

¿PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN LA PESCA?

ESLABONES EN LA CADENA DE VALOR DE LA PESCA DE JAIBA Y ALMEJA BLANCA, DOS PESQUERÍAS SUSTENTABLES EN EL NORTE DEL GOLFO DE CALIFORNIA

DRA. NÉLIDA BARAJAS ACOSTA

CENTRO INTERCULTURAL DE ESTUDIOS DE DESIERTOS Y OCÉANOS



SEMINARIO WEB

PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS:

POR QUÉ DEBE IMPORTARNOS

31 DE MARZO DE 2021

DE 12:00 A 13:30 HORAS (TIEMPO DEL ESTE)

#DesperdicioAlimentario



México: Producción pesquera **1.2 millones** ton/año.
78% proviene de Estados del Noroeste (1 millón de ton).
 Con un **valor 550 millones** de dólares anuales.



La **pesca ribereña** en México produce **445 mil toneladas**, que significan **8 billones** de pesos (**400 millones USD**).

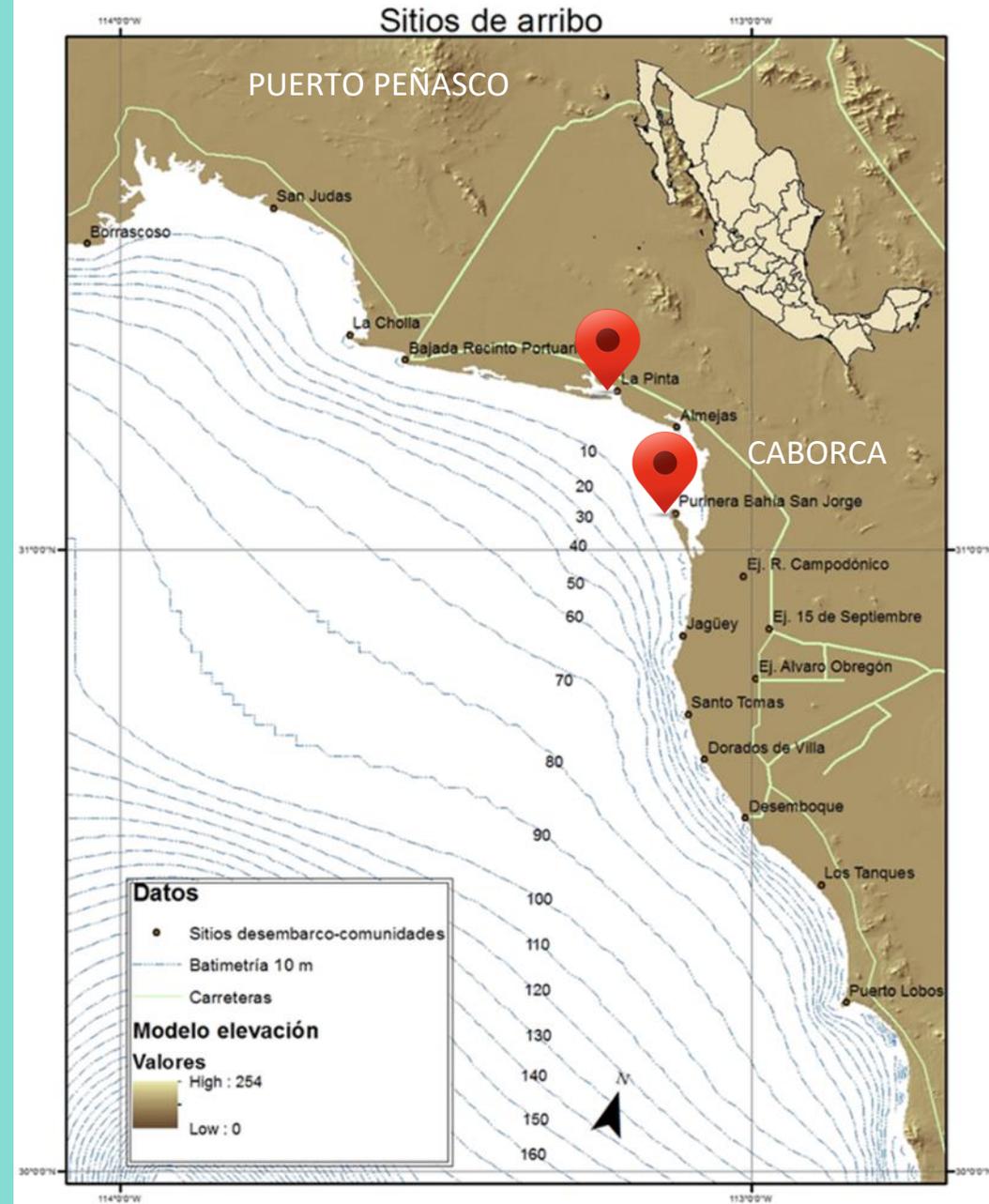




Fig.1. Conectividad de Ecosistemas y Productividad.

Norte del Golfo de California: Elevada productividad primaria (Fig.1)

En la región de Puerto Peñasco y Caborca, en el Estado de Sonora.

2000 pangas aproximadamente.



5000 pescadores aproximadamente.



Región de Puerto Peñasco	Jaiba	Almeja blanca
Producción anual (ton)	1205	150
Valor (USD)	\$1.5 millones	\$190,000
Embarcaciones/Permisos	217	18
Temporada	8 meses	Alrededor de 1 año
Arte de pesca	Trampas	Buceo Hooka

15% del total de la producción nacional.

Cadena de suministro de jaiba azul o café

(*Callinectes bellicosus*)



PRODUCCIÓN PRIMARIA



ARRIBO



TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO



PROCESAMIENTO



DISTRIBUCIÓN A MERCADOS



25% Carne comestible.
75% Vísceras, concha, desperdicio.

Uso industrial, quitosano, proteína agrícola, composta.



Captura incidental de la jaiba

Nombre común	Nombre científico	% de captura incidental	USO
 Puffer fish/Botete	<i>Spherooides annulatus</i>	49.56%	Consumo humano
 Pink murex snail/caracol chino rosa	<i>Phyllonotus erythrostoma</i>	19.01%	Consumo humano
 Box crab/cangrejo tractor	<i>Hepatus spp.</i>	16.89%	Desecho
 Triggerfish/cochito	<i>Balistes polylepis</i>	10.13%	Consumo humano
 Sand bass/Cabrilla arenera	<i>Paralabrax maculatofasciatus</i>	4.00%	Carnada/Consumo humano
 Black murex snail/caracol chino negro	<i>Muricanthus nigrinus</i>	0.25%	Consumo humano
 Pacific spadefish/ calcetin	<i>Chaetodipterus zonatus</i>	0.09%	Carnada/desecho
 Burrito/burrito	<i>Haemulon sp</i>	0.06%	Carnada/desecho
Total general		100%	

DESPERDICIO 36-74 gr de captura incidental por kilo de jaiba.

8.9 a 18.6 toneladas de captura incidental/temporada sólo en Bahía San Jorge (ejido R. Campodónico, Caborca, Sonora).

Ninguna de las especies de captura incidental está registrada bajo el estatus de protección nacional o internacional UICN, CITES o NOM-059



PRODUCCIÓN PRIMARIA



ARRIBO



TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO



PROCESAMIENTO



DISTRIBUCIÓN A MERCADOS



22% Carne comestible.
58% Concha.
20% Tripa, agua, otros.

Carbonato de calcio
Uso industrial y agrícola (PH Control).
Manualidades, artesanía, joyería.



La prueba se realizo 2 sitios desembarque y producción en las costas del Alto Golfo de California en Sonora:



La Pinta, Municipio de Puerto Peñasco



Bahía San Jorge, Municipio de Caborca

IMPACTO DEL RENDIMIENTO ECONÓMICO DE LA FAUNA DE ACOMPAÑAMIENTO EN LA CAPTURA DE JAIBA (*CALLINECTES BELLICOSUS*)

250 gr de carnada = 250 gr de captura incidental por cada kilo de jaiba. Alrededor de \$500 pesos perdidos por día (captura hipotética). Mejorando la cantidad de captura se puede aumentar el ingreso por pescador de uno a dos salarios mínimos. (\$141.7 ó \$213.39 pesos).

DIFERENCIA HIPOTÉTICA EN RENTA (R)

Trampa / Tipo de carnada	Diferencia R (pesos mexicanos)
Aro / Procesada	\$0.00
Aro / Chano	\$.000
Aro / Macarela	\$52.16
Aro / Sardina	\$83.34
Sencilla / Procesada	\$13.16
Sencilla chano	\$37.07
Sencilla macarela	\$36.20
Sencilla sardina	\$29.48
Doble procesado	\$43.00
Doble chano	\$692.56
Doble macarela	\$1051.06
Doble sardina	\$315.67
Total	\$2353.74



3 TIPOS DE TRAMPAS vs 4 TIPOS DE CARNADA.

3 DÍAS: 90 TRAMPAS.



CAPTURA JAIBA gr	PROCESADA	CHANO	MACARELA	SARDINA
Doble aro	631.7	987.3	699.0	459.3
Chesapeake sencilla	165.3	983.5	977.4	499.3
Chesapeake doble	297.7	1307.7	1437.9	715.9



De izq. a der. Macarela (*Scomber japonicus*), carnada prefabricada, sardina Monterrey (*Sardinops s. caeruleus*), chano (*Micropogonias megalops*).



Conectar a las personas con el origen de sus alimentos.
Vincular a consumidores con productores que realizan prácticas sostenibles.

En beneficio de las comunidades, las especies y los ecosistemas marinos.

Juntos, exploramos oportunidades que:

1. Utilicen mejores prácticas.
2. Métodos de procesamiento que añadan valor.
3. Sistemas de comercialización y mercados más justos.
4. Reducir la pérdida y desperdicio de alimentos.
5. Construir una red para incentivar las prácticas sostenibles en toda la cadena de suministro de productos del mar.





CONSERVACIÓN CULINARIA

Jaiba

Callinectes balteatus
Jaiba azul / Swimming blue crab

Método de pesca / Fishery
Transectal / Traps

Certificación o Práctica de Mejora Pesquera
Certification or Fishery Improvement
FIP (en desarrollo) / FIP (in progress)
Ordenamiento pesquero Corredor Puerto Peñasco - Puerto Lobos, especie prioritaria
Puerto Peñasco - Puerto Lobos, priority species

Proyecto asociado CEDO / CEDO's associated project
Corredor Puerto Peñasco - Puerto Lobos / MA / PANGAS
Puerto Peñasco - Puerto Lobos / MA / PANGAS

Cooperativa	Representante Legal	Datos de contacto
Cooperative	Legal representative	Contact information
S.C.P.P. Ejidal "Jaiba San Jorge" S.C. de R.L. de C.V.	Crescencio López Flores	637 199 6910 bahasanorge@hotmail.com
SCPP Isla de Sonora S.C. de R.L. de C.V.	Ramón Suárez Castro	638 114 8622 ramosuarescastr@hotmail.com



CONSERVACIÓN CULINARIA

Almeja blanca

Dosinia ponderosa
Almeja blanca / Surf clam

Método de pesca / Fishery
Buceo hookah / Hookah diving

Certificación o Práctica de Mejora Pesquera
Certification or Fishery Improvement
FIP (en desarrollo) / FIP (in progress)
Ordenamiento pesquero Corredor Puerto Peñasco - Puerto Lobos, especie secundaria
Puerto Peñasco - Puerto Lobos Corridor, secondary species

Proyecto asociado CEDO
CEDO's associated project
Corredor Puerto Peñasco - Puerto Lobos / PANGAS
Puerto Peñasco - Puerto Lobos Corridor / PANGAS

Cooperativa	Representante Legal	Datos de contacto
Cooperative	Legal representative	Contact information
SCPP Banco de Puerto Peñasco S.C. de R.L.	Edgardo Castillo López	638 107 7684





1. Fortalecer las capacidades de los productores.
2. Dar valor agregado y crear productos diferenciados (MRV).
3. Certificar a las productoras y productores.
4. Aprovechar la pérdida y desperdicio de la almeja blanca y jaiba -aprovechamiento de *bycatch*.
Reúso de residuos del procesamiento (conchas, patas, vísceras)-.
5. Activar el procesamiento local de la jaiba e integrar a las mujeres.
6. Promover Protocolos Comunitarios.
(Base para entornos libres de COVID en la pesca artesanal).
7. Replicar proceso a otras comunidades y pesquerías.
Certificación de pesquerías MSC.

Todo esto, ayudará a la producción y consumo responsable, así como a la resiliencia y adaptación de las comunidades costeras ante el cambio climático y otras impactos como la COVID-19.





Colaboradores



Monitores comunitarios:

Francisco Javier Durán Reyes
Manuel de Jesús Muñoz Espinoza

Revisores externos:

Miguel Ángel Cisneros Mata
Alfredo Arreola Lizárraga

En colaboración con:

WRAP. Andrew Bouldingh / Katherine Church
WRI. Brian Lipinski
Claudia Sánchez Castro, SEMARNAT

Productores:

S.C.P.P. Ejidal Bahía San Jorge S.C.L. de R.L. de C.V.
S.C.P.P. Buzos de Puerto Punta Peñasco S.C. de R.L.
S.C.P.P. Jaiberos y Escameros S.C. de R.L.
S.C.P.P. y A. Islas de Sonora S.C.L.
Eliseo Cervantes 'Chico'
Arturo Guadalupe López Martínez
María Guadalupe Tánori Solís
Luis Ángel Hernández Grano
Wenceslao Gálvez Castro
Ernesto Alonso Gastélum González
Maycon Alexis Gálvez

CEDO staff:

Abelardo Castillo
Angeles Sánchez
Dali Callejas
Elia I. Polanco
Eleazar López
Hem Nalini Morzaria
Nélida Barajas
Rene D. Loaiza
Socorro González



SAGARHPA
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Recursos Hidráulicos, Pesca y Acuicultura



FISHERY
PROGRESS.ORG



Ilustraciones por SuMar-Voces por la naturaleza / CONABIO.

Fotografías por Abelardo Castillo, Efraín Wong, René Loaiza, Christian Chávez, Ernesto A. Gastélum, Socorro González. Archivo CEDO Intercultural. Aéreas de CEDO por Bryan Nelson.



Conócenos



www.cedo.org

<http://cedo.org/es/boletin>



[CEDO Intercultural Mex](#)
[CEDO Intercultural](#)



[cedointercultural](#)



[@cedo_mex](#)

