



Perú y Chile firman compromisos en Pesca, Acuicultura y Desarrollo Productivo

Pág. 3



Gobierno Regional de San Martín potenciará producción de tilapia

----- Pág. 2



INACAL aprobó y publicó la Norma Técnica Peruana sobre buenas prácticas en Acuicultura

----- Pág. 4



ITP: Presentan primera conserva elaborada a base de Concha de Abanico

----- Pág. 5

GORE San Martín potenciará producción de tilapia

Se da bajo el Proyecto de Inversión Pública : "Mejoramiento de Prestación de Servicios de Apoyo a Productores de la Cadena Productiva de Tilapia en las 10 Provincias de la Región San Martín".



Una buena noticia para los piscicultores de la región. El Gobierno Regional de San Martín (Goresam), mediante la Dirección Regional de la Producción, inició la ejecución del proyecto de inversión pública "Mejoramiento de Prestación de Servicios de Apoyo a Productores de la Cadena Productiva de Tilapia en las 10 Provincias de la Región San Martín".

Con una inversión de 8'438,938 Soles, el objetivo del proyecto es mejorar la productividad de la cadena de valor de tilapia en las diez provincias del departamento de San Martín y por ello contempla un proceso que implica la instalación de tres módulos demostrativos con biofloc y paneles solares, la adquisición de una nueva cepa de tilapia, el mejoramiento de las áreas específicas de las

estaciones, la asistencia técnica y capacitación de productores, la formalización de los emprendimientos y pasantías.

Además, se montarán ferias de promoción del consumo y en lo que queda de este año se dará prioridad a la intervención en la formalización a costo cero y a la realización de un inventario acuícola que implica la georeferenciación de las granjas acuícolas, su infraestructura, parámetros de calidad del agua, tipo de cultivo, espejo de agua, especies que se cultivan, producción total de carne de pescado, créditos acuícolas, cantidad de productores acuícolas con la participación de 77 distritos del departamento.

Leer artículo completo

[Click Aquí](#)

CAPACITACIÓN EN ACUICULTURA



El Instituto Nacional de Calidad (INACAL) continúa capacitando a empresarios, en materia de normalización a nivel nacional, esta vez el trabajo se ejecutó en la ciudad de Pucallpa, departamento de Ucayali, a fin de potenciar y mejorar los procesos productivos en los sectores de madera y de acuicultura.

A través de la Dirección de Normalización del INACAL, organismo adscrito al Ministerio de la Producción, se capacitó a empresarios de estos importantes sectores en la aplicación de las Normas Técnicas Peruanas, en beneficio de sus

operaciones a través del taller denominado: "Partes Interesadas de los Sectores de Madera y de Acuicultura".

En el taller participaron instituciones públicas y privadas del departamento de Ucayali, tales como: Gobierno Regional, CITE Forestal Pucallpa, CITE Pesquero Amazónico Pucallpa, Universidad de Ucayali y asociaciones de empresarios.

Asimismo, como resultado de este trabajo se atendió las necesidades y consultas en materia

de normalización de los empresarios, para así ayudarlos a potenciar la cadena de valor de sus productos de gran importancia en la región.

Además, con el fin de ratificar Normas Técnicas Peruanas del "Programa de Actualización", se realizaron reuniones con los representantes de las partes interesadas de los sectores de producción, consumo y técnico sobre la yuca y derivados.

Leer más

[Click Aquí](#)



Perú y Chile firman compromisos en Pesca, Acuicultura y Desarrollo Productivo

En el marco del Plan de Acción de la Declaración de Paracas, el Ministerio de la Producción (PRODUCE) y el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo de Chile llegaron a una serie de acuerdos



Con el liderazgo del presidente de la República, Martín Vizcarra, y el presidente de Chile, Sebastián Piñera, se realizó hoy en la ciudad de Paracas el Encuentro Presidencial y III Gabinete Binacional entre ambos países.

Al término de las reuniones, se firmó la Declaración de Paracas con una serie de compromisos en cinco ejes temáticos: Asuntos sociales y cultura para la integración; Seguridad y defensa; Comercio exterior, inversiones, turismo y cooperación en ciencia y tecnología; Medio ambiente, desarrollo sostenible, asuntos energéticos y mineros; y Desarrollo e integración fronteriza y asuntos de infraestructura.

Compromisos en el Sector Producción

En ese marco, en relación al Sector Producción, la Ministra de la Producción, Rocío Barrios, señaló que en acuerdo con el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo de Chile elaboraron un esquema de trabajo que a continuación se detalla.

En el subsector de Pesca y Acuicultura se establecerá un plan de trabajo para el fortalecimiento de capacidades e intercambio de experiencias en investigación, desarrollo tecnológico, manejo y uso de recursos hidrobiológicos en acuicultura.

También se establecerá un plan de trabajo para la realización de actividades recíprocas de apoyo para prevenir, desalentar y eliminar la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR); además de intercambiar experiencias sobre iniciativas de desarrollo de economía circular en materia de pesca y acuicultura.

De otro lado, el SANIPES elaborará, implementará y dará seguimiento al Plan de Trabajo para el fortalecimiento de capacidades, en sanidad e inocuidad en pesca y acuicultura. Por el lado del sector Producción, ambos países acordaron implementar un plan de trabajo para el intercambio información para la cooperación en materias relacionadas con políticas públicas que fomenten el aumento de la productividad de las empresas de menor tamaño.





INACAL aprobó y publicó la Norma Técnica Peruana NTP 032.101:2019 “ACUICULTURA: Buenas prácticas de producción acuícola para las especies amazónicas” elaborada por el Comité Técnico de Normalización de Acuicultura

[Click Aquí](#)

El 23 de setiembre del 2019, el Instituto Nacional de la Calidad - INACAL aprobó y publicó la Norma Técnica Peruana NTP 032.101:2019, “ACUICULTURA. Buenas prácticas de producción acuícola para las especies amazónicas. 1ª Edición”; elaborada por el Comité Técnico de Normalización de Acuicultura (CTNA), cuya Secretaría Técnica está a cargo de la Dirección General de Acuicultura.

Esta NTP establece las buenas prácticas que deben seguirse en un sistema de manejo estándar para la producción acuícola de las especies *Colossoma macropomum* “gamitana”, *Piaractus brachipomus* “paco” y *Prochilodus nigricans* “boquichico”, a fin de asegurar un producto final inocuo, sano, apto para consumo humano, fomentando la competitividad para el comercio nacional e internacional.

Como parte de las buenas prácticas a seguir están el respeto al medio ambiente, bienestar animal, establecer relaciones favorables con la comunidad y garantizar la seguridad de los trabajadores en el desarrollo de sus labores.

Esta Norma Técnica Peruana se aplica a la gestión de los procesos productivos de los centros de producción acuícola de las especies mencionadas en el párrafo precedente, que se realizan mediante cultivos tanto extensivos, como semi intensivos. Comprende las actividades desde la selección y evaluación del lugar de cultivo, aspectos de manejo, evaluación sanitaria, calidad genética de los reproductores y alevinos, calidad del agua, siembra, cultivo, alimento, control de sedimentos, efluentes, cosecha y transporte hasta el procesamiento o destino final del producto.

PRODUCE

Aprueban Normas Técnicas Peruanas sobre acuicultura, granos andinos, cosméticos, tecnología de la información y evaluación biológica de dispositivos médicos

RESOLUCIÓN DIRECTORAL
N° 017-2019-INACAL/DN

Lima, 13 de septiembre de 2019

VISTO: El acta de fecha 28 de agosto de 2019 del Comité Permanente de Normalización;

CONSIDERANDO:

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar las siguientes Normas Técnicas Peruanas por los fundamentos de la presente resolución, conforme al procedimiento establecido en la Ley N° 30224:

NTP 032.101:2019

ACUICULTURA. Buenas prácticas de producción acuícola para las especies amazónicas. 1ª Edición

DESARROLLO DE LA ACUICULTURA



Implementan 19 estanques piscícolas en la comunidad nativa Shimabbenzo en el VRAEM

Ver nota

[Click Aquí](#)



ITP: Presentan primera conserva elaborada a base de conchas de abanico

[Click Aquí](#)

Producto "Tallos ahumados en aceite vegetal de concha de abanico" preparado con asistencia técnica del CITEpesquero Callao

Dar valor agregado a los excedentes de la materia prima, permite elaborar productos innovadores y conquistar nuevos mercados, este es el caso de los "Tallos Ahumados en Aceite Vegetal de Concha de Abanico" de la empresa piurana ACAYSER E.I.R.L, elaborados con el soporte técnico del Instituto Tecnológico de la Producción (ITP) a través del CITEpesquero Callao.

Esta conserva a base de concha de abanico fue elaborada bajo los estándares de calidad y su presentación se realizó en el marco de la Expoalimentaria 2019, logrando una gran aceptación entre los asistentes al evento.

"En el proceso de conchas de abanico, existían tallos pequeños no comerciales, que llegaban a sumar hasta 50 kilos y tenían que ser llevados a mercados locales a un bajo costo".

Ahora a través del CITEpesquero Callao, se transformó este producto en la primera conserva de tallos ahumados de concha de abanico, manifestó Rosario Fiestas, representante de ACAYSER.

Sergio Rodríguez Soria, Director Ejecutivo del ITP, informó que el proceso para conseguir este nuevo producto se prolongó aproximadamente seis meses y hoy ya cuenta con registro sanitario que permite buscar su ingreso a supermercados nacionales y al mercado internacional.



Rodríguez Soria hizo un llamado a los Mipymes y emprendedores del país a trabajar de la mano con los CITE que se ubican a nivel nacional para lograr una mejora en sus productos y así lograr expandir el mercado comercial.

Visita a CITEpesquero Callao

Aprovechando su estadía en la capital, las empresas pesqueras ACAYSER E.I.R.L; Piura Seafood S.A.C y representantes de la Municipalidad Distrital de Sechura, (Piura) visitaron las instalaciones del CITEpesquero Callao, y conocieron las diferentes líneas de proceso que se trabajan para dar valor agregado a productos.



[Más información](#)

1º SIMPOSIO INTERNACIONAL INNOVACIÓN Y COMPETITIVIDAD EN ACUICULTURA Y PESCA

"Perú, acualimentos del futuro"
22 y 23 de octubre

Perú avanza con paso firme en innovación y competitividad en pesca y acuicultura



La voluntad de Perú para fortalecer sus sectores pesquero y acuícola como nuevo motor de crecimiento económico a través de la innovación, forma parte de la marca País. Esto se traduce en la inyección de financiamiento a través del Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura, PNIPA, del Ministerio de la Producción con el apoyo del Banco Mundial, con mirada de largo plazo.

Así lo enfatiza Adolfo Alvial, del Club de Innovación Acuicola de Chile, que participará como expositor en el 1º Simposio Internacional "Innovación y Competitividad en Pesca y Acuicultura - Perú, acualimentos del futuro", que organiza el PNIPA los días 22 y 23 de octubre en el Swissotel de Lima.

"La vocación del país, expresada en su histórico liderazgo mundial en pesquerías pelágicas, se expresa hoy en el enfoque de este importante evento que tiene como slogan "Perú, acualimentos del futuro". Este busca que estas dos actividades se diversifiquen, agreguen valor y se desarrollen sosteniblemente sobre la base de la innovación, cerrando las brechas existentes con una hoja de ruta compartida por los diferentes organismos nacionales".

En efecto, la premisa de la política del sector pesca y acuicultura del Perú es que la innovación puede acelerar el cierre de brechas que son aún importantes en Perú, para lo cual el país cuenta con los recursos básicos necesarios que se ordenan y potencian a través de este gran Programa.

[Click Aquí](#)



Un avance en el estudio del virus de la mancha blanca

Investigación se realizó en el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD) del Instituto de Biotecnología de la Universidad Nacional Autónoma de México

Uniendo esfuerzos con investigadores de Tailandia, así como con académicos mexicanos, Rogerio Sotelo Mundo, profesor del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD), y el Dr. Adrián Ochoa Leyva, del Instituto de Biotecnología de la UNAM, forman parte de un equipo que busca entender la respuesta celular del camarón tigre ante el virus de la mancha blanca.

Este padecimiento es uno de las enfermedades más letales que afectan la industria del cultivo de camarón, y continua presente a nivel mundial. El trabajo en el que se enfocaron los investigadores, y que recientemente fue publicado en la prestigiosa revista *Scientific Reports* de la editorial Nature, estableció como

objetivo caracterizar la función de la proteína clatrina de la especie de camarón *Penaeus monodon* e investigar su rol en el contagio de la mancha blanca.

Entre los hallazgos reportados destacan la identificación de una proteína celular que forma parte del mecanismo de entrada del virus. Estos mecanismos han sido estudiados para enfermedades virales humanas, pero poco entendidos en sistemas de producción como el camarón.

Una vez conocido el mecanismo de entrada del virus, se abren posibilidades para encontrar compuestos, preferentemente naturales, que bloqueen o reduzcan la infección.

De acuerdo a Sotelo Mundo, aunque la especie de camarón que se utilizó para este análisis no es originaria de México, el camarón blanco es muy similar al camarón asiático, por lo que entender su respuesta inmunológica ante amenazas patógenas también será de utilidad para la acuicultura nacional.

Asimismo, puntualizó que esta contribución de ciencia básica ha sido posible gracias a la colaboración que el CIAD tiene con científicos de otras instituciones a nivel nacional e internacional. En particular, dijo, es destacable el programa de intercambio de movilidad académica entre el CIAD y la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

[Click Aquí](#)

CULTIVO DE MICROALGAS

Investigadores mejoran el cultivo de microalgas con potencial para producir biodiesel



Investigadores de la Universidad española de Huelva y portuguesa del Algarve han combinado el uso de microalgas y la reutilización de residuos agroindustriales para la producción de biodiesel más barato y que usa conceptos de economía circular.

El estudio ha sido publicado en la revista *New Biotechnology* y prueba cómo, usando residuos de la industria del vino como fuente de carbono se puede duplicar la producción de microalgas, lo que abarataría los actuales costes para producir biodiesel.

Según indican los expertos, las microalgas dependiendo de la especie y el método de cultivo pueden acumular hasta un 60 por ciento de aceites con potencialidad para ser transformados en biocombustibles. Sin embargo, los costes siguen siendo demasiado altos para poder competir con los combustibles fósiles tradicionales.

En los ensayos se han usado diferentes residuos generados por la agroindustria, tales como el extracto de vaina de algarroba, el glicerol y las lías de vino oxidadas.

Como señala a Fundación Descubre Rosa León, investigadora de la Universidad de Huelva y autora principal del artículo, "este material procede de la parte sólida que queda en el depósito o la barrica después de nuestra fermentación. Los resultados de nuestra investigación demuestran que, una vez oxidado, es el alimento ideal para que la *Chlorella sorokiniana*, crezca más y produzca más biomasa. Esta microalga tiene un alto potencial biotecnológico por su capacidad de sintetizar ácidos grasos de interés industrial".

[Click Aquí](#)

Eventos

AQUAEXPO GUAYAQUIL 2019 - 21 DE OCTUBRE DEL 2019

ESTE
21 Octubre



AQUA EXPO
2019
GUAYAQUIL

CONGRESO MUNDIAL DE ACUACULTURA
21 al 24 OCTUBRE
CENTRO DE CONVENCIONES
GUAYAQUIL - ECUADOR

REGÍSTRATE EN LÍNEA
www.cna-ecuador.com

	AFILIADOS	PARTICULARES
PRECIOS HASTA EL 19 DE SEPTIEMBRE	\$ 250,00	\$ 300,00
PRECIOS A PARTIR DEL 20 DE SEPTIEMBRE	\$ 300,00	\$ 350,00

* Precios incluyen IVA * Descuentos para 10 pases en adelante

INFORMACIÓN DEL EVENTO
Ana Carolina Jáuregui
(09) 9911 9059
cjauregui@cna-ecuador.com

Camila Mosquera
(04) 268 3017 ext. 124
cmosquera@cna-ecuador.com

COMERCIALIZACIÓN DE STANDS
Gabriela Niveló
(04) 268 3017 ext. 202 - (09) 9597 2885
gniveló@cna-ecuador.com

Guisell Balcázar
(04) 268 3017 ext. 105 - (09) 9151 7572
gbalcázar@cna-ecuador.com

CONSULTAS REGISTROS
Denisse Monteverde
(04) 268 3017 ext. 107
dmonteverde@cna-ecuador.com

René Sánchez
(04) 268 3017 ext. 103
rsanchez@cna-ecuador.com

f @aquaexpoec

ORGANIZA:
CÁMARA NACIONAL DE ACUACULTURA

**EL EVENTO CAMARONERO
MÁS IMPORTANTE DEL CONTINENTE**

f @aquaexpoec

CURSOS Y TALLERES EN ACUICULTURA 2019



06 DE NOV 2019
CULTIVO BIOFLOC

CURSO: SISTEMA DE CULTIVO BIOFLOC PARA PRODUCCION SUPERINTENSIVA

PhD. Jesús Malpartida Pasco
Consultor y Asesor internacional en el diseño, implementación y manejo de cultivos supe-intensivos en países como Brasil, Colombia, Perú, Venezuela, México, España, Ecuador, Honduras y El Salvador. Experto en Calidad de Agua, Sistemas de abstracción, sistemas de producción y manejo de acuicultura intensiva.

Bioqual S.A.C.

TEMARIO

- ¿Cómo se trabaja un verdadero sistema de biofloc?
- ¿Cómo promover sus propias bacterias?
- ¿Cuántos kg de pescado o camarón puedo cultivar y cómo lo hago?
- ¡Mejor utilidad para el área de producción de la finca!
- Manejo de la calidad de agua en biofloc

FECHA: miércoles 06 de noviembre 2019
HORA: 08:30 a 17:00hrs

INVERSIÓN

- Estudiantes: S/. 200.0
- Profesionales y público en general: S/. 300.0
- Corporativo (5 o más): S/. 200.0
- Cuenta S/. BBVA 0011-0118-01-00017182-75

INSCRIPCIONES
informes@bioqual.com

(solicitar ficha de inscripción, resúmenes, boletín de depósito en Banco Continental)

INFORMES
Telf. (051) 2617977
cel. (051) 999837799
facebook: @BIOQUAL
www.bioqual.com
Lima - Perú




Curso - Taller:
BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO PARA LA PRODUCCIÓN DE TRUCHAS

Ponente internacional:
Dra. GINA CONROY
Ictiopatóloga

Inversión: S/100.00
*Productores ingresan GRATIS

- **ENFERMEDADES** que han causado grandes pérdidas económicas en la producción de truchas.
- **CALIDAD** del agua y su impacto en la salud de los peces.
- **BUENAS PRÁCTICAS** de manejo y bioseguridad.
- **PRINCIPALES ENFERMEDADES** presentes en los cultivos de truchas en el Perú.

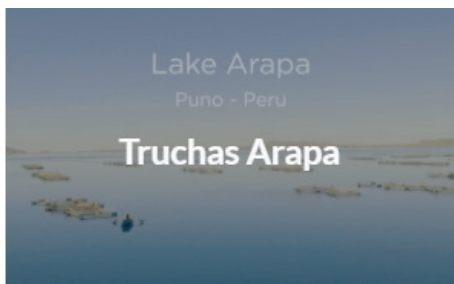
Fecha: 24 de octubre
Hora: 8:00 am a 5:00 pm.

SE ENTREGARÁN CERTIFICADOS

Lugar: Local de la Hermandad San Francisco de Asís - Huamachuco

CONTACTO: 915 119 121 /AquaSierra

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