

MODELO DE DESARROLLO

DISEÑO DE LA CADENA DE ABASTECIMIENTO DE ANCHOVETA ENLATADA PARA ELEVAR SU CONSUMO Y REDUCIR EL HAMBRE Y LA DESNUTRICIÓN EN EL PERÚ

ANTECEDENTES

Perú es el más grande exportador de proteína animal. Perú posee el recurso pesquero más abundante en el mundo: la anchoveta peruana. Sin embargo, los peruanos no hemos racionalizado aún su utilización en la lucha contra el hambre y la desnutrición. Esto confirma la paradoja que dice: El Perú es el mayor exportador de proteína animal, mientras convive con el hambre y desnutrición entre su población más vulnerable.

EL PROBLEMA

La calidad de los enlatados de anchoveta fabricados en el Perú es deficitaria. El déficit es causado por el No Cumplimiento de los requerimientos básicos de calidad alimentaria. La falta de calidad elimina cualquier predisposición hacia el consumo en el mercado interno. La anchoveta peruana, es reconocida como portadora de la mejor proteína animal disponible. El alto valor nutricional de su composición, la convierte en una fuente alimentaria de primer orden y de disponibilidad segura durante todo el año.

La pobreza de calidad de los enlatados de anchoveta, se origina en la No Conformidad de los procesos y procedimientos a lo largo de toda la Secuencia de Agregación de Valor. El problema se vuelve delicado, cuando las No Conformidades se aprecian en los Puntos de Control Crítico - PCC - de más alto riesgo dentro del flujo del proceso.

El problema podría expresarse como: La anchoveta peruana enlatada podría ser consumida masivamente en todos los niveles socio-económicos del país, si se eliminan las No Conformidades que impiden el cumplimiento de Requisitos de Calidad Alimentaria, exigidos por los Standards Internacionales.

NO CONFORMIDADES IDENTIFICADAS

- Utilización de redes de pesca No Selectivas.
- Manejo deficiente de la pesca en la cubierta del bote de captura.
- Manejo deficiente de la pesca en la bodega del bote de captura.
- Inexistencia de un método de conservación de la frescura de pesca.
- Método deficiente de descarga en el muelle de desembarque.
- Método deficiente de transporte de la pesca del muelle a la planta.
- Ineficacia del control de calidad en el proceso de enlatado.
- No existe un Sistema de Gestión de Calidad Alimentaria en el Flujo de Proceso.

ACCIONES CORRECTIVAS DEFINIDAS

- Diseño de Operación para el Sistema de Pesca en Pareja. (Dos botes)
- Diseño de una Red de Pesca Selectiva para la captura de anchoveta.
- Diseño del proceso de cala y recojo de la red en el Bote de Captura.
- Diseño del Sistema de Conservación de la Pesca. Cold Network.
- Diseño del proceso de izaje de la pesca al Bote de Acopio.
- Diseño del proceso de estiba de la pesca en el Bote de Acopio.
- Diseño del proceso de desembarque de la pesca en el muelle.
- Diseño del proceso de re-abastecimiento de los botes en el muelle.
- Diseño del proceso de transporte de la pesca del muelle a la planta.
- Diseño de etiquetas y empaques metálicos exclusivos para el producto.
- Implementación de las Best Practices FAO para el Manejo de la Pesca.
- Implementación de los Standards de Calidad ISO 9001, 14001 y 45001.
- Implementación y Certificación del Standard Alimentario BRC-Food Issue 8.

PROPUESTA DE SOLUCIÓN

1. El Equipo del Proyecto ha realizado un Análisis de Causa Raíz para cada una de las No Conformidades identificadas. Las conclusiones del RCA nos habilitaron para pre-definir las Acciones Correctivas que se implementarán en la Secuencia de Agregación de Valor. El Proyecto se propone alcanzar una Certificación Internacional de Calidad Alimentaria, bajo el Standard BRC - British Retail Consortium - Food Issue 8.

2. Alcanzar esta Primera Meta, es el paso previo hacia la construcción de una Cadena de Abastecimiento Alimentaria, con participación de cuatro grupos de beneficiarios directos:

- Dos botes artesanales operando actualmente en la pesca de anchoveta.
- Una pequeña planta conservera en operación, especializada en productos pesqueros.
- Un fabricante de empaques metálicos perteneciente a la pequeña o mediana empresa.
- Un equipo especializado en branding y marketing de productos alimentarios.

Los cuatro grupos de beneficiarios estarán vinculados mediante un Joint Venture. (Distribución de utilidades en razón directa y proporcional con la aportación al costo).

3. La Cadena de Abastecimiento trabajará exclusivamente para incrementar el consumo del producto anchoveta enlatada, con la finalidad de contribuir de manera efectiva a la reducción del hambre, la desnutrición y la anemia entre los niños y adolescentes del país.

EL OBJETIVO

El Objetivo Principal del Proyecto es contribuir de manera real y efectiva, aportando conocimiento, tecnología y experiencia, hacia la reducción del hambre y la desnutrición, que desde hace largo tiempo afecta a gran parte de la población más desprotegida.

El Proyecto es un Modelo de Desarrollo innovador, escalable, replicable y sostenible, que utilizará activos e infraestructura existentes, que no requiere cuantiosas inversiones, que su implementación y operación no depende de decisiones políticas, que será puesto en operación en corto tiempo, que es extremadamente amigable con el medio ambiente, que está inspirado en principios y valores de solidaridad, que tendrá como consumidores a todos los segmentos sociales de nuestro país, y finalmente, que será altamente rentable.

El Proyecto será operado mediante un Sistema de Gestión de Operaciones que mejorará continuamente la calidad de los procesos y productos, dentro de la Secuencia de Agregación de Valor. Introduce los requerimientos de calidad del Codex Alimentarius de FAO. Se obtendrá la más alta Certificación Internacional de Calidad Alimentaria. El BRC Food - Issue 8 será el "Sello de Garantía" para los consumidores del producto.

FORTALEZAS

1. La idea que ha originado el presente Proyecto se empezó a trabajar el año 2017. Tiene diversas coincidencias con la base conceptual del paper publicado por IFAD bajo el título de: "Nutrition-Sensitive Value Chains from a Smallholder Perspective: A Framework for Project Design" Isabel de la Peña, James Garrett and Aulo Gelli.

El abstract del mencionado paper dice: "In sum, the framework has been validated technically as well as operationally, and we expect it can be useful for development organizations as well as governments that are interested in designing and implementing Value Chain projects that also work to improve nutrition of project beneficiaries. From a development and poverty reduction perspective, a Value Chain approach is an analytical framework through which to consider the elements of the chain as a whole".

Este Proyecto es la materialización de la base conceptual expuesta en el paper de IFAD.

2. El perfil de nuestro Proyecto ha sido admitido en la actual convocatoria del FSN Forum. Asumimos que dicha admisión se debe a las coincidencias con los contenidos de los Tres Conjuntos de Recomendaciones, que han originado la convocatoria de FSN.

A. Inclusión de pequeños stakeholders. El Proyecto incluye Armadores Artesanales.

B. Acceso de los stakeholders al mercado. El Proyecto propone un Joint Venture.

C. Sostenibilidad del Proyecto. La disponibilidad del recurso es permanente y sostenible.

IMPACTOS POSITIVOS

El Proyecto generará impactos positivos de tipo disruptivo en diversos sectores de la actividad productiva del país. Los principales serán apreciados en el campo tecnológico, alimentario, ético, social, laboral, ambiental, económico y financiero.

Trujillo, 13 de mayo del 2019.