Nº 66 - Octubre/ noviembre 2019

INFOPESCA

ISNN 1515-3625

Internacional

UTILIZACIÓN DE LA ESCAMA DE PESCADO EN DISEÑO TEXTIL E INDUSTRIAL

Comercialización de la Pesca Artesanal

LA LUCHA CONTRA LA PESCA ILEGAL, NO DECLARADA Y NO REGLAMENTADA: AVANCES A NIVEL MUNDIAL

INFOFISH EUROFISH INFOPECHE إنفوسمك

Índice

NÚMERO 66 AÑO 2019

Noticias 2

Tecnología 18

Utilización de la escama de pescado en diseño textil e industrial

María Fernanda Monesiglio

Pesca y Océanos 23

Lucha contra la pesca ilegal no declarada y no reglamentada, avances a nivel mundial

FAO - El estado Mundial de la Pesca y la acuicultura - 2018

Tecnología 28

Comercialización de la Pesca Artesanal

Nelson Avdalov

Desarrollo 31

Un Nuevo Amanecer Para la Pesca Artesanal En Guatemala

Diego de la Cruz: Director de Puerto Grande Cantonales

Sinopsis del mercado 33

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 34

Mercado de Atún 36

Mercado de Salmón 41

Mercado de Camarón 45

Noticias de INFOPESCA 50

Próximos eventos 55

Director/Redactor Responsable

Nelson Avdalov
nelson.avdalov@infopesca.org

Graciela Pereira
Directora Ejecutiva

Colaboran
Rodrigo Misa, Leonardo Faraone,
Gloria Scelza.

INFOPESCA INTERNACIONAL

Es una publicación oficial de Infopesca.
ISSN 1515-3625
Autorización del MEC Nº 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-FIIU)
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

ABU DHABI
ANUNCIAN NUEVA POLÍTICA ACUÍCOLA

La Agencia Ambiental de Abu Dhabi anunció una nueva política de acuicultura para impulsar el crecimiento económico en una industria que ha duplicado su producción en los últimos dos años y además ayudar a restaurar las poblaciones de peces. Según destaca el medio local The National, la Política de Acuicultura Sostenible promoverá la identificación de nuevos métodos de cultivo, sitios de acuicultura apropiados, investigación científica en el sector y marketing para atraer inversiones.

El sector de la acuicultura de Abu Dhabi produjo 810 toneladas de productos pesqueros en 2018 por un valor de USD 5,06 millones, según datos de la agencia. En términos de especies, se destacaron las 305 toneladas de camarón, 163 toneladas de tilapia, 120 toneladas de dorada y 40 toneladas de lubina. Desde la agencia se entiende que el sector de la acuicultura ofrece una oportunidad para aumentar la oferta de productos pesqueros a través del uso de tecnologías sostenibles que garanticen la protección de ecosistemas marinos sanos, productivos y resistentes.

AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
LA NOAA SE SUMA A LA RED QUE COMBATE LA PESCA ILEGAL

El viceministro de Pesca y Acuicultura del Ministerio de la Producción (PRODUCE), Javier Atkins, le dio la bienvenida a la Administración Nacional Oceánica y Atmosférica de los Estados Unidos (NOAA) como ente observador de la "Red de intercambio de información y experiencias entre países de América Latina y El Caribe para prevenir, desalentar y eliminar la pesca Ilegal No Declarada y No Reglamentada (INDNR)". Según destaca el gobierno peruano en el portal institucional del ministerio, "la adición de la NOAA como entidad observadora es muy importante ya que su gran experiencia en combatir la pesca ilegal, fortalecerá a la Red y contribuirá en forma decisiva en la sostenibilidad de los recursos pesqueros.

Cabe mencionar que PRODUCE ejerce la Secretaría Técnica de la Red desde su creación en octubre de 2017". También se recuerda que a los seis países creadores de la Red se han sumado a la fecha 15 países y dos Organismos Internacionales integrados por 16 países más la Unión Europea, adquiriendo la Red un carácter global que potenciará la lucha internacional contra un negocio ilícito que bordea los USD 25 000 millones, y es causa de depredación de los océanos y competencia ilegal de las pesquerías artesanales e industriales formales.

Por último, PRODUCE manifiesta que "las coordinaciones oportunas entre países permitirá denegar el ingreso a aguas jurisdiccionales y puertos nacionales a embarcaciones ilegales, que se verán obligadas a mayores desplazamientos en busca de puertos donde recargar combustible, comprar alimentos, servicios de mantenimiento, etc. con el consiguiente aumento en sus costos de operación que harán que la pesca ilegal sea un mal negocio".

ARGENTINA
DIVULGAN AVANCES DE PROYECTO SOBRE SOSTENIBILIDAD PESQUERA

En el marco del Proyecto "Proteger la biodiversidad marina: Enfoque Ecosistémico de la Pesca y áreas protegidas", y con el objetivo de trabajar en su campaña de difusión y dar visibilidad a las acciones, investigaciones, actores y líneas de gestión, se llevó a cabo la tercera reunión entre las áreas de comunicación del Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero de la Argentina (INIDEP), de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), del Centro Nacional Patagónico (CENPAT) y del Consejo Federal Pesquero (CFP). Se presentaron los avances logrados en materia de comunicación dentro del proyecto. El proyecto es liderado por la dirección Nacional de Gestión Ambiental del Agua y los Ecosistemas Acuáticos y se implementa a través de la FAO con financiación del Fondo para el Medio Ambiente Mundial (GEF, por sus siglas en inglés).

Según destacan los responsables, dentro de los objetivos se destaca el fortalecimiento de las capacidades de gestión y protección de la biodiversidad marina en áreas de importancia ecológica; ampliar el conocimiento sobre los aspectos biológicos, ecológicos, sociales y económicos de los ecosistemas marinos; aplicar el enfoque ecosistémico de la pesca; y minimizar los impactos negativos de la actividad.

ARGENTINA
GOBIERNO SE APOYA EN LOS CHEFS PARA IMPULSAR CONSUMO DE PESCADO

El gobierno argentino continúa impulsando la campaña "Pescados y Mariscos Argentinos, ¡Sabores que te hacen bien!" a través de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, con el objetivo de promocionar los productos pesqueros y acuícolas. Desde el gobierno ya se insta a la población a consumir pescado el día 19 de cada mes. En su última acción, se reunió a un grupo de chefs nacionales para sumar esfuerzos y seguir estimulando el consumo de pescado en la población. Estas charlas contaron con el apoyo técnico del Instituto Nacional de Educación Tecnológica (INET). Según los datos del gobierno, el consumo per cápita anual de los argentinos es de 4,8 kg, siendo esta cifra muy inferior al nivel recomendable.

COLOMBIA
SE FIRMA IMPORTANTE CONVENIO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO PARA ACUICULTURA

La Autoridad Nacional De Acuicultura Y Pesca de Colombia (AUNAP) anunció la firma del convenio con el Instituto Alexander Von Humboldt que permitirá "avanzar en la investigación para el desarrollo de la acuicultura con especies nativas y pangasius en Colombia, además de dinamizar la generación de paquetes tecnológicos para especies nativas y formalización de pangasius en el país". Según manifestó el Director de la AUNAP, Nicolás Del Castillo, se trata de "un hito para la acuicultura nacional, puesto que, si no encontramos inconveniente alguno con esta especie (pangasius), lograremos formalizar su producción, equilibrar la competencia y llevar al mercado una especie que ofrece bajos costos de producción y una carne muy apetecida".

El portal oficial de AUNAP señala también que la firma de este convenio fue realizada en el marco de un encuentro interinstitucional, en el cual participó la Dra. Clara Parra, Consejera Presidencial para el Sector Privado y Competitividad, la Dra. María Claudia García, Viceministra de Políticas y Normalización Ambiental, el Dr. Camilo Fernández de Soto, gerente del Programa de Transformación Productiva (PTP), el Dr. Martín Tibatá, del Programa de Transformación Productiva (PTP), el Dr. Nicolás Del Castillo, director general de la AUNAP y la Dra. María Rosa Angarita, Jefe de la Oficina de Generación del Conocimiento y de la Información (OGCI) - AUNAP.

COSTA RICA
PRESENTAN PLAN ESTRATÉGICO DE ACUICULTURA PARA EL PERÍODO 2019-2023

Se presentó oficialmente el Plan Estratégico de la Acuicultura de Costa Rica 2019-2023 por parte del Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura (INCOPESCA) y la Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria (SEPSA). De esta forma se definieron los lineamientos de gestión para este sector, que contó con el apoyo técnico y financiero de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en particular para la elaboración del Primer Diagnóstico de la Acuicultura en Costa Rica en 2016. El viceministro de Agricultura y Ganadería, Bernardo Jaén Hernández, manifestó que uno de los objetivos fundamentales del plan es "potenciar un desarrollo ordenado, sostenible y ambientalmente equilibrado de la actividad acuícola, innovando a partir de la investigación científica y promoviendo su crecimiento socioeconómico con equidad".

A su vez, el presidente ejecutivo del INCOPESCA, Moisés Mug Villanueva, remarcó que "la acuicultura es una actividad que apoya

la seguridad alimentaria, genera empleo de calidad y mejora las condiciones socioeconómicas en muchas zonas rurales y costeras de la nación". Además dejó en claro que el plan debe ser tomado como hoja de ruta por parte de todos los actores involucrados, "para posicionar a la acuicultura como un elemento relevante para el desarrollo sostenible de Costa Rica". Por su parte, el Director de SEPSA, Edgar Mata, reveló que el texto está dividido en cuatro grandes capítulos: Caracterización y Diagnóstico del Sector de Acuicultura; Marco Legal y Políticas del Sector de Acuicultura; Marco del Plan Estratégico Acuícola; Modelo de Gestión.

CHINA
EL EXPORTADOR DE PRODUCTOS PESQUEROS MÁS GRANDE DEL MUNDO POR 17 AÑOS CONSECUTIVOS

China se mantiene hace 17 años como el mayor exportador mundial de productos pesqueros, según anunció el Ministro de Agricultura del país. Las exportaciones de productos pesqueros superaron los USD 20 mil millones. Además, según un monitoreo de mercado presentado, más del 97 % de los productos cumplen con los estándares requeridos.

La industria pesquera del país mantuvo un rápido crecimiento, y la producción sigue siendo la más grande del mundo durante los últimos 30 años de forma consecutiva, con más del 40 % del total mundial. Mientras tanto, los reguladores de la pesca han lanzado varias medidas a todos los niveles para acelerar la transformación de la industria, y mejorar y promover la protección ecológica acuática.

CHINA
SE ACELERA EL DESARROLLO ECOLÓGICO DEL SECTOR ACUÍCOLA

China planea promover el "desarrollo verde" de su industria acuícola con productos pesqueros más ecológicos. Según destaca el diario chino Global Times, el Ministerio de Agricultura y Asuntos Rurales anuncia que más del 98 % de los productos cumplirán con los estándares del mercado para el año 2022, mientras que se espera que las zonas ecológicas representen el 65 % del total de las áreas de acuicultura. Se presentaron las directrices sobre el desarrollo ecológico para poder alcanzar estos objetivos, donde también se incluyó la promoción de la prevención ecológica de las enfermedades de los animales acuáticos. China también optimizará la estructura industrial y fomentará la acuicultura de aguas profundas.

El programa también apunta a mejorar la gestión de los residuos de la acuicultura y maximizar el papel de la industria en la restauración ecológica.

CHILE
SE INCLUYEN PRODUCTOS PESQUEROS EN PROGRAMA ESCOLAR DE VALPARAÍSO

La Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (SUBPESCA) anunció en su portal institucional que "tres alimentos de origen marino -nuggets de merluza, choritos y cochayuyo- serán incorporados próximamente en las minutas alimenticias de 800 establecimientos educacionales municipalizados de la Región de Valparaíso".

De esta forma, se calcula que aproximadamente 145 000 estudiantes de la zona se verán beneficiados con la inclusión de pescado en la alimentación escolar. Luego de hacer las pruebas pertinentes, se observó reacciones positivas y buena aceptabilidad de los estudiantes ante las preparaciones de platos que incluían los productos pesqueros.

La iniciativa se da en el marco de una mesa regional que busca aumentar el consumo de productos del mar en niños y jóvenes de la zona, y cuenta con la participación de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB), la Corporación de Fomento de la Producción (CORFO), el Ministerio de Economía, el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA) y Mejillón de Chile. La directora regional de JUNAEB, María Loreto Sotomayor, manifestó que "es parte de los objetivos del gobierno aumentar el consumo de productos nutricionalmente sanos,

productos de origen local y también mejorar la aceptabilidad para que los niños consuman los alimentos que nosotros estamos entregando". Según destaca SUBPESCA, “aumentar el consumo de productos del mar en el país es un objetivo de la institución. (…) El avance hacia esa meta supone un cambio cultural que debe iniciarse a temprana edad”. El próximo objetivo es lograr que la iniciativa se expanda a otras regiones, para que más estudiantes de Chile accedan a este tipo de alimentos.

CHILE
CAE MORTALIDAD DE SALMÓN POR INFECCIONES

El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura de Chile (SERNAPESCA) publicó el Informe Sanitario 2018, en el que se analiza la actividad productiva y la mortalidad de los centros de cultivo de salmón en las regiones de Los Lagos, Magallanes y Aysén. El estudio revela que el año pasado operaron 315 centros de cultivos con una biomasa cultivada de 540 000 toneladas, lo que implica que hubo un incremento del 6 % en la producción respecto a 2017.

El salmón del Atlántico se mantiene como la principal especie cultivada, representando el 70 % de las cosechas, mientras que el salmón Coho absorbió un 19 % y la trucha arcoíris abarcó el 11 % restante de la producción. El informe también revela que se registraron solamente dos casos de Anemia Infecciosa del Salmon (ISA) en la región de Aysén y “fueron contenidos positivamente gracias a la estrategia de gestión sanitaria de detección temprana y el control oportuno implementado por SERNAPESCA”. A su vez, la Piscirickettsiosis tuvo una caída de 34,5 % en centros categorizados como Centros de Alta Diseminación, “vinculado esto a una baja de 18% en el uso global de antimicrobianos y de 24% en el índice de consumo de antimicrobianos respecto a 2017”.

Se concluye que la mortalidad total se redujo un 5,6 % respecto al 2017, al tiempo que la mortalidad por causa infecciosa se redujo un 14,3 %. Por otra parte, Chile se mantiene como país libre de enfermedades exóticas según revela el estudio.

El informe completo se puede descargar del siguiente enlace: http://www.sernapesca.cl/sites/default/files/informe_sanitario_salmonicultura_en_centros_marinos_2018_final.pdf

CHILE
GRANJA DE MAGALLANES RECIBE CERTIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE ACUICULTURA

Una de las compañías de salmón operada por Empresas AquaChile en Punta Vergera, región de Magallanes, en el sur de Chile, recibió la certificación de Mejores Prácticas de Acuicultura (BAP), convirtiéndose a su vez en la primera de AquaChile en Magallanes en recibir la distinción.

El proceso duró dos meses. Según diferentes analistas del sector, la compañía, que fue adquirida el año pasado por el gigante chileno de carne Agrosuper, está en camino de convertirse en el segundo mayor productor de salmón de cultivo del mundo después de la noruega Mowi.

CHILE
SERNAPESCA ENTREGA POR PRIMERA VEZ SELLO DE SOSTENIBILIDAD A UN SUPERMERCADO

El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura de Chile (SERNAPESCA) entregó el primer Sello Azul de Pesca Sostenible a un supermercado, Jumbo de Viña del Mar. Luego de haber creado este sello en 2016, el año pasado se invitó a los supermercados a participar del programa de pesca sostenible y consumo responsable. Con esta distinción, se acredita que el establecimiento está comprometido con la sostenibilidad, en conjunto de sus proveedores de productos pesqueros. En un comunicado, el organismo

recuerda que el sello tiene como objetivo distinguir a “comercios, restaurantes y pescaderías que promueven la extracción responsable y sustentable de productos del mar, así como el combate de la pesca ilegal”.

La directora Alicia Gallardo explicó en un comunicado que “uno de los objetivos que tenemos como SERNAPESCA es involucrar a la ciudadanía en el cuidado de los recursos del mar, y para ello hemos desarrollado iniciativas como el Sello Azul, que permite a los consumidores de pescados y mariscos, premiar con su decisión de compra a los establecimientos que suscriben un compromiso con la pesca legal, facilitando los procesos de fiscalización, y prefiriendo proveedores debidamente acreditados y que cumplen con toda la normativa pesquera, y las medidas de administración como vedas, cuotas y tallas mínima de captura”.

Según informó SERNAPESCA, hasta el momento se entregaron 86 sellos a nivel nacional para distintos establecimientos: restaurantes, pescaderías y salas de venta. Por otra parte, la cadena de supermercados se mostró muy orgullosa del reconocimiento, y detalló que trabaja con 700 pequeños y medianos proveedores sustentables.

EEUU
GUÍAS PARA INVOLUCRAR A LOS PESCADORES RECREATIVOS EN LA GESTIÓN PESQUERA

La Administración Nacional Oceánica y Atmosférica (NOAA, por sus siglas en inglés) tiene como objetivo dentro de sus planes de actuación “involucrar a la comunidad de pesca recreativa marina para una gestión exitosa de las pesquerías”, considerando que se estima que hay más de 10 millones de pescadores recreativos en actividad en las costas estadounidenses. Estas guías están enfocadas a las diferentes áreas del país y buscarán generar vínculos con las comunidades de pesca recreativa. Además, están basadas en una serie de mesas de trabajo y talleres organizados en 2017 entre pescadores deportivos y el Gobierno ante la celebración de la Cumbre Nacional de Pesca Recreativa de Agua Salada de 2018. En estos encuentros se había acordado aumentar el nivel de participación y avanzar en un diálogo bidireccional entre ambas partes. Algunos de los principales objetivos son: dar más visibilidad a la comunidad de pescadores recreativos; desarrollar un entendimiento mutuo de prioridades, preocupaciones y desafíos; y mejorar en colaboración.

Esta instancia es un paso clave hacia la implementación del Memorando de Acuerdo firmado recientemente entre la NOAA y cuatro organizaciones de pesca recreativa para “promover la pesca recreativa y la navegación sostenible”.

EEUU
LA POTA NORTEÑA OBTIENE CERTIFCACIÓN DEL MSC

El Marine Stewardship Council (MSC) anunció que la pesquería de pota norteña (Illex Illecebrosus) en el Océano Atlántico noroccidental ha cumplido con los estándares de la organización. Ahora, las firmas Lund's Fisheries y The Town Dock podrán comercializar sus desembarques de esta especie con el sello de sostenibilidad. El MSC agregó que después de que las dos pesquerías estadounidenses de calamar obtuvieran el año pasado la certificación de la pesquería de arrastre de calamar pálido (Loligo pealeii) en el noreste de los EEUU, (la primera certificación mundial del MSC para una especie de calamar), solicitaron expandirse para incluir esta otra pesquería.

EEUU
LA POTA NORTEÑA OBTIENE CERTIFCACIÓN DEL MSC

El Marine Stewardship Council (MSC) anunció que la pesquería de pota norteña (Illex Illecebrosus) en el Océano Atlántico noroccidental ha cumplido con los estándares de la organización. Ahora, las firmas Lund's Fisheries y The Town Dock podrán

comercializar sus desembarques de esta especie con el sello de sostenibilidad. El MSC agregó que después de que las dos pesquerías estadounidenses de calamar obtuvieran el año pasado la certificación de la pesquería de arrastre de calamar pálido (Loligo pealeii) en el noreste de los EEUU, (la primera certificación mundial del MSC para una especie de calamar), solicitaron expandirse para incluir esta otra pesquería.

FAO
SE PUBLICA SITIO SOBRE PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN LAS CADENAS DE VALOR DEL PESCADO

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) lanzó un sitio web dedicado al análisis de la pérdida y el desperdicio de alimentos en las cadenas de valor del pescado. Según destaca el organismo, este sitio web ofrece una plataforma que permite tener acceso a esa información; asimismo, proporciona información sobre las causas de la pérdida y el desperdicio de alimentos en las etapas clave de las cadenas de valor y sobre las posibles soluciones para este problema.

Cabe destacar que en el 32.º período de sesiones del Comité de Pesca (COFI), celebrado en julio de 2016, se hizo hincapié en la importancia de reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos, en particular en la cadena de valor posterior a la captura. El Comité apoyó la elaboración de unas directrices técnicas de la FAO que abordaran las causas de la pérdida y el desperdicio de alimentos y sus posibles soluciones. El Ministerio de Comercio, Industria y Pesca de Noruega convino en brindar respaldo financiero al proceso y en colaborar con la FAO en la elaboración de un recurso en línea que reuniera información importante sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos en las cadenas de valor de la pesca y la acuicultura.

Se puede acceder al portal mediante este link: http://www.fao.org/flw-in-fish-value-chains/flw-in-fish-value-chainsoverviewobjective/es/

FAO
EL CHINO QU DONGYU ASUMIÓ EL MANDO DE LA FAO

Qu Dongyu se convirtió en el noveno Director General de la FAO desde la fundación de la organización el 16 de octubre de 1945. Según destaca el sitio web institucional en su portada, “Qu Dongyu aprovechó su primer día en el cargo para exponer algunas de sus prioridades, entre ellas la intensificación de los esfuerzos mundiales para alcanzar el Hambre Cero y la erradicación de la pobreza, y el impulso a iniciativas centradas en lograr una agricultura más sostenible”. El nuevo jerarca es ex Viceministro de Agricultura y Asuntos Rurales de China y, tras asumir su nuevo cargo, destacó el papel crucial que la FAO puede desempeñar para hacer frente a los principales desafíos mundiales. La organización destaca el aumento de las tasas de hambre y malnutrición; los riesgos para la agricultura relacionados con el cambio climático; el agotamiento constante de los recursos naturales y la contaminación ambiental; y la creciente propagación de las plagas y enfermedades transfronterizas de animales y plantas. Otro elemento importante remarcado por Qu Dongyu es “que la FAO amplíe sus nuevas alianzas y los mecanismos de cooperación, incluso con otros organismos de la ONU, gobiernos, empresas e instituciones académicas y de investigación”.

FAO
INFORME SUGIERE USO MÁS INTELIGENTE DE LAS ESPECIES PELÁGICAS DE MENOR TAMAÑO

Un nuevo informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) insta a un uso más inteligente de las especies pelágicas de menor tamaño para reforzar la seguridad alimentaria y

los ecosistemas sostenibles. Según destaca el organismo en su portal institucional, los pequeños peces de agua dulce de África suponen una gran oportunidad, aunque poco reconocida, para aumentar la seguridad alimentaria y nutricional. El informe revela que los peces pelágicos de pequeño tamaño, generalmente procesados, vendidos y consumidos enteros, representan las tres cuartas partes del total de las capturas de pesca continental, pero debido a su bajo valor económico no reciben la atención que merecen. Sin embargo, su elevado índice de producción y la sencillez de las tecnologías usadas en su captura, los hacen idóneos en regiones con carencias de nutrientes.

El informe también señala que asegurar que estos "peces vitamínicos" vitales sean accesibles y estén disponibles para el consumo humano depende de transformaciones "profundas a nivel social, económico y político" en áreas que van desde la gobernanza hasta la comercialización. Los peces en cuestión son con frecuencia considerados como "peces basura", y su captura es a menudo ilegal, debido a las normas establecidas para proteger a las especies de peces de mayor valor y tamaño. El profesor de biología de la Universidad de Bergen (Noruega) y autor principal del informe técnico, Jeppe Kolding, afirma que "la transición, en gran medida incontrolada, de muchas pesquerías africanas hacia especies pequeñas puede de hecho representar un cambio hacia una pesca más equilibrada", en lugar de una señal de sobrepesca de especies que se encuentran más arriba en la cadena alimentaria.

También se indica que las capturas potenciales de especies pequeñas en los lagos y ríos de África podrían incrementarse de forma sostenible, lo que constituye una oportunidad importante para hacer frente a los problemas de hambre y nutrición que padece el continente. Otro de los elementos que incluye la investigación es que "una de las razones por las que las capturas africanas de especies pequeñas no se valoran es que gran parte de la pesca tiene lugar 'en la sombra' y es a menudo informal e ilegal, ya que las regulaciones pesqueras en muchos de los humedales de África incluyen tamaños mínimos legales de malla de las redes para evitar la sobreexplotación de pequeños juveniles de especies más grandes y valiosas". Por último, la FAO recomienda que se realicen esfuerzos para compilar mejores estadísticas de las capturas, que se reconozca la importancia socioeconómica y nutricional descuidada y el potencial de los pequeños peces pelágicos de "bajo coste", y alienta la revisión de los marcos reguladores, con el fin de promover unos modelos de pesca equilibrados a través de una transición hacia niveles tróficos más bajos.

El informe completo se puede leer en el siguiente enlace: http://www.fao.org/documents/card/es/c/CA0843EN/

FAO/ISLANDIA
NUEVA ALIANZA CENTRADA EN PESCA Y EL CRECIMIENTO AZUL

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) estableció un acuerdo de colaboración con el gobierno de Islandia para diseñar e implementar programas que apunten a la conservación de los ecosistemas marinos vivos. El acuerdo durará tres años, hasta 2022. Según detalla el comunicado de prensa de la FAO, "la alianza está dirigida a proporcionar apoyo técnico y financiero a distintas instituciones e iniciativas, incluido el Acuerdo de las Medidas del Estado Rector del Puerto, y a reducir la cantidad de equipamiento de pesca descartado en los océanos de todo el mundo. Otras áreas de apoyo en virtud de este acuerdo son la recuperación de tierras, temas de género y actividades enmarcadas en el programa de 'Crecimiento Azul' de la FAO".

La Directora de Desarrollo del Ministerio de Asuntos Exteriores de Islandia, Marie Erla Marelsdottir, dijo que "la pesca, la economía azul y los océanos saludables son áreas clave para Islandia y para nuestra estrategia de cooperación, así que vemos en este acuerdo un buen modo de contribuir a los Objetivos de Desarrollo Sostenible". La FAO también explica que "la nueva asociación está abierta a nuevas

prioridades, pero los asuntos primarios están relacionados con varios Objetivos de Desarrollo Sostenible, sobre todo el número 14, 'Vida submarina', además del 1 y 2, que urgen a la erradicación de la pobreza y el logro del Hambre Cero, respectivamente. Geográficamente, los países menos desarrollados y los Pequeños Estados Insulares en Desarrollo son los objetivos prioritarios".

GRECIA
GRANJA ACUÍCOLA OBTIENE PRIMERA CERTIFICACIÓN ASC EN EL MEDITERRÁNEO

La empresa griega NIREUS se convirtió en la primera granja del Mediterráneo en recibir la certificación del Aquaculture Stewardship Council (ASC, por sus siglas en inglés) para el cultivo de lubina y dorada. La empresa explicó que las granjas en Aliveri, en el sur de Evia y en Fokida, en el oeste de Grecia "son las primeras en certificarse conforme a las especificaciones de este estándar". La certificación estuvo a cargo de Lloyd's.

INDONESIA
EL SECTOR PESQUERO SE POTENCIA MEDIANTE LA DIGITALIZACIÓN

Según el Ministro Coordinador de Asuntos Marítimos de Indonesia, el programa One Million Sovereign Fishermen tendrá prioridad en el programa nacional de la Política Marítima de Indonesia. El objetivo del programa es desarrollar el sector marítimo del país y convertirlo en el eje marítimo mundial. Entre los aspectos primordiales se destaca la creación de un método de comercialización integrado y eficiente que acortará la cadena de suministro y proporcionará información sobre la distribución de pescado. Según explica INFOFISH, los pescadores obtendrán la tecnología y el apoyo de comercialización y marketing adecuados de una empresa digital asociada del Ministerio para que puedan navegar a través de la riqueza oceánica del país. La tecnología digital, a través de la plataforma FishOn, ayudará a los pescadores en su trabajo. FishOn es una plataforma de navegación basada en Android que tiene varias funciones útiles para los pescadores. Puede: 1) Localizar peces en el océano; 2) Conservar y vender pescado; 3) Facilitar la comunicación entre los usuarios; 4) Conectarse a la unidad cooperativa de pescadores a través de una pasarela de pago electrónico; y 5) Ser usado como libro de registro y botón de pánico en situaciones de emergencia.

INDONESIA
SE ABRE PRIMER MERCADO EN LÍNEA DE SUBASTA DE PESCADO

El Ministerio Coordinador para Asuntos Marítimos inauguró el primer sitio online de subastas de pescado en Indonesia como un proyecto piloto para el programa Satu Juta Nelayan Berdaulat (1 millón de pescadores soberanos) en Palangpang, Sukabumi, Java Occidental. El programa no solo se lleva a cabo en Sukabumi, sino que también en todo el país. Con una subasta en línea, los pescadores no tendrían que usar dinero para realizar transacciones, y podrían informar directamente al "mercado de pescado" sobre sus capturas mientras aún están en el mar. Este sistema en línea pretende que los pescadores no sean engañados por intermediarios. Es uno de los esfuerzos del gobierno para reducir la pobreza.

MÉXICO
SE TOMAN ACCIONES PARA IMPULSAR LA ACUICULTURA EN ZONAS DE EXTREMA POBREZA

El Gobierno de México tiene como objetivo impulsar la acuicultura nacional en zonas de extrema pobreza, principalmente en el sur, sureste del país y Golfo de México, apoyando a los productores para la adquisición de equipamiento e insumos biológicos, como también por intermedio de asistencia técnica. Se espera que con esto haya un mejoramiento de las unidades de producción acuícola. El titular de la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA), Raúl Elenes Angulo,

manifestó que “es una instrucción del presidente Andrés Manuel López Obrador trabajar para reforzar la cadena comercial de pescados y mariscos con base en la acuacultura, pero también para lograr la autosuficiencia alimentaria, principalmente con el impulso productivo en las zonas rurales de extrema pobreza. (…) Sabemos que la actividad camaronícola está centrada en el Pacífico, en el noroeste del país; sin embargo, hemos encontrado un gran interés en la zona del Golfo de México, donde enfrentan, como principal reto, la ausencia de laboratorios proveedores de larvas de calidad”.

MÉXICO
INAUGURAN PRIMER CENTRO DE INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN DE GENÉTICA DE CAMARÓN

México inauguró la Unidad Genética de Selección Masal Biosegura de Genética Acuícola Mexicana (GENAMEX), el primer centro de innovación e investigación para la mejora genética del camarón. Según el gobierno, esta unidad producirá reproductores de camarón certificados de alta variedad genética y con altos estándares sanitarios, con los que se proveerá a los laboratorios de producción de larvas y cuyo objetivo es mejorar el rendimiento en la producción camaronera mexicana. Se prevé que el centro funcione con tres unidades genéticas localizadas en los municipios de Mazatlán y El Rosario, y se reveló una inversión de más de USD 12 millones.

El Comisionado Nacional de Acuacultura y Pesca de México, Raúl Elenes Angulo, destacó durante la inauguración que el nuevo centro “es el resultado de la unión de esfuerzos de productores acuícolas de Sinaloa y el apoyo de las autoridades del ramo. (…) Sentará un precedente para el fortalecimiento del sector acuícola nacional y consolida una alianza con los camaronicultores para el desarrollo de la producción de postlarvas de camarón de calidad y libres de enfermedades”.

El comisionado agregó que la infraestructura “permitirá a los productores acuícolas, que habitan en las comunidades ubicadas en el sur del país, beneficiarse económica y socialmente mediante la acuicultura”. Por otra parte, se prevé que la producción mexicana de camarón de cultivo crezca hasta un 25 % durante el próximo quinquenio.

MÉXICO
SE APRUEBA PESQUERÍA DE MERLUZA DEL PACÍFICO NORTE

La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de México (SADER) anunció la aprobación de la pesquería de merluza (Merluccius productus) del Pacífico norte. En una primera instancia se otorgarán 80 permisos para su producción de forma sustentable en los estados de Baja California, Sinaloa y Sonora. La autorización fue realizada por el Subcomité de Pesca Responsable, que forma parte del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria (CCNNA) de la SADER.

MÉXICO
SE RECUPERA ESTATUS DE PAÍS LIBRE DEL VIRUS DE LA TILAPIA LACUSTRE

La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) le informó a la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) que México recuperó su estatus de país libre del virus de la tilapia lacustre (TiLV), tras haber recorrido 280 establecimientos (57 productoras de cría y 223 de engorde) a lo largo del territorio nacional, y comprobar que no hay evidencia de nuevos casos.

De esta forma, se considera al evento sanitario como cerrado. México es el noveno productor mundial de la especie, con aproximadamente 163 714 toneladas anuales. Además, tiene un consumo per cápita anual de 2,0 kg. De todas formas, se exhorta a los productores a mantenerse alertas y continuar respetando las medidas de bioseguridad de sus granjas y las buenas prácticas de producción.

MÉXICO
ESTUDIO REVELA QUE HAY CASI 1/3 DE ETIQUETADO INCORRECTO EN CIUDADES MEXICANAS

La organización de conservación y defensa del océano, Oceana, publicó un informe sobre el etiquetado de productos en el mercado mexicano en el que concluye que casi un tercio de las muestras de pescado tomadas en 133 establecimientos de tres ciudades mexicanas (Ciudad de México, Mazatlán y Cancún) no tenían la correspondencia entre el pescado del plato y el del menú o etiqueta. Más precisamente, "la investigación descubrió que el 31 % de las casi 400 muestras de pescado analizadas en restaurantes, supermercados y mercados de pescado estaban mal etiquetadas". El vicepresidente de Oceana México, Pedro Zapata, explicó que el muestreo no se centró en ningún pescado en particular, sino que de las 100 especies diferentes estudiadas, se vendieron bajo 48 nombres comunes. El pez con mayores sustituciones fue el marlín, seguido de la caballa española y el mero.

La organización explicó que la comparación entre el nombre con el que se vendieron las muestras y la especie real comprada se hizo sobre la base de nombres científicos que se encuentran en bases de datos disponibles públicamente. El estudio determinó que existía una sustitución cuando el nombre científico identificado genéticamente era diferente del nombre común con el que se vendió la muestra. Zapata agregó que el informe “es una fotografía de los patrones de comercialización de pescado en la Ciudad de México, Cancún y Mazatlán, y deja claro que no hay certeza sobre lo que estamos vendiendo". A su vez, la directora de campañas de transparencia de Oceana México, Renata Terrazas, agregó que "los resultados de este análisis dicen que cada día miles de consumidores en México solicitan una especie de pescado y reciben otra".

Otro dato revelador de la situación es que los niveles de sustitución en las muestras de los restaurantes y mercados de pescado duplicaban a los supermercados (34 % y 36 %, respectivamente, frente a 17 %). No obstante, la gravedad del fraude fue mucho peor en los supermercados, ya que los productos baratos se vendieron al público bajo el nombre y el precio de los productos caros. El estudio no llega a una conclusión sobre los motivos para esta sustitución o etiquetado incorrecto de las especies, ni si fue accidental o intencional. Tampoco se puede determinar en qué momento de la cadena comercial se produjo la sustitución.

MUNDIAL
ESTUDIO VALÚA EL COMERCIO MUNDIAL DE PESCADO EN USD 153 MIL MILLONES

El pescado es uno de los productos alimenticios más importantes del mundo y su comercio continúa incrementándose junto con la creciente demanda y oferta, pero la dinámica de ese comercio probablemente cambie en los próximos años, según un nuevo estudio elaborado por Rabobank Internacional denominado "World Seafood Map 2019". Con un valor comercial estimado de USD 153 mil millones para 2017, que se incrementó con una tasa de crecimiento anual compuesta del 4 % en el quinquenio 2012-2017, el comercio mundial de productos pesqueros es liderado por el crecimiento del valor en lugar del aumento de los volúmenes.

El estudio afirma que el mayor flujo comercial en términos de valor todavía sigue siendo de Noruega a la Unión Europea, y consiste principalmente en salmón y algo de pescado blanco. A esto le siguen los flujos comerciales de salmón y crustáceos de Canadá, y los flujos de pescado blanco y crustáceos de China al mercado estadounidense. Si bien en el análisis se prevé que la demanda de productos pesqueros continúe, también se cree que el mayor crecimiento del consumo de origen acuícola se realizará a expensas de las capturas silvestres. Además se explica que el incremento en el comercio durante los últimos años ha sido impulsado principalmente por las especies de cultivo, que consisten en crustáceos de calidad superior y especies

marinas, ambos de valor elevado, y especies de pescado blanco de menor valor, todos comercializados desde el sudeste asiático hasta los países occidentales.

MUNDIAL
EMPRESA SKRETTING LANZA NUEVO PRODUCTO PARA TILAPIA

La empresa Skretting anunció el lanzamiento para los mercados de Ecuador y Vietnam del producto Protec Tilapia, una dieta funcional diseñada especialmente para el mantenimiento de la especie durante su crecimiento y a su para vez mejorar su capacidad de enfrentar situaciones difíciles, como por ejemplo las temporadas de temperaturas altas, protegiendo las defensas naturales de los peces, apoyando el sistema inmunológico y optimizando el equilibrio entre los peces, los microbios y el medio ambiente. Según explicó el gerente de Salud Global de Skretting, Christian Delannoy, “la mayoría de las granjas de tilapia están influenciadas por las condiciones del ambiente natural y, por tanto, expuestas a muchos desafíos de salud. (…) El desarrollo de Protec es un ejemplo definitivo de nuestro compromiso de ayudar a esta industria a prosperar".

MUNDIAL
LA FERIA DE BRUSELAS SIGUE CONSOLIDÁNDOSE EN EL SECTOR PESQUERO

La organización de la Seafood Expo Global hizo un balance de la edición número 27 en la que se batió un nuevo récord en términos de espacio de exhibición. El evento, desarrollado del 7 al 9 de mayo en Bruselas, Bélgica, en conjunto con la 21ª edición de Seafood Processing Global, reunió a 29 288 compradores y proveedores de la industria de productos y servicios vinculados al sector pesquero de todo el mundo, con 2020 empresas expositoras, es decir 74 compañías más respecto a la edición de 2018. En total fueron 89 países que presentaron sus nuevos productos, servicios, y equipos para procesado y envasado de productos pesqueros. Los nuevos países expositores fueron Angola, Fiji, Groenlandia, Guyana, Honduras, Costa de Marfil, Reino de Arabia Saudita, Madagascar, Mozambique, Islas Salomón, Suazilandia, Tanzania y Uganda.

En un comunicado, se explicó que “el éxito del evento continúa demostrando la importancia de estos tres días de oportunidades de negocios y redes para la industria pesquera mundial. (…) Nos entusiasma reunir a la comunidad de los productos del mar y brindarles una plataforma que contribuya a sus objetivos comerciales”.

MUNDIAL
SE PREVÉ QUE EL MERCADO ACUÍCOLA ALCANCE LOS USD 242 000 MILLONES PARA EL 2022

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en 2015 el mercado mundial de la acuicultura se valuó en USD 169 000 millones, y se prevé que se expandirá con una tasa de crecimiento anual compuesto del 5,3 % para llegar a un valor de USD 242 000 millones en 2022. El problema de la seguridad alimentaria se debe al incremento de la población mundial, y esto impulsa al mercado de la acuicultura. Los nuevos avances tecnológicos en el cultivo de peces y plantas marinas también conducen al crecimiento del mercado.

El aumento de la demanda mundial de proteínas, y el zooplancton, que es una fuente importante de proteínas, impulsa el mercado para las empresas acuícolas. Además, la cada vez mayor preocupación por el cambio climático y el calentamiento global son las principales restricciones en el mercado mundial de la acuicultura, ya que aumentan el riesgo de enfermedades en los cuerpos de agua. La evolución de la piscicultura continental representa una gran oportunidad para esta industria, y utilizar tecnología para el cultivo de peces de calidad superior es un gran desafío para el sector.

MUNDIAL
SE CONMEMORA EL DÍA MUNDIAL DEL ATÚN

En el marco del Día Mundial del Atún, celebrado el 2 de mayo, la Organización de las Naciones Unidas (ONU) recordó que “dada la importancia de esta especie, era necesaria un llamado de atención para proteger los recursos de este pez preciado y sus ecosistemas” y por eso la conmemoración de este día “representa un reconocimiento al papel fundamental del atún en el desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria, la economía y los medios de vida de las personas de todo el mundo”. Según los datos manejados por la organización, se descargan 7 millones de toneladas diarias de este recurso en todos los puertos del mundo. Por otra parte, de acuerdo a INFOFISH Trade News, aproximadamente uno de cada seis atunes capturados en todo el mundo en los últimos tres años provino de Indonesia, que representó el 16 % de la producción mundial de atún en 2018. Su mercado más grande es EEUU, que consumió casi la mitad de la captura de atún de Indonesia el año pasado, principalmente como pescado entero o filetes congelados.

Las exportaciones de atún de Indonesia a EEUU se dispararon un 130 % desde 2014. Japón, que introdujo el sushi en el mundo, importó casi una cuarta parte del atún de Indonesia el año pasado. El resto fue principalmente a Australia, Hong Kong, Singapur y Corea del Sur.

ONU
SE PUBLICA PRIMER BORRADOR DE TRATADO DE PROTECCIÓN DE ALTA MAR

La Organización de las Naciones Unidas (ONU) publicó el primer borrador de su nuevo instrumento legalmente vinculante para la conservación de la vida marina en aguas internacionales. El acuerdo denominado en inglés Biodiversity Beyond National Jurisdiction (BBNJ) aspira a establecer un conjunto oficial de regulaciones sobre cómo los estados miembros de la ONU hacen uso de las aguas en alta mar. Se espera que la versión final tenga su lanzamiento en 2020. Según el World Ocean Council (WOC), los sectores que podrían verse involucrados por el acuerdo final incluyen pesquerías, transporte marítimo, estudios geofísicos, minería de aguas profundas y empresas de recursos genéticos marinos.

Como se evidencia en el borrador del documento, el acuerdo final podría tener ramificaciones para cualquier industria que realice algunas o todas sus actividades en alta mar. El WOC, que actúa como representante de la comunidad empresarial oceánica en las discusiones de BBNJ, ha dicho que aún hay tiempo para que las industrias oceánicas se involucren y tengan voz en las negociaciones. La organización afirma estar desarrollando una "Coalición Empresarial de la BBNJ" para coordinar las discusiones entre el sector privado y la industria.
El borrador del documento se puede leer acá: https://www.un.org/bbnj/sites/www.un.org.bbnj/files/draft_text_a.conf_.232.2019.6_advanced_unedited_version_corr.pdf

PANAMÁ
SE ABRE ZONA DE CO-MANEJO PARA LA PESCA SOSTENIBLE

La Autoridad de los Recursos Acuáticos de Panamá (ARAP) oficializó el lanzamiento de la primera zona de co-manejo para la pesca responsable en la República de Panamá. Según la institución, esto es “en cumplimiento de los objetivos del Plan de Acción para la Pesca Sostenible impulsado por el Gobierno Nacional” y “responde a la necesidad de la comunidad de pescadores de disponer de una zona de exclusión de uso de redes en el área, que permita el desarrollo de la actividad de manera sostenible”. La zona está ubicada en el corregimiento de Pixvae, distrito de La Palma en la provincia de Veraguas, cuenta con un área marina que cubre una superficie de 34,11 km2, una longitud de norte a sur de 2,3 millas náuticas y un ancho máximo de 4,6 millas náuticas. En dicha área solo estará permitida

la pesca de subsistencia o artesanal, con el permiso de pesca ribereña vigente; así como la pesca para fines científicos, con la debida autorización. El área tiene prohibiciones dirigidas a embarcaciones industriales, uso de artes de pesca como nasas y palangres de todo tipo; redes de enmalle, trasmallos, arrastre o cualquier otra modalidad de red.

La administradora general de la ARAP, Zuleika Pinzón, destacó que este hecho “representa un gran logro, al ser pioneros en la creación de la primera zona de co-manejo para la pesca responsable, mediante un modo de gobernanza con responsabilidad compartida entre la Autoridad y los pescadores, en el manejo de los recursos pesqueros”. También exhortó a los pescadores a que “continúen contribuyendo al desarrollo de una pesca sostenible que permita la protección y regeneración de los recursos pesqueros a largo plazo”. Por último, la ARAP aclaró que se prepara para recabar información que permita la creación de otras zonas en Taboga y Otoque.

PANAMÁ
SE ABRE ZONA DE CO-MANEJO PARA LA PESCA SOSTENIBLE

La Autoridad de los Recursos Acuáticos de Panamá (ARAP) oficializó el lanzamiento de la primera zona de co-manejo para la pesca responsable en la República de Panamá. Según la institución, esto es “en cumplimiento de los objetivos del Plan de Acción para la Pesca Sostenible impulsado por el Gobierno Nacional” y “responde a la necesidad de la comunidad de pescadores de disponer de una zona de exclusión de uso de redes en el área, que permita el desarrollo de la actividad de manera sostenible”.

La zona está ubicada en el corregimiento de Pixvae, distrito de La Palma en la provincia de Veraguas, cuenta con un área marina que cubre una superficie de 34,11 km2, una longitud de norte a sur de 2,3 millas náuticas y un ancho máximo de 4,6 millas náuticas. En dicha área solo estará permitida la pesca de subsistencia o artesanal, con el permiso de pesca ribereña vigente; así como la pesca para fines científicos, con la debida autorización. El área tiene prohibiciones dirigidas a embarcaciones industriales, uso de artes de pesca como nasas y palangres de todo tipo; redes de enmalle, trasmallos, arrastre o cualquier otra modalidad de red.

La administradora general de la ARAP, Zuleika Pinzón, destacó que este hecho “representa un gran logro, al ser pioneros en la creación de la primera zona de co-manejo para la pesca responsable, mediante un modo de gobernanza con responsabilidad compartida entre la Autoridad y los pescadores, en el manejo de los recursos pesqueros”. También exhortó a los pescadores a que “continúen contribuyendo al desarrollo de una pesca sostenible que permita la protección y regeneración de los recursos pesqueros a largo plazo”. Por último, la ARAP aclaró que se prepara para recabar información que permita la creación de otras zonas en Taboga y Otoque.

PANAMÁ
LA NOAA PARTICIPA EN LAS INSPECCIONES A LA FLOTA CAMARONERA PANAMEÑA

La Autoridad de Recursos Acuáticos de Panamá (ARAP) comunicó que una delegación de funcionarios de la Administración Nacional Oceánica y Atmosférica de EEUU (NOAA, por sus siglas en inglés) participó en calidad de observadora durante las inspecciones pesqueras que Panamá realiza a las embarcaciones camaroneras en el puerto de Vacamonte con el objetivo de verificar el uso de los dispositivos de exclusión de tortugas (TED, por sus siglas en inglés). El uso de dicho dispositivo es obligatorio en el país y además forma parte de los requisitos que EEUU impone para las exportaciones del crustáceo. Panamá se ubica en el puesto 13º dentro de los principales exportadores de camarón al mercado estadounidense.

PERÚ
MINISTERIO ESCUCHA A LOS PESCADORES ARTESANALES Y LOS EXHORTA A RESPETAR LAS VEDAS

La ministra de la Producción, Rocío Barrios, se reunió en la ciudad de Pisco con pescaderos artesanales de la región Ica, con el fin de escuchar sus principales demandas. Según destaca el portal institucional del Ministerio de la Producción (PRODUCE), Barrios pidió a los pescadores respetar las vedas de productos hidrobiológicos promovidas por PRODUCE en salvaguarda de la sostenibilidad del sector pesquero. “Los invito a acercarse al Instituto del Mar del Perú (IMARPE) para explicarle in situ las investigaciones que hace. Asimismo, les comunico que he solicitado que realicen estudios científicos en recursos hidrobiológico relacionados a la pesca artesanal”, afirmó.

También se comprometió a coordinar reuniones con autoridades del Gobierno Regional de Ica para atender diversos pedidos pendientes. Por otra parte, en cuanto a las multas por no contar con permisos de pesca, la titular de PRODUCE exhortó a los pescadores a respetar las normas como principio básico de la legalidad y desarrollo; no obstante anunció que se analizará su proporcionalidad. “Coincido en que las multas deben de ser consecuentes, no pueden significar el quiebre de una embarcación, perdiendo su herramienta de trabajo y eso sí vamos a revisarlo”.

Por último anunció que, en coordinación con el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, se ha estimado un seguro médico de atención familiar para los pescadores artesanales, y que en las próximas semanas se realizará una campaña informativa en los puertos de litoral sobre sus alcances y beneficios.

PERÚ
MINISTERIO ESCUCHA A LOS PESCADORES ARTESANALES Y LOS EXHORTA A RESPETAR LAS VEDAS

La ministra de la Producción, Rocío Barrios, se reunió en la ciudad de Pisco con pescaderos artesanales de la región Ica, con el fin de escuchar sus principales demandas. Según destaca el portal institucional del Ministerio de la Producción (PRODUCE), Barrios pidió a los pescadores respetar las vedas de productos hidrobiológicos promovidas por PRODUCE en salvaguarda de la sostenibilidad del sector pesquero. “Los invito a acercarse al Instituto del Mar del Perú (IMARPE) para explicarle in situ las investigaciones que hace. Asimismo, les comunico que he solicitado que realicen estudios científicos en recursos hidrobiológico relacionados a la pesca artesanal”, afirmó.

También se comprometió a coordinar reuniones con autoridades del Gobierno Regional de Ica para atender diversos pedidos pendientes. Por otra parte, en cuanto a las multas por no contar con permisos de pesca, la titular de PRODUCE exhortó a los pescadores a respetar las normas como principio básico de la legalidad y desarrollo; no obstante anunció que se analizará su proporcionalidad. “Coincido en que las multas deben de ser consecuentes, no pueden significar el quiebre de una embarcación, perdiendo su herramienta de trabajo y eso sí vamos a revisarlo”.

Por último anunció que, en coordinación con el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, se ha estimado un seguro médico de atención familiar para los pescadores artesanales, y que en las próximas semanas se realizará una campaña informativa en los puertos de litoral sobre sus alcances y beneficios.

PERÚ
CONTINÚA CAPACITACIÓN Y APORTE DE INFORMACIÓN SOBRE CONSUMO RESPONSABLE

El Ministerio de la Producción de Perú (PRODUCE) anunció que en lo que va del año lleva formadas 17 000 personas mediante la Campaña “Pesca y Consumo Responsable” de la Dirección General de Supervisión, Fiscalización y Sanción. La capacitación que se brinda es en base a información sobre las especies protegidas, vedas y tallas mínimas de captura, con el propósito de generar un cambio

cultural en los pescadores, comercializadores y población en general, orientado a la protección de los recursos hidrobiológicos. El organismo gubernamental tiene como desafío capacitar a más de 30 000 personas para el final del año. Durante este proceso, también se busca crear aliados y nexos con diversas instituciones gubernamentales y no gubernamentales, y llevar a la práctica talleres conjuntos para generar conciencia.

PERÚ
BUENAS PROYECCIONES TRAS REAPERTURA DEL MERCADO CHINO PARA EL CALAMAR PERUANO

Según estimó el Ministerio de la Producción de Perú (PRODUCE), la reapertura del mercado chino al calamar peruano (Dorytheutis gahi) podría generar una revolución en esta pesquería, para alcanzar cifras históricas, con desembarques que pasarían de 7 600 a 30 000 toneladas en promedio en los dos próximos años. Luego de recibir la autorización del Departamento de Seguridad de Importación y Exportación de Alimentos de la Administración General de Aduanas de la República Popular China (GACC) para el ingreso de este recurso, los retornos por exportaciones también se recuperarían y podrían llegar a los USD 20 millones, superando al cifra máxima histórica de 2015, cuando se registraron USD 18 millones. Esta reapertura también tendría implicancias positivas en la generación de puestos de trabajo.

PERÚ
SECTOR ACUÍCOLA APUNTA A LA PRODUCCIÓN DE OVAS DE TRUCHA ARCO IRIS

La trucha arco iris (Oncorhynchus mykiss) es una de les especies que se destacan en Perú por su volumen de producción acuícola, llegando a las 43 000 toneladas anuales, y siendo un medio de sustento clave en las regiones andinas, sobre todo en Puno. No obstante, los analistas del sector entienden que a pesar de los avances en la última década, todavía hay retos importantes para que la trucha se consolide como industria en Perú y que pueda desplegar toda su capacidad. Un objetivo primordial es fortalecer la producción nacional de ovas de trucha de calidad superior, lo que permitiría disminuir la dependencia sobre las importaciones procedentes de Chile, EEUU, España, Dinamarca y Reino Unido. Para cumplir con estas pretensiones, la Red Nacional de Innovación en Acuicultura (RNIA) y la Dirección General de Acuicultura promueven talleres destinados a ofrecer capacitación e información sobre el manejo de reproductores e instalación de equipamiento, entre otras cosas.

La red explicó que la actividad se enmarca dentro del Objetivo 1: “Incrementar la calidad, productividad y el volumen de producción de los productos acuícolas comercializados a nivel nacional e internacional” del Plan Nacional de Desarrollo Acuícola 2010 – 2021.

RUSIA
PRIMER CENTRO DE CULTIVO DE SALMÓN CON SISTEMA RAS PREVISTO PARA 2020

Representantes de la empresa Aquaproduct y del gobierno ruso dieron el puntapié inicial a la construcción del primer centro de cultivo de salmón en tierra del país con sistema de recirculación de la acuicultura (RAS, por sus siglas en inglés), según informó el periódico local Vologda Region. El centro estará en el estado de Vologda, producirá 2 500 toneladas de salmón al año y se espera que termine de construirse el año que viene.

Además, la compañía planea construir una segunda granja cercana con una capacidad de 5 000 toneladas y agregar una planta de procesamiento y una fábrica de raciones. Durante el lanzamiento del inicio de la construcción, los representantes del gobierno manifestaron que la región de Vologda está emergiendo como líder en la piscicultura.

SINGAPUR
PRESENTAN CENTRO DE INVESTIGACIÓN ACUÍCOLA

El 26 de junio se inauguró un nuevo centro de investigación acuícola, que cuenta con el apoyo del gobierno de Singapur, y cuyo principal objetivo es impulsar la producción de productos pesqueros del país, además de colaborar con universidades y diferentes actores de la industria y el sector. Según recoge el periódico local Strait Times, el ministro de comercio e industria, Koh Poh Koon, dijo durante el lanzamiento del centro que el "sólido ecosistema de innovación, el sólido marco de propiedad intelectual y estándares, así como el entorno favorable para los negocios, colocan a Singapur en una excelente posición para convertirse en un actor líder en la industria de la agricultura y la acuicultura urbana". Por otra parte, el director del instituto, Lee Chee Wee, anunció que el trabajo inicial del centro apuntará a la nutrición de los peces.

VIETNAM
PRESENTAN CERTIFICACIÓN QUE BENEFICIARÁ A PEQUEÑOS PRODUCTORES

El Aquaculture Stewardship Council (ASC) lanzó en Vietnam una nueva metodología, denominada Certificación de Grupo, que hará más accesible la solicitud de certificación de ASC para los pequeños productores, ya que ayudará a impulsar aún más las prácticas de acuicultura en todo el mundo, sin reducir los exigentes requisitos de las normas ASC. La Certificación de Grupo permitirá a los productores de menor escala juntarse como grupo y alcanzar colectivamente los requisitos de los estándares ASC.

Esto hará, entre otras cosas, que puedan compartir los costos y recursos necesarios para cumplir con estos requisitos y auditarlos. Si bien permitirá que los productores más pequeños soliciten colectivamente la certificación, los requisitos aplicables de la norma siguen siendo los mismos, y cada parte del grupo debe cumplir con estos requerimientos para lograr la certificación. La Certificación de Grupo fue desarrollada por la ASC durante varios años, guiada por un grupo de trabajo técnico compuesto por partes interesadas, incluidos representantes de la industria, científicos y ONGs.

El proceso ha involucrado consultas públicas y siete grupos piloto en Indonesia, Vietnam, Bangladesh y Finlandia. La nueva metodología de Certificación de Grupo ya está disponible en el sitio web de ASC.

VIETNAM
PRODUCTOS PESQUEROS VIETNAMITAS SIN ARANCELES PARA EL MERCADO CHINO

Según detalló el medio Vietnam News, la Asociación de Exportadores y Productores de Productos Pesqueros de Vietnam (VASEP) anunció que China exoneró los aranceles a 33 exportaciones vietnamitas de productos pesqueros, entre los cuales se destacan la langosta, el camarón tigre negro, el bacalao, almejas, pangasius, atún y pulpo. En la actualidad, más de 150 empresas vietnamitas exportan productos pesqueros a China, incluidas unas 45 empresas de pangasius y casi 50 exportadores de camarón.

Con China flexibilizando su política de importación, se espera que Vietnam aumente sus exportaciones al mercado más grande del mundo. Según cifras de VASEP, China es considerada uno de los mercados más importantes para los productos pesqueros vietnamitas, con valores de exportación que superan los USD 1 000 millones por año. En 2017, las exportaciones de pescado vietnamita a China se incrementaron casi un 50 % a USD 1 300 millones. La industria pesquera vietnamita se trazó como objetivo exportar más de USD 1 5000 millones en productos pesqueros a China al cierre de 2019.

UTILIZACIÓN DE LA ESCAMA DE PESCADO EN DISEÑO TEXTIL E INDUSTRIAL

María Fernanda Monesiglio
Diseñadora Industrial

Según Liliana Márquez-Benavides, la revolución industrial del siglo XIX fue la que dio lugar a la gran explosión en la aparición de residuos; las revoluciones siempre traen cambios, esta revolución ha marcado un rumbo completamente diferente en cuanto al marco económico, político, tecnológico y social, provocando cambios en el estilo de vida. Estos cambios acarrearon un apresurado incremento de la producción de bienes y del uso de recursos naturales.

En consecuencia, la evolución de los materiales trajo la aparición de numerosos residuos y graves problemas de contaminación de suelos a causa de la industrialización masiva de las sociedades desarrolladas. La cultura impuesta de "usar y tirar" provocó que, a partir de la segunda mitad del siglo XX, se empezara a considerar seriamente el problema de la acumulación de residuos que cada vez era mayor.

Es en esos tiempos cuando se comienza a escuchar los conceptos de: aprovechamiento integral, reutilización, reducción y reciclaje.

Estas prácticas permiten una reducción de la acumulación de residuos. Al utilizarlas el diseñador se posiciona como un posible instrumento capaz de favorecer al bienestar social, cultural y ecológico.

Por otra parte, es también necesario tener en cuenta la potencial contaminación que generará el nuevo producto logrado.

Es en este marco que se pensó en la utilización de las escamas, ya que sin bien pueden ser incorporadas a la harina de pescado, no en todos los casos se hace; como por ejemplo en comunidades o asentamientos lejos de fábricas de harina o cuando son pequeños volúmenes que no justifican su y transporte.

Escamas de pescado: Según lo investigado son los desechos "menos útiles" que se obtienen de los distintos procesos de elaboración de pescado y comparándolo con el resto de los residuos (blandos) su tiempo de descomposición en la tierra es prolongado y no son en general consideradas por su valor nutritivo.

ESPECIE	TAMAÑO DE LAS ESCA-MAS (cm)	% DE CAPTURA
MERLUZA	PEQUEÑAS 0.4 a 0.8 COM.	50
CORVINA (*)	GRANDES 0.9 a 2.5	30
PESCADILLA	MEDIANAS 0.6 a 1.4	20

CUADRO DE PROPIEDADES

Propiedades de las escamas	Definición propiedad	Valoración
Resistencia a la abrasión mecánica	Capacidad de las escamas para soportar el frote o la abrasión de uso diario.	5
Capacidad de tintura	Es la receptividad del material a la coloración.	4
Inflamabilidad	Es la capacidad de encenderse o quemarse .	4
Sensibilidad al calor	Es la capacidad de modificar su morfología cuando se la expone al calor.	2
Rigidez	Es lo opuesto a flexibilidad. Es la resistencia al doblado o la formación de arrugas.	3
Resistencia	Es la capacidad de s oportar fuerza manual sin que se quiebre.	5
Resistencia a la absorción de luz solar	Es la capacidad de no modificar su aspecto , forma o color estando expuesta a rayos UV.	5
Translucidez	Es la capacidad con la que el material permite pasar la luz.	4

Valoración: 1 al 5; 1= malo, 3= regular y 5= bueno.

Propiedades físicas y químicas: “Las escamas son láminas duras de origen dérmico, más o menos flexibles tanto la cara interna como la externa están cubiertas por una lámina de osteoblastos que provocan su crecimiento continúo acompañando el del animal a partir de estriaciones concéntricas”. (R. Miranda, 2002, p:38)

Se encuentran superpuestas como las tejas de un tejado formando el exoesqueleto del pez. Su función principal es la protección y el aislamiento de los tejidos blandos del animal. La forma y el tamaño varían dependiendo de la especie y la ubicación de estas y de la zona del cuerpo y la edad del animal.

Las especies capturadas en Uruguay presentan escamas cicloides o ctenoides, las cicloides son de bordes lisos, mientras que las escamas ctenoides tienen dientes diminutos llamados ctenii en el borde posterior, lo que les da una textura áspera, en forma de peine. El principal constituyente químico presente en la capa superficial es la hidroxapatita formada por calcio y fosfato la cual se encuentra ensamblada en una matriz orgánica de colágeno que impide su inmediata disolución (e.g., Soutar 1966).

Las especies consideradas en esta fase fueron Merluza, Corvina, Pescadilla, dada su fácil obtención.

Acceso al material: Todo indica que es posible obtener escamas ya sea de buques factorías o plantas pesqueras si fuera necesario contar con grandes volúmenes, sin embargo, en una primera etapa sería suficiente con las escamas procedentes de pescaderías, asentamientos de pescadores y puestos de venta. En nuestro caso, las escamas obtenidas para el trabajo fueron obtenidas de Urexport S.A. y Puerto del Buceo.

La operación de separar las escamas de los residuos y acopiarlas para su recolección por terceros, fue estimada viable por varios actores pesqueros consultados (puestos de venta en puertos del Buceo, Piriapolis y Punta del Este), lógicamente con un costo a definir por la mano de obra implicada.

En suma, fueron identificados los proveedores de materia prima, se planteó una posible propuesta de trabajo para cada uno de los sectores involucrados, la cual consideraron viable: Ellos como proveedores de escamas y dejando la logística, como es el transporte y el proceso de limpieza en manos de los actores que quieran utilizar este recurso.

Proceso de limpieza: La mayoría del material para este trabajo fue entregado por el productor pesquero habiendo efectuado una clasificación grosera, la escama se reciben entonces, con algunos restos de vísceras y piel en un recipiente proporcionado previamente por nosotros

El primer paso fue retirar manualmente los desechos de mayor volumen que no sean escamas, luego quitar los residuos de menor tamaño por medio de un tamiz, bajo agua corriente. De esta forma se tiene el enjuague primario de las mismas. Luego se realiza un lavado con una solución de agua jabonosa, se colocan nuevamente en el tamiz y se deja correr agua para su enjuague.

Se desodoriza con una solución de agua y extracto de vainilla, se enjuaga y se dejan secar a temperatura ambiente esparciéndolas sobre una jilla para que circule el aire.

Teñido: Para que las escamas tomaran coloración se probó distintas formas de teñido: tintes naturales, tintes artificiales y tintes comestibles.
Tintes naturales: la prueba fue realizada con agua de remolacha, proceso en caliente. Se descarta este tinte, la infusión de las escamas en un agua coloreada caliente afecta la forma de estas generando que se enrollen y el resultado es un color poco atractivo.

Tintes artificiales: anilina en frío.

Este tipo de tinte tiene buena aceptación en la coloración de las escamas, pero genera un tinte muy parejo.

Tintes comestibles: Es el elegido para dar color a las escamas ya que según los espesores y diferentes tamaños hace que la tinción quede despareja logrando un efecto interesante,

Comportamiento al lavado: Las escamas teñidas con colorantes comestibles en algunos colores intensos como el color verde violáceo pierden un poco de color que se visualiza en la tela Lienzo de alrededor, en cambio en los colores menos intensos es imperceptible. La morfología no sufrió variaciones

Productos obtenidos:

Uso textil: la escama utilizada en prendas de vestir formando parte de la tela

Debido a sus bondades y estética particular, se utilizó en estado natural y también teñidas por el atractivo de la coloración logrado.

Tela de soporte para la escama y método de vinculación: Se ensayaron soportes textiles y métodos de vinculación o sujeción ya sea para unir las escamas a las telas o la opción de unirlas entre ellas sin soporte.

Soportes textiles: las telas elegidas fueron Tul, Gasa y Piel de Ángel, tres telas con características distintas y usos en la misma categoría de prendas.

¿Por qué estos textiles? Porque se utilizan en prendas de vestir a las cuales están destinadas estas aplicaciones, además de encuadrarse en el perfil profesional que realiza esta tesis.

Métodos de unión: cosido manual hilo o hilo tanza, cosido a máquina, pegado con silicona caliente.

El método de cosido manual se hizo a través de perforaciones realizadas en las escamas con instrumento odontológico “Perforador de goma Dique”, proceso que es facilitado por la estructura particular de la escama, igualmente como el cosido a máquina.

Uso industrial: Se buscó un material aglutinante que permitiera lograr una lámina con escamas capaz de ser utilizada en separación de ambientes, pantallas de luz, tragaluz, etc.
Las características deseadas del producto deberían ser:

- Que el porcentaje de cantidad de escamas de pescado sea significativo en relación material aglutinante.
- Que se perciban las escamas ya que es el elemento principal.
- Que mantenga determinadas propiedades físicas y químicas de las mismas: durabilidad, ductilidad, resistencia y translucidez para resaltar el atractivo particular de las escamas.

Luego de varios ensayos con distintos materiales se concluyó que el aglutinante buscado era silicona.

CONCLUSIONES GENERALES

Según los resultados obtenidos se considera que este trabajo de tesis alcanza los objetivos planteados de aprovechar un desecho para utilizarlo en la disciplina del diseño. El trabajo se concentró en principio sobre la investigación de utilizar las escamas, verificando la viabilidad técnica de su obtención, esto se refiere a la posibilidad de recolectar las escamas y obtener un volumen continuo de las mismas. Experimentalmente se logró obtener la escama en estado puro, secas y libre de olores, después de probar con distintos productos en el lavado.

Se corroboró que las mismas permiten ser teñidas consiguiendo resultados atractivos a partir de colorantes comestibles.

El atractivo es que la fijación del color varia, generando una variación de este en ellas y entre ellas, todas tratadas en la misma solución de teñido. Sometidas al proceso de lavado estas no cambian su morfología y las que son teñidas no se decoloran significativamente.

En cuanto a posibilidades de diseño, las escamas tienen amplias cualidades para ser utilizadas, la ductilidad, la translucidez, la firmeza, la forma, la durabilidad en el tiempo etc.

CONCLUSIONES PARTICULARES

Se identificaron dos posibilidades de aplicación. La primera utiliza la escama como material principal aplicándola sobre tela o por sujeción entre ellas mismas dando una gama de oportunidades en lo que tiene que ver al diseño textil ejemplo: bordados, texturas y estructuras, apuntando a prendas de vestir.
Para este tipo de aplicación las características estructurales de las escamas permiten el perforado sin provocar desgarro, logrando bordes netos, tanto a la perforación como al corte.
En la segunda aplicación, el material resultante está compuesto por escamas y silicona líquida (material aglutinante) que reúne las características buscadas, como ser translucidez y ductilidad, permitiendo que se aprecien las escamas.

El material logrado tiene amplias prestaciones ya que a partir de una placa es posible, cortarla perforarla, moldearla para lograr distintas alternativas de diseño.

Se agradece al Ing. Juan Riva - Zucchelli (Planta pesquera Urexport S.A.) y al Sr. Walter Echenique (Planta La Pontevedresa S.A.) por todo el apoyo recibido y el material proporcionado.

LA LUCHA CONTRA LA PESCA ILEGAL, NO DECLARADA Y NO REGLAMENTADA: AVANCES A NIVEL MUNDIAL

FAO - El estado Mundial de la Pesca y la acuicultura - 2018

La promoción, reglamentación y seguimiento de prácticas pesqueras responsables a través de marcos sólidos de ordenación y gobernanza de la pesca son esenciales para la sostenibilidad de los recursos pesqueros, tanto en las zonas costeras como en alta mar. Los principios de la ordenación pesquera responsable se han establecido en una serie de instrumentos internacionales sobre los océanos y la pesca y han sido respaldados y reforzados por OROPs de todo el mundo.

Sin embargo, los Estados no siempre cumplen sus tareas satisfactoriamente en consonancia con estos instrumentos y mecanismos regionales, y a menudo se producen casos de pesca INDNR, lo cual socava los esfuerzos nacionales, regionales y mundiales por gestionar la pesca de manera sostenible.

La comunidad internacional, reconociendo la pesca INDNR como una amenaza importante para la sostenibilidad de los recursos pesqueros, para los medios de vida de las personas que dependen de ellos y para los ecosistemas marinos en general, se ha ocupado de ella con amplitud durante el pasado decenio.

No basta con que los Estados detecten la pesca INDNR, sino que deben fortalecer las leyes y reglamentos sobre pesca, ser capaces de tomar medidas eficaces frente a quienes la practican a fin de desalentar el incumplimiento, establecer mecanismos que fomenten el cumplimiento y garantizar que las subvenciones o cualquier otro beneficio que otorguen a los sectores pesqueros no alimenten la pesca INDNR.

Aunque las innovaciones tecnológicas han permitido a los Estados realizar un seguimiento más adecuado de sus embarcaciones de pesca y salvaguardar sus recursos pesqueros, es necesario mejorar la actuación del Estado del pabellón y aplicar medidas del Estado Rector del Puerto, todo ello respaldado por el uso de mecanismos e instrumentos de seguimiento, control y vigilancia. Asimismo, el fortalecimiento de otros ámbitos de la ordenación pesquera, como la garantía de un marcado coherente de las artes de pesca, también puede resultar útil en la lucha contra la pesca INDNR.

Algunos logros importantes en la lucha contra la pesca INDNR son la elaboración y adopción de directrices internacionales para mejorar el cumplimiento de las tareas de los Estados del pabellón y promover el uso de sistemas de documentación de las capturas (SDC) a fin de lograr una trazabilidad más adecuada del pescado y los productos pesqueros en la cadena de valor; la elaboración a nivel mundial y regional de registros de embarcaciones de pesca; y, debido a que estas embarcaciones también dependen del uso de los puertos en Estados distintos del suyo propio, la adopción del Acuerdo sobre medidas del Estado Rector del Puerto destinadas a prevenir, desalentar y eliminar la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada.

Los ODS abordan la importancia de tomar medidas contra la pesca INDNR en el ODS 14. La Meta 14.4 identifica explícitamente la necesidad de acabar con la pesca INDNR como medio para restaurar las poblaciones de peces, mientras que la Meta 14.6 incluye la eliminación de las subvenciones que contribuyen a la pesca INDNR. Además, la lucha contra la pesca INDNR, aunque no se menciona de manera específica, desempeña una función importante en el logro de las metas 14.7 (Aumentar los beneficios económicos de los pequeños Estados insulares en desarrollo y los países menos

adelantados) y 14.b (Facilitar el acceso de los pescadores artesanales a los recursos marinos). Asimismo, la Meta 14.c, sobre la aplicación del derecho internacional reflejado en la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar (CNUDM), relacionada particularmente con las tareas de los Estados en favor de la conservación y el uso sostenible de los océanos y los ecosistemas marinos, también resulta pertinente para la lucha contra la pesca INDNR.

Implementación del Acuerdo sobre medidas del Estado Rector del Puerto

El Acuerdo sobre medidas del Estado Rector del Puerto (FAO, 2017e) establece condiciones para la entrada y el uso de los puertos por parte de embarcaciones pesqueras extranjeras. En él se definen las normas internacionales mínimas que deben aplicar los Estados rectores del puerto a la hora de examinar la información antes de la entrada de las embarcaciones al puerto, la realización de inspecciones en sus puertos designados, la adopción de medidas contra las embarcaciones que hayan participado en la pesca INDNR, y el intercambio de información con los Estados, las OROP y otras entidades internacionales interesadas.

La aplicación mundial del Acuerdo sobre medidas del Estado Rector del Puerto establecería de manera eficaz "puntos de verificación del cumplimiento" en puertos de todo el mundo para un gran número de embarcaciones pesqueras, especialmente aquellas que operan en aguas que se encuentran fuera de la jurisdicción del Estado del pabellón y que desean entrar en puertos de otros Estados.

El acuerdo brinda a los Estados la oportunidad de colaborar e intercambiar información sobre las embarcaciones pesqueras y sus actividades, algo que se puede llevar a cabo también a través de las OROP y junto con ellas. De esta manera, crea una red que apoya a los Estados rectores del puerto en la lucha contra la pesca INDNR, a los Estados del pabellón en el control de sus embarcaciones, a los Estados costeros en la protección de sus recursos pesqueros y a los

Estados de comercio en la garantía de que los productos derivados de la pesca INDNR no entran en sus mercados. Los registros de inspecciones y cumplimiento de las embarcaciones de pesca recopilados a través del mecanismo de intercambio de información del Acuerdo sobre medidas del Estado Rector del Puerto podrían servir como fuente fiable para su inclusión en las evaluaciones de riesgos nacionales y podrían ayudar a los Estados a tomar las medidas adecuadas en casos de incumplimiento de leyes y reglamentos nacionales, regionales o internacionales. Por ejemplo, la prohibición o congelación de subvenciones por parte de los Estados del pabellón implicados.

El Acuerdo sobre medidas del Estado Rector del Puerto entró en vigor en junio de 2016 con 30 Partes, una de ellas la Unión Europea. El impulso ha seguido aumentando incluso tras la entrada en vigor del Acuerdo; El 5 de abril de 2018, éste contaba con 54 Partes (incluida la Unión Europea) y muchos otros Estados habían iniciado los trámites para formar parte del mismo, garantizando así que el número de puertos para el uso de las embarcaciones que participan en la pesca INDNR siga disminuyendo.

La entrada en vigor del Acuerdo, aunque constituye un logro importante, solo fue el principio de su puesta en marcha. Como solicitaron las Partes, en 2017 se celebró una primera reunión para debatir cuestiones relacionadas con la aplicación del Acuerdo, entre ellas las funciones y responsabilidad de los Estados, las OROP y otras organizaciones internacionales en la aplicación del mismo.

Las partes interesadas elaboraron un plan de trabajo para garantizar la puesta en marcha de los mecanismos necesarios. Reconociendo la importancia del acceso a información básica para cumplir los requisitos del Acuerdo, las Partes propusieron el establecimiento de un mecanismo mundial destinado a facilitar el intercambio y la publicación de información como prioridad.Se pidió a la FAO que elaborara este mecanismo en consulta con las Partes.

Las Partes también establecieron un proceso para el seguimiento y el examen de la aplicación del Acuerdo, un procedimiento esencial en esta fase preliminar.

Las Partes que son Estados en desarrollo, que constituyen la mayoría de las Partes y la mayoría

de los Estados costeros a nivel mundial, resultan esenciales para garantizar la aplicación generalizada del Acuerdo. El reconocimiento de las necesidades de los Estados en desarrollo es fundamental, y las Partes hicieron hincapié en la elaboración de un marco para apoyar a los Estados en desarrollo en su aplicación del Acuerdo. Se ha encomendado a un grupo de trabajo específico la tarea de abordar las necesidades de las Partes que son Estados en desarrollo.

También a nivel regional, se ha incrementado el número y el alcance de las iniciativas destinadas a combatir la pesca INDNR, en particular la adopción de planes de acción regionales para luchar contra la pesca INDNR, talleres y conferencias. Se prevé que los logros de la lucha contra la pesca INDNR aumenten con el incremento de la adopción y aplicación del Acuerdo sobre medidas del Estado Rector del Puerto y a medida que crezca el compromiso mundial de luchar contra la pesca INDNR.

INDICATIVAS DE DESARROLLO DE LA CAPACIDAD PARA APOYAR LA APLICACIÓN DEL ACUERDO SOBRE MEDIDAS DEL ESTADO RECTOR Y SUS INSTRUMENTOS COMPLEMENTARIOS

En 2017, la FAO puso en marcha un programa general de desarrollo de la capacidad mundial con el fin de prestar apoyo a la aplicación del Acuerdo sobre medidas del Estado Rector del Puerto de 2009 y sus instrumentos complementarios para luchar contra la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada para prestar apoyo a los Estados en desarrollo (independientemente de si formaban parte del Acuerdo o no) en sus esfuerzos por combatir la pesca INDNR. Este programa ayuda a los Estados a fortalecer sus marcos normativos y jurídicos, su estructura institucional y su capacidad de aplicación, así como sus sistemas y operaciones de seguimiento, control y vigilancia, situándolos en una posición más adecuada para combatir con eficacia la pesca INDNR. Se está llevando a cabo en colaboración con asociados; entre ellos, Miembros de la FAO, ORP y otras organizaciones internacionales como la Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito (ONUDD), la Organización Marítima Internacional (OMI) y la Organización Internacional del Trabajo (OIT).

Un año después de la entrada en vigor del Acuerdo ya se han logrado algunos progresos importantes. A nivel nacional, una serie de

Estados realizaron esfuerzos como, por ejemplo, actualizar la legislación pertinente y aumentar la capacidad de inspección de los puertos para poder aplicar el Acuerdo incluso antes de que entrara en vigor, sirviendo como ejemplo para las demás Partes.

A nivel regional, el número de OROP que han adoptado medidas de conservación y ordenación en relación con la pesca INDNR, y más específicamente, medidas del Estado Rector del Puerto, ha seguido aumentando.

Registro mundial de buques de Pesca, transporte refrigerado y suministro

El Registro mundial de buques de pesca, transporte refrigerado y suministro (Registro mundial) se puso en marcha en abril de 2017, menos de un año después de la entrada en vigor del Acuerdo sobre medidas del Estado Rector del Puerto.

Se prevé que este sistema de información, que ha sido respaldado ampliamente por Miembros y observadores de la FAO, aborde la deficiencia de información sobre las embarcaciones que participan en actividades pesqueras y relacionadas con la pesca. Además de registrar

información de identificación como los datos de registro y las características y titularidad de las embarcaciones, este sistema también incluye información pertinente para la lucha contra la pesca INDNR como nombres, propietarios y operadores anteriores de las embarcaciones, así como autorizaciones de pesca, transbordo o suministro y el historial de cumplimiento.

Esta primera versión del Registro mundial, inicialmente disponible para que los Miembros de la FAO cargaran datos, se elaboró con las contribuciones de expertos procedentes de Estados Miembros y observadores de la FAO a través del Grupo de trabajo sobre el Registro mundial y grupos reducidos especializados. Estos grupos no solo facilitaron el diseño del propio instrumento, sino también la normalización de los mecanismos de intercambio de datos y los formatos de los datos, algo necesario para un sistema mundial de este tipo. Estados con algunas de las mayores flotas del mundo ya han enviado datos y se espera que otros Estados contribuyan en breve. El objetivo de la FAO consiste en hacer público el Registro mundial en 2018; de esta forma los datos se pondrán a disposición de todas las partes interesadas y se demostrará el compromiso internacional por aumentar la transparencia y desalentar la pesca INDNR.

Sistemas de documentación de las capturas

Las Directrices voluntarias para los sistemas de documentación de las capturas fueron aprobadas oficialmente por la Conferencia de la FAO en julio de 2017, tras un largo proceso de elaboración.

El primer sistema de documentación fue el Sistema de Documentación del Comercio, introducido por la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (CICAA) en 1992. La documentación de las capturas se mencionó oficialmente por primera vez en el Plan de Acción Internacional para prevenir, desalentar y eliminar la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (FAO, 2001) en la sección “Medidas comerciales convenidas internacionalmente”. En la resolución sobre pesca aprobada por la Asamblea General de las Naciones Unidas en diciembre de 2013, los Estados miembros de las Naciones Unidas expresaron graves preocupaciones sobre la continua amenaza que representaba para las poblaciones de peces y los ecosistemas acuáticos la pesca INDNR, y reconocieron la labor de la FAO en los sistemas de documentación de las capturas (SDC) y la rastreabilidad. En la resolución se pedía a los Estados miembros que trabajaran con la FAO para elaborar directrices y otros criterios pertinentes relacionados con los SDC (incluidos posibles formatos), de conformidad con el derecho internacional. En particular los acuerdos pertinentes establecidos en el contexto de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

Estas directrices están diseñadas para prestar asistencia a los Estados, las OROP, las organizaciones regionales de integración económica y otras organizaciones intergubernamentales en la elaboración y aplicación de nuevos SDC o en la armonización o revisión de los ya existentes. En las directrices se establecen los principios básicos y se proporciona orientación para su aplicación. En ellas se aborda la cooperación, la notificación, las funciones y normas recomendadas y las necesidades especiales de los Estados en desarrollo y la pesca en pequeña escala.

Asimismo, se alienta a los Estados, las organizaciones internacionales pertinentes (tanto gubernamentales como no gubernamentales) y las instituciones financieras a proporcionar asistencia financiera y técnica, transferencia de tecnología y capacitación a fin de ayudar a los países en desarrollo a aplicar las directrices, especialmente en lo que respecta a la emisión de certificados electrónicos de capturas. En un anexo se resumen los principales elementos de información de los certificados de capturas, incluida la información a lo largo de la cadena de suministro.

Los Estados rectores del puerto desempeñan una función significativa en la aplicación de las Directrices para los SDC, debido a su capacidad para denegar el acceso a la cadena de suministro de las capturas derivadas de la pesca INDNR. El Acuerdo sobre medidas del Estado Rector del Puerto establece el marco jurídico mínimo que mejoraría la capacidad de los Estados rectores

del puerto para desempeñar dicha función y permitirles abarcar puntos críticos a lo largo de la cadena de suministro. Una vez denegado el acceso de los productos derivados de la pesca INDNR a los mercados a través de la aplicación y cumplimiento eficaces de los SDC y el Acuerdo sobre medidas del Estado Rector del Puerto, se reducirán los incentivos financieros subyacentes de las operaciones de pesca INDNR. De esta forma, el Acuerdo, las Directrices para los SDC y el Registro mundial representan un marco sinérgico para combatir la pesca INDNR.

Esfuerzos de Organizaciones regionales de ordenación pesquera en la lucha contra la pesca INDNR

Como se destacó en una encuesta por correo electrónico reciente realizada a través de la Red de Secretarías de los Órganos Regionales de Pesca, las OROP están desempeñando un papel destacado en los esfuerzos regionales y mundiales relacionados con la lucha contra la pesca INDNR, a través de medidas de conservación y ordenación integradas, requisitos de Seguimiento, Control y Vigilacia (SCV) e intercambio de información. Aproximadamente el 90% de las OROP participantes en la encuesta17 han adoptado, o están en proceso de adoptar, medidas pertinentes para combatir la pesca INDNR (Recuadro 7), y la mayoría de ellas ya han puesto en marcha dichas medidas de conservación y ordenación.

La pesca INDNR se ha reducido en zonas reguladas por algunas OROP a lo largo de los años. Las OROP que siguen afrontando desafíos a este respecto están aplicando recomendaciones derivadas de exámenes de la actuación y elaborando nuevos instrumentos de SCV, empleando SDC y aplicando o considerando sistemas regionales de localización de buques vía satélite (SLB). Algunas Partes Contratantes de las OROP llevan a cabo vigilancia mediante patrullas o satélites radar. La colaboración entre las OROP y otras organizaciones y órganos facilita y respalda los esfuerzos por combatir la pesca INDNR. Las OROP están situadas estratégicamente para coordinar esfuerzos con partes interesadas clave en sus respectivas regiones a fin de adoptar las medidas necesarias.
•

EJEMPLOS DE INICIATIVAS Y MEDIDAS ADOPTADAS POR LAS ORGANIZACIONES REGIONALES DE ORDENACIÓN PESQUERA PARA COMBATIR LA PESCA INDNR

- Rector del Puerto
- Listas de embarcaciones INDNR (algunas OROP disponen de listas de sus Partes Contratantes y de otras fuentes)
- SLB junto con SDC, presentación de informes sobre capturas de las embarcaciones y notificación de transbordos
- Satélite con radar de apertura sintética
- Requisitos de autorización de embarcaciones, emisión de licencias y marcado
- Lista consolidada de embarcaciones autorizadas (en el caso de las OROP del atún)
- Medidas relacionadas con el mercado
- Intercambio de información sobre zonas o especies específicas
- Comités de cumplimiento
- Medidas para promover el cumplimiento por parte de embarcaciones que no pertenecen a las Partes Contratantes
- Procedimientos para la aplicación de sanciones
- Debates participativos con organizaciones no gubernamentales
- Actividades de creación de capacidad para respaldar la aplicación de las medidas pertinentes
- Evaluación y seguimiento periódicos del cumplimiento por las Partes Contratantes
- Exámenes de la actuación para proporcionar un análisis exhaustivo del cumplimiento y la aplicación y para mejorar el funcionamiento de las OROP

Comercialización de la Pesca Artesanal

Nelson Avdalov

Concepto, características y oportunidades de la pesca artesanal

Generalmente se utilizan distintos criterios para definir “Pesca Artesanal”, los más comúnmente utilizados son el tamaño de la embarcación, el tonelaje bruto, las artes de pesca utilizadas, las zonas de pesca y las especies objetivo...

Desde el punto de vista del consumidor “pesca artesanal o producto artesanal” en muchos casos se asocia con la percepción de producto de “calidad”, “buena calidad” o “mejor calidad”.

La Pesca Artesanal puede ser realizada en el mar, en zonas próximas a la costa o en aguas interiores, y las actividades de ese sector pueden ser realizadas durante todo el año o solo en determinadas temporadas.

La pesca artesanal suministra pescado y productos de la pesca a los mercados locales y nacionales, y para el consumo de subsistencia de los pescadores y su familia, sin embargo es cada día mayor la demanda de “pescado de calidad” por los mercados internacionales, y consecuentemente la participación de la pesca artesanal en el comercio internacional.

En sentido amplio la pesca artesanal, tiene la característica de utilizar por kilos procesados, mayor mano de obra para la captura, el procesamiento, el transporte, la distribución y la comercialización, que la pesca industrial. La pesca artesanal involucra a un elevado número de personas y actividades.

Frecuentemente los hombres se dedican a las actividades de captura y las mujeres al procesamiento y la comercialización, aunque en muchos casos esto no es la regla, y se comparten las actividades con las mujeres.

En torno a la pesca artesanal, comúnmente se desarrollan una serie de actividades colaterales, como la confección y reparación de redes (frecuentemente en manos de las mujeres), construcción y reparación de embarcaciones, reparación de motores, etc., que proporcionan posibilidad de ingresos y empleo adicionales.

En muchas oportunidades las comunidades de pescadores artesanales están aisladas de la sociedad, no solo geográficamente, también socialmente, económicamente, cultural y políticamente.

La pesca artesanal presenta sensibilidad o vulnerabilidad a varios factores como fenómenos climáticos y otros fenómenos naturales como las fluctuaciones anuales y estacionales de peces, la escasez de las capturas, también se pueden ver afectados por fenómenos derivados de la comercialización como las fluctuaciones en los precios del mercado.

El conflicto con la actividad de las pesquerías industriales, la exclusión de los pescadores artesanales de los caladeros, y la lenta respuesta de las autoridades, también afecta a este sector.

La gran vulnerabilidad y sensibilidad de la materia prima, el carácter perecedero del

Otra característica de la pesca a artesanal, es la diversidad de formas de organizarse, que van desde el pescador autónomo y desarrollando su actividad en forma aislada, hasta empresas estructuradas, con una amplia gama de situaciones intermedias como pequeñas microempresas, y diversidad de formas asociativas.

pescado, muchas veces plantea problemas casi insolubles en forma individual, impidiendo que el producto llegue en buen estado al consumidor, privando al pescador obtener un buena ganancia por su pescado.

Frente a estas características, la pesca artesanal tiene la posibilidad de disminuir y reducir su vulnerabilidad. *"promoviendo la capacidad de organización de los pescadores incrementando el*

valor agregado, constituyendo organizaciones de pescadores artesanales, orientadas a la comercialización de la producción".

La comercialización del pescado de origen artesanal tiene diversos mecanismos y diversas formas de realizarse. Un hecho contundente es que el pescador artesanal es el primer "y mas débil" eslabón en una compleja cadena de intermediación.

En esta cadena intervienen: minoristas, mayoristas, acopiadores, grandes compradores, supermercados, etc, lo que conforman una compleja y ramificada pirámide de intermediación donde el pescador artesanal ocupa sin dudas el piso o nivel inferior.

El pescador artesanal es la mayoría de las veces dependiente y rehén de los precios y las condiciones de pago que le imponen los compradores.

El pequeño volumen que ofrece el pescador artesanal no resulta "atractivo" para inquietar a los grandes compradores que ceden esta parte del negocio a los pequeños minoristas que por un camino u otro lo depositarán finalmente en sus manos, siempre en detrimento del precio que recibe el pescador, Muchas veces además se percibe una concomitante perdida de calidad del pescado consecuencia del paso de los días y de las malas condiciones de almacenamiento.

Al organizarse los pescadores artesanales, tienen la posibilidad de elevarse en la pirámide de comercialización y lograr un mejor precio por su pescado.

Muchas veces el pescador artesanal no tiene muy claro las ventajas de asociarse. Se muestra reticente y manifiesta poco interés, se piensa en base a experiencias anteriores negativas, a la costumbre de "trabajar solo", a que "es difícil", a una postura muy independiente, a la poca comunicación entre los pescadores... Sin embargo, son muchas las ventajas de organizarse para la comercialización.

El volumen de pescado ofrecido por los pescadores artesanales es la mayoría de las veces muy pequeño como para incidir en el precio obtenido, el pescador artesanal es un tomador de precio, o acepta lo que le paga el comprador o pierde su pescado (tómalo o déjalo), no suele tener mas alternativas y en el mejor de los casos recibe su pago al contado.

Las pequeñas ofertas individuales no inciden en el precio pero a medida que el volumen de la oferta es mayor, el precio se puede aumentar proporcionalmente.

Entonces cabe la pregunta, ¿*cómo subir escalones en la pirámide de precios*?; ¿cómo acercarse al vértice superior?.

La respuesta parece simple - ***Organizarse entre los pescadores para aumentar el volumen de la oferta*** - . Pero esto no es tarea fácil ni sencilla, requiere comunicación, mucha paciencia, buscar las mejores formas de asociarse, y fundamentalmente capacitarse.

Cuanto mayor se el número de los asociados mas arriba se esté en la pirámide de precios, así se disminuye el la cantidad de "pequeñas ofertas" de poco valor y se sustituyen por pocas ofertas de mayor valor.

Un Nuevo Amanecer Para la Pesca Artesanal En Guatemala

Diego de la Cruz: Director de Puerto Grande Cantonales

Cooperativa de Pescadores Artesanales

Guatemala cuenta con importantes extensiones marinas y numerosos cuerpos de agua continentales donde se desarrollan actividades pesqueras y acuícolas. La pesca de Guatemala es variada: hay en el Pacífico, en el Atlántico, y en las aguas continentales. A pesar de esta diversificación de la producción, el papel de la pesca y de la acuicultura en la economía nacional es pequeño, por lo menos según las estadísticas oficiales. Los números de la producción son de difícil interpretación. Los números totales dan 45 000 toneladas en el promedio, con más de la mitad proveniente de la acuicultura. La captura, como es reportada en las estadísticas ha bajado muchísimo en los últimos 15 años, de casi 40 000 toneladas en el año 2000 a 19 000 toneladas en el 2016.

Según las estadísticas oficiales, el 2016 la producción de pescado en aguas domesticas era de 2 350 toneladas proviniendo de aguas continentales, 2 500 toneladas del pacifico, y 400 toneladas del atlántico. Un trabajo piloto recién estima la producción en el Pacífico en dos lugares en 15 000 toneladas, la del Atlántico en dos lugares en 2 000 toneladas, y en el lago de Atitlán en 100 toneladas.

Entre los problemas con los datos estadísticas pesqueras, es que solo incluyen la pesca legal. Sin embargo, en algunos lugares de desembarcos, hasta 90% de la población pesquera no cuentan con licencia y en efecto sus capturas no son registradas.

El principal problema de la recolección de los datos es la pesca ilegal y no declarada, que tiene que ser registrada para llegar a unos datos más correspondientes a la realidad. Otro importante desafío es la debilidad de DIPESCA, que cuenta con muy pocos funcionarios en el campo. Guatemala carece de una gestión pesquera que se interese más a la pesca artesanal.

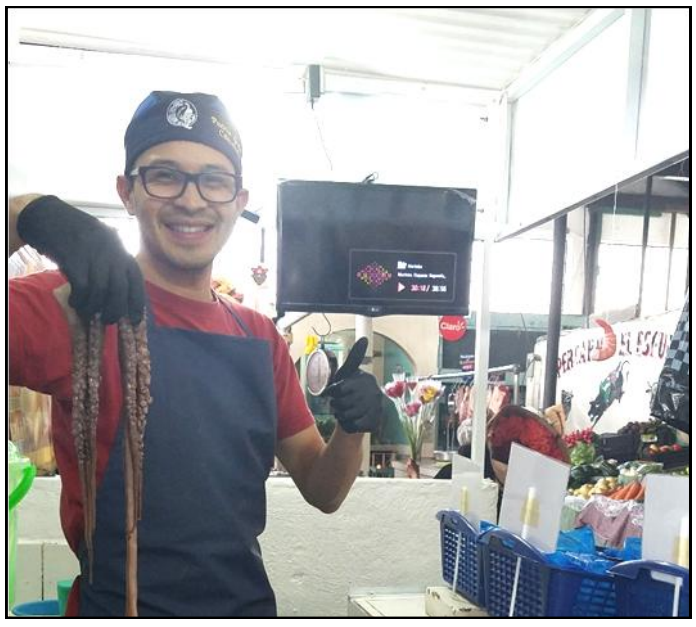
Ejemplo a seguir en la comercialización de pescado y mariscos en Guatemala

En Guatemala se formó una nueva iniciativa de comercialización de productos pesqueros y acuícolas, manejando los estándares de inocuidad y trazabilidad en conjunto con el sector empresarial y organizaciones de pescadores artesanales integrado por: Puerto Grande S.A., FENAPESCA (Federación Nacional de Pescadores artesanales de Guatemala), Red de Pescadores Artesanales del Caribe Guatemalteco y Lago de Izabal, Asociación de Pescadores Artesanales de Santiago Atitlán (Lago Atitlán) y Cooperativa Pesca Sur tiene como misión principal fomentar la pesca artesanal de manera consciente y responsable, respetando la edad reproductiva de las especies, destacando los valores nutricionales y dándole un nuevo despertar a la gestión pesquera en Guatemala.

Puerto Grande: es una empresa que por 25 años se ha dedicado a la captación y comercialización de los productos del mar y acuícolas. Nuestra pasión por la pesca y la responsabilidad empresarial y la necesidad de fomentar una cultura de consumo de pescados y mariscos en Guatemala nos ha dirigido a formular nuevas estrategias comerciales como es la creación de Pesquerías Cantonales, Cooperativa Pesquera. Pesca Sur R.L. Para dirigirnos con un eje social a las comunidades pesqueras del país, realizando una estrategia donde participen todos los grupos de interés para la conservación de las especies marinas, formulando desarrollos sustentables en los factores económicos, sociales y ecológicos.

La presencia de nuestros productos llega a distintos estratos sociales como los mercados cantonales, mercados institucionales (restaurantes, hoteles, embajadas), sector del retail (supermercados).

Promoción en supermercados



Diego de la Cruz: Director de Puerto Grande

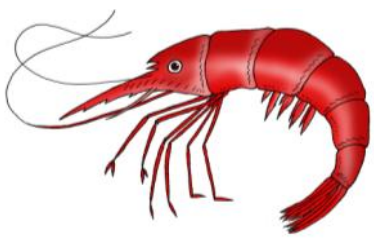
Jeremy De León: Director de Puerto Grande.

Sinopsis del mercado

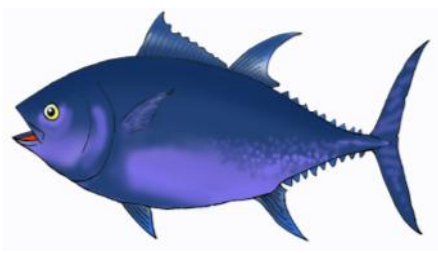
Economía mundial del sector pesquero

Tensiones comerciales afectan a los mercados en 2019, pero la oferta limitada mantendrá los precios altos

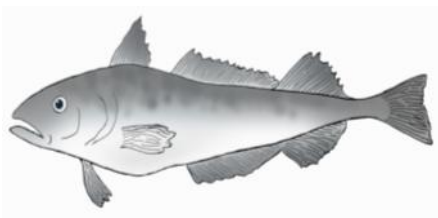
Camarón
Se estima que ingresaron 3 millones de toneladas de camarón al comercio internacional en 2018



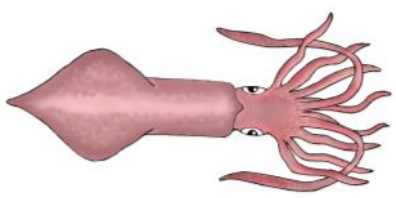
Atún
El mercado mundial de atún en conserva revivió en 2018 debido a que los precios de las materias primas disminuyeron por la mejora de oferta



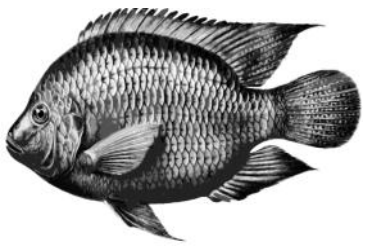
Demersales
Oferta levemente menor en 2019



Cefalópodos
Oferta escasa y precios en alza



Tilapia
El retraso del arancel en el marco de la guerra comercial con China deja a los importadores estadounidenses con exceso de inventario en un mercado lento



Pangasius
Los acuicultores de pangasius de Vietnam obtienen grandes ganancias en 2018

Lubina y Dorada
Tiempos difíciles para el sector de la lubina y la dorada, ya que los continuos precios bajos frenan el crecimiento

Salmón
Los buenos márgenes de beneficio para las empresas acuícolas impulsan la búsqueda de nuevas ofertas de salmón

Pequeños pelágicos
Oferta escasa y precios en alza

Harina y aceite de pescado
Temporada de pesca prometedora para 2019

Langosta
La demanda china sigue creciendo pero la oferta se está quedando rezagada

Bivalvos
Nuevos consumidores de bivalvos.

Cangrejo
Oferta escasa y los precios siguen subiendo

Sección Especial
Base de Datos sobre Medio Ambiente de la OMC: una herramienta de trazabilidad sobre las medidas de sostenibilidad que afectan el comercio pesquero

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.

Economía general

Tensiones comerciales afectan a los mercados en 2019, pero la oferta limitada mantendrá los precios altos

Los pronósticos de producción para el sector pesquero mundial durante 2019 sugieren que la oferta total será similar a 2018. Se proyecta un crecimiento plano o mínimo, mientras la demanda continúa fortaleciéndose. Las capturas seguirán siendo bajas para algunas especies silvestres clave, como el bacalao, la caballa y el pulpo, mientras que las pesquerías de atún también fueron menos productivas a principios de 2019 en comparación con el mismo período del año pasado.

Se espera que la producción total proveniente de la pesca de captura disminuya alrededor de un 3,4 por ciento en 2019, en comparación con el aumento de 2,2 por ciento en 2018, que había sido en gran parte impulsada por los buenos desembarques de anchoveta. En cuanto a la acuicultura, el panorama para 2019 es variado. Se pronostica un crecimiento continuo de alrededor del 4 por ciento para la producción acuícola en su conjunto, pero la oferta sigue siendo bastante limitada para algunas especies importantes como el salmón. De las aproximadamente 177,8 millones de toneladas de pescado que se producirán en 2019, alrededor del 89 por ciento será utilizado para consumo humano directo, lo que se traducirá en un consumo mundial per cápita de 20,5 kg.

El comercio mundial de productos pesqueros durante 2017 y 2018 se caracterizó por los precios altos y un crecimiento significativo, pero las condiciones positivas anteriormente mencionadas se deterioraron a principios de 2019. Las tensiones comerciales entre los Estados Unidos de América y China no se resolvieron y la incertidumbre es total. Este entorno comercial desfavorable se suma a la postergación de la fecha límite para la salida del Reino Unido de la Unión Europea (Organización Miembro) al 31 de octubre de 2019, sin más posible consenso producto de las negociaciones en curso. Esto mantiene a la industria pesquera en el Reino Unido y la UE con muchas interrogantes, al menos por siete meses más, o tal vez más tiempo, y con la posibilidad de consecuencias arancelarias significativas sobre la mesa. Junto con las condiciones monetarias más estrictas en muchas grandes economías, se espera que esta incertidumbre restrinja el crecimiento del producto interno bruto (PIB) mundial a 2,6 por ciento, en comparación con el 2,9 por ciento del año pasado.

El Índice de Precios de Productos Pesqueros de la FAO (FPI) alcanzó un nivel récord de 165 en marzo de 2018, marcando el fin de una tendencia que fue impulsada por la escasez de oferta de varias especies muy comercializadas, junto con una fuerte demanda en todo el mundo. La tendencia al alza de los precios se fue agotando hacia la segunda mitad de 2018 a medida que los volúmenes de producción aumentaron para varias especies, pero los niveles de precios aún fueron altos en términos históricos al entrar en el 2019. El FPI fue estable en términos interanuales en 160 puntos en diciembre de 2018, con precios todavía excepcionalmente altos para las especies de captura como el pulpo y la caballa, pero las abundantes cosechas de camarón y salmón en la segunda mitad del año ayudaron a bajar los precios de las especies acuícolas comercializadas.

Los precios de la harina de pescado, que es un insumo importante para el sector acuícola mundial, registraron una fuerte tendencia a la baja debido a los buenos volúmenes de producción a lo largo de 2018 y se mantuvieron bajos a principios de 2019.

Reportes trimestrales
de GLOBEFISH

Con la desaceleración de la demanda mundial y las tensiones comerciales que contribuyen a un mercado más desafiante, varios exportadores importantes de productos pesqueros están observando contracciones comerciales en 2019 luego del desempeño positivo del año pasado, particularmente en Asia. Es probable que las exportaciones totales de productos pesqueros de China disminuyan significativamente durante el año, mientras que los ingresos por exportación de Indonesia, India y Filipinas también se verán afectados.

Las exportaciones noruegas deberían mantenerse estables, con buenos niveles de precios para sus especies más importantes, mientras que los exportadores latinoamericanos probablemente aumenten sus exportaciones totales debido al fuerte mercado de salmón y una abundante producción de harina de pescado. En cuanto al mercado, Japón, la UE y los Estados Unidos de América registraron caídas en el valor total de las importaciones de productos pesqueros a principios de 2019, retrocediendo respecto a las ganancias logradas el año pasado. En las economías en desarrollo, el crecimiento de las importaciones se desacelerará, pero seguirá siendo positivo.

Los efectos negativos de la guerra comercial entre China y los Estados Unidos de América persistirán a lo largo de 2019, con una posible escalada adicional de las tensiones comerciales transatlánticas entre los Estados Unidos de América y la UE. Sumado al resultado aún incierto del Brexit, estas preocupaciones alimentan la especulación de que el comercio mundial está listo para una desaceleración significativa.

Como los productos pesqueros tienden a seguir las tendencias comerciales predominantes, es probable que el 2019 sea un año más desafiante para la industria en general. Al mismo tiempo, la escasez de oferta para varios demersales, cefalópodos y pequeños pelágicos continuará, manteniendo los precios relativamente altos, incluso si la demanda se debilita.

Para los productores acuícolas, mientras que en la actualidad hay un buen abastecimiento de algunas especies como el camarón, el reconocimiento de las tendencias de demanda a largo plazo y la escasez general de productos pesqueros continuarán impulsando la inversión y la investigación en medios alternativos de producción de especies de cultivo.

Mercado de Atún

Atún

El mercado mundial de atún en conserva revivió en 2018 debido a que los precios de las materias primas disminuyeron por la mejora de oferta

La demanda de atún en conserva mejoró en los mercados mundiales durante 2018, mientras que los mercados desarrollados se mantuvieron estables para productos de calidad superior. Los mercados de atún no-en conserva continuaron con tendencias positivas, ya que los consumidores compran más filetes y menos pescado entero.

Oferta de materia prima

La oferta de barrilete aumentó en todo el mundo durante 2018, con mejores capturas en la mayoría de las zonas de pesca en comparación con 2017. Excepto en los meses de julio a septiembre por el cierre de los DCP, las capturas fueron de moderadas a buenas en el Océano Pacífico central y occidental, manteniendo los precios del barrilete un 16 por ciento más bajo en 2018 que en 2017.

En el Pacífico Oriental, las capturas disminuyeron de enero a mayo de 2018 y mejoraron en junio y octubre. Los cierres de pesca de la CIAT fueron del 29 de julio al 6 de octubre y de noviembre de 2018 al 19 de enero de 2019. Estos cierres restringieron la pesca de Manta en un 41 y 59 por ciento de la flota pesquera, respectivamente. Durante los períodos de baja captura, las conserveras en Ecuador se abastecieron del Pacífico Occidental y el Océano Índico.

Las capturas de atún se mantuvieron estables en el Océano Índico, lo que hizo posible los transbordos regulares de materia prima congelada a Tailandia y Ecuador.
En el Océano Atlántico, las capturas de atún fluctuaron desde un nivel moderado entre enero y abril, hasta un nivel bajo en mayo de 2018, lo que elevó el precio de las materias primas para las conserveras europeas. Las capturas mejoraron desde agosto y se mantuvieron estables hasta noviembre, pero se debilitaron un poco en diciembre de 2018.
Las mejores capturas de barrilete y los ajustes de precio dieron como resultado mayores importaciones de pescado congelado por parte de las conserveras. En comparación con 2017, las importaciones totales de atún congelado (barrilete, aleta amarilla, albacora) en Tailandia aumentaron un 14 por ciento a 745 000 toneladas, y en China un 53 por ciento, alcanzando las 107 000 toneladas. Las importaciones totales de atún congelado fueron un 0,7 por ciento más bajas en Filipinas (140 000 toneladas). España importó un 10 por ciento menos de atún congelado crudo, hasta 150 500 toneladas, pero un 7,6 por ciento más de lomos cocidos (91 500 toneladas) en 2018.

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

Este segmento de mercado de atún incluye productos de grado sashimi y no sashimi. Las especies de calidad superior en este mercado son el atún rojo, el ojo grande y el atún aleta amarilla, en forma de filetes, y de productos enteros, tanto frescos como congelados. Para el atún fresco entero/limpio, los dos principales mercados en el ranking fueron los Estados Unidos de América y Japón. Mientras que las importaciones en los Estados Unidos de América alcanzaron una meseta en 2018, la demanda de atún fresco importado en Japón se redujo significativamente.

Por el contrario, el mercado de filetes congelados se expandió mundialmente, tanto para productos de grado sashimi como no sashimi. En 2018, cerca de 130 000 toneladas de filetes de atún ingresaron al comercio internacional, un 3-5 por ciento más que en 2017. En los tres mercados importantes de los Estados Unidos de América, Japón y la UE28, las importaciones aumentaron de 3 a 13 por ciento en 2018 comparadas con 2017, con una participación combinada de 75-78 por ciento.

Mercado de Atún

La otra participación de mercado del 22-25 por ciento fue de la República de Corea, la Federación Rusa, China, Turquía y Suiza, que mostraron un crecimiento de 20-100 por ciento en las importaciones de filetes congelados durante el período de revisión en relación a 2017.

Estados Unidos de América

La demanda de los consumidores de atún no-en conserva fue positiva en 2018, respaldada por la estabilidad de los precios de importación. Hubo un incremento razonable respecto a 2017, por lo que las importaciones totales de atún no-en conserva estadounidenses en 2018 fueron un 6,2 por ciento superiores, alcanzando las 63 800 toneladas.

La demanda de aleta azul fresco de valor superior y de filetes de atún congelado aumentó en 2018 en relación al 2017. Las importaciones totales del fresco en 2018 se mantuvieron en el nivel de 2017, con 23 100 toneladas, pero con un aumento del 25 por ciento de la oferta del aleta azul de valor superior del Mediterráneo (2 130 toneladas) y un incremento del 2,5 por ciento de las importaciones de aleta amarilla (16 700 toneladas). Las importaciones estadounidenses de ojo grande disminuyeron un 17 por ciento. Las importaciones de atún congelado en los Estados Unidos de América consistieron en 3 600 toneladas de pescado limpio (+6 por ciento) y 37 100 toneladas de filetes congelados (+13 por ciento).

Japón

En el principal mercado de sashimi del mundo, el atún está perdiendo gradualmente su participación de mercado frente al salmón, que es preferido por las generaciones más jóvenes. El atún se ha transformado en un producto para ocasiones especiales y celebraciones. En 2018, las importaciones de atún fresco/ refrigerado y congelado alcanzaron el mínimo de los últimos diez años, 13 600 toneladas y 155 000 toneladas, respectivamente. Sin embargo, las importaciones de filetes congelados crecieron un 10,6 por ciento a 52 500 toneladas en 2018. En los últimos años, la preferencia del atún local capturado en Japón, incluido el aleta azul del Pacífico, por sobre el pescado fresco importado, es notoria.

Unión Europea (Organización Miembro)

Las importaciones de atún no-en conserva de la UE28 aumentaron moderadamente en 2018, dominadas por los filetes congelados y con fuentes externas a la UE28. El mercado importó cerca de 23 000 toneladas de filete de atún congelado en 2018, cerca de 2,7 por ciento más que en 2017. Las importaciones aumentaron en Francia (+5 por ciento a 8 000 toneladas), los Países Bajos (+20 por ciento a 2 800 toneladas), Portugal (+38 por ciento a 1 600 toneladas) y Polonia (+100 por ciento a 910 toneladas), pero disminuyeron en España (-5 por ciento a 10 400 toneladas) e Italia (-7 por ciento a 4 000 toneladas). La demanda veraniega de filetes de atún también creció en los países de Europa Oriental.

Comercio de atún en conserva

Los productores y vendedores de atún en conserva expandieron su comercio en todo el mundo en 2018, ya que la oferta total de materia prima, particularmente de barrilete, se mantuvo estable a precios más baratos en comparación con 2017. Posteriormente, las importaciones aumentaron en muchos mercados grandes, medianos y pequeños a nivel mundial.

Exportaciones

Tailandia fue el principal exportador de atún en conserva/procesado, aumentando la oferta a los Estados Unidos de América, Egipto, Australia, Japón y Canadá. Las exportaciones tailandesas crecieron un 6 por ciento en 2018, mientras que las exportaciones de 2017 fueron un 13 por ciento más bajas que las de 2016. Las exportaciones tailandesas de atún en conserva crecieron hacia los mercados

Mercado de Atún

regionales de Asia/Pacífico y Medio Oriente.
El aumento nominal de las exportaciones de Ecuador fue el resultado de una menor captura en el Pacífico Oriental y la caída de las exportaciones al mercado principal, la UE28 (-3 por ciento); en particular la reducción del 23 por ciento en las exportaciones de lomos cocidos congelados a España. Sin embargo, las exportaciones de Ecuador registraron incrementos hacia Colombia (+34 por ciento a 21 300 toneladas), Argentina (+3 por ciento a 14 400 toneladas) y Chile (+0,3 a 8 800 toneladas).

España, un importante productor de atún procesado de calidad superior, mantuvo su fuerte dominio en el mercado de la UE28 y aumentó las exportaciones a Italia, Francia, Países Bajos, Alemania y Bélgica. China incrementó las exportaciones a la UE28 en un 73 por ciento, principalmente en forma de lomos cocidos. Las exportaciones de lomos cocidos también crecieron de Indonesia a Tailandia y la UE28, mientras que la oferta de atún en conserva de Indonesia fue mayor en los mercados de Oriente Medio.

Importaciones

Los precios más bajos de las materias primas generaron una mayor demanda de atún en conserva en muchos mercados, tanto grandes como pequeños. Las importaciones totales aumentaron de forma moderada en todos los principales mercados. La tendencia positiva de la demanda de atún procesado de calidad superior también se mantuvo en los mercados de Estados Unidos de América y la UE28.

América del Norte y del Sur

En 2018, las tendencias de las importaciones estadounidenses fueron positivas para el atún en conserva convencional, así como para el atún de calidad superior en bolsas/recipientes/ paquetes. Casi el 22 por ciento o 45 200 toneladas de estas importaciones en 2018 consistieron de productos de atún en bolsa de valor agregado y otros productos de valor agregado, en comparación con el 19 por ciento o 38 200 toneladas en 2017. Las importaciones de albacora de calidad superior (incluso en bolsa) aumentaron un 18 por ciento, de 28 200 toneladas en 2017 a 33 000 toneladas en 2018. Esta tendencia confirma una creciente demanda de productos de mayor valor en el mercado estadounidense.

En general, todas las importaciones de conservas de atún claro (barrilete y aleta amarilla) también aumentaron de 99 400 toneladas en 2017 a 122 800 toneladas en 2018. Casi el 64 por ciento consistió en atún en salmuera.

En Canadá, las importaciones de atún en conserva aumentaron un 4 por ciento a 32 800 toneladas en 2018. Las importaciones de atún en conserva en América Latina crecieron en Colombia (+26 por ciento a 32 200 toneladas) y Argentina (+10 por ciento a 18 200 toneladas), pero disminuyeron en Chile (-3 por ciento a 19 100 toneladas).

Unión Europea (Organización Miembro)

En general, la demanda de atún en conservas/ procesado en la UE28 se mantuvo débil durante 2018, con un aumento marginal en las importaciones totales, lo que podría atribuirse al comercio dentro de la UE28 por parte de los productores europeos. Los tres principales proveedores de atún procesado para el mercado de la UE28 fueron Ecuador, España y Filipinas. Entre ellos, las exportaciones solo aumentaron un poco desde España, lo que indica la inclinación del mercado hacia productos de mayor valor, mientras que las importaciones extra-UE28 consistieron principalmente en lomos cocidos y productos en conservas convencionales que registraron una tendencia negativa (-0,22 por ciento a 513 000 toneladas) en comparación con 2017.

Entre los principales mercados, las importaciones aumentaron un 9,6 por ciento en

Mercado de Atún

Italia a 129 200 toneladas y un 4,7 por ciento en España a 128 200 toneladas, pero disminuyeron en el Reino Unido (-12,5 por ciento a 104 200 toneladas). Las importaciones del mercado francés se mantuvieron estables en 99 900 toneladas (+0,14 por ciento).

Las importaciones crecieron en Alemania un 8,7 por ciento a 92 000 toneladas. A pesar de la moderación general de los precios de las materias primas y el estado arancelario preferencial para Ecuador y Filipinas, las importaciones de estos proveedores disminuyeron.

Otros en Europa

En Suiza, las importaciones de atún en conserva disminuyeron levemente (-0,75 por ciento) a 9 100 toneladas. Sin embargo, el mercado de la Federación de Rusia, sensible al precio, aumentó las importaciones un 12 por ciento a 4 700 toneladas, durante el período de revisión. Las importaciones también crecieron un 2 por ciento en el pequeño mercado noruego a 2 000 toneladas.

Asia/Pacífico y otros mercados

En 2018, la demanda de conservas de atún aumentó en los mercados establecidos y emergentes de Asia/Pacífico. En los dos mercados desarrollados regionales, las importaciones crecieron, pero levemente en Japón, a 39 400 toneladas (+3,5 por ciento) y en Australia a 47 100 toneladas (+ 3,3 por ciento). Una materia prima más barata también impulsó la producción nacional en Japón.

En el sudeste asiático, las importaciones aumentaron un 31 por ciento a 3 200 toneladas en Malasia, un 8,4 por ciento a 2 300 toneladas en Singapur, un 28 por ciento a 1 500 toneladas en la República de Corea y en Myanmar pasaron de solo 80 toneladas en 2017 a 1 500 toneladas.

La demanda de los consumidores por conservas de larga duración aumentó en los mercados urbanos en desarrollo del sur de Asia. Las importaciones en Sri Lanka crecieron casi un 100 por ciento en 2018. En Bangladesh, ahora hay disponible una amplia gama de conservas importadas en los supermercados de categoría media y alta de la ciudad capital, Dhaka, que tiene una población de 20 millones.

Precio

Los precios del barrilete comenzaron a disminuir en la mayoría de las áreas pesqueras desde julio de 2018. En particular, el precio promedio de importación del barrilete congelado (CFR Bangkok) desde julio a septiembre de 2018 fue cerca de un 30 por ciento menos que en el período correspondiente a 2017, mientras que el promedio anual de 2018 estuvo un 15-16 por ciento por debajo de 2017.

La tendencia a la baja de los precios en Tailandia también redujo los precios en el Océano Índico y otras regiones pesqueras, pero los precios del aleta amarilla se mantuvieron firmes con leves aumentos.

Para el atún no-en conserva, los precios de los lomos frescos y congelados se mantuvieron firmes a lo largo de 2018.

Durante fin de año, un período de elevado consumo, los precios mayoristas de los lomos de aleta amarilla frescos alcanzaron los USD 15,00 por libra y más, en la costa oeste de Estados Unidos de América.

Perspectivas

El año en curso comenzó con el aumento de los precios de barrilete debido al bajo nivel de captura en los océanos Pacífico e Índico.

La pesca en el Pacífico Occidental y Central comenzó por debajo del promedio por el clima desfavorable de enero a febrero 2019, aunque empezó a mejorar en marzo. El precio del barrilete para Bangkok ya aumentó a USD 1

Mercado de Atún

450 por tonelada en marzo, pese a que los inventarios de los congelados en Tailandia parecían ser buenos.

La pesca en el Pacífico Oriental también fue pobre y las conserveras de Manta ahora sufren escasez de materias primas.

Los precios en muelle del barrilete aumentaron a USD 1 600 por tonelada y se espera que sigan subiendo.

Las capturas en el Océano Índico también bajaron con el aumento de los precios del barrilete, pero los precios del aleta amarilla disminuyeron levemente.

A partir de abril, el precio del barrilete congelado ya alcanzó los USD 1 650 por tonelada, lo que indica una menor oferta, que impactará sobre los precios de los productos finales.

Se espera que la demanda de sashimi de atún en el principal mercado de atún no-en conserva, Japón, aumente durante los meses del festival de primavera de abril y mayo. Con la llegada de los meses más cálidos en Occidente, habrá una mayor demanda de filetes y postas hasta el final del verano.

Mercado de Salmón

Los buenos márgenes de beneficio para las empresas acuícolas impulsan la búsqueda de nuevas ofertas de salmón

Con la mejora del desempeño del sector chileno en 2018, la industria mundial de la acuicultura del salmón del Atlántico está combinando una buena rentabilidad con un crecimiento constante y controlado. A pesar de un aumento del 5 por ciento en la oferta en 2018, el crecimiento de la producción sigue por detrás de la demanda y las partes interesadas están esperando para ver si alguna de las diversas soluciones de oferta que compiten puede llenar el vacío.

Producción
Salmón del Atlántico

Se estima que la producción mundial de salmón del Atlántico de cultivo aumentó alrededor de un 5 por ciento en 2018, hasta un total de casi 2,5 millones de toneladas. La mayor parte del incremento se debió al 14 por ciento de crecimiento en Chile, donde el nuevo marco regulatorio está dando resultados. En Noruega, el país productor más grande del mundo, el frío invierno y los problemas sanitarios de los peces se tradujeron en un aumento moderado del 5 por ciento en las cosechas. Los desafíos ambientales y biológicos más graves en Escocia provocaron una caída de la producción de más del 20 por ciento. El 13 por ciento restante de la oferta es proporcionado por un número de actores más pequeños, muchos de los cuales ahora están intensificando sus esfuerzos para desarrollar sus industrias acuícolas de salmón y así poder asegurar una mayor participación en un mercado cada vez más lucrativo.

La producción noruega estuvo levemente por debajo de las proyecciones para 2018, debido principalmente a los efectos del frío invierno y los niveles altos de piojos de mar, particularmente en el sur del país. Se estima que el costo de combatir los piojos de mar, que se volvieron resistentes a muchos tratamientos previamente efectivos, ahora representa alrededor de una quinta parte de los costos totales de producción que asumen los productores de salmón de Noruega. Sin embargo, a pesar de este gasto permanente, los niveles de precios actuales son más que suficientes para garantizar una buena rentabilidad, y la confianza en el sector es alta. Si bien las restricciones regulatorias imponen límites al crecimiento de la producción relativamente más estrictos que en muchas otras regiones, la demanda de licencias en Noruega es fuerte y la inversión continúa llegando al sector.

Los informes en 2018 sugieren que las nuevas regulaciones en Chile, que tienen como objetivo hacer que el crecimiento de la producción esté condicionado a métricas ambientales y biológicas positivas, están teniendo un efecto favorable en la industria. Múltiples indicadores clave de rendimiento, incluidas las tasas de conversión alimenticia, las tasas de mortalidad y los pesos promedio de cosecha, todos mejoraron el año pasado y los volúmenes de producción aumentaron significativamente como resultado. Aunque algunas empresas no están contentas con el nuevo marco regulatorio, ya que consideran que ha beneficiado a las partes interesadas de manera desigual, las tendencias de los precios de las acciones muestran que las valoraciones de las empresas chilenas aumentaron significativamente.

A medida que la demanda de salmón continúa fortaleciéndose a nivel mundial, la combinación de las restricciones geográficas y regulatorias sobre el cultivo tradicional con jaulas a mar abierto ha limitado la capacidad de los productores para mantener el ritmo. El salmón del Atlántico requiere condiciones ambientales específicas para crecer, siendo la temperatura del agua un elemento clave. Aunque las jaulas a mar abierto ubicadas en bahías y ensenadas son, por lejos, el medio más rentable para producir la especie en la actualidad, el nivel de precios de ahora es un incentivo cada vez más poderoso para encontrar nuevas soluciones de oferta. Estas posibles soluciones incluyen el

Mercado de Salmón

desarrollo de la acuicultura del salmón del Atlántico en nuevas regiones, desde Islandia hasta China, nuevos enfoques tecnológicos, como la acuicultura terrestre y en alta mar, el salmón genéticamente modificado, e incluso la imitación del salmón derivado de algas.

Otros salmónidos de cultivo

Se estima que la producción chilena de salmón coho alcanzó unas 185 000 toneladas en 2018, un aumento del 34 por ciento. Esto continúa el incremento significativo de 2017 y subraya el potencial que la industria chilena ve en el salmón coho de bajo costo, a pesar de que Japón es el único gran mercado en la actualidad. Las cosechas chilenas de trucha de cultivo alcanzaron las 79 000 toneladas en 2018, un aumento del 4 por ciento con respecto a 2017. En Noruega, las cosechas de trucha de cultivo aumentaron un 15 por ciento el año pasado, a un estimado de 77 000 toneladas, después de dos años de escasez de oferta.

Salmón silvestre

Las cosechas de salmón silvestre en Alaska y el Lejano Oriente de Rusia totalizaron en conjunto alrededor de 921 000 toneladas. La pesquería rusa de la península de Kamchatka representó el 70 por ciento de este total, con una cosecha récord de salmón rosado que supera el medio millón de toneladas. En Alaska, las capturas fueron inferiores a las previsiones en alrededor de 275 000 toneladas. El salmón rojo representó la mayor proporción de este total con una participación del 43 por ciento.

Mercados

La demanda mundial de salmón no muestra signos de debilitamiento, y la resistencia de los consumidores a los precios altos ha sido temporal. La popularidad del salmón continúa creciendo en prácticamente todas las regiones del mundo, y los proveedores tienen una amplia variedad de mercados para exportación. Los Estados Unidos de América, la UE28 y Japón siguen siendo los mercados más importantes en términos de ventas, y la demanda subyacente en los tres es sólida. China, Brasil y la Federación de Rusia son tres países cuyas grandes poblaciones se traducen en un enorme potencial. Mientras que los dos últimos han tenido dificultades económicas y recientemente comenzaron a recuperarse, la demanda de salmón en China sigue una fuerte trayectoria ascendente.

Chile se destaca como el principal beneficiario del crecimiento de la demanda en estos mercados emergentes importantes, manteniendo un monopolio completo del mercado brasileño y asegurando su rol como principal proveedor de la Federación de Rusia, tras la prohibición de las importaciones de países occidentales. En China, la competencia entre proveedores se intensificó luego de que Noruega lograra importantes ganancias de participación de mercado en 2018, al haber dedicado grandes esfuerzos para establecerse en este mercado crucial. El acceso de Noruega al mercado chino antes era limitado debido a las tensiones políticas entre los dos países, pero estas restricciones ahora están disminuyendo. Sin embargo, el salmón noruego todavía está sujeto a un arancel del 10 por ciento mientras que sus equivalentes chilenos no pagan ningún arancel gracias a un acuerdo aduanero.

Los especialistas en marketing chilenos también han estado trabajando para mejorar la imagen de su marca en el mercado estadounidense, donde han tenido una desventaja de precio significativa en relación con sus competidores. El uso elevado de antibióticos en las granjas chilenas dañó la reputación del salmón chileno frente a los consumidores y minoristas estadounidenses, y esto ha motivado esfuerzos para reducir la dependencia de los antibióticos a través de la reforma regulatoria. La industria busca poner mayor énfasis en el origen patagónico del pescado chileno para que se asocie su producto con una región mundialmente conocida por su belleza natural.

Mercado de Salmón

Algunos productores de salmónidos también han comenzado a abrir tiendas en diferentes partes de Chile, para aprovechar la demanda interna de productos locales.

El salmón del Atlántico genéticamente modificado ahora puede criarse y venderse en los Estados Unidos de América después de que la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) levantara las restricciones a las importaciones. AquaBounty, la compañía a la que se le aplicaron estas restricciones, ahora puede importar huevas de su criadero en Canadá, los cuales contienen una modificación genética que promueve un crecimiento más rápido que lo que sería posible de otra forma. La FDA determinó en 2015 que el pescado es seguro para comer y que no hay un impacto negativo en el bienestar del pescado, pero solo la última decisión es la que permite la cría de peces genéticamente modificados dentro de las fronteras estadounidenses.

Comercio

El aumento de los precios y el fuerte crecimiento de la demanda, particularmente en el mercado central de la UE28, hicieron que los ingresos por exportaciones de salmón noruego siguieran una constante tendencia al alza en los últimos años. Esto se mantuvo en 2018. Según las cifras publicadas por el Consejo Noruego de Productos del Mar (NSC), Noruega exportó 1,1 millones de toneladas de salmón por un valor de NOK 67,8 mil millones (USD 8,34 mil millones) el año pasado, un aumento de alrededor de NOK 3,2 mil millones (USD 393 millones). Aunque Noruega está obteniendo ganancias absolutas en Asia y los Estados Unidos de América, en términos relativos se está volviendo más dependiente del mercado de la UE28, ayudado por las tendencias favorables de la moneda. Las exportaciones a la UE28 representaron el 73 por ciento del valor total de las exportaciones de Noruega en 2018, un 2 por ciento más que el año anterior.
El NSC informó un aumento del 16 por ciento en el volumen de las exportaciones de trucha noruega en 2018, a 46 400 toneladas. El valor total se redujo un 5 por ciento, a NOK 3 mil millones (USD 367 millones). Bielorrusia, los Estados Unidos de América y Japón son los tres principales mercados de exportación para la trucha noruega, llenando el vacío dejado por la prohibición de importación de la Federación Rusa en 2014.

Las exportaciones de salmónidos chilenos (salmón del Atlántico, salmón coho y trucha arcoiris) crecieron un 20,8 por ciento durante 2018 en comparación con 2017, a 631 700 toneladas, mientras que los ingresos aumentaron un 11,1 por ciento a USD 5,17 mil millones.

Los Estados Unidos de América sigue siendo el mercado más importante para el salmón chileno, con 169 700 toneladas (+21,2 por ciento) por un valor de USD 1,8 mil millones (+12,3 por ciento). Esto representa alrededor del 35 por ciento del volumen total de las importaciones estadounidenses de salmón en 2018, que valieron un récord de USD 4,1 mil millones.

Japón es el segundo mercado de exportación más grande de Chile, importando 143 000 toneladas (+ 18,5 por ciento) por valor de USD 1,07 mil millones (+5,3 por ciento) en 2018. Las importaciones japonesas de Chile son principalmente de salmón coho, pero las importaciones japonesas de salmón del Atlántico de Noruega, y el salmón del Pacífico silvestre de la Federación de Rusia y los Estados Unidos de América también aumentaron en 2018.

China se destacó entre los mercados de salmón más grandes en 2018, importando 300 000 toneladas de salmón por un valor de USD 1,35 mil millones, un incremento en términos de valor del 43 por ciento en comparación con 2017.

La mayor proporción de esto correspondió a importaciones de salmón silvestre de la

Mercado de Salmón

Federación Rusa tras su récord de cosecha, mientras que las importaciones de salmón del Atlántico de Chile y Noruega también aumentaron.

Las exportaciones de salmón del Atlántico de cultivo del Reino Unido disminuyeron significativamente en 2018, principalmente debido a una caída de la producción en Escocia. Francia sigue siendo el principal mercado de exportación para el Reino Unido, y alrededor de la mitad de las exportaciones británicas de salmón se destinan a la UE28.

La actual incertidumbre sobre las condiciones de la inminente salida del Reino Unido de la UE28 es motivo de gran preocupación para la industria salmonera del país, que estaría sujeta a las tarifas predeterminadas de la UE28 del 2 por ciento para el salmón fresco y del 13 por ciento para el salmón ahumado en caso de que se dé un Brexit sin acuerdo.

Precios

Con un crecimiento continuo de la demanda y una oferta mundial limitada, el precio del salmón del Atlántico se mantuvo alto en 2018. Según el Índice Fish Pool, el precio de exportación del salmón del Atlántico entero fresco de Noruega no mostró cambios en términos de coronas en 2018, con un promedio de NOK 60,70 (USD 7,46) por kg. Desde 2016 se han producido cambios estacionarios regulares durante el año, de NOK 40 a casi NOK 80 por kg, pero el nivel de NOK 60 por kg refleja la nueva meseta de precios para el salmón noruego.

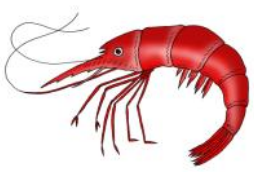
En Chile, los precios promedio de los filetes frescos enviados a los Estados Unidos de América disminuyeron levemente un 5,4 por ciento en 2018, de USD 10,96 por kg a USD 10,37 por kg. Mientras tanto, las cosechas más bajas de lo esperado hicieron que los precios en muelle de los salmones silvestres en Alaska aumentaran significativamente para todas las especies.

Perspectivas

Se prevé que la producción mundial de salmón del Atlántico de cultivo aumente entre un 4 y un 5 por ciento en 2019, siguiendo el ritmo del crecimiento de la demanda total y manteniendo un equilibrio de mercado ajustado; se espera que sostenga los precios en los niveles actuales. También se espera que el crecimiento en Chile se desacelere y es probable que Noruega recupere cierta participación en múltiples mercados, con un aumento del 4 al 5 por ciento en las cosechas, aunque las temperaturas del mar más cálidas que el año pasado pueden aumentar los problemas de piojos de mar. La producción del Reino Unido se recuperará con fuerza, pero el foco principal de la industria está puesto en el resultado de las negociaciones por el Brexit.

Los términos bajo los cuales el Reino Unido finalmente salga de la UE28 tendrán potencialmente implicaciones arancelarias para los exportadores de salmón, así como malentendidos y retrasos causados por procedimientos aduaneros nuevos y desconocidos. En otras partes, las perspectivas de crecimiento económico, modestas pero positivas, en todos los mercados importantes, incluida la recuperación continua en la Federación de Rusia y Brasil, apoyarán un mayor fortalecimiento de la demanda total. La rentabilidad casi universal de los productores de todo el mundo continuará incentivando los esfuerzos para encontrar medios alternativos de oferta.

Reportes trimestrales
de GLOBEFISH



Mercado de Camarón

Se estima que ingresaron 3 millones de toneladas de camarón al comercio internacional en 2018

La producción mundial de camarón de cultivo alcanzó casi 4 millones de toneladas en 2018. Los precios de importación cayeron a un nivel récord, pero con una leve mejora en las importaciones a los mercados desarrollados convencionales. La fuerte compra por parte de los mercados asiáticos, particularmente China, salvó a la industria mundial del camarón de cultivo de una crisis financiera importante en 2018.

Oferta

La producción mundial de camarón de cultivo alcanzó casi 4 millones de toneladas en 2018, un aumento de 3 a 5 por ciento con respecto a 2017. Según publicó la revista Aqua Culture Asia Pacific, la tendencia negativa de la producción de camarón marino en China se revirtió y la producción aumentó un 10 por ciento en 2018.

La producción también aumentó en Vietnam, pero disminuyó en India e Indonesia. Se registraron expansiones en áreas de cultivo en India e Indonesia, pero no son suficientes para compensar la disminución general de la producción de 2018. El factor "precio bajo" también afectó a Tailandia, donde los acuicultores produjeron menos vannamei en comparación con 2017. El aumento de la producción en Vietnam, Ecuador, Myanmar y otros productores menores compensaron con creces la menor producción en India, Indonesia y Tailandia.

Los acuicultores en Vietnam, Tailandia, Indonesia y Malasia también cambiaron a la producción de tigre negro. La revista Aqua Culture Asia Pacific informó que el camarón tigre negro tuvo una participación del 12 al 15 por ciento en la producción mundial de camarón de cultivo en 2018, alentado por precios relativamente estables y altos en comparación con el camarón vannamei.

La producción en Ecuador aumentó, alcanzando casi 500 000 toneladas durante el período de revisión. La producción mexicana se incrementó a 165 000 toneladas (+3,8 por ciento) en 2018 respecto a 2017. Hubo menores cosechas en Brasil, Nicaragua y Honduras.

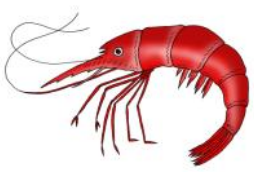
Comercio Internacional

En 2018, los siete mercados principales importaron 2,7 millones de toneladas de camarón y langostino, un 31 por ciento más que en 2017. Esto podría atribuirse a las altas importaciones en China y otros mercados asiáticos. Las importaciones aumentaron levemente en los Estados Unidos de América y en la UE28, mientras que Japón registró una tasa de crecimiento negativa. Las importaciones también aumentaron en la mayoría de los países del Consejo de Cooperación del Golfo (GCC) en el Medio Oriente.

Exportaciones

Entre los siete proveedores principales, las exportaciones aumentaron en volumen para los primeros cinco, pero con un crecimiento tambaleante en 2018. Los ingresos por exportaciones disminuyeron para todos excepto para Ecuador, debido al debilitamiento general de los precios durante el mismo período. Para obtener un mejor retorno financiero, los exportadores más capaces en Asia exportaron más camarón procesado hacia los mercados desarrollados.

India fue el principal exportador en 2018 pero con una tasa de crecimiento decreciente (+7,2 por ciento) en comparación con 2017 (+31 por ciento). Los principales mercados para el camarón indio fueron los Estados Unidos de América, Vietnam y la UE28. Las exportaciones disminuyeron a Vietnam (-15 por ciento) y a la UE28 (-13 por ciento). Con un crecimiento del 300 por ciento en la oferta (46 000 toneladas), China se convirtió en el cuarto mercado más grande de India en 2018 superando a Japón.



Mercado de Camarón

India exportó más camarón procesado en 2018 (+18 por ciento hasta 22 000 toneladas) que en 2017.

Las exportaciones vietnamitas de camarón aumentaron un 7 por ciento en 2018 en comparación con 2017. Los principales mercados fueron la UE28 (+13,7 por ciento), Australia (-4 por ciento), Estados Unidos de América (+4,6 por ciento), Japón (- 5,5 por ciento) y la República de Corea (+23 por ciento). En comparación con 2017, las exportaciones oficiales de Vietnam a China aumentaron un 300 por ciento a 14 000 toneladas en 2018. Este volumen es pequeño en comparación con las elevadas importaciones de materia prima y el incremento de la producción nacional en 2018.

Ecuador mantuvo una posición bastante estable en 2018, enviando el 61 por ciento de sus exportaciones a los mercados asiáticos, pero las exportaciones a su mercado número uno, Vietnam, cayeron un 10 por ciento a 202 000 toneladas. Sin embargo, las ventas directas a China aumentaron un 512 por ciento, alcanzando 98 000 toneladas en 2018, en comparación con solo 16 000 toneladas en 2017. Las exportaciones también aumentaron a su segundo mercado más grande, la UE28 (+7,8 por ciento a 104 300 toneladas).

Importaciones

Los siete principales mercados importaron casi 2,7 millones de toneladas de camarón en 2018, aproximadamente un 31 por ciento más que en 2017. Esto se puede atribuir a los fuertes mercados asiáticos, en particular a China. Las importaciones aumentaron en otros mercados emergentes del este de Asia y Medio Oriente, pero disminuyeron en Vietnam debido a las importaciones directas de China. Entre los mercados convencionales, las importaciones aumentaron levemente en los Estados Unidos de América y en la UE28, pero disminuyeron en Japón y Australia.

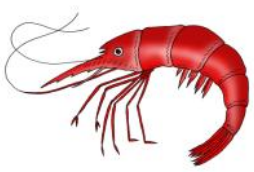
Estados Unidos de América

El mercado estadounidense de camarón se mantuvo saturado a principios de 2018, lo que provocó una fuerte caída de precios en el comercio internacional en abril. Sin embargo, los precios mayoristas en los Estados Unidos de América se mantuvieron estables y los precios de importación más bajos se redujeron a niveles de usuarios finales a mediados de 2018, lo que benefició al comercio minorista y de catering durante las ventas de verano de 2018 y las ventas de fin de año. El camarón sigue siendo el producto pesquero más popular entre los consumidores estadounidenses.

Las importaciones estadounidenses aumentaron un 5,1 por ciento en 2018 con respecto a 2017, pero los compradores estadounidenses pagaron menos en 2018 (USD 6,2 mil millones en 2018 en comparación con USD 6,5 mil millones en 2017) debido a los bajos precios récord de importación. India tuvo una cuota de mercado del 36 por ciento en la oferta, seguido de Indonesia (19 por ciento), Ecuador (11 por ciento), Vietnam (8 por ciento), China y Tailandia (7 por ciento cada uno). Las importaciones de camarón procesado totalizaron 160 000 toneladas, siendo los principales proveedores China, Vietnam, Tailandia e Indonesia. El consumo estadounidense per cápita de camarón está destinado a marcar un máximo histórico, superando las 4,5 lb en 2018.

Japón

La demanda de camarón en Japón se mantuvo con poca actividad en 2018. Esta tendencia confirma la disminución del apetito por el camarón entre los consumidores japoneses, en particular la generación más joven, que prefiere la carne vacuna, el cerdo, el pollo y salmón, antes que el camarón.
La demanda de camarón crudo, tanto con cabeza como sin cabeza, ha seguido una curva decreciente en los últimos diez años. Solo los camarones pelados semiprocesados (con cola y otros) experimentaron una mejor demanda de



Mercado de Camarón

usuarios institucionales y restaurantes. Las importaciones de camarón congelado crudo disminuyeron a 155 000 toneladas en 2018, comparado con las 210 000 toneladas en 2010. La demanda interanual de camarón procesado aumentó de forma constante, con un incremento del 3 por ciento en las importaciones durante 2018, en comparación con 2017. Tailandia, Vietnam, Indonesia y China fueron los principales proveedores de camarón de valor agregado a Japón.

Unión Europea (Organización Miembro)

El mercado común de la UE28 sigue siendo el principal importador de camarón a nivel mundial, aunque sin mucha mejora en la demanda durante los últimos años. En comparación con 2017, los precios bajos del camarón y la buena oferta del camarón tropical tuvieron un impacto mínimo en el mercado de consumo, lo que sugiere una curva de demanda plana en 2018.

Las importaciones totales de camarón alcanzaron las 817 700 toneladas (+2,4 por ciento) en 2018, con una disminución de las importaciones en España (-2,4 por ciento), Francia (-1 por ciento) y el Reino Unido (-1,1 por ciento). El incremento del 12 por ciento en las importaciones de Italia a 78 000 toneladas contribuyó a un crecimiento general positivo para el año. Las importaciones aumentaron en los Países Bajos (+11 por ciento a 86 000 toneladas) y Dinamarca (+5 por ciento a 86 000 toneladas), que generalmente son reexportadores.

Por primera vez, las importaciones extra-UE28 superaron las 600 000 toneladas en 2018, proporcionadas por Ecuador, Argentina, Vietnam, India y Groenlandia. Las importaciones extra-UE28 de camarón congelado crudo disminuyeron de India, Bangladesh e Indonesia. Las importaciones de camarón con valor agregado (código HS 1605) aumentaron un 5,4 por ciento a 113 200 toneladas, siendo Vietnam el principal proveedor.

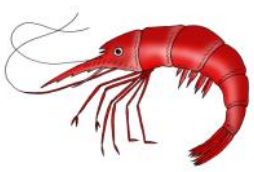
Asia/Pacífico

El aumento de la oferta de camarón de cultivo y los precios bajos cubrieron la creciente demanda de camarón en los mercados de importación regionales. Los precios de exportación bajos también desviaron la oferta a los mercados internos en muchos países productores.

China se convirtió en el principal importador de camarón de Asia en 2018. En diciembre de 2017, China redujo su arancel de importación sobre el camarón, de 5 a 2 por ciento. Desde entonces, los productores de todo el mundo aumentaron las exportaciones directas a China. Según la aduana china, las importaciones de camarón en 2018 se duplicaron a 265 000 toneladas (+117 por ciento) en comparación con 2017. La oferta directa aumentó de los proveedores principales y menores, incluido Ecuador (+410 por ciento a 77 000 toneladas), India (+226 por ciento a 36 000 toneladas) y Argentina (+38 por ciento a 38 000 toneladas). También hubo crecimientos de 2 a 3 dígitos en las importaciones procedentes de Tailandia, Indonesia y Malasia. Las importaciones oficiales de Vietnam subieron de 3 200 en 2017 a 13 000 toneladas en 2018.

Los exigentes controles de China sobre el comercio fronterizo ilegal con Vietnam redujeron las importaciones no declaradas de camarón a un nivel estimado de 200 000 toneladas en 2018, en comparación con las 300 000 toneladas en 2017. Teniendo en cuenta este volumen, la oferta de camarón extranjero a China probablemente alcanzó el medio millón de toneladas en 2018, convirtiendo a China en el tercer mayor importador del mundo, después de la UE28 y los Estados Unidos de América.

Mientras tanto, las importaciones en Vietnam disminuyeron un 18 por ciento a 360 000 toneladas en 2018, con una oferta menor de Ecuador (-5,5 por ciento a 189 300 toneladas), India (-9,3 por ciento a 130 000 toneladas) y otros provedores.



Mercado de Camarón

Las importaciones totales en la RAE de Hong Kong fueron un poco bajas debido a un déficit de oferta del 17 por ciento de China. Sin embargo, la demanda de los consumidores se mantuvo fuerte con el aumento de la oferta de Vietnam, Tailandia, Myanmar e India. Las importaciones de camarón también crecieron en la provincia china de Taiwán y en la RAE de Macao.

El mercado de camarón en la República de Corea continuó fuerte en 2018. Las importaciones aumentaron un 9 por ciento en comparación con 2017, de las cuales el 56 por ciento fueron productos semiprocesados y procesados, principalmente provenientes de Vietnam, Ecuador, Tailandia y China. Hubo un incremento brusco de las exportaciones de camarón de la República de Corea a China (de 200 toneladas en 2017 a 800 toneladas en 2018), lo que sugiere reexportaciones de camarón importado, posiblemente de Vietnam.

La recesión económica en Australia causó estragos en las importaciones de camarón, particularmente para los productos procesados de calidad superior, que disminuyeron un 20 por ciento a 18 100 toneladas en 2018. Las importaciones de camarón congelado crudo más barato aumentaron un 12 por ciento a 16 000 toneladas en comparación con 2017. Las importaciones de camarón en Nueva Zelanda se mantuvieron positivas.

Precio

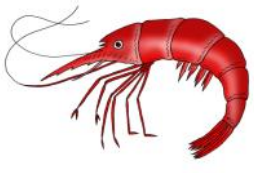
Los precios de camarón en el mercado internacional comenzaron a debilitarse a fines de 2017, luego de permanecer altos y firmes entre 2014 y 2017. Durante la guerra de precios entre el mayor exportador, India, y el mercado único más grande, los Estados Unidos de América, el precio se desplomó en abril de 2018. Entre agosto y diciembre de 2018, los precios alcanzaron cierto nivel de estabilidad pero con una mejora nominal. En los Estados Unidos de América, el precio promedio de importación cayó un 9 por ciento a USD 8,95 por kg en 2018, en comparación con los USD 9,83 por kg en 2017. El precio promedio de exportación del camarón indio fue un 13 por ciento más bajo, a USD 7,58 por kg en 2018 (USD 8,65 por kg en 2017).
A diferencia de otros años, los precios de exportación no subieron durante los meses de baja cosecha entre diciembre de 2018 y marzo de 2019. Para muchos acuicultores de India y otros lugares, el cultivo de camarón a precios de productor un 20-30 por ciento más bajos ya no es rentable. Los acuicultores en China y el sudeste asiático se beneficiaron de la fuerte demanda y precios altos durante las celebraciones del año nuevo en el calendario gregoriano y el año nuevo lunar, en febrero de 2019.

Perspectivas

Los líderes de la industria pronostican que el nivel de oferta para 2019 será similar al de 2018. Las perspectivas de "precio de mercado bajo persistente" para 2019 sigue siendo un gran desafío para los acuicultores, quienes se mantienen conservadores y también indecisos en cuanto a la planificación de cosechas para 2019. Algunos acuicultores en el sudeste asiático están cambiando de vannamei a camarón tigre negro, ya que en 2018 proporcionó un mejor rendimiento financiero. En Asia, se espera que la cosecha de la nueva temporada llegue en abril de 2019.

La producción será estacionalmente baja en Ecuador, México y otros países de América Latina entre marzo y mayo. En comparación con 2018, se prevé que la producción de camarón de cultivo en Ecuador aumentará en 2019. Los inventarios iniciales de 2019 en los Estados Unidos de América fueron altos y hubo un descenso del 12 por ciento en las importaciones de enero de 2019, lo que impidió que los precios internacionales mejoren.
Los precios mayoristas estadounidenses son bajos y estables en comparación con 2017, lo que fomenta las campañas promocionales a nivel minorista y de restaurantes, y conducirá a un mayor consumo y a una reducción de existencias en el mercado.

Reportes trimestrales
de GLOBEFISH



Mercado de Camarón

Las importaciones en la UE28 serán bajas hasta que la oferta estacional en Ecuador mejore. Este mercado exporta a la UE28 con arancel cero. Del mismo modo, no se vislumbra una recuperación real en el mercado japonés durante 2019. Las importaciones en enero de 2019 fueron inferiores a las del año pasado.

Contrariamente a algunas predicciones, las importaciones en China durante enero-febrero de 2019 batieron todos los récords, alcanzando 104 000 toneladas, un 337 por ciento más que durante el mismo período en 2018. Esto trae algo de esperanza a los camaroneros para la próxima temporada.

NOTICIAS DE INFOPESCA

SE REALIZÓ TALLER DE LANZAMIENTO DEL PROYECTO CC4FISH

El 22 de julio se llevó a cabo el taller de lanzamiento del “Proyecto de adaptación al cambio climático en el sector pesquero del Caribe Oriental” (CC4FISH), auspiciado por GEF y FAO, en el Kampo Restaurant, Chaguanas, Trinidad y Tobago. Los siete países que participan en el proyecto (Antigua y Barbuda, Dominica, Grenada, St. Kitts y Nevis, Santa Lucía, San Vicente y las Granadinas, y Trinidad y Tobago) son altamente dependientes del sector pesquero.

Esto se debe a dos razones: la seguridad alimentaria, además de la generación de ingresos y empleo. Se espera que el sector sea severamente impactado por el cambio climático, especialmente con los fenómenos meteorológicos extremos que sufre la región.

Las comunidades costeras y de pescadores (hombres y mujeres que participan en toda la cadena de valor del sector) son consideradas particularmente vulnerables a los impactos del cambio climático. La Directora del Proyecto, Señora Iris Monnereau, y el consultor nacional, Señor Kerton Jobe, expusieron el programa de trabajo del proyecto en Trinidad y Tobago. INFOPESCA estuvo presente en este importante evento participando activamente en los aspectos relacionados a la pos captura.

SE REALIZARON DOS TALLERES SOBRE ANÁLISIS DE CADENAS DE VALOR Y PRODUCTOS PESQUEROS CON VALOR AGREGADO

El 19 de julio se llevó a cabo en la Oficina de la FAO en St. Clair, Trinidad y Tobago, el taller para los principales actores del sector pesquero local, denominado: "Análisis de cadenas de valor y productos pesqueros con valor agregado en Trinidad y Tobago en el marco del Proyecto CC4FISH", auspiciado por GEF y FAO. El evento contó con la presencia de 17 participantes en representación del gobierno, universidades, la institución de desarrollo tecnológico, la entidad nacional de promoción de mercadeo, la industria privada, pescadores (CNFO), FAO y asesores de proyectos. La Sra. Nerissa Lucky, Directora de Pesca, División de Pesca de Trinidad y Tobago, agradeció al personal de pesca, a los pescadores y al equipo de investigación de INFOPESCA por asistir a este importante evento.

Los temas destacados fueron la necesidad de analizar las cadenas de valor de las especies subexplotadas para aumentar el beneficio económico y social del recurso pesquero para la población. Los resultados del proyecto de cadena de valor y productos con valor agregado fueron presentados por Helga Josupeit, Asesora Principal de INFOPESCA.

Posteriormente, el 25 de julio se realizó en St. George’s, Grenada, el mismo taller, esta vez para los actores del sector pesquero granadino, también auspiciado por GEF y FAO.

NOTICIAS DE INFOPESCA

En total fueron 27 participantes. En el marco del proyecto, INFOPESCA realizó una evaluación de mercado para aumentar el valor agregado en la cadena pesquera y el uso de especies subutilizadas. Esta actividad está bajo el Objetivo Estratégico 4 de la FAO: sistemas agrícolas y alimentarios inclusivos y eficientes.

Las reuniones fueron muy interactivas y se logró llegar a interesantes conclusiones y recomendaciones.

El informe final se publicará en los próximos meses.

SE CELEBRÓ XVI REUNIÓN ORDINARIA DE LA COPPESAALC

INFOPESCA participó de la XVI Reunión Ordinaria de la Comisión para la Pesca en Pequeña Escala, Artesanal y Acuicultura para América Latina y el Caribe (COPPESAALC), desarrollada en La Habana, Cuba, y que contó con la presencia de 50 representantes de sus países miembros. Según destaca la FAO en su portal institucional, se trata de la primera reunión que incorpora oficialmente a la pesca marina artesanal en los objetivos de la comisión. Actualmente, esta comisión tiene 21 países miembros: Argentina, Ecuador, Panamá, Bolivia, El Salvador, Paraguay, Brasil, Guatemala, Perú, Chile, Honduras, República Dominicana, Colombia, Jamaica, Surinam, Costa Rica, México, Uruguay, Cuba, Nicaragua y Venezuela.

El Representante Regional de la FAO, Julio Berdegué, remarcó que la enorme mayoría de los productos pesqueros que se consume en América Latina y el Caribe provienen de la pesca artesanal. "*Trabajar con el sector artesanal es fundamental para asegurar la sustentabilidad de los recursos y para promover el desarrollo de las comunidades costeras.*

Su importancia no puede ser desestimada. El 85 % de las capturas de pescado y mariscos que llegan a las mesas de nuestra región provienen de la pesca artesanal", agregó el jerarca durante la actividad.

Dentro de los principales objetivos de la reunión, se destacó el análisis de la situación y los grandes retos del sector, la identificación de posibles acciones de cooperación y alianzas estratégicas con otras organizaciones, así como la promoción del alineamiento del trabajo de la comisión al marco de la Iniciativa Global de Crecimiento Azul. Próximamente se publicarán los documentos con las conclusiones y pasos a seguir que surgieron de esta actividad.

SE DESARROLLÓ CUMBRE LATINOAMERICANA SOBRE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

INFOPESCA participó de la 1ra Cumbre Latinoamericana sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, organizada por la FAO y el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), en coordinación con el Departamento Nacional de Planeación de Colombia y los socios de la plataforma #SinDesperdicio.

La actividad se desarrolló el 10 y 11 de octubre en Bogotá, Colombia. Según explicó la FAO en su sitio web, el objetivo del evento fue crear un espacio de diálogo e intercambio de experiencias entre el sector público y privado para acelerar la implementación de una agenda de reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos en toda la región. Es decir, articular las acciones de diversos expertos del sistema alimentario latinoamericano.

El evento contó con la participación de delegados de Costa Rica, Argentina, Brasil, Chile, Colombia, México, Uruguay, como también representantes de gobiernos locales, la industria alimentaria, emprendedores, la academia y cooperación internacional.

Según datos de la FAO, a nivel global se pierden y desperdician 1 300 millones de toneladas de alimentos por año (1/3 de los alimentos producidos para consumo humano). En América Latina y el Caribe, las cifras no son menos preocupantes, estimándose niveles de pérdida y desperdicio cercanos al 34 % de los alimentos producidos. Estos datos representan 127

millones de toneladas o 223 kilogramos por persona por año. Este fenómeno tiene lugar a lo largo de toda la cadena de valor: producción 28 %, procesamiento: 6 %, manejo y almacenamiento: 22 %, distribución y mercado: 17 %, y consumo: 28 %. La FAO explica que ante ese panorama, la Comisión Séptima Constitucional Permanente de Colombia aprobó el Proyecto de Ley 301 de 2018 por medio del cual se crea la política contra la pérdida y desperdicio de alimentos.

Un avance importante en relación al objetivo 12.3 del Desarrollo Sostenible que busca reducir el desperdicio de alimentos en un 50 %. Colombia fue seleccionada como sede de la cumbre por ser uno de los primeros países de la región que está trabajando de manera sistemática en una agenda de reducción del desperdicio de alimentos.

I CONGRESO NACIONAL DE INGENIERÍA PESQUERA
+ V JORNADAS DE INGENIERÍA PESQUERA

27|28|29 de Noviembre de 2019

Puerto Madryn - Chubut - Argentina

Ciencia

EDUCACIÓN *Posters*

RECURSOS PESQUERO-ACUÍCOLAS

Mesas redondas **Ambiente**

Economía pesquera INNOVACIÓN

Conferencias cadena de valor

Derecho del mar *Café científico*

DESARROLLO SUSTENTABLE

Trabajos científicos **Tecnología**

Políticas públicas

Cine Debate

GIDTAP-UTN
Grupo de Investigación y Desarrollo Tecnológico en Acuicultura y Pesca

www.conipe2019.frch.utn.edu.ar #CONIPE2019

Ingeniería pesquera UTN FRCH @UTNChubut utnchubut

UTN FACULTAD REGIONAL CHUBUT
AV. DEL TRABAJO 1536 - PUERTO MADRYN | (0280) 445-4345/445-2449
www.frch.utn.edu.ar | FB/UTN FRCH | @utnchubut

UTN FRCH
FACULTAD REGIONAL CHUBUT
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL

RELIABLE FISH PROCESSING POWER BAND SAWS

www.birosaw.com

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

Md. 4436-D5
Stainless Steel
Fixed Head
Breaking Saw

RELIABLE FOOD PROCESSING EQUIPMENT
BIRO
SINCE 1921
www.birosaw.com

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

MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA
REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY
DIRECCIÓN NACIONAL DE RECURSOS ACUÁTICOS
DINARA

INFOPESCA

DINARA

INFOPESCA

http://www.infopesca.org/plibreacceso

PRÓXIMOS EVENTOS

AÑO 2019

CONFERENCIA MUNDIAL SOBRE EL CAMARÓN Y EXPOSICIÓN

12 al 14 de noviembre de 2019

JW Marriott Bangkok, Talilandia

Página web: http://shrimp.infofish.org/

E-mail: info@infofish.org

XVI FERIA NACIONAL DEL CAMARÓN FENACAM'19

12 al 15 de noviembre de 2019

Natal, Brasil

Página web: www.fenacam.com.br

LATIN AMERICAN & CARIBBEAN AQUACULTURE 2019

19 al 22 de noviembre de 2019

San José, Costa Rica

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

Decimoséptima reunión Subcomité de Comercio Pesquero COFI

Vigo, España

25-29 de noviembre de 2019

Por Información: http://www.fao.org/cofi/ft/es/

AÑO 2020

ENERO

AQUA EXPO 2020

Santa Elena Ecuador

29 y 30 de enero de 2020

Centro Empresarial Las Cámaras

Dirección: Av. Francisco de Orellana y Miguel H. Alcívar

Torre B, 3er. piso, Ofic. No. 301

(Cdla. Kennedy Norte) Teléfono: (+593) 4 268 3017 – 268 2617 – 268 2635

E-mail: cna@cna-ecuador.com

FEBRERO

FERIA INTERNACIONAL PARA PESCADOS Y MARISCOS

9 al 11 de febrero de 2020

Bremen, Alemania

Página web: https://fishinternational.de/en/contact

E-mail: wedell@messe-bremen.de

AQUACULTURE AMERICA 2020

9 al 12 de febrero de 2020

Hawaii Convention Center

Honolulu, Hawái, EEUU

PRÓXIMOS EVENTOS

MAYO

Aquaculture UK 2020

19 -21 de mayo de 2020

Islas Británicas

Macdonald Aviemore Resort, Aviemore, Inverness-shire, PH22 1PN, Scotland

Por información: Susan Tinch Tel: +44 (0)7721 495417

JUNIO

WORLD AQUACULTURE 2020

8 al 12 de junio de 2020

Singapur

Por información: https://www.was.org/meeting/code/WA2020

VIII Congreso Ibérico de Ictiología (SIBIC 2020)

5 al 19 de junio de 2020

Santiago de Compostela

Por información : www.sibic.org

AGOSTO

NOR-FISHING TRONDHEIM

Feria Internacional de Pesca

The Nor-Fishing Foundation

Klostergata 70

7030 Trondheim, Noruega

Teléfono: +47 (0)73 568640

Fax: +47 (0)73 568641

E-mail: mailbox@nor-fishing.no

NOVIEMBRE

AQUAEX India

27 al 29 de febrero de 2020

Hyderabad, India

Página web: www.aquaexindia.com

AÑO 2021

ABRIL

SEAFOOD EXPO GLOBAL 29ª

Edicion Seafood Expo Global/Seafood Processing Global

27 al 29 de abril de 2021

Barcelona - Fira Barcelona Por información: https://www.seafoodexpo.com/global/2021-barcelona/