



## **I TALLER DE ACTUALIZACION DE LA PROBLEMÁTICA ACUICOLA ORGANIZADO POR LA SOCIEDAD NACIONAL DE PESQUERÍA**

El taller tuvo el objetivo de promover el desarrollo de la acuicultura e identificar su problemática a través de la opinión de los productores nacionales, así como articular las medidas que permitan dinamizar y fortalecer esta actividad.

Buscó también promover la exportación de productos acuícolas y fomentar de manera descentralizada el consumo interno de los productos peruanos.

En conjunto con ADEX, Sierra Exportadora, el Ministerio de la Producción y el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, la SNP consideran que la acuicultura es una alternativa viable para incrementar el volumen y la diversidad de especies destinadas al consumo de la población.



Los participantes fueron productores acuícolas de langostino, trucha, tilapia, algas, concha y peces amazónicos, quienes integraron las mesas de trabajo.

Las conclusiones y resultados se darán a conocer en breve y servirán para adoptar acciones conjuntas con los coorganizadores que permitan el logro de soluciones a la problemática que se haya identificado.

En el 2012, el Perú tuvo una cosecha de recursos provenientes de la acuicultura de 65,283 TM, principalmente langostino, concha de abanico, paiche y

trucha, mientras que el acumulado 2010-2012 es de 246,504 TM.



Las exportaciones de especies de la acuicultura del período 2010-2012 fueron de US\$ 571'436,783. Solo el 2012 ascendieron a US\$ 176 millones, principalmente destinadas a los mercados de Francia y Estados Unidos (Concha de Abanico), Langostino (Estados Unidos y España), Tilapia (Estados Unidos) y Trucha (Canadá y Polonia).

La bienvenida estuvo a cargo del vice ministro de Pesquería, Paul Phumpiu Chang; el presidente de ADEX, Eduardo Amorrortu Velayos; el presidente de Sierra Exportadora, Alfonso Velásquez Tuesta y; la presidenta de la SNP, Elena Conterno.

El I Taller de Actualización de la problemática acuícola se llevó a cabo el 25 de noviembre en el auditorio de ADEX.

## **DECRETO SUPREMO 005 QUE REGULA LA PESCA DE ANCHOVETA PERMANECERA VIGENTE COMO MAXIMO HASTA EL 15 DE DICIEMBRE**

*Norma dejará de surtir efecto luego de la fecha indicada, según la Sala de Derecho Constitucional y Social Permanente*

La Sala de Derecho Constitucional y Social Permanente de la Corte Suprema de la República que declaró la inconstitucionalidad parcial del Decreto Supremo 005 emitido el 2012 por el Ministerio de la Producción (PRODUCE) y que regulaba la pesca de anchoveta en el mar peruano, también establece que esa norma permanecerá vigente hasta la culminación



de la primera legislatura ordinaria, es decir hasta el quince de diciembre del 2013.

El Tribunal Supremo señala que el numeral 2.2 del artículo 2 del D. S. 005, al ser declarado ilegal, dejará de surtir efecto luego de la fecha indicada precedentemente. La sentencia refiere que la Sala Suprema ha demostrado suficientemente la ilegalidad en la que ha incurrido el referido Decreto Supremo.

La Sala de la Corte Superior fundamentó su resolución en que este decreto no fue pre publicado ni en el diario oficial "El Peruano" ni en el portal de PRODUCE", no está contemplado en la sentencia de acción popular 8301-2013 emitida por la Sala de Derecho Constitucional y Social Permanente de la Corte Suprema de Justicia de la República sobre el Decreto Supremo 005 que regula la pesca de anchoveta en el mar peruano.

Más bien según la sentencia, la Sala de Derecho Constitucional y Social Permanente de la Corte Suprema de la República se ha basado en los siguientes términos:

La Sala, según su sentencia, considera que el D.S. es ilegal al incumplir lo dispuesto en el artículo 9 de la Ley General de Pesca, pues establece un ordenamiento pesquero que no se ha trazado sobre la base de evidencias científicas disponibles y de factores socioeconómicos, por lo que no corresponde sino su expulsión dentro de nuestro sistema jurídico.

En la sentencia se señala que esta Sala Suprema no ha ingresado, en modo alguno, en competencias que son de exclusiva atribución del Poder Ejecutivo a través del Ministerio de la Producción, ni ha cuestionado que su ejercicio discrecional vaya en uno u en otro sentido, sino que por mandato constitucional, se ha circunscrito a evaluar si el D.S. impugnado ha reglamentado una ley sin transgredirla ni desnaturalizarla.

(Lea la resolución íntegra presionando [aquí](#))

Lima, 27 de noviembre de 2013  
Oficina de Imagen y Prensa de la Corte Suprema de Justicia

## LA CONFIEP INSTA AL PRODUCE A NO ENFRENTARSE A PESQUEROS

*Su presidente dice que debe acatar resolución judicial sobre DS005*

*Considera que puede dañar la imagen del país ahora que el Perú necesita consolidar inversión privada*

Habló claro. El presidente de la Confederación Nacional de Instituciones Empresariales Privadas (Confiep), Alfonso García Miró, pidió al Ministerio de la Producción (Produce) no enfrentarse a ningún sector productivo del país, ya que puede dañar la imagen del Perú ante los ojos de los inversionistas del mundo. Refirió que un enfrentamiento entre una instancia del gobierno y un sector empresarial no le hace nada bien a la imagen del país.

La semana pasada, la Sala de Derecho constitucional y Social Permanente de la Corte Suprema, que había declarado la inconstitucionalidad parcial del D.S. 005 del Produce, precisó que esta norma estará vigente hasta el 15 de diciembre.

Esa sala considera que el D.S. es ilegal, al incumplir lo dispuesto en el artículo 9 de la Ley General de Pesca, porque establece un ordenamiento pesquero que no se ha trazado sobre la base de evidencias científicas disponibles y de factores socioeconómicos.

García Miró señaló que en un Estado de Derecho todas las resoluciones judiciales se acatan; por ello, el Produce debe acatar lo resuelto por esa sala. "Nos guste o no, las leyes se cumplen", agregó.

Por ello, remarcó que el Produce no debe cuestionar lo resuelto por el máximo órgano del Poder Judicial, ya que solo así se da señales de estabilidad a los inversionistas en general.

Luego refirió que las empresas pesqueras del país podrían ser mucho más competitivas siempre que se les otorgue normas estables, que no las hagan retroceder. "Las grandes empresas del sector pesquero tienen los suficientes recursos tecnológicos para preservar la biomasa", precisó.

Diario Correo, 2 de diciembre, página 13.



## **EMPRESAS PESQUERAS INVOCAN AL GOBIERNO A CONFORMAR GRUPO DE TRABAJO PARA LOGRAR ORDENAMIENTO PESQUERO**

*Diálogo con los actores y sustento científico son las bases para la pesquería sostenible*

La SNP emitió una invocación al conocer que la Sala Constitucional de la Corte Suprema confirmó la sentencia de la Corte Superior que daba la razón al Sindicato Único de Trabajadores de Nuevas Embarcaciones del Perú – SUPNEP, el cual cuestionó la legalidad de dar un corredor exclusivo a la flota de menor escala de la milla 5 a la 10, y postergar a la flota industrial fuera de la milla 10.

La SNP cuestionó la disposición de mandar a la flota industrial a la milla 10 en todo el litoral, sin tener en cuenta las características del zócalo continental y, por lo tanto, el proceso diferenciado de reproducción de las especies en distintas zonas del país. Al respecto, siempre se ha manifestado a favor de proteger la zona de reproducción de peces y mariscos, para lo cual se necesita una regulación diferenciada. El fallo del Poder Judicial confirma lo anterior.

Asegura que en particular, alejar la flota industrial en la zona sur del país ha tenido efectos devastadores para la pesca y el desarrollo económico de puertos como Ilo, en la medida que el zócalo se profundiza rápidamente, con lo cual la anchoveta escasea mar adentro.

Hace ya varios meses que la SNP viene resaltando que está de acuerdo con la necesidad de los controles que establece el DS 05-2012-Produce para el ordenamiento de la pesquería de la anchoveta en la flota artesanal y de menor escala. Los artículos referidos a ellos se mantienen vigentes y no han sido materia de discusión en los juicios que se siguen ante el Poder Judicial.

Reitera que está pendiente más bien la implementación de los referidos controles, a pesar de haber pasado 15 meses desde su aprobación y por ello, el Estado y sector privado deben unir esfuerzos para su debida implementación.

La conservación y la ordenación pesquera fomentan el mantenimiento de la diversidad y disponibilidad de los recursos pesqueros en cantidad suficiente para las

generaciones presentes y futuras, en el contexto del desarrollo sostenible. Entre los principios fundamentales para lograr estos objetivos figura que las decisiones sobre la conservación y ordenación de las pesquerías deben basarse en las evidencias científicas disponibles (Art. 6.4 del Código de conducta de Pesca Responsable de la FAO) y la efectiva participación de la industria, los trabajadores de la pesca, las organizaciones ambientalistas y otros interesados en la toma de decisiones (Art. 6.13 del Código FAO).

En la nota de prensa emitida afirma que “recogemos el compromiso por el diálogo con los empresarios manifestado por el Presidente de la República y de puertas abiertas enfatizado por el Primer Ministro, y por trabajar todo el Perú junto en fortalecer la institucionalidad y la transparencia, respetar el orden jurídico y la independencia de poderes y fortalecer la confianza, como condiciones esenciales para continuar en la senda del desarrollo.

En atención a lo anterior, invocamos al Gobierno a conformar un grupo de trabajo con los diferentes actores para perfeccionar el ordenamiento de la pesquería y la pronta puesta en marcha de los mecanismos de control y fiscalización establecidos en la normatividad vigente. La SNP se reafirma en la voluntad de dialogar con las autoridades y los otros actores, y contribuir con el ordenamiento del sector y la preservación del recurso”.



## **EMPRESAS PESQUERAS APORTAN ANCHOVETA PARA MEJORAR LA NUTRICIÓN DE LOS DEPORTISTAS PERUANOS**

*Firma del convenio se dio en el marco del lanzamiento del IV Festival de la Sardina Peruana*

*La Sociedad Nacional de Pesquería se convierte en auspiciador del Comité Olímpico Peruano*

A través de la firma de un nuevo Convenio de Cooperación Interinstitucional con el Comité Olímpico Peruano –COP, la SNP se convierte en auspiciador e



Sociedad Nacional  
de Pesquería

# BOLETÍN INFORMATIVO

05 de diciembre de 2013

N°180

impulsor del rendimiento de los deportistas peruanos. El objetivo es contribuir en la alimentación diaria de 255 deportistas a nivel nacional, brindándoles productos de alto valor nutritivo y ricos en Omega 3 como son la anchoveta, la caballa y el jurel en sus distintas presentaciones.



Este convenio firmado por primera vez en el año 2011, representa un aporte de la SNP a la gestión del COP en el desarrollo de su programa de mejoramiento del rendimiento deportivo de los jóvenes atletas que patrocina en las diferentes disciplinas como, atletismo, gimnasia, judo, karate, levantamiento de pesas, lucha, tae kwon do, tenis de mesa, tiro y vóley femenino.

Para ello, la SNP entregará mensualmente de forma gratuita 78 cajas de conservas de pescado en distintas presentaciones como, en aceite vegetal o en salsa de tomate o, el equivalente en pescado congelado o hamburguesas de anchoveta, para ser utilizada en la alimentación de los deportistas que patrocina y apoya.



Las empresas asociadas a la SNP participantes en este convenio institucional son, Austral Group con su marca Portola y Bayóvar, Pesquera Diamante con sus conservas Frescomar, Pesquera Hayduk con

Campomar, Tecnológica de Alimentos con sus productos congelados Anchoveta Kontiki y Omega Burger y CFG INVESTMENT con conservas de anchoveta.



El COP es una organización autónoma adscrita al Comité Olímpico Internacional, cuya misión consiste en desarrollar, promover y proteger el movimiento olímpico en el Perú, de conformidad con la Carta Olímpica, y el desarrollo del deporte en sus diferentes disciplinas y modalidades. Prepara a los deportistas de alto rendimiento que participan en las distintas competencias internacionales representando al Perú.



Cada seis meses se evaluará el rendimiento de los deportistas beneficiados mediante exámenes médicos que medirán su rendimiento físico y estado de salud.

El convenio fue firmado el miércoles 4 de diciembre por Elena Conterno Martinelli, presidenta del Directorio de la SNP y Jose Quiñones Gonzales, presidente del Comité Olímpico Peruano en el marco del lanzamiento del IV Festival de la Sardina Peruana realizado en el Albergue Deportivo del COP en San Luis.

Av. República de Panamá N° 3591 - Piso 9 - San Isidro - Lima 27 - Perú

• Teléfonos: (51-1) 422-8844 / 422-8604 / Fax (51-1) 422-8589 • E-mail: [snpnet@snp.org.pe](mailto:snpnet@snp.org.pe) / [www.snp.org.pe](http://www.snp.org.pe)



Sociedad Nacional de Pesquería



## AUSTRAL GROUP APOYA A LA EDUCACIÓN A TRAVÉS DE “SÁBADOS DE MATE”

Austral Group, por segundo año consecutivo realizó el Programa de Reforzamiento Matemático “Sábados de Mate” dirigido a niños de 1er y 2do grado de primaria. Este programa se llevó a cabo en Coishco, Huarney, Chancay y Pisco y contó con la participación de aprox. 400 niños en total. Esta es la segunda promoción de alumnos que participa del programa, el año pasado participaron aprox. 250 niños.

Este programa busca mejorar el rendimiento de los niños en esta materia pero sobre todo generar un gusto por las matemáticas, haciéndolas más divertidas y aplicándolas bajo una innovadora metodología brindada por el Instituto Apoyo quienes ya han tenido éxito con programas similares a nivel nacional. El Instituto Apoyo capacita a los profesores de las localidades participantes quienes viajan a Lima dos veces en todo el ciclo para aprender las nuevas metodologías y luego aplicarlas en las clases.



Los niños participan son evaluados con una prueba de entrada y luego de las 12 sesiones de clases, son evaluados con una prueba de salida para medir sus resultados. Este año las clases se llevaron a cabo de agosto a noviembre y se premiaron a los niños de cada salón con los mejores resultados obtenidos.

## TASA GANÓ PREMIO CREATIVIDAD EMPRESARIAL 2013 POR SU PROYECTO DE RS NUTRITASA



TASA obtuvo por cuarta vez en su historia el premio Creatividad Empresarial, esta vez en la categoría Compromiso con la Sociedad (Premio El Comercio), evento organizado por la Universidad de Ciencias Aplicadas (UPC).

El premio fue otorgado en virtud al desarrollo del proyecto NutriTASA, programa de carácter integral basado en una alianza público-privada, que tiene como principal objetivo disminuir y prevenir la desnutrición crónica infantil en la provincia del Cusco.

La acción de NutriTASA se inició y concentró en el 2012 en un trabajo conjunto con la Municipalidad Provincial de Cusco y la Dirección Regional de Salud (Diresa) en dicha zona.

En un año, esta intervención logró reducir la desnutrición crónica y la anemia moderada de niños menores de tres años en 14% y 38%, respectivamente, además de la prevención en madres gestantes y lactantes mediante la incorporación de prácticas saludables de consumo de alimentos de alto valor proteico como la anchoveta.

Ciento siete niños -menores de tres años- reciben actualmente controles de talla, peso, parásitos y anemia; veinte madres gestantes participan de controles prenatales mensuales del Ministerio de Salud (Minsa); además facilitamos la anchoveta y brindamos capacitación constante a los encargados de los dos Centros de Vigilancia, entidades que también tienen el apoyo de un guía nutricional que brinda dietas acorde al requerimiento infantil.



“Quiero felicitar y agradecer al equipo de Responsabilidad Social y al Centro de Distribución del Cusco por el constante esfuerzo y dedicación que nos coloca siempre en los primeros lugares. NutriTASA es un poderoso aliado del sector público para combatir la desnutrición crónica y la anemia de manera sostenible. Es un ejemplo que muchas otras entidades deberían imitar”, señaló el gerente de General de TASA, Carlos Pinillos, al recibir el premio en medio de una fuerte ovación.

## **HAYDUK CORPORACIÓN INCORPORA EL USO DE GAS EN PLANTA DE COISHCO E INAUGURA NUEVO LOCAL PARA SU FLOTA**

*Gas Licuado de Petróleo (GLP) repercutirá en la ecoeficiencia energética y contribuirá notablemente al cuidado del medio ambiente*

*Nuevo local de flota permitirá optimizar gestión de embarcaciones*



Como parte de su política medioambiental, y buscando optimizar la calidad de sus productos, Hayduk Corporación incorporó el uso de gas natural en su planta productora de harina de pescado de Coishco. De esta manera, la empresa pesquera se adecúa a la normativa de control de emisiones y al Programa de Adecuación Medio Ambiental (PAMA).

Gracias a esta innovación tecnológica se ha logrado transformar la matriz energética de la instalación, que pasará de emplear petróleo residual 500 a usar gas licuado de petróleo (GLP), un combustible mucho más amigable con el medio ambiente. Esto permitirá mejorar la calidad de los procesos productivos

mediante el uso del gas no contaminante y contribuirá notablemente al cuidado del medio ambiente.

“Continuamos trabajando en el cumplimiento de los estándares normativos de control de emisiones, logrando una combustión más limpia, y mejorando la calidad de nuestros productos. Esto forma parte de una serie de acciones orientadas al cumplimiento del PAMA. El año pasado realizamos el cambio de matriz energética en nuestra planta de Constante (Piura), y ahora lo hacemos en nuestra unidad de Coishco. Esta última implementación ha significado una inversión aproximada de US\$1.5 millones”, informó Walter Martínez Moreno, Presidente del Directorio de la empresa.

En relación a otras inversiones medio ambientales, el directivo declaró: “Estamos en la obligación de reducir los efluentes y emisiones en todas nuestras plantas, con el objetivo de lograr la ecoeficiencia energética, según lo establecimos en un cronograma que concluye en el año 2015”.

### **Nuevo local de flota**

Durante la ceremonia, el alto funcionario también inauguró las nuevas instalaciones de la unidad de Flota de Hayduk Corporación que ahora se ubica en el Complejo Coishco. Informó que se trata de un moderno recinto, que mejora la atención administrativa que recibirán los más de 450 tripulantes que laboran en las 20 embarcaciones de la empresa pesquera.

“Es parte de nuestra política, mejorar el entorno en el que trabajan nuestros colaboradores y optimizar los recursos con los que contamos. Nuestro compromiso es ser cada día más eficientes”, apuntó.

## **APRO PISCO FUE DISTINGUIDO CON EL X PREMIO PERÚ 2021 A LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE DE LAS EMPRESAS**

Este premio reconoce a las empresas que implementan prácticas de Responsabilidad Social y que generan historias de éxito a nivel local. De esta forma se reconoce el mérito y el liderazgo de las empresas ganadoras y se incentiva a que las demás organizaciones mejoren sus prácticas empresariales. Esta es una iniciativa de Perú 2021 - asociación civil sin fines de lucro que es liderada por empresarios y



que tiene como misión lograr que la empresa actúe como agente de cambio para el desarrollo del país, incorporando la Responsabilidad Social Empresarial como una herramienta estratégica de gestión - la cual se realiza desde hace 10 años.



Apro Pisco fue reconocida en la categoría Ambiente por el proyecto APROCOMPOST, el cual implica la reutilización de los residuos de pescado generados en las plantas pesqueras de Pisco para obtener un abono orgánico en su Planta Piloto de Compostaje, el mismo que está contribuyendo a la sostenibilidad de proyectos de implementación de áreas verdes y biohuertos de los gobiernos locales e instituciones educativas estatales, lo que ayuda a generar aire más limpio en beneficio de la población de nuestra zona de influencia, sin mencionar la mejora del ornato de las ciudades de nuestra provincia.

En la premiación estuvieron presentes Elena Conterno, presidenta de la Sociedad Nacional de Pesquería; Carlos Pinillos, presidente del Directorio de APRO Pisco y gerente general de TASA; Cecilia Díaz, jefa de la Oficina de Responsabilidad Social de la SNP; Miguel Castillo, alcalde del distrito de Paracas.

Otras empresas premiadas con el primer lugar en las distintas categorías fueron: Unión de Cervecerías Peruanas Backus & Johnston (Ambiente), GyM Ferrovías (Clientes y Multistakeholder), Petrex (Colaboradores), Hochschild Mining (Comunidad), Asociación Savia Perú (Gobierno y Sociedad Civil), Asociación Sodexo (Proveedores).

La evaluación estuvo en manos de un selecto grupo de especialistas, quienes se encargaron de ratificar la sostenibilidad de cada programa presentado. El equipo evaluador estuvo conformado por Adrián Revilla, gerente general de la ASBANC y presidente del jurado del X Premio Perú 2021; Martín Beaumont, director de la Fundación Avina en el Perú; Caroline Gibu, directora ejecutiva y socia fundadora de Ciudadanos al Día; Alex Kudzuma, presidente de ABE; Paul Remy, secretario técnico del Comité Nacional ISO 26000; Patricia Ruiz - Bravo, directora académica de responsabilidad social del Departamento Ciencias Sociales de la PUCP; Albina Ruiz, fundadora y presidenta de Ciudad Saludable; y Fernando Villarán, presidente de SASE Consultores.

## **“A COMER BIEN”, PROGRAMA NUTRICIONAL PARA COMBATIR LA ANEMIA INFANTIL EN CHANCAY, LOGRÓ ELEVAR LOS NIVELES DE HEMOGLOBINA, DEL 91.4% DE NIÑOS**

*Programa “A Comer Bien” de Austral Group y ONG World Vision Perú revirtió anemia en niños de cuatro asentamientos humanos del distrito*

“A Comer Bien”, es un programa nutricional cuyo objetivo es combatir la anemia infantil en el distrito de Chancay, cuyos resultados han sido más que auspiciosos: elevó los niveles de hemoglobina, principal indicador de esta enfermedad, en el 91.4% de participantes. La iniciativa fue impulsada por la pesquera Austral Group y la ONG World Vision Perú, en coordinación con la Municipalidad de Chancay y el Hospital local.





Cuatro de cada diez menores de cinco años del distrito de Chancay padecen este mal que amenaza su óptimo desarrollo. El mismo es causado por la falta de hierro en su alimentación, la cual se traduce en un bajo nivel de hemoglobina en la sangre. Sin suficiente hemoglobina el organismo no se oxigena adecuadamente, poniendo en riesgo su correcto funcionamiento.

El programa trabajó con las familias de 209 niños con anemia y con riesgo de anemia en los asentamientos humanos Señor de la Soledad, Juan Velasco Alvarado, Alto Miramar y Santa Rosa. Se priorizó los hábitos saludables y una dieta balanceada en la que destacó el consumo de conservas de anchoveta tres veces por semana, donadas por Austral Group. La anchoveta es un producto rico en Omega 3 y hierro, por lo que finalizado el programa, 191 de los 209 niños involucrados presenta niveles adecuados de hemoglobina.

“Nos llena de satisfacción que el trabajo con las madres de familia y la ONG World Vision Perú haya contribuido a mejorar la nutrición de los niños; ahora las madres no solo preparan un plato rico sino que saben balancearlo y hacerlo nutritivo en beneficio de sus familias”, declaró Adriana Giudice, Gerente General de Austral Group, durante la clausura del evento.

“La salud y bienestar de los niños son esenciales para el desarrollo de la sociedad, por eso valoramos que empresas como Austral Group inviertan en proyectos enfocados en la nutrición, que promueven el desarrollo

del potencial de la niñez” afirmó Caleb Meza, Director de World Vision Perú, quien además destacó la importancia del trabajo articulado entre la empresa privada, el gobierno local y la sociedad civil.

Austral Group aportó con \$ 20,000 para la realización del programa y 21,000 latas de conservas de sardina peruana. World Vision Perú, en coordinación con el Hospital de Chancay, desarrolló los talleres de hábitos saludables con las madres y el monitoreo de la salud de los niños; mientras que la Municipalidad facilitó la coordinación con los Comedores Populares y Vasos de Leche.

En la clausura, que se realizó en la Municipalidad de Chancay en el marco del Día Mundial de la Alimentación, también estuvieron presentes Víctor Bazán Rodríguez, Alcalde de Huaral, Juan Alberto Álvarez Andrade, Alcalde de Chancay y José Luis Ochoa, Director de Sostenibilidad de World Vision Perú, quienes prestaron una importante labor durante el desarrollo de todo el programa.

## SE REANUDÓ LA PESCA DE MERLUZA

El domingo 17 de noviembre Produce dispuso que las embarcaciones que pescan merluza, podrán reanudar sus actividades extractivas en la zona comprendida entre el extremo norte de dominio marítimo peruano y los 04°00' Latitud Sur (en Punta Sal, Región Tumbes), a partir de las 00:00 horas del lunes 18 de noviembre.

El Ministerio de la Producción autorizó la extracción, el transporte y la comercialización del recurso pesquero en esa zona del litoral, después que el Instituto del Mar del Perú (IMARPE), emitiera un informe científico recomendando dar por concluida la veda reproductiva de la especie.

La pesca de merluza fue suspendida el pasado 16 de setiembre entre el extremo norte de dominio marítimo peruano y los 06°00' Latitud Sur, que corresponde a Tumbes y Piura.

Según lo refiere la Resolución Ministerial N° 336-2013-PRODUCE, publicada en el Diario Oficial El Peruano, el procesamiento de la merluza solo se podrá realizar en aquellas plantas que tengan licencia de operación vigente y los titulares hayan suscrito el Convenio de Fiel y Cabal Cumplimiento.



El seguimiento, control y vigilancia de las embarcaciones durante las actividades extractivas, se efectuará sobre la base de los reportes del Sistema de Seguimiento Satelital, sin perjuicio de las labores que realicen los inspectores de la dirección General de Supervisión y fiscalización y las Direcciones Regionales de la Producción.

Aquellos que incumplan con lo dispuesto por la Resolución Ministerial serán sancionados conforme a lo establecido en la Ley General de Pesca, su reglamento y el Texto Único Ordenado del Reglamento de Inspecciones y Sanciones Pesqueras y Acuícolas (RISPAC).

## NOMBRAN A HUMBERTO SPEZIANI COMO PRESIDENTE DE LA IFFO

El vocal de la SNP y director de TASA, Humberto Speziani, fue nombrado hace algunos días, en la ciudad de Hong Kong, presidente de la IFFO (The Marine Ingredients Organisation), la más influyente organización no gubernamental vinculada a la industria de la harina y aceite de pescado a nivel mundial.



El nombramiento de Speziani se efectuó en el marco de la Conferencia Anual de la IFFO que se desarrolló en el Hotel Intercontinental Kowloon de Hong Kong, con la asistencia de unos 150 miembros provenientes de 40 países y pone de manifiesto el liderazgo que mantiene el Perú en cuanto a la producción de harina y aceite de pescado a nivel mundial, colocando a nuestro país en un lugar privilegiado dentro de las organizaciones internacionales que impulsan las políticas de alimentación en los cinco continentes.

La IFFO representa a la industria de ingredientes de origen marino en general, así como de aceite y harina de pescado a nivel mundial. Los miembros de IFFO residen en más de 40 países, representando a más del 80% de los productores de aceite y harina de pescado que se comercializa en el planeta. Aproximadamente 5 millones de toneladas de harina de pescado son producidos cada año a nivel mundial, conjuntamente con 1 millón de toneladas de aceite de pescado.

La IFFO tiene carácter consultivo especial con la Organización para la Alimentación y la Agricultura de las Naciones Unidas (FAO) y un papel fundamental como asesor para el Banco Mundial, la Comisión de la Unión Europea, la Organización de Estándares Internacionales y la Comisión del Código Alimentario (Codex).



## CONFIEP SE REUNE CON EMPRESARIOS DE HUAYCÁN

Con el fin de fortalecer la actividad empresarial en el país, el presidente de la Confederación Nacional de Instituciones Empresariales Privadas-CONFIEP, Alfonso García Miró, sostuvo un encuentro con los empresarios de la pequeña empresa de Huaycán a quienes invocó a fortalecer la institucionalidad del sector y trabajar de manera conjunta en una agenda positiva que contribuya al fortalecimiento del desarrollo empresarial y al crecimiento del Perú.



La cita se dio en el marco de la Asamblea de la Coordinadora de Gremios Empresariales del Perú que se realizó en Parque Industrial de Huaycán y en el que también participaron dirigentes empresariales de los



sectores textiles, madera, mecánica, alimentos y servicios de distintas regiones del país.

Alfonso García Miró saludó el esfuerzo y emprendedurismo del Parque Industrial de Huaycán que congrega a más de 120 empresarios. "Huaycán es un ejemplo del Perú pujante, de emprendedurismo y del empresario moderno que ha hecho del Perú lo que es hoy en día. Es además un ejemplo para las futuras generaciones sobre el éxito de la actividad empresarial", señaló. Asimismo, el presidente de la CONFIEP resaltó que son los empresarios privados los que generan 10 millones de empleos en el país y que representa el 80% de la economía nacional.

Por su parte el coordinador de la Coordinadora de Gremios Empresariales del Perú, Julio Pardavé informó que esta iniciativa ya cuenta con una agenda de trabajo en temas como el marco regulatorio, las compras estatales, la articulación productiva a través de la innovación, la Ley Mype, el desarrollo de los parques industriales y el fortalecimiento de los gremios pymes. El debate de los mismos así como las propuestas de solución permitirán el desarrollo del gremio empresarial en su conjunto sin distinción de tamaño y sector.

En el encuentro empresarial participaron Luis Gama, presidente del Parque Industrial de Huaycán; Andrés Ventura, representante del Parque Industrial de Huaycán; Julio Surco y Antonio Canchumani, representantes del gremio metalmeccánico del Parque Industrial de Villa El Salvador; Jorge Sanchez Milla, presidente de COPEI de la Sociedad Nacional de Industrias; Daniel Hermosa, director ejecutivo de la Cámara Peruana de Micro y Pequeños Exportadores; Clodoaldo Nina, presidente de la Asociación de Empresarios Comerciantes Mayoristas del Perú.

Así mismo, el presidente de empresarios de la Panadería y Pastelería, Pio Pantoja; el presidente de la Asociación de Micro y Pequeñas Empresas y afines de Cantagallo, Víctor Raúl Jiménez; el presidente de la Asociación de PYMES para la Innovación Textil Perú, Edgar Romo; el presidente del Comité de la Pequeña Empresa de la CONFIEP, Edwin Derteano así como representantes de la pequeña y mediana empresa de Chiclayo, Huancayo y Huánuco entre otros.

## EL PROYECTO CONJUNTO DE TASA Y RÍMAC "CON UNA MEJOR NUTRICIÓN... TODO VA A ESTAR BIEN!"

Fomentar una cultura de prevención en seguridad y educar a los niños y padres de familia sobre los beneficios de consumir alimentos saludables, como el pescado, es el objetivo del programa "Aprendiendo a cuidar mi salud", que TASA y Rímac han iniciado con singular éxito.

"Es un caso único dentro de las empresas que pertenecen al Grupo Brecia. Por un lado Rímac pone todos sus conocimientos en cuanto al tema de seguridad y prevención de la salud y, por nuestra parte, todo nuestro interés por promover una buena nutrición. Sin embargo, nada de ello hubiera sido posible si antes nuestros colaboradores no hubieran hecho suyo este programa, comprometiéndose con los más pequeños", afirma Fernando Deustua, gerente de Relaciones Institucionales de TASA.



En efecto, el programa consiste en ir a los colegios previamente identificados por los colaboradores de Atico, Callao, Chimbote, Ilo, Malabrigo, Pisco, Matarani, Samanco, Supe, Vegueta, Paita, Parachique, Abancay, Andahuaylas, Cusco, y Juliaca y no sólo leerles el cuento "Aprendiendo a cuidar mi salud", sino dramatizar los mismos, alegrando la jornada de pequeños de primero, segundo y tercer grado de primaria.

Además de contarles y ver el cuento en vivo, los niños reciben un delicioso desayuno nutritivo, consistente en



leche o quinua y un sándwich de Omega Burger, producto con alto valor nutritivo y de Omega 3.

“Es una actividad donde los colaboradores voluntarios interactúan con los más pequeños, quienes aprenden, de manera lúdica, a cuidar su salud y a alimentarse en forma más nutritiva”, acota Wendy Rojas, sub gerente de Relaciones Comunitarias de TASA.

Precisó que esta experiencia se replicará en algunos meses. “Calculamos que este programa benefició a unos 10 mil niños de 50 colegios de primaria, siendo el principal soporte unos 120 voluntarios de TASA”, acota Wendy.

## **AUSTRAL CONTRIBUYE CON EL DESARROLLO DE LOS PESCADORES ARTESANALES DE COISHCO**

Respondiendo a las necesidades de los pescadores artesanales de Coishco, uno de sus principales grupos de interés, austral entregó a la Asociación Única de Pescadores Artesanales de Coishco – ASUPAC una donación de 330 kilos de cabos y 570 kilos de paño que será repartido entre todos los miembros de la asociación.



Este material les será de gran utilidad durante sus faenas de pesca. Además será posible aprovechar el material en desuso y al mismo tiempo, contribuir con los hombres de mar que conviven con nosotros.