

EXPLORACION DE NUEVOS MERCADOS, CRECIMIENTO Y DESARROLLO SOSTENIBLE PARA TRUCHA ARCOIRIS EN NARIÑO.

RICHARD ALEXANDER SANTACRUZ MARTINEZ¹

¹ Finanzas y relaciones internacionales, Coordinador apuesta exportadora, Grupo de trabajo de cooperación internacional.

VISIÓN.

Desarrollar un mercado estable que propicie opciones de crecimiento para 345 familias en 69 puntos productivos del lago Guamuez a través de la truchicultura y obtener resultados satisfactorios sobre el conocimiento de nuevos mercados por parte de los productores además de los requerimientos que se exigen en esta actividad para su comercialización.

INTRODUCCION.

La tecnología moderna y la producción en gran escala no son una solución para el productor campesino, se debe pensar en una producción según las características de las zonas, teniendo en cuenta la topografía del terreno, condiciones de suelo, calidad y cantidad de agua, capital del productor, manejo de la especie por parte del interesado, condiciones de mercado, facilidad para sacar el producto de los puntos de producción a los centros de comercialización entre otros y comercialización asegurada, que permite hacer un buen manejo de los recursos existentes en cada punto y optimizar la productividad con el fin de tener una producción eficiente que garantice seguridad alimentaria y mejoramiento de los ingresos económicos de los productores para contribuir a mejorar su calidad de vida.

ANTECEDENTES.

El PIB agrícola y pecuario de Nariño representó un 4.2% del total nacional. Los productos agrícolas se constituyen en el subsector más representativo, seguidos por los animales vivos y productos animales, la pesca, el café y la silvicultura.

Nariño: Estructura del PIB Agropecuario, Silvicultura y Pesca Año 2003 Millones de pesos y participación % Precios Constantes de 1994 Valor Part. %

Total PIB Agropecuario Colombia: 100,0%

Total PIB Agropecuario Departamento: 4,2%

Otros Agrícolas: 55,8%

Animales vivos y productos animales: 20,7%

Pesca: 13,1%

Café: 7,4%

Silvicultura y Extracción de Madera 13.673 3,0%

Fuente: DANE

Las exportaciones del departamento de Nariño han representado tradicionalmente un porcentaje minoritario de las exportaciones totales del país, habiendo alcanzado para el año 2005 un total de US\$ 84,8 millones, con una participación equivalente al 0,6% del

total de las exportaciones de Colombia (excluido petróleo). En exportaciones per cápita del departamento para este mismo año, se tiene una cifra de US \$47,8, situándose el departamento en este rubro en el puesto 22 a nivel departamental, muy por debajo del promedio nacional. En la estructura de las exportaciones totales de Nariño sobresale el sector agropecuario que aporte el 61% del total, y el sector agroindustrial, con el 37% de las exportaciones totales.

Los principales destinos de las exportaciones del departamento de Nariño son Estados Unidos y España.

En materia de logística de exportación la vía más utilizada por el departamento de Nariño es la marítima, movilizándose por este conducto un 96% del total de las exportaciones departamentales, y presentándose la misma situación en relación con Estados Unidos, pues el 94% de las exportaciones a ese país se transporta por esta vía.

La producción de trucha del año 2004 fue de 259.017,1 kilogramos, se observa un aumento altamente significativo que asciende al 152% para el año 2005 fue de 654.197 kilos. en el año 2006 la trucha bajo en un 3.33 % que corresponde a una disminución de 21089 kilos con respecto al año 2005.

OBJETIVO GENERAL

Identificar comercialización de un producto hidrobiológico en Venezuela para mejorar la comercialización de la especie piscícola de agua fría denominada Trucha Arco Iris (*Oncorhynchus mykiss*), del lago Guamuéz en el Departamento de Nariño. Colombia, con la finalidad de incrementar los ingresos para los productores y mejorar su calidad de vida.

GENERALIDADES.

La Laguna de la Cocha, también llamada lago Guamuéz, consiste en un gran embalse natural de origen glacial situado en el corregimiento El Encano del municipio de San Juan de Pasto, departamento de Nariño, al sur occidente de Colombia. Es de las mas valiosas fuentes hídricas y es la única fuente que poseen los moradores de este corregimiento; de donde gran parte de las familias derivan su sustento, ya sea por medio del turismo, pesca, producción piscícola y como corredor de transporte fluvial.

En el año 2000 y mediante el Decreto 698 del 18 de abril, Colombia inscribió a la laguna de La Cocha o lago Guamuéz como humedal de importancia internacional dentro del convenio Ramsar, siendo el primero con esta calificación en la zona andina y lo cual implica que su uso con actividades antropicas deba ser de manera racional, tendientes a la conservación del ecosistema en su equilibrio hidrológico, biológico y químico.

Está localizada a aproximadamente 20 km de la zona urbana de Pasto, a 2.800 msnm,

rodeada de montañas se encuentra en la vertiente oriental del Nudo de los Pastos. En forma alargada, mide 20 km de largo por 5 km de ancho alcanzando una profundidad máxima de 75 m, es la segunda laguna más grande de Colombia después de la Laguna de Tota ubicada en Boyacá.

El sitio de mayor producción. Número de Jaulas, Número de familias. Producción actual, Condiciones de las familias (Carboneros)propender por la conservación, dando alternativas sostenibles como la piscicultura.

REQUISITOS DE VEHICULOS DESTINADOS A LA MOVILIZACION DE PESCADO FRESCO Y OTROS PRODUCTOS DE PESCA

Los alimentos pueden contaminarse o llegar a su lugar de destino en condiciones inapropiadas para el consumo, a menos que se tomen medidas de control durante el transporte. Estas condiciones pueden verificarse aunque se hayan adoptado medidas de higiene adecuadas en fases anteriores de la cadena alimentaria. Se deberá contar con sistemas de transporte adecuados con objeto de garantizar que los alimentos se mantengan inocuos e idóneos para el consumo hasta el momento de la entrega, y de ayudar a los países a asegurar la continuidad del comercio. La unidad de transporte de los vehículos destinados a la movilización de los productos objeto de esta resolución, debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos y de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire.
- Deberán utilizarse materiales apropiados para el contacto directo con los alimentos. Los materiales deberán ser no tóxicos, inertes o por lo menos compatibles con los alimentos que se transporten, y no deberán transferir sustancias a los alimentos ni tener efectos perjudiciales en los mismos. El acero inoxidable y las superficies revestidas con resinas epoxíticas de calidad alimentaria son los materiales más apropiados.
- La unidad de transporte debe tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor.
- Los medios de transporte de alimentos deberá contribuir a prevenir la entrada de insectos, parásitos, etc., así como la contaminación proveniente del medio ambiente, y cuando sea necesario, a brindar aislamiento contra la pérdida o aumento de calor y una capacidad adecuada de enfriamiento o calefacción, además de facilitar el cierre o la hermeticidad
- Las puertas deben ser herméticas, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior.
- El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.
- Toda unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o

congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura real del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte.

- En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.
- Los medios de enfriamiento y calefacción deberán diseñarse y construirse de tal manera que su utilización evite la contaminación. Aunque el agua caliente y el vapor son los medios de calefacción preferidos, se pueden emplear otras sustancias, basándose en una evaluación de la seguridad y los riesgos, así como en los procedimientos de inspección. Cuando la autoridad competente lo solicite, pueden exigirse pruebas que demuestren que los medios de calefacción empleados han sido debidamente evaluados y utilizados con seguridad.
- La unidad de transporte destinada a contener los productos objeto de esta reglamentación debe estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento de los productos, en el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, estos deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de venteo que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente, que apliquen para vehículos que operen con GNV. En el caso de camiones no debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.
- El transporte de alimentos definidos en esta Resolución se podrá realizar en vehículos tipo isoterma que garanticen la temperatura exigida de transporte, de tal forma que conserven sus características de inocuidad.

REGISTROS DE CARGA Y LIMPIEZA PREVIAS

El transportista deberá mantener registros, fácilmente accesibles en el medio de transporte de alimentos o en donde lo prescriba el organismo oficial competente, de los tres cargamentos previos más recientes y de los métodos de limpieza y, cuando sea necesario, de desinfección, utilizados en el medio de transporte de alimentos, incluidos los volúmenes transportados. Deberá poner esta información a disposición del expedidor de alimentos, de las autoridades oficiales de control y/o del destinatario/elaborador de los alimentos que la soliciten, para la evaluación de los posibles peligros. El transportista deberá mantener un registro completo de los cargamentos anteriores durante un período de seis meses.

FUENTES DE PELIGRO

Deberá considerarse la posibilidad de peligros provenientes de las siguientes fuentes, que se citan aquí a título de ejemplo:

PELIGROS RELACIONADOS CON EL MEDIO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Material de construcción y revestimientos no idóneos, falta de un dispositivo de cierre/hermeticidad, residuos de cargamentos previos, residuos de materiales de limpieza y saneamiento.

Cuando proceda, deberá prestarse la debida consideración el empleo exclusivo del medio de transporte de alimentos para un producto alimenticio determinado.

PELIGROS RELACIONADOS CON LA CARGA Y DESCARGA

Aumento/disminución de la temperatura de los alimentos. Introducción perjudicial de microbios, polvo, humedad u otro tipo de contaminación física.

PELIGROS RELACIONADOS CON EL TRANSPORTE

Fugas del líquido de calefacción/enfriamiento. Avería del control de la temperatura.

MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO

Los medios de transporte de alimentos, así como los accesorios y conexiones, deberán limpiarse, desinfectarse (cuando proceda) y conservarse de manera que se evite, o por lo menos se reduzca, el riesgo de contaminación. Deberá tenerse en cuenta que, dependiendo del producto en cuestión, se aplicarán distintos procedimientos de limpieza, que deberán registrarse. Cuando proceda, a la desinfección deberá seguir un enjuague, a menos que las instrucciones del fabricante especifiquen con bases científicas, que el enjuague no es necesario.

CAPACITACIÓN

Es importante que el personal encargado del transporte esté debidamente informado sobre la naturaleza de los alimentos manipulados/transportados, así como de las posibles medidas precautorias adicionales que puedan requerirse. El personal deberá estar capacitado en cuanto a los procedimientos de inspección de las unidades de transporte de alimentos para asegurar la inocuidad de éstos.

PESCA Y ACUICULTURA

Con la expedición de la Ley 1152 de 2007 y su Decreto Reglamentario 4904 del mismo año, el ICA asumió las funciones de administrar los recursos pesqueros del país, así como

la investigación y ordenación de la pesca y la acuicultura en Colombia.

Para cumplir la función, el Instituto creó la nueva Subgerencia de Pesca y Acuicultura, la cual está integrada por dos direcciones: Servicios al Ciudadano (registro, control y vigilancia) encargada de regular la actividad pesquera, otorgando los permisos respectivos para la comercialización y exportación, y Regulación de Pesca y Acuicultura realizar las investigaciones, estudios técnicos y la puesta en marcha de planes de ordenación pesquera regionalizados, definiendo los recursos susceptibles de aprovechamiento sostenible. y por dos direcciones regionales, Atlántico y Pacífico; las Oficinas Regionales de la Costa Atlántica y Pacífico, con sede en Santa Marta y Buenaventura, respectivamente, tienen por función la verificación en campo del cumplimiento de la normatividad expedida por el Ica en materia de Pesca y Acuicultura, así como recibir y atender las consultas de los ciudadanos relacionadas con esta actividad. Además, es la encargada de apoyar en la región los procesos de las direcciones de Servicios al Ciudadano y Regulación de Pesca y Acuicultura

SERVICIOS AL CIUDADANO (REGISTRO, CONTROL Y VIGILANCIA)

Se encarga de velar por el cumplimiento de las normas, acuerdos y de los convenios que a nivel nacional se suscriban para el desarrollo de las funciones de control y vigilancia establecidas en el estatuto general pesquero

También tiene como función la organización y actualización permanente del registro general de pesca o sistema de información, donde están inscritos todos los permisionarios de la actividad pesquera y de la acuicultura en Colombia

El ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura se realiza con el otorgamiento de un permiso, el cual debe ser solicitado por el interesado, además de cumplir una serie de requisitos que varían dependiendo del tipo del permiso.

PERMISOS DE PESCA Y ACUICULTURA

Título	Formatos	Normatividad
Nombre del Trámite	Formato del Trámite	Normatividad
Solicitud de expedición de la Guía de transporte de productos y/o recursos pesqueros	N/A	Ley 13 de 1990, Ley 1152 de 2007, Decreto 2256 de 1991, Decreto 4904 de 2007, Acuerdo 035 de 2004
Solicitud de Patente para las embarcaciones pesqueras	N/A	Ley 13 de 1990, Ley 1152 de 2007, Decreto 2256 de 1991, Decreto 4904 de 2007
Solicitud de permiso de comercialización de productos pesqueros	N/A	Ley 13 de 1990, Ley 1152 de 2007, Decreto 2256 de 1991.
Solicitud de permiso de pesca comercial exploratoria	N/A	Ley 13 de 1990, Ley 1152 de 2007, Decreto 2256 de 1991.

PROCEDIMIENTO PARA LA SALIDA DEL PAÍS DE ANIMALES Y SUS PRODUCTOS

El CIS (Forma 3-639), es el documento oficial expedido por el Médico Veterinario del ICA quien emite el concepto técnico, previa revisión de la documentación e inspección física de las mercancías, mediante el cual se confirma que la exportación cumple con los requisitos zoosanitarios exigidos por el país importador o de destino y no constituye riesgo para la sanidad pecuaria del mismo. Para los países con los cuales se hayan establecido protocolos zoosanitarios específicos de exportación la mercancía pecuaria deberá cumplir con todas y cada una de las especificaciones establecidas en dicho documento.

Para las exportaciones de los animales y sus productos considerados en la Decisión 515 de la Comunidad Andina y los peces, moluscos y crustáceos vivos en todas sus fases de desarrollo y sus productos, los gametos y huevos fecundados de peces, crustáceos y moluscos, según el país importador o de destino se puede presentar alguna de las siguientes situaciones:

- Cuando se debe dar cumplimiento de regulaciones Zoosanitarias específicas previamente establecidas (para lo cual se emite CeZa - Forma 3-530) y por consiguiente es necesaria la certificación de las condiciones al momento del embarque (contenidas en el CIS, Forma 3-639).
- En el caso que únicamente se requiera de la certificación de condiciones generales de los animales y productos al momento del embarque en el sitio de salida (contenidas en el CIS, Forma 3-639). Se expide a solicitud escrita del interesado en la cual manifiesta que este es el único requisito exigido por el país de destino.

Los servicios tarifados deberán liquidarse teniendo en cuenta lo establecido en los Acuerdos que para tal fin expide el ICA y pagarse antes de su prestación, es decir, en el sitio de salida debe cancelarse previamente el valor de la inspección sanitaria.

En los dos casos cuando en la inspección sanitaria las mercancías no cumplen con las condiciones sanitarias para ser exportados, se elabora un oficio con copia a la Aduana rechazando la exportación y ordenando regresar el embarque al sitio de origen.

EXPORTACIONES AMPARADAS CON CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN

Se procede a realizar la inspección documental:

- Original del Documento o Permiso de importación expedido por el país de destino.
- Original del Certificado Zoosanitario para Exportación, CeZa.
- Originales de otros documentos de soporte requeridos por el país según sea el caso (por ejemplo: resultados de laboratorio emitidos por las autoridades oficiales, certificaciones de procesos, etc.).

Si la documentación esta correcta y completa se procede a realizar la inspección física (según sea el tipo de la mercancía se puede ajustar al procedimiento descrito en el POE: MP-AT-2.6.1-05. En esta se constata el cumplimiento de los requisitos zoosanitarios exigidos por el país de destino (Certificados en el CeZa) y a continuación se verifican las

condiciones físicas que los hacen aptos para su exportación.

Si el cargamento cumple los requisitos sanitarios del país destino, según lo especificado en el CeZa, el Médico Veterinario de Inspección y Cuarentena Animal expide el CIS, y anota en el formato Declaración de Exportación (DEX) de la DIAN el número del CIS y la fecha de su elaboración para que autoricen la salida. Copia del CIS y de los soportes respectivos que amparan la exportación, deben debe archivarse en la Oficina Local del ICA.

Una vez cumplidos este procedimiento y antes de la firma del CIS, en el original del CeZa se coloca el sello: "UTILIZADO" se escribe el número del CIS y la fecha de expedición, y se archiva en la oficina de ingreso.

EXPORTACIONES AMPARADAS CON CERTIFICADO DE INSPECCION SANITARIA

Dependiendo del nivel de riesgo que implique el producto o de los controles realizados en el país de destino, algunos de ellos solo exigen la certificación de las condiciones al embarque en este caso la inspección física y la expedición del CIS en el sitio de salida, lo cual solo se realizará respondiendo a una solicitud escrita del interesado.