

Concha de Abanico y Pejerrey peruano reingresarán al mercado chino

Ver en.....Pág. 3



PRODUCE impulsará el repoblamiento del camarón de río en Huancavelica

Pág.2



Arazaire culmina proyecto de cultivo de paco

Pág.4



FAO publica guía para la identificación de áreas costeras para realizar acuicultura

Pág.5



Produce impulsará proyectos para el repoblamiento del camarón de río en Huancavelica

- Esta tarea se desarrollará en la localidad de Marcas para beneficio de la población
- Anunció la firma de convenio entre Produce y el Gore de Huancavelica para el mejoramiento de la estación pesquera de Lircay

La ministra de la Producción, Rocío Barrios, anunció que en el 2020 su sector impulsará el repoblamiento del recurso camarón de río en Huancavelica, con el objetivo de generar más ingresos a las familias de esta región.

"Huancavelica es una región con mucho potencial y desde el Gobierno vamos a trabajar para desarrollar sus principales sectores productivos", destacó.

Detalló que se empezará con la localidad de Marcas, lugar donde se extrae este importante recurso.

También anunció que se firmará un convenio entre Produce, a través del Fondepes, y el Gore de Huancavelica para el Proyecto de Inversión Pública "Mejoramiento de la estación pesquera de Lircay".

Por otro lado, indicó que también se buscará trabajar para brindar asistencia técnica a los productores de papas nativas, granos andinos y fibra de alpaca.

FESTIVAL DEL CAMARÓN

La titular de Produce, junto al gobernador regional de Huancavelica, Maciste Díaz, participó ayer en la inauguración del X Festival del Camarón Huancavelicano, que se realizó en la localidad de Marcas, distrito de Huachos, provincia de Castrovirreyna.

En la feria gastronómica se presentaron 25 restaurantes, los cuales ofrecieron sus mejores potajes al público en general y turistas que llegaron a la zona.

Se debe señalar que el producto hidrobiológico es extraído de la cuenca del río San Juan de la provincia de Castrovirreyna.

Por parte de Produce, se contó con la participación del programa A Comer Pescado, que desarrollo la degustación de platos en base a camarón. Asimismo, en el marco de la estrategia PescaEduca se difundieron mensajes y material informativo sobre los beneficios del consumo de pescados y mariscos para niños y adultos.



PARTICIPACIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ACUICULTURA

Profesionales de la Dirección General de Acuicultura, participaron en el 10mo. Festival del Camarón Huancavelicano, difundiendo entre los asistentes al festival, material informativo sobre las normatividad que regula la actividad acuícola, así como información sobre el cultivo de las principales especies que se vienen desarrollado en el Perú, incentivando y promocionando a la acuicultura como una actividad productiva, sostenible con el medio ambiente.

Fuente: DGA





Concha de Abanico y Pejerrey peruano reingresarán al mercado chino

- Durante el 2018, los principales mercados de la Concha de Abanico fueron Francia, España, Países Bajos, Estados Unidos y Bélgica
- La decisión se logró tras el viaje a China de una comisión de Produce encabezada por la viceministra de pesca

[Click Aquí](#)

La concha de abanico y el pejerrey peruano volverán a ingresar al poderoso mercado chino, fue el anuncio que se hizo tras la firma de un acuerdo comercial entre el Ministerio de la Producción y el Departamento de Asuntos Políticos de la GACC (Administración General de Aduanas de la República Popular China).

Se trata de la suscripción del "Memorando de Entendimiento sobre cooperación en la importación y exportación de productos acuáticos inocuos"; firmado por la titular del PRODUCE, Rocío Barrios y el viceministro - Jefe del Departamento de Asuntos Políticos de la GACC, Hu Wei.

"En el marco de la incorporación de estos recursos pesqueros en el listado de productos exportables hacia China, estamos apuntalando acciones para reactivar el comercio internacional de recursos tradicionales del Perú, como lo son, las conchas de abanico y nuestro pejerrey"; señaló la ministra tras la suscripción del acuerdo.

De esta manera se hace efectiva la reincorporación de ambos recursos en la lista oficial para la exportación luego de que una delegación, encabezada por la viceministra Maria del Carmen Abregú, viajara a China para las conversaciones respectivas aprovechando además las buenas relaciones entre ambos países.

Rocío Barrios enfatizó, además, que esta oportunidad de mercado permitirá reactivar nuestras exportaciones y aperturar un nicho importante. También revela la condición biofísica de nuestros recursos pesqueros que no han tenido repunte en las exportaciones hace más de 6 años, esto debido a muchas negociaciones que no llegaron a concretarse hasta hoy.

En la firma del documento participó también, como parte de la comitiva nacional, la viceministra de Pesca y Acuicultura, quien resaltó como un gran logro, en beneficio de la industria pesquera y de los pescadores artesanales, el retorno de la concha de abanico y el pejerrey al mercado chino.

A su turno, el Vice Ministro Hu Wei refirió que debido a que ambas especies ya contaban con un acceso de registro internacional, el proceso para su reincorporación fue menos engorroso. De ese modo, el acuerdo se estaría publicando mañana en la web oficial del Gobierno de su país.

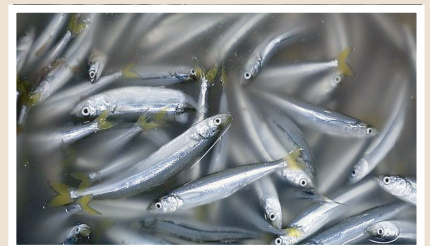
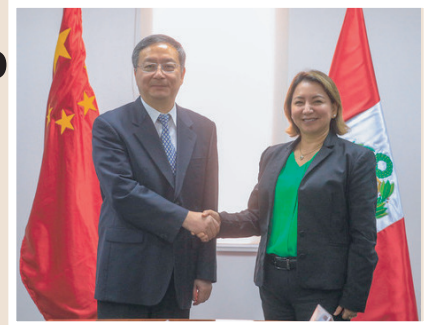
"Basándonos en la confianza que les tenemos. Estoy contento de anunciar que, el Pejerrey y la Concha de Abanico se reincorporan a la lista oficial de China. La decisión se estaría publicando mañana en la web oficial", destacó.

Durante el encuentro bilateral, la titular del sector, Rocío Barrios, reafirmó el compromiso del PRODUCE de velar por el respeto y cumplimiento de las normas sanitarias, a fin de que se pueda garantizar la sanidad e inocuidad de los productos hidrobiológicos que se consumen tanto en el mercado nacional, como aquellos que son objetos de exportación a diversos países.

Al finalizar, se intercambiaron procedimientos para optimizar el protocolo de langostino.

Vale resaltar que, en 2018, China se constituyó como el principal mercado de consumo humano indirecto con un 80% de participación, mientras que para el mercado de consumo humano directo representó 11.7% de participación, siendo el tercer país consumidor de estos productos.

Fuente: PRODUCE





Arazaire culmina proyecto de siembra, cosecha y comercialización de paco

Poseen 14 posas de piscigranjas, restaurantes para comercializar su gastronomía, artesanía con productos del bosque, y construyen instalaciones para el turismo rural comunitario.

Fuente: MadredeDios.com



La Comunidad Nativa de Arazaire presentó la clausura del proyecto "Fortalecimiento de capacidades en el manejo técnico productivo desde la etapa de siembra hasta la cosecha y comercialización del paco», que financia el Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura (PNIPA), y ejecuta Caritas Madre de Dios.

Las representantes de 20 familias de la comunidad nativa se trasladaron a Puerto Maldonado para el cierre de este proyecto que financia capacidades técnico productivas para la cosecha y comercialización del paco.

Son 14 estanques los que utilizaron para el cultivo de 16 millares de peces, lo que se traduce en una producción total de casi siete toneladas de carne pescado por temporada.

Esta iniciativa contó con un presupuesto de 150 mil soles y el apoyo del Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura (PNIPA) y Caritas Madre de Dios, durante un periodo de nueve meses. Según señaló el secretario general de Caritas Madre de Dios, Juan Carlos Navarro, al inicio del proyecto la comunidad tenía nueve espejos de cultivo y bajo rendimiento en cultivo de peces, sumado a enfermedades y depredadores como el lobo de río. Además, se le otorgó asistencia técnica para instalar un estanque, dirigir su manejo, cultivo, alimentación, identificación de enfermedades, y evaluación de peces.

Ruth Tije Capi, tesorera de la Comunidad Nativa de Arazaire, señaló que una de las cualidades del proyecto es la participación mayoritaria de las mujeres de la comunidad en el cultivo de

peces, que se complementó con el fortalecimiento de las capacidades empresariales, de gestión y de producción.

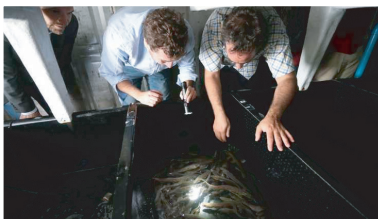
Lo que prosigue es poder darle valor agregado al producto obtenido mediante una oferta en una feria, a través de la elaboración de pescado ahumado, empacado de filete de paco para el mercado nacional para la exportación, dijeron los especialistas del proyecto.

La comunidad nativa de Arazaire se ubica en los km. 162 hasta el 176 de la vía interoceánica, a 10 minutos de Mazuko, al margen derecho del río Inambari. Tiene un área de 658.22 hectáreas y cuenta con 20 familias.

[Click Aquí](#)

PRIMERA COSECHA A NIVEL MUNDIAL DE CONGRIO DE CULTIVO

Chile realiza primera cosecha de congrio de cultivo



Luego de tres años de investigación y análisis reproductivos, genéticos, sanitarios y gastronómicos, hoy se realizó la primera cosecha de congrio de cultivo a nivel mundial. Esto, gracias al Programa Tecnológico Estratégico de Congrio Colorado y Dorado impulsado por CORFO y desarrollado por Colorado Chile S.A.

En la instancia, que contó con la participación de la Intendencia de Coquimbo, Lucía Pinto, el Vicepresidente Ejecutivo de CORFO, Pablo Terrazas y ejecutivos de la empresa, se destacó el potenciamiento a esta nueva actividad económica que entregará una alternativa distinta a los territorios regionales, permitiendo encadenamientos productivos locales virtuosos.

"Este hito es sumamente relevante, porque marca el desarrollo de una nueva industria que generará nuevas oportunidades principalmente para los habitantes de esta región y, sobre todo, empleos de calidad. Nos permitirá producir, comercializar y también

exportar este producto 100% hecho en Chile y de gran calidad nutritiva a muchos lugares, generando una nueva industria acuícola y más empleos de calidad", señaló Pablo Terrazas, Vicepresidente Ejecutivo de CORFO.

El Programa Tecnológico Estratégico de Congrio Colorado y Dorado es una de las grandes apuestas de CORFO, que nace el 2013 con un presupuesto total de \$4.200 millones, cuyo objetivo se centra en diversificar la acuicultura en el país y ofrecer una nueva actividad económica para la región.

"Hoy la Región de Coquimbo tiene una gran oportunidad de reimpulsar la economía y potenciar la pesca con proyectos innovadores. Y si bien estamos en momentos de contingencia social nuestra región necesita seguir adelante y retomar el camino del crecimiento. Nuestro compromiso como Gobierno es continuar potenciando estas iniciativas y fomentando estas ideas que al final se traducirán en emprendimientos, sustentabilidad y empleo".

[Click Aquí](#)

Fuente: elurbanorural.cl

La FAO publica una guía para la identificación de áreas costeras dedicada a la acuicultura en el Mediterráneo y Mar Negro

[Click Aquí](#)



El desarrollo y la expansión de la acuicultura sostenible en el Mediterráneo y Mar Negro depende en gran medida de la disponibilidad de espacio para la instalación de las empresas, y para que esta implantación se haga de manera adecuada, es preciso que se realice en base a una planificación acorde a las distintas necesidades e intereses de los sectores que convergen en la costa.

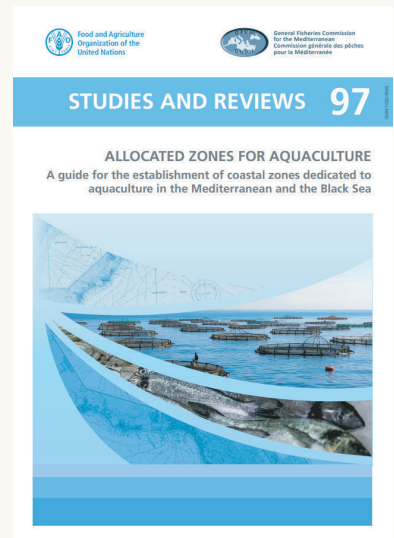
Con objeto de facilitar esta planificación espacial existe la figura denominada Zonas Asignadas para Acuicultura (AZA, por sus siglas en inglés) que busca establecerse como instrumento esencial garante de la sostenibilidad.

Para el área Mediterránea y Mar Negro, recientemente, expertos de la FAO han publicado una guía para el establecimiento de áreas costeras dedicadas a la acuicultura que es, como señalan, una colección de conceptos

e información práctica destinada a facilitar el establecimiento de estas Zonas para Acuicultura.

Igualmente, la guía proporciona una breve descripción del contexto internacional y regional, y revisa las instituciones y marco legal relacionado con las Zonas en varios niveles.

Bajo un enfoque "paso a paso" para el establecimiento de las Zonas la guía tiene en cuenta varios aspectos específicos, como las herramientas del sistema de información geográfica, los criterios de exclusión y la participación de las partes interesadas, los principales actores involucrados, el papel de las autoridades relevantes a cargo de la planificación geográfica y la planificación de la acuicultura marina, responsables legales, prevención y resolución de posibles conflictos y toma de decisiones.



Fuente: misPeces.com



Desarrollan primera jaula flotante para cultivo de chita en norte del país

En Alianza estratégica conformada por Seacorp Perú SAC, IMARPE, y la Asociación de Pescadores Artesanales y Extractores de Mariscos Compañeros del Mar y la Fundación Chile.

El Ministerio de la Producción (Produce), construyó la primera jaula flotante circular de polietileno de alta densidad para el cultivo de peces marinos en la bahía de Sechura, Piura.

Este proyecto se realizó a través del Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura (Pnipa), para la diversificación productiva mediante el desarrollo de la maricultura de chita (*Anisotremus scapularis*) en la bahía de Sechura, Piura.

Con una inversión total de 643,349 soles, la

iniciativa comenzó con chitas juveniles de diez gramos, que en menos de seis meses multiplicaron más de diez veces su peso corporal, demostrando de esta forma gran potencial acuícola.

Los beneficios del proyecto destacan no solo los aspectos sociales sino también los aspectos comerciales y ambientales.

De esta forma se da inicio a la producción de peces marinos provenientes de una fuente sustentable, que no contribuye con la

sobrepesca de los ecosistemas costeros peruanos.

El proceso de cultivo se inicia en el laboratorio (hatchery) con la adaptación de los juveniles de chita, provistos por Imarpe, en tanques con sistema de recirculación.

Una vez adaptados, son trasladados a una jaula flotante en el mar, donde se monitorea su crecimiento. [Leer más](#)

[Click Aquí](#)

Fuente: Andina

Eventos



UNIVERSIDAD PERUANA
CAYETANO HEREDIA



CITEacuicola
UPCH



Instituto
Tecnológico
de la Producción



INTRODUCCIÓN A LA
**PRODUCCIÓN
DE SEMILLAS DE
CONCHAS DE ABANICO**
Y PRODUCCIÓN DE MICROALGAS

PIURA ENERO
21,22 y 23

¡VACANTES LIMITADAS!



INTRODUCCIÓN A LA
**PRODUCCIÓN
Y MANEJO DE PECES EN
SISTEMAS CONTROLADOS**

PIURA ENERO
29, 30 y 31

¡VACANTES LIMITADAS!

    www.citeacuicolaupch.pe

PARA MAYOR INFORMACIÓN:

 914 996 438  citeacuicola.capacitaciones@oficinas-upch.pe

Videos



Acualimentos del Futuro



**CATASTRO ACUÍCOLA
NACIONAL**



Informes en:

www.mia.produce.gob.pe // (01) 616-2222 // Anexo: 4203