



EL PERÚ BAJO EL AGUA: SNP PARTICIPA DEL GRAN ACUARIO QUE SE EXHIBE EN MISTURA 2013

Asimismo, continúa con su labor de incrementar el consumo de pescado de los peruanos a través de nuevos productos

La SNP y sus empresas asociadas participan del **Gran Acuario, El Perú bajo el agua**, novedoso y atractivo proyecto impulsado por Apega y el Ministerio de la Producción, con el objetivo de dar a conocer al público asistente a Mistura 2013 la enorme diversidad de peces de nuestro mar y la importancia de preservarlos. Según los propios organizadores, éste es el gran atractivo de la feria.

Las empresas pesqueras aceptaron de inmediato la propuesta del Ministerio de la Producción de contribuir con la construcción e implementación del Gran Acuario porque consideramos importante que los peruanos conozcamos nuestra biodiversidad y todos colaboremos en cuidarla en beneficio de todos los peruanos. Las empresas pesqueras asociadas a la SNP tienen como prioridad el desarrollo de la industria pesquera orientada a la sostenibilidad del recurso y el respeto y cuidado del medio ambiente.

“Las empresas pesqueras de la SNP continúan impulsando el consumo de pescado en la población de Lima y del interior del país a través de distintas actividades. Sus conservas se encuentran en los principales mercados del Perú, y realizan esfuerzos por ingresar a nuevos mercados de ciudades como Ayacucho, Huacho, Huaral, Barranca, Supe y Huaura reforzando los atributos del pescado, entre ellos su importante aporte de proteína y Omega 3”, dijo Elena Conterno, presidenta de la SNP.

Como resultado de estudios de mercado, la industria pesquera está elaborando productos a base de jurel en diferentes salsas y aceites, en adición a los que ya ofrecían de anchoveta. Asimismo, ha logrado producir hamburguesas y nuggets congelados a partir de anchoveta, jurel, pota y perico. Han iniciado también rigurosas investigaciones para mejorar la calidad de los aceites de pescado para consumo humano. Otras empresas realizan investigación y desarrollo para conseguir concentrados de pescado en polvo para agregar a los alimentos.

Además, aseguran el abastecimiento permanente de sus centros de distribución en la sierra sur del Perú, donde colocan más de 7 millones de kilos en ciudades como Cusco, Juliaca, Abancay, Andahuaylas y Ayacucho. Las especies comercializadas son jurel, caballa y anchoveta, además de otras nuevas como merluza, pejerrey, pota, perico y bonito.

CAMPAÑA DE FRÍO CON CALOR HUMANO: SNP CONTRIBUYE CON LAS COMUNIDADES DE PUNO

En atención al pedido del Gobierno, la SNP realizó una donación de 21,375 kg de productos distribuidos en 8,000 kg de caballa, jurel y anchoveta congeladas y 13,375 kg en conservas de pescado (45,600 latas).



De esta manera se benefició a 600 familias de 8 comunidades de Nuñoa en Puno que están sufriendo las consecuencias de un extremo frío que ha generado temperaturas de -20°, las cuales, según los especialistas, se extenderán hasta mediados del mes de setiembre.

Las empresas pesqueras asociadas a la SNP que han participado en la donación son: Austral Group, Pesquera Diamante, Hayduk Corporación, CFG y TASA.



AMPLIARÁN PLAZO DE PESCA DE JUREL PARA BAJAR PRECIO

El Ministerio de la Producción reconoce que no hay suficiente oferta de jurel en el mercado, aunque señala que venderlo a S/.10.00 el kilo es un exceso y que debería estar en S/.5.00.

Por ser uno de los productos del mar de consumo más popular, que se esté vendiendo a S/.10.00 (como se registró hace dos semanas) es un exceso, consideró el viceministro de Pesquería, Paul Phumpiu.

En febrero pasado, Produce fijó en 80,000TM la cuota de jurel, que se debía pescar hasta el 15 de abril, pero entonces se pescó solo una parte de lo asignado, según la Sociedad Nacional de Pesquería. Sin embargo, el mantener cerrada su captura hasta ahora, habría propiciado un desabastecimiento y alza en el precio del jurel, pese a que no habría razones biológicas para tal cierre, añadió el gremio, que pidió se reabra esta pesca.

Frente a esta situación, la ministra de la Producción, Gladys Triveño, afirmó el 26 de agosto que su sector evalúa la posibilidad de que en esta segunda mitad del año se establezca un nuevo cronograma para la captura del jurel, y cuya pertinencia deberá establecer el Imarpe. El viceministro añadió que esto dependerá de si se dan las condiciones biológicas, y si la temporada es propicia para capturar más jurel.

Diario Gestión 27 de agosto.

PRODUCE CONVOCÓ A SEGUNDO CONCURSO PÚBLICO PARA ACCEDER A LA CUOTA DE ATÚN TROPICAL

El 30 de agosto el Ministerio de la Producción convocó al segundo concurso público para subastar 3,123.05 m3 de capacidad de acarreo (capacidad de bodega) del recurso atún tropical en el mar peruano que forma parte de la cuota total otorgada por la CIAT (Comisión Interamericana de Atún Tropical) al Estado Peruano de 5,000 m3, de los cuales 1,876.95 m3 ya fueron adjudicados a embarcaciones de bandera nacional, a mediados de

este año. Una de las empresas ganadoras fue Hayduk Corporación, pesquera asociada a la SNP.

De una edición a otra del concurso, el precio base pasó de USD 150 a USD 2,750. Cabe mencionar que en el primer concurso solo se presentaron dos postores y lo máximo pagado fue USD 2,050.

Al respecto, la presidenta de la SNP, Elena Conterno, mostró su sorpresa por el precio base que PRODUCE ha puesto a cada metro cúbico, ya que lo regular es que en un segundo concurso se establezcan condiciones más atractivas para la participación de empresas.

De acuerdo al cronograma establecido, los postores deberán presentar sus propuestas técnicas y económicas en sobre cerrado hasta el 24 de setiembre. La suscripción de los contratos de acceso a la extracción del atún, se realizará a fines del mes de octubre.

En esta licitación, se subastarán tres lotes:

- En el primer lote, se subastarán 3,123.05 m3 de capacidad de bodega, con un derecho de acceso al recurso de doce años.
- En el segundo lote, se subastará la capacidad remanente de bodega no asignada en el Primer Lote, con un derecho de acceso de seis años, y cuyo plazo de vigencia puede ser renovado.
- En el tercer lote, se subastará la capacidad remanente de bodega no asignada en el Primer Lote y el Segundo Lote, con un derecho de acceso de cuatro años, sujeto a eventual renovación.

PRODUCE ha publicado las bases del concurso: <http://www.produce.gob.pe/images/stories/Repositorio/concurso-atun-2/bases-concurso-atun-2.pdf>

Los interesados en la subasta deberán adquirir las bases hasta el próximo 13 de setiembre.

EXPORTACIONES ACUÍCOLAS CRECIERON 39% EN PRIMER SEMESTRE Y LAS DE PAICHE EN 93%

Las exportaciones acuícolas ascendieron a más de USD 120 millones, lo que significa un incremento de



Sociedad Nacional
de Pesquería

39% si lo comparamos con el mismo período del 2012 que se sumó USD86 millones.

Los principales productos fueron los langostinos con 54,1 (subió en más del 36%) y las conchas de abanico con 41% (subió más del 50%), seguidos por trucha, tilapia y paiche. Los destinos más importantes fueron Francia, EEUU y Canadá.

El paiche es la especie acuícola cuyos envíos crecieron hasta en 93% en comparación con similar período del año pasado.

UNO, DOS Y TRES... SÁBADOS DE MATE OTRA VEZ



Austral ha inaugurado por segundo año consecutivo su Programa Sábados de Mate, dirigido a los hijos de sus trabajadores y a la población vecina de sus plantas. Esta vez son 400 niños de las zonas de Pisco, Coishco, Huarmey y Chancay, que irán todos los sábados hasta fin de año a estas sesiones de reforzamiento matemático donde aprenden jugando y le pierden el miedo a las matemáticas. ¡Austral apuesta por la educación!

CFG CONCRETÓ LA COMPRA DE COPEINCA AL ADQUIRIR 27,7% DE ACCIONES

La pesquera China Fishery Group Limited (CFGL) tiene ahora el 99,1% de participación y 65'565.292 acciones

de Copeinca al concretar la compra de acciones que aún estaban en manos de la familia Dyer en una operación realizada en la Bolsa de Oslo donde se cotizan los papeles de la pesquera. El pago habría ascendido a US D223,2 millones.

En vista que CFG ha tomado el control de la pesquera, el CEO será ahora José Miguel Tirado en reemplazo de Pablo Trapunsky quien ocupaba el cargo desde el 2011. Así mismo, se anunció que su Directorio estará compuesto por cuatro miembros en vez de siete.

Hace unos días Copeinca anunció que durante el primer semestre del 2013 invirtió USD 88 millones en mejoras de maquinaria de sus plantas de Bayóvar, Chicama, Chimbote, Chancay e Ilo. Esta cifra representó más del 50% de su presupuesto de USD 14 millones aprobado para este año.

En la primera temporada de pesca de anchoveta, Copeinca procesó 15,2% de la cuota total general. 10,7% con su propia flota y el 4,5% de embarcaciones de terceros.

Extraído del Diario El Comercio.

DRÁSTICOS NÚMEROS INDICAN QUE CHILE CUENTA CON LA MENOR CANTIDAD DE PECES DE SU HISTORIA

En 15 años pasamos de pescar 6 millones de toneladas a 2,5 millones.

*La autoridad fijó cuota de capturas menores, pero se pronostica que no se podrán cumplir:
Ya no hay tanta vida en el agua (La Segunda).*

Curioso, pero hasta los pescadores industriales, esos de los grandes barcos, celebran que sean los científicos quienes a partir de diciembre de este año se hagan cargo de determinar las cuotas de pesca.

Hasta ahora los encargados de manejar las cosas eran ellos, más los artesanales y el Gobierno, trío que formaba el Consejo Nacional de Pesca. En conjunto desoían las voces de alerta de los estudiosos, que desde los 90 advertían que de seguir trabajando como lo estaban haciendo, llevarían al colapso de las aguas.

Y la burbuja reventó: hace 15 años se podían pescar 6 millones de toneladas al año en nuestras costas. Hoy,



unos 2,5 millones y sólo si se avanza varias millas mar adentro.

Atrás quedaron los tiempos en que Chile era el principal productor de harina de pescado (hoy Perú ostenta ese título), merced a los 4,5 millones de toneladas anuales extraídas de jurel. Fruto de la escasez, ahora todo se destina a consumo humano y sólo el “desperdicio” va a harina. Y claro, entre pesca comercial y las cuotas científicas se pueden extraer entre 250 mil y 280 mil toneladas: 18 veces menos que en el apogeo.

Subsecretario: “Tocamos fondo” La crisis comenzó en 2010 y, según el subsecretario de Pesca, Pablo Galilea, “hoy tocamos fondo”: Nunca ha habido menos peces, lo que se refleja en el conjunto de la industria extractiva, que a julio de este año había logrado desembarcar 1,1 millones de toneladas, un 36,7% menos que a julio del año pasado.

No se puede responsabilizar sólo a los industriales. En el mar también juegan los factores naturales (cambios en temperaturas de las aguas, aumento de depredadores, entre otros) y además hoy el sector artesanal realiza el 55% de los desembarques.

La sardina común —típicamente aprovechada por este sector— bajó 72,8% al comparar las 608.467 toneladas extraídas a julio del año pasado, con las 165.539 al mismo mes de este año.

ONGs como Oceana y Greenpeace —además de Galilea— señalan que hubo factores ambientales que complotaron contra esa especie, pero desde la industria apuntan a que también fueron extraídos numerosos “juveniles” (que no han llegado a la madurez sexual).

En síntesis: El mar ha entregado 66% menos de la popular reineta; un 25% menos de anchoveta; un 30% menos de bacaladillo y desde hace una década que la sardina española está casi extinta, camino al que lo siguió el otrora popular besugo (también conocido como “hilarario”), cuya veda lleva tres años ya, sin mostrar recuperación. Si hasta la merluza común pasa apreturas.

Sólo peces cuya captura es menor han mostrado índices positivos: La caballa, la cojinoba moteada y la sardina austral, que poco pesan en términos globales, pues entre las tres se habían extraído algo menos de 50 mil toneladas a julio de este año.

Entre los ambientalistas hay coincidencia en que “paradojalmente” fue con un gobierno de “derecha” cuando se produjo un giro conservacionista, pues con la Concertación los pescadores grandes y pequeños tuvieron menos frenos.

Mundo Acuícola

<http://www.mundoacuicola.cl/comun/index.php?modulo=&cat=6&view=1&idnews=58111&especial=>

ES NECESARIO IMPULSAR LA ACUICULTURA PARA NUTRIRNOS ADECUADAMENTE

“El mar no será suficiente para alimentar al mundo entero, por ello urge desarrollar la acuicultura y hacerla una industria para asegurar el futuro. Así algún día lograremos tener peces, ya no silvestres, sino que los tendremos cultivados en granjas adecuadas”, Dijo Ricardo Bernales, primer vicepresidente de la SNP en la Mesa Redonda de la Escuela de alta Dirección de la Universidad de Piura y el Diario Gestión.

Así mismo, aseguró que esa es la visión que tenemos que desarrollar para que existan productos hidrobiológicos que puedan continuar la alimentación. Todo esto primero que ser orientado hacia el país, para nutrirnos adecuadamente, y debe ser en exceso para poder exportar y seguir contribuyendo al PBI del país.

“Los pesqueros debemos tener siempre presente que trabajamos con un recurso natural, por lo que tenemos que preocuparnos por su sostenibilidad a lo largo del tiempo, así como proteger el medio ambiente. No es nuestra tarea pero tenemos que hacer que nuestras autoridades que esa situación nos afecta. Debemos trabajar de la mano y cuidar nuestro medio marino” afirmó Bernales.

PRODUCE: PESCA DE CAMARONCITO ROJO GENERARÍA INGRESOS POR S/.200 MILLONES

“En el 2014 se iniciará su pesca exploratoria y un año más tarde se concretará su aprovechamiento económico”, dijo la ministra Gladys Triveño.



Sociedad Nacional
de Pesquería

El Instituto del Mar del Perú (Imarpe) y el Ministerio de Producción (Produce) anunciaron que impulsarán una nueva pesquería en el mar peruano: el crustáceo marino denominado *Pleuroncodes monodon*, conocido comúnmente con los nombres de Munida o Camaroncito rojo, cuyas potencialidades de explotación son importantes por su alta disponibilidad en nuestras costas.

“En el primer año se podría superar los S/.200 millones de extracción total, solamente a nivel de comercialización del recurso. En el caso que se añadiera valor agregado, esta cifra se incrementaría, pero dependerá del sector industrial que decida invertir en esta pesquería”, añadió.

Esta especie nunca ha sido explotada comercialmente en el país, aun conociéndose su significativa presencia en el mar y su viable uso en la gastronomía, así como en la elaboración de productos con valor agregado como son las harinas especiales para la acuicultura y avicultura.

Estudios preliminares del Instituto Tecnológico de la Producción (ITP) han determinado que este recurso posee un importante componente de proteínas y lípidos.

Asimismo, al aplicar tecnología de procesamiento se pueden obtener componentes como la Astaxantina (colorante) y Quitosán, solicitados principalmente por las industrias de alimentos y farmacéutica. Existe una demanda importante de países como Estados Unidos, Japón y Alemania.

AUSTRAL TE CUIDA REALIZA CAMPAÑA DE SALUD GRATUITA EN ILO



Pesquera Austral Group, en alianza con la Asociación Virgen de Loreto, realizó el pasado 1ero de setiembre la Campaña de Salud gratuita “Austral te cuida”, en la que participaron más de 350 personas.

Durante más de 5 horas, 14 médicos especialistas de la Asociación Virgen de Loreto asistieron a la comunidad de Ilo en distintos ámbitos de la medicina como triaje (peso, talla, presión arterial); medicina general, dermatología, pediatría, oftalmología, ginecología, urología, odontología, traumatología, otorrinolaringología.

Los principales problemas encontrados fueron de alergias y enfermedades respiratorias. La pesquera Austral también brindó los medicamentos necesarios para el tratamiento de los asistentes a la campaña que se desarrolló en el Colegio Miguel Grau Seminario, ubicado en el centro de la Pampa Inalámbrica.

AUSTRAL PARTICIPA EN EVENTO SOBRE DESARROLLO SOSTENIBLE



Pesquera Austral Group participó y auspició el XXIII Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería Industrial: “Mejorando la productividad mediante la innovación con responsabilidad social para un desarrollo sostenible global” que se realizó en Chimbote del 5 al 10 de agosto.

Como parte de las actividades programadas para el congreso, la ingeniera María Araujo, Jefa de Calidad de Consumo Humano Directo de la planta de Austral en Coishco, dio un curso sobre el Modelo Integrado de Gestión de Calidad de la empresa, en la que explicó la



**Sociedad Nacional
de Pesquería**

BOLETÍN INFORMATIVO

09 de setiembre de 2013

www.snp.org.pe

N° 176



importancia de una estrategia articulada que logre un desarrollo sostenible y que involucre todas las áreas y procesos de una empresa.

Pesquera Austral también ofreció a los participantes de la conferencia una visita guiada a su planta de conservas y harinas en la que estos conocieron los procesos de producción, supervisión de calidad y mantenimiento de la empresa.

