



Promueven la acuicultura con seguridad en el trabajo

El cumplimiento del deber de prevención en la actividad económica resulta importante

Pág. 3



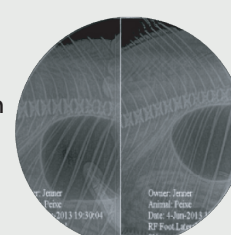
Transfieren más de S/ 900 mil soles para investigar virus infeccioso en Trucha Arcoíris

----- Pág. 2



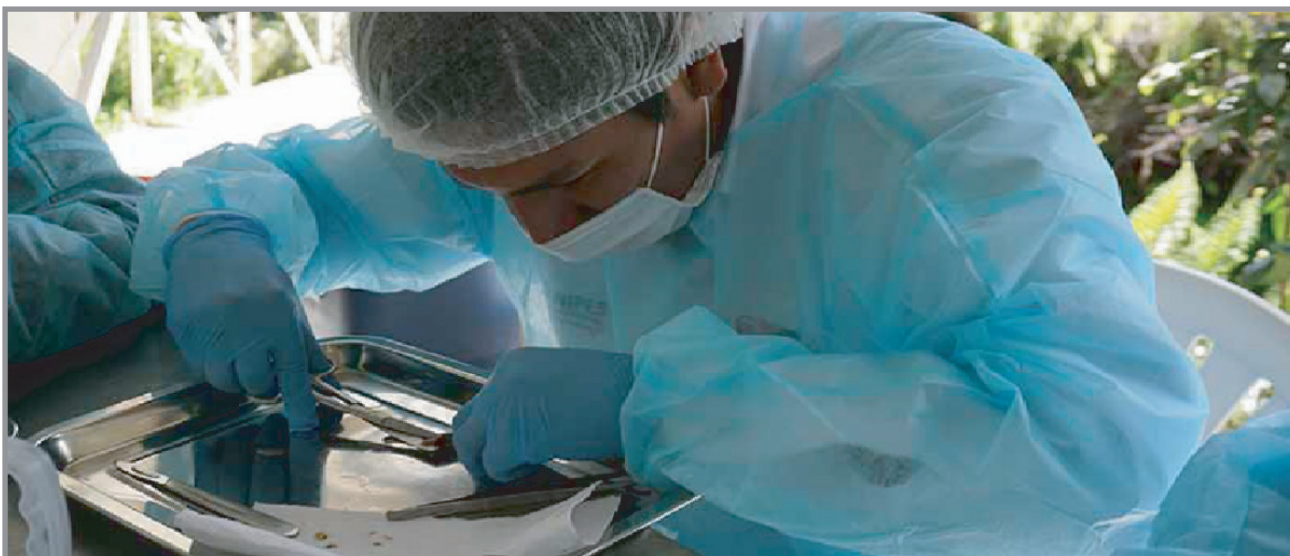
Lima será sede del Simposio de Innovación y Competitividad en Acuicultura y Pesca

----- Pág. 4



Identifican nueva variedad de gamitana sin espinas intramuscular

----- Pág. 5



Transfieren más de S/ 900 mil soles para investigar virus infeccioso en Trucha Arcoíris

Con la finalidad de determinar la prevalencia y el genotipo del Virus de la Necrosis Pancreática Infecciosa (VNPI) en la Trucha Arcoíris (*Oncorhynchus mykiss*), el Ministerio de la Producción (Produce) autorizó la transferencia de S/ 900,350 a favor del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes) para que proceda con la respectiva investigación científica y tecnológica.

A través de la Resolución Ministerial N° 367-2019-PRODUCE, suscrita por la ministra Rocío Barrios Alvarado y publicada en la separata de Normas Legales del Diario Oficial El Peruano, se atiende la solicitud del presidente ejecutivo de Sanipes, Johnny Marchán Peña, para que se financie la referida actividad orientada a garantizar la sanidad e inocuidad del recurso hidrobiológico en las seis principales regiones productoras de trucha arcoíris a nivel nacional (Puno, Huancavelica, Junín, Cusco, Ayacucho y Lima).

Los objetivos específicos de esta investigación son caracterizar la epidemiología de la enfermedad en los departamentos productores de trucha arcoíris a nivel nacional, determinar la prevalencia en los departamentos productores de trucha arcoíris a nivel nacional y determinar el genotipo del VNPI.

También se busca determinar los factores de riesgo para la introducción, reintroducción y/o diseminación de la enfermedad, generar base científica respecto a la situación sanitaria de este virus a nivel nacional, y de manera especial en Puno, donde se registra la mayor producción. Esto permitirá darle mayor dinamismo al laboratorio microbiológico de Sanipes, inaugurado recientemente a orillas del Lago Titicaca.

La Necrosis Pancreática Infecciosa es una enfermedad viral que constituye una de las principales causas de mortalidad en el cultivo de la Trucha Arcoíris en la fase de agua dulce. Los peces afectados se caracterizan macroscópicamente por presentar oscurecimiento de la piel, hígado pálido, hemorragias en los ciegos pilóricos y/o grasa visceral.

[Click Aquí](#)

CONVOCATORIA PARA MEDICOS VETERINARIOS

Invitación para Médicos Veterinarios

En el marco de la ejecución del proyecto de investigación: "Determinación de la prevalencia y genotipo del Virus de la Necrosis Pancreática Infecciosa - VNPI que afecta a la trucha arcoíris (*Oncorhynchus mykiss*) en el Perú"

[Click Aquí](#)



EL PERÚ PRIMERO

PERÚ Ministerio de la Producción

SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

Promueven la acuicultura con seguridad en el trabajo

Como parte de la promoción de la política pública de fomentar la acuicultura en el país, la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral (Sunafil) estableció las reglas y criterios específicos para verificar el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo en esta actividad económica.

Se trata del 'Protocolo para la fiscalización en materia de seguridad y salud en el trabajo en la acuicultura', aprobado mediante la Resolución de Superintendencia N° 273-2019-Sunafil.

Directrices

Conforme a este instrumento técnico normativo, durante la visita inspectiva y antes de empezar el recorrido, el inspector comisionado solicitará al empleador o a quien designe este la identificación de peligros y evaluación de riesgos (IPER), así como el mapa de riesgos correspondiente.

En caso no cuente con esta documentación, se graficará con el empleador, o a quien designe o un representante del comité de seguridad y salud en el trabajo, un mapa de distribución que comprenda las diversas actividades y etapas del proceso productivo en el que se detallen los riesgos más importantes, solicitando al empleador la relación de los trabajadores que están en cada una de ellas.

En las actuaciones inspectivas, además, el inspector comisionado tomará en cuenta la 'Lista de verificación de materias de seguridad y salud en el trabajo en acuicultura', en función de las materias y submaterias consignadas en la orden de inspección.

Ese listado permitirá al inspector determinar las obligaciones legales en materia de seguridad y salud en el trabajo que incumpla la empresa inspeccionada, para identificar posibles infracciones y proponer las multas respectivas.



PRODUCE participó en presentación de protocolo de la SUNAFIL para la fiscalización en materia de seguridad y salud en la acuicultura



La viceministra de Pesca y Acuicultura, María del Carmen Abregú, el viceministro de Trabajo, Augusto Eguiguren; y el Superintendente Nacional de Fiscalización Laboral, Juan Carlos Requejo, participaron en la presentación del "Protocolo para la fiscalización en materia de seguridad y salud en la acuicultura", realizada en la región Piura.

Esta presentación, a cargo de la SUNAFIL, se llevó a cabo en el Centro Acuicultura Ensenada de Nonura, y estuvo enmarcada dentro de los compromisos de la Mesa Acuícola.

"El propósito es seguir promoviendo la acuicultura, para eso es necesario crear una serie e instrumentos normativos que sean distintos a los que se aplican en la supervisión de la fiscalización pesquera", indicó Abregú

Asimismo, señaló que este paso constituye un avance importante en la promoción de la acuicultura en el país, la misma que será seguida de la dación de más protocolos y lineamientos para su impulso.

Formalidad en la Bahía de Sechura

La viceministra también informó que PRODUCE realizará una reunión intersectorial para mantener la actividad formal acuícola en la Bahía de Sechura, región Piura.

"Queremos tener una bahía en óptimas condiciones ambientales y sanitarias, por ello la reunión va contar con la participación de la Dirección General de Capitanías (DICAPI), el Ministerio del Ambiente (MINAM) y la Policía Nacional del Perú (PNP)", sostuvo la viceministra de Pesca y Acuicultura, María del Carmen Abregú.



Lima será sede del I Simposio de Innovación y Competitividad en Acuicultura y Pesca: Perú, Acualimentos del Futuro



El 22 y 23 de octubre en Lima se realizará el I Simposio Internacional: “Innovación y Competitividad en Acuicultura y Pesca”: Perú, acualimentos del futuro”; que reunirá a reconocidos expertos internacionales y nacionales para analizar y debatir sobre el presente y futuro del sector acuicultura y pesca del Perú a la luz de los avances del sector en el mundo. El evento es organizado por el Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura, PNIPA, del Ministerio de la Producción.

El simposio internacional tiene como finalidad el de constituirse en un espacio de diálogo

entre académicos, empresarios, productores, pescadores, funcionarios públicos y autoridades, para contribuir con la construcción del Sistema Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura (SNIPA).

Entre los temas que se tratarán durante los dos días del simposio destacan: la importancia de la innovación para la competitividad en el sector acuícola y pesquero peruano; la innovación para una pesquería sostenible con valor agregado; innovación para una acuicultura diversificada, productiva y eco – inteligente, desafíos del mercado con énfasis en exigencias ambientales, sociales y de inocuidad, además

de nueva gobernanza e institucionalidad para la innovación del sector P&A. El desarrollo de capacidades para la innovación sectorial también será un tema clave.

Se espera entre los participantes a empresarios de la trucha, paiche, concha de abanico, langostino, gremios de pescadores, proveedores de servicios de innovación, entre otros asistentes nacionales y extranjeros. Inscripciones y mayor información en: comunicacionesnipa@pnipa.gob.pe

[Click Aquí](#)

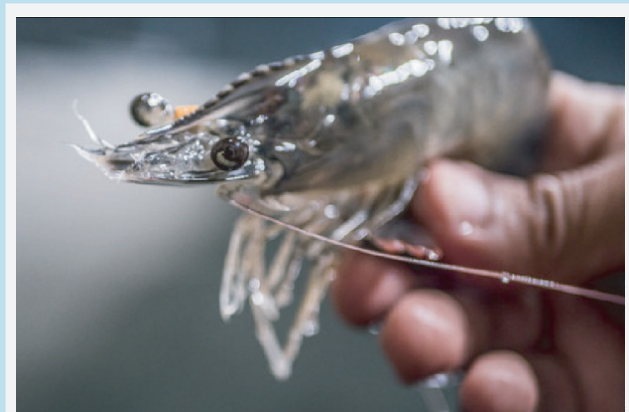


FINANCIAMIENTO A PROYECTOS DE INNOVACIÓN EN ACUICULTURA

PRODUCE cofinanciará proyectos de innovación en pesca y acuicultura hasta por S/ 101 000

Tercera ventanilla del concurso cierra el 20 de setiembre y cofinancia proyectos de asistencia técnica y fortalecimiento de capacidades

El cofinanciamiento cubre hasta el 80% de los proyectos presentados a nivel nacional



El Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura (PNIPA), del Ministerio de la Producción, informó que los innovadores del sector pueden participar y postular, hasta el viernes 20 de setiembre, de la tercera ventanilla del Concurso PNIPA 2018-2019, en sus dos categorías: Servicios de extensión o asistencia técnica, (SEREX) y Fortalecimiento de capacidades (SFOCA).

Los Servicios de Extensión (SEREX) buscan brindar asistencia técnica para resolver problemas o mejorar prácticas en las actividades diarias de los pescadores o acuicultores, así como de las empresas y organizaciones del sector; mientras que el

Fortalecimiento de Capacidades (SFOCA) busca fortalecer los conocimientos de los actores del sector Pesca y Acuicultura a través del mejoramiento de la oferta académica y universitaria del sector.

Para la categoría SEREX los montos de cofinanciamiento son de hasta S/ 126 420, distribuidos en S/ 101 136 por parte de PNIPA y S/ 25 284 por parte de la alianza estratégica.

Para la categoría SFOCA los montos de cofinanciamiento son hasta por S/ 105 350, distribuidos en S/ 84 280 por parte de PNIPA y S/ 21 070 por parte de la alianza estratégica.

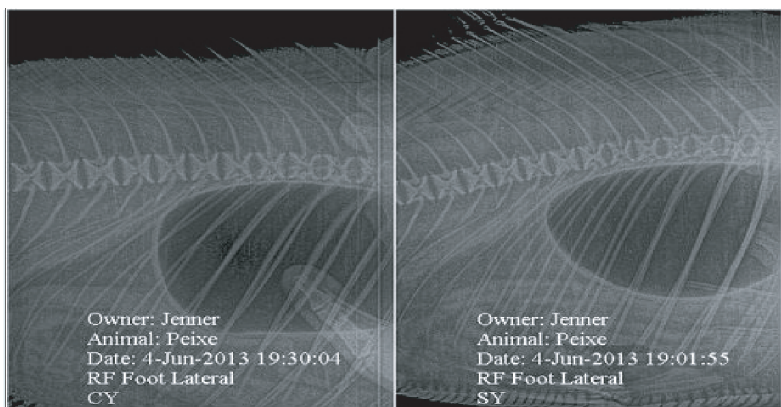
“El PNIPA viene cofinanciando 565 proyectos a nivel nacional, con un monto aproximado de S/82 millones y la participación de más de 1000 actores innovando en el sector.

Esto es una muestra de cómo se viene afianzando el Sistema Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura del país”, destacó el director ejecutivo del PNIPA, Javier Ramírez – Gastón.

Mayor información

[Click Aquí](#)





Identifican nueva variedad de gamitana sin espinas intramuscular

[Click Aquí](#)

Rondonia es el mayor productor de peces en cautiverio de Brasil, y, según los datos de la Associação de Criadores de Peixes do Estado de Rondônia (Acripar) la producción en el período 2017/2018 fue de 84,9 mil toneladas, de estas, cerca de 91% corresponde a la producción de gamitana (tambaqui). Una productora de alevinos en el Estado, descubrió una nueva variedad de gamitana: sin la espina Y, informó el Portal de la Amazonia.

“El tambaqui sin espinas Y fue encontrado casualmente por medio de un cliente, que

quería un nuevo lote de alevinos, asegurando que sería sin espinas como del lote anterior. Dudé y me invitó a ir a ver los peces. Él homeó 4 tambaquis, dos tenían espinas y los otros dos no, compre sus peces, él todavía tenía 134 del lote” dijo el Ingeniero pesquero Jenner Menezes de Biofish Aquicultura.

La saga para identificar los tambaquis sin espinas comenzó en el 2012, cuenta el ingeniero Jenner. “Fue una epopeya obtener una máquina de Rayos X, para radiografías los 134 peces. Era una operación de guerra, aún en

el 2012 y 2013. Después de aproximadamente 6 meses, conseguí un veterinario que traía un equipo de Rayos X portátil a Rondonia, fui a buscarlo al aeropuerto y nunca imaginó que iba a radiografiar peces. Desde allí identificamos 50 tambaquis sin espinas” comentó Jenner.

El Dr. Alexandre Hilsdorf afirma que el desarrollo de variedades genética sin espinas intermusculares sería una verdadera revolución en la crianza de algunas especies de peces. “Debemos recordar que no todas las especies de peces tienen estas espinas....”

Estudio de la cojinova aporta a la diversificación acuícola en el norte

Lo que hace interesante a la cojinova como cultivo es que ya se ha logrado el proceso completo de cultivo desde el desove hasta el estado larval, estado último en que es difícil de alimentar y luego transitar a un estado en que el mercado pueda utilizarlo para la venta (Mundo Acuícola -CEAZA).

A través del mejoramiento del cultivo de la cojinova, por medio del conocimiento de la fisiología de estos peces y la experiencia en terreno con pequeños pescadores artesanales de la Región de Coquimbo, investigadores del CEAZA, de la Universidad Católica del Norte (UCN) y de la Universidad Estatal de Mississippi, Estados Unidos, intentan colaborar con el potencial acuícola de cojinova en el norte chico de Chile.



“Entre otros aspectos estamos analizando cuánto oxígeno consumen estos peces para conocer su tasa metabólica. También estamos investigando su comportamiento de natación, su respuesta frente a eventos de disminución de oxígeno (hipoxia), entre otros”, explica el Dr. Claudio Álvarez, investigador del CEAZA. Agrega que el grupo de trabajo que han conformado se compone de aquellos investigadores que ya iniciaron esta labor hace cerca de 15 años atrás en UCN, liderados por los académicos de la Facultad de Ciencias del Mar (FCM) Alfonso Silva y Héctor Flores (actual Secretario Docente de FCM-UCN), quienes iniciaron el cultivo de esta especie, a partir de reproductores capturados del ambiente natural.

“La nueva información que estamos generando constituye una herramienta valiosa para establecer la tasa de renovación de agua y

densidades de cultivo máximas”, afirma el investigador.

Según el Dr. Peter Allen, científico de la Universidad Estatal de Mississippi, uno de los especialistas que trabaja en el tema, lo que hace interesante a la cojinova como cultivo es que ya se ha logrado el proceso completo de cultivo desde el desove hasta el estado larval, estado último en que es difícil de alimentar y luego transitar a un estado en que el mercado pueda utilizarlo para la venta.

“Uno de los factores importantes en el cultivo de la cojinova es que es endémico de Chile, lo que es importante, particularmente, cuando los productores mantienen a los peces en jaulas de cultivo.

Leer artículo completo aquí

[Click Aquí](#)



La nueva dieta del salmón basada en proteínas vegetales que han reemplazado insumos de origen marino

[Click Aquí](#)

La salmonicultura se ha posicionado como una de las actividades productivas más importantes del sur austral del país. El sector acuícola ha logrado positivos resultados económicos y ambientales en los últimos años, los cuales quedaron demostrados en el IV Informe de Sustentabilidad de SalmonChile, donde se dieron a conocer cifras respecto a acciones comunitarias, económicas, medioambientales y certificaciones de sustentabilidad.

El desarrollo de la industria y el enfoque sustentable que han dado a la actividad

también ha permitido impulsar otros sectores productivos en el sur del país y lograr un trabajo conjunto. Ejemplo de esto último es la agricultura, en la que el cultivo de granos ha tenido una expansión importante gracias a la salmonicultura, a raíz de innovaciones en la alimentación de los salmones de cultivo.

Hace 20 años, la dieta de los salmones estaba compuesta en un 80% por harinas y aceites de pescado, es decir, proteínas y lípidos de origen marino. Sin embargo, hoy se basa fundamentalmente en proteínas y lípidos de

origen vegetal, como también de ciertos subproductos de origen animal, lo que redujo los componentes en base a pescado a 12%, dejando mayor disponibilidad de la pesca extractiva para el consumo humano.

Productos como trigo, lupino o raps son la base para esta nueva forma de alimentación en la acuicultura. Actualmente, en Chile hay 60.000 hectáreas donde se producen algunos de estos granos, y existe la necesidad de aumentar en hasta 200.000 hectáreas los cultivos para generar el alimento para los peces.

PRODUCCIÓN E INNOVACIÓN ACUÍCOLA

Valorización de los desechos blandos de la concha de abanico mediante la producción de hidrolizados



Científicos valorizaron los desechos blandos del procesamiento de la concha de abanico mediante la producción de hidrolizado enriquecido con microorganismos y evaluaron sus aplicaciones agropecuarias y ambientales.

El procesamiento del cultivo de concha de abanico genera cantidades considerables de desechos que se recuperan parcialmente sobre la base de procesos simples de secado o se eliminan en ambientes naturales generando serios problemas de contaminación ambiental.

Los avances significativos en la biotecnología permiten considerar a los desechos biológicos

de los procesos pesqueros y acuícolas como fuentes valiosas de material orgánico que se pueden valorar para aplicaciones diversas en función de los niveles tecnológicos que se pueden implementar. Los procesos biotecnológicos permiten la caracterización, extracción y purificación de moléculas de alto valor para los sectores farmacéutico, cosmético o nutricional.

Científicos de Incabiotec SAC, Universidad Nacional de Tumbes y Fiest & Riva SRL, con el financiamiento de Innovate Perú, valorizaron los desechos blandos del procesamiento de la concha de abanico mediante la producción de

hidrolizado enriquecido con bacterias probióticas de diversos tipos según las aplicaciones consideradas correspondientes al cultivo de arroz o vid, biocontrol de nematodos fitopatógenos, compostaje de residuos de la producción de arroz o caña de azúcar, y biorremediación de agua o suelo contaminado con cianuro en relación con la minería.

El estudio se realizó en el marco del Proyecto N° 140 – FIDECOM – INNOVATE PERÚ – PVE – 2016 – “Validación de formulaciones de hidrolizado microbiológico controlado de desechos blandos del proceso de concha de abanico. Leer artículo completo

[Click Aquí](#)

Eventos



I SIMPOSIO INTERNACIONAL DE INNOVACIÓN Y COMPETITIVIDAD EN ACUICULTURA Y PESCA / LIMA
22 - 23 OCTUBRE DEL 2019



1 SIMPOSIO INTERNACIONAL
INNOVACIÓN Y COMPETITIVIDAD
EN ACUICULTURA Y PESCA
"Perú, acualimientos del futuro"
22 y 23 de octubre

EXPO PESCA ACUIPERU 2019 / LIMA / 06, 07 Y 08 DE NOVIEMBRE DEL 2019



SEMINARIO SOBRE PROTOCOLOS DE ALIMENTACIÓN EN ETAPAS TEMPRANAS DE DONCELLA / IIAP - SEDE IQUITOS/ 18 DE OCTUBRE DEL 2019

SEMINARIO

Optimización de protocolos de
alimentación en etapas tempranas de

Doncella

(*Pseudoplatystoma punctifer*)

y su impacto en el desarrollo
de la acuicultura

Expositores:

Mg. Diana Castro

Mg. Christian Fernández

18 DE OCTUBRE

De 9:00 a.m. a 12:00 p.m.

Lugar:

AUDITORIO JOSÉ LÓPEZ PARODI- IIAP
AV. ABELARDO QUIÑONES KM 2.5 - IQUITOS



Videos



CATASTRO ACUÍCOLA
NACIONAL



Informes en:

[www.mia.produce.gob.pe/\(01\)616-2222//](http://www.mia.produce.gob.pe/(01)616-2222//)

Anexo: 4203