

# COMPETITIVIDAD DE LA CADENA DE VALOR DEL ATUN DEL ECUADOR

**Ec. Mónica Maldonado Sabando**

**Febrero 04 del 2016**

**Quito - Ecuador**



CÁMARA ECUATORIANA  
DE INDUSTRIALES Y  
PROCESADORES ATUNEROS

# Competitividad



## **Eficiencia:**

**Competencia basada en precios y productividad, sin descuidar la calidad**



## **Diferenciación:**

**Competencia basada en calidad, estándares, certificaciones, legalidad, sanidad, marcas/reputación, características funcionales, etc.**



## **Capacidad para asumir una nueva demanda:**

**Mercados de nicho, orgánicos, gestión sustentable, pesca responsable, comercio justo, etc.**

# ECUADOR: “Fases del Cambio” en la Industria Pesquera y de transformación

**Histórico - Actual**

Uso de hielo

Congelamiento del pescado

Seguridad Alimentaria, BPM

Calidad - frescura

Nuevas presentaciones y empacados

Análisis de Peligros, HACCP

Pesca responsable

Trazabilidad, del barco a la mesa

Sostenibilidad

Eco-Etiquetado

Industria  
Centro

Cambio  
Nacional

Cambio  
Internacional

Cambio  
Global

Hoy día



# ECUADOR: SECTOR ATUNERO



# CADENA DE VALOR DEL ATÚN ECUATORIANO

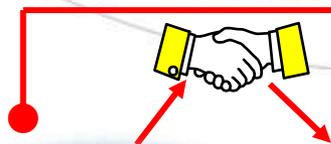
## MARCO REGULATORIO Y DE ORDENAMIENTO LOCAL, NACIONAL Y REGIONAL-

### OROPS

EXTRACCIÓN  
CNP - OTROS  
PROVEEDORES

TRANSFORMACIÓN  
CEIPA-CNP - OTROS  
PROCESADORES

COMERCIALIZACIÓN  
AGENTES, BROKERS,  
RETAILERS



PROVEEDORES DE INSUMOS, MATERIALES Y SERVICIOS



# MARCO REGULATORIO

**Acuerdo de Nueva York**



**Reglamento Ley de Pesca**



**Comisión Interamericana del Atún Tropical**



**Plan de Acción Nacional Pesca Ilegal,  
No Declarada, No Reglamentada**



**Plan Nacional de Control Sanitario**



# CUMPLIMIENTO NORMATIVAS Y REGULACIONES

## ENTES OFICIALES

### INTERNACIONALES



Oficina Internacional del Trabajo



### NACIONALES



Subsecretaría de Recursos Pesqueros



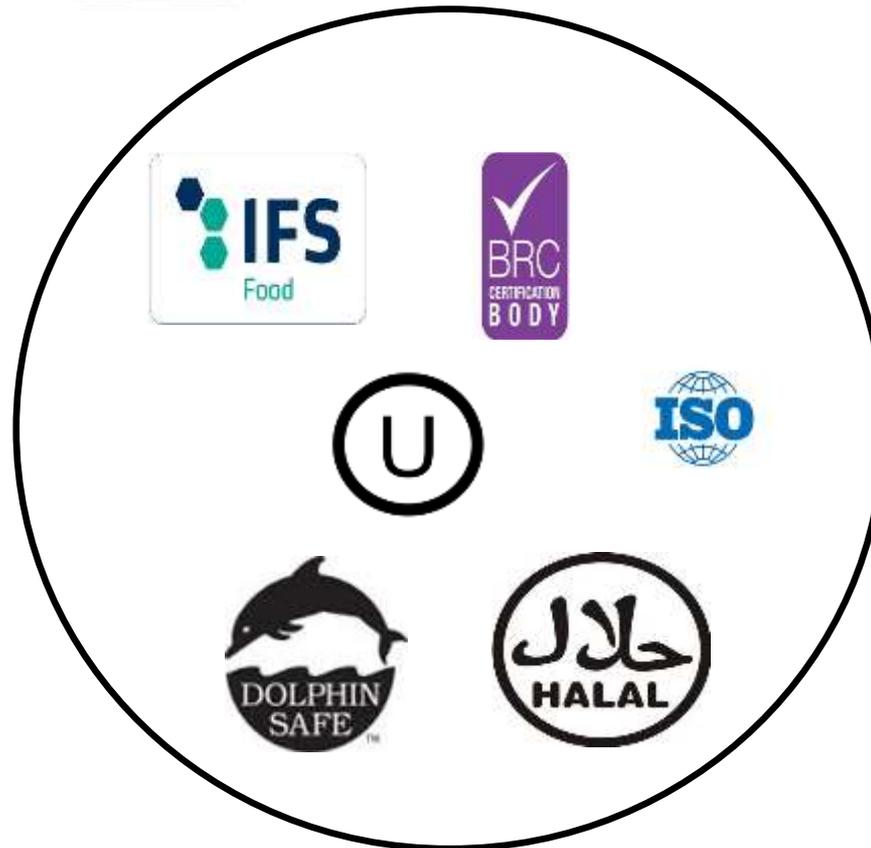
Ministerio del Ambiente



CÁMARA ECUATORIANA  
DE INDUSTRIALES Y  
PROCESADORES ATUNEROS

# CUMPLIMIENTO NORMATIVAS Y REGULACIONES

ENTIDADES CERTIFICADORES  
PARTICULARES



# MATRIZ PRODUCTIVA

- 1.- Encadenamiento Productivo
- 2.- Diversificación Productiva
- 3.- Generación de Valor Agregado



◆ Conservas de atún

◆ Pouch de atún



◆ Lomos de atún precocidos y congelados



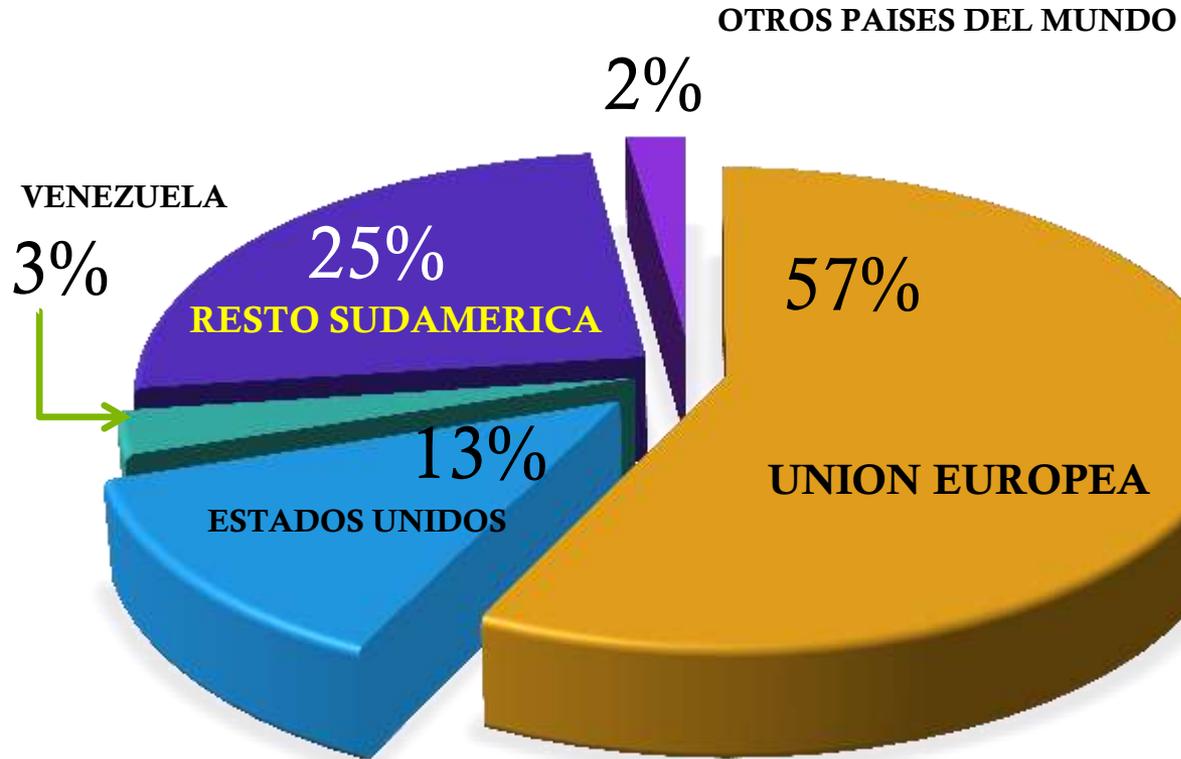
◆ Entero congelado

◆ Aceite y harina de Pescado

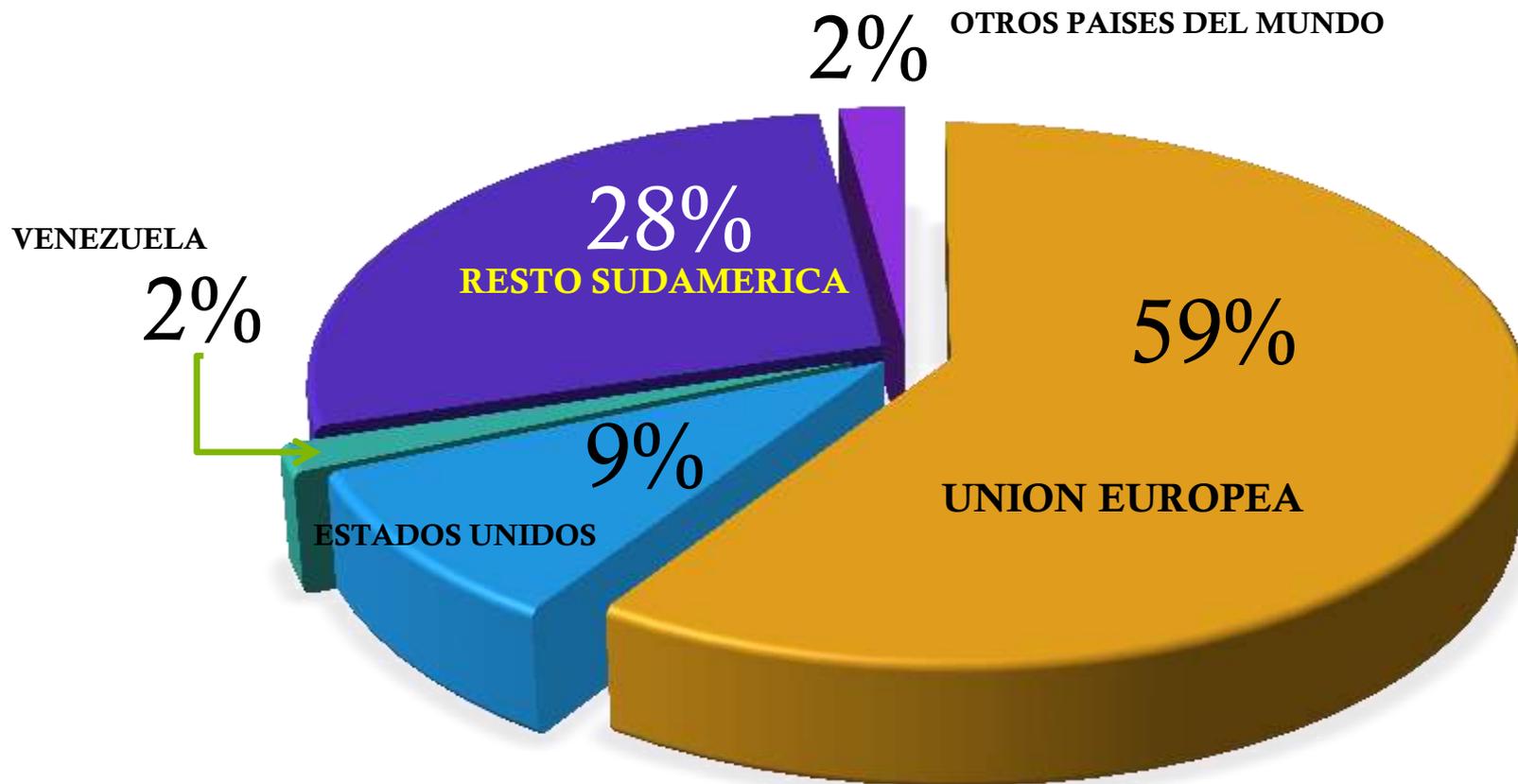


◆ Otros (Nuggets, hamburguesas)

**EXPORTACIONES DE CONSERVAS Y  
LOMOS DE ATUN - %  
MILES USD - 745'781.500  
EN - NOV 2015**



**EXPORTACIONES DE CONSERVAS Y  
LOMOS DE ATUN  
TONELADAS - 187.279,75  
EN - NOV 2015**



# TENDENCIAS DE LAS CADENAS DE ALIMENTOS-COMIDAS

## MEGA TENDENCIAS



**Seguridad  
Alimentaria**



**Sostenibilidad**



**Globalización  
de las cadenas  
de alimentos**

# GLOBALIZACIÓN N...



**MERCADO... EL  
PRINCIPIO Y EL FIN  
DE LA CADENA DE  
VALOR DEL ATÚN**

# COMPETITIVIDAD - TENDENCIAS



**Los estándares de la FAO forman la base  
de integridad-reputación de las leyes,  
normas y estándares públicos y privados  
reconocidos**





# Mercado pide .....

## Reglamentaciones Técnicas:

No. 1169/2011 – Nuevo etiquetado de Alimentos

No. 1379/2013 – Organización común de mercados en los productos de la pesca y de la acuicultura

<b>ASTURIAS (ESPAÑA)</b> ZONA DE CAPTURA: <b>PAO 21</b> <b>ATLANTICO NORESTE</b>		<b>PRIMER EXPEDIDOR</b> Nº R.S.I.: <b>12-58840</b> Dirección: <b>MUELLE DEL RENDIELLO-MUSEL</b> Nombre: <b>LONJA OJON-MUSEL</b>	
DENOMINACIÓN COMERCIAL: <b>BERBERECHO</b>		MÉTODO DE PRODUCCIÓN: <b>Pesca</b>	
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA: <b>Cerastoderma edule</b>		PRESENTACIÓN O TRATAMIENTO: <b>Extractiva</b> <b>OTROS</b>	
<b>PESO NETO 13,52 Kg</b>		BARRAS DE CÓDIGO DE PRODUCTO	
BARCO: <b>88888-PROVEEDOR, NULO</b>		PRESENTACIÓN O TRATAMIENTO: <b>4</b>	
<b>CAJA 1001</b>		MÉTODOS DE PRODUCCIÓN Y TRATAMIENTO: <b>Extractiva</b>	
FECHA: <b>14/10/2008</b>		MÉTODOS DE PRODUCCIÓN Y TRATAMIENTO: <b>Extractiva</b>	
Códigos animales deben estar vivos en el momento de su compra.		LOTE: <b>260608888COC</b>	

GS1-128



# Política Pesquera Común (PPC)

## Del mar a su mesa



**Fecha de Inicio: Enero 01 del 2014**  
**Tiempo de Vigencia: 10 años**

# LA RESPUESTA...



EL CODIGO DE  
CONDUCTA PARA LA  
GESTION  
RESPONSIBLE DE LA  
CADENA DE VALOR  
DEL ATÚN  
ECUATORIANO



CÁMARA ECUATORIANA  
DE INDUSTRIALES Y  
PROCESADORES ATUNEROS



*Código de Conducta para la Gestión  
Responsable de la Cadena de Valor del  
Atún Ecuatoriano*

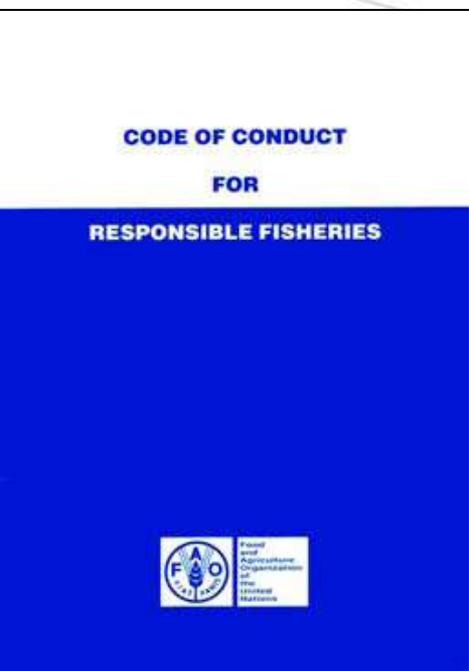
Un Protocolo de aplicación voluntaria para  
posicionarse en los mercados de los  
productos de Atún Ecuatoriano

# ENFOQUE DE LA CADENA DE VALOR

**CONJUNTO DE RELACIONES  
VERTICALES Y HORIZONTALES  
ENTRE TODOS LOS ACTORES Y  
PARTES INTERESADAS O  
STAKEHOLDERS**



# Base de los estándares para la pesca



- ◆ **1995 Código de Conducta para la Pesca Responsable de la ONU-FAO**
- ◆ **Responsabilidad en el contexto de:**
  - ◆ **Conservación de los stocks y ecosistemas**
  - ◆ **Integración de la conservación a la gestión de las áreas costeras**
  - ◆ **Sostenibilidad económica y social**



# EL PROCESO

ALTAMENTE  
PARTICIPATIVO,  
TRANSPARENTE Y  
CONSENSUADO







# SECCIONES PRINCIPALES

- 1. Gestión/ Administración de La Pesca Responsable**
- 2. Operaciones de la Pesquería Responsable**
- 3. Suministro Responsable**

# Pasos a seguir .....



- Implementación del Protocolo de Aplicación voluntaria para **mantenerse y posicionarse** en los mercados de los productos de Atún Ecuatoriano

# MEJORAR LA COMPETITIVIDAD.....



mediante el **fortalecimiento y consolidación** de la Cadena de Valor del Atún en base a estrategias y acciones a seguir por las empresas para **potenciar** sus actividades de manera sustentable





PLAN DE TRAZABILIDAD



Ministerio de  
Comercio Exterior

Promoción Internacional



MARCA SECTORIAL ATUN





# GRACIAS

[ceipa@ceipa.com.ec](mailto:ceipa@ceipa.com.ec)