

EL DESARROLLO DE LA PESQUERÍA EN EL PERÚ Y SU SITUACIÓN ACTUAL

Eduardo Pastor Rodríguez

Ingeniero pesquero (MBA)

Resumen de la conferencia dictada en el ADECAEM (Asociación de Egresados del Centro de Altos Estudios Militares del Perú) plasmada el 16/04/2013

INTRODUCCIÓN

El espectacular desarrollo del Perú pesquero se debe a una sola especie: la anchoveta (*Engraulis ringens*), especie pequeña, extremadamente abundante, de un alto valor nutritivo y la más desembarcada del mundo. Las otras especies no menos importantes son el calamar gigante o pota (*Disodiscus gigas*), jurel (*Trachurus murphy*), merluza (*Merluccius gayii*) y la caballa (*Scomber japonicus*) entre otras 217 especies marinas que se explotan en nuestro especial y sorprendente mar territorial.

Entre el 2002 y el 2011 a nivel mundial la pesca en sí se mantiene, desde un máximo de 98.6 y un mínimo 88.6 millones de toneladas pero con tendencia descendiente; mientras que, por otro lado, la acuicultura o crianza y engorde de especies acuáticas creció espectacularmente en ese lapso, de 40.4 a 63.6 millones de toneladas lo que equivale a un crecimiento promedio anual de 2.3 millones de toneladas. Teóricamente si se sigue ese ritmo de crecimiento en 12 años se alcanzaría a la actividad de pesca en sí y la acuicultura será por su dinamismo la principal actividad de la pesquería mundial. Sin embargo siendo un poco pesimista, por imprevistos y otros, esto ocurra tal vez dentro de 20 años.

En el Perú los desembarques oficiales de anchoveta entre 1939 y el 2011 fueron, de 272'890,067 toneladas seguidas de la sardina, jurel, pota, caballa, merluza, etc.

Nuestra anchoveta es materia prima principal para elaborar harina y aceite de pescado, conservas, congelados, curados (Anchoado) y para el consumo fresco – refrigerado de nuestra población es lamentablemente mínima, aquí hay muchísimo que hacer todavía.

Las exportaciones pesqueras entre 1950 y el 2010 alcanzaron, en dólares corrientes, la suma de 35,172 millones de US\$.

Por otro lado no olvidemos que el Perú costero estuvo ligado al mar desde siempre como lo muestran las reliquias dejadas por nuestros ancestros en tejidos, huacos y otros. La anchoveta también estuvo presente entre nuestras civilizaciones ya como alimento u abono y el guano de islas producto seco de las deposiciones de nuestras aves marinas al consumir anchoveta, sirvió en algunos años del siglo antepasado para sostener el Presupuesto de la República gracias a los ingresos generados por la exportación de este valioso fertilizante.

...en toda esta costa del Perú hay grandes pesquerías de todo género de peces y muchos lobos marinos....

Agustín de Zárate (1555, capítulo VII)

Del libro "Recursos Naturales Renovables y Pesca, siglos XVI – XVII Curacas y sucesiones, costa norte" de María Rostworowski.



Anchoqueta del Perú

ALTO VALOR NUTRITIVO

Como se dijo la anchoveta es un alimento de alto valor nutritivo porque en su composición sus proteínas tienen todos los aminoácidos esenciales o sea aquellos que el tracto digestivo no puede sintetizar. Cuando consumimos alimentos nuestro estómago transforma las proteínas, imprescindibles para el crecimiento, desarrollo y mantenimiento corporal, en aminoácidos que se absorben a través de la sangre para desarrollar importantes acciones a favor de cuerpo humano, pero hay ocho en los

adultos y diez en los niños que el tracto digestivo NO puede extraer y se requieren de fuente externa, pues nuestra anchoveta los tiene todos, ahí queda fehacientemente demostrada la fuerza nutritiva de esta sorprendente especie bien peruana.

Los aminoácidos no esenciales son aquellos que el tracto digestivo puede sintetizar a partir de las proteínas estos son: Arginina, Ácido Aspártico, Cisteína, Ácido Glutámico, Glutamina, Glicina, Ornitina, Prolina, Serina, Taurina y Tirosina; son tan importantes como los esenciales pero la diferencia es que estos últimos son mucho más abundantes que los esenciales. La anchoveta también los contiene en su valiosa proteína.

Veamos las funciones que cumplen en nuestro cuerpo estos aminoácidos esenciales: Alanina, Fenilalanina, Isoleucina, Leucina, Lisina, Metionina, Treonina, Triptofano y Valina todos necesarios para niños, jóvenes y adultos, además de la Arginina e Histidina que junto con los ocho anteriores son necesarios para los niños.

Todos los aminoácidos provienen de las proteínas y de ahí la importancia de estas últimas.

Veamos las propiedades de los aminoácidos esenciales:

Arginina	Estimula la función inmunológica gracias al aumentar los leucocitos o glóbulos blancos. Ayuda a disminuir el colesterol y ayuda a la formación la formación de la hormona de crecimiento.
Histidina	Interviene en el crecimiento y en la reparación de los tejidos en la protección de las células nerviosas, en la producción de glóbulos rojos y blancos y reduce la presión arterial.
Alanina	Ayuda en el metabolismo de la glucosa y la reparación de tejidos, protege contra sustancias tóxicas y fortalece el sistema inmunológico mediante la producción de anticuerpos
Fenilalanina	Productora de la denoadrenalina que es una sustancia responsable de señales entre las células nerviosas del cerebro además tiene la propiedad de mejorar el estado de ánimo de los enfermos de esquizofrenia
Isoleucina	Actúa en la formación de la hemoglobina, regula el azúcar de la sangre y ayuda a reparar el tejido muscular, la piel y los huesos.
Leucina	Facilita la cicatrización del tejido muscular, la piel y los huesos, reduce el azúcar de la sangre y aumentar la producción de la hormona del crecimiento
Lisina	Facilita la absorción del calcio, interviene en la formación de colágeno en los cartílagos y en la producción de anticuerpos contra los herpes.
Metionina	Participa en la descomposición de las grasas, protege al ser humano contra las radiaciones del cuerpo y funciona como antioxidante.
Treonina	Previene la acumulación de grasa en el hígado y regula la cantidad de proteínas en el cuerpo.
Triptofano	Actúa como relajante natural, alivia el insomnio, la ansiedad y la depresión, ayuda en el tratamiento de la migraña e interviene en el sistema inmunológico.
Valina	Participa en el metabolismo muscular, la reparación de los tejidos además promueve el vigor mental

Los aminoácidos esenciales de color verde son necesarios para los niños más no en los adultos y los rojos para ambos.

Pero la anchoveta además en su grasa contiene los también básicos ácidos graso poliinsaturados del grupo Omega – 3 necesarios para fortalecer la inteligencia de los niños, evita cualquier problema en el Sistema Circulatorio, evita cánceres y el Alzheimer entre otras extraordinarias propiedades.

Además contiene las vitaminas A, C y casi todas las del complejo B y microelementos como el calcio, fósforo, selenio, manganeso, hierro en

forma de hemohierro que el cuerpo lo aprovecha en un 20% a 25%, entre otros.

ADMIRABLE EXPERIENCIA OLVIDADA

En el Perú se forjó una experiencia en el año 1960 que lamentablemente no se ha vuelto a realizar con la misma dedicación. Un grupo de doctores liderados por el Dr. George Graham, norteamericano de madre peruana, consiguió financiamiento en su país y con su experiencia como nutricionista efectuó la investigación en la Clínica Anglo – Americana. Lograron recoger niños con tal estado de desnutrición manifiesta que algunos estaban a punto de morir y con una dieta de fideos al 10% con harina o polvo de pescado alcanzaron un logro increíble, de acuerdo a lo informado por la revista “Pesca” de agosto de 1961 liderada por el ingeniero Alejandro Bermejo:



ISABELITA A LOS NUEVE MESES

EL CASO MÁS DRAMÁTICO QUE ENFRENTARON LOS MÉDICOS FUE EL DE “ISABELITA” CUANDO LLEGÓ A LA CLÍNICA ANGLO AMERICANA TENÍA OCHO MESES Y PESABA 3.5 KILOS CON UN GRAVE ESTADO DE DESNUTRICIÓN (MARASMO). GRACIAS AL FINANCIAMIENTO CONSEGUIDO POR EL DR. GRAHAM EN EEUU Y DE LA SOCIEDAD NACIONAL DE PESQUERÍA MÁS EL APOYO DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD AGRARIA “LA MOLINA” SE DESARROLLÓ POSITIVAMENTE EL DELICADO ENCARGO.

EL PRIMER MES LOS DOCTORES DEDICARON SUS ESFUERZOS A SALVARLE LA VIDA, EN LA PRIMERA FOTO YA TIENE NUEVE MESES Y PESA 4.2 KILOS. CON UNA DIETA DE FIDEOS AL 10% DE HARINA DE PESCADO Y CON MUCHO AMOR,

ISABELITA TIENE AHORA UN AÑO Y PESA NUEVE KILOS, GRACIAS AL LABORIOSO ESFUERZO DE LOS DOCTORES Y ENFERMERAS ESPECIALISTAS CONTRATADAS AL RESPECTO:



**ISABELITA
AL AÑO**

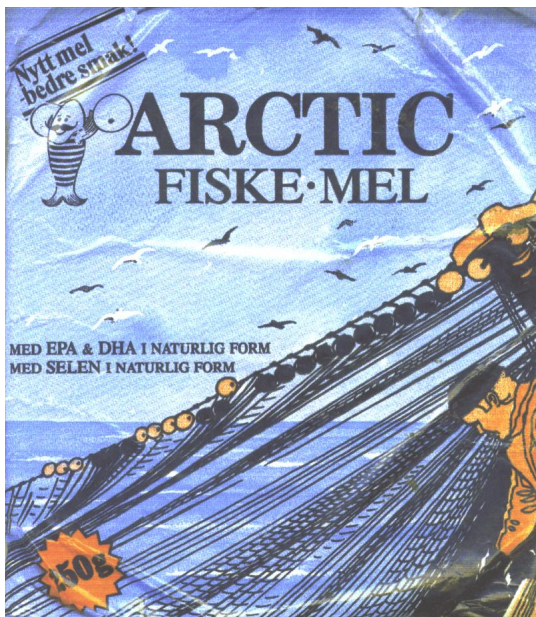
Esta fue una realidad que no se repitió, estamos en el año 2013 y han pasado cincuentatrés (53), el Estado y los empresarios privados deben reaccionar y juntarse para financiar una experiencia con tecnología actual. Tenemos suficiente gente especializada y capaz para realizar esta acción en favor de tanto niño que por falta de auxilio muere antes de decir mamá o papá.

Ojalá esta experiencia se cristalice en forma continua para salvar miles de miles de criaturas aún con esos problemas graves de desnutrición proteica.

HARINA DE PESCADO PARA USO HUMANO: UNA REALIDAD

La harina de Pescado o en mi concepto multiconcentrado proteico en forma de polvo de pescado aglutina esos beneficios de la anchoveta fresca en más o menos 3.0 – 3.5 veces.

Este producto es de uso humano como se vio en el caso de Isabelita, muy popular en los países nórdicos que saben el valor de la misma y se vende en bolsitas en las boticas y supermercados con sabor a pescado pero a los niños se les presenta en forma de pellet achocolatado con la marca “NUTAB”:



Ojalá esto ocurra alguna vez en nuestro país siendo los primeros productores del mundo de harina y aceite de pescado del orbe, es necesario crear conciencia en favor de los habitantes en general y en los más pobres y desnutridos.

PREPARARNOS PARA EL FUTURO

El Perú cuenta pues con un recurso marino milagroso: la ANHOVETA que adecuadamente manejado nos puede dar muchas sorpresas en favor de la nutrición infantil, del niño, el joven, el adulto y el adulto mayor de nuestro Perú.

Pero la humanidad crece a un ritmo increíble, hemos visto el valor de nuestra anchoveta como alimento, debemos tener cuidado. Si las grandes potencias requieran proteínas a futuro, no creen Ustedes que no vacilarían en entrar a nuestro territorio marítimo prepotentemente para llevarse el recurso. Repito desde ya debemos tener cuidado.

COROLARIO

He querido demostrar el porqué del valor nutritivo de nuestra anchoveta debemos hacer mucho pero mucho más para que el Perú desarrolle desde el punto de vista nutricional.

Para mayor abundamiento veamos, por último, el resumen graficado de una experiencia realizada en España con su anchoveta (*Engraulis encarsicolus*), llamada anchoa, boquerón o bocarte donde se muestra al igual que nuestra anchoveta su increíble fuerza nutritiva:



Comer anchoveta es impregnarse de salud, además es económica en relación a cualquier producto a base de carne de origen terrestre o marino.

POR LO TANTO LA RIQUEZA ANCHOVETERA NO ESTÁ EN LA ABUNDANCIA QUE TENEMOS SINO EN LO QUE HACEMOS, HAREMOS Y LOGRAREMOS CON ELLA.

Lima 25 de abril del 2013