



Red Nacional de Información Acuícola



PERÚ

Ministerio
de la Producción

f /RNIAPERU

@RNIAPeru

YouTube RNIAPERU

DIRECCIÓN GENERAL
DE ACUICULTURA

Servicio de Extensionismo
Acuícola



Servicio de Extensionismo Acuícola brindado por la Dirección General de Acuicultura del PRODUCE realiza acciones de asistencia técnica y fortalecimiento a acuicultores a nivel nacional.

• También en
esta edición



Dirección General de Acuicultura participa en la Mesa Técnica de Trabajo: Visión País hacia una pesca y acuicultura Pág. 2



Mejores prácticas de manejo para el acondicionamiento de reproductores de tilapias en estanques Pág. 3



Un estudio establece la salinidad y la proteína cruda que hacen crecer mejor los langostinos Pág. 6

Dirección General de Acuicultura del PRODUCE participa en la Mesa Técnica de Trabajo : Visión País hacia una Pesquería y Acuicultura Sostenible 2021-2031



La Dirección General de Acuicultura del Ministerio de la Producción participó en la "Mesa Técnica de Trabajo – Visión País hacia una Pesquería y Acuicultura Sostenible 2021 – 2031", realizado el 29 y 30 de marzo del 2021 y organizado por el Capítulo de Ingeniería Pesquera del Consejo Departamental de Lima del Colegio de Ingenieros del Perú

El objetivo de la Mesa Técnica de Trabajo fue que a través de los expertos invitados se identifiquen problemas existentes y brindar aportes que coadyuven con acciones de mejora para impulsar el desarrollo sostenible de la pesca y la acuicultura, siendo que las mismas se ponen a disposición de los diversos gestores públicos y privados.

Por su parte, el Ing. David Mendoza Ramírez, Director General de Acuicultura del Ministerio de la Producción abordó los temas i) Infraestructuras de soporte para el desarrollo de la acuicultura y ii) Competitividad y Sostenibilidad de la Acuicultura, en ambos se brindó el escenario actual de la acuicultura peruana, su contribución al PBI pesquero y acuícola, su relevancia para el desarrollo local y señaló la importancia de que las políticas públicas para el desarrollo del sector tengan un enfoque de desarrollo de la

cadenay los agentes de la misma, no solo considerando a productores, sino a las instituciones de soporte y proveedores de bienes y servicios

Entre los principales aspectos que señaló el Ing Mendoza, como líneas de acción orientadas a la infraestructura de soporte para el desarrollo de la cadena de valor consideró el establecimiento de cadenas de frío y procesamiento habilitadas sanitariamente en sierra y selva, conectividad a través de la habilitación de vías de acceso nacionales, regionales y locales, ampliar la cobertura de saneamiento público y tratamiento de efluentes domésticos, gestión de conocimiento de la cadena de valor, articulación de servicios de soporte logístico para acceso a los mercados, desarrollo de proveedores de bienes y servicios.

Asimismo, con relación a la competitividad y sostenibilidad del sector acuícola señaló como acciones relevantes conducir la simplificación de acceso a la acuicultura promover la formalización en todos sus niveles, optimizar los procesos de fiscalización, habilitar sanitariamente las granjas acuícolas, establecer y financiar rutas estratégicas de I+D+i de las cadenas de

valor de la acuicultura, fomentar la asistencia técnica para el desarrollo de la acuicultura sostenible, impulsar el desarrollo de conglomerados productivos acuícolas, reducir impactos generados por otras actividades productivas y antropogénicas, promover el consumo de productos acuícolas peruanos y fomentar y posicionar la certificación de la producción acuícola peruana sostenible, entre otros.

Finalmente, entre los datos destacados señaló que el 98% de las cosechas de acuicultura del año 2020 se concentraron en las especies Trucha, Langostino, C. Abanico y Tilapia; el 38% de las cosechas están certificadas, una tasa de crecimiento anual de 11%; asimismo que la acuicultura representó en 2019 el 11% del volumen exportado de pesca y acuicultura para el consumo humano directo y el 23% del valor de las exportaciones (361 millones US\$ FOB).

[Acceder a las presentaciones](#)

a) Infraestructuras de soporte para el desarrollo de la acuicultura

b) Competitividad y Sostenibilidad de la Acuicultura

Fuente: Dirección General de Acuicultura

Mejores prácticas de manejo para el acondicionamiento de reproductores de tilapia y desove masivo en hapas en estanques



La técnica de incubación del sistema hapa-in-pond ha sido ampliamente adoptada y utilizada en incubadoras en toda Asia. También se ha utilizado en África, pero la práctica todavía es limitada en muchos países, incluida la República Democrática del Congo, donde apenas existe una producción sistemática de alevines y alevines de calidad para la tilapia. En cooperación con el Instituto Internacional de Agricultura Tropical (IITA) en Bukavu y Kinshasa, WorldFish ha trabajado para desarrollar las capacidades de los técnicos y operadores de criaderos de los sitios de cría en el país.

La asociación ha ayudado a aumentar el acceso a insumos de acuicultura de alta calidad, específicamente semillas y piensos.

Estas pautas se desarrollaron inicialmente para optimizar el acondicionamiento y el desove de los peces para mejorar la producción de alevines utilizados en la investigación, pero también en la producción de alevines y alevines para las dos regiones donde se encuentran los criaderos.

En el acondicionamiento de los reproductores, es importante que los peces destinados al desove se dejen reposar durante un período corto para que los gametos (espermatozooides para los machos y huevos para las hembras) tengan tiempo de madurar.

Durante este período, los peces deben ser bien alimentados y alimentados con una dieta que acorte el período de maduración. Además, es necesario separar la tilapia macho de las hembras para permitir el desove sincrónico.

Durante este período, los peces deben ser bien alimentados y alimentados con una dieta que acorte el período de maduración. Además, es necesario separar la tilapia macho de las hembras para permitir el desove sincrónico.



[Descargar guía aquí](#)

Fuente: WorldFish

Guía para mejorar el transporte de peces vivos con especial atención a la pandemia de COVID-19 en Bangladesh y otros países tropicales en desarrollo

El principal objetivo de esta guía es mejorar la seguridad humana durante la pandemia de COVID-19 en relación con la captura y transporte de peces vivos.

Otros objetivos incluyen (i) proporcionar métodos más seguros para la manipulación y el transporte, (ii) mejorar el bienestar animal, (iii) reducir los peligros para la seguridad vial y (iv) detallar métodos para reducir el costo del transporte de peces vivos.

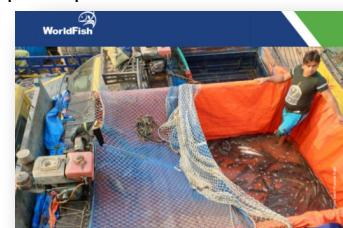


Sin embargo, algunos agricultores y comerciantes utilizan prácticas de transporte inapropiadas, que han provocado riesgos para la salud durante la pandemia de COVID-19. Además, las malas técnicas de transporte han provocado una elevada mortalidad durante el transporte. Entre los que sobreviven y llegan al mercado, muchos llegan con mala calidad debido a las lesiones sufridas en el viaje. Además de todo esto, estas técnicas peligrosas también tienen impactos peligrosos en la seguridad vial.

La implementación de estas directrices ayudará a los operadores de acuicultura a realizar un mejor traslado de peces vivos. Se debe prestar especial atención al control del riesgo de propagación del Virus COVID-19 entre todos los involucrados en operadores de piscifactorías y personal relacionado. Esto no solo reduciría el riesgo de

propagación del virus entre los humanos, sino también la reducción de transmisión de otros patógenos tanto a los humanos como a los animales acuáticos.

Es por ello que existe una necesidad urgente de modificar las prácticas operativas tradicionales en los peces vivos. Hay muchos factores a tener en cuenta para transportar con éxito peces vivos. Mejorar estos podría resultar en una transmisión más baja de COVID-19 entre los trabajadores y menos estrés y mortalidad para los peces.



[Descargar guía aquí](#)

Fuente: WorldFish



Servicio de Extensionismo Acuícola brindado por la Dirección General de Acuicultura realiza acciones de asistencia técnica y fortalecimiento de capacidades a acuicultores de las categorías productivas AREL y AMYPE a nivel nacional

- La Dirección General de Acuicultura viene brindando el servicio de extensionismo acuícola en 21 departamentos a nivel nacional
- Los extensionistas acuícolas brinda asistencia técnica y fortalecimiento de capacidades a acuicultores de manera in situ
- El servicio de extensionismo acuícola se viene brindando cumpliendo con los protocolos de seguridad contra el covid -19 y busca apoyar la reactivación económica de los acuicultores de las categorías productivas AREL y AMYPE

La Dirección General de Acuicultura tiene entre sus funciones formular y proponer programas, proyectos o acciones para promover el desarrollo sostenible de la acuicultura, así como para fortalecer la cadena productiva en materia acuícola a nivel nacional y conducir y supervisar programas de capacitación y asistencia técnica a otros niveles de gobierno y agentes vinculados, en el marco de sus competencias.

Es por ello que a partir del mes de enero del presente año la Dirección General de Acuicultura del PRODUCE inició sus actividades de extensionismo acuícola en 21

departamentos a nivel nacional y en la Provincia Constitucional del Callao, quienes vienen desarrollando acciones de asistencia técnica y capacitaciones dirigida a acuicultores formales, además de desarrollar apoyo y coordinaciones interinstitucionales con la finalidad de promover y fomentar las actividades de acuicultura, regidos bajo los principios de la política sectorial, como la contribución a la seguridad alimentaria y nutricional, la inclusión como actividad productiva que contribuirá a la generación y diversificación de oportunidades económicas, y la sostenibilidad en armonía con la conservación del

ambiente y la biodiversidad. En ese sentido, durante el desarrollo del servicio de vienen identificando más de 700 acuicultores formales a quienes se les brinda fortalecimiento en temas relacionados con el escalamiento productivo, gestión empresarial, articulación comercial, asociatividad e innovación; además de programar evaluaciones de recursos hídricos en esta primera etapa del año 2021.

Finalmente se recalcaron las medidas de prevención frente a la propagación del COVID - 19, indicando la obligatoriedad del lavado de manos, uso de las mascarillas y el distanciamiento social.



Un estudio establece la salinidad y la proteína cruda que hacen crecer mejor los langostinos tropicales en bioflocs

- Los atributos sensoriales del camarón *Lvannamei* cultivado en BFT son similares a los producidos en estanques tradicionales

- La salinidad y el contenido de proteína de la dieta de *Lvannamei* cultivado en BFT no afectaron los atributos sensoriales.

- La salinidad 30 ppt y la proteína cruda dietética del 35% dieron como resultado un rendimiento superior de *Lvannamei* cultivada en BFT

Al langostino tropical, *Litopenaeus vannamei* cultivado con tecnología de biofloc le gusta un ambiente con salinidad de 35 ppt y dieta de 35% de proteína cruda. Esta es la conclusión de un estudio llevado a cabo por investigadores de Países Bajos y Brasil en el que se probaron distintas salinidades y dos composiciones de proteínas.

Los ensayos se hicieron con juveniles de langostinos de peso medio 1,07g a los que se sometieron a dos rangos de salinidad, de 5 ppt y 30 ppt, cada uno con dos piensos proteicos de 25% y 35%.

Al final del cultivo los langostinos alcanzaron 4,08g. Se recolectaron todos los langostinos de los tanques y se registraron los parámetros zootécnicos, se compararon los atributos sensoriales como el aroma, el color, el sabor, la textura y la aceptación general para comparar los langostinos criados en estos sistemas de bioflocs y los que tradicionalmente se cultiavan en tierra.

En términos de parámetros zootécnicos, la supervivencia fue similar, aunque el crecimiento y la productividad se vieron afectados significativamente en función de la salinidad y el nivel de proteína cruda. El mayor crecimiento de los langostinos se observó con 30ppt y 35% de proteína cruda, visto a través del índice de conversión alimenticia y el índice de eficiencia proteica.

Los peores resultados se observaron con 5ppt y 25% de proteína cruda.



En el estudio también se vio que los atributos sensoriales del langostino *vannamei* no cambiaron, independientemente de la salinidad y la proteína cruda de la dieta y no difería entre los cultivados en bioflocs o tanques tradicionales de tierra.

RESUMEN

Se realizó un estudio para evaluar los atributos sensoriales y el desempeño zootécnico de los juveniles de camarón patiblanco (*Litopenaeus vannamei*) cultivados en tecnología biofloc (BFT) con diferentes salinidades de agua y alimento proteínico. El experimento se realizó a dos niveles de salinidad, a saber, 5 ppt y 30 ppt cada uno con dos alimentos proteínicos diferentes, a saber, 25% y 35% de proteína cruda (CP), en un diseño experimental factorial completamente aleatorizado.

Los juveniles de camarón (peso promedio: 1.07 g) se sembraron uniformemente a la densidad de 233 camarones m⁻³en diecisés tanques experimentales de 60 L y criados durante nueve semanas. Al final del cultivo, se recolectaron todos los camarones de los tanques y se registraron los parámetros zootécnicos. Se compararon los atributos sensoriales, a saber, aroma, color, sabor, textura y aceptación general de los camarones criados en BFT bajo los tratamientos probados y en el sistema tradicional de cultivo en estanques de tierra.

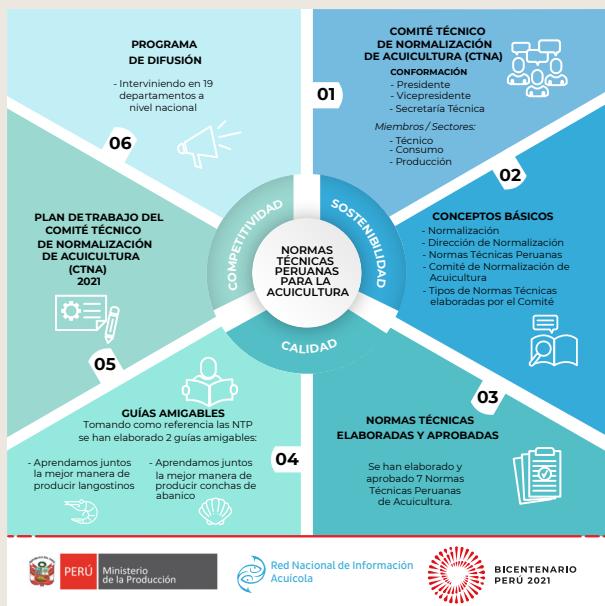
En términos de parámetros zootécnicos, la supervivencia fue similar entre todos los tratamientos. El crecimiento y la productividad del camarón se vieron afectados significativamente por la salinidad y los niveles de proteína del alimento. Se observó la misma tendencia para el índice de conversión alimenticia y el índice de eficiencia proteica.

El mayor crecimiento de camarón (peso final: 4.08 g) se logró en 30 ppt de agua con 35% de PC. Los atributos sensoriales del camarón fueron similares en todos los tratamientos experimentales, incluidos los criados en estanques de tierra tradicionales. Los resultados sugirieron que 30 ppt de salinidad del agua y 35% de la proteína cruda de la dieta promovieron un rendimiento superior del camarón en comparación con 5 ppt y 25% de PC. Además, el estudio actual reveló que los atributos sensoriales de *Lvannamei* cultivados en BFT no cambiaron independientemente de la salinidad (5 ppt y 30 ppt) y / o la proteína cruda de la dieta (25% y 35% PC), y era comparable a los criados en estanques de tierra tradicionales.

Referencia:

Sara Mello Pinho, Mauricio Gustavo Coelho Emerenciano. Sensorial attributes and growth performance of whiteleg shrimp (*Litopenaeus vannamei*) cultured in biofloc technology with varying water salinity and dietary protein content. Aquaculture, Volume 540, 2021, 736727, ISSN 0044-8486 . <https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2021.736727>

Fuente: misPeces.com



4 GUÍAS AMIGABLES

Documentos sencillos, de lenguaje simple, muy ilustrativos elaborados tomando como referencia las Normas Técnicas Peruanas aprobadas, dirigido a las categorías productivas de Acuicultura de micro y pequeña empresa (AMYPE) y de Acuicultura de Recursos Limitados (AREL).



Aprendamos juntos la mejor manera de producir conchas de abanico

18 Páginas

Basada en la NTP 320.005:2013.

Vizualízalo en:

https://rnia.produce.gob.pe/wp-content/uploads/2021/04/Conchas-de-abanico-30-05_compressed.pdf



Aprendamos juntos la mejor manera de producir langostinos

20 Páginas

Basada en la NTP 320.003:2011.

Vizualízalo en:

https://rnia.produce.gob.pe/wp-content/uploads/2021/04/Langostinos-3005-1_compressed.pdf



Videos



Links de interés



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



<http://www.rnia.produce.gob.pe/>

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

Visítanos en: www.rnia.produce.gob.pe