

MUJERES DE JUNTOS BUSCAN ERRADICAR DESNUTRICIÓN CRÓNICA EN SU REGIÓN

# Aumenta consumo de anchoveta en zonas más pobres de Piura

■ Con capacitación de 180 madres se busca aprovechar al máximo la anchoveta

IANA MÁLAGA

Eran menos de quince mujeres las que el pasado martes se animaron a ofrecer anchoveta en la última feria de alimentos y abastos que se realizó en el distrito de Sapillica (Ayabaca, Piura). Aunque en esta localidad el consumo de este pescado recién se está haciendo conocido, las mujeres lograron vender en conjunto más de 400 kilos de anchoveta en la pequeña feria que se realiza cada dos meses, cuando las beneficiarias de Juntos de la provincia de Ayabaca bajan de sus caseríos para recibir los S/.200 bimensuales que les otorga este programa social.

“Las madres beneficiarias vienen comprando un promedio de medio kilo de anchoveta al mes para su consumo familiar. Todavía es poco, pero eso está permitiendo combatir la desnutrición crónica en el distrito”,



IANA MÁLAGA

EN PAITA. Varias de las madres capacitadas por Fondepes conocieron el mar por primera vez.

dice José Antonio Izquierdo, gestor del programa Juntos en Sapillica.

Por más que la pesca no sea la actividad económica principal de Ayabaca, en esta provincia se viene incrementando el consumo de anchoveta (especie con altos contenidos nutricionales), gracias al proyecto Pesca Responsable, Desarrollo de la Pesquería de Anchoveta para Consumo Humano, que desde el 2006 se ejecu-

ta por un convenio entre la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA) y el Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero (Fondepes).

Ricardo Gherzi, director de Capacitación de Fondepes, sede Paita, explica que el objetivo es disminuir la desnutrición crónica en las zonas más pobres de Piura. “Y para ello se ha hecho un acuerdo con Juntos, que consiste en capacitar a madres líderes del programa

para que sus conocimientos los puedan aplicar en las demás familias beneficiarias”, indica.

## APRENDER A PESCAR

Desde enero de este año se realizan cursos intensivos de lavado, corte y preparación de diversos platillos con anchoveta salada (saldita) en la sede de Fondepes en Paita. Estos son dirigidos a madres líderes de los distritos de Sapillica y Frías,

quienes han aprendido a preparar cebiche, sopa, guiso y otras combinaciones con este insumo. Hasta el momento se ha capacitado a un promedio de 180 madres, quienes han transmitido sus conocimientos a las 1.500 familias que pertenecen a Juntos en Sapillica y Frías.

A ciertas madres también se les ha ofrecido cursos de gestión de pequeña empresa, lo que les ha permitido debutar como microempresarias en las referidas ferias de Ayabaca. “Ellas ganan alrededor de S/.1 por cada kilo de anchoveta que se vende a S/.5”, comenta Gherzi.

Por ahora el Fondepes abastece de anchoveta a los pobladores de Ayabaca, pero como el proyecto finalizará formalmente en diciembre del 2011 y la idea es ser sostenibles, hoy también se viene capacitando a pescadores artesanales de Piura para que puedan mejorar sus procesos de extracción, preservación y procesamiento de anchoveta y así, posteriormente, la vendan a familias en extrema pobreza. ■

## lascifras

■ 127.000

dólares otorgó la Agencia de Cooperación Internacional del Japón al proyecto Pesca Responsable entre abril del 2010 y marzo del 2011.

■ 600

kilos de anchoveta por semana es la cantidad con la que el Fondepes abastece a los 1.500 beneficiarios de Juntos en los distritos de Sapillica y Frías.

■ S/.45

de utilidad es lo que logra obtener en promedio cada madre que vende anchoveta en las ferias bimensuales de Ayabaca.

■ 3%

es la meta para reducir la desnutrición crónica en Ayabaca, entre 2010 y 2011, con el proyecto Pesca Responsable.

■ 50%

de los beneficiarios de Juntos en Ayabaca está enterado de los valores nutricionales de la anchoveta en el consumo familiar.

■ 50%

de los pescadores artesanales de Ayabaca ejecutan su actividad con el método de manipuleo y conservación propuesto en los cursos de capacitación del proyecto.

SE APRUEBA ISO 26000

## Nace certificación en responsabilidad social

■ El Perú respaldó aprobación de la norma para su implementación

El próximo 1 de noviembre se realizará en Holanda el lanzamiento oficial del ISO 26000 sobre Responsabilidad Social. Esta es una he-

rramienta que permitirá que las compañías de todo el mundo, ONG, organismos del Estado, universidades, entre otras instituciones, empleen y desarrollen la responsabilidad social tanto a nivel interno de la organización, así como en los proyectos ejecutados para beneficiar a ciertos grupos

en estado de vulnerabilidad.

Durante el reciente Simposio Internacional de Empresa Moderna y Responsabilidad Social –que organizó Perú 2021–, Paul Remy, secretario técnico del Comité Espejo del Perú del ISO 26000, destacó que tras cinco años de espera se logró que 93 países respal-

daran la aprobación de esta norma de calidad (entre ellos el Perú) de las 99 naciones que formaron parte. “Su implementación servirá de guía para el desarrollo de actividades de responsabilidad social de las empresas”, señaló.

EL ISO 26000 también permitirá integrar el comportamiento ético en los sistemas de gestión y procesos de las organizaciones, así como mejorar su reputación y relación con sus diferentes públicos de interés. ■



PERÚ 2021

AL LLEGAR A PERÚ. ISO 26000 permitirá difundir principios básicos de la responsabilidad social en empresas.