



Red Nacional de Información

Acuícola



PERÚ

Ministerio
de la Producción

f /RNIAPERU

@RNIAPERU

RNIAPERU

**Dirección General de Acuicultura
presenta los logros obtenidos en el año
2021**



• También en
esta edición



La ONU declara el 2022 como
el Año Internacional de la
Pesca y la Acuicultura
Artesanales



Como la acuicultura puede
ayudar a mejorar la
disponibilidad de alimentos



Un estudio arroja evidencia
de la inocuidad de los
piensos acuícolas para los
peces silvestres

Pág. 2

Pág. 4

Pág. 7



La ONU declara al 2022 como Año el Internacional de la Pesca y la Acuicultura Artesanales

La demanda de pescado y otros mariscos ha crecido rápidamente en todo el mundo en las últimas décadas. Hoy en día, en el mundo el consumo de productos pesqueros es de 20,5 kilogramos por cada habitante, mientras que hace 60 años esta cifra era inferior a 10 kilogramos.



Una gran cantidad del pescado que acaba en nuestras mesas es cultivado por pequeños acuicultores. La Asamblea General de la ONU ha declarado al 2022 como el Año Internacional de la Pesca y la Acuicultura Artesanales.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) prevé que en 2030 la producción mundial de pescado y productos pesqueros alcanzará los 204 millones de toneladas. Esto supone un aumento del 15% respecto a 2018.

Los expertos señalan que el pescado es un producto esencial y útil en la cesta de alimentos de la población de todos los países. Es una excelente fuente de proteínas y micronutrientes esenciales. En el 2030, una persona media consumirá 21,5 kg de pescado al año.

La acuicultura es y seguirá siendo uno de los principales contribuyentes a esta producción. Sin embargo, cerca del 80% de la producción acuícola mundial procede de los países en desarrollo, donde el número de pequeños piscicultores supera con creces el número de personas empleadas en la acuicultura de mediana y gran escala.

En los últimos años, los agricultores familiares han utilizado ampliamente los estanques y otras masas de agua para el cultivo de peces. Este enfoque permite, por un lado, satisfacer la creciente demanda de productos del mar y, por otro, proteger las poblaciones de peces salvajes de la sobre pesca y preservar su valiosa diversidad genética.

Por ello, la piscicultura es una de las industrias menos perjudiciales para el medio ambiente.

El responsable de la FAO destacó que el Año Internacional pretende conseguir mejoras en cuatro áreas: producción, nutrición, medio ambiente y calidad de vida, incluyendo a los acuicultores que sufrieron mucho durante la pandemia.

Las restricciones relacionadas con la pandemia redujeron el suministro de pescado, disminuyeron el consumo de pescado y redujeron los ingresos del comercio de pescado.

El sector de la acuicultura se ha visto especialmente afectado, ya que la producción ha aumentado rápidamente en los últimos años. En 2020, por primera vez en varios años, se produjo un descenso de alrededor del 1,3%.

Muchos acuicultores no saben qué hacer con sus productos. El aumento de las poblaciones de peces vivos les está costando más en costes de alimentación. Además, los peces están muriendo. Muchas explotaciones del sector, sobre todo las que tienen ciclos de producción más largos, son incapaces de adaptarse rápidamente a los cambios de la demanda.

La FAO instó a las autoridades de todos los países a reducir al mínimo las restricciones al comercio de alimentos y a mejorar su suministro transfronterizo.

Para el Año Internacional, la FAO pidió apoyo para los pescadores artesanales a pequeña escala, los acuicultores y los trabajadores de la pesca, que hacen una enorme contribución al bienestar humano, a la recuperación de los sistemas agroalimentarios y a la erradicación de la pobreza.

Asimismo, la FAO en su Plan de Acción Mundial para el Año Internacional de la Pesca y Acuicultura Artesanales, señalan los siguientes pilares:

1

Sostenibilidad medioambiental: Hacer un uso sostenible de la biodiversidad en favor de la pervivencia de la pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala



Sostenibilidad económica:

Apoyar las cadenas de valor inclusivas para la pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala

10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



Igualdad y equidad de género:

Reconocer la igualdad de las mujeres y los hombres que trabajan en la pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala

5 IGUALDAD DE GÉNERO



10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



Sostenibilidad social: Asegurar la inclusión social y el bienestar del sector de la pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala

3

1 FIN DE LA POBREZA



10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



Seguridad alimentaria y nutrición:

Promover la contribución de la pesca y acuicultura artesanales en pequeña escala a las dietas saludables en sistemas alimentarios sostenibles

6

2 HAMBRE CERO



4

Gobernanza: Garantizar la participación efectiva del sector de la pesca y acuicultura artesanal en pequeña escala en la construcción y el fortalecimiento de entornos políticos propicios

16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS



10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



7

Resiliencia: Aumentar la preparación y la capacidad de adaptación de la pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala ante la degradación ambiental, las perturbaciones y desastres naturales y el cambio climático

13 ACCIÓN POR EL CLIMA



Fuente: Dirección General de Acuicultura



Como la acuicultura puede ayudar a mejorar la disponibilidad de alimentos



De acuerdo con la Organización Internacional del Trabajo (OIT) la acuicultura tiene el potencial de mejorar la disponibilidad de alimentos con un trabajo técnico y sostenible

En un estudio publicado a través de su portal oficial, la OIT informó que la pandemia por Covid-19 dejó una importante enseñanza sobre la participación de este sector en temas de inclusión laboral, manejo de materias primas, y resiliencia para la producción de pescado.

La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural define a la acuicultura, también conocida bajo el nombre de acuacultura,

como el cultivo y producción de organismos endémicos de agua dulce o salada. Entre sus prácticas se encuentran el uso de presas, lagunas y granjas especializadas para proveer productos y subproductos de la flora y fauna acuática. Bajo esta línea resulta un sector con actividades paralelas a las prácticas pesqueras, pero con usos extensivos, semi-intensivos, e intensivos de estanques.

Al respecto la OIT publicó las conclusiones de sus especialistas que participaron en la cumbre de Ginebra entre el 13 y 17 de diciembre del 2021. Según los datos sobre las condiciones de trabajo, al menos 205 millones de personas ocupadas tienen un empleo en la producción de acuicultura.

Asimismo la fuente de empleo y suministro del sector han impulsado el bienestar de las comunidades rurales y ha beneficiado su producción agrícola, especialmente en las mismas zonas costeras. Expertos de la cumbre organizada por esta organización indicaron que el confinamiento sanitario afectó la cadena de suministros y resaltó la importancia de este sector para la seguridad alimentaria.

Por su parte la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO) reconoció el importante papel de la acuicultura para la salud alimentaria, motivo por el cual requiere de un modelo de negocio basado en sostenibilidad y economía circular. Según especialistas, el modelo de negocio de la economía circular consiste en generar la renovación de los recursos naturales y dar prioridad a políticas sostenibles.

Ante ello, la FAO publicó una serie de lineamientos para alcanzar la acuicultura sostenible con base en su relación con la agricultura, pesca y suministros. Estas se dividen principalmente en reconocimiento y recompensas justas para los acuicultores, distribución equitativa de los beneficios y costos, creación de empleos, disponibilidad de su flora, y empoderamiento de las mujeres.

Finalmente, ya que el 80% de la producción acuícola proviene de peces omnívoros y moluscos, su producción puede ayudar a mitigar el déficit de estos animales provenientes de la pesca.

Fuente: *El Periódico USA*



Dirección General de Acuicultura presenta los logros obtenidos en el año 2021

Logros del Servicio de Extensionismo Acuícola 2021

**+ 1000
acuicultores atendidos**

en 23 departamentos, 87 provincias
y 221 distritos en el territorio nacional.



**+ 5000
asistencias técnicas**

en temas de escalamiento productivo,
gestión empresarial, articulación
comercial, innovación, normatividad
acuícola, entre otros.



**+ 1400 toneladas
métricas cúbicas**

de producción acuícola comercializada
de especies como trucha, paco,
gamitama, tilapia, entre otras.



+ S/ 17 millones

de producción acuícola comercializada
en 23 departamentos del país.



21 proyectos de desarrollo

presentados a **fondos concursables
de innovación y desarrollo productivo**
en Cusco, Piura, Tacna, Huánuco, Lima,
Loreto, Madre de Dios, Amazonas y La Libertad.





Dirección General de Acuicultura presenta los logros obtenidos en el año 2021

Logros en Normas para el Desarrollo de la Acuicultura 2021

Plan de manejo de la tilapia en Ucayali

Mediante RM N° 290-2021-Produce, se modifica el artículo 1 y **se incluye al departamento de Ucayali** en el Plan de Manejo para el cultivo de tilapia.

Planes regionales de acuicultura

Se aprobó la Directiva General "Lineamientos para la formulación de los Planes Regionales de Acuicultura (PRA) a cargo de los Gobiernos Regionales".

Ventanilla Única de Acuicultura 1.0

Se aprobó el Manual de Operación de la **Ventanilla Única de Acuicultura 1.0**.

Certificación Acuícola Sostenible

Se registró, ante INDECOPI, la marca de certificación "Acuicultura Sostenible" como el **primer estándar de sostenibilidad de acuicultura peruana**.



PERÚ

Ministerio de la Producción

Logros del Servicio de Promoción de la Formalización Acuícola 2021

Ministerio de la Producción

Red Nacional de Información Acuícola

Siempre con el pueblo

+ 1660
asistencias
técnicas

Dirigidos a productores acuícolas en la formalización integral de la acuicultura en la categorías productivas AREL

+ 1500
solicitudes
presentadas

Para la formalización acuícola ante los Gobiernos Regionales, en 9 departamentos, 24 provincias y 78 distritos a nivel nacional

+ 25 %
participación
femenina

378 derechos fueron otorgados a mujeres, que cumplen un rol importante en el desarrollo de la acuicultura.

+ 890
derechos
otorgados

En las categorías AREL y AMPE y registrados en el Catastro Acuícola Nacional del Ministerio de la Producción.

Ministerio de la Producción

Red Nacional de Información Acuícola

Siempre con el pueblo



Un estudio arroja evidencia de la inocuidad de los piensos acuícolas para los peces silvestres



Para probar que la calidad no se ve afectada utilizaron pienso de salmón para alimentar a bacalao

Un estudio llevado a cabo por investigadores de NOFIMA en el marco del proyecto Coexistence sugiere que los peces silvestres que se alimentan alrededor de las granjas de acuicultura no presentan ninguna diferencia en su filete respecto a los que no.

El proyecto Coexistence tiene como objetivo adquirir más información al respecto de cómo pueden generar sinergias entre las industrias marinas.

En este estudio los investigadores han querido preguntarse en qué medida los peces silvestres que merodean alrededor de las granjas de acuicultura pueden ver afectados sus valores organolépticos.

Para evaluar la calidad de los filetes, los científicos de NOFIMA utilizaron bacalao silvestre al que fueron alimentando con pienso de salmón Atlántico de acuicultura durante un periodo de cinco semanas antes del sacrificio.

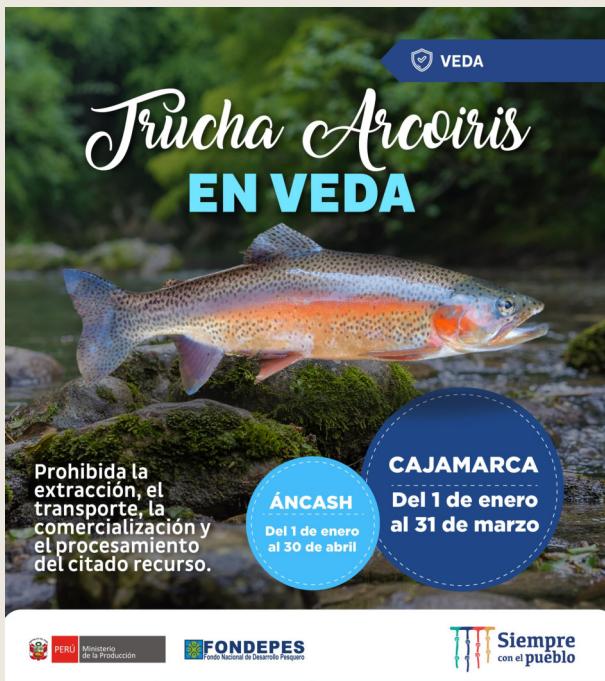
Posteriormente, evaluaron la calidad utilizando un método de índice de calidad modificado, en el que se analizó el olor, la textura y la apariencia.

Al respecto de los resultados, Ragnhild Aven Svalheim, investigadora postdoctoral de NOFIMA señaló que "no pudimos encontrar muchas diferencias significativas entre los peces silvestres que habían comido gránulos y los otros peces silvestres que no comieron pienso".

El pescado tiene la misma textura, olor y apariencia, señala. Las diferencias entre ambos grupos de peces silvestres - alimentados con pienso y no alimentados - es la cantidad de comida en su sistema gastrointestinal.

Por lo que la conclusión a la que llegan es que lo que determina la calidad no es si comen o no pienso, más bien cuánto pienso comen.

Fuente: misPeces.com



Videos



Links de interés



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

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



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