



Síguenos en redes:



Perú fortalece su compromiso con la protección social en pesca y acuicultura

También en esta edición



PRODUCE brinda capacitación a piscicultores del distrito de San Antonio de Chuca, provincia de Caylloma - Arequipa.

Pág. 2



La Dirección General de Acuicultura participó en el Simposio Investigación científica para desarrollar la actividad productiva de las macroalgas

Pág. 5



Exportaciones a Corea del Sur sumaron US\$1,861 millones impulsados por pesca y acuicultura

Pág. 7



Ministerio de la Producción brinda capacitación a piscicultores del distrito de San Antonio de Chuca, provincia de Caylloma en Arequipa



La Dirección General de Acuicultura del Ministerio de la Producción – PRODUCE, como parte del Servicio de Extensionismo Acuícola, brindado a nivel nacional, desarrolló a través de su Extensionista Acuícola en el departamento de Arequipa – Ingeniero Pesquero Julio Iglesias Monzón, un evento de capacitación dirigido a asociaciones de productores de trucha; el mismo que se realizó en el municipio del distrito de San Antonio de Chuca, provincia de Caylloma.

El evento se desarrolló el 13 de diciembre del presente y contó con la participación del extensionista acuícola del PRODUCE, y con el

apoyo de la Municipalidad Distrital de San Antonio de Chuca y del Programa Nacional Plataformas de Acción para la Inclusión Social (PAIS).

El servicio de Extensionismo Acuícola, a través de las acciones de capacitación, contribuye al fortalecimiento de capacidades de los productores y tienen por finalidad, promover el desarrollo de ciclos productivos estandarizados y sostenibles que permitan a los productores acceder a nuevos mercados, con características de inocuidad y calidad del producto.

Para tal efecto, se trataron temas relacionados a "Aspectos nutricionales

en el cultivo de trucha", "Controles sanitarios preventivos en centros de producción de trucha" y "Otorgamiento de derechos de uso de agua".

Cabe indicar que, de acuerdo a la información registrada en el Catastro Acuícola Nacional (<http://catastroacuicola.producegob.pe/web/>), en la provincia de Caylloma existe un total de 34 derechos otorgados por el Gobierno Regional de Arequipa para el desarrollo del cultivo de trucha en las categorías productivas de Acuicultura de Recursos Limitados (9) y Acuicultura de Micro y Pequeña Empresa (26).

Fuente: DGA - PRODUCE



Perú fortalece su compromiso con la protección social en pesca y acuicultura

Perú participó activamente en el taller de Protección Social para la Pesca y la Acuicultura, celebrado en Brasilia – Brasil, entre el 28 de noviembre y el 1 de diciembre del 2023. Este evento fué organizado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en el marco del proyecto SocPro4Fish; la delegación peruana estuvo integrada por tres distinguidos representantes: la Ing. Lourdes Hermoza Ramirez del Ministerio del Producción – Dirección General de Acuicultura, el Ing. Danny Gabino Nuñez del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – FONCODES y el Sr. Marcelino Gonzales Silupu presidente de la Asociación del Gremio de Pescadores Artesanales del Ñuro Los Organos – Piura.

El taller facilitó un enriquecedor intercambio de conocimientos, experiencias y estrategias efectivas Sur – Sur entre los países participantes, entre los que se encontraban Túnez, Cabo Verde, Colombia, Ecuador, Brasil, Paraguay, Chile y Perú, así como la Organización Internacional del Trabajo (OIT), entre otras



instituciones, quienes expresaron su interés ante la FAO, sobre la implementación de medidas de protección social adecuadas para el sector pesquero y acuícola.

Durante este espacio, se desarrollaron las presentaciones de cada país, generando discusiones y comentarios en torno a cada exposición, abordándose diversos aspectos, como, el ciclo de implementación de programas de protección social, registros, programas de medios de vida alternativos e inclusión productiva de los pescadores durante las temporadas de veda, programas de mejora de vida y seguridad alimentaria, entre otros puntos.

En este contexto, Perú destacó el servicio de extensionismo que

viene desarrollando, el cual viene beneficiando a acuicultores de Recursos Limitados (AREL) y acuicultores de micro y pequeña empresa (AMYPE), así como a pescadores artesanales; así mismo, abordó temas como el seguro de salud, bono del pescador artesanal, proyectos de seguridad alimentaria y empoderamiento económico, entre otros puntos relevantes.

Adicionalmente, se desarrolló un panel exclusivo donde los propios pescadores artesanales de diferentes países, expusieron sus experiencias, desafíos, vulnerabilidades y necesidades principalmente en materias de protección social.



La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) está trabajando para promover el aumento de la cobertura de protección social adecuada para el sector pesquero y acuícola, con el objetivo de mejorar la gestión de los recursos pesqueros, rehabilitar medios de vida de las comunidades que dependen de la pesca y acuicultura, y aumentar su capacidad de resiliencia.

Para lograr este objetivo, está fortaleciendo la coordinación y el diálogo con las entidades pertinentes para ampliar el alcance de la protección social en el sector de la pesca y acuicultura; apoyando a los países miembros para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS 1) e implementar las Directrices voluntarias para lograr la sostenibilidad de la pesca y acuicultura en pequeña escala en el contexto de la seguridad alimentaria y la erradicación de la pobreza (Directrices PPE). Ambos instrumentos destacan la importancia del desarrollo socioeconómico de estos sectores.



Fuente: DGA - PRODUCE



La Dirección General de Acuicultura participó en el Simposio "Investigación científica para desarrollar la actividad productiva de las macroalgas" en la Universidad Agraria La Molina

Una agrupación de entidades lideradas por la Asociación Nacional de Empresas Pesqueras Artesanales del Perú – ANEPAP, el Laboratorio de Micología y Biotecnología Marcel Gutiérrez Correa – LMB-UNALM e Integral Aquaculture Consulting SAC – IAC, organizaron el Simposio titulado "Investigación científica para desarrollar la actividad productiva de las macroalgas", llevado a cabo el 30 de noviembre pasado en el Auditorio principal de la Universidad Nacional Agraria La Molina.

El evento contó con la participación de investigadores, docentes y estudiantes de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo (Lambayeque), Universidad Nacional del Santa (Chimbote), Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión (Huacho, Lima), Universidad Nacional San Agustín de Arequipa, Universidad Nacional de Moquegua, Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann de Tacna, Universidad Nacional Agraria La Molina, Universidad Nacional Mayor de San Marcos y la Universidad Nacional Federico Villarreal.



Asimismo, participaron representantes de gremios pesqueros artesanales de diversas regiones del país, así como, emprendimientos en macroalgas e iniciativas en divulgación científica.

El objetivo del evento, fue dar a conocer la importancia de la macroalga para el desarrollo de la diversificación productiva de la acuicultura en el Perú, en ese sentido la DGA disertó sobre la necesidad de la diversificación de la maricultura en el Perú, dando a conocer principalmente que hay áreas disponibles en el litoral peruano para uso acuícola.

Así mismo, el evento constituyó un espacio para la difusión de emprendimientos productivos a base de macroalgas y de las iniciativas en divulgación científica "Macroalgas Marinas del Perú" y el "Club de Macroalgas".

Las temáticas abordadas se complementaron con un conversatorio realizado durante la tarde en el LMB-UNALM, en el cual los participantes, tanto de la Academia como del sector pesquero artesanal, compartieron la visión que cada región tiene sobre el cultivo y uso de las macroalgas, así como los desafíos que presenta esta actividad en las



CultivaYuyoPeru



CultivaYuyoPeru



CultivaYuyoPeru

diversas regiones costeras del país. Posterior al conversatorio, se llevó a cabo el taller teórico-práctico “Importancia Comercial e Identificación de Macroalgas Marinas” donde se reforzaron conceptos relacionados al uso, taxonomía, filogenia e identificación de macroalgas, con énfasis en especies presentes en nuestro litoral.

Iniciativa Cultiva Yuyo Perú

Durante el evento, el Mg. Sc Samuel Arbaiza, presentó la iniciativa del proyecto, titulado formalmente como “Diagnóstico socio-productivo, biológico, y ambiental del recurso *Chondracanthus chamissoi* (yuyo) para la implementación de estrategias para un mejor aprovechamiento y sostenibilidad mediante su cultivo”, que tiene como objetivo establecer un programa nacional de producción y desarrollo comercial del yuyo con un enfoque de sostenibilidad social, ambiental y económica, que articule e incorpore diversos actores sociales dentro la cadena de valor del recurso, permitiéndoles mejorar su calidad de vida; y se encuentra en búsqueda de financiamiento.

Para conocer más sobre la iniciativa y como el cultivo de macroalgas para aportar significativamente al desarrollo sostenible del país, se puede acceder a nuestras a www.facebook.com/cultivayuyo.pe.

Fuente: DGA - PRODUCE



Exportaciones a Corea del Sur sumaron US\$ 1,861 millones impulsados por pesca y acuicultura

De acuerdo a la Asociación de Exportadores (Adex), las exportaciones a Corea del Sur, entre enero y setiembre del 2023, sumaron US\$ 1,861 millones. De ese total, el 82% fueron de productos tradicionales y el 18% restante no tradicionales.



Dichos envíos pertenecieron a los sectores pesca y acuicultura (US\$ 182 millones), agroindustria (US\$ 97 millones), y minería no metálica (poco más de US\$ 28 millones).

Respecto a los despacho con valor agregado a ese destino sumaron más de US\$ 332 millones, entre enero y septiembre último, 13% más respecto al mismo periodo del año pasado (US\$ 294 millones).

El gremio informó que la oferta con valor agregado se constituyó mayormente por calamares en conserva, pota congelada, langostinos enteros y congelados, antracitas, uvas frescas, paltas, frijoles, mangos y colas de langostinos.

Acuerdo de Libre Comercio entre Perú y Corea del Sur

Perú y Corea del Sur tienen un acuerdo de libre comercio desde agosto de 2011, fecha desde la cual se observó una evolución en varios sectores, principalmente la pesca con valor agregado, agroindustria y minería no metálica.

El presidente de Adex, Julio Pérez Alván, resaltó el comportamiento de ese destino asiático, que en los últimos años se convirtió en una de las economías más importantes a nivel global, destacándose por su alta tecnología.

Así lo señaló durante un reunión con el Embajador de Corea del Sur en Perú,

Jong-Uk Choi; el director de la Oficina Comercial de Corea (Kotra), SeungJun Yoo; el encargado de Asuntos Económicos de la embajada, Simon Lee y la subdirectora de Promoción de Kotra, Boyoung Kim.

Cabe resaltar, que dicho diálogo incluyó una posible cooperación en rubros como el de autopartes y ver cómo integrar a las empresas peruanas a su cadena logística de automóviles.

“Corea del Sur es un referente en materia de digitalización y apoyo a las pymes, además está interesado en trabajar en temas de sostenibilidad y cambio climático. Los exportadores peruanos por nuestra parte, propusi-

mos realizar actividades conjuntas como capacitaciones, ferias y misiones comerciales y tecnológicas, a fin de difundir los beneficios y aprovechar más el acuerdo comercial", puntualizó Pérez Alván.

Expoalimentaria

En otro momento, el presidente de Adex se refirió a la Expoalimentaria, e invitó al país asiático a participar en la edición del 2024 a realizarse del 25 al 27 de septiembre, con el propósito de exhibir su oferta de alimentos procesados y maquinaria y equipos.

Al respecto, detalló que en la Expoalimentaria 2023 se realizaron 2,600 citas de negocios, participaron 526 expositores de 20 países (422 nacionales y 104 internacionales), se presentaron 5 pabellones país (Brasil, Indonesia,

Ecuador, China y Hungría) y se proyectaron negocios por US\$ 540 millones.

Datos

En 2022, Perú le importó a Corea del Sur vehículos, artefactos eléctricos y maquinaria y equipos diversos.

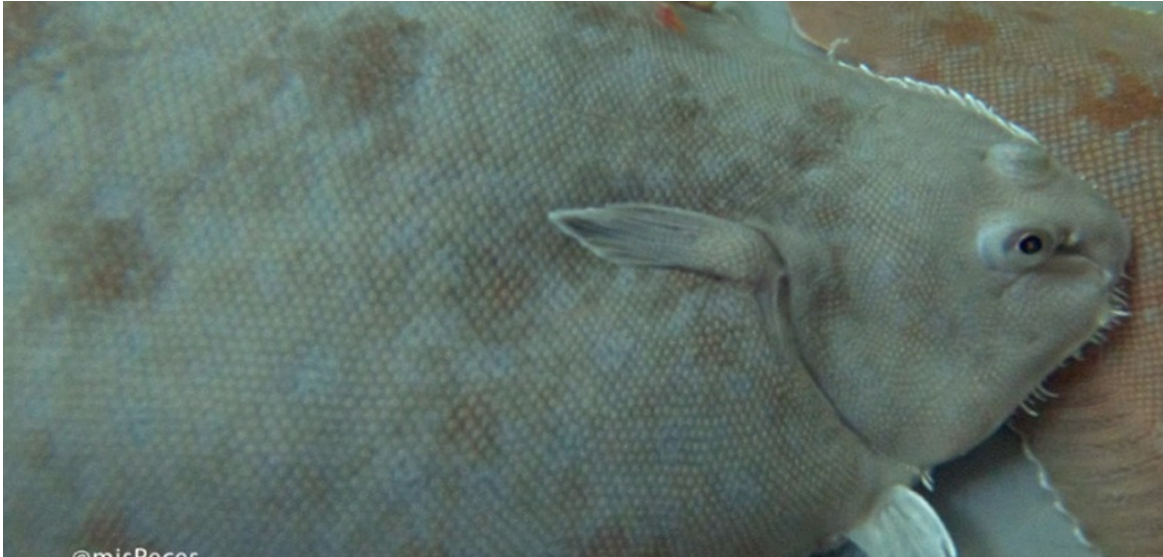


Fuente: ADEX





La harina de insecto es beneficiosa tanto para el crecimiento del lenguado como para la calidad nutricional de su filete



La harina del insecto, gusano de la harina (*Tenebrio molitor*), empleada en piensos de lenguado permite sustituir tanto la harina de pescado como las harinas vegetales con buenos resultados de rendimiento productivo.

Así se desprende de un estudio realizado por investigadores del IFAPA Centro El Toruño en colaboración con colegas de la Universidad de Almería, y de la Universidad de Stirling en Reino Unido.

El estudio reveló que los lenguados son capaces de biosintetizar omega-3 DHA a partir de la grasa de insecto.

Los piensos experimentales fueron elaborados en el Servicio de Dietas Experimentales de la Universidad de Almería. Los lenguados fueron facilitados por CUPIMAR y las pruebas experimentales se realizaron en las instalaciones del IFAPA Centro El Toruño en El Puerto de Santa María. Para que el suministro del pienso se hiciera de forma controlada se utilizaron los alimentadores automáticos Mirafeed de Innovaqua.

En el caso de la sustitución de harina de pescado, los investigadores comprobaron que se puede sustituir hasta un 10% sin que esto afecte la eficiencia en la

utilización de nutrientes y la supervivencia de los peces.

Además, y como un aspecto más prometedor, se observó que el reemplazo de ingredientes vegetales por harina de insecto en hasta un 15%, produjo una mejora significativa en las tasas de crecimiento.

Otro aspecto interesante del estudio, cuyos resultados se han publicado en Preprints, es que la inclusión de harina de insecto modula el microbioma intestinal de los peces a través de la actividad prebiótica de la quitina presente en los insectos. Sin embargo, señalan, es importante

controlar la cantidad de quitina, ya que en exceso puede reducir la palatabilidad de la dieta y la absorción de nutrientes.

En cuanto a la composición de los tejidos de los peces, se observó una reducción en el contenido total de lípidos en el músculo, especialmente en triacilgliceroles y colesterol, sin cambios significativos en los fosfolípidos. Esto podría estar relacionado con la capacidad de la quitina para reducir la digestibilidad de las grasas y la absorción de lípidos, lo que podría explicar el mejor crecimiento observado en los peces alimentados con harina de insecto.

A pesar de la reducción en los niveles de ácidos grasos omega-3 (n-3 PUFA) en la dieta con harina

de insecto, no se encontraron diferencias significativas en el contenido de n-3 PUFA y DHA en los tejidos de los peces. Esto sugiere que la especie de lenguado Senegalés tiene la capacidad de biosintetizar DHA a partir de otros ácidos grasos, lo que contribuye a mantener la calidad nutricional de los tejidos.

Estos hallazgos abren nuevas perspectivas en la acuicultura al mostrar que la harina de insecto puede ser una fuente valiosa de nutrientes para los peces, siempre que se maneje adecuadamente en las dietas para garantizar un crecimiento saludable y una composición nutricional óptima en los tejidos.

Estos resultados resaltan la viabilidad y el potencial de la

harina de insecto como componente dietético en la acuicultura del lenguado Senegalés, ofreciendo beneficios tanto para el crecimiento de los peces como para la calidad nutricional de su carne. Este hallazgo puede tener implicaciones significativas en la industria de la acuicultura al promover alternativas sostenibles y saludables en la alimentación de peces cultivados.

Referencia:

Ismael Hachero Cruzado, Mónica B. Betancor, Antonio Coronel Domínguez, Manuel Manchado, F. Javier Alarcón-López. Assessment of full-fat *Tenebrio molitor* as feed ingredient for *Solea senegalensis*: Effects on growth performance and lipid profile. Preprints 2023

Fuente: [misPeces.com](https://www.misPeces.com)



#33 Millones Unidos
Ante el Fenómeno El Niño

BONO DEL PESCADOR ARTESANAL

MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN
¡COMPROMISO CUMPLIDO!

La entrega del bono de **S/700** a favor de los pescadores artesanales:

- Beneficiará a más de **47 500** pescadores a nivel nacional.
- El trámite es personal y **completamente gratuito**.

Conoce si eres beneficiario aquí:
bonopescadorartesanal.produce.gob.pe

¿SABÍAS QUE...?

La pesca y la acuicultura sustentan los medios de vida de casi 500 millones de personas en el mundo.

Videos

FONDEPES

Módulo VIII: Economía Circular en Acuicultura

CURSO 01: LA PISCICULTURA COMO ALTERNATIVA DE DESARROLLO EN LA REGIÓN PIURA

Lima, 2023

DIRECCION GENERAL DE CAPACITACION Y DESARROLLO TÉCNICO EN ACUICULTURA

Click Aquí



FONDEPES

Módulo VIII: Economía Circular en Acuicultura

CURSO 02: DESARROLLO Y TRANSFERENCIA DE SISTEMAS ACUAPONICOS COMO ALTERNATIVA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Lima, 2023

DIRECCION GENERAL DE CAPACITACION Y DESARROLLO TÉCNICO EN ACUICULTURA

Click Aquí



Links de interés



Red Nacional de Información
Acuícola - RNIA

Suscríbete en:
rnia.produce.gob.pe



Catastro Acuicola
Nacional

Visítanos en: rnia.produce.gob.pe