

# Red Nacional de Información Acuícola



PERÚ

Ministerio  
de la Producción



## PRODUCE: Acuicultores y Pescadores Artesanales comercializaron 23 toneladas de pescado en Lima y regiones

Pág. 4

Ferias se realizaron del 26 de junio al 01 de julio en 20 departamentos del país.

Recursos pesqueros se vendieron a precios de promoción



Informe Especializado  
Oportunidades para langostos  
Taiwán



PROMPERÚ elabora el Informe Especializado: "Oportunidades para langostinos en Taiwán"

Pág. 2



ACUICULTURA EN LAMBAYEQUE  
Oportunidades y desafíos



Lambayeque, 29 Junio 2020

Acuicultura en Lambayeque:  
Oportunidades y Desafíos

Pág. 3



World Aquaculture 2021 se celebrará en Mérida México del 15 al 19 de Noviembre

Pág. 5

## PROMPERÚ: Elabora Informe Especializado: "Oportunidades para langostinos en Taiwán"



SERVICIOS AL  
EXPORTADOR

DEPARTAMENTO DE  
INTELIGENCIA DE MERCADOS

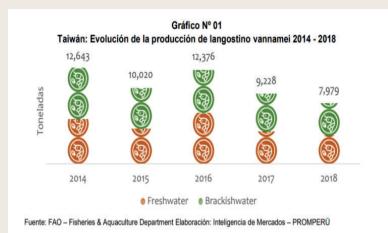
### Informe Especializado Oportunidades para langostinos en Taiwán



PROMPERU ha elaborado el Informe especializado: "Oportunidades para Langostinos en Taiwán", como una línea de acción para la identificación de mercados internacionales y diversificación de productos acuícolas peruanos, tema tratado en la Mesa Ejecutiva para el Desarrollo del Sector Acuícola.

En dicho informe, PROMPERU se enfoca en el producto langostinos que importa Taiwán y hace un análisis del potencial de mercado de ese país, incluyendo la producción local, las importaciones y el mercado de consumo.

Asimismo, proporciona información sobre el transporte y logística, canales de comercialización y distribución, precios, importadores potenciales y otra información de interés.



Por otro lado, el documento analiza el potencial del langostino peruano como producto de importación para Taiwán, señalando como oportunidad el hecho de que el grueso de las presentaciones de vannamei importadas por Taiwán desde Centro América se concentra en la presentación entera congelada (HOSO), la misma que el Perú ya ha exportado a dicho país en abril de 2020, de acuerdo con SUNAT.

Al analizar el potencial de mercado taiwanés, el informe señala que, el total de la oferta nacional de langostinos vannamei se destina al mercado local en presentaciones frescas y que la producción ha mantenido una tendencia a la baja, alcanzando en 2018 una reducción de 36,9 % con respecto a 2014.

Con respecto a las importaciones de langostino vannamei, menciona que en 2019 Taiwán fue el décimo quinto mayor importador en valor de langostino crudo congelado a nivel mundial y el sexto de Asia y, que las importaciones muestran una tendencia al alza, registrando un crecimiento medio anual de 14.8% durante el periodo 2015 – 2018.

Indica también, que las importaciones de langostinos vannamei congelados representa al menos 60% de las importaciones totales de

este producto y que las importaciones de langostinos vannamei congelados crudos se concentran, en más de un 70%, en proveedores centroamericanos, principalmente Honduras y Nicaragua que tienen Tratados de Libre Comercio con Taiwán, siendo el total de las importaciones de países latinoamericanos en presentaciones crudas enteras.

Asimismo, respecto al mercado de consumo menciona que los productos pesqueros importados constituyen en Taiwán un segmento de rápido crecimiento, siendo pescados y mariscos parte importante de la dieta taiwanesa y que los productos de origen no asiático han adquirido particular popularidad en los últimos años entre los consumidores de mayores ingresos, al posicionarse como alimentos seguros y con altos estándares de calidad provenientes de fuentes trazables, de buena reputación y sostenibles.

En lo que respecta a langostinos, precisa que la mayoría de la oferta disponible en supermercados cuenta con certificación sostenible.

Descarga el informe aquí [Click Aquí](#)



Fuente: Dirección General de Acuicultura

## LAMBAYEQUE : Oportunidades y Desafíos en Acuicultura



En conmemoración al día del Biólogo pesquero y por el 46 aniversario del área de Biología Pesquera de la Facultad de Ciencias biológicas de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, dicha facultad realizó la conferencia magistral: "Acuicultura en Lambayeque: Oportunidades y Desafíos", evento que se llevó a cabo el día 29 de Junio del presente año, contando con la participación de dos ponentes, entre ellos, el Msc. Blgo Pesq. Miguel Julca Díaz - Extensionista Acuícola de la DGA - PRODUCE.

La conferencia estuvo dirigida a docentes, egresados y estudiantes de Biología pesquera de dicha universidad, la cual se desarrolló a través de la plataforma virtual Meet Google en el horario de 16:00 a 19:00 hrs, en donde se expuso la temática sobre las oportunidades y grandes desafíos que presenta la acuicultura marina y continental en la región Lambayeque. Tal es así que, el Blgo Miguel Julca indicó que a nivel nacional se presentan varias oportunidades para desarrollar una actividad acuícola sostenible, entre las que destacan: 1º El desarrollo del Programa de Extensionismo Acuícola a nivel nacional; en donde profesionales del sector vienen fortaleciendo la acuicultura a través de trabajos de extensión

mediante acciones de coordinación interinstitucional, capacitación y asistencia técnica a productores acuícolas. 2º El Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero, quienes brindan créditos a los Acuicultores formalizados y 3º El Programa Nacional de Innovación en Pesca y acuicultura, entidad que viene financiando proyectos de pesca y acuicultura hasta en un 80 % del presupuesto.

Así también mencionó que, los desafíos que presenta la acuicultura, son lograr el despegue de la actividad acuícola en Lambayeque, buscando incrementar la productividad y así mejorar la calidad de vida de los acuicultores, impulsando una acuicultura sostenible a través de un manejo adecuado en el proceso de cultivo, aplicando Buenas Prácticas Acuícolas y bioseguridad, y así también ir incursionando en las tendencias tecnológicas acuícolas; tales como Tecnología Biofloc, Sistema de Recirculación Acuícola RAS, entre otras, previo mejoramiento del mercado de servicios profesionales del sector acuícola y el fortalecimiento de capacidades a los acuicultores en manejo de nuevas tecnologías, enfatizó.

Fuente: Dirección General de Acuicultura

### CULTIVO DE PAICHE



### CULTIVO DE TRUCHA



### CULTIVO DE CAMARON GIGANTE



### CULTIVO DE PACO



## PRODUCE : Acuicultores y Pescadores Artesanales comercializaron 23 toneladas de pescado en Lima y en regiones

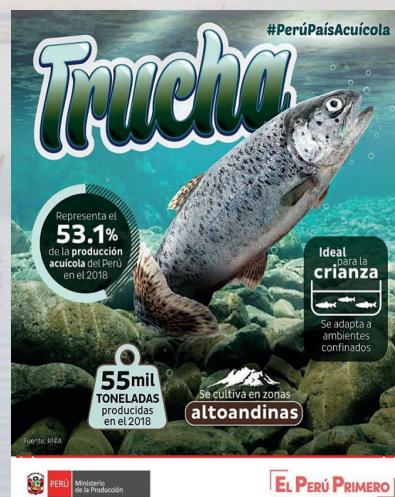


El Programa Nacional A Comer Pescado del Ministerio de la Producción (Produce), logró colocar 23 toneladas de productos hidrobiológicos y más de 14 000 latas de conservas a través de las ferias "Mi Pescadería" realizadas en distintas regiones del país, del 26 de junio al 01 de julio.

"Las ferias se organizaron enmarcadas en las estrategias PROMPescado y De La Red a La Mesa, iniciativas que buscan contribuir a la reactivación económica de nuestros pescadores artesanales, productores acuícolas y mypes conserveras, generándoles ingreso económico, mediante la venta directa de sus productos", manifestó el Coordinador Ejecutivo del Programa Nacional, Sr. Félix Fabián Puente de La Vega.

A través de "Mi Pescadería", la población accedió a recursos pesqueros con precios de promoción en las regiones de Apurímac, Ayacucho, Ancash, Arequipa, Cajamarca, Cusco, Chiclayo, Huánuco, Huancavelica, Ica, Junín, La Libertad, Lima, Loreto, Madre de Dios, Moquegua, Pasco, Puno, Tumbes y Ucayali.

Entre las variedades comercializadas estuvieron el jurel, pota, bonito, caballa, trucha, merluza, doncella, paco, dorado, entre otros.



Es importante resaltar el apoyo de los gobiernos locales, quienes convocaron personal para cumplir con todos los protocolos de salubridad y distanciamiento social.

### COME SANO COME PESCADO

El pescado es un excelente alimento, para fortalecer el sistema inmunológico, también ayuda a reducir los casos de anemia y desnutrición en el país. Además, previene el sobrepeso y la obesidad. Otro de sus beneficios es que contiene Omega 3, nutriente que favorece el desarrollo físico e intelectual de los niños.

<b>5 MITOS acerca del PESCA</b> que debemos olvidar <i>Mor Pez</i>	El PESCA FRESCO es más nutritivo que el congelado <b>FALSO</b> El pescado mantiene sus propiedades nutricionales en cualquiera de sus presentaciones
No se debe consumir pescado tras una OPERACIÓN <b>FALSO</b> (Todo lo contrario! El pescado ayuda a la cicatrización y regeneración de los tejidos)	Los pescados de CARNE BLANCA son mejores <b>FALSO</b> Los pescados de carne oscura tienen mayor concentración de hierro y Omega 3
El CHILCANO es más nutritivo que el mismo pescado <b>FALSO</b> La mayor concentración de nutrientes está en la carne	Comer pescado POR LA NOCHE perjudica la digestión <b>FALSO</b> El pescado digiere más rápido que la carne de res, pollo y cerdo

El PERÚ PRIMERO

Fuente: A Comer Pescado

## MÉXICO: Ciudad de Mérida será sede del World Aquaculture 2021 del 15 al 19 de Noviembre



El evento internacional de 2021 de la Sociedad Mundial de Acuicultura (WAS por sus siglas en inglés) tendrá lugar en el Centro Internacional de Congresos de Yucatán (CIC) en Mérida, Yucatán, México del 15 al 19 de Noviembre.

Así lo han dado a conocer desde la organización de este evento de referencia en el ámbito de la acuicultura y especialmente bien considerado por el número de participantes, sus países de origen, el intercambio de información, tecnología; así como la excelente vinculación y cooperación entre las universidades e instituciones, los productores, el sector empresarial y gubernamental.

Durante el WA2021, indica la Sociedad Mundial de Acuicultura, se contará con la participación de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y otros organismos internacionales. Se desarrollarán múltiples ponencias, talleres y reuniones de trabajo, así como una exposición comercial, además de visitas técnicas a granjas acuícolas y plantas de procesado de la región, entre otras actividades.

Debido a la riqueza de sus recursos naturales e hidrológicos, destaca la WAS, México es considerado uno de los países con mayor potencial acuícola en el mundo. Se espera que este evento pueda ser un punto de inflexión en la evolución de la actividad no solo en la península de Yucatán sino en todo el país. #AquacultureNow.

Se tendrán múltiples ponencias, talleres, reuniones de trabajo, exposición comercial, galería de arte, visitas técnicas a granjas y plantas de proceso de la región, y varios

eventos dedicados a la construcción de redes profesionales.

Mérida se distingue por ser una de las ciudades más hermosas de mundo, además de considerarse una de las joyas de Latinoamérica. De maravilloso clima, gente amable y hospitalaria, ubicada en el Estado de Yucatán, cuna de la cultura Maya; cuenta con diversas atracciones turísticas dentro de las que destacan centros arqueológicos, playas, grandes haciendas y majestuosos cenotes.

El Centro Internacional de Congresos de Yucatán es un edificio ecológicamente responsable, acondicionado con tecnología de punta, construido bajo el sistema de certificación LEED Green Building, posee en su interior 'El Cenote' un río submarino que lo hace único en el mundo.

Debido a la riqueza de sus recursos naturales e hidrológicos, México es considerado uno de los países con mayor potencial acuícola en el mundo. Es un honor para México y una gran oportunidad que Mérida se vaya a convertir en la capital de la acuacultura durante 2021. Se espera que este evento sea un parteaguas en la evolución de la actividad no solo en la península sino en todo el país. #AquacultureNow.

Para más información sobre WA2021, visitar [www.was.org](http://www.was.org) o contactar a Carolina Amézquita, carolina@was.org, y para participar en la exposición comercial contactar a Mario Stael, mario@marevent.com.

Fuente: AquaFeed

## ESPAÑA: Punta Umbría pone en marcha una depuradora de moluscos de última generación



La Cofradía de Pescadores de Punta Umbría, en la provincia de Huelva, ha recibido este lunes la resolución de la Dirección General de Pesca y Acuicultura por la que se amplía la autorización para la realización de la actividad de depuración de moluscos en la lonja.

La nueva depuradora forma parte de un plan de inversiones que se están realizando la Administración andaluza para mejorar la seguridad alimentaria de los moluscos de consumo en Andalucía.

El patrón mayor de la Cofradía de Pescadores, Manuel Fernández, se ha mostrado "muy satisfecho" con la puesta en marcha de una depuradora propia que, sin duda, "es crucial para garantizar la seguridad alimentaria de los moluscos que consumimos".

Fernández ha agradecido tanto "a la Agencia Pública de Puertos, como a la Consejería de Fomento y a la de Pesca de la Junta de Andalucía la inversión realizada en el puerto puntaumbriego para que las obras de la instalación de la depuradora pudieran llevarse a cabo".

Las instalaciones, han sido ejecutadas por Cobra SA, empresa especializada en construcción y mantenimiento de infraestructuras industriales.



Fuente: MisPeces.com

[Click Aquí](#)

## 6 NOVEDADES EN LA RED

### Próximos cursos

#### Curso Gratuito en Acuicultura



Fonde cursos online  
en Acuicultura

Medidas de Prevención Sanitaria para el Cultivo de Trucha

Sábado 15 de agosto  
9:30 a.m.



#PerúPaísAcuícola

Principales especies acuícolas producidas por región

Peces amazónicos

Concha de abanico

Langostinos

Tilapia

Trucha



FONDEPES Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero

EL PERÚ PRIMERO

### Videos



Click Aquí



Click Aquí

### Links de interés



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



[www.rnia.produce.gob.pe](http://www.rnia.produce.gob.pe)

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

EL PERÚ PRIMERO

Visítanos en: [www.rnia.produce.gob.pe](http://www.rnia.produce.gob.pe)