

Dirección de Acuicultura organizó una reunión sobre aspectos sanitarios y comerciales para el Paiche (*Arapaima gigas*)

16 de setiembre del 2014



El Ministerio de la Producción, a través de su Dirección de Acuicultura organizó una Reunión sobre aspectos sanitarios y comerciales para la especie paiche (*Arapaima gigas*), el cual tuvo como objetivo brindar información sobre aspectos relacionados con los protocolos técnicos sanitarios para centros acuícolas del paiche, así como brindar información para conocer el rol de los Oficinas Comerciales de Perú en el Extranjero (OCEX) del MINCETUR y las acciones de inteligencia comercial para la búsqueda de mercados para la especie paiche.

Dicha reunión fue dirigida por la Dirección de Acuicultura del PRODUCE a través de su Director el Ing. Fabricio Flores Ysla, así como por el especialista en acuicultura en Ing. David Mendoza Ramírez, de igual modo se contó con la presencia del Sr. José Carlos Eyzaguirre Bernales, Director de las OCEX, la Dra. Lily Yamamoto Asesora de las OCEX, el Sr. Mario Ocharán Casabona, Sub Director de Inteligencia y Prospectiva Comercial de PROMPERU, el Sr. Carlos Arca, Coordinador de Pesca y Acuicultura de PROMPERU y los Sres. Gina Casas y Manuel Sandoval, especialistas del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES); asimismo, participaron en dicha reunión las empresas que integran la Asociación de Productores de Paiche (PROPAICHE), integrada por las empresas Acuícola Los Paiches, Amazon Harvest, Amazon Fish Products, Silver Corporation, Acuicultura de Huaura y Marinazul.

En el desarrollo de la reunión se brindó información sobre los aspectos relacionados con la habilitación de establecimientos acuícolas, el programa de vigilancia y control de la sanidad de los animales acuáticos, indicadores para el control oficial, enfermedades monitoreadas, trazabilidad del origen del producto en la cadena productiva, internacionalización del paiche, componentes de trabajo y contribución de las OCEX para las exportaciones,

Luego de las presentaciones, atención de consultas, comentarios y aportes, se arribaron a las conclusiones siguientes: i) El paiche se presenta como un producto con potencial exportador, siendo vital el desarrollo de actividades de promoción comercial, ii) Se deben establecer lazos de colaboración del sector privado, SANIPES y las OCEX para apoyar la exportación de paiche a mercados internacionales de interés, iii) realizar esfuerzos público privados para el desarrollo e implementación de estrategias de internacionalización del paiche proveniente de la acuicultura, iv) Propiciar la difusión del paiche en los principales eventos de promoción gastronómica y puntos clave de degustación y v) Impulsar el desarrollo de un análisis de riesgo sanitario para asegurar la inocuidad de la producción de paiche proveniente de la acuicultura

[Descargar presentaciones de la reunión](#)

