

# INFOPESCA

ISSN 1515-3625

## *Internacional*

**Preocupaciones específicas relacionadas con la contaminación de los Océanos**

**La elaboración del ensilados de pescado y su utilización en la alimentación animal**

## **El pescado como alimento**





# Índice

NÚMERO 65

AÑO 2019

## Noticias

2

## Nutrición

14

### El pescado como alimento

Judith Traverso  
Nelson Avdalov



## Pesca y Océanos

16

### Preocupaciones específicas relacionadas con la contaminación de los Océanos

FAO - El estado Mundial de la Pesca y la acuicultura - 2019



## Tecnología

20

### La elaboración del ensilados de pescado y su utilización en la alimentación animal

Jogeir Toppe,  
Nelson Avdalov



## Alimentación escolar

22

### Expertos de la FAO destacan la alimentación de las escuelas uruguayas

Centro de Investigación y Experimentación Pedagógica



## Sinopsis del mercado

24

Traducido por INFOPESCA del boletín trimestral Globefish Highlights, redactado por FAO-GLOBEFISH y distribuido como suplemento a todos los suscriptores de la red INFO (INFOPESCA, INFOFISH, INFOPECHE, INFOSAMAK, INFOYU, EUROFISH) en sus respectivos idiomas.

## Reportes de GLOBEFISH

### Economía general

26

### Mercado de Atún



28

### Mercado de Salmón



45

### Mercado de Camarón



36

### Noticias de INFOPESCA

40

### Próximos eventos

45





#### **Director/Redactor Responsable**

**Nelson Avdalov**  
nelson.avdalov@infopesca.org

**Graciela Pereira**  
Representante Legal

**Colaboran**  
Rodrigo Misa, Leonardo Faraone,  
Gloria Scelza.

#### **INFOPESCA INTERNACIONAL**

Es una publicación oficial de Infopesca.  
ISSN 1515-3625  
Autorización del MEC N° 1223  
Los artículos firmados, son de  
Responsabilidad exclusiva de sus  
autores. Prohibida su reproducción total  
o parcial sin previo consentimiento del  
Redactor Responsable.

Julio Herrera y Obes 1296. 11200  
Tel.: (598) 2902 8701  
Montevideo - Uruguay  
e-mail: infopesca@infopesca.  
www.infopesca.org

#### **Otros servicios de la Red INFO**

**INFOFISH** (Asia)  
1st Floor, Wisma LKIM  
47120 Puchong, Selangor de Malaysia  
Tel: +60380649298/9306  
info@infofish.org - www.infofish.org

**INFOPECHE** (Africa)  
Tour C, 19ème étage, Cité  
Administrative  
Abidjan 01, Côte d' Ivoire  
Tel: (225) 20228980  
Fax: (225) 20218054  
infopeche@aviso.ci - www.infopeche.ci

**INFOSAMAK** (Países árabes)  
71, Bd Rahal El Meskini  
20000 Casablanca, Marruecos  
Tel: (212) 522540856  
Fax: (212) 522540855  
infosamak@infosamak.org -  
www.infosamak.org

**INFOYU** (China, R.P.)  
Room 514, Nongfeng Bld  
No. 96, East Third Ring Road  
Chaoyang District - Beijing 100122 - P.R.  
China  
Tel: +86 10 59199614  
Fax: +86 10 59199614  
infoyu@agri.gov.cn - www.infoyu.net

**GLOBEFISH** (FAO-FIUU)  
Viale delle Terme di Caracalla 00153  
Roma, Italia  
Tel: (39 ) 0657056313  
Fax: (39 ) 06570 55188  
globefish@fao.org - www.globefish.org

**EUROFISH** (Europa Oriental)  
H.C. Andersens, Boulevard 44-46  
DK-1553 Copenhagen V, Denmark  
Tel: (45) 333 777 55  
Fax: (45) 333 777 56  
info@eurofish.dk - www.eurofish.dk

Diseño, edición, armado y fotografía

**Nelson Avdalov**



## **ARGENTINA SE OBTIENEN DIVISAS RÉCORD EN EXPORTACIONES PESQUERAS**

Según los datos publicados por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC) de Argentina, las exportaciones de la industria pesquera del país alcanzaron un nuevo récord histórico en términos de valor durante el 2018. En total, se generaron divisas por USD 2 130 millones, lo que representa un crecimiento interanual de 8,7 % en relación a 2017. Según detallaron analistas del sector, este récord de divisas es atribuido en gran parte al volumen récord de langostino capturado (248 468 toneladas anuales), la relativamente buena temporada de calamar y la mejora en los precios de varias especies. Por otra parte, las importaciones del sector registraron un descenso del 8,3 % en comparación con el 2017, tras los USD 77 millones para 2018.

## **ARGENTINA LA UNIÓN EUROPEA FIJA ARANCEL CERO PARA LA IMPORTACIÓN DE MERLUZA HUBBSI**

Según destaca un informe de la Embajada Argentina ante la Unión Europea, esta última fijó un arancel cero para la importación de la merluza argentina (*Merluccius hubbsi*) destinada a transformación, por un periodo de dos años, desde el 1 de enero de 2019 al 31 de diciembre de 2020. La medida se da en el marco de las modificaciones que se introdujeron en el Reglamento de la UE 2018/197710, que busca otorgar importantes beneficios arancelarios para fomentar la importación de varios productos agroindustriales.

El documento aclara que el contingente admitido libre de arancel será de 25 000 toneladas e incluye la categoría filetes congelados. Las estadísticas oficiales señalan que en 2017 Argentina envió 22 000 toneladas de merluza a ese mercado con un arancel de 7,5 %. Según detalla el portal [Pescare.com.ar](http://Pescare.com.ar), *“también se plantea un arancel cero para otras especies con directa vinculación a la producción argentina, siempre que tengan como destino una transformación: anchoítas saladas o en salmueras (2.500 toneladas), vainas de calamar congeladas, con piel y aletas (28 000 toneladas). A estos se suman calamares y potas congelados, con piel y aletas (5 000 toneladas) junto a camarones y*

*gambas de la especie *Pleoticus muelleri*, incluso pelados, frescos, refrigerados o congelados (4 000 toneladas)”*.

## **ARGENTINA SE FORMALIZÓ LA OBLIGATORIEDAD DE USO DEL “SISTEMA PESCA”**

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) aprobó mediante la Resolución 26/2019 la implementación de la herramienta de carga de datos estadísticos para el sector pesquero denominada “Sistema Pesca”, ratificando la obligatoriedad del uso del sistema para todos los establecimientos pesqueros terrestres habilitados. Según detalla el sitio web oficial del gobierno argentino, *“el Sistema Pesca facilita el proceso de carga de los ingresos, producción y egresos de materias primas y productos de la pesca frescos, en proceso o procesados, sean de cultivo o captura, provengan de ríos, lagos y/o lagunas, con un criterio unificado y en carácter de declaración jurada. El cumplimiento obligatorio por parte de las empresas debe realizarse en base al contenido de la documentación que ampara los movimientos y existencias de la mercadería, permitiendo entonces la trazabilidad de los alimentos producidos a lo largo de la cadena.*

*De esta manera, se consolida una herramienta que permite optimizar el seguimiento y control de operaciones de cada establecimiento, y la adopción de medidas correctivas ante desvíos o hallazgos que puedan representar un riesgo para los consumidores”*.

## **BOLIVIA / BÉLGICA PROYECTO BUSCA INTRODUCIR EL CULTIVO DE CARACHI**

Investigadores de la Universidad Mayor de San Andrés y la Universidad Pública de El Alto, en Bolivia, y de la Universidad de Ghent y la Universidad KU Leuven, de Bélgica, están encabezando un proyecto de cooperación internacional denominado “Trabajando por una acuicultura más saludable en el lago Titicaca”. Este proyecto durará cuatro años y su principal objetivo es desarrollar una alternativa al cultivo de trucha arcoíris a través de la introducción de la especie autóctona *Orestias agassizii*, conocida como carachi. La especie puede alcanzar los 7 cm de longitud y se encuentra en Sudamérica, principalmente, Perú, Bolivia y Chile. Cabe

señalar que la trucha arcoíris es una especie invasora y se alimenta a pequeña escala con peces que se capturan en el mismo lago, ocasionando problemas de sostenibilidad. Por ello, algunas de las metas del proyecto son: reducir la presión de la trucha como especie invasora; evitar las pesquerías en el lago; reintroducir las especies nativas; promover el consumo del pescado entero debido a que tiene un mejor perfil nutricional.

## **BRASIL PISCICULTURA CRECE 4,5% EN 2018 Y LA TILAPIA SE MANTIENE COMO PRINCIPAL ESPECIE**

Según reflejan las cifras publicadas en el Anuario de Piscicultura Brasileña de la Asociación Brasileña de Piscicultura (Peixe BR), la acuicultura del país produjo 722 560 toneladas durante 2018, lo que significa un incremento de 4,5 % en comparación al año anterior. La tilapia se mantiene como la principal especie cultivada en el país y en 2018 registró 400 280 toneladas producidas, lo que corresponde a más de la mitad de la producción total brasileña (55,4%). Estos números hacen que Brasil sea el cuarto productor a nivel mundial, superado únicamente por China, Indonesia y Egipto.

El anuario de Peixe BR también señala que la categoría de peces nativos abarcó el 39,84 % de la producción total durante 2018, siendo el tambaquí la principal especie. A su vez, el informe destaca el potencial de crecimiento de otras especies de cultivo, como la trucha, la carpa y el pangasius, que alcanzaron una producción de 34 370 toneladas, lo que significó un 4,6 % de la producción total. El presidente ejecutivo de Peixe BR, Francisco Medeiros, manifestó que *“ese crecimiento de la piscicultura brasileña, principalmente de tilapia, muestra que el país viene trabajando con excelencia y que su potencial puede ser mayor. El futuro para la actividad es extremadamente prometedor y debemos superar los desafíos, especialmente los temas ambientales, además de la cesión de aguas de la Unión y el aumento del consumo, para alcanzar ese objetivo”*.

## **CAMBOYA PROYECTO ESTADOUNIDENSE BUSCA IMPULSAR LA ACUICULTURA**

Un nuevo programa financiado por el Departamento de Agricultura de los Estados

Unidos busca fortalecer la seguridad alimentaria en Camboya mediante el desarrollo de la industria acuícola local. El proyecto de Comercialización de la Acuicultura para el Comercio Sostenible (CAST) impulsará la producción local de peces de agua dulce, la principal fuente de proteínas para los camboyanos.

El programa dura cinco años y tendrá una inversión de USD 17 millones. El proyecto se centra en aumentar el acceso a las semillas de peces y raciones, y busca fortalecer todos los vínculos en la cadena de valor, desde criaderos y productores hasta compradores y distribuidores. Se espera que la economía nacional se vea beneficiada, ya que Camboya es tanto consumidor como proveedor de productos acuícolas de agua dulce de calidad superior. Además, esta iniciativa también reducirá la presión sobre la captura silvestre, que actualmente representa el 76 % de la producción pesquera total.

## **COLOMBIA PROYECTO BUSCA MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD DE LA CADENA DE VALOR DE LA TILAPIA**

La principal compañía mundial de salud animal, Zoetis Inc., y en particular su rama de acuicultura, PHARMAQ, anunció una alianza estratégica para mejorar la productividad y sostenibilidad de la cadena de valor de la tilapia en Colombia. La elección del país es porque Colombia es un importante mercado exportador de filetes de tilapia fresca hacia Estados Unidos. El proyecto forma parte de una alianza estratégica financiada por la Agencia Noruega de Colaboración para el Desarrollo (NORAD), junto con otros actores, como el mayor productor colombiano de tilapia, Piscícola Botero. También participarán actores gubernamentales, asociaciones veterinarias locales, ONGs, asociaciones de cultivadores, y otras partes interesadas de la industria. La Country Manager de Colombia, Venezuela y el Caribe en Zoetis, Carla García, dijo que *“la combinación del liderazgo de Zoetis en salud animal y la experiencia de PHARMAQ en salud de acuicultura y vacunación de peces permitirá acelerar el avance de la productividad y sostenibilidad en la región. (...) El acceso a las mejores prácticas y tecnologías ayudará a los piscicultores a obtener rentabilidad más sostenible y generar más trabajos, lo cual es crítico para el desarrollo económico de la región y el bienestar de su población”*. Desde la empresa se explicó



que los principales objetivos del proyecto se enfocan en capacitar a los productores de tilapia sobre gestión de la salud de los peces y mejores prácticas de acuicultura, para mejorar el nivel de vida y el acceso al mercado, como también dar soporte al desarrollo sobre enfermedades de la tilapia. Por su parte, el presidente de PHARMAQ, Morten Nordstad, manifestó que la experiencia de la empresa en otros mercados "muestra cómo el uso de vacunas y herramientas de diagnóstico puede beneficiar la rentabilidad y sostenibilidad de las operaciones de piscicultura.

Esta alianza constituye un excelente marco para compartir nuestra experiencia y trabajar con otras partes interesadas para soportar el desarrollo de la industria de acuicultura en Colombia". A su vez, la Secretaria General de Caritas Noruega (otro de los actores que integran el proyecto), Martha Rubiano Skretteberg, dijo que "la profesionalización del sector y la creación de alianzas estratégicas entre el sector privado, la sociedad civil y las autoridades colombianas aumentará el ingreso de los piscicultores, lo cual, a su vez, garantizará seguridad alimentaria sostenible y reducirá la pobreza. Ese es nuestro objetivo con este proyecto".

## **COLOMBIA/JAPÓN ENCUENTRO DE EXPERTOS PARA FORTALECER COOPERACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA**

Representantes de la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca de Colombia (AUNAP) y la Agencia de Cooperación Internacional de Japón (JICA) se reunieron para dialogar sobre "*las diferentes formas de cooperación entre los dos países que beneficien el desarrollo sostenible de actividades pesqueras y acuicultura a nivel nacional*". El Director General de la AUNAP, Nicolás del Castillo, destacó la importancia de "*lograr tecnología y asistencia técnica para el manejo apropiado de vísceras provenientes de truchicultura del Lago de Tota (Boyacá), con el objetivo de producir aceite mediante tratamiento proteolítico que pueda ser utilizado posteriormente para producción de alimento de engorde en cultivo de tilapia a nivel nacional*". Según destaca el portal institucional de AUNAP, dentro de los puntos expuestos, los representantes de JICA hicieron referencia al Servicio de Voluntarios Japoneses para la Cooperación con el Extranjero (JOCV) establecido en 1965 para proveer programas oficiales de asistencia técnica a diferentes países. Actualmente, voluntarios

japoneses acompañan actividades tanto de pesca como de acuicultura en Colombia vinculados a la Universidad del Magdalena. Asimismo, esta asistencia técnica se involucra desde jóvenes hasta seniors japoneses seleccionados apropiadamente por JICA, facilitando su contacto directo con comunidades pesqueras artesanales y de pequeña acuicultura.

Ello proporciona un mayor impacto frente a las necesidades de los países receptores, cuyo periodo de misión es de dos años. El ente colombiano también explica que ambos organismos concretaron establecer comunicación con la Universidad de Ciencias y Tecnologías Marinas y la Universidad de Kagoshima de Japón y continuar trabajando en pro de las diferentes formas de cooperación internacional. Entre otros, aplicar al Programa de Voluntarios Japoneses, lo cual permitirá fortalecer las relaciones entre los dos países en torno al desarrollo sostenible de la pesca y la acuicultura a nivel nacional.

## **COSTA RICA EL LACQUA19 SE REALIZA POR PRIMERA VEZ EN AMÉRICA CENTRAL**

La organización del Capítulo Latinoamericano y del Caribe de la Sociedad Mundial de Acuicultura, LACQUA19, confirmó que la reunión anual se realizará del 19 al 22 de noviembre de 2019 en San José, Costa Rica, en el Centro de Convenciones Wyndham Herradura.

Será la primera vez que este evento se realice en un país de América Central. Los organizadores son la Universidad Técnica Nacional (UTN), la Universidad Nacional (UNA) de Costa Rica y la Sociedad Mundial de Acuicultura (LAAC/WAS) y nucleará a investigadores, productores, proveedores e investigadores del sector. El tema central de la reunión es: "Acuicultura sustentable para el desarrollo social y económico", teniendo en cuenta que esta región es rica en recursos naturales y que varios de sus países están atravesando un proceso de desarrollo y cambios políticos y sociales para mejorar el bienestar y la calidad de vida de sus habitantes. El impulso de la acuicultura es uno de los motores. Según destacan desde la organización, el LACQUA19 es una gran oportunidad para discutir los avances más recientes en la producción de organismos acuáticos en Latinoamérica y el Caribe. Se puede obtener más información del evento en el sitio oficial de la Sociedad Mundial de Acuicultura WAS ([www.was.org](http://www.was.org))

## **CHILE/PERÚ GOBIERNOS APUNTAN A LA CONSERVACIÓN DE LA BALLENA FRANCA AUSTRAL**

Los Gobiernos de Chile y Perú firmaron un memorándum de entendimiento para coordinar la cooperación en la conservación de la población de ballena franca austral (*Eubalaena australis*) del Pacífico sudeste. En el documento se destaca la importancia de proteger esta especie y disminuir su probabilidad de extinción, así como también incluye los lineamientos para fortalecer las acciones que buscan proteger y facilitar la recuperación del cetáceo a largo plazo.

También se establecen iniciativas y acciones de coordinación, incluyendo el fortalecimiento de capacidades; el intercambio de información, tecnología y experiencias; y la realización de seminarios y estudios científicos. Además, se realizó en Lima el primer taller multinacional de entrenamiento para la atención y respuesta a enmallamientos y varamientos de cetáceos con el objetivo de fortalecer las capacidades de respuesta de ambas naciones a este tipo de eventos. Esto se dio en el marco de la implementación del Plan de Conservación y Manejo de la Población de Ballena Franca Austral del Pacífico Sudeste, de la Comisión Ballenera Internacional.

## **CHILE SE BUSCA AUMENTAR CONSUMO PER CÁPITA DE PESCADO PARA 2022**

La Sociedad Nacional de Pesca (Sonapesca) lanzó en conjunto con la Corporación para la promoción del consumo de productos del mar (ProPescado) la tercera edición de la feria “Yo como Pescado”, dentro del marco de la campaña “Come Pescado”, cuya meta es incrementar el consumo de productos pesqueros.

En la actualidad, la cifra en Chile ronda los 13 kilos per cápita anuales, mientras que la FAO propone un promedio de 20 kg per cápita anuales. El presidente de Sonapesca, Osciél Velásquez, manifestó que el objetivo es “*subir el consumo al menos en un kilo por año hacia el 2022, para llegar a un consumo de alrededor de 18 kilos*”. Luego agregó que “*los chilenos*

*deben apreciar las riquezas que nuestro mar nos entrega y llevarlas a la mesa. Como industria, nos hemos hecho un deber con nuestras comunidades de incentivar el consumo de estos productos, que solo traen salud a nuestras vidas y favorecen el desarrollo, sobre todo, de los niños. Esta es una tarea en que hemos estado trabajando estrechamente estos últimos años*”. La tercera edición de la feria será el 27 de abril de 2019 y se anuncian cocina en vivo, degustaciones, talleres y preparaciones con productos pesqueros de toda la costa de Chile. Según Sonapesca, este tipo de eventos apuntan a generar un cambio cultural, fomentando a la población chilena a aprovechar los recursos pesqueros.

## **CHILE LAS EXPORTACIONES DE SALMÓNIDOS CRECIERON DURANTE 2018, EN ESPECIAL A CHINA**

La industria chilena exportó 631 687 toneladas de salmónidos (salmón del Atlántico, salmón coho y trucha arcoíris) durante 2018 por un valor de USD 5 168 millones, según datos publicados por la empresa de investigación de mercado IndexSalmón. La cifra representa un incremento del 20,8 % en términos de volumen y 11,1 % en divisas, si se compara con el año anterior. No obstante, los precios promedio cayeron un 8,0%, tras pasar de USD 8,89/kg a USD 8,18/kg. EEUU se mantiene como el mercado de destino más importante durante el periodo, pero China dio la nota al transformarse en el destino, dentro de los 10 principales, que registró incrementos más importantes, tanto en valor (+44,8 %) como en volumen (+53,2 %). En total fueron 42 506 toneladas por un valor de USD 284 millones.

## **CHINA REDUCEN TARIFAS SOBRE PRODUCTOS PESQUEROS IMPORTADOS DE SOCIOS COMERCIALES**

China implementó recortes arancelarios en 706 tipos de productos, incluidos muchos productos pesqueros, para países con los que ha alcanzado acuerdos comerciales bilaterales. La medida hará que los productos pesqueros de Nueva Zelanda, Perú, Costa Rica, Suiza, Islandia, Corea del Sur, Australia, Georgia y



todos los países que participan en el Acuerdo Comercial Asia-Pacífico sean más baratos para los consumidores chinos. Los recortes entraron en vigencia el 1 de enero de 2019. El Ministerio de Finanzas de China dijo que la medida es parte de los esfuerzos del gobierno para reducir los costos de los artículos de uso diario que utilizan los consumidores nacionales.

Según un comunicado del ministerio, se hizo *"para apoyar la construcción del proyecto político-económico denominado 'la Iniciativa de la Franja y la Ruta' y las zonas de libre comercio, acelerar la cooperación económica y comercial entre China y los países competentes, y crear condiciones externas que conduzcan al desarrollo saludable y estable de la economía a largo plazo"*. Los recortes arancelarios afectan a una amplia gama de productos pesqueros (más de 300 tipos), incluyendo: abulón, langosta, atún rojo, salmón, trucha, pez espada, cangrejo, ostras, vieiras, mejillones y camarón. Además, China ha tratado de compensar los aranceles sobre la soja de EEUU creando escasez de un ingrediente primario en los alimentos para animales, incluida la harina de pescado, al eliminar los aranceles a las importaciones en otros productos, como el girasol y la canola.

## **CHINA** **LAS IMPORTACIONES DE PESCADO** **AUMENTAN UN 44 % EN 2018**

Las importaciones de productos pesqueros crecieron un 44 % a USD 11,9 mil millones durante 2018, mientras el país continúa cambiando la fisonomía del comercio mundial de productos pesqueros. China es la base de una gran industria de reprocesamiento. Las importaciones chinas también aumentaron a medida que la creciente clase media del país compraba cada vez más productos pesqueros importados. Debido a las preocupaciones sobre la inocuidad de los alimentos, la preferencia por los productos importados y los de captura creció. Con más productos pesqueros importados por China directamente a través de los canales oficiales, los importadores legítimos se beneficiarán de un escenario más equitativo y una relación más estrecha entre proveedores y consumidores.

## **ECUADOR**

## **SE MANTIENE SUBSIDIO DEL DIESEL INDUSTRIAL PARA EL SECTOR CAMARONERO**

El gobierno ecuatoriano y representantes del sector camaronero anunciaron que se alcanzó un acuerdo respecto al mecanismo de compensación que se aplicará en el consumo de diesel industrial. Se mantendrá el subsidio de USD 1,00 por galón para el sector, de los cuales USD 0,70 por galón se restará del precio de venta al público del diesel industrial y los USD 0,30 restantes serán destinados a un fideicomiso que atenderá a las necesidades del sector. El presidente de la Cámara Nacional de Acuicultura, José Antonio Camposano, elogió la decisión tomada ya que ayudará, junto al esfuerzo del sector, a generar más empleo y mejorar la competitividad. Por su parte, el viceministro de Acuicultura y Pesca, Guido Andrés Ferretti, agregó que se estableció *"una cuantía doméstica de 1 500 galones/mes para los pequeños camaroneros"*, que representan el 75% del sector ecuatoriano.

## **ECUADOR** **ADHESIÓN AL ACUERDO DE LA FAO PARA LA ELIMINACIÓN DE LA PESCA ILEGAL**

El Estado ecuatoriano se adhiere al Acuerdo sobre medidas de Estado rector del puerto (AMERP) para combatir la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada. Según detalla el sitio web de la FAO, de esta forma *"se compromete ante la comunidad internacional a implementar medidas y prácticas de vigilancia, así como el monitoreo y control necesario para asegurar la procedencia legal de los productos pesqueros que arriban a puertos nacionales"*. También se garantiza que la extracción y posterior comercialización de los recursos cumplan con los principios del Acuerdo. El embajador Nelson Robelly, representante permanente del Ecuador ante la FAO, realizó la entrega del documento de adhesión ante el Director General del organismo, José Graziano da Silva. El embajador Robelly manifestó durante el acto en Roma que ha sido una decisión aprobada por el poder legislativo de manera absoluta y corresponde a un acto indispensable y consciente, por parte del gobierno, de preservar los recursos marinos y procurar que queden peces para las generaciones futuras; y que sin medidas de control y combate como el AMERP no sería posible. Por otra parte,



John Preissing, representante de la FAO en Ecuador, también felicitó y agradeció a las autoridades nacionales por la importante decisión de unirse al combate internacional para la eliminación de la pesca ilegal; y señaló que es una clara muestra del compromiso del país de promover el desarrollo sostenible del sector pesquero, así como propiciar el mantenimiento de medios de vida de las comunidades costeras y el acceso a los mercados internacionales.

El organismo explica que ahora Ecuador iniciará el proceso de implementación del Acuerdo con el apoyo técnico de la FAO, bajo el liderazgo del Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Industrias y Pesca, a través del Viceministerio de Acuicultura y Pesca; y en coordinación con otras instrucciones vinculadas a la gestión pesquera como la Armada, el Ministerio de Transporte y Obras Públicas, el Servicio Nacional de Aduana, la Asamblea Nacional y representantes del sector privado y de la sociedad civil.

## **EUROPA PRIMEFISH PRESENTA HERRAMIENTA SOBRE TOMA DE DECISIONES EN EL SECTOR**

El proyecto europeo PrimeFish presentó la herramienta PrimeDSS sobre la toma de decisiones en el sector de los productos pesqueros. La misma permite determinar el perfil de los consumidores en España, Reino Unido, Italia, Alemania y Francia, basándose en sus intereses y preferencias, el nivel de consumo y las tendencias de comportamiento futuro.

Los autores de la herramienta explican que se tomó en cuenta información obtenida por los investigadores de PrimeFish en entrevistas con empresas del sector y más de 1000 encuestas realizadas a consumidores de cada país. Según destacan involucrados en el proyecto, la herramienta no sólo ayudará a los consumidores a elegir los productos según sus necesidades, sino que también beneficiará a las empresas, porque tendrán información sobre los productos más demandados, y a la administración pública, que contará con elementos a la hora de planificar sus estrategias.

## **EUROPA COMIENZA A OPERAR FERROCARRIL QUE CONECTA VIETNAM CON EUROPA**

Según informa INFOFISH, se enviaron por primera vez 1 686 TEU (unidad equivalente a veinte pies) de mercancías desde Hanoi, Vietnam, a la terminal fronteriza vietnamita de Dong Dang, y luego a través de China y Kazajstán a Duisburg, Alemania. Vietnam se convirtió en el primer país en firmar el Acuerdo de Libre Comercio con los países de la Unión Económica Euroasiática (EAEU). La ruta Kazajstán-China-Vietnam brinda a Kazajstán y otros países de la EAEU la oportunidad de suministrar productos agrícolas a Vietnam. A su vez, utilizando las capacidades de este corredor, Vietnam podría exportar productos pesqueros y frutas tropicales a Kazajstán. Actualmente, Vietnam está completando un acuerdo similar con la Unión Europea. Esto permitirá reducir el tiempo de entrega de mercancías desde Vietnam y los países de la ASEAN a Europa. Se cree que será una buena alternativa al transporte marítimo. Se espera que el lanzamiento del corredor ferroviario Vietnam-China-Kazajstán-Europa impulse considerablemente el comercio entre los dos mercados.

## **ESTADOS UNIDOS INFORME REVELA QUE MÁS DE UN CUARTO DEL PESCADO DE NUEVA YORK ESTÁ MAL ETIQUETADO**

Según el estudio elaborado por la fiscal general, Barbara D. Underwood, denominado "Fishy Business: Fraude y etiquetado incorrecto en los supermercados del estado de Nueva York", más de un cuarto (26,92 %) de las compras de pescado que se realizan en el estado está mal etiquetado y no se vendió bajo un nombre de mercado reconocido por el gobierno federal para esa especie. Se denuncia un etiquetado erróneo desenfrenado de ciertas especies populares, como el lenguado (87,5 % etiquetado incorrectamente), el pargo rojo (67 %) y el salmón silvestre (27,59 %). Para la investigación se incluyeron pruebas de ADN. En muchos de los casos, las especies sustituidas eran más baratas, menos deseables y menos sostenibles. En el informe se observa que "el fraude en los mariscos



*no es solo una casualidad, sino que está muy extendido en Nueva York". La fiscal general agrega que "los supermercados son la última línea de defensa antes de que un pescado falso termine en una cena familiar, y tienen el deber de hacer más. Sin embargo, nuestro informe deja claro que los neoyorquinos pueden ser víctimas de un etiquetado incorrecto con demasiada frecuencia. Estamos tomando medidas de cumplimiento, y los consumidores deben estar alerta y exigir que sus supermercados pongan a los clientes en primer lugar al tomar medidas serias para garantizar el control de calidad en sus mostradores de mariscos".*

El informe completo se puede leer acá: [https://ag.ny.gov/sites/default/files/fishy\\_business.pdf](https://ag.ny.gov/sites/default/files/fishy_business.pdf)

## **ESTADOS UNIDOS FENÓMENOS CLIMÁTICOS GOLPEAN INDUSTRIA DE CAROLINA DEL NORTE**

Un informe elaborado por la institución de investigación North Carolina Sea Grant, en conjunto con la Administración Nacional Oceánica y Atmosférica (NOAA), el Departamento de Agricultura de Carolina del Norte y la División de Pesca Marina de Carolina del Norte, sostiene que las pérdidas ocasionadas por el huracán Florence y la tormenta tropical Michael en la industria acuícola de Carolina del Norte durante 2018 fue de aproximadamente USD 10 millones. Las lluvias récord alteraron el agua dulce, la salinidad y los niveles de oxígeno, afectando instalaciones, granjas y criaderos, equipamiento, muelles, y lógicamente producción, de moluscos como también otros productos pesqueros. Aproximadamente 50 establecimientos denunciaron daños significativos y algunos incluso calificaron sus pérdidas como catastróficas.

## **EEUU LA PRODUCCIÓN MUNDIAL DE TILAPIA AUMENTA Y CAEN LAS IMPORTACIONES DE EEUU**

La producción mundial de tilapia ha crecido de manera constante durante la última década, con una producción estimada en 2018 de casi 6,3 millones de toneladas, aunque se pronosticó que las importaciones estadounidenses probablemente se encontrarán en su nivel más bajo en varios años. Los datos, compartidos en el panel de Value Finfish durante la Conferencia Mundial del Mercado de Productos del Mar de 2019 en Coronado, California, estiman que EEUU importó alrededor de 300 000 toneladas de tilapia

en 2018, cifra significativamente más baja que el máximo de 500 000 toneladas registradas en 2012. Las reducciones son evidentes en las ventas mayoristas en EEUU y prácticamente todas las categorías comerciales tienen una caída constante en las ventas durante los últimos tres años.

Las cadenas comerciales medianas registraron caídas del 46 % en las ventas. Los restaurantes no comerciales, que representan la mayor parte de las compras de tilapia, tienen reducciones del 6 % mientras que las ventas en prácticamente todas las regiones de los Estados Unidos también se redujeron. Los analistas entienden que la baja demanda y la oferta elevada provocaron precios bajos, con filetes congelados (entre siete y nueve onzas) cotizados en un poco más de USD 2,10; hace cuatro años estaba en USD 2,90. Incluso con los precios de la tilapia cayendo más que otros pescados similares, la demanda sigue siendo baja.

## **EEUU EMPRESA PUEDE IMPORTAR OVAS DE SALMÓN OGM**

La empresa de producción de salmón genéticamente modificado, AquaBounty, recibió la autorización de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) para importar ovas de salmón genéticamente modificado (OGM) a su establecimiento en Indiana. Según informó el organismo gubernamental, ahora hay evidencias científicas que determinan que la empresa cumple con los requisitos de seguridad y efectividad exigidos. Cabe recordar que en 2016 el Congreso estadounidense había instruido a la FDA para que no permitiera la comercialización de salmón (OGM), ni sus derivados, hasta que se establecieran las guías de información para los consumidores. La FDA entiende que el salmón de AquaBounty (que contiene genes de salmón real (*Oncorhynchus tshawytscha*) y de anguila) es seguro para el consumo humano, además del medioambiente.

## **FAO COOPERACIÓN CON JAPÓN PARA APOYAR LAS PESQUERÍAS COSTERAS DEL PACÍFICO**

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y el Gobierno de Japón trabajarán en un proyecto regional de tres años, cuyo principal objetivo es impulsar la pesca costera, y mejorar la seguridad alimentaria,



los medios de vida y los ingresos en comunidades pesqueras seleccionadas. Según lo establecido en el acuerdo, esto se hará a través de las pesquerías de dispositivos de agregación de peces (FAD) cercanas a la costa en el Pacífico. La FAO explica en un comunicado que el proyecto incluirá varios países en las islas del Pacífico y que se fortalecerán los programas ya existentes de FAD. También se desarrollarán y probarán nuevos programas.

A su vez, se buscan promover actividades alternativas de subsistencia. Según recoge la FAO, Maugaoleatuolo Shinya Aoki, embajador de Japón en Samoa (lugar de la oficina subregional de la FAO), aseguró en su discurso que *“Japón está comprometido en la cooperación internacional a través de las actividades de la FAO para abordar los complejos desafíos de la seguridad alimentaria, y la salvaguardia y la gestión sostenible de los recursos marinos de Samoa y la comunidad del Pacífico (...). Estamos firmemente convencidos de que, con nuestra colaboración con la FAO, podremos desarrollar una mejor gestión de la pesca de los recursos marinos y lograr mayores esfuerzos en la promoción de los medios de vida de nuestros amigos y socios de la región del Pacífico”*.

## **CHINA / SIERRA LEONA FIRMAN ACUERDO PARA CONSTRUIR UN PUERTO PESQUERO Y DESARROLLO DEL SECTOR**

El Ministerio de Relaciones Exteriores de Sierra Leona confirmó el acuerdo con la República Popular de China para la construcción de un puerto pesquero en el Golfo de Guinea que permitirá contribuir al desarrollo del sector en el país africano. El proyecto tendrá una inversión de USD 29,8 millones. Según explicó el ente gubernamental, esto se da en el marco de *“la política de ‘nueva dirección’ del presidente Julius Maada Bio, que prioriza el desarrollo de la pesca como un medio de diversificación de la economía”*. Por su parte, el embajador chino en Sierra Leona, Wu Peng, manifestó que la firma del acuerdo apunta a *“desarrollar aún más las relaciones amistosas, la cooperación económica y técnica entre los dos países, en respuesta a las necesidades de Sierra Leona”*.

## **INDONESIA SE REACTIVA EL SECTOR ATUNERO**

La nación atunera más grande del mundo, Indonesia, hizo todo lo posible en los últimos años para cambiar el status de su industria, afectada por el agotamiento de existencias y la caza ilegal. Las medidas del gobierno, que incluyeron hasta el bombardeo de buques extranjeros que pescan ilegalmente en aguas indonesias, han ayudado a las poblaciones de peces a más que duplicarse en los últimos cinco años. Ahora, el sector alcanzó otro hito importante: una de las pesquerías de atún de Indonesia se convirtió en la primera del país, y la segunda en el sudeste asiático, en alcanzar el estándar de oro para prácticas sostenibles. Las pesquerías de barrilete y atún aleta amarilla con caña y línea de PT Crac Sorong fueron certificadas con el estándar de pesca sostenible del Marine Stewardship Council (MSC). La pesquería, que se ha convertido en un referente de las buenas prácticas en la región, opera con 35 barcos de pesca con caña y emplea a 750 pescadores locales. Este estatus debería crear nuevas oportunidades dentro del mercado de exportación.

## **ISLANDIA EL SALMÓN DE PISCIFACTORÍA OBTIENE CERTIFICACIÓN ASC**

Las plantas de producción de salmón islandesas Arctic Sea Farm y Arnarlax, que operan en los fiordos de la península de Islandia, alcanzaron la certificación del Aquaculture Stewardship Council (ASC). De esta forma, todo el salmón de piscifactoría cosechado en los fiordos occidentales de Islandia en 2019 estará certificado según los estándares ASC. La empresa suiza de certificación, Bio.inspecta, fue la encargada de realizar la auditoría. El director ejecutivo de Arctic Sea Farm, Stein Ove Tveiten, hizo hincapié en la importancia de la certificación para la firma *“porque tenemos clientes muy centrados en todo lo que se refiere al medio ambiente, pero también porque el proceso de certificación nos obliga a mantenernos por delante en términos de sostenibilidad”*. Por su parte, el CEO de Arnarlax, Kristian Matthiasson, explicó que *“esto muestra el compromiso de criar nuestro salmón y administrar el negocio de manera sostenible y responsable”*. Estas empresas cosecharon 6 670 toneladas de salmón en 2018



## MÉXICO

### SE ESTABLECIÓ CUOTA DE CAPTURA PARA EL ATÚN ALETA AZUL DEL PACÍFICO

La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) estableció en 2 800 toneladas la cuota de captura de atún aleta azul (*Thunnus orientalis*), tanto para el año 2019 como para el 2020, en aguas de jurisdicción federal en el océano Pacífico y en aguas marinas del área de regulación de la Comisión Interamericana del Atún Tropical (CIAT). En el Diario Oficial de la Federación (DOF) se detalla que las medidas son necesarias para mejorar la condición de la población atunera, cuyo objetivo final es asegurar la sustentabilidad del recurso atún aleta azul.

## MUNDIAL

### RABOBANK PUBLICA INFORME SOBRE CONSOLIDACIÓN DEL CONSUMO DE SALMÓN

Según un reciente informe publicado por la entidad financiera Rabobank, *"la industria del salmón debe continuar innovando para reforzar su propuesta de valor actual como un producto saludable y sostenible"*. En el documento se defienden las cualidades nutricionales del salmón como la principal ventaja competitiva de este alimento ante el consumidor frente a otros, superando el crecimiento de la demanda de cerdo, aves de corral, carne de res y pescado procedente de actividades extractivas. Se señalan tres factores clave para el crecimiento de la demanda de salmón: las tendencias de consumo; las características únicas de la cadena de suministro del salmón respecto a otras categorías de productos pesqueros; y las estrategias de crecimiento a través de nuevos mercados y nuevos productos de mayor valor agregado. Por otra parte, el informe de Rabobank también sostiene que el precio del salmón ha sido muy volátil, por lo que la industria ganó consumidores en mercados nuevos de economías desarrolladas y emergentes, pero también perdió consumidores en mercados ya establecidos. Los analistas que participaron de la investigación sostienen que en el futuro previsible se podría esperar una continuidad de la fuerte demanda de salmón, lo que mantendría a los precios en sus máximos actuales, pero no se puede prever que los altos precios se mantengan en el largo plazo.

## MUNDIAL

### APRUEBAN NUEVO REGLAMENTO PARA LA PESQUERÍA DE ATÚN ALETA AZUL EN EL ATLÁNTICO ORIENTAL Y EL MEDITERRÁNEO

El Consejo de Ministros aprobó un decreto real que regula la pesquería de atún aleta azul en el Atlántico este y Mediterráneo, a través del cual se consolida el acceso a los recursos para todas las flotas interesadas. La nueva norma incorpora las disposiciones del Plan de gestión de pesquerías, aprobado en Dubrovnik en 2018 por la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT), en el sistema legal español. El Gobierno de España destaca que el nuevo marco regulatorio español, derivado del marco internacional, mantiene un alto nivel de demanda en términos de gestión y control, y que garantizará la sostenibilidad de los recursos después de que la ICCAT pusiera fin al plan de recuperación, iniciado en 2006, para adoptar un plan de gestión cinco años antes de su objetivo previsto. El nuevo decreto consolida y mejora el acceso al recurso para las flotas que durante estos años se vieron afectadas o excluidas en la pesquería debido a los estrictos requisitos sobre los límites de capacidad.

## NICARAGUA

### AUMENTÓ LA PRODUCCIÓN Y LAS EXPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS

El Instituto Nicaragüense de la Pesca y Acuicultura (INPESCA) publicó los datos preliminares de la producción pesquera y acuícola en el país durante 2018. En total fueron 66 570 toneladas producidas, lo que significa un incremento del 15 % en comparación con el año 2017. El organismo hizo hincapié en que la producción total representó un cumplimiento del 110 % del objetivo para el año. En detalle, el 44 % de la producción correspondió a camarón de cultivo, mientras los restantes recursos fueron: caracol rosado (19 %), peces de escamas (12 %), pepino de mar (12 %), langosta (7 %), camarón costero (2 %), camaroncillo (2 %), y otros (2 %). A estas cifras hay que sumarle la captura de 15 850 toneladas de atún con la flota de buques de cerco y cañeros con bandera nacional en el océano Pacífico oriental. En materia de exportaciones, el sector envió un 15 % más de productos pesqueros que en 2017, totalizando 35 348 toneladas, por un valor de USD 307,37 millones



(+12 %). No obstante, no se llegó a la meta trazada, que era de USD 310 millones. El camarón de cultivo absorbió el 71 % del volumen exportado, mientras que el rubro acuicultura aportó el 52 % del valor de las exportaciones del sector.

## **PARAGUAY LA ESTACIÓN DE ITAIPU PRODUJO MÁS DE 2 MILLONES DE PECES EN 2018**

La Estación de Acuicultura ITAIPU Binacional cerró la temporada 2018 con un nuevo récord de producción anual de peces, alcanzado los 2 244 143 ejemplares, lo que significa un 18 % más que lo registrado en 2017. La División de Embalse de la Entidad explicó que casi el 92 % del total correspondió a alevines y juveniles sembrados en diversos cuerpos de agua, mientras que lo restante fue donado a unos 500 pequeños productores de Paraguay que se dedican a la piscicultura para consumo familiar. Según explican desde la entidad, actualmente se realiza la reproducción exitosa de doce especies nativas de la región, como la boga, pacú, ñurundia y de especies consideradas en estado vulnerable, como el dorado, surubí y salmón del Paraná.

Por otra parte, también se destaca el apoyo que ITAPU da a todos los interesados en incursionar en la piscicultura, con capacitaciones técnicas, y con la donación de peces como sostén para la alimentación de sectores vulnerables.

## **PERÚ PRODUCE INAUGURA PRIMER LABORATORIO DE BIOTECNOLOGÍA**

El Ministerio de la Producción (PRODUCE) inauguró a través del Instituto Tecnológico de la Producción (ITP) su primer laboratorio de Biotecnología en el distrito de Ventanilla, con el objetivo de darle mayor impulso a los sectores productivos del país. El ministro Raúl Pérez-Reyes Espejo anunció que el laboratorio, un área total de 849 m<sup>2</sup>, permitirá al ITP mejorar la investigación, desarrollo e innovación en los sectores pesca, acuicultura y agroindustria. “Se desarrollarán biotecnologías que permitirán el aprovechamiento de residuos industriales, esencialmente de la agroindustria, pesca y acuicultura, mediante la extracción de compuestos con valor comercial a partir de residuos”, agregó.

Según destaca el portal del ministerio, se podrán identificar genes y especies de la biodiversidad peruana que contribuyan a desarrollar nuevos productos y a mejorar procesos industriales. Esto se realizará mediante la ampliación genética, para lo cual se cuenta con equipos de última generación como un analizador genético automatizado.

## **PERÚ SE RENUEVA COOPERACIÓN PARA EL PROGRAMA NACIONAL “A COMER PESCADO”**

El Ministerio de la Producción de Perú (PRODUCE) y la Sociedad Nacional de Pesquería (SNP) renovaron el convenio de cooperación del “Programa Nacional A Comer Pescado”, cuyo objetivo es *“la promoción del consumo de pescado en la población peruana”*. La renovación *“permitirá continuar con la fructífera cooperación entre ambas instituciones que, desde el 2015, son un ejemplo de que las alianzas público-privadas pueden generar un impacto positivo y eficiente a favor de la sociedad”*.

El convenio prevé que para 2019 ambas instituciones desarrollen planes de trabajo, con capacitación a profesores y padres en los buenos hábitos alimenticios y la inclusión de pescado dentro de la dieta familiar. El coordinador ejecutivo del programa, Gonzalo Llosa Talavera, explicó que el convenio apunta, entre otras cosas, a mejorar los hábitos alimenticios de las poblaciones más vulnerables. *“En Lima, con ‘Pescado en mi Comedor’, el PNACP interviene en los distritos de Carabaylo, San Juan de Lurigancho y San Juan de Miraflores. Además se implementa en Apurímac, Arequipa, Ayacucho, Cusco, Huancavelica, Huánuco, Junín y La Libertad. A esta iniciativa el gremio pesquero se sumó en Villa El Salvador y Villa María del Triunfo”*, detalló. Por otra parte, la presidenta de la SNP, Elena Conterno, manifestó estar conforme *“con los resultados que se vienen logrando con este convenio, y en particular con lo trabajado el año pasado pues ha permitido que gestantes, lactantes y niños de 0 a 3 años incluyan esta valiosa proteína en su alimentación”*. Es que durante el 2018, el convenio tuvo acciones en los Centros Maternos Infantiles de los distritos de Villa El Salvador y Villa María del Triunfo.



## PERÚ VIGILANCIA ELECTRÓNICA PARA COMBATIR LA PESCA ILEGAL

Según detalla la Red Latinoamericana para Combatir la Pesca Ilegal, los Ministerios de la Producción (PRODUCE) y de la Marina de Guerra del Perú firmaron tres convenios que *“potenciarán la supervisión, vigilancia y control de las embarcaciones pesqueras nacionales e internacionales y ayudarán a enfrentar la pesca ilegal”*. Estos convenios se suscriben en el marco de la implementación de una estación de vigilancia electrónica y la adquisición de tres drones para el área comprendida entre el litoral y la milla 50 del dominio marítimo peruano, así como la optimización del sistema de conectividad territorial de la Autoridad Marítima Nacional y su enlace al Ministerio de la Producción. El organismo destacó que *“en aras de contribuir en la lucha contra la pesca ilegal, el Gobierno de la República China donó al Estado Peruano, cuatro embarcaciones de interdicción. Estas patrulleras realizarán trabajos de interdicción, siendo distribuidas, dos de ellas entre Puerto Pizarro y Caleta La Cruz en Tumbes, una entre la bahía de Pucusana y San Andrés y la última en la bahía del Callao”*. Por otra parte, la Red destaca que *“gracias a la suscripción del Convenio Marco de Cooperación Interinstitucional, firmado en mayo de 2017, entre el Ministerio de la Producción y la Marina de Guerra del Perú, se lograron adquirir dos patrulleras de interdicción marítima de alta velocidad, las cuales empezarán a patrullar el próximo año en la zona norte del país”*.

## PERÚ SE RENUEVA ACUERDO DE COOPERACIÓN ENTRE LA SNP Y LA WWF

La Sociedad Nacional de Pesquería (SNP) y el Fondo Mundial para la Naturaleza – Perú (WWF Perú) renovaron su convenio de cooperación institucional que busca salvaguardar la biodiversidad marina peruana, mejorar la gestión de las pesquerías y promover el aprovechamiento sostenible de los recursos hidrobiológicos para incentivar la pesca responsable. El mismo se extendió por tres años más y está vigente desde 2014. Ambas instituciones se comprometen a colaborar en materia de investigación y el fortalecimiento de capacidades para la conservación de la biodiversidad y el manejo del

ecosistema marino. La presidenta de la SNP, Elena Conterno, explicó que este convenio promueve la transparencia y el diálogo entre los principales actores públicos, privados y académicos clave del sector. Por su parte, el representante de WWF Perú, Kurt Holle, destacó la importancia de *“seguir generando espacios de discusión sobre la normativa pesquera que permitan mejorar la gestión de la actividad. También es crucial replicar estos espacios de discusión en otros sectores relevantes al medio ambiente. Para WWF Perú, es esencial promover la articulación entre autoridades, pescadores, empresas y sociedad civil para lograr un mayor compromiso entre los actores”*, concluyó.

## PERÚ SE LANZA APP MOVIL PARA FOMENTAR CONSUMO DE PESCADO EN LA POBLACIÓN

El gobierno peruano anunció el lanzamiento de la aplicación móvil gratuita “Mar Pez”, cuyo objetivo es promover el consumo de pescado, brindando información a los ciudadanos sobre los productos y sus respectivas temporadas, precios, recetas y formas económicas de preparación. También difundirá el aporte nutricional y dará información sobre las temporadas de vedas y tallas mínimas. En el marco de la presentación, el Presidente Martín Vizcarra exhortó a la población a consumir pescado y proteger la alimentación de la familia. *“Así mejoramos el nivel de vida de todos los peruanos, porque estamos mejorando lo más importante, la nutrición y la alimentación de todos los miembros de la familia”*, agregó. También explicó que se pretende establecer el “Martes de Pescado” para buscar asegurar el consumo por lo menos una vez a la semana, y apeló al esfuerzo del Ministerio de la Producción, con el *“apoyo de las amas de casa y los miembros de la familia”* para lograr la iniciativa. Según las cifras manejadas por el mandatario, los peruanos consumen anualmente tres veces más pollo que pescado, en promedio. Si bien dijo que *“está bien”*, se debe *“aumentar el consumo de este recurso hidrobiológico”*.

## PERÚ EXPORTACIONES ACUÍCOLAS CONTINÚAN EN ASCENSO

Según informó el viceministro de Pesca y Acuicultura de Perú, Javier Atkins, las



exportaciones de productos acuícolas alcanzaron los USD 269 millones durante 2018, lo que implica un crecimiento del 10 % en relación a lo obtenido el año anterior. A su vez, hubo un incremento del 26 % en el volumen exportado, donde se destacaron los envíos de langostino, concha abanico, tilapia y trucha. La crónica de la *Agencia Peruana de Noticias* relata que durante el 8° Foro Internacional Acuícola y Pesquero, organizado por la Asociación de Exportadores (ADEX), el jerarca manifestó que “se trata de un sector que se perfila como un nuevo motor del crecimiento de la economía peruana debido a su posibilidad de expansión ilimitada”, y explicó que en la última década la demanda mundial de productos acuícolas peruanos tuvo una tasa de crecimiento anual promedio de 12 %. Debido a la importancia de este sector, el Ministerio de la Producción (PRODUCE) sigue apostando fuertemente a la inversión en el rubro e hizo alusión al Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura (PNIPA), que “marca la pauta en el financiamiento de ideas innovadoras, aspecto fundamental para contribuir con la seguridad alimentaria, un manejo amigable del medioambiente y la erradicación de la pobreza”. Atkins también hizo referencia al proceso de ordenamiento, fortalecimiento y consolidación del sector, argumentando que “esta labor se sostiene en importantes cambios estructurales que apuntan a la formalización de la pesca artesanal”. Uno de los puntos primordiales es el combate contra la pesca ilegal.





---

# El pescado como alimento

*Judith Traverso  
Nelson Avdalov*

---



Cuando hablamos del pescado y los productos pesqueros, en realidad estamos haciendo referencia a una enorme diversidad de especies entre las que incluimos los peces, los moluscos y los crustáceos.

Además la introducción de tecnologías como la refrigeración, el congelado, el seco salado y las conservas entre otras, hacen que el universo de los productos pesqueros ofrecidos en el mercado sea realmente enorme.

El pescado y los productos pesqueros tienen hoy un rol importantísimo en la seguridad alimentaria y la nutrición en todo el mundo.

El consumo de pescado tiene además particular interés nutricional por los innumerables

beneficios que brinda a la salud. Su ingesta aporta energía, proteínas, lípidos, vitaminas, minerales y otros nutrientes importantes, entre ellos, los ácidos grasos poli insaturados de cadena larga, los Omega 3.

La composición química del pescado presenta variaciones muy grandes entre las diferentes especies y también entre individuos de una misma especie dependiendo de factores tales como la edad, el sexo, el medio ambiente donde viven y la estación del año.

Esas variaciones químicas de su composición están también relacionadas con la alimentación, las migraciones y los cambios fisiológicos derivados de sus etapas y ciclos reproductivos.



## Cuadro N° 1. Constituyentes del músculo del pescado

Constituyente	Pescado (Filete)		
	Mínima (%)	Media (%)	Máxima (%)
Proteínas	6	16—21	28
Lípidos	0,1	02—25	67
Carbohidratos		Menor que 0.5	
Cenizas	0,4	1,2—1,5	1,5
Humedad	28	66—81	96

Los valores representados en el cuadro N° 1 incluyen máximos y mínimos, pero estos son casos extremos, lo normal y lo frecuente son los valores ubicados en la columna media. Se suele clasificar las especies de pescado en magras y grasas según posean menos o más del 3% de lípidos en su tejido muscular, (parte comestible).

Hay que considerar que hoy en el mundo se consume más pescado de acuicultura que de captura, donde los regímenes de cría y alimentación de estas especies, también inciden directamente en la composición final del pescado.

En estas especies “criadas”, a diferencia de las silvestres o salvajes el factor alimentación tiene una incidencia mucho mayor sobre la composición de proteínas y grasas de la musculatura del pez.

Al igual que con otras especies animales que son criadas el acuicultor quiere mayor velocidad de crecimiento en el menor tiempo y esto se logra con dietas muy ricas en lípidos y proteínas.





# Preocupaciones Específicas Relacionadas con la Contaminación de los Océanos

FAO - EL ESTADO MUNDIAL DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA - 2018



La contaminación de los océanos ocasionada por la basura marina y los microplásticos continúa recibiendo mucha atención a nivel internacional.

Un aumento exponencial de la conciencia pública acerca de este problema ha estimulado la intensificación de la investigación científica destinada a comprender su alcance y reducir sus efectos.

Los países han expresado un creciente sentido de urgencia para abordar esta cuestión, aprobando resoluciones sobre la basura marina, los detritos plásticos marinos o los microplásticos en todos los períodos de sesiones de la Asamblea de las Naciones Unidas sobre el Medio Ambiente celebrados hasta la fecha (PNUMA, 2014, 2016, 2017).

Estas resoluciones se basan en el documento final de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Desarrollo Sostenible de 2012, “El futuro que queremos” (Naciones Unidas, 2012),

en el que los Estados se comprometieron a tomar medidas para lograr una reducción significativa de los detritos marinos para 2025.

La misma urgencia se reitera en el ODS 14, especialmente en su meta 14.1 (para 2025, prevenir y reducir de manera significativa la contaminación marina de todo tipo, en particular la contaminación producida por actividades realizadas en tierra firme, incluidos los detritos marinos y la contaminación por nutrientes).

Entre otros compromisos importantes se incluyen la declaración “Nuestros océanos, nuestro futuro: llamamiento a la acción”, aprobada por los Estados miembros de las Naciones Unidas en la Conferencia sobre los Océanos de 2017 (Naciones Unidas, 2017d) y el Plan de Acción del G-20 sobre Desechos Marinos (G-20, 2017).

Desde la perspectiva de la pesca y la acuicultura, dos tipos de contaminación de los océanos son



causa de especial preocupación. El primero lo constituyen los aparejos de pesca abandonados, perdidos o descartados de la pesca de captura, que tienen efectos negativos en la pesca y el ecosistema marino. El segundo lo constituyen los microplásticos, que son cada vez más frecuentes en los ambientes acuáticos y causan preocupación por sus efectos en los peces como alimento para consumo humano y en la salud de los ecosistemas marinos.

### **Aparejos de pesca abandonados, perdidos o descartados**

Los aparejos de pesca abandonados, perdidos o descartados (APAPD) tienen efectos negativos en los ecosistemas marinos, la fauna y la flora silvestres, los recursos pesqueros y las comunidades costeras. Algunos aparejos de pesca abandonados, perdidos o descartados continúan capturando especies que son objetivo de la pesca junto con las que no lo son, y atrapan o matan animales marinos, incluidas especies en peligro (“pesca fantasma”).

Algunos aparejos de pesca abandonados, perdidos o descartados cercanos al fondo pueden causar daños físicos en el fondo del mar y los arrecifes de coral. Los APAPD de superficie son un peligro para la navegación y la seguridad de los usuarios de los océanos. Una vez que llegan a las costas, los APAPD contaminan las playas con basura plástica que no se degrada fácilmente.

Los APAPD también son una fuente de microplásticos cuando se desintegran con el paso del tiempo. La recuperación y limpieza de los APAPD supone grandes costos para las autoridades y para la industria pesquera. La comunidad internacional está ahora generalmente de acuerdo en que debería darse prioridad a las medidas preventivas para reducir los APAPD, junto con medidas para retirar los existentes del ambiente marino y reducir sus efectos perjudiciales.

Basándose en estudios mundiales anteriores sobre los APAPD (Macfadyen, Huntington, y Cappel, 2009; Gilman *et al.*, 2016), la FAO y varios socios, como la Alianza Mundial sobre la Basura Marina, la iniciativa Global Ghost Gear, la Organización Marítima Internacional (OMI) y el Programa de Acción Mundial para la Protección del Medio Marino frente a las

Actividades realizadas en Tierra, están trabajando para abordar las cuestiones relacionadas con los APAPD y la pesca fantasma.

La FAO está trabajando con el fin de elaborar directrices de mejores prácticas para varias artes de pesca y pesquerías y, junto con la Organización de Investigación Científica e Industrial del Commonwealth (CSIRO) de Australia, acaba de comenzar una evaluación mundial exhaustiva para cuantificar la escala y la distribución de las pérdidas de artes de pesca y establecer un punto de referencia para hacer un seguimiento y evaluar medidas de mitigación futuras.

El marcado de las artes de pesca para identificar a su propietario y su ubicación, así como para determinar su legalidad, es un requisito esencial del Código de Conducta para la Pesca Responsable (FAO, 1995), pero aún no se aplica universalmente.

El marcado adecuado de las artes de pesca, con tecnología de rastreo de artes y un sistema de presentación de informes conexas, puede reducir los APAPD y sus efectos, incluida la pesca fantasma. El marcado de las artes ayuda a identificar las fuentes de los APAPD, facilita la recuperación de los aparejos perdidos y las medidas de gestión, como las sanciones por abandono o eliminación inapropiada, así como incentivos para la gestión apropiada de las artes de pesca, incluida su eliminación. La aplicación uniforme de un sistema aprobado de marcado de artes también puede resultar útil para aplicar medidas destinadas a identificar e impedir la pesca INDNR, lo que a su vez reduciría el abandono y eliminación de las artes de pesca.

La FAO ha estado dirigiendo la elaboración de directrices para el marcado de las artes de pesca. Tras una consulta de expertos que se realizó en 2016, la FAO ha llevado a cabo dos proyectos piloto para apoyar la aplicación futura de las directrices: uno sobre pesca con redes de enmalle en Indonesia, centrado en la aplicación práctica del marcado de artes de pesca y la recuperación de aparejos perdidos en pesquerías costeras de pequeña escala, y otro que consiste en un estudio de viabilidad centrado en los dispositivos de concentración de peces a la deriva que se emplean en la pesca con redes de cerco.

En una consulta técnica de la FAO realizada en febrero de 2018, los Estados Miembros

acordaron un proyecto de conjunto de directrices sobre el mercado de las artes de pesca, que se presentará con miras a su aprobación por el Comité de Pesca de la FAO en 2018.

El reciclaje, el uso para otros fines y la eliminación adecuada de las artes de pesca al final de su vida útil también puede reducir los aparejos de pesca abandonados, perdidos o descartados en el mar y su efecto en la vida marina y en el medio oceánico. A pesar de las inversiones en infraestructura, la eliminación inadecuada de las artes de pesca, ya sea en el mar o en tierra, agrava el problema de los APAPD.

Los puertos deberían ofrecer instalaciones de recepción apropiadas para la eliminación de las artes de pesca de conformidad con el Anexo V del Convenio internacional para prevenir la contaminación por los buques (MARPOL). No obstante, aún no hay instalaciones de eliminación accesibles y de bajo costo para los plásticos, o bien estas no se mantienen de forma apropiada en muchos puertos pesqueros; y, en aquellos lugares donde las hay, los incentivos para que los pescadores las usen tal vez resulten limitados.

La FAO colabora con la OMI en estas cuestiones y presta asistencia técnica a los Estados Miembros sobre la mejora de la limpieza de los puertos de pesca por medio de la difusión de experiencias y buenas prácticas, la elaboración de manuales, la facilitación del desarrollo de la capacidad de gestores y usuarios, y la promoción de la participación de los interesados en la ordenación de los puertos pesqueros y los centros de desembarque.

## Microplásticos

“Plástico” es un término general que se refiere a una variedad de materiales de polímeros que se mezclan con diferentes aditivos (como plastificantes, antioxidantes, retardadores de llama, estabilizadores de luz ultravioleta, lubricantes, colorantes) según los requisitos del producto final. Estos materiales pueden filtrarse al ambiente circundante. Aunque las definiciones pueden variar, en general se entiende que los microplásticos incluyen partículas y fibras de plástico de diferentes formas y colores que miden menos de 5 mm, incluidos los nanoplásticos, que miden menos de 0,1 µm. Los microplásticos tienden a atraer contaminantes persistentes y bioacumulables que están presentes en el agua, así como organismos vivos

(invertebrados marinos, bacterias, hongos, virus) que los utilizan como sustrato.

Los microplásticos que ingresan en el océano provienen de una variedad de fuentes terrestres y marinas (GESAMP, 2016) y pueden clasificarse en dos grupos: los microplásticos primarios, que se fabrican intencionalmente (pellets, polvos, exfoliantes) y los microplásticos secundarios, producidos por la degradación de piezas más grandes, como bolsas plásticas, o por la abrasión de los neumáticos de los automóviles con el uso. En el sector de la pesca y la acuicultura, la construcción, el uso, el mantenimiento y la eliminación de artes de pesca, jaulas, boyas y envases de productos son fuentes de microplásticos secundarios. Lebreton et al. (2017) estimaron que el 67% de la contaminación plástica de los ambientes marinos proviene de 20 ríos, principalmente de Asia.

Actualmente, se sabe poco acerca de la presencia de microplásticos en el agua dulce, especialmente en los países en desarrollo.

En los ambientes marinos se han encontrado microplásticos en aguas de superficie, en la columna de agua, en el fondo marino, a lo largo de las costas y la biota, pero la información cuantitativa es aún escasa. Los intentos de estimar la distribución mundial de los fragmentos de plástico han generado resultados dispares debido a los diferentes modelos de evaluación utilizados y las definiciones adoptadas (Galgani, Hanke y Maes, 2015; Law, 2017). Sin embargo, es probable que las concentraciones más elevadas se encuentren en el Pacífico, el Golfo de Bengala y el mar Mediterráneo (GESAMP, 2015, 2016).

Se tiene noticia de la absorción de microplásticos por la fauna acuática en una amplia variedad de hábitats, así como en jaulas de acuicultura. La ingestión es el principal medio de absorción, dado que los fragmentos de plástico pueden confundirse con presas naturales de tamaño pequeño o bien consumirse a través de la alimentación con filtros o la ventilación. Se ha observado que más de 220 especies de animales marinos (excluidos aves, tortugas y mamíferos) han ingerido microplásticos en su ambiente natural; la mitad de estas tienen importancia comercial (Lusher, Holman y Mendoza-Hill, 2017).



Hasta el momento solo se han observado microplásticos en el tracto gastrointestinal (es decir, el intestino) de organismos en el medio natural. Los microplásticos más grandes no pueden penetrar las membranas de las células del tracto gastrointestinal e ingresar en el torrente sanguíneo de los animales, incluidos los seres humanos. Aparentemente, los fragmentos de menos de 150  $\mu\text{m}$  (los microplásticos más pequeños y nanoplásticos) pueden atravesar las membranas celulares y ocasionar exposición interna. Sin embargo, actualmente no hay métodos disponibles para detectar y cuantificar las partículas más pequeñas. Es necesario subsanar esta laguna de conocimientos. Además, hay poca información sobre la capacidad de los microplásticos para alterar los procesos ecológicos y acumularse por medio de la transferencia trófica en condiciones naturales.

En lo que respecta a los peligros para la inocuidad de los alimentos, aunque se han encontrado microplásticos en varios alimentos, como cerveza, miel y sal de mesa (Liebezeit y Liebezeit, 2013, 2014; Karami et al., 2017), la mayoría de los estudios se ha llevado a cabo en peces y productos pesqueros (Lusher, Hollman y Mendoza-Hill, 2017).

Dado que los microplásticos se encuentran principalmente en el intestino de los animales, no es probable que los filetes de pescado y otros productos que no incluyen el intestino sean una fuente de microplásticos. Los pescados, crustáceos y moluscos pequeños que se comen enteros con los intestinos son la principal causa de preocupación en cuanto a la exposición alimentaria a los microplásticos a través del consumo de pesca y productos acuícolas.

La FAO promueve el uso del análisis del riesgo con evaluación, gestión y comunicación del riesgo (FAO y OMS, 2006) para abordar posibles riesgos de inocuidad de los alimentos que puedan estar relacionados con los microplásticos en los productos pesqueros. Actualmente, se carece de datos para llevar a cabo una evaluación del riesgo detallada. Sin embargo, una evaluación basada en la peor hipótesis de exposición de consumo humano de bivalvos demostró que las cantidades de microplásticos ingeridas son bajas y que los aditivos y contaminantes bioacumulables tendrían un efecto insignificante en cuanto a la exposición, ya que contribuirían menos del 0,1% de la ingesta alimentaria total de esos aditivos y contaminantes (Lusher, Holman y

Mendoza-Hill, 2017). Si bien se considera que el riesgo para la inocuidad que ocasionan los aditivos y contaminantes debido al consumo de productos pesqueros y acuícolas es insignificante, no se ha evaluado la toxicidad de los monómeros y polímeros plásticos más comunes presentes en estos productos (Lusher, Hollman y Mendoza-Hill, 2017).

Por último, aunque se ha documentado que los detritos plásticos pueden actuar como sustrato para diversas comunidades microbianas, los datos son actualmente insuficientes para incluir patógenos en un perfil de los riesgos de la exposición a los microplásticos mediante el consumo de productos pesqueros y acuícolas.

## Evolución futura

La colaboración será esencial para reducir los APAPD de aquí a 2025, y la FAO sigue colaborando activamente con las partes interesadas y las organizaciones y socios pertinentes a este fin. Se debe dar prioridad a las medidas preventivas que reducen la basura marina y los microplásticos en los océanos, lo que incluye la consideración de enfoques de economía circular para evitar la generación de desechos y eliminar gradualmente los plásticos de un solo uso. Por ejemplo, en el marco del proyecto sobre el atún del programa para las áreas situadas fuera de la jurisdicción nacional denominado Common Oceans y en asociación con la Fundación Internacional para la Sostenibilidad de los Productos Marinos, la FAO ha apoyado la prueba de materiales biodegradables en los dispositivos de concentración de peces a la deriva utilizados en la pesca del atún con redes de cerco con jareta.

La disminución de las fuentes de contaminación plástica es un esfuerzo colectivo en el que deben intervenir todas las industrias pertinentes y todos los ciudadanos. En el caso del sector de la pesca y la acuicultura, buscar alternativas al uso de plásticos y reducir al mínimo los APAPD contribuiría a reducir las fuentes de basura marina y microplásticos. En los países en desarrollo, donde puede faltar infraestructura para manejar los residuos plásticos, o donde las autoridades o la industria pesquera carecen de capacidad para aplicar medidas preventivas o correctivas, el aumento de los recursos y el apoyo por medio de asistencia al desarrollo e inversiones a nivel internacional pueden ser importantes (Jambeck et al., 2015). •

# La elaboración del ensilados de pescado y su utilización en la alimentación animal

*Jogeir Toppe  
Nelson Avdalov*



El pescado tiene la característica de ser uno de los alimentos mas percederos. Las perdidas por diversos motivos, como fauna acompañante, perdidas pos captura y los residuos de procesamiento, son enormes pudiéndose afirmar que en muchas ocasiones es mayor el volumen que se descarta que el que es aprovechado para consumo humano.

Estas pérdidas pueden (perdidas por fauna acompañante, perdidas pos captura, y residuos de procesamiento) estimarse en valores que oscilan entre el 30 al 70%. Existen varias tecnologías alternativas para la utilización de estos desperdicio, entre ellas la elaboración de ensilados reviste importancia especial por su bajo consto y fácil elaboración.

Mediante la utilización de esta tecnología sencilla el pescado y sus desechos son transformados en una sustancia liquida de consistencia pastosa, donde se conservan los valores bromatológicos de pescado en cuanto a sus contenidos en proteínas, minerales y lípidos

en la misma proporción que se encuentran en el pescado. El ensilado de pescado es un valioso ingrediente cuando se utiliza en las raciones que ha demostrado ser altamente eficiente en la alimentación de cerdos, aves, así como peces. Para la elaboración de ensilados de pescado no se requieren equipos caros ni sofisticados, y por tratarse de un método muy sencillo tampoco se requiere un entrenamiento muy complejo.

Desde el punto de vista tecnológico en ensilado de pescado consiste en producir una hidrolisis completa de las proteínas y en un descenso del pH a 3.5 aproximadamente de manera de mantener su preservación durante muchos meses.

Para la elaboración de ensilado se puede utilizar pescado entero o sus residuos siendo necesario incluir vísceras, lo que aporta las enzimas proteolíticas coadyuvando al proceso de hidrolisis. El proceso de ensilado de pescado consiste en; separación de los residuos, molido llevando el producto a partículas de 1 mm de tamaño (para permitir una buena superficie de contacto), agitado, agregado de ácido fórmico (2 - 3%), agitado, y almacenamiento. En producto obtenido consiste en una mezcla de proteínas del pescad hidrolizado, y micronutrientes.

Esto hace que el ensilado de pescado sea altamente bio - disponible y de alta digestibilidad para los animales a los que se incorpore este producto en la ración. Tratando de un proceso sencillo no requiere muchas medidas de seguridad con la excepción del manejo del acido, para lo cual deben utilizarse gafas, guantes, y ropa protectora durante la manipulación de este producto. Como se ha mencionado el equipamiento requerido es sencillo, un molino para moler el producto, dimensionado de acurdo a los volúmenes que serán procesados. Cuando sean manejados grandes volúmenes debe



manejarse una bomba para trasladar el ensilado de un lado a otro, debe contar con tanques para el mezclado de los productos y tanques para el almacenamiento. El producto obtenido tiene una vida útil en almacenamiento adecuado de más de un año, para lo cual es esencial su agitado regularmente y su control y corrección del pH.

Por su parte este aceite retirado puede ser un buen ingrediente en raciones particularmente en acuicultura. Luego de terminado el proceso de ensilado se obtiene un producto con una humedad próxima al 80%, y un nivel de proteínas cercano al 15% y un nivel cenizas del orden del 4%. El ensilado de pescado una vez preparado puede ser utilizado directamente como



El producto además mejora la palatabilidad del alimento y le confiere propiedades antibacterianas, por su contenido en ácido fórmico, esto reduce la necesidad de utilizar antibióticos en las raciones. Muchas veces sucede según de las condiciones de temperatura y de las especies utilizadas, los lípidos (aceites y grasas) flotarán sobre el ensilado lo que fácilmente puede oxidarse disminuyendo la calidad del ensilaje.

En este caso debe separarse el aceite a través de un proceso de decantación que consiste en dejar de agitar, un tiempo para que se separe la parte acuosa, y retirar el aceite sobrenadante pudiéndose agregar al producto para evitar la oxidación.

alimento, en forma directa lo cual es eficiente en la alimentación de cerdos, con elevadas tasas de crecimiento y reducidas tasas de mortalidad. El ensilado de pescado también puede ser utilizado mezclado con otros alimentos tales como granos u otros alimentos secos. La mezcla con estos alimentos secos genera un producto húmedo que puede ser proporcionado directamente.

El uso de los ensilados en alimentos extruidos puede sustituir y reemplazar a la harina de pescado (5 - 15%) y a la vez reemplazará al agua que es necesaria agregar en este proceso. En el caso de que el ensilado no cubra los requisitos mínimos de calidad para la alimentación animal ser un útil fertilizante al ser agregado alrededor al 2 - 5% en el agua de riego de vegetales.



# Expertos de la FAO destacan la alimentación de las escuelas uruguayas donde se incluye el pescado semanalmente

Centro de Investigación y Experimentación Pedagógica



Uruguay fue seleccionado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) e INFOPECSA como país de referencia en el consumo de pescado en la población infantil. Una delegación de 15 representantes provenientes de Angola, Honduras y Perú visitaron algunos comedores escolares y se sorprendieron con la aceptación de este alimento, incluido una vez a la semana en la dieta de los niños.

“Tenemos una muy buena referencia del programa de alimentación escolar uruguayo y ahora lo estamos verificando en el campo a partir de esta visita. Un punto de partida importante son las condiciones de infraestructura, que en Uruguay son muy buenas. Es un tema en el que nosotros todavía tenemos que trabajar mucho en los próximos años”, señaló el peruano Juan

Carlos Rondó, representante del programa de alimentación “QaliWarma” (“niño robusto” en quechua). Según el experto, lamentablemente las escuelas de su país no están diseñadas para llevar adelante los objetivos de alimentación que pretenden.

Al día de hoy, el programa brinda alimentación a un total de 3.885.700 niños en todo Perú, en 63.470 instituciones educativas y funciona bajo dos modalidades de atención. La primera de ellas es la de “raciones” y depende de un proveedor que entrega diariamente productos industrializados en las escuelas, como panes que se acompañan luego con queso o tubérculos (papas o boniatos) y bebidas también industrializadas (leche enriquecida o batidos a base de frutas).



La segunda modalidad es la de “productos” y allí los llamados comités de alimentación escolar – formados por directores, docentes y padres- se encargan de recibir los productos y cocinar la comida en cada centro. “La idea es incorporar de a poco productos frescos como el pescado”, resumió Rondó y explicó que a partir de esta visita están evaluando la mejor manera de replicar la experiencia uruguaya en su país.



“Sabemos que el pescado tiene altos contenidos de nutrientes, micronutrientes y proteínas que contribuyen a evitar la desnutrición y la malnutrición en nuestros países”, agregó por su parte Pablo Rico, consultor de pesca y acuicultura para la FAO en Honduras, al tiempo que recordó que su país cuenta con un altísimo porcentaje de desnutrición (por encima del 25 por ciento). Con un total de nueve millones de habitantes, “la población estudiantil no está siendo atendida de la mejor forma en el tema alimentación, sino que apenas con recursos básicos, en parte porque tenemos una población bastante alta en la zona rural y con altos niveles de pobreza”, sostuvo Rico y agregó que la idea de la FAO es “mejorar esas condiciones con este tipo de proyectos”.

Por último, Manuel Fernández, director general del Instituto de Pesca de Angola, también destacó el “interesante” ejemplo uruguayo: “verificamos que tienen una organización sólida implementada a nivel de la educación pública, con el 98 por ciento de las escuelas cubiertas por el programa de meriendas escolares gratuitas. Nos llevamos esa información y esa experiencia a Angola”. El experto además señaló la relevancia del consumo de pescado para el desarrollo psicomotor de los niños. La inclusión en su dieta “es importante para tener hijos saludables y hombres inteligentes”, concluyó.

## El tour

“Les planeamos un tour de estudio en el que pudieran conocer todas las modalidades y contextos en los que funcionan nuestros servicios de alimentación”, sostuvo Graciela Moiso, directora del Programa de Alimentación Escolar del CEIP. Así fue que el día 19 de marzo los expertos de la FAO visitaron una escuela en un contexto rural con un comedor tradicional, la escuela N° 154. Luego se dirigieron a la escuela N° 33 (La Comercial) con otro contexto y otra modalidad de servicio: una empresa tercerizada cocina en la escuela. Por último, visitaron el jardín de infantes N° 243 para que pudieran observar cómo el pescado es aceptado aún por los niños más pequeños. En todos los centros los escolares prepararon y comieron recetas a base de pescado fresco.

El día 20 de marzo le tocó el turno a dos escuelas Aprender de Maldonado - las escuelas N° 108 de la zona de la Capuera (Piriápolis) y la N° 56 de Villa Delia-, la primera de ellas con una modalidad coordinada con la educación media en la que unos 150 estudiantes de UTU almuerzan junto a los niños en el comedor de primaria. Por último, la escuela Villa Delia cuenta con un comedor tradicional: “es impactante ver a 200 niños comiendo al mismo tiempo, principalmente porque el comedor tiene la capacidad para que toda la escuela coma en una sola tanda. Ese es el ideal, que los niños de jardinería a sexto año compartan los alimentos en una actitud sumamente educativa”, resumió Moiso.

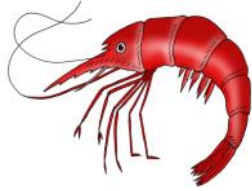
Actualmente Primaria brinda 260.000 raciones diarias a nivel nacional.



# Sinopsis del mercado

## CAMARÓN

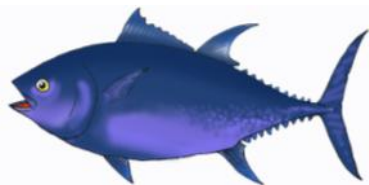
**El comercio de camarón mantuvo un crecimiento razonable a pesar de la caída de los precios en abril y una producción menor a la prevista en India durante 2018**



Los precios del camarón vannamei disminuyeron a niveles mínimos en abril de 2018, se recuperaron un poco en junio y luego se mantuvieron estables, lo que condujo al aumento de las importaciones en los mercados mundiales. La demanda creció en la mayoría de los mercados durante los primeros seis meses de 2018. En este período se observaron mejoras extraordinarias en las importaciones directas de China.

## ATÚN

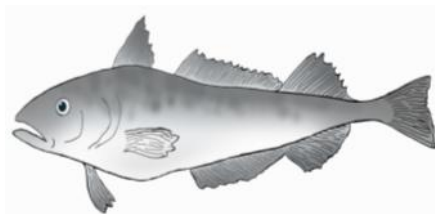
**El comercio mundial de atún en conserva y no-en conserva mejoró durante el segundo trimestre de 2018**



El precio del barrilete congelado para el primer semestre de 2018 cayó un 12-15 por ciento por debajo del precio del año pasado. Inesperadamente, en agosto bajó aún más hasta un mínimo histórico de USD 1 250 por tonelada, y en octubre 2018 se recuperó a USD 1 650 por tonelada.

## DEMERSALES

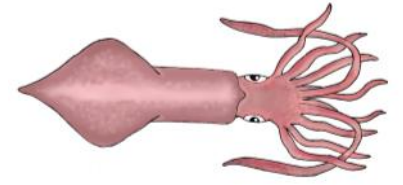
**Los precios de polaca de Alaska y bacalao suben**



Las cuotas más bajas y algunos cambios inesperados en los patrones comerciales están haciendo subir los precios. La guerra comercial entre los Estados Unidos de América y China está afectando el comercio y los precios. Las ventas de surimi en Asia están creciendo y la demanda estadounidense es buena, mientras que las ventas de surimi en Europa se están estancando. Los precios suben.

## CEFALÓPODOS

**Continúa la escasez de oferta**

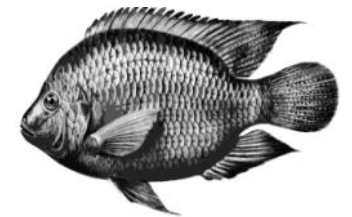


La oferta de pulpo y calamar es escasa.

Actualmente hay una necesidad urgente de mejorar la gestión de estos recursos. La pesca excesiva en alta mar y en áreas adyacentes a las Zonas Económicas Exclusivas (ZEE) nacionales se está convirtiendo en un problema grave. La demanda está aumentando a nivel mundial, y los precios están por las nubes.

## TILAPIA

**La guerra comercial entre EEUU y China está sacudiendo el mercado de tilapia**



Después de su inclusión en la última lista de aranceles presentada por la administración del presidente de EEUU Trump, la tilapia de China quedó sujeta a un arancel del 10 por ciento a partir del 24 de septiembre, y aumentará a 25 por ciento en enero de 2019. El mercado de tilapia estadounidense es el mayor a nivel mundial y China es el principal abastecedor, por lo que esto impactará en el mercado en general.

## PANGASIUS

**Vietnam avanza hacia su objetivo de exportar pangasius por USD 2 mil millones al año a medida que los precios altos continúan**



La industria del pangasius de cultivo de Vietnam, la más grande del mundo, obtuvo un poco más de USD 1 000 millones de retornos por exportaciones durante los primeros seis meses de 2018, particularmente debido a las fuertes ventas en China y los precios récord. Ahora se espera una desaceleración del crecimiento de la producción en Vietnam y que aumente la importancia relativa de otros productores.



# Sinopsis del mercado

## LUBINA Y DORADA

### Foco en Turquía mientras las preocupaciones económicas dominan

La inflación descontrolada, una moneda muy debilitada y la reacción del Banco Central turco a estos problemas son factores que preocupan cada vez más a la industria acuícola turca de lubina y dorada, ya que los precios de mercado en general siguen deprimidos por el exceso de oferta.

## PEQUEÑOS PELÁGICOS

### Temporada prometedor de caballa, pero perspectivas inciertas para 2019



En Islandia, la temporada otoñal de caballa tuvo un comienzo prometedor. Sin embargo, las perspectivas para 2019 pueden no ser tan buenas. Varias pesquerías de arenque tienen un futuro incierto, y las capturas pueden reducirse el próximo año, con el aumento de los precios.

## SALMÓN

### El crecimiento rentable continúa en el sector mundial del salmón a pesar de la volatilidad de los precios



Los desafíos biológicos a nivel de las granjas son lo negativo dentro de lo que sigue siendo una perspectiva generalmente positiva para la industria mundial del salmón. El crecimiento de la producción se está desacelerando pero es constante y los precios son altos en todos los ámbitos, lo que incrementa los ingresos por exportaciones en la primera mitad del año.

## HARINA Y ACEITE DE PESCADO

### Se espera que los buenos desembarques continúen teniendo en cuenta la primera temporada de pesca exitosa en Perú



Se capturó más del 95 por ciento de la cuota (3,32 millones de toneladas) en la primera temporada de pesca de anchoveta en Perú, el principal país productor de harina de pescado. Esta captura total permisible (CTP) fue la más alta desde 2011. Casi toda esta captura se destina a la producción de harina de pescado. El mercado espera una segunda temporada de pesca positiva y las perspectivas para el próximo año también son muy positivas.

## LANGOSTA

### Canadá se apodera del mercado chino



La guerra comercial entre los Estados Unidos de América y China está cambiando los patrones comerciales de la langosta. Con la langosta estadounidense sujeta a un arancel del 25 por ciento en China, Canadá está absorbiendo las cuotas de mercado estadounidenses. Al mismo tiempo, hay rumores de que los exportadores estadounidenses están inundando otros mercados asiáticos con langostas a bajo precio (dumping). Se espera que la demanda y los precios suban.

## BIVALVOS

### La producción europea de mejillón de este año es buena

Los bivalvos se están convirtiendo en un producto pesquero muy popular. El consumidor sensible al medio ambiente obtiene un producto amigable. Los bivalvos no necesitan una ración costosa para crecer y no son una carga para el medio ambiente como otras especies acuícolas. Son baratos y fáciles de cocinar, y se necesita muy poco tiempo para prepararlos. Son muy nutritivos y se combinan con muchísimos condimentos. Por todo esto, los bivalvos están siendo más buscados por los consumidores, particularmente por la generación joven. Se puede esperar un aumento adicional en la demanda y en los precios en los próximos meses.

Estas páginas están traducidas del boletín trimestral *Globefish Highlights* redactado por FAO-GLOBEFISH y distribuido como suplemento a todos los suscriptores de la red INFO (INFOPESCA, INFOFISH, INFOPECHE, INFOSAMAK, INFOYU, EUROFISH) en sus respectivos idiomas.



# Reportes trimestrales de GLOBEFISH

## Economía general

### **Economía mundial del sector pesquero**

Se espera que la producción mundial de pescado aumente un 2,1 por ciento en 2018. El crecimiento de la producción pesquera de captura seguirá siendo limitado, mientras que el continuo incremento anual del 4-5 por ciento en la producción acuícola significa que el sector ahora está cerca de convertirse en la principal fuente de pescado para todos los propósitos.

La acuicultura ya nos proporciona alrededor del 55 por ciento del pescado que consumimos directamente y es la mayor disponibilidad de peces de cultivo, junto con el fortalecimiento de la demanda en las economías en desarrollo, lo que está impulsando un incremento del 1 por ciento en el consumo per cápita de pescado por año, junto con un crecimiento simultáneo en la proporción de la producción utilizada para el consumo humano directo.

El comercio internacional de productos pesqueros se expandirá un 7,5 por ciento en términos de dólares estadounidenses en 2018, debido al efecto combinado de una moneda estadounidense más débil, los precios récord para varias especies y las condiciones económicas favorables en los mercados clave.

Esto está en gran medida en consonancia con el año pasado, a pesar de la guerra comercial entre los Estados Unidos de América y China, que impuso aranceles a múltiples productos en ambos países. Esto tiene consecuencias importantes para el mercado de productos pesqueros más grande, pero es poco probable que se sienta el impacto hasta 2019, cuando entre en vigencia la suba de tarifas programada en los Estados Unidos de América. Para especies individuales, las implicaciones dependerán de la diversidad global relativa de productores y mercados.

Es probable que haya una reducción del comercio donde las opciones alternativas son limitadas. También parecería que el pescado exportado por los Estados Unidos de América a China para su procesamiento y reexportación, como el salmón y la polaca de Alaska, estará exento de los aranceles.

El Índice de Precios del Pescado (FPI) de la FAO retrocedió levemente en el segundo trimestre de

2018 luego de alcanzar niveles máximos en marzo de este año, pero en términos relativos, los precios se mantienen altos para una serie de grupos de especies fuertemente comercializadas.

Como resultado, los productores de salmón, cefalópodos, demersales, pequeños pelágicos y pangasius ven como aumentan los ingresos por exportaciones. Noruega sigue beneficiándose de los buenos precios del salmón, el bacalao y los pequeños pelágicos, además de las tendencias favorables en las divisas. También se espera que el valor de las exportaciones para los productores de camarón como India, Vietnam, Indonesia y Ecuador aumente en 2018, pero esto se debe más a las alzas en la producción de camarón de cultivo que a niveles de precios más altos.

Se prevé que en China, el mayor exportador mundial de productos pesqueros, los precios altos y la buena demanda de los socios comerciales regionales haga que el valor total de las exportaciones del gigante asiático aumente en alrededor del 6 por ciento en 2018.

Se espera que las importaciones de pescado y productos pesqueros de la UE 28 sigan creciendo en términos de dólares estadounidenses en 2018 a medida que prevalecen condiciones económicas estables, aunque el fortalecimiento del euro frente al dólar estadounidense comparado con el año pasado es un factor importante que contribuye al incremento.

En los Estados Unidos de América, se prevé que el crecimiento de las importaciones se desacelere un poco en 2018, pero sigue siendo significativamente positivo debido en gran parte a la fuerte demanda de salmón y la recuperación del mercado de atún en conserva. Mientras tanto, China sigue liderando el crecimiento asiático en términos absolutos, pero las ganancias porcentuales son más altas en la República de Corea y en los mercados de productos pesqueros de rápida evolución en el bloque ASEAN.

A nivel mundial, los consumidores de productos pesqueros están cada vez más preocupados por la sostenibilidad y la comodidad, lo que crea oportunidades para la diferenciación y la innovación de productos en un mercado global cada vez más competitivo.



# Reportes trimestrales de GLOBEFISH

Se espera que en 2019 continúen las cuotas reducidas y, en general, una oferta escasa para varias poblaciones silvestres importantes, como bacalao, polaca de Alaska, pulpo, caballa, arenque, calamar y pulpo.

Las perspectivas para la segunda temporada de pesca de anchoveta en 2018 siguen siendo buenas luego de las evaluaciones de biomasa, pero un posible evento de El Niño podría afectar negativamente las perspectivas para 2019 de esta pesquería clave de América del Sur.

El crecimiento de la producción para muchas especies importantes de cultivo, incluidos el salmón, la tilapia y el pangasius, se está desacelerando a mediano plazo.

Se espera que esta restricción en la oferta para muchas especies importantes sostenga los precios de la mayoría de los productos pesqueros en niveles relativamente altos en 2019, aunque las abundantes cosechas de camarón en todo el mundo lo convierten en una notable excepción.

En el lado negativo, es probable que la desaceleración del crecimiento económico en muchos mercados y la introducción de barreras arancelarias en los Estados Unidos de América y China desaceleren la tasa actual de expansión del comercio internacional de productos pesqueros, especialmente si el yuan chino se debilita significativamente.

En el corto plazo, la demanda de fin de año impulsará las tendencias al alza en los precios de muchos productos pesqueros a medida que avanzamos en el último trimestre de 2018.





# Reportes trimestrales de GLOBEFISH



## Mercado de Atún

### ATÚN

El comercio mundial de atún en conserva y no-en conserva mejoró durante el segundo trimestre de 2018.

El precio del barrilete congelado para el primer semestre de 2018 cayó un 12-15 por ciento por debajo del precio del año pasado. Inesperadamente, en agosto bajó aún más hasta un mínimo histórico de USD 1 250 por tonelada, y en octubre 2018 se recuperó a USD 1 650 por tonelada.

### Oferta de materia prima

En el Pacífico Occidental y Central, el cierre de la pesca con DCP fue de julio a septiembre. En el Pacífico Oriental, la “veda” de la CIAT rigió del 29 de julio al 8 de octubre; el 41 por ciento de la flota se abstuvo de pescar. Pese a los bajos desembarques en general durante este período, el precio de entrega del barrilete a Tailandia bajó a USD 1 250–1 450 por tonelada entre julio y septiembre, pero alcanzó cerca de USD 1 700 por tonelada a mediados de octubre de 2018.

En el Océano Índico, las capturas fueron moderadas entre abril y septiembre, pero más bajas en septiembre debido a la cuota de aleta amarilla. En el Océano Atlántico, las capturas fueron escasas en julio debido al clima desfavorable, pero mejoraron desde septiembre. A comienzos de julio, la capacidad de almacenamiento frigorífico en Tailandia estaba colmada, ya que las importaciones de materia prima aumentaron significativamente durante el primer semestre de 2018. Las importaciones de barrilete congelado durante este período ascendieron a 339 600 toneladas, representando un incremento del 44% (+100 000 toneladas) respecto al mismo período de 2017. Aún con menores importaciones de aleta amarilla y ojo grande, el total de las importaciones de atún congelado alcanzó las 436 600 toneladas, un 30 por ciento más que el año pasado.

Las importaciones de materias primas durante el primer semestre de 2018 también fueron superiores en España (+8,5 por ciento a 100 000 toneladas para atún entero y 52 000 toneladas para lomos cocidos), Filipinas (+11,6 por ciento a 86 500 toneladas) y Ecuador (+39 por ciento a 23 700 toneladas).

### Mercado de atún fresco y congelado (productos no-en conserva)

Se estima que ingresaron al comercio internacional 120 000 toneladas de filetes/lomos congelados destinadas al atún no-en conserva (sashimi y no sashimi) en 2017. Los principales mercados fueron Japón, Estados Unidos de América y la UE28, pero otros 10–15 países importaron 1 000–2 000 toneladas cada uno. Las importaciones aumentaron en estos mercados durante el primer semestre de 2018, pero otros mercados también fueron positivos.

### Estados Unidos de América

La demanda de verano de atún no-en conserva fue favorable en Estados Unidos de América, particularmente para filetes y postas. El mercado estadounidense también es el mayor importador mundial de atún fresco/refrigerado, con un volumen total de 11 600 toneladas durante el primer semestre de 2018, lo que representa casi el doble del volumen importado por Japón durante el mismo período de 2017. Japón todavía es el principal mercado de atún para sashimi del mundo. Durante el período examinado se produjo un aumento interesante del 26 por ciento de las importaciones de aleta azul de valor elevado en Estados Unidos de América. La oferta total de atún transportado por vía aérea se redujo un 4 por ciento debido a las menores capturas de aleta amarilla y ojo grande en los países proveedores.

Las importaciones del popular filete de atún (en su mayoría productos congelados ahumados sin sabor y productos tratados con monóxido de carbono) también aumentaron un 15 por ciento a 16 000 toneladas durante este período. Los principales proveedores fueron Indonesia,



# Reportes trimestrales

## de GLOBEFISH



## Mercado de Atún

Vietnam, Filipinas y Tailandia. También hubo incrementos del 51 y 7 por ciento en las importaciones de filetes de sashimi de calidad superior desde España (350 toneladas) y Japón (343 toneladas), respectivamente.

### Japón

El inusual clima cálido del verano de este año (35–41°C) y las catástrofes naturales (terremoto y supertifón en julio y agosto) afectaron el consumo de sashimi de atún en Japón. Los supermercados no hicieron las ventas promocionales habituales durante la temporada de vacaciones veraniegas de este año. Las importaciones japonesas de atún fresco durante el primer semestre de 2018 fueron las más bajas en la historia reciente con 6 490 toneladas (-11 por ciento). La fuerte preferencia del mercado por filetes y lomos de atún congelados persistió en el mercado japonés de sashimi. Subsecuentemente, las importaciones de filetes congelados aumentaron un 12 por ciento a 29 200 toneladas durante el período de revisión.

La mayor parte de las importaciones japonesas correspondió a lomos de aleta azul congelados (48 por ciento, provenientes de Malta, Turquía, México, Croacia y España). Luego lomos de aleta amarilla (25 por ciento) y de ojo grande (14 por ciento) procedentes principalmente de la República de Corea e Indonesia.

### Otros

El mercado canadiense se mantuvo estable para los productos de atún no-en conserva y sus importaciones de filetes congelados aumentaron un 25 por ciento a 274 toneladas durante los primeros seis meses del año. Canadá es un proveedor líder de aleta azul jumbo de valor superior (entero/limpio) a Japón.

Las importaciones de filetes congelados también aumentaron, un 9 por ciento, en la UE28, totalizando 12 300 toneladas durante el período de revisión, comparado con el año pasado. Los principales mercados de España,

Francia e Italia incrementaron sus importaciones.

Entre otros mercados europeos, la demanda de verano por lomos congelados fue buena en la Federación Rusa, donde las importaciones subieron un 58 por ciento a 851 toneladas.

Las importaciones turcas de lomos alcanzaron casi las 900 toneladas durante el primer semestre de 2018, comparadas con las 170 toneladas importadas hace un año atrás, principalmente de China y Vietnam. El mayor mercado para este tipo de producto de atún en “la Asia en desarrollo” es la República de Corea, que importó 2 185 toneladas durante el primer semestre de 2018. Además, la flota atunera de alta mar de la República de Corea también provee lomos al mercado interno, por lo que el mercado es en realidad más grande. A pesar de los esfuerzos de los exportadores japoneses y otros asiáticos, la demanda del consumidor de atún no-en conserva (entero y filete) en China se mantiene insignificante en el principal mercado de productos pesqueros a nivel mundial.

### Comercio de atún en conserva

La tendencia más débil del primer trimestre en el comercio mundial de atún procesado se revirtió durante el segundo trimestre de 2018, en particular para los productos destinados al consumo directo. Esto se reflejó en las exportaciones de Tailandia y Ecuador, que aumentaron 5 por ciento y 4 por ciento, respectivamente, durante el segundo trimestre de 2018, comparadas con el mismo período de 2017. Sus tendencias negativas para las exportaciones acumuladas durante el período observado fueron el resultado de las menores ventas en los tres primeros meses de 2018.

También aumentaron las exportaciones de Filipinas e Indonesia. Las exportaciones españolas durante los primeros seis meses de 2018 se mantuvieron estables, al nivel del año pasado durante el mismo período.

# Reportes trimestrales

## de GLOBEFISH



## Mercado de Atún

### Importaciones

La demanda de atún en conserva y en bolsas en los principales mercados consumidores de Estados Unidos de América, Japón, Egipto y Arabia Saudita, que generalmente dependen de la oferta importada, se mantuvo positiva durante la primera mitad del año en relación al mismo período de 2017, mientras que las tendencias negativas de las importaciones de la UE28 persistieron. Las importaciones también crecieron en otros mercados de Medio Oriente y del sudeste asiático.

### América del Norte y del Sur

La demanda por importaciones de conservas aumentó en las Américas durante el primer semestre de 2018 respecto al mismo período de 2017.

El mercado estadounidense de atún en conserva continúa recuperándose en 2018, con una fuerte demanda de productos de atún de valor superior. Las importaciones aumentaron desde los proveedores más importantes, principalmente Tailandia (+19 por ciento), China (+16 por ciento), Ecuador (+4 por ciento), pero disminuyeron desde Vietnam (-17 por ciento). Las importaciones de atún procesado ascendieron a 102 000 toneladas, de las cuales el 75 por ciento (76 500 toneladas) fue “atún en conserva y en bolsas” para consumo directo.

Durante los primeros seis meses de 2018, las importaciones “de atún en bolsa” de valor superior aumentaron un 44 por ciento para el albacora de carne blanca a 2 800 toneladas, y 30 por ciento, a 18 900 toneladas, para las carnes claras (barrilete y aleta amarilla). La tendencia de la importación de atún enlatado convencional en salmuera también fue buena durante el período revisado, llegando casi a 44 000 toneladas, comparadas con las 30 000 toneladas registradas durante el mismo período 2017.

Entre otros mercados de las Américas, Colombia emergió como el segundo mayor importador durante la primera mitad de 2018, comprando 17 600 toneladas de atún en conserva (+42 por ciento) y superando a Canadá (-7 por ciento a 15 000 toneladas), seguido de Argentina (+ 19 por ciento a 9 900 toneladas), Chile (-15 por ciento a 8 700 toneladas) y México (+16 por ciento a 7 400 toneladas).

### Unión Europea (Organización Miembro)

En general, los precios de atún se mantuvieron bajos en 2018 comparados con 2017, aunque eso no tuvo un impacto visible en la demanda de los mercados de la UE28, ya sea para atún en conservas/bolsas o para los lomos cocidos para reprocesar. El mercado mantiene existencias más que suficientes tras lo adquirido en 2017 y posiblemente alcanzó un punto de saturación para los productos de atún en conserva convencionales. Durante los primeros seis meses de 2018, las importaciones totales de atún procesado de la UE28 disminuyeron un 5,4 por ciento a 362 700 toneladas, comparadas con el mismo período de 2017. Cerca del 24 por ciento (86 700 toneladas) de éstas fueron lomos cocidos generalmente reprocesados en España, Italia, Francia y Portugal. Los principales mercados fueron el Reino Unido, Alemania, los Países Bajos y Bélgica. En particular, las importaciones aumentaron en Alemania, Bélgica, Austria y Suecia.

El mercado de atún en conserva de la UE28 se abasteció en gran parte de fuentes exteriores (72 por ciento), principalmente de Ecuador, Filipinas, Mauricio, Seychelles, Papúa Nueva Guinea y China.

### Otros en Europa

Siguiendo la tendencia del primer trimestre de 2018, las importaciones suizas se mantuvieron débiles en 5 100 toneladas (-5 por ciento) durante el período estudiado. Siguen las



# Reportes trimestrales

## de GLOBEFISH



## Mercado de Atún

tendencias positivas en la Federación Rusa (+8 por ciento en 2 000 toneladas), Noruega (+25 por ciento en 1 000 toneladas) y Ucrania (+14 por ciento en 450 toneladas) durante el primer semestre de 2018, comparadas con igual período de 2017.

### Asia/Pacífico y otros mercados

Entre los tres principales mercados de la región de Asia/Pacífico, la demanda de atún procesado se mantuvo positiva en Japón. Las importaciones crecieron un 5 por ciento en ese país a 31 200 toneladas, pero disminuyeron en Australia (-5 por ciento a 23 000 toneladas) y en Nueva Zelanda (-15 por ciento a 2 600 toneladas). Los precios más bajos provocaron importaciones razonablemente buenas en Malasia, Singapur, Filipinas, la República de Corea y Hong Kong SAR. Entre los principales mercados de Medio Oriente, las importaciones aumentaron en Egipto y Arabia Saudita, pero disminuyeron en los Emiratos Árabes Unidos, Libia y Yemen, abastecidos principalmente por Tailandia e Indonesia. Desde mayo de 2018, Sri Lanka prohibió las importaciones de pescado en conserva de China, incluido el atún enlatado, debido a la presencia de parásitos de gusanos en algunos embarques detectados a principios de 2018, según lo informado por INFOFISH. No obstante, las importaciones de atún enlatado en Sri Lanka aumentaron 240 por ciento a 110 toneladas durante el primer semestre de 2018, en relación al mismo período de 2017. Sri Lanka es el mayor mercado importador de atún en conserva en el sur de Asia.

### Precios

Durante la primera mitad de 2018, los precios del barrilete congelado se mantuvieron entre un 12 y 15 por ciento por debajo de los precios de 2017. Siguiendo el patrón habitual, se esperaba que el precio se reafirmara durante el período de baja captura en el Pacífico, entre julio y septiembre. Sin embargo, el precio del barrilete cayó a un mínimo histórico de USD 1 250 por tonelada en agosto. Solo desde septiembre, el mercado mostró un repunte general,

alcanzando los USD 1 650–1 700 por tonelada CFR Bangkok a mediados de octubre. El precio correspondiente en Manta (Ecuador) fue de USD 1 850 por tonelada.

### Perspectivas

Se espera que las capturas de atún a nivel mundial mejoren en los próximos meses con algunas flexibilidades en los precios. A mediados de octubre, las capturas se presentaban moderadas en el Pacífico Occidental. Los precios del barrilete alcanzados en octubre podrían ser los más altos de este año y podrían debilitarse en los próximos meses junto con la mejora de las capturas. En el Pacífico Oriental, la “veda” de la pesca de la CIAT terminó el 8 de octubre, pero los almacenamientos frigoríficos en las conserveras fueron bajos pese a las importaciones procedentes de otras zonas de pesca. Los precios en otras áreas de pesca y los mercados de atún congelado seguirán la tendencia establecida en el mercado de Bangkok. La tendencia positiva de la demanda de atún procesado probablemente continúe mundialmente durante la segunda mitad del año. Entre enero y agosto, las importaciones aumentaron en muchos mercados, tanto tradicionales como emergentes, excepto en la UE28, donde la demanda sigue siendo floja.

Tailandia, el mayor productor de conservas, mantuvo su crecimiento exportador en un 10 por ciento entre enero y agosto, lo que indica una tendencia positiva del mercado en general.

En Japón se espera la reactivación estacional de la demanda de atún para sashimi durante las celebraciones de fin de año y año nuevo, mientras que la fuerte demanda de atún en conserva probablemente continúe. La llegada de la época de verano en Australia y Nueva Zelanda, entre diciembre y marzo de 2019, puede estimular la demanda de atún enlatado en estos mercados. Las tendencias de importación positivas posiblemente seguirán en el este de Asia si los precios no se disparan demasiado.

# Reportes trimestrales

## de GLOBEFISH



## Mercado de Salmón

### Salmón

El crecimiento rentable continúa en el sector global del salmón a pesar de la volatilidad de los precios

Los desafíos biológicos a nivel de la granja son los negativos notables en lo que, de otro modo, sigue siendo una perspectiva generalmente positiva para la industria mundial del salmón. El crecimiento de la producción se está desacelerando pero es constante y los precios son altos en todos los ámbitos, lo que eleva los ingresos por exportaciones en la primera mitad del año.

### Noruega

#### Salmón

Un aumento proyectado del 5 por ciento en la producción total de salmón atlántico de piscifactoría durante 2018 en Noruega ha visto una leve caída en los precios promedio de exportación de salmón en la primera mitad del año, con salmón del Atlántico entero fresco que se vende a NOK 64.28 (USD 8.09) por kg, aproximadamente 3 por ciento por debajo del mismo período en 2017. Este período estuvo marcado por una considerable volatilidad de los precios, con alturas récord de alrededor de NOK 80 (USD 9.90) por kg violado a fines de abril, cuando la demanda alcanzó su punto máximo y el suministro se redujo debido a las temperaturas del agua fría. Sin embargo, los meses de verano registraron una fuerte tendencia a la baja en la media a alta NOK 50 (USD 6.70–7.10) por kg, ya que los agricultores fueron obligados a capturar grandes cantidades de peces relativamente antes de lo normal, en parte debido a los altos niveles de piojos de mar en varios sitios.

Las tendencias de las divisas desempeñan un papel importante en los flujos de exportación de salmón de Noruega y, en 2018, la depreciación de la corona frente al euro hizo que la proporción de las exportaciones dirigidas al mercado de la UE28 aumentara significativamente, a expensas de los mercados de Estados Unidos y Asia. Según el Norwegian Seafood Council (NSC), el valor total de las

exportaciones de NOK aumentó un 9 por ciento debido a un aumento del 13 por ciento en el volumen. En términos de euros, el crecimiento de las exportaciones a la UE28 fue aproximadamente plano año tras año durante el mismo período, lo que sugiere que el crecimiento de la demanda subyacente es limitado. De acuerdo con el análisis de NSC, la participación de Noruega en los mercados mundiales de salmón, particularmente en Asia, está disminuyendo a medida que su tasa de crecimiento se retrasa con respecto a otros productores como Chile. En la primera mitad de 2018, el volumen de las exportaciones noruegas a los mercados asiáticos se redujo en un 8 por ciento, lo que equivale a una caída del 11 por ciento en términos de NOK.

Ahora que se ha reducido la biomasa en Noruega, se espera que el crecimiento interanual del suministro interanual sea significativamente menor a finales de 2018, y los precios a futuro de Fish Pool reflejan las expectativas de un alto NOK 60 (USD 8,20–8,30) por kg a medida que se aproxima el fin de año. Se espera que la producción noruega aumente nuevamente en 2019, con la firma de investigación de mercado Kontali que estima un aumento del 6 por ciento para el año y que los precios de avance para el 2019 en conjunto estén a la par con el 2018 a NOK 63,70 (USD 7,75) por kg. Sin embargo, los informes de problemas de piojos de mar todavía están surgiendo de fuentes de la industria, y esto representa una limitación potencial en la tasa de crecimiento de la producción.

### Trucha

Después de 2 años de suministro restringido de truchas cultivadas y precios altos, las biomásas en las granjas noruegas de truchas han regresado a niveles saludables y las exportaciones han aumentado sustancialmente en 2018. Los precios también han disminuido debido a que las truchas enteras frescas se venden a un promedio de NOK 62.64 9 (USD 7,90) en los primeros seis meses del año, un 15 por ciento menos que en el mismo período de 2017. Bielorrusia y los Estados Unidos de América son los dos mercados clave para el



# Reportes trimestrales

## de GLOBEFISH



## Mercado de Salmón

crecimiento de las exportaciones noruegas de trucha, que en conjunto representan casi el 40 por ciento de las exportaciones. Valor en el primer semestre de 2018.

### América Latina

Según el último informe sobre pesca y acuicultura de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura de Chile (Subpesca), las cosechas de salmónidos durante el primer semestre de 2018 aumentaron un 19 por ciento, alcanzando las 384 700 toneladas. El salmón del Atlántico representó el 81.6 por ciento de este volumen, seguido por la trucha arco iris con el 10.3 por ciento y el salmón del Pacífico (principalmente Coho) con el 8.1 por ciento. El valor de las exportaciones chilenas se ha incrementado debido a los altos precios y al aumento de la producción, con los Estados Unidos de América, la Federación de Rusia y China como los mercados en crecimiento sobresalientes. Chile es el único productor importante que aumentó su participación en las exportaciones de salmón del Atlántico al mercado estadounidense durante el período.

### Salmón salvaje

Las capturas mundiales de salmón salvaje fueron buenas en 2018, ya que las flotas de Alaska y de la Federación de Rusia produjeron un total estimado de 915 000 toneladas de todas las especies combinadas. El principal componente de este total fue una cosecha récord de salmón rosado en la Federación de Rusia, con un total de 510 000 toneladas. El salmón rosado tiene un ciclo de vida de dos años, en el que las poblaciones genéticamente distintas regresan a los ríos de su nacimiento en años impares y pares. Esta cifra de 2018 es aproximadamente un 93 por ciento más alta que las capturas de salmón rosado en el último año comparable, 2016, y se informa que el exceso de volúmenes está agotando la capacidad de la infraestructura de procesamiento en la península de Kamchatka en el Lejano Oriente ruso. Los precios del salmón rosado en los mercados mayoristas de la Federación de Rusia se han reducido un 37,5 por ciento en octubre de 2018, a RUB 95

(USD 1,45) por kg en comparación con el mismo período de 2017. En Alaska, las capturas totales de salmón rosado fueron 40 por ciento inferiores a las previsiones en alrededor de 74 000 toneladas, aproximadamente a la par con 2016. Mientras tanto, las capturas combinadas de la Federación de Rusia y la flota de Alaska de salmón rojo disminuyeron un 5 por ciento interanual en 2018.

### Reino Unido

Se espera que la producción de salmón escocés caiga un 20 por ciento en 2018, luego de un aumento del 16,5 por ciento en 2017. El valor total de las exportaciones de salmón cayó un 22,5 por ciento en el primer semestre del año en comparación con el primer semestre de 2017, pero la continua debilidad de la libra británica elevó el precio promedio de exportación del salmón del Atlántico entero fresco escocés a GBP 6,77 por kg para el mismo período, 0,11 GBP por encima del equivalente de 2017. Francia, China e Irlanda aumentaron su participación en el valor de las exportaciones de salmón del Reino Unido a expensas del mercado estadounidense. Abordar los problemas de salud de los peces, el control de los medios de comunicación y los reguladores sobre el impacto ambiental de la industria y las implicaciones del Brexit inminente son las principales áreas de enfoque para la industria en la actualidad.

Según un estudio de mercado realizado por Nielsen, las ventas minoristas de salmón aumentaron un 4 por ciento a GBP 922 millones desde mayo de 2017 hasta mayo de 2018 en el mercado nacional del Reino Unido, mientras que el volumen de ventas cayó un 7 por ciento a 51 600 toneladas. El precio promedio aumentó un 11,9 por ciento a GBP 17,89 por kg durante el mismo período. El segmento de salmón refrigerado generó la mayor parte del aumento en el valor, mientras que las ventas de salmón enlatado cayeron un 3,4 por ciento en valor y un 14,8 por ciento en volumen. La misma encuesta estimó que alrededor del 85 por ciento de todo el salmón

# Reportes trimestrales

## de GLOBEFISH



## Mercado de Salmón

vendido en el mercado interno del Reino Unido durante el período estudiado se cultivó.

### Mercados

Si bien el crecimiento de la demanda en los grandes mercados tradicionales de la UE28, los Estados Unidos de América y Japón se está desacelerando, el aumento en el consumo de salmón en los mercados emergentes continúa impulsando tendencias al alza en los ingresos de exportación para los productores de salmón del mundo. Los exportadores se centran especialmente en los mercados de América Latina y el sudeste asiático, que todavía tienen un potencial de crecimiento considerable. En general, el ritmo de crecimiento de la demanda mundial de salmón es tal que el mercado puede absorber un aumento en la oferta de 6 a 7 por ciento por año y mantener los niveles de precios, según un análisis reciente del banco noruego Nordea. Sin embargo, el valor del mercado también está determinado por la demanda de los consumidores para diferentes tipos de productos. El aumento del apetito por el salmón fresco se está reportando en muchos mercados grandes, particularmente en la UE28. Al mismo tiempo, la creciente demanda de productos que se preparan y empaquetan por conveniencia es una tendencia aplicable a una amplia gama de especies y el salmón no es una excepción. Lo mismo puede decirse del ecoetiquetado, proporcionado por organismos de certificación independientes como el ASC.

### Francia

Francia sigue siendo el principal mercado de consumo de salmón en Europa en 2018 y la demanda es sólida, con un aumento de las importaciones tanto en términos de volumen como de valor en los primeros seis meses de 2018. Las ventajas monetarias han mitigado parcialmente el alza del precio del salmón para los importadores franceses. Los altos precios en general parecen haber tenido un impacto limitado en las ventas de salmón fresco a nivel minorista, aunque los volúmenes de salmón ahumado cayeron alrededor de un 13 por ciento en 2017. La creciente demanda de salmón de granja con ecoetiqueta y un cambio

hacia el producto fresco son dos de las tendencias más significativas que caracterizan a los franceses. Mercado de salmón en la actualidad. El salmón fresco aún está detrás del segmento de ahumado en términos de tamaño de mercado, con FranceAgrimer estimando las ventas totales de fresco y ahumado en EUR 397 millones frente a EUR 525 millones, respectivamente, en 2017.

### Alemania

Según FischInformationszentrum, el salmón representó el 19 por ciento del mercado alemán de productos pesqueros en términos de volumen en 2017, lo que se traduce en alrededor de 78 600 toneladas. Esta cifra es aproximadamente igual a la de 2016, ya que los consumidores alemanes son relativamente sensibles a los precios y los precios altos han visto disminuir los volúmenes de importación en 2017 y en la primera mitad de 2018. Sin embargo, la participación del salmón en el mercado alemán de productos del mar ha aumentado notablemente en los últimos cinco años. En línea con otros mercados de la UE28, la popularidad del salmón fresco está aumentando en Alemania, a pesar de que los productos conservados como los productos ahumados y enlatados aún dominan el mercado.

### Estados Unidos de América

Las importaciones estadounidenses de pescado entero y filetes han aumentado a niveles récord, mientras que los precios continúan superando los promedios de tres años a pesar de haber descendido por debajo de los niveles del año pasado. Los exportadores chilenos han sido los principales beneficiarios de la fuerte demanda estadounidense, pero las importaciones de Canadá, Noruega y China también aumentaron en la primera mitad de 2018.

### Japón

Los precios del salmón chileno Coho cultivado en Japón aumentaron en 2017 a pesar de un aumento significativo de la oferta, y estos niveles han continuado en gran medida en



# Reportes trimestrales de GLOBEFISH



## Mercado de Salmón

2018. El valor de las importaciones japonesas de salmón Coho aumentó alrededor del 2 por ciento en los primeros seis meses de 2018, después de un 37%. Por ciento año tras año aumento en 2017 en su conjunto. La mejora de la demanda es un factor en esta tendencia, pero también es probable que sea impulsada por el aumento de los precios de otras especies de salmón preferidas por los compradores japoneses, a saber, el salmón del Atlántico de Noruega y el salmón rojo de Alaska. En general, las importaciones totales de salmón en Japón están aumentando y las perspectivas son cautelosamente positivas.

### Panorama

Los volúmenes de cosecha de salmón cultivado en Europa se han ponderado hacia el primer semestre de 2018 y, por lo tanto, la oferta se reducirá en el último trimestre. La demanda también aumentará hacia fines del año y los mercados a futuro indican que se pueden esperar precios más altos en el corto plazo. En 2019, se espera que la producción de salmón atlántico de piscifactoría aumente en alrededor del 4 por ciento, una ligera desaceleración en comparación con 2018, impulsada principalmente por una caída significativa en la producción chilena. Esto debería hacer que los precios aumenten un poco en comparación año con año, siempre que las condiciones económicas se mantengan relativamente estables en los mercados clave. La proliferación de productos con ecoetiquetado, un cambio hacia el segmento de pescado fresco y un énfasis en la conveniencia siguen siendo las tendencias que caracterizan a los mercados de salmón a nivel mundial. Por el lado de la industria, la identificación de soluciones efectivas para los desafíos biológicos, en particular el piojo de mar, seguirá siendo un enfoque central.

### noticias recientes

La industria salmonera chilena está preocupada por el escape de 690 000 peces de un sitio de cultivo de Marine Harvest en el sur del país. Algunos de estos peces fueron tratados con un ciclo incompleto de antibióticos

y no son adecuados para el consumo humano, con el potencial de causar daños ambientales graves. Las autoridades de salud solicitaron un cese de operaciones en el sitio por un período de 30 días por precaución. A principios de octubre, Marine Harvest informó que el 5.7 por ciento de los salmones escapados han sido recapturados.

Fuente: Consejo Noruego de Mariscos.

### Noticias recientes

En marzo de 2018, el gobierno argentino anunció un acuerdo de cooperación con Noruega para estudiar la posibilidad de desarrollar la cría de salmón en el país, específicamente en el Canal Beagle, Tierra del Fuego. Ambientalistas, científicos y habitantes han organizado una oposición a la idea de desarrollar el cultivo de salmón por el hecho de que esta actividad tendrá un impacto negativo en el medio ambiente, el turismo y la producción pesquera local.



# Reportes trimestrales de GLOBEFISH



## Mercado de Camarón

### Camarón

El comercio de camarón mantuvo un crecimiento razonable a pesar de la caída de los precios en abril y una producción menor a la prevista en India durante 2018.

Los precios del camarón vannamei disminuyeron a niveles mínimos en abril de 2018, se recuperaron un poco en junio y luego se mantuvieron estables, lo que condujo al aumento de las importaciones en los mercados mundiales. La demanda creció en la mayoría de los mercados durante los primeros seis meses de 2018. En este período se observaron mejoras extraordinarias en las importaciones directas de China.

### Oferta

Los acuicultores de camarón en Asia desaceleraron la producción de vannamei desde abril, particularmente en China, India y Tailandia, ya que los precios bajos hicieron que la producción no fuera rentable. El gobierno de India redujo la tarifa de electricidad para apoyar a los productores de camarón. La rupia india más débil frente al dólar estadounidense también alivió a los exportadores. Sin embargo, los ingresos de los acuicultores se achicaron, forzando a muchos a reducir la producción, particularmente en los estados del sur de India, donde los procesadores adquirieron materia prima desde Bengala Occidental.

Los acuicultores de camarón en Tailandia disminuyeron la densidad de población en los estanques a comienzos de junio. Algunos acuicultores optaron por cambiar al cultivo de tigre negro, que está menos afectado por la caída de los precios y con una gran demanda de China. La proporción de tigre negro dentro del cultivo de camarón en Tailandia es relativamente pequeña, apenas un 3-5 por ciento.

Muchos acuicultores en Vietnam e Indonesia también regresaron al cultivo de tigre negro. Sus mercados objetivos son Japón y China. En comparación con 2017, la producción total de camarón parece constante e incluso aumentó en estos dos países.

En Malasia, el 40-50 por ciento de las granjas camaroneras cambiaron hacia la producción de tigre negro porque ofrece mejores oportunidades de venta a nivel interno y en el extranjero.

Según el Ministerio de Acuicultura y Pesca en Ecuador, la producción de camarón de cultivo en el país aumentó un 24 por ciento a 263 600 toneladas entre enero y junio, comparado con el mismo período de 2017.

La pesca marítima en Argentina se vio afectada por el clima desfavorable y la huelga de los pescadores. Los desembarques disminuyeron un 15 por ciento a 74 000 toneladas durante los primeros seis meses de 2018, comparados con el mismo período de 2017. Hubo una mayor proporción de camarones pequeños en las capturas de este año.

Los desembarques domésticos estadounidenses de camarón durante el primer semestre del año disminuyeron un 6,3 por ciento a 17 500 toneladas, comparados con el mismo período de 2017. Esta fue la captura más baja registrada desde el primer semestre de 2013.

### Comercio internacional

Durante el primer semestre de 2018 se produjeron avances interesantes en el comercio mundial de camarón desde que China abrió su mercado con un arancel de importación más bajo. Los exportadores de camarón a nivel mundial ahora se centran más en el mercado chino, con resultados alentadores hasta el momento en 2018.



# Reportes trimestrales

## de GLOBEFISH



## Mercado de Camarón

### Exportaciones

Entre los siete principales protagonistas, las exportaciones aumentaron desde India, Vietnam, Ecuador, Indonesia y Argentina durante el primer semestre de 2018, comparadas con el mismo período de 2017, aunque las tasas de crecimiento en el segundo trimestre de 2018 fueron más lentas que en el primer trimestre.

Las exportaciones de India a China aumentaron significativamente durante los primeros seis meses del año (+181 por ciento a 13 900 toneladas) comparadas con el mismo período de 2017. Sin embargo, el crecimiento de las exportaciones a sus dos principales mercados de EEUU y Vietnam cayó del 35 por ciento al 14 por ciento y desde el 58 por ciento al 35 por ciento, respectivamente, comparadas con el mismo período en 2017.

Las exportaciones de camarón de Ecuador cambiaron durante el período examinado, ya que China emergió como su tercer mayor mercado exportador, después de la UE28. Durante este período, Vietnam también aumentó las exportaciones de camarón a la UE28 en casi un 50 por ciento, así como a la República de Corea, RAE de Hong Kong y Australia. Según se informa, el suministro de camarón de Vietnam a China a través del comercio ilegal fronterizo comenzó a disminuir, mientras que las exportaciones directas aumentaron.

Las exportaciones indonesias de camarón crecieron un 14 por ciento durante los primeros seis meses del año, debido al aumento de las exportaciones a China (124 por ciento) y a Malasia (75 por ciento). Las exportaciones también se incrementaron a los tres principales mercados: EEUU (+14 por ciento), Japón (+3 por ciento) y la UE28 (+11 por ciento), pero disminuyeron un 53 por ciento a Vietnam como resultado del crecimiento de las exportaciones directas a China.

Las exportaciones de China se redujeron durante este período debido a la menor producción acuícola y al aumento de la demanda interna de camarón.

Las exportaciones de camarón tailandesas también sufrieron debido a la escasez de materia prima de la producción nacional, mientras que se mantiene la prohibición de importar camarones de cultivo desde 2017 para proteger a los acuicultores locales.

### Importaciones

Durante la primera mitad del año se produjeron cambios significativos en las importaciones de camarón asiático. Las importaciones directas de camarón a China aumentaron un 93 por ciento desde fuentes mundiales durante este período, apoyadas por el arancel de importación del 2 por ciento y las medidas estrictas contra las importaciones ilegales de Vietnam. Subsecuentemente, las importaciones de camarón en Vietnam se desaceleraron con la disminución de la oferta de Ecuador, Indonesia, Tailandia y Argentina.

Las importaciones de la UE28 también crecieron durante el período de revisión, como resultado de los precios bajos de camarón previos a la temporada de consumo de verano.

### Estados Unidos de América

La economía y el mercado de valores estadounidenses registraron tendencias positivas entre enero y septiembre, con buenos ingresos disponibles que impulsaron el consumo general de camarón. El vannamei fue la especie más barata y dominante, y la demanda de verano fue buena.

Con un mercado bien abastecido, las importaciones de camarón registraron su primer descenso interanual en mayo después de 14 meses de crecimiento continuo. Durante los primeros seis meses del año, las importaciones aumentaron un 5,7 por ciento, una tasa más baja que la tasa de crecimiento

# Reportes trimestrales

## de GLOBEFISH



## Mercado de Camarón

durante el mismo período de 2017. El grupo de productos afectado fue el camarón crudo con cáscara (-3 por ciento). Las importaciones de camarón pelado crudo crecieron un 11 por ciento y las de camarón preparado aumentaron un 10 por ciento durante la primera mitad del año, comparadas con idéntico período de 2017.

### Japón

La demanda de camarón en Japón es estacional. Pese a la caída de los precios de mercado, la demanda de los consumidores no mejoró en 2018.

El terremoto en Hokkaido y el fuerte tifón en Osaka eclipsaron las vacaciones de verano en julio y agosto. Osaka es conocido por ser un buen mercado de tigre negro y camarón silvestre, por lo que parece haber escasez de oferta para este año debido a la fuerte demanda de China. En otras partes de Japón, el consumo de camarón fue razonablemente bueno durante las vacaciones del festival Obon en julio y agosto.

Las importaciones durante el período de revisión disminuyeron un 4,4 por ciento a 95 300 toneladas, comparadas con el mismo período de 2017. Entre los principales proveedores, las importaciones cayeron desde Vietnam (-9 por ciento a 23 200 toneladas) y Tailandia (-6 por ciento a 17 300 toneladas), pero aumentaron desde Indonesia (+6,5 por ciento) y un poco desde India (+1 por ciento a 10 200 toneladas).

### Unión Europea (Organización Miembro)

Las importaciones de camarón en la UE28 durante la primera mitad de 2018 mejoraron, respaldadas por una economía estable y precios más bajos. Entre los siete principales proveedores (Ecuador, Vietnam, India, Groenlandia, Argentina, Canadá y China) las importaciones acumuladas aumentaron de todos excepto de India. La caída desde este país fue porque se detuvo más del 50 por ciento del cargamento de camarón para

inspeccionar debido a una alerta de antibióticos.

Ecuador continúa beneficiándose del “arancel cero” y las importaciones aumentaron un 8,5 por ciento durante la primera mitad del año; mayoritariamente camarón crudo pelado y con cáscara. Las importaciones comunitarias desde Vietnam también aumentaron (+46 por ciento), principalmente con camarón de valor agregado.

A principios de septiembre se impuso un impuesto a las exportaciones argentinas a la UE28, lo que contribuirá al incremento adicional de los precios del camarón argentino en la UE28.

### Asia/Pacífico y otros mercados

La demanda de camarón se mantuvo buena en los mercados del este de Asia debido a los precios bajos. El consumo interno fue fuerte en la mayoría de los mercados regionales.

Mientras que China se mantuvo como el mercado más importante para los exportadores de camarón a nivel mundial, las importaciones también aumentaron para el consumo interno en la República de Corea, RAE de Hong Kong, Taiwán (Provincia de China) y Malasia. Vietnam continuó con las importaciones para reprocesar y reexportar, pero a un ritmo más lento comparadas con 2017 debido a la disminución del comercio ilegal fronterizo con China.

Mientras que las importaciones vietnamitas de su principal proveedor, Ecuador, cayeron un 3 por ciento a 102 000 toneladas durante el primer semestre de 2018, las fuertes ofertas desde India, Irán y Argentina se mantuvieron durante este período, lo que hizo que las importaciones totales de Vietnam crecieran casi un 10 por ciento (220 000 toneladas).

Durante los primeros seis meses de 2018, las importaciones directas de camarón a China subieron un 92 por ciento a 113 000 toneladas, con una oferta mayor de Ecuador (+341 por ciento a 41 400 toneladas), India (+183 por ciento a 13 900 toneladas), Tailandia (+28 por



# Reportes trimestrales de GLOBEFISH



## Mercado de Camarón

ciento a 8 300 toneladas), Indonesia (+125 por ciento a 3 100 toneladas) y Argentina (+99 por ciento a 17 100 toneladas). Se estima que las importaciones totales durante este período fueron un 6,5 por ciento más bajas debido al fuerte control contra la oferta ilegal de Vietnam.

La popularidad del camarón argentino creció significativamente en China. Según INFOFISH, las ventas locales de camarón langostín argentino de tamaño jumbo aumentaron un 20 por ciento durante la primera mitad de 2018, y el crustáceo se comercializó a través de 3 000 supermercados.

La guerra comercial entre los Estados Unidos de América y China dio lugar a un arancel de importación del 25 por ciento sobre los productos pesqueros estadounidenses, incluido el camarón, vigente desde junio de 2018.

### Tendencias de precio

Los precios del vannamei cayeron a niveles bajos récord en abril pero se estabilizaron con valores más altos en junio. La tendencia se mantuvo estable durante el período pico de cosecha entre julio y septiembre. En comparación, los precios del camarón tigre negro se mantuvieron firmes debido al aumento de la demanda desde China y Japón, pero también debido a la escasez de la oferta.

Mientras tanto, los precios de todos los tipos de camarón de captura marinos, tanto tropicales como de agua fría, se mantuvieron firmes e incluso subieron debido a la fuerte demanda china. Los precios de los camarones argentinos, particularmente los de tamaños grandes, se incrementaron recientemente como consecuencia de una reducción del 15 por ciento de las capturas.

### Perspectivas

La principal temporada de cultivo de Asia terminó a fines de octubre y los precios de las materias primas muestran tendencias alcistas.

Según el pronóstico de la Alianza Mundial de Acuicultura (GOAL), la producción de 2018 para Ecuador, Indonesia y Vietnam puede llegar a cerca de 500 000, 550 000 y 600 000 toneladas, respectivamente, mientras que la producción india puede caer por debajo de las 600 000 toneladas. Es probable que la producción tailandesa esté por debajo de las 300 000 toneladas. Para compensar la escasez de materia prima, los exportadores tailandeses continúan presionando para que se levante la prohibición de importar camarones de cultivo.

En el mercado, la bolsa de valores y la economía estadounidenses muestran signos positivos que reflejan una fuerte confianza de los consumidores y buenos ingresos disponibles, lo que indica una tendencia positiva en el consumo de camarón para Navidad y Año Nuevo. Esto, a su vez, estimulará el movimiento de inventarios en el comercio mayorista. Se espera que la tendencia sea similar en Europa, ya que los consumidores tendrán acceso a camarones tropicales más baratos en 2018.

Japón se está recuperando gradualmente del tifón y se espera que el consumo de camarón mejore a partir del otoño para alcanzar su pico máximo entre mediados de diciembre y Año Nuevo. La demanda de camarón procesado será mayor en los supermercados, comercios de conveniencia, restaurantes y fabricantes de viandas para almuerzos.

En China, la tendencia positiva en las importaciones directas de camarón probablemente continúe, mientras que las importaciones ilegales de Vietnam disminuirían aún más. En los mercados del este de Asia, incluyendo China, los precios del camarón tigre negro y todos los tipos de camarón de captura también subirán desde ahora hasta la celebración del Año Nuevo Lunar a comienzos de febrero de 2019.

# NOTICIAS DE INFOPECSA

## Se desarrolló el “IV Foro Internacional sobre Introducción del Pescado en la Alimentación Infantil y Escolar”

El “IV Foro Internacional sobre Introducción del pescado en la alimentación infantil y escolar” se llevó a cabo el 15 de marzo de 2019 en la ciudad de Lima, Perú, con la participación de más de 30 personas del país anfitrión, más expositores e invitados de Uruguay, Chile, Ecuador, Honduras, Guatemala, Costa Rica y Angola. El evento fue organizado de forma conjunta por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el Centro para la información de Mercado y Servicios de Asistencia para Productos Pesqueros (INFOPECSA), y la Red Panamericana de Inspección, Control de Calidad, y Tecnología de Productos Pesqueros (REDPAN).

Los temas que se trataron durante la jornada incluyeron: tecnologías adaptadas a la alimentación infantil, escolar e institucional; experiencias en campañas de promoción y difusión del consumo de pescado en niños/as en los diferentes países; principales aspectos nutricionales y evaluación del impacto del consumo de pescado en los niños/as. Participaron del evento profesionales de amplia experiencia en la temática, tanto representantes del sector público como privado de América Latina y El Caribe, en un ámbito de intercambio de experiencias y búsqueda de fortalecimiento de las actividades llevadas a cabo en la región sobre la temática, con el objetivo también de fomentar alianzas estratégicas a nivel latinoamericano.

Luego de la exposición de los participantes, se efectuó en formato de discusión por grupos el análisis y formulación de consideraciones y recomendaciones, las que fueron leídas y aprobadas por la totalidad de los participantes. Una de las principales conclusiones a las que llegó es la necesidad de reconocer y fortalecer la educación alimentaria y formación de hábitos saludables, así como la importancia del consumo de pescado desde muy

temprana edad, tanto en los hogares como en los centros educativos, para lo cual se entiende que los programas en cada país deberían articular más eficientemente con los sectores salud y educación. También se hizo hincapié en la necesidad de una mayor articulación entre los actores vinculados a la alimentación escolar, tanto a nivel de los países como entre ellos, lo que redundaría en beneficios mutuos. Por último, pero no menos importante, las experiencias de los actores dejaron en evidencia que en varios países hay una falta de legislación y políticas públicas eficientes.

## Reunión regional sobre pérdidas de pescado en cuenca amazónica



Se llevó a cabo exitosamente la reunión regional de disseminación de los resultados del proyecto "Estudio de casos para la estimación de pérdidas de pescado con el uso de redes agalleras en la cuenca del río Amazonas", organizada por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) e INFOPECSA, del 11 al 12 de diciembre de 2018 en Guayaquil, Ecuador.

En primera instancia, se expuso sobre la importancia de la región Amazónica en la pesca regional, y se presentaron los casos de estudio en Brasil, Colombia y Perú, países que desarrollaron el proyecto. También en el evento participaron representantes de Bolivia, Chile, Ecuador, Guatemala y Uruguay, quienes aportaron



# NOTICIAS DE INFOPESCA

una visión sobre la situación de las pérdidas y evaluación de pérdidas en sus respectivos países. En la segunda jornada, los concurrentes a la reunión visitaron el Mercado Saucos 9 y el Mercado del Oeste, donde se pudo observar diferentes puestos de venta de pescado. Por la tarde, los participantes llevaron a cabo una discusión general donde se presentaron propuestas y se trazó una planificación hacia futuro.

## **Taller sobre "Comercialización eficaz de pescado y desarrollo sostenible para los pequeños estados insulares en desarrollo"**

El taller sobre "Comercialización eficaz de pescado y desarrollo sostenible para los pequeños estados insulares en desarrollo" ("Effective Fish Trade and Sustainable Development for Small Island Developing States") se celebró del 3 al 5 de octubre de 2018 en Barbados y fue organizado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en colaboración con el Centro para los servicios de información y asesoramiento sobre la comercialización de los productos pesqueros de América Latina y el Caribe (INFOPESCA) y el gobierno de Barbados.

El taller contó con la participación de 12 países del Caribe: Antigua y Barbuda, Bahamas, Barbados, Belice, Dominica, Granada, Guyana, Haití, San Cristóbal y Nieves, Santa Lucía, San Vicente y las Granadinas, y Trinidad y Tobago. Expertos de organizaciones internacionales, incluida la FAO, la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD, por sus siglas en inglés), así como el sector privado de Barbados, hicieron presentaciones y abordaron temas técnicos y asuntos relacionados con el comercio pesquero y el desarrollo sostenible en la región.

El principal objetivo del taller fue contribuir a la experiencia técnica necesaria para desarrollar acciones a nivel local, nacional, regional y global para mejorar la

participación activa de los miembros de los Pequeños Estados Insulares en Desarrollo (SIDS, por sus siglas en inglés) dentro del marco del Objetivo de Desarrollo Sostenible 14 y la implementación de actividades específicas identificadas en el Programa de Acción Mundial sobre Seguridad Alimentaria y Nutrición en los SIDS, así como aumentar la comprensión de los elementos centrales y los cambios en el comercio pesquero, incluidos sus antecedentes, principios, influencia diplomática, estatus legal y las principales cuestiones que afectan al comercio de productos pesqueros.

El taller incluyó varias sesiones: el marco internacional aplicable que influye en el comercio de pescado y productos pesqueros y su interconectividad; panorama general del comercio internacional y los mercados de productos pesqueros y de acuicultura; el marco regulatorio de la Organización Mundial del Comercio (OMC) aplicable al comercio; los Acuerdos de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SPS) y de Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) de la OMC; discusiones internacionales y avances en temas relacionados con subsidios; diseño de un marco analítico para evaluar el apoyo público de la pesca en la Comunidad del Caribe (CARICOM); combatir la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR); Controles en las importaciones apuntando a la seguridad alimentaria; acuerdos comerciales regionales; regulaciones comerciales relacionadas con especies en peligro de extinción; aspectos relacionados con el comercio para el ODS14; estudio de la cadena de valor para el mercado del Caribe Oriental; oportunidades de mercado para los productos pesqueros en mercados interregionales e internacionales; y acceso a los mercados: el papel de las organizaciones regionales e internacionales.

La reunión fue inaugurada por el Sr. Stephen Willoughby, Director de Pesca del Ministerio de Asuntos Marítimos y Economía Azul. La Sra. Lystra Fletcher-Paul, Representante Subregional de la FAO para el Caribe también participó del evento.



# NOTICIAS DE INFOPESCA

Los países SIDS del Caribe participaron activamente en la sesión de discusión, proporcionando comentarios e información sobre las diferentes cuestiones del comercio pesquero. Los temas que se mencionaron con mayor frecuencia fueron: controles sanitarios, fitosanitarios y de alimentos, la necesidad de estudios adecuados en la cadena de valor y la pesca INDNR. Con un índice ponderado (6 puntos para la primera prioridad, 3 puntos para la segunda prioridad y 1 punto para la tercera prioridad), el resultado dio que las emisiones SPS recibieron 33 puntos, seguidas de la Cadena de valor con 21 puntos y la pesca INDNR y la trazabilidad con 15 puntos. Otros temas importantes fueron la armonización de los códigos del HS (Sistema Harmonizado) para los productos pesqueros (13 puntos), la mejora del comercio intrarregional y el acceso al mercado (11 puntos), los indicadores mejorados para los ODS 14.7 (9 puntos), los subsidios (7 puntos), la OMC (6 puntos) y los recursos sin explotar o en alta mar (4 puntos). La Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (CITES) fue mencionada solo una vez, como

tercera prioridad.

En la ceremonia de clausura se destacó la calidad de la discusión y cada una de las organizaciones (INFOPESCA, CRFM y OSPESCA) subrayó la colaboración entre estas tres agencias principales involucradas en el tema del comercio pesquero en el Caribe.

Por su parte, la Sra. Diei Ouadi, Coordinadora Subregional, FAO Caribe, en representación de la Sra. Fletcher-Paul, agradeció a todos los asistentes por su activa participación en la reunión y a los oradores y presentadores por sus excelentes ponencias. Además destacó que la FAO y la WECAFC continuarán las actividades para promover el comercio intrarregional e internacional de productos pesqueros.

Por último, la Sra. Joyce Leslie, en nombre del gobierno anfitrión, Barbados, agradeció a la FAO e INFOPESCA por la utilidad de la reunión y subrayó la importancia de discutir temas sobre asuntos comerciales entre países vecinos, como también el ambiente de colaboración y cooperación en el taller.





# INFOFISH WORLD SHRIMP CONFERENCE AND EXPOSITION

*"Modelling for Sustainability"*

12-14 November 2019 | JW MARRIOTT Bangkok, Thailand



## SHRIMP 2019

INFOFISH confirmó la organización de la Conferencia Mundial sobre el Comercio de Camarón (SHRIMP 2019: INFOFISH World Shrimp Trade Conference & Exposition) en conjunto con el Departamento de Pesca de Tailandia.



El evento está programado para realizarse del 12 al 14 de noviembre de 2019 en el Hotel JW Marriott de Bangkok, Tailandia.

Se espera que asistan más de 250 líderes de la industria, compradores y vendedores de camarón, fabricantes y proveedores de equipos, representantes gubernamentales y otros actores del sector, de casi 25 países. También habrá una exposición en simultáneo con un total de 20 stands donde se promocionarán productos, suministros y equipos de la región de Asia-Pacífico y el resto del mundo.

Con el tema "Modelos para la sostenibilidad", en la conferencia se discutirá el estado de situación y las tendencias de la producción y el comercio mundial de camarón, los problemas y desafíos actuales, los mercados y el acceso a ellos, el aseguramiento de la calidad, la diversificación de mercados y productos, y la tecnología y certificación, entre otros temas.

SHRIMP 2019 es también una excelente oportunidad para conocer y relacionarse con los principales actores de la industria del camarón.

Trasladamos a los países miembros de INFOPECSA, y a nuestros corresponsales, suscriptores y lectores, la invitación realizada por INFOFISH, con la gratificante noticia de que a los países miembros de INFOPECSA se le aplicará un 20% de descuento en la inscripción al evento.

**Esperamos contar con su presencia.**



# RELIABLE FISH PROCESSING POWER BAND SAWS

www.birosaw.com



**Md. 4436-D5**  
Stainless Steel  
Fixed Head  
Breaking Saw



**Md. 44SSFH-LP-HDFFT**  
Stainless Steel, Fixed Head  
Low Profile, Heavy Duty  
Front Fixed Table  
Trim Saw



**Md. 44SSFH-LP-FS-R**  
Stainless Steel, Fixed Head  
Low Profile, High Speed  
Fish Steaking/Retailing



**Md. 44SSFH-LP-PGF**  
Stainless Steel, Fixed Head  
Low Profile, High Speed  
Precision Gauge Fence for Frozen Fish Block  
Portion Control Fish Products



**BIRO Manufacturing Company**

Marblehead, OH 43440-2099 USA  
419-798-4451 Fax 419-798-9106

www.birosaw.com 263RB-4-16C

Guía para la manipulación  
higiénico sanitaria de los  
productos pesqueros  
destinados al  
mercado interno

Manual de manipulación  
de productos pesqueros  
de la pesca artesanal



<http://www.infopesca.org/plibreacceso>



# PROXIMOS EVENTOS

## AÑO 2019

### ABRIL

#### **23er SIMPOSIO INTERNACIONAL DEL ALGA (23rd INTERNATIONAL SEAWEED SYMPOSIUM)**

28 de abril al 3 de mayo de 2019

Jeju, Korea

International Convention Center

Por información: <http://www.iss2019.org/>

### MAYO

#### **SEAFOOD EXPO GLOBAL & SEAFOOD PROCESSING GLOBAL 2019**

Exposición Internacional de Pescados y Frutos de Mar, Equipamiento, Tecnología y Procesos relacionados

Bruselas - Bélgica - Predio: Brussels Expo - Parc des Expositions de Bruxelles

07 de May de 2019 al 09 de May de 2019

Por información : <https://bit.ly/2DTIcnU>

#### **Curso avanzado sobre El análisis de la cadena de valor de los productos del mar**

13 al 17 de mayo de 2019

Zaragoza - España

Organizan CIHEAM IAM - FAO

Por información: <http://edu.iamz.ciheam.org/SeafoodValueChain/en/>

### JUNIO

#### **Plataforma AMÉRICAS de alimentos acuícolas 20 2019**

Curso práctico

3 y 4 de junio de 2019

Puerto Vallarta, México

Por inscripciones: [nedra.sneed@membraneworld.com](mailto:nedra.sneed@membraneworld.com)

#### **SEAWEB SEAFOOD SUMMIT**

La principal conferencia mundial sobre la sustentabilidad de los productos del mar

10 al 14 de junio de 2019

Bankok, Tailandia

Para registrarse: <https://www.xpressreg.net/register/seaw0619/landing.asp>

#### **ASIAN PACIFIC AQUACULTURE 2019**

Aquaculture for Health, Wealth and Happiness

18 al 21 de Junio

Chennai, Tamil Nadu, India

Chennai Trade Centre

Email: [worldaqua@was.org](mailto:worldaqua@was.org)

Web: [www.was.org](http://www.was.org)

### AGOSTO

FISHEX 6ta Edición

Feria Internacional de la Pesca y Mariscos en China

23-25 de agosto 2019

Guangzhou, China

Por Información: <https://10times.com/fishex>

### SETIEMBRE

#### **The Premium Seafood Marketplace Marketplace for Asia**

Seafood Expo Asial

3-5 de setiembre de 2019

Wanchai, Honk Kong

<http://www.seafoodexpo.com/>

### OCTUBRE

#### **FERIA CONXEMAR 2019**

1, 2 y 3 de Octubre 2019

Vigo - España

Por información: [conxemar@conxemar.com](mailto:conxemar@conxemar.com)

[www.conxemar.com](http://www.conxemar.com)

## **AQUACULTURE EUROPE 2019**

Our future - Growing from water

Berlín, Alemania

7 al 10 de Octubre

Web: <https://www.aquaeas.eu/>

## **DANIFISH INTERNATIONAL AALBORG**

Feria Internacional para la Industria Pesquera

09. – 11 de octubre 2019

<http://www.danfish.com/dk/>

## **NOVIEMBRE**

### **EXPO PESCA & ACUIPERU 2019**

06-08 de noviembre de 2019

Lima - Perú

Centro de Convenciones del Jockey Plaza

Por información <http://www.thaiscorp.com/expopesca/>

### **Conferencia Mundial Sobre el Camarón y Exposición**

12 al 14 de noviembre de 2014

JW Marriott Bangkok, Tailandia

Por Información <http://shrimp.infofish.org/>

Email: [info@infofish.org](mailto:info@infofish.org)

### **XVI FERIA NACIONAL DEL CAMARON FENACAM'19**

12 al 15 de noviembre

Natal - Brasil

Por información: [www.fenacam.com.br](http://www.fenacam.com.br)

### **LATIN AMERICAN & CARIBBEAN AQUACULTURE 2019**

19 al 22 de noviembre

San José, Costa Rica

Organizado por la Latin American & Caribbean Chapter of the World Aquaculture Society

## **AÑO 2020**

### **FEBRERO**

#### **FERIA INTERNACIONAL PARA PESCADOS Y MARISCOS**

Bremen Alemania

09. - 11. Febrero 2020

Por información: [wedell@messe-bremen.de](mailto:wedell@messe-bremen.de)

<https://fishinternational.de/en/contact>

#### **AQUACULTURE AMERICA 2020**

9, al 12 de Febrero de 2020

Hawaii Convention Center, Honolulu, Hawaii USA

### **JUNIO**

#### **WORLD AQUACULTURE 2020**

8, al 12 de junio de 2020

Singapur

### **AGOSTO**

#### **Nor-Fishing Trondheim Feria Internacional de Pesca**

The Nor-Fishing Foundation

Klostergata 70

7030 Trondheim, Noruega

Tel: +47 (0)73 568640

Fax: +47 (0)73 568641

Mail: [mailbox@nor-fishing.no](mailto:mailbox@nor-fishing.no)

