

FRANCISCO MIRANDA ÁVALOS

Presidente de OANNES - Foro Hispano Americano de Intercambio de Información sobre Temas de Mar.



Las medias verdades de la pesquería nacional

- NO HAY UNA POLÍTICA CLARA DE BODEGAS REFRIGERADAS Y DE PROMOCIÓN DE FÁBRICAS DE HIELO.
- ES INJUSTO LLAMAR "DEPREDADOR" A QUIEN OPERA FORMALMENTE Y DENTRO DE LA LEY.

Si uno defiende la fabricación de harina y aceite de pescado, es defensor de los intereses de las grandes empresas. Si se opone a la pesca con explosivos, al traqueo o a la pesca con aire comprimido y arpón, que depredan los peces bentónicos costeros, es enemigo del pescador artesanal. Si defiende la existencia de ventanas de penetración basadas en batimetría, es un depredador más de las 5 millas.

Lo primero que debemos comprender, es que nada haremos en la pesquería sin bodegas refrigeradas. Es el primer paso a darse. Debe existir una política clara de bodegas refrigeradas y de promoción de fábricas de hielo. Sin refrigeración no hay pesquería.

Lo demás, es la determinación lo más exacta posible de una cuota global de pesca basada en una correcta investigación así como un control estricto y riguroso de la flota y su captura.

Es una pena que IMARPE no tomara en cuenta que el BICOlaya tiene un domo de ecosonda a 4 metros de profundidad debajo de la línea de flotación, y se lanzó a hacer una prospección de la anchoveta, exclusivamente con un método acústico, sin tomar en cuenta que la anchoveta es una especie superficial, que también anda entre los 0 y 5 metros de profundidad, lugar donde su ecosonda no ve. Un "detalle" importantísimo. La prospección debió hacerse con más de una metodología de determinación de biomasa y la concurrencia de otras embarcaciones pesqueras privadas que tie-

Se debería contar con un sistema satelital de "doble localización", para que el Ministerio de la Producción -PRODUCE- verifique que la información de posición que da una embarcación es verdadera.

nen última tecnología. Hoy tendríamos un estudio contundente, que nadie discutiría.

No es justo llamar de manera despectiva o con segunda intención: "depredador" a quien opera dentro de la ley y formalmente como empresa, cumpliendo las obligaciones establecidas por el estado, o utiliza los recursos que la ley ofrece para defenderse de los abusos del estado mismo. En cambio, todos aquellos que están fuera de la ley, los informales, los mafiosos

que usan recursos ilegales para defenderse (como colocar matones en sus embarcaciones para no ser inspeccionados), esos sí son "depredadores" y sobre ellos debe caer todo el peso de la ley.

Hace rato que deberíamos permitir que las embarcaciones con sistema de refrigeración RSW de la flota industrial puedan autoabastecerse de pescado fresco para los procesos de conservas y congelados. Para que el que tiene su cuota de pesca la use como desee, para consumo humano

directo o indirecto. La gente común no sabe que esto no se permite.

La promoción de producción de conservas puede hacerse permitiendo hacer un porcentaje de harina y aceite de pescado "entero"; por cada tonelada de producto para consumo humano directo. Competiríamos con los gigantes como Tailandia, Ecuador y España, que tienen subvenciones a la pesca, el petróleo y la hojalata.

Deberíamos pensar en impulsar el desarrollo de las harinas y aceites

para consumo humano directo. Son una excelente solución para combatir la desnutrición. No entiendo por qué debemos satanizar la producción de harina y aceite de pescado, si todavía podemos darle valores agregados.

De nada sirve que las embarcaciones tenga balizas satelitales, si no tenemos un "Centro de Control" de última generación capaz de leer la información de todas las balizas, para saber donde esta cada uno de nuestros barcos o botes, no solo pa-

ra controlar si entran o salen de zona prohibida, sino también para propósitos científicos. Podríamos correlacionar "geocercas" con "isobatas" y establecer límites de pesca basados en batimetría, permitiendo ventanas de penetración en la peculiar costa sur del Perú, protegiendo realmente a los juveniles, a la pesca artesanal. Además, deberíamos contar con un sistema satelital de "doble localización", para que el PRODUCE verifique que la información de posición que da una embarcación es verdadera y no falseada por cualquiera de los diferentes sistemas de falseamiento de posición que hoy existen. Sin esto no estamos dando correcto uso al sistema de control satelital.

Nadie se ha preocupado por estudiar los peces bentónicos costeros, esos que nos sirven para el ceviche, y que son la gran biodiversidad de la costa peruana. Ya tendríamos estudios de épocas de desoves, tallas mínimas, biomasa, y sin duda algunos estudios

La promoción de producción de conservas puede hacerse permitiendo hacer un porcentaje de harina y aceite de pescado "entero"; por cada tonelada de producto para consumo humano directo.

nos llevarían al desarrollo de tecnologías de cultivo de especies nativas del mar Peruano. Nadie reclamaría por la escasez de pescado blanco.

Toda esta discusión sobre la pesquería nacional, está llena de medias verdades que con el filtro de la prensa, sus reducidos espacios y tiempos, no permiten explicar los "detalles" de la pesquería a la opinión pública, que debería comprender como se administra el mar y sus recursos.



Deberíamos pensar en impulsar el desarrollo de las harinas y aceites de pescado para consumo humano directo.

FRANCISCO MIRANDA ÁVALOS

Presidente de OANNES - Foro Hispano Americano de Intercambio de Información sobre Temas de Mar.



Las medias verdades de la pesquería nacional

- NO HAY UNA POLÍTICA CLARA DE BODEGAS REFRIGERADAS Y DE PROMOCIÓN DE FÁBRICAS DE HIELO.
- ES INJUSTO LLAMAR "DEPREDADOR" A QUIEN OPERA FORMALMENTE Y DENTRO DE LA LEY.

Si uno defiende la fabricación de harina y aceite de pescado, es defensor de los intereses de las grandes empresas. Si se opone a la pesca con explosivos, al traqueo o a la pesca con aire comprimido y arpón, que depredan los peces bentónicos costeros, es enemigo del pescador artesanal. Si defiende la existencia de ventanas de penetración basadas en batimetría, es un depredador más de las 5 millas.

Lo primero que debemos comprender, es que nada haremos en la pesquería sin bodegas refrigeradas. Es el primer paso a darse. Debe existir una política clara de bodegas refrigeradas y de promoción de fábricas de hielo. Sin refrigeración no hay pesquería.

Lo demás, es la determinación lo más exacta posible de una cuota global de pesca basada en una correcta investigación así como un control estricto y riguroso de la flota y su captura.

Es una pena que IMARPE no tomara en cuenta que el BICOlaya tiene un domo de ecosonda a 4 metros de profundidad debajo de la línea de flotación, y se lanzó a hacer una prospección de la anchoveta, exclusivamente con un método acústico, sin tomar en cuenta que la anchoveta es una especie superficial, que también anda entre los 0 y 5 metros de profundidad, lugar donde su ecosonda no ve. Un "detalle" importantísimo. La prospección debió hacerse con más de una metodología de determinación de biomasa y la concurrencia de otras embarcaciones pesqueras privadas que tie-

Se debería contar con un sistema satelital de "doble localización", para que el Ministerio de la Producción -PRODUCE- verifique que la información de posición que da una embarcación es verdadera.

nen última tecnología. Hoy tendríamos un estudio contundente, que nadie discutiría.

No es justo llamar de manera despectiva o con segunda intención: "depredador" a quien opera dentro de la ley y formalmente como empresa, cumpliendo las obligaciones establecidas por el estado, o utiliza los recursos que la ley ofrece para defenderse de los abusos del estado mismo. En cambio, todos aquellos que están fuera de la ley, los informales, los mafiosos



Deberíamos pensar en impulsar el desarrollo de las harinas y aceites de pescado para consumo humano directo.

que usan recursos ilegales para defenderse (como colocar matones en sus embarcaciones para no ser inspeccionados), esos sí son "depredadores" y sobre ellos debe caer todo el peso de la ley.

Hace rato que deberíamos permitir que las embarcaciones con sistema de refrigeración RSW de la flota industrial puedan autoabastecerse de pescado fresco para los procesos de conservas y congelados. Para que el que tiene su cuota de pesca la use como desee, para consumo humano

directo o indirecto. La gente común no sabe que esto no se permite.

La promoción de producción de conservas puede hacerse permitiendo hacer un porcentaje de harina y aceite de pescado "entero"; por cada tonelada de producto para consumo humano directo. Competiríamos con los gigantes como Tailandia, Ecuador y España, que tienen subvenciones a la pesca, el petróleo y la hojalata.

Deberíamos pensar en impulsar el desarrollo de las harinas y aceites

para consumo humano directo. Son una excelente solución para combatir la desnutrición. No entiendo por qué debemos satanizar la producción de harina y aceite de pescado, si todavía podemos darle valores agregados.

De nada sirve que las embarcaciones tenga balizas satelitales, si no tenemos un "Centro de Control" de última generación capaz de leer la información de todas las balizas, para saber donde esta cada uno de nuestros barcos o botes, no solo pa-

ra controlar si entran o salen de zona prohibida, sino también para propósitos científicos. Podríamos correlacionar "geocercas" con "isobatas" y establecer límites de pesca basados en batimetría, permitiendo ventanas de penetración en la peculiar costa sur del Perú, protegiendo realmente a los juveniles, a la pesca artesanal. Además, deberíamos contar con un sistema satelital de "doble localización", para que el PRODUCE verifique que la información de posición que da una embarcación es verdadera y no falseada por cualquiera de los diferentes sistemas de falseamiento de posición que hoy existen. Sin esto no estamos dando correcto uso al sistema de control satelital.

Nadie se ha preocupado por estudiar los peces bentónicos costeros, esos que nos sirven para el ceviche, y que son la gran biodiversidad de la costa peruana. Ya tendríamos estudios de épocas de desoves, tallas mínimas, biomásas, y sin duda algunos estudios

La promoción de producción de conservas puede hacerse permitiendo hacer un porcentaje de harina y aceite de pescado "entero"; por cada tonelada de producto para consumo humano directo.

nos llevarían al desarrollo de tecnologías de cultivo de especies nativas del mar Peruano. Nadie reclamaría por la escasez de pescado blanco.

Toda esta discusión sobre la pesquería nacional, está llena de medias verdades que con el filtro de la prensa, sus reducidos espacios y tiempos, no permiten explicar los "detalles" de la pesquería a la opinión pública, que debería comprender como se administra el mar y sus recursos.