

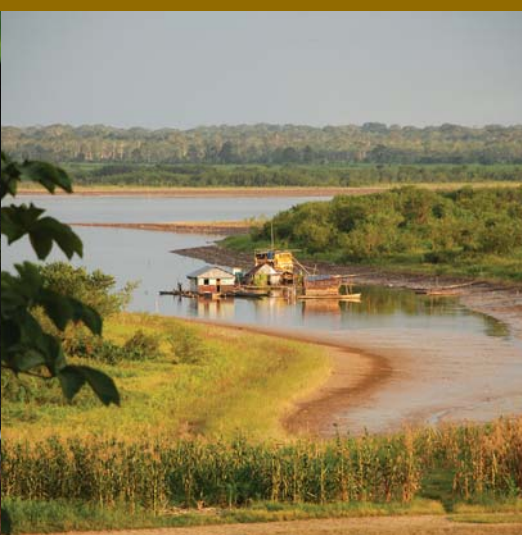


INFOPESCA

ISSN: 1688 - 7085

El mercado de productos pesqueros en la ciudad de Iquitos

Serie: El mercado de pescado en las grandes ciudades latinoamericanas



EL MERCADO DE PRODUCTOS PESQUEROS EN LA CIUDAD DE IQUITOS 2010

JAVIER LÓPEZ RÍOS

Proyecto

Mejoramiento del Acceso a los Mercados de Productos Pesqueros y Acuícolas de la Amazonia

CFC/FAO/INFOPECA

CFC/FSCFT/28

ISSN: 1688-7085

El presente estudio del mercado de pescado en Iquitos fue realizado en el marco del proyecto CFC / FSCFT / 28 de “Mejoramiento del acceso a los mercados de los productos pesqueros y acuícolas de la Amazonia”. Este proyecto, que es realizado por INFOPECA y financiado por el Fondo Común de Productos Básicos (Common Fund for Commodities) visa al fortalecimiento de la comercialización de los productos pesqueros y acuícolas amazónicos fuera de la región amazónica. El primer paso naturalmente está en el conocimiento de los mercados, de sus estructuras y de sus maneras de funcionar.

El presente documento, preparado por Javier López, de INFOPECA, provee una panorámica del mercado de pescado de Iquitos. La capital del departamento de Loreto es fuerte de 406.000 habitantes que consumen un promedio de 36 kg per cápita al año. Este consumo es alto en comparación al consumo promedio latinoamericano (8,7 kg) pero está en línea con el consumo de pescado en los demás centros urbanos de la cuenca amazónica. En Manaos, por ejemplo, el consumo de pescado es de 33,7 kg per cápita al año.

La venta de los productos frescos en los mercados o directamente en los muelles de desembarque es la principal modalidad de comercialización en Iquitos, pero los segmentos de mercado representados por los supermercados y los restaurantes están en rápido desarrollo.

La Amazonia peruana es visitada por un número creciente de turistas que, muchas veces, consumen en esta ciudad por primera vez peces amazónicos y aprenden a apreciarlos. Los turistas en la Amazonia que aprecian el pescado local durante sus visitas son aquellos que estarán propensos, cuando de regreso a sus ciudades o países de origen, a consumir este mismo pescado se lo pueden encontrar en buenas condiciones de calidad.

Octubre de 2010

Roland Wiefels
Diretor
INFOPECA

1- Índice

1 – Índice	1
2 – Introducción	7
3 – Características de Iquitos	8
4 – Oferta de productos	10
4.1 – Variaciones estacionales de los productos de captura	11
4.2 – Principales especies capturadas	12
4.3 – Capturas locales	13
4.4 – Pescado transportado desde otras localidades	15
4.5 – Disponibilidad de hielo	17
4.6 – Oferta total de pescado fresco de captura	17
4.7 – Productos de la acuicultura	17
4.8 – Conservas	20
4.9 – Pescado salado y seco-salado	21
4.10 – Pescado congelado	21
5 – Principales especies consumidas, variaciones estacionales del consumo y de los precios	
5.1 – Principales especies	23
5.2 – Variaciones estacionales del consumo	24
5.3 – Variación de los precios	24
6 – Canales de consumo	
6.1 – Mercados, ferias y pescaderías	26
6.2 – Venta ambulante	28
6.3 – Supermercados	28
6.4 – Restaurantes	30
6.5 – Escuelas y programas de alimentación	31
7 – Consumo per cápita	33
8 – Comentarios finales	34
9 – Referencias	36
10 – Anexos	
10.1 – Autoridades sanitarias	37
10.2 – Principales especies, nombres locales y nombres científicos	38

2 – Introducción

El presente estudio se enmarca dentro del proyecto **CFC/FSCFT/28 “Mejorar el acceso al mercado de productos pesqueros y acuícolas amazónicos”**. Dicho proyecto se está implementando por INFOPESCA en Brasil, Colombia y Perú, particularmente en las ciudades de Manaus, Leticia e Iquitos. Este trabajo es parte de una serie de investigaciones realizadas en el marco de dicho proyecto, y analizan el consumo de productos pesqueros en las ciudades de Manaus, Río de Janeiro, San Pablo, Brasilia, Bogotá, Leticia, Lima e Iquitos.

El consumo de productos pesqueros en Iquitos tiene una firme inserción en los hábitos alimenticios de la población, mientras que la disponibilidad de pescado tiene un importante componente estacional, marcado por la dinámica de los ríos que atraviesan la región, y que afectan fuertemente los niveles de captura. Por otra parte, la actividad acuícola tiene un significativo desarrollo a nivel regional, y su demanda guarda una estrecha relación con las actividades de captura, logrando capitalizar su posición como producto sustituto para introducirse en los hábitos de consumo de la población. La ubicación de la ciudad, a su vez, condiciona notablemente la oferta de productos y los hábitos de consumo de sus habitantes.

Con el objetivo de realizar el presente estudio, se utilizó información disponible en lo referente a la producción recabada por la Dirección Regional de la Producción, estudios realizados sobre especies específicas, se realizaron visitas a los puntos de desembarque, establecimientos de producción, mercados y supermercados, y se llevaron a cabo entrevistas con diversos agentes del sector, de forma de poder recabar la información necesaria para poder alcanzar un panorama adecuado del mercado.

En una primera parte, se describe sintéticamente las principales características geográficas y socio-demográficas de la ciudad. Posteriormente, se aborda la oferta de productos pesqueros, para luego analizar los principales canales de distribución. Una vez aproximada la oferta total, se estima el consumo per cápita anual. Finalmente, se realizan algunas apreciaciones y comentarios finales.

3 – Características de Iquitos

Perú se encuentra ubicado al Oeste de América del Sur. Posee un extenso litoral sobre el océano Pacífico. La principal ciudad es la capital, Lima, ubicada en la zona centro-occidental de la costa Pacífica. La región costera presenta diversos paisajes, como ser desiertos, llanos y valles al oeste, en tanto que al Este se encuentra la región amazónica, la cual se separa del litoral por la cordillera de los Andes. La población es multiétnica, con una fuerte ascendencia indígena y española, aunque también hay influencia de otras etnias como resultado de procesos migratorios. El extenso litoral peruano le permite tener una de las mayores riquezas pesqueras del mundo. La pesca de captura se basa en las capturas de anchoveta (*Engraulis ringens*), utilizada principalmente para la producción de harina y aceite de pescado, así como también calamar gigante o pota (*Dossidicus gigas*) y el jurel (*Trachurus murphyi*) entre otras especies. La acuicultura es una actividad que presenta un creciente dinamismo, siendo los principales productos el camarón (*Penaeus vannamei*), la trucha arco iris (*Oncorhynchus mykiss*) y el ostión (*Argopecten purpuratus*).

La ciudad de Iquitos, ubicada en la zona noreste de Perú, en la desembocadura de los ríos Itaya y Nanay en el Amazonas, es la quinta ciudad más poblada del país. Es la capital del Departamento de Loreto y está ubicada en la provincia de Maynas. Posee un clima tropical, con temperaturas que oscilan 20°C y 36°C, con una media de 28°C.

La ciudad se compone de 4 distritos, Iquitos, Belén, Punchana y San Juan Bautista. De acuerdo a la información censal del año 2007, la ciudad cuenta con 406 340 habitantes, de los cuales 201 840 son hombres y 204 500 mujeres. Estos se distribuyen en 84 422 hogares. La distribución de la población entre los diferentes distritos se puede observar en el gráfico 1.

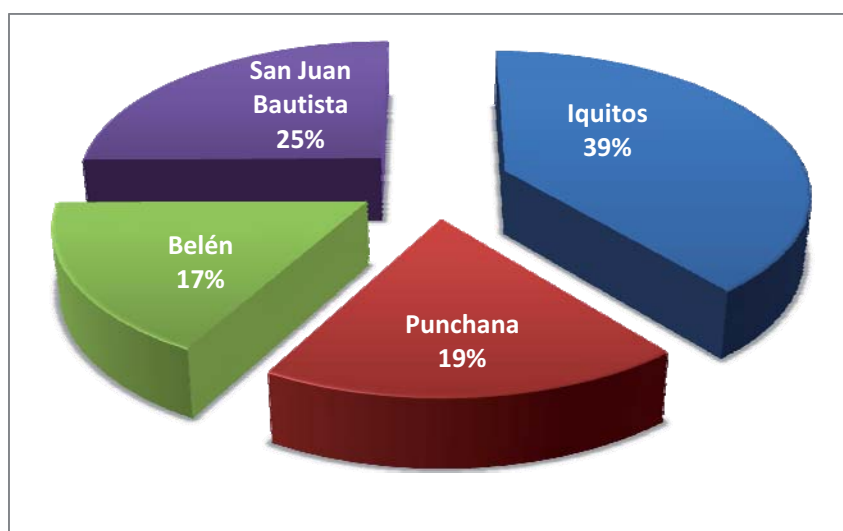


Gráfico 1 – Distribución de la población por distritos

De acuerdo a la información elaborada por el Instituto Nacional de Estadística e Informática de Perú (INEI), 27 665 hogares cuentan con refrigerador y/o congelador, lo que representa el 33% de los hogares.

En la segunda mitad del siglo XIX la ciudad se expandió en base a la explotación del caucho. Posteriormente, en la década de 1930, comenzó la extracción petrolera. Esta actividad mantiene su importancia hasta la actualidad. A su vez, la región cuenta con una importante actividad forestal y maderera. Asimismo, el turismo es una actividad de mucha relevancia, que se encuentra en expansión. Los turistas llegan a Iquitos como punto de partida para recorridos por la selva amazónica.

Dada su ubicación geográfica, la ciudad sólo es accesible por vía aérea o fluvial, contando con caminería que la vinculan a otras localidades cercanas, pero no con el resto del país. El canal fluvial permite el transporte de personas y mercaderías desde otras localidades de Perú y la conexión con ciudades de Colombia y Brasil, como ser Leticia y Manaus. Gran parte del transporte comercial de productos peruanos provenientes de Lima se realiza por tierra hasta la ciudad de Pucallpa, y desde allí por vía fluvial.

4 – Oferta de productos

La ubicación de la ciudad, permite que la misma tenga un fácil acceso a los recursos pesqueros de los ríos. A lo largo del litoral se encuentran varios puertos en los cuales se desembarcan productos pesqueros. La oferta local de productos de captura se conforma principalmente por capturas de la pesca artesanal, y productos transportados desde otras localidades por embarcaciones que transportan carga y pasajeros. Los



Imagen 1 – Puerto de Productores

productos transportados por los barcos de carga son los que, en gran medida, han permitido en los últimos años incrementar la oferta de pescado de captura. Entre los principales puertos se encuentran los de Punchana, Productores, Nanay, Don José, Belén y el Huequito. Por otra parte, la ciudad cuenta también con una creciente oferta de productos acuícolas.



Imagen 2 – Puerto de Productores, vista desde el río Itaya



Imagen 3 – Desembarque de pesca artesanal en Don José

4.1 – Variaciones estacionales de los productos de captura

La disponibilidad de productos de captura está fuertemente atada a la dinámica del río Amazonas y sus afluentes. El río tiene ciclos de vaciante y creciente en su caudal de agua, que afectan fuertemente la disponibilidad de pescado. En los meses de abril y mayo, la creciente alcanza su máximo y las aguas del río se elevan varios metros. Como consecuencia del mayor caudal, los cardúmenes de peces se dispersan y la disponibilidad de pescado disminuye. En los meses siguientes, el nivel del río comienza a bajar, alcanzando los niveles mínimos de la vaciante entre setiembre y octubre. En estos meses, como resultado de la vaciante, los cardúmenes (o “mijanos”) son más fáciles de ubicar, y se registra una mayor abundancia de productos de captura. A partir de octubre, comienza a aumentar la frecuencia de las lluvias y comienza un nuevo proceso de llenado del cauce de los ríos. En el gráfico 2 se representa gráficamente los ciclos de los ríos.

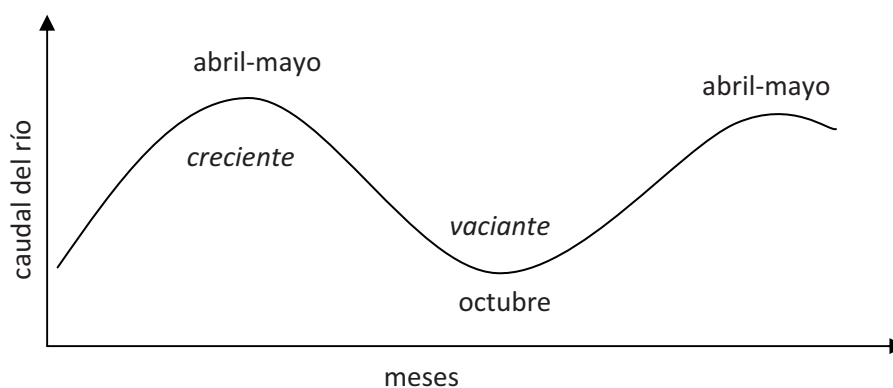


Gráfico 2 – Dinámica del río

Esta dinámica tiene como resultado importantes oscilaciones en los precios y niveles de actividad de la comercialización de productos sustitutos, consecuencia de los cambios en la disponibilidad de pescado

fresco, como se verá en próximos apartados. En el gráfico 2 se pueden observar las variaciones estacionales de los desembarques de pescado fresco en Iquitos.

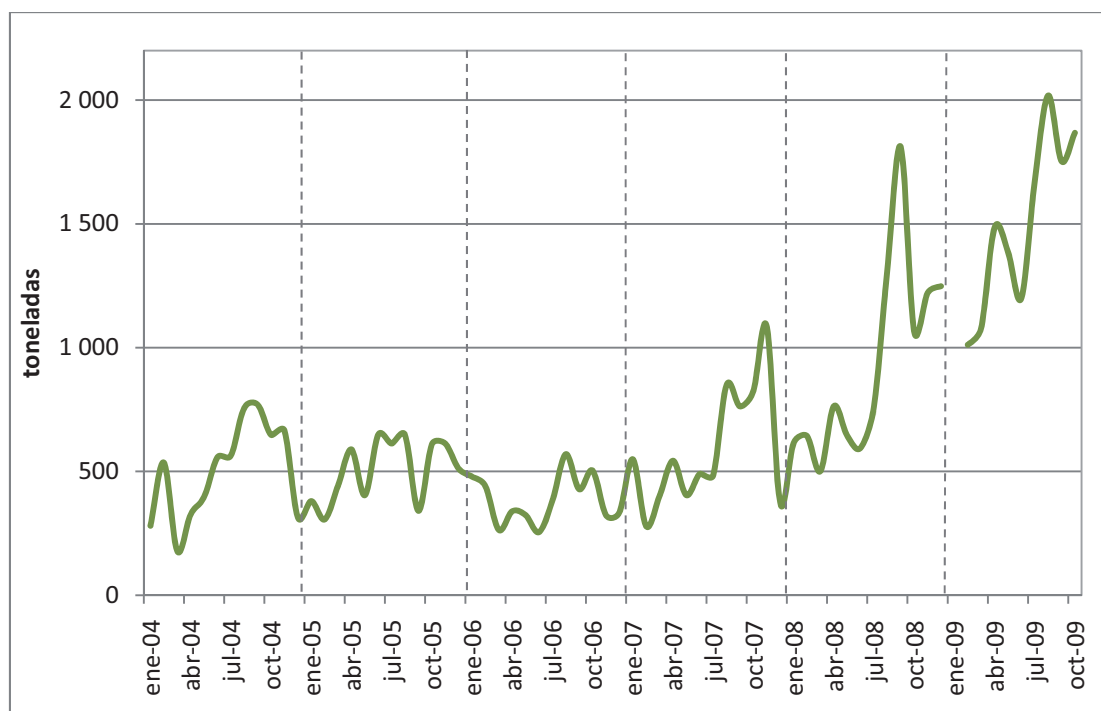
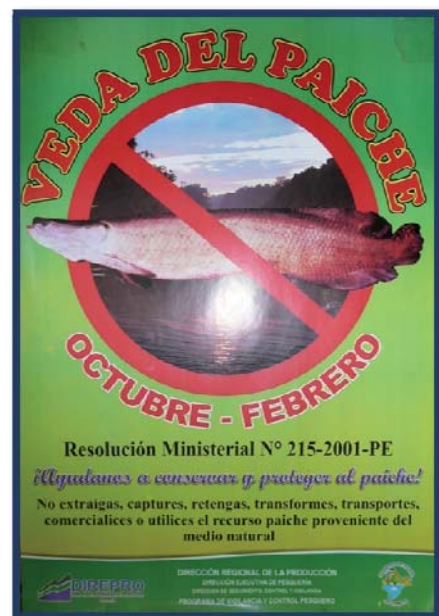


Gráfico 3 – Desembarques mensuales de pescado fresco en Iquitos – ene/2004-oct/2009

Durante el año 2008, los desembarques registraron un mínimo en marzo con 501 toneladas, mientras que el máximo volumen de desembarque se observó en setiembre con 1 811 toneladas. En los desembarques totales, aproximadamente el 50% corresponde a los barcos de transporte de carga y pasajeros que trasladan productos pesqueros desde otras localidades, mientras que del restante 50% corresponde a embarcaciones de pesca artesanal (aproximadamente 10%) y otras embarcaciones como canoas, embarcaciones de menor porte y pescadores.

4.2 – Principales especies capturadas

En base a los registros del año 2008, en Iquitos se desembarcaron más de 60 especies de pescado fresco, totalizando 11 186 toneladas. La principal especie capturada fue el boquichico (*Prochilodus nigricans*), con una participación de 26% en el total. Otras especies de importancia son la llambina (*Potamorhyna altamazonico*) con el 12% del total, la palometa (*Mylossomoa sp.*) (9%), la sardina (*Triportheus sp.*) (8%) y el ractacara (*Curimata amazonica*) (6%). Entre estas 5 especies acumulan el 62% de los desembarques de pescado fresco en Iquitos. Otras especies de importancia desde el punto de vista comercial, dado su precio y la valoración por parte de los consumidores son la doncella (*Pseudoplatystoma fasciatum*) y el paiche (*Arapaima gigas*). Durante el año 2008, se desembarcaron en Iquitos 296 toneladas de doncella (3% del total) y 27 toneladas de paiche. Es importante notar que esta última



especie tiene una veda para su captura entre octubre y febrero para proteger la especie. En el gráfico 4 se observa la participación de las distintas especies en el total de desembarques correspondientes al año 2008.

El boquichico, es la principal especie capturada en la región, y tiene mucha importancia en la alimentación de la población. Se comercializa fresco y seco-salado por lo general entero, ya que posee muchas espinas. Su tamaño promedio es de unos 25 centímetros y aproximadamente medio kilo de peso. La doncella es una especie del grupo de los bagres neotropicales, con carne color rosado y sin espinas, de muy buena calidad. El peso promedio de cada ejemplar es de entre 8 y 10 kg. En los mercados locales se lo comercializa entero, fileteado o en trozos. El paiche es la especie de mayor tamaño de la región amazónica, el peso promedio de cada ejemplar es de 60 kg, y la talla mínima de captura es de 1,60 metros. Entre los meses de octubre y febrero su captura está prohibida dado que se encuentra en peligro de extinción. Su carne es de color rojizo, de muy buena textura, lo que le permite un muy buen posicionamiento en el mercado. Se lo comercializa fresco en filetes, trozos o porciones; o seco-salado.

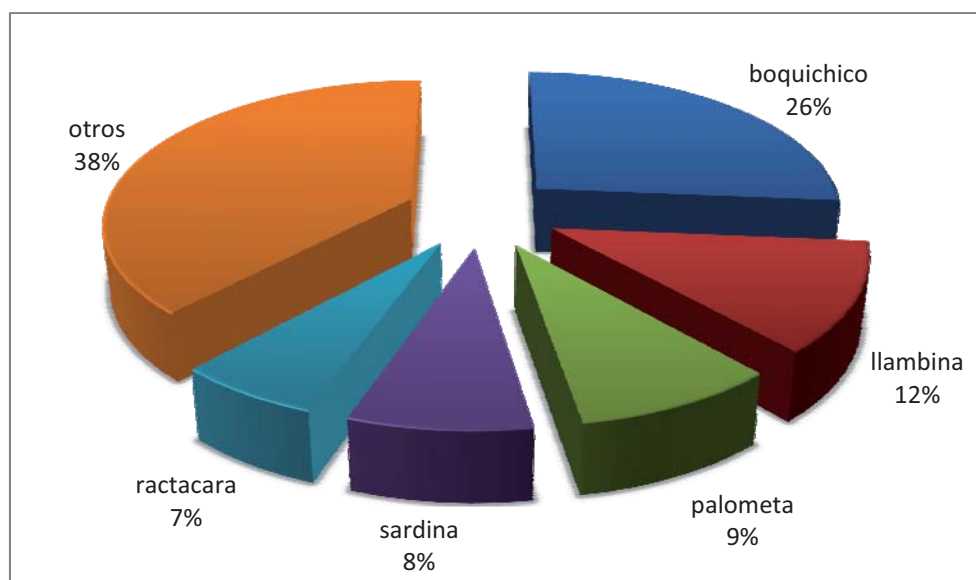


Gráfico 4 – Principales especies desembarcadas en Iquitos – año 2008

4.3 – Capturas locales

Las embarcaciones artesanales tienen aproximadamente 15 metros de largo, y realizan viajes de hasta 20 días para completar la carga, que en épocas de abundancia (vaciante del río) puede alcanzar a 10 toneladas de pescado. En épocas de menor disponibilidad de capturas, la carga se puede ubicar en el entorno de las 2 o 3 toneladas con lo cual el margen de ganancia es menor respecto a los costos. Dentro del barco la producción se almacena en cajones que pueden tener o no aislación, los cuales se recubren en plástico. Las capturas son conservadas con hielo y posteriormente cubiertas con plástico y cáscara de arroz como aislante, como se puede observar en la imagen 4. Las embarcaciones compran el hielo en barra y lo van fraccionando durante el viaje. Según la duración del viaje y la distancia prevista, parten con el hielo desde Iquitos o lo compran en otras localidades del litoral.

A los barcos artesanales les puede llevar uno o dos días vender la totalidad de sus capturas, aunque en épocas de mayor abundancia, este período puede ser mayor, dada la competencia que se constata entre

las embarcaciones en los puertos. Esta mayor duración en el plazo de comercialización tiene un impacto negativo en la actividad por dos vías. Por un lado, el producto se deteriora por la demora en ser comercializado, y por otro, los propietarios de los barcos remuneran a los trabajadores pero no se realizan actividades de captura, lo que incrementa los costos salariales. La actividad mayorista es reducida, gran parte de las capturas son comercializadas directamente en los puertos de descarga, a donde acuden tanto consumidores finales como vendedores de los mercados a abastecerse de productos, en tanto que en los puertos operan ocho distribuidores que intermedian con los vendedores de los mercados, con un promedio de ventas de 300 kg semanales, lo que representa 124 800 kg anuales (aproximadamente 1% del pescado fresco comercializado en la ciudad). En la imagen 5 se puede observar la actividad de fraccionamiento de las capturas para la venta. Por lo general los compradores transportan el pescado comprado en canastos o recipientes plásticos a los mercados o los hogares.



Imagen 4 – Transporte de pescado en embarcación artesanal



Imagen 5 – Fraccionamiento de capturas

4.4 – Pescado transportado desde otras localidades

Una de las principales fuentes de productos pesqueros son los barcos de carga que transportan productos frescos desde otras localidades a través de los ríos, principalmente de otros puertos ubicados sobre el Amazonas. Estos barcos transportan por lo general tanto carga como pasajeros.

El pescado en estas embarcaciones es transportado en cajones de hasta dos toneladas cada uno, y en cada viaje se pueden transportar hasta 10 toneladas. Los cajones son o bien de madera recubierta en plástico, o pueden también ser cajones con cierta aislación térmica, correspondiendo en algunos casos a antiguos refrigeradores. En las imágenes 6, 7 y 8 se puede observar el transporte de pescado en estas embarcaciones.



Imagen 6 – Barco de transporte de carga y pasajeros comercializando pescado

La dinámica de comercialización en el caso de los barcos de carga es similar al caso de las embarcaciones de pesca artesanal. Al llegar a los puertos, el pescado es vendido principalmente en forma directa en el barco a los comerciantes de los mercados, restaurantes y consumidores finales. Es importante destacar que esta forma de abastecimiento ha permitido que la oferta de productos pesqueros aumente en la ciudad, desplazando a la pesca artesanal como origen del pescado.



Imagen 7 – Transporte de pescado en barcos de carga



Imagen 8 – Cajones de transporte de pescado en barcos de carga



Imagen 9 – Venta de pescado en barcos de carga

Por otra parte, por este mismo canal se comercializa pescado desde Iquitos hacia otras localidades del Perú ubicadas sobre el río Amazonas, así como también para la exportación. En algunos casos, dada la proximidad de localidades fronterizas, el volumen total de pescado que se registra como exportado puede ser inferior al efectivamente comercializado a otros países, ya que el movimiento de productos en la zona de frontera se puede dar en forma no registrada, ya que muchas de las ventas son informales.

4.5 - Disponibilidad de hielo

En Iquitos operan cinco fábricas de hielo, que producen principalmente hielo en barras de 25 kg cada una. Las ventas varían entre 100 y 300 barras mensuales, según la actividad de los barcos dedicados a la pesca de captura. Considerando un promedio mensual de 200 barras, se puede estimar una producción anual de 300 toneladas de hielo.

Los barcos por lo general cargan el hielo antes de salir, dependiendo de la duración prevista del viaje. El precio de la barra es de N\$ 6 (USD 2,10) en el puerto a la salida, o de N\$ 10 (USD 3,5) si se compra el hielo en otra localidad, a la cual el fabricante transporta las barras. Un aspecto a destacar es que estas fábricas abastecen tanto al sector pesquero como a otros sectores de actividad, lo que se vincula con el apartado siguiente, referido a los controles sobre el hielo utilizado con el pescado.

4.6 – Oferta total de pescado fresco de captura

De acuerdo a los registros de la Dirección Regional de la Producción, en el año 2008 la oferta de pescado fresco entero de captura en la ciudad de Iquitos totalizó **12 072 224 kilogramos**. Las principales especies y la presentación de los productos se detallan en el apartado 5.1.

Tabla 1 - Oferta de pescado fresco de captura en Iquitos (toneladas/año)

Especie	Kg
Boquichico	3 186 427,7
Llambina	1 589 249,4
Palometa	1 067 359,0
Sardina	940 739,9
Ractacara	895 910,5
Doncella	293 858,8
Paiche	29 032,0
Otros	4 069 646,4
TOTAL	12 072 223,7

4.7 – Productos de la acuicultura

En la región de Loreto, según los registros de la Dirección de Acuicultura de la Dirección Regional de la Producción, existen actualmente 772 productores acuícolas, de los cuales 518 (67%) se encuentran en la provincia de Maynas, y 40 se encuentran registrados en la provincia de Loreto, más específicamente en Nauta. A estos últimos es importante referirse, ya que la zona



Imagen 10 – Establecimiento acuícola sobre la carretera Iquitos - Nauta

de la carretera entre Iquitos y Nauta es una de las regiones donde se concentra la producción acuícola que se vuelca a la ciudad de Iquitos.

La principal especie cultivada en la región es la gamitana (*Colossoma macroponum*), que representa el 65% de la producción acuícola. Esta especie ha logrado una buena inserción en el mercado local, siendo una de las principales alternativas como sustituto en las épocas de menor disponibilidad de productos pesqueros en los meses de creciente de los ríos.

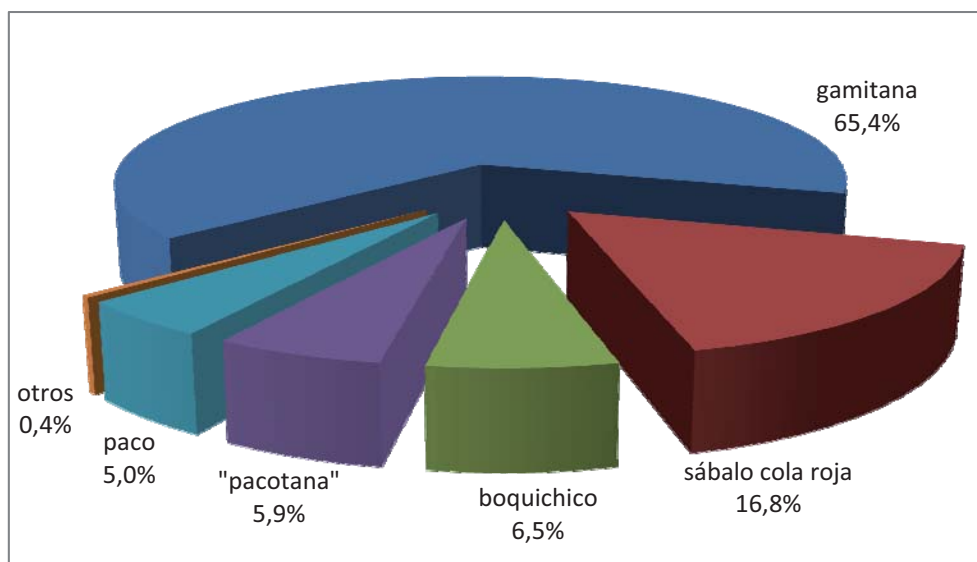


Gráfico 5 – Principales especies de producción acuícola en la región de Loreto

La gamitana es otra especie de la región amazónica que puede alcanzar grandes tamaños, pudiendo llegar a superar el metro de longitud y los 30 kilogramos de peso en estado silvestre. En la acuicultura, alcanza aproximadamente un kilogramo de peso en un período de entre 8 y 12 meses. Su carne es blanca y firme de sabor suave. Se la comercializa entera fresca, y en menor medida, seco-salada. La segunda especie en importancia para la acuicultura es el sábalo cola roja. Su tamaño comercial es de aproximadamente 40 centímetros y hasta 1 kilogramo de peso. Es una especie de mucha aceptación a pesar de tener muchas espinas lo que dificulta su consumo.

La actividad acuícola en la región es una actividad creciente, como se puede observar en el gráfico 6. Entre 2004 y 2008, la producción acuícola de la región creció en promedio a una tasa efectiva anual de 68,5%. El mercado de los productos de la acuicultura se presenta como subordinado a los productos de captura. Si bien el pescado de acuicultura se ha insertado exitosamente en los consumidores de la ciudad, el mismo logra un mejor nivel de



Imagen 11 – Gamitana a la venta en un mercado

demanda en los meses de escasez de capturas. Por otra parte, en los meses de mayor oferta de pescado de captura, la abundancia deprime los precios, lo que dificulta la colocación de la producción acuícola con una estructura de costos distintos. Consecuentemente, el nivel de producción se planifica por parte de los productores en asociación con las proyecciones sobre los niveles de capturas, de forma que las cosechas se comiencen a realizar en las épocas en que la oferta de productos de captura comienza a reducirse. Por otra parte, el pescado de acuicultura se logró posicionar también como un competidor del pollo como fuente de proteínas en la época de menor oferta de pescado de captura, ya que el precio del pollo se incrementa al aumentar la demanda. El carácter primordialmente subsidiario de la demanda de productos acuícolas hace que en muchos casos el mercado se sature con facilidad.

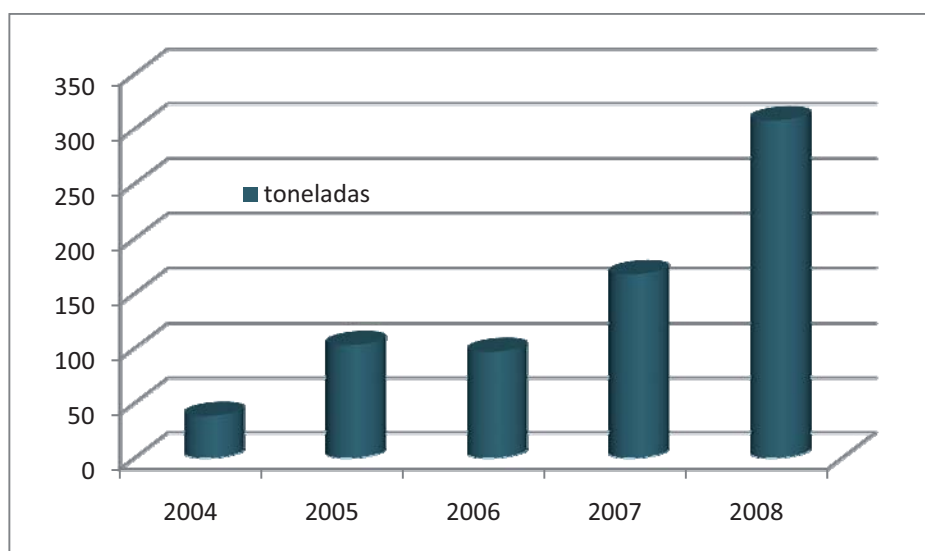


Gráfico 6 – Producción acuícola en la región de Loreto

En el año 2008, la producción total de acuicultura en la región de Loreto alcanzó 307 591 kilogramos, de los cuales se estima que el 90% de la producción regional se comercializó en Iquitos, por lo cual, el consumo total de productos acuícolas en el año 2008 totalizó **276 832 kilogramos**.

Tabla 2 - Oferta de productos acuícolas por especie (kg./año)

Especie	Kg.
Gamitana	181 084,5
Sábalo cola roja	46 571,4
Boquichico	18 126,0
Pacotana	16 326,0
Paco	13 716,0
Paiche	400,5
Tilapia	67,5
Otros	540,0
TOTAL	276 831,9

4.8 – Conservas

La oferta de productos en conservas es básicamente de origen nacional, recurriendo a conservas de atún provenientes de Ecuador cuando la oferta de conservas nacionales es menor. No existe producción de conservas a nivel local. Las mismas son transportadas por tierra desde Lima hasta Pucallpa y desde allí se llevan por vía fluvial hasta Iquitos. La distribución de conservas es realizada por aproximadamente diez empresas, si bien es posible para otros distribuidores realizar compras de estos productos desde Lima. La actividad de distribución presenta un cierto grado de concentración, con una empresa que concentra poco más del 50% del segmento, un grupo de 3 empresas con una participación total aproximada de alrededor de 30%, y finalmente un conjunto de 6 empresas que acumulan el resto del mercado. Las principales empresas distribuidoras son Distribuidora Pirámide, PRAGSA, Comercializadora San Juan y Loreto Distribuciones.

Existe diversidad de marcas que cubren una amplia gama de precios, desde 1,90 Nuevos Soles (0.70 USD) las latas de 200 grs de sardinas a N\$ 4,50 (USD 1,6) las latas de 170 grs de atún. El producto de mayor comercialización son las conservas de graded de anchoveta, que representan más de la mitad del mercado de conservas, seguido por la caballa, el atún, las sardinas y el jurel. Las conservas de anchoveta logran una buena inserción en el mercado en base a su menor precio. Un factor que favorece el consumo de conservas es la política por parte del Estado de

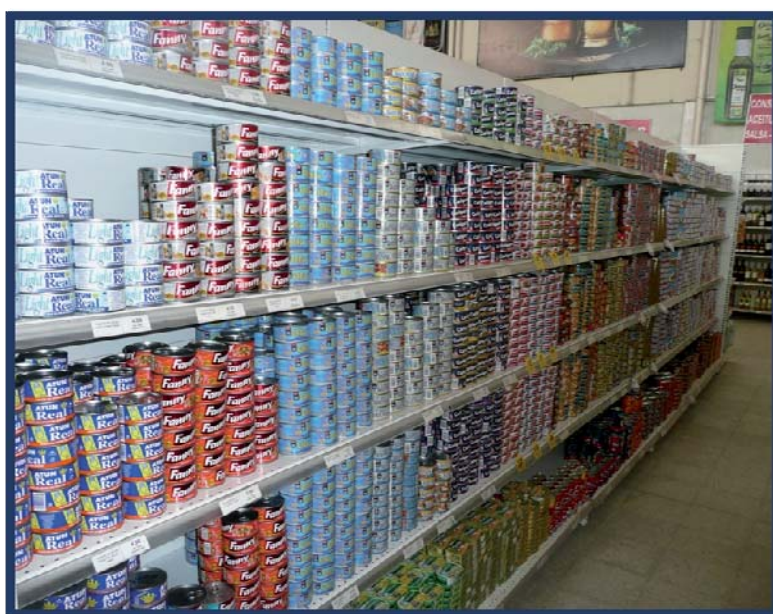


Imagen 12 – Sección conservas en supermercado

promoción del consumo en la región por ser una zona selvática. Esta política permite que los distribuidores reciban reintegros tributarios por la distribución de conservas en la región.

Las conservas también constituyen una alternativa en la época de menor oferta de pescado de captura, si bien el desarrollo e inserción de los productos de la acuicultura redujo en cierta manera la estacionalidad del consumo, reduciendo los aumentos de la demanda en las épocas de creciente, se sigue constatando por parte de los distribuidores un aumento en las ventas en los meses de creciente y una caída en los meses de vaciante.

En base a la información relevada con los distribuidores de la ciudad, anualmente se comercializan aproximadamente 5 000 cajas de conservas, conteniendo por lo general 48 latas de 170 grs cada una, si bien existen otras presentaciones, ésta es la que predomina en el mercado. Esto representa un consumo total anual de 40 800 kilogramos de pescado en conserva. Utilizando un factor de conversión de 1,6, se llega a un consumo de **65 280 kilogramos** en equivalente entero anualmente.

4.9 – Pescado salado y seco-salado

Otra forma de presentación de los productos pesqueros es el pescado salado y seco salado. Estos productos facilitan la conservación por parte de los hogares que carecen de equipamiento para la preservación de los alimentos, así como también, tienen un importante mercado en los establecimientos productivos fuera de la ciudad, los cuales adquieren el pescado salado y lo transportan por su cuenta a los establecimientos. El consumo de este producto disminuye en las épocas en que existe abundancia de pescado fresco y su precio, para el caso del boquichico, puede oscilar entre N\$ 1,5 u N\$ 3 (USD 0,5-1,05), dependiendo de la demanda. El pescado salado proviene también principalmente de otras localidades, y es transportado en los barcos de carga, en bolsas plásticas, como se observa en la imagen 13.

La principal especie utilizada para la elaboración de este producto es el boquichico, que representa el 47% del total, seguido por la llambina con una participación de 13. Estos productos se comercializan en los mercados, así como también operan 16 distribuidores que realizan acopio de este producto y venden directamente a los consumidores y a los vendedores de los mercados.

De acuerdo a los registros de la Dirección Regional de la Producción, la oferta total de pescado salado y seco-salado en 2008 en equivalente peso entero, aplicando un factor de conversión de 2,5, fue de **1 359 473 kilogramos**.



Imagen 13 – Pescado seco-salado almacenado para su posterior distribución

4.10 – Pescado congelado

La comercialización de pescado congelado en la ciudad es reducida. Los productos congelados que se comercializan son básicamente calamar, camarones y variado de mariscos, utilizados para la elaboración de platos típicos como el ceviche, y algunas especies de pescado marino, como la merluza. El pescado es comercializado en filetes.

En la baja participación de los congelados inciden varios factores. Primero, la preferencia de los consumidores por el pescado fresco, segundo, en la ciudad el consumo se vuelca hacia el pescado de río, en tanto que el pescado marino no logra una gran aceptación por su sabor, y el consumo de especies de mar como el dorado, el lenguado y la merluza es secundario, principalmente en los restaurantes que apuntan al turismo. Solamente en un supermercado que cuenta con sección pescadería se pudo observar la venta de mariscos congelados, la cual de acuerdo a los responsables es marginal. Finalmente, los costos de transporte, y los requerimientos para la conservación durante el mismo hacen que el precio del pescado congelado no sea competitivo con el pescado fresco. Es importante también señalar que el pescado local

por lo general no es comercializado congelado. La distribución de este producto es reducida, y hay dos empresas dedicadas a esta actividad. Por otra parte, en el caso de los restaurantes que apuntan a segmentos de mayor poder adquisitivo y al turismo, los mismos hacen compras directamente desde Lima y reciben los pedidos por avión. En caso contrario, los productos son transportados por vía terrestre en cámaras hasta Pucallpa y desde allí por vía fluvial.

La demanda de productos congelados es mayor por langostinos, las mezclas de mariscos (aproximadamente 50%), se estimó en 25% del volumen total la participación del calamar y en un 25% para el pescado. Para la conversión en peso entero se utilizó un factor de 1 para los langostinos y mezclas de mariscos, un factor de 2 para el calamar y de 2,5 para los filetes.

El consumo de productos congelados se estima en **36 000 kilogramos** anuales.

Tabla 3 – Consumo de productos congelados (kg/año)

producto	factor	peso entero
langostinos y mariscos	1	4 500
calamar	2	9 000
filetes de pescado	2,5	22 500
TOTAL		36 000

5.1 – Principales especies

Las principales especies consumidas son el boquichico, la palometa, la llambina, el ractacara y el sábalo (*Brycon erythropterum*, *Brycon melanopterum*). Por otra parte, otras especies de importancia desde el punto de vista comercial son el paiche y la doncella, no tanto por el volumen comercializado sino por el valor de los productos y su percepción por parte de los consumidores como productos superiores. La corvina, el paiche, la gamitana, el tucunaré, la doncella y la palometa se pueden agrupar como productos de mayor calidad y precio, en tanto que el boquichico, la lisa y el ractacara son productos de mayor consumo en la población, a su vez más accesibles a los sectores de ingresos menores.



Imagen 14 – Filetes de doncella a la venta en un mercado de la ciudad.

El pescado por lo general se comercializa entero fresco. En el caso de varias especies como la gamitana y el sábalo, al tener muchas espinas, se dificulta su fileteado, por lo cual si bien pueden alcanzar un tamaño importante, se comercializa entero de todas formas. Se puede observar también que en muchos puntos de venta al pescado entero se le realizan cortes transversales. Las especies de mayor tamaño, como el paiche y la doncella se comercializan frescas en filetes o trozos.



Imagen 14 – Boquichico dispuesto para la venta “de a montón”

Esta diferenciación se refleja en los precios. Por ejemplo, en noviembre, mientras que “montón” de aproximadamente 1 kilogramo de boquichico se vende en el entorno de N\$ 3 (USD 1,05), una gamitana de aproximadamente un kilo se vende en los mercados a N\$ 10 (USD 3,5) la unidad, y la doncella se comercializa a N\$ 15 (USD 5,3).

5.2 – Variaciones estacionales del consumo

Más allá de las oscilaciones estacionales en el consumo impuestas por las variaciones en la oferta, el consumo de productos pesqueros registra, al igual que en gran parte de América Latina, un incremento en la Semana Santa, previo a la Pascua. También se registra un aumento en la demanda, aunque en menor medida, para las Fiestas de fin de año. Dentro de la semana, también se registra una estacionalidad, con un aumento del consumo los días domingo.

Un elemento a destacar es que en los picos de consumo que representa la Semana Santa, se da una coincidencia con la menor disponibilidad de pescado por la creciente del río. Esto implica que el precio de por sí ya se eleva en esa época, por lo que el margen para incrementos adicionales de precios por la mayor demanda está acotado.

En lo que refiere al turismo, en el año 2008 llegaron a Iquitos aproximadamente 250 000 personas, de acuerdo a los datos disponibles en el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. Los visitantes extranjeros representaron ese año el 26% de los arribos a Iquitos (67 000 personas). El promedio de estadías es de un día y medio, en consonancia con el desarrollo del turismo amazónico, para el cual Iquitos actúa como punto de entrada. Si bien no se observa en las cifras mensuales una estacionalidad marcada, sí se constata que el número de arribos aumenta a mediados de año.

5.3 – Variación de los precios

El componente estacional de la oferta imprime a su vez a los precios de una importante variación estacional. En el gráfico 7 se puede observar la variación de los precios de desembarque para algunas especies seleccionadas. En el mismo se puede ver que los precios pueden registrar aumentos de hasta por encima del 100% en el correr del año¹. Asimismo se puede observar que los precios del paiche, la gamitana y la doncella son sensiblemente mayores que para el caso del boquichico, la llambina y el ractacara, en consonancia con lo planteado anteriormente que estas últimas especies presentan un precio menor, más accesible a sectores de menores ingresos.

¹ Los datos de enero 2009 no figuran por no contar con dicha información

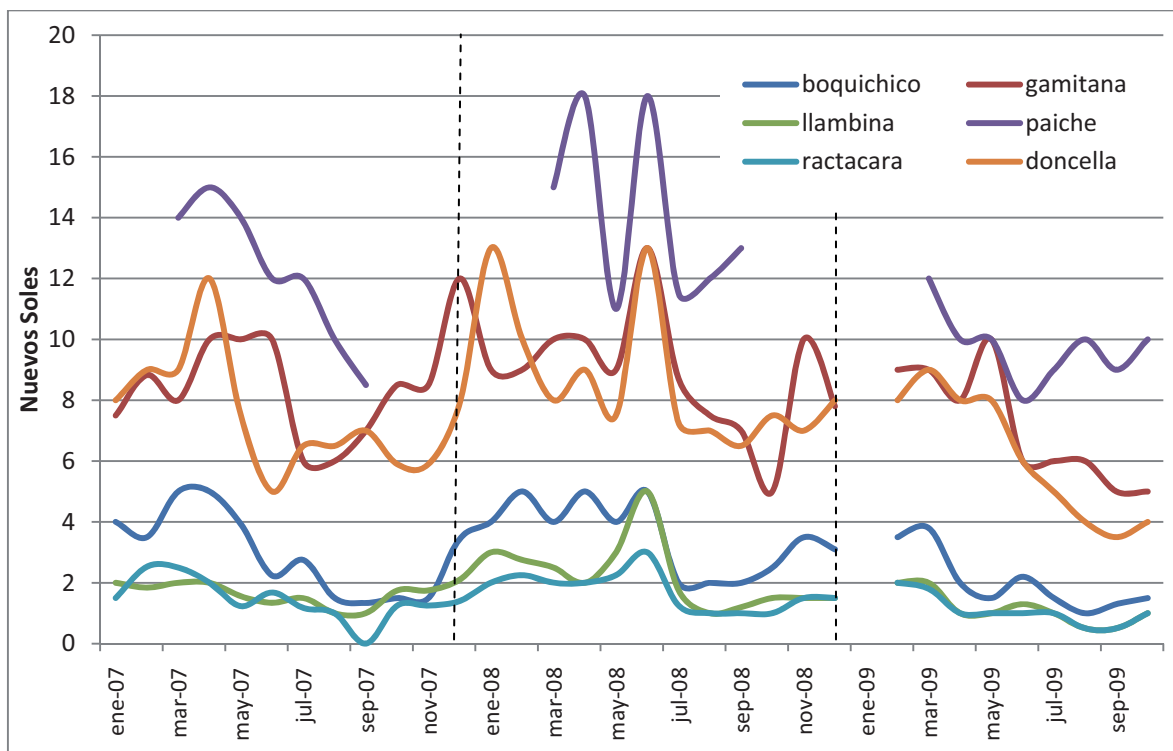


Gráfico 7 – Evolución de los precios en punto de desembarque

Esta variabilidad se constata también en los precios al consumo, que acompañan estas fluctuaciones. Uno de los factores que favorece esta variabilidad en los precios es el hecho que, dadas las condiciones de infraestructura para la comercialización, la posibilidad de manejo de inventarios es reducida. Por lo general, el precio se maneja de forma de agotar las existencias a muy corto plazo, para evitar que las mismas se pierdan.

6.1 – Mercados, ferias y pescaderías

Los mercados son el principal canal a través del cual los consumidores acceden a los productos pesqueros. Los principales mercados son el Central, el de Productores y el de Belén. En el mercado de Productores y de Belén hay un sector edificado dentro del cual se distribuyen puntos de venta de pescado y de otros alimentos. A su vez, alrededor de los mercados se desarrolla la venta de alimentos en puestos de feria. Estos mercados operan diariamente, y se pueden encontrar cerca de veinte puestos de venta de pescado en total en cada uno. El horario de funcionamiento de los mercados es desde primer hora de la mañana (aproximadamente 5:00 hs) hasta la tarde (16:00 hs). Por otra parte, hay también mercados que operan una vez a la semana, como el mercado que se instala en el local del Colegio Nacional De Iquitos (CNI), en el cual se venden aproximadamente 150 kg cada semana.



Imágenes 15 y 16 – Puestos de venta en el mercado de Belén

En el caso del pescado fresco, es exhibido por lo general sin hielo, sobre plástico o directamente sobre la mesa del puesto (que puede ser de madera, o de material con azulejos en el caso del mercado de Belén, como se puede ver en la imagen 15). En otros puntos de venta, el pescado es dispuesto directamente sobre plástico sobre el suelo. Dependiendo

Tabla 4 – Precios de referencia en el mercado (nov-2009)

Producto	Unidad	N\$
boquichico	kg	7
sábalo	kg	8,5
gamitana de acuicultura	kg	7 - 8,5
doncella	kg	15
llambina (montón)	montón	2 - 3
boquichico seco-salado	kg	2 - 3
pollo chico (aprox 1kg)	unidad	13
pollo grande (aprox, 1,75 kg)	unidad	16
filete de res	kg	12

de la especie, el pescado se vende en montones de aproximadamente un kilo, por unidad, y en algunos casos, se venden trozos al peso, en caso de las especies de mayor tamaño. Cada puesto vende en promedio entre 15 y 20 kg diarios, por lo que aproximadamente las ventas en los mercados son de entre 300 y 400 kg por día. En los mercados se vende tanto a los hogares como a los restaurantes que en muchos casos se proveen de

forma regular en los mismos. En los mercados también se vende pescado seco-salado. En la tabla 3 se pueden ver algunos precios referenciales, tanto de pescado como de la carne de pollo y de res.

En la ciudad no se encontraron pescaderías, excepto por los comercios en los mercados y las secciones de venta de productos pesqueros en los supermercados.

Un elemento importante a destacar es la importancia de la mujer en la comercialización de los productos pesqueros, ya que la gran parte de los puntos de venta son atendidos por mujeres.



Imágenes 17, 18, 19, 20 – Puestos de venta en mercados callejeros



Imágenes 21 y 22 – Mercado semanal en el complejo CNI

En los mercados de la ciudad hay también cinco empresas que ofician como intermediarios entre los pescadores y los vendedores de los mercados, abasteciendo también a algunos restaurantes, y brindando servicios de almacenamiento en cámaras de frío a algunos vendedores de los mercados. La actividad de estos mayoristas se concentra en el mercado interno, y su nivel de actividad no supera el 10% del total del pescado fresco comercializado en Iquitos.

6.2 – Venta callejera

En las inmediaciones de los puertos y las ferias también se encuentran puestos de venta ambulantes en la calle. Estos puestos compran el pescado directamente en los barcos y lo comercializan en el día, y generalmente son atendidos por mujeres. Para transportarlo desde los puntos de desembarque usan bolsas de plástico o recipientes de diversos materiales, ya sea canastos o recipientes plásticos. Los productos son dispuestos a la venta en los envases usados para el transporte o sobre en el suelo sobre una tela plástica.

6.3 – Supermercados

En la ciudad hay un hipermercado, de aproximadamente 200 metros cuadrados de superficie, tres supermercados de tamaño intermedio, y el resto de la venta minorista se realiza a través de tiendas de abarrotes y almacenes. Los productos comercializados por este canal son básicamente conservas. Estos productos son provistos a los comercios por las distribuidoras locales o adquiridos directamente por los supermercados. En el caso del hipermercado Pirámide, el mismo cuenta a su vez con una distribuidora del mismo nombre, que provee a otras localidades de la región. Como se mencionara anteriormente, las conservas de mejor inserción en el mercado local son las conservas de anchoveta, que compiten con las de jurel y atún en precio. En los comercios de menor tamaño, el promedio de ventas de conservas es de aproximadamente 5 cajas de conservas mensuales.



Imágenes 23 y 24 – Secciones de conservas en supermercados

Únicamente el hipermercado Pirámide cuenta con una sección pescadería dedicada básicamente al pescado fresco. Los productos comercializados en este establecimiento provienen principalmente de la pesca artesanal, contando con proveedores que le venden directamente al supermercado en forma diaria.

El hipermercado cuenta con una sección en el local así como en las cámaras de conservación dedicada específicamente a los productos pesqueros, lo que genera una ventaja respecto a otros establecimientos en lo referente a la calidad de los productos ofrecidos. No se ofrecen productos congelados (salvo mariscos, con un peso marginal en las ventas totales) ya que los mismos tienen baja aceptación entre los consumidores, como se mencionara anteriormente. Las principales especies vendidas son el sábalo, la gamitana y el paco. Los productos empanados se ofrecen frescos o descongelados. Estos son de elaboración propia, con el objetivo de poder asegurar la calidad del producto, ya que, de acuerdo al responsable del establecimiento, las experiencias con proveedores externos no fueron exitosas en virtud que los productos no eran uniformes en lo que refiere a la presentación y la calidad de la materia prima utilizada. Los productos empanados ofrecidos consisten en filetes de doncella empanados. Este establecimiento apunta a un segmento de ingresos de nivel medio-alto, y de acuerdo a sus responsables, logra captar clientes en base a comodidad, calidad de los productos y de los servicios ofrecidos.



Imágenes 22 y 23 – Sección pescadería en hipermercado Pirámide

Por otra parte, en el supermercado Los Portales, ubicado en el centro de la ciudad, se puede encontrar pescado fresco en el área de heladeras destinada a la venta de carne. En este caso, los productos comercializados son dorado, doncella en trozos o entero y filetes de doncella empanados.



Imágenes 24 y 25 – Venta de pescado en supermercado Los Portales

En la tabla 5 se relevan algunos precios de referencia de pescado fresco a la venta en los supermercados.

El volumen de pescado fresco consumido a través de los supermercados se estima en **185 000 kilogramos**, lo que representa el 1,5% del consumo total de pescado fresco.

Tabla 5 – Precios de referencia en supermercados (nov-2009)

Producto	N\$/kg
sábalo	15
paco	12,5
gamitana	10,5
tucunaré	13,3
doncella entero	17 - 18
dorado entero	20,5 - 21,6
filete de doncella	18,5
filete de dorado	22,1
filete de doncella empanado	25,5

6.4 – Restaurantes



Imágenes 26 y 27 – Platos preparados

Los restaurantes se proveen de pescado directamente con los pescadores o con los mayoristas que operan en los mercados. En lo que refiere a mariscos o especies marinas, o bien los compran a los distribuidores que traen estos productos desde Lima, o los traen directamente por avión o vía terrestre-fluvial. El nivel de consumo a través de los restaurantes varía según la actividad de los mismos, siendo desde un consumo

Otro punto importante de venta de productos pesqueros son los restaurantes. Existe una gran variedad de establecimientos, dado que los consumidores son diversos. Por un lado, se puede diferenciar en cierta medida entre los restaurantes que apuntan al sector turístico y los que se concentran en los consumidores locales. A su vez, dentro de los restaurantes turísticos, existen diferentes establecimientos que apuntan a diferentes segmentos, diferenciándose principalmente por el precio y las variedades de platos. Un elemento importante es que el pescado es un producto instalado en los hábitos de consumo de los habitantes de Iquitos, y a su vez, algunos platos como los elaborados a base de paiche, son considerados típicos de la ciudad y la región, por lo que se encuentran platos a base de pescado en el menú de gran parte de los restaurantes, incluso los de comida rápida. Los platos elaborados con pescado pueden costar entre N\$ 10 (USD 3,5) y N\$ 35 (USD 12,3).

Asimismo, en la ciudad se encuentran varios restaurantes especializados en preparaciones en base a pescado y mariscos. Particularmente una preparación típica es el ceviche. El precio en las

reducido, de 2 kg semanales a aproximadamente 60 kg semanales. En promedio, los restaurantes compran 15 kg semanales de pescado. Se estima el número de establecimientos en la ciudad en aproximadamente 150, por lo que el volumen consumido a través de los restaurantes se estima en 117 000 kilogramos anuales.

También es posible encontrar en los mercados y en varias calles de la ciudad, puestos de venta de pescado preparado, por lo general a la parrilla, como se puede observar en la imagen



Imagen 28 – Restaurantes turísticos sobre el malecón

29. Estos puestos venden entre 5 y 10 kilogramos diarios. Los productos elaborados en estos puestos utilizan por lo general especies de consumo más popular, como el boquichico y la palometa.

Finalmente, es importante mencionar, que en el sector acuícola, se están desarrollando establecimientos en los cuales el consumidor realiza la captura del pescado, y es cocinado y consumido allí mismo, al estilo “pesque y pague”. Estos establecimientos ofrecen también instalaciones y servicios para realizar paseos



Imagen 29 – Puestos de venta de pescado preparado en el puerto de Nanay

durante el día, permitiendo otras formas de venta de la producción y agregado de valor al producto.

Las formas de preparación son variadas. Uno de los platos típicos es el cebiche, que se prepara a base de jugo de limón y especias. EL pescado se prepara también frito, a la plancha, en sopas y hervido. Otra preparación que se puede encontrar en puestos de venta callejera de comida es el pescado asado, directamente a la parrilla o envuelto en hojas de plátano, tal como se observa en la imagen 29.

6.5 – Escuelas y programas de alimentación

En las escuelas se distribuyen en los meses de clase conservas de pescado a los niños para que sean consumidas en los hogares. Este programa está a cargo del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA). En el marco de dicho programa, se distribuyen conservas de anchoveta y caballa. También se extiende el beneficio a madres gestantes y lactantes. Entre el año 1994 y 2002, el programa distribuía

también pescado seco-salado, pero este producto se dejó de incluir dado que se constataban dificultades para conseguir una oferta constante de pescado con los requerimientos técnicos de tamaño. Tampoco se distribuye pescado fresco debido a que no se consiguen proveedores que puedan asegurar las condiciones higiénico-sanitarias del producto y una oferta constante durante todo el año, en tanto que la oferta del sector acuícola resulta insuficiente. En la tabla 6 se detallan los beneficiarios de este programa.

Tabla 6 – Beneficiarios del PRONAA en Iquitos

Niños en edad preescolar (3 – 6 años)	33 308
Niños en edad escolar (7 – 11 años)	7 319
Madres gestantes	5 853
Madres lactantes	1 602
TOTAL	48 082

En el año 2008 en el marco del PRONAA se distribuyeron 243 266 kilogramos de conservas, lo que equivale en peso entero a **389 226 kilogramos**, aplicando un factor de conversión de 1,6.

Por otra parte, la Municipalidad de Maynas distribuye en el marco del Programa de Complementación Alimentaria, grated de anchoveta y anchoveta en salsa de tomate. Este programa se lleva a cabo durante todo el año. En el año 2008 se distribuyeron 32 200 kilogramos de conservas, que equivalen a **51 520 kilogramos** en peso entero.

7 – Consumo per cápita

De acuerdo a la información disponible en la Dirección Regional de la Producción, y las estimaciones realizadas en base a los relevamientos realizados, la oferta total de productos pesqueros en el año 2008 fue de 14 623 349 kilogramos. La composición de la oferta total se detalla en la tabla 4.

Tabla 7 – Oferta total de productos pesqueros

Producto	kg
Pescado fresco de captura	12 072 223
Pescado de acuicultura	276 832
Conservas	65 280
Pescado salado y seco-salado	1 359 473
Pescado y mariscos congelados	36 000
Programas alimentarios	440 746
TOTAL	14 250 554

Considerando la población total de 406 340 habitantes, el consumo per cápita de productos pesqueros se estima en **35,07 kilogramos por persona por año**.

En la tabla 5, se detalla la participación de los distintos canales de distribución en el consumo total.

Tabla 8 – Participación de los canales de distribución en oferta total de productos pesqueros

Producto	kg
Mercados y venta directa en puertos	13 424 528
Supermercados y almacenes	250 280
Restaurantes	135 000
Programas de alimentación	440 746
TOTAL	14 250 554

El consumo de pescado en la ciudad de Iquitos se encuentra fuertemente arraigado en los hábitos de alimentación de los habitantes. De acuerdo a la opinión de gran parte de los actores entrevistados, el consumo en los últimos años ha mostrado una tendencia al alza, impulsado principalmente por el crecimiento vegetativo de la población. La abundancia de pescado facilita la fuerte inserción dentro de la dieta de los habitantes de Iquitos. Por otra parte, el pescado tiene un precio sensiblemente inferior que otras fuentes de proteínas como el pollo o la carne de res, exceptuando los meses en que la disponibilidad es reducida. Un elemento que se destaca es la marcada preferencia de los consumidores por el pescado fresco o incluso seco-salado, respecto al pescado congelado.

Más del 90% del consumo se basa en el pescado de captura, si bien la acuicultura muestra un fuerte crecimiento, y los productos acuícolas se están logrando insertar exitosamente en el mercado local. Sin embargo, el consumo muestra una fuerte estacionalidad, impuesta por los ciclos de creciente y vaciante de los ríos, que afectan los niveles de captura. El sector acuícola logró capitalizar estos ciclos para introducir su producción como una alternativa, y actualmente el consumo de pescado de acuicultura está incorporado en los hábitos de compra. De todas maneras, las variaciones de los precios, y la caída de los mismos por el aumento de la oferta en los meses de creciente imponen una barrera para la actividad sostenida del sector, en tanto los precios deprimidos en dichos meses actúan como techo para el sector acuícola que debe cubrir una estructura de costos con importante peso de costos fijos. De acuerdo a la información provista por operadores del sector, existe la capacidad de aumentar la producción, pero el mercado es actualmente reducido, y en gran medida subsidiario del mercado de productos de captura, por lo que se satura fácilmente.

En lo que refiere a la cadena de comercialización, se pudo constatar que el grado de intermediación es reducido. Los vendedores adquieren por lo general el producto directamente de los pescadores, siendo el papel de los mayoristas limitado. Sin embargo, es importante mencionar que la infraestructura para la manipulación y conservación de los productos es limitada, lo que afecta la calidad de los mismos, y conlleva a que la operativa del mercado sea a vaciar las existencias, ya que en caso contrario la mercadería se echa a perder. Un elemento destacado por varios operadores del sector productivo fue la importancia potencial que tendría la existencia de un centro de procesamiento y acopio de productos, que permita estabilizar los precios y mejorar las condiciones para preservación de la producción. A su vez, esto permitiría, de acuerdo a las opiniones relevadas, potenciar el desarrollo de la actividad acuícola, facilitando el acceso a los mercados de la ciudad y la región.

En lo que refiere a la venta minorista, existen dos aspectos que merecen ser destacados. Por un lado, el elevado número de puntos de venta, que facilitan el acceso de la población a los productos pesqueros. Por otra parte, las condiciones higiénicas en que se lleva a cabo la comercialización son más bien precarias, con un uso reducido de hielo para la conservación de los productos, sobre todo en los puestos callejeros. Los problemas de las condiciones higiénicas de la manipulación de la producción constituyen un obstáculo incluso para el desarrollo de políticas públicas de consumo de pescado fresco en los establecimientos educativos, ya que los productos frescos no satisfacen los requisitos sanitarios establecidos por parte de las autoridades para distribuir productos pesqueros en los establecimientos educativos.

De todas maneras, se puede observar que el consumo de productos pesqueros tiene un fuerte arraigo en los pobladores de Iquitos, y que uno de los principales elementos a desarrollar son los mecanismos e infraestructura que permitan en cierta medida estabilizar la oferta y por lo tanto reducir la variabilidad de los precios, de forma de crear un ambiente de mayor certidumbre que permita el desarrollo de la oferta acuícola y así aumentar la disponibilidad de productos pesqueros en la ciudad.

9 – Referencias

Boletines Estadísticos de Producción Pesquera; Oficina de Planeamiento y Presupuesto, Dirección Regional de la Producción – Loreto.

Censo Nacional 2007, XI de Población y VI de Vivienda; Instituto Nacional de Estadística e Informática de Perú.

Encuesta Mensual de Turismo; Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú
(<http://www.mincetur.gob.pe/Turismo/Estadistica/Encuesta/index.asp>).

Estadísticas de Producción acuícola en la Región de Loreto; Dirección de Acuicultura, Dirección Regional de la Producción – Loreto.

Peiro Crespo, José María; “Especies de la acuicultura amazónica con potencial para la exportación”.

10.1 – Autoridades sanitarias

A nivel nacional, la autoridad sanitaria es el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), que depende del Instituto tecnológico Pesquero (ITP). Éste tiene a su cargo los controles de las exportaciones e importaciones, y tiene bajo su órbita los controles hasta los mercados mayoristas. A partir de allí, los controles corresponden a los municipios y gobiernos regionales. De acuerdo a la información provista por el SANIPES, en Iquitos los controles que se han realizado son para analizar la presencia de metales pesados, y hasta donde fue posible averiguar, ni el gobierno regional ni los municipales realizan controles de sanidad en el mercado interno. Sí se realiza, por parte de la Dirección Regional de la Producción, controles de los desembarques para fiscalizar el cumplimiento de las vedas y tallas mínimas.

En lo que refiere a la producción acuícola, no se realizan al momento controles, si bien el SANIPES tendrá a su cargo los mismos, y se encuentra al momento de la realización de este estudio coordinando con los productores acuícolas los aspectos referentes a los registros. A nivel nacional se realizan controles en truchas y langostinos, en tanto no se ha avanzado en los controles sobre la producción de peces amazónicos.

Desde el punto de vista del comercio hacia fuera de la ciudad, los embarques no son controlados dado que su volumen es reducido. Respecto a las exportaciones, las mismas deben ser realizadas por plantas que cuenten con la habilitación del ITP. En la ciudad no operan actualmente plantas en tales condiciones, por lo que los productos para la exportación deben necesariamente pasar por Lima para su procesamiento. El transporte de los productos enteros hasta Lima conlleva un incremento en los costos.

Finalmente, otros dos elementos mencionados que resultan importantes desde el punto de vista de las habilitaciones y controles. Primero, la necesidad de adecuación de los puntos de desembarque, dado que el único desembarcadero autorizado por las autoridades sanitarias es el puerto de Punchana. Un segundo elemento mencionado de importancia es la necesidad de contar con plantas de hielo se dediquen únicamente a la elaboración de hielo para ser utilizado con productos pesqueros, de forma de poder llevar a cabo los controles necesarios.

10.2 – Principales especies, nombres locales y nombres científicos

Nombres Comunes	Nombres Científicos
Acarahuazu	<i>Astronotus ocellatus</i>
Bagre	<i>Pimelodus sp.</i>
Boquichico	<i>Prochilodus nigricans</i>
Carachama	<i>Pterygoplichthys sp</i>
Fasaco	<i>Hoplias malabaricus</i>
Gamitana	<i>Colossoma macropomun</i>
Lisa	<i>Schizodon sp.</i>
Llambina	<i>Potamorhyna altamazonico</i>
Maparate	<i>Hypophthalmus marginatus</i>
Manitoa	<i>Brachyplatystoma vaillanti</i>
Paiche	<i>Arapaima gigas</i>
Paco	<i>Piaractus brachipomun</i>
Pacotana	<i>Hybrido paco - gamitana</i>
Palometa	<i>Mylossoma sp.</i>
Ractacara	<i>Curimata amazonica</i>
Raya	<i>Potamotrygon histris</i>
Sábalo cola roja	<i>Brycon erythropterus</i>
Sábalo cola negra	<i>Brycon melanopterus</i>
Sardina	<i>Tripottheus sp.</i>
Tucunare	<i>Cichla ocellaris</i>
Zúngaro Doncella	<i>Pseudoplatystoma fasciatum</i>
Zúngaro Dorado	<i>Brachyplatystoma flavicans</i>
Zúngaro Torre	<i>Phractocephalus hemiliopterus</i>

INFOPESCA

Julio Herrera y Obes 1296

Montevideo - Uruguay

C.P. 11.200

Tel.: (598) 2902 8701

Casilla de Correo 7086

Infopesca@infopesca.org

www.infopesca.org