



PERÚ

Ministerio de la Producción

Red Nacional de Información Acuicola



Año 1. N° 10

Del 01 al 31 de diciembre del 2018

Dirección General de Acuicultura



XVII Congreso Nacional de ACUICULTURA

CARTAGENA
2019
DEL 7 AL 10 DE MAYO

INVESTIGACIÓN



Truchas alimentadas con harina de insectos ahora disponibles para los consumidores franceses - ver [pág. 2](#)

INNOVACIÓN



Desarrollan Cultivo de Cabrilla en jaulas flotantes en la Bahía de Sechura – ver [pág. 3](#)

CAPACITACIÓN



SANIPES realizó primer taller acuicola a pescadores artesanales de Loreto - ver [pág. 4](#)



SEGUNDA SESIÓN ORDINARIA DEL SISTEMA NACIONAL DE ACUICULTURA - SINACUI

El 20 de diciembre 2018, el Ministerio de la Producción a través del Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura, realizó la Segunda Sesión Ordinaria del Sistema Nacional de Acuicultura - SINACUI, con la finalidad de dar a conocer los avances alcanzados por los Grupos de Trabajo N° 1 y N° 2 creados en marco del mismo.

El Grupo N° 1 del SINACUI dio a conocer la articulación interinstitucional entre los profesionales de IMARPE, FONDEPES, ITP, SANIPES, IIAP y PROMPERÚ, para elaborar los manuales de cultivo de trucha, concha de abanico y gamitana, los cuales se encuentran en un 55% de avance. Asimismo, se dio los alcances de las acciones, [Leer artículo completo...](#)

Síguenos en:





Truchas alimentadas con harina de insectos ahora disponibles para los consumidores franceses

En un momento histórico para la acuicultura en todo el mundo, la trucha producida y procesada por Truite Service en Francia, alimentada con dietas Skretting que contienen harina de insectos de InnovaFeed, ha llegado al consumidor francés. Auchan, un importante minorista francés comprometido con la acuicultura responsable, ha puesto a disposición en 52 supermercados en el norte y en Ile-de-France trucha alimentada con insectos. Sus planes son vender esta trucha en toda Francia a finales de 2019.

Nuevo hito alcanzado

Además de las noticias recientes de Skretting sobre la harina a base de insectos aplicada a los alimentos comerciales en la industria del salmón

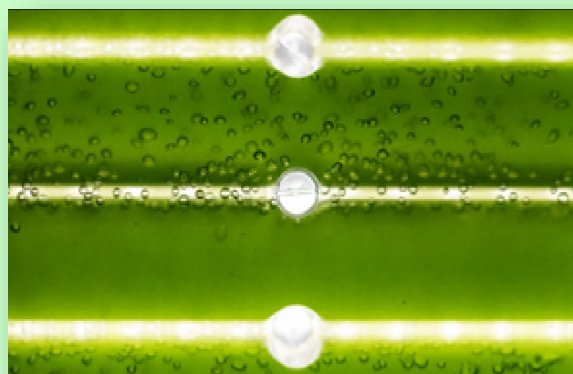
noruego, la comercialización del pescado en sí misma es un hito clave para Skretting, que trabaja activamente con proveedores de materias primas de todo el mundo para ofrecer ingredientes novedosos y de calidad.

“El término ‘pez alimentado por insectos’ se aplica solo a los peces de acuicultura que cumplen con dos criterios: se les ha dado una dieta en la que al menos el 50 por ciento de la harina de pescado ha sido reemplazada por harina de insecto, y el pescado ha duplicado su peso después de que se le ha aplicado proteína de insecto”, dice Elodie Petit, directora de marketing de Skretting Francia.

[Leer más...](#)

NUEVOS PIENSOS PARA LA ACUICULTURA BASADOS EN LAS PROPIEDADES DE LAS MICROALGAS

El Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (Imida) desarrolla un proyecto sobre nuevos piensos para la acuicultura basados en las propiedades funcionales de las microalgas, en colaboración con la empresa Buggypower y el Centro Tecnológico de la Energía y del Medio Ambiente (Cetenma), financiado por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. [Ver nota...](#)



Acuicultura 4.0, el camino hacia la inteligencia de las granjas marinas

Síguenos en:





Desarrollan Cultivo de Cabrilla en jaulas flotantes en la Bahía de Sechura

En la bahía de Sechura bajo el financiamiento del programa Innóvate Perú, Acuicultores Pisco S.A. viene desarrollando con el apoyo del Instituto del Mar del Perú - IMARPE, la experiencia en maricultura del Cultivo de Cabrilla (*Paralabrax humeralis*) en jaulas flotantes.

En el 2015 se inicia el planeamiento del proyecto que emplearía las áreas de cultivo de concha de abanico para otros fines como el cultivo de peces como la cabrilla (*Paralabrax humeralis*) lo cual mejoraría el aprovechamiento de las áreas acuáticas, representando la oportunidad de generar una nueva línea de negocio para la empresa en la venta de las cabrillas bajo la presentación de fresca entera o congelada, iniciando a nivel nacional (mercados mayoristas), supermercados, hoteles y restaurantes, para luego dar su escalamiento a un nivel comercial que permita la exportación.

En el 2016 de la mano del Bach. Claudio Adaho Colán Ramos miembro del equipo técnico, se desarrolló el acondicionamiento y domesticación de las cabrillas en un sistema de circulación, donde adicionalmente se realizaron pruebas de nutrición para conocer las cualidades de los residuos de concha de abanico (manto, branquias, masa visceral y gónadas ocasionalmente) resultante del procesamiento de la concha de abanico como producto de exportación.

La segunda parte del proyecto consistió en el engorde de cabrillas en jaulas flotantes, en la zona de cultivo de concha de abanico concesionada a Acuicultores Pisco S.A. para esto se diseñó y construyó una jaula flotante con tecnología de polietileno de alta densidad (HDPE), demostrando su capacidad en resistencia y funcionalidad para el cultivo de peces en la bahía de Sechura-Piura, [Leer más...](#)



Síguenos en:





La automatización de la alimentación en langostinos permite mejorar la productividad

Aunque con pequeños pasos, la automatización y la implantación de nuevas tecnologías se va abriendo paso en la acuicultura mundial. Es el caso del estudio llevado a cabo por investigadores de la Escuela de Pesca, Acuicultura y Ciencias Acústicas de la Universidad de Auburn en Estados Unidos (EEUU) en el que han combinado el uso de alimentadores automáticos y sistemas acústicos en estanques de camarón blanco (*Litopenaeus vannamei*).

La combinación de ambas tecnologías, según confirman los resultados llevados a cabo por los

investigadores, permiten mejorar el crecimiento y la producción al tiempo que reducen los requisitos de mano de obra en la alimentación.

La tecnología acústica pasiva mide la intensidad de alimentación de los langostinos de acuicultura a través de algoritmos de filtrado complejos con los que se mejora el rendimiento de una granja y se reduce el desperdicio de alimento.

Además, la experiencia también sirvió para comprobar que aumentar el número de dosis de alimento diarias de 2 a 6 permite, [Leer más...](#)

CAPACITACIÓN



SANIPES realizó primer taller acuícola a pescadores artesanales de Loreto

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES y el Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero - FONDEPES, del Ministerio de la Producción, desarrollaron con éxito el primer taller acuícola para pescadores artesanales de la región Loreto, como alternativa económica en las temporadas de veda o escasez del recurso hidrobiológico.

Al taller teórico práctico asistieron 75 personas entre pescadores artesanales, piscicultores, asociaciones, estudiantes y docentes de instituto de educación superior relacionado a esta actividad

productiva, de la región Loreto.

La parte teórica, se realizó en el local del Desembarcadero de Pesca Artesanal (DPA) La Punchana y se capacitó sobre los aspectos sanitarios que establece la norma D.S. N° 040-2001-PE". Mientras que la parte práctica se realizó en el "Centro de Acuicultura Nuevo Horizonte-FONDEPES".

Ambas actividades contaron con la participación de la Dirección Regional de la Producción (DIREPRO) del Gobierno Regional de Loreto y del Ministerio de la Producción. [Ver nota](#)

Síguenos en:





En el mar de Arequipa se siembran las conchas de abanico

Este molusco, ingrediente fundamental de un buen plato marino, es escaso en el litoral sureño. Hay que traerlo del norte peruano. Un grupo de acuicultores quiere romper con esa dependencia. Las siembran en la Reserva Caleta San José. Así llegarán más frescas a nuestras mesas.

En un ceviche mixto, las conchas de abanico son indispensables. En el litoral de Arequipa la producción resulta escasa para satisfacer la demanda gastronómica. Las que arriban a nuestras mesas recorren varios kilómetros. Proviene del norte peruano. Llegan en frigoríficos.

Un proyecto de la Reserva Caleta San José, en la provincia arequipeña de Camaná, busca sembrarlas y fomentar una producción regional. La acuicultura no es fácil. Se puso en marcha en algunas caletas de Camaná. Los moluscos son trasladados en cámaras de frío.

Las sembradas en la Reserva San José viajaron **23 horas**, desde la bahía de Sechura en Piura hasta Quilca-Camaná. Crecerán en la caleta San José y la caleta La Francesa.

[Leer más...](#)

INCENTIVAN DESARROLLO DE LA ACUICULTURA DE MOLUSCOS EN ILO



El Perú cuenta con un alto potencial acuícola por sus condiciones climáticas y variedades de especies que posee, en ese sentido, el Instituto Tecnológico de la Producción ITP red CITE incentiva el cultivo de bivalvos en las mipymes para darle un mejor desarrollo a esta industria.

Para ello, el CITEpesquero Ilo realiza capacitaciones, asistencias técnicas y pasantías dirigidas a diferentes actores del sector pesquero artesanal, concientizándolos a desarrollar la acuicultura que es un medio importante de provisión de moluscos.

Es así, que el CITEpesquero Ilo trabaja con la Asociación Artesanal de Extractores de Machas, Mariscos y Algas Marinas (Artextmar) que fueron

ganadores de un fondo concursable otorgado por el Fondo Quellaveco de Angloamérica en el proyecto de “Desarrollo de capacidades tecnológicas en el manejo productivo del recurso macha en el litoral marino de la Punta de Bombon en la región Arequipa”.

También con el Sindicato Único de Pescadores Artesanales y Buzos Civiles del Puerto de Ilo (Supabcp) que a través de su comité de Choro fue beneficiado por un fondo de S/ 60 000 otorgado por la minera Southern Perú Cooper Corporation para la ejecución del proyecto piloto para la implementación de un centro de depuración de cadmio y engorde para moluscos bivalvos vivos

[Leer más...](#)

Síguenos en:



Próximos Eventos

06 al 08 de Noviembre del 2019 / Expo Pesca Acuiperú / Lima—Perú



INFÓRMATE MÁS
SOBRE LOS
PERIODOS DE VEDA
DE NUESTROS
RECURSOS



El Perú Primero

POR UNA PESCA Y CONSUMO RESPONSABLE
Yo me comprometo a:

1. Preservar los ecosistemas de mar, ríos y lagos, protegiéndolos de sus posibles deterioros o explotación.
2. No consumir especies protegidas (delfín, tortuga y tiburón) y respetar las vedas temporales.
3. Evitar la contaminación del mar, ríos y lagos, así como el procesamiento informal de recursos pesqueros a la intemperie.
4. Apoyar la diligencia y control para una pesca responsable, facilitando la labor de los inspectores.
5. Respetar la prohibición de la pesca de especies protegidas y en zonas reservadas.
6. Utilizar solo los artes y aparejos de pesca permitidos para la extracción del recurso pesquero.
7. Cumplir los requisitos y condiciones establecidos en los permisos, licencias y autorizaciones autorizadas.
8. Mantener el equipo auxiliar (DSEAT) instalado en la embarcación pesquera activa y sin intervención.
9. Mantener el adecuado funcionamiento de las balanzas, evitando su manipulación.
10. Cumplir, en todas las etapas productivas, las condiciones de preservación de los recursos pesqueros de consumo humano a fin de mantener su inocuidad, calidad y valor nutritivo.

Descarga



“Guidance on spatial technologies for disaster risk management in aquaculture”
FAO 2018



VIDEOS



Accede también al
Catastro Acuicola



Trucha Dorada en el Lago Titicaca—Puno—Perú

