**La Pesquería y el Bicentenario Sin Desnutrición**

**Por: Carlos Córdova Cerrón**

Si bien es cierto ha habido demora en la decisión de abrir la pesquería, considero que habrá un buen año de pesca. Aún hay rezagos de aguas saladas del niño lo que ha impedido una buena alimentación de la anchoveta sobre todo en el sur. Presagio que esto mejorará. Los cálculos de Imarpe dan aprox. 7.5 millones lo que si se sigue con las fórmulas de Ball habría entre 20 a 30% de margen de error. En el mejor de los casos estaríamos cerca de los 10 millones, buen numero para un buen año.

***Vicealmirante A/P
Luis Giampietri Rojas***

-    El informe de Imarpe muestra que la biomasa está a un nivel saludable.

-    Que haya juveniles es una buena noticia. Imagínense población sin niños ni jóvenes.

-    Primeros días pesca se presenta con buenos volúmenes y tamaños (1% de juveniles). Sin embargo, problemas por cierre de puertos.

-    Completar la pesca requiere pescar cerca de 40,000 TM, lo cual será difícil.

***Elena Conterno Martinelli***

***Presidente de la Sociedad Nacional de Pesquería***

La crisis de la pesca es responsabilidad del Estado debido a la frondosidad de normas legales. “Mientras nosotros estamos en veda, los extranjeros pescan frente a nuestras costas. Las embarcaciones foráneas son tantas que desde el espacio parecen una ciudad iluminada en medio del mar”. Los pesqueros nacionales antes realizaban capturas de hasta 7 millones de toneladas al año, pero actualmente debido a engorrosas y confusas normas emitidas y una política desatinada apenas se llega a pescar unos 4 millones de toneladas.

La cantidad de modificaciones que realiza el sector en las leyes existentes, no sólo producen confusión, sino que retrasan y desvirtúan la pesquería moderna, dinámica, lo que no significa en modo alguno que haya riesgo de depredación.

Respecto al fenómeno de El Niño, en agosto y setiembre se podrá dar un mejor veredicto sobre el alcance e impacto negativo en la pesquería nacional. En definitiva el fenómeno disminuye el volumen del recurso debido al calentamiento de la parte oeste del mar. No escapa a su entender que este hecho no solo afecta a la pesquería, sino también a otras actividades como la agricultura, el comercio, etc.

Una de las medidas que debería implantarse es autorizar la pesca en las cinco millas marinas. “Debe flexibilizarse la medida por lo menos como algo excepcional, porque el recurso se ha metido a esa zona para huir de las aguas cálidas que domina la costa peruana”.

Se ha exagerado al asignar cuotas de pesca, con lo cual se produce una sobreprotección del recurso. Por el contrario, se debería aprovechar esta época. Hoy no se pesca todos los días como en antaño, “hoy pescamos sólo 60 días al año”.

***Jacobo Cavenago Rebaza***

***Empresario Pesquero***

Entre los años 2000 y 2015 se pescaron más de 94 millones de toneladas de anchoveta en nuestro país (5.875 millones de toneladas anuales en promedio). Haciendo un ejercicio teórico, estos desembarques podrían satisfacer permanentemente la demanda de proteína de 164 millones de habitantes, que equivalen a 5 veces la población del Perú.

Paradójicamente, no se permite acceso a la anchoveta a quienes quieren procesarla para consumo humano. A pesar de que los procesos productivos son totalmente distintos y pueden coexistir armoniosamente, se aplican las mismas normas a quienes hacen harina de pescado y a los que intentan hacer anchoveta en conservas, congelado y curado. Asimismo, el Estado derogó la norma que obligaba a las instituciones del sector público a destinar no menos del 8% de sus compras de alimentos en productos a base de anchoveta y pota; se incrementó la ilegalidad de plantas que compiten deslealmente con los formales y no se ha puesto freno a la flota asiática, que pesca más de 250 mil toneladas de pota anuales invadiendo nuestro dominio marítimo. Cabe mencionar que la pesca de anchoveta para consumo humano ha bajado de 125 mil toneladas en el 2011 a 44 mil toneladas en el 2015.

***Alfonso Miranda Eyzaguirre***

***Presidente del Comité de Pesca y Acuicultura de la SNI***