

# Taller Nacional: Estrategias para un plan nacional de desarrollo y ordenamiento de las pesquerías de consumo humano directo y maricultura

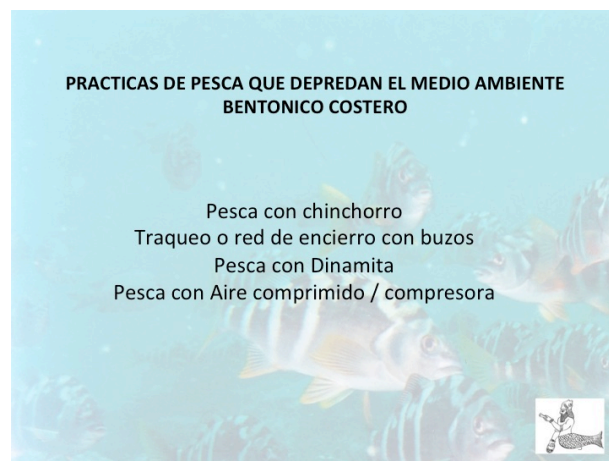


La ONG Oannes, viene desde hace mas de 16 años, promoviendo la protección y estudio de diferentes peces bentónicos costeros peruanos.



Pensamos que de estas especies ha dependido durante muchos años la verdadera pesca artesanal y que las diferentes practicas de pesca altamente depredatorias y la falta de estudios serios respecto a estas especies, no permiten un aprovechamiento serio de los recursos ícticos nativos del mar peruano.

La RM. 303-2012 del 20 de junio del 2012, reivindica nuestra insistencia en este tema, por cuanto prohíbe en todo el litoral peruano la practica del “traqueo” o “traqueteo” que es destructiva de una fauna con gran calidad de filetes.



Algunas de estas practicas depredatorias siguen existiendo por falta de control o severidad por parte de las sanciones y algunas como la pesca con aire comprimido o uso de compresora no están debidamente reguladas.



Las tallas mínimas están reguladas por la RM. 209-2001-PE, sin embargo no están incluidas todas las especies de peces bentónicos costeros. Muchos de ellos registran estadísticas de pesca importante por parte del PRODUCE, como es el caso de la Chita y la Pintadilla, y en los últimos 3 años han mostrado declives en sus capturas.

# Taller Nacional: Estrategias para un plan nacional de desarrollo y ordenamiento de las pesquerías de consumo humano directo y maricultura

## LA FAUNA OLVIDADA UN POTENCIAL IGNORADO



Falta regular tallas mínimas de especies como el mero, chino, pintadilla, cherlo, loro, negro, jerguilla, chita o vieja, por poner solo unos ejemplos de especies importantes con sabrosos filetes. Pero también están ausentes de esa resolución, especies como el ayanque o cachema, berrugata, tramboyo, coche, fortuna, ojo de uva, peje sapo, etc.

Todas especies bentónicas costeras muy sensibles, sobre las que no se sabe nada y se pescan sin ningún control o estadística.

Todas estas especies son una fauna olvidada y sin embargo representan un potencial recurso de uso comercial, que el futuro podría ser el sustento de una maricultura de peces nativos del Perú, una acuicultura única por su enorme biodiversidad.

## PROTECCIÓN, ESTUDIO Y APROVECHAMIENTO

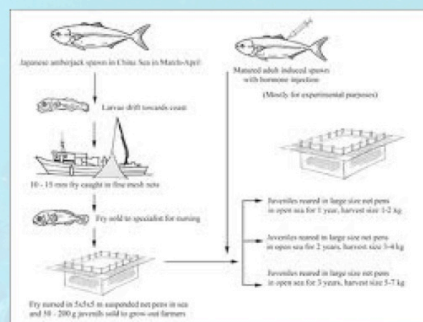
1. Establecimiento de tallas mínimas de captura.
2. Estudio biológico principalmente para determinar periodos de veda reproductiva.
3. Establecimiento de cuota máxima de captura.
4. Ordenamiento y control de la pesquería.
5. Estudios para su aprovechamiento en acuicultura.
6. Selección de especies aprovechables.
7. Promoción de la acuicultura artesanal.



1. Establecimiento de tallas mínimas de captura.
2. Estudio biológico principalmente para determinar periodos de veda reproductiva.
3. Establecimiento de cuota máxima de captura.
4. Ordenamiento y control de la pesquería.
5. Estudios para su aprovechamiento en acuicultura.
6. Selección de especies aprovechables.
7. Promoción de la acuicultura artesanal.

Esta claro que hay que fomentar a las universidades para que estudien esta biodiversidad, el IMARPE no se da abasto.

## LA SERIOLA O NUESTRO FORTUNO

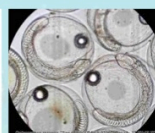


El Medregal japonés (*Seriola quinqueradiata*) y pez limón (*Seriola dumerili*) son dos especies que aportan el 25 por ciento del valor total de la maricultura japonesa. En Japón se inició el sistema de jaulas de bambu para la acuicultura en 1930.

Actualmente, la producción es de aproximadamente 150 Mil toneladas; la producción acuícola ya duplicó la producción de pesca marina. Si bien la producción artificial de semilla se logró en los años 60s, aún se emplea principalmente la semilla silvestre para la producción.

En el Perú tenemos una especie de seriola, nuestro fortuna o *Seriola mazatlanensis*. Nadie ha estudiado nunca su ciclo biológico. En México ya existen manuales para la crianza de la *Seriola lalandi*, pariente de nuestro fortuna, el INAPESCA lo tiene publicado en internet como "Manual para el cultivo del Jurel".

## EL LORO O SAN PEDRO (*Oplegnatus insignis*) Y SUS PARIENTES EN ASIA



*Oplegnatus fasciatus*

*Oplegnatus punctatus*



El Loro o San Pedro como lo conocen en Chile, ha sido estudiado también para la maricultura, y la Universidad Arturo Prat de Tarapacá, Chile destaca principalmente la investigación realizada en peces marinos nativos.



## Taller Nacional: Estrategias para un plan nacional de desarrollo y ordenamiento de las pesquerías de consumo humano directo y maricultura

Entre 1999 y el 2000 la UAP desarrolló el proyecto “Sistemas de ranching de peces marinos de la I Región”. Que fue un estudio preliminar financiado por fondos internos de la UAP y del JICA (Agencia de Cooperación Internacional de Japón), que estuvo orientado a establecer las bases biotécnicas preliminares del cultivo y cría de peces marinos del litoral.

Se trabajaron varias especies; la Mulata (*Graus nigra*), el Cherlo (*Acanthistius pictus*), el Congrio Negro (*Genypterus maculatus*), el San Pedro o Loro (*Oplegnathus insignis*), el Pejeperro o Vieja (*Semicossyphus maculatus*) y el Ojo de Uva o Apañado (*Hemilutjanus macrophthalmus*).

Entre los principales resultados figura el logro de la reproducción en cautiverio del Cherlo, Congrio Negro y San Pedro, en los que además fue posible conocer aspectos conductuales, de alimentación, de madurez sexual y crecimiento de todas las especies estudiadas en condiciones de cautiverio.

Entre los años 2001 y 2003 se establecieron las bases de la tecnología de cultivo y se adquirió experiencia, conocimiento y desarrollo de tecnología en el cultivo en estanques de especies nativas de tres especies: el Acha o Chino como lo conocemos nosotros (*Medialuna anciatae*), el San Pedro (*Oplegnathus insignis*) y la Mulata (*Graus nigra*), gracias a un proyecto FDI-CORFO,

Los resultados más exitosos en el área de peces marinos nativos se obtuvieron en el San Pedro (*Oplegnathus insignis*), un recurso que es objeto de explotación pesquera, tanto en Perú como en Chile, y cuya población natural se encuentra en franca declinación. Así, en el 2006 se inició el proyecto INNOVA CORFO “Optimización de la Tecnología de Producción de Juveniles de San Pedro”.

La disponibilidad de una tecnología de producción masiva de este recurso permitiría, por una parte, disminuir la presión ejercida sobre las poblaciones naturales y, por otra, una alternativa de producción estable y programada en el tiempo.

Hasta donde sabemos se ha logrado reproducir el San Pedro en cautiverio, con lo que han obtenido juveniles. No obstante, aún falta cerrar el ciclo con la engorda de los ejemplares. Pero se están realizando ensayos con distintos tipos de dieta.

Ellos han explorado la posibilidad de transferencia tecnológica y eventual comercialización, y la propia CORDUNAP realizó una gira de prospección de mercado a Norteamérica y Brasil. Es así como en Vancouver (Canadá) y Los Ángeles (EE.UU) se realizaron una serie de reuniones con empresarios distribuidores de productos del mar, cadenas de supermercados,

cadenas de restaurantes y plantas procesadoras. Descubriendo que además, los mercados de Japón y Corea aceptarían con agrado el San Pedro, ya que allí existen parientes que se cultivan con éxito, como el *Oplegnathus fasciatus* y el *Oplegnathus punctatus*.



El tamboril tigre (*Fugu rubripe*) se está cultivando en Japón con éxito. En el Perú existen algunas especies parientes, que se desarrollan en el norte, conocidas como tamborín, tamboril o pez globo.

El Fugu salvaje japonés contiene cantidades letales de tetrodotoxina en los órganos, especialmente la región del hígado y los ovarios, y también en la piel. El veneno, un bloqueador de los canales de sodio, paraliza los músculos mientras la víctima permanece totalmente consciente y finalmente muere por asfixia. Actualmente no hay antídoto conocido, y el enfoque médico estándar es intentar apoyar los sistemas respiratorio y circulatorio hasta que el veneno se elimina.

En el 2008 en Japón, los avances en investigación y cultivo del Fugu han permitido a algunos piscicultores producir masivamente ejemplares no tóxicos. Los investigadores averiguaron que la tetrodotoxina del Fugu procedía del consumo de otros animales que tenían bacterias cargadas de ésta, y desarrollaron inmunidad con el tiempo. Muchos piscicultores producen actualmente Fugu libre de veneno manteniendo a los peces alejados de estas bacterias.

Desde 1858 solo los cocineros con licencia especial pueden preparar y vender Fugu al público. El aprendiz necesita de dos a tres años de práctica antes de poder someterse al examen oficial. Éste consiste en una prueba escrita, un test de identificación de peces y una prueba práctica consistente en preparar Fugu y comerlo. Solo un 35% de los candidatos supera el examen. Esto se debe a la complejidad del proceso de examinado, en el que un pequeño error de cálculo termina en fracaso o, en casos extremadamente raros, en muerte. Debido al riguroso proceso, suele resultar

# Taller Nacional: Estrategias para un plan nacional de desarrollo y ordenamiento de las pesquerías de consumo humano directo y maricultura

seguro comer Fugu preparado adquirido en restaurantes y mercados. Pero ahora, la mayoría del Fugu vendido procede de ejemplares que solo tienen una pequeña o nula cantidad de toxina.

En Japón la maricultura de especies nativas está muy desarrollada. En 1965 se desarrolló la técnica de incubación artificial del falso Halibut del Japón o Lenguado Japonés (*Paralichthys olivaceus*), seguida por su comercialización desde 1977.

Además de las especies mencionadas también se cultivan, el Jurel Japonés (*Trachurus japonicus*), el Pargo Rojo (*Pagrus major*), muy cotizado, el Jurel Dentón (*Pseudocaranx dentex*) y desde el 2002, el cultivo integral del Atún Rojo del Atlántico (*Thunnus thynnus*) se logró por parte de la Universidad de Kinki.



Hace solo unos años atrás el "Ceviche de Tramboyo" fue premiado en la 1ra. Feria Mistura, como el mejor ceviche del Perú, pero nadie se percató que tamaño premio, elevaría la demanda de una especie que no ha sido estudiada.

Muchas de nuestras especies nativas, tienen un extraordinario potencial en nuestra culinaria, y la mayoría por no decir todas, tienen posibilidades en la maricultura.

Nadie dice que no es excelente un ceviche de Tramboyo, también es excelente el chupín, pero si no estudiamos y protegemos a estas especies con una política bien orientada, seguirán siendo la fauna olvidada hasta su depredación final.

El Tramboyo además de su periodo de reproducción, tiene un periodo de protección de sus huevos, donde valientemente defiende su nidada, exponiendo a la captura de un pescador irresponsable o ignorante.

La fauna bentónica costera representa la mayor biodiversidad de nuestro mar, existe mucha riqueza biológica y genética, no solo útil para la culinaria. La

fauna y flora bentónica, podría traernos descubrimientos insospechados en el campo de la medicina.

Es nuestra obligación protegerla desarrollando un plan de protección y administración de estas pesquerías.

