



Sociedad Nacional
de Pesquería

III Festival de la **SARDINA PERUANA** 2012

**SERÁ INAUGURADO ESTE 12 DE
NOVIEMBRE POR LA SNP**

“La sardina peruana es la anchoveta, la anchoveta es la sardina peruana”

Actividades descentralizadas serán del 12 al 16 de noviembre en el norte y centro del país

Por lanzamiento la SNP entregará donación de 50 cajas de conservas a colegio nacional de San Miguel

Por tercer año consecutivo y con el propósito de fomentar la costumbre en el ciudadano para que consuma más pescado, por ser este un alimento de alto valor nutritivo, la SNP llevará a cabo el III Festival de la Sardina Peruana 2012, la cual se desarrollará del 12 al 16 de noviembre de manera descentralizada en ciudades como Chimbote y Piura.

Aún cuando nuestro país tiene una variada gama de especies marinas, el peruano consume solo entre 21 y 22 kilos de pescado al año. En vista de ello, la SNP, a través de la Oficina de Promoción del Consumo Humano Directo, impulsará su consumo poniendo énfasis en quien más lo necesita, es decir a madres gestantes, niños y adultos mayores.

Para tal efecto, inaugurará el III Festival de la Sardina Peruana 2012 entregando un importante donativo al Centro Educativo Inicial 096 Emilia Barcia Boniffatti, ubicado en San Miguel, donde 150 niños entre 3 y 5 años recibirán, en calidad de donación de 50 cajas de sardina peruana (anchoveta), además de degustar platos a base de esta especie.

Por su parte, Richard Inurritegui, presidente de la Sociedad Nacional de Pesquería anunció que la promoción del consumo de la Sardina Peruana (anchoveta) se realizará de manera sostenida, descentralizada y dirigida principalmente a las poblaciones más vulnerables, como los niños en la etapa inicial de su crecimiento; a las madres gestantes, contribuyendo a que se informen de las bondades y elaboración de este alimento rico en proteínas y Omega 3, que las ayudará en el proceso de gestación de su bebé, así como a las personas adultos mayores para mejorar sus defensas.

En zonas como Chimbote, Coishco, Piura se desarrollarán clases demostrativas a madres de comedores populares para enseñarles a preparar diversos potajes, asimismo talleres especialmente dirigidos a madres gestantes para informarles sobre el valor nutricional de este producto marino. Igualmente se realizarán jornadas en los colegios para fomentar la lonchera saludable y finalmente un concurso gastronómico que premiará al mejor plato hecho a base de sardina peruana.

La Sardina Peruana (anchoveta) contiene cerca de 21% de proteínas, además de minerales y vitaminas, por lo que favorece el crecimiento físico y desarrollo mental. Asimismo, posee ácidos grasos esenciales como el omega 3, que otorga grandes beneficios al corazón y al desarrollo y buen funcionamiento del cerebro. Es recomendable su consumo, principalmente en niños entre 1 y 5 años, pues beneficia su desarrollo neurológico, y en los adultos previene la enfermedad de Alzheimer y contribuye a enfrentar enfermedades del sistema circulatorio o nervioso.

El III Festival de la Sardina Peruana 2012, cuenta con el apoyo de empresas pesqueras asociadas a la SNP como: Austral Group, CFG Investment, Pesquera Diamante, Pesquera Hayduk y TASA.

**PRODUCE ESTABLECE CUOTA
REDUCIDA PARA PESCA INDUSTRIAL
DE ANCHOVETA EN LA ZONA
NORTE-CENTRO**

El Ministerio de la Producción fijó en 810 mil toneladas la cuota de anchoveta para la pesca industrial en la zona Norte-Centro y, autorizó el inicio de la segunda temporada





de pesca a partir de noviembre del 2012 y hasta fines de enero del 2013.

De acuerdo al informe técnico de IMARPE la biomasa total disponible actualmente es de 5.3 millones de toneladas en total.

El IMARPE, señaló que existen dos factores que han incidido en la reducción de la biomasa de anchoveta, la presencia de aguas calientes en el norte y centro del litoral, debido a las ondas Kelvin que han ingresado al mar peruano, y el descarte de anchovetas juveniles en altamar.

“Este último factor es bastante discutible dado que no hay una comprobación de que esta acción puede ser generalizada, además no es posible que sea en volúmenes significativos que puedan causar esa consecuencia”, anotó una fuente de la SNP.

El Ministerio de la Producción indicó que realizará un nuevo crucero y otras prospecciones con el fin de identificar cambios en la cuota establecida y ha dispuesto que se implementará un conjunto de acciones para fortalecer los sistemas de supervisión y vigilancia a toda la cadena que conforma la actividad pesquera y el fortalecimiento del control de los desembarques, de los descartes en altamar y de la extracción de ejemplares juveniles de anchoveta (5 a 10 cm).

Cuando la flota anchovetera alcance la cuota autorizada, deberá suspender su actividad extractiva, de lo contrario el titular será sancionado administrativa y penalmente.

Igualmente, según las normas vigentes, las embarcaciones industriales realizarán su actividad extractiva fuera de las zonas reservadas para la pesca artesanal y de menor escala (10 millas en adelante).

Para garantizar la extracción de la cuota de manera proporcional, solo podrán realizar una faena por día entre las 8 de la mañana y la misma hora del día siguiente. Así mismo, el sistema de seguimiento satelital deberá emitir permanentemente señales de posicionamiento para conocer sus ubicaciones en el mar.

El IMARPE, informará periódicamente al Ministerio de la Producción sobre la actividad extractiva de la anchoveta, referida a capturas diarias, capturas

incidentales, esfuerzo de pesca desplegado, incidencia de juveniles, entre otros, y recomendará según sea el caso, las medidas que sean necesarias aplicar para garantizar el buen uso de los recursos pesqueros.

SNP ESPERA NUEVO CRUCERO DE INVESTIGACIÓN PARA VERIFICAR BIOMASA ACTUAL DE ANCHOVETA CONFORME OFRECIÓ EL GOBIERNO

La SNP afirmó que han recibido con sorpresa y gran preocupación el anuncio sobre una menor cuota de pesca asignada por PRODUCE de 810 mil toneladas para la zona norte-centro, la más baja de los últimos 10 años. Luego del Crucero de Investigación realizado por el IMARPE a inicios de este año, las autoridades pesqueras de entonces señalaron en el mes de abril que la biomasa de anchoveta se encontraba en buen estado.

Ante esta diferencia en sólo seis meses y dado que el último Crucero de Investigación se realizó en condiciones climáticas y oceanográficas inestables que pueden haber influido en su resultado, la SNP solicitó una reevaluación ofreciendo sus embarcaciones al IMARPE para que se haga, como se ha realizado muchas veces en el pasado, una Operación Eureka (Prospección). Lamentablemente el ofrecimiento de la SNP no fue aceptado por PRODUCE que se comprometió a un nuevo Crucero de Investigación a la brevedad que finalice antes de que termine de la temporada.

"Esperamos que el Crucero se haga a la brevedad para tener certeza sobre la cantidad actual de biomasa de anchoveta en el país. Los resultados que determine este nuevo el Crucero lo deberemos aceptar todos con responsabilidad", anotó la SNP.

En relación al anuncio de PRODUCE de realizar un mayor control de la pesca en las embarcaciones, los desembarques y en las plantas, la SNP mostró su conformidad. Sin embargo, demandó que sea un control efectivo para todos, ya que existe un control ineficiente a las plantas de harina residual y reaprovechamiento de residuos, así como a la flota de menor escala que desvía la anchoveta de consumo a esa industria informal y que



Sociedad Nacional
de Pesquería

cuenta con permiso para pescar anchoveta todo el año, incluso en épocas de veda de reproducción y desove.

“Este control ineficiente genera un riesgo a la sostenibilidad de la anchoveta y, por otro lado, es una incoherencia que se tomen medidas estrictas para la pesca industrial formal y no se controle esta actividad informal como es debido. Existen muchas plantas de harina residual y plantas de reaprovechamiento de residuos que desde hace tiempo impiden el ingreso de los inspectores y no se les sanciona.

En el caso de las plantas de reaprovechamiento, éstas fueron creadas excepcionalmente en la zona norte para procesar los residuos de los muelles pesqueros y en la actualidad, por la falta de control de las autoridades, se han extendido por el país y convertido en verdaderas fábricas informales de harina de pescado”, señaló la SNP.

SE REINICIA PESCA DE MERLUZA EN TUMBES Y PIURA

PRODUCE dispuso que a partir de las 00 horas del miércoles 7 de noviembre se reinicien las actividades extractivas de merluza, en las regiones de Tumbes y Piura.

La veda de la merluza fue establecida en setiembre del presente año, mediante Resolución Ministerial N° 407-2012-PRODUCE y sobre la base de evidencias científicas elaboradas por el IMARPE, con la finalidad de lograr el óptimo proceso reproductivo de la especie y garantizar su aprovechamiento sostenido.

El régimen especial que autoriza la pesca desde el 1 de enero hasta el 31 de diciembre del 2012 determinó el límite máximo de captura total permisible en 25, 800 toneladas del recurso.

Cabe precisar que hasta el momento se han capturado de ese monto 19,536 toneladas.

IMARPE informará al PRODUCE los resultados de las evaluaciones y seguimiento de la pesquería para un adecuado cumplimiento de las normas y preservación del recurso.

MACHU PICCHU EN LA ANTARTIDA EXPOSICIÓN FOTOGRÁFICA AUSPICIADA POR LA SNP



Foto: Denisse Sotomayor (Derechos Registrados)

En 1988 un grupo de peruanos viajó al último continente descubierto por el hombre: la Antártida. El objetivo era fundar la estación científica Machu Picchu. Desde ese entonces, decenas de nuestros compatriotas viajan al continente más frío del planeta para hacer ciencia y patria.

Durante el último verano austral (diciembre 2011-febrero 2012) la periodista Denisse Sotomayor acompañó a la vigésima expedición del Perú a la Antártida y fue testigo de las labores realizadas por los expedicionarios. Las labores registradas fueron: el monitoreo ornitológico a la skua y el gaviotín antártico, la recolección de flora, el análisis del fondo marino, los estudios de meteorología, la cartografía, el estudio de los rayos ultravioleta B y el adecuado procesamiento de los residuos sólidos que minimizan el impacto humano en la Antártida

Las imágenes registradas por su lente narran las peripecias, los privilegios y las dificultades que a traviesan peruanos en el continente más extremo del mundo. Estas imágenes se podrán ver en la exposición “Machu Picchu en la Antártida”.



Sociedad Nacional
de Pesquería



Foto: Denisse Sotomayor (Derechos Registrados)

Denisse Sotomayor es Licenciada en Ciencias de la Comunicación de la Universidad de Lima. Ha colaborado para los principales medios impresos del país y también con algunos medios extranjeros.

Museo Metropolitano de Lima
23 de octubre – 23 noviembre
Ingreso libre

Mayor información en el 99810*1383 o escribir al correo electrónico: contacto@denissesotomayor.com

¿PROGRAMA NACIONAL DE CONSUMO DE PESCADO SIN PARTICIPACIÓN MULTISECTORIAL?

Por, Richard Inurritegui Bazán, presidente de la SNP

En el mes de febrero de 2012 y atendiendo a la convocatoria del gobierno de buscar mejorar el consumo de pescado en nuestra población, discutíamos en el despacho ministerial con los asesores del entonces ministro de la Producción José Urquiza, sobre al nombre ideal para un programa nacional multisectorial de promoción de consumo de pescado en la población.

Eran las instancias finales del diseño de dicho programa y había quedado la disyuntiva de utilizar una denominación que recogiera algo de nuestra idiosincrasia de usar términos populares y llamarla: “a comer pescao” o, utilizar una denominación más formal pero a la vez directa como es: “a comer pescado”. Al final se decidió por la más formal para no generar mensajes de uso incorrecto del lenguaje.

Lo que sí no estaba en discusión era la necesidad de que este Programa Nacional de Promoción de Consumo de Pescado, debía contar con representantes de los sectores públicos vinculados al tema de la alimentación, seguridad alimentaria y salud pública y con representantes de los sectores gremiales pesqueros tanto industriales como artesanales; así como, con representantes de la sociedad civil.

Ese Programa se concibió como una necesidad de fomentar este consumo de manera estructural y buscando un carácter de permanencia, de forma tal que se pueda mejorar la disponibilidad y acceso al pescado y con ello contribuir a brindar complementación alimentaria a población en condición de deficiencia alimentaria y desnutrición crónica, principalmente la que habita en zonas de pobreza y extrema pobreza.

Aquella propuesta de Programa contaba además con un Consejo Directivo integrado por representantes de las entidades arriba descritas, los que diseñarían un Plan Estratégico y propuestas de implementación para lograr los fines descritos, articulando los diferentes conocimientos y fortalezas de cada entidad. Lamentablemente no llegamos a ver la implementación de ese diseño de Programa.

Hace unos días vimos la publicación del Decreto Supremo N° 007-2012-PRODUCE, creando el “Programa Nacional a Comer Pescado” y con sorpresa comprobamos sólo la semejanza en el nombre respecto al que se diseñó a comienzos de este año, pues este nuevo programa no participan ni el sector privado, industrial y artesanal, ni a la sociedad civil, ni a otros entes públicos, pues habla simplemente de futura coordinación, “en lo que corresponda”, con otros sectores que se vinculen y gobiernos regionales y locales.

Creemos que una debida participación y articulación desde un inicio con todos los agentes vinculados al sector pesquero, tanto públicos como privados, que estamos



verdaderamente interesados en fomentar un mayor consumo de pescado, es indispensable para el éxito de un programa de esta naturaleza. De lo contrario, con esfuerzos aislados, no lograremos el objetivo de introducir de manera estructural un cambio en el hábito de la población para que se oriente más hacia ese consumo.

Publicado en el diario Gestión el 5 de noviembre del 2012.

COPEINCA OBTIENE CERTIFICACIÓN FOS PARA HARINA Y ACEITE DE PESCADO

Copeinca, uno de los principales productores de harina y aceite de pescado de Perú, superó con éxito una auditoría de Friend of the Sea (FOS) y podrá ahora utilizar el sello FOS en sus productos. La evaluación determinó que la flota de cerqueros de compañía que pesca anchoveta peruana (*Engraulis ringens*) cumple con todos los criterios exigidos por dicha organización para garantizar que una pesquería es sustentable.

El stock peruano de anchoveta no está sobreexplotado en el área de pesca (ÁREA 87 de la FAO). El IMARPE establece cuotas de pesca muy estrictas, así como especificaciones de áreas y periodos de operación, sobre la base de datos precisos. Perú tiene una de las calificaciones más altas en cuanto a su administración pesquera.

La flota de Copeinca está compuesta por 28 embarcaciones cerqueras con una capacidad total de bodega de 10.500 metros cúbicos. Los barcos son controlados por un sistema satelital y no faenan en Áreas Marinas Protegidas. Sus artes de pesca cumplen con las normas locales vigentes, tanto en lo referido al tamaño máximo de las redes como de las mallas, y su actividad pesquera no tiene un impacto negativo en el lecho marino.

La captura incidental se limita a un 5%, de acuerdo con lo establecido por la legislación peruana, que también limita el descarte a un máximo del 5% (menos del 8% permitido por Friend of the Sea). En el caso de que se produzca captura incidental de mamíferos marinos -algo poco probable-, los animales deben ser devueltos vivos al mar.

Además, se implementó un sistema de tratamiento de desperdicios y medidas para evitar su dispersión. La flota

sólo utiliza amoníaco para los sistemas de refrigeración a bordo.

Copeinca garantiza un sistema de trazabilidad específico para demostrar el origen sustentable de su harina y aceite de pescado. Cada barco de su flota se monitorea a través del sistema satelital Geomap, que almacena todos los datos relacionados con la actividad de pesca: coordenadas, fecha, cantidad de captura y tamaño de las anchovetas en cada captura.

“Copeinca está comprometida con la producción sustentable desde hace varios años”, recalca Pablo Trapunsky, gerente general de Copeinca. “La certificación Friend of the Sea coincide perfectamente con nuestras políticas y nuestra misión.”

editorial@fis.com
www.fis.com

CAMIONETASA 2012 PROMOVió EL CONSUMO DE PESCADO A NIVEL NACIONAL

TASA realizó la campaña nacional CamionetASA, por segundo año consecutivo, beneficiando a más de 35 mil personas de Cusco, Végueta, Malabrigo, Pisco, Huaycán, Andahuaylas y Chimbote.

La campaña busca promocionar una alimentación saludable en base al consumo de pescado con la venta de jurel y anchoveta a precio promocional.

En cada uno de los siete puntos donde se desarrolló la CamionetASA 2012 se vendió jurel, anchoveta y Omegaburger como paquete promocional. Asimismo, se realizaron festivales gastronómicos con las madres de los comedores populares de la zona a las que días previos se capacitó para que preparen deliciosos platillos en base a anchoveta.

Así mismo, se obsequiaron recetarios y amenizó la venta con presentaciones artísticas. Gracias al apoyo coordinado con las autoridades ediles, la CamionetASA concluyó con éxito en cada una de las ciudades visitadas.

“Precisamos que en TASA estamos comprometidos con la nutrición de nuestro país, y estamos contentos que el éxito





Sociedad Nacional
de Pesquería

alcanzado el año pasado se repita este año beneficiando a más comunidades. Es de nuestro interés continuar difundiendo la importancia de consumir pescado, principalmente de la anchoveta por su alto contenido de Omega 3, proteínas, minerales, vitaminas necesarios para el buen funcionamiento del cerebro en niños y en el casos de los adultos, ayuda a la prevención de enfermedades crónicas y cardiovasculares, entre otros beneficios”, expresó Carlos Pinillos, Gerente General.

FOROS POR LA INNOVACIÓN DE IPAE

El Centro de innovación de IPAE ha creado un espacio donde empresarios, directivos, ejecutivos y responsables de los procesos estratégicos de la innovación podrán aprender los criterios básicos para aplicar procesos innovadores para sus empresas.

Se trata de los Foros por la Innovación, donde profesionales en diferentes áreas podrán adquirir los instrumentos indispensables de la semántica de la gestión de la innovación con el fin de introducirse a un Modelo de Gestión de la Innovación adaptado a la realidad peruana y en base a modelos de referencia cultural adecuados.

La participación en los Foros por la Innovación ayudará a los ejecutivos a iniciar el Ciclo de Gestión de la Innovación de manera sostenida y a colaborar con la competitividad de su empresa, facilitando la innovación y sofisticación de sus productos, servicios y procesos.

Así mismo, podrán conocer más sobre cómo impulsar proyectos innovadores en su organización y la forma de aplicar a fondos y beneficios fiscales que promueven la gestión de la innovación en el Perú.

La primera etapa de los Foros por la Innovación se desarrollará del 19 al 23 de noviembre de este año y contará con la presencia de expertos que nos guiarán a través de todos los pasos de la implementación de proyectos innovadores.

Informes: ipae_innova@ipae.pe. Telf. 207-4900.
Facebook: <http://www.facebook.com/ipae.innova>
Twitter: @IPAE_Innova

INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 17025 PARA LABORATORIOS DE ENSAYO Y DE CALIBRACIÓN

CERPER organiza el curso Interpretación de la Norma Iso 17025 para laboratorios de ensayo y de calibración con el objetivo de conocer los requisitos de gestión y técnicos de la Norma ISO/IEC 17025 que los laboratorios de ensayo deben de cumplir para demostrar su competencia.

Talleres:

- Taller 1: Documentos exigidos por la norma
- Taller 2: Políticas exigidas por la norma
- Taller 3: Evaluando políticas de la calidad
- Taller 4: Reforzando conceptos Quejas y Productos No conformes
- Taller 5: Acciones Correctivas y preventivas
- Taller 6: Casos reales relacionados a gestión

Dirigido a gerentes, jefes, supervisores y personal involucrado en actividades de ensayo de laboratorio, calibración y en sistemas de gestión de calidad.

Informes: Catherine Yopez, capacitacion@cerper.com

