



Síguenos en redes:



Gobierno reglamenta medidas
de beneficios tributarios vinculados
al Impuesto a la Renta
Acuícola



También en
esta edición



APEC lanza una guía de bioseguridad y buenas prácticas para piscicultores de tilapia y trucha arcoiris

Pág. 4



La acuicultura deberá satisfacer la demanda de pescado y otros alimentos

Pág. 6



Organizan curso sobre producción de semillas de concha de abanico y microalgas en hatchery

Pág. 10



Gobierno reglamenta medidas de beneficios tributarios vinculados al Impuesto a la Renta Acuícola



El Ministerio de la Producción y el Ministerio de Economía y Finanzas aprobaron el reglamento de las disposiciones tributarias vinculadas al Impuesto a la Renta y recuperación anticipada del Impuesto General a las Ventas contenidas en la Ley N°31666, Ley de Promoción y Fortalecimiento de la Acuicultura.

El Decreto Supremo N° 092-2023-EF, publicado el 16 de mayo de 2023, tiene por finalidad regular la aplicación de los beneficios tributarios para la acuicultura, vinculados al Impuesto a la Renta y recuperación anticipada del Impuesto General a las Ventas.

Alcances de los beneficios tributarios
Los beneficios tributarios son

aplicables a las personas naturales o jurídicas receptoras de rentas de tercera categoría que cumplan con todas sus obligaciones tributarias y sanitarias correspondientes y que cuenten con derecho administrativo y habilitación sanitaria vigente, cuando corresponda, para realizar las siguientes actividades de acuicultura, en las categorías productivas: Acuicultura de Recursos Limitados (AREL), Acuicultura de Micro y Pequeña Empresa (AMYPE) y Acuicultura de Mediana y Gran Empresa (AMYGE), a nivel nacional.

Asimismo, son aplicables a aquellas personas que desarrollan actividades de acuicultura y que realizan procesamiento industrial con productos

provenientes de la actividad de acuicultura (proceso de congelado, envasado o curado) en planta propia o de terceros, con fines de conservación y comercialización.

Impuesto a la renta

A partir del ejercicio gravable 2023, las personas naturales o jurídicas receptoras de rentas de tercera categoría, declaran y abonan sus pagos a cuenta del Impuesto a la Renta conforme a lo previsto en el artículo 85 de la Ley del Impuesto a la Renta y su norma reglamentaria.

Depreciación acelerada

Las personas naturales o jurídicas comprendidas en los alcances de la Ley podrán depreciar, a razón de veinte por ciento (20%) anual, el valor

de los bienes que se adquiera o construyan para inversiones de infraestructura acuícola y equipamiento asociado al cultivo, debiéndose presentar un programa de inversión ante el PRODUCE, de acuerdo al formato que se apruebe, y presentándola el referido programa ante la SUNAT cuando esta lo requiera.

Recuperación Anticipada del IGV

El Régimen de Recuperación Anticipada del Impuesto General a las Ventas para los proyectos en el sector acuícola se rige por el Decreto Legislativo N°973 y su reglamento, salvo las disposiciones referidas al monto mínimo de inversión y al plazo de duración de la etapa preproductiva.

Finalmente, como regla de transparencia, la SUNAT debe publicar en su sede digital la siguiente información por cada uno de los beneficios tributarios a que se refiere la Ley: i) la identificación del beneficio y el tributo respecto del cual se otorga; ii) la relación de empresas que aplican tal beneficio, iii) la cantidad total de trabajadores del conjunto de empresas beneficiarias; y, iv) el total del "monto del beneficio tributario" aplicado por el conjunto de empresas beneficiarias. Asimismo, se establece el plazo para efectuar tal publicación.

Accede:

DECRETO SUPREMO N° 092-2023-EF

Fuente: DGA - PRODUCE





APEC lanza una guía de bioseguridad y buenas prácticas para piscicultores de tilapia y trucha arcoíris

La acuicultura en pequeña escala contribuye al desarrollo sostenible, en relación con la seguridad alimentaria y nutrición, reducción de la pobreza y uso de los recursos naturales (FAO, 2022).

A pesar de su alto potencial, estos agricultores enfrentan desafíos únicos y complejos relacionados con la bioseguridad y la Buena Prácticas Acuícolas (BPA) con falta de habilidades y servicios apropiados para acceder a los mercados con productos saludables y seguros a un precio justo (FAO, 2022).

Consciente de esta situación, APEC presenta estos lineamientos para apoyar a la tilapia y trucha a pequeña escala agricultores en la implementación y mantenimiento de BPA y bioseguridad para la economía y la pesca seguridad sanitaria de los pequeños agricultores en el apoyo a las oportunidades internacionales para el comercio entre economías APEC.



El foro intergubernamental Asia – Pacific Economic Cooperation (APEC, por sus siglas en inglés) ha lanzado una guía para mejorar la bioseguridad y buenas prácticas de piscicultores de tilapia y trucha arcoíris de pequeña escala.

El documento plantea directrices para plantear un Plan de Bioseguridad de 10 pasos que ayudará a los piscicultores a reducir los principales riesgos. El objetivo es que de manera práctica los piscicultores aprendan a elaborar este Plan para reducir el riesgo a enfermedades.

Entre ellas, el conocimiento biológico de las dos especies para mantener las condiciones ambientales y buenas prácticas acuícolas. Saber reconocer los patógenos que afectan a estas especies en la región y los

puntos críticos por donde estos pueden ingresar.

Los piscicultores deben saber también cómo hacer las cuarentenas y el traslado de los peces para reducir la posibilidad de introducir y diseminar enfermedades. Como buenas prácticas estos deben introducir solo alevines saludables a la granja y ser capaces de reconocer y monitorizar el estado de la enfermedad en la granja, siguiendo los niveles de diagnóstico.

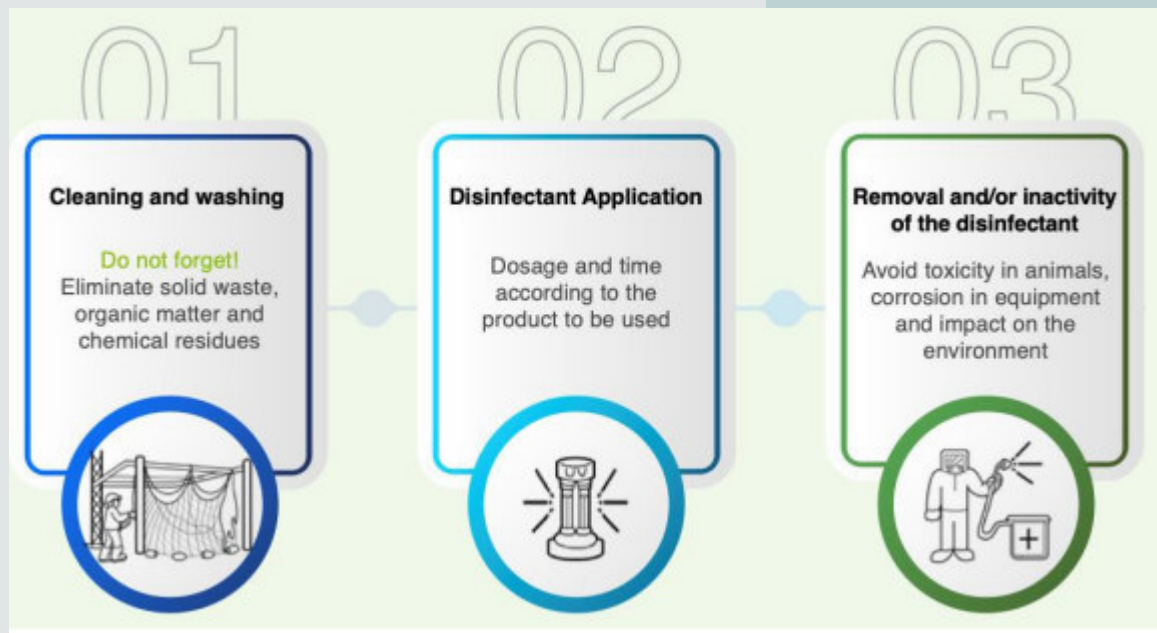
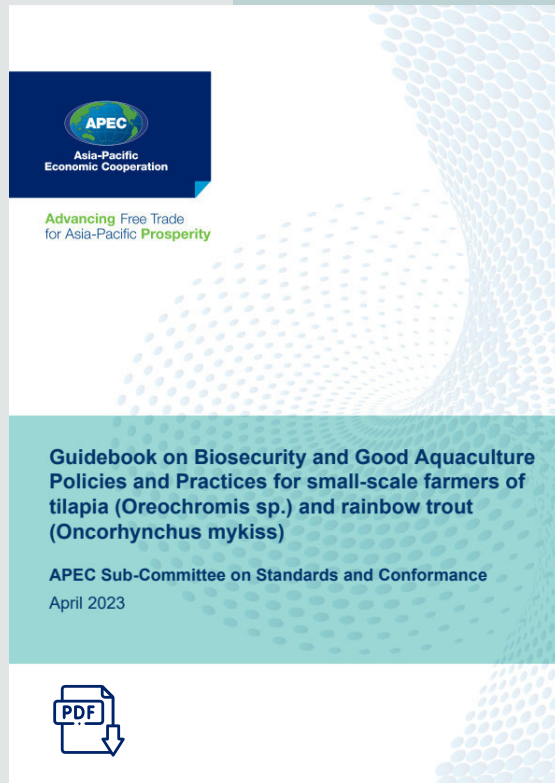
En la guía se recomienda el uso de medidas profilácticas para evitar el ingreso de patógenos o el desarrollo de enfermedades y, si es necesario, hacer uso de antimicrobianos de forma responsable. Es importante también usar procedimientos prácticos de desinfección.

Los piscicultores deben documentar y registrar las prácticas de bioseguridad y buenas prácticas acuícolas; reducir los riesgos ambientales de las floraciones algales peligrosas; y conocer sobre las regulaciones en el país relacionadas con la bioseguridad acuícola y las buenas prácticas en cada país.

Referencia (acceso libre):

Gómez-Sánchez Muriel and Paola Barato. 2023. Guidebook on Biosecurity and Good Aquaculture Policies and Practices for small-scale farmers of tilapia (*Oreochromis sp.*) and rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). APEC Sub-Committee on Standards and Conformance. 36 p.

Fuente: misPeces.com





La acuicultura deberá satisfacer la demanda de pescado y otros alimentos



Tras un enorme progreso en las últimas décadas, el sector de la acuicultura necesita ahora nuevos principios de gobierno que garanticen su expansión e intensificación, que adopten tecnologías modernas, de forma responsable desde el punto de vista medioambiental y social y económicamente viable, declara la Organización de la ONU para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

En este contexto, expertos en la materia han publicado este miércoles una serie de artículos surgidos de la última Conferencia Mundial sobre Acuicultura Milenio +20 celebrada en Shanghai.

“Dado que la acuicultura suministra en la actualidad cerca del 50% de los alimentos de origen acuático, y dado su potencial para contribuir a muchos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, todos necesitamos centrarnos en cómo fortalecerla”, aseguró el director adjunto de Acuicultura de la Organización.

Xinhua Yuan declaró además que “el pescado y otros productos acuáticos pueden desempeñar un papel importante en el abastecimiento de las demandas alimentarias crecientes, ayudando a mejorar la capacidad de recuperación del sistema alimentario mundial, al tiempo que

satisfacen las necesidades alimentarias de los más pobres”.

Los ocho artículos abordan temas críticos para el sector, como los métodos de producción, las cuestiones sociales y la salud planetaria, la nutrición, los recursos genéticos, la bioseguridad, la gobernanza y el acceso inclusivo a los mercados.

“El objetivo es lograr satisfacer la demanda mundial de alimentos de origen acuático y que se distribuyan los beneficios de forma equitativa, teniendo cuidado con la responsabilidad social y la contaminación”, añadió Yuan.

Mayor productividad, menor contaminación

Las nuevas tecnologías pueden aumentar la productividad y reducir los residuos, así como mejorar la inclusión de los operadores a pequeña escala en el sector; dichas tecnologías ya están disponibles, pero deben aplicarse en las zonas donde la producción acuícola tiene el mayor potencial de crecimiento.

Así, Asia produce más del 90% de la del total mundial de animales acuáticos, y América, Europa y África juntas producen solo el 8,2%, por lo que podría desarrollarse mucho más.

Además, las prácticas acuícolas producen por término medio menos emisiones de gases de efecto invernadero que otras formas de producción animal.

A diferencia de la agricultura terrestre, los programas de cría selectiva para desarrollar tipos de especies acuáticas más eficientes están muy infrautilizados, y actualmente sólo representan alrededor del 15% de la producción. En este sentido, en la actualidad se cultivan unas 700 especies en todo el mundo, pero cerca de la mitad de la producción mundial procede de tan sólo 12 especies.

Otras medidas que se pueden adoptar son las siguientes:

La mejora de los piensos ha permitido la reducción del uso de ingredientes de origen marino, pero todavía se puede reducir aún más

La bioseguridad debe reforzarse y adoptar mejores sistemas de alerta de enfermedades y normativas que reduzcan el riesgo de propagación de enfermedades epidémicas acuáticas. Las tecnologías digitales y electrónicas pueden aprovecharse para mejorar los protocolos de certificación, como el sistema de trazabilidad y el comercio electrónico, así como para ampliar el acceso a los mercados

Es necesario que los países elaboren y apliquen una legislación específica para desarrollar el sector de forma sostenible

Deben aplicarse mecanismos para redistribuir equitativamente los costes y beneficios entre productores y minoristas, así como la responsabilidad de cumplir con la certificación de la sostenibilidad y de las normas de trabajo digno.

Transformación Azul

La publicación de estos artículos como número especial del Diario Mundial de la Sociedad de la Acuicul-

tura coincide con la celebración del 12º período de sesiones del Subcomité de Acuicultura del Comité de Pesca de la FAO, el foro intergubernamental que orienta a la Organización en la formulación del asesoramiento sobre políticas de acuicultura y pesca.

Uno de los principales puntos del orden del día del Subcomité, que tendrá lugar del 16 al 19 de mayo en Hermosillo, México, es el examen del nuevo Proyecto de Directrices Voluntarias para la Acuicultura Sostenible. La publicación de estas revisiones temáticas proporciona un contexto útil para estos debates y, en términos más generales, para la Transformación Azul, el plan de trabajo de la FAO para los sistemas alimentarios acuáticos entre 2022 y 2030.

Producción acuícola mundial

La Organización ha calculado que, en 2021, se obtuvieron unos 126 millones de toneladas de producción acuícola de peso vivo, incluidos animales acuáticos y algas, de los cuales aproximadamente la mitad consistió en peces de aleta de piscifactoría.

Fuente: ONU



CITEacuícola pesquero Ahuashiyacu un referente en la acuicultura de la Amazonía peruana



“Nos hemos constituido en un CITE referente en temas de acuicultura en la Amazonía peruana, esto ha permitido que más unidades productivas del país visiten el CITE en busca de acceder a los servicios especializados”, así lo señaló, Vanessa Sánchez, directora del CITEacuícola pesquero Ahuashiyacu del Instituto Tecnológico de la Producción (ITP) del Ministerio de la Producción (PRODUCE).

Este esfuerzo ha repercutido al generar más articulación y lograr un apalancamiento para el sector privado por una suma superior a los 11 millones de soles, que son invertidos en las granjas acuícolas para proceso de innovación y mejorar la competitividad.

“El CITE se ha convertido en un aliado para la articulación financiera con otras entidades que puedan contribuir al escalamiento comercial y su articulación con nuevos mercados”, manifestó.

Actualmente se encuentran trabajando en un proyecto que fortalecerá los servicios del CITE financiado por Prolnnoate, que

permitirá trabajar con más de 4 millones de soles en el equipamiento y desarrollo de nuevos servicios tecnológicos a favor de la cadena.

De esta manera, el CITE contará con servicios de biología molecular además de servicios de soporte productivo no convencionales, que no necesariamente estarán en una planta industrial, sino en laboratorios que permitan dar soporte a la producción y mejora de semilla. A ello se suma procesos de alimentos balanceados que van a contribuir a la generación de nuevas formulaciones y que las granjas puedan auto sostenerse de una manera más competitiva.



Vanessa Sánchez, resaltó la importancia que tiene la participación del CITE en las mesas técnicas (regional y ejecutiva), donde no solo se puede contribuir a nivel normativo sino también a proponer nuevas formas de beneficiar a las unidades siendo una de ellas, el aspecto financiero, fundamental para crecer.

“Como CITE venimos participando en espacios que nos vincula a diferentes actores y agentes de la cadena, en este caso estamos hablando del Estado, la Cooperación, sector privado desde el productor más pequeño hasta empresas que también van articulando el tema comercial”, finalizó.

Por otro lado, declaró que el espacio que los vincula a la academia (universidades), les permite atender las brechas que desde el sector de investigación debe dar soporte al sector privado, según la demanda y condiciones al mercado al que se están presentando.

Si quieres ver la entrevista completa, ingresa aquí



Fuente: ITP



Organizan curso sobre producción de semillas de concha de abanico y microalgas en hatchery



Con el objetivo de fortalecer y desarrollar capacidades en los profesionales, técnicos y productores acuícolas dedicados a la actividad de la maricultura de moluscos bivalvos, el CITEpesquero Piura en alianza estratégica con el Instituto Tecnológico Ramos Plata y la empresa Mundo Marino de Sechura, organizan el curso "Producción de semillas de concha de abanico y microalgas en hatchery".

Las clases se desarrollarán los días 13, 20 y 27 de mayo y continuará el 3, 10, 17 y 24 de junio, a partir de las 9:00 horas hasta las 16:00 horas en las instalaciones del Instituto Tecnológico Ramos Plata de Sechura (A.H. Nuevo Chulliyachi S/N).

Los temas que se abordarán en esta jornada de capacitación son: introducción a la acuicultura en sistemas productivos controlados (hatchery); criterios básicos para la instalación de un laboratorio de cultivo de moluscos bivalvos; cultivo de microalgas marinas para alimento; producción de semillas de concha de abanico; traslado de post larvas al mar y manejo de post larvas (semillas de concha de abanico) en sistemas de cultivos; así como buenas prácticas acuícolas, permisos y autorizaciones para hatcheries.

Este curso está dirigido a responsables que lideran la producción de semillas de concha de abanico y microalgas en hatcheries. De igual manera, pueden participar profesionales, técnicos o público con interés en el campo de la maricultura.

Para mayor información, puede escribir al correo citepes_piura@itp.gob.pe o llamar al teléfono 073-217077.

El CITEpesquero Piura contribuye a la mejora de la productividad y competitividad del sector pesquero y acuícola, mediante servicios que abarcan transferencia tecnológica, capacitación, asistencia técnica a las unidades de negocios y asesoría especializada para la adopción de nuevas tecnologías.

Fuente: ITP



Universidad de Lima presentó resultados de dos proyectos de innovación en pesca y acuicultura

Nancy Chasquibol, investigadora de la Universidad de Lima, participó el 5 de mayo en el "Taller de transferencia y socialización de los resultados de subproyectos destacados de la Oficina Macrorregional I, Piura (OMR I)", organizado por el Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura (PNIPA) del Ministerio de la Producción (PRODUCE). El encuentro tuvo lugar en las instalaciones del Colegio de Ingenieros de Piura.



El propósito del taller fue fomentar un espacio de transferencia de conocimiento técnico y científico generado en los subproyectos cofinanciados por el PNIPA en la región de Piura. Estas investigaciones se desarrollaron dentro del sector de las cadenas de valor de concha de abanico, pota y perico, y tienen como fin elevar la competitividad productiva y el valor agregado de estos productos. El evento estuvo dirigido a las empresas del sector de la pesca y la acuicultura, a la comunidad científica, y a los organismos del Estado.

En esta oportunidad, nuestra investigadora dio a conocer los resultados de dos proyectos. En primer lugar, expuso los alcances del trabajo "Revalorización de péptidos bioactivos de residuos de productos hidrobiológicos para contribuir a la disminución de la desnutrición infantil y al incremento de la competitividad de la industria pesquera de la bahía de Sechura, Piura". En segundo lugar, explicó los hallazgos de la investigación "Extracción y

caracterización de colágeno, proteínas hidrolizadas y ácidos grasos esenciales provenientes de los subproductos de pota (*Dosidicus gigas*) de la región Piura, para el desarrollo de alimentos funcionales".

El objetivo de ambos proyectos es la reutilización de la masa visceral de los residuos de conchas de abanico y de pota para extraer proteína hidrolizada y colágeno. Estos dos insumos se podrían emplear en la fabricación de alimentos como nuggets, croquetas, mazamoras, galletas, sopas instantáneas y batidos en polvo con alto contenido en proteínas, colágeno, minerales y aminoácidos, de importante valor nutricional, para disminuir la desnutrición infantil.

Chasquibol manifestó la relevancia de estas dos investigaciones y su aporte a la salud humana y a la sostenibilidad ambiental:

"Los dos proyectos pretenden reducir los residuos que se generan durante la etapa de procesamiento de las conchas de abanico y de la pota, son

alrededor de 2000 y 211 000 toneladas al año, respectivamente. Hoy, estos residuos se destinan al consumo animal, y la mayor cantidad se incinera o termina en botaderos. Entonces, es una alternativa para la revalorización de los residuos y para obtener proteína y colágeno hidrolizado con un alto valor nutricional y un alto poder antioxidante".

Finalmente, subrayó la importancia que tiene para nuestra Casa de Estudios participar en este tipo de eventos:

"Nuestra participación ayuda a visualizar los resultados de las actividades del Grupo de Investigación en Alimentos Funcionales del Instituto de Investigación Científica (IDIC) de la Universidad de Lima y del Laboratorio de Alimentos Funcionales de la Carrera de Ingeniería Industrial de la Ulima. Además, en estos espacios, es posible forjar alianzas estratégicas para futuros proyectos de investigación o de transferencia tecnológica entre nuestra Universidad y los empresarios del sector de la pesca y la acuicultura".

Fuente: Universidad de Lima



Mypes de San Martín, Ucayali y Loreto aprenden a elaborar hamburguesas de paiche rico en vitaminas

Debido a su alto contenido de vitaminas, minerales y omega 3, el paiche es utilizado hoy en día en la elaboración de hamburguesas saludables, convirtiéndose de esta manera en una alternativa de negocio para los emprendedores y mypes del país.



A través de la red CITE acuícola – pesquero, los especialistas del Instituto Tecnológico de la producción (ITP) del Ministerio de la Producción (PRODUCE), vienen capacitando a lo largo del tiempo en la elaboración de estos productos que hoy en día son comercializados en diversos mercados a nivel nacional.

La preparación de la hamburguesa de pescado amazónico implica el uso de tecnología de vanguardia, la misma que garantiza un servicio de calidad y saludable para el consumo humano.

Mediante los CITEpesquero Amazónico Pucallpa, CITEproductivo Maynas y CITEacuícola pesquero Ahuashiyacu, los emprendedores son asistidos en procesos como: Fileteo de pescado, mezcla con productos regionales

(cebolla, pan rallado, huevo y especias), precocina, envasado y almacenado.

Otras hamburguesas

La producción de hamburguesas se ha incrementado y no solo abarca el uso del pescado, pollo y carne, a través de la innovación ya se han elaborado prototipos a base de arveja y garbanzo con el apoyo del CITEagroindustrial Chavimochic.

Por su lado, el CITEtextil Camélidos Arequipa en coordinación con el CITEpesquero Callao, ha producido una hamburguesa a base de carne de alpaca (economía circular) dándole al consumidor alternativas 100% saludables en busca de la reactivación económica de las empresas y mypes.

Alguna de las empresas asistidas por la red CITE son: Wame Amazon Fish, Mijano's, La Shushupe, Organización Social De Pescadores y Procesadores Artesanales Arahua Fish, Best Food S.A.C, entre otros.

Dato

El ITP red CITE contribuye a mejorar la productividad, la calidad y la rentabilidad de las empresas a través de la investigación, el desarrollo, la innovación, la adaptación, la transformación y la transferencia tecnológica ambientalmente sostenibles, en coordinación con entidades de soporte productivo y del ecosistema de ciencia, tecnología e innovación.

Fuente: ITP

Día Internacional de la
Hamburguesa
28 de mayo

¡DE LA SELVA, SU HAMBURGUESA!

La **hamburguesa de pescado amazónico** es una opción popular para aquellos que prefieren una alternativa a la carne de res o de pollo

¿Cómo prepararla?

-  Filetear el pescado (puede ser paiche, boquichico o doncella)
-  Mezclarlo con cebolla picada, pan rallado, huevo y especias, luego moldear en forma de hamburguesa
-  Precocinar, envasar y almacenar








Participa de la
**Encuesta Nacional:
Preferencias de
consumo de
trucha arcoíris**

 **Digirido a público mayor de 18 años**

Hasta el 15 de junio

En el marco del Programa Presupuestal 0094 del ITP RED CITE "Ordenamiento y Desarrollo de la Acuicultura"



Informes: pp0094@itp.gob.pe











Videos

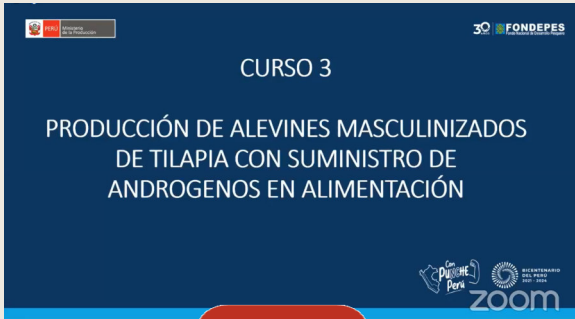
 

CURSO 3

PRODUCCIÓN DE ALEVINES MASCULINIZADOS DE TILAPIA CON SUMINISTRO DE ANDROGENOS EN ALIMENTACIÓN

Click Aquí



CITE INFORMA **Semana de la MYPE** www.gob.pe/itp

Click Aquí



Links de interés



Suscríbete en:
rnia.produce.gob.pe



Visítanos en: rnia.produce.gob.pe