



Síguenos en redes:    



Actividad acuícola se expandiría 7.5% en 2025 tras dos años complejos

También
en esta
edición



Levaduras y Plantas Aromáticas:
Un Impulso Natural para la Cría
de Truchas

Pág. 4



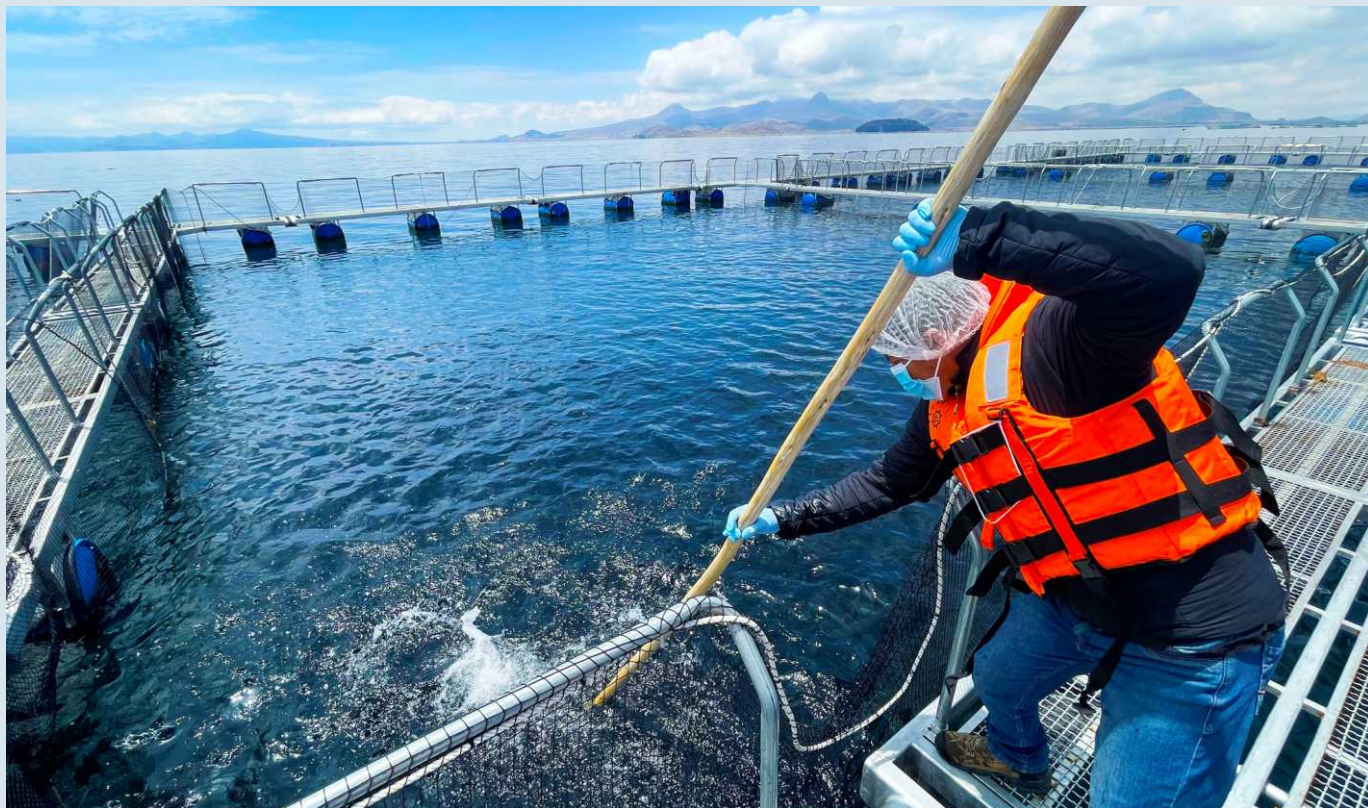
Ministro de la Producción lideró
reunión con gremio de maricultores
de Piura para impulsar una acuicultura
sostenible

Pág. 7



Sanipes publica la lista de enfermedades
infecciosas y especies susceptibles de
los recursos hidrobiológicos

Pág. 9



COMENTA VICEMINISTRO DE PESCA Y ACUICULTURA, JESÚS BARRIENTOS

Actividad acuícola se expandiría 7.5% en 2025 tras dos años complejos

La cosecha acuicola nacional cayó 32.8% en el 2023, su peor registro en los últimos seis años. En el 2024, solo habría avanzado 0.8%, de acuerdo con el Ministerio de la Producción (Produce).

La acuicultura peruana no está en su mejor momento. Previo al 2024, la cosecha acuícola nacional tuvo fuertes retrocesos, tocando fondo en el 2023: retrocedió 32.8%, el nivel más bajo desde el 2019. Según comentó el viceministro de Pesca y Acuicultura, Jesús Barrientos, esta tendencia se habría cortado el año pasado con 0.8% de avance. Pero, el funcionario es consciente de que ello no es suficiente.

Para este 2025, el Ministerio de la Producción (Produce) espera que el sector acuícola crezca 7.5%. Además del desempeño de cada recurso hidrobiológico, mucho de este estimado de crecimiento depende de que una ley, aprobada en julio del 2024, empiece a generar resultados.

Y, sigue pendiente resolver otro aspecto que frena el avance de la cosecha acuícola: producir el alimento balanceado representa más del 60% del costo total de este negocio. Una carga al acuicultor que Produce sigue buscando aligerar con estrategias de financiamiento.

Factores de avance

Barrientos explicó que, si la acuicultura creció en el 2024, fue gracias a la recuperación de las conchas de abanico, especie que se vio seriamente afectada en el 2023, junto a otras como la trucha, por el embate del fenómeno El Niño y el ciclón Yaku.

Para el 2025, el Ministerio de la Producción anticipa que la acuicultura crezca por la continuidad de la recuperación de la concha de abanico, pero también de otros recursos como el langostino.

Con ello se alcanzarían las 112.1 mil toneladas métricas (TM) este año, lo que superaría el registro del 2024 (104 mil TM).

Además, Barrientos sostuvo que la cartera espera que empiecen a verse los frutos de la Ley N° 32096, que faculta los gobiernos regionales (GORE) a poder financiar proyectos de infraestructura acuícola.



Al respecto, el viceministro dio detalles de los avances que se tienen hasta la fecha.

Son tres los GORE que ya tienen avanzados sus expedientes técnicos (ET) para realizar obras de esa clase. Todos enfocados en la trucha.

El GORE Ayacucho es el más avanzado de todos, con tres ET listos con esa visión. Además, estarían por aprobar la actualización de su Plan Regional de Acuicultura, donde se incluirá su brecha de calidad y cobertura en Centros Acuícolas.

El GORE Piura cuenta también con un ET para mejorar infraestructura acuícola en torno a la trucha. El GORE Cusco viene realizando los estudios pertinentes con el mismo objetivo.

"El reto inicial es tener la cartera de proyectos para que se destinen los recursos para ejecutar. Fondepes sacó unos lineamientos para que tengan claro cómo abordar esa clase de proyectos. Estamos brindando asesorías y creo que este año ya empezaremos a ver el dinamismo", apuntó Barrientos.

PARA RECORDAR

Alimento. Otro frente que hasta ahora no se resuelve, y que el mismo Produce reconoce, es el alto costo del alimento balanceado, clave para el cultivo de los recursos acuícolas, comentó Jesús Barrientos.

"FONDEPES brinda créditos asistidos a los productores acuícolas para darles el alimento. Hay buena colocación y buen pago, pero el reto es cómo crecemos más a nivel de consumo Interno y externo. Eso implica generar más rentabilidad", señaló.



Fuente: GESTIÓN





Levaduras y Plantas Aromáticas: Un Impulso Natural para la Cría de Truchas

Las truchas arcoíris alimentadas con dietas que contienen levadura lograron notables mejoras en su crecimiento y eficiencia alimenticia

Un estudio innovador puede marcar un cambio en las prácticas de acuicultura, demostrando que los aditivos naturales en los piensos pueden abrir camino hacia una industria más resiliente y respetuosa con el medio ambiente. La investigación ha revelado el poderoso impacto de la combinación de *Saccharomyces cerevisiae* (un tipo de levadura) y timol, un compuesto aromático derivado del tomillo, para revolucionar la cría de truchas.

Este enfoque natural ha demostrado mejorar el crecimiento de los peces, reforzar la inmunidad y fortalecer las defensas antioxidantes, ofreciendo una alternativa sostenible a las soluciones químicas tradicionales en la acuicultura.

El estudio, publicado en la revista *Animals*, investigó los efectos de estos aditivos naturales en la trucha arcoíris (*Oncorhynchus mykiss*) durante un ensayo de 60 días. Los peces se dividieron en grupos y se les alimentó con dietas suplementadas con levadura, timol o una combinación de ambos. Los resultados fueron reveladores: la levadura mejoró significativamente el rendimiento de crecimiento, mientras que el timol reforzó las respuestas inmunológicas y antioxidantes. En conjunto, crearon un efecto sinérgico que condujo a peces más saludables y prácticas de producción más eficientes.

Mejor Crecimiento y Eficiencia Alimenticia

Las truchas alimentadas con dietas que contenían levadura lograron notables mejoras en su crecimiento. El aumento de peso en estos peces alcanzó hasta el 348 % de su peso inicial, en comparación con el 296 % del grupo de control. Las tasas específicas de crecimiento (SGR) también aumentaron de 2,29 % al día en el grupo de control a 2,50 % al día en los peces alimentados con dietas que incluían levadura y timol.

Además, el índice de conversión alimenticia (FCR), un indicador clave de eficiencia alimenticia, disminuyó significativamente de 1,04 en el grupo de control a 0,89 en las dietas suplementadas. Estos resultados destacan el potencial de la levadura como una solución rentable para mejorar la productividad en la acuicultura.

El timol demostró su papel como un potente antioxidante al reducir el estrés oxidativo y fortalecer las defensas naturales de los peces. Los niveles de superóxido dismutasa (SOD), una enzima antioxidante esencial, aumentaron de 16,1 U/mg de proteína (control) a 27,4 U/mg de proteína en los peces alimentados con dietas que contenían timol y

levadura. De manera similar, la actividad de la catalasa (CAT) se incrementó de 111 U/mg de proteína a 164 U/mg de proteína, mientras que los marcadores de estrés oxidativo, como la malondialdehído (MDA), disminuyeron en más del 40 %. Estas mejoras reflejan la eficacia del timol para proteger a los peces contra los factores de estrés ambientales y fisiológicos.

El estudio también reveló mejoras significativas en los parámetros inmunológicos. La actividad de la lisozima plasmática, un indicador de fortaleza inmunitaria, aumentó de 19,0 U/mL (control) a 26,7 U/mL en los peces alimentados con la dieta combinada. La fosfatasa alcalina (ALP) en el mucus cutáneo, un componente crucial de la inmunidad mucosa, subió de 1,27 U/mg de proteína a 1,96 U/mg de proteína, mientras que la actividad bactericida contra patógenos como *Aeromonas hydrophila* y *Yersinia ruckeri* mejoró notablemente. Estos hallazgos destacan el papel de la levadura y el timol en fortalecer las defensas de los peces frente a enfermedades.

La investigación también subrayó los efectos combinados de la levadura y el timol en la función inmunológica del intestino. El análisis de expresión génica mostró una notable regulación positiva de genes relacionados con la inmunidad, como TNF-alfa, beta-defensinas y HSP-70, en los peces alimentados con la dieta combinada. Es destacable que las dietas con 250 mg/kg de timol y levadura lograron beneficios similares a las dietas con dosis más altas de timol, demostrando la eficiencia de la combinación.

A medida que la industria de la acuicultura enfrenta desafíos como brotes de enfermedades y preocupaciones medioambientales, este estudio ofrece una solución natural y respetuosa con el medio ambiente. Incorporar levadura y timol en las dietas de las truchas permite a los acuicultores reducir su dependencia de aditivos sintéticos y antibióticos, mejorando la eficiencia de la producción y abordando objetivos de sostenibilidad.

Los investigadores destacaron las implicaciones más amplias de estos hallazgos, particularmente para la acuicultura global. Con una producción anual de trucha arcoíris que supera las 950.000 toneladas, adoptar piensos funcionales como estos podría conducir a peces más saludables, huellas ecológicas reducidas y una mayor confianza de los consumidores en productos pesqueros sostenibles.

Fuente: MISPECES



Más de 100 profesionales y técnicos del sector pesca y acuicultura fueron capacitados en economía circular y certificación acuícola

Actividades estuvieron a cargo del CITEpesquero Piura del Instituto Tecnológico de la Producción

El Ministerio de la Producción (PRODUCE) a través del Instituto Tecnológico de la Producción (ITP), mediante el CITEpesquero Piura, capacitó a un total 145 profesionales y técnicos que laboran en diversas unidades productivas del sector pesca y acuicultura, en temas sobre economía circular y certificaciones acuícolas.

Los temas en mención fueron desarrollados a través de las charlas técnicas virtuales "Prácticas de economía circular aplicadas a la pesca y acuicultura" y "Certificaciones acuícolas de mayor demanda" organizadas por el CITEpesquero Piura, los días 16 y 21 de enero, respectivamente.

"Con estas charlas, inauguramos las capacitaciones virtuales del 2025. El objetivo del CITE es brindar las herramientas necesarias para que las empresas fortalezcan la productividad y competitividad de sus organizaciones", destacó William Rivera Peña, director del CITEpesquero Piura.

La jornada sobre economía circular, estuvo a cargo de la Ing. Carmen Ormeño, quien destacó la importancia que tiene el trabajo con el descarte o excedente no solo para el empresario y el medio ambiente, sino también a para las personas que buscan a través de la economía circular crear un impacto positivo a nivel personal, económico y ecológico.

Durante la clase, los participantes ahondaron temas clave como: Sostenibilidad y cambio climático, Introducción a la economía circular y su avance en Perú, Aplicación de la economía circular en la pesca y acuicultura y Metodología Circular Design Thinking (CDT)

para diseñar modelos de negocios circulares a lo largo de toda la cadena de valor.

Asimismo, durante la charla técnica "Certificaciones acuícolas de mayor demanda" que estuvo a cargo de la consultora en certificaciones acuícolas y gestión ambiental, Ing. María Alejandra Carranza Dávila, los participantes aprendieron sobre las principales normas de certificación acuícola con mayor demanda en el mercado, como ASC y BAP.

Durante la sesión virtual, la experta destacó que las certificaciones no solo garantizan un sello de calidad y sostenibilidad, sino que también abren nuevas oportunidades de mercado, mejoran la rentabilidad de las empresas y contribuyen a la protección de los recursos naturales. Cabe resaltar que, durante el año 2024, el CITEpesquero Piura capacitó a más de 800 productores, profesionales y técnicos del sector pesquero y acuícola en temas como: BRCS, SMETA, FSSC 22000, biofloc, Food Defense, PROCOMPITE, auditores internos, higiene y saneamiento y otros.

Fuente: ITP



PRODUCE capacitó a más de 21,000 pescadores artesanales y acuicultores durante el 2024

Las actividades de capacitación, ejecutadas mediante el FONDEPES, se llevaron a cabo de forma virtual y presencial.

En el año 2024, el Ministerio de la Producción (PRODUCE), mediante el Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero (FONDEPES), logró una cifra récord en capacitaciones a pescadores artesanales y acuicultores. En total, alrededor de 21,260 personas, tanto en el Perú como en el extranjero, fueron capacitados a través de diversos cursos gratuitos de forma presencial y virtual.

La jefa del FONDEPES, Katia Novoa Sánchez, destacó un logro importante en la pesca artesanal. Más de 3,000 personas fueron capacitadas en buenas prácticas para la liberación de tortugas y otras especies de captura incidental. “Nos llena de alegría haber alcanzado esta cantidad de participantes. Este curso se realiza en el marco del Reglamento de Ordenamiento Pesquero del Recurso Perico y es obligatorio para quienes se dedican a su extracción”, señaló.

También destacó que 4,650 agentes de la pesca artesanal participaron en los cursos de formalización. Esto les permitirá obtener su carnet de pescador artesanal, un documento indispensable para acceder a créditos supervisados del FONDEPES y ampliar sus oportunidades comerciales.

Las capacitaciones también impulsaron la inclusión femenina en la pesca artesanal, con la participación de cerca de 2,500 mujeres en diversos cursos.

En la misma línea, Novoa Sánchez informó que el FONDEPES capacitó a más de 10,500 acuicultores a nivel nacional e internacional, mediante cursos en modalidades presencial y virtual. Subrayó que los cursos modulares virtuales de los “Sábados de Acuicultura” han sido clave para llegar a todas las regiones del país, así como a participantes de 18 países alrededor del mundo.

“El año pasado, brindamos asistencia técnica a más de 500

productores acuícolas realizando más de 1,600 visitas a zonas estratégicas como Punoy el VRAEM”, mencionó.

Este trabajo permitió fortalecer las capacidades de los acuicultores dedicados al cultivo de las principales especies de interés comercial como trucha, paco, gamitana, concha de abanico, tilapia, langostino, corvina, y contribuir al mejoramiento de la competitividad del sector acuícola.

Por último, la jefa del FONDEPES ratificó el compromiso del Gobierno central y de su gestión de seguir fortaleciendo este año los conocimientos y habilidades de pescadores artesanales y acuicultores en todo el Perú.



Fuente: FONDEPES



Ministro de la Producción lideró reunión con gremio de maricultores de Piura para impulsar una acuicultura sostenible

En el encuentro se abordaron temas como la reactivación productiva, el fortalecimiento de las acciones de Sanipes y el mejoramiento en los procesos de créditos para los maricultores.

El ministro de la Producción, Sergio González, sostuvo una importante reunión con el gremio de maricultores de Piura, acompañado por el Viceministro de Pesca y Acuicultura, el Jefe de Gabinete, la Directora Ejecutiva de SANIPES, la jefa de FONDEPES, el presidente del IMARPE, y los Directores Generales de Acuicultura y de Pesca Artesanal. El objetivo fue coordinar esfuerzos para reactivar y mejorar la actividad productiva de la maricultura, especialmente en el cultivo de la concha de abanico, y fomentar una acuicultura sostenible en la región.

Durante el encuentro, se abordaron iniciativas para impulsar la diversificación productiva y la competitividad en la maricultura, garantizando la armonía con la preservación del medio ambiente, la conservación de la biodiversidad y la sanidad e inocuidad de los recursos hidrobiológicos. Se destacó que Piura es una de las principales regiones del país en desarrollar y aprovechar los beneficios de la acuicultura, generando más de 40 mil puestos de trabajo directos e indirectos.

Fortalecimiento de SANIPES y FONDEPES

La Directora Ejecutiva de SANIPES enfatizó la importancia de fortalecer las acciones sanitarias para garantizar productos de calidad tanto para el consumo como para la industria. Estas acciones son fundamentales para asegurar la generación de empleo, ingresos y el desarrollo de cadenas productivas sostenibles.

Por su parte, la jefa de FONDEPES recibió las inquietudes de los agremiados quienes solicitan que puedan ser mejorados los procesos para agilizar y flexibilizar los créditos destinados a los maricultores, facilitando el acceso a financiamiento y promoviendo el crecimiento de la actividad acuícola en la región.

Impulso integral para la maricultura

El viceministro de Pesca y Acuicultura, Jesús Barrientos señaló que este año marcará un punto de inflexión en la maricultura peruana, no solo mediante el fortalecimiento del cultivo de especies como la concha de abanico, sino también a través del desarrollo de estudios científicos y la mejora de la alimentación para dichas especies.

El ministro de la Producción reafirmó su compromiso de trabajar de la mano con los actores del sector para consolidar a Piura como líder en acuicultura sostenible, asegurando beneficios económicos, sociales y ambientales. "La maricultura es una actividad clave para el desarrollo económico y social de Piura, y vamos a potenciarla con decisiones que impulsen su competitividad y sostenibilidad", declaró el titular del PRODUCE, Sergio González.

Impacto económico y social de la maricultura

La maricultura no solo contribuye significativamente al Producto Bruto Interno (PBI) del sector, sino que también genera oportunidades laborales y fortalece las cadenas de valor en las comunidades costeras. La apuesta por una acuicultura sostenible en Piura representa un modelo a seguir para otras regiones del país, impulsando una economía azul que equilibra productividad y cuidado del medio ambiente.

El Ministerio de la Producción continuará trabajando en estrecha colaboración con el gremio de maricultores y las instituciones vinculadas al sector para consolidar un modelo productivo que beneficie a todos los peruanos.

Fuente: PRODUCE



Hidrolisis en Agua Subcrítica: Una solución sostenible para transformar los subproductos de pescado

La hidrolisis en agua subcrítica es una técnica respetuosa con el medio ambiente que no requiere productos químicos nocivos y genera residuos mínimos

La industria mundial de los productos del mar genera cada año enormes cantidades de residuos, con hasta un 50% del peso del pescado clasificado como subproductos, incluidos cabezas, vísceras, piel y espinas. Tradicionalmente desechados, estos restos están siendo cada vez más reconocidos como un recurso valioso, gracias a los avances tecnológicos.

Entre otros, la hidrolisis en agua subcrítica (SWH, por sus siglas en inglés), un proceso innovador y sostenible promete transformar la forma en que se gestiona y reutilizan los subproductos de pescado. Este método, consiste en calentar agua a temperaturas entre 100 °C y 374 °C bajo alta presión, transformándola en un solvente y catalizador potente. Además, este método de hidrólisis permite la eficiente descomposición de proteínas en péptidos bioactivos y aminoácidos, desbloqueando el potencial oculto de los residuos de pescado. Por ejemplo, los subproductos del pescado, que contienen entre un 10% y un 20% de proteína cruda, pueden convertirse en hidrolizados proteicos con propiedades extraordinarias, como efectos antioxidantes, antihipertensivos y antidiabéticos. Cabe destacar que los hidrolizados de vísceras de pescado producidos mediante hidrolisis en agua subcrítica han demostrado una impresionante capacidad de absorción de radicales de oxígeno, subrayando su potencial como potentes agentes antioxidantes.

A diferencia de los métodos convencionales de hidrólisis, este método es respetuoso con el medio ambiente, ya que no requiere productos químicos y genera residuos mínimos. Al reducir la constante dieléctrica del agua de 80 a 27 a 250 °C, el proceso mejora significativamente la capacidad del agua para disolver y extraer compuestos valiosos, haciéndolo no solo eficiente, sino también altamente sostenible.

Además, los hidrolizados proteicos creados a través de esta técnica han mostrado un gran potencial en una amplia gama de industrias, incluidas las farmacéuticas y de alimentos funcionales. Por ejemplo, los péptidos de pescado obtenidos mediante hidrolisis en agua subcrítica han demostrado propiedades antihipertensivas comparables a los tratamientos convencionales.

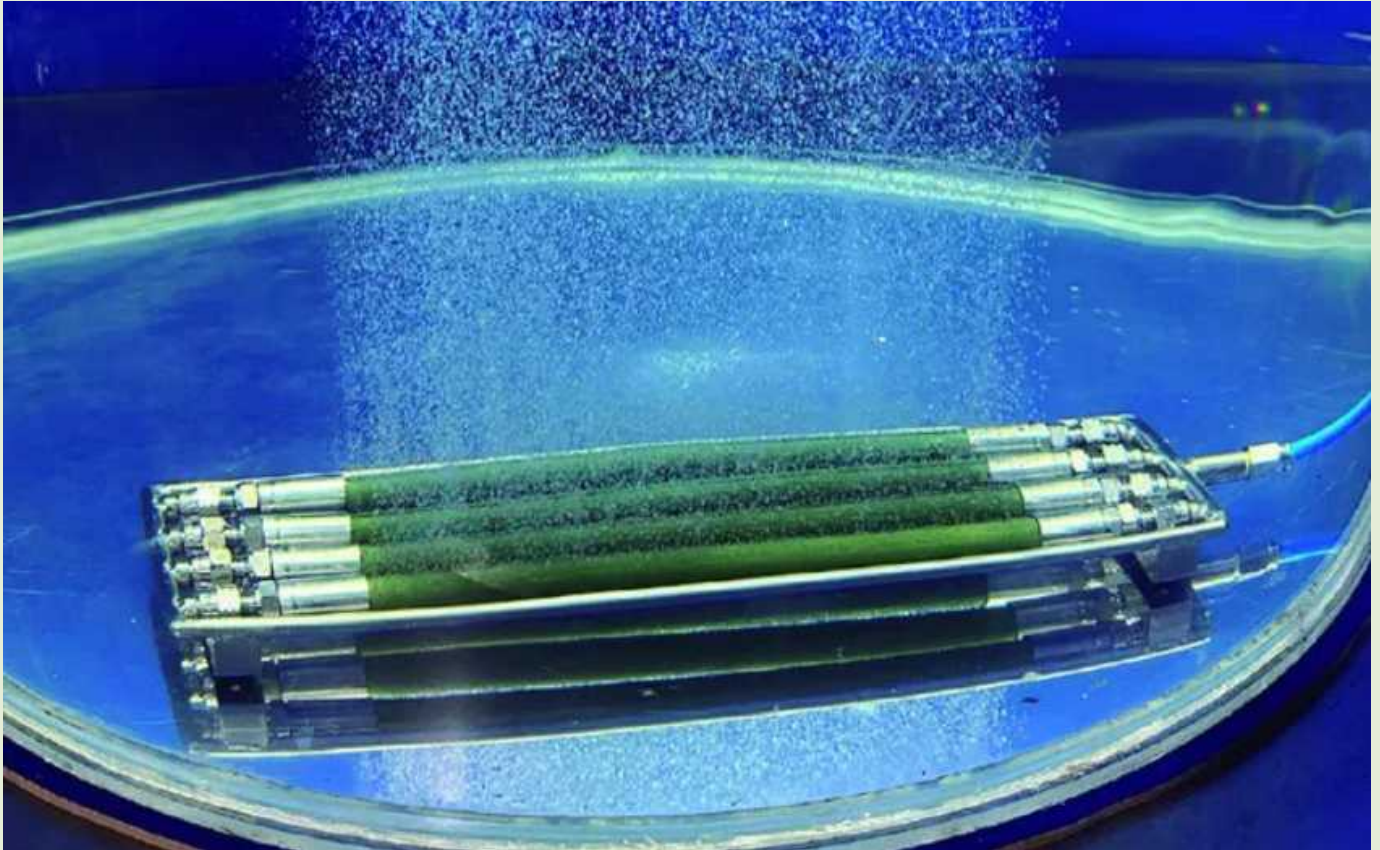
Las aplicaciones de la hidrolisis en agua subcrítica van mucho más allá de la salud humana. En el sector de la acuicultura, los hidrolizados producidos por este método se han incorporado con éxito en piensos para peces, mejorando las tasas de crecimiento y la resistencia inmunitaria. Además, estudios han demostrado que los pollos de engorde alimentados con dietas enriquecidas con hidrolizados de vísceras de pescado experimentan una mejor salud intestinal y una mayor absorción de nutrientes. Esto reduce la dependencia de la harina de pescado tradicional, apoyando una economía circular al crear productos de alto valor a partir de residuos.

Las industrias cosmecéutica y farmacéutica también están comenzando a aprovechar el potencial de la hidrolisis en agua subcrítica. Los péptidos derivados del pescado han demostrado ser eficaces como hidratantes naturales y agentes de protección UV, mientras que sus propiedades antioxidantes y antiinflamatorias los convierten en valiosos aliados para gestionar afecciones crónicas como hipertensión, diabetes y enfermedades relacionadas con el estrés oxidativo. La versatilidad de la hidrolisis en agua subcrítica también radica en su capacidad para producir bioactivos naturales que pueden reemplazar a los aditivos sintéticos, ofreciendo alternativas más seguras y sostenibles para los consumidores.

A pesar de sus muchos beneficios, este método de hidrólisis enfrenta algunos desafíos, como la alta inversión inicial requerida para el equipo y la necesidad de optimizar los procesos para la producción a gran escala. Sin embargo, sus ventajas a largo plazo—como la reducción de la contaminación ambiental, la minimización de residuos y la generación de compuestos bioactivos de alto valor—la posicionan como un punto de inflexión para la industria de los productos del mar.

Con una mayor refinación y una exploración más amplia de sus aplicaciones, la hidrolisis en agua subcrítica podría redefinir cómo el mundo percibe los residuos de pescado, transformándolos de una carga ambiental en una oportunidad para la innovación y la sostenibilidad.

Fuente: MISPECES.COM



Ciencia aplicada: innovar contra la corriente

Al igual que los salmones regresan a su lugar de origen nadando contra la corriente, también es necesario retornar a lo básico, a los principios fundamentales que rigen los fenómenos naturales y, a partir de esta comprensión, pasar a la búsqueda de soluciones prácticas a desafíos que aquejan a la sociedad y más concretamente a las empresas que intentan resolverlos para ganar un espacio de mercado.

La ciencia básica y la ciencia aplicada son complementarias, pero la primera es la base para pasar a la segunda. En ocasiones, la urgencia de resultados y la ansiedad por el éxito comercial, hacen que se salten etapas y se pierda el foco de lo básico, de los fundamentos que subyacen a los fenómenos o procesos investigados, es cuando la paciencia y la perseverancia son aliados necesarios.

La innovación, como resultado exitoso de ciencia aplicada, es lo que permite a las empresas generar valor para mantenerse en el tiempo en un entorno cambiante; sin embargo, se debe ser fiel y consecuente con lo que define estos procesos.

La tentación de las empresas de etiquetarse como innovadoras es muy grande, ya que es un atributo valorado por el mercado, y en un mundo digitalizado, la visibilidad y aprobación son imanes para vestirse de aquello que está de moda. Lo mismo sucede con otros conceptos o cualidades atractivas para la sociedad que son tendencia, tales como: eficiencia energética, economía circular, sostenibilidad, bienestar animal, incluyendo algunas más clásicas e igual de vigentes como huella de carbono, revolución azul, tecnologías verdes o ambientalmente amigables, energías renovables, carbono neutral.

Todos estos conceptos tienen en común el cuidado del medio ambiente y el respeto por la naturaleza, y son frecuentemente citados en el mundo empresarial.

A fines del siglo pasado, Peter Drucker anticipó el rol fundamental de la acuicultura, siendo un visionario para su época. En su extensa obra sobre el liderazgo y la gestión de negocios, escribió respecto de la innovación, que está basada en la disciplina y trabajo metódico, más

que en súbita inspiración.

Dentro de la acuicultura mundial, la industria del salmón es protagonista y está dedicada a proveer de proteína de calidad y saludable para el consumo de la población, por lo que está sometida a variadas exigencias propias del mercado de los alimentos, como de los grupos de interés (stakeholders) que incluyen al gobierno, accionistas, proveedores, clientes, comunidades locales, organismos no gubernamentales, colaboradores, entre otros.

En este contexto, es clave entender que la sostenibilidad es ambiental, social y económica, por lo que solo se puede ser responsable con el medio ambiente y el entorno, cuando las empresas son viables económicamente.

Por lo tanto, en un mundo donde la acuicultura es una realidad y, en particular, la industria del salmón es una de las más destacadas, Chile forma parte de este liderazgo, como segundo productor mundial, siendo para la economía local, el principal exportador de alimento, representando el 7% de las exportaciones totales y contribuyendo con el 2.1% del PIB nacional (Banco Central de Chile).

Este posicionamiento conlleva una gran responsabilidad, por eso la innovación basada en ciencia es la clave para una mejor industria.

En mi rol laboral como gerente de una empresa proveedora de tecnología (Imenco Aqua), centraré el análisis en este segmento. Las empresas de tecnología buscan constantemente diferenciarse, agregar valor a sus productos y servicios, para ser preferidos por los clientes, esto es una condición para mantenerse vigente en un mundo altamente competitivo.



La innovación puede ser a nivel de productos, de procesos o bien modelos de negocios, ya sea que se genere de manera disruptiva o incremental. La investigación sobre el estado del arte y como llegar a patentar los nuevos desarrollos es una práctica cada vez más necesaria y recomendable.

En mi afán permanente de investigar, estudiar y analizar el entorno, veo con preocupación que algunas empresas para mantenerse visibles caen en la tentación de usar simplemente conceptos como la innovación, solo como etiquetas. Recientemente, en una charla en la que participé en calidad de audiencia, capturé mi atención que esto es algo más común de lo que uno podría suponer y es transversal a otras industrias.

De una manera bastante más dura y categórica, se ha escrito sobre este tema, con un potente y crítico mensaje como “La innovación puede ser puro teatro”, artículo de Steve Blank, algo sobre lo que debemos reflexionar, ya que el marketing puede ser seductor, pero al mismo tiempo se debe mantener la integridad, la innovación no es algo superficial.

Las empresas tecnológicas deben saber lidiar con el desafío de entregar soluciones al mercado y hacer innovación. Lo primero, a cargo del área comercial: marketing que se mide en función de las ventas, y todo el esfuerzo está puesto en el presente, es lo que se vende hoy.

En cambio, la innovación, está con la mirada en el futuro, en lo que se venderá en el mañana, requiere de otros tiempos, de un liderazgo o gobernanza propia, para hacer innovación real se requiere una estrategia, recursos, personal idóneo, es una tarea de largo aliento, con hallazgos, aciertos y errores, esto último como de manera muy acertada Thomas Edison no llamaba fracasos, sino que había descubierto 999 formas de cómo no hacer una bombilla.

También hay casos emblemáticos donde el resultado de una innovación proviene desde otro sector industrial, por ejemplo, la cremallera fue inventada para cerrar grandes bultos y esto luego se traspasó a la industria del vestido, y muchos otros donde se consiguen simplemente por “accidente”, como en el campo de la medicina, fue el origen del viagra.

Regresando al concepto del título acerca de innovar contra la corriente, es una analogía para reforzar la idea “nadar” contra la tendencia actual. Si bien las fuerzas del marketing empujan para ser percibidos como innovadores, esto solo será meritorio y real, cuando sea consecuencia de un trabajo sistemático, basado en conocimiento científico, pruebas y validaciones que den respaldo técnico a la oferta de valor de los productos y servicios que se ofrecen en el mercado.

Una forma de hacer innovación es aprender e imitar a la naturaleza (Biomimicry), para intentar resolver desafíos tecnológicos. Un claro ejemplo de esto es el mecanismo de contracorriente, que está presente en la respiración de los salmones, durante la captación de oxígeno disuelto en el agua a nivel de las lamelas secundarias, donde la sangre circula en un sentido, y el agua en sentido opuesto, siendo un mecanismo de transferencia altamente eficiente, que ha sido imitado y se aplica en diferentes dispositivos, por mencionar uno, el intercambiador de calor.

He citado este ejemplo, no por casualidad, ya que, en un sistema de cultivo intensivo, el oxígeno disuelto es una variable crítica y disponer de dispositivos (difusores) que transfieran de manera eficiente este gas es algo que impacta positivamente en el crecimiento y bienestar de los

peces. En este caso particular, respecto de los difusores de oxígeno, rigen los mismos principios de innovación antes mencionados.

En Imenco Aqua hemos trabajado en ensayos sistemáticos, metódicos, estandarizados y con base científica, para validar nuestras soluciones. Tampoco tengo dudas que la mayoría de los actuales desarrollos presentes en el mercado han transitado también desde una fase inicial de innovación, hasta convertirse en productos comerciales. Sin embargo, en lo que he sido crítico, es cuando por fines comerciales, se transgreden aplicaciones, atributos, propiedades, incluso alcances que van más allá de lo estrictamente para lo cual fueron diseñados dichos productos.

Un ejemplo concreto, son algunas de las publicaciones o campañas de marketing en torno a las propiedades de las nanoburbujas, que van más allá de lo estrictamente técnico, incluso omitiendo contextos relevantes al momento de compararse con otras tecnologías. En ciencia, los resultados mágicos, como la metáfora de aquellos productos que pretenden ser “bala de plata”, no forman parte del rigor científico.



En resumen, la invitación es volver a la esencia, a la ciencia que respalde los avances tecnológicos, si bien es un proceso lento y de largo plazo, siempre da sus frutos, y lo más importante es que esta forma de trabajar genera confianza tanto hacia “adentro”, hacia todos los que participan de una empresa y son testigos de estos esfuerzos, como hacia “afuera”, a los clientes que son los usuarios.

El trabajo en un laboratorio, en un banco de pruebas o cualquier unidad de investigación, exige paradójicamente no pensar en el marketing, (si bien los casos exitosos están destinados al mercado), solo exige ceñirse a los resultados y hallazgos. Finalmente, hay que hacer lo correcto porque es lo correcto.

Tal como Simon Sinek lo postula en su libro “El Juego Infinito”, las empresas deben tener un propósito, una causa justa que va más allá de los resultados, donde la excelencia permite a todos los jugadores (empresas) mantenerse vigentes, la trascendencia va más allá de las ganancias, es generar beneficios para todos. Por eso, es bueno nadar contra la corriente, no es ir contra los demás, sino tan simplemente volver al origen, a lo que nos motiva e impulsa a alcanzar nuestros fines.

Fuente: PANORAMA ACUÍCOLA



Sanipes publica la lista de enfermedades infecciosas y especies susceptibles de los recursos hidrobiológicos

Con finalidad informativa para los operadores de categorías productivas, laboratorios y agentes que intervienen en actividades relacionadas a la pesca y la acuicultura.

A través de la publicación de la Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 000167-2024-SANIPES/PE, el Ministerio de la Producción (Produce), a través de la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura (Sanipes), aprobó la actualización de la lista de enfermedades infecciosas y especies susceptibles de los recursos hidrobiológicos.

El citado listado se actualizó con la finalidad informativa para los operadores de las categorías productivas Acuicultura de Recursos Limitados (AREL), Acuicultura de Micro y Pequeña Empresa (AMYPE) y Acuicultura de Mediana y Gran Empresa (AMYGE).

Asimismo, su aprobación sirve de consulta para los laboratorios de diagnóstico, los operadores que intervienen en las actividades de poblamiento, repoblamiento y comercialización de recursos hidrobiológicos, incluidos aquellos con fines ornamentales. También para todo operador que realiza actividades vinculadas con los recursos hidrobiológicos.

En ese sentido, en la lista se pueden encontrar las enfermedades infecciosas que afectan a peces, crustáceos y moluscos. A su vez, están las enfermedades emergentes que afectan a peces y crustáceos; y también las enfermedades de importancia productiva nacional que afectan a peces.

Se consideran como especies susceptibles a los recursos hidrobiológicos afectados por las enfermedades infecciosas consignadas en la mencionada lista a todas aquellas que se encuentran señaladas en el Código Sanitario para los Animales Acuáticos de la

Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA).

Del mismo modo, a aquellas que, ante alguna evidencia de carácter científico, y bajo un enfoque precautorio, se deba considerar con la finalidad de asegurar el estatus sanitario del país, zona y/o compartimento donde se encuentren los recursos hidrobiológicos.

El dato

Se puede acceder a la lista de enfermedades infecciosas y especies susceptibles de los recursos hidrobiológicos haciendo click [AQUÍ](#)



Fuente: SANIPES

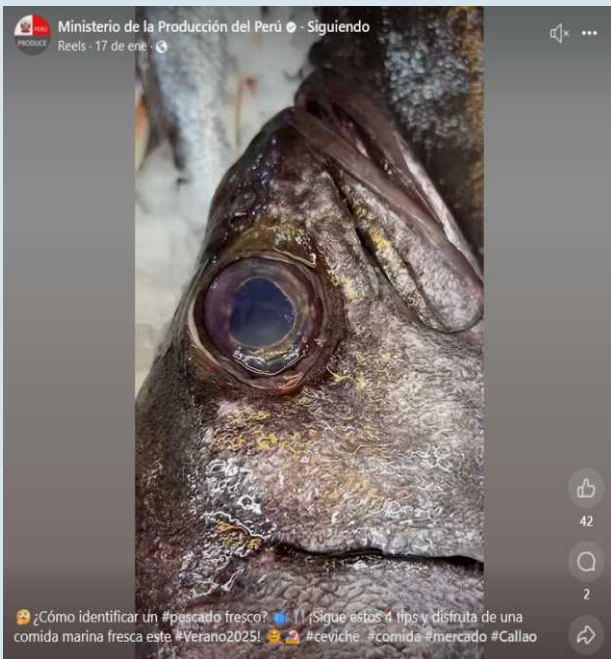
Síguenos y comparte



/RNIAPERU



CLICK AQUÍ



CLICK AQUÍ



CLICK AQUÍ