



Red Nacional de Información



PERÚ

Ministerio
de la Producción

Acuicola

f /RNIAPERU

@RNIAPeru

RNIAPERU

Truchicultores del Altiplano progresan en la crianza de truchas tras formalizar sus negocios con apoyo de SANIPES



También en esta edición



Acuicultura noruega encabeza la producción de proteína animal sostenible

Pág. 2



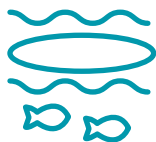
Produce: Con gran éxito se desarrolló el IV Encuentro Productivo "Pesca con Valor" en favor de los pescadores, acuicultores y MYPE

Pág. 8



Impulsan el extensionismo acuicola con un enfoque de autogestión

Pág. 9



Acuicultura noruega encabeza la producción de proteína animal sostenible



El índice Coller FAIRR valora factores que contribuyen a la puntuación general de una proteína en materia de sostenibilidad; desde las emisiones de gases de efecto invernadero, el uso del agua, la biodiversidad, el bienestar animal y el uso de antibióticos, hasta las condiciones de trabajo y la gobernanza. De las cuatro empresas identificadas como de "bajo riesgo", tres son productores acuícolas noruegos.

Para conocer cuáles son los productores de proteína animal más sostenibles del mundo, el Coller FAIRR Index ha puesto en lo más alto a tres compañías acuícolas noruegas. De las cuatro empresas identificadas por el índice como de "bajo riesgo" frente a una serie de factores que demuestran sostenibilidad, tres son productores acuícolas noruegos.

Mowi, el mayor productor de salmón del mundo, una vez más ocupó el primer lugar en la tabla, seguido por Greig Seafood en el número dos, y Lerøy Seafood en el número cuatro. Todos han ocupado estos cargos siguiendo el ranking en 2021.

Noruega: garantía de producción sostenible

"Según los resultados de Coller FAIRR, comer más pescado sería bueno para el planeta y la sostenibilidad, además de para nuestra salud", prosigue Bjørn-Erik Stabell, director del Consejo de Productos del Mar de Noruega en España.

Stabell ha recordado que calidad, seguridad alimentaria, bienestar animal y sostenibilidad son algunos ejes "del éxito" de comercialización de productos noruegos como el Salmón, cuyo valor en tasa interanual se ha incrementado un 24 % de enero a noviembre.

En lo que va de año, "hemos exportado marisco de Noruega a España por valor de 676 millones de euros. Esta cifra es superior a los 545 millones de euros del año pasado por las mismas fechas y a los 478 millones de euros del año 2020. Todos estos años han sido años récord, y también lo es este año.

Ya tenemos el valor de exportación a España más alto de todos los tiempos", comenta el director. El volumen es un poco inferior al de 2021, pero superior al de 2020. "Esto es todo un gran hito, ya que la categoría de mariscos en general en España está disminuyendo un 16% en volumen y un 9% en valor", especifica Stabell.

El índice Colter FAIRR realiza una evaluación exhaustiva del mundo de las proteínas animales analizando una serie de factores que contribuyen a la puntuación general de una proteína; desde las emisiones de gases de efecto invernadero, el uso del agua, la biodiversidad, el bienestar animal y el uso de antibióticos, hasta las condiciones de trabajo y la gobernanza.

“La acuicultura noruega sigue siendo la industria líder para los productos de proteínas sostenibles a nivel mundial. Es un testimonio del incansable trabajo duro y el compromiso de estas empresas líderes y de la industria en general que, una vez más, estamos viendo esto reconocido por el Colter FAIRR Index”, indica Christian Chramer, CEO del Consejo Noruego de Productos del Mar.



Gestión de la pesca y la acuicultura

“Noruega es una nación responsable de productos del mar significa cuidar nuestros preciosos recursos para ahora y para el futuro. Asumir la responsabilidad de cuidar nuestro Planeta, asegurando que los productos del mar que producimos tengan el menor impacto posible, está en el corazón de todo lo que luchamos. Nuestro enfoque holístico y basado en el ecosistema para la gestión de la pesca y la acuicultura, y las estrictas regulaciones que protegen las especies en nuestras aguas son clave para esto”, agrega Chramer.

“Seguimos reconociendo que la transparencia de las prácticas es de suma importancia y nos enorgullece saber que al liderar el camino con nuestras prácticas sostenibles estamos ayudando a inspirar la innovación en este campo, para que la próxima generación también pueda heredar una industria pesquera saludable”, añade.

Geir Ove Ystmark, CEO de la organización de la industria de la Federación Noruega de Productos del Mar añade que “estamos muy orgullosos de ver que las empresas noruegas ocupan los primeros lugares en este importante índice. La sostenibilidad es el núcleo de la industria pesquera noruega. Estoy seguro de que la industria continuará innovando y encontrando soluciones aún mejores a los desafíos actuales”.

Potencial del océano para producir más alimentos

“Nuestro objetivo final es desbloquear el potencial del océano para producir más alimentos para una población mundial en crecimiento de una manera que respete nuestro planeta, por lo que estamos extremadamente orgullosos de ser nombrados el productor de proteínas más sostenible y ver nuestro arduo trabajo reconocido una vez más”, explica

Según precisa Martins, “la metodología de FAIRR continúa evolucionando, y se espera que las empresas reporten más y muestren progreso en más métricas que cuando comenzó la calificación hace 5 años, por lo que cada vez es más difícil estar en la cima. Tres compañías noruegas de salmón se encuentran entre las 4 primeras de las 60 compañías referenciadas.

Esto refuerza el reconocimiento de la salmonicultura noruega como líder en sostenibilidad”, explica directora de Sostenibilidad de Mowi, Catarina Martin.

“Esta clasificación refleja el cuidado con el que operamos, así como la considerable atención y apoyo de nuestros empleados en todas las regiones en las que cultivamos”, explica el CEO de Grieg Seafood, Andreas Kvae. Y continúa: “Necesitamos un sistema alimentario mundial más sostenible, y la acuicultura tiene un papel importante que desempeñar. Sin embargo, no estamos satisfechos con el statu quo. Trabajamos continuamente para reducir nuestro impacto en la naturaleza y mejorar invirtiendo en nuevas tecnologías, innovación y nuevas prácticas agrícolas”.

Para Henning Beltestad, CEO de Lerøy Seafood Group, “trabajamos continuamente y apuntamos a mejorar la sostenibilidad en toda nuestra cadena de valor. Es bueno ver que nuestros esfuerzos en esta área se notan y que Lerøy como empresa y la industria una vez más se encuentra entre los mejores en este tipo de índice. Nuestro objetivo es obtener una puntuación aún más alta el próximo año”.

Consejo de Productos del Mar de Noruega

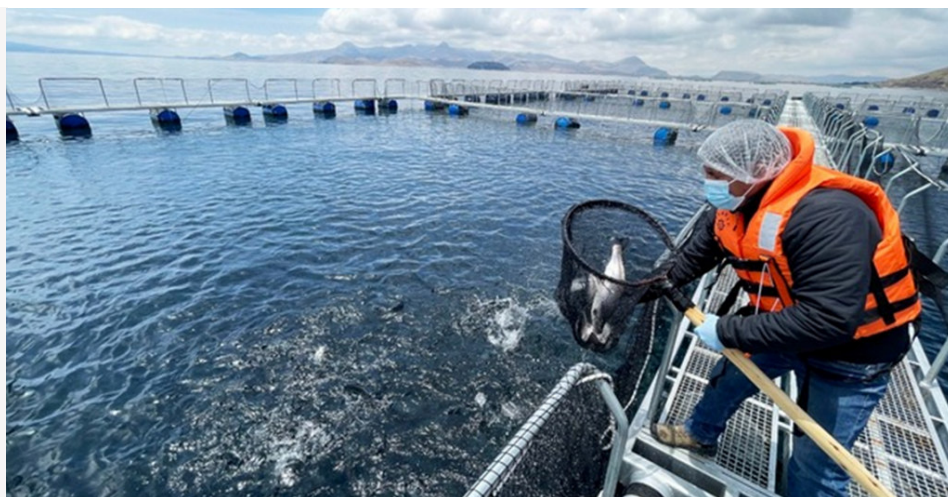
El Consejo de Productos del Mar de Noruega (NSC, en sus siglas en inglés) depende directamente del Ministerio de Comercio, Industria y Pesca de Noruega y es responsable de dar a conocer los valores diferenciales de las referencias nacionales. El NSC tiene su sede en Tromsø y posee oficinas locales en 12 de los mercados de pescado y marisco noruegos más importantes del mundo: Suecia, Alemania, Reino Unido, Francia, Portugal, Italia, Brasil, Japón, China, Singapur y EE. UU, además de España.

Fuente: RetailActual



Truchicultores del Altiplano progresan en la crianza de truchas tras formalizar sus negocios con apoyo de SANIPES

Miltón Cueva y Yanet Chara, son propietarios de (02) Centros de Producción Acuícola, que recibieron la habilitación sanitaria para comercializar en territorio nacional.



Del Lago Titicaca para el mundo. Miltón Cueva Castillo (48) y Yanet Chara Galindo (45), tienen una historia de vida en común, ambos iniciaron un pequeño negocio de crianza de truchas con el sueño de contar con su propio Centro de Producción Acuícola (CPA) que les abra nuevos caminos para exportar sus productos a mercados nacionales e internacionales.

Hoy sus establecimientos ya cuentan con la habilitación sanitaria que otorga SANIPES a las sociedades que cumplen con todos los requisitos técnicos en gestión sanitaria para la crianza o el cultivo de peces, moluscos y crustáceos.

Desde la ciudad del Altiplano, los truchicultores dieron testimonio de lo importante que es esta actividad acuícola en sus vidas, la cual se ha constituido en un componente importante en la dieta de comunidades andinas y en una fuente significativa de ingresos de emprendedores como ellos.

Precisamente, en Puno, la producción anual de trucha asciende a 50 mil toneladas, lo que representa entre el 70% a 80% de la producción nacional. En este punto del país, 180 centros acuícolas obtuvieron este año sus títulos habilitantes a través del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, lo cual beneficiará de más de 9 mil puneños entre propietarios, colaboradores y familiares directos.

Según narró Miltón, cuando contrajo nupcias, decidió adquirir su primera piscigranja, sin embargo, consciente de que esta actividad artesanal podía ser mucho más productiva y rentable, quiso que su emprendimiento crezca, por ello, invirtió en una mejor infraestructura y buscó capacitación técnica para formalizar su empresa e incrementar su producción en un mercado local en auge.

“Yo soy el penúltimo de 8 hermanos, desde pequeño siempre he trabajado y cuando me casé empecé con la crianza de truchas, pero como no queríamos seguir como negocio informal, entonces constituí mi propia empresa, Canaan Trout. Al obtener nuestro Protocolo Técnico de Habitación Sanitaria, se abrieron mayores oportunidades de expansión, esto nos ha ayudado a llevar un mejor control de toda la producción que tenemos y garantizar que nuestros productos sean sanos e inocuos”, comentó.

Por su parte, Yanet Chara propietaria del Centro de Producción Acuícola Titikaka Trout Perú, que también recibió el título habilitante, hizo lo propio al aplicar todo lo que indican los manuales de buenas prácticas y de procedimientos de higiene mejorando así la gestión sanitaria que deben mantener este tipo de infraestructuras pesqueras.

En 1996 se inició en esta actividad que nació como una sociedad familiar junto a su padre, esposo y con su cuñado, no obstante, con el paso del tiempo cada uno se independizó y formó su propia empresa, la de Yanet Chara, actualmente genera 40 puestos de trabajo.

La emprendedora, resaltó, que, Henry Maquera, el encargado de la parte técnica, se ha convertido en su mano derecha y se desempeña como jefe de producción del citado centro acuícola.

“Con el apoyo de Sanipes hemos implementado nuestros manuales de producción, nuestros registros sanitarios. Gracias a la habilitación sanitaria hemos llegado a mercados internacionales como Rusia, Estados Unidos y Japón, “La calidad de nuestros productos, nos ayuda a crecer cada vez más y a poder mostrarnos como una empresa líder en la zona”, mencionó Maquera.

Cabe mencionar que, el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, institución adscrita al Ministerio de la Producción, cumplió octavo año de vida institucional, compartiendo los avances y logros alcanzados como autoridad sanitaria que trabaja para proteger la salud pública de los consumidores de alimentos hidrobiológicos.



Uno de los más importantes, es la entrega de los títulos habilitantes a centros acuícolas, que brinda valor agregado al trabajo de los acuicultores y personas involucradas en la cadena de producción, traduciéndose finalmente en mayores oportunidades, bienestar y salud para más peruanos.

Fuente: SANIPES

DATO:

Las habilitaciones sanitarias fueron otorgadas a través del Subproyecto SANIPES/PNIPA de “Fortalecimiento de la Gestión para la Habilitación Sanitaria de Centros de Producción Acuícola en la Región Puno”.



Sobre habilitaciones y certificaciones



¿Cuál es la vigencia para la habilitación sanitaria de los centros de cultivo?

- Tiene una vigencia indeterminada, de acuerdo a lo establecido en el artículo 41 del Decreto Supremo N° 006-2017-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del procedimiento administrativo general.

¿Cuánto tiempo demora el proceso de inscripción una nueva área de producción acuícola?

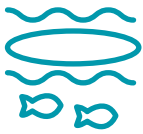
- El proceso demora un aproximado de 45 días.

¿Un centro de cultivo AREL (Acuicultura de Recursos Limitados) debe realizar la habilitación sanitaria?

- SANIPES no habilita centros de cultivo AREL. Sin embargo, estos centros de cultivo deben seguir los lineamientos establecidos en la [R.P.E. N°080-2020-SANIPES-PE](#)

¿Qué entidad realiza el muestreo para diagnóstico de enfermedades acuícolas?

- La toma de muestra para el diagnóstico de enfermedades la debe realizar una Entidad de Apoyo y es verificada por SANIPES.



FONDEPES sembró 40 mil alevines de trucha a más de 4,700 mil metros de altura en Arequipa



Centro poblado de Tolconi fue testigo de actividad en marco de programa por Seguridad Alimentaria.

En el marco del programa de seguridad alimentaria, el Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero-FONDEPES sembró 40 mil alevines de trucha en la laguna de Asoca ubicada a más de 4,700 mil metros de altura en el Centro Poblado de Tolconi, distrito de Chachas, provincia Castilla - departamento de Arequipa.

La actividad se hace luego de confirmarse que niños y adolescentes de la comunidad sufren desnutrición crónica y anemia, por lo que el Tribunal Originario Abya Yala de Justicia, coordinó con el Ministerio de la Producción y el FONDEPES la siembra de tal cantidad de alevines.

Además, se les enseñará cómo cultivar truchas para garantizar la seguridad alimentaria y empoderar a las mujeres sobre cómo alimentar a sus hijos.

Esta siembra abierta de alevines de trucha incluye la instalación de jaulas para la crianza en cautiverio, y se encuentra con todos los gastos de manejo cubiertos, más capacitaciones específicas

en el manejo de la especie y se convierte en el primer piloto de un proyecto a nivel nacional para garantizar la seguridad alimentaria.

En representación del FONDEPES estuvieron el Director General DIGECA-DETA, Ing. Juan Macazana Tello y los funcionarios Eduardo Rodríguez Gallo y Miguel Ponce. Por parte de los beneficia-

rios estuvieron Milton Carhua, Presidente de la Comunidad Tolconi; Jaime Rosas, Presidente de la Comunidad de Chachas; y Rodmi Cabrera, del Tribunal Originario Abya Yala de Justicia.

Fuente: FONDEPES





PRODUCE: Con gran éxito se desarrolló el IV Encuentro Productivo “Pesca con Valor” en favor de los pescadores, acuicultores y MYPE



*Se presentaron
16 propuestas
innovadoras con
valor agregado
sostenibles y de
calidad.*

El Programa Nacional “A Comer Pescado” del Ministerio de la Producción, en el marco de la estrategia “De la Red a la Mesa”, realizó el IV Encuentro Productivo “Pesca con Valor” el día 29 de noviembre del presente año en la explanada del Ministerio de la Producción.

La finalidad del evento fue el de generar un espacio para el intercambio de experiencias entre pescadores artesanales, acuicultores, armadores, procesadores, comerciantes, chefs, instituciones del sector hotelero y culinario, supermercados y canales comerciales.

“El objetivo de este encuentro es la de mostrar los resultados de éxito obtenidos por los actores aliados, los cuales son beneficiados por la intervención del Programa Nacional “A Comer Pescado” en sus distintas estrategias comerciales.

Así como también el desarrollo tecnológico, que se encuentran en la etapa de consolidación del proceso de sostenibilidad empresarial y comercial” manifestaron desde el Ministerio de la Producción.

Los productos más relevantes fueron las salchichas y hamburguesas de “paco”, producida por la Cooperativa Acuícola Selva Central; filetes ahumados y chuletas de “paiche” de Productos Orgánicos la Dorada; filetes y slice de trucha ahumada de Acuicola Andina Perú.

También resaltamos las propuestas de enlatados de medallones de trucha ahumada y en aceite vegetal de la empresa Acuandes de la región Junín. Así mismo, se presentó el “Seco del pescado Guitarra”, una propuesta de curado (técnica ancestral de conservación), elaborado por la Asociación de Mujeres Releras de Constante de la región Piura.

“Este encuentro productivo es una iniciativa que merece muchas felicitaciones; ya es una década que el Programa Nacional “A Comer Pescado” viene trabajando para difundir las riquezas del mar y el trabajo de comunidades pesqueras artesanales.

Este tipo de estrategias permite conocer la variedad de productos más allá del pescado fresco. Es bueno difundir y registrar productos nuevos e innovadores” manifestó el chef Palmiro Ocampo Grey, fundador de Ccori Cocina Optima.

Fuente: PRODUCE



Impulsan el extensionismo acuícola con un enfoque de autogestión

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO, con la participación de diversas entidades de los países de Argentina, Brasil, Colombia, Paraguay, Perú y la participación de la Red Mesoamericana de Acuicultores de Pequeña Escala, sostuvieron una reunión virtual denominada: "Intercambio regional de experiencias en materia de Extensionismo Acuicola en América Latina y el Caribe", realizada el 06 de diciembre del presente año, a través de la plataforma virtual microsoft teams.



En la discusión, los expertos expusieron una serie de limitaciones que persiste en la mayor parte de los países de la región, destacando la falta de un servicio institucionalizado de extensión acuícola y, por tanto, de recursos humanos y presupuesto asignado.

"Desde FAO la propuesta es impulsar modelos de auto-extensionismo; aplicando el enfoque de autogestión; es decir, formar formadores en el seno de las propias organizaciones de productores, de tal forma que cuenten con las capacidades no solo de brindar servicios de asistencia técnica, sino ser capaces de incidir en la propia gestión del desarrollo de sus organizaciones e incluso de sus comunidades".

Se destacó la necesidad de realizar censos nacionales para cuantificar, ubicar y caracterizar adecuadamente a este sector, como base para el diseño de políticas públicas diferenciadas.

Asimismo, se resaltó la escasa articulación de productores acuícolas en la cadena de comercialización y las limitadas fuentes de financiamiento para proyectos demostrativos o de innovación. Como respuesta a estas limitantes, los participantes propusieron la realización de censos sectoriales e incluso un mapeo de agentes con interés para incursionar en la acuicultura; la gestión y promoción de políticas públicas de extensionismo



acuícola y con ello la asignación de un presupuesto que permita fortalecer el acompañamiento técnico, organizativo y administrativo continuo a los productores y su formación autogestiva.

Se reiteró la necesidad de una mayor articulación de todos los programas y acciones de extensión acuícola que se ofrecen dentro de los países, para evitar la duplicidad de esfuerzos, propiciar la complementariedad y hacer un mejor uso de los recursos disponibles, incrementando el área de cobertura y el universo de beneficiarios de dichas acciones.

Flores Nava añadió que es importante, además de involucrar a los productores en todas las fases del proceso de diagnóstico, diseño e implementación del modelo, contar con indicadores y un

un sistema que permita medir el impacto y corregir rumbos sobre la marcha.

De igual forma comentó que tradicionalmente el extensionismo es visto como un conjunto de acciones de acompañamiento técnico e incluso como mecanismo para dotar de insumos productivos, incluyendo crías de peces sin costo o a precios subsidiados, lo que puede distorcionar el mercado.

“Es necesario actualizar los alcances y objetivos del extensionismo, adaptándolos al nuevo contexto tecnológico, de mercado y de necesidad de fortalecer la resiliencia de los pequeños productores a shocks externos”, apuntó.

Adicionalmente, el oficial de pesca de FAO enfatizó en la necesidad de implementar este enfoque desde una mirada multisectorial, “ya que muchas de las soluciones a los problemas de la pesca y la acuicultura se encuentran en otros sectores que, al tenerlos en cuenta, permiten el uso armónico de recursos naturales y evita las incompatibilidades entre una actividad y otra”, dijo el funcionario.



PROCESO REPRODUCTIVO Y MANEJO DE SEMILLA DE Gamitana

Selección y formación de lote de reproductores.

Para la preparación y formación de lotes de reproductores se debe considerar:

- Origen de los reproductores, si provienen del medio natural.
- Selección de reproductores, aquellos con mayor crecimiento en el proceso de manejo y selección.
- La gamitana en ambientes controlados, inicia su madurez sexual a partir de los 3.5 años de edad, en los machos y 4.0 años en las hembras; edad en la cual se puede iniciar el proceso de acondicionamiento en la piscigranja.

La selección de reproductores debe considerar las siguientes características:

Edad	Talla	Peso	Apariencia Morfológica	Estado de Salud

El tamaño del stock de reproductores debe contar con un **excedente del 20% al 30%** de la población requerida, lo que permitirá el reemplazo de las pérdidas y el trabajo de selección necesario.

Fuente: Manual para una Acuicultura Sostenible - Cultivo de Gamitana
Elaborado por: Sistema Nacional de Acuicultura

PERU Ministerio de la Producción FONDEPES Sistema Nacional de Acuicultura Siempre con el pueblo BICENTENARIO DEL PERÚ 2021 - 2024

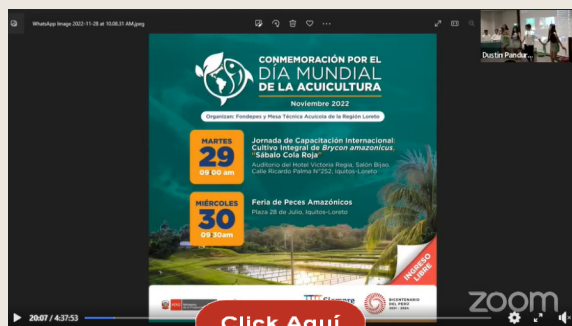
ReTO FONDEPES

La reproducción de la **Concha de Abanico** ocurre en **todo el año**, presentando desoves masivos en **primavera** y en **verano**.

Verdadero Falso No estoy seguro

PERU Ministerio de la Producción FONDEPES Sistema Nacional de Acuicultura Siempre con el pueblo BICENTENARIO DEL PERÚ 2021 - 2024

Videos



Links de interés



Red Nacional de Información
Acuicola - RNIA

Suscríbete en:
rnia.produce.gob.pe



Catastro Acuicola
Nacional

Visítanos en: rnia.produce.gob.pe