



El **Instituto Belisario Domínguez** del Senado de la República,
le invita al seminario

EL MARCO JURÍDICO DE LA PESCA EN MÉXICO A DEBATE

Áreas de oportunidad para la mejora
y la innovación

SESIÓN 02: LA TRAZABILIDAD COMO UNA HERRAMIENTA PARA COMBATIR LA PESCA ILEGAL

Experiencias desde la sociedad civil
Dra. Nélide Barajas Acosta
Directora Ejecutiva



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

dataMares
TRABAJA • PUBLICA • DIFUNDE



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





Fig.1. Conectividad de Ecosistemas y Productividad.

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

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

2000 pangas aproximadamente.



5000 pescadores aproximadamente.



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

15% del total de la producción nacional.

Cadena de suministro de jaiba azul o café

(Callinectes bellicosus)



PRODUCCIÓN PRIMARIA



ARRIBO



TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO



PROCESAMIENTO



DISTRIBUCIÓN A MERCADOS



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

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

Juntos, exploramos oportunidades que:

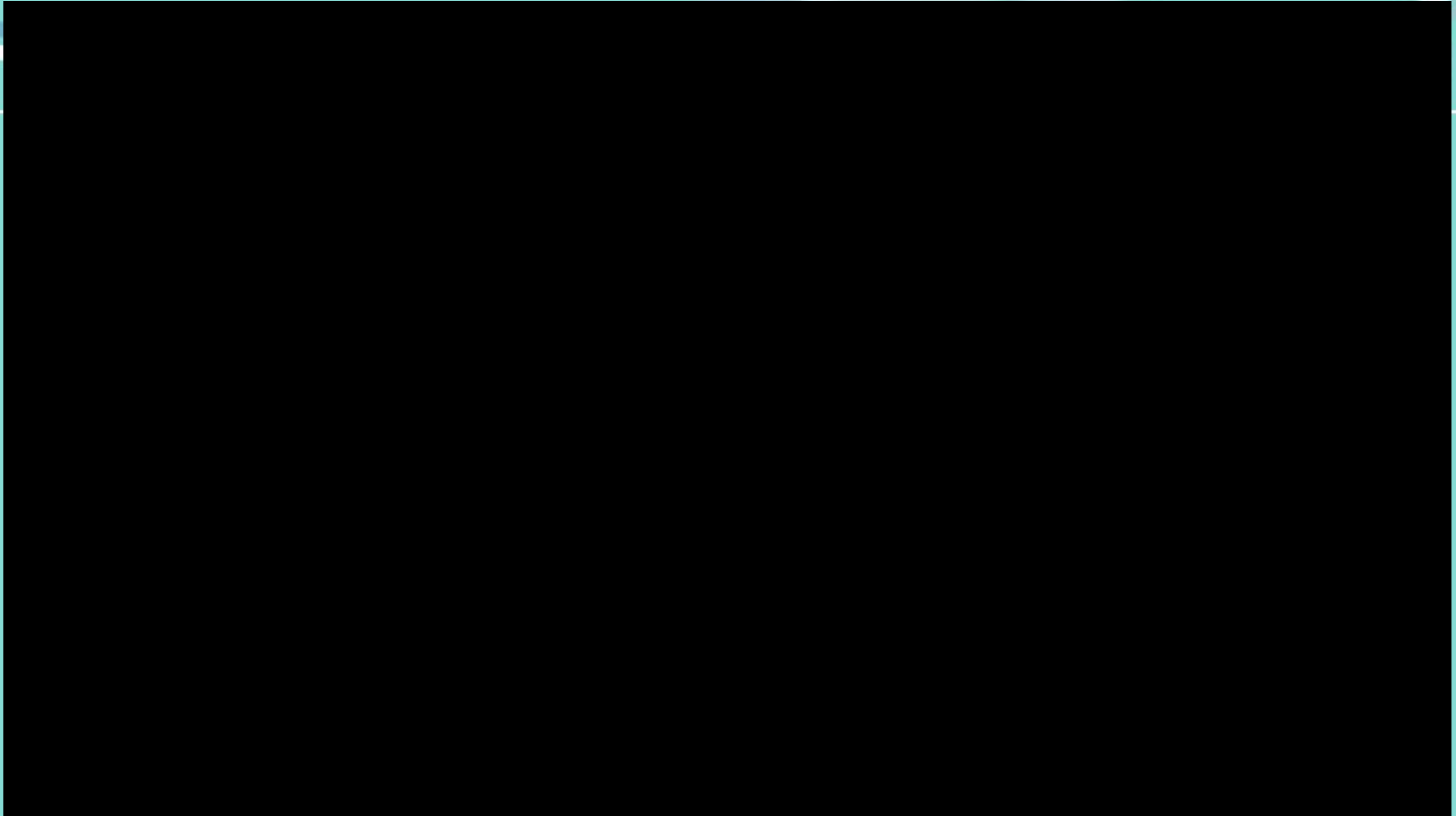
1. Utilicen mejores prácticas.
2. Métodos de procesamiento que añadan valor.
3. Sistemas de comercialización y mercados más justos.
4. Reducir la pérdida y desperdicio de alimentos.
5. Construir una red para incentivar las prácticas sostenibles en toda la cadena de suministro de productos del mar.



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



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





Colaboradores



Monitores comunitarios:

Francisco Javier Durán Reyes
Manuel de Jesús Muñoz Espinoza

Productores:

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



Revisores externos:

Miguel Ángel Cisneros Mata
Alfredo Arreola Lizárraga

CEDO :

Abelardo Castillo
Aldemaro García
Alma Valdenebro
Angeles Sánchez
Elia I. Polanco
Eleazar López
Juan Carlos Barrera
Hem Nalini Morzaria
Nélida Barajas
Paloma Valdivia
Rene D. Loaiza
Socorro González



Ilustraciones por SuMar-Voces por la naturaleza / CONABIO.

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

Socios y membresías





Conócenos



www.cedo.org

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

Nelida Barajas
Directora Ejecutiva



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



[cedointercultural](#)



[@cedo_mex](#)

