ACUIRED

Edición Nº 15



Celebramos el Día Mundial de la Acuicultura 2026

Resiliencia y sabor

El Perú celebra el Día Mundial de la Acuicultura mirando al futuro

(pág. 2)

Medir para anticipar

Monitoreo participativo y alerta temprana en Bahía de Sechura

(pág. 3)

Impulso comercial y sabor peruano

Las ferias como estrategia para la promoción acuícola nacional

(pág. 6)

ACUIRED

Edición N° 15

Revista de la Red Nacional de Información Acuícola - RNIA

Juan Carlos Requejo Alemán
Ministro de la Producción

Jesús Eloy Barrientos Ruiz
Viceministro de Pesca y Acuicultura

José Edgardo Allemant Sayán
Director General de la Dirección General de Acuicultura

Nathaly Marina Vargas López
Directora de Promoción y Desarrollo Acuícola

Omar Ricardo Rios Bravo De Rueda
Director de Gestión Acuícola

Contenido











Editorial
Asociatividad sin gestión no es suficiente
(pág. 1)

Resiliencia y sabor:
El Perú celebra el Día Mundial de la Acuicultura mirando al futuro
(pág. 2)

Medir para anticipar:
Monitoreo participativo y alerta temprana en la bahía de Sechura
(pág. 3)

Impulso comercial y sabor peruano:
El rol estratégico de las ferias en la promoción acuícola nacional
(pág. 6)

Galeria fotográfica acuícola
(pág. 8)

Asociatividad: sin gestión, no es suficiente



Marylia Vargas
Especialista en planificación y articulación sectorial. Dirección de Promoción y Desarrollo Acuícola

Un productor de pequeña escala vende su cosecha a un solo comprador y fija el precio sin conocer el costo real de cada kilo producido. Su resultado depende de una negociación en la que no tiene información.

Ese problema se vuelve más urgente con el contexto climático. Según el ENFEN, la alerta continúa, y el calentamiento marino persiste en buena parte del Pacífico tropical, con su mayor intensidad en la superficie frente a Perú. La referencia más reciente es el Comunicado Oficial N.º 20-2026, emitido el 13 de noviembre. Por eso, la forma en que un productor conoce sus números y negocia puede influir en la continuidad de su actividad.

Una salida posible es **agruparse para comprar y vender en conjunto. Sin embargo, esa salida solo funciona si el grupo sabe qué compra, a qué precio y cuánto le cuesta producir.** Si no lo sabe, la negociación colectiva mantiene la misma desventaja, aunque con más volumen.

Por ello, conviene tratar la asociatividad y la gestión empresarial como un solo paquete. Hoy ambas suelen plantearse por separado: el grupo se forma y la contabilidad queda para después. En cambio, convendría invertir la secuencia. Primero, se realizan los registros mínimos de costos y ventas; después, la acción colectiva.

Este proceso implica tres decisiones. La **primera** es elegir la forma asociativa según la escala. Un grupo sin constitución formal puede comprar insumos en conjunto, aunque podría tener dificultades para acceder a créditos como colectivo.

Además, **conviene definir un registro de costos** que el productor pueda llevar sin asesor permanente. Por último, debe asignarse un responsable de la continuidad tras la primera acción colectiva, porque sin él el grupo corre el riesgo de desaparecer al concluir el acompañamiento.

La medición, a su vez, debe ir más allá de las actas. Estas acreditan que hubo reunión, pero no que el productor cambió su forma de trabajar. Por eso, **un indicador más útil puede ser la proporción de productores que llevan registros después de seis meses**, o la de quienes repiten una compra conjunta por cuenta propia.

En suma, cualquier diseño de este tipo debe evaluarse por si modifica la gestión del productor, más que por si el grupo llegó a reunirse. Medidas efectivas para retos colectivos son posibles con organización y compromiso. ¿Se animan a intentarlo?



Resiliencia y sabor:

El Perú celebra el Día Mundial de la Acuicultura mirando al futuro

Con una especial jornada que une a Huancayo, Lima y el entorno digital, el Ministerio de la Producción lanza una celebración especial que busca blindar al sector ante el Fenómeno El Niño e impulsar el Plan de Reactivación Acuícola.



Más allá de ser un motor clave para la economía regional y el empleo, la acuicultura peruana se ha consolidado como un pilar indispensable para la seguridad alimentaria del país. Con la mirada puesta en las siete cadenas de valor priorizadas, tales como: concha de abanico, langostino, trucha, paiche, tilapia, macroalgas y paco, el Ministerio de la Producción (PRODUCE), a través de la Dirección General de Acuicultura (DGA), ha diseñado una programación especial para conmemorar el **Día Mundial de la Acuicultura.**

Sin embargo, la celebración de este año llega en un momento decisivo. Ante la declaratoria de emergencia del sector por el Fenómeno El Niño y las proyecciones climáticas para el periodo 2026-2027, los eventos no solo buscarán promocionar la riqueza de nuestros cultivos, sino también compartir medidas urgentes de prevención, mitigación y resiliencia para proteger la producción nacional.

Para lograr un impacto real tanto en el público consumidor como en los tomadores de decisiones, la estrategia se desplegará en tres frentes clave:

- **El sabor toma la plaza en Huancayo:** Del **viernes 27 al domingo 29 de noviembre**, la Plaza Bolognesi se convertirá en el epicentro de la **Feria institucional.** Con 20 stands en exhibición de 10:00 a.m. a 6:00 p.m., los productores regionales y entidades públicas acercarán la gestión del sector a la población de Junín, una región emblemática donde la crianza de trucha lidera la actividad productiva.

- **Conocimiento sin fronteras:** El **lunes 30 de noviembre**, fecha central de la efeméride, el conocimiento técnico viajará a todas las regiones a través del **Webinar Acuícola**. Desde las 9:00 a.m. hasta las 12:00 p.m., tres ponentes especializados liderarán sesiones temáticas dirigidas a productores, académicos y entidades públicas para intercambiar innovadoras experiencias.

- **Alianzas de alto nivel en Lima:** En horas de la tarde, siempre el **30 de noviembre**, que es el día central de la celebración, se realizará en el auditorio de PRODUCE, el **Foro Acuícola**, que reunirá a 150 invitados y panelistas, incluyendo autoridades, gobiernos regionales, cooperación internacional, empresas y academia, en una jornada que contará con cuatro paneles de análisis y debate. Este espacio será el escenario clave para presentar el **Plan de Reactivación Acuícola** y trazar la hoja de ruta del desarrollo territorial.

Con esta triple apuesta, alineada a la Política Nacional de Acuicultura al 2030, el Estado busca demostrar que la articulación entre ciencia, empresa y productores es la mejor receta para garantizar que la acuicultura peruana siga creciendo con fuerza, incluso frente a los desafíos climáticos.

Medir para anticipar

Monitoreo participativo y alerta temprana en la bahía de Sechura



En un taller desarrollado por CETMAR en el marco del proyecto Sechura Azul, productores, técnicos e instituciones diseñaron un plan de seguimiento y monitoreo de la actividad acuícola. Allí, la Dirección General de Acuicultura (DGA) presentó su propuesta de Sistema de Alerta Temprana (SAT) para la cadena productiva de la concha de abanico.

La bahía de Sechura concentra cerca del 70 % de la producción nacional de concha de abanico (*Argopecten purpuratus*), con 257 concesiones vigentes sobre 12 725 hectáreas y ocho áreas de producción con clasificación sanitaria Tipo A otorgada por SANIPES: la llave para exportar a Europa, Norteamérica y Asia.

La concha se alimenta filtrando el agua y se cultiva en el fondo: no puede escapar de un cambio brusco del ambiente. La temperatura, el oxígeno disuelto, la salinidad, el pH, el fitoplancton y los sedimentos deciden el éxito o el fracaso del cultivo. El Niño eleva la demanda de oxígeno, la hipoxia de fondo causa mortalidades masivas, el agua dulce del río Piura estresa a los organismos y las floraciones algales nocivas obligan a cerrar áreas. Los eventos El Niño de 1983 y 1998 y el ciclón Yaku en 2023 golpearon la bahía sin que ninguno fuera anticipado con datos propios; para 2026 se proyecta una contracción de la cosecha de entre 50 % y 55 % por El Niño que ya llegó a nuestras costas.

En este contexto, esfuerzos no han faltado: estudios de capacidad de carga, campañas de monitoreo participativo, la revaluación sanitaria de SANIPES y proyectos académicos como los de la Universidad Peruana Cayetano Heredia. Sin embargo, se trata de datos puntuales y dispersos; cada entidad mide por separado y la información sistematizada rara vez llega a tiempo al productor.

- **Diseñando un monitoreo participativo:** El proyecto Sechura Azul, ejecutado en 2026 por el Centro Tecnológico del Mar (CETMAR) con financiamiento de la Cooperación Gallega – Xunta de Galicia y con PRODUCE como contraparte, incluye el diseño participativo de un plan de seguimiento y monitoreo de la actividad acuícola en la bahía.

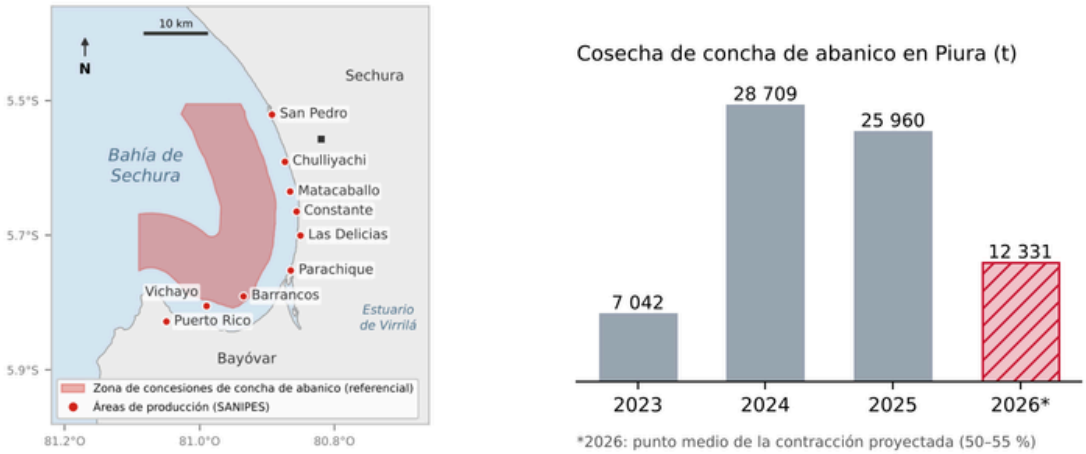


Figura 1. Zona referencial de concesiones y áreas de producción en la bahía de Sechura (izquierda) y cosecha de concha de abanico en Piura, 2023–2026 (derecha). Fuente: DGA-PRODUCE.

El taller se realizó el 26 y 27 de octubre de 2026 en Sechura. En la primera jornada, la DGA expuso los objetivos del monitoreo y CETMAR abordó los parámetros a vigilar y el uso, calibración y mantenimiento de los equipos. Se trabajó la gestión de datos (fichas de registro, base de datos compartida y criterios comunes) y, en diálogo con los participantes, se decidió que cada organización participante desarrolle un plan de monitoreo, el cual, luego de haber sido evaluado y previo compromiso de uso, facilitó la entrega de un kit de monitoreo que incluyó un medidor multiparámetro de oxígeno disuelto y temperatura; así como, medidores de pH y salinidad. La segunda jornada se dedicó a la práctica con los equipos en el mar.

Posteriormente a esta etapa, continúa una fase piloto de ocho semanas en la que las organizaciones medirán los parámetros acordados y cargarán sus registros en una base de datos común, mientras se define el flujograma operativo: actores, responsabilidades y frecuencia de reporte. Al cierre se validará un protocolo definitivo. Así, los productores pasan de usuarios de la información a protagonistas de la vigilancia de su bahía.

Del dato a la alerta: la propuesta de SAT de la DGA

- **Medir es necesario, pero no basta.** Los instrumentos tradicionales son confiables, pero cada medición es la foto de un instante en un punto. Un muestreo diurno puede mostrar valores normales mientras, de noche, el oxígeno del fondo cae por debajo del umbral de hipoxia.



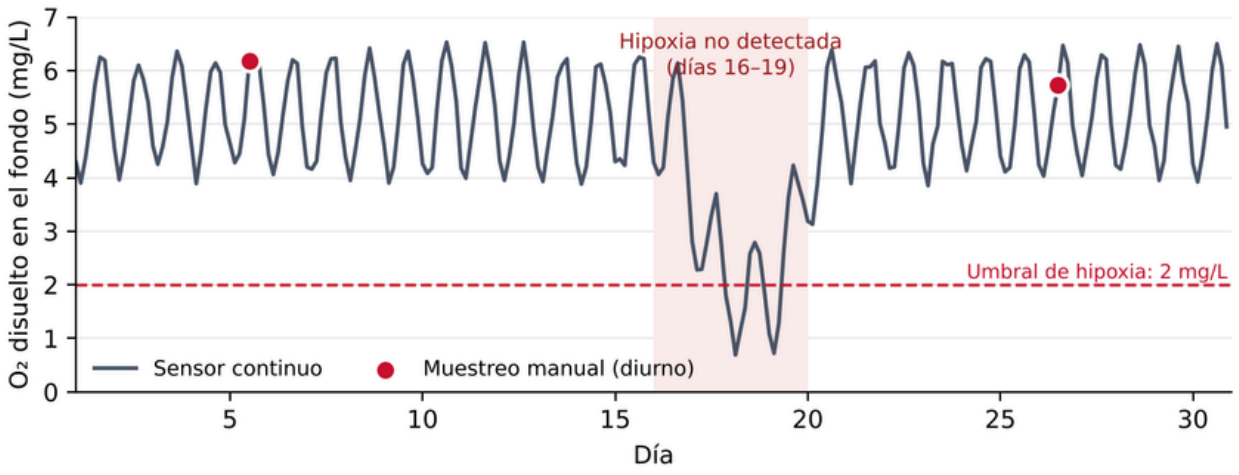


Figura 2. Oxígeno disuelto en el fondo durante 30 días: sensor continuo frente a dos muestreos manuales. Ejemplo ilustrativo con datos simulados. Fuente: DGA-PRODUCE.

Para cerrar esa brecha, la DGA formuló la propuesta SAT para la cadena productiva de concha de abanico en la bahía de Sechura como modelo replicable en zonas acuícolas de América Latina y el Caribe, presentada a la OCTAI para la convocatoria 2026 de cooperación triangular de la AECID, con experiencias de Chile y España. El SAT funciona como una cadena de cinco eslabones: medir con boyas multiparamétricas, estaciones de monitoreo, satélite y muestreos oficiales (SANIPES e IMARPE); transmitir por telemetría celular o satelital cada 10 a 15 minutos; procesar en una plataforma de datos con validación, comparación de umbrales y desarrollo de modelos; alertar por tablero web, SMS y WhatsApp con un semáforo por zona; y responder con protocolos acordados, como la cosecha anticipada, reubicación, ajuste de densidad, vigilancia sanitaria. Para el oxígeno de fondo, por ejemplo, el semáforo sería verde sobre 4 mg/L, amarillo entre 2 y 4 mg/L y rojo bajo 2 mg/L. Estaciones y umbrales se definirán con los productores, y un comité con productores, junto con la DGA, SANIPES, IMARPE, Gobierno Regional, Municipalidad de Sechura y la academia que velará por su gobernanza y sostenibilidad.

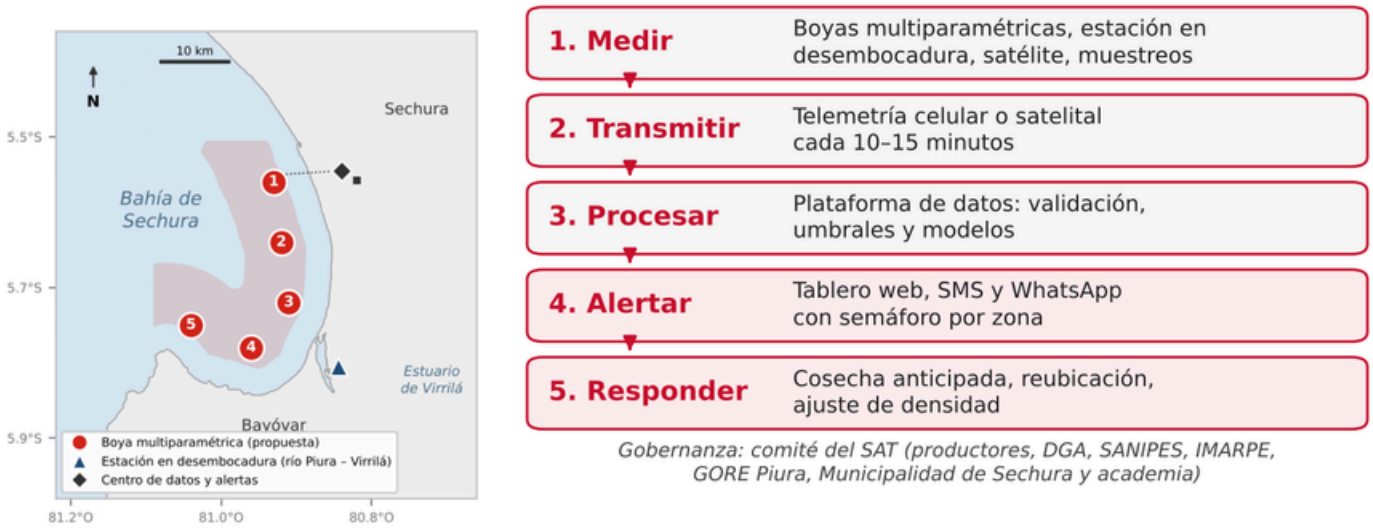


Figura 3. SAT propuesto: ubicación referencial de estaciones (izquierda) y eslabones del sensor a la decisión (derecha). Fuente: DGA-PRODUCE.

Lo que no se mide, no se puede anticipar

El plan participativo de CETMAR y la propuesta de SAT de la DGA se complementan: el primero siembra capacidades, equipos y una cultura de registro compartido; el segundo convierte esos datos en alertas y decisiones a tiempo. Lo que funcione en Sechura podría replicarse en otras bahías del país y de la región.



Por: Lorenzo Mina
Especialista en acuicultura. Dirección de Promoción y Desarrollo Acuícola

Impulso comercial y sabor peruano:

El rol estratégico de las ferias en la promoción acuícola nacional



En el camino por consolidar a la acuicultura como un verdadero motor de desarrollo económico y seguridad alimentaria, la participación en ferias comerciales de gran envergadura se ha convertido en una herramienta clave. Durante el 2026, el Ministerio de la Producción (PRODUCE), a través de la Dirección General de Acuicultura (DGA), lideró una exitosa estrategia de promoción en tres eventos comerciales importantes del país, logrando articular a las pequeñas y medianas empresas (MYPE y PYME) del sector con mercados nacionales e internacionales.

A través de espacios de exhibición, degustación y ruedas de negocios, la DGA no solo acercó productos innovadores con valor agregado a miles de familias peruanas, sino que también impulsó cierres comerciales y alianzas estratégicas de alto impacto para los productores de especies emblemáticas como el paiche, el langostino, la trucha, la concha de abanico y el paco.

Expoalimentaria 2026: Vitrina hacia el mundo

En la principal plataforma de negocios del sector alimentos de Latinoamérica, la DGA —en alianza con PROMPERÚ y el Programa Nacional A Comer Pescado— presentó la oferta de cuatro destacadas empresas: *Langostinera Tumbes SAC, Aquacultivos del Pacífico SAC, Caddis Trucha Ahumada SAC e Inversiones Sustainable Nature SRL (con su marca Wame Amazon Fish).*

- **Alcance y acogida:** Más de 700 visitantes degustaron productos como hamburguesas de langostinos (Ebi Foods), conchas de abanico en media valva, filetes de trucha ahumada del Valle Sagrado e innovadores productos derivados de paiche.
- **Logros comerciales:** Las empresas participantes agotaron su stock y proyectaron cierres comerciales superiores a los S/ 100,000. Además, concretaron valiosos contactos con compradores internacionales de Chile como Supermercados Cugat y de Colombia, como la distribuidora Nutresa, así como con cadenas locales como Mr. Sushi y Nippon Market.



15° Expoamazónica 2026: Innovación y alianzas en la selva

En la ciudad de Pucallpa, el stand institucional de PRODUCE se convirtió en uno de los mayores atractivos del evento, recibiendo a más de 15,000 visitantes entre público general y compradores del canal HORECA (Hoteles, Restaurantes, Cafeterías y Catering).

- **Oferta diferenciada:** Cuatro productores nacionales (Agroacuícola Vilmita, Wame Amazon Fish, Natifish Ucayali y Pesquería Calicanto) cautivaron al público con embutidos, cecinas, bebidas fortalecidas con colágeno de escamas de paiche y artículos de cuero de paiche.
- **Resultados:** Se lograron ventas conjuntas que superaron los S/ 13,000 y se consolidaron 75 nuevos contactos comerciales. Destacó el interés de cadenas hoteleras como Casa Andina y marcas de belleza y gastronomía. El despliegue contó además con el respaldo del ministro de la Producción, Juan Carlos Requejo, y del reconocido chef Rodrigo Fernandini.



Ferias "El Papa vuelve a casa": Acercando la acuicultura a los hogares peruanos

En el marco de la histórica visita del Papa León XIV, la DGA participó activamente en las ferias realizadas en Lima y Pucallpa, llevando productos listos para el consumo como hamburguesas y snacks de paiche, además de brochetas de langostinos orgánicos.

- **Impacto directo:** Gracias al trabajo conjunto con marcas como Agroacuícola Vilmita SAC, ATISA, Perlas de Cabo Blanco, Wame Amazon Fish, Ebi Foods y Pacora (en la feria de Pucallpa), se alcanzaron ventas superiores a los S/ 60,000, posicionando la calidad de los productos acuícolas directamente en la mesa de los comensales.

Un modelo de articulación exitoso

Los resultados obtenidos en Expoalimentaria, Expoamazónica y las Ferias "El Papa vuelve a casa" confirman que el acompañamiento del Estado es clave para dar visibilidad a los productores acuícolas, más en coyunturas complejas como el Fenómeno El Niño. Al facilitar el acceso a espacios de alta proyección comercial, la Dirección General de Acuicultura reafirma su compromiso de seguir fortaleciendo la competitividad de las MYPE y dinamizando la economía regional a través de una oferta acuícola sostenible y de alta calidad.

GALERÍA FOTOGRÁFICA

DGA EN FERIAS



Durante la Expoalimentaria 2026, (setiembre), los ciudadanos pudieron aprender a través del juego.



Entorno ferial. Es una oportunidad para sensibilizar a la ciudadanía sobre la acuicultura y su oferta nacional.



Equipo. El director de la DGA, José Allemant, y la directora de Promoción, Nathaly Vargas, con las empresas en el stand.



Oferta diferenciada. Nos acompañaron empresarios de las cadenas de concha de abanico, trucha, langostinos y paiche.

GALERÍA FOTOGRÁFICA
DGA EN FERIAS



Expoamazónica. Ministro Requejo visitó el stand que contó con 4 productores de paiche y paco.



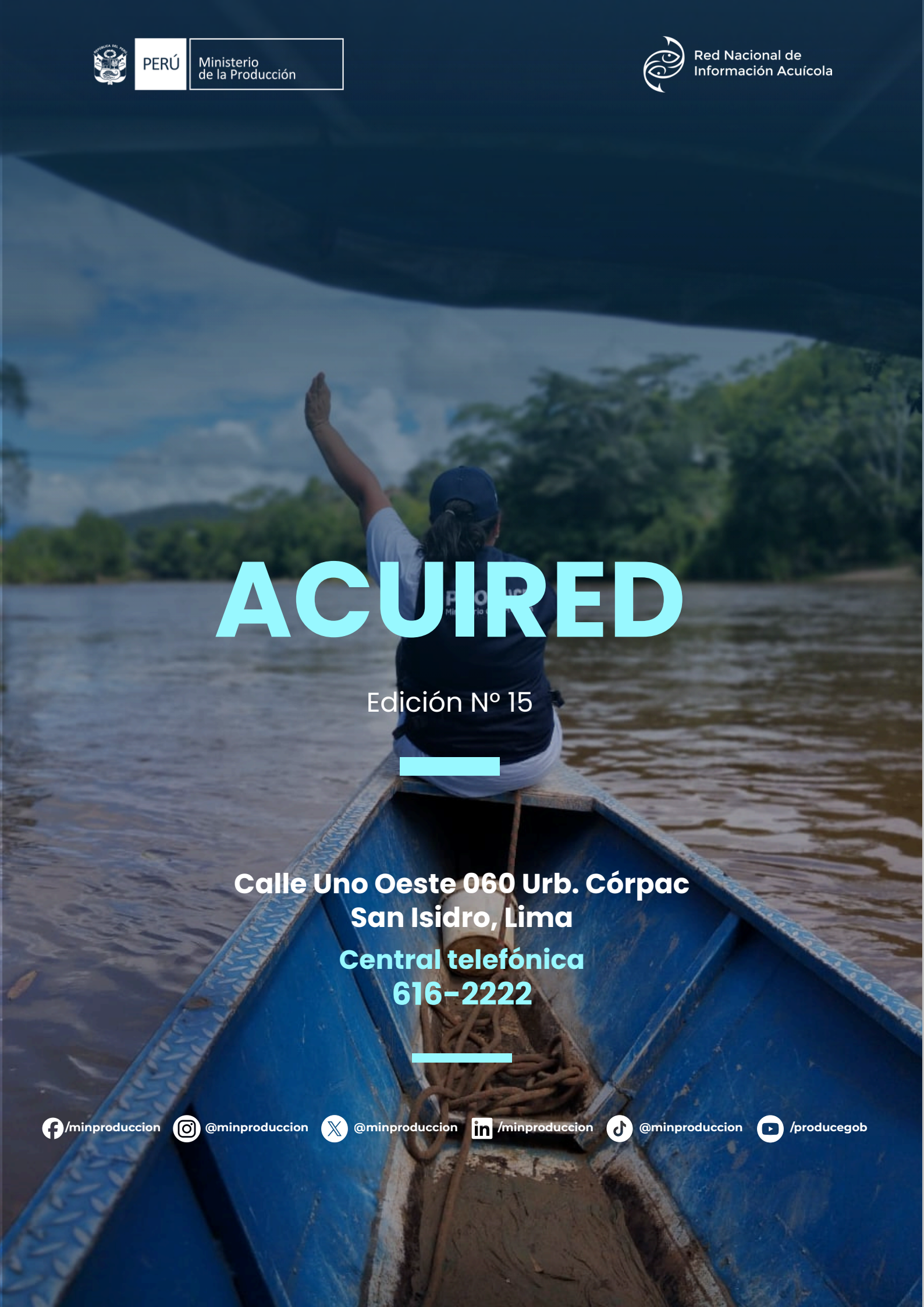
Oferta diferenciada. Cuatro productores: Agroacuícola Vilmita, Wame Amazon Fish, Natifish Ucayali y Pacora.



Feria El Papa vuelve a casa. Nos acompañaron cinco marcas acuícolas que nos ayudaron a acercar la acuicultura al ciudadano de a pie.

PERÚ | Ministerio de la Producción

Red Nacional de Información Acuícola



ACUIRED

Edición N° 15

Calle Uno Oeste 060 Urb. Córpac
San Isidro, Lima

Central telefónica
616-2222

/minproduccion @minproduccion @minproduccion /minproduccion @minproduccion /producegob