

# Red Nacional de Información Acuícola



## PRODUCE modifica el Reglamento de la Ley General de Acuicultura

Pág. 4

Se publicó el Decreto Supremo N° 002-2020 -PRODUCE, que busca fortalecer la gestión de la acuicultura y promover su desarrollo.



La Acuicultura en el Perú

Pág. 2



Elaborarán conservas de Paiche, Paco y Doncella

Pág. 5



Novedades en la RNIA

Pág. 6

# La Acuicultura en el Perú

## Sabías que?...

1. La acuicultura peruana actualmente está orientada al cultivo de trucha arco iris (*Oncorhynchus mykiss*), langostino (*Litopenaeus vannamei*), concha de abanico (*Argopecten purpuratus*), paco (*Piaractus brachipomus*) y tilapia (*Oreochromis sp.*), y vienen emergiendo cultivos de especies como: sábalo cola roja (*Brycon erythropterus*), gamitana (*Colossoma macropomun*), un híbrido derivado del paco y la gamitana (pacotana), paiche (*Arapaima gigas*), boquichico (*Prochilodus nigricans*), lenguado (*Paralichthys adspersus*), y algas.
2. Para el desarrollo de la acuicultura marina y continental se han otorgado a diciembre 2019, un total de 9 145 derechos habilitantes a nivel nacional. El mayor número de derechos otorgados corresponde al cultivo de trucha que se desarrolla en las tres categorías productivas señaladas en la Ley General de Acuicultura (AREL, AMYPE y AMYGE), seguido de concha de abanico y langostino que se realiza en las categorías productivas de AMYGE y AMYPE.
3. La producción acuícola nacional en 2018 alcanzó las 134 155 toneladas, incrementándose en 34% con relación a la producción registrada en el año 2017 (100 219 toneladas). En el ámbito marino predomina el cultivo de langostino, con 24% de la producción acuícola nacional, seguido de la concha de abanico con 23% de producción nacional, mientras que en el ámbito continental predomina la producción de trucha con un 47% de la producción nacional, seguido de tilapia (1,61%), Paco (1,61%) y otras especies.
4. En el año 2018, la exportación de productos provenientes de la actividad acuícola alcanzó las 44 483,53 toneladas, superior en 21% a la registrada en el año 2017, siendo los principales países de destino Estados Unidos, España, Francia, Vietnam y Rusia, con las especies concha de abanico, langostino, trucha, tilapia y paiche.



# Disponen la publicación del “Decreto Supremo N°002-2020-PRODUCE - que modifica el Reglamento de la Ley General de Acuicultura, aprobado por Decreto Supremo N° 003-2016-PRODUCE

La Modificatoria busca fortalecer la gestión de la acuicultura y promover su desarrollo

Mediante el DS N° 002-2020-PRODUCE (20.ENE.2020) publicado en el Diario Oficial El Peruano, se modifican diversos artículos del Reglamento de la Ley General de Acuicultura, aprobado por DS N° 003-2016-PRODUCE (24.MAR.2016), con la finalidad de fortalecer la gestión de la acuicultura y promover su desarrollo.

La citada norma fortalece la gestión del Sistema Nacional de Acuicultura (SINACUI), regulando la designación de los representantes de las entidades que lo conforman, lo que facilitará la ejecución de las acciones derivadas del cumplimiento de sus funciones.

En la norma se precisa la caracterización relativa a las categorías productivas de la acuicultura permitiendo el acceso a la actividad de Acuicultura de Recursos Limitados (AREL) a centros de educación básica sin fines comerciales, así como personas naturales, como fuente de alimento, generar emprendimientos dedicados al autoempleo.

En cuanto a la gestión de la Sanidad Acuícola a cargo de SANIPES, se establece la oportunidad en que los titulares de derechos acuícolas de las categorías productivas AMYPE (Acuicultura de Micro y Pequeña Empresa) y AMYGE (Acuicultura de Mediana y Gran Empresa), deben obtener la habilitación sanitaria del centro de cultivo (antes de la 1era. cosecha y no superar los 2 años), permitiendo el desarrollo de la acuicultura cumpliendo con las normas sanitarias.

Asimismo, se norma sobre la clasificación sanitaria de áreas de producción acuícola, la misma que es requerida para todas las áreas acuáticas, sin distinguir la especie a cultivar. (Antes solo se refería a moluscos bivalvos)

[Click Aquí](#)



En lo relacionado a la gestión ambiental, se establece que, para acceder a la actividad de acuicultura en la categoría productiva de AREL, se debe dar cumplimiento a lo establecido en la normativa sectorial ambiental vigente.

En cuanto a la participación de los Gobiernos Regionales, se reconoce su facultad de otorgar autorizaciones y concesiones en el marco de sus competencias funcionales, así como las condiciones administrativas requeridas antes del otorgamiento de dichos derechos, como son la aprobación del instrumento de gestión ambiental, la licencia y derecho otorgados por la Autoridad Nacional del Agua (ANA) y la Dirección General de Capitanías y Guardacostas (DICAPI), respectivamente y la opinión favorable del SANIPES.

Asimismo, se regula el otorgamiento de Reservas de Áreas acuáticas por parte de los Gobiernos Regionales

Como una medida de fomento para el acceso a la actividad acuícola por parte de organizaciones de pescadores artesanales, como alternativa o complemento al desarrollo de la actividad pesquera artesanal, y teniendo en cuenta el estatus socioeconómico de dichas organizaciones, se dispone que el requisito de la Carta Fianza para la Reserva de área habilitada, tenga un valor del 6% de la UIT por hectárea solicitada para el desarrollo de la acuicultura de la categoría de AMYPE (antes era el 12%); aclarando lo concerniente a la vigencia de la Reserva de Área Acuática a fin de evitar el incremento de cargas administrativas a los administrados.

Finalmente, se regula la vigencia de las concesiones o autorizaciones de las actividades acuícolas, señalando las razones de conclusión de dichos derechos; regulando asimismo la movilización interdepartamental de recursos hidrobiológicos.

Fuente: Dirección General de Acuicultura



## Elaborarán conservas de Paiche, Paco y Doncella



Con el soporte del Instituto Tecnológico de la Producción (ITP) red CITE, mediante el CITE pesquero Amazónico Pucallpa, se elaborarán conservas de pescados amazónicos, los cuales llegarán a diversos mercados de la capital cumpliendo estándares de calidad y con registro sanitario.

Las conservas tendrán como materia prima al paiche, paco, gamitana, boquichico, doncella, además de insumos típicos de la región como: ají charapita, ají dulce, sachaculantro, cocona, pimienta negra y tomate regional, para darle un sabor particular y agradable.

El proceso productivo de las conservas en envase de vidrio y de metal, se desarrollarán bajo la supervisión de los especialistas del CITEpesquero Callao quienes cuentan con equipos tecnológicos de primer nivel.

Todo ello será posible a través del subproyecto denominado "Innovando la línea de productos de conservas de pescados amazónicos provenientes de acuicultura, para el mercado peruano, bajo un concepto ecomigable".

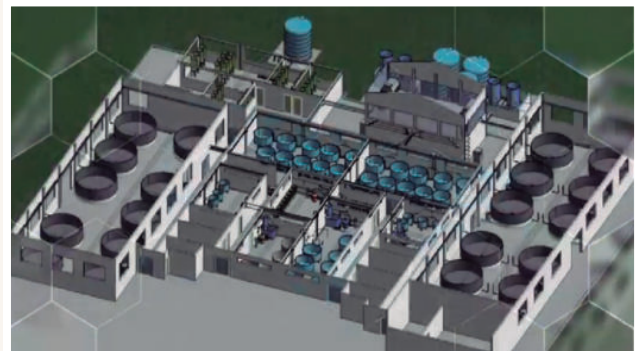
El CITE pesquero Amazónico Pucallpa participó en la formulación del subproyecto ganador del

concurso de cofinanciamiento del Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura (PNIPA) en noviembre del 2019, presentado por la empresa Servicios Agropecuarios S.R.L.

Esta iniciativa permitirá a los acuicultores de Ucayali ofertar sus productos con un valor agregado y de calidad, mejorando su rentabilidad y articulando la cadena productiva con los microempresarios y agricultores. DATO: El subproyecto cuenta con una inversión total de S/ 125 057.30 y tendrá una duración de nueve meses. También contarán con la participación de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia (UNIA).

Fuente: Diario Ahora

## Everis Ingeniería y everis Perú equipan el Centro de Innovación Productiva y de Transferencia Tecnológica de Acuicultura de Ahuashiyacu (Perú)



Everis Ingeniería y everis Perú se han unido en un proyecto común para suministrar e instalar Sistemas de Recirculación para Acuicultura (RAS) intensiva en el Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica (CITE) de Ahuashiyacu, ubicado en el departamento peruano de San Martín. Dicha instalación, perteneciente al Instituto de la Producción (ITP) de Perú, forma parte de la iniciativa gubernamental para el desarrollo de la cadena productiva acuícola de la región.

La obra comprende el emplazamiento de 14 sistemas RAS de producción de especies

amazónicas como el paiche (*Arapaima gigas*), la gamitana (*Colossoma macropomum*), el paco (*Colossoma paco*) y la tilapia (*Oreochromis sp.*). Asimismo, se equipará la planta con instalaciones para la producción de alimento vivo (algas, rotíferos, copépodos y artemia).

La introducción de esta tecnología permitirá a los criadores de especies amazónicas aumentar la producción en tierra con un mínimo consumo de agua e impacto sobre el medio ambiente. Además, los Sistemas de Recirculación para la Acuicultura posibilitan la planificación de la producción y un control

completo de los parámetros de la misma, lo que garantiza la seguridad biológica y unos ratios de crecimiento óptimos de los peces.

El CITE acuícola Ahuashiyacu es el principal centro de investigación y extensión acuícola de Perú. Su objetivo es apoyar las acciones de transferencia tecnológica, capacitación y asistencia técnica a las unidades de negocios de acuicultura para la adopción de nuevas tecnologías con el fin de aumentar su competitividad, capacidad de innovación y desarrollo de productos.

Fuente: Ingeniería Everis

# Eventos



**INTRODUCCIÓN AL USO DEL SISTEMA DE RECIRCULACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE AGUA EN ACUICULTURA**  
DEL 14 AL 16 DE FEBRERO

**PRODUCCIÓN DE MICROALGAS MARINAS**

15 Y 16 DE FEBRERO

**LIMA**



**INTRODUCCIÓN A LA PRODUCCIÓN DE SEMILLAS DE CONCHAS DE ABANICO Y PRODUCCIÓN DE MICROALGAS**  
DEL 19 AL 21 DE FEBRERO



**INTRODUCCIÓN AL USO DEL SISTEMA DE RECIRCULACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE AGUA EN LA ACUICULTURA**

**DEL 14 AL 16 DE FEBRERO**

**HORARIO Y DURACIÓN**  
Vie. 14 - 9:00 a.m - 5:00 p.m  
Sáb. 15 - 9:00 a.m - 5:00 p.m  
Dom. 16 - 9:00 a.m - 4:30 p.m

**INVERSIÓN**  
General: S/500 Nuevos soles  
Estudiante: S/ 250 Nuevos soles

**EXPOSITORES**

**Mg. Joel Barraza**  
Magister en Gestión Integral de Aguas en la Universidad de Cádiz, en España. Experto en el diseño integral de sistemas hidráulicos, sistemas de recirculación y reutilización y tratamiento de agua. Ha participado en el diseño de la mayoría de las captaciones de agua de mar para proyectos acuícolas en el norte de Chile. Además ha participado en múltiples entrenamientos en países como Japón y Estados Unidos.

**Ing. Jhon Dionicio**  
Ing. Pesquero de la Universidad Nacional del Callao. Tiene estudios de maestría en acuicultura de la Universidad Nacional Agraria La Molina, especialista en bioenergética de animales acuáticos en el laboratorio de ecofisiología acuática y sistemas biofloc (BTC).







<https://rnia.produce.gob.pe/>

<http://catastroacuicola.produce.gob.pe/web/>

**Informes en:**  
[www.mia.produce.gob.pe/\(01\)616-2222//](http://www.mia.produce.gob.pe/(01)616-2222//)  
**Anexo: 4203**