




Piloto de inversión de impacto

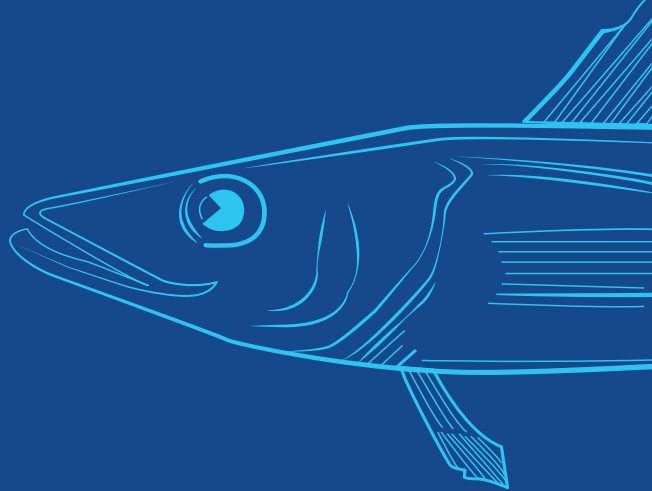
para incrementar el valor de la pesquería
de merluza del norte del golfo de California

Noviembre 2021

A photograph of a fisherman in a red apron and cap working on a boat's rigging against a clear blue sky. The background shows the sea and parts of the boat's structure. A large, stylized cartoon fish is overlaid on the left side of the image. The fish is white with blue outlines and shading, and it has a friendly expression with a small blue triangle for an eye. A blue speech bubble tail points from the fish towards the text box on the right.

¡Hola! Soy Lucha Merluza y voy a guiarte por esta propuesta de piloto

¡Este piloto ayudará a incrementar mi valor!



Este documento presenta una propuesta para realizar un piloto de comercialización para la temporada de pesca 2022.

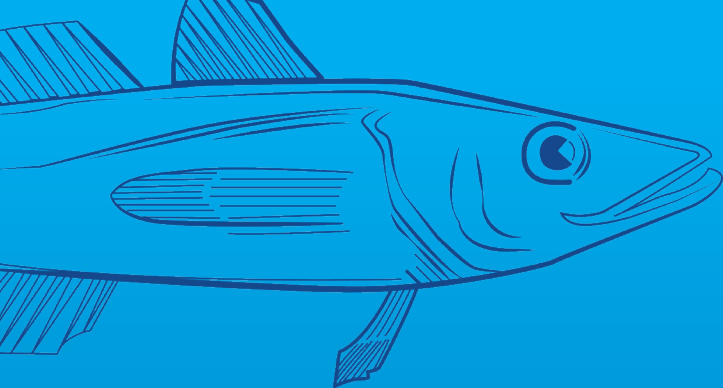
¿Cuál es el objetivo?

El objetivo del piloto es demostrar que modificando el manejo post-captura se puede incrementar la calidad del producto y con ello es posible obtener mejores márgenes de utilidad para todos los integrantes de la cadena de valor (i.e., producción, transformación y comercialización). El piloto se llevará a cabo por los integrantes del Proyecto de Mejora Pesquera (FIP, por sus siglas en inglés).

¿Cómo se decidieron las nuevas prácticas?

En diversas reuniones virtuales y presenciales con los integrantes del FIP merluza, y otras partes interesadas de la pesquería, se presentó la información que se generaron a través de las consultorías comisionadas por EDF de México e IB. Además de compartir la información, en estas reuniones se hizo una invitación para participar en el mismo.

A esta invitación respondieron representantes de los tres eslabones de la cadena de suministro representados en el FIP: cuatro productores/pescadores, dos transformadores y dos comercializadores. Estas partes constituyen Grupo Núcleo del Piloto (GNP), con posibilidad de que se integren más conforme crezca el interés sobre el piloto. El GNP analizó y discutió la viabilidad de estas propuestas y después de un proceso de maduración han acordado el protocolo de trabajo que deberá implementarse en la temporada de pesca 2022.



¿Cómo hicimos este piloto?

Para lograr este objetivo nos hemos asociado con **Impact Blue** (IB). IB trabaja con pescadores, cooperativas, procesadores, comercializadores, OSC, y gobiernos, tanto locales como nacionales, para:

1 **Desarrollar proyectos**, con objetivos sociales, ambientales y económicos

2 **Atraer el capital más apropiado** para financiar todas las actividades y mejoras para lograr la transición de las pesquerías hacia la sostenibilidad.

Más información en su sitio web: https://www.blueyou.com/page/Programmes/Impact_Blue

EDF de México e IB trabajan, junto al sector pesquero, para apoyar la transición de la pesquería de merluza del golfo de California hacia una actividad rentable y sostenible, que preserve los beneficios para los pescadores, permisionarios y armadores que tradicionalmente han aprovechado este recurso pesquero.

¿Qué es un FIP?

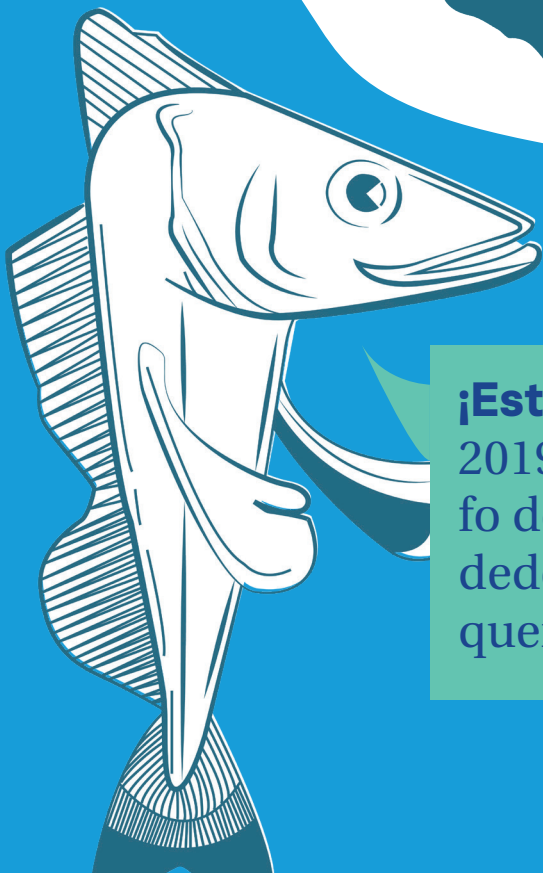
Un FIP es una colaboración entre múltiples partes interesadas para abordar los desafíos ambientales en una pesquería.

En los FIP confluyen pescadores, comercializadores, academia, gobierno y sociedad civil. El objetivo es que la pesquería transite a la sostenibilidad basándose en los principios del Marine Stewardship Council (MSC).

Los FIP utilizan el poder del mercado y del sector privado para incentivar cambios positivos hacia la sostenibilidad en la pesquería. El objetivo es que estas transformaciones perduren a través de cambio de políticas públicas y regulaciones del manejo pesquero.

Una característica deseable de los FIP es que los socios inviertan en la consecución de sus objetivos, al mismo tiempo que el mercado reconoce los atributos propios de una pesquería ordenada y sostenible.

El FIP de Merluza



¡Este es mi hogar! Desde finales del 2019, la pesquería de merluza del golfo de California está organizada alrededor de un Proyecto de Mejora Pesquera (FIP, por sus siglas en inglés).

¿Qué maniobras disminuyen el valor de la merluza?

Actualmente, la merluza se procesa a bordo de las embarcaciones y desembarca fresca. Posteriormente, se congela en una planta de procesamiento, que generalmente compra y exporta directamente el pescado. Tanto las maniobras de pesca como el manejo post-captura actual dañan la calidad de la merluza.

A bordo

- Exceso de volumen en el arrastre.
- Prolongada maniobra de pesca.
- Descarga de captura a cielo abierto.

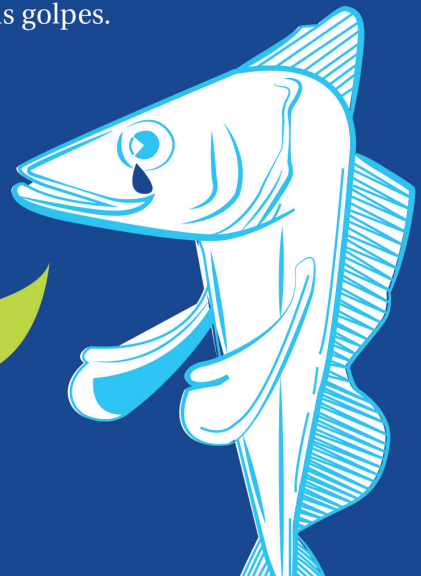
Procesamiento

- Cuidar el procesamiento manual para evitar degradar el producto.

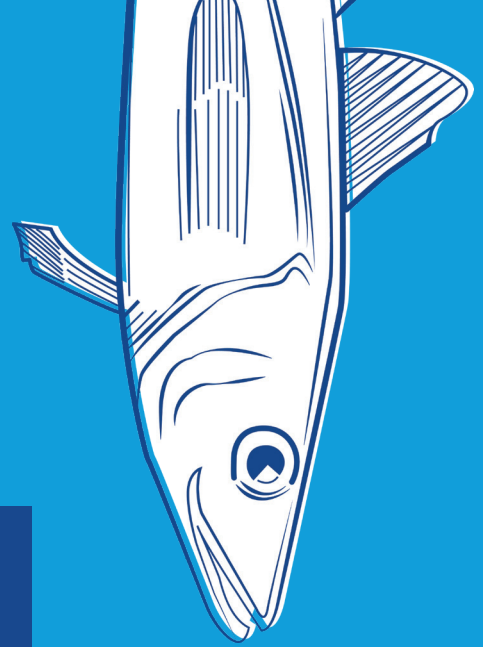
Transporte

- La merluza es apilada con hielo hasta llenar las bodegas de las embarcaciones.
- Aunado a todo el maltrato anterior, estibar la merluza de esta forma genera presión y más golpes.

¡Todas estas maniobras resultan en una merluza con bajo precio de mercado!



El piloto evaluará si ciertos cambios en las maniobras pueden aumentar mi precio en el mercado



¿Qué haremos para incrementar el valor de la merluza?

Realizar adecuaciones a las embarcaciones merluceras



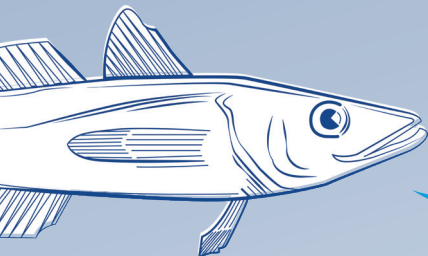
Adoptar mejores prácticas de pesca y manejo post-captura para preservar la calidad del producto capturado.

¿Cuándo entrará en marcha?

Durante la temporada 2022

Para probar este nuevo modelo, **durante la temporada 2022** llevaremos a cabo un programa piloto, con algunos buques pesqueros, los cuales adoptarán diferentes prácticas y nuevos procesos para generar la información que permita evaluar estas alternativas y, sobre todo, el potencial aumento de la calidad y valor de la merluza capturada por la flota del golfo de California.

Para el seguimiento y documentación, el proyecto implementará un sistema de trazabilidad que permita rastrear el pescado desde su captura hasta el consumidor final.



¿Qué nuevas prácticas conforman este piloto?

Adaptación



Estructuras para recepción de pescado con agua nieve, pueden ser de acero inoxidable o tipo “bins” para recepción.



Mesas de trabajo de **acero inoxidable**.



Estructuras para lavado del pescado.



Sistema de circulación de agua salada para lavado del pescado y conservación de la temperatura en la tolva.



Adaptación de bodega para estiba de taras.



Taras de plástico cerradas para almacenamiento de la captura.

Operación de la pesca



En cada lance se procurará **no exceder dos toneladas de producto** para evitar la compresión de la merluza y la pérdida de calidad del producto.



Cada arrastre no deberá exceder **dos horas**.

Procesamiento a bordo



El **pescado, al llegar a bordo del buque, no se puede tirar sobre la cubierta.** Debe disponerse en cubierta de una tina de recepción, en acero inoxidable preferiblemente, para depositar el pescado en ella cuando se vacía la red. Esta tina debe disponer de un sistema para su vaciado. Puede ser una compuerta o una cinta elevadora.



Idealmente cuando el pescado se haya depositado en la tina de recepción **debe de cubrirse con una capa de hielo** para mantener baja su temperatura y protegerlo de la acción del sol. Esto es muy importante para **detener la proliferación bacteriana.**



Se instalará una mesa de acero inoxidable donde se irá depositando el pescado que vaya saliendo de la tina. En ese momento se hará la separación entre la merluza, la fauna acompañante (bycatch) y los desperdicios.



De la mesa de selección, la merluza pasa al proceso de eviscerado. Este proceso puede seguir siendo manual y para ello **se dispondrá de una mesa de acero inoxidable para que los operarios trabajen en posición ergonómica** y el proceso sea eficiente. Esta operación es muy importante para obtener una buena calidad, ya que los restos de tripas se deterioran con gran rapidez y contaminan el pescado.



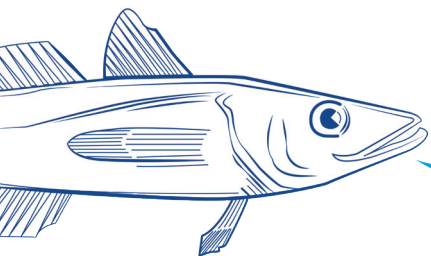
A continuación, **se debe pasar el pescado por una tina de lavado.** El propósito de este paso es limpiar bien el pescado y permitir que se produzca el desangrado antes de enviar el pescado a la bodega para su conservación.



Finalmente, tras el lavado, el pescado debe depositarse con cabeza en **taras de plástico cerradas con hielo**, y almacenar en la bodega para su conservación.



Los operarios que trabajan con el pescado deben **extremar las medidas de higiene**, como el uso de guantes y gorros, para cumplir con los estándares adecuados.



**¡Usa este espacio para
escribir tus notas!**

¡Gracias por leer sobre
este nuevo piloto!

