



Sociedad Nacional
de Pesquería

JORGE ALEJANDRO RISI MUSSIO ES EL NUEVO GERENTE GENERAL DE LA SNP



Risi Mussio se desempeñó como Director General de la Oficina General de Asesoría Jurídica del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo y apoyará la gestión de la presidenta Elena Conterno Martinelli.

Ha sido asesor principal del Viceministerio de Turismo y Jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica del Centro Nacional de Planeamiento Estratégico – CEPLAN.

En el Ministerio de la Producción fue asesor en la Oficina General de Asesoría Jurídica, estando a cargo de la coordinación del área de pesquería.

VISITA DE LA DELEGACIÓN CHINA DE INSPECTORES DEL AQSIQ

El 7 de mayo llegó al Perú, en visita oficial, la delegación de la Administración de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena - AQSIQ de la República Popular de China, para realizar una inspección al sistema nacional de certificación sanitaria de nuestras exportaciones de harina de pescado hacia China.



Delegación del AQSIQ en la sala de control de la planta de TASA en Ventanilla.

Estas visitas son parte de su programa de inspección a los sistemas de control sanitario y a las autoridades gubernamentales del país visitado, encargadas de supervisar a las empresas exportadoras de productos hidrobiológicos e insumos para la alimentación animal registrados como importadores para la República Popular de China. El AQSIQ renueva cada seis meses la lista de importadores y visita cada país cada cuatro años. La última visita al Perú se realizó en octubre de 2008.

La Delegación pudo comprobar que en el Perú existen normas que regulan desde la captura hasta la elaboración del producto final, incluyendo el transporte del recurso para la industria de la harina de pescado. Además constató que la autoridad sanitaria realiza periódicamente visitas programadas e inopinadas. Así mismo, felicitó que la industria peruana mantenga puntos determinados de control para el proceso de la harina de pescado.



Parte de los inspectores acompañados de Kalen Su del ITP



Sociedad Nacional
de Pesquería

Para cumplir con el objetivo de la delegación, el Instituto Tecnológico del Perú – ITP responsable del Servicio de Sanidad Pesquera – SANIPES, recibió al AQSISQ para una inspección a sus instalaciones. También visitaron un laboratorio acreditado como Entidad de Apoyo a fin de verificar los procedimientos que el país aplica en su sistema de certificación sanitaria.

Para complementar, visitaron 16 plantas pesqueras ubicadas en el Callao, Chimbote, Samanco, Chancay, Supe, Paita, Pisco y Tambo de Mora, donde observaron el cumplimiento de lo estipulado en su reglamentación para la producción y exportación de harina de pescado.



La delegación China en la auditoría

La delegación China estuvo integrada por los siguientes inspectores: Zhu Shiqiang, jefe del grupo, Li Yongxue, Yan Xiaoping, Xie Weiwei, Li Chunyang y Wu Shuying.

Participaron de la visita Jorge Vigil de la SNP, Diana Guzmán de Pesquera Diamante, Jimena Dyer de Pesquera Hayduk, Elisa Balvin de Austral Grupo, Mariela Rey de CFG y Gustavo Ferreyros TASA. La visita fue posible gracias al trabajo conjunto del ITP, la SNP e IFFO.

EL FUTURO DE LA ANCHOVETA Y NORMATIVA PESQUERA ACTUAL

El 29 de abril, el Instituto del Perú y World Wildlife Fund (WWF), realizaron la conferencia “El futuro de la anchoveta y la normativa pesquera actual” que tuvo como ponentes al economista Carlos E. Paredes, Investigador Principal del Instituto del Perú y Director Ejecutivo de Intelfin y a la doctora Úrsula Letona, asociada principal del Estudio Echecopar.

En este evento participaron como panelistas la economista Elena Conterno, actual Presidenta de la SNP, Freddy Sarmiento, Presidente de la Comisión de Producción del Congreso de la República, y Mariano Gutiérrez, Oficial Técnico del Proyecto GEF – Humboldt. Moderó el evento la periodista Patricia del Río.



Ursula Letona asociada principal del Estudio Echecopar

Durante la conferencia, se presentaron los resultados de un estudio que analiza el impacto de las regulaciones vigentes de la pesquería de anchoveta en la sostenibilidad del recurso. Asimismo, se brindaron una serie de recomendaciones que contribuirían a un manejo más eficiente y sostenible de la anchoveta.



Sociedad Nacional
de Pesquería

TASA FORTALECE LAS RELACIONES CON SU COMUNIDAD



Premiación Mejores Prácticas de Relacionamiento Comunitario
2012

La clave para una buena relación con los grupos de interés se basa en la confianza, la calidad en la comunicación y el mutuo respeto. Cuando TASA se esfuerza para desarrollar un diálogo y una sólida relación con un grupo de interés en particular, la inversión y lecciones aprendidas durante el proceso añaden valor a las relaciones con sus otros grupos.

Conscientes de esta realidad, a inicios de febrero del 2013, la empresa decidió premiar las mejores prácticas emprendidas por sus 13 unidades de harina y aceite de pescado -incluyendo el Astillero- para sostener una relación armoniosa con su comunidad, por considerarse un grupo de interés prioritario para TASA.



La empresa celebró y agradeció a cada uno de sus colaboradores por contribuir con denodados esfuerzos en el relacionamiento con su comunidad.

Cabe destacar que dichas acciones fueron planificadas y ejecutadas priorizando los ejes de responsabilidad social de TASA como son: nutrición, formación empresarial, educación y cultura de responsabilidad social.

Así también, mediante visitas guiadas se buscó fomentar una comunicación con los principales grupos de interés de la zona.



Los principales criterios de evaluación fueron el uso eficiente del presupuesto; la cantidad de beneficiarios directos e indirectos y el compromiso de sus líderes en la unidad.

Atico fue mercedor del primer puesto; seguido de Chimbote, con el segundo puesto; mientras que Matarani e Ilo tuvieron un empate con el tercer puesto.

Las visitas guiadas a planta y entrega del reporte del sostenibilidad; el voluntariado limpiando playas; la capacitación para la preparación de platos en base a anchoveta; los concursos gastronómicos y la capacitación a colegios para la correcta segregación de residuos sólidos son una muestra de las actividades emprendidas - con mucho entusiasmo- en beneficio de la comunidad que los acoge.



Sociedad Nacional
de Pesquería



CFG REALIZÓ CONCURSO DE RECETAS DE ANCHOVETA EN PAMPLONA ALTA



En la mañana del sábado 18 de mayo se congregaron 22 señoras del Asentamiento Humano “Las Gardenias” a la cita que tenían con el Voluntariado Corporativo de CFG, con la finalidad de presentar el plato más creativo, nutritivo y económico a base de conservas de anchoveta.

Grande fue la sorpresa de nuestro Jurado Calificador invitado, así como de los miembros del Voluntariado Corporativo asistentes, quienes degustaron originales creaciones como: Lasagna de Anchoveta, Picarones de Anchoveta, Albóndigas, Papas rellenas, Caiguas rellenas, Cau Cau de anchoveta, entre otras creaciones realmente buenas.



El jurado calificador, encabezado por la gerente Comercial de CFG, Mariela Rey, junto a Fariddy Carrillo, jefe de Promoción de Consumo Humano Directo de la SNP, Oscar Lúcar, chef de la SNP y Jossie Morales, nutricionista del Programa Vive Rebien – Rehder/CFG, realizó un minucioso trabajo de calificación, que además de evaluar el sabor, consideraba principalmente el aporte nutricional, el valor económico y la presentación.

Las madres de Pamplona Alta participaron con mucho entusiasmo y esperaron ansiosa y pacientemente la deliberación del Jurado, de la cual resultaron cinco platos ganadores:

El primer puesto fue para las Albóndigas de Anchoveta y Quinua en crema de maní. El segundo puesto para la Quinua con anchoveta al vapor acompañada de brócoli, espárragos, espinaca y huevo. El tercero para el plato de Trigo picante con Anchoveta apanada. El cuarto puesto para las Torrejas de acelga con Anchoveta, arroz a la jardinera y ensalada y el quinto puesto para el Ají de Anchoveta.



El primer lugar fue para la señora Marisol Gonzales por las Albóndigas de Anchoveta y Quinua, en crema de maní.

Este “Concurso de Recetas de Anchoveta” es uno más de los muchos Concursos que CFG viene realizando a nivel nacional, con el objetivo de promover las bondades de la anchoveta y la importancia del cuidado nutricional al momento de componer los platos que servimos en nuestros hogares.





Sociedad Nacional
de Pesquería

CFG agotará esfuerzos por fomentar mejoras en la calidad de vida de las comunidades en las cuales realiza Voluntariado Corporativo a nivel nacional, a través de la promoción del consumo de pescado principalmente. Se espera que luego de los Concursos a realizarse en todas las zonas aledañas a las operaciones de CFG, se resuman las mejores recetas en un Libro Recetario que la empresa desea distribuir a nivel nacional, especialmente en zonas vulnerables.

AVANZA PROGRAMA “GESTOR DE PROCESOS PESQUEROS” PROMOVIDO POR HAYDUK CORPORACIÓN

El programa “Gestor de Procesos Pesqueros” que Hayduk Corporación desarrolla en alianza estratégica con el Servicio Nacional de Adiestramiento en Trabajo Industrial (SENATI) culminó satisfactoriamente su primer curso.



Iniciativa que beneficia a cien colaboradores de la empresa pesquera culminó su primer curso

La primera etapa de este programa de homologación se desarrolla en Chimbote con aproximadamente cien colaboradores de la empresa pesquera, que en muchos casos cuentan con más de 20 años de servicio.

Esta capacitación está orientada a formalizar los conocimientos del personal operario con el fin de brindarles valor académico y acreditarlos de acuerdo a su experiencia. En total, los colaboradores recibirán 400

horas impartidas por especialistas de Hayduk Corporación y docentes del SENATI, con lo cual profesionalizarán sus conocimientos para mejorar su competitividad en la compañía y en el mercado en 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”, refirió Fernando Parodi, gerente general de Hayduk Corporación.

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

TASA: FORMANDO MICROEMPRESARIOS EXITOSOS

“Todos podemos ser empresarios” es el principal objetivo del proyecto sostenible Aprendo y Emprendo que TASA impulsa en las ciudades de Végueta (Lima), Atico (Arequipa) y Samanco (Áncash), orientado a fortalecer las capacidades emprendedoras de los pobladores de su zona de influencia.



En Végueta, TASA y la municipalidad desarrollaron un programa de marketing empresarial para asociaciones, implementándose estrategias de mapeo e inclusión,



Sociedad Nacional
de Pesquería

acceso financiero, organización, tecnología y comunicación. De esta manera, un total de 60 emprendedores fueron capacitados en gestión empresarial, 30 mejoraron sus ventas a través de la aplicación de herramientas de marketing y venta de sus productos, y cuatro microempresarios accedieron a créditos financieros.

En Atico, con apoyo de la municipalidad, Aprendo y Emprendo incidió en la promoción empresarial y fortalecimiento organizacional de la comunidad pesquera artesanal, apoyando – a través de un estudio de mercado - al Sindicato de Pescadores Artesanales y Extractores de Mariscos del Puerto de Atico. Con este respaldo, los tripulantes y propietarios de embarcaciones fueron formalizados empresarialmente y preparados para intervenir en un mercado amplio y competitivo. Se capacitó a 20 armadores en temas de gestión empresarial, además de formalizarse a tres asociaciones de microempresas pesqueras.



En esta misma ciudad se implementó una oficina de asesoría empresarial, la cual brinda actualmente servicios de información y orientación para microempresarios, y fomenta el crecimiento financiero a través de un programa de microcréditos, evaluando y preparando a los emprendedores en el incremento de su capital de trabajo mediante financiamiento local.

En Samanco, TASA implementó un programa de promoción empresarial y fortalecimiento organizacional de la comunidad pesquera artesanal. Este proyecto se realiza mediante la formación y formalización empresarial de propietarios y tripulantes de embarcaciones pesqueras

que pertenecen a organizaciones gremiales y participan en actividades comerciales y productivas de la zona.

Un componente importante del proyecto es la formación laboral y empresarial de la mujer pescadora artesanal. A través de una asesoría y capacitación, la mujer pescadora podrá constituir MYPES de procesamiento primario y artesanal de pescado, comercializarlos y mejorar su nivel económico y calidad de vida. De esta forma, se logró capacitar a 20 mujeres en técnicas de procesamiento primario, mientras que 20 pescadores artesanales obtuvieron la certificación de agente pesquero (carnet mariner de pesca y seguro de vida).

CEREMONIA DE PREMIACIÓN ECOEFICIENCIA EMPRESARIAL 2013 SERÁ EL JUEVES 6 DE JUNIO

AproPisco participa en la categoría Proceso Integral

El Premio Ecoeficiencia Empresarial 2013 reconocerá, como todos los años, a las micro, pequeñas, medianas y grandes empresas, así como a los jóvenes emprendedores que han implementado procesos productivos para mejorar la gestión del agua, de la energía, de los residuos sólidos y de los recursos naturales, entre otros, en sus negocios y empresas.

Las cinco categorías a ser premiadas son: Proceso Integral, Agua, Energía, Recursos Naturales Renovables y Gestión de Residuos Sólidos y otros.

AproPisco, empresa productora de la SNP, se ha presentado en la categoría Proceso Integral por su eficiente trabajo en la implementación exitosa de la ecoeficiencia con su producto Aprocompost que es un abono ecológico que produce en su planta piloto de compostaje de San Andrés y que provee a distintas entidades de Pisco con el fin de mejorar la fertilidad de los suelos de parques y jardines.

Esta es la quinta edición del premio organizado por el Ministerio del Ambiente -MINAM y la Universidad Científica del Sur - UCSUR, con el apoyo de la Confederación Nacional de Instituciones Empresariales Privadas - CONFIEP.



Sociedad Nacional
de Pesquería

BOLETÍN INFORMATIVO

4 de junio del 2013

www.snp.org.pe

N°171

Desde el 2009, más de 180 empresas públicas y privadas han presentado innovadoras propuestas para lograr este objetivo, lo que demuestra el creciente compromiso del sector empresarial con el desarrollo sostenible del país.

Esta distinción forma parte de las acciones emprendidas por el MINAM para promover la ecoeficiencia como uno de los pilares del desarrollo sostenible en el sector privado y público. Hace cinco años, el MINAM implementó el Programa de Ecoeficiencia a través de cuatro líneas de acción: en las instituciones del Estado, en las escuelas, en los municipios y en las empresas.

La ceremonia de premiación se realizara este jueves 6 de junio a las 7:30 pm. en el Auditorio de la Asamblea Nacional de Rectores - ANR, ubicado en Surco.

LA SNP AUSPICIA A ALPANI PARA PREVENIR LA DESNUTRICIÓN EN LOS NIÑOS



Sembrando esperanza, es el lema de Alpani, institución dedicada a la prevención de la desnutrición infantil en el Perú y, es la invitación que hace a la comunidad para apoyar y colaborar con los diferentes proyectos que realiza y que buscan revertir este flagelo que afecta a miles de niños y niñas en el país.

El martes 28 de mayo y con el auspicio de la SNP, se realizó una cena benéfica para las actividades del año 2013 que estuvo a cargo del destacado chef peruano Israel Laura y del especialista en pisco Ricardo Carpio.

Aún es tiempo de seguir colaborando ya que una segunda cena se realizará el día 4 de junio a las 8 pm. Para mayor información comunicarse con el mail: direccionalpani@gmail.com.

WWF: SOSTENIBILIDAD Y TRANSPARENCIA EN LA PESCA INDUSTRIAL



WWF Perú impulsa el manejo sostenible de uno de los principales recursos naturales y económicos del Perú – y el Pacífico -, la anchoveta (*Engraulis ringens*) por ser una pieza crucial de la cadena alimenticia.

El mar peruano reúne lo mejor de dos mundos naturales: la biodiversidad del mar tropical al norte y la inusual productividad del mar frío al centro. Y es que, pese a su latitud tropical, la corriente marina peruana está conformada por aguas frías (13°C - 17°C) cargadas de plancton, producto del afloramiento costero, es decir del ascenso de aguas frías y nutrientes del fondo marino, que sustentan la mayor productividad pesquera mundial.

La anchoveta peruana (*Engraulis ringens*), es considerada por WWF como una prioridad a nivel mundial, ya que, además de sustentar la mayor pesquería del mundo, es clave en la cadena alimenticia en el Pacífico oriental.

Esta se refleja, por ejemplo, en la presencia de las más grandes colonias de aves marinas en el mundo – con poblaciones históricas de casi 20 millones. La costa norte es muy diferente. La corriente tropical tiene temperaturas superiores a 20° que condicionan la existencia de especies totalmente distintas y ecosistemas como los manglares





Sociedad Nacional
de Pesquería

que tienen aquí su límite sur de distribución en el Pacífico oriental.

En el Perú el mar es una de las principales fuentes de ingresos.

Desde la venta del guano de aves marinas hasta la pesca artesanal e industrial, el manejo de recursos marinos ha sido siempre decisivo para el crecimiento económico del país. WWF Perú trabaja en el marco de la iniciativa global Pesca Inteligente, de WWF, impulsando la sostenibilidad de la pesca de anchoveta, una de las principales actividades industriales del país.



La anchoveta peruana (*Engraulis ringens*), es considerada por WWF como una prioridad a nivel mundial, ya que, además de sustentar la mayor pesquería del mundo, es clave en la cadena alimenticia en el Pacífico oriental.

Las exportaciones peruanas de aceite y harina de anchoveta superan los US\$ 1500 millones anuales, por ello, uno de los enfoques de WWF es promover que sea el mercado el que impulse buenas prácticas industriales y comerciales, a través de herramientas como la certificación.

CONFIEP Y ANR COMPROMETIDOS CON LA EDUCACION Y EL DESARROLLO

La Confederación Nacional de Instituciones Empresariales Privadas-CONFIEP y la Asamblea Nacional de Rectores-ANR suscribieron un convenio que permitirá que la academia y el sector privado contribuyan de manera eficaz al desarrollo del país a través de la articulación entre la oferta académica con la demanda laboral.



“Este convenio marca un hito en la relación empresa, academia y Estado. Es una muestra del compromiso hacia nuestro país por ser la educación, el vehículo para la reducción de la pobreza; que hará del Perú, un país de primer mundo, competitivo, con profesionales graduados en las especialidades en las que el Perú es un país líder”, afirmó el presidente de la CONFIEP, Alfonso García Miró. El representante del mayor gremio empresarial del país, resaltó que invertir en el Perú es invertir en la mejora de la calidad de vida, de la manera de pensar y el amor propio de todos los peruanos.

“Tenemos la gran oportunidad de entregar a nuestros hijos, un país en el umbral de la comunidad de las grandes naciones. No dejemos esa tarea a nuestros hijos, hagámoslo nosotros”, agregó.

Y en esta tarea, agregó García Miró, la CONFIEP cuenta con el Comité de Educación y Empleo el cual es presidido por José Dextre, presidente de la Federación de Instituciones Privadas de Educación Superior- FIPES, y de la cual forma parte la Asamblea Nacional de Rectores.

El convenio fue firmado por el presidente de la CONFIEP, Alfonso García Miró; el presidente de la Asamblea Nacional de Rectores, Dr. Orlando Velásquez y el presidente de la Federación de Instituciones Privadas de Educación Superior, José Dextre.



Sociedad Nacional
de Pesquería

BOLETÍN INFORMATIVO

4 de junio del 2013

www.snp.org.pe

N°171

SENATI: CURSOS GESTIÓN Y TECNOLOGÍA AMBIENTAL

El Centro de Tecnologías Ambientales organiza los Cursos-Talleres 2013: Gestión y Tecnología Ambiental que serán dictados por especialistas de Brasil, Alemania y Perú

Curso - Taller Eficiencia Energética

El curso de Eficiencia Energética desarrollará aspectos generales y específicos sobre energía y sistemas de aprovechamiento de la energía en la industria y diversos sectores productivos. Se identificarán oportunidades de ahorro de energía con la respectiva disminución de costos de operación.

Inicio: 3 de Junio.

Curso de Herramientas para la Ecoeficiencia en la Industria: Producción más Limpia

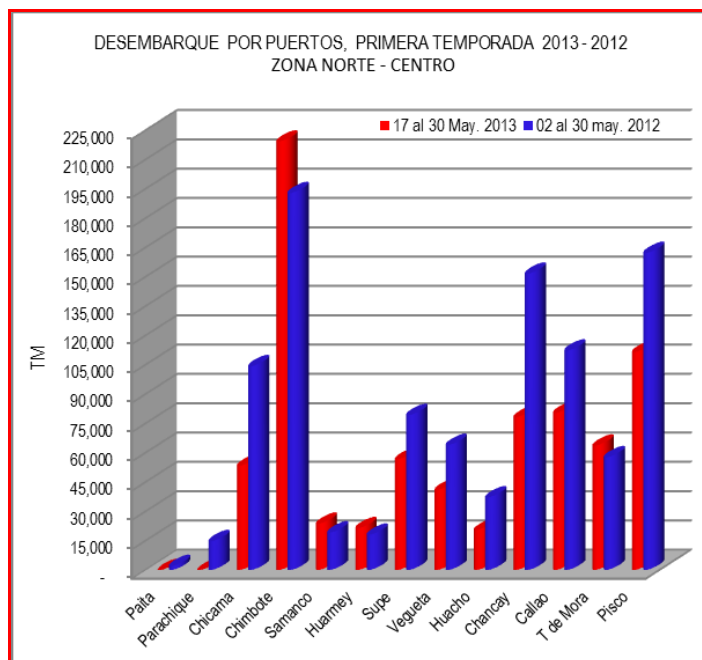
El curso desarrollará conceptos generales, ventajas y metodología de la implementación de Producción más Limpia dentro del sector productivo o de servicio, tales como la herramienta para el cumplimiento de la normativa nacional. Presenta casos de éxitos e incentiva al participante a identificar oportunidades de Producción más Limpia dentro de su entorno.

Inicio: 3 de Junio.

Sede de los cursos: Sede Senati "Luis Cáceres Graziani", ubicada en Av. 28 de Julio N° 715, Lima 1.

Informes e inscripciones: Teléfono: 332-3340 / celular: 98184-8644. Email: cta@senati.edu.pe

CIFRAS PESQUERAS



Desembarque por regiones y utilización de la cuota

Fecha	Regiones	TM	Participación
17/05/2013 al 30/05/2013	Reg. Norte	317,659	41.3%
	Reg. Centro	452,022	58.7%
	Total	769,681	100.0%
Cuota		2,050,000	
Saldo		1,280,319	
% utilizado de la cuota		37.5%	





Sociedad Nacional
de Pesquería

BOLETÍN INFORMATIVO

4 de junio del 2013

www.snp.org.pe

N°171

Acumulado por puertos – TM Enero al 30 de mayo

Puertos	2012	2013	Variación
Paíta	2,066	-	-
Parachique	14,799	1,757	-88.1%
Chicama	104,258	55,556	-46.7%
Chimbote	197,592	294,982	49.3%
Samanco	19,222	32,191	67.5%
Casma	-	-	-
Huarmey	19,236	37,000	92.3%
Reg. Norte	357,173	421,486	18.0%
Supe	81,299	108,600	33.6%
Vegueta	64,582	76,517	18.5%
Huacho	38,006	40,932	7.7%
Chancay	155,100	171,897	10.8%
Callao	116,541	131,838	13.1%
T de Mora	62,079	71,173	14.6%
Pisco	176,883	122,959	-30.5%
Reg. Centro	694,490	723,917	4.2%
Atico	22,562	-	-
Planchada	27,552	-	-
Quilca	-	-	-
Mollendo	19,486	4,434	-77.2%
Ilo	1,263	1,159	-8.2%
Reg. Sur	70,862	5,593	-92.1%
Total	1,122,525	1,150,995	2.5%

