

Plan de Mejora Competitiva



Cluster de la
PESCA ARTESANAL
de Tierra del Fuego



Ministerio de
Agricultura, Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

ÍNDICE

	<i>Pág.</i>
1. Introducción	4
2. Objetivo del Trabajo	4
3. Metodología y esquema organizativo para la construcción del Plan de Mejora Competitiva (PMC)	5
3.1. Metodología y esquema organizativo	5
3.2. Intervención metodológica en el Cluster de la Pesca Artesanal	8
3.2.1. El marco organizativo (composición de actores)	8
3.2.2. Las instancias de participación	10
3.2.3 Marco institucional del Cluster	11
4. Consideraciones sobre la Pesca Artesanal en Tierra del Fuego	11
4.1 Pesca de altura vs pesca artesanal	11
4.2 La pesca artesanal en Tierra del Fuego	12
4.3 Problemas en la definición y de aplicación a la realidad del territorio	13
5. Evolución histórica del sector	13
5.1 Historia de la captura de centolla en Tierra del Fuego	13
5.2 Decaimiento de la captura de centolla en el Canal por la pesca intensiva del recurso	17
5.3 Comienzos de la acuicultura en Tierra del Fuego	19
6. Análisis de la Situación Competitiva del Cluster	19
6.1 Marco legal/normativo de la actividad	19
6.2 La cadena productiva de la pesca artesanal de TDF en la actualidad	22
6.3 El recurso	24
6.3.1 Crustáceos: centolla y centollón – Pesquería Mixta	25
6.3.1.1 Centolla	25
6.3.1.2 Centollón	26
6.3.1.3 El recurso en el mundo	26
6.3.2 Moluscos: Mejillón y Cholga	28
6.3.3 Peces: Róbalo y Pejerrey	29
6.3.3.1 Róbalo	29
6.3.3.2 Pejerrey	29
6.4 Artes de pesca	30
6.5 Producción Primaria	31
6.5.1 Canal Beagle	32
6.5.1.1 Volúmenes de captura	33
6.5.1.2 Centollón para exportación	34
6.5.1.3 Otras especies que habitan el Canal Beagle	34
6.5.1.4 Períodos de veda	35
6.5.2 Puerto Almanza	36
6.5.2.1 Volúmenes de captura	37
6.5.2.2 Temporada	38

6.5.2.3 Cultivo de truchas	39
6.5.3 Costa Atlántica	39
6.5.3.1 Permisos de Pesca	43
6.6 Procesamiento – Agregado de Valor	44
6.6.1 Procesamiento de Centolla	44
6.6.2 Procesamiento de Centollón	44
6.6.3 Procesamiento de Mejillón y Cholga	45
6.6.4 Procesamiento de Róbalo y Pejerrey	45
6.6.5 Infraestructura de Procesamiento en Ushuaia	45
6.6.5.1 Otras plantas procesadoras que no se encuentran operando	46
6.6.5.2 Procesamiento doméstico	47
6.6.6 Infraestructura de Procesamiento en Almanza	47
6.6.7 El procesamiento como factor crítico para el crecimiento del sector	47
6.6.8 Habilitación de transporte	49
6.6.8.1 Habilitación de transporte municipal	49
6.6.8.2 Habilitación de transporte provincial	50
6.2.8.3 Habilitación de transporte nacional	50
6.7 Mercado y Comercialización	51
6.7.1 Crustáceos	51
6.7.2 Moluscos	52
6.7.3 Peces	52
6.7.4 Presentación de los productos ofrecidos en el mercado interno	52
6.7.5 Presentación de los productos y demanda del mercado.	53
6.7.5.1 Crustáceos	54
6.7.5.2 Moluscos	54
6.7.5.3 Peces	55
6.7.6 Precio de los productos	55
7. Visión del Cluster y objetivos estratégicos	56
8. Proyectos del Cluster de la Pesca Artesanal	60
8.1. Proyectos	60
8.2. Esquema TOTAL de Financiamiento de Proyectos	85
9. Esquema Organizacional para la ejecución del PMC	86
10. Referencias Bibliográficas	87

1. Introducción.

El Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP) de la Unidad para el Cambio Rural (UCAR) tiene como propósito estratégico apoyar los proyectos que mejoren la competitividad y fomenten el crecimiento de los agronegocios. A través del componente de Iniciativa de Desarrollo de Clusters (IDC), pone en marcha un proceso de acciones y esfuerzos coordinados dentro de un territorio o sector que culmina en la formulación de un Plan de Mejora Competitiva (PMC). El PMC es el resultado de un trabajo compartido con y entre los actores locales, el cual resulta en una estrategia para posicionar al Cluster de forma competitiva.

Las empresas que operan en el mismo, así como los actores del sector científico tecnológico y público, logran una *Visión* común que orienta las acciones en un sendero de crecimiento y desarrollo de mediano y largo plazo. Los proyectos financiados fomentan procesos de acciones y esfuerzos coordinados dentro de un territorio o sector para el fortalecimiento y/o desarrollo de nuevas ventajas competitivas y una estrategia conjunta de desarrollo y crecimiento.

En el caso de la Iniciativa del Cluster de la Pesca Artesanal de Tierra de Fuego, el trabajo de formulación del PMC se llevó adelante en conjunto con el Instituto de Desarrollo Económico e Innovación de la Universidad Nacional de Tierra del Fuego (UNTDF). El objetivo fue aunar esfuerzos y realizar en el territorio tareas conjuntas y coordinadas que optimizaran los instrumentos y empeño. La metodología implementada durante el proceso fue desarrollada por el PROSAP.

El acercamiento activo al sector por parte de las instituciones mencionadas tiene origen en un hito a comienzo del año 2011, cuando los representantes de la Cámara Faguina de Pescadores Artesanales y Servicios Portuarios, se acercaron a funcionarios públicos del Gobierno Provincial a fin de solicitarles asistencia (técnica y financiera) para la instalación de una “banquina de pescadores”.

2. Objetivo del Trabajo.

Como se mencionó anteriormente, el componente IDC tiene por objeto promover procesos de mejora competitiva en clusters agroindustriales a partir de la construcción de una visión estratégica compartida que resultará en la formulación de un Plan de Mejora Competitiva.

El Plan de Mejora Competitiva (PMC) es la culminación de un proceso de trabajo participativo, donde se define de modo consensuado una estrategia que permitirá un mejor posicionamiento de las empresas del sector en el contexto competitivo. El PMC integra un conjunto de proyectos de inversión para la implementación de la estrategia de mediano y largo plazo que opere sobre la competitividad sistémica de la actividad y mejore el fortalecimiento del entramado institucional.

3. Metodología y esquema organizativo para la construcción del Plan de Mejora Competitiva (PMC).

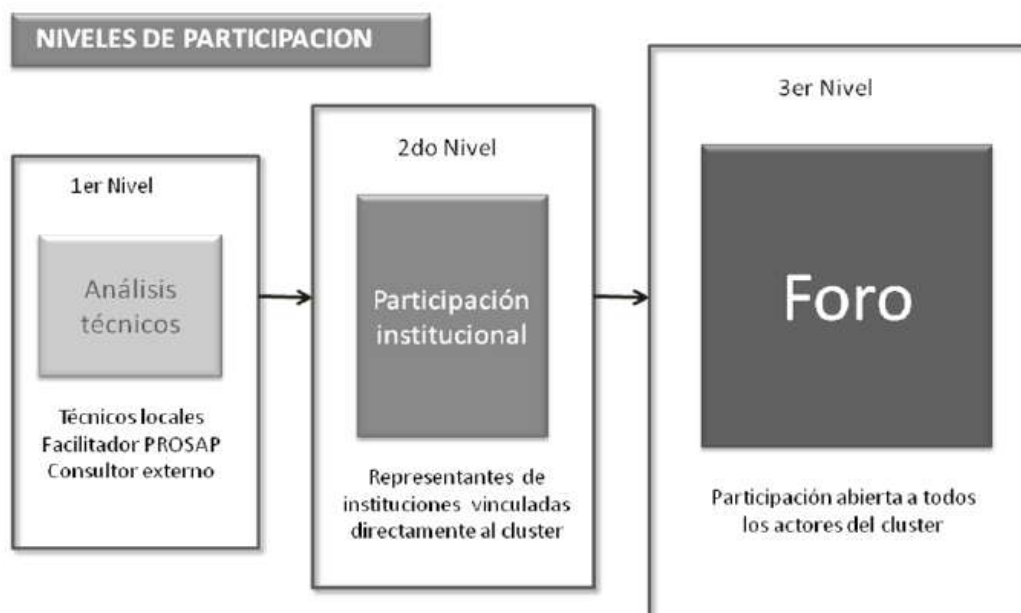
3.1. Metodología y esquema organizativo.

Entendiendo que el grado de involucramiento y articulación entre los actores del Cluster resulta crítico para alcanzar definiciones consensuadas y representativas, el proyecto implementa una metodología de trabajo que promueve un análisis progresivo de la situación competitiva del Cluster y la intervención de tres instancias de participación: análisis técnico, participación institucional y Foro. Esta metodología concluye en un Plan de Mejora Competitiva que refleja de manera fehaciente la posición competitiva y visión del negocio que prevalece entre los actores del Cluster.

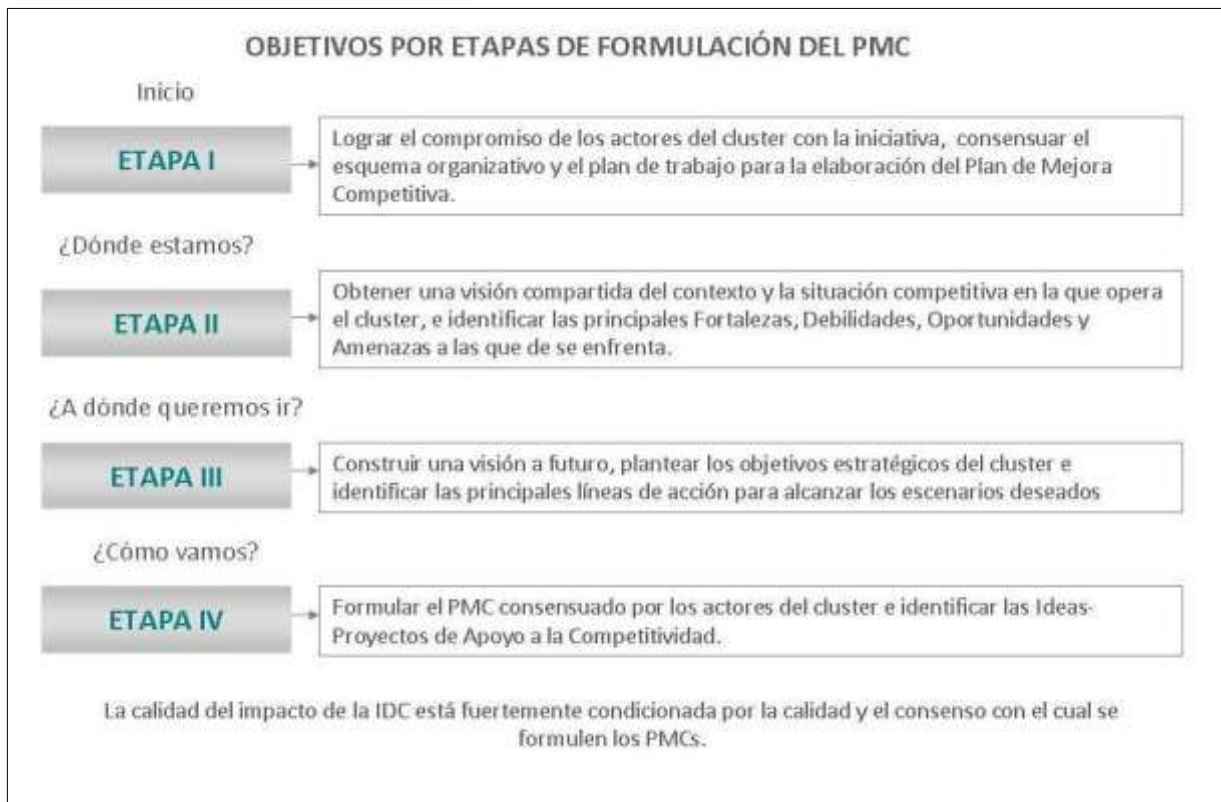
El primer nivel de intervención, el de *análisis técnico*, se sustenta en reuniones donde se analiza la situación competitiva del Cluster desde una perspectiva estratégica. En estas participan los técnicos locales, los facilitadores del PROSAP y, en algunas ocasiones, especialistas externos.

El segundo nivel, el de *participación institucional*, comprende reuniones para orientar las decisiones colectivas, las cuáles convalidan el trabajo en la instancia de análisis técnico. De ellas participan los representantes de las organizaciones del sector privado, público y científico tecnológico vinculadas directamente al Cluster.

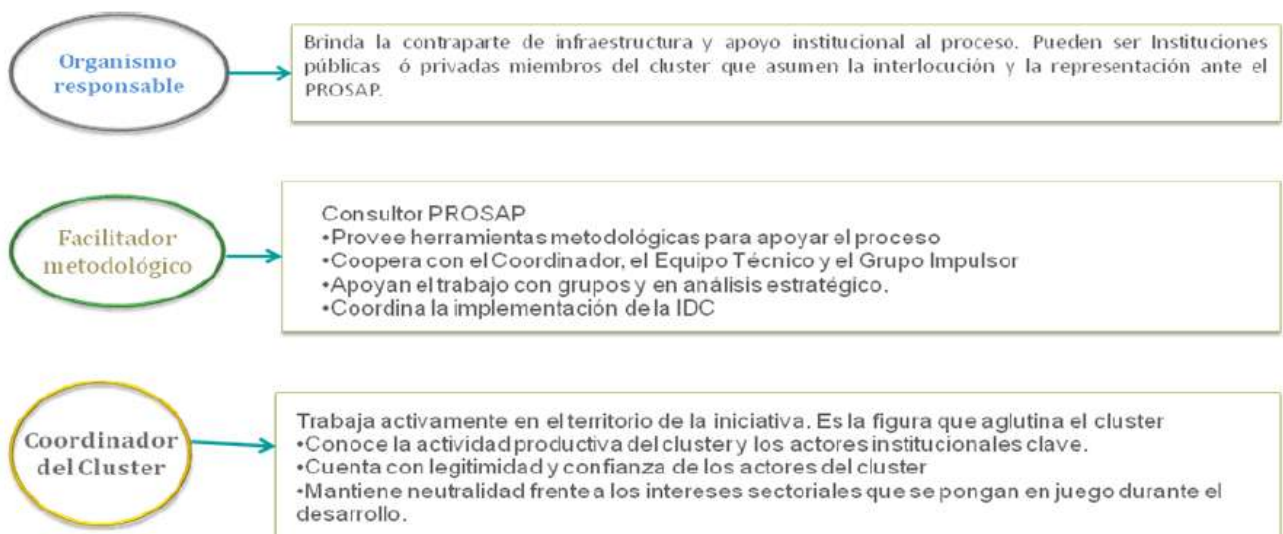
En el tercer nivel de intervención, la instancia de *Foro*, el análisis y las definiciones consensuadas en las instancias anteriores son validados por el conjunto de actores pertenecientes al Cluster. Es el ámbito de legitimación de las decisiones estratégicas del Plan de Mejora Competitiva.



La metodología de trabajo implementada implica transitar un proceso en el cual se superan cuatro etapas consecutivas de análisis, progresando desde la situación competitiva hacia la definición de una visión de futuro y las acciones a implementar para alcanzarla. En el cuadro que se exhibe a continuación se presenta el proceso de trabajo con las etapas que lo componen.



La implementación de la metodología de trabajo y concreción de los niveles de intervención descriptos se han sustentado en el desarrollo de un esquema organizativo adecuado a tales fines, basado en la participación de un conjunto de actores con roles y funciones preestablecidas. Los actores del esquema organizativo, así como sus roles y funciones se presentan a continuación:

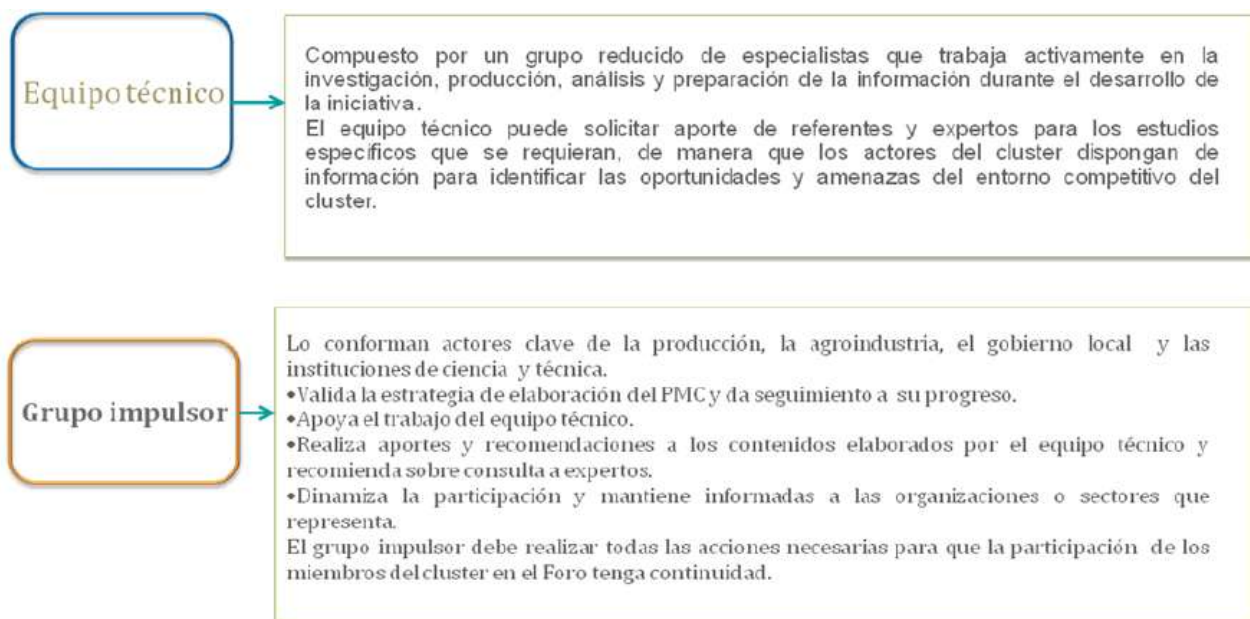


3.2. Intervención metodológica en el Cluster de la Pesca Artesanal de Tierra del Fuego.

3.2.1. El marco organizativo (composición de actores).

Equipo Técnico:

Las principales instituciones que nuclean a los pescadores artesanales de Tierra del Fuego integran el Equipo Técnico de la iniciativa del Cluster. El Equipo Técnico desarrolló el análisis estratégico del Cluster con el objetivo de caracterizar, por un lado, el contexto competitivo en el que se desenvuelve actualmente la comercialización de los productos de la pesca artesanal, y por el otro, el perfil productivo del Cluster. El análisis estratégico resulta un insumo importante para la elaboración del Plan de Mejora Competitiva (PMC), y contribuye a la identificación de fortalezas y debilidades que sirven de plataforma para trazar una estrategia que articule diversas líneas de acción; con la finalidad de elevar la capacidad competitiva del conglomerado productivo.



A continuación se presenta el detalle de las instituciones que integran el Equipo Técnico:

Conformación Equipo Técnico del Cluster

Juan Soria	Ministerio de Industria e Innovación Productiva, Secretaría de Desarrollo Local y Pyme
Eduardo Bauducco	Secretaría de Desarrollo Sustentable y Ambiente
Christian Frungieri	Secretaría de Desarrollo Sustentable. Proyecto BID-FOMIN
Andrea Pandolfi	Municipio de Río Grande (Secretaría de Producción)

Daniel Fernández	CADIC-Conicet/UNTDF
Facundo Llompart	CADIC-Conicet
Gustavo Lovrich	CADIC-Conicet
Federico Tapella	CADIC-Conicet
Fernanda Negri	CADIC-Conicet

Grupo Impulsor:

El Grupo Impulsor, cuyo objetivo principal es la validación y seguimiento de los avances en el PMC realizados por el equipo técnico, está conformado por referentes institucionales del sector público y privado.

A continuación se presenta el detalle de las instituciones que integran el Grupo Impulsor:

Conformación Grupo Impulsor

Carolina Hernández	Ministerio de Industria e Innovación Productiva, Secretaria de Desarrollo Local y Pyme
Eduardo Bauducco	Secretaría de Desarrollo Sustentable y Ambiente
Sonia Castiglione	Municipio de Río Grande (Secretaría de Producción)
Daniel Fernández	CADIC-Conicet
Francisco Gatto	UNTDF
Fabián Valdes	Asociación de Acuicultores Marinos y Pescadores del Canal de Beagle
Jorge Ebling	Cooperativa de Provisión de Servicios para pescadores y acuicultores de Tierra del Fuego Limitada.
Diana Méndez	Cooperativa de Provisión para pescadores, acuicultores y marisqueros del Fin del Mundo Limitada.

Coordinación del Cluster:

La docente e investigadora del Instituto de Desarrollo Económico e Innovación de la Universidad de Tierra del Fuego, Lic. Romina Capone, fue seleccionada como coordinadora de la iniciativa del Cluster. La acompaña en dicha tarea, la Lic. Judith Valle, especialista en desarrollo local, perteneciente a la misma casa de altos estudios. Ambas profesionales conocen la actividad productiva y a los actores clave. Asimismo cuentan con legitimidad y confianza de los actores del Cluster, y mantienen neutralidad frente a los intereses sectoriales puestos en juego durante el proceso de mejora competitiva.

Las principales tareas del equipo de coordinación son:

- ✓ Contribuir en el relevamiento y análisis de la información necesaria para la formulación del PMC.
- ✓ Apoyar en el diseño de las actividades y reuniones del Equipo Técnico, del Grupo Impulsor y de los Foros de los actores y productores involucrados en el Cluster.
- ✓ Acompañar el proceso metodológico de formulación del Plan de Mejora Competitiva, solucionando conflictos y generando espacios de confianza y debate entre los actores del Cluster.
- ✓ Mantener activos a los miembros del Cluster para que participen en las decisiones que deben ser consensuadas en las distintas instancias de Foro.

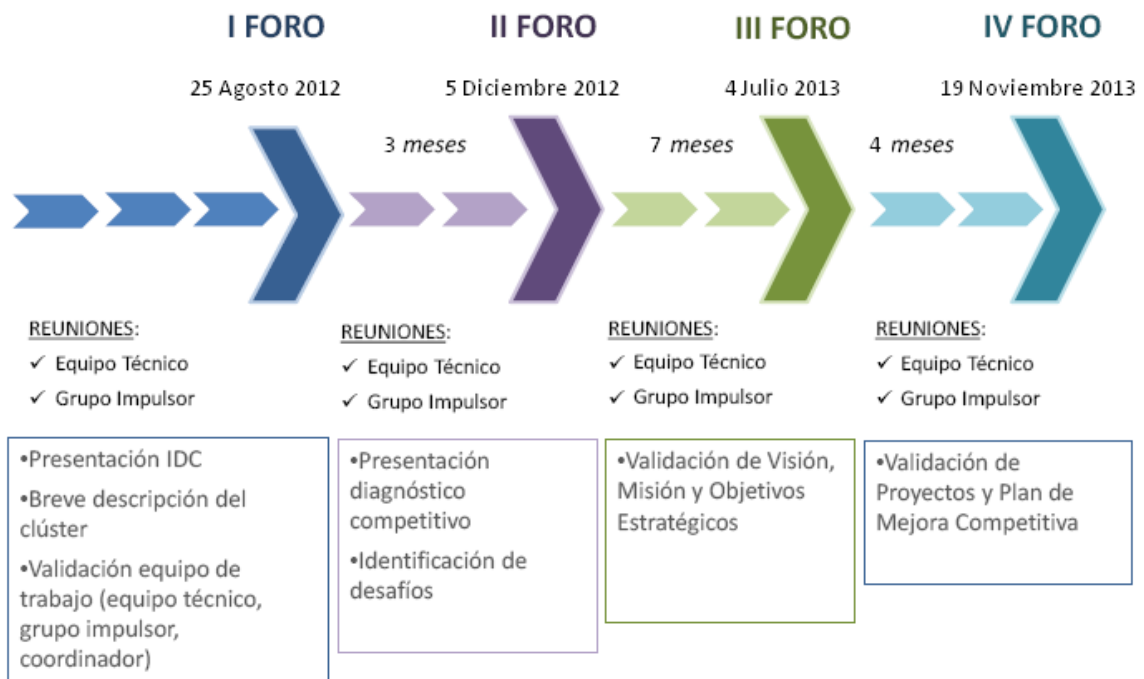
Equipo de facilitación metodológica del PROSAP:

- Agustín Salvatierra
- Gonzalo de Villalobos
- Federico G. Rayes

3.2.2. Las instancias de participación.

Proceso de Formulación del Plan de Mejora Competitiva

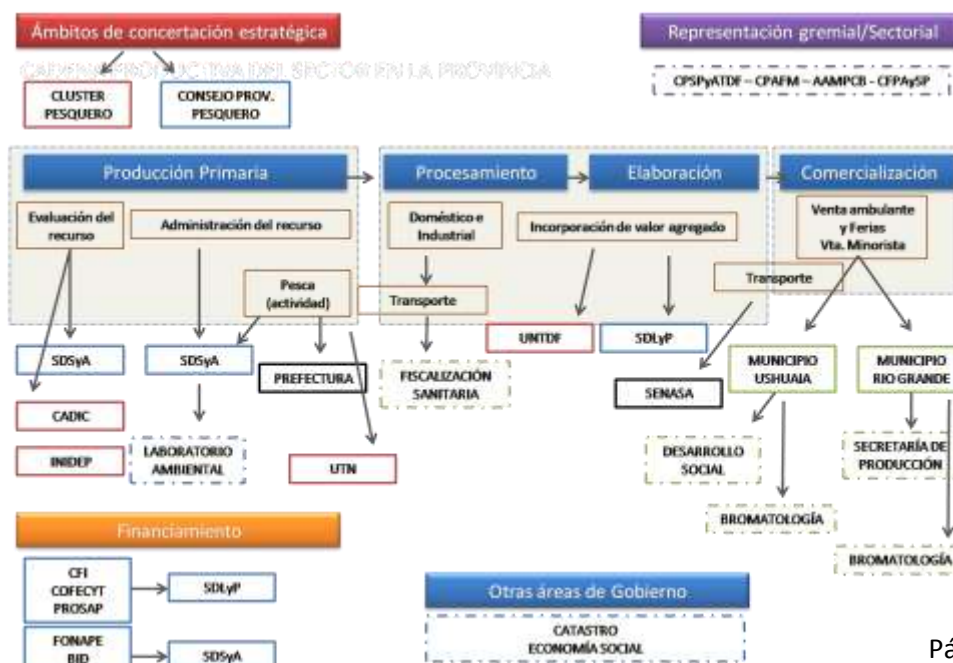
Proceso de Formulación PMC



FUENTE: Elaboración propia.

En la instancia de *Foro*, el análisis y las definiciones consensuadas en las instancias anteriores son validados por el conjunto de actores pertenecientes al Cluster. Es el ámbito de legitimación de las decisiones estratégicas del Plan de Mejora Competitiva.

3.2.3 Marco institucional del Cluster



4. Caracterización del Cluster

4.1 Pesca de altura vs pesca artesanal

En la Provincia de Tierra del Fuego el sector de la pesca se puede clasificar en dos grupos dependiendo la escala de producción y el tipo de actividad que desarrollan.

Por un lado la pesca de altura, compuesta por empresas con buques factoría que capturan grandes volúmenes de peces con redes de arrastre y palangre y procesan inmediatamente su captura a bordo. Se pesca principalmente: merluza de cola, polaca, merluza negra, vieiras, merluza común, y merluza austral, y en menor medida se captura también abadejo, bacalao criollo y ganadero.

Por otro lado se encuentra la pesca artesanal, caracterizada por varias empresas unipersonales en embarcaciones pequeñas y un grupo de pescadores que prescindiendo de barcos, operan en cercanía de la costa y aguas interiores de modo más selectivo y con volúmenes menores. Se hallan agrupados en Cooperativas y Asociaciones cuyo objetivo principal es la defensa de los intereses del sector frente a los abusos externos. Asimismo, la pesca artesanal está fuertemente diferenciada entre la Costa Atlántica y la que se practica en el Canal Beagle en varias dimensiones. Actualmente utiliza artes de pesca pasivas constituidas por trampas, nasas, redes inter-mareales, de fondo, media agua y superficie, y espineles o palangre. Toda su producción se destina al consumo interno a nivel provincial, aunque hay intentos por enviar parte de la producción al territorio continental nacional. La importancia de la actividad no está representada por la mano de obra que ocupa, ya que es un número reducido, sino principalmente por la provisión de alimentos regionales de alta calidad a la comunidad en general y al sector turístico en particular, el cual se beneficia de productos muy apreciados por los visitantes extranjeros. Las especies más capturadas son la Centolla y Centollón, Róbalo, Pejerrey y Abadejo; y entre los moluscos, Mejillones, Cholgás, y Almejas. En menor medida se captura Bacalao criollo, pulpos, erizos y caracoles.

4.2 La pesca artesanal en Tierra del Fuego

Según la Ley Provincial N° 244 promulgada en 1995, *pesca artesanal* es la “actividad pesquera extractiva realizada por personas físicas o jurídicas que en forma personal, directa y habitual trabajan como *pescadores artesanales*”. (Ley Provincial N° 244/1995). Continuando con la definición se puede aclarar que para esta Ley Pescador artesanal “es *aquel que se desempeña como patrón o tripulante en una embarcación artesanal cualquiera que sea su régimen de retribución*”. (Ley Provincial N° 244/1995).

Asimismo, en la búsqueda de otros organismos que contemplen esta definición, podemos mencionar a la FAO, quien clasifica como pescador artesanal a un individuo o empresa pesquera familiar que a diferencia de empresas industriales, es operada por los dueños. Según la definición de la FAO, el término artesanal no hace referencia al tamaño de las empresas, sino a la tecnología que utilizan. Los pescadores artesanales son aquellos que utilizan pequeños equipos y embarcaciones con bajos niveles de tecnología y de inversiones y realizan sus actividades cerca de la costa y el mercado local es el principal receptor del total de las capturas.

4.3 Problemas en la definición y de aplicación a la realidad del territorio

El Ing. Sergio Osiroff, director del estudio impulsado por la Secretaría de Desarrollo Local y Pyme del Ministerio de Industria, denominado “Diagnóstico de la Pesca Artesanal en Río Grande” (2012), estudio que es contemporáneo a esta investigación, hizo un análisis de estas definiciones y concluye lo que a continuación se expone:

En primer lugar, el director de la investigación remarca la exclusión que hace la Ley Provincial Nº 244 de los rederos de costa, al no considerarlos pescadores artesanales. En necesario tener en cuenta que estos pescadores no cuentan con embarcaciones para realizar la actividad, encontrándose en la costa atlántica capturando róbalo y pejerrey a través de redes de enmalle.

Asimismo, Sergio Osiroff afirma que *“sostener que pescador artesanal es quien realiza la actividad a través de una embarcación, es opuesto al enfoque de la FAO y también a la propia gestión que realiza la Autoridad de Aplicación otorgando permisos comerciales a personas que ejercen el oficio mediante redes de marea”*.

Para el Ingeniero Osiroff es imprescindible que la Ley se someta a revisión y se adecúe a normativas y realidades geográficas y productivas, ya que *“no profundizar ni tomar acciones concretas en relación a este tema es lo mismo que asegurar que la franja destinada a la pesca artesanal, sea en rigor explotada por buques de altura”*. Esto puede suceder ya que la Ley Nº244 permite que la pesca industrial pueda ejercerse en la totalidad del Mar Territorial sin no hay actividad artesanal.

5. Evolución del sector

La pesca en el territorio fueguino existe desde que el mismo era habitado por los nativos originarios, antes de la llegada de los europeos.

En el libro “El último confín de la tierra” de Lucas Bridges, se describe como los *yaganes*¹ acostumbraban a capturar centollas, peces y mariscos a través de espátulas de madera con tres o cuatro puntas atadas a arpones de hasta 3 metros de largo.

5.1 Historia de la captura de centolla en Tierra del Fuego

La pesca comercial de centolla a nivel mundial comenzó durante la década de 1930, pero en Argentina fue recién en 1975 cuando se inicia la actividad estableciéndose algunas normas para su regulación. En esa época el centollón era considerado como un subproducto de descarte.

En la década del 60`- 70` la ciudad de Ushuaia contaba con dos empresas pesqueras dedicadas a la captura de crustáceos y mariscos en el Canal Beagle y su posterior procesamiento en tierra: “Pesquera Lapataia” y “Pesquera Mar Frío”.

En estos años era el auge de la pesca, procesamiento y comercialización al exterior del producto *centolla*, debido a su gran demanda en el mercado externo. La supervivencia y desarrollo de estas empresas se debía a la exportación de sus productos ya que el mercado interno era de casi inexistente y el turismo aún no era un sector desarrollado.

Las embarcaciones con las que contaban las empresas eran abiertas, es decir sin castillaje, y se pescaba con redes, cada embarcación podía llegar a tener 1.000 mts de redes unidas entre sí. Vale recordar que la pesca con redes se prohibió mediante la Ley N° 144 del año 1993.

Entre las dos pesqueras el sector contaba con varias embarcaciones pequeñas de hierro y a remos (no pudiéndose precisar el número total).

En cuanto al volumen cada bote chico capturaba alrededor de 1.000 centollas (es decir, 1 tonelada diaria aproximadamente, si fueran de la talla legal actual). Además de contar con infraestructura de procesamiento y embarcaciones, cada una de las empresas tenía su propio muelle de descarga.

A continuación se realiza una breve descripción y caracterización de las pesqueras.

- Pesquera Lapataia se dedicaba a la pesca y procesamiento de moluscos (principalmente cholga). La zona de pesca era Bahía Lapataia y Almanza (lugar en donde la empresa decidió construir una planta enlatadora). A la producción primaria se le agregaba valor a través del enlatado y su posterior comercialización al mercado externo. Luego en los 70` comenzó a dedicarse casi exclusivamente a la captura y procesamiento de la centolla.

¹ Nativos originarios del Canal Beagle.

Las embarcaciones con las que contaba en ese entonces eran la Pesquera Lapataia eran:

Nombre de la embarcación	Tamaño
San Cayetano	14 metros de eslora
Cruz del Sur	16 metros de eslora
Ángel B	18 metros de eslora
Gemelo Ángel B -Ana B-	18 metros de eslora

- Pesquera Mar Frío. Empresa dedicada principalmente a la captura de centollón, el cual era procesado y enviado en su totalidad al mercado japonés.

Las embarcaciones con las que contaba la empresa eran:

Nombre de la embarcación	Tamaño
Paso chico	9,20 metros de eslora
Remolino	12 metros de eslora
Doc Neptuna	14 metros de eslora
Doc Hermes	18 metros de eslora

Asimismo, la pesquera contaba con varios botes pequeños (sin matriculación).

En el año 1974 se suma otra empresa pesquera, la Pesquera del Beagle, que se instala en la ciudad de Ushuaia, transformando la actividad en una pesca industrializada.

No solo contaba con lanchas propias sino que instaló una planta de procesamiento con nueva tecnología. Se pescaba únicamente centolla en el Canal, siendo el mercado de destino principal Estados Unidos. Se enviaban anualmente bloques por un total de 1 millón de dólares.

Las embarcaciones con las que contaba la pesquera en sus inicios eran siete, median aproximadamente 8,40 mts de eslora y 6 toneladas de arqueado total.

Nombre de la embarcación	Observaciones
Beagle	Actualmente en Pesquera del Beagle.
Wapisa	Actualmente en Pesquera del Beagle.
Tucupi	Donado a un museo.
Gemelo Wapisa	Hundido en el año 1984
Alakush	Con 11, 70 metros de eslora. Donado a un museo.
Catamarca	Actualmente en Pesquera del Beagle.
Don Juan	Con 18 mts de eslora y 17 toneladas de arqueo.



Recién en 1982 la Pesquera del Beagle fue adquirida por la familia Pott (actuales dueños), en donde se combinaba la pesca artesanal con la pesca de industrial. Facturaba anualmente alrededor de 6 millones de dólares. Principalmente se capturaba centollón para exportación.

En 1987, la pesquera Lapataia cierra su actividad dedicándose a un nuevo rubro: el turismo, adquiriendo los catamaranes.

Entre los años 1988 y 1989, deja de pescar la pesquera Mar Frío debido a que había contraído deudas que no pudo solventar. Fue abandonada y rematada en el año 1996.

En 1991, algunos pescadores contratados por la pesquera Beagle, comienzan a abastecer también al mercado interno con centolla y centollón, principalmente a restaurantes.

Durante el período 1975-1994, en donde funcionaron conjuntamente las tres pesqueras, las disminuciones en los rendimientos por trampas era notable, las principales causas fue la extracción sin discriminación del sexo de los crustáceos y las tallas de los mismos.

5.2 Decaimiento de la captura de centolla en el Canal por la pesca intensiva del recurso.

La cantidad de embarcaciones que sumaban las tres empresas pesqueras era importante, aún más considerando que no existían límites en la cantidad de trampas que podían tener cada una de las embarcaciones. Asimismo, se suma que las empresas comienzan a realizar una pesca intensiva sobre el centollón porque el mercado estaba demandando este tipo de producto.

Ejemplo de lo anteriormente mencionado es que en los años que van de 1990 a 1993, cada embarcación salía con aproximadamente 200 trampas y regresaba con la captura de dos trampas, evidenciando un esfuerzo pesquero injustificado.

Las observaciones sobre la explotación del recurso hicieron que en 1994 a través de una Ley, se prohibiera la pesca en el Canal Beagle cerca de Ushuaia, hasta tanto no se evidenciara la recuperación a niveles comerciales y biológicamente aptos. Si se consideran los volúmenes de los años 1992 y 1993 se observa una caída de casi el 50% en la captura total de centolla y centollón².

Es relevante el hecho de que en la década posterior a la imposición de la veda, los volúmenes de captura de centolla no superaban el 7%, siendo el principal recurso extraído o declarado ante la autoridad de aplicación, el centollón.

Entre los años 2000 y 2003, la empresa Pesquera del Beagle realizó una fuerte inversión en tecnología, adquirió embarcaciones de mayor porte y mejores equipadas, e incorporó bienes de capital para la planta de procesamiento; proponiéndose como objetivo la captura de 1.000 tn anual de crustáceos para el año 2004.

² Según datos proporcionados por la Dirección de Estadística Provincial de la Provincia de Tierra del Fuego.

Se realizaba pesca con embarcaciones propias, entre las cuales estaban:

Nombre de la embarcación	Observaciones
Nuevo Alakush	Construcción noruega, de 11,7 metros de eslora y 17 tn de arqueo total.
La Mili	16 metros de eslora.
El Olivia	25 metros de eslora – 500 HP – 250 tn de arqueo).

Cada embarcación llevaba a bordo entre 3 y 5 pescadores, utilizando 1.750 trampas para la captura de los crustáceos, cada una de ellas.

Según la información proporcionada por los expertos, el modelo pesquero de esta época funcionaba porque la pesca de altura, basada en la extracción de merluza destinada al mercado europeo, financiaba a la pesca artesanal.

Según los registros oficiales, en 2004 se capturó un total de 231 toneladas, siendo 87% centollón y el 13% restante centolla. Los años siguientes (2005 y 2006) los mismos registros muestran aumentos en la captura total, sin embargo la pesquera no pudo alcanzar su meta (de 1.000 tn/año). El máximo se registró en 2006 con 427 toneladas.

A partir de 2007 los volúmenes de captura empiezan a disminuir hasta que en 2009 cierra Pesquera del Beagle.

Los motivos por los cuales la empresa operó los últimos años a pérdida, contrajo deudas y finalmente tuvo que cerrar fueron principalmente dos:

- La presión ejercida por los sindicatos de trabajadores que reclamaban aumentos salariales que la empresa no podía sostener;
- La caída de la competitividad debido a la gran oferta de los pescadores chilenos.

En palabras del dueño de la Pesquera, hoy no es rentable operar porque el tipo de cambio no favorece y aún no están dadas las condiciones de madurez de las instituciones del territorio (sindicatos, gobierno local) siendo este factor “inseguridad jurídica” determinante para el desarrollo de la actividad.

Desde el cierre de la pesquera a la actualidad (lo que será explicado en detalle en las secciones que siguen) pueden encontrarse en el sector pesquero artesanal de crustáceos,

algunas empresas pequeñas que realizan su actividad en el Canal Beagle y destinan el 100% de su producción al mercado interno, principalmente a los restaurantes. Es decir, el sector de la pesca artesanal de crustáceos depende del desarrollo de otro sector que tiene peso en la economía de la Provincia: el TURISMO.

La mayoría de los pescadores que capturan en la actualidad crustáceos trabajaban en las empresas pesqueras arriba mencionadas, siendo muy pocos los “pescadores nuevos” que vinieron de otras Provincias a realizar la actividad en Tierra del Fuego.

5.2 Comienzos de la acuicultura en Tierra del Fuego.

Si bien existen datos oficiales sobre recolección de moluscos (mejillón y cholga) desde el año 1989, recién en el año 2000 mediante decreto provincial 2.159 se otorgaron 34 permisos experimentales de acuicultura marina. La provincia decidió destinar las aguas de Almanza para la producción de moluscos, debido a la alta calidad de las mismas y al potencial de este producto destinado tanto al mercado interno como al externo.

La actividad comenzó a desarrollarse en este lugar sin un rumbo claro de crecimiento y desarrollo. Las empresas y pescadores que se dedicaron a la actividad comenzaron a asentarse y a construir sus pequeñas unidades productivas en tierras que no fueron cedidas por la Provincia, denotando en la actualidad un gran problema de irregularidad de tierras.

En la actualidad pueden encontrarse 16 permisionarios de los cuales 13 están activos. Según la Asociación de Acuicultores Marinos y Pescadores del Canal Beagle, las razones de la disminución de productores se debió principalmente a la inexistente planificación para el desarrollo de la actividad, la crisis que vivió el sector en el 2001, la falta de infraestructura de procesamiento y las floraciones algales extendidas (marea roja).

6. Análisis de la Situación Competitiva del Cluster

6.1 Marco legal/normativo de la actividad.

Si se analiza el marco regulatorio encontramos que la actividad es regida por tres normas legales:

- a. Ley Nacional Nº 24.922.

El artículo número 3 de este régimen federal, establece el dominio de las Provincias sobre los recursos vivos que habitan hasta el límite del mar territorial (es decir 12 millas de la costa).

- b. Ley de Pesca Provincial Nº 244 (sancionada el 17 de Agosto de 1995).

Esta ley provincial enumera y describe las responsabilidades de la Autoridad de Aplicación, es decir, de la Secretaría de Desarrollo Sustentable y Ambiente como el otorgamiento de permisos y el registro de la actividad entre otras cosas. Asimismo mediante sus artículos regula la actividad pesquera comercial, la acuicultura y la pesca artesanal, destinándole a esta última la totalidad del espacio marítimo de jurisdicción provincial para el desarrollo de la actividad (12 millas).

Sin embargo y no menos importante, la ley establece que cuando en esta zona no se realice pesca artesanal se podrá autorizar en forma transitoria el ejercicio de la pesca industrial (es aquí cuando cobra relevancia la definición de pesca artesanal que se menciona en la Ley y que fue comentado más arriba en este documento).

- c. En el año 1993 se promulgó la Ley Nº 114 “Ley de Centolla y Centollón: regulación en aguas de Jurisdicción Provincial”.

El objetivo que persigue esta reglamentación es la preservación del potencial reproductivo de la especie, la protección de las hembras, el período de muda de las hembras y de reproducción y permite que los machos se apareen una vez al menos hasta conseguir la talla legal.

A continuación se puntúan los temas más relevantes de esta ley.

- Se permite únicamente la captura de macho adultos, mayores a 110 mm de largo de caparazón y para la centolla 80 mm de largo de caparazón.
- Se fija un tamaño mínimo legal de 12 cm de diámetro de caparazón para la centolla y para el centollón 9 cm de diámetro.
- Se prohíbe la captura y comercialización de hembras.
- Se establece un período de veda total para la captura de centolla y centollón dentro del Canal Beagle hasta Punta Falsa, que se extenderá entre el 1º de noviembre y el 1º de enero del año siguiente (dos meses).
- Sólo se permite el uso de artes de pesca “trampas o nasas” para la captura de los crustáceos. Asimismo se establecen topes en el número de trampas que se habilitarán por embarcación. El conjunto de la flota pesquera del Canal Beagle está limitada a pescar con un máximo de 1.000 trampas por temporada.
- Se prohíbe la pesca de centolla en la zona comprendida desde Bahía Lapataia hasta Punta Segunda, incluyendo la Bahía de Ushuaia, prorrogables por períodos iguales por la Autoridad de Aplicación, previo informe técnico que avale su necesidad (disposición TRANSITORIA).

En 2004, a través del Decreto 3799 se reserva a la pesca costera artesanal las siguientes zonas:

- El Canal Beagle en toda su extensión.
- Desde Punta Falsa hasta la Desembocadura del Río Policarpo franja de 4 millas marinas desde las líneas de base rectas.
- Desde Río Policarpo hasta Cabo Espiritu Santo una franja de 12 millas de aguas de dominio provincial desde la costa a partir de las líneas de base rectas.
- La zona comprendida alrededor de la Isla de los Estados como zona de reserva para cualquier actividad extractiva artesanal posterior en una franja de 4 millas marinas a partir de las líneas de base rectas.

d. Asimismo, el 19 de diciembre de 2012 fue sancionada la Ley Nº 931 “Captura de Lithodes Santolla (Centolla) y Paralomis Granulosa (Centollón). Regulación en aguas del Canal Beagle de Jurisdicción Provincial”. Los principales artículos son:

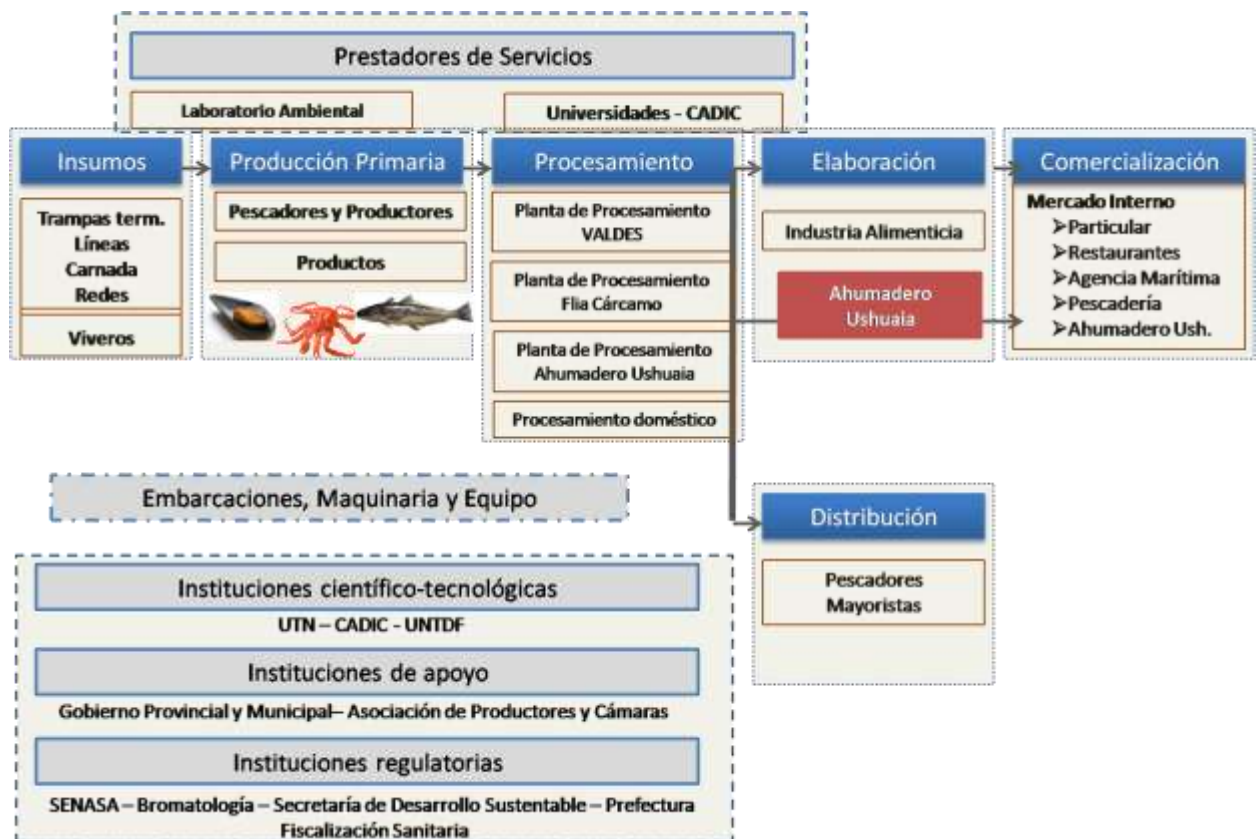
- Se permite la pesca de centolla y centollón en el Canal Beagle. Sólo se permite la captura de machos adultos. Es decir, se levanta la veda establecida en la Ley 114 de 1993, sin informe técnico que lo avale.
- Se realizan las siguientes definiciones: *pescador artesanal* (embarcaciones con 12 metros de eslora y 500 kva de potencia máxima) y *costero cercano* (embarcaciones con 18 metros de eslora y 500 kva de potencia máxima). Estos últimos sólo podrán pescar desde Frontón Gable a Punta Final. Los costeros cercanos no podrán ingresar a la zona establecida para las embarcaciones de categoría artesanal (límite con Chile hasta Frontón Gable).
- Tamaño permitido de la centolla y el centollón para su pesca (12 cm de ancho de caparazón y 8 cm respectivamente).
- Límite a la tenencia de trampas por permisionario.
- Sólo dos embarcaciones por permisionario.
- Se establece la veda estacional. Centolla: desde el 1º de marzo al 30 de junio (4 meses). Centollón: desde el 1º de noviembre hasta el 28 de febrero siguiente. Asimismo, los pescadores artesanales (con embarcación de 12 metros de eslora) podrán pescar incluso en período de veda en la zona comprendida desde Frontón Gable hasta Punta Final (zona de costeros artesanales). Cambia el período de veda respecto a la anterior Ley.
- Se establece la veda permanente en: dentro de Bahía Golondrina, el cuadrante comprendido por las siguientes coordenadas (54º48'05" S; 68º20'00" W; 54º49'00" S; 68º23'00" S), la extensión de Bahía Brown. Dicha veda no podrá ser levantada sin estudios técnicos y científicos que lo aconsejen.
- Se establece como único arte de pesca a las trampas y nasas habilitadas por la Autoridad de Aplicación. También se reglamenta la apertura de las redes que cubren las trampas.

- El esfuerzo pesquero. Pesca artesanal (2.300 trampas con límite de 100 trampas por embarcación). Costeros cercanos (1.500 trampas con límite de 300 por embarcación).

Es importante señalar que esta Ley que fue aprobada en mayo de 2013, fue el resultado del trabajo de un pequeño grupo de pescadores, actores del sector y políticos, sin que existiera un trabajo de discusión y debate en su proceso de diseño. Por tal motivo fue vetada en un primer momento, siendo su mayor opositor la actual Autoridad de Aplicación (Secretaría de Desarrollo Sustentable y Ambiente), apoyado por el CADIC y el resto de los pescadores artesanal (en su mayoría los más pequeños). Más adelante se profundizará en este hecho, que demuestra una vez más la falta de visión estratégica compartida por los actores del sector.

6.2 La cadena productiva de la pesca artesanal de TDF en la actualidad.

La cadena productiva del Sector pesca artesanal en la Provincia podría esquematizarse de la siguiente manera:



Los insumos con los que cuentan los pescadores y productores del sector básicamente se reducen a aquellos necesarios para fabricar sus artes de pesca, entre los que podemos mencionar: trampas tempranas, líneas, sogas, carnada y redes. Algunos pescadores fabrican sus propias artes y otros compran las mismas en otras provincias y/o en Chile.

Según información proporcionada por la Secretaría de Desarrollo Sustentable y Ambiente, son 17 pescadores de centolla y centollón los que actualmente cuentan con embarcaciones propias, de las cuales son 11 las que están “en el agua” pescando, siete pescadores de la zona de Almanza y cuatro de Ushuaia. (Todos ellos con permisos para la pesca de crustáceos).

Respecto a los moluscos existen 18 permisos vigentes otorgados por la Autoridad de Aplicación, sin embargo son 14 en total los que ejercen la actividad regularmente. Diez de ellos son recolectores y cuatro productores³.

En cuanto a los permisos otorgados para la captura de peces en total suman 27, sin embargo, si consideramos sólo a aquellos que pescan en la costa atlántica, según el relevamiento de campo se pueden encontrar 22 activos, que pescan todo el año principalmente róbalo y pejerrey en la costa Atlántica. Los sitios de pesca más habituales son la Bahía San Sebastián y la restante en Cabo San Pablo.

Respecto al procesamiento, etapa secundaria, existen en la Provincia tres plantas habilitadas por el Departamento de Registro y Control de Alimentos del Ministerio de Salud Provincial, operando actualmente. En construcción dos plantas privadas en diferentes grados de avance. Finalmente una planta de procesamiento Municipal cerrada hace varios años por refacciones. Debido a la falta de infraestructura, el resto de los pescadores realizan un procesamiento informal (e ilegal), en las cocinas de sus viviendas; o bien el producto se entrega fresco vivo, en los casos de la centolla y los mejillones a restaurantes.

Como prestadores de servicio transversales a las etapas primaria y secundaria, se ubican las Universidades (UTN – UNTDF), el CADIC-CONICET, Bromatología (Municipal), SENASA y el Laboratorio Ambiental de la Secretaría de Desarrollo Sustentable. Más adelante se describen las acciones específicas que cada una de estas instituciones lleva adelante.

Asimismo y no menos importante, es necesario remarcar que existe en la Provincia un único transporte habilitado por SENASA.

³ Más adelante se explicará la diferencia entre recolector y productor acuícola.

Actualmente, toda la producción del sector se destina a la industria alimenticia, siendo el mercado principal los restaurantes de Ushuaia (crustáceos y moluscos), y los consumidores particulares en Río Grande (pescados y algo de moluscos).

6.3 El recurso.

Los principales recursos del sector de la pesca artesanal en Tierra del Fuego son crustáceos (centolla y centollón), moluscos (mejillón y cholga) y peces (róbalo y pejerrey).

6.3.1 Crustáceos: centolla y centollón – Pesquería Mixta⁴

6.3.1.1 Centolla



Si bien, centolla y centollón generalmente aparecen juntos en las trampas y por ello se denomina “pesquería mixta”, son especies diferentes.

La centolla (pariente del cangrejo) es de mayor tamaño que el centollón, tiene diez patas y un máximo de 180 mm de largo de caparazón, puede llegar a pesar hasta 6 kilos ya que a partir de los 110 mm de LC pesa 1 kilo. Su tiempo gestacional es de 6 años, reproduciéndose de forma anual, y las hembras producen entre 5.000 y 32.000 huevos por puesta (Lovrich, 1997).

⁴ La pesquería de centolla y centollón se denomina mixta, ya que cuando se realiza la captura generalmente aparecen juntos en la trampa. Las diferencias entre estas dos especies se deben al potencial reproductivo afectando la tasa de reposición de individuos a la población. De todas maneras, cabe destacar que la especie objetivo dada la preferencia de los consumidores y mayor rendimiento de carne, es la Centolla.

La centolla tiene un alto valor comercial, es considerada de mejor calidad que el centollón y su precio en el mercado es mayor. Se ha convertido en los últimos años en un producto muy demandado por los turistas. Su explotación data del comienzo de siglo XX.

Por lo general la centolla habita en fondos marinos arenosos con piedras y mucha vegetación (es decir que puede llegar a vivir entre los 150 y 600 metros de profundidad). Se alimenta de moluscos, erizos, estrellas de mar y otros.

Tanto en las patas como en el caparazón puede encontrarse la carne que luego se consume. Se puede comprar viva, fresca o congelada. Su carne se deteriora muy rápido, esto implica que debe ser cocinada (o congelada) al poco tiempo de ser extraída del mar (tiene un color blanco y rojo).

6.3.1.2 Centollón



El centollón llega a tener un largo de caparazón de 115 mm y puede pesar hasta 1,5 kg (un macho de 100 mm pesa aproximadamente 700 gramos). Su tiempo generacional es el doble de la centolla, es decir, 12 años. Se reproduce en forma bienal, y las hembras producen entre 800 y 10.000 huevos por puesta.

6.3.1.3 El recurso en el mundo

La centolla y el centollón habitan en aguas templado-frías, en donde la temperatura oscila entre los 4º y 15ºC. Es por ello que abundan en el Pacífico Norte, extremo Austral de América del Sur y en el Mar de Barents.

Distribución geográfica del recurso:

- Pacífico Norte. Golfo de Alaska y Costas de Rusia y Japón:

Estados Unidos, la antigua Unión Soviética y Rusia, fueron los pioneros en cuanto a explotación comercial del recurso.

En la década del 50`, el Pacífico Norte alcanzó su desembarque máximo (150.000 tn/año) siendo el 50% provisto por pesquerías norteamericanas.

En el período 1983-1992, los países antes nombrados fueron responsables del 90% de los desembarques mundiales de centolla (en promedio alrededor de 33 mil toneladas de centolla al año).

Como puede verse en la tabla que se presenta a continuación, en donde se muestran los totales de captura para los años 2010 y 2011, en el año 2010 el Norte de Estados Unidos y Rusia fueron responsables del 80% de los desembarques mundiales, mientras que en el 2011 su participación descendió a 67%. La principal razón fue una caída del 40% de las capturas de EEUU.

Producción Mundial (Datos de la FAO)					
Captura de Crustáceos (King Crab)	2010	% part.	2011	% part.	Variación anual
Mundo	29201	-	31599	-	8%
América	15028	51%	16501	52%	9%
EEUU	10905	73%	7713	47%	-41%
Chile	3441	23%	5676	34%	39%
Argentina	682	5%	3112	19%	78%
Europa	14173	49%	15098	48%	6%
Rusia	12267	87%	13308	88%	8%
Noruega	1905	13%	1782	12%	-7%

FUENTE: Elaboración propia en base a datos de la FAO (2013).

- **Mar de Barents:**

La pesca comercial en esta zona fue abierta en el año 2002, siendo utilizadas las trampas como únicos artes de pesca habilitados a tal fin, alcanzando desembarque máximos de 27.500 toneladas/año entre 2007/2008 (Lovrich, 2009). Según los últimos datos publicados por la FAO, en 2011 esta zona contribuyó con 15 mil toneladas a la captura mundial.

- **Extremo Austral de América del Sur:** Chile (Punta Arenas, Puerto Natales, Isla Chiloé), Argentina (Canal Beagle, Costas Atlánticas de Tierra del Fuego y Santa Cruz y el Golfo San Jorge).

La pesca se afianzó a partir de la década del 60, y en entre el 1977/1997, Argentina y Chile han sido responsables de alrededor del 8% de los desembarques mundiales.

En Chile los desembarques máximos fueron de 4.000 a 6.000 toneladas de centolla y centollón respectivamente en los últimos años y su participación en la captura mundial pasó del 12% al 18% (2010 a 2011).

Mientras que en Argentina la participación creció del 2% en 2010 al 10% en 2011. El recurso puede encontrarse en mayor medida en el Canal Beagle, siendo Ushuaia la ciudad en donde se realizan los desembarques. En 1977 se alcanzó el máximo desembarque de centolla que fue de 350 toneladas/año, en donde existían pesqueras que destinaban gran parte de su producción al mercado externo. Sin embargo, en 1994 luego de observar mediante estudios científicos signos de sobreexplotación, se decretó el cierre de una parte del Canal a través de la imposición de una veda que duró 18 años. Como se mencionó, a través de una Ley presentada por un pequeño grupo de pescadores, en 2013 se realizó la apertura de la zona vedada, sin previo informe técnico que avalara esta decisión, ni signos fehacientes de la recuperación del recurso.

Por otra parte, la pesca de centolla en el Golfo San Jorge se vio alentada en los últimos años, alcanzando volúmenes cercanos a los 4.500 toneladas/año.

6.3.2 Moluscos: Mejillón y Cholga

Según la FAO, la producción mundial de mejillones, en el año 2011, alcanzó 1.801.604 toneladas, significando un valor de 2.231 millones de dólares. China es el principal productor de esta especie concentrando el 40% del mercado mundial. Le siguen Chile (16%), España (12%) y Tailandia (4%).

En Argentina la producción de mejillones se concentra principalmente en el Golfo San José (Chubut), Las Grutas (Río Negro) y en el Canal Beagle (Tierra del Fuego).

MEJILLÓN Y CHOLGA



Son moluscos bivalvos marinos, así denominados por tener una estructura externa formada por dos valvas. Organismos sedentarios, lo que implica que no pueden buscar su alimento, por lo que sus aparatos branquiales les aseguran por medio de la filtración y recirculación del agua del medio, el abastecimiento de los nutrientes que necesitan en su etapa de crecimiento.

Podemos encontrar mejillones y cholgas silvestres y de cultivo, aunque el cultivo de cholgas es mínimo, dándose como acompañante del mejillón.

Estas especies son muy valoradas por el mercado internacional, lo que le confiere un alto interés gastronómico y económico para los países productores.

La talla comercial de estos moluscos es de 6,5 a 7 cm, la que alcanza en un período de cultivo de aproximadamente 14 meses (en aguas del Canal Beagle), mientras que en otras zonas del país en donde la temperatura del agua es más elevada, el período se reduce a 8-9 meses (MAGYP).

6.3.3 Peces: Róbalo y Pejerrey

6.3.3.1 Róbalo



Pertenece a la familia *Nothemiidae*. Es un pez bentónico, presente siempre en aguas de poca profundidad, incursiona incluso en estuarios y ríos. Alcanza los 80 cm. de longitud.

La distribución abarca el Cono Sur de América, hasta Valparaíso, Chile y cercanías del Golfo San Matías, en Argentina. Presente también en la Isla de los Estados y en las Malvinas.

6.3.3.2 Pejerrey

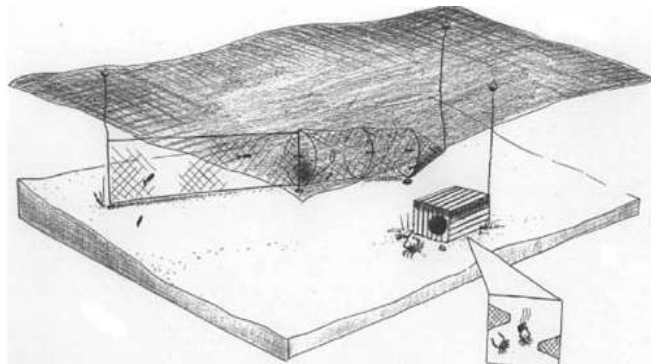
Está presente desde el Sur de Brasil hasta Rawson, Argentina, en aguas muy costeras, adaptada a variaciones muy pronunciadas, tanto de salinidad como de temperatura. Es probable que efectúe migraciones en primavera tardía - verano desde las costas del mar hacia aguas salubres de estuarios y albuferas para reproducirse.

Sus poblaciones desovan naturalmente, con dos frezas: una que abarca los meses de septiembre a diciembre (determinada por la temperatura ambiente) y otra menor durante el otoño (mes de marzo). Pueden llegar a medir hasta 74 cm de longitud total.



6.4 Artes de pesca.

Para la captura de crustáceos la Ley establece la utilización de artes de pesca pasivos: trampas y nasas grandes. La pesca con nasas se basa en atraer organismos objeto de la pesca con carnada (estimulo químico). Al ser atraído hacia la nasa, el organismo objeto de la pesca debe entrar a la nasa para tener acceso a la carnada (FAO).

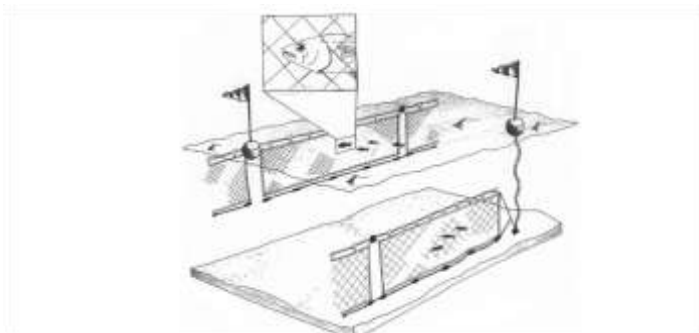


Fuente: FAO

La diferencia de utilizar trampas es que normalmente estas no contienen carnada, sino que capturan peces y otros organismos llevándolos hacia la trampa diseñado para mantener al pez atrapado con poca posibilidad de escape.

Por lo general, diversos estudios han demostrado que las trampas utilizadas para la pesca de crustáceos tienen poco efecto adverso sobre los hábitats de fondo, no creando problemas de pesca fantasma y la calidad de captura de las trampas es alta (FAO).

Para la captura del róbalo y el pejerrey se utilizan en su mayoría las redes “agalleras” o “de enmalle” (arte de pesca pasivo). Según la clasificación realizada por la FAO sobre los artes de pesca, estas redes derivan su nombre del método de captura de peces, ya que el pez queda atrapado en la región de la agallas (entre la cabeza y el cuerpo).



Fuente: FAO

Según los especialistas, mediante el uso de este instrumento existe la posibilidad de capturar juveniles de una especie grande cuando se usa luz de malla pequeña en redes agalleras para capturar especies pequeñas objeto de la pesca. Asimismo, analizando los documentos de la FAO se evidencia otro impacto negativo de las redes agalleras, que es la captura incidental de aves marinas, mamíferos marinos y tortugas.

Finalmente la mitilicultura, es decir, el cultivo de mejillones comienza con la recolección de las semillas de los bancos naturales, y su posterior encordado y cultivo de primera fase, también denominada “pre-engorde”. La siguiente etapa es el rearme de las cuerdas, es decir, se acomodan las semillas para que cada una tenga el espacio suficiente para un crecimiento adecuado. A esta etapa se la denomina de “engorde”.

6.5 Producción primaria – Pesca, extracción, captura y producción.

En la Provincia de Tierra del Fuego se pueden encontrar alrededor de 58 pescadores y productores con permisos otorgados por la autoridad de aplicación en tres zonas de extracción:



6.5.1 Canal Beagle

Si bien los permisos otorgados para la pesca comercial de centolla son 17, esta región cuenta con once pescadores activos, cuya actividad principal es la pesca de centolla (70%) y en menor medida centollón. De este total de pescadores, siete se encuentran capturando crustáceos con sus embarcaciones en Almanza, y los restantes cuatro en Ushuaia.

Las zonas de mayor afluencia de pescadores, en orden de importancia son: Punta Segunda (la más cercana a Ushuaia), Punta Remolino y Punta San Juan (la más alejada antes de llegar a Almanza), la parte interior del Canal Beagle y en cercanías a la ciudad de Ushuaia.

Como ya fue mencionado en la sección “artes de pesca”, para la captura se utilizan trampas, generalmente fabricadas por los propios pescadores.

6.5.1.1 Volúmenes de captura.

Según información proporcionada por los pescadores, se captura un total de 9.5 tn. de crustáceos al mes, que da un valor de \$300 mil (\$120/kilo)⁵. Si se tiene en cuenta el año que se recopiló la información (2012) en donde aún persistía una veda estacional de dos meses, se concluye que en el 2012 se capturó un total de 95 tn. por un valor de 3 millones de pesos anuales.

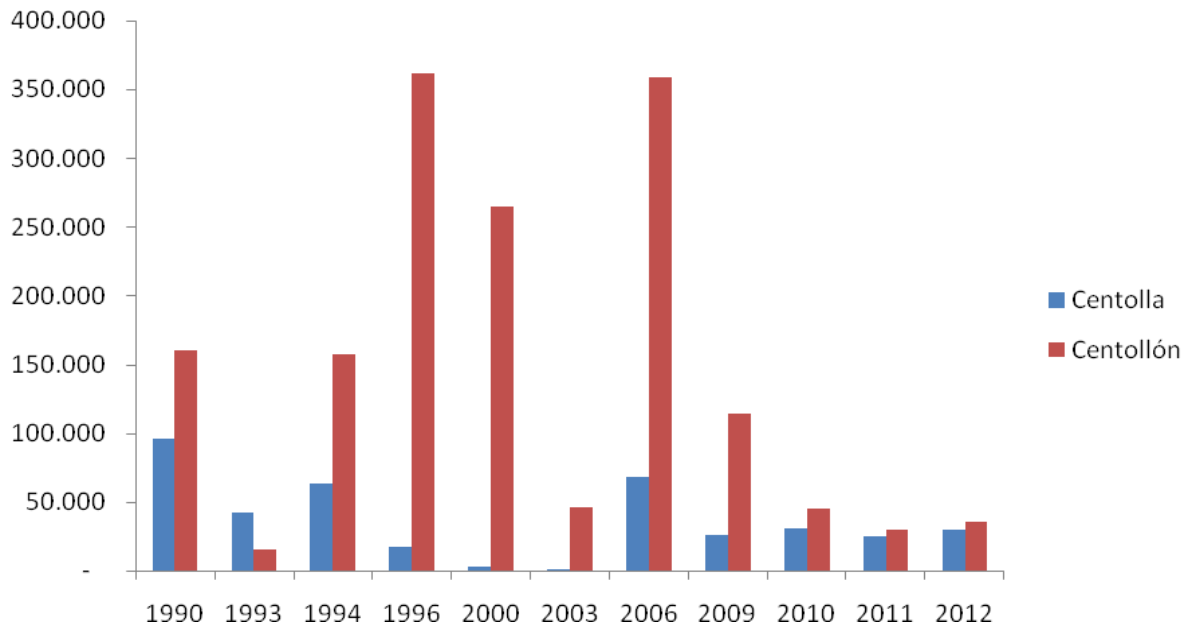
Sin embargo, si se consideran los datos proporcionados por la Secretaría de Desarrollo Sustentable y Ambiente, en 2012 el volumen de captura declarado por los pescadores suma un aproximado de 65 tn./año (o su equivalente en dinero 2 millones de pesos); de los cuales el 45% corresponde a centolla y el 55% a centollón.

Es decir, que si se analizan las dos fuentes de información, se encuentra una discrepancia (de 30 tn. o una diferencia de 1 millón de pesos) entre lo que dicen los pescadores y lo que declaran ante la Autoridad de Aplicación.

A continuación se grafica la serie de captura de crustáceos desde 1990 a 2012, según datos proporcionados por la Secretaría de Desarrollo Sustentable y Ambiente.

⁵ Fuente: Encuesta realizada por UNTDF a los pescadores 2012. Este número se obtiene considerando que el rendimiento promedio de carne es entre 22% y 30% aproximadamente (es decir, 27%).

Volumen de captura de centolla y centollón (kilogramos)



Algunas reflexiones del gráfico anterior:

- La caída en el volumen de captura en el año 1993 dio pie a la imposición de la veda en 1994.
- En la década del 90 y principios del año 2000, se capturaba en una proporción mayor el centollón ya que se destinaba exclusivamente al mercado interno nacional.
- En el año 2009 se produce el cierre de Pesquera del Beagle, como resultado en los años posteriores sólo algunos pequeños pescadores (ex trabajadores de las Pesqueras) capturaban centolla y centollón para el mercado interno.

6.5.1.2 Centollón para exportación.

En la zona de pesca “Moat”, se encuentra una buena cantidad de esta especie, sin embargo actualmente no está siendo explotada debido a que el valor que reciben los pescadores por la venta de centollón es menor que la que obtienen mediante la venta de centolla. Ejemplo: el kilo de centolla procesada congelada se paga entre \$120 y \$150, mientras que el centollón congelado y procesado se paga entre \$80 y \$120 el kilo⁶.

⁶ Datos obtenidos en relevamiento de campo, año 2012.

Aunque el mercado externo sí demanda este producto, en la localidad de Ushuaia (mercado de destino principal de la centolla y centollón) aún no se observa gran demanda del recurso centollón.

6.5.1.3 Otras especies que habitan el Canal Beagle.

Tanto en Ushuaia como en Almanza se pueden encontrar abadejo y brótola, y en menor medida róbalo, almeja, pulpo y erizo. Los volúmenes de captura de estas especies son poco significativos frente a los de centolla, centollón, mejillón y cholga, razón por la cual no se incluyeron en el relevamiento.

En el caso del abadejo y la brótola, sólo tres de los pescadores relevados sale específicamente a pescarlos, en época de veda de crustáceos. Estas dos especies se desplazan y son capturadas juntas en la zona oeste del Canal Beagle frente a las costas del Parque Nacional Tierra del Fuego. Capturan un total de 200 Kg por salida, con un promedio de 4 salidas al mes. Estos 800 kg brutos mensuales, equivalentes a 720Kg de pescado fresco eviscerado, 65% de abadejo y 35% de brótola, reportan \$33.000 de ventas al mes (datos del año 2012). Se vende mayoritariamente a restaurantes, pescaderías (son sólo cuatro los pescadores artesanales que abastecen a las pescaderías) y a clientes particulares.

El abadejo y la brótola podrían constituir una alternativa válida para la pesca de crustáceos, no solamente en temporada de veda. La única restricción es que la zona de pesca es de mayor profundidad que la zona de pesca de centolla, y se requiere una embarcación de porte algo mayor para arrojar y levantar las trampas (nasas).

6.5.1.4 Períodos de veda.

Para lograr preservar el recurso y propender al desarrollo sustentable del mismo, en 1993 se promulgaron dos vedas a través de la Ley N° 144.

La primera de ellas responde a una cuestión biológica de la especie, por lo tanto se prohíbe la captura de centolla y centollón en el Canal Beagle hasta Punta Falsa los meses de Noviembre y Diciembre (momento en el cual se produce la muda). Cuando en el trabajo de campo se les consultó a los pescadores sobre la adecuación de esta medida, la mayoría de ellos acordaba que era necesario modificar los meses de veda, a través de un corrimiento a los meses de enero y febrero tal como se aplica en la zona chilena del Canal Beagle. Además fundamentan su opinión diciendo que durante enero y febrero el animal está más flaco y el rinde baja considerablemente.

Finalmente, a fines de 2012 a través de la promulgación de la Ley N° 931, se establecen nuevos períodos de veda diferenciados para las dos especies en cuestión. Es decir, se prohíbe la captura de centolla los meses de marzo, abril, mayo y junio; y se prohíbe la pesca de centollón los meses de noviembre, diciembre, enero y febrero.

Considerando que la pesca de crustáceos es considerada mixta, esta nueva disposición requiere que la Autoridad de Aplicación refuerce sus controles y fiscalizaciones, debido a que las embarcaciones de los pescadores pueden salir a pescar todo el año.

Por otro lado, atendiendo a signos de sobreexplotación del recurso, en 1994 la Autoridad de Aplicación prohibió a través de una veda transitoria la pesca de centolla en la zona comprendida desde Bahía Lapataia hasta Punta Segunda, incluyendo la Bahía de Ushuaia. Dicha prohibición regiría por 180 días prorrogables por períodos iguales por la Autoridad de Aplicación previo informe técnico que avale su necesidad.

A pesar de que en la actualidad la Secretaria de Desarrollo Sustentable y Ambiente carece de información científica confiable que le permita evaluar la conveniencia de modificar las fechas de veda⁷, a través de la Ley N° 931 se levantó esta prohibición sin informe técnico que lo avale y en contra de las opiniones y fundamentaciones de quienes se dedican al estudio del recurso.

Para trabajar en pos del desarrollo sustentable del recurso, es imprescindible contar con información sobre la capacidad máxima de explotación del recurso en el Canal Beagle.

6.5.2 Puerto Almanza



Si bien en los registros oficiales pueden encontrarse 34 concesiones de acuicultura (espejos de agua con un potencial de extracción de 200 tn/año) otorgados en el año 2000 por el Ministerio de Economía del Gobierno Provincial, actualmente la actividad se concentra en 14

⁷ El último informe realizado en conjunto con el INIDEP es del año 2008.

pescadores, de los cuales 10 recolectan los moluscos y 4 se dedican al cultivo de mejillones. Cuando hay marea roja⁸ quienes cuentan con el arte de pesca adecuado, se dedican a la extracción de centolla.

La diferencia entre recolectar y producir es que los moluscos que se encuentran en los bancos naturales se extraen mediante fisca (rastrillo) desde tierra, o buceando desde una embarcación. En cambio los moluscos de cultivos son producidos y luego cosechados desde una embarcación.

Las principales zonas de extracción en esta zona geográfica son: Almanza Este, Almanza Oeste, Bahía Brown y Paso Guaraní (estos puntos se extienden desde Punta Falsa, Estancia Moat, hasta Estancia Harberton).

En Villa Almanza los sistemas de producción de moluscos son tres:

- ⇒ Long Line: Este sistema consiste en cuerdas o calabotes tensados sobre el agua. Se instala colocando fondeos de cemento en las puntas; una vez atados los extremos de la cuerda a éstos, la misma se mantiene a flote mediante el uso de una serie de flotadores plásticos (tambores o boyas) separados entre 6 y 10 metros. Del calabrote principal se cuelgan cuerdas de captación o engorde de 5 a 12 metros de longitud, distanciadas entre 0,60 a 1 metro.
 - Las debilidades del sistema se dan por la falta de tecnología e insumos adecuados, por parte de los productores acuícolas, siendo que gran parte de dichos insumos que se requieren deben ser importados.
- ⇒ Batea artesanal: consisten en estructuras ensambladas con madera o hierro unidas por travesaños a una distancia de 40 o 60 metros. Las cuerdas son confeccionadas principalmente de las redes de pesca de barcos de altura y son suspendidas de este emparrillado. Los sistemas de anclaje y flotación se basan en estructuras de cemento y flotadores de tambores.
- ⇒ Batea española: son construidas con vigas de eucaliptos de 20 metros por 20 metros. Los flotadores están hechos de acero naval enfibrados. Los fondeos son cuadrados de cemento unidos a la batea a través de una cadena. Asimismo cuenta con un sistema de cosecha que consta de una desgranadora, una clasificadora y una encoradora.

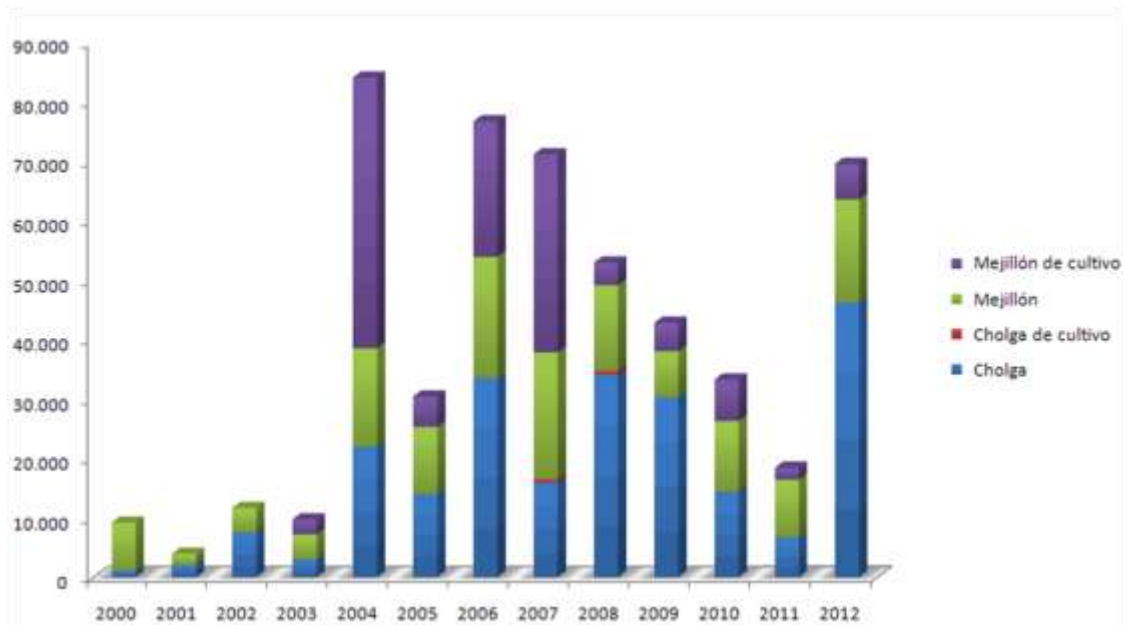
⁸ La marea roja es producida por floraciones de micro algas que generan toxinas poderosas, las que se desplazan por la cadena alimentaria de los moluscos (debido a la filtración) para ser consumidos finalmente por seres humanos, provocando diversas enfermedades gastrointestinales y neurológicas (FAO, 2005).

6.5.2.1 Volúmenes de captura

Se conocen registros oficiales de recolección de mejillones y cholgas los años 1989/1990/1991 y 1992, en donde el volumen comenzó de 15 toneladas anuales, 31, 50 y luego cae a 1,5 toneladas en 1992.

A continuación se muestra un gráfico de elaboración propia a partir de datos oficiales, en donde se visualiza el volumen de recolección y producción (en kilogramos) de moluscos en Almanza a partir del año 2000 hasta la actualidad.

Volumen de producción y recolección de moluscos 2000-2012



Según los datos antes mostrados, la producción en 2012 alcanza las 70 toneladas, siendo el 65% cholga de banco, 24% mejillón de bando y el 8% restante mejillón de cultivo.

6.5.2.2 Temporada

Generalmente los meses más aptos para la extracción son de abril a octubre, sin embargo varían dependiendo de la entrada de marea roja, la que puede durar 6 meses, un año o año y medio. Esto representa un gran problema para los productores ya que los moluscos sólo pueden ser extraídos para la venta cuando no hay veda por marea roja.

La vigencia de la veda se decide a partir de análisis periódicos que realiza el Laboratorio Ambiental de la Secretaría de Recursos Naturales, que indican si los niveles de toxinas (paralizante y diarreica) están por debajo o por encima de los límites admisibles.

Cada lote extraído para la venta debe ser sometido a dos análisis de toxinas: paralizante y diarreica. Para esto, los productores deben declarar lo recolectado/cosechado en el puesto de Recursos Naturales en Almanza, donde se extrae una muestra y se extiende una guía de transporte. El productor debe entonces desplazarse, con toda la producción, desde Almanza hasta Ushuaia, donde entrega las muestras y la guía de transporte en el Laboratorio Ambiental. Allí se analiza la muestra para detectar presencia de toxinas. En caso de encontrarse el producto en condiciones adecuadas, en el día se expide un certificado que autoriza su comercialización durante los siguientes tres días a partir de la fecha de emisión. Una vez obtenido el certificado, el productor debe desplazarse desde Ushuaia hasta Río Grande, donde está el principal centro de consumo de moluscos o bien venderlo en Ushuaia.

6.5.2.3 Cultivo de truchas

En Almanza existe actualmente un productor que está criando truchas en aguas del Canal Beagle, en trampas que se encuentran en el mar cedidas por el Gobierno Provincial. En corriente año (2013) realizó sus primeras experiencias de comercialización.

6.5.3 Costa Atlántica

Las principales zonas de extracción identificadas: Paso Las Cholgas, Bahía San Sebastián, Cabo San Pablo, Cabo Domingo, Punta María, Cabo Peña, Cabo Enrique (Estancia la Fuegoína), Ewan, Estancia María Luisa.

Actualmente el paso Las Cholgas está cerrado, los encuestados afirman que los territorios que delimitan con esa zona han sido vendidos a particulares que prohíben el acceso para la actividad de pesca.





Por otro lado, existe una extensa zona de la costa atlántica fueguina identificada como “área protegida” conocida como "Reserva Costa Atlántica" y que cubre desde Cabo Nombre hasta la Desembocadura del Río Ewan (incluyendo importantes áreas tradicionales de pesca como El Páramo-San Sebastián, Punta María, entre otras). La reserva fue creada por Ley Provincial N°415, de acuerdo a la Ley Provincial N°272 del Sistema Provincial de Áreas Naturales Protegidas y su Plan de Manejo aprobado mediante Resolución de la Secretaría de Desarrollo Sustentable 1076/2011. Dentro de esta reserva se incluyen varias restricciones y condicionamientos al ejercicio de la pesca artesanal.

Según lo expuesto por funcionarios de la Secretaría de Desarrollo Sustentable y Ambiente, esta reserva es preservada para el avistaje de aves migratorias, surgiendo como resultado de un proceso participativo que dio como resultado su inclusión como área protegida dentro del Plan de Manejo arriba citado.

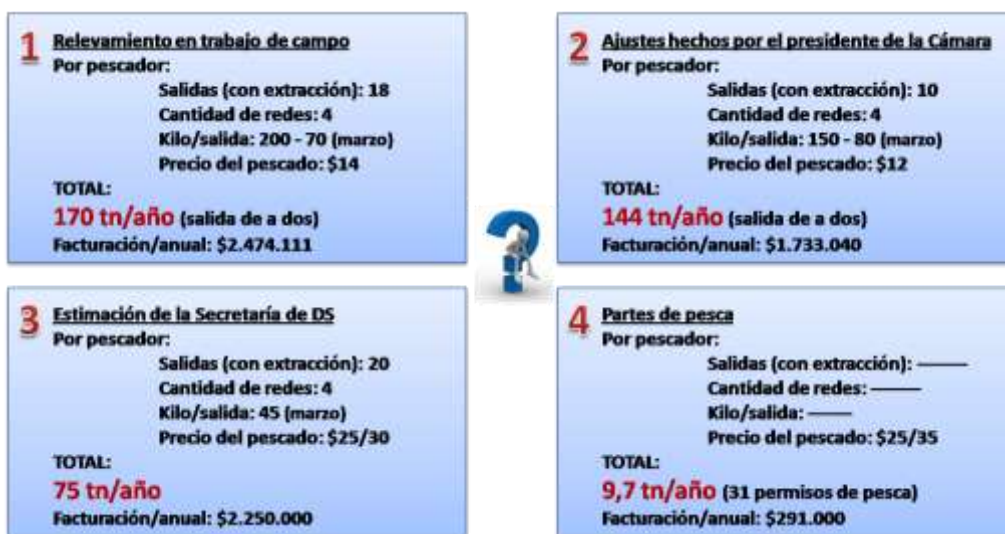
Las condiciones climáticas determinan como temporada de mayor extracción de peces los meses de Septiembre a Marzo (alta temporada). Las principales especies que se extraen son róbalo y pejerrey, en menor medida merluza, salmón y cazón.

En cuanto a pescadores, si consideramos el listado confeccionado a través del trabajo de campo, en esta zona productiva se pueden encontrar 22 pescadores activos. Sin embargo es importante aclarar que no existe en Río Grande un “pescador tipo”, sino dos agentes bien diferenciados:

- Aquel que pesca durante todo el año. La recolección es mayoritariamente róbalo y pejerrey, en menor medida gatuzo y cazón. La principal zona de extracción es Bahía San Sebastián y Cabo San Pablo.
- Aquel que pesca algunos meses del año, lo que se denomina temporada de pesca (Septiembre a Marzo). La mayoría de ellos, los meses que no pescan se dedican a otra actividad como la construcción. La mayoría argumenta que en los meses de baja temporada el recurso es escaso y no proporciona la ganancia suficiente para la subsistencia de la familia. Otros declaran no tener los recursos necesarios para salir a pescar en los meses de invierno. Cabe destacar que esta fracción de los pescadores es altamente variable dependiendo del año.

Mediante el trabajo de campo, no se logró dimensionar el volumen de extracción mensual en esta región debido a que la información que proporcionan los pescadores es diferente a la proporcionada por ellos mismos a la Autoridad de Aplicación mediante sus declaraciones en los partes de pesca.

Sin embargo, se identificaron cuatro escenarios (muy diferentes) dependiendo la información proporcionada por los pescadores (1er escenario), mismo dato pero ajustado por el actual presidente de la Cámara de Pescadores de Río Grande (2do escenario), estimación de la Secretaría de Desarrollo Sustentable (3er escenario) y declaración de partes de pesca (4to escenario).



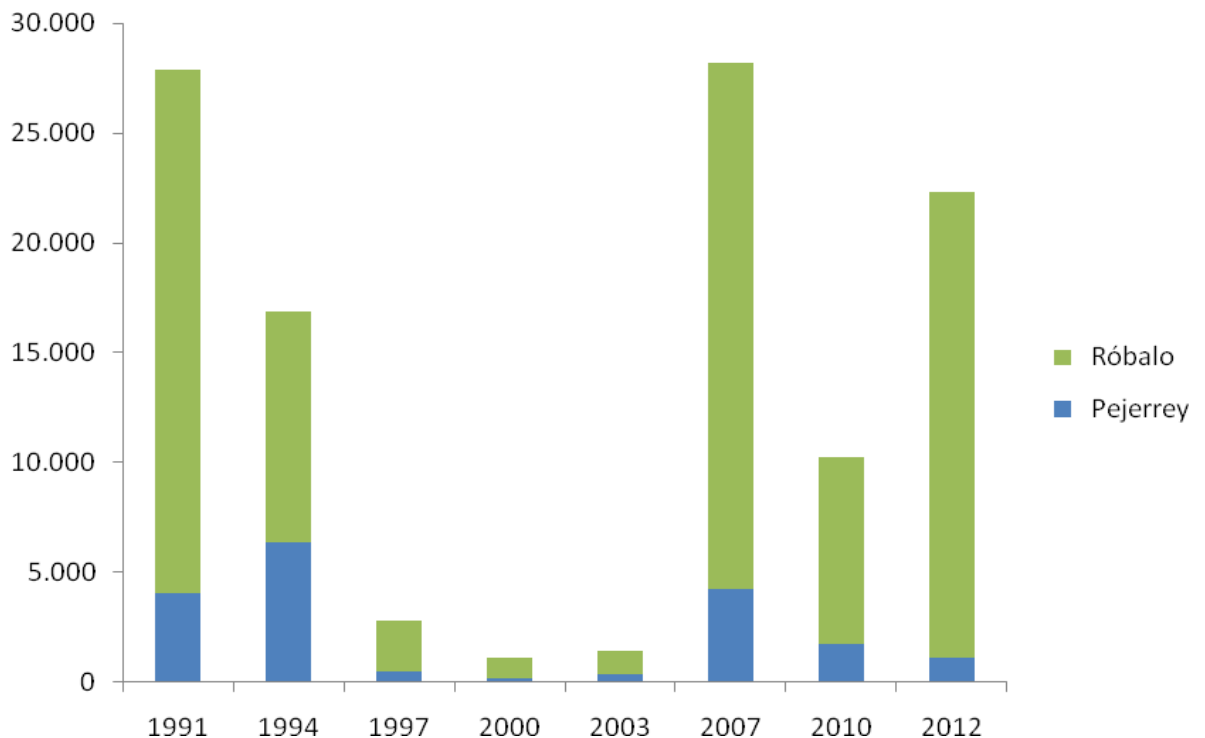
Como se puede observar en los cuadros anteriores, si se considera la información declarada por los pescadores en los partes de pesca, los volúmenes de captura disminuyen notablemente.

Ahora, si se consideran los datos proporcionados por la Secretaría de Desarrollo Sustentable y Ambiente, se extraen las siguientes conclusiones:

- La pesca de pejerrey es 100% costera, es decir que esta especie no es capturada por los barcos de altura.
- Respecto al róbalo, en el año 2010 la pesca de altura capturó 140 toneladas, es decir el volumen de pesca de veinte años completos de los artesanales.
- Según datos de 2012, si solo consideramos la pesca de róbalo y pejerrey (ya que representa el 74% de la pesca costera), el 95% es captura de róbalo y el 5% restante de pejerrey.

En el gráfico que sigue, se puede observar la serie de captura costera artesanal de róbalo y pejerrey en base a datos oficiales.

Volumen de captura costera artesanal de róbalo y pejerrey



6.5.3.1 Permisos de Pesca

En el capítulo V de la ley provincial N°244 se refiere a la Pesca Comercial, y dentro de esta a la expedición de los permisos de pesca por parte de la Autoridad de Aplicación.

En base a la información relevada en la encuesta, el 88% de los encuestados (11 pescadores) posee permiso de pesca comercial, aunque varios manifestaron tener demoras en los pagos de AFIP y DGR, por lo cual se puede inferir que el número de pescadores que tienen permisos VIGENTES es menor que el declarado en la encuesta.

En base a la información suministrada por la Secretaria de Desarrollo Sustentable y Ambiente, actualmente están concedidos y en vigencia: 27 permisos de pesca comercial para peces, 18 para moluscos y 13 para crustáceos. Respecto a los permisos de pesca domésticos hay otorgados 9 en total para peces.

En el caso de no poseer permiso de pesca, o cuando el mismo está vencido, los pescadores mencionaron que comparten embarcaciones con otros colegas, realizando salidas en conjunto y dividiendo los gastos incurridos.

Algunos pescadores manifestaron su disconformidad respecto al hecho de que se otorguen permisos de pesca doméstico, debido a que detectan que los beneficiarios de estos extraen volúmenes considerables que destinan no sólo al consumo propio, sino también a la venta a particulares, generándose así una competencia desleal.

Asimismo, los pescadores de Río Grande manifestaron que no es sencillo conseguir los permisos de embarque, ya que los trámites para adquirirlos son engorrosos. Por otra parte también deben ir a Prefectura a solicitar los precintos. Por tal motivo sugieren que exista una ventanilla única en donde comenzar, tramitar y obtener la documentación necesaria para poder trabajar en regla.

6.6 Procesamiento – Agregado de Valor

La etapa de procesamiento es una de las más críticas para el sector, no sólo porque limita los canales de comercialización a los que actualmente pueden acceder los pescadores, sino que ponen en riesgo la salubridad de quienes consumen los productos que se extraen del mar y del Canal Beagle.

Asimismo, la importancia y la necesidad de contar con plantas de procesamiento es poder formalizar el procesamiento que en la actualidad se hace domésticamente.

6.6.1 Procesamiento de Centolla.

Este proceso implica separar las patas, los hombros y luego descartar la cáscara, (que actualmente es desaprovechada). Posteriormente se cocina en grandes ollas de acero inoxidable. Las embarcaciones de mayor porte transportan la centolla entera para ser carneada y cocinada en tierra. Luego se fracciona en bandejas para ser vendidas. En el caso de algunos pescadores envasan al vacío y hasta tienen túneles de frío para su congelado.

En base a la información proporcionada por los pescadores, el rendimiento promedio de la centolla oscila alrededor del 25/30%, dependiendo de la época del año.

6.6.2 Procesamiento de Centollón.

Se procede de la misma manera que en el caso de la centolla, salvo que el carneo de las patas luego de cocinarse, es más complejo y requiere mayor tiempo y habilidad manual.

En base a la información proporcionada por los pescadores, el rinde del centollón oscila alrededor del 18/24%, según la época del año.

6.2.3 Procesamiento de Mejillón y Cholga

Los pescadores que lo recolectan, comercializan el animal entero vivo. Sólo se lo lava con agua de mar, para eliminar arenilla y piedrilla.

En el caso de los mejillones de cultivo, además de vender el mejillón entero vivo, también se lo puede procesar y comercializan como pulpa, con un rinde del 15% aproximadamente, o como media valva, con un rinde del 55%. Esta presentación se utiliza en restaurantes para la decoración de platos principalmente.

En el caso de la comercialización a restaurantes, el producto se fracciona en bolsas de 50 kgs. y en el caso de la venta a particulares, en bolsas de a 10 kgs.

6.2.4 Procesamiento de Róbalo y Pejerrey.

El procesamiento de este tipo de pescados es más sencillo. Luego de que son capturados en las redes, se los remueve y se los transporta a una sala para su evisceración. Posteriormente se los debe enfriar con hielo.

6.2.5 Infraestructura de Procesamiento en Ushuaia

En la ciudad de Ushuaia existe una planta de procesamiento que están operando actualmente y se está expandiendo con miras al mercado externo: “Ahumadero Ushuaia”.

La empresa compra la materia prima a algunos pescadores locales. Sus principales actividades son cocción y el ahumado, entre otros productos, pescados y mariscos, asimismo se envasan los productos ahumados en frascos de conserva y en sobres al vacío congelado.

La planta trabaja en turnos diarios de 8 horas, en donde se procesa de a un producto (es decir, para evitar contaminación el procesamiento de crustáceos, peces y moluscos no se realizan en forma simultánea).

Se puede procesar en un turno 200 kilogramos de crustáceos o 300 kilogramos de moluscos. Se calcula un volumen procesado mensualmente⁹ de 5.000 kilogramos (total bruto), 40% crustáceos y 60% moluscos. Considerando el rinde de los productos¹⁰ se obtiene de una producción anual total neta de 18.600 kilogramos.

En el cálculo que se realiza de la capacidad de procesamiento de la planta Ahumadero Ushuaia se consideran totales máximos, sin embargo se debe tener en cuenta que actualmente la planta opera con otros productos que restringen la posibilidad de destinar la totalidad de capacidad de procesamiento a los crustáceos y moluscos.

Por otro lado, existe en la ciudad de Ushuaia una planta de procesamiento municipal: “Planta Procesadora de Crustáceos y Fileteadora de Pescado de la Ciudad de Ushuaia”, concesionada a una Unión Transitoria de Empresas (UTE entre: Patagonian Sea Food y Cooperativa de Provisión de Servicios para Pescadores y Acuicultores de Tierra del Fuego Limitada). La misma se encuentra actualmente fuera de operación y con la habilitación vencida desde hace varios años.

Según declaraciones de los miembros de la Cooperativa miembro de la UTE, las inversiones requeridas para que la planta vuelva a ser habilitada y puesta en marcha dependen de que los concesionarios reciban fondos vía créditos y/o subsidios, cuyo trámite está demorado, sin fecha cierta de inicio. El objetivo de la UTE concesionaria de la planta municipal desde un comienzo fue dedicarse principalmente a procesar unas 20 toneladas mensuales de centollón pescado en la zona de Moat, con destino a la exportación. Según los cálculos que surgen de la información recolectada en trabajo de campo, esto dejaría poca o ninguna capacidad disponible para procesar lo capturado por los pescadores locales, con destino al mercado local.

⁹ Para el cálculo se calcula que en el mes son operativos 20 días.

¹⁰ Rinde crustáceos para el cálculo 25%, rinde de moluscos 35%.

6.2.5.1 Otras plantas procesadoras que no se encuentran operando

- ⇒ Planta de Procesamiento Glaciar Pesquera, recientemente construida e instalada bajo la ley de promoción industrial 19.640, por empresas que se dedican a la pesca de altura, aparentemente no están operando.
- ⇒ Planta de Procesamiento Pesquera del Beagle. Como se mencionó más arriba en este trabajo, la pesquera funcionó por más de cuarenta años en la Provincia. En 2009 cerró por problemas financieros y de gestión. Procesaban todo tipo de pescados y contaban con varias embarcaciones. Es una Planta que tiene todo el equipamiento necesario para poder funcionar.

6.2.5.2 Procesamiento doméstico

El resto de los pescadores procesan sus productos en sus propias casas o en casillas pequeñas situadas sobre la costa, sin ningún tipo de habilitación, ni provincial ni municipal. El procesamiento es realizado por los mismos pescadores, por familiares, o por personal que se contrata para esta tarea.

6.6.6 Infraestructura de Procesamiento en Almanza

En la Villa de Almanza, se pueden encontrar en funcionamiento dos plantas:

Una de las dos plantas habilitadas en funcionamiento pertenece al productor Fabián Valdés. La capacidad de la planta es de unos 12.000 kilogramos mensuales brutos, siendo el 70% correspondiente al procesamiento de mejillones, el 13% de centolla y el 17% centollón.

La producción neta de la planta es de 6.000 kilogramos mensuales y los productos son: mejillón entero, media valva, pulpa o carne de mejillón, centolla, centollón y trucha filet.

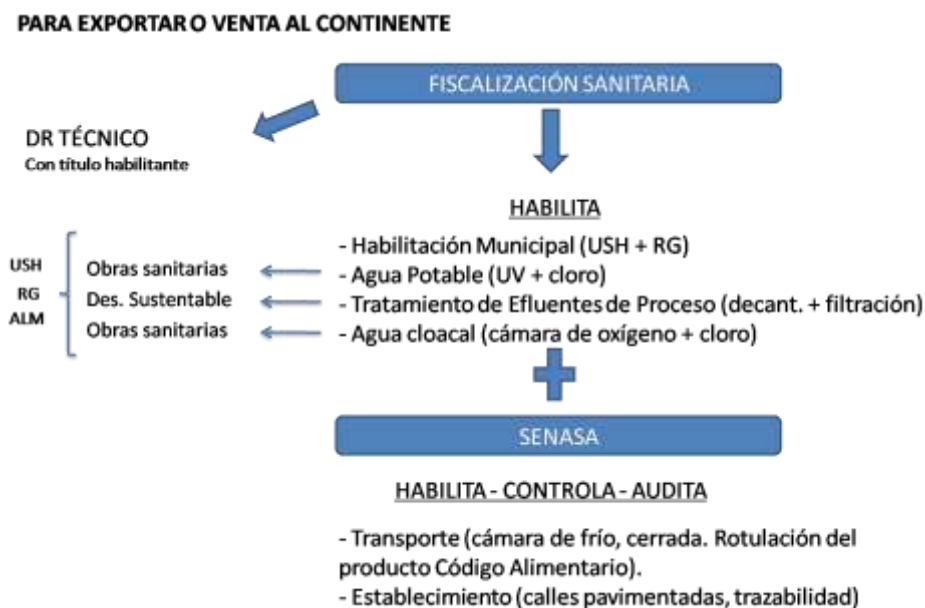
Otra de las plantas pertenece a la familia Cárcamo, cuya capacidad de procesamiento es 500 kilogramos mensuales netos de centolla y centollón y 160 kilogramos netos de mejillón.

También se tomó conocimiento de la existencia de otra planta en construcción de la familia Argel, de capacidad similar a la anterior, pero al momento de este trabajo la planta no se encuentra en operación.

6.6.7 El procesamiento como factor crítico para el crecimiento del sector.

Para poder comercializar los productos frescos obtenidos del mar, es necesario, además de tener un permiso de pesca y una embarcación habilitada (en el caso de los crustáceos), todos ellos deben pasar por una Planta de Procesamiento/Expedición habilitada por el Departamento de Registro y Control de Alimentos del Ministerio de Salud Provincial y SENASA (Exportación). En los esquemas que se muestran a continuación se puede observar el procedimiento que deben realizar los establecimientos que se dediquen al procesamiento de productos de mar.

En el primero de ellos, se habilita la planta que tenga como objetivo la comercialización en la Provincia de Tierra del Fuego. En el segundo, SENASA habilita el tránsito al continente y a mercados externos.



6.6.8 Habilitación de transporte

Luego de la extracción, los productos son trasladados al lugar donde serán procesados. Este recorrido se realiza en vehículos sin refrigeración y sin habilitación para el transporte de productos alimenticios. La única excepción detectada es la de José María Barbona, que cuenta con un vehículo habilitado para transportar mejillones desde Almanza a Río Grande.

6.6.8.1 Habilitación de transporte municipal

Se pueden encontrar dos ordenanzas:

- Habilitación de transporte de sustancias alimenticias en Río Grande (Ordenanza Municipal 270/86).
- Habilitación de transporte de sustancias alimenticias en Ushuaia (Ordenanza Municipal N°1478/94)

Los requisitos más importantes de la Ordenanza Municipal:

- ✓ Libreta sanitaria
- ✓ Tarjeta verde
- ✓ Carnet de conductor
- ✓ RTO (verificación técnica vehicular)
- ✓ Póliza de seguro, etc.
- ✓ Certificado de inspección bromatológica. (Esta supervisión se realiza con personal de las Direcciones que tomen intervención en las habilitaciones en forma conjunta o individual). Esta inspección bromatológica se realiza según requisitos del CAA (Código Alimentario Argentino), capítulo II.

La habilitación del vehículo que transporte sustancias alimenticias tiene un costo de \$132 bimestral. Esta habilitación es de tránsito local, si la misma es gestionada en la Municipalidad de Ushuaia, tiene validez sólo para circular dentro de la jurisdicción de Ushuaia. Lo mismo ocurre si es gestionado en la ciudad de Río Grande.

En el caso de Puerto Almanza, se debería gestionar la habilitación en Transporte provincial para circular sólo en la zona de Puerto Almanza (ya que se encuentra fuera del área de jurisdicción tanto de Ushuaia como de Río Grande).

Si la carga debe ser transportada a Ushuaia desde Puerto Almanza o viceversa, se deberán gestionar ambos permisos: municipal y provincial. Lo mismo ocurre si se debe transportar de Río Grande a Puerto Almanza o viceversa.

6.6.8.2 Habilitación de transporte provincial

Ley Nacional: 24.449; Resolución 226/03

Esta habilitación tiene un costo de \$20 por inscripción de empresa, \$40 por alta de unidad por única vez y \$20 anuales por cada permiso vehicular.

Transporte provincial habilita sólo el vehículo, no la carga. Es decir, la habilitación de la carga que será transportada en vehículos especiales según lo establecido por el CAA es fiscalizada por Bromatología. Este permiso permite circular por toda la provincia de Tierra del Fuego.

6.2.8.3 Habilitación de transporte nacional

Este permiso permite circular por fuera de la provincia de Tierra del Fuego. En un permiso necesario en caso que el establecimiento comercialice fuera de la provincia de Tierra del Fuego, debiendo estar habilitado por SENASA y conjuntamente solicitar el permiso de R.U.T.A.

Permiso R.U.T.A (REGISTRO UNICO DE TRANSPORTE AUTOMOTOR); Resolución N° 74/02 art 6° y 7°.

Para solicitar por primera vez este permiso el costo es de: \$60 por empresa o persona física + 60\$ por declaración jurada de la nomina personal + \$60 por gastos de formularios y \$24 por consulta a la base de datos si corresponde. El mismo tiene un costo anual de 60\$ para su renovación por dominio.

TRANSPORTE



6.7 Mercado y comercialización.

6.7.1 Crustáceos.

El principal canal de comercialización son los restaurantes, en segundo lugar los particulares y en tercer lugar el Ahumadero Ushuaia.

Los restaurantes demandan el producto vivo, ya que ellos mismos cocinan los crustáceos en sus cocinas, aunque no estén habilitadas (procesamiento ilegal). Al ser casi el principal demandante de estos productos, los restaurantes son quienes fijan los precios.

En 2013 se habilitó en Ushuaia la venta ambulante, pero aún no se observa que este canal sea aprovechado por los pescadores locales.

6.7.2 Moluscos.

Al igual que en el caso anterior, los principales mercados son: restaurantes, particulares, ahumadero y venta ambulante en Río Grande.

6.7.3 Peces.

El principal canal de comercialización es la venta directa a los consumidores del mercado local, y en segundo lugar la venta ambulante. Por lo general la venta del pescado entero es la vía de comercialización más utilizada por los pescadores visto que les permite vender el producto rápidamente. Cuando el cliente les pide pescado eviscerado encuentran dificultad dada la falta de espacio físico para realizar la limpieza del pescado. Asimismo, un pequeño porcentaje del producto extraído se vende en pescaderías y restaurantes.

6.7.4 Presentación de los productos ofrecidos en el mercado interno.

A continuación se muestra un gráfico en donde se refleja cómo se venden los productos en el mercado interno y cómo la demandan los canales actuales y potenciales¹¹ (restaurantes, particulares, ahumadero, supermercados, mayoristas y navieras).



¹¹ Según información recolectada en trabajo de campo.

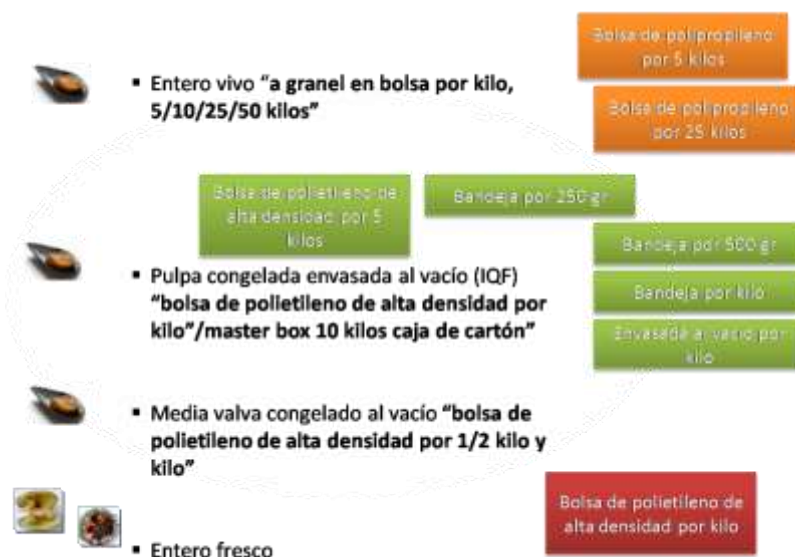
6.7.5 Presentación de los productos y demanda del mercado.

En las siguientes imágenes se muestra la presentación actual de los productos (separados por tipo) en el mercado de destino y en los cuadrantes de colores se mencionan como se están demandando por parte de los canales potenciales de comercialización.

6.7.5.1 Crustáceos



6.7.5.2 Moluscos



6.7.5.3 Peces



Como se puede observar en las imágenes anteriores, aún existe una brecha entre como se ofrecen y se presentan los productos en el mercado y cómo lo demandan los canales de comercialización potenciales.

6.7.6 Precio de los productos.

A continuación se muestran los precios relevados en el mercado para el año 2012 para los crustáceos, peces y moluscos. Asimismo se realiza la comparación sobre la disponibilidad a pagar por parte de los distintos canales de comercialización.



7. Visión del Cluster y objetivos estratégicos.

Luego de un año y medio de articulación público-privada, se logró escribir y consensuar una misión y visión para el clúster, como así también los objetivos estratégicos y los proyectos que de ellos se desprende.

Misión: “Desarrollar estrategias que garanticen productos de la pesca artesanal de calidad, que agreguen valor y generen un medio de vida genuino y sustentable para todos los actores del sector de la pesca artesanal de TDF”.

Visión: “Ser líderes en la producción artesanal, sustentable y de calidad diferenciada con marca regional de crustáceos, moluscos y pescados de Tierra del Fuego, satisfaciendo la demanda local y abriendo nuevos mercados”.

Lograr una misión y visión compartida y aceptada por todos los involucrados no fue tarea sencilla, por el contrario fue un trayecto de marchas y contramarchas, de obstáculos que fueron superándose a medida que se afianzaba el proceso participativo.

Ideas-Proyectos del Cluster

ALMANZA

Lineamientos estratégicos:

- ❖ Propiciar que la producción acuícola sea comercializada en el resto de Argentina con alto valor agregado.
- ❖ Fortalecer el sector recolector de moluscos a través de la incorporación de buenas prácticas de manipulación y calidad.
- ❖ Desarrollo de circuitos comerciales diferenciados para la venta local de recursos extraídos de bancos naturales.
- ❖ Mejorar la infraestructura necesaria para la producción, transporte y comercialización.

Ideas Proyectos de grupos asociativos, segmentos del negocio o fase de la cadena productiva:

- ✓ Impulsar el proyecto de Creación, puesta en marcha y gestión de un Centro de Expedición (con la posibilidad de ampliarse a una planta de procesamiento) – Propiciar el desarrollo de infraestructuras de tendido de red cloacal, eléctrica y agua a fin de generar las condiciones necesarias que permitirían la habilitación por parte de SENASA de un Centro de Expedición y otras plantas.
- ✓ Colaborar en el desarrollo del proyecto de construcción de un muelle para uso exclusivo de pescadores y acuicultores artesanales.

RÍO GRANDE:

Lineamientos estratégicos:

- ❖ Fortalecer la pesca artesanal costera inter-mareal de la zona norte, incluyendo la optimización de las condiciones higiénico-sanitarias desde la captura a la venta al consumidor.
- ❖ Impulsar la pesca artesanal de Zona Norte hacia el desarrollo de la actividad embarcada.

Ideas Proyectos de grupos asociativos, segmentos del negocio o fase de la cadena productiva:

- ✓ Promover la renovación de los puestos de venta actuales. Desarrollo de prototipo. Optimizar la venta en mejores condiciones del pescado fresco, uso de hielo en escama, transporte habilitado.
- ✓ Propiciar un espacio de venta común de productos frescos de la pesca artesanal.
- ✓ Desarrollar la pesca embarcada en la Zona Atlántica. Determinar condiciones necesarias para embarcarse y de recurso.

USHUAIA

Lineamientos estratégicos:

- ❖ Consolidar el sector pesquero que actualmente no cuenta con embarcación.
- ❖ Propiciar la diversificación de las especies.
- ❖ Canalizar la producción total del sector a través de un procesamiento formalizado cumpliendo la normativa vigente.

Ideas Proyectos de grupos asociativos, segmentos del negocio o fase de la cadena productiva:

- ✓ Fomentar la puesta en marcha de la Infraestructura de Procesamiento: Planta de procesamiento operativa en Ushuaia de acceso a todos los pescadores.
- ✓ Impulsar la construcción de un Muelle de operación y descarga en Ushuaia, a fin de centralizar, fiscalizar y controlar la pesca.
- ✓ Incentivar el estudio de la capacidad de explotación máxima sustentable de los distintos recursos existentes en el canal de Beagle.

8. Proyectos del Cluster de la Pesca Artesanal

8.1. Proyectos

A continuación se exponen los proyectos estratégicos que conforman el presente Plan de Mejora Competitiva. Los mismos fueron seleccionados de entre las numerosas ideas proyectos listados anteriormente. Dicha selección fue realizada por el Grupo Impulsor y Equipo Técnico, con aval de todos los actores del Clúster, mediante la metodología inicialmente presentada.

PROYECTO Nº 1	
Título Proyecto	Fortalecimiento institucional del Clúster de la Pesca Artesanal.
Localización	Todo el territorio del Clúster (Provincia de Tierra del Fuego)
Objetivo/s Estratégico/s	Fortalecer el entramado institucional local para promover la articulación entre el sector público, privado y científico tecnológico. Fortalecer la pesca y acuicultura artesanal en la Provincia en el marco de una sostenibilidad ambiental, social y económica aprovechando las experiencias previas en otros lugares de la Patagonia.
Organismo Ejecutor	Universidad Nacional de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.
Beneficiarios	<p>El proyecto beneficiará al conglomerado en su conjunto a partir de la concepción de una Asociación como la organización sectorial primaria, capaz de articular los intereses de los distintos actores de la cadena. Con el objeto de ampliar la representatividad de la misma se integrará a los estamentos público, técnico y privado, a la vez que se acordará la selección de un equipo de gestión para la implementación del PMC.</p> <p>En calidad de entidad ejecutora del PMC, el rol de la Asociación es clave para la exitosa implementación de las acciones de mejora competitiva. Es por ello que el proyecto incluye la transferencia de capacidades de gestión a través de la formación de su equipo de trabajo en planificación, seguimiento y evaluación de programas.</p>
Justificación	<p>La selección y contratación de un coordinador del clúster es indispensable para la fase de ejecución de acciones colectivas y mantener activo el proceso de análisis continuo de la competitividad.</p> <p>Entre sus funciones se encuentran coordinar la ejecución del PMC y dar continuidad al proceso de mejora de la competitividad del clúster, conocer y acercar a los actores de la región programas y servicios de apoyo nacionales, provinciales y locales, buscar fuentes de financiamiento para el desarrollo local y gestionar la documentación necesaria para acceder a dicho financiamiento, elaborar el planeamiento del Clúster de la Pesca Artesanal junto a la Asociación que conforme el clúster (donde se encontrarán representados los sectores privado, público y técnico), y mantener informado al PROSAP del planeamiento del clúster y de su ejecución.</p>

	<p>La persona que ocupe el cargo de coordinador debe estar debidamente formada para las tareas a desempeñar. La selección de la misma será coordinada por el organismo ejecutor y realizada por la Asociación del clúster.</p> <p>Asimismo, se cree sumamente importante que el equipo de coordinación formule un plan de trabajo para la ejecución del PMC, ya que se busca mejorar la disponibilidad de información para la toma de decisiones durante la ejecución e incrementar la interacción entre los actores del clúster.</p> <p>Por otra parte, un elemento fundamental en estos procesos de desarrollo es la comunicación entre actores privados, público y técnicos vinculados a la actividad productiva del territorio.</p> <p>Por ello a través de la coordinación se prevé dar continuidad a las realización de actividades de comunicación interna y externa del clúster, como las siguientes: sitio web, visitas a campo, organización de reuniones y seminarios, materiales de difusión para la participación de eventos vinculados con la actividad, etc.</p> <p>Por otro lado, el sector pesquero artesanal de la provincia presenta debilidades de articulación entre los diferentes actores que lo componen en pos de favorecer el desarrollo y fortalecimiento de la actividad.</p> <p>Debido a esto, y como uno de los objetivos principales que se propone el clúster es el fortalecimiento de la pesca y acuicultura artesanal en el marco de una sostenibilidad ambiental, social y económica; se propone realizar jornadas de intercambios y discusión de experiencias de otros lugares o casos donde la pesca artesanal se encuentre más avanzada y sirva de ejemplo positivo.</p> <p>Como el proceso de fortalecimiento del sector local pesquero está en sus primeras etapas, se cree necesario aprender de otros territorios que ya hayan transitado este camino, para compartir sus obstáculos y el modo de superarlos.</p>
Objetivo general	Fortalecer y dar continuidad al proceso de articulación público-privada. Revisar y monitorear la ejecución del Plan de Mejora Competitiva del Clúster Pesca Artesanal y los proyectos. Asimismo se busca transferir las experiencias de los pescadores y acuicultores de de otros casos exitosos a los pescadores y acuicultores locales, favoreciendo la generación de un canal informal de diálogo entre los distintos actores de las pesquerías artesanales y acuicultura de Tierra del Fuego y los casos vinculados.
Objetivos específicos	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo de un esquema organizativo para el apoyo a la mejora competitiva del Clúster de la Pesca Artesanal de TDF, con base en el desarrollo de capacidades locales en planificación y seguimiento de proyectos. • Generación de capacidades de gestión locales, y de un entorno

	<p>institucional de referencia para el conjunto del conglomerado productivo que fomente acciones de vinculación entre los sectores público, privado y científico – tecnológico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Actividades de campo donde se favorezca la transferencia de conocimiento de otras experiencias de pesca artesanal.
<p>Componentes y Actividades</p>	<p>COMPONENTE 1: Desarrollo de un esquema organizativo para el apoyo a la mejora competitiva del Clúster de la Pesca Artesanal de TDF.</p> <p>Actividad 1.1: Fortalecimiento de la Asociación del Clúster Pesca Artesanal de TDF.</p> <p>Para garantizar la ejecución de los objetivos estratégicos y de las acciones consensuadas en el marco del PMC, se identificó la necesidad de fortalecer el organismo integrado por representantes de los sectores públicos, privado y técnico, a través de cual se coordine la ejecución de los proyectos identificados.</p> <p>Para garantizar que el organismo opere en función de sus objetivos, se constituirá una estructura de coordinación encargada de dar seguimiento a los proyectos bajo ejecución y apoyar la planificación y ejecución de las acciones tendientes a mejorar la posición competitiva del clúster.</p> <p>La presente actividad tiene como objetivo definir la estructura de coordinación y roles, para llevar a cabo la coordinación operativa de los proyectos comprendidos en el PMC.</p> <p>COMPONENTE 2: Generación de capacidades de gestión y coordinación locales, mediante la contratación de Coordinador y asistente; y generación de un entorno institucional de referencia</p> <p>La selección y contratación de un coordinador y asistente del Cluster resultan indispensables para la fase de ejecución de acciones colectivas y mantener activo el proceso de análisis continuo de la competitividad. Asimismo la generación de un entorno institucional activo de referencia para el conjunto del conglomerado resulta de utilidad para la vinculación y coordinación entre actores.</p> <p>Actividad 2.1: Selección y contratación del Coordinador del clúster.</p> <p>La actividad contempla la contratación del coordinador durante 24 meses.</p> <p>Actividad 2.2: Selección y contratación del asistente de coordinación del clúster.</p> <p>La actividad contempla la contratación del asistente de coordinación durante 24 meses.</p> <p>Actividad 2.3: Adquisición de equipamiento informático.</p> <p>Adquisición de una computadora portátil para uso del coordinador del clúster</p>

en el desarrollo de sus tareas cotidianas.

Actividad 2.4: Reuniones de coordinación mensuales

Esta actividad prevé la realización de reuniones entre todos los miembros de la Asociación ad Hoc y el coordinador, con la finalidad de difundir el estado de avance de los proyectos del PMC y dar seguimiento a las actividades.

Actividad 2.5: Encuentros semestrales para la difusión de avances del PMC y de información estratégica.

Esta actividad se prevé la realización de cuatro (4) encuentros con intervalos de seis meses entre todos los miembros del clúster, con la finalidad de difundir el estado de avance de los proyectos del PMC y de compartir información sobre la actividad.

Estos eventos serán encuentros de intercambio, reflexión y divulgación de información crítica para la toma de decisiones colectivas del clúster. Podrán contar también con la participación de especialistas invitados para que realicen presentaciones sobre temas considerados de interés para los actores del sector.

Los encuentros serán organizados por el equipo de coordinación del clúster y su asistente en conjunto con los miembros de la Asociación Ad Hoc.

Actividad 2.6: Seguimiento y asistencia técnica al proceso de desarrollo de capacidades locales de gestión del espacio institucional.

Considerando la importancia fundamental que la Universidad de Tierra del Fuego ha tenido en la formulación del PMC y en la coordinación de los actores del Cluster; esta actividad prevé la asistencia por parte de la Universidad al proceso de desarrollo de capacidades de gestión. Se prevé un apoyo y seguimiento al Coordinador y asistente del Cluster durante un año a modo de contraparte.

COMPONENTE 3: Intercambio de experiencias de pesca artesanal

Este componente proyecta actividades y jornadas de aprendizaje, a fin de generar intercambio de experiencias con otros casos de regiones o aglomerados productivos con trayectoria de trabajo en torno a la pesca artesanal, la vinculación de sus actores y la ejecución de proyectos con fines comunes.

Actividad 3.1: Esta actividad prevé pasajes, viáticos y movilidades a los fines de solventar experiencias de intercambio entre pescadores y acuicultores fueguinos, con quienes desarrollen la pesca artesanal en otros casos de experiencias modelo a detectar.

Actividad 3.2: Presentación de Conclusiones

Taller abierto de intercambios para analizar todo lo observado y discutir las

	experiencias de TDF y otras regiones, así como para desarrollar propuestas para mejorar la situación local. El taller será coordinado y moderado por integrantes del CADIC.
Período	24 meses (2 años)
Presupuesto	AR\$ 638.000

DETALLE PRESUPUESTO PROYECTO 1 (en AR\$)

Componente	Actividad	Aporte PROSAP	Aporte Contraparte	TOTAL
Componente 1 Esquema organizativo	Actividad 1.1	0	15.000	15.000
Componente 2 Contratación, adquisición y fortalecimiento	Actividad 2.1	228.000	0	228.000
	Actividad 2.2	108.000	0	108.000
	Actividad 2.3	8.000	0	8.000
	Actividad 2.4	0	0	0
	Actividad 2.5	50.000	0	50.000
	Actividad 2.6	0	144.000	144.000
Componente 3 Intercambios	Actividad 3.1	70.000	0	70.000
	Actividad 3.2	15.000	0	15.000
		479.000	159.000	638.000
APORTE DE CONTRAPARTE: 25 %				

PLAN DE EJECUCIÓN PREVISTO

Componente y Actividad	Mes																							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
C1 / A1.1	X																							
C2 / A2.1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
C2 / A2.2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
C2 / A2.3		X																						
C2 / A2.4	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
C2 / A2.5						X						X						X						X
C2 / A2.6	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x												
C3 / A3.1												X	X											
C3 / A3.2														X										

PROYECTO Nº 2	
Título Proyecto	Posicionamiento estratégico del Cluster de la Pesca Artesanal.
Localización	Todo el territorio del Clúster
Objetivo/s Estratégico/s	Posicionar los productos del Cluster a nivel regional.
Organismo Ejecutor	Universidad Nacional de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.
Beneficiarios	El proyecto beneficiará a los pescadores artesanales y acuicultores del Canal Beagle. El posicionamiento de los productos del cluster a nivel regional busca, a través de acciones concretas, beneficiar a todo el conglomerado productivo brindando canales de comunicación con el público consumidor. A su vez, se buscará acercar a la comunidad fueguina productos tradicionales que actualmente le son de difícil acceso.
Justificación	<p>Tradicionalmente los productos de la pesca artesanal de Tierra del Fuego se caracterizaron por prevalecer en circuitos de comercio informales y poco conocidos, y por estar muy poco introducidos a la dieta de los habitantes locales. Asimismo, la promoción de los productos fuera de Tierra del Fuego fue prácticamente nula, siendo las exportaciones cuestiones de extraña ocurrencia, por este y otros factores.</p> <p>De este modo, se hace necesario incursionar en acciones que busquen mostrar a los habitantes locales los productos tradicionales de la pesca artesanal que actualmente se producen desde el cluster. De este modo, se favorecerá el posicionamiento del clúster en el mercado local, incentivando la inserción de sus productos y el acercamiento de nuevas fuentes de apoyo a la actividad.</p> <p>Adicionalmente la presentación de los productos de la pesca artesanal fueguina en alguna feria nacional de alimentos, no solo ayudará a posicionar a los productos fueguinos como opción para el consumidor nacional, sino que además tiene un potencial efecto sobre el turismo gastronómico y en la generación de capacidades locales, por parte de los actores del cluster, en la organización y coordinación para la presentación en stands de exigencia alta.</p>
Objetivo general	Realizar actividades de promoción y difusión del Cluster y sus productos.
Objetivos específicos	<ul style="list-style-type: none"> Realizar actividades de posicionamiento estratégico del Cluster y sus productos en el mercado local. Desarrollar una actividad de promoción en un evento nacional reconocido.
Componentes y Actividades	<p>COMPONENTE 1: Actividades de posicionamiento estratégico del Cluster y sus productos en el mercado local.</p> <p>Se prevé la ejecución de actividades de promoción y apoyo a los productos y actividades del Cluster, con la finalidad de darlos a conocer a la comunidad</p>

	<p>local, abriendo la posibilidad de llegar a nuevos canales de comercialización.</p> <p>Actividad 1.1: Mantenimiento y mejora del sitio web del clúster, cuya actualización cotidiana estará a cargo del asistente de coordinación.</p> <p>El fin de la web es poner al alcance de la comunidad local, nacional e internacional las actividades realizadas desde el Cluster y los productos comercializados.</p> <p>Actividad 1.2: Realización de un spot audio visual corto.</p> <p>Realización de un spot audio visual corto a fin de poder ser utilizado como video promocional del clúster, sus actores y sus productos, para potenciales presentaciones en stands de exposición, publicación en TV ó souvenir de entrega en formato CD.</p> <p>Actividad 1.3: Desarrollo gráfico e Impresión de folletos/trípticos con información del clúster y sus productos, dirigida a los consumidores locales y turistas.</p> <p>Actividad 1.4: Jornada de demostración sobre cocina con productos del Canal Beagle y la Costa Atlántica.</p> <p>Se prevé la realización de un evento abierto al público en general donde los productores podrán comercializar sus productos</p> <p>Actividad 1.5: Participación en una feria de alimentos con reconocimiento y alcance a nivel nacional.</p> <p>Se prevé la participación de los productores del Cluster en una feria de reconocimiento y alcance nacional a los fines de fortalecer los vínculos asociativos entre ellos y en miras de posibles nuevos canales de comercialización.</p> <p>Actividad 1.6: Promoción del clúster (actores y sus productos) en medios de comunicación masivos, radio/TV.</p>
Período	2 años
Presupuesto	AR\$ 216.800

DETALLE PRESUPUESTO PROYECTO 2 (en AR\$)

Componente	Actividad	Aporte PROSAP	Aporte Contraparte	TOTAL
Componente 1 Promoción y difusión	Actividad 1.1	12.000	0	12.000
	Actividad 1.2	0	30.125	30.125
	Actividad 1.3	14.450	0	14.450
	Actividad 1.4	75.000	25.000	100.000
	Actividad 1.5	40.000	0	40.000
	Actividad 1.6	20.225	0	20.225
		161.675	55.125	216.800
APORTE DE CONTRAPARTE: 25%				

PLAN DE EJECUCIÓN PREVISTO

Actividad	Mes																							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
A1.1			X	X																				
A1.2				X	X	X																		
A1.3												X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
A1.4												X												
A1.5																		X						
A1.6							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

PROYECTO Nº 3	
Título Proyecto	Sistema de venta directa de pescado en fresco en Río Grande.
Localización	Ciudad de Río Grande y Costa Atlántica (San Sebastián - Punta María - San Pablo).
Objetivo/s Estratégico/s	Mejorar las capacidades de venta de los pescadores rederos. Promover la renovación de los puestos de venta actuales, a través del desarrollo y construcción de un prototipo de carro para la venta ambulante, logrando de este modo optimizar la venta en mejores condiciones del pescado fresco, uso de hielo en escama y transporte habilitado.
Organismo Ejecutor	Universidad Nacional de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.
Organismo Co Ejecutor	El Organismo Ejecutor contará con la participación y asistencia técnica del Municipio de Río Grande.
Beneficiarios	<p>El proyecto beneficiará a los pescadores artesanales que comercializan sus capturas en la ciudad de Río Grande. En líneas generales se trata de los pescadores que realizan capturas, principalmente de róbalo y pejerrey, a lo largo de la Costa Atlántica y en particular en las zonas de Bahía San Sebastián, Río Grande, Punta María y Cabo San Pablo.</p> <p>El proyecto beneficiará también a quienes comercializan pescado en la vía pública en la localidad de Río Grande, quienes trabajan a partir de las capturas que realizan los pescadores mencionados.</p> <p>También se beneficiará la comunidad riograndense en su conjunto, ya que los consumidores de pescado tendrán acceso a un producto comercializado en mejores condiciones de inocuidad y calidad.</p>
Justificación	<p>Este proyecto tiene como finalidad mejorar la inocuidad y calidad del producto fresco comercializado en forma directa por los pescadores o por quienes desarrollan la comercialización del mismo en la vía pública en Río Grande. Se propone introducir mejoras tanto en las prácticas, como en el equipamiento que se utiliza a la hora de pescar, eviscerar, transportar y comercializar el producto.</p> <p>De acuerdo al diagnóstico realizado por el Proyecto: "<i>Diagnóstico de la pesca artesanal en Río Grande – Variables sociales, económicas y técnicas vinculadas a su ordenamiento y potenciación</i>", es imperioso la introducción de mejoras en el manejo que se hace de las capturas, así como del proceso de eviscerado y conservación del pescado.</p> <p>Sin embargo, debe tenerse presente que un elemento a considerar en el desarrollo de estas actividades es la metodología que se utilizará. En este sentido, las asistencias técnicas "in situ" (acompañando a los pescadores donde realizan su actividad), reiteradas y durante cierto tiempo tendrán mayor</p>

	<p>impacto y se adaptan mejor a la actividad que capacitaciones tradicionales dictadas en aulas.</p> <p>Se desarrollarán jornadas de pesca en conjunto con los pescadores artesanales de San Sebastián, Punta María y Cabo San Pablo, destinadas a trabajar en mejorar las prácticas de pesca (extracción de los peces de la red en cuanto la marea lo permita y utilizando elementos adecuados y limpios) y eviscerado (utilizar un ambiente acondicionado, elementos adecuados y limpios). Se incluirán técnicas fáciles de limpieza de los elementos que se utilicen.</p> <p>Asimismo, un punto clave para mantener la inocuidad y calidad del pescado fresco se relaciona con las condiciones de su transporte, desde los sitios de pesca a los puntos de venta. Este punto reviste especial importancia por cuanto la pesca en la costa atlántica de Tierra del Fuego se realiza por medio de la técnicas de pesca intermareales no embarcadas en lugares relativamente alejados de los centros de consumo (en un radio de aproximadamente 100km).</p> <p>Por otra parte, el último punto a intervenir en la cadena de captura y comercialización del pescado fresco en zona norte de Tierra del Fuego a fin de mejorar la inocuidad y calidad, es el punto mismo de venta a los consumidores finales.</p> <p>En la actualidad la venta al público de pescado en el ámbito de la ciudad de Río Grande (en puestos de parada fija), está contemplada a través de la ordenanza municipal 137/1978. Sin embargo los puestos en los que esta actividad se desarrolla son muy precarios o bien se utilizan vehículos utilitarios, cuyas condiciones sanitarias no son óptimas. En este sentido, se vuelve necesario desarrollar nuevos carros prototípicos para la venta de pescado fresco que atiendan las particularidades climáticas de la zona, y acompañar esta acción a través de asistencias técnicas para la mejora en la manipulación del pescado fresco.</p>
Objetivo general	Optimizar las condiciones de venta de pescado en fresco en la localidad de Río Grande, mediante la mejora de las capacidades de los pescadores rederos.
Objetivos específicos	<ul style="list-style-type: none"> • Introducir mejoras en las prácticas de pesca y recolección del pescado en las redes intermareales, incluyendo la evisceración y condiciones de conservación hasta su entrega al puesto de comercialización. • Mejorar los elementos y la forma de transportar el pescado fresco eviscerado desde el sitio de captura hasta el punto de venta, con el objetivo de contribuir a una mayor seguridad en la inocuidad y calidad del alimento. • Optimizar el equipamiento y prácticas en la manipulación del pescado en la etapa de venta del mismo al consumidor final.
Componentes y Actividades	<p>COMPONENTE 1: Mejora de captura y eviscerado.</p> <p>Asistencias técnicas “in situ”.</p> <p>Actividad 1.1: Asistencia técnica en mejores prácticas de pesca intermareal y eviscerado, así como también en mejores prácticas de conservación de pescado.</p>

	<p>Se realizarán jornadas con pescadores de San Sebastián, Punta María y Cabo San Pablo. El período de trabajo será de hasta 2 veces por mes durante la temporada alta (octubre-abril), durante 2 años. Total 12 meses (dos períodos de seis meses).</p> <p>COMPONENTE 2: Asistencia para la mejora de las condiciones de transporte del pescado fresco desde los sitios de captura a los puntos de venta.</p> <p>Actividad 2.1: Asistencias técnicas en uso y manejo del frío.</p> <p>Se realizarán jornadas con pescadores de San Sebastián, Punta María y Cabo San Pablo. El período de trabajo será de hasta 2 veces por mes durante la temporada alta (octubre-abril), durante 2 años. Total 12 meses (dos períodos de seis meses).</p> <p>COMPONENTE 3: Mejora de los puntos de venta en la vía pública.</p> <p>Se prevé el desarrollo y construcción de carros de venta de pescado fresco, exclusivamente diseñados para la actividad. Asimismo se contemplan jornadas de asistencia técnica en mejores prácticas de manipulación de pescado fresco en puestos de venta en la vía pública.</p> <p>Actividad 3.1: Elaboración de croquis de carros de venta ambulante.</p> <p>Elaboración de un croquis modelo de carro de venta ambulante según las especificaciones del equipo técnico del clúster, en concordancia con la demanda manifestada por los pescadores.</p> <p>Actividad 3.2: Elaboración del Proyecto Definitivo del carro de venta: Planos constructivos, detalles, memoria técnica, listado de materiales y cálculo y presupuesto.</p> <p>Actividad 3.3: Adquisición de 3 carros de venta ambulante de acuerdo a las especificidades requeridas por las actividades 3.1 y 3.2.</p> <p>Actividad 3.4: Organización de 2 talleres para la capacitación en el uso de los carros.</p>
Período	24 meses (2 años)
Presupuesto	AR\$ 607.108

DETALLE PRESUPUESTO PROYECTO 3 (en AR\$)

Componente	Actividad	Aporte PROSAP	Aporte Contraparte	TOTAL
Componente 1	Actividad 1.1	113.404	10.000	123.404
Componente 2	Actividad 2.1	56.704	10.000	66.704
Componente 3	Actividad 3.1	0	10.000	10.000
	Actividad 3.2	12.000	0	12.000
	Actividad 3.3	375.000	0	375.000
	Actividad 3.4	0	20.000	20.000
		557.108	50.000	607.108
APORTE DE CONTRAPARTE: 8%				

PLAN DE EJECUCIÓN PREVISTO

Actividad	Mes																							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
A1.1							X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X
A2.1							X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X
A3.1						X																		
A3.2							X																	
A3.3										X														
A3.4											X													

PROYECTO Nº 4	
Título Proyecto	Estudio de la capacidad de explotación sustentable del recurso centolla existente en el Canal Beagle.
Localización	Canal Beagle, provincia de Tierra del Fuego, A.I.A.S.
Objetivo Estratégico	Fortalecer la pesca y acuicultura artesanal en la Provincia en el marco de una sostenibilidad ambiental, social y económica.
Organismo Ejecutor	Universidad Nacional de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.
Organismos Co Ejecutores	El Organismo Ejecutor contará con la participación y asistencia técnica del CADIC (Centro Austral de Investigaciones Científicas –CONICET-) y de la Secretaría de Desarrollo Sustentable y Ambiente de la Provincia.
Beneficiarios	El proyecto beneficiará a los pescadores artesanales del Canal de Beagle, como así también a los organismos que deben controlar y fiscalizar el producto que se extrae del Canal.
Justificación	<p>A pesar de contar con reglamentación que cumple con estándares internacionales, la explotación de la pesquería de centolla produjo el colapso de la fracción de la población cercana a Ushuaia. La consecuencia fue la imposición de una veda en 1994 en un sector de unos 20 km de longitud cercanos a Ushuaia. Esta veda fue impuesta por un año y sólo se previó la posibilidad de levantarla mediante la justificación basada en la realización de un estudio técnico que así lo recomendara. Sin embargo, luego de 19 años y 4 estudios sobre el estado de la población, el área se volvió a abrir, al amparo de una nueva ley que impone un estudio sobre el estado de la población que propenda a la capacidad máxima de explotación.</p> <p>Para poder diseñar una estrategia de fortalecimiento y desarrollo del sector pesquero artesanal del Canal Beagle, es necesario monitorear en forma regular la estructura poblacional para detectar preventivamente cualquier signo de sobrepesca.</p> <p>Por este motivo es que resulta prioritario realizar el relevamiento, en particular en el sector Punta Segunda – Límite occidental en el Canal interior, por tratarse del área vedada durante el tiempo antes mencionado, más frecuentemente monitoreada y de la que el sector requiere información actualizada.</p> <p>Asimismo, para la realización de la(s) campañas de evaluación de población de centolla se identificó la falta de personal local entrenado para la toma de datos en el campo que aseguren su calidad, una de las actividades de mayor.</p>

Objetivo general	Actualizar la información disponible sobre la capacidad máxima de explotación en el Canal Beagle.
Objetivos específicos	<ul style="list-style-type: none"> • Formar al personal que se desempeñará como observador y recolector de datos pequeros que permita sostener un monitoreo de la pesquería en el tiempo. • Determinar el estado de la población de centolla existente en el Canal Beagle para comparar el estado actual con las prospecciones históricas y esporádicas. Determinar la densidad poblacional de machos y hembras de centollas mediante el método de captura/marcado/recaptura. • Elaboración de un informe final que pueda servir de referencia para los actores pesqueros, las autoridades en la materia y el público interesado. Difusión y presentación de la información obtenida.
Componentes y Actividades	<p>COMPONENTE 1: Capacitación de un cuerpo <i>ad hoc</i> para la observación y toma de datos en la pesquería de centolla.</p> <p>Actividad 1.1: Difundir y seleccionar los participantes. El objetivo es contar con estudiantes o graduados (becarios), de biología, ciencias ambientales, ingeniería pesquera o afín. Convocatoria abierta: 2 semanas.</p> <p>Actividad 1.2: Brindar un curso presencial teórico práctico, consistente en: biología básica de centolla y centollón, relevancia de las observaciones a bordo sobre la calidad de los datos, toma de datos y planillas, responsabilidades de los observadores. Duración 45 horas con prácticas a bordo de lancha pesquera.</p> <p>COMPONENTE 2: Campañas de evaluación de la población de centolla.</p> <p>Actividad 2.1: Planificación de las campañas de estudio.</p> <p>Elaboración de una campaña estratégica de estudio del recurso centolla en el Canal Beagle interior contando con reuniones participativas con pescadores. La campaña incluirá captura y recaptura de los especímenes.</p> <p>Asimismo se invitará a participar de la planificación al responsable de las anteriores campañas de relevamiento (profesional del INIDEP) para asegurar replicabilidad y comparabilidad de los resultados.</p>

	<p>Actividad 2.2: Realizar la campaña de evaluación de población de centolla. La duración aproximada es de 80 días de operación efectiva, que por razones meteorológicas pueden extenderse en el tiempo hasta 8 meses.</p> <p>Para la realización de la campaña se prevé la contratación de un servicio marítimo que permita realizar el estudio y transportar a los observadores.</p> <p>Asimismo se prevé la contratación de un servicio de transporte para la movilidad de los observadores de pesca a embarcar.</p> <p>Se prevé también honorarios a modo de asignación estímulo para los observadores que fueron capacitados y participarán de la campaña embarcados.</p> <p>Actividad 2.3: Adquisición de trampas especiales</p> <p>Se prevé la adquisición de 100 (cien) trampas para centolla, con las características técnicas a determinar por los técnicos a cargo de la realización de la campaña.</p> <p>Actividad 2.4: Adquisición de equipamiento, materiales y útiles para utilización por parte de los técnicos para la recolección y guarda de datos.</p> <p>COMPONENTE 3: Análisis y presentación de la información obtenida en las campañas.</p> <p>Actividad 3.1: Análisis de datos y producción de informe.</p> <p>Se analizarán los parámetros históricos (tamaños, proporción de sexos, proporción de hembras ovígeras, prevalencia de parasitismo, estadios de muda) en forma comparativa y se proveerá de una estimación del efectivo poblacional a partir del estudio de marcado y recaptura. Duración 3 meses.</p> <p>Asimismo se invitará a participar de la planificación al responsable de las anteriores campañas de relevamiento (profesional del INIDEP).</p> <p>Actividad 3.2: Presentación de los resultados en un taller con integrantes del sector y componentes del clúster.</p> <p>Asimismo se entregarán CD con el Informe de resultado, en formato digital.</p>
Período	24 meses
Presupuesto	AR\$ 1.195.920

DETALLE PRESUPUESTO PROYECTO 4 (en AR\$)

Componente	Actividad	Aporte PROSAP	Aporte Contraparte	TOTAL
Componente 1	Actividad 1.1	0	20.000	20.000
	Actividad 1.2	25.000	10.000	35.000
Componente 2	Actividad 2.1	43.040	20.000	63.040
	Actividad 2.2	863.480	40.000	903.480
	Actividad 2.3	80.000	0	80.000
	Actividad 2.4	36.300	0	36.300
Componente 3	Actividad 3.1	26.100	10.000	36.100
	Actividad 3.2	12.000	10.000	22.000
		1.085.920	110.000	1.195.920
APOORTE CONTRAPARTE: 9%				

PLAN DE EJECUCIÓN PREVISTO

Actividad	Mes																							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Actividad 1.1			X																					
Actividad 1.2				X																				
Actividad 2.1					X	X																		
Actividad 2.2														X	X	X	X	X	X	X	X			
Actividad 2.3									X															
Actividad 2.4									X															
Actividad 3.1																						X	X	
Actividad 3.2																								X

Proyecto N° 5	
Título del Proyecto	Fortalecimiento de Puerto Almanza.
Localización	Puerto Almanza, Tierra del Fuego.
Objetivos estratégicos	<ul style="list-style-type: none"> • Fortalecer al sector pesquero artesanal y la acuicultura a través de la incorporación de infraestructura adecuada para las actividades de embarco y desembarco de la pesca artesanal y del sector productivo acuícola. • Fortalecer al sector acuicultor y recolector de moluscos a través de la incorporación de buenas prácticas de manipulación y calidad. • Desarrollo de circuitos comerciales diferenciados para la venta local de recursos extraídos de bancos naturales. • Consolidar y mejorar el sistema de control y trazabilidad de los productos originados en la zona de influencia de Puerto Almanza. • Generar la infraestructura necesaria para maximizar la calidad de la producción pesquera artesanal y acuícola de la zona, y agregando valor para su comercialización. • Propiciar que la producción acuícola sea comercializada en el resto de Argentina con alto valor agregado.
Beneficiarios	<p>El proyecto beneficiará a los acuicultores y recolectores de moluscos y pescadores artesanales de la Asociación de Acuicultores Marinos y Pescadores del Canal Beagle, cooperativas, y pescadores y acuicultores independientes establecidos en la zona, como así también a los consumidores de dichos productos debido a que podrán acceder a un producto que cumple con mayores controles de calidad.</p> <p>Por otro lado, el proyecto beneficiará a la Autoridad de Aplicación de las Leyes que regulan la actividad pesquera artesanal y acuícola, la Secretaria de Desarrollo Sustentable y Ambiente de la Provincia, quien podrá centralizar los controles y realizar la fiscalización necesaria para garantizar la trazabilidad de recursos pesqueros lo que a su vez conduce a reducir la competencia desleal y los riesgos para la salud implicados en la pesca furtiva.</p>

Justificación	<p>La actividad pesquera artesanal y la maricultura, ambas en sus diferentes modalidades, requieren de una infraestructura de base que les permita el desarrollo de la actividad resguardando la seguridad tanto de los trabajadores del mar y sus embarcaciones, como de los consumidores de sus productos al garantizar la inocuidad y calidad de estos.</p> <p>Los muelles y los centros de expedición constituyen la infraestructura esencial para desarrollar la actividad ordenadamente. Actualmente no se cuenta con un muelle que facilite las operaciones de embarque y desembarque de los marineros, provisiones e insumos de las embarcaciones, y descarga de las capturas.</p> <p>Al no disponer de un muelle, los pescadores operan desde diferentes sitios costeros corriendo riesgos, y además, resultando dificultosa la fiscalización de la actividad. Por ello no resulta posible exigir el desembarco en un solo sitio con lo cual se multiplican los costos tanto para privados en las operaciones de carga y descarga (mayores tiempos y riesgos), como para el Estado (más recursos humanos y económicos volcados a cubrir amplios sectores costeros en diversos horarios). Por el mismo motivo, la trazabilidad de la producción se ve condicionada a la buena voluntad de los pescadores y capacidad de coordinación entre ellos y los fiscalizadores, debiéndose trasladar la producción desde los puntos de desembarco hasta el lugar dónde se encuentren las autoridades, o esperando a que se hagan presentes al momento de descarga de la producción pesquera o acuícola.</p> <p>Por lo antes expuesto, la creación y disponibilidad de un muelle de uso específico para la actividad pesquera artesanal y acuícola resulta estratégica para el desarrollo del sector.</p> <p>Los especímenes capturados, cosechados, pescados y/o extraídos del mar, requieren de un proceso de selección, clasificación, limpieza, cuantificación, empaquetado, identificación y etiquetado. Durante la operación extractiva se preselecciona y acondiciona con un bajo nivel de precisión las especies capturadas. El resto de las tareas arriba detalladas se deben realizar en un espacio especialmente acondicionado a ese propósito, que permita la realización de las labores en presencia de un supervisor estatal que certifique todo el proceso, y que no se vea supeditado a condiciones meteorológicas ni expuesto a variables ambientales que puedan ir en detrimento de la calidad final del producto.</p> <p>Sin dicho espacio, denominado Centro de Expedición, el nivel de</p>
----------------------	---

	<p>seguridad en todo el proceso se reduce mientras que aumentan los riesgos y dificultades para registrar, verificar, e identificar los productos pesqueros.</p> <p>Este proyecto es parte de una planificación a más largo plazo constituida por la Secretaria de Desarrollo Sustentable y Ambiente de la provincia con el fin de procurar el máximo desarrollo compatible con el aprovechamiento racional de los recursos vivos marinos.</p> <p>Por otra parte la necesidad del desarrollo de un centro de expedición es una exigencia que impone el SENASA a los pescadores y acuicultores que deseen comercializar sus productos (moluscos bivalvos, crustáceos, algas, pescados etc.) en el mercado nacional saliendo de los límites provinciales. Dada la alta productividad de mejillones y cholgas de la zona, que sobrepasa a la demanda local, sortear ese requisito del SENASA representa la posibilidad de acceder a una demanda significativamente superior si se considera la elevada calidad natural de los productos y se le agrega valor.</p> <p>El incipiente desarrollo del sector y la potencialidad que manifiesta para alcanzar una escala mayor, plantea la necesidad de iniciar un proceso de diseño e implementación de un sistema integral que asegure el adecuado control sanitario.</p> <p>La construcción y puesta en funcionamiento de un centro de expedición se considera un eslabón necesario para dar cumplimiento a toda la cadena de producción de mejillones y cholgas de cultivo y de banco, y otras especies como almejas y caracoles de bancos naturales además de crustáceos y peces.</p> <p>Las características propias de la zona que por particularidades de las corrientes marinas que aseguran un flujo permanente de nutrientes la hacen elevadamente productiva para el cultivo y cosecha de moluscos bivalvos, auspician un crecimiento de la actividad que solo podrá desarrollarse si se la acompaña con la infraestructura adecuada. En ese sentido tanto el muelle como el centro de expedición son elementos estratégicos para el desarrollo sectorial.</p> <p>La estacionalidad de la producción de moluscos bivalvos, y la complementariedad con la producción pesquera artesanal, permitirán el máximo aprovechamiento del centro de expedición para el procesamiento de diferentes especies.</p> <p>El centro de expedición se instalará en la localidad pesquera de Puerto</p>
--	---

	<p>Almanza a unos 85 Km de la ciudad de Ushuaia, lugar en donde se concentra la maricultura y desde donde opera una parte importante de los pescadores artesanales. Contará con una sala de proceso que tendrá la capacidad de permitir realizar en forma higiénica, sin entrecruzamiento las líneas de recepción, lavado, clasificación, selección, envasado y etiquetado.</p> <p>Contará con un lava botas y lava manos en el ingreso para el personal; un sector o sala de lavado para los cajones plásticos y elementos a utilizar en los diferentes procesos; un depósito para producto terminado el cual deberá garantizar la permanencia a las temperaturas exigidas, manteniendo la viabilidad de dichos productos; un depósito para envases y rótulos; depósito de desperdicios fuera del establecimiento, tendrá un sistema de separación de basura orgánica e inorgánica, la cual será transportada a sitios de disposición final autorizados; un depósito de agua de 5000 litros; dos baños para el personal; dos vestuarios destinados para el personal; un comedor para el personal; una oficina administrativa donde se guardan las guías de tránsito, documentación de mercadería que entra y que sale, residuos, planes operativos, documentación de gastos, etc. y una planta de tratamiento de efluentes.</p> <p>A partir de su existencia, todo el producto extraído de la zona de influencia de Puerto Almanza deberá pasar por el Centro, salvo que se dirija a una Planta de Procesamiento habilitada.</p>
Objetivo General	<p>Construcción de un muelle e instalación de un centro de expedición en Puerto Almanza. Se prevén las siguientes externalidades positivas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contar con la infraestructura adecuada a fin de lograr la trazabilidad de los productos. • Adecuar los procesos para alcanzar normas de calidad. • Optimizar los procesos de limpieza y clasificación del producto según los requerimientos sanitarios. • Concretar un aumento en las ventas a nivel local y regional. • Generar una mejora en la productividad y condiciones de trabajo. • Propiciar capacidad de autogestión de las instituciones del sector y fortalecer las mismas fomentando el asociativismo.
Presupuesto	<p>La ejecución de este proyecto queda sujeta a los resultados de los estudios de factibilidad que serán realizados y financiados por el Área</p>

	<p>de Formulación de Proyectos de la UCAR-PROSAP. En función de dichos resultados se buscará financiamiento para la ejecución de las obras civiles.</p>
--	---

PROYECTO Nº 6	
Título Proyecto	Construcción de un muelle de pescadores artesanales en Ushuaia.
Localización	Bahía de Ushuaia.
Objetivo/s Estratégico/s	Potenciar el desarrollo competitivo de la pesca artesanal fueguina en el Canal Beagle.
Organismos Ejecutores	Universidad Nacional de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.
Organismo Administrador	Universidad Nacional de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.
Beneficiarios	El proyecto beneficiará a los pescadores artesanales del Canal Beagle. Como así también a los organismos que deben controlar y fiscalizar el producto que se extrae del Canal.
Justificación	<p>La pesca es una de las actividades más tradicionales de Ushuaia. Desde tiempos prehispánicos la actividad se ejerce en las costas del Canal Beagle por pueblos que habitaban la zona y ha continuado desarrollándose hasta nuestros días con profundos cambios. Actualmente desde la ciudad de Ushuaia se desarrolla la Pesca Artesanal principalmente de crustáceos (Lithodes Santolla y Parolamias Granulosa) en el Canal Beagle.</p> <p>Sin embargo, hace muchos años que los pescadores artesanales no cuentan con un muelle que les permita facilitar su operación de embarque y desembarque. La actual forma de trabajo de los pescadores de la zona es, cuanto menos, precaria, ya que no permite el desembarco de mercadería en condiciones mínimas de infraestructura, higiene y seguridad para los trabajadores, afectando no sólo sus condiciones laborales sino además la calidad de sus productos. Por otra parte, el hecho de que el desembarco de mercadería sea disperso e informal no permite los controles mínimos de fiscalización de las instituciones pertinentes.</p> <p>A pesar de ello, la pesca artesanal continúa su desarrollo, proveyendo cotidianamente sus productos a los habitantes de Ushuaia y a los turistas que la visitan de todas partes del mundo.</p> <p>De acuerdo a información provista por la Secretaría de Desarrollo Sustentable y Ambiente de la Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur, existen hoy 12 personas físicas y 1 persona jurídica con permisos vigentes para la Pesca de Crustáceos en el Canal Beagle. De estos, operan desde la ciudad de Ushuaia 5 personas físicas con permiso vigente. Los demás, lo hacen desde la</p>

	<p>localidad de Puerto Almanza o se encuentran temporariamente sin operación.</p> <p>La infraestructura a desarrollar quedaría disponible para el uso y logística de todos los pescadores y acuicultores del Canal habilitados al día de la fecha, y todos aquellos que se incorporen a futuro a la actividad.</p>
Objetivo general	<p>Impulsar la construcción de un Muelle de operación y descarga en Ushuaia, a fin de centralizar, fiscalizar y controlar la pesca artesanal. Esto contribuirá fuertemente a resolver la actual inexistencia de esta infraestructura básica para pescadores artesanales en toda la costa argentina del Canal Beagle. Asimismo, y de manera indirecta se prevén externalidades positivas tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incremento de la seguridad de las operaciones de embarque y desembarque de los pescadores artesanales. • Aseguro del acceso por igual a todos los pescadores para las faenas de embarque y desembarque. • Favorecer la logística y mantenimiento de las embarcaciones. • Mejora de la eficiencia del proceso de descarga de los productos de la pesca artesanal. • Contribución a los primeros eslabones en la trazabilidad para la calidad de la producción pesquera artesanal. • Generación de un único lugar de descarga autorizado que permita la fiscalización, registros de capturas y centralización de la actividad, mejorando también el seguimiento de uno de los productos más valorados por los turistas que visitan Ushuaia, la Centolla.
Objetivos específicos	<ul style="list-style-type: none"> • Estudios preliminares para la construcción de un muelle para pescadores artesanales en la bahía de Ushuaia, margen del Canal Beagle. • Construcción de un muelle para pescadores artesanales en la bahía de Ushuaia, margen del Canal Beagle.
Presupuesto	<p>La ejecución de este proyecto queda sujeta a los resultados de los estudios de factibilidad que serán realizados y financiados por el Área de Formulación de Proyectos de la UCAR-PROSAP. En función de dichos resultados se buscará financiamiento para la ejecución de las obras civiles.</p>

8.2. Esquema TOTAL de Financiamiento de Proyectos (en AR\$)

	IDC PROSAP	Part.	CONTRAPARTE	Part.	TOTAL
Proyecto 1	479.000	75%	159.000	25%	638.000
Proyecto 2	161.675	75%	55.125	25%	216.800
Proyecto 3	557.108	92%	50.000	8%	607.108
Proyecto 4	1.085.920	91%	110.000	9%	1.195.920
	2.283.703	85,92%	374.125	14,08%	2.675.828

9. Esquema Organizacional para la ejecución del PMC

La ejecución de los proyectos formulados en el marco del Plan de Mejora Competitiva (PMC) requiere redefinir y ampliar el esquema organizativo prevaleciente adicionándole estamentos de gestión e implementación de las acciones. En el siguiente gráfico se ilustra la maduración del esquema organizacional desde la Fase I, de formulación del PMC, a la Fase II, de implementación del Plan.

Consolidación del Marco Institucional



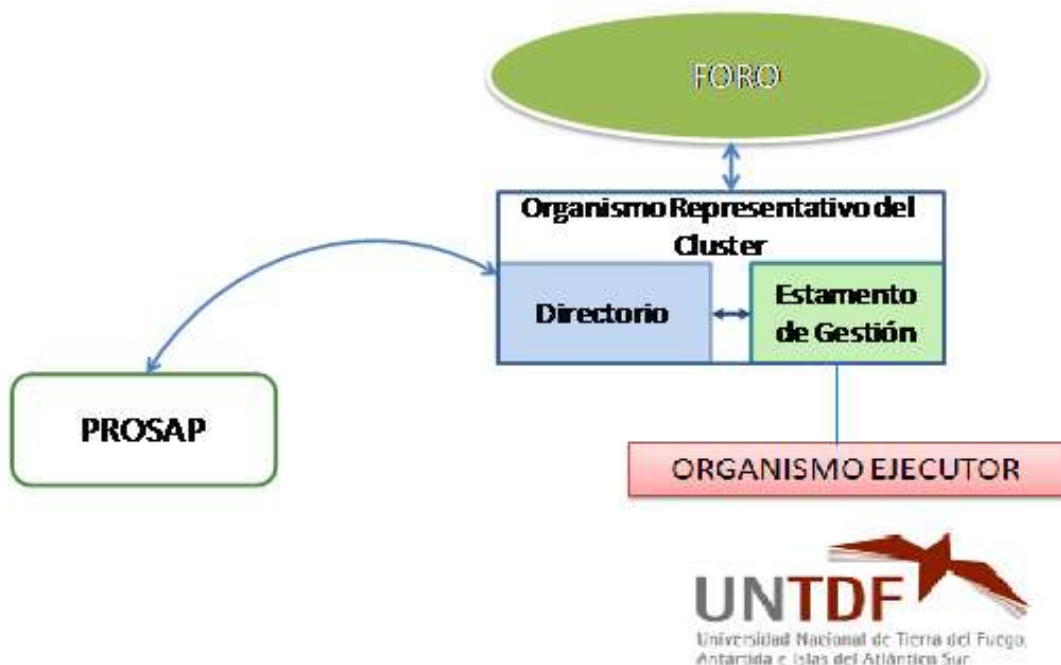
Organización para la gestión

Para garantizar la sostenibilidad del proceso de análisis estratégico y de gestión operativa de los proyectos consensuados en el marco del PMC, el proceso promueve la conformación de un marco institucional integrado por los principales actores locales vinculados a la actividad láctea de la región. Este Organismo Representativo del Cluster es el responsable de la vinculación con el PROSAP y dentro de ese marco lidera la implementación y actualización de la estrategia competitiva del conglomerado. Cuenta con un estamento de definiciones estratégicas (Directorio) y un estamento de gestión. Este último coordina la gestión del Plan a partir de un trabajo compartido con los

Organismos Ejecutores quienes tienen a cargo la implementación directa de las acciones colectivas previstas en el PMC. En cuanto al Foro, esta etapa no sólo valida las definiciones adoptadas para la actualización e implementación del Plan sino que adicionalmente realiza el control de gestión y uso de los recursos involucrados.

En el caso de la Pesca Artesanal se ha elegido un único organismo ejecutor, que será la Universidad Nacional de Tierra del Fuego. Este organismo contará con asistencia técnica de apoyo en los proyectos que lo ameriten. La selección de la UNTDF como único organismo ejecutor responde a varios factores:

- ✓ Amplio reconocimiento de todos los actores del Cluster como un organismo que ha llevado de modo legítimo la fase I de formulación del PMC,
- ✓ Óptimas capacidades de gestión del espacio generado de la Pesca Artesanal, que aportó significativamente a construir el espacio interinstitucional,
- ✓ Capacidades de ejecución desarrolladas en proyectos anteriores, que contribuirán a agilizar el proceso de ejecución de los proyectos del presente PMC,
- ✓ Experiencia y lógica propia de la Universidad a intervenir en el territorio desarrollando estrategias de desarrollo productivo local.





Roles y funciones

A continuación se detalla el esquema institucional con los roles y funciones de las distintas organizaciones que intervienen en el proceso de ejecución del PMC del Cluster de la Pesca Artesanal de Tierra del Fuego.

- **El Organismo Representativo del Cluster**

- ✓ **El Directorio**

La Asociación Ad-hoc del Cluster de la Pesca Artesanal de Tierra del Fuego es una organización recientemente constituida, fruto del trabajo conjunto en el territorio de los facilitadores metodológicos del PROSAP y la coordinación local de la UNTDF. Este espacio está integrado por todas las entidades asociativas del sector privado (asociaciones y cooperativas) que representan a los pescadores artesanales y proveedores de servicios, así como también las instituciones científico tecnológicas y académicas, y representantes del gobierno provincial. Esta asociación se constituye como un espacio de definiciones estratégicas y gestión de distintas acciones vinculadas a la pesca artesanal provincial. Desde aquí se buscará dar continuidad como espacio de discusión y análisis estratégico, requerido para la fase de ejecución del PMC, y es el órgano elegido por los miembros del cluster (dado que participan los mismo actores) para continuar la fase II. Algunas de sus responsabilidades son: elegir o remover al responsable de la gestión operativa; realizar el seguimiento de las operaciones; aprobar el presupuesto; apoyar al responsable de la gestión operativa; convocar a reunión de Asamblea o Foro; avalar y solicitar recursos al PROSAP; definir la estrategia de comunicación del Cluster, entre otras.

- **El Equipo de Gestión**

Es el responsable de la gestión operativa. Actúa como nexo entre las instancias de implementación y de definiciones estratégicas. Sus tareas son: coordinar y supervisar el curso de los proyectos ejecutados en el marco del PMC; elaborar el planeamiento de acciones; gestionar la comunicación del Cluster. La coordinación de este espacio es llevada a cabo por un Coordinador o Gerente que deberá ser seleccionado por el Directorio de la Asociación.

- **Los organismos de asistencia técnica**

Como fue anteriormente mencionado, la ejecución de los proyectos estará centralizada en la Universidad de Tierra del Fuego, contando esta institución con el apoyo y reconocimiento de todos los actores involucrados al proceso de formulación del PMC para el desarrollo de las tareas de ejecución.

Para los proyectos 3 y 4 se requiere la participación, seguimiento y asistencia técnica de distintos organismos, que se explicitan a continuación:

- ✓ Municipalidad de la ciudad de Río Grande

Dicha organización ha participado activamente a través de su Secretaría de Producción en el proceso de formulación del proyecto 3. SU participación y asistencia es importante, dado que es quien norma la venta ambulante. Asimismo se prevé que sea la municipalidad quien tenga los carros de venta ambulante de pescado en comodato, y coordine, mediante la realización de un reglamento de uso y mantenimiento, el uso de los carros en la ciudad por parte de los pescadores rederos de la costa atlántica.

- ✓ Secretaría de Desarrollo Local y Pyme del Ministerio de Industria e Innovación Productiva

En representación del Gobierno Provincial, esta secretaría ha participado activamente en todo el proceso de formulación del PMC. A fin de desarrollar el proyecto 3 ha participado como actor clave vinculando al municipio de Río Grande con el clúster de la Pesca Artesanal. Asimismo, a fin de este proyecto, la Secretaría participará en la articulación entre pescadores y actores del cluster con el objetivo de desarrollar un croquis con el prototipo del carro de venta ambulante.

- ✓ Centro Austral de Investigaciones Científicas (CADIC-CONICET)

Institución con amplia trayectoria en investigación científica en la provincia. Desde su vinculación con el clúster ha mostrado interés en participar en el desarrollo de capacidades locales para llevar a cabo estudios de crustáceos en el Canal Beagle. Esta institución participará activamente en el proyecto 4, capacitando los observadores a embarcar y planificando y coordinando las campañas de estudio.

- ✓ Secretaría de Desarrollo Sustentable y Ambiente de la Provincia.

En representación del Gobierno Provincial, esta secretaría con rango de ministerio ha participado activamente en todo el proceso de formulación del PMC. A fin de desarrollar el proyecto 4 participará como actor clave en todo el proceso de ejecución, y en particular en la formulación de las campañas de evaluación de la población de centolla. SU participación es fundamental, dado que es la Autoridad de Aplicación en las cuestiones referidas a la explotación de recursos del mar y en particular a la pesca artesanal.

- ✓ Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero (INIDEP)

Es una institución de alto prestigio nacional que asesora a la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura de la Nación (SSPyA), al Consejo Federal Pesquero (CFP) y a la Cancillería Argentina en el uso racional de los recursos sostenibles con el objetivo primordial de preservar el ecosistema marino para las generaciones futuras. Su participación en el proyecto 4 es de alta relevancia a los fines de formular las campañas de evaluación del recurso centolla, y hacia el final del proceso para analizar los resultados obtenidos. Anteriormente esta institución ha participado en la planificación y realización de los anteriores estudios del Canal Beagle, por tanto su participación es fundamental dada su experiencia práctica, sus bases técnicas, y para asegurar la replicabilidad y comparabilidad de los estudios a realizar.

Adicionalmente a la participación técnica de los organismos mencionados, será siempre tomada en cuenta la opinión de los pescadores artesanales, que se manifiesta a través del directorio de la Asociación Ad-hoc, responsable de velar por la buena ejecución del presente Plan de Mejora Competitiva.

8. Referencias Bibliográficas

Cochrane, K. (2005). *Guía del administrador pesquero. Medidas de ordenación y su aplicación*. Documento Técnico de Pesca FAO Nº 424.

MAGPyA. (2013). *El cultivo de los moluscos bivalvos marinos en Argentina*. Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca.

www.minagri.gob.ar/SAGPyA/Pesca/Acuicultura_marina

Osiroff, S. (2013). *Diagnóstico de la Pesca Artesanal en Río Grande. Variables sociales, económicas y técnicas vinculadas a su ordenamiento y potenciación*. Consejo Federal de Inversiones.

Lovrich, G.A. (1997). *La pesquería mixta de las centollas Lithodes santolla y Paralomis granulosa (Anomura: Lithodidae) en Tierra del Fuego, Argentina*. Investigaciones Marinas, Valparaíso, 25: 41-57.

Lovrich, G.A. Tapella, F. (2013). *Southern King Crabs*. En: King Crabs of the World: Biology and Fisheries Management (B. Stevens Ed). CRC Press. Pp. 441-476.
DOCUMENTO DE TRABAJO, NO PUBLICADO.