que en los colegios se promueva el consumo de sardina peruana como un alimento indispensable en la dieta diaria.

En Chimbote, Coishco y Piura se desarrollaron clases demostrativas a madres de los comedores populares para enseñarles a preparar diversos potajes, así mismo, talleres especialmente dirigidos a madres gestantes para informarles sobre el valor nutricional de este producto marino. Igualmente, se realizaron jornadas en los colegios para fomentar la lonchera saludable y un concurso

gastronómico que premió al mejor plato hecho a base de sardina peruana.

La Sardina Peruana (anchoveta) contiene cerca de 21% de proteínas, además de minerales y vitaminas, por lo que favorece el crecimiento físico y desarrollo mental. Así mismo, posee ácidos grasos esenciales como el Omega 3, que otorga grandes beneficios al corazón y al desarrollo y buen funcionamiento del cerebro. Es recomendable su consumo, principalmente en niños entre 1 y 5 años, pues beneficia su desarrollo neurológico, y en los adultos previene la enfermedad de Alzheimer y contribuye a enfrentar enfermedades del sistema circulatorio o nervioso.

El III Festival de la Sardina Peruana 2012, contó con el apoyo de empresas pesqueras asociadas a la SNP como: Austral Group, CFG Investment, Pesquera Diamante, Pesquera Hayduk y TASA.

El objetivo es fomentar el consumo de pescado en la población peruana, por ser un alimento de alto valor nutritivo.

EXPOPERU FUE A MÉXICO Y CAUTIVÓ LA ATENCIÓN DE LOS AZTECAS

Confecciones, alimentos, productos plásticos y de madera serán la principal oferta peruana que se presentó en EXPOPERÚ MÉXICO, misión comercial que se realizó el 20 y 21 de noviembre en México D.F. con el objetivo de impulsar el comercio entre ambos países.

Para ello, más de 55 empresarios peruanos, liderados por el Ministro de Comercio Exterior y Turismo, José Luis Silva Martinot, sostuvieron reuniones con 65 compradores mexicanos.

La comitiva estuvo integrada también por los presidentes de la Asociación de Exportadores del Perú (ADEX), Juan Varilias; de la Sociedad Nacional de Pesquería del Perú, Richard Inurritegui; los Vicepresidentes de la Cámara de Comercio de Lima, José Antonio Morales, de la Sociedad Nacional de Industrias, Ramón Morante; así como congresistas de la República y funcionarios del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo del Perú - MINCETUR y de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PROMPERU.

El EXPOPERÚ es una herramienta de promoción comercial que forma parte de la estrategia del sector de comercio

Sociedad Nacional de Pesquería

BOLETÍN INFORMATIVO

28 de noviembre del 2012 www.snp.org.pe N°162

exterior del MINCETUR y que pone en marcha PROMPERÚ con el apoyo del sector empresarial.

Entre las actividades que se desarrollaron estuvieron la rueda de negocios, el foro de inversiones, el workshop de turismo, el desfile *Perú Moda* y el coctel *Perú, mucho gusto.*

Entre los productos peruanos priorizados se encuentran las prendas de tejido plano y punto (industria de la vestimenta), agro, biocomercio y pesca (alimentos), plásticos (manufacturas diversas) y maderas y sus manufacturas.

Es importante mencionar que a partir del 1 de febrero de este año se puso en ejecución el Acuerdo de Integración Comercial suscrito por Perú y México, el cual permitirá expandir y diversificar el comercio entre ambos países, eliminar las barreras al comercio y facilitar la circulación de mercancías y servicios, así como promover las condiciones de competencia leal en el mercado.

Cabe indicar que los sectores no tradicionales peruanos que realizan más envíos a México son maderas y papeles, agropecuario, químico y textil. Asimismo, los que vienen mostrando mayor incremento son pesquero, minería no metálica y metal mecánico.

Algunos productos con oportunidades, en el caso de las confecciones, son los t-shirt, camisas, blusas, prendas para bebés y suéteres, todos de algodón.

DENOMINACIÓN DE LA ANCHOVETA COMO SARDINA PERUANA

Ing. Jorge Vigil M.
Jefe de la Oficina de Economía y Estadística Pesquera
Sociedad Nacional de Pesquería

En nuestro mercado es poco común usar el término de Sardina peruana para llamar a la peruanísima Anchoveta.

Por norma técnica peruana y reglamento sanitario y, de acuerdo a los estándares internacionales de la FAO (ver normas CODEX STAN 1-1985 y NTP 209.038.2009), los fabricantes están obligados a declarar con cuál especie están elaborando sus productos y debe ser indicado en la tabla de ingredientes. Incluso ya existen empresas que colocan la tabla de valor nutricional de la anchoveta.

Conserva de Anchoas en Aceite vegetal

Ver el nombre de Sardina Peruana nos indica que ese producto ha sido diseñado para un comercio global y no para uno local y denota un alto estándar de calidad en su proceso de elaboración. Además de facilitar una rápida identificación del producto, da la seguridad que se requiere al escoger un buen producto para nuestra familia cuando lo adquirimos.

En el mercado podeos encontrar Anchoveta en conservas y Anchoas en conservas. En inglés se les denomina “Canned Anchovy” y “Canned Anchovy” por lo que podemos ver que se escriben y pronuncian igual pero, son dos productos completamente distintos.

El primero es la Anchoveta sin cabeza, aletas y vísceras dispuestos en una conserva y; el segundo son filetes salpresos de algún Engraulido que luego son envasados en conservas. Usar esta denominación a la ligera si induce al engaño o al error a cualquier consumidor.

Es por ello que se optó para el comercio internacional usar el nombre de Sardina del Pacífico para la Sardina S. sagax y Sardina Peruana para la Anchoveta y así evitar los problemas de traducción que pueden inducir a un error.

Sociedad Nacional de Pesquería

BOLETÍN INFORMATIVO

28 de noviembre del 2012 www.snp.org.pe N°162

Conservas de Anchoveta en aceite vegetal

En el mundo existen una gran variedad de sardinas, aunque hay una que inicia el nombre para todas las demás y esa es la *Clupea pilchardus Walbaum,* descrita por el médico y naturalista Johann Julius Walbaum en 1792. A este animal posteriormente se le llamó *Pilchardus walbaum* y en años recientes se le cambió su nombre científico a *Sardina pilchardus*.

Las Sardinas son del orden de los Cupleiformes y de aquí parten dos familias los Cupleidos y Engralidos. En pocas palabras son una gran familia con muchos primos hermanos famosos. Debido a su amplia distribución mundial y su uso en la industria, la Organización Mundial para la Agricultura y la Alimentación – FAO en su CODEX Alimentario (normas que estandarizan los alimentos, denominación y calidad) reconoce a varias especies del orden de los Cupleiformes como sardinas (ver la norma CODEX STAN 94-1981 rev. 2007). Estas son: *Sardina pilchardus, Sardinops melanostictus, S. neopilchardus, S. ocellatus, S. sagax, S. caeruleus, Sardinella aurita, S. brasiliensis, S. maderensis, S. longiceps, S. gibbosa, Clupea harengus, Clupea bentincki, Sprattus sprattus, entre otras.*

Es una lista extensa y en ella aparecen tres especies que en el Perú se extraen y son usadas en la industria del congelado y conservas*: Sardinops sagax, Engraulis ringens y Ethmidium maculatum*. La primera es la variedad de Sardina que conocemos en nuestras costas, la segunda es nuestra famosa Anchoveta y, la última es el Machete. Las podemos encontrar en las conservas de pescado.

Para la Sardina y Machete usamos del nombre Sardina. Además, nuestra Sardina *S. sagax* fue protagonista de una demanda interpuesta por el Perú contra la UE en el foro del Organismo Mundial de Comercio – OMC, la cual ganamos y obligó a los europeos a cambiarle el nombre a su sardina de *Pilchardus walbaum* a *Sardina pilchardus*.

La UE exigió el cumplimiento del punto 6.1 del CODEX STAN 94 referido nombre del alimento. En este punto se indica que el nombre "Sardinas" es reservado exclusivamente para Sardina pilchardus (Walbaum); y que otras especies deberán llamarse “Sardinas X”. Aquí la “X” no se refiere al universo de los mutantes o algún tipo de expediente, si no que la “X” es el nombre de un país o una zona geográfica y donde también debe ir con indicación de las especie o el nombre común de la misma, o cualquiera combinación de dichos elementos en conformidad con la legislación y la costumbre del país en que se venda el producto, expresado de una manera que no induzca a engaño al consumidor (importante indicación que luego explicaremos).

HAYDUK CORPORACIÓN Y SENATI PRESENTAN CURSO DE HOMOLOGACIÓN PROFESIONAL PARA TRABAJADORES

En la primera etapa, más de un centenar de trabajadores de la empresa pesquera recibirán capacitación para acreditarse como Técnico en Gestión de Procesos Pesqueros

Sociedad Nacional de Pesquería

BOLETÍN INFORMATIVO

28 de noviembre del 2012 www.snp.org.pe N°162

Hayduk Corporación apuesta por fortalecer las capacidades de sus colaboradores. Para ello ha establecido una alianza estratégica con SENATI para desarrollar un curso de homologación de año y medio para la carrera de *Técnico en Gestión de Procesos Pesqueros.* Se trata de una capacitación de casi 400 horas dirigida a formalizar los conocimientos de su personal operario para darles valor académico y acreditarlos, de acuerdo a su experiencia.

La primera etapa de este programa de inclusión laboral se desarrollará en Chimbote con un grupo de aproximadamente un centenar de trabajadores, que en muchos casos cuentan con más de 20 años en la compañía. Ellos recibirán una capacitación de casi 400 horas impartida por especialistas de SENATI, con lo cual profesionalizarán sus conocimientos para mejorar su competitividad en la compañía y en el mercado general.

"Existe una necesidad de profesionalizar el sector, y queremos hacerlo con nuestra propia gente. Es un activo que entregará la compañía a cada trabajador y que servirá para mejorar nuestra competitividad a nivel del sector. Este curso, pionero en el sector, no tiene ningún costo para ellos, y está siendo completamente asumido por Hayduk gracias al convenio con SENATI. La profesionalización es un reto impostergable, pues apuntamos a mejorar la eficiencia del trabajo que desempeñan para nuestra compañía", refirió Fernando Parodi, gerente general de Hayduk Corporación.

El alto ejecutivo agregó que este programa tiene la finalidad de asegurar los procesos productivos para obtener productos de calidad e inocuos, basados en mejora continua, promoviendo una cadena pesquera eficiente, con mejor gestión de calidad, mediante buenas prácticas, orientado a lograr mayor competitividad, seguridad y calidad alimentaria.

Esta alianza estratégica entre SENATI y Hayduk Corporación fusiona exitosas experiencias de varias décadas de ambas organizaciones en sus respectivos sectores, y garantiza la mejora continua y un mayor rendimiento organizacional con la finalidad de contribuir al desarrollo de la competitividad empresarial e institucional en el país.

El siguiente paso de ambas instituciones será la presentación de la carrera de "*Técnico en Aseguramiento de la Calidad de Productos Hidrobiológicos*" a realizarse el próximo año 2013, dirigida a alumnos que terminen la secundaria, la cual tendrá una duración de 2 años y medio.

PESQUERA DIAMANTE PROMUEVE EL CONSUMO DE PESCADO EN COLEGIOS

Con un show de títeres se darán a conocer los beneficios del consumo de este producto en 36 escuelas ubicadas en Lima, Ica, Junín, entre otras

Más de 2000 niños y niñas de 2do.grado de primaria en diversos colegios de Perú conocerán los beneficios de una dieta alimenticia basada en pescado

Pesquera Diamante y Haciendo Perú vienen trabajando juntos en la promoción del consumo de pescado desde 2011

Con el fin de incentivar el consumo de pescado en los más pequeños, una campaña recorrerá 36 colegios ubicados en Lima, Junín, Ica, Piura, Áncash y La Libertad. A través de un show de títeres, se enseñarán los beneficios de consumir este producto. En la iniciativa, que busca mejorar los hábitos alimenticios de los niños, participarán los estudiantes que cursan el segundo grado de primaria. La campaña, denominada Hoy como pescado, es promovida por

Sociedad Nacional de Pesquería

BOLETÍN INFORMATIVO

28 de noviembre del 2012 www.snp.org.pe N°162

Pesquera Diamante y la institución Haciendo Perú comunicación social.

Según múltiples estudios, el pescado contiene minerales como el hierro, zinc, y ácidos grasos como el Omega 3. Para los niños, este alimento ayuda a prevenir y disminuir el colesterol elevado, las enfermedades del corazón y favorece la regeneración de tejidos y cicatrización de las heridas.

TASA RECIBE PREMIO CREATIVIDAD EMPRESARIAL 2012 POR ABASTECER PESCADO A LA SIERRA

TASA obtuvo este año el Premio Creatividad Empresarial, otorgado por la UPC, en la categoría Empresa Descentralizada por su esfuerzo para incrementar el consumo de pescado, en la sierra sur del Perú.

Este esfuerzo de TASA ha permitido que en las regiones andinas se lleguen a vender más de 30 mil toneladas de pescado y que se lograra duplicar el consumo per cápita de 0.96% a 2.03 kg.

TASA asumió el reto de llegar a las regiones alto andinas gracias a la implementación de sus Centros de Distribución en Cusco, Abancay, Andahuaylas, Juliaca y Ayacucho; regiones que afrontan un índice mayor a 20% de pobreza extrema y desnutrición crónica, brindándoles acceso a pescado de calidad y en forma continua.

Asimismo, busca promover el consumo de pescado de calidad en la región, difundiendo sus valores nutricionales y la amplia gama de opciones de platillos a preparar con este insumo, especialmente de la anchoveta, el pescado azul más rico en ácidos grasos y Omega3.

Los departamentos de Cusco y Apurímac son los mejores ejemplos del crecimiento del consumo de pescado marino en la región. En el primero, el consumo ha crecido 177% en los últimos 4 años alcanzando la cifra de 700 toneladas vendidas mensualmente y TASA cuenta con el 42% de participación del mercado. En el segundo, el consumo creció 229% en los últimos 5 años. Los pescados más consumidos son el jurel y la caballa, además del ingreso al mercado de la anchoveta.

“Los Centros de Distribución son la alternativa más eficiente para llevar el pescado congelado a zonas andinas. La razón fundamental es que el proceso de traslado de pescado debe mantener la calidad del producto en óptimas condiciones hasta que llegue a los centros de TASA en cada región. Este es un reconocimiento al esfuerzo de cada uno de nuestros colaboradores y estamos comprometidos a seguir trabajando por la nutrición del país”, comentó Carlos Pinillos, Gerente General de TASA.

Con la introducción de estos productos en el mercado, TASA contribuye a mejorar la dieta de los hogares e impacta directamente en el capital humano de estas provincias. Asimismo, los Centros de Distribución contribuyen al desarrollo de la economía local al insertarse dentro de la oferta gastronómica y las actividades asociadas.

PESQUERA HAYDUK PRESENTÒ PRIMERA PYME DEL PROGRAMA “HAYDUK EMPRENDEDOR” EN CHIMBOTE

El programa ofreció más de mil horas de capacitación a más de 200 participantes en todo el litoral, y en diferentes especialidades con la finalidad que formen pequeñas empresas.

Como parte de una política de responsabilidad social y el compromiso de fomentar las capacidades productivas de los familiares de sus colaboradores, Pesquera Hayduk presentó en una ceremonia la empresa “Guerrero

Sociedad Nacional de Pesquería

BOLETÍN INFORMATIVO

28 de noviembre del 2012 www.snp.org.pe N°162

Emprendedor S.A.C.", primera PYME formada por el programa Hayduk Emprendedores, el mismo que capacitó a más de 200 familiares de trabajadores de la empresa a nivel nacional, con la finalidad de que estos hogares puedan incrementar sus ingresos y puedan lograr la realización del negocio propio.

"En el caso de Chimbote la repercusión del programa Hayduk Emprendedor ha sido muy positiva e importante ya que se trabajó esencialmente en el desarrollo del descubrimiento de las potencialidades de cada participante, para ello se trabajó con la Universidad Nacional del Santa, y SENATI Chimbote, quienes realizaron los cursos de capacitación por cuatro meses, culminando en diciembre pasado", dijo Fernando Parodi, gerente general de Pesquera Hayduk.

Programa de Responsabilidad Social potencia las capacidades productivas de los familiares de colaboradores de la empresa para que tengan ingresos adicionales en sus hogares.

La capacitación fue gratuita y comprendió cuatro etapas: estudio, capacitación técnica, capacitación en formalización y administración, e implementación. En el caso de Hayduk Coishco el programa contó con la participación de más de 40 familias de los colaboradores, entre esposas, hijas, madres, quienes se vieron beneficiadas con las más de 200 horas de estudio técnico y práctico en las áreas de alimentos y confecciones.

"Guerrero Emprendedor S.A.C." es la primera Pyme que se ha formalizado gracias al programa, está empresa está dedicada al rubro de confecciones textiles específicamente mamelucos industriales, y está conformada por 7 familiares de trabajadores de la planta de Coischo.

El programa Hayduk Emprendedores se viene ejecutando con éxito en las plantas de Vegueta en Huacho, Tambo de Mora en Chincha, Constante y Paita de Piura, Ilo en Tacna, Malabrigo en Trujillo y Coischo en Chimbote; y las especialidades que se trabajan en la capacitación son: Cocina, Repostería, Chocolatería, Repostería , Panadería, Gestión Empresarial, Confección Textil, Gastronomía-Gestión Empresarial, e Industrias Alimentarias. En total se han realizado más de mil horas de capacitación para más de 200 participantes.

TASA IMPLEMENTA JORNADA "PESCANDO SONRISAS"

La jornada de voluntariado se replica en las provincias donde opera TASA en distintas épocas del año

Participaron más de 150 voluntarios de la empresa, entre colaboradores y familiares

La empresa pesquera TASA, comprometida con la nutrición y calidad de vida de los peruanos, llevó a cabo la jornada de voluntariado "Pescando Sonrisas" con 830 niños y adolescentes del albergue La Sagrada Familia, ubicado en el AA.HH. Keiko Sofía Fujimori, en Ventanilla como parte de su programa de RSE.

Sociedad Nacional de Pesquería

BOLETÍN INFORMATIVO

28 de noviembre del 2012 www.snp.org.pe N°162

Los niños y adolescentes en situación de riesgo y vulnerabilidad del albergue, se beneficiaron con la jornada de juegos, cuidado de plantas y áreas verdes, orientación vocacional, degustación de Omega burger Kontiki, pintado y decorado de sus instalaciones, un taller educativo en el que se enfatizó la importancia de asistir al colegio.

Además, recibieron una donación de productos de primera necesidad, muebles para sus aulas y juguetes. En la actividad participaron proactivamente más de 150 voluntarios de la empresa de su sede en Lima.

Es la tercera vez que TASA realiza la Jornada "Pescando Sonrisas" en Lima, la primera vez se realizó en el año 2005 con los niños del Colegio de Márquez, también en Ventanilla y desde entonces se ha replicado en otras 12 provincias, en zonas aledañas a donde opera la empresa.

Al término de la jornada el equipo TASA pudo mencionar al unísono "MeTASA Cumplida", como una expresión de satisfacción por haber cumplido la meta llevando alegría y bienestar a la comunidad La Sagrada Familia.

SENATI DISTINGUE A HAYDUK CORPORACIÓN COMO EMPRESA LIDER EN LA LIBERTAD

Empresa anunció que centenares de sus trabajadores recibirán capacitación para acreditarse como Técnico en Gestión de Procesos Pesqueros.

Siguiente paso de ambas instituciones será la presentación de la carrera de Técnico en Aseguramiento de la Calidad de Productos Hidrobiológicos, dirigida a alumnos que terminen la secundaria.

Hayduk Corporación, empresa líder en productos de consumo humano directo e indirecto, fue distinguida por Senati como una de las empresas más innovadoras en la región La Libertad, debido a su contribución a la formación y capacitación profesional, así como por sus buenas prácticas empresariales y su destacado compromiso social.

Durante la ceremonia de reconocimiento se puso también especial relieve en el trabajo desarrollado por la compañía gracias al programa "Hayduk Emprendedor", que las asiste en la formación de pequeñas empresas comandadas por las esposas de sus trabajadores.

"Esta es una manera concreta de fortalecer las capacidades productivas de las familias de nuestros colaboradores" refirió el ingeniero Oswaldo Saldarriaga García, Gerente de la Planta de Hayduk en Puerto Malabrigo.

"Sin embargo, refirió el ejecutivo, nuestro proyecto más ambicioso ha surgido gracias a una alianza estratégica con Senati para desarrollar un curso de homologación de año y medio para la carrera de Técnico en Gestión de Procesos Pesqueros. Se trata de una capacitación de casi 400 horas dirigida a formalizar los conocimientos de nuestro personal operario para darles valor académico y acreditarlos, de acuerdo a su experiencia".

La primera etapa de este programa de inclusión laboral se desarrollará en Chimbote con un grupo de aproximadamente un centenar de trabajadores, que en muchos casos cuentan con más de 20 años en la compañía.

Sociedad Nacional de Pesquería

BOLETÍN INFORMATIVO

28 de noviembre del 2012 www.snp.org.pe N°162

Ellos recibirán cursos impartidos por especialistas de Senati, con lo cual profesionalizarán sus conocimientos para mejorar su rol en la compañía y en el mercado general. Luego este curso será extendido a la planta de Hayduk Corporación en Malabrigo.

"Existe una necesidad de profesionalizar el sector, y queremos hacerlo con nuestra propia gente. Es un activo que entregará la compañía a cada trabajador y que servirá para mejorar nuestra competitividad a nivel del sector. Este curso, pionero en el sector, no tiene ningún costo para ellos, y está siendo completamente asumido por Hayduk gracias al convenio con Senati. La profesionalización es un reto impostergable, pues apuntamos a mejorar la eficiencia del trabajo que desempeñan para nuestra compañía", refirió Saldarriaga.

El alto ejecutivo agregó que este programa tiene la finalidad de asegurar los procesos para obtener productos de calidad e inocuos, basados en mejora continua, promoviendo una cadena pesquera eficiente, con mejor gestión de calidad, mediante buenas prácticas, orientado a lograr seguridad y calidad alimentaria.

Esta alianza estratégica entre Senati y Hayduk Corporación fusiona exitosas experiencias de varias décadas de ambas organizaciones en sus respectivos sectores, y garantiza la mejora continua y un mayor rendimiento organizacional con la finalidad de contribuir al desarrollo de la competitividad empresarial e institucional en el país.

El siguiente paso de ambas instituciones será la presentación de la carrera de ***"Técnico en Aseguramiento de la Calidad de Productos Hidrobiológicos"*** a realizarse el año 2013, dirigida a alumnos que terminen la secundaria, el cual tendrá una duración de 2 años y medio.

CRÍTICA AL D.S. Nº 005 PORQUE NO PROMUEVE PROTECCIÓN DE LA ANCHOVETA

La experta en temas pesqueros del Centro de Investigación de la Universidad del Pacífico, Elsa Galarza, (ex Viceministra de Pesquería) manifestó que el Decreto Supremo Nº 005-2012 del Ministerio de la Producción sobre el ordenamiento pesquero, que dice tener como objetivo la preservación del recurso hidrobiológico de diferentes especies, en realidad estaría generando incentivos a las embarcaciones artesanales a pescar anchoveta, para luego comercializarla para que sea destinada a la fabricación de harina de pescado.

Galarza sostiene que esta norma restringe la pesca industrial de anchoveta que le permite actuar a partir de las 10 millas hacia adelante, dejando que el corredor comprendido entre 5 a 10 millas sea exclusivamente para la pesca artesanal (consumo humano), lo que estaría permitiendo que pequeñas embarcaciones ante la escasa vigilancia de las autoridades de las autoridades vengan extrayendo anchoveta para uso industrial, y no para el fin que indica la norma.

Fuente: Diario Expreso (26/11/2012)

CONGRESO RATIFICARÍA EL TLC CON LA UNIÓN EUROPEA EN LA QUINCENA DE DICIEMBRE

En la quincena de diciembre, antes de que se acabe la primera parte de la presente legislatura, el pleno del Congreso ratificaría el TLC entre el Perú y la Unión Europea (UE). Así lo estimó la congresista Luciana León, presidenta de la Comisión de Comercio Exterior del Parlamento.

El acuerdo entre el Perú y la Unión Europea debe ser aprobado primero en las comisiones de Comercio Exterior y Relaciones Exteriores del Congreso, para que luego pase a ser analizado y ratificado en el pleno.

HAYDUK CORPORACIÓN Y MUNICIPALIDAD DE COISHCO COLOCAN PRIMERA PIEDRA DE OBRAS EN BENEFICIO DE LA COMUNIDAD

Hayduk Corporación y la Municipalidad Distrital de Coishco iniciaron una nueva etapa de colaboración en beneficio de la comunidad, esta vez bajo el sistema de "Obras por impuestos", al amparo del Decreto Supremo N° 133-2012-

Sociedad Nacional de Pesquería

BOLETÍN INFORMATIVO

28 de noviembre del 2012 www.snp.org.pe N°162

EF. La norma, publicada el pasado 27 de julio del 2012, aprueba el Reglamento de la Ley que impulsa la inversión pública regional y local con participación del sector privado, y permitirá construir un área para uso deportivo, así como el mejoramiento de la vía pública.

La cita también sirvió para colocar la primera piedra de obras que consistirán en 4 mil m^2 de pistas, veredas y un muro de contención en la zona de El Progreso.

En la ceremonia participaron el Presidente del Directorio de Hayduk Corporación, Walter Martínez Moreno, y el alcalde de Coishco, Jesús Castillo Mestanza, quienes colocqron la primera piedra del complejo deportivo.

"De esta manera fortalecemos nuestra presencia en Coishco, apoyando la construcción de obras para el beneficio directo de la comunidad. Es parte de nuestro espíritu y de nuestro programa de responsabilidad social corporativa", señaló Walter Martínez Moreno, Presidente del Directorio de Hayduk Corporación.

El complejo deportivo, explicó por su parte el alcalde de Coishco, consistirá en una cancha de fulbito con césped artificial, camarines para hombres y mujeres, servicios higiénicos, iluminación artificial, graderías y malla olímpica. La segunda etapa de la obra, señaló, consistirá en el mejoramiento y recuperación de una importante zona en la avenida Progreso.

La ceremonia de inicio de las obras también sirvió de marco para que la Municipalidad de Coishco haga un reconocimiento especial a Walter Martínez Moreno como "Hijo Ilustre" del distrito, motivo por el cual le entregó la Medalla de la Ciudad. *"Es una forma de reconocer el trabajo de un empresario distinguido que ha dedicado su vida al progreso de la comunidad de Coishco",* señaló el burgomaestre.

La Ley 29230 de Obras por Impuestos establece un mecanismo que posibilita a la empresa privada ejecutar obras de infraestructura pública y descontar ese gasto de su Impuesto a la Renta. Ello permite adelantar los beneficios sociales que traen los proyectos de inversión pública, priorizados por los Gobiernos Regionales (GR) o Locales (GL).

La inversión en obras de infraestructura pública tiene múltiples efectos sobre la población beneficiaria: al acelerar la inversión en infraestructura, ampliar la cobertura y mejorar la calidad de los servicios públicos para la población, adelanta el desarrollo socioeconómico. También permite generar empleo directo e indirecto en la comunidad local, ya sea en la construcción o durante la posterior operación y mantenimiento. Asimismo, fomenta la creación de nuevas empresas dada la mejora en competitividad.

RICARDO SCHWARTZMANN LARCO ES EL NUEVO PRESIDENTE DE LA APN

Se designó a Ricardo Schwartzmann Larco como nuevo titular de la Autoridad Portuaria Nacional (APN), en reemplazo del Vicealmirante (r) Frank Boyle.