

# Pesca RESPONSABLE



Revista Institucional de la Sociedad Nacional de Pesquería

Año XX - Edición: 107 - Octubre 2018



## MITOS Y VERDADES de los pagos en la pesca

**ENTREVISTA** P. 12

Karin Abensur: La pescadora artesanal del 2018

**TEMA CENTRAL** P. 16

Panorama de la industria de conservas y congelados

**EVENTOS SNP** P. 24

SNP concluye curso de especialización para periodistas





# #CharlasSNP

¿Interesado en conocer más  
sobre el sector pesquero?



Tu institución o  
universidad pueden  
recibir charlas sobre  
Sostenibilidad y cuotas  
pesqueras y/o Avances  
ambientales de la  
industria pesquera a  
cargo de nuestros  
expertos.

Solicita tu charla aquí:

<https://www.snp.org.pe/charlas-pesqueras/>





**ELENA CONTERNO MARTINELLI**  
PRESIDENTA DE LA SOCIEDAD NACIONAL DE PESQUERÍA  
DIRECTORA DE LA REVISTA PESCA RESPONSABLE

## MESA PARA LA COMPETITIVIDAD DE LA **INDUSTRIA DE INGREDIENTES MARINOS**

**U**n reciente estudio elaborado por Apoyo Consultoría da cuenta que en el último quinquenio, la industria de ingredientes marinos (harina y aceite de pescado) ha experimentado un deterioro importante en sus indicadores de desempeño financiero, caracterizado por varios años de bajas capturas, pérdidas y un mayor endeudamiento.

A pesar de este contexto, la industria ha venido cumpliendo con todos los aportes regulatorios impuestos por el Estado como es su deber y compromiso. Sin embargo, resulta relevante señalar que dichos aportes han logrado ubicarse como un elemento cada vez más significativo en la estructura de costos de las pesqueras.

En suma, esta no es la industria boyante que muchos creen que es; muy al contrario, es una industria que por temas regulatorios y climáticos se ha vuelto cada vez menos competitiva. Así, surge la necesidad desde nuestro gremio de plantear la conformación de una mesa de diálogo para afrontar esta problemática.

Se plantea que este espacio sea institucionalizado por el Estado, y cuente con la participación del Ministerio de la Producción, Ministerio de Economía y Finanzas (MEF), Instituto del Mar del Perú (Imarpe), Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes), Dirección de Capitanías

y Guardacostas (Dicapi), Superintendencia Nacional de Administración Tributaria (Sunat), Sociedad Nacional de Pesquería (SNP) y el gremio de armadores de madera amparados bajo la Ley 26920.

Una de las primeras tareas de esta mesa debería estar enfocada en la realización de un mapeo de todos los factores que están afectando a la competitividad del sector. Desde nuestro punto de vista, uno de los más importantes es la pesca ilegal y el procesamiento ilegal de harina, que afecta a la biomasa y a la competitividad de la industria formal.

Otro aspecto a analizar es el ordenamiento que debe regir para la realización de la actividad pesquera industrial en la zona sur. En los últimos años, las plantas han ido cerrando y hoy solo queda una a medio funcionamiento. Todos estamos perdiendo porque no se puede dinamizar las economías de las ciudades del sur.

Estamos a la espera que nos convoquen y que nuestra propuesta sea bien recibida. Necesitamos empezar a trabajar cuanto antes. Si bien ya logramos la sostenibilidad del recurso, ahora es momento de alcanzar la sostenibilidad de la industria. El reto está allí.



## Año XX - Edición 107

Es la revista institucional de la Sociedad Nacional de Pesquería

**DIRECTORA:** Elena Conterno Martinelli  
**EDITORA GENERAL:** Rocío Barja Marquina  
**DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN:** Luis Sifuentes V.  
**REDACCIÓN Y FOTOGRAFÍA:** Comunicaciones SNP  
**IMPRESIÓN:** Formato Continuo S.A.  
**DISTRIBUCIÓN:** Conex Courier

**CONTACTO:**  
 Av. República de Panamá 3591 - Piso 9,  
 San Isidro, Lima - Perú  
**TELÉFONO:** (511) 422-8844  
**CORREO:** pesca.responsable.snp@gmail.com  
**WEB:** www.snp.org.pe/revista-pesca-responsable/  
 Hecho el Depósito Legal Reg. N° 98-2360  
 N° Registro de Marca 0052973



La SNP precisa que los artículos de opinión son de responsabilidad de sus autores. Se autoriza la reproducción del contenido de esta publicación en tanto se cite la fuente.

### CONSEJO DIRECTIVO Y COMITÉ EJECUTIVO

Período 2017 - 2019

#### PRESIDENTA

Elena Conterno Martinelli

#### SEGUNDA VICEPRESIDENTA

Adriana Giudice Alva

#### PRO TESORERO

Francisco Paniagua Jara

#### VOCALES

Pedro Kulisic Ibaceta

Mildo Martínez Moreno

Giovanni Mandriotti Castro

Fernando Romero Belismelis

#### PRIMER VICEPRESIDENTE

Ricardo Bernales Parodi

#### TESORERO

José Sarmiento Madueño

#### SECRETARIO

Gonzalo de Romaña Rey de Castro

### DIRECTORES

Carlos Pinillos González

Dennis Cavero Oviedo

Dereck Zimmermann Franco

Didier Saplana Piquemal

Fernando Romero Belismelis

Fernando Ribauda Bernales

Francisco Paniagua Jara

Humberto Speziani Cuevas

Giovanni Mandriotti Castro

Gustavo Ferreyros Cabieses

Hortensia Rozas Olivera

José E. Muñoz Muñoz

José M. Tirado Melgar

Juan E. Ribauda Bernales

José Sarmiento Madueño

Manuel Salazar Maurer

Michael Patzl Trelles

Mildo Martínez Moreno

Pablo Nieto Passano

Pedro Kulisic Ibaceta

Ricardo Bernales Parodi

Rossana Ortiz Rodríguez

Víctor Matta Dall'Orso

Walter Martínez Moreno

#### GERENTE GENERAL

Jorge Alejandro Risi Mussio

### COMITÉS

COMITÉ DE EMPRESAS  
ACUÍCOLAS

COMITÉ DE EMPRESAS  
CONSERVERAS Y  
CONGELADORAS

COMITÉ DE EMPRESAS  
PRODUCTORAS DE  
INGREDIENTES MARINOS

COMITÉ DE EMPRESAS  
ARMADORAS

COMITÉ DE EMPRESAS  
COMERCIALIZADORAS  
Y DE SERVICIOS

ASESORÍA

BANCA Y SEGUROS

CONTROL SATELITAL

BROKERS

CÁMARAS DE COMERCIO

CERTIFICACIÓN SANITARIA Y DE  
CALIDAD COMERCIAL

OPERADORES LOGÍSTICOS

COMERCIALIZADORAS  
DE PRODUCTOS  
HIDROBIOLÓGICOS

MAQUINARIAS  
E INSUMOS

REPARACIONES Y  
MANTENIMIENTO DE  
EMBARCACIONES





**Informe económico**

¿Cuáles son los mitos que existen en torno a los pagos que realiza la industria pesquera? Lo cierto es que los aportes y obligaciones que cumplen las empresas del sector van más allá de los derechos de pesca.



12

**Entrevista**

Karin Abensur fue reconocida como la pescadora artesanal del 2018. Su emprendimiento Karin Ecofish busca dar valor agregado a los productos del mar que llegan a las mesas peruanas siempre respetando la sostenibilidad.



16

**Tema central**

Un panorama sobre la industria peruana de conservas y congelados, su posición en el mundo y los múltiples desafíos que existen para un mayor desarrollo de este importante sector.



24

**Eventos SNP**

La Sociedad Nacional de Pesquería y la Universidad Científica del Sur realizaron con éxito el I Curso de Especialización en Pesca y Acuicultura para Periodistas.

**Artículo científico**

La pesca de vinciguerría como alternativa a la anchoveta.

11

**Asociada en Acción**

TASA y su programa Sumaq contra la desnutrición.

21

**Artículo de opinión**

Las APRO se suman a campaña de limpieza de playas.

22



# INDUSTRIA PESQUERA:

## Ni paga poco, ni gana mucho

Un análisis elaborado por APOYO Consultoría advierte que los aportes regulatorios que realiza la industria de ingredientes marinos al Estado han incrementado su importancia en la estructura de costos entre 2008 y 2017.

**L**a sostenibilidad de la pesquería de anchoveta está garantizada. Eso se demuestra en el nivel de la biomasa que, año tras año, evalúa el Instituto del Mar del Perú (Imarpe). Así, antes del inicio de la Primera Temporada de Pesca zona Norte - Centro 2018, dicha institución registró un stock de 10.9 millones de toneladas métricas (TM), 35% superior al promedio de los últimos 25 años.

La Sociedad Nacional de Pesquería (SNP) considera que ahora

el enfoque del sector debe estar centrado en la mejora de su competitividad, toda vez que existen diversos indicadores que reflejan que el desempeño financiero de las empresas se ha visto afectado en los últimos años.

En este contexto, un informe de Apoyo Consultoría denominado *Análisis del desempeño financiero y de los costos regulatorios de la industria pesquera del Perú* señala que los aportes regulatorios que realizan las empresas del sector al Estado han incrementado su importancia en la estructura de costos en el periodo 2008-2017.





HAYDUK



Sigue en la página 8 ►



Ello a pesar de que la industria ha experimentado una reducción importante en su rentabilidad en el último quinquenio, debido a la caída en 40% de los desembarques de anchoveta, lo cual se atribuye a factores climatológicos y limitaciones de la política regulatoria, sostiene el informe. Apoyo Consultoría indica que existe claramente una reducción del margen operativo de las empresas pesqueras en quince puntos porcentuales en el periodo 2008 - 2017, en línea con la caída promedio en 6% anual de los desembarques del recurso anchoveta.

“Los indicadores de rentabilidad como el margen neto, rentabilidad sobre activos (ROA) y rentabilidad sobre patrimonio (ROE) se han deteriorado significativamente. Este escenario desfavorable ha motivado el incremento de apalancamiento por parte de las empresas pesqueras”, anota.

De acuerdo con Apoyo Consultoría, mientras en 2016 las empresas pesqueras nacionales pagaron US\$16.7 por tonelada métrica (TM) de anchoveta, en Chile el pago fue de US\$13.8 por TM. Esta diferencia se explicaría porque la industria peruana asume una mayor carga por concepto de fiscalización pesquera y aportes sociales.

Ante este escenario, la presidenta de la SNP, Elena Conterno, informa que el sector ha planteado formalmente la conformación de una mesa de competitividad para la industria de ingredientes marinos (harina y aceite de pescado). “Existe el mito de que esta es una industria boyante pero la realidad nos muestra todo lo contrario. Lo que tenemos es una industria con altos costos fijos, alta volatilidad, poco potencial de crecimiento, fuerte competencia de sustitutos, y que no está dando retorno a sus inversionistas”, explica.

#### NUEVO ESQUEMA

Hasta el cierre de esta edición, el Ministerio de la Producción (PRODUCE) continuaba revisando los denominados ‘derechos de pesca’ que paga la industria de ingredientes marinos por la extracción de anchoveta. En este proceso es importante



que las autoridades tomen en cuenta la verdadera situación de las empresas del sector.

Como se ha mencionado en un análisis de Ernst & Young (EY), el derecho de pesca no es el único pago que efectúa la industria. Este concepto solo representa el 27% de todos los pagos que deben realizar las empresas. En total, los pagos han aumentado significativamente en los últimos años, al pasar de US\$4 por TM de anchoveta en el 2008 a US\$14 en promedio a la fecha. Es decir, en el periodo 2008-2018, los pagos realizados al Estado se incrementaron en 250%. Queda claro entonces que el mito que señala que la industria paga poco es falso.

Aunque la ley de creación del sistema de cuotas estableció que la fórmula de cálculo de los derechos de pesca no variaría, lo cierto es que se han ido creando nuevas cargas con el correr del tiempo. Es decir, el armador pesquero no se be-

### El mito de que se paga poco puede tener su origen en el desconocimiento sobre todos los conceptos con los que contribuye la pesquería.

nefició con dicho ‘congelamiento’, porque los pagos totales se multiplicaron casi por cuatro.

#### APORTES COMPARADOS

Para dar mayores luces sobre los aportes y cargas que realiza la industria de harina y aceite de pescado, la SNP encargó a la prestigiosa consultora internacional EY, la elaboración de un análisis, en el cual se compara los aportes totales en relación con otras industrias extractivas.





HAYDUK

COMUNICACIONES SNP



▲ **Equilibrio.** Existen diversos costos fijos que las empresas deben asumir haya o no haya buena pesca.

◀ **Mirada.** Las empresas pesqueras hacen esfuerzos para mantener su competitividad pero no es suficiente.

Así, el estudio determina que, incluyendo todos los aportes, obligaciones, Impuesto a la Renta y participación de los trabajadores en utilidades, las empresas productoras de ingredientes marinos destinan más del 50% de su utilidad operativa a dichos aportes, por encima del 46.6% que pagan otras industrias extractivas, cuya carga ya es alta en comparación con otros países de la región. Se llega a dicho resultado en un escenario de descargas por 4 millones de TM anuales.

Asimismo, EY señala que las cargas tributarias y obligaciones legales sobre ventas es de 8.4% para el sector pesquero, también por encima de otras industrias extractivas "En base a una revisión global de todos los aportes y cargas que paga el sector pesquero, estos resultan relativamente altos si se les compara con un sector extractivo referente donde

ya de por sí la carga es alta", indica Javi Rosas, socia de Impuestos de la consultora.

Por su parte, Guillermo Hidalgo, socio de EY, manifiesta que el estudio no ha tomado en cuenta el impacto del pago que hacen las empresas por el Impuesto Selectivo al Consumo de combustibles. "El ISC grava fuertemente el uso de combustibles, que en el caso del sector pesquero es utilizado para el funcionamiento de las embarcaciones. Es un tema que se tiene que considerar también", explica.

"El mito de que se paga poco puede tener su origen en el desconocimiento de todos los conceptos con los que contribuye la pesca como: derecho de pesca, control y vigilancia, aporte para atender a jubilados por quiebra de la Caja del Pescador, entre otros", considera Elena Conterno, presidenta del gremio pesquero.

Como vemos, la pesquería de anchoveta paga bastante, se le compare con quien se le compare, y a pesar de años en rojo, ha seguido pagando. En ese sentido, es importante que el Ministerio de la Producción diseñe un régimen general para todas las pesquerías peruanas, que nos lleve a un sistema de pago más racional y equitativo.

**El retorno sobre patrimonio (ROE) se ha deteriorado con niveles negativos desde 2013**

Año	ROE
2008	-1.2%
2009	9.1%
2010	2.0%
2011	18.0%
2012	6.7%
2013	-6.8%
2014	-1.8%
2015	-7.1%
2016	-7.2%

Fuente: Empresas pesqueras, BVL. Elaboración: APOYO Consultoría

**Industria pesquera, en general, ha tenido rentabilidad negativa o casi cero**

Año	ROE
2012	8.3%
2013	-2.8%
2014	2.5%
2015	0.2%
2016	-11.7%
2017	-5.9%

Fuente: América Economía Intelligence de 2012 a 2016. Estimado SNP para 2017.

## MITOS Y VERDADES SOBRE LOS PAGOS DE LA INDUSTRIA PESQUERA

1

**MITO**

Se paga muy poco por derechos de pesca.

**VERDAD**

La pesquería de anchoveta hace varios pagos que suman entre US\$13 y US\$15 por TM.



2

**MITO**

Se paga poco en comparación con otros países.

**VERDAD**

En países de la OCDE pagan hasta la tercera parte (2% a 3%) de lo que se paga Perú. Además, los pagos en total han aumentado en 275%.



3

**MITO**

Se paga poco en comparación con otras industrias.

**VERDAD**

Según EY, la industria de ingredientes marinos paga más del 50% de su utilidad operativa, cifra mayor que en otras industrias extractivas, cuya carga ya es alta.



4

**MITO**

Se paga poco en comparación con otras pesquerías.

**VERDAD**

Las demás pesquerías en el Perú pagan menos de 1% del precio de desembarque. En la pesquería de anchoveta se paga alrededor del 8%.



5

**MITO**

Se cree que las empresas son muy rentables.

**VERDAD**

Según APOYO Consultoría, entre el 2013 y el 2017, el retorno sobre patrimonio fue de -5%. Las empresas que cotizan en BVL han perdido 65% de su valor.



## DERECHOS DE PESCA Y SOBRECOSTOS

AÑO 2017



Fuente: Consulta a empresas pesqueras, ADUANET, PRODUCE





# LA PESCA DE VINCIGUERRIA COMO ALTERNATIVA A LA ANCHOVETA

**MARIANO GUTIÉRREZ TORERO**

INSTITUTO HUMBOLDT DE INVESTIGACIÓN MARINA Y ACUÍCOLA

**A** sí como en el período 2014-2017, en que se tuvieron serias restricciones a la pesca de anchoveta, entre 1997 y 1998 el entonces Ministerio de Pesquería impuso limitaciones a la captura de anchoveta debido al fuerte evento El Niño de ese año.

Aquel año, la paulatina desaparición de la sardina, jurel, anchoveta, etc. trajo una honda preocupación en el sector pesquero, y se barajaron alternativas de pesca como la de un pequeño pez conocido como vinciguerría o pez linterna (*Vinciguerría lucetia*). Sin embargo, la rápida recuperación de la anchoveta en 1999, luego del evento El Niño, postergó el interés pesquero sobre esta especie. Las cíclicas restricciones a la pesca de anchoveta (sobre todo a partir del año 2009 en que se han tenido varios eventos tipo El Niño) conducen a considerar nuevamente una explotación diversificada hacia la vinciguerría, para compensar la menor producción nacional de harina y aceite de pescado en base a anchoveta.

En 1998 se inició el estudio de la vinciguerría, que por lo general presenta una distribución cercana a la costa en el litoral sur; durante el día este pez permanece a profundidades mayores a 200 m, y asciende cerca de la superficie en horas nocturnas, por lo que se podría emplear red de pesca de cerco durante la noche, y red de arrastre durante el día. La biomasa estacional promedio de vinciguerría se sitúa en 4.17 millones de TM en las primeras 100



millas náuticas, por lo que puede constituir una alternativa o complemento para la pesca de anchoveta y la producción de harina, e inclusive productos para Consumo Humano Directo (CHD). En los últimos años, la biomasa medida de vinciguerría hacia las 100 millas –sin considerar otros recursos mesopelágicos– ha fluctuado en un rango entre 0.55 y 14.91 millones de TM.

Sin embargo, la pesca de peces pequeños con redes de pesca de arrastre de media agua es complicada. Durante El Niño 1997-1998 barcos de pesca de arrastre la capturaron para producir harina y aceite de pescado, pero las capturas eran más bien reducidas debido al inadecuado tamaño de

mallado empleado. Una alternativa de pesca –aún no experimentada a fondo en Perú– es la pesca con las mencionadas redes de cerco, combinando su uso con bombas absorbentes para obtener un mejor trato a las capturas. Es muy conveniente para los intereses pesqueros del país que se retomem los estudios experimentales para la captura y uso sostenible de este importante recurso.

A nivel mundial los peces mesopelágicos tienen una biomasa que es mayor a mil millones de toneladas, lo que los convierte en el grupo de especies más abundantes en los océanos. Dependiendo de la especie de vinciguerría de que se trate, estas pueden alcanzar tamaños hasta de 15 cm (*V. lucetia* alcanza solo 8.5 cm). Según la FAO, es uno de los recursos más abundantes del planeta junto con las diversas especies de krill antártico y los mictófidios (peces mesopelágicos más pequeños). Por su abundancia, estos recursos son considerados como de potencial explotación.

Debido a su amplia y relativamente alejada distribución, es difícil mantener actualizado el conocimiento sobre la biología y abundancia de este recurso; por estas razones la información que rutinariamente colecta IMARPE sobre vinciguerría está referida únicamente a la zona de las primeras 100 millas marinas. En los veranos, la disponibilidad de vinciguerría es más alta debido a que las ASS se acercan al litoral; recíprocamente en los inviernos la distribución de la especie se aleja de la costa.

# LA EMPRENDEDORA del mar

El Ministerio de la Producción la nombró Pescadora Artesanal 2018 y su emprendimiento Karin Ecofish está en pleno crecimiento. Conozcamos aquí la visión de Karin Abensur, ingeniería pesquera de la UNALM.



## Cómo empieza tu relación con el mar?

Yo juego fútbol desde niña, pero entré a un colegio donde había mucho surfista; entonces, por pura curiosidad, empecé a correr olas. Un día le pedí a un pescador si podía acompañarlo al mar, y me contó que todas sus generaciones habían sido pescadores y que sus hijos y él vivían felices. Yo tenía 14 años y me dijo "este señor es feliz con lo que hace, vive del mar, yo tengo que hacer algo parecido". Así, empecé a buscar carreras relacionadas con la pesca y encontré la de Ingeniería Pesquera en la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM).

## ¿No querías estudiar otra cosa?

Desde el primer día que pisé el mar, me enamoré. Esa revolcada de la ola es lo mío, dije; y cuando me senté en la proa en el bote del pescador mientras él me hablaba de su vida, yo sentí que eso ya lo había vivido. Dejé la tabla y empecé a pescar con

él. Pero, con el machismo que hay, al segundo día ya no me miraba bien, entonces tuve que ser útil, empecé levantando redes. Es un trabajo complicado que necesita mucha sincronización.

## ¿Cómo tomó tu familia tu decisión?

Estudí ingeniería pesquera con la idea de trabajar en la empresa de mi familia que está dedicada al rubro; emocionados todos porque había terminado la carrera, hice mis prácticas ahí, trabajé durante tres años, pero me di cuenta que no era lo mío. Decidí buscar concursos de emprendimiento, gané el concurso Startup Perú en 2017 con mi proyecto "filete de pescado Karin Ecofish", y ese fondo me ha permitido cerrar la cadena de comercialización. Ahora con los fondos del concurso del Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura (PNIPA) trabajaré innovaciones en los cortes de los pescados.

## ¿Cómo ha cambiado la pesca artesanal?

Yo realizo pesca artesanal desde el 2002, y lo que veo son cambios ambientales. Antes, dejabas las redes a las 3 de la tarde y a las 5 de

la mañana volvías a sacar el pescado. Ahora ya no puedes hacer eso, porque hay un aumento de la población de lobos marinos y uno debe dormir en el mar. Ese factor hizo que empiece con la navegación electrónica, ya que en la UNALM me enseñaron el uso del GPS y la ecosonda, con esos aparatos disminuyo la aleatoriedad de la pesca. Así, sumo los conocimientos del pescador a la tecnología para tener una pesca responsable y sostenible.

## ¿Cuándo llegaste con tus equipos qué pensaron los pescadores?

En 2007 volví de Estados Unidos con mi ecosonda; en ese entonces, había que conectarlas a una batería de carro para que funcionen. Ahora son portátiles. Entrar a una embarcación de 11 pies con ese equipo parecía algo absurdo para los pescadores. Se reían. Pero, cuando vieron que yo sacaba pesca, me empezaron a seguir, me pedían que les preste el equipo. Yo les decía que no. Los invitaba a que vengan conmigo porque habría pesca para todos. Así me he ido ganando la confianza y respeto de los pescadores.





**“Vendo filetes de pescado, hechos con la pesca del día, es decir, sigo la misma línea de la Sociedad Nacional de Pesquería para una pesca sostenible”.**

**¿Tu negocio busca incorporar a más mujeres a la cadena de la pesquería?**

Sí, para poder tener la presentación de filetes, trabajo con el Comité de Evisceradoras de Pucusana y gracias al concurso que gané con el PNIPA voy a poder hacer más capacitaciones y empoderarlas, enseñarles a realizar cortes para nuevas presentaciones, con cortes asiáticos y parrilleros.

**¿Crees que la presencia de la mujer en la pesca ayudaría al sector?**

Sí, porque una mujer es ordenada y en la pesca necesitas eso, ordenar las redes, seguir una secuencia con los aparejos, zonificar, porque en una embarcación tú duermes, comes, vives, es como una casa, y en una casa debe estar una mujer para que las cosas funcionen. Aún hay mucho machismo. Cuando subía con ellos, me decían “¿por qué te metes en cosa de hombres?”. Cuando pescaba más que ellos me decían que tenía pacto con el diablo o que era bruja. No hay que pisar el palito.

**¿Cómo funciona tu emprendimiento Karin Ecofish?**

Actualmente atiendo cinco distritos: Surco, San Borja, Miraflores, Barranco y San Isidro. Tengo 50 familias semanales a las que les vendo filetes de pescado, hechos con la pesca del día, es decir, sigo la misma línea de la Sociedad Nacional de Pesquería para una pesca sostenible. Para el verano debo llegar a atender entre 100 y 200 familias, porque se van pasando la voz. Ofrezco las especies nutritivas de la pesca artesanal, como bonito, pejerrey, perico, lorna, cojinova, jurel y caballa, siempre respetando las vedas y tallas mínimas.

**¿Y qué pasa cuando tus clientes te piden especies que no hay?**



COMUNICACIONES SNP

**Género.** Una de las metas de Karin Ecofish es empoderar a la mujer en el sector pesquero.

El peruano está acostumbrado a comer especies sobreexplotadas, como corvina, lenguado y chita. Yo no sigo esa tendencia, por eso pierdo muchos clientes pero no importa. Es complicado, pero trato de explicarles que la pesca del día es mejor.

**¿Cuáles son tus metas como empresaria?**

Mi visión es clara. En Perú tenemos 160 muelles artesanales que necesitan una zona de evisceramiento adecuada para llevar los filetes de la pesca artesanal al Perú y al mundo. Mi meta es que la pesca artesanal crezca, se tecnifique, y los productos

que se vendan al público tengan valor agregado.

**¿Qué consejos les darías a los pescadores artesanales?**

Que trabajen en familia. En toda caleta hay mujeres evisceradoras que suelen ser sus mismas esposas. Juntos podrían crear productos atractivos para atender las playas cercanas. No hay que esperar a que el Estado haga algo por la pesca artesanal. Es cosa que nos pongamos las pilas para mejorarla nosotros mismos.

# EL RENDIMIENTO

## de los proyectos de mejoramiento pesquero

La última edición de UPDATE, revista de la Organización de Ingredientes Marinos (IFFO), recoge un artículo publicado en Science Direct sobre los proyectos de mejoramiento pesquero (FIP) como plataformas de múltiples partes interesadas que involucran a supermercados, importadores, procesadores y otros, en las cadenas de suministro de productos del mar directamente en la elaboración de políticas y la gestión de pesquerías.

Se trata de un documento que evalúa el rendimiento de los FIP en todo el mundo, para mejorar la gestión de las pesquerías, utilizando métodos exploratorios de análisis de datos y enfoques estadísticos basados en la regresión.

Los resultados del estudio mostraron que los FIP mejoraron los problemas críticos en las pesquerías objetivo, en el rango entre 60% y 82%, dependiendo de los criterios de sostenibilidad considerados. El



ONU

**Resultados.** Los FIP mejoraron los problemas críticos en las pesquerías objetivo.

rendimiento no varió entre FIP artesanales e industriales y tampoco de acuerdo con el estado de desarrollo económico del país. La probabilidad de lograr mejoras en los dominios de gestión y sobrepesca es mayor para las pesquerías con FIP en comparación con

las que no cuentan con este instrumento. En tanto, la variabilidad en el rendimiento se relacionó con las características específicas y el historial de cada FIP, en base a los pasos adicionales que se sugirieron en la investigación.

## LOS EFECTOS del Omega 3 en los niños

COMUNICACIONES SNP



**Salud.** Los pescados son una fuente rica en Omega 3.

Un artículo de Nutraingredients señaló que los niños pequeños con los niveles más altos de Omega 3 en la sangre superaron a sus compañeros en una medida de función ejecutiva, de acuerdo con los resultados de una nueva investigación realizada en África Occidental.

El estudio en mención observó a niños de 2 a 6 años en Ghana. Investigadores de la Universidad Estatal de Michigan y la Universidad de Ciencia y Tecnología Kwame Nkrumah en Ghana llevaron a cabo la investigación de una cohorte reunida en una aldea en el norte del país.

Los investigadores refirieron que "nuestros datos generalmente respaldan la hipótesis

de que los niños con niveles más altos de AGE (LA y ALA) en sangre, así como DHA y EPA tenían más probabilidades de pasar la prueba DCCS, un indicador de la función ejecutiva".

Una mayor manipulación estadística de los datos eliminó el papel de LA (ácido linolénico) y ALA en los resultados. "A pesar del tipo de análisis en este documento, mostramos que los niños con mayores niveles de DHA en sangre, n-3 total y el cálculo del índice Omega 3 tenían más probabilidades de pasar la prueba DCCS. De acuerdo con esta observación, los niños con niveles más altos de FA n-3 en sangre tenían más probabilidades de pasar la prueba DCCS", concluyeron.





# LAS APRO Y LOS PLANES DE CONTINGENCIA CONTRA DERRAMES DE HIDROCARBUROS

**OSWALDO VALDIVIA GARCÍA**  
ASESOR EN SEGURIDAD AMBIENTAL

Las APRO son asociaciones de productores de harina y aceite de pescado, conformadas por tres o más plantas que operan en una misma zona de nuestro litoral, representando la unión de esfuerzos para impulsar un código de conducta, la pesca responsable y acciones comunes en favor del ambiente y las comunidades del entorno donde operan, con el apoyo de la Sociedad Nacional de Pesquería. A la fecha se han creado seis APRO.

Una de ellas, APRO Pisco, fue creada en 1999. Es la APRO pionera conformada en la actualidad por las plantas TASA, Pesquera Diamante, Austral Group, CFG Investment y Prisco. Se encuentra ubicada en la zona de amortiguamiento de la Reserva Nacional de Paracas. Es la primera de estas asociaciones en implementar acciones para brindar una respuesta rápida ante cualquier contingencia de derrame de hidrocarburos.

En el año 2009, APRO Pisco implementa y equipa el "Plan Complementario Apropisco para Casos de Derrames de Hidrocarburos u otras Sustancias Nocivas al Mar", teniendo como objetivo acciones de prevención a la contaminación, acciones de respuesta, mitigación y remediación del efecto contaminante (D.S. 015-2014 DE/MGP, Artículo 275), ante la probabilidad de que suceda un daño en las tuberías submarinas durante la operación de aprovisionamiento de combustible a las embarcaciones pesqueras desde las chatas que, a su vez, las abastecen de petró-



ARCHIVO PERSONAL

**CADA PLANTA PESQUERA ASOCIADA CUENTA CON SU PROPIO "PLAN DE CONTINGENCIA PARA DERRAMES DE HIDROCARBUROS U OTRAS SUSTANCIAS NOCIVAS AL MAR".**

leo desde las plantas pesqueras. Asimismo, cada planta pesquera asociada cuenta con su propio "Plan de Contingencia para Derrames de Hidrocarburos u otras Sustancias Nocivas al Mar".

Entre los equipos adquiridos por APRO Pisco para este fin están: 200 metros de barrera de contención, 01 skimmer de ver-

tedero más bomba de succión, 01 tanque de almacenamiento flotante, 04 tanques de almacenamiento temporal portátiles y material absorbente (barreras, paños y rollos).

APRO Pisco, desde el 2009, lleva a cabo dos cursos de capacitación al año, previo al inicio de las temporadas de pesca. Cada curso consta de dos módulos: el primero teórico práctico (primer día) y el segundo solo práctico donde se desarrolla un ejercicio de simulacro de control y recuperación del producto derramado empleando los equipos adquiridos para tal fin.

Recientemente, APRO Ferrol ha solicitado cotizaciones para la adquisición de los mismos equipos, por lo que es probable que siga el modelo de APRO Pisco.

# PERÚ EN EL MERCADO de congelados y conservas

¿Cuál es la situación de la industria de enlatados de pescado? ¿Cuál es nuestra posición mundial y los productos más destacados? En este informe mostramos una síntesis de este amplio y complejo sector productivo.

**L**a industria peruana de congelados y conservas de pescado es un sector complejo con características peculiares y cuyo desarrollo responde a diversos factores. Actualmente, representa una importante fuente de alimentos y está comprometida a desarrollar productos innovadores y de calidad que respondan a las exigencias del mercado nacional e internacional.

En el Perú las principales especies que se capturan para conservas y congelados son la anchoveta, el jurel, la caballa, el atún, la merluza, la pota, el perico y el calamar. En 2016, Perú exportó 268 mil toneladas de congelados y solo 14 mil toneladas de conservas.

## CONGELADOS

En la industria de congelados, las principales especies que el Perú exporta son la pota, langostinos y perico, entre otras.

## En la industria de congelados, las principales especies que el Perú exporta son la pota, langostinos y perico.

La congelación de un producto del mar se considera completa cuando alcanza los -18 grados centígrados en el centro térmico del producto. Una cadena de frío estable es clave para garantizar su calidad y vida útil hasta su distribución al punto de venta final. El almacenamiento de los productos representa una fuerte inversión para las empresas, así como la energía y el costo de mantenimiento.

Existen muchos métodos de congelación, uno de ellos es mediante una solución de salmuera saturada que congela el producto rápidamente, el cual es utilizado por los barcos atuneros que pasan 30 a 60 días en el

mar. Otro tipo de congelación es mediante túneles que transmiten aire frío, a menos 40 grados centígrados.

La pota es el principal producto congelado que se produce en Perú. En el mundo se comercializa pota en diversas presentaciones: anillos, sepia, tubo, entero, troceado y tiras. Sin embargo, se trata de un producto que, por sus características, no tiene el valor que otras especies tienen en el mercado.

La pota es parecida al calamar, pero se trata de una especie más grande y de carne dura, por lo que las empresas que la transforman deben someterla a un procesado con agua y fosfatos para hacerlas más tiernas y blanquearlas.

Su valor es mayor en el mercado si es un producto entero, es decir, tal y como salió del mar y congelado, porque lo que vale es su calidad y frescura. Esto se debe a que el consumidor valora más un producto entero, porque lo puede apreciar mejor, a dife-





PRODUCE



**Exigencia.**  
La industria peruana está comprometida con desarrollar productos innovadores y de calidad.

rencia de una presentación que está cortada, explica Renato Bustamante, gerente de Consumo Humano Directo de Hayduk.

En Perú se exportan tentáculos de pota congelados, filete cocido de pota, filetes frescos, aletas frescas y órganos reproductores, cada uno de los cuales tiene un mercado y destino diferente. Son productos básicos que luego van a una transformación industrial.

“¿Por qué en Perú no se captura y se producen presentaciones de pota como lo hace la marca Pescanova de España? En Perú la pesquería de pota es muy artesanal; por eso, los productos van a una empresa que sí tiene la tecnología para darle el siguiente valor”, comenta Bustamante.

En ese sentido, nuestro país es el principal exportador de pota en América Latina. De acuerdo con cifras del Mincetur, entre enero y mayo del 2018, los envíos nacionales de esta especie se destinaron a España (US\$ 70 millones), Corea del Sur (US\$ 69 millones) y China (US\$ 66 millones).

En el año 2000 –refiere Bustamante– el Perú producía muy poca pota. Entre 2006 y 2007 ya se le empieza a dar otro tratamiento y poco a poco se le ha ido dando valor. Si bien no existe un plan para el desarrollo de esta industria, sí existen las ganas de los inversionistas en darle valor agregado, pero es un tema que no ocurre de la noche a la mañana, señala el ejecutivo de Hayduk.

La merluza es otro producto que se aprovecha por la industria de congelados. Es una especie con cuota anual de 65 mil toneladas este año y sus principales mercados son Europa y Rusia, donde se industrializa. Lo mismo ocurre con el atún congelado que tiene como principal destino a Europa, donde lo enlatan.

COMUNICACIONES SNP



**Crecimiento.** En los últimos años se viene exportando más atún congelado.

Sigue en la página 18 ►



**Cifras.** El mercado de conservas en el Perú mueve alrededor de 600 millones de soles para un total de tres millones de cajas.

En los dos últimos años se viene exportando más atún congelado y se espera que sea un sector que continúe creciendo mucho.

**CONSERVAS**

En el mercado mundial de los enlatados de pescado, el 25% es atún, el 8% sardinas y solo 2% es anchoveta. El consumo de conservas se mantiene estable a nivel mundial, mientras que en América Latina el crecimiento anual es de 2%, un valor similar al que se registra en Perú.

En cuanto a canal de venta, en el mundo predomina el canal moderno (supermercados) con una participación de 62%, pero hay latitudes donde el sector tradicional (bodegas y mercados) aún lidera las preferencias de compra, como América Latina, África y Asia.

En el Perú tenemos 74 plantas de conservas, con una capacidad instalada para producir 10 millones de latas al día; sin embargo, solo el 10% de estas fábricas están en capacidad de elaborar conservas de atún, que es uno de los productos más demandados en nuestro país.

“Las plantas están distribuidas entre Paita, Chimbote, Callao y Pisco, y se vienen

**La industria en general se vio seriamente afectada por la alarma de las conservas de pescado de origen chino contaminadas.**

nuevas inversiones este año”, comenta Bustamante.

En atún, Perú solo representa el 0.4% de las capturas mundiales del recurso. El principal productor es Tailandia, que no tiene flota, sino que le compra a Indonesia que tiene el 18% de las capturas mundiales. Otros países importantes son Japón, Ecuador, España y Estados Unidos.

El atún es un *commodity*, por lo tanto, su precio puede variar mucho en un solo día. Se trata de un negocio riesgoso, y es Tailandia el país que maneja el precio mundial. En un solo día puede almacenar 250 mil toneladas de atún, menciona el ejecutivo de Hayduk.

El mercado de conservas en el Perú mueve al año alrededor de 600 millones de soles para

un total de tres millones de cajas. El atún domina el mercado con el 72% de participación, seguido por la caballa con 18% y sardinas con 6%.

Entre 2014 y 2017, el mercado de enlatados de pescado en nuestro país creció más de 10%, donde Lima representó el 60% del consumo nacional. Sin embargo, la industria en general se ha visto seriamente afectada por la alarma de las conservas de caballa de origen chino en mal estado que se dio en noviembre de 2017.

Producto de ello, en el periodo marzo-abril de ese año, se vendieron 345 mil cajas de conservas, mientras que en el mismo periodo de 2017 se comercializaron 406 mil cajas. Esto representa una caída de 15% para toda la industria.

A pesar de estas y otras dificultades, la industria nacional de conservas y congelados tiene el compromiso por continuar innovando en sus procesos para llevar nuevos productos que se adapten a las tendencias mundiales del consumo, ya que las preferencias actuales van más por los alimentos saludables y que sean fáciles de preparar y consumir.



# LAS NORMAS TÉCNICAS EN EL SECTOR PESQUERO

**JORGE VIGIL**

JEFE DE LA OFICINA DE EXTRACCIÓN Y PROCESAMIENTO PESQUERO DE LA SNP

**U**na Norma Técnica es un documento que contiene -valga la redundancia- especificaciones técnicas que definen las características que se requieren de un producto o de un servicio. Es un estándar aprobado en consenso por las partes interesadas como son los productores, consumidores, técnicos y sector público. Este documento nace de una Especificación Técnica, que suele provenir de su uso en el sector privado, que se basa en estándares internacionales con el objeto de atender las necesidades de las partes interesadas.

Su naturaleza es voluntaria porque exige condiciones que están por encima de lo requerido para el cumplimiento de las leyes del mercado objetivo, pero responde a necesidades y exigencias de los consumidores. Esta naturaleza cambia cuando la norma se convierte en Reglamento Técnico, siendo su uso obligatorio al contener las características mínimas de un producto, proceso y/o método de producción para la defensa de objetivos legítimos de un país como son proteger la vida, la salud, el medio ambiente, entre otros; y su incumplimiento conlleva una sanción.

Para las normas técnicas del sector pesquero se tiene como referente al Codex Alimentarius, el cual posee una colección de normas alimentarias y textos afines aceptados internacionalmente y presentados de modo uniforme, cuyo fin es proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de alimentos. Otra institu-



COMUNICACIONES SNP

ción internacional referente para la pesca y acuicultura es la International Organization for Standardization, conocida como ISO. Esta institución dicta estándares para métodos de evaluación y herramientas de gestión.

La responsabilidad de las Normas Técnicas pesqueras y acuícolas en el Perú es del Instituto Nacional de la Calidad - INACAL, institución que nace del INDECOPI y que está adscrita al Ministerio de la Producción. La secretaría del Comité de Pescado, Mariscos y productos derivados es presidida por la Sociedad Nacional de Pesquería desde el año 1996, siendo uno de los comités técnicos más antiguos del INACAL.

En sus 22 años de existencia, este comité ha trabajado unas 60 normas técnicas, actualizando y adoptando principalmente las

disposiciones del Codex para productos, y para los métodos de ensayo se trabajan las de la ISO. Así destacan las siguientes normas:

- NTP 204.016: 2005 CODEX STAN 94. Norma para las sardinas y productos análogos en conserva, cuya adopción permitió obtener la denominación de sardina para las especies *Sagax sagax* y *Engraulis ringens*.
- NTP 041.009 :2002. Conchas de Abanico Congeladas, la cual da definición a términos usados y clasificación de los productos finales elaborados en base al *Argopecten purpuratus* y puede ser usada en otros moluscos bivalvos.
- NTP 204.058.2008 Trucha Fresca. Norma que establece requisitos de calidad para la Trucha Arco Iris (*Oncorhynchus mykiss*) en estado fresco, siendo también aplicable a otras presentaciones, en estado fresco, que se produce a través de actividades de acuicultura.

Recientemente el Comité adoptó como norma nacional la última revisión de la CAC/RCP 52-2003 Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros del Codex Alimentarius. Este código es la base de todos los Manuales de Buenas Practicas usados en el mundo y maneja aspectos de una forma más profunda que nuestro DS 040-2001-PE, siendo este el mejor ejemplo donde vemos la obligación de cumplir con una ley. Así la industria puede escoger -y lo hace- un estándar mucho más completo y de forma voluntaria.

# SIMAR, un paso adelante para cuidar el mar

► La empresa CFG-Copeinca, asociada a la Sociedad Nacional de Pesquería (SNP), dio un paso adelante en sus esfuerzos por garantizar la conservación de las especies marinas que interactúan con la pesquería de anchoveta, sobre todo aquellas que tienen el estatus de protegidas, amenazadas o en peligro de extinción (ETP).

En marzo último, la compañía firmó un convenio de cooperación con la mayor organización conservacionista independiente del mundo: World Wildlife Fund (WWF), con el fin de crear juntos el programa SIMAR.

SIMAR fue concebido para lograr que los colaboradores de CFG-Copeinca estén plenamente concientizados de lo que pueden hacer por cuidar del océano y su biodiversidad. Gracias a esta alianza, CFG-Copeinca y WWF podrán aprovechar las experiencias e información recogidas en el trabajo colaborativo, para fortalecer el conocimiento que se tiene sobre la conservación marino-costera desde la actividad pesquera.

## EJES DE TRABAJO

Uno de los principales ejes de SIMAR es la capacitación de los colaboradores en te-



**Todos.** Colaboradores de empresa asociada comprometidos con el cumplimiento de metas.

mas como la importancia de las especies ETP en el ecosistema marino, la identificación de especies marinas con énfasis en ETP, el registro de interacciones de especies marinas en la pesquería de anchoveta, la mejora de hábitos en la empresa y en el hogar para reducir impactos negativos en el ecosistema marino, monitoreo de especies, así como rescate, manejo, recuperación y liberación de especies ETP, entre otros.

Otros ejes de importancia en el programa son la implementación de bitácoras para registro de interacciones con especies ETP;

la evaluación y análisis de la incidencia de juveniles para generar medidas de atenuación; y la implementación de sistemas de dispersión acústica (pingers) para reducir la captura incidental de cetáceos (en el mediano y largo plazo).

Mira aquí el video de presentación del Programa SIMAR

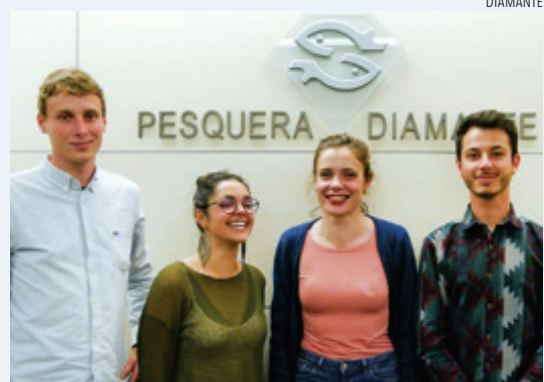


## Entrepreneur Voyageur visita Tambos Pesqueros

► La expedición francesa Entrepreneur Voyageur (EP) visitó durante tres días la sede del programa Tambos Pesqueros, de Diamante, en la localidad de San Juan Bautista, Ayacucho. La razón fue conocer de cerca la labor de las emprendedoras que forman parte del proyecto en dicha región.

EP está conformada por cuatro jóvenes franceses, egresados del MBA Kedge Business School, y busca dar a conocer emprendimientos sociales latinoamericanos, a través de reportajes y documentales.

Diamante informó que, en este encuentro, destacó el diálogo sobre la promoción del consumo de pescados azules en familias de escasos recursos, para enfrentar la desnutrición infantil y la anemia en niños, niñas, y madres gestantes. El compromiso de las emprendedoras entusiasmó al equipo francés a acompañar y apoyar sus actividades diarias.



**Visita.** Jóvenes franceses intercambiaron experiencias.





**E**n 2015, TASA inició el proyecto SUMAQ con el fin de contribuir a reducir los índices de desnutrición y anemia infantil en Ayacucho. El proyecto está conformado por mujeres emprendedoras que fueron identificadas por su capacidad de liderazgo y buen desempeño como usuarias del programa Juntos.

Ellas han logrado desarrollar un producto innovador: Challwa, anchoveta salada, prensada y empacada al vacío que permite que el tiempo de vida útil del producto se amplíe hasta por tres meses sin necesidad de refrigeración y se conserven todas las bondades nutricionales del pescado.

Año a año, el proyecto ha ido acumulando hitos importantes. En 2016 inauguró la planta de procesamiento licenciada por SANIPES; en 2017 inició la comercialización de Challwa en ocho puntos de venta, incluyendo la feria de Huanta y el mercado de Huamanga; y además fue habilitada para proveer al programa Qaliwarma con este nutritivo producto.

Este año, recibió el premio a la excelencia y competitividad empresarial de la Cámara de Comercio de Ayacucho. Asimismo, el Gobierno Regional de Ayacucho reconoció a la mype por su carácter de inclusión social, orientación de género y contribución a la seguridad alimentaria en zonas altoandinas.

#### PROVEEDOR DE QALIWARMA

A la fecha, se encuentra trabajando para entregar la producción de 10,200 packs de anchoveta salada prensada, y una segunda entrega de 9,000 packs que equivale a más de dos toneladas en producto para atender el primer pedido del programa de Qaliwarma, dirigido a 33 colegios de la provincia de Huanta.

# SUMAQ: MUJERES combatiendo la anemia

FOTOS: TASA



**Empoderadas.** Mujeres emprendedoras fueron identificadas por su capacidad de liderazgo.



**Alimentos.** Productos del mar de calidad para combatir la anemia en la sierra.

#### DATO

Según cifras del INEI, el consumo de pescado per cápita del Perú es de 16 kilos al año, mientras que, en las regiones alejadas de la sierra, como Huanta, es de tan solo 5.5 kilos. El gran reto es llevar más pescado económico a zonas altoandinas.

Este año, además, ha obtenido el certificado sanitario otorgado por el SANIPES, así como también el registro sanitario de la planta de manera indefinida. En los próximos meses se espera tener la licencia de SANIPES del producto caballa salpresa, para que también pueda formar parte del listado de empresas validadas.

Conoce más sobre el proyecto Sumaq:



# INDUSTRIA PESQUERA apoya limpieza de playas

► En setiembre, la industria pesquera se sumó al llamado de la ONG internacional Ocean Conservancy por el Día Mundial de Limpieza de Playas. "Frente a este importante llamado, la Sociedad Nacional de Pesquería se pone de pie nuevamente para trabajar en alianza con la ONG Hazla por tu playa, Life Out Of Plastic (L.O.O.P.) y el Ministerio del Ambiente", señaló la presidenta del gremio pesquero, Elena Conterno.

La participación forma parte del compromiso de la industria de ingredientes marinos con la sostenibilidad y el cuidado del mar, para lo cual aprovecha la presencia descentralizada de las APRO en Puerto Malabrigo (La Libertad), Pisco (Ica), Bahía de Paracas (Ica), Chimbote (Ancash) y Chancay (Lima), para apoyar las labores de limpieza.

Así, las Asociaciones de Productores convocan a colaboradores de las empresas pesqueras asociadas y a la población en general a participar en estas campañas de forma frecuente, con el fin de concientizar a todos sobre la importancia de no ensuciar las playas.

Según Conterno, las APRO vienen realizando labores de sensibilización y limpieza de playas periódicamente. Asimismo,



FOTOS: APRO

**Campaña.** Colaboradores y voluntarios participaron de la limpieza de playas.

mo, recordó que, en el 2017, la industria pesquera recolectó 28 toneladas de basura en playas, ríos y humedales, a través de las diversas campañas realizadas por sus empresas asociadas y APROS. Esta cifra fue posible gracias a la participación de más 4,000 voluntarios.



► **Acción.** Jornada busca concientizar a la población sobre el cuidado del mar.



► **Nocivo.** Se recolectó gran cantidad de plástico.





# PREMIO TESIS SNP: FOMENTO A LA INVESTIGACIÓN UNIVERSITARIA

**SOLANG ORIHUELA**

COORDINADORA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL DE LA SNP

**E**l Premio a las Mejores Tesis Universitarias en Pesquería y Acuicultura llegó a su octava edición y es el resultado del esfuerzo de la Sociedad Nacional de Pesquería (SNP) por fomentar la investigación universitaria que contribuya al desarrollo y al conocimiento del sector. Las dos categorías que premiamos son:

**Investigación en Pesquería.**- Estudios que abarquen el proceso pesquero desde los aspectos ambientales, la identificación de la especie (taxonomía), dinámica de poblaciones, extracción, procesamiento tecnológico y mercadeo de los recursos hidrobiológicos.

**Investigación en Acuicultura.**- Estudios que abarquen el proceso acuícola desde la calidad ambiental, el cultivo, así como los aspectos de inocuidad y sanidad acuícola.

Cada año se hace la entrega de más de US\$10,000 en premios; los primeros lugares de cada categoría reciben US\$ 3,000; y los segundos puestos, US\$ 1,500. Los asesores de tesis también son premiados con US\$ 500 y US\$ 250, respectivamente.

En los últimos dos años se ha contado con una importante participación de mujeres investigadoras, representando el 68% de los participantes en el 2016 y el 62% en el 2017. Asimismo, cada año se han ido sumando más universidades de diferentes regiones del Perú. Este premio está dirigido no solo a ingenieros pesqueros,



**EN LOS ÚLTIMOS DOS AÑOS SE HA CONTADO CON UNA IMPORTANTE PARTICIPACIÓN DE MUJERES INVESTIGADORAS, SIENDO DE 68% EN EL 2016 Y DE 62% EN EL 2017”.**

sino que se busca que diferentes egresados puedan desarrollar tesis relacionadas a la pesca y acuicultura.

En esta última edición se han recibido 27 tesis de pregrado provenientes de todo el país: 18 de Lima y 9 de regiones. Las universidades que han participado en esta oportunidad son: Universidad Nacional de Tumbes, Universidad Nacional del Santa, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Universidad Peruana Cayetano Heredia, Universidad Nacional de la Amazonia Peruana, Universidad

Nacional Federico Villareal, Universidad Nacional Agraria La Molina, Universidad Nacional del Altiplano, Universidad Nacional del Callao, Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, Universidad Nacional de Moquegua y Universidad Nacional de Trujillo.

Para facilitar el proceso de postulación, la convocatoria se ha realizado mediante nuestras redes sociales y la inscripción y envío de documentos es de manera virtual.

Confiamos en que este premio continuará incentivando a los futuros egresados para que investiguen y presenten sus trabajos de tesis, pues los pondrá en vitrina de las diferentes instituciones y empresas que estén interesadas en innovar sus procesos. La investigación es clave para el futuro del sector pesquero y acuícola peruano; por ello, invitamos a todos los jóvenes a seguir en esa ruta.

FOTOS: COMUNICACIONES SNP / CIENTÍFICA DEL SUR



**Especialización.** Periodistas de diversos medios mostraron interés por capacitarse en temas pesqueros.

# Periodistas se especializan en pesca y acuicultura

Con 23 profesionales graduados, la Sociedad Nacional de Pesquería (SNP) y la Universidad Científica del Sur concluyeron el I Curso de especialización en Pesca y Acuicultura para Periodistas. Este esfuerzo conjunto tiene como objetivo capacitar a hombres y mujeres de prensa en el manejo de los temas vinculados a estos sectores, así como generarles fuentes de información especializadas que colaboren con su trabajo diario.



**Esfuerzo.** Elena Conterno, presidenta de la SNP; y Manuel Rosemberg, rector de la Científica del Sur, inauguraron capacitación.



**In situ.** Periodistas tuvieron la oportunidad de visitar instalaciones de nuestra asociada TASA.



◀ **A bordo.** Participantes subieron a una embarcación pesquera para conocer de cerca su manejo.

**Clausura.** Después de ocho semanas, periodistas participantes se graduaron.







# SNP premió a la mejor cebichería en SUMMUM 2018

La Sociedad Nacional de Pesquería auspició la categoría Mejor Restaurante en Cebiches, Pescados y Mariscos en la fiesta de la gastronomía peruana, SUMMUM 2018.



**Gala.** Elena Conterno con Cecilia Valenzuela, organizadora de los Premios SUMMUM 2018.



FOTOS: SUMMUM

**Ganador.** Elena Conterno entregó el premio a Humberto Sato, gerente de Costanera 700.



**Top.** Los Premios SUMMUM reconocen a lo mejor de la gastronomía peruana.

**Celebración.** Sector público y privado participaron en la gala.





## EXPERIENCIA CHILENA para la acuicultura peruana

Un grupo de empresas chilenas visitará nuestro país entre el 19 y el 22 de noviembre, a través del Nodo de Exportación de Servicios Acuícolas, un proyecto financiado por el Estado de Chile a través de CORFO Región de Los Lagos.

El objetivo del programa es brindar servicios y soluciones integrales en la industria pesquera y acuícola internacional y, específicamente, al mercado peruano, de manera innovadora, eficiente y responsable en el manejo de los factores de producción, cuidando el medio ambiente y creando valor económico.

"Las empresas chilenas tienen una vasta experiencia en la industria salmoneera y mitilicultura que les ha permitido llegar a ser una de las industrias más importantes a nivel mundial en producción y comercialización de estos productos. Esta experiencia se pone a disposición de nuestro país vecino Perú", sostuvo el Director Regional de CORFO Los Lagos, Rodrigo Carrasco Arata.

### AGENDA

Entre las actividades previstas en Lima se cuenta con un seminario comercial, donde se dará a cono-

cer la oferta de servicios, los proveedores acuícolas y pesqueros, y cómo desde Chile podrían contribuir al desarrollo de la acuicultura peruana. También habrá una ronda de negocios con reuniones bilaterales entre las empresas chilenas y los potenciales importadores peruanos.

Del 20 al 23 de noviembre serán programadas visitas a empresas peruanas y reuniones con los servicios públicos asociados a la pesca y acuicultura.

Forman parte de este proyecto 13 empresas chilenas, que ofrecen diversos servicios, como abastecimiento, veterinaria, automatización, gestión ambiental, certificaciones, tratamiento de aguas, laboratorio de diagnóstico, biotecnología, bioseguridad e inocuidad, aditivos e insumos, estudios oceanográficos, instalación de sistemas de alimentación, iluminación sumergible, monitoreo y control de calidad.

"En junio de este año visitamos Lima, para generar las primeras alianzas estratégicas. En los próximos meses esperamos gestionar algún proyecto con el Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura", mencionó Carrasco.

### DATO

Las empresas peruanas interesadas en tener mayor información pueden contactarse al correo: [consultora@lorma.cl](mailto:consultora@lorma.cl)

### Más información:







## En marcha nueva edición del Premio Mejores Tesis en Pesca y Acuicultura

1

► **Premio Sociedad Nacional de Pesquería a las Mejores Tesis en Pesca y Acuicultura 2018.** Muchos universitarios y egresados de educación superior consultaron las bases del concurso para postular sus investigaciones al incentivo económico que entrega todos los años el gremio pesquero.



Nota completa:



## Cambios en gerencia de empresa asociada TASA

2

► **TASA presenta a su nuevo gerente de Consumo Humano Directo.** Nuestra empresa asociada designó al economista Gonzalo Cáceres en la gerencia que tendrá a su cargo la comercialización de aceite de pescado crudo, aceite refinado, concentrado y pescado fresco y congelado. Cáceres ha sido subgerente comercial de TASA en el periodo 2012 - 2016 y asumió posteriormente la gerencia de la oficina comercial de la unidad de negocio de aceite refinado y concentrado de la compañía en Norteamérica.

Nota completa:



## Gerlotto en Conferencia de Sostenibilidad Marina -SNP

3

► **Francois Gerlotto: Abundancia de anchoveta en el último siglo es la más alta en 25 mil años.** El investigador científico del Instituto de Investigación para el Desarrollo (IRD) de Francia, Francois Gerlotto, expuso el tema "Impacto en el manejo pesquero del cambio climático y la demografía".



Nota completa:



## Empresa asociada Diamante apuesta por la innovación

4

► **Pesquera Diamante crea la nueva gerencia de Innovación y Calidad.** Nuestra empresa asociada nombró al ingeniero Miguel Gallo, quien también se desempeña como presidente del Comité de Innovación y Desarrollo de la SNP, como el líder de esta nueva área que tiene como objetivo identificar nuevas líneas de negocio, enfatizar en el desarrollo de nuevos productos alimenticios y estandarizar los diversos procesos apuntando a la calidad total en sus operaciones, señaló la empresa.

Nota completa:



## Video ilustrativo sobre la situación actual de la anchoveta

5

► **El video más visto en Youtube.** El mito de la depredación es el primero de una serie de videos explicativos elaborados por la Sociedad Nacional de Pesquería que busca derrumbar falsas percepciones sobre la actividad pesquera industrial, a través de un formato ágil y lenguaje sencillo.

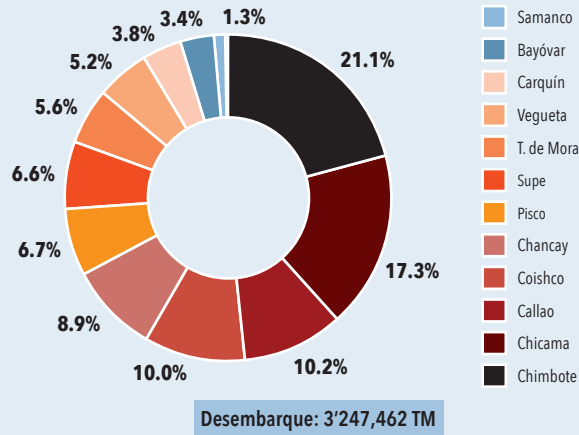


Video completo:



### Resultados de la Primera Temporada de Pesca Zona Norte Centro 2018

#### Participación de los desembarques según puertos



Fuente: Empresas ejecutoras del Programa de Vigilancia y Control de la Pesca y Desembarque en el Ámbito Marítimo

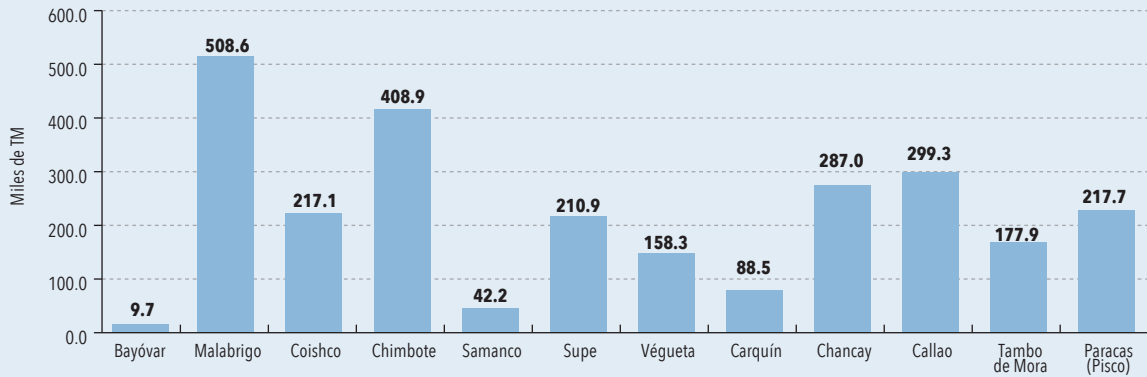
#### Tolerancia de captura de anchoveta juvenil establecido por IMARPE

Cuota global - TM	<b>3'316,700</b>
% de juveniles considerado por IMARPE	<b>11%</b>
Juveniles en TM considerado por IMARPE	<b>364,837</b>
Desembarque total de la temporada	<b>3'247,462</b>
% juveniles capturados en TM	<b>8.0%</b>
Juveniles en TM capturados	<b>259,797</b>
Remanente	<b>105,040</b>

Fuente: Dirección General de Supervisión, Fiscalización y Sanción

#### Desembarque de la flota de acero, según puertos

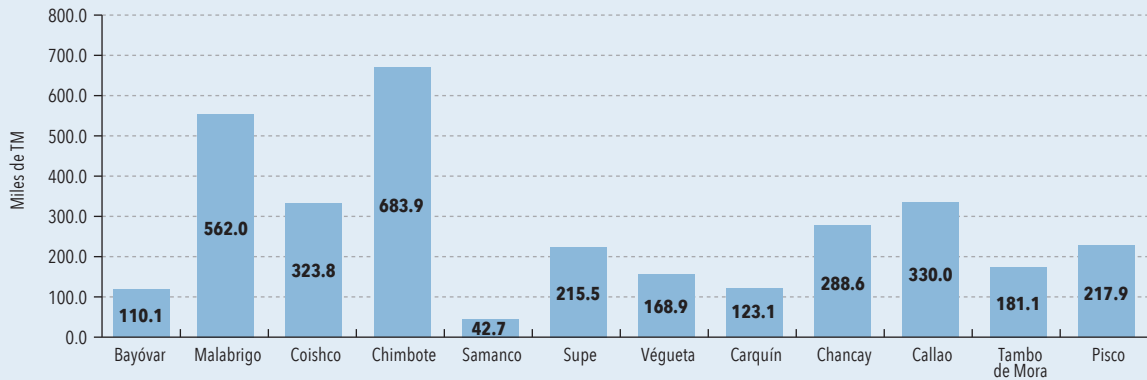
(Miles de TM)



Fuente: Empresas ejecutoras del Programa de Vigilancia y Control de la Pesca y Desembarque en el Ámbito Marítimo

#### Desembarque total de anchoveta, según puertos

(Miles de TM)

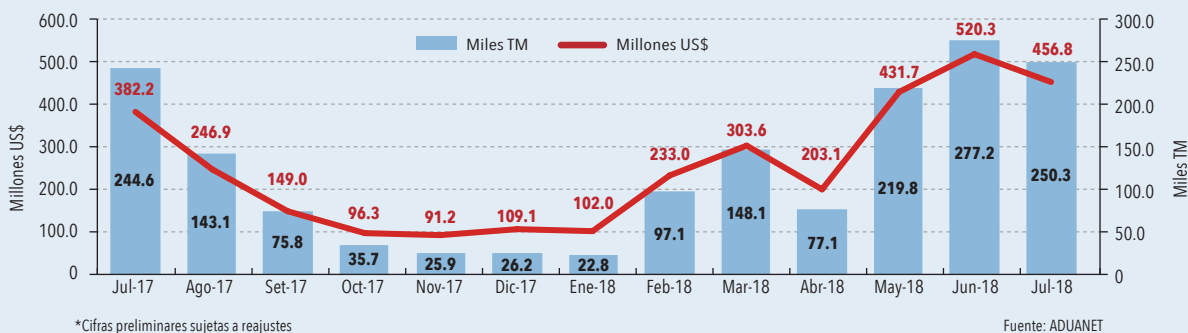


Fuente: Empresas ejecutoras del Programa de Vigilancia y Control de la Pesca y Desembarque en el Ámbito Marítimo

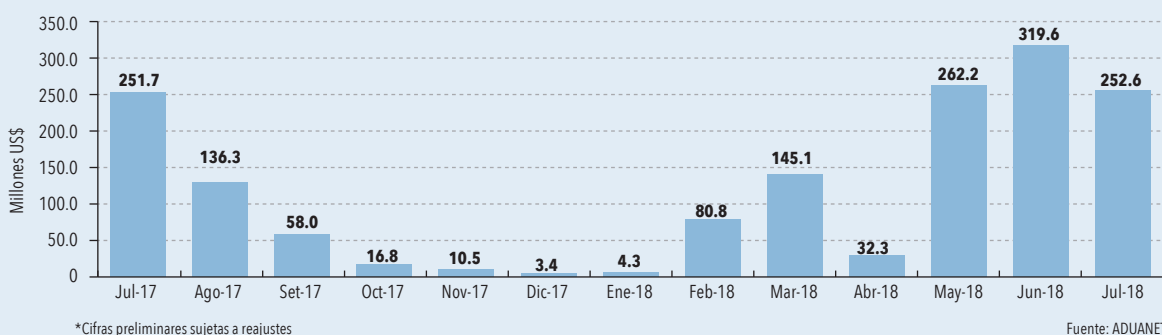




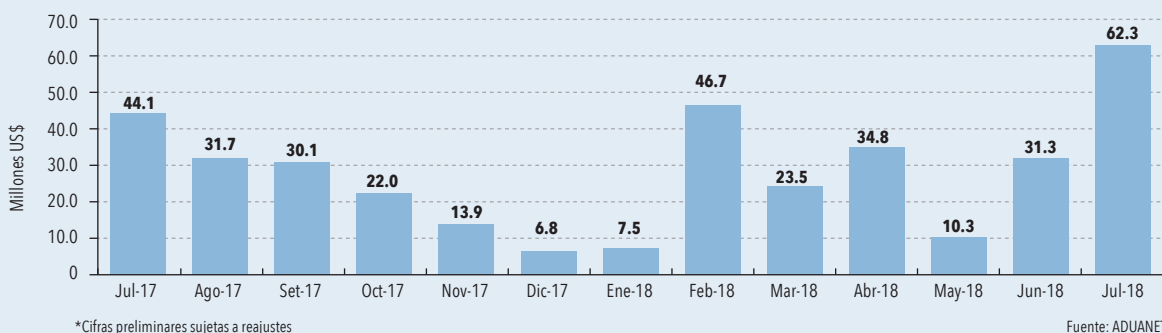
### Evolución de las exportaciones pesqueras totales a julio del 2018



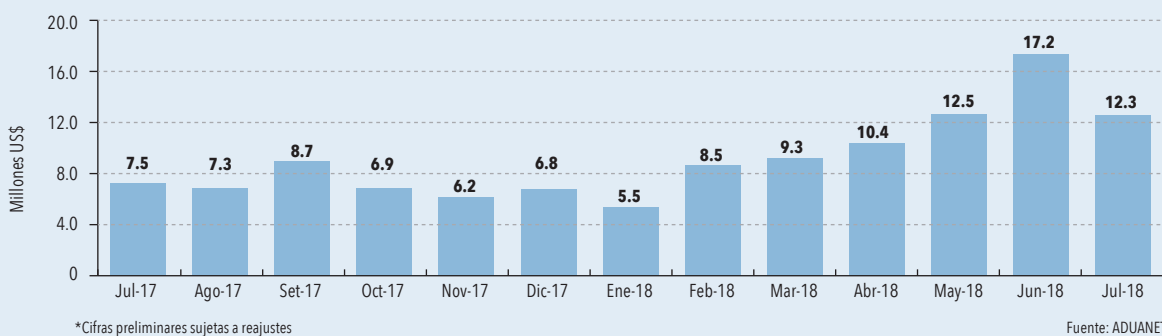
### Exportaciones de harina de pescado (Millones US\$)



### Exportaciones de aceite de pescado (Millones US\$)



### Exportaciones de conservas de pescados y mariscos (Millones US\$)



**L**os adultos mayores requieren ciertos alimentos que los ayuden a mantener una buena calidad de vida en esta etapa, donde se presentan diferentes cambios físicos y fisiológicos que pueden afectar su salud.

Lorena Romero, nutricionista de la Sociedad Nacional de Pesquería (SNP), explica que uno de estos alimentos obligatorios es el Omega 3, presente de forma abundante en los pescados, en especial, los denominados azules.

“De todas las carnes, el pescado es el que ofrece mayores beneficios al adulto mayor, ya que es el más completo en su aporte de nutrientes, además de ser de fácil digestión”, señala la especialista.

Manifiestó que el pescado tiene proteína, colágeno, calcio, vitamina D, hierro, etc., y puede considerarse como un alimento preventivo en diversas enfermedades que aquejan a las personas de mayor edad.

“Por eso se recomienda, principalmente, el consumo de pescados azules, como caballa, jurel y bonito, por su aporte de ácidos grasos Omega 3, además de su disponibilidad”, comentó.

Para aprovechar mejor sus nutrientes, la especialista recomienda consumir pescado dos veces por semana en preparaciones sin aceite.

# PESCADO: alimento obligatorio para el adulto mayor

COMUNICACIONES SNP



**Aliado.** El pescado es un alimento para prevenir diversas enfermedades que se presentan en el adulto mayor.

## RECETARIO **Sopa de lentejas con pescado**



### INGREDIENTES:

- 250 gramos de pescado
- 200 gramos de lentejas
- 2 cucharadas de ajo molido
- 1 cebolla
- ½ kg de yuca
- ¼ taza de zanahoria picada
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 2 cucharadas de ají panca molido
- Sal y pimienta al gusto

### PREPARACIÓN:

Sazonar el pescado con sal y pimienta, reservar. Aparte hacer un aderezo con la cebolla, ajo, zanahoria, pasta de tomate y ají panca. Incorporar el pescado y dorar, retirar y reservar. Al aderezo agregar las lentejas y la yuca, incorporar el agua y dejar hervir. Al servir la sopa agregar el pescado.

FUENTE: A COMER PESCADO





Sociedad Nacional  
de Pesquería

# #PremioTesisSNP

La investigación y la innovación son claves para el desarrollo de la industria pesquera. Por eso, todos los años impulsamos el Premio a las Mejores Tesis Universitarias en Pesca y Acuicultura.

1er puesto:

**US\$ 3,000**

2do puesto:

**US\$ 1,500**

Los asesores de tesis también reciben incentivos económicos

Más información  
sobre cómo  
postular aquí:  
[https://www.snp.org.pe/  
premio-tesis-snp/](https://www.snp.org.pe/premio-tesis-snp/)





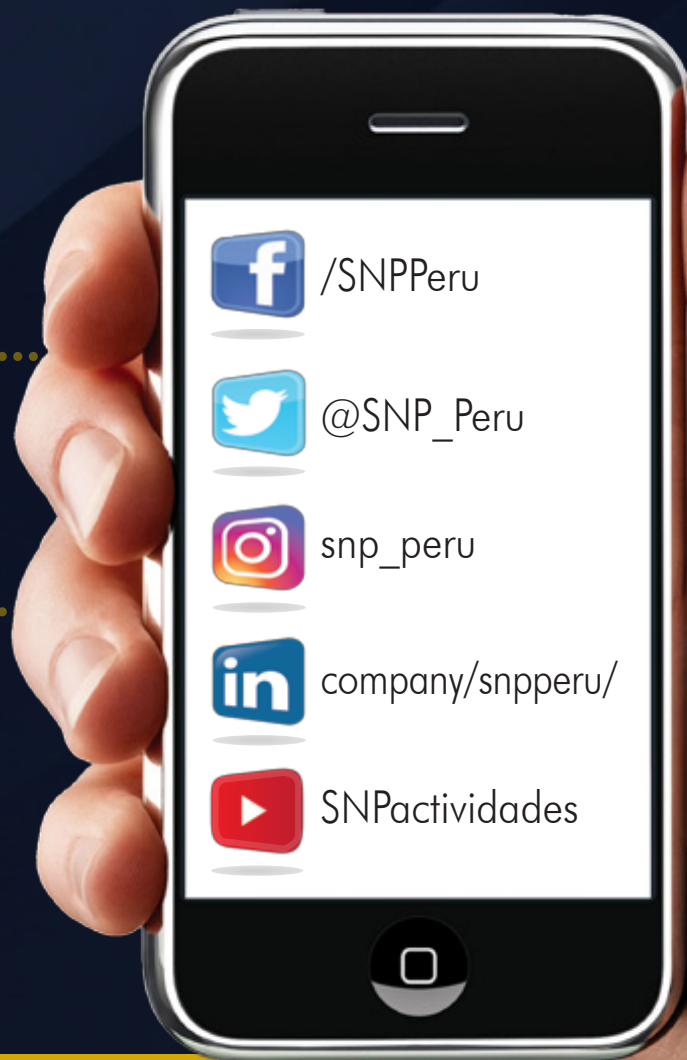
Sociedad Nacional  
de Pesquería

# #SNPDIGITAL

LA INFORMACIÓN QUE NECESITAS SOBRE EL SECTOR PESQUERO Y ACUÍCOLA ESTÁ AQUÍ:

[www.snp.org.pe](http://www.snp.org.pe) 

**ENCUÉTRANOS  
EN LAS REDES  
SOCIALES**



**SUSCRÍBETE A NUESTRAS  
PUBLICACIONES**

<https://www.snp.org.pe/suscripcion/>

