

PILOTOS COMERCIALES BUJAMA

VENTA DIRECTA DE RECURSO PULPO Y CANGREJO ENTRE PESCADORES Y RESTAURANTES SOCIOS DE LA INICIATIVA

La Buena Pesca es una iniciativa que busca promover la pesca y el consumo responsables de recursos marinos en todo el país. En este boletín te contaremos los avances, logros e historias de personas comprometidas con la sostenibilidad de nuestro mar.



Junto a la Asociación de Pescadores Artesanales de Bujama implementamos un piloto de comercialización que establece un vínculo directo entre los pescadores locales y chefs de Lima. Este piloto no solo busca transformar la red de suministros, reduciendo la dependencia con los intermediarios, sino que también promueve una serie de principios fundamentales para asegurar la sostenibilidad y la calidad de los productos marinos, habilitando recursos económicos.



De esta manera, no solo aseguramos precios justos para los pescadores, sino que también garantizamos a los chefs acceso directo a productos frescos y de alta calidad, cultivando así una relación más estrecha entre los productores y los consumidores finales. La trazabilidad del producto es un pilar esencial para La Buena Pesca. Cada venta permite seguir el camino desde la extracción hasta la mesa del restaurante, resaltando también las medidas de manejo de recursos marinos. Esto no solo añade transparencia al proceso, sino que también enfatiza el compromiso con la sostenibilidad para preservar la salud de los recursos marinos.

Este piloto no solo tiene un impacto económico directo al empoderar a los pescadores y conectarlos con los consumidores, sino que también contribuye a la sostenibilidad a largo plazo de la pesca en Bujama. Esta conexión no solo es comercial, sino también humana, ya que valoramos y honramos la actividad ancestral de la pesca, integrándola como parte fundamental de la tradición cultural de las comunidades costeras. Preservamos y fortalecemos los lazos históricos y culturales que unen a estas comunidades con la riqueza de sus mares.

Conoce las etapas de desarrollo del piloto comercial:



Obtención
del recurso



Formato
de trazabilidad



Acopio
y transporte



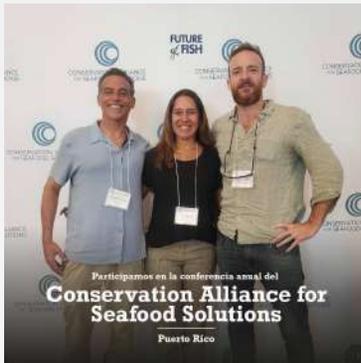
Chefs
y consumidores



Historias
del mar

En la estructura de comercialización directa, el consumidor final tiene la oportunidad de conocer de dónde proviene el producto, quién y cómo lo pesca. Este contacto directo se logra a través de un formato de trazabilidad que acompaña cada venta, permitiendo a los consumidores rastrear la procedencia exacta de los productos, conocer las técnicas de pesca utilizadas y, lo más importante, comprender las vedas y ciclos naturales de las especies. Esta información, al ser compartida, genera más conocimiento para una más acertada decisión de compra relacionada con la sostenibilidad, y contribuye con las instituciones que usan esta data para mejorar procesos de manejo responsable de los recursos marinos.

Presentaciones que generan alianzas



La participación activa de la iniciativa en diversos eventos representa una estrategia clave para su fortalecimiento, establecer nuevas conexiones con stakeholders y potenciar su impacto. Además, recibir retroalimentación de iniciativas existentes similares en la región.

En febrero de 2024, nos presentamos en el SUMMIT Latinoamericano celebrado en México por la Sostenibilidad Pesquera y Acuícola, y en octubre de 2023, asistimos a la Conferencia Anual del Conservation Alliance for Seafood Solutions en Puerto Rico. Eventos que reúnen a decenas de organizaciones que trabajan juntas para lograr la sostenibilidad de los recursos marinos. Ambos congresos no solo permitieron exponer los conceptos base de la iniciativa a audiencias relevantes, sino que también ofrecen una plataforma única para compartir la visión y logros de La Buena Pesca. De esta manera, se abre una oportunidad de conectar con nuevos stakeholders, tales como expertos en sostenibilidad y representantes gubernamentales. Estas interacciones generan apoyo y reconocimiento, y también propician alianzas estratégicas que pueden potenciar la escala y el alcance de la iniciativa.

CAPACITACIONES



Calendario de vedas

En junio del 2023, futuros chef del instituto Columbia participaron de la capacitación "Herramientas para cumplir con las vedas y tallas mínimas en la compra de pescados y mariscos", coorganizado con Produce, con el objetivo de dar a conocer las especies que pueden ofrecer en sus cartas, sin afectar la sostenibilidad de los recursos marinos.

Especies marinas

En setiembre del 2023, realizamos la conferencia "Principales especies marinas en el Perú y su forma de captura", con el apoyo del IMARPE, para chefs, estudiantes de gastronomía y personal de áreas de cocina y atención al cliente. Al entender las temporadas de pesca y prácticas responsables podemos respetar el equilibrio de nuestros océanos.

Comercialización

En pasado enero, realizamos una capacitación de calidad, comercialización y formato de trazabilidad de recursos obtenidos en la pesca artesanal a pescadores de la Asociación de Pescadores Artesanales de Bujama, que participaron en el piloto de ventas comerciales, en el marco del proyecto Por La Pesca.

Programas nacionales



Ministerio
de la Producción



Nos encontramos consolidando alianzas con instituciones como el Ministerio de la Producción y programas como A Comer Pescado, con el objetivo de realizar en conjunto programas de capacitación para pescadores y chefs, a fin de fortalecer sus habilidades en áreas clave como prácticas pesqueras sostenibles, gestión de recursos marino y decisión de compra de recursos provenientes de pesca responsable.

El plan de capacitación propuesto, que incluye la participación de estas instituciones, fue aprobado en reunión de asamblea de La Buena Pesca el pasado mes de febrero.

¡Únete a nuestra comunidad comprometida con la pesca responsable y descubre el fascinante mundo de La Buena Pesca! Te invitamos a seguirnos en nuestras redes sociales para estar al tanto de las últimas noticias, eventos y logros de nuestra iniciativa. Además, sumérgete en la experiencia única de conocer las historias detrás del mar y los pescadores al ver nuestros emocionantes videos en YouTube.



Conoce más de
La Buena Pesca
<https://acortar.link/AGjB2z>

ESTE BOLETÍN SE ELABORA EN EL MARCO DEL PROYECTO POR LA PESCA