

A large school of fish, likely anchovies, swimming in the ocean. The fish are densely packed and appear to be moving in a coordinated pattern. The water is a deep blue-green color, and the fish have silvery, reflective scales. The overall scene is dynamic and captures a massive aggregation of marine life.

60 años de Pesca Industrial en el Perú

Alfredo Almendariz Abanto

60 años de Pesca Industrial en el Perú

Gestión pesquera es: obtener la MEJOR utilización POSIBLE del recurso en provecho de la COMUNIDAD

Saetersdal

Antecedentes

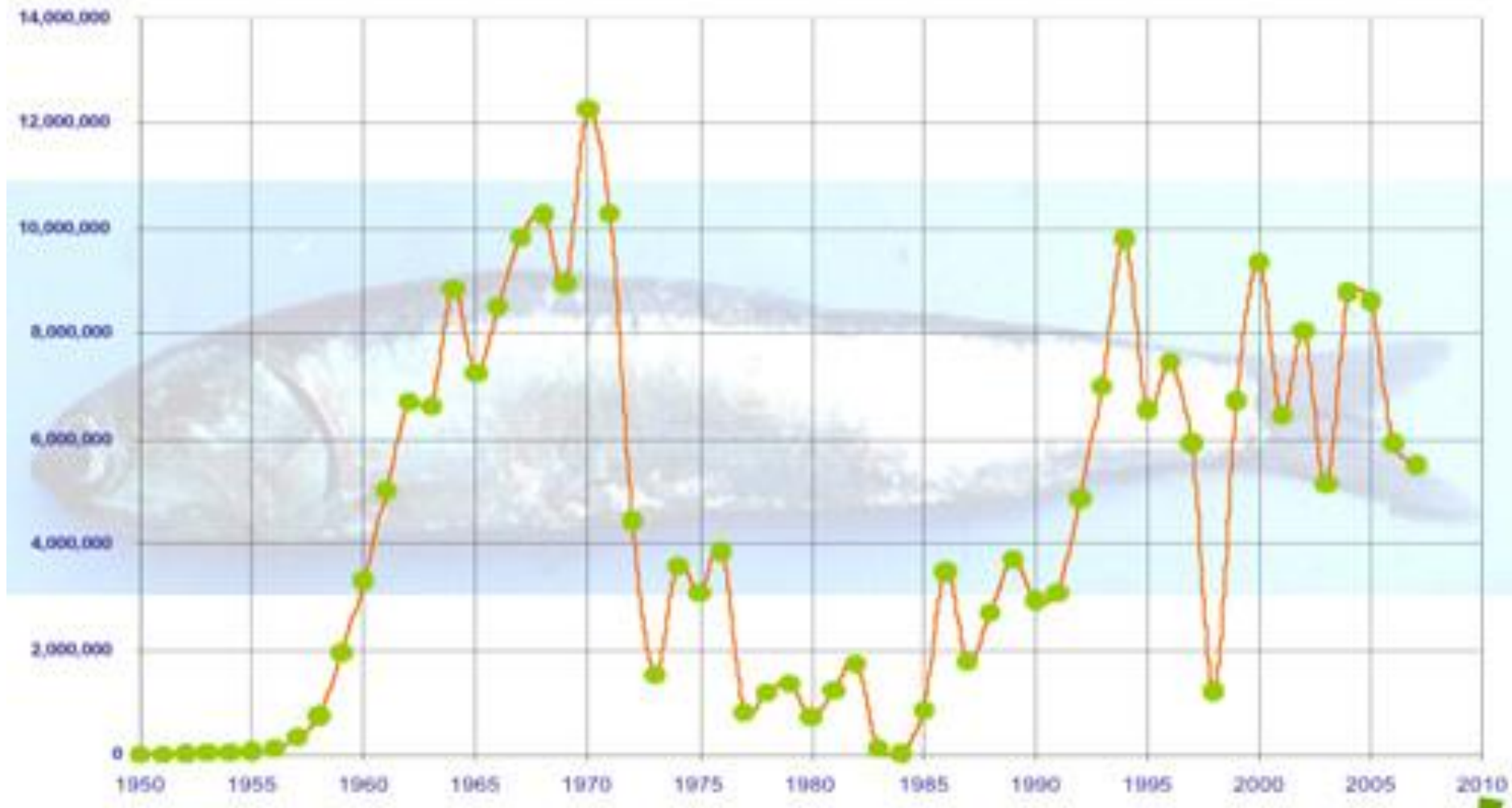
El Perú tiene una larga tradición pesquera que se remonta a más de 5000 años, restos de anchoveta han sido recuperados tanto en las viviendas como en los edificios públicos de los asentamientos urbanos de la civilización Caral.

El mar peruano es el mas productivo del mundo (Bakun & Weeks 2008) y ha tenido un rol protagónico en nuestra historia; de acuerdo a los arqueólogos, el surgimiento de la cultura andina tiene origen costero (Stanish, 2001) y habría estado relacionado directamente a la ingesta de anchoveta.

Situación Actual

- La flota de pesca industrial y capacidad de planta de las fábricas de harina y aceite de pescado para consumo animal están totalmente sobredimensionadas, excediendo varias veces los límites recomendados para la sostenibilidad del recurso.
- Una grave situación que obliga al establecimiento de vedas y cuotas de pesca, que no han logrado reducir y/o controlar la sobre pesca del recurso.
- El sistema de cuotas de pesca, se ha tornado en un oligopolio de 7 grupos empresariales, que controlan la mayor parte del esfuerzo pesquero nacional, derivándolo exclusivamente para la producción de harina y aceite de pescado para consumo animal.
- El esfuerzo de pesca actual en el país oscila entre 5 y 8 millones de TM/año, que equivale a cerca del 9% de la captura mundial (90 – 95 millones de TM/año) FAO.
- Durante la última década la producción del sector pesca, representa en promedio el 3% del PBI, correspondiendo el 85% de este porcentaje a la producción de harina y aceite de pescado para consumo animal.

En los últimos 60 años se han pescado más de 250 millones de Toneladas Métricas de anchoveta, lo que significa que en la costa peruana se ha capturado el equivalente a más del 10% de lo que se ha capturado en todo el mundo en este período.



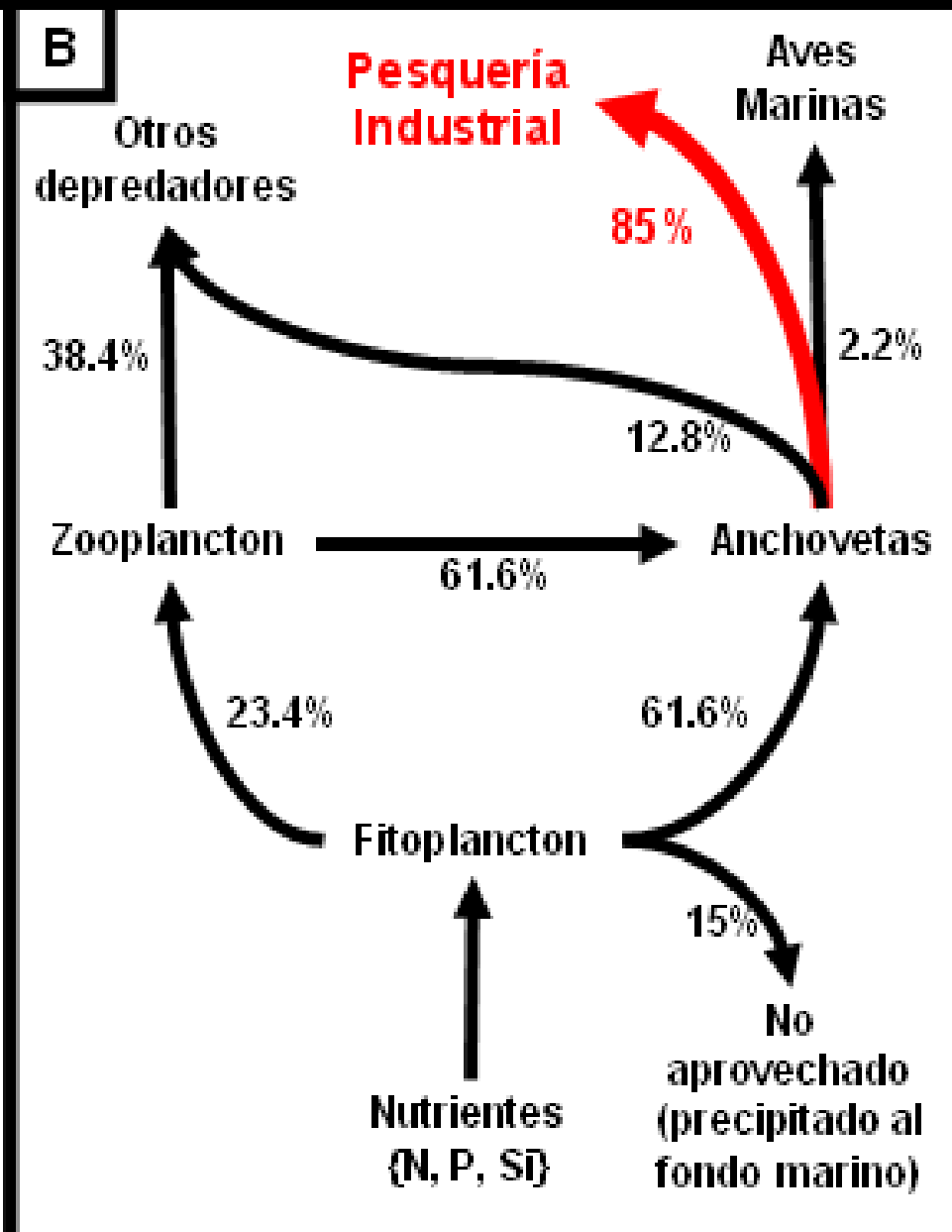
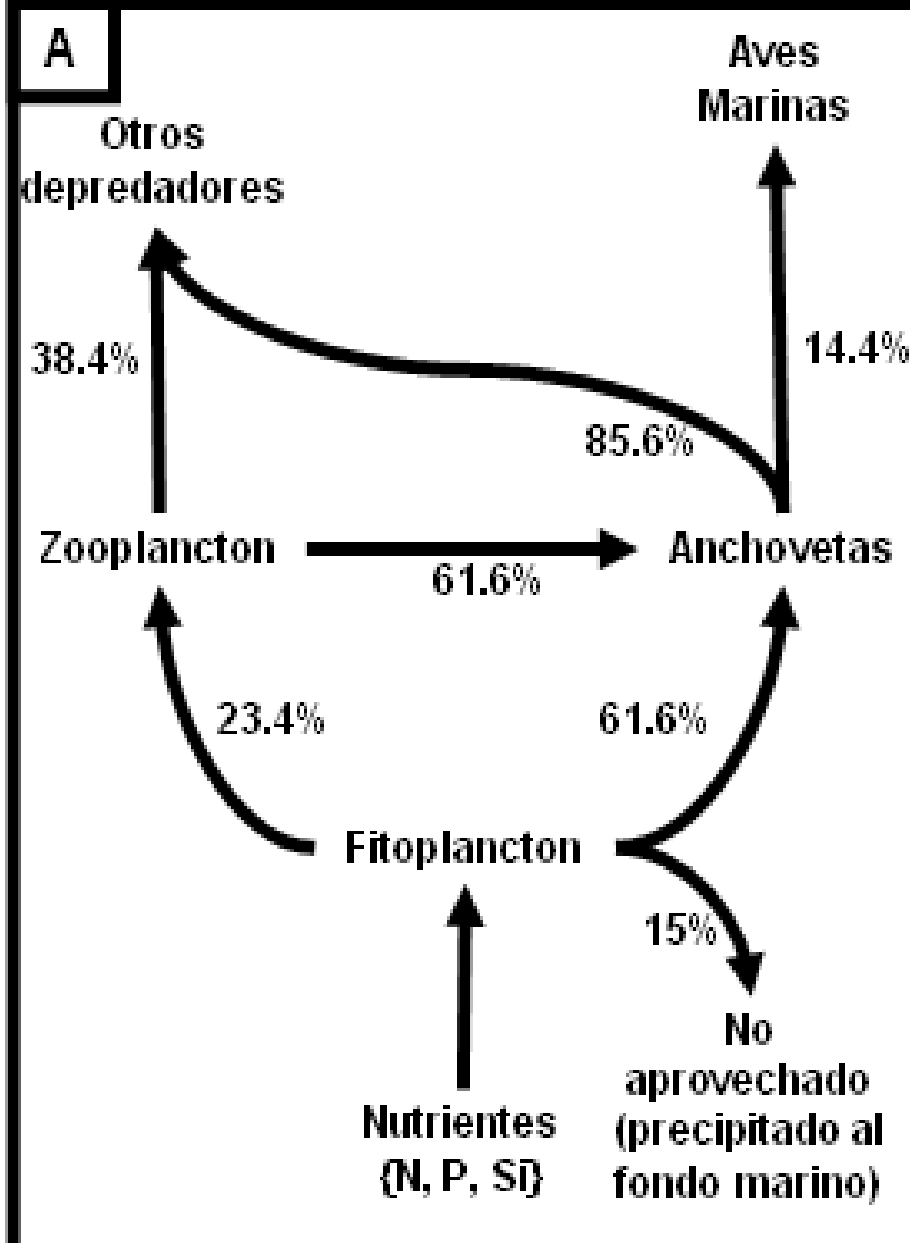
Efectos de 60 años de Pesca Industrial en el Perú

- Efecto Ecológico
- Efecto Económico
- Efecto Social

Efecto Ecológico

1. **Quiebra del Equilibrio Ecológico Marino.** el cuadro siguiente (Jahncke 2004) , muestra dos escenarios en el mar peruano:

- **Escenario (A)**, previo al inicio de la pesca industrial en los años cincuenta, donde se aprecia un equilibrio natural en la ecología marina. En este escenario el 85.6 % de la anchoveta es capturada por otros depredadores (bonito, jurel, caballa, corvina, cojinova y otros), además del hombre y un 14.4% sirve de alimento a las aves guaneras; además existe con una significativa pesca artesanal para alimentación humana y una importante industria de guano de las islas.
- **Escenario (B)**, corresponde al ecosistema marino luego de la irrupción de la pesca industrial, donde el 85% de la anchoveta es destinada a la producción de harina y aceite de pescado, tan solo un 12.8 % es capturada por otros depredadores (incluyendo la pesca artesanal) y un pobre 2.2% sirve de alimento a las aves guaneras. El quiebre del equilibrio ecológico marino, tiene consecuencias evidentes: 1º Escases, desaparición y/o alejamiento de las especies comerciales para el consumo humano que contribuyen a la seguridad alimentaria de la población (bonito, jurel, caballa, corvina, cojinova y otros). 2º Significativa reducción de la población de aves guaneras, donde se han reportado casos de muertes masivas de aves marinas.

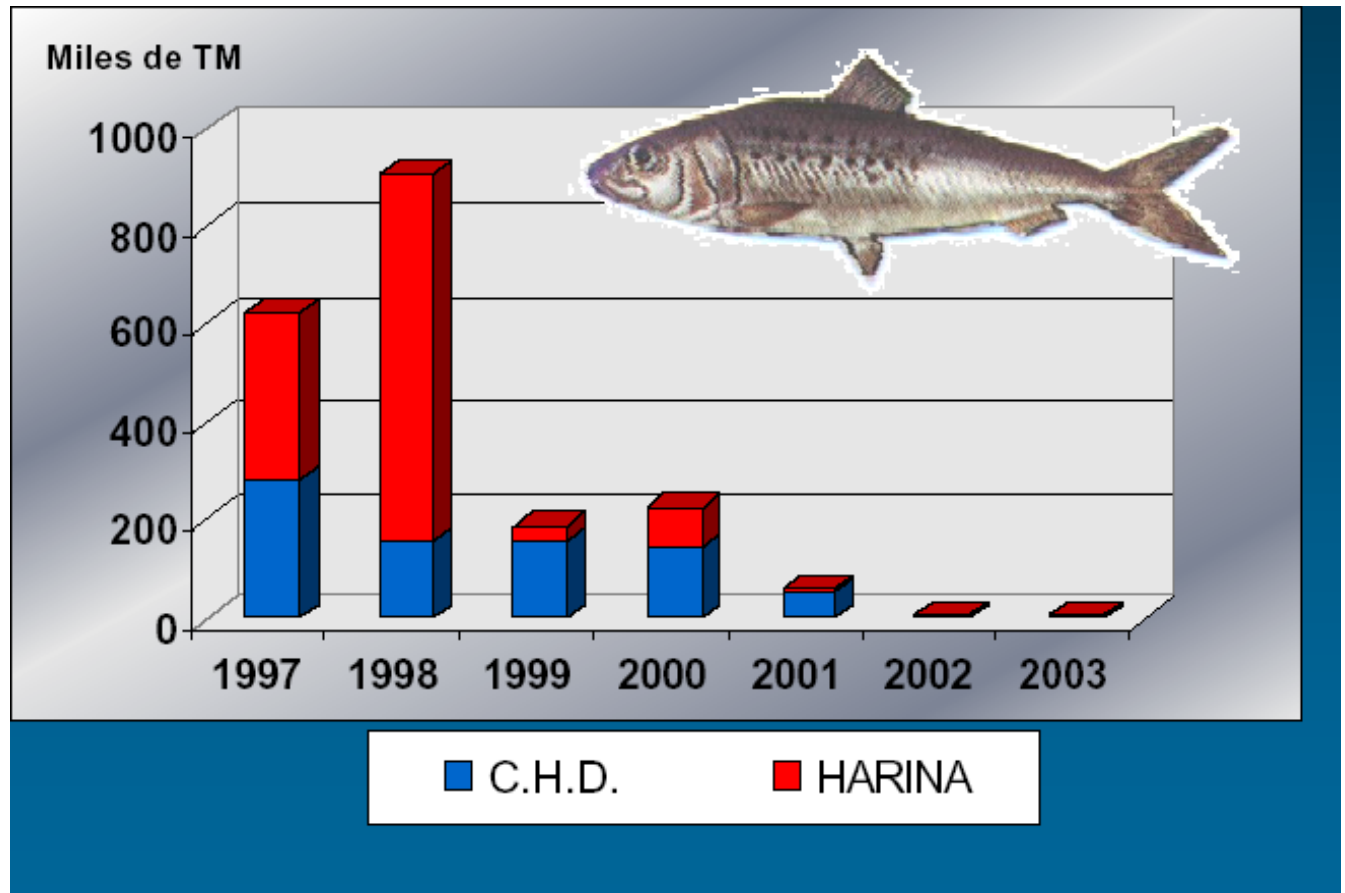


Esquema (A) relaciones sin pesquería; Esquema (B) relaciones con Pesquería. Los porcentajes corresponden a la proporción de la productividad primaria disponible dentro de la cadena alimenticia, que es consumido por el siguiente nivel. Fuente: Jahncke et al., 2004]

Efecto Ecológico

2. Desaparición de Importantes Especies Marinas

La sobrepesca para la producción de harina y aceite de pescado, ha causado la **desaparición de la sardina**, valiosa especie del consumo humano, que en su momento, generó una importante industria de conservas y congelado



Efecto Ecológico

- 3. Contaminación de Bahías y zonas de influencia.** Todas las zonas donde existe una planta de harina y aceite para consumo animal, a lo largo del litoral peruano, se encuentra totalmente contaminada con sedimentos del proceso de producción, se estima que en la bahía de Ferrol en Chimbote, existen no menos de 2 metros de sedimentos (imagen satelital a continuación). Además la evacuación masiva de gases durante el proceso de secado, produce una grave contaminación en del aire en sus zonas de influencia.
- 4. Daño a la Acuicultura Marina.** Por la evacuación de residuos del proceso al mar.

Chimbote, Perú Chimbote

o Isla Blanca

Image © 2011 TerraMetrics

Image © 2011 GeoEye

© 2011 Google

Data SIO, NOAA, U.S. Navy, NGA, GEBCO

9°07'57.46" S 78°36'35.65" O elevación -1 m

Google earth

Alt. ojo 24.26 km

Efecto Económico

- Como resultado de la ley de cuotas pesqueras, la mayor parte de la pesca industrial en el Perú está en manos de un oligopolio de 7 empresas, cuya producción de harina de pescado está dirigida principalmente al mercado Chino, para abastecer a su inmensa industria de acuicultura.
- El Perú es el país que registra el mayor nivel de pesca marina en el mundo, sin embargo su nivel de ingresos generados por la venta de productos marinos, lo ubica por debajo del puesto 25 a nivel mundial, debido principalmente al escaso valor agregado generado por la producción de harina de pescado.

Efecto Económico

- El cuadro siguiente, es una comparación entre la producción de harina y aceite de pescado para consumo animal, en el periodo de enero a julio del 2011 y las exportaciones de productos acuícolas de Chile durante el mismo periodo:

	Pesca	Valor	Promedio
	TM	MUS\$	US\$/TM
Perú (IMARPE)	4.100.000	1.423.155.5	347.11
Chile (IFOP)	1.277.812	2.639.990.2	2.066.02

De acuerdo a las cifras mostradas en el cuadro anterior, se aprecia que Chile con una pesca equivalente a la tercera parte de lo pescado por el Perú obtiene un ingreso equivalente a 1.85 veces; en tanto que el ingreso promedio logrado por el vecino país, por TM de pesca extraída es 5.95 veces mas alto, esto debido al pobre valor agregado de la harina de pescado.

Efecto Económico

- El valor por derechos de pesca, aportado por las empresas productoras de harina de pescado para consumo animal, es de apenas 0.25% del valor FOB de la TM de harina de pescado, lo que en el año 2010 significó US\$ 3.72 por TM de harina de pescado, valor poco significativo y varias veces inferior al costo en que incurre el estado para investigación, control y vigilancia; independientemente del valor que significa el extraer para su propio provecho un recurso que pertenece a todos los peruanos.

Efecto Social

- **PERVERSA PARADOJA** A pesar de su inmensa riqueza marina, en el Perú uno de cada dos niños entre cero y cinco años sufre de anemia y dos de cada diez de desnutrición crónica (ENDES 2009).
- La irrupción de la pesca industrial en el Perú hace 60 años, estigmatizó el consumo de anchoveta para el consumo humano, al considerarla despectivamente “comida para animales, con la que solo se puede hacer harina de pescado”.

Efecto Social

- Algunos consumos *per cápita* de pescado:

Portugal	60 kg
Japón	50 kg
España	30 kg
China	26 kg
Perú	22 kg
Promedio Mundial	17 kg

- El Perú con 30 MM de habitantes y una pesca equivalente al 9% de la captura mundial, tiene tan solo 5 puntos por encima del promedio mundial de consumo *per cápita* de pescado y 4 puntos por debajo de China, país de 1.200 MM de habitantes, el principal acuicultor del mundo y el principal cliente del Perú en harina de pescado para consumo animal.

Efecto Social

- El quiebre de la cadena ecológica marina por la sobrepesca de anchoveta para satisfacer a la industria de harina de pescado de consumo animal, trae consigo la escases o desaparición de sus depredadores naturales como el bonito, jurel, caballa, corvina, cojinova y otras especies comerciales, ocasionando la desocupación de un gran sector de pescadores artesanales así como el desabastecimiento y el sobre costo del pescado en el mercado nacional.
- La anchoveta que actualmente se convierte en harina de pescado para consumo animal es un alimento completo para el consumo humano, cada 100 gramos de anchoveta contiene un aproximado de: 20 grs. de proteína, 3.0 grs. de Omega 3 y 6, así como los principales minerales esenciales. El consumo de 100 gr de anchoveta por día representaría un aproximado de 40 kilos al año; unos 120 soles (US\$ 44.40) a precios actuales.