

Resultados del encuentro Pescatur Oportunidades para articular la pesca artesanal y el turismo sostenible

Proyecto de Adaptación a los Impactos del Cambio Climático de los Ecosistemas Marino Costeros del Perú y sus Pesquerías

Julio 2022

















TABLA DE CONTENIDO

Presentación	5
Antecedentes	6
Objetivo	8
Participantes en el proceso de reflexión	9
Oportunidades para articular la pesca artesanal y el turismo sostenible	10
1. Gobernanza participativa e incluyente	12
2. Interconexión y desarrollo territorial	13
3. Investigación, monitoreo y evaluación multidimensional	14
4. Revitalización del patrimonio natural y cultural	15
5. Formación y desarrollo de capacidades	16
6. Impulso y formalización empresarial	17
7. Cadenas de valor distributivas y solidarias	18
8. Comunicación y narrativas significativas	19
9. Gastronomía creativa y seguridad alimentaria	20
10. Diseño de experiencias vivenciales	21
11. Inclusión y equidad	22
12. Refuerzo de la seguridad	23
Metodología	24
A. Preparación participativa	25
B. Relatoría del Encuentro Pescatur	26
C. Sistematización comparativa	34
Apreciaciones finales	35
Directorio	36





PRESENTACIÓN

En el marco del Año Internacional de la Pesca y Acuicultura Artesanales 2022, el Proyecto Adaptación a los impactos del Cambio Climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías, en conjunto con personas beneficiarias de los proyectos de turismo sostenible en las áreas piloto de Huaura y Talara, se identificó la necesidad de convocar a los diferentes actores que inciden en las actividades de la pesca artesanal y turismo sostenible en las zonas marino costeras del Perú para reflexionar sobre los desafíos y oportunidades que representa la articulación del binomio pesca artesanal-turismo sostenible.

En este contexto, se llevó a cabo un proceso de reflexión con la participación de portavoces de emprendimientos ecoturísticos seleccionados de las zonas piloto y de representantes de la academia, de instituciones del Estado, de agencias de cooperación y países amigos, de organizaciones de la sociedad civil, tour operadores y agencias de viajes y medios de comunicación, quienes participaron en un diálogo abierto e incluyente con quienes lideran los proyectos de la pesca y comercialización de productos pesqueros, artesanías y turismo.

Con el fin de impulsar la continuidad de las iniciativas de pesca y turismo a nivel local y de repensar las políticas públicas, se identificaron 12 temas prioritarios: 1) Gobernanza participativa e incluyente, 2) Interconexión y desarrollo territorial, 3) Investigación, monitoreo y evaluación multidimensional, 4) Revitalización del patrimonio natural y cultural, 5) Formación y desarrollo de capacidades, 6) Impulso y formalización empresarial, 7) Cadenas de valor distributivas y solidarias, 8) Comunicación y narrativas significativas, 9) Diseño de experiencias vivenciales, 10) Gastronomía y seguridad alimentaria, 11) Oportunidades incluyentes y equitativas y 12) Refuerzo de la seguridad.

Los participantes en el proceso, destacaron la pertinencia de reflexionar de manera transversal y conjunta sobre los desafíos y oportunidades de la pesca artesanal y el turismo entre todos los actores que participan en su gestión y desarrollo. Así mismo han reiterado la importancia de su articulación para diversificar y complementar los medios de vida de los pobladores locales, promover el desarrollo sostenible de los ecosistemas marino costeros y su adaptación al cambio climático.

Palabras clave:

Pesca artesanal, turismo sostenible, cambio climático, biodiversidad, innovación.

ANTECEDENTES

El **Proyecto de Adaptación a los impactos del cambio climático en el ecosistema marino costero del Perú y sus pesquerías,** tiene como objetivo apoyar al Gobierno del Perú en la reducción de vulnerabilidad de las comunidades costeras frente a los impactos del cambio climático sobre los ecosistemas marino costeros y los recursos pesqueros.

Es ejecutado por el Ministerio de la Producción del Perú (PRODUCE) y el Instituto del Mar del Perú (IMARPE) e implementado por Profonanpe, fondo ambiental del Perú, con financiamiento del Fondo de Adaptación y se desarrolla en dos áreas piloto: Punta Salinas – Végueta y Máncora – Cabo Blanco.

Entre sus componentes destacan el fortalecimiento de las artes de pesca sostenible, la restauración de bancos y comanejo, la acuicultura sostenible, la comercialización de productos costeros, la certificación y trazabilidad, el desarrollo de bioproductos, el fortalecimiento de un sistema de vigilancia y predicción ambiental, la creación de capacidades y políticas de manejo, así como el impulso al turismo sostenible.

Las actividades del componente de turismo sostenible contemplan el fortalecimiento de diez emprendimientos vinculados con la pesca artesanal y el turismo con quienes se identificó la necesidad de promover la articulación de los distintos actores que inciden en el desarrollo conjunto de la pesca artesanal y el turismo en el Perú.

La Asamblea General de las Naciones Unidas declaró al 2022 como el Año Internacional de la Pesca y la Acuicultura Artesanales y designó a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) como el organismo encargado de liderar esta importante celebración, en colaboración con otras organizaciones y órganos competentes del sistema de las Naciones Unidas.





La Asamblea General de las Naciones Unidas declaró al 2022 como el Año Internacional de la Pesca y la Acuicultura Artesanales y designó a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) como el organismo encargado de liderar esta importante celebración, en colaboración con otras organizaciones y órganos competentes del sistema de las Naciones Unidas.

El 90% de las personas que trabajan en las cadenas de valor de pesca de captura se vinculan con pesca de pequeña escala o pesca artesanal, de los cuales, el 40 % son mujeres. Además 492 millones de personas dependen de esta actividad para subsistir al menos en una parte, lo que constata el gran peso que tienen los pescadores artesanales en la calidad de vida de sus comunidades alrededor del mundo.

FAO 2022

Por su parte, la Organización Internacional del Trabajo (OIT) sostiene que hoy, 330 millones de empleos en el mundo se relacionan con el turismo, lo que representa uno de cada diez empleos a nivel mundial. Además, la actividad turística tiene la ventaja de incorporar mujeres, jóvenes, trabajadores migrantes, comunidades rurales y pueblos indígenas.



Objetivo

Compartir los aprendizajes obtenidos con los actores locales y los promotores de políticas públicas relacionadas con la articulación de la pesca artesanal y el turismo.





Participantes en el proceso de reflexión

El proceso de reflexión incorporó puntos de vista de personas vinculadas con turismo, pesca artesanal, gestión ambiental y cultural, desarrollo comunitario, economía y producción, gastronomía, artesanías y manejo de recursos marinos, que representaron a los siguientes grupos:

- Emprendimientos locales del proyecto.
- Instituciones del Estado.
- Agencias de cooperación y países amigos.
- Organizaciones de la sociedad civil.
- Tour operadores y agencias de viajes.
- Instituciones académicas con docentes, investigadores y estudiantes.
- Medios de comunicación e influencers.

Se contó con la participación de personas de diferentes rangos de edad, origen y nivel de escolaridad de los cuales el 52 % de fueron mujeres y el 48 % hombres.



Oportunidades para articular la pesca artesanal y el turismo sostenible

La articulación de la pesca artesanal y el turismo sostenible permite diversificar y complementar los medios de vida de las familias en las comunidades pesqueras, desarrollar actividades con menor impacto en los ecosistemas, fortalecer la capacidad de resiliencia y propiciar la adaptación a los efectos del cambio climático.

Teniendo en cuenta los desafíos identificados para impulsar la continuidad y adaptabilidad de las iniciativas vinculadas con el turismo sostenible y la pesca artesanal en la zona marino costera del Perú, se identificaron 12 temas prioritarios a partir de los cuales se generaron propuestas de acción y fortalecimiento de políticas públicas.





Temas prioritarios para la articulación de la pesca artesanal y el turismo sostenible

- 1. Gobernanza participativa e incluyente
- 2. Interconexión y desarrollo territorial
- 3. Investigación, monitoreo y evaluación multidimensional
- 4. Revitalización del patrimonio natural y cultural
- 5. Formación y desarrollo de capacidades
- 6. Impulso y formalización empresarial
- 7. Cadenas de valor distributivas y solidarias
- 8. Comunicación y narrativas significativas
- 9. Gastronomía creativa y seguridad alimentaria
- 10. Diseño de experiencias vivenciales
- 11. Inclusión y equidad
- 12. Refuerzo de la seguridad

En cada uno de los temas, se identificaron oportunidades que van desde acciones puntuales a resolver de manera individual por quienes operan y promueven actividades relacionadas con la pesca y el turismo, hasta recomendaciones de política pública y fortalecimiento del marco normativo a nivel nacional, regional o municipal.

1. Gobernanza participativa e incluyente

Objetivo

Encontrar nuevas fórmulas de diálogo, articulación social y participación ciudadana que vinculen y fortalezcan la pesca artesanal y el turismo sostenible para enfrentar los retos del cambio climático a nivel local.

- Comprender y dar seguimiento a los compromisos y establecidos en la Convención Marco para el Cambio Climático que originan las acciones y planes para alcanzar las metas de la agenda climática global e incorporarlos en los procesos de toma de decisiones.
- Consolidar y difundir el marco normativo nacional, asegurando la participación de las comunidades costeras en la promoción de ordenanzas y políticas públicas multidimensionales.
- Asegurar la participación de actores estratégicos que representen a la ciudadanía en el diseño e implementación de planes de desarrollo local.
- Fortalecer convenios, consolidar alianzas, crear comités de gestión conjuntas para estructurar programas transversales entre la iniciativa privada, las organizaciones civiles e instituciones de gobierno relacionadas con turismo, medio ambiente y producción de todos los niveles: local, regional y nacional.
- Identificar y priorizar las necesidades locales para la cocreación de proyectos con base en criterios de sostenibilidad y adaptabilidad al cambio climático con financiamiento específico para llevarlos a cabo.
- Propiciar la implementación de programas de comanejo en las Áreas Naturales Protegidas (ANP) de la zona marino costera con la participación de las instituciones responsables y los actores locales.
- Generar redes y organizaciones civiles que fortalezcan el tejido social y permitan trabajar de manera articulada e integrada a nivel local, regional y nacional.
- Asegurar mecanismos de pase de estafeta y seguimiento de los proyectos y programas de desarrollo local en materia de pesca y turismo, para asegurar la continuidad de los proyectos.





2. Interconexión y desarrollo territorial

Objetivo

Diseñar mecanismos de ordenamiento territorial que refuercen los vínculos y relaciones entre los distintos ecosistemas, actores, culturas y localidades en los que interactúan la pesca artesanal y el turismo tomando en cuenta las particularidades de los recursos marinos locales.

- Fortalecer políticas y estrategias de ordenamiento de la zona marino costera reforzando una visión integral e intersectorial del territorio y el desarrollo local convocando a los diferentes actores que integran las cadenas de valor de la pesca artesanal y el turismo, para alcanzar las metas de la agenda climática global y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).
- Fortalecer las áreas de conservación marinas y crear corredores biológicos que permitan la regeneración y conectividad ambiental, así como la interconexión cultural en el territorio marino costero.
- Proponer mecanismos de control de los recursos pesqueros y turísticos asegurando que cada caleta tenga una zona restringida de reproducción y crecimiento de peces, así como de tránsito de lanchas.
- Crear marcas regionales que fomenten la apropiación de una filosofía ambiental y socialmente responsables y respalden la comercialización de ofertas de turismo y pesca artesanal.
- Mejorar la conectividad terrestre, marítima y comercial de los territorios de la costa peruana.
- Impulsar el diseño y puesta en marcha de un sistema de manejo de visitantes que incorpore modelos de gestión amigables con la biodiversidad.



3. Investigación, monitoreo y evaluación multidimensional

Objetivo

Generar información confiable, verificable y oportuna, basada en evidencias, para aumentar la capacidad predictiva y facilitar la toma de decisiones y el desarrollo de planes estratégicos que permitan incidir de mejor manera en la prosperidad de las comunidades locales, la protección del medio ambiente y la capacidad para afrontar los riesgos de los efectos del cambio climático.

- Realizar estudios multidisciplinarios e investigaciones para divulgar el estado del arte del binomio pesca-turismo, la demanda interesada en los productos locales, así como las condiciones y riesgos de los recursos naturales, culturales y económicos de la zona marino costera del Perú incorporando a la academia, grupos ambientales, funcionarios, sociedad civil y emprendedores locales.
- Encontrar nuevos indicadores que midan de forma multidimensional los impactos y efectos del turismo, la pesca artesanal y el aprovechamiento articulado de ambas actividades en la prosperidad incluyente y equitativa de las comunidades locales y la revitalización de los ecosistemas.
- Desarrollar sistemas de gestión de conocimientos que permitan incorporar, vincular y acceder a información confiable y verificable para orientar la toma de decisiones sobre técnicas pesqueras locales, la conservación de las especies y ecosistemas, la oferta turística y pesquera, la demanda interesada en los productos locales, las condiciones de la competencia y otros temas vinculados con la competitividad, productividad y sostenibilidad de las localidades marino costeras.
- Apoyar la creación de ciencia ciudadana a través de aplicaciones que permitan el monitoreo de aves, cetáceos, peces y otras especies importantes, así como el impacto antropogénico en los ecosistemas.
- Promover la investigación de mercados para identificar los diferentes perfiles de visitantes y sus necesidades con miras a mejorar las experiencias y fortalecer la educación ambiental dentro de las visitas turísticas y las experiencias de pesca vivencial.





4. Revitalización del patrimonio natural y cultural

Objetivo

Promover la adopción de buenas prácticas ambientales, sociales y económicas que inspiren a las comunidades locales y los visitantes a elegir un estilo de vida y de consumo amigable con la biodiversidad y resiliente frente al cambio climático, asegurando la conservación de las especies y ecosistemas, así como la puesta en valor de las culturas locales.

- Fortalecer y comunicar protocolos de pesca responsable: tallas mínimas, periodos de veda, liberación adecuada, cierres temporales, primeros auxilios para especies en peligro, protección y control de daños por eventos climáticos, y otros mecanismos que eviten la sobrepesca, pesca ilegal y pesca destructiva a través del monitoreo conjunto.
- Concebir la protección del ecosistemas marino costero como principal insumo en la oferta de experiencias turísticas relacionadas con el turismo regenerativo en las áreas piloto y las zonas con mayor biodiversidad.
- Involucrar a las organizaciones civiles y medios de comunicación para fortalecer el monitoreo, la evaluación, el desempeño y la promoción de leyes de preservación de fauna marina.
- Implementar mecanismos que permitan impulsar la economía circular y el buen manejo de residuos en las zona marino costera.
- Adoptar mecanismos de gestión de recursos energéticos y migrar a tecnologías limpias para reducir la huella de carbono y adoptar mecanismos de compensación.
- Mejorar la planeación, protección, aprovechamiento, distribución y aprovechamiento recreativo de recursos hídricos tomando en cuenta su importancia para la preservación de los recursos naturales y el desarrollo integral de las comunidades y las actividades turísticas y pesqueras.
- Promover el goce e interpretación del patrimonio, la educación biocultural y la conciencia sobre la responsabilidad antrópica del cambio climático a través de experiencias memorables para los turistas.
- Fomentar el valor del uso de remos, velas o motores menos contaminantes y energías limpias en los paseos, la pesca y los establecimientos turísticos y pesqueros.





5. Formación y desarrollo de capacidades

Objetivo

Poner en marcha modelos formativos que mejoren la capacidad de resiliencia de las personas, comunidades, emprendimientos, instituciones gubernamentales y de la sociedad civil, promoviendo su disposición a aprender, a ser, a hacer y a convivir en el contexto del cambio climático y las disrupciones sociales y económicas derivadas del contexto mundial.

- Desarrollar iniciativas educativas para el fortalecimiento de capacidades y adopción de mejores prácticas ambientales, administrativas y financieras, mercadológicas, digitales e interpersonales, para responder con oportunidad a los retos del entorno en las localidades costeras.
- Utilizar tecnologías de información y comunicación, incorporando dinámicas y metodologías participativas que rescaten y promuevan los saberes locales, así como nuevas fórmulas para innovar procesos y productos relacionados con la pesca artesanal y el turismo.
- Fortalecer los programas de acompañamiento empresarial dándoles continuidad para garantizar la consolidación de las capacidades de los implementadores de proyectos productivos hasta asegurar la madurez de sus prácticas financieras, administrativas, comerciales y socioculturales amigables con la biodiversidad.
- Promover el intercambio de experiencias entre destinos nacionales e internacionales para encontrar innovaciones que fortalezcan los productos turísticos de la costa Peruana.
- Difundir modelos operativos y buenas prácticas que contribuyan a mitigar los efectos del cambio climático e implementar medidas de adaptación.
- Incentivar el diseño y promoción de experiencias vivenciales que incorporen a los pescadores artesanales, que puedan ser disfrutadas tanto por los visitantes como por los habitantes locales, para compartir y aprender técnicas de pesca artesanal y generar conciencia entre visitantes y pobladores divulgando la importancia de proteger el mar y sus recursos.
- Mejorar las competencias de guías de turismo y orientadores locales para fortalecer su participación en la difusión de conocimientos de pesca artesanal y los valores naturales y culturales de las localidades costeras.







6. Impulso y formalización empresarial

Objetivo

Generar estrategias que faciliten y estimulen la creación, fortalecimiento y formalización de empresas creativas, rentables, distributivas, y responsables que fortalezcan las cadenas de valor de la pesca artesanal y el turismo sostenible incorporando mecanismos de adaptación basados en ecosistemas y garantizando la seguridad y la calidad de experiencia.

- Instalar una ventanilla única para facilitar los trámites de apertura y operación e impulsar la formalización de los proyectos productivos, los establecimientos y las embarcaciones que se utilizan para las actividades de turismo y pesca artesanal de manera mas eficiente.
- Diseñar planes de negocios que ayuden a organizar los emprendimientos y contemplen mecanismos de acceso a los mercados y soporte financiero.
- Incorporar criterios de manejo de biodiversidad en los programas de apoyo y fortalecimiento empresarial, contemplando la trazabilidad de sus procesos de diseño, extracción, transformación y comercialización.
- Apoyar a los emprendimientos a definir roles, funciones y sistemas administrativos que tomen en cuenta las temporalidades de los visitantes, el aprovechamiento de las especies locales y la reinversión en la revitalización del entorno.
- Promover la inclusión financiera de los emprendedores facilitando la apertura de cuentas de transacciones dedicadas para los negocios relacionados y el uso de productos y servicios financieros.
- Disminuir la brecha digital para aprovechar la tecnología en el diseño e innovación de ofertas, la consolidación de sistemas de administración y comercialización para mejorar la competitividad de los emprendedores locales.



7. Cadenas de valor distributivas y solidarias

Objetivo

Estimular y potenciar iniciativas productivas que vinculen la pesca artesanal y el turismo sostenible incorporando fórmulas de producción, consumo y aprovechamiento responsable de los recursos locales para promover una mejor distribución de los ingresos entre la población local y su adaptación al cambio climático, al tiempo que aumentan la competitividad de los emprendimientos locales.

- Impulsar el uso de insumos locales, particularmente en el ámbito de la gastronomía y artesanías, pero también en otros eslabones de la cadena de valor del turismo, incluyendo transportación, alojamiento, entretenimiento y puesta en valor de los productos de pesca y la adaptación al cambio climático.
- Instrumentar sistemas de trazabilidad que permitan reconocer y difundir los productos con mejores impactos ambientales, rentabilidad social y cultural.
- Aprovechar el equipamiento e infraestructura de pesca y turismo para complementar ambas actividades, crear productos y servicios locales y articular a las comunidades para su conversión en turísticas y pesqueras que generen propuestas de producción y empoderamiento que nazcan desde la comunidad local.
- Promover la innovación de procesos y experiencias atendiendo puntos de vista disruptivos en el turismo marino costero.





8. Comunicación y narrativas significativas

Objetivo

Promover el reconocimiento de expresiones identitarias de cada localidad que contribuyan a empoderar a las comunidades como guardianes de sus recursos, refuercen su derecho a disfrutar, a aprovechar responsablemente el patrimonio local y a contribuir a la creación de un mundo mejor.

- Generar protocolos y recomendaciones para que las campañas promocionales, para atraer visitantes promuevan un estilo de vida y de consumo amigable con la biodiversidad y pongan en valor la cultura local.
- Recopilar y compartir historias y experiencias inspiradoras de los pescadores que provoquen empatía hacia las actividades tradicionales y el mar, además de motivar el interés de los visitantes por disfrutar de actividades de pesca vivencial en los destinos costeros.
- Generar contenido veraz, entretenido y significativo, destinado a usuarios de publicaciones impresas y electrónicas, redes sociales como Facebook, YouTube, Instagram o Tik Tok que aseguren la difusión del patrimonio inmaterial de las regiones costeras y puedan motivar a sus diferentes audiencias a la conservación de los recursos marino costeros y la promoción de las experiencias de pesca vivencial.
- Involucrar a los usuarios de redes sociales en la autorregulación de las actividades turísticas y de pesca artesanal para asegurar el disfrute responsable de la biodiversidad marina.
- Diseñar mensajes para promover el uso y disfrute responsable de los recursos culturales, naturales y pesqueros por las personas que habitan la costa peruana.



9. Gastronomía creativa y seguridad alimentaria

Objetivo

Fortalecer los procesos de cultivo, extracción, transformación, preparación y distribución de alimentos que enriquezcan la gastronomía marina para consolidar la seguridad alimentaria de las comunidades locales, tomando en cuenta mecanismos de adaptación al cambio climático.

- Difundir y promover conocimientos sobre el valor nutricional de los alimentos del mar vinculándose con mecanismos como el programa "A comer pescado" y la conveniencia de utilizar insumos locales para la gastronomía.
- Generar sellos de calidad que aseguren la trazabilidad de los alimentos desde las etapas de producción o extracción hasta el procesamiento y entrega.
- Implementar innovaciones tecnológicas para transformar el sistema alimentario y la promoción de sistemas de distribución y mercadeo de la oferta gastronómica del Perú con énfasis humano y cultural.
- Mejorar las instalaciones de los mercados locales de productos del mar para disfrutar experiencias gastronómicas auténticas, frescas y de calidad.
- Promover la agricultura familiar y el cultivo de plantas comestibles en hogares y restaurantes locales utilizando nuevas tecnologías y fórmulas de producción como hidroponia y el uso de biofertilizantes provenientes del pescado.
- Promover el rescate, promoción y mejora de las técnicas ancestrales de tratamiento de alimentos como la extracción y secado de anchoveta y merluza e incorporarlas a la experiencia turística y en el consumo humano directo de la población local.





10. Diseño de experiencias vivenciales

Objetivo

Poner en valor los conocimientos y técnicas de pesca artesanal vinculándolas con las normas y buenas prácticas ambientales, contribuyendo a la innovación y diversificación de productos turísticos y actividades recreativas, convirtiéndolos en experiencias únicas y memorables para los visitantes.

- Identificar espacios y motivos para el diseño e innovación de experiencias auténticas que permitan a los visitantes vivir y comprender las actividades tradicionales de los pescadores locales, utilizando guiones interpretativos y mecanismos de acercamiento entre las personas y las actividades.
- Instrumentar permisos mixtos para las embarcaciones y el carnet de embarque para complementar la actividad pesquera y turística y aumentar la productividad de ambos sectores.
- Ajustar la normatividad pesquera y turística para permitir a personas que no son pescadores interactuar con la actividad durante la faena y promover el aprendizaje vivencial que implica aprender por medio del hacer.
- Implementar sistemas de manejo de visitantes que una cultura de respeto, autoevaluación y disfrute del patrimonio local.
- Promover el aprovechamiento de muelles mixtos, con zonas de desembarque que se diferencien para pescadores y turismo, que permitan la interacción y convivencia de ambas actividades sin estorbarse mutuamente.
- Aprovechar las tecnologías de comunicación para la gestión y comercialización de la oferta de pesca artesanal, turismo sostenible y aquellas que resulten de la articulación de ambos sectores.
- Fortalecer las alianzas entre los emprendedores que ofrecen experiencias de pesca vivencial en los destinos, las regiones y la costa peruana en su conjunto.



11. Inclusión y equidad

Objetivo

Cerrar las brechas que generan desigualdad de oportunidades por motivos de género, etapa de vida, étnia, religión, acceso a la educación, uso de la tecnologías, conectividad y financiamiento.

- Diseñar mecanismos que garanticen la igualdad de oportunidades y no discriminación en los proyectos productivos que vinculan la pesca artesanal y el turismo.
- Prevenir los riesgos de los efectos del cambio climático, especialmente en grupos que se encuentran en situaciones vulnerables para planificar programas específicos que eviten o reduzcan los impactos de desastres en las localidades costeras.
- Promover la educación inclusiva a través de actividades turísticas que promuevan la convivencia respetuosa entre visitantes, pescadores y personas que viven en las comunidades visitadas.
- Establecer programas de inclusión financiera para los emprendedores locales vinculados con la pesca artesanal y el turismo sostenible.
- Mejorar la actitud empática entre las personas que participan en la pesca vivencial y el turismo de experiencias.
- Realizar anualmente un Encuentro Pescatur o similar para seguir construyendo alianzas
 y fomentando el entendimiento transversal de la problemática, las oportunidades, los
 avances y los nuevos retos del contexto para consolidar una actividad turística responsable
 e incluyente con los actores de la pesca artesanal.





12. Refuerzo de la seguridad

Objetivo

Incrementar la seguridad y la salud de los visitantes, pescadores artesanales, pobladores locales y ecosistemas con miras a evitar y resolver potenciales conflictos.

- Preparar, examinar, actualizar y difundir planes, políticas y programas de operación, contingencia y alerta con la participación de la sociedad local teniendo en cuenta el aumento de riesgos de desastres naturales provocados por el cambio climático.
- Diseñar infraestructuras más eficientes en los desembarcaderos pesqueros artesanales (DPA), que permitan el uso mixto de las instalaciones sin amenazar la salud por contaminación cruzada o riesgos de accidentes por actividades paralelas.
- Establecer infraestructura médica suficiente y adecuada en los destinos.
- Diseñar programas que fomenten la paz y la no violencia empresarial, familiar y social.
- Requerir a las aseguradoras la creación de productos ad hoc para promover su incorporación a la oferta turística de pesca vivencial.
- Crear fondos de emergencia para casos de desastres naturales.
- Instalar equipo de seguridad para todas las personas con estándares turísticos y difundir protocolos de manejo de crisis y actuación en emergencias que incluyan cursos de primeros auxilios e instalación botiquines y equipo de salvamiento en las lanchas y establecimientos.
- Fortalecer protocolos y capacidades para proveer primeros auxilios a visitantes, pobladores y fauna vulnerables durante la práctica de la pesca artesanal.



Metodología

Para registrar perspectivas y puntos de vista de los diferentes actores que inciden en la articulación de la pesca y el turismo partiendo de diversos ámbitos y sectores, desde quienes participan en la formulación, publicación y gestión de políticas públicas, hasta los pobladores locales, se utilizaron distintos enfoques metodológicos que permitieron identificar las oportunidades para articular la pesca artesanal y el turismo en la zona marino costera del Perú.

Diagrama de metodología para identificar oportunidades para articular la pesca artesanal y el turismo sostenible

A. Preparación participativa

Selección de proyectos productivos que vinculan pesca artesanal y el turismo sostenible.

Fortalecimiento de 10 planes de negocios en las zonas piloto.

Preparación participativa del encuentro Pescatur.

B. Relatoría del Encuentro Pescatur

a. Registro y bienvenida b. Invitación a las mesas de reflexión

c. Degustación marino costera d. Exposición de encuadre

e. Lluvia de ideas f. Reflexión temática g. Exposición de conclusiones

h. Compromiso de trabajo conjunto

C. Sistematización comparativa

Entrevistas, talleres y trabajo de campo.

Análisis de documentos académicos y experiencias internacionales.

Compilación y comparación de los resultados del encuentro.

Entrevistas y talleres de validación de hallazgos.

Resultados

Identificación de oportunidades para articular la pesca artesanal y el turismo en la zona marino costera del Perú

Participantes

Emprendimientos locales.
Instituciones del Estado.
Agencias de cooperación
y países amigos.
Organizaciones de la
sociedad civil.
Tour operadores y
agencias de viajes.
Instituciones académicas.
docentes e investigadores.
Medios de comunicación
e influencers.



A. Preparación participativa

Durante la preparación y elaboración de los planes de negocio de los diez proyectos seleccionados, se identificó la necesidad de articular a los diversos actores que inciden en la gestión e integración de la pesca artesanal y el turismo sostenible en la costa peruana y comenzó a gestarse la idea de llevar a cabo el Encuentro Pescatur.

Para identificar los principales temas a tratar, seleccionar el perfil de los participantes, diseñar detalles sensoriales y dinámicas participativas del encuentro, así como preparar el material de promoción de los proyectos piloto, se llevó a cabo un proceso de preparación participativa a través de entrevistas, talleres y exploración de campo con los actores locales, emprendimientos, autoridades locales, académicos y los funcionarios y consultores del Proyecto Marino Costero. Además, se revisaron documentos académicos y experiencias similares en otros países de la región.

Se seleccionaron a 10 moderadores expertos y con reconocida trayectoria en temas relacionados con innovación, desarrollo local, turismo y pesca, quienes apoyaron la convocatoria y facilitaron el flujo dinámico y reflexivo de la conversación en las mesas de discusión que se llevaron a cabo durante el encuentro.

Tanto los emprendedores locales, como los moderadores, consultores y funcionarios del proyecto de adaptación, participaron en la convocatoria que reunió a unas 100 personas de diferentes perfiles, especialidades y sectores para cumplir a cabalidad los objetivos planteados.

El Centro de Formación en Turismo (CENFOTUR) fue seleccionado como sede del encuentro tomando en cuenta su liderazgo en la formación técnica, capacitación y perfeccionamiento del capital humano vinculado al turismo, así como su relevancia estratégica para crear sinergias entre organismos públicos, privados, la sociedad civil y la Cooperación.



B. Relatoría del Encuentro Pescatur

El encuentro Pescatur se llevó a cabo el 19 de julio de 2022 en los jardines de CENFOTUR, un ambiente propicio para la discusión. Se pusieron en práctica distintas dinámicas y espacios para la convivencia y reflexión individual y colectiva de los participantes, en las que se utilizaron referencias sensoriales y discursivas relacionadas con la pesca artesanal y el turismo sostenible como hilos conductores del encuentro.

Dinámica del Encuentro Pescatur

a. Registro y bienvenida



 b. Invitación a las mesas de reflexión



C. Degustación marino costera



d. Exposición de encuadre

e. Lluvia de ideas

f. Reflexión temática



O DIPROMAR

g. Exposición de conclusiones

h. Compromiso de trabajo conjunto





a. Registro y bienvenida

Durante el proceso de registro, los participantes fueron dirigidos hacia una zona de exposición de 14 emprendimientos beneficiarios del proyecto de Adaptación con quienes se ha trabajado en el fortalecimiento de propuestas productivas de pesca, turismo, artesanías y bioproductos, como parte de las estrategias para incrementar la resiliencia al cambio climático de las comunidades en los sitios piloto del proyecto.

Se obsequiaron a los participantes tazas para café decoradas con arte marino elaboradas por la empresa *By. Malen*, que ofrece una propuesta artística basada en las características biológicas de las especies marinas de la costa peruana, y se ofreció un refrigerio de fruta fresca y pan dulce.



El objetivo de esta dinámica fue invitar a los participantes a conocer los proyectos de los grupos de pescadores y asociaciones artesanales y establecer vínculos de afinidad.









b. Invitación a las mesas de reflexión





Para transitar hacia un ambiente de discusión creativa y recargar energía, se llevó a cabo una presentación artística a cargo de la academia Marinera con sede en Huaura: Expresión Peruana, para luego dar paso al corte del listón.

Posteriormente se invitó a los participantes a distribuirse en las diez mesas identificadas con figuras de las especies representativas de la costa peruana que coincidían con las figuras impresas en las tazas que portaba cada participante.

Al llegar a las mesas, dos o tres representantes de los proyectos piloto de Huaura y Talara dieron la bienvenida a las personas que participarían en cada mesa, conformada por personas de distintas edades, orígenes, sectores y posiciones.





c. Degustación marino costera

Para generar un ambiente propicio para el diálogo constructivo y creativo, la empresa *Biobox catering*, diseñó una propuesta gastronómica innovadora, de bocadillos preparados con productos representativos de los sitios piloto del proyecto y la costa peruana, que fueron ubicados al centro de las mesas para facilitar la degustación sin limitar la posibilidad de dialogar y anotar por parte de los presentes, al tiempo que se promovió la degustación de la comida de mar. Los bocadillos se sirvieron en tres tiempos que ayudaron a marcar las diferentes dinámicas del encuentro.



d. Exposición de encuadre

Con la finalidad de enmarcar la discusión sobre la vinculación entre pesca artesanal y turismo y compartir los objetivos del proyecto, así como información emocional y técnica de la importancia articular de la pesca artesanal y el turismo sostenible, se realizaron cuatro exposiciones breves de menos de diez minutos:



El director de CENFOTUR, Víctor Sotelo, habló de la importancia del trabajo conjunto y la participación de la academia para el fortalecimiento de la pesca y el turismo.

El jefe de la misión del proyecto de Adaptación Marino Costero, José Zavala, presentó los objetivos del proyecto de adaptación y sus componentes.

La directora de Identidad y Desarrollo, Alejandra Zorrilla, presentó un panorama de la importancia binomio pesca artesanal y turismo para el desarrollo sostenible de las localidades marino costeras.

La especialista en turismo sostenible y mercadeo Lieve Coppin, enfatizó la urgencia de actuar de manera diferente asegurando impactos positivos y partiendo desde las propias dinámicas locales. Ella tuvo a su cargo la explicación de la dinámica de las mesas.



e. Lluvia de ideas

La primera parte de la reflexión colectiva se llevó a cabo a partir de tres preguntas detonadoras que coincidieron con el toque de un gong.

Preguntas detonadoras



¿Cómo se articulan el turismo y la pesca artesanal para contribuir al desarrollo sostenible de los ecosistemas marino costeros?

Objetivo

Poner en contexto, recabar ideas, que los facilitadores conozcan la visión de los participantes.



¿Cuáles son los principales desafíos para impulsar la continuidad de las iniciativas productivas vinculadas con el turismo y la pesca artesanal?

Objetivo

Comenzar con la identificación de problema - solución.



¿Qué hacemos para asegurar un mejor desempeño de la pesca artesanal y el turismo en las costas del Perú frente al cambio climático?

Objetivo

Generar propuestas de política pública y de acciones de individuales y colectivas.

En este paso, se utilizó la técnica lluvia de ideas a partir de la cual el moderador estimuló el intercambio ágil y dinámico de opiniones y posiciones de los participantes. Cada persona tuvo un minuto para comentar sus planteamientos y escuchar diferentes puntos de vista.



Para lograr el autocontrol, la conciencia del uso del tiempo propio y la influencia en el tiempo de los demás, en todas las mesas se contó con un reloj de arena que se fue pasando de mano en mano.

La agilidad de esta dinámica permitió poner en contexto el tema, reconocer la visión de los participantes, identificar problemas y soluciones generales, así como generar propuestas para incorporar a la dinámica local y a las políticas públicas que inciden en el fortalecimiento y la articulación de la pesca artesanal y el turismo sostenible.

Después de cada pregunta los participantes entregaron al equipo coordinador tarjetas con las reflexiones de cada mesa para su registro y comparación con los hallazgos preliminares.

f. Reflexión temática

Para enmarcar el segundo tiempo, Miluska Stakeeff, expuso las condiciones e ingredientes de la propuesta gastronómica preparada especialmente para el evento.

Al toque del gong, los moderadores de cada mesa convocaron a los participantes a profundizar sobre los desafíos y oportunidades de la articulación de la pesca artesanal y el turismo orientando la discusión de cada mesa a uno de los temas identificados por el equipo del Proyecto durante la exploración de campo.

Para facilitar el intercambio de conocimientos y permitir profundizar en cada tema se utilizó la técnica de conversación moderada durante 60 minutos.



g. Exposición de conclusiones

Los coordinadores de los sitios piloto, Aldo Durand, Jans Huayca y Lizbeth Díaz, expusieron ante el pleno los resultados obtenidos de la comparación del trabajo de campo y las tarjetas entregadas por cada mesa durante la lluvia de ideas.

Posteriormente los emprendedores locales y moderadores expusieron las conclusiones temáticas de sus mesas, las cuáles fueron grabadas para su análisis posterior.















h. Compromiso de trabajo conjunto

El evento concluyó con un acto simbólico que consistió en amarrar un listón a modo de compromiso entre todos los participantes del encuentro. De un lado, se colocaron los representantes de las comunidades locales y del otro los encargados del diseño de políticas públicas, touroperadores, medios de comunicación y cooperantes. En conjunto se comprometieron a promover y desarrollar acciones de articulación de la pesca artesanal y el turismo sostenible a partir de las oportunidades identificadas.





C. Sistematización comparativa

La sistematización comparativa consistió en la recopilación y análisis de información antes, durante y después del encuentro Pescatur.

Antes: Identificación preliminar

Durante: Comparación y enriquecimiento

Después: Validación de conclusiones

Antes: Identificación preliminar

Se preparó un documento preliminar a través de:

- Entrevistas y talleres con los pescadores y artesanos locales.
- Exploración de campo.
- Análisis documental de experiencias locales y de otros países.

Durante: Comparación y enriquecimiento

- Los moderadores de cada mesa compilaron los resultados de la lluvia de ideas en tarjetas que entregaron a los coordinadores del encuentro.
- Los coordinadores compararon los resultados de las mesas con los contenidos del documento preliminar.
- Un representante de cada mesa expuso las conclusiones de la reflexión temática de su grupo.
- Se compararon los resultados de las mesas con hallazgos del trabajo en campo.

Después: Validación de conclusiones

- Se llevaron a cabo sesiones de trabajo y entrevistas con emprendedores de los sitios piloto, los moderadores de las mesas y participantes clave.
- El documento final se envió a los moderadores y funcionarios del proyecto para su validación.
- Las oportunidades de articulación de la pesca artesanal y el turismo sostenible identificadas durante el proceso, se exponen en el siguiente apartado.



Apreciaciones finales

Los participantes manifestaron la urgencia de fortalecer y enriquecer los vínculos entre las personas que trabajan en la pesca artesanal y el turismo, estableciendo mecanismos de diálogo social y negociación colectiva para optimizar los esquemas de gobernanza y ordenamiento territorial.

Destacaron que uno de los principales logros del Encuentro Pescatur, fue la oportunidad de reflexionar de manera conjunta para plantear los retos y oportunidades de forma directa y escuchar las opiniones de actores de distintos sectores y perfiles que reconocen la necesidad de articular la pesca artesanal y el turismo con una mirada más sostenible.

Subrayaron la trascendencia de actualizar el marco normativo para facilitar la consolidación de emprendimientos locales que ofrecen experiencias de pesca y turismo, así como de actualizar los indicadores que orientan los programas de desarrollo tomando en cuenta criterios de sostenibilidad y adaptación al cambio climático.

Enfatizaron en la importancia de orientar los planes y proyectos locales, operados y financiados por el gobierno nacional y las agencias cooperantes, hacia las necesidades particulares y específicas de los beneficiarios y los ecosistemas de cada localidad para mejorar la eficiencia de las inversiones y mejorar sus impactos sociales, ambientales y económicos.

Reconocieron el valor del uso de la tecnología combinada con la presencia física, para disminuir la brecha digital y tener mayor alcance en los programas de desarrollo de capacidades técnicas e interpersonales, en el fortalecimiento de las cadenas de valor y la forma como interpretamos, aprovechamos y cuidamos el patrimonio natural y cultural.

Resaltaron el papel de la academia en la coordinación de investigaciones, monitoreo y evaluación, y señalaron la necesidad de diseñar programas de difusión y gestión de conocimientos que ayuden a la toma de decisiones bien sustentadas en todos los niveles.

Manifestaron la importancia de potenciar una gastronomía creativa que impulse la competitividad turística y la seguridad alimentaria.

Acentuaron el valor de la vinculación entre la pesca artesanal y el turismo, para crear experiencias vivenciales que promueven procesos de inclusión y equidad que nos lleven a reorientar nuestras formas de narrar lo que somos, lo que hacemos, lo que nos importa y nos significa.

Directorio

Emprendimientos locales

Abner Renojo Castillon	Agencia Ecológica Sicial (AESTUR)-Reactivartes
Alicia Panta	Bioproductos Huahura
Carmen Rosa Rojas Galdos	AMARTEMM
Danne Silva	La Brea Tours
Dayanara Guerrero Castro	Bioproductos Huacho
Dennis Miranda	La Brea Tours
Floro Abel Vega Boyer	La Brea Tours
Henry James Palma García	Isla Don Martin Tours
Jennifer Solange Chore Valladares	Agencia Ecológica Sicial (AESTUR)-Reactivartes
Jenny Teófila Cayetano González	Artesania Bandurria
Jesús Gustavo Barreto Meza	EPAPROMAR
José Piñella González	Isla Don Martín Tours
Josefa Ruiz Pingo	Guardianes del Océano
Juan Castillo Talavera	EPAPROMAR
Judith Elizabeth Jacinto Reyes	Guardianes del Océano
Leidy Diana Amaya Peridhe	Los Hijos del Viento
Luisa María Marcelo González	Guardianes del Océano
María de los Angeles Chávez Rodríguez	Perlas de Cabo Blanco
Marlene Lapo	Bioproductos Huaura
Pierina Isabel Chávez Rodríguez	Perlas de Cabo Blanco
Raquel Renojo Castillo	Agencia Ecológica Sicial (AESTUR)-Reactivartes
Rosa Angélica Pinillos García	Bioprductos Huaura
Samuel David Chapillique Centurión	Lobitos Ocean Adventures
Suzy Chinga Guerrero	Bioproductos Talara
Tullio Ever Chapilliquen Bayona	Lobitos Ocean Adventures
Vicente Inga Juárez	Los Hijos del Viento
Wilfredo Suárez Morales	EPAPROMAR
Yolanda Osorio	AMARTEMM
Yudi Noimi Muñoz Rebejo	Bandurria Artesanías



Gobiernos nacional y local

Erika Stingler	Ministerio de Cultura (MINCULT)
Guy Rengifo Rodríguez	Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR)
Jamil Alcalá	Financiamiento del Organismo Técnico de la Administración de los Servicios de Saneamiento (OTASS)
Jeff Pradel	Programa de Áreas Protegidas (PAN III)
Jhon Rueda Perez	Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado (SERNANP)- Turismo
Laura Martínez Silva	Ministerio de Cultura
Lesly Fátima Quispe Yupa	Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR)
Mauricio Gregorio Rosas del Portal	Programa Nacional de Innovación en Pesca y Agricultura
Omar Saul Corilloclla Terbullino	Fondo Ambiental del Perú (Profonanpe)
Omar Ubillus	Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado (SERNANP)- Pantanos de Villa
Pamela Reyes	Fondo Ambiental del Perú (Profonanpe)
Pedro Ramiro Castillo Valderrama	Instituto del Mar del Perú (IMARPE)
Sandra Bazán	Ministerio de Transportes y Comunicaciones (MTC)
Abimael Tito Lara Salazar	Programa de Áreas Protegidas (PAN III)
Erick Estrada Olivares	Gobierno de la Municipalidad Provincial
María Paz Ramos Grimaldo *	Municipalidad de Lima
Miguel Silva	Gobierno Municipalidad Provincial de Huaura

Agencias de cooperación

José David García	Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusamme GIZ - Cooperación Alemana / Proyecto Ebamar
Jorge Álvarez Lam	Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD)
Solange Plasencia	Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusamme GIZ - Cooperación Alemana / Proyecto Ebamar
Ana Cecilia Sanchez Rozas	Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA)
Andrés Roberto Bustamante	Ecoswell Perú
Cynthia Céspedes	Conservación Internacional
Jorge Rivera	US Embassy, asuntos educativos y sociales
Jorge Vásquez	Proyecto Pan III
Peter Muck	Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusamme GIZ - Cooperación Alemana / Proyecto Ebamar
Luis Ernesto Paz Soldan	YUNKAWASI
María Fernanda Lila Mendoza Aguirre	Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusamme GIZ/ Proyecto EbAMar
Mariella Scarpati	Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusamme GIZ - Cooperación Alemana / Proyecto Ebamar
Michael Alderson	Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusamme GIZ/ Proyecto Ebamar
Rosa María Rodríguez Gómez-Cornejo	Proyecto Ebamar
Saraí Cortez Casamayor	Conservación Internacional
Vanessa Marín	Fondo Ambiental del Perú (Profonanpe)
Pamela Castillo Otoya	APORTA
Constanza Duran Bahamon	Embajada de Colombia - ProColombia



Academia

Juan Andrés Ugaz Cruz Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Illarí Camila Ahumada Moron Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC) Cecilia Rivas Medina Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC) Diana Guerra Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Emilio Díaz Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Gino Garcia U Antonio Ruiz de Montoya Inés Ruiz Alvarado Universidad Científica del Sur Jose Carlos Silva Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Martin Beaumont Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Margaret Rodríguez * Especialista en gastroomía sostenible Marjorie Rolim Revil Colitur Perú Marycielo Quiroz Navarro Universidad Antonio Ruiz de Montoya (UARM) Milagros Bouroncle Toulouse Lautrec Mónica Lovera * Universidad Antonio Ruiz de Montoya Ricardo Saco Estella Universidad Antonio Ruíz de Montoya (UARM)	Albert Ponce	Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM)
Cecilia Rivas Medina Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC) Diana Guerra Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Emilio Díaz Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Gino Garcia U Antonio Ruiz de Montoya Inés Ruiz Alvarado Universidad Científica del Sur Jose Carlos Silva Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Martin Beaumont Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Margaret Rodríguez * Especialista en gastroomía sostenible Marjorie Rolim Revil Colitur Perú Marycielo Quiroz Navarro Universidad Antonio Ruiz de Montoya (UARM) Milagros Bouroncle Toulouse Lautrec Mónica Lovera * Universidad Antonio Ruiz de Montoya Ricardo Saco Estella Universidad Le Cordon Bleu	Juan Andrés Ugaz Cruz	Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC)
Diana Guerra Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Emilio Díaz Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Gino Garcia U Antonio Ruiz de Montoya Inés Ruiz Alvarado Universidad Científica del Sur Jose Carlos Silva Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Martin Beaumont Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Margaret Rodríguez * Especialista en gastroomía sostenible Marjorie Rolim Revil Colitur Perú Marycielo Quiroz Navarro Universidad Antonio Ruiz de Montoya (UARM) Milagros Bouroncle Toulouse Lautrec Mónica Lovera * Universidad Le Cordon Bleu	Illarí Camila Ahumada Moron	Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)
Emilio Díaz Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Gino Garcia U Antonio Ruiz de Montoya Inés Ruiz Alvarado Universidad Científica del Sur Jose Carlos Silva Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Martin Beaumont Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Margaret Rodríguez * Especialista en gastroomía sostenible Marjorie Rolim Revil Colitur Perú Marycielo Quiroz Navarro Universidad Antonio Ruiz de Montoya (UARM) Milagros Bouroncle Toulouse Lautrec Mónica Lovera * Universidad Antonio Ruiz de Montoya Ricardo Saco Estella Universidad Le Cordon Bleu	Cecilia Rivas Medina	Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)
Gino Garcia U Antonio Ruiz de Montoya Inés Ruiz Alvarado Universidad Científica del Sur Jose Carlos Silva Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Martin Beaumont Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Margaret Rodríguez * Especialista en gastroomía sostenible Marjorie Rolim Revil Colitur Perú Marycielo Quiroz Navarro Universidad Antonio Ruiz de Montoya (UARM) Milagros Bouroncle Toulouse Lautrec Mónica Lovera * Universidad Antonio Ruiz de Montoya Ricardo Saco Estella Universidad Le Cordon Bleu	Diana Guerra	Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC)
Inés Ruiz Alvarado Universidad Científica del Sur Jose Carlos Silva Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Martin Beaumont Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Margaret Rodríguez * Especialista en gastroomía sostenible Marjorie Rolim Revil Colitur Perú Marycielo Quiroz Navarro Universidad Antonio Ruiz de Montoya (UARM) Milagros Bouroncle Toulouse Lautrec Mónica Lovera * Universidad Antonio Ruiz de Montoya Ricardo Saco Estella Universidad Le Cordon Bleu	Emilio Díaz	Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC)
Jose Carlos Silva Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Martin Beaumont Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Margaret Rodríguez * Especialista en gastroomía sostenible Marjorie Rolim Revil Colitur Perú Marycielo Quiroz Navarro Universidad Antonio Ruiz de Montoya (UARM) Milagros Bouroncle Toulouse Lautrec Mónica Lovera * Universidad Antonio Ruiz de Montoya Ricardo Saco Estella Universidad Le Cordon Bleu	Gino Garcia	U Antonio Ruiz de Montoya
Martin Beaumont Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC) Margaret Rodríguez * Especialista en gastroomía sostenible Marjorie Rolim Revil Colitur Perú Marycielo Quiroz Navarro Universidad Antonio Ruiz de Montoya (UARM) Milagros Bouroncle Toulouse Lautrec Mónica Lovera * Universidad Antonio Ruiz de Montoya Ricardo Saco Estella Universidad Le Cordon Bleu	Inés Ruiz Alvarado	Universidad Científica del Sur
Margaret Rodríguez * Especialista en gastroomía sostenible Marjorie Rolim Revil Colitur Perú Marycielo Quiroz Navarro Universidad Antonio Ruiz de Montoya (UARM) Milagros Bouroncle Toulouse Lautrec Mónica Lovera * Universidad Antonio Ruiz de Montoya Ricardo Saco Estella Universidad Le Cordon Bleu	Jose Carlos Silva	Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC)
Marjorie Rolim Revil Colitur Perú Marycielo Quiroz Navarro Universidad Antonio Ruiz de Montoya (UARM) Milagros Bouroncle Toulouse Lautrec Mónica Lovera * Universidad Antonio Ruiz de Montoya Ricardo Saco Estella Universidad Le Cordon Bleu	Martin Beaumont	Pontificia Universidad Católica del Perú (PUPC)
Marycielo Quiroz Navarro Universidad Antonio Ruiz de Montoya (UARM) Milagros Bouroncle Toulouse Lautrec Mónica Lovera * Universidad Antonio Ruiz de Montoya Ricardo Saco Estella Universidad Le Cordon Bleu	Margaret Rodríguez *	Especialista en gastroomía sostenible
Milagros Bouroncle Toulouse Lautrec Mónica Lovera * Universidad Antonio Ruiz de Montoya Ricardo Saco Estella Universidad Le Cordon Bleu	Marjorie Rolim Revil	Colitur Perú
Mónica Lovera * Universidad Antonio Ruiz de Montoya Ricardo Saco Estella Universidad Le Cordon Bleu	Marycielo Quiroz Navarro	Universidad Antonio Ruiz de Montoya (UARM)
Ricardo Saco Estella Universidad Le Cordon Bleu	Milagros Bouroncle	Toulouse Lautrec
	Mónica Lovera *	Universidad Antonio Ruiz de Montoya
Sofía Celeste Trujillo Osco Universidad Antonio Ruíz de Montoya (UARM)	Ricardo Saco Estella	Universidad Le Cordon Bleu
	Sofía Celeste Trujillo Osco	Universidad Antonio Ruíz de Montoya (UARM)

Consultoría, medios de comunicación y operadores turísticos

Claudia Oré *	Especialista en Turismo Sostenible
Diana Angélica Tamashiro Oshiro *	Abogada especialista en Turismo
Dorothy Solari	Expresión Peruana
Eduardo Bucher Umlauff	Mar Adentro Excursiones
Elvis Vargas	Peak e Intrepid Travel
Juan Manuel Mejía Zamora	Canal Dilo nomás
Katia Herz Angeros	Espeicalista en turismo
Liliana Medina Toro *	Consciencia y Confluencia
Luis Miguel Martínez Torres	Tablita Fishing
María Eugenia de Aliaga	Expertia Travel y KmCero
María Leticia Gonzalez Mantilla *	South American Destinaiton
Milene Judith Carbajal Cevero	StrategiK
Omar Carbajal	Operadora Turse
Peggy Patricia Vinces Peña *	Especialista en Turismo Rural Comunitario
Rodrigo Cabrera Nieri	KmCero -Turismo Cultura Comunicación
Tomás Escalante Díaz *	Ingeniero comercial especialista en turismo





Equipo coordinador

CENFOTUR

Víctor Sotelo, Director General de CENFOTUR Claudia Burga, Investigación e innovación de CENFOTUR

Proyecto de Adaptación al Cambio Climático / Profonanpe

Jorge Tam, Instituto del Mar del Perú (IMARPE)

Martín Salazar, Coordinador Laboratorio Costero Paita (IMARPE)

Francisco Ganoza, Coordinador Laboratorio Costero Huacho (IMARPE)

José Zavala, Coordinación del Proyecto de Adaptación

Guadalupe Alarcón, Coordinación Local del Proyecto

Lucero Castro, Articuladora de campo, Sitio Piloto Huacho

Luis Atoche, Articulador de campo, Sitio Piloto Máncora

Consultoría para la Promoción del Turismo Sostenible / Identidad y Desarrollo

Alexandro Dupuis, Coordinación de la Consultoría

Alejandra Zorrilla, Coordinación en Desarrollo Comunitario

Lieve Coppin, Coordinación Académica Pescatur

Jans Huayca, Coordinación de la Zona Huaura

Aldo Durand, Coordinación de la Zona Talara

Estefanía Sánchez, Coordinación de Diseño Editorial

Yadira López, Coordinación Logística y Administrativa

Vicente Ferreyra, Especialista en Turismo Sostenible y Cambio Climático

Martha Cristina Morales, Especialista en Diseño de Proyectos de Inversión

Manuel García, Especialista en Desarrollo de Infraestructura Sostenible

Miluska Stakeeff, Especialista en Innovación Gastronómica

Mónica Domíguez, Especialista en Desarrollo Humano

Marcela Bautista, Especialista en Gestión de Cooperativas Productivas

Lizbeth Díaz, Especialista en Gestión de Conocimientos

Mili Valle, Especialista en Estrategias de Gestión de Conocimiento



Resultados del encuentro Pescatur

oportunidades para articular la pesca artesanal y el turismo sostenible

Proyecto de Adaptación a los Impactos del Cambio Climático de los ecosistemas marino-costeros del Perú y sus Pesquerías

Julio 2022