



Red Nacional de Información

Acuícola



PERÚ

Ministerio
de la Producción[f /RNIAPERU](#)[@RNIAPeru](#)[RNIAPERU](#)

Produce simplifica trámites para formalizar al sector acuicultura

El Ministerio de la Producción aprobó el manual de operaciones de la Ventanilla Única de Acuicultura (VUA), mecanismo que reducirá los plazos de trámites para la obtención de derechos, licencias y habilitaciones en este sector.

• También en
esta edición



Ministerio de la Producción organiza serie de conferencias internacionales por el Día de la Acuicultura



La trucha: Potenciales productos alimenticios derivados del principal recurso acuícola en regiones altoandinas



Coronavirus: consumir trucha fortalece el sistema inmune y la resistencia a infecciones

Pág. 4

Pág. 7

Pág. 9



Produce simplifica trámites para formalizar al sector acuicultura



En el firme propósito de integrar y simplificar los procedimientos administrativos, el Ministerio de la Producción aprobó el manual de operaciones de la Ventanilla Única de Acuicultura (VUA), mecanismo que reducirá los plazos de trámites para la obtención de derechos, licencias y habilitaciones en este sector.



Medida reducirá plazos para obtener derechos, licencias y habilitaciones en este sector

El Ministro de la Producción explicó que la Ventanilla Única brindará a los usuarios una respuesta rápida, equitativa y de menor costo en tiempo y dinero para realizar un trámite en el sector acuícola.

acuicultura mediante concesión, la renovación de concesión para desarrollar la actividad, Cambio de titular de concesión para desarrollar la actividad, Habilitación Sanitaria para centro de producción acuícola.

La Ventanilla Única consolida en un solo punto los trámites del Ministerio de la Producción (Direcciones Generales de Acuicultura y Asuntos Ambientales Pesqueros y Acuícolas), Autoridad Nacional del Agua, Marina de Guerra del Perú (Dirección General de Capitanías y Guardacostas), Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado, Servicio Nacional de Certificación Ambiental para las Inversiones Sostenibles y los Gobiernos Regionales.

La simplificación administrativa favorecerá la formalidad integral asociada al desarrollo acuícola e incentivará la inversión en todos sus niveles de desarrollo.

El Ministro indicó que la meta de la Ventanilla Única de Acuicultura, a julio de 2026, es atender 5 mil solicitudes de acceso a la actividad dentro de la prioridad de reactivación económica con justicia social.

Se estima que el proceso de trámite para el acceso a una concesión en Acuicultura de Mediana y Gran Empresa (AMYGE) puede demandar unos 102 días y en el caso de las Acuicultura de Micro y Pequeña Empresa (AMYPE) será solo 43 días, respectivamente.

¿Cómo funciona? Se podrá acceder al portal web Produce Virtual, desde cualquier navegador de Internet, para tramitar el acceso a la actividad de

Fuente: PRODUCE



Año Internacional de la pesca y la acuicultura artesanales: 2022



Noviembre

La Asamblea General de las Naciones Unidas declaró el 2022 como Año Internacional de la pesca y la acuicultura artesanales. Con este motivo, Naciones Unidas ha organizado un acto de lanzamiento mediático de este Año Internacional el 19 de noviembre de este año 2021.



INTERNATIONAL YEAR OF
ARTISANAL FISHERIES
AND AQUACULTURE
2022

No existe una definición precisa mundialmente aceptada sobre el significado exacto de "pesca artesanal" ni de "pesca a pequeña escala", aunque comúnmente estos términos se utilizan para describir la pesca y la acuicultura que utiliza unidades de producción relativamente pequeñas (por ejemplo, barcos de menos de 12 m de eslora en la Unión Europea), con poca producción y niveles bajos de tecnología o inversión de capital. Se excluyen tanto la pesca deportiva como la recreativa.

El objetivo para la celebración de este "Año Internacional" es doble. Por un lado, llamar la atención del mundo sobre la función de los pescadores, acuicultores y demás trabajadores de la pesca en la seguridad alimentaria y la nutrición, la

erradicación de la pobreza y el uso sostenible de los recursos naturales, con lo que se pretende aumentar la conciencia mundial y las acciones necesarias para darles apoyo.

Por otro lado, también pretende mejorar el diálogo entre diferentes interesados y fortalecer la asociación de los pequeños productores entre sí para conseguir una mayor visibilidad y que puedan ser escuchados adecuadamente e incluidos en los procesos de toma de decisiones que les afectan.

Es muy curioso. Cuando se habla de pesca y acuicultura se suele pensar en la gran pesca y la gran acuicultura, los grandes barcos, las grandes capturas y las grandes instalaciones de cultivos

marinos, pero muchas veces uno no es consciente de que la mayor parte de los trabajadores del mar son pescadores artesanales o pescadores a pequeña escala. Según el Banco Mundial, en el mundo se dedican a la pesca, directa o indirectamente, unos 120 millones de personas. De ellas, aproximadamente un 90 % son trabajadores de la pesca artesanal o a pequeña escala (unos 108 millones de personas) y de ellos el 50% son mujeres (54 millones de mujeres). Esto da idea de la importancia de la pesca artesanal y de pequeña escala en el mundo. Y es preciso recordar que en muchos países en vías de desarrollo este tipo de pesca es fundamental en su alimentación y economía.

Fuente: Faro de Vigo



Ministerio de la Producción organiza serie de conferencias internacionales por el Día de la Acuicultura

La Dirección General de Acuicultura del Ministerio de la Producción se suma a la celebración por el Día Mundial de la Acuicultura

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), define la acuicultura como la actividad enfocada al cultivo de organismos acuáticos tanto en zonas costeras como del interior, que implica por un lado la intervención en el proceso de cría para mejorar la producción y por el otro, la propiedad individual o empresarial del stock cultivado.

La capacidad de generar alimentos, trabajo y divisas por parte de esta actividad satisface las necesidades de la sociedad en su conjunto. La importancia de la actividad pesquera se basa en que los procesos productivos, en especial, la captura y el cultivo, los cuales se realizan en forma comunitaria.

Es claro que, la acuicultura contribuirá a reducir el déficit alimentario mundial, especialmente, de las poblaciones más vulnerables. También podría colaborar a recuperar la biomasa de las pesquerías de captura, por medio de prácticas de producción más eficiente y sostenibles para actividades de repoblamiento ecológico.

Para la FAO, uno de las mayores fortalezas de la acuicultura es su enfoque hacia el consumo humano que protege la seguridad alimentaria. Ha demostrado tener una gran capacidad para producir confiablemente distintas especies de

peces, mariscos y plantas acuáticas y puede desarrollarse en agua salada o dulce; en lagunas, ríos, mar o incluso en piscinas o estanques artificiales. Su práctica se realiza en países desarrollados como en desarrollo.

Actualmente, se estiman un cultivo de más 580 especies que incluyen:

- 362 peces
- 104 moluscos
- 62 crustáceos
- 6 ranas y reptiles
- 9 acuáticos invertebrados
- 37 plantas acuáticas

Asimismo, la producción acuícola mundial alcanzó otro récord histórico de 114,5 millones de toneladas de peso vivo en 2018, con un valor total de venta en la explotación de 263 600 millones de USD. La producción total consistió en 82,1 millones de toneladas de animales acuáticos, 32,4 millones de toneladas de algas acuáticas y 26 000 toneladas de conchas marinas ornamentales y perlas. En 2018, la cría de animales acuáticos estuvo dominada por los peces de aleta (54,3 millones de toneladas). La producción acuícola con alimentación (57 millones de toneladas) ha superado a aquella del subsector de producción sin alimentación en la acuicultura mundial.

Es por ello que desde el año 2012 se viene impulsando la celebración del "Día de la Acuicultura" a nivel mundial, con un enfoque nacional, pero con una gran proyección internacional de futuro. Lo que se busca es que en este día nuestro sector, a través de las administraciones implicadas, centros de investigación y formación, universidades y asociaciones y empresas, pueda trasladar a la sociedad la sostenibilidad de esta actividad y de su apuesta por la calidad y la innovación, a través de la organización coordinada de diversos actos y actividades.

La Dirección General de Acuicultura del Ministerio de la Producción se suma a la

celebración por el Día Mundial de la Acuicultura, con el propósito de difundir y promover el intercambio de diversos conocimientos sobre temas relacionados al desarrollo de la actividad acuícola sostenible a nivel mundial, su tendencia y aporte al desarrollo y como esta se viene adaptando a eventos disruptivos como la COVID-19, a fin de poder contribuir con el desarrollo de comunidades locales, regionales, nacionales, y seguir aportando a los sistemas alimentarios sostenibles y el desarrollo local y territorial.

La acuicultura es una actividad que tiene gran potencial en nuestro país; en un corto a mediano plazo, puede convertirse en una actividad importante en la economía peruana el desarrollo sostenible de la acuicultura contribuirá fundamentalmente en la seguridad alimentaria; proporciona ingresos a pequeños productores y permite a los acuicultores y empresas dedicadas a la actividad, generar empleos. En consecuencia, la inversión en acuicultura puede impulsar la economía y reducir la pobreza, en las zonas donde se desarrolle.

Es por ello que la Dirección General de Acuicultura del Ministerio de la Producción en coordinación con FAO, INFOFESCA y otras instituciones internacionales del sector acuícola, llevará a cabo esta serie de conferencias virtuales por el Día Mundial de la Acuicultura los días 30 de noviembre, 01 y 02 de diciembre, donde se darán a conocer diversos aspectos de la actividad acuícola desarrolladas en Latinoamérica y Europa y servirá como evento para efectuar el lanzamiento de la revista virtual AcuiRed de nuestra Red Nacional de Información Acuícola.

Link de inscripción:

<https://forms.gle/JbucApSmDdfCkpqj9>

Finalmente, revisa aquí la programación de la serie de conferencias por el Día Mundial de la Acuicultura.





Pesca y acuicultura generan 2.6 millones de empleos en América Latina y el Caribe



La pesca y la acuicultura generan 2.6 millones de empleos en América Latina y el Caribe, sostuvo el ministro de la Producción, durante la inauguración de la XVII Reunión Ordinaria de la Comisión de Pesca en Pequeña Escala, Artesanal y Acuicultura de América Latina y el Caribe (Coppesaalc)



Octubre

El citado evento fue realizado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y el Ministerio de la Producción (Produce)

"Estas actividades contribuyen crecientemente a la seguridad alimentaria, al empleo rural y el desarrollo territorial en América Latina y el Caribe, generando divisas a la economía de diversos países, así como más de 2.6 millones de empleos directos", precisó.

Asimismo, impulsó la propuesta conjunta de los países de América Latina y el Caribe para que declare al 2022 como el Año Internacional de la Pesca Artesanal y la Acuicultura.

Durante el evento, los representantes de los países participantes eligieron en votación al Ministro de la Producción como presidente pro tempore de la comisión por los próximos dos años.

"La celebración del Año Internacional de la Pesca Artesanal y la Acuicultura, debe entenderse como el merecido reconocimiento a los pescadores artesanales, acuicultores de pequeña escala y trabajadores del sistema alimentario de la pesca y la acuicultura, por su denodada labor al proveer de alimentos nutritivos a la población, contribuyendo de esta forma a alcanzar el Hambre cero", finalizó el ministro.

Fuente: Andina, Agencia Peruana de Noticias



La trucha (*Oncorhynchus mykiss*): Potenciales productos alimenticios derivados del principal recurso acuícola en regiones altoandinas



La trucha es una excelente materia prima para el desarrollo de productos con valor agregado debido a su contenido nutricional y propiedades tecnofuncionales

Investigadores del Círculo de Investigación para el Aprovechamiento Integral de los Recursos Hidrobiológicos de la Facultad de Pesquería de la Universidad Nacional Agraria La Molina han realizado el estudio denominado: "La trucha (*Oncorhynchus mykiss*): Potenciales productos alimenticios derivados del principal recurso acuícola en regiones altoandinas, indicando que actualmente representa el sustento económico de muchos acuicultores de la micro y pequeña empresa junto con la mediana y gran empresa de regiones como Puno, Pasco, Huancavelica y Junín, cuyo crecimiento en los últimos años ha sido considerable. El 71,98% de este recurso fue destinado para su consumo en estado fresco y solo el 28,02% fue procesado como congelado, lo que evidencia la poca diversificación de productos con valor agregado en la cadena productiva de esta especie dulceacuícola junto a una escasez de investigaciones es por ello que el objetivo de la presente investigación fue recopilar los últimos estudios, realizados en distintos países, relacionados con el procesamiento de esta especie debido a que es una excelente materia prima por su valor nutritivo y características tecnofuncionales.

Para ello dieron a conocer diversos datos de la especie indicando que es perteneciente a la familia salmonidae, la cual fue introducida en la Oroya, Junín en 1928, lográndose adaptar a los ecosistemas dulceacuícolas de montaña, principalmente ambientes lóticos y lóticos de la sierra peruana.

Asimismo indicaron que las producciones de trucha de la actividad acuícola en los años 2015, 2016, 2017 y 2018 fueron de 40 946 t, 52 245 t, 54 878 t y 64 372 t, respectivamente; en 2019, el consumo per cápita de esta especie fue de 0,46 kg/habitante, mientras que su extracción total fue de 50 899,9 t y se destinaron 39 640,2 t y 11 259,7 t para el consumo en estado fresco y congelado, respectivamente; asimismo, el anuario de pesca y acuicultura no reportó la producción de productos curados. Las mayores extracciones de trucha a nivel nacional fueron realizadas por departamentos de la sierra como Puno con 32 580 t, Pasco con 7 213 t, Huancavelica con 4 321 t y Junín con 3 198 t (Ministerio de la Producción, 2020).

Los trabajos de investigación recopilados abarcaron el uso de métodos y tecnologías tradicionales como marinado, salado, secado y ahumado, y también procesos innovadores de reestructuración aplicados al músculo picado de trucha y subproductos del fileteado. A continuación, se explicarán algunos de ellos:

Proceso de salado

Durante el salado, el contenido de agua del músculo de trucha decrece gradualmente, mientras que el contenido de sal se incrementa; estos cambios se deben a la concentración y diferencia de presión osmótica. La rápida absorción de la sal ocurre en las 2 primeras horas del proceso, seguido de una absorción lenta de hasta 10 horas (Akköse y Aktas, 2016). El salado no solo limita el crecimiento microbiano al reducir la actividad de agua y el pH, sino que también prolonga la vida útil del músculo de trucha y mejora así los atributos sensoriales y propiedades tecnofuncionales.

Proceso de marinado

El proceso de marinado (método semiconservante) utiliza soluciones de ácidos orgánicos, como el ácido acético (vinagre) con NaCl, que inhiben el crecimiento de microorganismos y la actividad enzimática. Tras lo cual, su formulación mejoró la vida útil del producto y de esta manera previno la degradación de proteínas y retrasó el deterioro microbiano, de modo que no se detectaron cambios indeseables en los filetes de trucha en el corto plazo.

Proceso de ahumado

Si bien el proceso de ahumado implica un tratamiento térmico, el agente conservante es atribuido a los productos químicos del humo (compuestos volátiles que poseen efectos antimicrobianos y antioxidantes) que penetran el músculo del pescado (Mahmud et al., 2018). Los métodos más utilizados son el ahumado en caliente y ahumado en frío. El ahumado en caliente emplea temperaturas mayores a 30°C (rango normal de 70 a 80°C) e implica la cocción del pescado, su secado (por el calor del humo) y ahumado; mientras que, en el ahumado en frío, la temperatura permanece por debajo de 30°C, lo que implica que el pescado deba ser cocinado antes de su consumo (Adeyeye, 2019).

Productos reestructurados de pescado

Los productos pesqueros reestructurados son elaborados a partir de músculo picado de pescado (MPP) y/o surimi, los cuales son formulados con ingredientes sometidos a tratamientos térmicos que definen la textura y las propiedades gelificantes, además, permiten la creación de nuevos productos innovadores y atractivos (Añorve Saltaverde et al., 2019; Vilca-Cáceres et al., 2020).

Hamburguesas

Las hamburguesas y albóndigas de pescado pueden elaborarse partir de pescado precocido o MPP lavado (mediante 2 lavados de 10 min/lavado con agua fría y un tercer lavado con 0,3% de sal por 5 min) o MPP sin lavar, su formulación incluye harina de maíz, vegetales mixtos, especias y huevos (Köse et al., 2009).

Croquetas

Las croquetas son productos semielaborados. Su elaboración consiste en la mezcla de ingredientes (todos picados) como pescado, carne y vegetales, los cuales luego son hervidos junto con harina de trigo, leche en polvo y agua, luego la mezcla es enfriada para formar una masa homogénea y consistente, con la cual se forman las croquetas (Soto-Jover et al., 2016). Çankırılıgil y Berik (2017) desarrollaron croquetas de trucha (CRT) utilizando como ingredientes: 9,5% harina de trigo, 9,5% pan rallado, 1,76% coco, 0,99% sal, 0,67% almidón de trigo, 0,28% pimienta negra, 0,23% pimienta blanca, 0,13% cilantro, 0,43% cebolla en polvo y 0,2% ajo en polvo. La adición de cebolla, ajo y pimienta al músculo picado mejoró el sabor y el olor de las CRT (Çankırılıgil y Berik, 2018). La masa se cubre con un batter (preparado con clara de huevo, pan rallado, almidón de trigo y sal) y se usa una cobertura compuesta de harina de trigo, harina de maíz y pan rallado (Çankırılıgil y Berik, 2017).

Elaboración de snacks

La industria alimentaria se encuentra desarrollando productos fortificados con insumos de la pesca y acuicultura (Kılıç et al., 2020), mediante el reaprovechamiento de recortes del fileteado. La incorporación, en la

formulación de snacks, de 18% de músculo picado de trucha permitió el desarrollo de aros de cebolla (Karaton Kuzgun, 2018). Savlak (2020) elaboró galletas saladas por sustitución de harina de trigo por trucha seca en polvo, concluyendo que la incorporación de 10% y 15% de harina de trucha aseguraron propiedades sensoriales aceptables y una textura adecuada, además de un mayor contenido de proteína

La elaboración de alimentos listos para su consumo directo contribuyen con la seguridad alimentaria de la región

Conclusiones

A nivel nacional, las publicaciones de trabajos de investigación sobre el aprovechamiento de trucha en el desarrollo de productos alimenticios, en los últimos cinco años, fueron limitadas. Sin embargo, el incremento de la producción de trucha, en la última década, está generando la necesidad de realizar estudios de investigaciones e innovaciones de manera sostenida para la región andina y su entorno físico-natural. En ese sentido, los estudios revisados indicaron que la trucha es una excelente materia prima para el desarrollo de productos con valor agregado debido a su contenido nutricional y propiedades tecnofuncionales. La elaboración de alimentos listos para su consumo directo como nuggets, hamburguesas, croquetas, crackers y otros snacks tienen potencial para fomentar el consumo de pescado en poblaciones vulnerables, contribuyendo con la seguridad alimentaria de la región.

Referencia: Marco Antonio Florez-Jalixto y David Julián Roldán-Acero

*La trucha (*Oncorhynchus mykiss*): Potenciales productos alimenticios derivados del principal recurso acuícola en regiones altoandinas*

DOI:<https://doi.org/10.18271/ria.2021.279>



Coronavirus: consumir trucha fortalece el sistema inmune y la resistencia a infecciones



Pescado que habita en ríos, lagos y lagunas de la sierra peruana está disponible todo el año

Comer pescado, como parte de una alimentación balanceada, es el mejor aliado para reforzar el sistema inmune de nuestro organismo y resistir al embate del coronavirus covid-19 y otras enfermedades. Y la trucha constituye una especie hidrobiológica de importante valor nutricional en nuestro país y está disponible todo el año.

Reconocida por su buen sabor e importantes propiedades nutricionales, la trucha (*Oncorhynchus mykiss*) es un pez de aguas frías, que habita en ríos, lagos y lagunas de la sierra peruana.

Se caracteriza por tener una carne muy parecida al salmón, no solo por su color de piel, sino también por la textura de sus filetes; sin embargo, su tamaño es más pequeño.

Es un pez que tiene un ciclo de vida migratorio, dado que nace en las zonas altas de los ríos y cuando obtiene cierta madurez migra a aguas bajas donde completa su crecimiento.

Beneficios para la salud

La trucha es un superalimento que cuenta con un alto valor proteico que fortalece y acelera el crecimiento de los músculos. Gracias a su elevado

contenido en omega 3, un ácido graso y nutriente fundamental que contribuye con el desarrollo y óptimo funcionamiento cerebral, además de prevenir enfermedades cardíacas.

Valor nutricional

Componentes	Fresco	Enlatado
Humedad	75.8	66.8
Grasa	3.1	9.0
Proteína	19.5	21.5
Sales minerales	1.2	1.2
Calorías	139	213

Gracias a su bajo contenido en sal, es ideal para las personas que padecen de hipertensión arterial y que son vulnerables al covid-19.

Gobiernos regionales como Huancavelica promueven el consumo de trucha y proponen diversas maneras de consumo con recetas gastronómicas en las que destacan platos como el emblemático cebiche de trucha.

Piscicultura y exportación

Gracias a la implementación de establecimientos denominados

piscigranjas o criaderos, el comercio de trucha se ha expandido en todo el Perú. Se comercializa entera, en filete, en conserva, entre otras presentaciones.



Esta versatilidad para el comercio y la extraordinaria calidad de su carne permitió que en los últimos años la trucha peruana se exporte a 11 países, siendo Estados Unidos el principal destino de los envíos.

Fuente: Andina, Agencia Peruana de Noticias



Videos

Lanzamiento y presentación de la Ventanilla Única de Acuicultura 1.0

VUA VENTANILLA ÚNICA DE ACUICULTURA

Click Aquí

Webinar | Buenas prácticas pesqueras y acuícolas

Condiciones y buenas prácticas a aplicar en la comercialización o expendio de Productos Pesqueros y acuícolas

Expositor: Ing. CIP Kathia Lizárraga Macedo

Click Aquí

Links de interés



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



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

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