

INFOPESCA

Internacional

Proyecto de Cooperación Técnica
para la Inclusión del Pescado en la
Alimentación Escolar

Especial COVID-19 en el sector
pesquero



| | | | |
|--|-----------|---|---|
| Mensajes clave de la FAO | 2 | Institucional | 40 |
| Noticias | 3 | Primer Congreso Nacional de Ingeniería Pesquera: Celebrando 25 años de la carrera en Argentina | |
| Especial COVID -19 | 19 | <i>Corvalán, Soraya; Bohn, Diana; Castaños, Cecilia</i> | |
| Desarrollo y alimentación | 30 |  | |
| Proyecto FAO de Cooperación Técnica sobre elaboración de estrategias para la inclusión del pescado en la alimentación escolar en Angola, Honduras y Perú con la Co-participación de INFOPESCA | | Reportes de GLOBEFISH | |
|  | | Sinopsis de Mercado | 45 |
| Tecnología | 37 | Economía Mundial | 46 |
| El Hielo en la Pesca | | Mercado de Atún |  48 |
| <i>Nelson Avdalov</i> | | Mercado de Salmón |  52 |
| | | Mercado de Camarón |  56 |
| | | <i>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.</i> | |



Director/Redactor Responsable

Nelson Avdalov
nelson.avdalov@infopesca.org

Graciela Pereira
Directora Ejecutiva

Colaboran
Rodrigo Misa, Leonardo Faraone,
Gloria Scelza.

INFOPECA INTERNACIONAL

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

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

Mensajes clave de la FAO

- La pandemia de COVID-19 es una crisis mundial que ya está afectando al sector de la alimentación y la agricultura. Es preciso adoptar medidas inmediatas para garantizar la continuidad de las cadenas de suministro de alimentos a nivel nacional e internacional- a fin de mitigar el riesgo de perturbaciones importantes que tendrían consecuencias considerables para todos, en especial para la población más pobre y vulnerable.
- Aunque las interrupciones en la cadena de suministro de alimentos son -por ahora- mínimas, la situación ya ha planteado diversos retos logísticos. Los alimentos deben ser transportados a través de las fronteras sin restricción alguna y de conformidad con las normas actuales de inocuidad alimentaria.
- Para mitigar los efectos de la pandemia en la alimentación y la agricultura, la FAO insta a los países a satisfacer las necesidades alimentarias inmediatas de sus poblaciones vulnerables, impulsar sus programas de protección social, continuar con el comercio mundial de alimentos, mantener la cadena de suministro nacional y contribuir a desarrollar la capacidad de los pequeños agricultores para aumentar la producción alimentaria.
- Los países en situación de crisis humanitaria están particularmente expuestos a los efectos de la pandemia de COVID-19. Aunque sus propias necesidades internas puedan estar aumentando como consecuencia de la pandemia, es fundamental que los países donantes garanticen la prestación continua de ayuda humanitaria en aquellos lugares en los que la inseguridad alimentaria ya sea elevada. La enfermedad no entiende de fronteras. Si no se controla en un lugar, toda la humanidad seguirá estando en peligro.
- Aunque se está investigando el posible origen animal del nuevo coronavirus (SARS-CoV-2), la propagación y desarrollo de la pandemia humana actual se debe a la transmisión entre personas.
- Por el momento, no existen datos que pongan de manifiesto la contribución de los animales a la propagación del COVID-19. Como norma general, siempre hay que lavarse las manos antes y después de interactuar con cualquier tipo de animal.
- La carne de ganado sano cocinada a fondo continúa siendo inocua para el consumo. Las personas no deben manipular, sacrificar, condimentar, vender, preparar o consumir carne que provenga de animales silvestres o de ganado que esté enfermo o que haya muerto por causas desconocidas. No se debe consumir carne silvestre cruda ni platos no cocinados que contengan sangre de animales silvestres, ya que tales prácticas colocan a las personas en un alto riesgo de contraer muchos tipos de infecciones.
- Se debe informar a las autoridades de sanidad animal sobre cualquier morbilidad o mortalidad animal inusual.

ARGENTINA ORGANIZAN “NOCHE DEL PESCADO MARPLATENSE”

En el marco de la campaña gubernamental de promoción de consumo de productos pesqueros, que tiene la participación tanto del Estado como de privados, se realizó la “Noche del Pescado Marplatense”. La iniciativa es impulsada por la Subsecretaría de Pesca del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación y cuenta con la participación del Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero (INIDEP) y el Ente Municipal de Turismo de Mar del Plata (EMTUR) en el marco de la campaña “Pescados y Mariscos Argentinos, ¡Sabores que te hacen Bien!”.

El evento contó con una degustación de platos y clases de cocina a cargo de prestigiosos chefs. Los restaurantes del Centro Comercial del Puerto participaron ofreciendo platos promocionales a 400 pesos. Cabe destacar que el gobierno hace mucho hincapié en establecer el día 19 de cada mes como el día para consumir pescado y, por lo tanto, permanentemente busca este tipo de acciones. Además, el objetivo es mejorar el consumo de pescado en el país, ya que se es consciente de que la cifra es baja.

AUSTRALIA PESQUERÍA DE PEPINO DE MAR OBTIENE CERTIFICACIÓN DEL MSC

La pesquería de pepino de mar de Australia Occidental es la primera del mundo en recibir la certificación del estándar global del Marine Stewardship Council por su buena gestión y sostenibilidad. Las dos especies de pepino de mar capturadas son *Actinopyga echinites* y *Holothuria scabra*. Según destaca el portal *World Fishing*, este pepino de mar tiene propiedades de “limpieza del océano” que hacen que protegerlo sea vital para mantener la buena salud del océano, y “el manejo sólido de la pesquería lo distingue de las preocupaciones en otras partes del mundo en torno a la sobrepesca de pepino de mar”.

El Director del Marine Stewardship Council para la región Asia-Pacífico, Patrick Caleo, manifestó que “la visión y el liderazgo mostrados para lograr esta certificación inspirarán a otros a seguir, lo que representa

una gran victoria para el futuro del pepino de mar en general. El uso de la etiqueta azul del MSC en productos de pepino de mar será otro gran paso para transformar el mercado mundial de pepino de mar en una base sostenible”.

De esta forma, Australia Occidental lidera el camino con esta primera certificación mundial. La empresa Tasmanian Seafoods será la encargada de cosechar, procesar y comercializar los productos en Singapur, China continental, la RAE de Hong Kong y la provincia de Taiwán. Su CEO, Mark Webster, explicó que “el pepino de mar de Australia Occidental se cosecha a mano en aguas remotas y vírgenes, por lo que hay muy pocas interacciones con el fondo del océano y ninguna con especies amenazadas o en peligro de extinción. Debido a la cosecha manual, la pesquería no tiene captura incidental. Creemos que estas condiciones conducen a un producto de calidad líder en el mundo. Planeamos trabajar con las partes interesadas para lograr la certificación MSC para todas las pesquerías de pepino de mar de Australia. Una vez logrado, todo el pepino de mar australiano se podrá vender con la etiqueta del MSC”, concluyó.

BELICE SE ADOPTA LEY INTEGRAL DE REFORMA PESQUERA

Belice adoptó formalmente una ley que ampliará sus áreas marinas protegidas y establecerá un sistema nacional de derechos de pesca para sus pescadores en pequeña escala. Según informó el portal *Seafood Source*, la nueva ley fue aprobada por el Senado de Belice el 20 de enero y “formaliza la adopción por parte del país de un enfoque de gestión basada en el ecosistema. La legislación también crea un consejo asesor de pesca para permitir que las comunidades pesqueras participen más activamente en la toma de decisiones, específicamente en torno a la aplicación de las leyes de pesca, licencias, recolección de datos y la gestión conjunta de reservas marinas”.

A su vez, el consejo también supervisará el programa de acceso administrado, una medida de gestión basada en derechos que se

estableció en 2016 y que entró en vigencia en 2017. Bajo este programa, Belice ha experimentado una caída significativa en la pesca ilegal y una mejora en la salud de sus arrecifes, según el Environmental Defense Fund (EDF).

De acuerdo a las declaraciones del vicepresidente sénior del Programa EDF Oceans, Eric Schwaab, Belice es un ejemplo al mundo, y *“su compromiso continuo con la conservación que considera las necesidades de las personas y la naturaleza es exactamente el tipo de enfoque que necesitamos para terminar con la sobrepesca y hacer que nuestros océanos sean más resistentes a los crecientes efectos del cambio climático”*. El EDF ha trabajado con el Departamento de Pesca de Belice y la Sociedad de Conservación de Vida Silvestre desde 2011 para promulgar reformas en el sector marino. El gobierno explicó que la nueva ley establecerá un proceso de gestión pesquera más efectivo, permitirá métodos basados en la ciencia para monitorear y administrar las poblaciones de peces y establecer medidas de aplicación más sólidas para la pesca ilegal, incluida la tecnología del sistema de monitoreo de embarcaciones. Por otra parte, la Administradora de Pesca de Belice, Beverly Wade, dijo en un comunicado de prensa que la ley representa otro paso significativo de Belice para empoderar a sus comunidades pesqueras a que se gestionen de manera sostenible, al tiempo que establece protecciones más fuertes para el entorno marino único y delicado.

BRASIL LA TILAPIA SE SIGUE CONSOLIDANDO COMO PRODUCTO ACUÍCOLA ESTRELLA

Según el anuario de la Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), Brasil exportó 6 543 toneladas de peces de cultivo durante 2019 por un valor USD 12 millones, siendo la tilapia el recurso más destacado. Los peces enteros congelados representaron el 15,77 % del volumen enviado tras acumular 1 031 toneladas y un 12 % de los retornos, mientras que los filetes congelados el 5,98 % y 10 % del total, respectivamente. Dentro de las principales conclusiones que menciona el informe, se destaca que las exportaciones de piscicultura (y sus subproductos) han estado

creciendo y registraron un aumento del 26 % en 2019 en relación con el año anterior, en términos de volumen. A su vez, el crecimiento en el último quinquenio fue de un contundente 833 %. En términos de estacionalidad a lo largo de 2019, la mayoría de las exportaciones de piscicultura se realizaron en la segunda mitad del año, con énfasis en los meses de octubre y noviembre.

Las exportaciones de la piscicultura brasileña no solo se dan en formas de filetes o productos enteros, sino que también se destacan los subproductos como pieles, escamas, aceites, grasas y harinas. Aunque los subproductos representan el 65 % del volumen, estas categorías representan solo el 34 % del valor, teniendo en cuenta que son productos con bajo valor agregado en comparación con los filetes o el pescado entero. Aunque se exportan varias especies, existe un fuerte predominio de la tilapia, que representa el 81 % del volumen. La tilapia se sigue consolidando como el producto estrella brasileño y además registró un incremento del 19% en el volumen exportado en 2019 respecto al año anterior. En cuanto a los principales mercados de destino del pescado de cultivo y sus derivados, se destacaron Estados Unidos, Japón y China. Por otra parte, Brasil importó un 8,6 % menos de pescado en 2019. El salmón lidera la importación de pescado, que representa casi el 50 % del total. En términos de la categoría de pescado importado por Brasil en 2019, el pescado entero (fresco y congelado) es el más importante, ya que representa el 59 % del total importado en dólares.

COLOMBIA ATÚN ALETA AMARILLA VUELVE AL MERCADO ESTADOUNIDENSE

La industria atunera colombiana está apuntando sus baterías a capitalizar la apertura del mercado estadounidense al atún aleta amarilla colombiano y la caída de los aranceles de exportación, situación que genera una gran oportunidad y potencial para seguir creciendo. Actualmente, los principales proveedores de aleta amarilla al mercado norteamericano son países del sudeste asiático, y también México, Ecuador, Brasil, Panamá, Costa Rica, Surinam y Venezuela. Luego de que en agosto del año pasado se

levantara el embargo, las empresas colombianas volvieron a exportar aleta amarilla al mercado norteamericano. La medida, que será revisada anualmente, permanecerá en vigencia durante cinco años, luego de lo cual Colombia podrá solicitar nuevamente el levantamiento del embargo, según detalla el sitio *Undercurrent News*.

En particular, la empresa colombiana de procesamiento de atún, Atunes y Enlatados del Caribe (ATUNEC), apunta a triplicar los ingresos para el 2020, aprovechando los acuerdos de libre comercio con la Unión Europea y Estados Unidos. ATUNEC tiene una planta de producción con cuatro líneas de procesamiento de lomo precocido con una capacidad de 12 000 toneladas métricas y tres líneas de latas con una capacidad de 4 000 cajas de 48 unidades por día (cinco a siete contenedores de 2,000 cajas por semana).

COREA DEL SUR SE ELIMINA DE LA LISTA ESTADOUNIDENSE DE PAÍSES DE PESCA ILEGAL

El portal coreano de noticias *Pulse* informó que Corea del Sur fue eliminada de la lista preliminar de EEUU de países que violan las reglas de pesca en la Antártida. *“El Ministerio de Océanos y Pesca de Corea dijo que la Administración Nacional Oceánica y Atmosférica de Estados Unidos canceló la denominación preliminar de Corea como un país que se dedica a la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR) cuatro meses después de que se emitiera la advertencia”*. Un país calificado de esta forma tiene prohibido enviar productos pesqueros a EEUU. Cabe recordar que en septiembre, la autoridad estadounidense tomó esta decisión preliminar de calificar a Corea como una nación de pesca INDNR, argumentando que dos barcos pesqueros coreanos no cumplieron con las regulaciones mientras pescaban en la Antártida en 2017. Posteriormente, se exigió al gobierno coreano que aplicara normas más estrictas, instancia que finalmente sucedió

CUBA PUBLICAN LA LEY DE PESCA

El sitio web del Ministerio de la Industria Alimentaria (MINAL) informó que se dio a

conocer en la Gaceta Oficial Ordinaria la Ley de Pesca, Ley No. 129, junto a una serie de normas, que incluyen un decreto y siete resoluciones complementarias.

Según se destaca, *“la Ley Pesca en Cuba tendrá como objetivos el reconocimiento de las formas no estatales, la prevención y el enfrentamiento a la pesca ilegal para lograr así un aprovechamiento eficiente de los recursos pesqueros. (...) La nueva ley entrará en vigor 180 días después de su publicación en gaceta. Esta establece que las personas que quieran realizar esa actividad pesquera en ríos, embalses de interés estatal o en aguas marinas deberán ser autorizados oficialmente, excepto quienes pesquen ‘de forma libre’ desde orillas de litorales y sin utilizar medios flotantes”*.

CHILE PLANEAN EXTENDER LA INCLUSIÓN DE PESCADO EN LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR

La Subsecretaría de Pesca y Acuicultura de Chile (SUBPESCA) anunció en su portal institucional que la meta para el año 2020 es extender la presencia de productos pesqueros en los almuerzos de los colegios públicos. El plan que busca incorporar mayor variedad de productos pesqueros en la dieta escolar tiene como objetivo llegar a nuevas regiones. SUBPESCA detalla que *“hasta ahora, establecimientos educativos de las regiones de Valparaíso y de Los Lagos se han visto beneficiados por el proyecto, en que participan SUBPESCA, JUNAEB Y CORFO, a través del Programa Estratégico Mejillón de Chile*.

Así, por ejemplo, a fines del año pasado, casi 160 mil estudiantes de 730 escuelas de la Región de Valparaíso se sumaron al plan. En el caso de esa zona, los alumnos accederán a preparaciones elaboradas sobre la base de dos ingredientes sanos, ricos y nutritivos: el cochayuyo y el chorito”. Esta iniciativa es parte de la agenda social del gobierno, y según destaca SUBPESCA, *“apunta en concreto a incrementar el consumo de pescados y mariscos en los colegios públicos, para mejorar la nutrición y educar los paladares de niños y jóvenes”*. El subsecretario de Pesca y Acuicultura, Román Zelaya, ha destacado el

beneficio que el plan conlleva para la salud de los escolares y ha subrayado que la promoción del consumo de productos del mar es primordial para el Gobierno.

CHILE PRODUCTORES DE JUREL BUSCAN LLEGAR A MÁS MERCADOS

El sector pesquero de la región chilena del Biobío estudia la posibilidad de exportar jurel a Europa Oriental, principalmente Rusia, Georgia y Ucrania. Según destaca el medio *Portal Portuario*, "el crecimiento hacia esa área geográfica está vinculada al aumento sostenido de la cuota de este producto del mar que ha entregado la Organización Regional de Ordenamiento Pesquero del Pacífico Sur (ORP PS) a Chile en los últimos años". Algunas empresas ya exportaron a este mercado en 2019 y apostarán a importantes inversiones en procesamiento, infraestructura, mano de obra y tecnología para incrementar los envíos en este año entrante.

El panorama es alentador para que la cuota chilena siga creciendo fuertemente, lo que también repercutiría en el comercio exportador. En 2019, el 85 % de la captura de la flota industrial de jurel de las principales empresas de la región fue destinado a la elaboración de productos de consumo humano directo, con 175 000 toneladas de producto congelado exportado.

SALMÓN LLEGA AL MERCADO INTERNACIONAL SIN TENER QUE PASAR POR LA CAPITAL

La empresa Salmones Camanchaca de la región del Biobío envió a fines de enero de 2019 un cargamento con 30 cajas de filetes frescos de salmón del Atlántico (533 kilos de peso) desde Concepción a Lima, donde se hizo un trasbordo hacia su destino final, Estados Unidos (Miami). Según destaca el portal de noticias *Aqua.cl*, la exportación fue tramitada por intermedio del Siscomex-Sicex, la herramienta online del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA) que facilita la gestión de las empresas que desean exportar sus productos a los mercados internacionales

más competitivos. Por su parte, el director regional de SERNAPESCA en Biobío, Claudio Báez, expresó su satisfacción de que la plataforma cumpla con las expectativas de agilizar los trámites de exportación en el sector pesquero y acuícola. "Siscomex permite que en unos minutos las empresas obtengan su notificación y puedan estar comercializando sus productos en el extranjero con las garantías de legalidad e inocuidad alimentaria que procuramos para aquello que se elabora en nuestro país", agregó.

Los vuelos de Concepción a Lima, activos desde diciembre de 2019, no solo benefician a los pasajeros, sino también al sector exportador del Biobío. Según el medio, el secretario regional ministerial de Economía, Mauricio Gutiérrez, destacó que esto "es la prueba de que una planta de nuestra zona se salta toda la tramitación y tiempo de espera en Santiago (región Metropolitana), y en unas tres o cuatro horas ya tiene su producto fuera de manera expedita y a menor costo", valoró Gutiérrez.

Cabe remarcar que la empresa Salmones Camanchaca hace envíos aéreos semanales al mercado estadounidense, como también México y China, entre otros, pero siempre pasando por Santiago de Chile. Esta alternativa es vista con buenos ojos debido a la conectividad que tiene Lima, y abrirá la posibilidad de hacer una exportación regional directa al resto del mundo.

RUSIA LEVANTA RESTRICCIÓN DE IMPORTACIONES A CUATRO EMPRESAS DE SALMÓN

La embajada chilena en Rusia le confirmó al Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA) que se levantó la restricción temporal de importaciones impuesta por el Servicio Fitosanitario y Veterinario Ruso (Rosselkhoznadzor) para cuatro plantas de cultivo de salmón (Congelados y Conservas Fitz Roy S.A., Álvarez y Álvarez Ltda., Pesquera Torres del Paine Ltda., y Nova Austral S.A.). El organismo explicó que la posibilidad de levantar la restricción fue tratada durante la

reunión sostenida en Moscú el pasado jueves 27 de febrero, entre la Directora Nacional del SERNAPESCA, Alicia Gallardo, y el Director del Rosselkhoznadzor, Sergey Dankvert.

Como se detalló en la última edición del boletín *INFOPECA NOTICIAS COMERCIALES* y de acuerdo a lo que explica el gobierno chileno, *“en la ocasión, se abordó el sistema de control del SERNAPESCA, dando cuenta de su solidez y eficiente trazabilidad a lo largo de la cadena productiva”*. Además, se logró llegar a algunos acuerdos importantes para el país.

El primero de los puntos fue establecer un vínculo de comunicación permanente desde el punto de vista técnico entre ambos servicios, incluyendo metodología de análisis y control en materia de inocuidad. En la reunión también se habló de la posibilidad de levantar la restricción impuesta a las plantas *“siempre que el SERNAPESCA diera garantías sobre el cumplimiento de los parámetros sanitarios de la Federación, lo que efectivamente ocurrió esta misma semana”*, agrega el comunicado de prensa del gobierno chileno. En el marco de la visita a Moscú, Gallardo visitó el laboratorio ruso que realiza los análisis de las muestras. Según adelantaron, hay interés en firmar un acuerdo de colaboración en el ámbito científico entre ambos países, lo que permitiría a Chile entender las metodologías que aplica el servicio ruso.

SE REAFIRMA EL SISTEMA DE CONTROL DE INOCUIDAD CHILENO

El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA) informó en su sitio web que junto a la Subsecretaría de Relaciones Internacionales y al agregado agrícola de Chile en Rusia, Pablo Barahona, se sostuvo una reunión con exportadores de salmón para evaluar la situación del mercado ruso y confirmar la robustez del sistema chileno de control de inocuidad.

Cabe recordar que el año pasado, la Unión Económica Euroasiática significó un 5 % del total de las exportaciones pesqueras y acuícolas chilenas. Según detalla el portal, *“todas estas exportaciones son controladas y certificadas sanitariamente por SERNAPESCA,*

cumpliendo los estándares internacionales definidos por el Codex Alimentario y requisitos específicos adicionales que establecen algunos mercados de destino. Es el caso del Servicio de supervisión Veterinario y Fitosanitario Ruso (Rosselkhoznadzor), donde eventualmente surgen detecciones respecto de parámetros sanitarios exigidos por ese mercado”.

El ente gubernamental destaca que los programas de control de inocuidad abordan la etapa de cultivo y procesamiento, así como la trazabilidad en toda la cadena de valor, por lo que una vez detectada una alerta en el país de destino del producto, rápidamente se puede rastrear el origen y realizar la investigación correspondiente. Ante los casos notificados por la Autoridad Rusa, SERNAPESCA ya tiene todos los antecedentes para demostrar la robustez del sistema implementado en el país.

Debido a la cantidad importante de destinos a los que acceden los productos chilenos, *“SERNAPESCA ha suscrito acuerdos y protocolos con los principales mercados, que reconocen al Servicio como autoridad competente en materia de control de inocuidad. Cabe destacar el Compromiso de Confidencialidad suscrito con la FDA de Estados Unidos, el Memorándum de Entendimiento firmado con la Autoridad Competente Rusa (Rosselkhoznadzor), el Memorándum sobre certificación electrónica y los Protocolos de aceite destinado a consumo humano y sobre productos pesqueros suscritos con la autoridad china (GACC)”*.

ECUADOR LA DELINCUENCIA ORGANIZADA AFECTA AL SECTOR CAMARONERO

La Cámara Nacional de Acuicultura (CNA) informó en su sitio web institucional que el camarón, que es *“el primer producto de exportación no petrolero del país, generador de empleo y divisas para el Ecuador, atraviesa una crisis interna a causa de la delincuencia organizada. Las provincias de Guayas y El Oro son las que registran el mayor número de incidencias delictivas el año pasado”*. Según detalló la CNA, la inseguridad para el sector

camaronero tuvo un costo de alrededor de USD 60 millones en 2019, incluyendo pérdidas por asalto y robo de camarón, alimento balanceado, insumos, equipos, embarcaciones y sus motores. Otro rubro que significó un costo elevado es la contratación de seguridad privada, sistemas de vigilancia y tecnología infrarroja, *“que al momento resultan insuficientes”*.

La CNA critica *“la falta de respuesta por parte de los ministerios de Defensa y del Interior para brindar una seguridad integral al sector, atacando el origen del problema: la desarticulación de bandas organizadas y romper además el círculo de compra y venta de lo robado”*. El Presidente Ejecutivo de la Cámara Nacional de Acuicultura, José Antonio Camposano, dijo que *“estamos enviando un pedido al Señor Presidente de la República, Lenin Moreno, para que se disponga el fortalecimiento de la política de seguridad en zonas marítimas, fluviales y terrestres en el Ecuador; faltan recursos económicos, tecnológicos y personal para poder garantizar la seguridad de nuestro sector. A diario registramos noticias de robos a embarcaciones e incursiones en fincas por lo que solicitamos se tomen los correctivos urgentes para hacer frente, de forma eficiente a la delincuencia organizada”*.

APRUEBAN LEY DE PESCA

El Pleno de la Asamblea Nacional de Ecuador aprobó en segundo debate el proyecto de Ley Orgánica de Desarrollo de la Acuicultura y Pesca con el voto unánime de los 109 asambleístas presentes. Según se explica en el portal oficial de la Asamblea Nacional, esto *“permitirá que Ecuador sea competitivo a nivel internacional, sobre todo en cumplimiento de las exigencias de la Unión Europea, especialmente en materia de control de la pesca ilegal. (...) La normativa establece el marco jurídico para el fomento y desarrollo de las actividades, en las fases de extracción, recolección, reproducción, cría, cultivo, procesamiento, almacenamiento, distribución, comercialización interna y externa, en suma, la explotación y uso racional de los recursos hidrobiológicos”*.

Cabe remarcar que el presidente de la Comisión de Soberanía Alimentaria, Lenin Plaza Castillo, explicó en su calidad de ponente del proyecto los cambios incluidos en el articulado, recogiendo la mayoría de las observaciones formuladas en el debate. Además se realizaron correcciones de carácter semántico, para una mejor comprensión de los textos.

El jerarca hizo hincapié en que se hizo un esfuerzo muy grande para darle al Ecuador pesquero la mejor ley posible. La nota de prensa agrega que *“luego de las inclusiones y la eliminación de algunas normas, el proyecto de Ley quedó con un total de 229 artículos, siete disposiciones transitorias, 14 transitorias, dos reformatorias, dos derogatorias y una disposición final”*.

EEUU GUERRA COMERCIAL CON CHINA REPERCUTE EN COMERCIO DE CALAMAR

Las importaciones estadounidenses de calamar desde China cayeron a los niveles más bajos desde 2010, lo que deja en evidencia los efectos de la guerra comercial entre ambos países. Sin embargo, los analistas subrayan que cualquier efecto adicional sobre los precios mundiales del calamar es hasta ahora limitado, ya que las capturas deficientes y la fuerte demanda en Asia y Oriente Medio hacen que los precios sean aún más altos. Bajo este nuevo escenario de aranceles, los hábitos de compra han cambiado y no se quieren asumir riesgos de mantener demasiado inventario. Los precios están subiendo y los importadores estadounidenses ahora buscan calamares de otros orígenes.

No obstante, algunos proveedores en India y Tailandia tienen dificultades para cumplir con los requisitos estadounidenses en términos de precio y disponibilidad, e incluso con los elevados aranceles, China es más barata para algunos productos. Según datos de la Administración Nacional Oceánica y Atmosférica (NOAA), entre enero y octubre, EEUU importó 37 200 toneladas de calamar de China por un valor de USD 120 millones, un

26 % menos en volumen y un 32 % menos en valor en comparación a idéntico periodo de 2018.

EL MSC SUSPENDE LA CERTIFICACIÓN DEL BACALAO DEL GOLFO DE ALASKA

El Marine Stewardship Council (MSC) suspendió la certificación del bacalao del Pacífico del Golfo de Alaska. Según un comunicado de prensa de la Alaska Fisheries Development Foundation, la suspensión entrará en vigencia el 5 de abril de este año. A su vez, el MSC explicó en otro comunicado que *“la suspensión no se debe a la sobrepesca o la falta de una respuesta de gestión responsable, sino que las poblaciones reducidas (...) son impulsadas por el clima y por la ola de calor marina del Golfo de Alaska”*. Según explica el portal *Seafood Source*, esta ola de calor marina fue un evento que se dio entre 2014 y 2016.

Los científicos dicen que el aumento de la temperatura resultó en un incremento de la mortalidad natural del bacalao, así como una disminución de sus fuentes alimenticias. En respuesta al evento, los funcionarios federales y locales restringieron rápida y drásticamente la pesca comercial. En 2018 y 2019, las cosechas se redujeron un 80-90 % en un esfuerzo por salvaguardar la viabilidad de la pesquería. Las partes interesadas de la industria esperan que una pausa en la cosecha resulte en un stock más saludable en el futuro. El medio periodístico también agrega que el bacalao del Pacífico del Golfo de Alaska representa solo el 6 % de la captura total de bacalao del Pacífico en el estado. La certificación del MSC para el resto del bacalao en el estado, capturado en las áreas del Mar de Bering y las Islas Aleutianas, permanecerá vigente.

EMPRESA DE SALMÓN GENÉTICAMENTE MODIFICADO PLANEA IMPORTANTE EXPANSIÓN

La empresa de biotecnología AquaBounty Technologies, destacada por ser el productor estadounidense de salmón genéticamente modificado (OGM), anunció importantes planes de expansión que revolucionarán el sector del cultivo del salmón. Para el año 2028 planea producir 55 000 toneladas de salmón AquaAdvantage mediante la construcción de

plantas de producción con Sistemas de Recirculación en Acuicultura (RAS, por sus siglas en inglés), tanto en EEUU como en Canadá. Según explicó la empresa en varias oportunidades, su salmón AquaAdvantage es un salmón OGM al cual se le introduce un gen del salmón real en el salmón del Atlántico.

Gracias a esto, este salmón crece 1,7 veces más rápido que el tradicional y consume un 25 % menos de ración. Además, el tiempo de cosecha se achica de 28 a 18 meses. Con estas ventajas, la empresa sostiene que produce el salmón más sostenible del mercado. La compañía cuenta con todas las autorizaciones para producir este tipo de salmón.

EL SALVADOR BUSCAN MEDIDAS PARA RECUPERAR LA POBLACIÓN Y PRODUCCIÓN DE CAMARÓN MARINO

El Centro de Desarrollo de la Pesca y la Acuicultura (CENDEPESCA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) está trabajando en forma conjunta con representantes del sector pesquero industrial y artesanal, acuicultores y subsectores, integrantes del Consejo Nacional de Pesca y Acuicultura (CONAPESCA), para definir medidas de ordenación que permitan recuperar y garantizar la reproducción y producción del recurso del camarón marino. Según destacan en el sitio web ministerial, se presentaron los resultados de una importante investigación sobre el recurso pesquero y se trabajó en la implementación de medidas de ordenación.

Una de las principales conclusiones que se desprende del estudio es que la pesca de camarón marino se encuentra en un estado de colapso. *“En comparación con las capturas reportadas en los años 80, se registra una reducción del 77,69 %, pues en 1980 habían capturas de hasta 969 500 kg y en el 2018 se alcanzaron los 216 348 kg en captura. Según nuestros investigadores de CENDEPESCA, la reducción significativa de las poblaciones y producción de camarón marino se deben a diversos factores, tales como el sobreesfuerzo de pesca (pesca indiscriminada), la captura de camarón en edad no reproductiva, mayor esfuerzo de pesca en época de desove, la pesca en áreas de reserva acuática, captura de larva silvestre (ilegal) por parte de algunos*

acuicultores y, además, por efectos del cambio climático”, explica el ministerio. A su vez, la jefa de la Departamento de Investigación Pesquera, Diana Barahona, enfatizó que *“el colapso de la pesca de camarón marino no solo viene del sector industrial, sino que también del artesanal y de algunos acuicultores”*.

En tanto, uno de los representantes del sector industrial en CONAPESCA, Enrique Segovia, manifestó que *“como sector industrial estamos de acuerdo con las medidas de ordenamiento para la conservación del producto, también es necesario que se adopten medidas integrales para no cometer los errores que todos los años han estado cometiendo”*. También se pronunció Norberto Palacios, representante del sector artesanal en CONAPESCA, quien aseguró que *“es necesario que todos los pescadores conozcan esta información. Es importante que todos se enteren de la situación para que no se tomen las medidas de ordenación como un tema político-partidario”*.

El sector acuícola de camarón en CONAPESCA estuvo representado por José Juan Rodríguez, quien planteó que se busquen formas para financiar estanques para la reproducción de camarones como una medida permanente para crear impactos positivos a mediano y largo plazo.

Según detalla el ministerio, el Plan de Acción de Recuperación del Recurso Camarón tendrá 5 componentes con medidas integrales que garanticen la producción de camarón marino y erradicar la pesca ilegal: establecimiento de un comité interinstitucional -a nivel de Gobierno- para la recuperación del camarón marino; actividades de monitoreo, control y vigilancia de las actividades pesqueras; actividades de monitoreo, control y vigilancia de las actividades acuícolas; control satelital de las embarcaciones industriales de pesca de camarón; evaluación científica del estado de stock de camarón marino.

Todas las medidas que implemente CENDEPESCA se fundamentarán en la Ley General de Ordenación y Promoción de Pesca y Acuicultura.

ESPAÑA

ANALIZAN REPERCUSIÓN DEL BREXIT EN EL MERCADO DE CONSERVAS

La Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados, ANFACO, manifestó que si bien el Brexit seguramente tenga un impacto inicial en la industria de las conservas, también debe ser visto como un escenario para generar nuevas oportunidades.

La agencia de noticias *Europa Press* informó que según el secretario general de la patronal, Juan Manuel Vieites, ya se observa una caída de un tercio de las exportaciones de conservas al Reino Unido, pero paralelamente hay ganancias en otros mercados. No obstante, hay preocupación e incertidumbre con lo que pueda suceder con la flota gallega que faena en las aguas territoriales británicas. Las conservas españolas tienen un desafío importante en los años venideros.

FAO

PRODUCCIÓN ACUÍCOLA CRECERÍA 3,9%

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) publicó el *“Informe bianual de las Perspectivas alimentarias sobre los mercados mundiales de alimentos” (Food Outlook Biannual Report on Global Food Markets)* donde se concluye que *“no se espera un crecimiento para la producción mundial de pescado en 2019 [cuando se cierren las estadísticas anuales]. Las tensiones comerciales están afectando tanto a los consumidores como a las empresas, y se espera que el comercio de productos pesqueros se contraiga”*.

A su vez, se espera que la producción mundial de pescado entre en una meseta para 2019, con una disminución del 3,4 % en la producción de pesca de captura compensada por un aumento del 3,9 % en las cosechas de acuicultura. En particular, los cefalópodos y el bacalao se encuentran entre las poblaciones silvestres para las que la oferta ha sido escasa. La producción de anchoveta también fue menor en la primera temporada de pesca (finales de abril de 2019 hasta finales de julio de 2019). Mientras tanto, la trayectoria de crecimiento del sector acuícola se mantiene

estable. La oferta de las principales especies de peces de cultivo volverá a aumentar en 2019, pero se espera que la producción de camarón en Asia disminuya considerablemente. Tanto la acuicultura como las capturas se han visto afectadas por las altas temperaturas del agua este año.

Por otra parte, el comercio mundial de pescado y productos pesqueros podría contraerse este año, presionado por desarrollos macroeconómicos desfavorables, en particular por perspectivas de crecimiento económico más lentas y las tensiones comerciales. Se prevé una reducción del 1,2 % en volumen y 1,4 % en valor.

Puntualmente, se espera que las importaciones en EEUU y la Unión Europea disminuyan levemente, mientras que las de China se incrementarían sustancialmente. Sin embargo, en términos de exportaciones, China verá una disminución en los ingresos por exportaciones, principalmente debido a una caída en las exportaciones a EEUU en el marco de la guerra comercial y los aranceles asociados. Además del impacto directo de los aranceles, la incertidumbre geopolítica más amplia se está traduciendo en un entorno de toma de decisiones cada vez más cauteloso para las empresas, consumidores e inversores del sector de los productos pesqueros.

La guerra comercial también está impulsando transformaciones potencialmente permanentes en mercados clave, incluidos aquellos para cefalópodos, langosta, demersales y tilapia, ya que los exportadores chinos buscan mercados alternativos y los compradores estadounidenses buscan nuevos proveedores. Para otros productos, como los bivalvos y los pequeños pelágicos, el impacto de las tensiones comerciales ha sido menor y las perspectivas de la demanda son más positivas.

FRANCIA SE INSTALARÁ PLANTA DE ACUICULTURA EN RAS PARA PRODUCIR SALMÓN DEL ATLÁNTICO

La multinacional Pure Salmon, cuyo fuerte es producir salmón del Atlántico mediante sistemas intensivos de recirculación en

acuicultura (RAS, por sus siglas en inglés), anunció la construcción de una planta con capacidad para 10 000 toneladas en Boulogne Sur Mer, en el norte de Francia.

Las obras de construcción comenzarían en el último trimestre de este año y se espera que la primera cosecha entre al mercado en 2023. La compañía se trazó como objetivo alcanzar un volumen de producción anual de 260 000 toneladas de salmón del Atlántico en RAS para 2025. Actualmente tiene proyectos en EEUU, Japón y Europa con los que podría alcanzar las 140 000 toneladas cuando estén a pleno rendimiento.

El Ministro de Agricultura y Alimentación de Francia, Didier Guillaume, manifestó que este tipo de instalaciones *“está totalmente alineado con las políticas que se han estado implementando para desarrollar la industria de la acuicultura en Francia”*, y en sintonía con los objetivos de la Comisión Europea de desarrollar una acuicultura sostenible, que permita entre otras cosas, *“reducir la dependencia de importaciones de la Unión Europea”*.

GUATEMALA PRODUCTOS PESQUEROS TIENEN EL AVAL PARA LLEGAR A LA UNIÓN EUROPEA

El sitio web del Sistema de la Integración Centroamericana (SICA) informó que Guatemala obtuvo el aval de la Unión Europea para seguir con las exportaciones de productos pesqueros y acuícolas, *“después de haber cumplido con las garantías de calidad e inocuidad que ese mercado exige para la protección de sus consumidores”*.

El organismo destaca que esta decisión fue aprobada luego de una auditoría realizada por una comisión de la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Unión Europea a la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones (VISAR).

Durante este proceso se verificó el cumplimiento de la legislación y el sistema de control guatemalteco con la normativa

alimentaria europea. El ministro de Agricultura, Oscar Bonilla, manifestó que con esto se fortalece la competitividad y mejora la oferta comercial del país, respecto a los productos de origen hidrobiológico, los cuales generan USD 200 millones en divisas al año.

INDONESIA SE CULTIVARÁ PANGASIUS DE BAJO COSTO CON LA FAO

El Ministerio Marítimo y de Pesca de Indonesia, y la FAO desarrollarán el cultivo de pangasius de bajo costo en Indonesia después de que un proyecto piloto en Sumatra del Sur el año pasado arrojara resultados positivos.

En el marco del proyecto "Apoyo a la autosuficiencia alimentaria local para la acuicultura continental en Indonesia", el Ministerio y la FAO impartirán capacitación a los acuicultores sobre la producción de pangasius, con el objetivo de que sean autosuficientes en la elaboración de raciones para peces de bajo costo y calidad superior.

El proyecto, con un costo de USD 257 000, tiene como objetivo impulsar la producción de pangasius en Indonesia. Tras el resultado positivo del proyecto piloto en Sumatra del Sur, el Ministerio espera que la FAO ofrezca asistencia continua a los acuicultores de pangasius en las otras regiones del país.

INDIA GOBIERNO REDACTARÁ LA PRIMERA POLÍTICA PESQUERA NACIONAL

El gobierno de India está elaborando la primera política pesquera nacional con un presupuesto de casi USD 630 millones para los próximos cinco años con el objetivo de promover la pesca marina, la acuicultura y la maricultura, detalló el medio de Mumbai, *First Post*, en base a fuentes oficiales.

La única política existente es la de pesca marina, con una producción de 4,3 millones de toneladas anuales, pero no existe una política de pesca continental que produzca el resto de las 23 millones de toneladas. El artículo agrega que el recientemente creado Ministerio de

Pesca está trabajando en una política general que cubriría todos los aspectos del sector pesquero. "Se centrará en promover la pesca marina, la acuicultura y la maricultura, además de abordar los problemas de trazabilidad".

El borrador de la política se presentará pronto ante el Gabinete para su aprobación. *First Post* explica también que "en la actualidad se están implementando dos esquemas de pesca. Uno es el Fondo de Desarrollo de Infraestructura Pesquera, que es un esquema de cinco años. El otro es el esquema de desarrollo pesquero financiado parcialmente por el Banco Mundial, y es por ocho años". El tercer esquema, 'Pradhan Mantri Matsya Sampada Yojana', que se anunció en el presupuesto de julio de 2019, aún no ha recibido la aprobación del gabinete. Su objetivo es impulsar el pescado y los productos pesqueros a través de políticas adecuadas, marketing y apoyo de infraestructura.

GOBIERNO APUNTA A POTENCIAR PRODUCCIÓN DE PECES ORNAMENTALES

El Ministerio de Asuntos Marítimos y Pesca de Indonesia estableció como objetivo para 2020 la producción de 1,8 millones de peces ornamentales. El medio local *Antara News* recogió el testimonio del Director General de Acuicultura, Slamet Soebjakto, quien se mostró muy optimista sobre la promoción de esta producción e hizo hincapié en las ventajas que tiene el país, como el desarrollo potencial y las variedades de peces ornamentales, con un alto valor económico. Hay más de 650 especies de peces ornamentales en las aguas indonesias.

El Ministerio está trabajando en conjunto con otras instituciones para incrementar la industrialización de la piscicultura ornamental y ya se están diseñando estrategias para acelerar la producción, regular los sistemas de comercio, fortalecer la competitividad y diversificar mercados de exportación.

Desde el Gobierno se destacó la promoción y aplicación de tecnologías innovadoras para mejorar la eficiencia y la productividad, como el Sistema de Recirculación en Acuicultura (RAS).

INFOFISH SE APLAZÓ LA 16ª CONFERENCIA MUNDIAL DEL COMERCIO DE ATÚN (TUNA 2020)

Debido al brote de coronavirus (COVID-19), INFOFISH decidió aplazar la conferencia TUNA 2020 (16ª Conferencia y Exposición Mundial del Comercio de Atún). La decisión fue tomada en conjunto con la Asociación de la Industria del Atún de Tailandia y el Presidente del evento, el Sr. Phil Roberts.

La Conferencia ya había recibido a fines de febrero confirmaciones de asistencia de expositores y participantes, y los stands estaban completos. Según explica INFOFISH, la decisión de reprogramar fue difícil y estuvo impulsada por la responsabilidad de garantizar los mejores intereses de todos los involucrados. *“La principal consideración fue la seguridad y el bienestar de todos los que habrían asistido a TUNA 2020 este año”*, agregaron. Desde la organización se está monitoreando de cerca la situación que rodea el brote de coronavirus y se anunciarán las nuevas fechas después de considerar los desarrollos a nivel mundial.

Las actualizaciones sobre la reprogramación de la conferencia se realizarán a través del sitio web de INFOFISH (www.tuna.infofish.org/ www.infofish.org/). INFOFISH pide sus más sinceras disculpas por cualquier inconveniente causado y adelantó que se pondrá en contacto con todos los delegados y expositores registrados. Para cerrar, les pidió apoyo y comprensión a los participantes por la decisión. *“Tengan la seguridad de que, junto con nuestros socios, seguimos decididos a trabajar para organizar con éxito el evento mundial más importante en el calendario atunero”*, concluyó.

MÉXICO/CHINA FIRMAN MEMORÁNDUM DE ENTENDIMIENTO PARA DESARROLLO EN MARICULTURA

El Instituto Nacional de Pesca (INAPESCA) informó que los gobiernos de México y de la República Popular de China firmaron un Memorándum de Entendimiento con el objetivo

de desarrollar investigación sobre maricultura y dinamizar el intercambio de científicos para apuntalar esta actividad.

Según destacaron en el portal gubernamental, el proyecto está estructurado para que en el futuro México cuente con un parque industrial acuícola que genere opciones para empresas que se dediquen a la producción de alimentos cultivados en el mar.

La firma del acuerdo estuvo a cargo de los directores generales del INAPESCA, Pablo Arenas Fuentes, y del Instituto de Investigación Pesquera del Mar Amarillo (YSFRI) de la Academia China de Ciencias Pesqueras de la República Popular de China, Li Jian, quienes subrayaron el potencial de México en materia acuícola y en maricultura. Arenas Fuentes precisó que *“la firma del Memorándum concreta el interés mutuo en el desarrollo y avance de la investigación en maricultura, en la proyección de un parque y un centro de investigación exclusivo en maricultura en el municipio de Dzilam de Bravo, Yucatán”*. Luego agregó que se considera la realización de investigaciones en temas generales de acuicultura, como la producción de alimentos para peces o crustáceos de cultivo y de alevines para engorde, así como desarrollo genético.

El portal gubernamental detalla que se prevé, además, *“la creación y consolidación de infraestructura relacionada con investigación científica; desarrollo tecnológico e innovación de la maricultura; difusión de ciencia y tecnología en maricultura; solicitudes conjuntas para programas cooperativos internacionales relevantes; asistencia técnica, y acciones estratégicas de coordinación e información”*. En el marco de la firma, el director general del INAPESCA subrayó el potencial del Golfo de México y el Caribe para la maricultura, que tiene una plataforma continental extensa y con relativa baja profundidad, lo que es propicio para esta actividad que se puede realizar en jaulas y corrales.

De cara al futuro, las partes acordaron mantener reunirse con frecuencia para fortalecer la estrategia plasmada en el Memorándum de Entendimiento.

MÉXICO **GOBIERNO APUNTA A PROYECTOS DE** **ACUICULTURA EN ZONAS ÁRIDAS Y** **SEMIÁRIDAS**

La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural impulsará la acuicultura en las zonas áridas y semiáridas del territorio mexicano, según se anunció en el portal oficial de gobierno.

La primera etapa comenzará en los estados de Zacatecas, San Luis Potosí y Coahuila, con la reactivación de la infraestructura reproductora de alevines, cuya producción se destinará a las cuencas en las que operará el programa.

“Para realizar este modelo productivo, las comisiones nacionales de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA) y de Zonas Áridas (CONAZA) firmaron un convenio de colaboración con el objetivo de conjuntar acciones para el máximo aprovechamiento de los recursos acuícolas en las zonas áridas del país.

Los dos organismos de agricultura desarrollarán un modelo de acuicultura integral en las cuencas y cuerpos de agua construidos por la CONAZA para captación del líquido”. La CONAPESCA agrega que “a través de esta colaboración institucional se fomentará y regulará el aprovechamiento sustentable del recurso acuícola para promover el mejoramiento de la calidad de vida de las comunidades que se asientan en las zonas áridas del país”.

Este convenio reorientará proyectos de alto impacto social y económico para avanzar hacia la autosuficiencia alimentaria con la producción de alimentos de productos acuícolas de importante valor nutricional. Cabe destacar que el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) también participará en el programa mediante asesoría técnica.

Por su parte, el comisionado nacional de Acuicultura y Pesca, Raúl Elenes Angulo, hizo hincapié en que el convenio permitirá la ejecución de proyectos acuícolas en beneficio de los sectores sociales y productivos que habitan en las zonas áridas de México. Mientras tanto, el director general de la CONAZA, Ramón Sandoval Noriega,

manifestó el interés de su institución de promover instrumentos de colaboración que redunden en el impulso a proyectos productivos, como es el caso de los vinculados con la acuicultura.

Por último, el portal describe que *“de acuerdo con la CONAZA, cerca del 60 por ciento del territorio nacional se considera dentro de las zonas áridas y semiáridas, y 58 por ciento de la población del país reside en éstas”.*

MUNDIAL **CORRIGEN PERSPECTIVAS SOBRE** **PRODUCCIÓN DE HARINA DE PESCADO**

El portal *The Fish Site* informó que, dos meses después del último reporte sobre el sector mundial de producción de proteínas animales, Rabobank hizo una corrección sobre las perspectivas del sector mundial de la harina de pescado para 2020.

En noviembre se esperaban precios bajos debido a la cuota elevada (2,8 millones de toneladas) establecida para la anchoveta peruana y a la acumulación de inventarios de harina de pescado en China a raíz de la menor demanda del sector porcino en medio de la peste porcina africana. No obstante, la captura de anchoveta probablemente caiga a cerca de 1 millón de toneladas, con cierres anticipados, y el sector de la acuicultura de China posiblemente agote el inventario de harina de pescado, lo que significa que los precios de la harina de pescado serán bastante fuertes después de todo. A pesar de un retorno a los precios comparativamente normales de la harina de pescado, el analista de Rabobank, Gorjan Nikolik, cree que el sector de la piscicultura no se verá afectado, en parte por las tasas de inclusión comparativamente bajas de harina de pescado en los alimentos contemporáneos y en parte debido a que el precio está volviendo a niveles normales.

“También es una buena noticia para los productores de proteínas alternativas, que luchan por competir cuando los precios de la harina de pescado son demasiado bajos”, concluyó.

SE DAN A CONOCER PRONÓSTICOS SOBRE LA PRODUCCIÓN DE CAMARÓN

Durante la Conferencia Mundial del Mercado de Pescado (GSMC, por sus siglas en inglés), un panel de expertos pronosticó que la producción mundial de camarón continuará aumentando hacia 4 millones de toneladas en 2020, a pesar de que se prevé que la producción india disminuirá levemente. Se vislumbra un mayor crecimiento de Ecuador y otros países productores para compensar esta caída en India. No obstante, algunos analistas no ven tan claro que la producción india en 2020 caiga, a pesar de la estimación dada en la conferencia. Por ejemplo, el pronóstico para 2019 era que la producción caería, lo que no sucedió. Con la actual estabilidad de precios dando confianza a los acuicultores, el 2020 ha comenzado con un buen abastecimiento para la cosecha de verano.

De todas formas, hay informes de algunas áreas afectadas por enfermedades. India buscará consolidar su crecimiento al aumentar su participación en los productos de exportación de valor agregado en 2020, según el panel. El panel no da una cifra exacta de pronóstico para India o Ecuador, el segundo productor mundial más grande. Cabe destacar que las predicciones de la GSMC son siempre menos optimistas que las de la conferencia Global Outlook for Aquaculture Leadership (GOAL). El pronóstico de GOAL el año pasado fue que la producción de 2020 superará los 5 millones de toneladas.

NORUEGA RECORD DE EXPORTACIONES EN 2019

Noruega sigue batiendo records por exportaciones de productos pesqueros, tanto de captura como de acuicultura, en términos de valor, y según los últimos números publicados por el Consejo Noruego de Productos del Mar (NSC, por su sigla en inglés), en 2019 se enviaron 2,7 millones de toneladas por USD 12,1 mil millones. La cifra de valor significó un incremento del 8 % en comparación con el año 2018, que a su vez había sido un año récord.

Los analistas del sector atribuyen esta solidez noruega a los productos de alta calidad ofrecidos por la industria y las tendencias mundiales donde los consumidores buscan cada vez más alimentos saludables y sostenibles. También es importante la débil corona noruega y el acceso a los mercados.

El salmón sigue siendo la especie más importante tanto en términos de volumen como de valor, y el año que acaba de finalizar se caracterizó por el retorno del salmón noruego al poderoso mercado chino. Se espera que esto se mantenga en el 2020. La exportación total de salmón creció un 6 % en volumen y 7 % en valor respecto a 2018. Por otra parte, la trucha creció un 29 % en volumen y 24% en valor respecto al año anterior.

PANAMÁ TARJETA AMARILLA POR PESCA ILEGAL, NO DECLARADA Y NO REGLAMENTADA

La Comisión Europea anunció la tarjeta amarilla para Panamá, país reincidente en esta materia, debido a que ya había recibido la tarjeta amarilla en noviembre de 2012, y que estuvo vigente hasta octubre de 2014. Según los argumentos esgrimidos por la institución europea, la advertencia se da después de constatar varias deficiencias que *“constituyen un retroceso notable en comparación con las mejoras observadas entre 2012 y 2014”*. Por esto, se *“pone en tela de juicio la capacidad del país para cumplir con sus obligaciones en virtud del Derecho internacional como Estado de abanderamiento, costero, rector del puerto y de mercado”*.

La Comisión Europea solicitó a las autoridades de Panamá que incrementen sus esfuerzos y *“pongan en práctica las medidas necesarias para demostrar su compromiso en la lucha contra la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR)”*. Dentro de esto, se hace hincapié en el mejoramiento del seguimiento de buques y el cumplimiento del “Acuerdo sobre medidas del Estado rector del puerto”, siendo el objetivo último el prevenir que los productos ilegales lleguen al mercado. Panamá fue el segundo país latinoamericano en recibir la tarjeta durante 2019, luego de Ecuador.

PERÚ FORTALECEN CAPACIDADES DE FISCALIZADORES PARA COMBATIR LA PESCA ILEGAL

El Ministerio de la Producción (PRODUCE) comenzó a capacitar personal involucrado en las tareas de fiscalización de las actividades pesqueras para fortalecer los protocolos de inspección de embarcaciones de pabellón extranjero que lleguen a puertos peruanos.

La viceministra de Pesca y Acuicultura, María del Carmen Abregú, afirmó que *“con esta iniciativa del sector se busca la correcta aplicación de las Medidas del Estado Rector del Puerto (MERP), además de contar con nuevas herramientas para la lucha contra la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada”*.

La jerarca agregó que *“las actividades pesqueras ilegales son censuradas de manera rotunda, como muestra de ello el gobierno peruano ha emitido una serie de normas como las de interdicción, el Sistema de Formalización de Pesca Artesanal, entre otras”*. También se anunció que el sector está trabajando en mejoras de los sistemas de detección de las embarcaciones de bandera extranjera, con el objetivo de que no realicen actividad extractiva ilegal en el mar nacional.

En este proceso hay que destacar la participación de expertos de la Administración Nacional Oceánica y Atmosférica de los Estados Unidos (NOAA, por sus siglas en inglés), *“quienes se encargarán de dictar las exposiciones y dirigir las prácticas a bordo de dos embarcaciones pesqueras, una en muelle y otra navegando. (...)”*

La presencia de la NOAA en el taller también apunta a realizar acciones conjuntas dirigidas a potenciar el intercambio de información referente a las capacidades de control, vigilancia y supervisión entre ambos países”.

Por último, PRODUCE recalca que esta es la primera vez que la NOAA realiza esta capacitación en Sudamérica, la misma que cuenta con la participación de 19 fiscalizadores peruanos y 2 ecuatorianos.

LANZAN LÍNEA DE CONSERVAS DE PESCADOS AMAZÓNICOS

El Instituto Tecnológico de la Producción (ITP) del Ministerio de la Producción (PRODUCE) informó que mediante el CITE pesquero Amazónico Pucallpa se elaborarán conservas de pescados amazónicos, los cuales llegarán a diversos mercados de Lima cumpliendo con los estándares de calidad y con registro sanitario.

Según detalla el portal gubernamental, *“las conservas tendrán como materia prima al paiche, paco, gamitana, boquichico, doncella, además de insumos típicos de la región como: ají charapita, ají dulce, sachaculantro, cocona, pimienta negra y tomate regional, para darle un sabor particular y agradable”*. Además, el proceso productivo de las conservas en envase de vidrio y de metal se desarrollará bajo la supervisión de los especialistas del CITE pesquero Callao, quienes cuentan con equipos tecnológicos de primer nivel. El proyecto se denominó *“Innovando la línea de productos de conservas de pescados amazónicos provenientes de acuicultura, para el mercado peruano, bajo un concepto ecoamigable”*, cuenta con una inversión de USD 37 000 y durará 9 meses.

REINO UNIDO EL BREXIT TRAERÁ CONSECUENCIAS PARA EL SECTOR ESCOCÉS DE SALMÓN

La Organización de Productores de Salmón de Escocia (SSPO, por sus siglas en inglés) manifestó por intermedio de su Directora Ejecutiva, Julie Hesketh-Laird, que la salida del Reino Unido de la Unión Europea (Brexit) repercutirá en una pérdida de participación de mercado importante para el sector, ya que habrá *“enormes cargas innecesarias”*, con nuevos costos burocráticos de hasta USD 11,6 millones por año, aumento en los precios y mayores tiempos para los envíos.

La jerarca agregó que los productores de salmón necesitarán nuevos certificados de exportación para cada envío (alrededor de 100 000 anuales) firmados por un veterinario o un funcionario de bienestar animal, y que además todos estos trámites demorarían la

salida del pescado. En materia tarifaria, los aranceles subirían un 2 % y en particular para el salmón ahumado hasta un 13 %.

Los analistas del sector sostienen que estas dificultades podrían beneficiar a los principales competidores, Noruega, Islas Feroe, Chile, Canadá e Irlanda. La SSPO apela a que haya negociaciones entre el Reino Unido y la Unión Europea para que la certificación sea más rápida y fácil, y que algunas de las condiciones actuales se mantengan.

SINGAPUR INAUGURAN GRANJA INTELIGENTE DE CULTIVO DE PERCA GIGANTE

Singapur inauguró a mediados de febrero un proyecto denominado "la primera granja acuícola flotante inteligente del país", equipada con un sistema integrado de inteligencia artificial y análisis de video para detectar las tasas de crecimiento y salud de los peces. Según detalla la propietaria de la granja, Singapore Aquaculture Technologies (SAT), la instalación está ubicada frente a la costa de Pasir Ris, tiene una superficie de 3 000 m² y contiene 10 tanques con una capacidad de 10 toneladas de pescado para cada uno.

El portal *The Fish Site* agrega que los tanques funcionan en un sistema de circuito cerrado que recicla el agua y no libera desechos en el océano.

En un intento por reducir su huella de carbono, la granja utiliza energía solar para ejecutar al menos el 50 % de sus operaciones. A su vez, se detalla que el sistema inteligente de la granja, desarrollado en asociación con la empresa alemana de ingeniería Siemens, ayuda a hacer que la piscicultura sea más precisa y predecible.

Una característica importante es que se puede observar cómo reaccionan los peces durante la alimentación, lo que permite a los empleados determinar las tasas óptimas de alimentación. Se espera que el año que viene la granja produzca hasta 350 toneladas de perca gigante.

URUGUAY ASUME NUEVO DIRECTOR GENERAL DE LA DIRECCIÓN NACIONAL DE RECURSOS ACUÁTICOS

El Dr. Jaime Coronel Lascano asumió el 2 de marzo de 2020 como nuevo Director General de la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA).

Según destaca el sitio web del organismo, el nuevo jerarca es funcionario de carrera en el Departamento de Industria Pesquera de la DINARA desde 2010, y se desempeñó como encargado del Área Sanidad Acuícola y como responsable del Programa Nacional de Residuos Biológicos en Acuicultura.

A su vez, es punto focal ante la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) en temas de sanidad acuícola, además de representante de la DINARA ante el Subcomité del Codex en lo referente a Residuos Veterinarios y coordinador alterno del Subcomité del Codex de Pescado.

También se desempeña como miembro alterno ante el comité de coordinación sobre la resistencia antimicrobiana en Uruguay.

VENEZUELA SE LOGRAN CONVENIOS PARA CULTIVO DE MEJILLÓN

El portal de la cadena *Venezolana de Televisión* (VTV) informó que el Ministerio del Poder Popular de Pesca y Acuicultura (MINPESCA) estableció convenios con los pescadores de los sectores

La Fragata, Capiantar, Capitana y Turpialito del estado Sucre, con el objetivo de cultivar anualmente 48 toneladas de mejillones en cáscara. En una nota de prensa, el ministerio explicó que el 50 % de la producción será distribuida a través de programas sociales y la otra mitad será comercializada por los pescadores.

La dirección de Financiamiento del Fondo Pesquero y Acuícola de Venezuela (FONPESCA) financiará los materiales e

insumos necesarios para la elaboración de 500 metros de sistemas de suspensión para el cultivo de mejillones.

A su vez, un equipo de biólogos y especialistas del Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA), la Empresa Socialista Pesquera Industrial del Alba (PESCALBA), la Fundación para el Desarrollo de la Ciencia y la Tecnología (FUNDACITE), la Fundación para la Investigación y el Desarrollo de la Acuicultura del estado Sucre (FIDAES) y el Instituto Nacional para las Investigaciones Agrícolas (INIA) participará en la construcción y anclaje del sistema, en la obtención y siembra de semillas, en el monitoreo del cultivo, análisis toxicológicos y cosecha de mejillones

VIETNAM SE PONE FOCO EN EL ENVÍO DE CAMARÓN A LA UE DURANTE 2020

Vietnam se centrará durante el 2020 en el mercado de la Unión Europea (UE) con el envío de camarón, tras el Tratado de Libre Comercio (TLC) ahora vigente entre ambos.

El acuerdo fue firmado en junio de 2019 en Hanói, Vietnam, y exime los aranceles a la mayoría de los camarones crudos que se importan de Vietnam, incluidos los productos frescos/refrigerados y congelados. Se pasó del 12-20 % a cero. Actualmente, la UE representa aproximadamente el 31 % del total de las exportaciones mundiales de camarón y el 22 % de las de Vietnam.

Con esos aranceles, Vietnam tiene muchas ventajas en la exportación de sus productos a la UE, según la Asociación de Exportadores y Productores de Productos Pesqueros de Vietnam (VASEP). Para aprovechar esto, la VASEP dijo que los requisitos inmediatos y a largo plazo son crear una oferta certificada de camarón, con precios competitivos, y construir una marca para el camarón vietnamita.



AMÉRICA DEL NORTE

SE CONFIRMÓ UNA NUEVA FECHA PARA LA SEAFOOD EXPO NORTH AMERICA

La empresa organizadora de la tradicional feria Seafood Expo North America/Seafood Processing North America anunció las nuevas fechas para su evento en 2020.

Diversified Communications confirmó que la exposición tendrá lugar en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Boston el 23 y 24 de septiembre de 2020, y un programa de conferencias que comenzará el 22. Mediante un comunicado de prensa, la empresa manifestó que *“mientras navegamos por esta situación sin precedentes, sabemos que existe una necesidad de continuidad comercial y estamos comprometidos a proporcionar una plataforma que reunirá a los proveedores y compradores de la industria que, debido a circunstancias fuera del control de todos, no pudieron reunirse en marzo como resultado de la pandemia de COVID-19”*.

Los organizadores explicaron que las nuevas fechas se eligieron cuidadosamente teniendo en cuenta la situación del COVID-19, la disponibilidad del lugar, así como los comentarios de los clientes y compradores clave del sector de servicios de alimentos y minoristas de América del Norte. También manifestaron que son conscientes de que el evento de este año no será como el de cualquier otro año, pero se comprometieron a ofrecer una propuesta con servicios de alta calidad, lo más similares posible a lo que tradicionalmente se ofrece.

BRASIL

PEIXE BR AFIRMA QUE PISCICULTURA CONTINÚA ABASTECIENDO NORMALMENTE AL MERCADO

El sector productivo brasileño lucha arduamente para mantener el suministro regular de proteínas animales a los consumidores. La Asociación Brasileña de Piscicultura (PEIXE BR) expresó, mediante su presidente Francisco Medeiros, que *“la comida es esencial. Nos estamos moviendo para que el flujo de suministro de pescado a la población no se vea afectado. Nuestra cadena de*

producción está calificada, tecnificada y preocupada por la salud alimentaria de la sociedad”.

El jerarca agregó que el pescado brasileño, como la tilapia y el tambaquí, tiene un alto valor nutricional y una excelente calidad. *“La producción se lleva a cabo en un ambiente controlado y el cuidado sanitario es muy estricto.*

Siempre trabajamos para garantizar la seguridad y ofrecer alimentos saludables a los consumidores. Y continuamos de la misma manera, incluso en un momento extremadamente desafiante”. Peixe BR exhortó a todas las compañías a que tomen todas las precauciones necesarias en términos de seguridad y salud, y mantengan a sus empleados, clientes y socios informados sobre las mejores prácticas de salud. *“Los profesionales desempeñan un papel esencial en la cadena de suministro de proteínas animales del país.*

La población debe permanecer en su hogar, aislada, siguiendo las recomendaciones de las autoridades. No tienen que preocuparse por el suministro de alimentos, ya que la piscicultura está haciendo su parte”, se agrega en el portal de la asociación. Por último, Peixe BR informó que también está trabajando con los gobiernos estatales y federales para que no impidan el suministro de insumos esenciales a los productores, así como el transporte de pescado a las plantas. *“Necesitamos enfrentar el momento con solidaridad y cuidado, tomando acciones estratégicas para garantizar el buen funcionamiento de las actividades esenciales para la población”*, concluyó Medeiros.

SOLICITAN AL GOBIERNO MEDIDAS DE EMERGENCIA PARA CONTENER LA CRISIS SANITARIA

La Asociación Brasileña de Piscicultura (PEIXE BR) instó al gobierno del país, junto con otros miembros de la industria, como ocho asociaciones estatales de piscicultura y una entidad de investigación, a implementar medidas de emergencia para contener la propagación del COVID-19 y prevenir una

crisis económica. El reclamo está directamente relacionado con *"el desafío de mantener el suministro de alimentos de calidad para la población brasileña"*, según explican en el documento enviado al gobierno.

Uno de los pedidos fue solicitar que el gobierno suspenda inmediatamente algunos impuestos a los productores, ya que las tarifas contribuyen al incremento de los precios del pescado, mientras que el poder adquisitivo de las personas disminuye. La asociación remarca en su sitio web que estos impuestos repercuten demasiado sobre el precio del pescado, a diferencia de las aves de corral y los cerdos, que no tienen impacto, lo que eleva el precio para el consumidor.

Además, PEIXE BR solicitó al gobierno que ayude a los acuicultores a acceder a créditos, facilitando la obtención de la licencia ambiental obligatoria o eliminando la necesidad de obtenerla. *"Tal medida es esencial para mantener la comercialización y la salud de los consumidores"*, se agrega. Por último, también solicitaron *"apoyo para el mantenimiento del tránsito de insumos (alevines y piensos) para las granjas y peces hacia las plantas procesadoras. Las entidades enfatizan que en este momento tenemos la mayor cosecha en criaderos, debido al aumento en el mercado interno y, principalmente, por el incremento en las exportaciones que comenzó en 2019. La interrupción del suministro de alimentos y alevines, y el transporte de pescado desde las granjas de producción causarán pérdidas financieras, mortalidad de peces y escasez"*, concluye la solicitud.

CANADÁ

APLAZAN COMIENZO DE LA TEMPORADA DE CANGREJO

El Departamento de Pesca y Océanos de Canadá retrasó el inicio de la temporada de pesca del cangrejo de las nieves en Terranova y Labrador. Según recoge el portal *Seafood News*, el organismo entiende que las condiciones del mercado y las complicaciones logísticas resultantes de la crisis a causa del COVID-19 fueron determinantes para posponerla al menos hasta finales de abril. El ministro de Pesca de Terranova y Labrador,

Gerry Byrne, dijo en un comunicado de prensa que las pesquerías de la provincia no deberían abrirse *"hasta que las condiciones sean seguras para los pescadores y trabajadores de la planta durante toda la pandemia"*.

Llamó al gobierno federal a apoyar a los pescadores y a los trabajadores de la industria pesquera hasta que puedan regresar al trabajo de manera segura. Anteriormente, el sindicato de Pesca, Alimentos y Trabajadores Aliados (FFAW-Unifor) de Terranova y Labrador había presionado para este retraso, argumentando que *"esta situación no tiene precedentes en muchos niveles. (...) Los pescadores están comprometidos con el distanciamiento social y hacen su parte para aplanar la curva del COVID-19 aquí en Terranova y Labrador."*

La prioridad número uno en este momento es que todos nuestros miembros y sus familias se mantengan seguros". Algunos operadores reconocen que los mercados tradicionales para el cangrejo de las nieves casi han desaparecido como resultado del brote del COVID-19, pero entienden que hay posibles vías de venta, sobre todo en el comercio minorista. Mientras tanto, los pescadores están recibiendo cifras muy por debajo de lo que generalmente se obtiene por libra a principios de abril, ya que el mercado europeo es casi nulo y el mercado estadounidense cayó fuertemente. Hay mucha incertidumbre sobre lo que vendrá.

CHINA

IMPACTO DEL CORONAVIRUS EN LA INDUSTRIA PESQUERA

El brote de coronavirus inevitablemente ha tenido impactos negativos en los negocios de alimentos en China, incluido el sector de los productos pesqueros. Las celebraciones del Año Nuevo Lunar se cancelaron por orden de las autoridades, que exhortaron a que las personas reduzcan las actividades al aire libre. Esto provocó la caída de las ventas en restaurantes y hoteles tras numerosos viajes cancelados, e incluso frecuencias de compras y cenas reducidas. La situación generará una acumulación de existencias de pescado importado, particularmente especies de valor elevado como camarones, langostas,

cangrejos, salmón, etc., dado que se registró un fuerte aumento de las importaciones a fines de 2019 como anticipo de las festividades de enero/febrero de 2020. El impacto ya se siente en el comercio mundial de productos pesqueros. Canadá está luchando por ver qué hacer con las exportaciones de langosta viva a China luego del cierre del aeropuerto.

Dado que China es el tercer mercado extranjero de salmón más grande del Reino Unido, los productores temen un cambio dramático de las exportaciones a raíz del brote de coronavirus. Para el camarón de Ecuador e India, con China como su mercado clave, lo más probable es que no haya nuevos pedidos para los próximos meses, ya que los importadores y distribuidores no vendieron su inventario durante las vacaciones chinas.

CHILE / NORUEGA EL SALMÓN BUSCA OTROS MERCADOS

Los vendedores noruegos y chilenos de salmón están redirigiendo sus exportaciones de salmón fresco a EEUU y Brasil luego de que los compradores chinos cancelaran pedidos por motivos de la propagación del coronavirus. El gobierno chino está cerrando varios mercados frescos en todo el país. Este impacto se siente en diferentes sectores del comercio de productos pesqueros. Algunas partidas de salmón ya estaban en camino mientras que otras fueron detenidas en los aeropuertos de origen, antes de salir.

Los operadores manejan estrategias diferentes. Además de cambiar los rumbos, algunos retrasarán los envíos, mientras que otros congelarán el pescado más grande.

Con estos cambios, por ejemplo, además de los filetes habituales para el mercado estadounidense, llegan más pescados enteros grandes de Chile. Además del coronavirus, China estaba de vacaciones para la celebración del Año Nuevo Lunar, por lo que de todos modos las compañías no esperarían grandes pedidos en este momento.

Según los analistas, si bien los volúmenes en cuestión en este momento son pequeños, el impacto en el mercado y los precios crecerá si

la situación continúa. Se entiende que la situación se va a estabilizar en unas semanas.

SE SUSPENDEN ENVÍOS DE SALMÓN A CHINA

La Asociación de la Industria del Salmón de Chile, SalmónChile, informó el 6 de febrero en su sitio web institucional que *“en las últimas dos semanas, se han suspendido todos los despachos de salmón hacia China y se seguirá de esta manera hasta que la emergencia de salud esté controlada.”*

Esta medida no tiene relación directa con el efecto infeccioso, sino que es porque la demanda disminuyó al mínimo. Esto debido a que la recomendación de las autoridades chinas es evitar las aglomeraciones, por ese motivo que los restaurantes y grandes cadenas de supermercados están sin público”.

Los productores agregan que, *“a diferencia de otros sectores productivos que tienen a China como principal mercado y que se pudiesen ver más afectados por la situación, para el sector del salmón este país figura como el quinto destino, con un participación aproximadamente del 5 % del total de envíos durante 2019.”*

Se está trabajando para redirigir los envíos hacia otros mercados del mundo, como es el caso de Brasil, Estados Unidos o el Sudeste Asiático, que se encuentran dentro de los principales destinos del salmón”.

A pesar de estas soluciones transitorias, SalmónChile hace hincapié en que *“es una situación que nos mantiene preocupados y en constante monitoreo y esperamos que se puedan reactivar los envíos a la brevedad, debido a que la demanda por salmón chileno desde ese país ha ido creciendo a lo largo de los años, transformándose en un destino importante para la industria”.*

Por último, se dejó en claro que próximamente se evaluarán las repercusiones económicas de este suceso, teniendo en cuenta que el flujo de las exportaciones hacia otros mercados no se vio afectado.

EMPRESAS SALMONERAS TOMAN RECAUDOS ANTE PROPAGACIÓN DEL COVID-19

Las empresas agremiadas en la Asociación de la Industria del Salmón de Chile A.G. (SalmonChile) están implementando un protocolo sanitario y de seguridad para combatir la propagación del COVID-19, siguiendo las recomendaciones de las autoridades gubernamentales del país.

Según explicó al portal *Aqua.cl*, el presidente de SalmonChile, Arturo Clément, *“las compañías han tomado medidas que apuntan en la prevención y a la flexibilidad laboral, como la disminución de trabajadores por metro cuadrado y la reducción de las jornadas para evitar la aglomeración de personas en los lugares de trabajo; sanitización permanente en la distintas instalaciones; examen de salud preventivo al entrar a la jornada laboral, y han enviado a personas en grupos de riesgo a sus casas para evitar complicaciones”*.

Además del monitoreo permanente en todas las compañías agremiadas, las medidas también buscan lógicamente el cuidado de los colaboradores y sus familias, y el diseño de un plan de contingencia para poder tomar las decisiones más acertadas según el escenario que se presente.

El presidente del gremio agregó que se está brindando todo el apoyo en las distintas acciones que necesiten implementar. *“Para nosotros, la salud, el cuidado y el bienestar de las personas son el principal foco de preocupación en estos momentos”*, finalizó.

SE SUSPENDEN LAS SUBASTAS

La Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (SUBPESCA) anunció la suspensión de todos los procesos de subasta debido a la contingencia derivada de la pandemia (COVID-19). Según se explica en el sitio web del organismo gubernamental, la resolución fechada el 19 de marzo detalla que la medida concierne a los procesos de licitación de la fracción industrial de la cuota (LTP B), permisos extraordinarios de captura y cuota de

reserva para consumo humano. La SUBPESCA agrega que la suspensión de las subastas se fundamenta en siete considerandos, y en particular, en el sexto se plantea: *“Es un hecho público y notorio que la pandemia del COVID-19 es un caso fortuito o de fuerza mayor que ha afectado gravemente a nuestro país, existiendo, a juicio de esta Subsecretaría, elementos suficientes para suspender los mencionados procedimientos licitatorios, a fin de asegurar su eficacia y normal funcionamiento, como asimismo, la libre concurrencia de los proponentes”*.

A su vez, en el séptimo se agrega: *“Que en razón de lo anterior y con el objeto, además, de mantener el resguardo de la salud de los funcionarios de esta Subsecretaría y de los representantes de los oferentes que participarán en las subastas mencionadas (...), se procederá a su suspensión”*.

PESCADORES ARTESANALES IMPLEMENTAN SISTEMA DE DELIVERY

La Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (SUBPESCA) informó que 86 caletas de pescadores permanecieron operativas a lo largo del país durante las festividades de Semana Santa a pesar de la pandemia del COVID-19. Además, hubo otros 48 puntos de venta de pesca artesanal (incluyendo pescaderías, terminales y mercados tradicionales).

Según cuenta el portal gubernamental, la mayor parte del sector artesanal comercializó sus productos en puestos, pero algunas organizaciones decidieron innovar e implementaron el sistema de delivery, es decir, la entrega a domicilio, sobre todo en las regiones de Arica-Parinacota, Tarapacá, Atacama, Valparaíso, La Araucanía y Los Lagos.

Durante los días previos, el gobierno hizo mucho hincapié en que la población compre los productos del mar chilenos, destacando que son sanos, y que permiten diversificar la alimentación en estos días de confinamiento, además de también estar apoyando al sector de los pescadores artesanales, que ha estado muy golpeado por la baja de sus ventas. La

venta de productos se realizó bajo los estrictos lineamientos de la autoridad sanitaria nacional. Por su parte, la Directora Nacional del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA), Alicia Gallardo, explicó que mediante el programa De La Caleta A Tu Mesa, *"se está sensibilizando a los consumidores, y a la vez en conjunto con el resto de la institucionalidad pesquera, también a la difusión de los canales de venta y distribución para colaborar con la venta segura, no sólo en Semana Santa, sino mientras dure la emergencia. (...) Es importante declarar a través del sistema de trazabilidad para garantizar el origen, la inocuidad y seguridad alimentaria de ese producto"*.

DINAMARCA

EL SECTOR PESQUERO BUSCA MEDIDAS PARA SOBRELLEVAR EL IMPACTO DEL COVID-19

La Asociación Danesa de Pescadores PO (DFPO) declaró que apoya plenamente los esfuerzos del gobierno danés para llevar al país a través de la crisis. Según recoge el portal escandinavo FiskerForum, el presidente de la DFPO, Svend-Erik Andersen manifestó que *"el coronavirus afecta a todos en el sector pesquero, tanto como individuos como industria alimentaria"*, y añadió que *"todos tenemos la responsabilidad compartida de ayudar a prevenir y limitar la propagación del virus"*.

El artículo agrega que como industria fuertemente orientada a la exportación, la pesca danesa se ve afectada por esta crisis, y las medidas necesarias para limitar el brote en Dinamarca y en toda la UE tienen consecuencias en el aplanamiento de la demanda de productos pesqueros por parte del comercio de restaurantes. A su vez, los precios en la subasta cayeron y esto podría tener más consecuencias a largo plazo. *"Muchos pescadores están siendo exprimidos financieramente como resultado de la situación"*.

Por lo tanto, acogemos con beneplácito las últimas iniciativas gubernamentales para

ayudar a las empresas, y no menos importante las últimas iniciativas en relación con las PYME", dijo el jerarca, quien agregó que las propuestas para retrasar el pago del IVA y demás tarifas ayudarán a la liquidez de la industria. El titular de la asociación se mostró optimista de que todas las medidas que puedan mitigar los efectos negativos del coronavirus colaborarán en la recuperación de la estabilidad del mercado.

ECUADOR

LA CNA DONA INSUMOS MÉDICOS PARA COMBATIR EL COVID-19

La Cámara Nacional de Acuicultura y la embajada de China en Ecuador donaron un contingente de insumos médicos a varias entidades del país. En total fueron 930 000 guantes y 5 000 mascarillas, que se distribuyeron en diferentes hospitales de la red de salud, el Ministerio de Inclusión Económica y Social, y las Fuerzas Armadas. Según destaca el organismo acuícola, la ayuda fue posible gracias a un gesto de cooperación internacional entre la CNA y la embajada, representación diplomática que cedió al Ecuador el contingente de ayuda destinado inicialmente para su país.

El Presidente Ejecutivo de la CNA, José Antonio Camposano, explicó que *"el gremio camaronero había preparado un contingente de ayuda con destino a China, pero al registrarse los primeros casos en Ecuador, el embajador chino sugirió donarlos a quienes más lo necesiten en territorio ecuatoriano"*. El embajador agradeció la solidaridad ecuatoriana y remarcó que el gigante asiático está dispuesto a enviar más insumos médicos a Ecuador.

SECTOR ATUNERO GARANTIZA ABASTECIMIENTO DE MATERIA PRIMA

Las principales organizaciones representantes del sector atunero ecuatoriano, la Cámara Nacional de Pesquerías (CNP) y la Cámara Ecuatoriana de Industriales y Procesadores Atuneros (CEIPA), emitieron comunicados en los que asumen el compromiso de garantizar la seguridad de los trabajadores de la flota y el sector transformador, como también asegurar

el suministro de materia prima para la industria en este contexto de emergencia sanitaria. La CNP explicó que la flota ecuatoriana deberá continuar trabajando con el fin de mantener el suministro de materia prima para la elaboración de productos en conservas, y a su vez destacó el compromiso *“de salvaguardar la salud de los tripulantes, acatando todas las medidas y protocolos de seguridad sanitaria dispuestos por las autoridades”*.

Por su parte, la CEIPA destaca que el atún es un producto de primera necesidad y una de las principales fuentes de ingresos para Ecuador, por lo tanto, *“las empresas que forman parte de CEIPA, conscientes del estado de emergencia sanitaria que vive el país, reiteramos a la comunidad nuestro compromiso de continuar produciendo y distribuyendo productos para evitar el desabastecimiento. (...) Nuestra misión es garantizar la provisión de alimentos: seguiremos cumpliendo siempre de manera estricta todos los protocolos sanitarios para cuidar la salud de nuestros trabajadores; agradecemos el compromiso, esfuerzo y sacrificio de cada uno de ellos, quienes con su trabajo aportan a que miles de familias ecuatorianas puedan alimentarse en casa”*.

EL COVID-19 IMPACTA EN LA INDUSTRIA CAMARONERA

Las empresas ecuatorianas de camarón tienen la esperanza de que en 2020 se puedan repetir los ingresos por exportaciones a China a pesar del impacto del brote de coronavirus. En 2019, Ecuador exportó alrededor de USD 2 000 millones a China.

No obstante, mientras los envíos al gigante asiático comienzan a levantar debido a que la demanda se está reactivando y los precios lentamente mejoran, la situación es diferente para los envíos a la Unión Europea. Italia es un importante consumidor de este producto, y las estrictas medidas de cuarentena establecidas por el Primer Ministro repercuten en los viajes y los horarios de apertura de bares, centros comerciales y restaurantes. La estrategia de diversificar los mercados más allá de China no está dando sus frutos, ya que Europa, que era

el nuevo mercado objetivo, está en crisis. Entre diciembre de 2019 y la primera cosecha de marzo, los precios del camarón ecuatoriano cayeron un 21 %. Cientos de productores ya están sintiendo el efecto de los precios. Según varios operadores, el consumo de productos pesqueros cayó fuertemente en el país europeo y los pedidos de los restaurantes disminuyeron un 20 %.

En particular, los pedidos de restaurantes que ofrecen cocina asiática en Italia se redujeron un 70-80 %. Varios se especializan en sushi y arroz con camarón. Algunos pedidos incluso ya han sido cancelados. Esta era una época del año que normalmente se caracterizaba por una fuerte demanda, antes de la Pascua y de las vacaciones de verano europeas.

EEUU/CANADÁ

LA LANGOSTA DE MAINE EN PROBLEMAS

La pandemia de COVID-19 está repercutiendo en la industria de la langosta de Maine con una reducción de la demanda y la caída de precios. Los analistas del sector no pueden prever cuál será el resultado económico final causado por el virus. Hay mucha incertidumbre en el mercado en este momento, con cierres en China y Europa. Sin una salida para el producto que se dirige a China o Europa, los precios han estado bajo presión y disminuyendo. Aunque se observa una fuerte caída en la demanda de langosta, cabe destacar que también sucede con todos los productos básicos, y no solo productos pesqueros. Luego de que una fuerte cantidad de volumen de langosta no se vendiera a China, este producto inundó los mercados de América del Norte, lo que provocó la caída de los precios mayoristas.

En Canadá, el comienzo de año está lejos de ser normal. Si bien hay dos zonas de pesca de langosta abiertas en esta época del año en Nueva Escocia, los compradores y procesadores en esa provincia quieren detener inmediatamente toda la pesca porque el coronavirus ha aplastado el mercado, destacó el medio *Bangor Daily News*. Un grupo de la industria está pidiendo al Ministerio de Pesca y Océanos que emita una orden para suspender la captura allí.

ESCOCIA

SECTOR PESQUERO BUSCA PROPUESTAS PARA MITIGAR EL IMPACTO DEL COVID-19

El sector pesquero escocés busca fórmulas ingeniosas para ayudar a contrarrestar el impacto de la pandemia del COVID-19 en la industria. Según recoge el portal *World Fishing & Aquaculture*, la empresa Loch Fyne Oysters, que suministra ostras, salmón y mejillones, ha lanzado un nuevo servicio de entrega denominado “del lago a la puerta”, en un intento por mantener a flote su negocio y los medios de subsistencia de los pescadores locales.

Desde la empresa explicaron que la propuesta también buscará la asociación con proveedores locales de otros tipos de insumos de primera necesidad, no se aplicará ningún cargo por la entrega y los productos se venderán a un bajo costo para que sea accesible para la población local durante estos tiempos difíciles. El portal agrega que hay más negocios de productos pesqueros escoceses que también han introducido nuevos servicios, como el restaurante Ondine de Edimburgo, que se está transformando en un local de retiro (take away) de pescado y papas fritas (fish and chip). A su vez, el chef Mark Heirs ofrece comidas calientes gratuitas a los más vulnerables en el centro de Escocia. Hay varios emprendimientos más que buscan colaborar dentro de sus posibilidades con el combate a la pandemia.

GALES

NUEVA PROPUESTA PARA AYUDAR A EMPRESAS PESQUERAS

El Ministerio de Medio Ambiente, Energía y Asuntos Rurales del Gobierno de Gales anunció una nueva subvención para apoyar a las empresas pesqueras durante la actual pandemia del COVID-19. En esta oportunidad, se busca garantizar que las empresas pesqueras propietarias de embarcaciones puedan cubrir sus costos durante este momento difícil. Según informa el portal *World Fishing & Aquaculture*, la nueva subvención ayudará a cubrir los costos fijos asociados a la posesión de un barco pesquero y se calculará según el tamaño de la embarcación. La

subvención estará abierta a todas las empresas pesqueras activas con embarcaciones con licencia galesa y ventas registradas de £ 10 000 o más en 2019, y todos los pescadores elegibles recibirán un pago único.

ISLANDIA

SECTOR DEL BACALAO ANALIZA ALTERNATIVAS TRAS OBSTÁCULOS COMERCIALES

Luego del anuncio estadounidense del cierre de fronteras en el marco del brote del COVID-19, los principales exportadores de productos pesqueros en Europa comenzaron a ver con preocupación la situación. Los exportadores islandeses de pescado blanco tienen a EEUU como el principal mercado de filetes de bacalao fresco.

Una gran parte de los productos frescos se transportan a través de vuelos comerciales de pasajeros que dejarán de operar. Según explicó el gobierno, se hacen siete vuelos comerciales directos diarios en los que cada uno transporta un promedio de 12-14 toneladas de filetes de bacalao fresco. Debido a la importancia de este rubro exportador, se están estudiando diferentes alternativas, como incrementar la carga en los vuelos que aún se mantengan. Cabe recordar que los ciudadanos estadounidenses sí pueden viajar para volver a su país. Otra opción manejada es comenzar a congelar más producto si el fresco disminuye su comercialización. La incertidumbre es grande.

MÉXICO

PESCADORES PODRÁN HACER TRÁMITES DE FORMA DIGITAL

Debido a la situación actual de emergencia sanitaria provocada por el COVID-19 en el territorio mexicano, el gobierno busca adoptar medidas preventivas, oportunas e inmediatas para lograr mitigar y controlar los efectos y los riesgos para la salud humana que conlleva dicho virus. En este marco, desde la web de la Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA) se remarca que “*si bien se ha reducido la asistencia de los trabajadores en las oficinas del organismo por recomendaciones dictadas por las autoridades de salud, la dependencia sigue operando con*

el personal mínimo necesario para garantizar la continuidad de las actividades productivas de pesca y acuicultura en el país, a fin de poder asegurar la producción, distribución, transporte y movilización de los productos pesqueros y acuícolas con destino hacia los mercados de consumo". Es por esto que con el propósito de garantizar que los productores pesqueros y acuícolas puedan cumplir con sus obligaciones de ley para el registro de la producción (avisos de arribo y/o de cosecha), y puedan movilizar sus productos acompañados de las guías de pesca, por ahora se puede optar por hacerlo de manera digital a través del Sistema de Información de Pesca y Acuicultura (SIPESCA).

El organismo explica también que durante el período de la emergencia sanitaria, por los motivos antes señalados, los registros de producción que consignen en los avisos de arribo para embarcaciones menores se podrán realizar por permisionario y/o por concesionario. *"Con el objetivo de combatir prácticas irregulares en los procesos relativos al registro de la producción pesquera y acuícola, a través de la emisión de avisos de arribo, avisos de cosecha y guías de pesca, el sector en su conjunto podrá contar con una plataforma digital en la que se generarán dichos avisos y guías de pesca haciendo uso de una herramienta tecnológica simple que podrá utilizar desde una tablet o teléfono celular, y que contendrá elementos que brinden certeza, seguridad y la trazabilidad de los productos, desde su captura o cosecha hasta su comercialización final",* concluye el comunicado de CONAPESCA.

MUNDIAL

CRECE CONSUMO DE CONSERVAS EN MEDIO DE LA PANDEMIA

La incertidumbre a nivel mundial sobre el impacto total de la pandemia del coronavirus hace que la gente incremente notoriamente su abastecimiento de alimentos en conservas, incluyendo atún y otros productos pesqueros. Los operadores observan mayores pedidos, sobre todo en el comercio minorista, tanto en Estados Unidos y Europa como en América Latina, lo que en consecuencia está repercutiendo en la actividad de producción en

las plantas. Contrariamente, los servicios como restaurantes y bares han reducido la demanda, ya que la gran mayoría tuvo que cerrar por las medidas de distanciamiento social aplicadas en todos los países. Algunos precios de las materias primas se mantuvieron estables al comienzo de la pandemia pero empezaron a subir a medida que la demanda creció. En este marco, algunas marcas de enlatados buscan innovar con nuevas propuestas, recetas y diseños para aprovechar el momento. Todas las fábricas de conservas hacen hincapié en que sus líneas de producción están funcionando bajo las máximas precauciones de seguridad e higiene.

MSC OFRECE UNA EXTENSIÓN DE SEIS MESES EN EVALUACIONES Y CERTIFICADOS DEBIDO A LA PANDEMIA

El Marine Stewardship Council (MSC) anunció una extensión de seis meses en los plazos habituales para las evaluaciones y certificaciones de las pesquerías. En su sitio web explicó que *"es la primera vez en los 22 años de historia del MSC que se ha dado un paso de este tipo, lo que refleja los enormes desafíos que la pandemia plantea a la industria pesquera mundial. Las medidas fueron acordadas por unanimidad por la junta directiva y son efectivas a partir del 27 de marzo de 2020. La decisión implica que los plazos para la evaluación de pesquerías, incluyendo auditorías, la ejecución de condiciones y las certificaciones recibirán una extensión automática de seis meses".*

De todas formas, la organización aclara que las pesquerías que deseen continuar con los plazos actuales pueden hacerlo a través de auditorías a distancia, siempre que sea factible y se acuerde con las entidades auditoras. El director ejecutivo de MSC, Rupert Howes, manifestó que la organización es muy consciente de que muchos de sus socios se enfrentan a enormes desafíos e incertidumbres. *"Para algunos, puede ser una cuestión de supervivencia. (...) La situación en cada región varía, algunas cadenas de suministro se han interrumpido, otras se han roto, se han cerrado plantas y los barcos no están saliendo a faenar. La gestión está centrada totalmente en responder a la crisis.*

Es por esta razón que hemos puesto en marcha estas nuevas medidas. MSC quiere hacer todo lo posible para apoyar a nuestros socios en estos tiempos excepcionalmente desafiantes", concluyó.

SECTOR ARTESANAL DE CANGREJO Y LANGOSTA SE VE PERJUDICADO

El impacto del coronavirus (COVID-19) sigue afectando a varios sectores comerciales y los exportadores de productos pesqueros están sintiendo el impacto de la fuerte disminución de sus envíos a China. Según informa INFOFISH, una importante cantidad de volumen de cangrejos de Bangladesh destinados a China no se vende porque se detuvieron las exportaciones.

La industria del cangrejo de Bangladesh, que involucra a unos 500 000 acuicultores, en su mayoría de escasos recursos, se enfrenta a la peor crisis de su historia. Muchos productores están tratando de encontrar formas de pagar los préstamos con altas tasas de interés solicitados a bancos y a prestamistas. El objetivo era aumentar las existencias antes del Año Nuevo Lunar. Por otra parte, los recolectores de langosta en el Cabo Occidental, Sudáfrica, se convirtieron en una víctima inesperada del coronavirus después de que China detuviera las importaciones de la langosta de la costa oeste en enero como parte de las medidas para contener el brote. Los pescadores locales han sufrido mucho porque las empresas exportadoras no están utilizando esas capturas. Los ingresos por la venta de langosta en los mercados locales no son suficientes para ganarse la vida en comparación con la venta a las fábricas.

NORUEGA

SECTOR PESQUERO ADOPTA MEDIDAS PARA COMBATIR PANDEMIA

El gobierno noruego se comprometió a intentar mantener su industria pesquera funcionando de la forma más fluida posible durante la pandemia del COVID-19. En particular, el Consejo Noruego de Productos del Mar (NSC, por sus siglas en inglés) explicó que se están tomando medidas para garantizar que el flujo

de bienes a los mercados extranjeros permanezca intacto, teniendo en cuenta además que aproximadamente el 95 % de los productos pesqueros noruegos se venden en el extranjero. Algunas medidas incluyen la exención de determinadas reglas de la cuarentena para la industria del transporte, al tiempo que se están estableciendo rutas de carga aérea adicionales para reemplazar los vuelos comerciales.

El ministro de pesca de Noruega, SOdd Emil Ingebrigtsen, recordó que *"la industria pesquera nacional juega un papel muy importante en la cadena de suministro de alimentos, no solo del país, sino también en todo el mundo"*. Si bien hasta el momento el sector más importante para el país, el del salmón del Atlántico, no se vio notoriamente afectado, hay fuerte incertidumbre de cómo la pandemia podría incidir en las exportaciones para los próximos meses. Sin embargo, según recoge el portal *Undercurrent News*, como resultado directo del brote de coronavirus, se ha observado una fuerte caída en las exportaciones a China, particularmente para el salmón fresco. En lo que va del año hubo un pronunciado descenso del 43 % respecto a idéntico periodo de 2019.

PERÚ

SUSPENDEN EXPORTACIONES PESQUERAS A CHINA POR CORONAVIRUS

El presidente del Comité de Pesca y Acuicultura de la Sociedad Nacional de Industrias (SNI), Carlos Milanovitch, anunció que las empresas pesqueras dejarán de exportar sus productos pesqueros a China y otros países de Asia debido al coronavirus, ya que diversos puertos fueron declarados en cuarentena. Según el testimonio del jerarca recogido por el medio peruano *La República*, *"en el Perú tenemos a exportadores que embarcaron sus productos congelados a China y a otros destinos como Taiwán, Camboya, Indonesia y Vietnam que hacen escalas en puertos chinos, los que han sido cerrados al tránsito comercial por temas sanitarios"*. El jerarca explicó que hay centenares de contenedores varados en los puertos chinos y otros en camino que deberán cambiar de

destino. A raíz de esto, se están registrando pérdidas económicas importantes para los exportadores pesqueros peruanos.

El titular del Comité de Pesca y Acuicultura de la SNI manifestó que *“la única salida a esta grave situación es dejar de vender transitoriamente a China los productos que tradicionalmente se embarcan desde Perú a ese destino como lo es por ejemplo, el calamar gigante o pota congelada”*. A su vez, el jerarca dijo que a pesar de que se trata de una situación muy complicada, es algo transitorio *“y esperamos se supere pronto frente a la que no hay gestiones diplomáticas ni comerciales que puedan cambiar esta situación, mientras dure esta emergencia de carácter sanitaria”*. Según las cifras reveladas por la institución, el 85 % del calamar gigante se exporta a Asia, donde se destaca China y después Taiwán. El resto se envía a España. Otros productos pesqueros enviados a China son las conservas de anchoveta, conservas de atún, pota, jibia congelada, langostino congelado, pota, colas de langostino y jurel, entre otros.

SE EMITIRÁN CERTIFICADOS SANITARIOS DE EXPORTACIÓN DIGITALES

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) anunció en su sitio web el comienzo de la emisión de Certificados Sanitarios de Exportación con firma digital y con código QR, para productos hidrobiológicos que tengan como destino Colombia, México, Chile y los países de la Unión Europea. Según destacó el presidente ejecutivo de SANIPES, Johnny Marchán Peña, *“el certificado sanitario de exportación con firma digital optimiza el comercio internacional del sector pesca y acuicultura, frente al escenario global actual de emergencia y en donde se busca contener la expansión del coronavirus COVID 19”*.

El jerarca agregó que la ejecución se está concretando con los organismos competentes de los principales países de destino de las exportaciones peruanas, y en coordinación con el Ministerio de Relaciones Exteriores, a través de las embajadas del Perú, y las Oficinas Comerciales en el Exterior (MINCETUR). El titular del organismo también recordó que ya se vienen implementando diversas medidas

destinadas a garantizar la prestación de servicios a los administrados a nivel nacional, en el marco del estado de emergencia. Las autoridades pertinentes, nacionales e internacionales, podrán verificar la originalidad y veracidad de los certificados en la propia página web de SANIPES. Cabe recordar que el SANPIES es el organismo técnico especializado con autonomía técnica, funcional, económica, financiera y administrativa, adscrito al Ministerio de la Producción, encargada de normar, supervisar y fiscalizar la sanidad e inocuidad en toda la cadena productiva de los recursos y productos pesqueros y acuícolas, así como de los alimentos (piensos), aditivos y productos veterinarios destinados a la acuicultura.

PRODUCE PRESENTA CIFRAS DE ABASTECIMIENTO DE PESCADO EN MERCADOS MAYORISTAS

El Ministerio de la Producción (PRODUCE) informó que desde el inicio del estado de emergencia nacional (16 de marzo), y hasta el 3 de abril, ingresaron aproximadamente 11 650 toneladas de recursos pesqueros a los mercados mayoristas de Lima y de las otras principales regiones del país. En particular, la Oficina General de Evaluación de Impacto y Estudios Económicos de PRODUCE marcó que Lima representó el 58 % de los recursos hidrobiológicos.

A su vez, el ingreso semanal promedio de los recursos pesqueros en todas las regiones es de 2 559 toneladas, y los de mayor ingreso en comparación a la semana previa al estado de emergencia fueron el bonito, jurel, lisa, perico, pota, caballa, merluza y tiburón azul, considerando que estas pesquerías son exclusivas de la pesca artesanal.

El ente gubernamental explicó en su sitio web que *“en comparación a la semana previa al estado de emergencia (9 al 15 marzo), se observó que los precios de algunas especies han disminuido, siendo más accesibles para las familias peruanas, frente a otras carnes”*. La reducción más significativa la registró el perico, cuyo precio cayó un 38 % por kilo, la pota un 34 % y la lisa un 19 %. Otro dato aportado por el ministerio es que *“durante el*

ESPECIAL COVID-19 EN EL SECTOR PESQUERO

estado de emergencia (16 marzo al 3 abril), el nivel de abastecimiento acumulado de recursos pesqueros en los mercados mayoristas regionales registró 4 932 toneladas para el consumo en estado fresco en las regiones de Tumbes, Piura, Cajamarca, Lambayeque, La Libertad, Ancash, Arequipa, Tacna, Loreto y Ucayali". La mayoría de las regiones mantienen sus niveles de ingresos de pescado por semana, garantizando así el abastecimiento de los recursos pesqueros.

REINO UNIDO **PREOCUPACIÓN POR EL IMPACTO DEL COVID-19 EN EL SECTOR PESQUERO**

El portal de noticias *World Fishing & Aquaculture* informó que comenzaron las conversaciones entre la Federación Nacional de Organizaciones de Pescadores y el gobierno británico para discutir la mejor manera de mitigar el impacto del COVID-19 en la industria pesquera. El mercado de productos pesqueros está sufriendo los efectos, y hay temor de que sucedan cosas peores. Por ejemplo, el sector del cangrejo fue uno de los que sintieron las consecuencias más tempranas, ya que había respondido a la creciente demanda de China y ahora ve una caída dramática en los precios.

De manera similar, el mercado de langostas congeladas también se ve afectado, ya que los inventarios se acercaron a la capacidad máxima antes de que el virus atacara y la saturación afectará inevitablemente el comportamiento de los compradores. A su vez, el artículo detalla que los precios del pescado blanco se desploman a medida que los compradores enfrentan dificultades logísticas y limitaciones de viaje, y es probable que las pesquerías estacionales, como la sepia, se vean afectadas por las restricciones en Italia y Francia. En otro orden, también hay mucha preocupación por cómo continuarán operando las unidades de procesamiento de pescado, ya que la fuerza laboral está reducida y las empresas están tomando sus propias decisiones para mitigar los impactos. Se esperan paquetes de medidas importantes que apoyen al sector.

VIETNAM

CAE DEMANDA DE PANGASIUS EN CHINA

El sector de servicios de alimentos de China está en estancado desde el Año Nuevo chino y posterior brote de coronavirus, ya que el gobierno, entre otras cosas, exhortó a la población a no realizar actividades en el exterior, incluyendo almuerzos y cenas en restaurantes. No obstante, el comercio minorista y electrónico funciona bastante bien debido a esto. En particular, se registraron escasos pedidos de pangasius vietnamita desde China, lo que hace que las cámaras frigoríficas estén desbordadas de productos. De todas formas, los operadores en Vietnam tienen la esperanza de que los chinos retomen sus importaciones de pangasius, aunque deberán pasar al menos dos meses para que se vendan todas las existencias. Hubo algunas restricciones en los envíos a China debido al transporte limitado, pero el mercado no está cerrado. Se cree que después de eso, el precio de la materia prima podría aumentar gradualmente gracias a la demanda recuperada y la baja oferta de materia prima. Por otra parte, hay un gran interés de los compradores europeos que buscan buenos precios por realizar pedidos grandes.

Culminó exitosamente el Proyecto de Cooperación Técnica sobre elaboración de estrategias para la inclusión del pescado en la alimentación escolar en Angola, Honduras y Perú.

Nelson Avdalov (INFOPECSA), Jogeir Toppe (FAO), Graciela Pereira (INFOPECSA), Andrea Polo Galante (FAO)

Se llevó a cabo durante el año 2019 el Proyecto FAO - TCP/INT/3605 (D) "Elaboración de estrategias para la inclusión del consumo de pescado en la alimentación escolar". El Proyecto, que contó con la co-ejecución técnica de INFOPECSA, fue realizado en tres países beneficiarios, Angola, Perú y Honduras, y un país de estudio, Uruguay.

Antecedentes

Los Programas de Alimentación Escolar (PAE) son un sistema alimentario complementario a la alimentación brindada en el hogar, realizado con la finalidad de mejorar el estado nutricional, favorecer las capacidades de aprendizaje, mejorar el nivel de atención en el aula y el rendimiento de los niños y niñas que asisten a los comedores de las escuelas.

Una característica de los PAE es que impulsa la producción regional o local, creando oportunidades para pescadores artesanales y pequeños acuicultores, incluyendo particularmente a sectores vulnerables como las mujeres, los jóvenes y los miembros de las comunidades tradicionales. También es factible mejorar el valor de los alimentos tradicionales, que si bien pueden ser nutritivos, es frecuente que presenten carencias de determinados componentes presentes en el pescado.



Cocina en escuela de Uruguay

Introducción

En octubre de 2015 se realizó en Punta del Este, Uruguay, el Primer Foro Regional de Introducción del Pescado en la Alimentación Escolar. Este evento fue patrocinado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y el Centro

para los Servicios de Información y Asesoramiento sobre la Comercialización de los Productos Pesqueros en América Latina y el Caribe (INFOPECSA), y contó con el apoyo de la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA).

En este Foro, los representantes de los países compartieron sus experiencias vinculadas a la utilización del pescado en los menús escolares. Los países fueron: Argentina, Brasil, Costa Rica, Chile, Ecuador, Honduras, Perú y Uruguay.

Una de las principales conclusiones alcanzadas en el Foro fue que el pescado es poco incluido en los menús escolares, lo que priva a los niños y niñas de una alimentación más sana y más completa, con potencial para controlar el sobrepeso y la obesidad infantil, así como también para prevenir las enfermedades crónicas no transmisibles relacionadas con la alimentación (diabetes, hipertensión, enfermedades cardiovasculares, etc.).

Durante el transcurso del evento se propuso solicitarle a la FAO y a INFOPECSA la realización de un Proyecto de Cooperación Técnica (PCT) de carácter interregional contemplando a dos continentes, África y América, para la elaboración de estrategias para la inclusión del consumo de pescado en los menús escolares. También se propuso promocionar programas de políticas públicas para mejoras de la alimentación escolar, incluyendo el pescado en forma regular.

Justificación

Muchos países se ven agobiados por múltiples formas de malnutrición, como la desnutrición, las deficiencias de micronutrientes, el sobrepeso, y la obesidad. Estas situaciones y el hambre oculta (las deficiencias de micronutrientes, que se producen cuando la calidad de los alimentos

que comemos no cumplen con nuestras necesidades de nutrientes) ponen en riesgo el desarrollo cognitivo afectando el estado de salud por el resto de la vida. Los tres países beneficiarios del Proyecto, Angola, Honduras y Perú, están haciendo esfuerzos para implementar sistemas de alimentación escolar con la finalidad de brindar asistencia en zonas geográficas carenciadas.

Estos tres países tienen disponibilidad de pescado y su incorporación a los menús escolares ofrece una excelente alternativa que estaría mitigando los problemas mencionados. El proyecto se alinea perfectamente con los diversos Programas de Alimentación Escolar (PAE) que se vienen desarrollando en los países beneficiarios.

Los objetivos del proyecto

Contribuir a la erradicación del hambre, la inseguridad alimentaria y la desnutrición infantil a través de la introducción del pescado en los menús escolares.

Mejorar las capacidades de los gobiernos y las partes involucradas para desarrollar políticas sectoriales, planes y programas enfocados a la seguridad alimentaria y la nutrición infantil.

Descripción de las actividades

Primera etapa

Se realizó un diagnóstico sobre la factibilidad de impulsar la inclusión del pescado en los programas de alimentación escolar en cada uno de los países. Se analizó la disponibilidad de productos de la pesca y la acuicultura, así como posibles dificultades para su incorporación a los programas públicos de alimentación escolar y compras institucionales.

Resumen diagnóstico de la situación en Angola

La pesca constituye una importante fuente de alimento y trabajo para miles de personas en las comunidades angoleñas que se dedican a actividades pesqueras en todo el país. Angola es uno de los principales países productores de pescado en África subsahariana, y cuenta a lo largo de la costa con una importante variedad de especies. En particular, con gran presencia de especies pelágicas, como la Sardinella y el Jurel, que en los últimos cinco años representaron alrededor del 36% del total de pescado

desembarcado. La producción promedio (marina, continental y acuícola) fue estimada en 468.000 toneladas. De esta producción, el mercado interno absorbe unas 160.000 toneladas destinadas al consumo humano directo, lo que corresponde al 34% de la captura total.

En Angola, la tasa de mortalidad infantil es asociada directa o indirectamente a la mala nutrición, y alcanza entre 33% y 60%. Según datos relativamente recientes (2015-2016), el 38% de los niños menores de 5 años (1,9 millones de niños) sufre de una mala nutrición crónica y 68 por cada 1.000 niños nacidos mueren antes de los 5 años. En base a esto, se estima que entre 42.000 y 76.000 niños mueren cada año debido a una mala nutrición. De los niños de menos de 5 años, el 65% sufre de algún grado de anemia.



Mercado de pescado en Angola

En 2013, el gobierno angoleño implementó el “Programa de Merienda Escolar” para mitigar los altos niveles de desnutrición y para alentar la frecuencia de la participación de niños y niñas en el sistema escolar.

Aunque se reconoce la potencial importancia de incluir el pescado en la dieta de los niños de edad escolar, se observan problemas estructurales, como la escasa cadena de frío para la conservación del pescado fresco y congelado, así como una limitación de la infraestructura adecuada en establecimientos escolares para la preparación y el consumo de alimentos.

Resumen diagnóstico de la situación en Honduras

La Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG) tiene como objetivo lograr que la producción agrícola nacional sea competitiva, sostenible y con capacidad para insertarse en la economía internacional, respondiendo a las necesidades del

mercado interno e integrándose en un esquema de desarrollo humano, social, ambiental, basado en la autogestión, la participación comunitaria, el enfoque de equidad de género y el manejo sostenible de los recursos naturales.

En este contexto, la SAG desempeña en la administración pública un triple papel, ya que coordina el proceso de planificación y ejecución de la Política del Sector Público Agrícola, cumple también funciones que se dirigen a las áreas de producción agropecuaria del país y representa a este sector a nivel regional e internacional.

Dentro de los Programas de la SAG tenemos la Dirección General de Pesca y Acuicultura (DIGEPESCA), que tiene las “funciones normativas de fomento y protección del recurso pesquero marítimo y continental, así como las correspondientes a la acuicultura, la investigación y la política pesquera en general”.

El Programa de Merienda Escolar se viene implementando en Honduras desde 1998 con el propósito de mejorar la calidad de vida de niños y niñas en edad escolar y preescolar, y así reducir significativamente los índices de desnutrición.

Honduras consta de 18 departamentos, 298 municipios, 3.731 aldeas y 30.591 caseríos. Para el año 2010 se programó la cobertura de más de 1 millón de niños y niñas en centros escolares mediante una Estrategia de Escuelas Saludables: con 148 Promotores y 15 Coordinadores en 160 Municipios de 16 Departamentos del país. Los componentes de estas meriendas, tal como se vienen realizando en la actualidad, incluyen básicamente maíz, arroz, frijoles, aceite y una pre-mezcla de harina de maíz-soya (*corn soy blend*).

Se trata del programa gubernamental de “Escuelas Saludables” que forma parte de la Estrategia para la Reducción de la Pobreza, que promueve en la población preescolar, escolar rural y urbana en desarrollo del país, un paquete de servicios sociales integrales para lograr un armonioso desarrollo físico, psíquico, emocional y social en ambientes saludables.

El objetivo principal de la merienda es ayudar al logro de las metas del milenio, así como aumentar la matrícula y disminuir los índices de desnutrición, ausentismo y deserción escolar. Sin embargo, al encontrar otras necesidades en las áreas de salud, educación e infraestructura, nace el Programa de Escuelas Saludables, orientado a ofrecer atención integral a los infantes, y

oficializado mediante decreto ejecutivo.

El programa, que cuenta con la participación dinámica y activa de todos los maestros, padres y madres de familia, ha logrado brindar de manera eficaz la Merienda Escolar en los Centros Educativos.



Madres preparando los almuerzos en Honduras

Resumen diagnóstico de la situación en Perú

Perú es un país con recursos naturales que pueden satisfacer las necesidades alimenticias de su población; y es uno de los principales países pesqueros a nivel mundial, con una producción pesquera que alcanza poco más de 4,29 millones de toneladas anuales, de las cuales el 25,21% se destina al consumo humano directo.

El mercado nacional en el año 2017 absorbió más de 690.500 toneladas, de las cuales el 81,5% (562.900 toneladas) corresponden a productos peruanos y el 18,5% (127.600 toneladas) a productos importados.

A pesar de ello, en el año 2017, los indicadores nutricionales como la tasa de crónica y anemia en niños y niñas menores de 5 años han registrado niveles de 12,9% y 43,6%, respectivamente; además, los malos hábitos alimenticios vienen generando niveles de sobrepeso y obesidad de 6,4% y 1,6%, respectivamente.

El Programa Nacional “A Comer Pescado” (PNACP) cuenta con una estrategia de intervención denominada “Pesca Educa”, la cual tiene incidencia directa en escuelas, y además atiende a la comunidad educativa con el propósito de generar hábitos de alimentación saludables a partir del consumo de pescado.

Por otro lado, se cuenta con el Programa Nacional de Alimentación Escolar “Qali Warma” (PNAEQW), el cual brinda el servicio



Terminal pesquero en Perú

de alimentación en escuelas de nivel inicial y primaria a través de desayunos o “desayunos y almuerzos” con una cobertura de 63.110 escuelas públicas y 3,8 millones de niños y niñas. Sin embargo, la inclusión del pescado en esta población es mínima, variando la frecuencia de raciones con pescado entre 0,5 a 2 veces por semana según sus Unidades Territoriales de intervención.

Aún persisten problemas estructurales, como la escasa cadena de frío en diversas zonas del país para la distribución de pescado fresco refrigerado y congelado, y además una baja infraestructura educativa con cocinas, comedores y almacenes adecuados para promover la alimentación saludable.

Segunda etapa

Esta etapa se basó en la promoción, difusión y sensibilización, sobre la importancia y las ventajas del consumo de pescado a nivel escolar, para las instituciones y el personal clave que hacen las políticas alimentarias (pública, institucional y privada).

Para el cumplimiento de esta etapa, se realizó una Reunión Internacional en Perú (13 al 14 de marzo de 2019) donde los países participantes del proyecto brindaron e intercambiaron

información sobre las respectivas políticas alimentarias escolares, y a la vez planificaron conjuntamente las actividades a desarrollar a lo largo del proyecto. Concomitantemente, el 15 de marzo se desarrolló el “IV Foro Internacional sobre Introducción del Pescado en la Alimentación Infantil y Escolar”.

Tour de estudio en Uruguay

Del 18 al 20 de marzo de 2019 se realizó el “tour de estudio” en Uruguay, dado que este país viene aplicando políticas de alimentación infantil a través del PAE, lo que significa que un 67% de los niños matriculados en la escuela pública reciben alimentación diariamente. En Uruguay, más del 90% de las escuelas reciben algún tipo de asistencia alimentaria.

Los participantes de los países beneficiarios observaron cómo el PAE del Uruguay logra contribuir al adecuado estado nutricional de la población escolar, con especial énfasis en situaciones de riesgo, a través de la asistencia alimentario-nutricional directa a la población escolar, en las escuelas públicas del país, con la integración del pescado una vez a la semana. También fue observado cómo funciona el control de calidad e higiene de los servicios en los



Cocina de escuela en Uruguay

comedores escolares. Se realizó un Seminario-Taller como actividad complementaria, donde las autoridades del PAE explicaron el funcionamiento del programa en lo técnico, en lo administrativo y en lo financiero.

Tercera etapa

Esta etapa consistió en brindar capacitación y difundir información sobre la importancia de la inclusión del pescado en la alimentación escolar.

Se realizaron dos seminarios-talleres en cada país. Se incluyó la elaboración de una “Guía sobre ventajas del consumo del pescado” y un recetario de pescado destinado a los niños de edad escolar adaptado a cada realidad.



Taller de capacitación en Honduras

Cuarta etapa

Consistió en el testeo y la evaluación sensorial de productos pesqueros por parte de los niños y niñas en las escuelas. Para ello se desarrollaron productos atractivos, sabrosos y adaptados a las especies y hábitos regionales, considerando la factibilidad de su incorporación en los menús escolares.

Cabe destacar que para la realización de las evaluaciones se involucró a la sociedad, a la familia y a la propia escuela. Esto de alguna forma motivó y potenció el gusto y preferencia por el pescado.

Para la evaluación se utilizó una escala hedónica facial de cinco puntos donde: 1 es “Odié”, 2 es “No me gustó”, 3 es “Indiferente”, 4 es “Me gustó” y 5 equivale a “Me encantó”.

| | | | | | |
|--|-------------|-------------|----------|--------------|--|
| Nombre: _____ | | Año: _____ | | Fecha: _____ | |
| Señala la carita que más representa lo que te pareció el _____ | | | | | |
| | | | | | |
| Odié | No me gustó | Indiferente | Me gustó | Me encantó | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| Escribe lo que más te gustó en la preparación: _____ | | | | | |
| Escribe lo que menos te gustó en la preparación: _____ | | | | | |

Escala hedónica facial para evaluación del pescado

Casos de estudio

Angola

Tuvo lugar en Jorbela, centro infantil ubicado en el municipio de Rangel. El centro acoge a niños y niñas de entre 2 y 9 años.

Los productos degustados fueron preparados por los cocineros en colaboración con el nutricionista y el consultor del proyecto. Tres tipos de productos fueron parte del menú durante la prueba: sopa de pescado, empanada de pescado y croquetas de pescado.

Resultado de la prueba

En el primer grupo que probó la sopa de pescado, el 60% expresó “Me encantó”, el 30% marcó “Me gustó” y un 10% señaló la expresión 3 “Indiferente”.

En el segundo grupo, que probó el pastel de pescado, el 80% señaló la expresión 5 “Me encantó” y el 20% la expresión 4 “Me gustó”. En el último grupo, que probó las croquetas de

pescado, el 80% señaló la expresión 5 “Me encantó”, y el 20% señaló la expresión 4 “Me gustó”.



Las croquetas de pescado en Angola

Honduras

Ensayo 1- Fue realizado en la "Escuela José Cecilio del Valle" en el Departamento de Santa Bárbara.

Esta escuela atiende a más de 300 niños y la alimentación, que es servida en forma irregular, incluye básicamente arroz y frijoles.

Las comidas son preparadas por las madres que asisten a la escuela para prestar ese servicio. Para el testeo fueron preparados distintos platos a base de pescado, empanadas, sopas, etc.

Ensayo 2 – Fue realizado en la “Escuela Policarpo Bonilla”, en la Ciudad de Tela, Atlántida, con activa participación de las madres.

En esta oportunidad fueron preparados dos menús: filete de róbalo frito, con tajadas de plátano verde, ensalada de lechuga y tomate, aderezo y jugo natural; el otro fue sopa de pescado y verduras, tortitas de pescado, tortilla, jugo natural. Participaron más de 50 niños y niñas.

Los productos fueron evaluados durante los dos ensayos en los que participaron 50 niños en cada uno, y se obtuvo prácticamente un 100% de aceptación, con una mayoría de productos evaluados como "Me gusta" con el 18% y “Me encantó" con el 82%.



Pescado con vegetales en Honduras

Perú

El objetivo fue determinar la aceptación de los productos pesqueros en niños y niñas beneficiarios del Programa Qali Warma.

Se realizaron dos preparaciones, anchoveta salada y prensada, y desmenuzado de conserva.



Anchoveta salada y prensada

Se identificaron dos escuelas (inicial y primaria) en la zona de Capilla de Asia, en la provincia de Cañete del departamento de Lima, y dos escuelas (inicial y primaria) en la provincia de Huancayo, en el departamento de Junín.

Las preparaciones a partir de anchoveta salada, prensada y sellada al vacío, en las escuelas de educación inicial, lograron un nivel de aceptación de entre el 51% y 81% en niños de 3 a 5 años de edad.

Las preparaciones a partir del mismo producto en niños de educación primaria alcanzaron el 72% de aceptabilidad.

Las preparaciones elaboradas a partir del desmenuzado de anchoveta tuvieron una aceptación de entre el 91% y 96%, y a nivel primaria entre 65% y 79%. En este hubo un nivel de indiferencia entre 10% y 25%, dependiendo del tipo y forma de preparación.



Pescado con fideos en Perú

Quinta etapa

Esta etapa incluyó la realización de una segunda Reunión Internacional (reunión final) donde se presentaron los resultados, las experiencias y las dificultades encontradas. En cada país que realizó el estudio se demostró la importancia de la creación de responsabilidad y conciencia orientada a los padres y maestros.

También quedó demostrada la alta aceptabilidad de los productos pesqueros, rica fuente de micronutrientes, proteínas y vitaminas.

Algunas de las recomendaciones elaboradas

Se recomienda la elaboración de guías y materiales de capacitación sobre la importancia de incluir el pescado en una dieta saludable.

Se exhortó a comprender las necesidades de desarrollar la capacidad de los pescadores artesanales y pequeños acuicultores para elaborar productos pesqueros seguros, aceptables y asequibles para los programas de alimentación escolar.

Los pescadores artesanales, los acuicultores y los pequeños procesadores de pescado pueden necesitar capacitación en áreas de fortalecimiento organizacional, inocuidad de los alimentos, manejo de pescado y valor agregado; así como puede necesitar asistencia financiera y de gestión empresarial.

En conclusión, los resultados del proyecto ejecutado demostraron los beneficios y la viabilidad de la inclusión de productos pesqueros en los programas de alimentación escolar. Sin embargo, para ampliar tales iniciativas se requieren muchas acciones, incluida la creación de un conjunto de herramientas para replicar los buenos resultados en otros países.



Reunión final en Punta del Este, Uruguay

El hielo en la pesca

Por Nelson Avdalov

Tanto las flotas industriales como las plantas procesadoras instaladas en tierra han incorporado el uso del hielo desde ya hace varias décadas. Sin embargo, en las flotas pesqueras artesanales, en muchas fincas de acuicultura, y en la propia cadena de distribución de los mercados internos y puestos de venta minoristas, la utilización del hielo aún es totalmente insuficiente. El artículo retoma el manido tema de la necesidad de su uso desde las primeras etapas post cosecha.

Publicación re-editada de *INFOPESCA Internacional* N° 43

En el mucus de la superficie, en las branquias y en los intestinos del pez vivo existen millones de bacterias, muchas de las cuales son agentes potenciales de putrefacción.

Mientras el pez está vivo, las bacterias no producen ningún daño, porque la resistencia natural del animal sano impide su difusión y reproducción, pero tan pronto como sobreviene la muerte estas invaden los tejidos, fundamentalmente el músculo. Esto lo hacen a través de las branquias, de los vasos sanguíneos, de la piel y de la cavidad abdominal.

La musculatura del pescado se descompone con relativa facilidad, obedeciendo a varias causas. Por un lado, la baja presencia de tejido conjuntivo, a diferencia de los animales de sangre caliente, y la laxa constitución de los componentes de las proteínas. Esto, si bien ofrece la ventaja de la elevada digestibilidad, los hace bastante más susceptible al fenómeno de la descomposición.

Tanto las bacterias como las enzimas actúan en función directamente proporcional a la temperatura. Así, cuanto mayor sea la temperatura, mayor será la velocidad de deterioro.

Cada especie tiene una duración en temperatura de refrigeración diferente, no debiéndose hacer generalizaciones en este sentido. Así, por ejemplo, especies de pescado blanco como la merluza, el lenguado o el bacalao, tienen una duración de un máximo de 11 a 13 días, mientras que especies grasas como las anchoítas y arenques apenas duran 2 a 3 días y algunas

especies de agua dulce, pueden resistir fácilmente dos a tres semanas o incluso más.



Tan pronto sucede la muerte se instalan una serie de cambios organolépticos.

En seguida de la muerte el pescado se encuentra, blando, flexible y con la textura firme; el músculo se encuentra en estado de relajación, esta etapa se conoce como “pre-rigor”. Después de unas horas el músculo se contrae y se vuelve inflexible, duro y rígido, instaurándose la etapa de “rigor-mortis”.

A las pocas horas el músculo retoma su estado de relajación, etapa conocida como post-rigor, comenzando ahí a instaurarse los procesos de descomposición.

Por lo tanto, la forma de mantener y prolongar la vida útil del pescado fresco es la refrigeración con hielo en forma inmediata a su captura.

Tanto las flotas industriales como las plantas procesadoras instaladas en tierra han incorporado el uso del hielo desde ya hace varias décadas. Sin embargo en las flotas pesqueras artesanales, en muchas fincas de acuicultura, y en la propia cadena de distribución de los mercados internos y puestos de venta minoristas, la utilización del hielo aún es totalmente insuficiente. Así lamentablemente es frecuente observar en el mercado minorista pescado de pésima calidad, inclusive muchas veces en mal estado o avanzado estado de descomposición.



Si bien el hielo se utiliza por el motivo fundamental de lograr una rápida disminución de la temperatura para prolongar la vida útil, con la fusión del mismo se logra un efecto concomitante sumamente beneficioso, al mantener la humedad y evitar la deshidratación, además de provocar el lavado por arrastre de la suciedad y del mucus superficiales.

El hielo es el sistema ideal para refrigerar pescado, y el hecho de que entra rápidamente en contacto directo con él posibilita un enfriamiento sumamente rápido. Tan pronto se coloca el hielo sobre el pescado este comienza a disminuir su

temperatura haciendo que el hielo se funda llevando la temperatura a valores cercanos a los 0 °C.

El efecto directo de este enfriamiento es la disminución o enlentecimiento de la velocidad el crecimiento de los microorganismos y de la actividad enzimática, ambos fenómenos responsables del deterioro y la putrefacción.

Es por ello que la refrigeración por hielo debe aplicarse lo mas rápidamente posible, prácticamente en forma inmediata a su captura, “con el pescado aún vivo” si fuera posible.

La velocidad de enfriamiento depende de la relación Pescado/Hielo, y de la intimidad de contacto entre ambos, ya sea se aplique hielo directamente, o una suspensión de hielo/agua.

A mayor área por unidad de peso, mayor será la velocidad de enfriamiento y menor el tiempo requerido para alcanzar temperaturas alrededor de 0°C en el centro térmico del pescado.

Las especies de menor tamaño como los camarones y las sardinas posibilitan un enfriamiento más rápido, mientras que las piezas de mayor tamaño como los atunes, y tiburones necesitan mayor tiempo para su enfriamiento.

Muchas veces es recomendable (a los efectos de la refrigeración) cuando se trata de peces grandes, realizar la evisceración y colocar también hielo dentro de la cavidad abdominal.

El hielo, al fundirse, o sea cambiar su estado físico (de sólido a líquido) lo hace a una temperatura constante (0°C) “se controla a si mismo” es su propio termostato.

Además el hielo es un método “portátil” de enfriamiento. Puede ser fácilmente almacenado, transportado y utilizado en el lugar y momento deseados y la materia prima para producir hielo (el agua) se encuentra ampliamente disponible.

Si se elabora en forma higiénica y se emplea agua potable, el hielo resulta un elemento seguro y no representa ningún peligro para los consumidores o los manipuladores.

Gran parte de la capacidad de refrigeración del hielo muchas veces se “desperdicia” sobre todo en climas tropicales, al estar expuesto a la temperatura ambiente. La reducción de ese consumo “inútil” de hielo se logra mediante la elección adecuada del tipo de envases y de la capacidad aislante de éstos.

El hielo puede ser producido en diferentes formas. La más comúnmente utilizada en la actualidad para la refrigeración del pescado es en escamas.

Existen también otros tipos como el hielo en placas, en tubos y en bloques que deben ser triturados antes de su aplicación al pescado.

No es sencillo definir cuál es el tipo más eficiente, ya que eso depende de las circunstancias. La presentación en escamas posibilitan una mejor distribución y uniformidad, aunque presenta la desventaja de que ocupa más volumen.

El hielo en bloques, que posteriormente se muele, presenta la desventaja del riesgo de queden trozos grandes, con puntas agudas que puedan dañar al pescado.

¿Cuánto hielo hay que poner?

La respuesta a la pregunta de “¿cuánto hielo es necesario?” es simple: la cantidad suficiente para que el pescado se enfríe lo más rápidamente posible. Pero obviamente esto está sujeto a diversos factores descritos tales como la temperatura ambiente, la temperatura del pescado, el tipo de aislamiento y las posibilidades reales de reposición, entre otros. En términos generales, se recomienda una parte de hielo por una parte de pescado (1:1), considerando que el exceso no perjudica y que siempre es mejor gastar un poco más de dinero en hielo, que perder una fortuna por la pérdida de calidad del pescado.



PRIMER CONGRESO NACIONAL DE INGENIERIA PESQUERA: CELEBRANDO 25 AÑOS DE LA CARRERA EN ARGENTINA

Corvalán, Soraya¹; Bohn, Diana²; Castaños, Cecilia³

INTRODUCCIÓN

El 27 de noviembre inició el Primer Congreso Nacional de Ingeniería Pesquera, enmarcado en el 25 aniversario de la creación en Argentina, de la carrera de Ingeniería Pesquera. El evento tuvo como objetivo, promover un espacio de encuentro, comunicación y debate sobre los temas prioritarios relacionados con la actividad pesquera y acuícola, a nivel nacional e internacional, con presencia de todos los actores de la cadena de valor.



SOBRE LA CARRERA

La Universidad Tecnológica Nacional (UTN), con su impronta federal, desde los comienzos ha enfocado las estrategias de formación de profesionales para contribuir al desarrollo de la región en la que se sitúa cada una de sus Facultades Regionales.

Es así que UTN, consciente de la necesidad de generar recursos humanos especializados en el desarrollo y optimización de la matriz productiva del sector pesquero acuícola, apuesta al desafío de la formación de Ingenieros Pesqueros preparados para proponer estrategias de transformación profundas tanto al sector privado como estatal.

En el año 1994 se implementa la carrera de Ingeniería Pesquera, Orientación Procesamiento, en la Facultad Regional Chubut (FRCh), en la ciudad de Puerto Madryn. Posteriormente, se

abre la carrera en Ushuaia (Facultad Regional Tierra del Fuego) y Mar del Plata (Facultad Regional Mar del Plata).

La Ingeniería Pesquera es una carrera única en el país, dictada exclusivamente en UTN, que tiene como objetivo formar profesionales con capacidades innovadoras y creativas, con una sólida preparación para calcular, diseñar y ejecutar sistemas de ingeniería y proyectos de investigación, para la explotación e industrialización racional del recurso pesquero acuícola.

SOBRE LA CREACIÓN DEL CONGRESO

En noviembre de 2018, durante las IV Jornadas de Ingeniería Pesquera se decidió realizar el 1er Congreso Nacional de Ingeniería Pesquera (CONIPE 2019) en la Facultad Regional Chubut, en el marco de los 25 años de creación de la carrera.

Dicho Congreso obtuvo el aval institucional del Rector de UTN (Res. 1028/2018), del Consejo Directivo de la FRCH (Res. 232/2018), y del Consejo Directivo de la FRTdF (Res. 228/2019). Asimismo, ha sido declarado de interés por la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, por la Cámara de Diputados de la Provincia de Chubut y de Tierra del Fuego, y por la Municipalidad de Puerto Madryn (Res. 1502/19 S.C.E.y C.).

El congreso tuvo una impronta productiva, con actividades relacionadas íntimamente a las problemáticas y temas de interés del sector industrial. Es así que además de las conferencias magistrales, las ponencias orales y posters, se realizaron minicursos, mesas redondas, cine debate, café científico, reuniones de grupos de trabajo, exposición de empresas con stands, y charlas técnicas destinadas a la industria pesquera y naval.

PRIMER DIA

Por la mañana del primer día, se dio inicio al desarrollo de minicursos en Corrosión Metálica, Alimentación y Nutrición de peces en cultivo, Técnicas cuantitativas para la captación de datos

de consumo de productos pesqueros y Derecho del mar y Atlántico Sur. También se realizaron las acreditaciones a cargo del personal no docente de la Regional.

El acto de apertura se realizó en el Aula Magna a las 11 horas, con presencia del Sr. Rector de la UTN (Héctor Aiassa), la Decana de UTN FRCH (Liliana Vázquez), la Directora del Departamento de Ingeniería Pesquera y Presidenta del Comité Organizador del CONIPE (Soraya Corvalán), la Subsecretaría de Pesca de Chubut (Paola Ciccarone) y la Directora de Planificación y Gestión de Pesquerías de la Subsecretaría de Pesca de la Nación (Gabriela Navarro). La ceremonia inició con la presentación del Coro de la UTN Elved Williams a cargo de León Berlot, interpretando Calon Lan, uno de los corales galeses más conocidos.

Luego llegó el momento de la presentación de un video alusivo a la historia de la carrera, que recorrió los 25 años de existencia de Ingeniería Pesquera en nuestro país. Después de algunas palabras alusivas de las autoridades, se entregaron distinciones a quienes iniciaron el camino para la implementación de la carrera y se compartió una salutación especial del Ing. Pesquero Sergio Osiroff desde la Antártida, denotando la labor e importancia de graduado de esta carrera para el desarrollo de nuestro país.

Al mediodía inició la primera charla magistral, a cargo del Dr. Juan Freire, Decano de la Escuela de Negocios del Instituto Tecnológico de Monterrey, México, quien disertó acerca del talento e innovación en el sector pesquero. El almuerzo se concentró en la carpa gastronómica, donde los asistentes pudieron degustar comidas regionales y compartir un grato espacio en común.

A la tarde iniciaron las presentaciones orales y la primera mesa de trabajo, que tuvo por objetivo debatir acerca de la Ingeniería Pesquera como oferta de formación integral en recursos humanos y su aporte al desarrollo del sector pesquero. La mesa estuvo moderada por las Ing. Pesqueras Diana Bohn y Soraya Corvalán. Alumnos, graduados, docentes y representantes del sector, debatieron acerca del alcance de la carrera y las incumbencias de la misma, con la mirada puesta en la actualización curricular atendiendo a las demandas del sector.

El patio de comidas, fue nuevamente escenario para el café de la tarde.



Cerca de las 16.30hs inicio nuevamente el espacio de presentaciones orales, y en paralelo se desarrolló la mesa redonda denominada “El agregado de valor en la industria pesquera Argentina: ¿una utopía?”. Participaron en esta mesa el Ing. Federico Angeleri del Grupo Veraz, el Med. Vet. Fabián Ballesteros (SENASA), El Med. Vet. Andres Liñares (Food Partners Soluciones Alimentarias), el Med. Vet. Carlos Molina e Ing. Bruno Apliche (Food Partners Patagonia), y el Lic. Miguel Angel Sanchez (ABIN). La mesa estuvo moderada por la Ing. Pesquera Soraya Corvalán. Es así que empresarios, representantes de organismos de control y referentes del mercado, presentaron los casos de sus empresas e intercambiaron opiniones con todos los asistentes.

Con la caída del sol, llegó la música, y con ella, el inicio del CONIPE Cultural. Una impactante muestra de arte de distintos artistas de la ciudad, podían observarse por los pasillos de la Universidad (participaron los artistas Verónica García, Mica Canosa, Maria Cruz Sueiro, Yagui, Alejandra Espinasse, Soraya Corvalán). También las esculturas de hierro de Popaul en la entrada del predio buscaban cortar con la rigidez de las ingenierías y ofrecer otra mirada a todos los que llegaban al CONIPE. El show de Stick de Gustavo Menéndez, docente de UTN Facultad Regional Chubut, reunió a todos los congresistas en el Salón de Usos Múltiples de la Facultad. Allí, su talento y la particularidad de su instrumento, dejaron admirados a todos los que disfrutaron del espectáculo.

Durante un pequeño descanso, se realizó la presentación de pósters, donde muchos de sus autores pudieron estar presentes para presentarlos e intercambiar palabras con otros colegas.

La primera jornada cerró con un Cine Debate. Se proyectó en el Aula Magna, el film documental Barcos de Papel, que relata la historia de lucha de todos los familiares de las

víctimas del hundimiento del Repunte. La proyección se llevó a cabo a sala llena, y contó con la presencia del director de la película, Fernando Duarte, y Gabriela Sánchez, socióloga y familiar del capitán del buque.

SEGUNDO DIA

Por la mañana del segundo día, se desarrollaron los minicursos en: Alimentación y Nutrición de peces en cultivo, Técnicas cuantitativas para la captación de datos de consumo de productos pesqueros, Derecho del mar y Atlántico Sur, y Principios básicos del cultivo acuapónico.

En paralelo, se desarrolló una actividad organizada por la Subsecretaría de Pesca de la Nación, la última reunión del año de la “Comisión de trabajo para fortalecer las medidas de reducción del bycatch-captura incidental en las pesquerías”. Esta actividad contó con representantes de diferentes organismos, instituciones y representantes del sector pesquero nacional y provincial.

Asimismo, también se realizaron dos charlas técnicas. A las 9 horas se desarrolló la charla técnica “La industria naval y el valor agregado”, a cargo del Sr. Juan Speroni, Secretario General del Sindicato Argentino de Obreros Navales y Servicios de la Industria Naval de la República Argentina (SAON), y el Lic. Miguel Ángel Sánchez, vicepresidente de la Asociación Bonaerense de la Industria Naval (Abin). Posteriormente, personal técnico de Diversey y Carlos De Diago disertaron sobre “Soluciones en higiene y sanidad en la industria pesquera”.

Al mediodía se realizó la segunda charla magistral, “Enfoque ecosistémico de la Pesca Argentina”, a cargo de la Lic. Gabriela Navarro, Directora de Planificación y Gestión de Pesquerías, dependiente de la Dirección Nacional de Coordinación y Fiscalización Pesquera, Subsecretaría de Pesca y Acuicultura del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, República Argentina.

Luego del almuerzo, se iniciaron las presentaciones orales y la presentación de la “Red de comunicadores del Enfoque Ecosistémico de la Pesca”, Proyecto Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de Nación, FAO, GEF. Como parte de dicha actividad se estrenó el documental “Proteger la biodiversidad. Pesca artesanal en el Golfo San José”. Filmado y editado por el Área de Comunicación y Relaciones Institucionales del Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo

Pesquero (INIDEP), la pieza audiovisual resume la historia de la pesca artesanal en el Golfo San José, al norte del Área Natural Protegida Península Valdés en la provincia de Chubut. De la extracción por rastra a la marisquería por buceo, pescadores e investigadores científicos destacan cómo el Enfoque Ecosistémico de la Pesca ha contribuido a lograr prácticas más sustentables vinculadas a la pesca.

En paralelo, se desarrollaron dos charlas técnicas enfocadas en la industria pesquera. El Med. Vet. Fernando López disertó sobre las “Implicancias en la salud pública de nuevas tendencias en el consumo de pescados y mariscos”, y la Lic. Maia Senss Freese de FARMESA presentó “Nuevas tendencias de aplicación en industria pesquera”.

Durante el corte del café, y como actividad planificada del CONIPE Cultural, la compañía de danza “El Quinto Arte” presentó una admirable presentación de tango. Cabe destacar que una ingeniera pesquera forma parte de dicho grupo artístico.

Luego del corte de café, se desarrollaron las ponencias orales, y la Mesa redonda de formación de recursos humanos: “Visión y aportes de asociaciones y sindicatos a la formación para el trabajo en el sector pesquero”. En esta actividad participaron como expositores: Jorge Canales, (Escuela de Pesca, Armada Argentina); Luis Nuñez, (Sec. Gral de STIA Chubut); Jorge Frías (Asociación Argentina de Capitanes, Pilotos y Patronos de Pesca); Italo Carrizo (SAON). La mesa estuvo moderada por el Prof. Norberto Gutiérrez, Secretario General del Gremio No Docente APUTN.

Luego del espacio de presentación de pósters, y con gran afluencia de participantes, se llevó a cabo el Café Científico denominado “Derecho del Mar: La Argentina y su vocación marítima”. La actividad estuvo guiada por destacados miembros de la Asociación Argentina de Derecho Internacional AADI: el Dr. Ariel Mansi y Dr. Rossi (profesores de Derecho Internacional Público, UBA y UNMD), y moderada por el Dr. Alejandro Canio (Prof. de Legislación en Ingeniería Pesquera UTN).

Los asistentes del congreso pudieron disfrutar en la carpa gastronómica y como cierre del segundo día, la presentación de música en vivo de dos bandas locales: Yoppens y Meta Mate. En la primera, el guitarrista es alumno avanzado de Ingeniería Pesquera, mientras que, en la segunda, uno de los miembros fundadores es docente de UTN FRCH.



TERCER DIA

Por la mañana del tercer día, se desarrollaron los minicursos en: Corrosión metálica, Alimentación y Nutrición de peces en cultivo, Técnicas cuantitativas para la captación de datos de consumo de productos pesqueros, Derecho del mar y Atlántico Sur, y Principios básicos del cultivo acuapónico, Alimentación y Nutrición de peces en cultivo, e Industria Pesquera 4.0.

En paralelo, el día viernes se desarrolló una actividad organizada para recibir a estudiantes de escuelas técnicas de la provincia: el CONIPE ESTUDIANTIL.

Esta actividad contó con más de 100 alumnos y directivos de escuelas de nivel medio. Los alumnos realizaron una actividad de emprendedorismo a cargo de los docentes Federico Olivo (UTN-Córdoba) y Soledad Inostrosa, (UTN- Chubut), mientras que los docentes y directivos tuvieron un espacio destinado al intercambio de experiencias áulicas, con la guía y moderación del Dr. Juan Freire.

Luego de compartir algunas presentaciones orales de proyectos desarrollados por estudiantes universitarios y de escuelas técnicas, se desarrolló en el aula magna y a sala llena, la última conferencia magistral a cargo del Dr. Juan Freire denominada “Ecosistemas de aprendizaje e Innovación: Transformando la educación, ¿para qué?, ¿cómo?”.

Por la tarde y luego de compartir un espacio de almuerzo, se retomaron actividades tales como presentaciones orales de estudiantes, un taller destinado a docentes de escuelas técnicas con la presentación de los programas UTN - UNESCO para la transferencia a escuelas secundarias de nuevas tecnologías desarrollado por Federico Olivo, Secretario de Extensión Universitaria de la UTN Córdoba, y el Programa de UTN para la Formación de docentes de escuelas Técnicas a cargo del Dr. Sergio Bohn del Instituto Nacional Superior del Profesorado Técnico de la UTN.

En paralelo tuvo lugar a sala llena la mesa redonda de “Avances y desafíos del rol de la mujer en el sector pesquero, contando con mujeres representantes de cada eslabón de la cadena productiva pesquera y acuícola y de organismos e instituciones que la acompañan. En este encuentro fue posible detectar líneas de acción y generar una agenda de trabajo para el 2020 que nuclea nuevamente a las mujeres del sector pesquero acuícola argentino.

La Armada Argentina tuvo su espacio de ponencias desarrollando una interesante charla debate acerca de los Intereses Marítimos argentinos y la actividad de monitoreo aéreo y naval que acompañan a la actividad pesquera en nuestro litoral marítimo.

Finalmente, mientras los estudiantes de escuelas técnicas realizaban una exposición de sus trabajos en formato posters y prototipos tecnológicos contando con un fluido público muy interesado y sorprendido por el nivel de

desarrollo de proyectos técnicos, se dio lugar a la última mesa redonda denominada “La industria 4.0 en el sector pesquero: la nueva revolución digital”. Dicha actividad estuvo a cargo de la ing. Pesq. Soraya Corvalán y Lic. Damián Giacone (UTN- Chubut); Dra Alicia Zanfrillo (UTN - Mar del Plata) e Ing. Pesq. Alejandro Fábrega (UTN - Tierra del Fuego).

Durante las tres jornadas, la Organización del congreso contó con colaboradores que realizaron una tarea muy importante de toma de notas y conclusiones derivadas de cada actividad. Este material fue resumido y compartido en el último Taller de Conclusiones del CONIPE 2019, y será compilado y elevado a las nuevas autoridades nacionales de Pesca y Acuicultura para su conocimiento y como aporte desde la Ingeniería Pesquera de toda la Universidad Tecnológica Nacional.

Para el cierre de tan diverso encuentro, se anunció a la ciudad de Ushuaia como próxima sede del II Congreso Nacional de Ingeniería Pesquera para 2021, y el grupo musical Alma de Diamante junto al Coro Femenino Cantar de los Cantares fueron los encargados de enmarcar el final de lo que fue un encuentro donde se habló de pesca, respetando las diferencias de criterios, dando a conocer los avances tecnológicos y las problemáticas a resolver en conjunto, pero por sobre todas las cosas, en un clima de respeto y cordialidad, aprovechando un espacio brindado por la Universidad Tecnológica Nacional abierto y gratuito a todos.

POST CONGRESO

El día sábado finalizaron los minicursos, y se realizó una interesante actividad con los alumnos

y directivos de escuelas técnicas: la salida de campo denominada “Los recursos pesqueros de costa”, en Playa Kaiser. Esta actividad estuvo a cargo de docentes y estudiantes avanzados de Ingeniería Pesquera, con la colaboración de pescadores artesanales locales. Finalizó la jornada con una choripaneada en instalaciones de la Armada Argentina.

CONCLUSIONES

El deseo del comité organizador fue que el CONIPE 2019 sea un espacio de encuentro, intercambio de conocimientos y debate sobre los temas prioritarios relacionados con la actividad pesquera y acuícola, con la presencia y participación activa de todos los actores de la cadena de valor, a fin de generar un documento que contenga líneas de trabajo como aporte a futuras políticas públicas.

A la universidad pública le queda un saldo favorable que superó toda expectativa en cuanto a participación (más de 300 personas se acercaron a nuestra Casa de Altos Estudios a escuchar y a debatir sobre la pesca argentina); diversidad de temas propuestos y desarrollados tanto por empresarios y sindicalistas como por los mismos organismos de la administración pública y por el sector académico; estudiantes de escuelas técnicas que pudieron conocer de cerca la gran oportunidad de formarse a través de la Ingeniería Pesquera para convertirse en profesionales del sector y el gran desafío de nuclear públicos diversos en un clima de respeto y pensando en aportar propuestas y trabajo para la mejora y el aprovechamiento con enfoque verdaderamente ecosistémico de los recursos pesqueros argentinos.



¹ La Ing. Pesquera S. Corvalán es Docente investigadora de Tecnología de Productos Pesqueros III y Directora de Departamento de Ingeniería Pesquera Universidad Tecnológica Nacional– Facultad Regional Chubut (UTN FRCH); Investigadora INIDEP; Directora de Tecnología de la Red Panamericana de Inspección, Control de Calidad y Tecnología de los Productos Pesqueros (REDPAN). Presidenta del Congreso.

² La Ing. Pesquera D. Bohn es Docente investigadora de Acuicultura II en Ingeniería Pesquera UTN FRCH. Vicepresidenta del Congreso

³ La Lic. en Biología C. Castaños es Docente investigadora de Acuicultura I en Ingeniería Pesquera UTN FRCH; Directora del Grupo de Investigación y Desarrollo Tecnológico en Acuicultura y Pesca (GIDTAP UTN FRCH). Secretaria del Congreso.

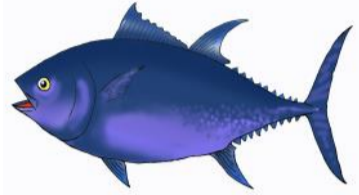
Sinopsis del mercado

ECONOMÍA MUNDIAL DEL SECTOR PESQUERO

Se espera una reducción de los ingresos totales por exportación debido a las fuertes tensiones comerciales

ATÚN

La demanda de atún en conserva es estable, con oferta moderada y precios bajos para el barrilete



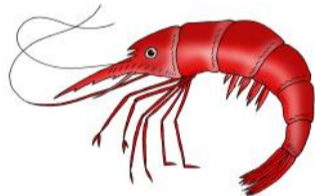
BIVALVOS

La producción de bivalvos aumenta debido a los patrones de demanda positivos



CAMARÓN

Fuertes importaciones por parte de China

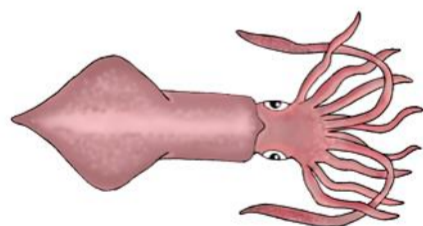


CANGREJO

Escasa oferta de centolla y cangrejo de las nieves

CEFALÓPODOS

Escasa oferta de pulpo y calamar



DEMERSALES

Los precios de las materias primas suben



HARINA Y ACEITE DE PESCADO

El precio cae antes de la segunda temporada de pesca en Perú



LANGOSTA

Disminuyen los desembarques en la costa este de Estados Unidos de América y aumentan en Canadá



LUBINA Y DORADA

Las empresas griegas de acuicultura registraron pérdidas en 2019, pero el 2020 parece ser más optimista

PANGASIUS

Los precios del pangasius caen a medida que los compradores se moderan, pero la rápida expansión de la producción continúa



PEQUEÑOS PELÁGICOS

Sugieren un aumento de la cuota de la caballa del Atlántico nororiental, pero la UE28 se opone



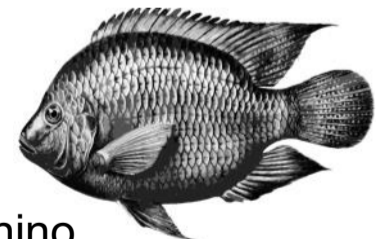
SALMÓN

En 2019 hubo un crecimiento de la oferta superior al esperado, pero siguen los problemas con los piojos de mar



TILAPIA

El sector mundial de la tilapia se reestructurará a medida que los aranceles impacten en el dominio chino



Sinopsis del mercado

Economía mundial del sector pesquero

Se espera una reducción de los ingresos totales por exportación debido a las fuertes tensiones comerciales

Se prevé que la producción mundial de pescado sea estable en términos interanuales para 2019, con una disminución del 3,4 por ciento en la producción de captura, compensada por un aumento del 3,9 por ciento en las cosechas de acuicultura.

Los cefalópodos y el bacalao se encuentran entre las poblaciones silvestres que escasean, mientras que la producción de anchoveta también fue menor en la primera temporada de pesca del norte en Perú de abril a julio.

Mientras tanto, la trayectoria de crecimiento del sector acuícola se mantiene estable, impulsada en 2019 por un aumento previsto en la oferta de las principales especies de peces: salmón, tilapia, pangasius, lubina y dorada.

Sin embargo, se espera que la producción de camarón en Asia disminuya drásticamente, particularmente en India.

Tanto la producción de acuicultura como las capturas se han visto afectadas por las elevadas temperaturas del agua, con una mortalidad alta del salmón del Atlántico cultivado en el noreste de Canadá y una disminución de la productividad en las poblaciones de bacalao del Pacífico.

Si bien el consumo mundial de pescado per cápita continúa creciendo alrededor de medio por ciento anual, se prevé que el comercio mundial de pescado y productos pesqueros se contraiga este año en términos de volumen y de dólares estadounidenses.

Esta pérdida de impulso está en línea con las previsiones emitidas por la Organización Mundial del Comercio (OMC) sobre el menor crecimiento en el comercio total de mercancías en una década debido a varias dificultades

económicas. Muchas grandes economías ahora están al borde de la recesión como consecuencia de las persistentes tensiones comerciales y las demoras por el Brexit, lo que lleva a un debilitamiento general de la demanda. Cabe señalar que en 2019 el dólar estadounidense en general ha sido más fuerte y esto inevitablemente acentúa las disminuciones en el valor comercial expresado en otras monedas.

Los aranceles introducidos tanto por China como por los Estados Unidos de América impactaron negativamente en los ingresos netos a lo largo de la cadena de suministro de varias especies muy comercializadas, incluidas la langosta y la tilapia.

Para otros productos, como los bivalvos y los pequeños pelágicos, el impacto de las tensiones comerciales fue menor y las perspectivas de la demanda son más positivas. Además del impacto directo de los aranceles en los flujos comerciales entre EEUU y China, la incertidumbre geopolítica también se está traduciendo en un entorno cada vez más cauteloso para la toma de decisiones de inversores, empresas y consumidores de productos pesqueros.

Desde una perspectiva algo más positiva, las transformaciones potencialmente permanentes que están teniendo lugar en mercados clave, como el de cefalópodos, langosta, demersales y tilapia, pueden impulsar la demanda agregada a largo plazo y fomentar nuevas relaciones comerciales a medida que los exportadores chinos apuntan a mercados alternativos y los compradores estadounidenses buscan nuevos proveedores.

Después de alcanzar niveles récord el año pasado, el Índice de Precios de Productos Pesqueros de la FAO bajó en el primer semestre de 2019 debido principalmente a la caída de los precios de muchas especies de cultivo importantes, lo que se refleja en la reducción relativamente mayor en el índice de acuicultura.

Los precios negociados del camarón, el salmón, el pangasius y la tilapia fueron todos

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 (INFOPECA, INFOFISH, INFOPECHE, INFOSAMAK, INFOYU, EUROFISH) en sus respectivos idiomas.

Sinopsis del mercado

más bajos en los primeros seis meses del año, como consecuencia del aumento de la oferta y la disminución de la demanda. Los precios también son más bajos para el atún congelado y en conservas, y tienen limitadas perspectivas de recuperación, aunque hay más señales positivas para el atún fresco.

Según el desempeño anual hasta la fecha, se espera que las importaciones a los Estados Unidos de América disminuyan marginalmente en 2019, mientras que el crecimiento de las importaciones japonesas debería disminuir pero seguir siendo positivo.

La caída de los precios de múltiples productos importados en la UE28 contribuirá a una reducción estimada del 2,8 por ciento en el valor de las importaciones este año, una reversión de las indicaciones positivas en 2017. También se proyecta una disminución de las importaciones para América Latina y la mayoría de las economías emergentes de Asia, pero China es la excepción más destacada.

El aumento previsto del 12 por ciento en las importaciones a China es algo inusual considerando las tendencias generales, y se explica en gran medida por los incrementos significativos en las importaciones de camarón de Ecuador e India. Esto probablemente esté relacionado con la represión del gobierno chino contra el comercio ilegal (no reportado) a través de Vietnam.

Por el lado de las exportaciones, el entorno comercial desafiante, combinado con una caída en la producción de camarón en Asia y precios más débiles, está contribuyendo a menores ingresos por exportaciones para muchos grandes productores. Se espera que India, Indonesia, Filipinas y Tailandia experimenten una reducción en el valor de las exportaciones en 2019. El mayor exportador de productos pesqueros del mundo, China, también verá una disminución en los ingresos por exportaciones debido en gran parte a las contracciones en el comercio con los Estados Unidos de América para múltiples categorías de productos básicos.



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 (INFOPECSA, INFOFISH, INFOPECHE, INFOSAMAK, INFOYU, EUROFISH) en sus respectivos idiomas.

Reportes trimestrales de GLOBEFISH



Mercado de Atún

La demanda de atún en conserva es estable, con oferta moderada y precios bajos para el barrilete

Los procesadores de atún en Asia y Europa mantuvieron suficientes existencias hasta agosto-septiembre 2019. Los transportistas de contenedores refrigerados hicieron largas filas en el puerto de Bangkok durante este período. El mercado mundial de atún en conserva se mantuvo receptivo y las exportaciones crecieron en la mayoría de los países, excepto en España.

Oferta de materia prima

Las capturas mundiales de atún entre julio y septiembre de 2019 fueron más bajas que el promedio debido a los dos cierres de pesca programados en el Océano Pacífico. El cierre de pesca con DCP en el Pacífico Occidental y Central fue de julio a septiembre, y la veda de dos meses del CIAT en el Pacífico Oriental se extendió del 29 de julio al 8 de octubre. No obstante, los precios del barrilete registraron niveles bajos récord tras la corta demanda de los empacadores de Bangkok.

Las capturas en el Océano Índico fueron de bajas a moderadas entre julio y septiembre. Las capturas también disminuyeron en el Océano Atlántico en agosto.

Los inventarios de materia prima en la industria conservera de Asia, Europa y el Océano Índico fueron buenos durante la primera mitad de 2019. Esto mantuvo los precios del atún bajo presión, particularmente el barrilete, hasta agosto, cuando las capturas también disminuyeron en las regiones de la India y del Atlántico.

Las importaciones tailandesas de atún congelado para conserva durante la primera mitad del año disminuyeron un 17,6 por ciento a 312 900 toneladas, comparadas con el mismo período del año pasado.

En España, las importaciones de materia prima, incluyendo al atún crudo entero y lomos precocidos, totalizaron 144 900 toneladas durante los primeros seis meses de 2019,

representando una disminución del 4,3 por ciento con respecto al mismo período de 2018. Las importaciones de pescado entero disminuyeron un 16,3 por ciento a 83 800 toneladas, aunque las importaciones de lomos precocinados se incrementaron un 19 por ciento durante el período observado debido a la importante oferta de China (+63 por ciento).

Comercio

El mercado mundial de atún no-en conserva mantuvo sus tendencias positivas, particularmente con la creciente demanda de lomos de atún congelados. Japón sigue siendo el principal mercado mundial para el atún no-en conserva, aunque con una disminución de la demanda de atún crudo por parte de los consumidores. Estados Unidos de América se mantiene como el segundo mercado más importante y con un potencial de crecimiento adicional.

Japón

Después de la tendencia de demanda lenta durante los calurosos meses de verano de junio y julio, el comercio de sashimi en Japón comenzó a mejorar desde fines de septiembre con el aumento de la oferta de atún fresco proveniente de fuentes locales y del extranjero. Desafortunadamente, este impulso se detuvo abruptamente cuando el tifón Hagibis golpeó a Japón a mediados de octubre, causando daños totales no vistos desde 1958 en toda la región de Kanto.

La isla de Kanto tiene la mayor base de consumidores de Japón (34 por ciento de la población de Japón), y es donde se encuentra el Área del Gran Tokio junto con otras seis prefecturas.

Las importaciones de atún fresco y congelado en Japón, incluyendo los filetes, registraron una baja de 4,8 por ciento a 104 700 toneladas durante el primer semestre de 2019, comparadas con el mismo período del año pasado. Se estima que el 75 por ciento, o 78 000 toneladas de este total, consistió en pescado grado sashimi/sushi no-en conserva. La disminución de las importaciones de atún fresco transportado por vía aérea continuó

Reportes trimestrales

de GLOBEFISH



Mercado de Atún

durante este período por un total de 5 900 toneladas, alcanzando el mínimo de los últimos cinco años.

En la categoría de atún congelado, las importaciones de filetes de aleta azul entero de precio elevado (32 300 toneladas) confirmaron la preferencia del mercado por productos que tienen una vida útil más larga.

Las importaciones totales de lomos de atún aumentaron un 10,8 por ciento a 32 300 toneladas durante el período de revisión, comparado con las 29 200 toneladas de 2018. Este total incluyó 18 600 toneladas de aleta azul abastecido principalmente por Malta, Turquía, España y Croacia, y 5 800 toneladas de aleta amarilla y 4 800 toneladas de lomos de ojo grande, también conocidos por la calidad de su carne roja, enviados principalmente desde Indonesia, China y la República de Corea.

Estados Unidos de América

El mercado estadounidense de atún no-en conserva se mantuvo firme en el primer semestre de 2019, creciendo un 18 por ciento respecto al mismo período de 2018. Las importaciones de atún fresco se mantuvieron estables en 11 800 toneladas (+1,8 por ciento), el doble de la cantidad importada en Japón durante este período. En respuesta a la buena demanda de verano en el comercio minorista y de restaurantes, las importaciones de atún congelado mejoraron significativamente a 3 100 toneladas (+67,8 por ciento) para pescado entero/limpio y a 21 700 toneladas (+18,5 por ciento) para postas y filetes congelados durante el período observado.

Otros

La tendencia de la demanda fue variada en Europa, donde los filetes congelados son más populares. En la UE28, las importaciones de filetes congelados se redujeron un 7,8 por ciento a 11 400 toneladas durante el primer semestre de 2019, comparadas con el mismo período de 2018. La oferta fue menor desde el sudeste asiático por estar sujeta a aranceles más altos, pero aumentó desde Ecuador, que tiene arancel cero, y desde México.

Las importaciones de filetes en la Federación Rusa crecieron un 68 por ciento a 2 300 toneladas, principalmente provenientes de China, Vietnam e Indonesia.

Comercio de atún en conserva

La demanda mundial de atún procesado y en conserva continuó aumentando, respaldada por la oferta de materia prima estable y más barata. Las importaciones de los dos grandes mercados, Estados Unidos de América y la UE28, se mantuvieron estables pero con un crecimiento mínimo en la oferta, mientras que el incremento de las importaciones en los mercados de Medio Oriente fue fenomenal.

Exportaciones

Tailandia, Ecuador y España se mantuvieron como los tres principales proveedores de atún procesado y en conserva en el mercado mundial durante el primer semestre de 2019, mientras que China ocupó la cuarta posición que ostentaba Filipinas.

El principal exportador, Tailandia, registró un crecimiento de dos dígitos (tabla encima) respaldado por aumentos sustanciales de las exportaciones a los mercados de Medio Oriente e incrementos menores en el mercado estadounidense (+2,0 por ciento).

Las exportaciones tailandesas mostraron una tendencia negativa en la UE28 (-21 por ciento).

Ecuador envió el 64 por ciento de sus exportaciones a la UE28, el 11 por ciento a los Estados Unidos de América, el 9 por ciento a Colombia, el 7 por ciento a Argentina y el 3,5 por ciento a Chile.

La importancia de China en las exportaciones de atún procesado podría atribuirse a las ventas agresivas de lomos precocidos, particularmente a la UE28 y Tailandia, mientras que las exportaciones a los Estados Unidos de América disminuyeron tras el aumento de los aranceles (ahora 25 por ciento) impuestos a los productos chinos en ese mercado.

Reportes trimestrales

de GLOBEFISH



Mercado de Atún

Importaciones

La demanda de atún en conserva y procesado se mantuvo positiva en la mayoría de los mercados a nivel mundial durante el primer semestre de 2019, respaldada por los precios más bajos del barrilete congelado durante este período comparado con 2018. Los mercados del Medio Oriente se mantuvieron fuertes para los productos de origen asiático. La preferencia de los consumidores por productos de mayor valor también se sostuvo en los mercados occidentales.

América del Norte y del Sur

Según el Servicio Nacional de Pesca Marina (NMFS) estadounidense, las importaciones totales de atún en conserva/procesado en los Estados Unidos de América aumentaron un 2,6 por ciento a 115 600 toneladas durante los primeros seis meses de 2019, comparadas con las 112 700 toneladas en el mismo período de 2018.

De este total, las importaciones de carne clara (barrilete y aleta amarilla) aumentaron un 3,7 por ciento a 72 300 toneladas, mientras que las importaciones de albacora de carne blanca disminuyeron un 2,8 por ciento a 18 300 toneladas, después de las grandes importaciones durante el primer trimestre del año. Las importaciones de lomos cocidos también cayeron, a 25 048 toneladas (-3,6 por ciento), con una menor oferta de China debido al arancel elevado.

En Canadá, las importaciones de atún en conserva aumentaron un 5 por ciento durante este período.

En América Latina, las importaciones disminuyeron en Colombia (-8 por ciento a 16 100 toneladas), pero aumentaron en Perú (+169 por ciento a 12 500 toneladas) y también en Chile (+33 por ciento a 11 600 toneladas).

Unión Europea (Organizaciones Miembros)

La demanda del consumidor de atún en conserva/en bolsa permaneció inactiva en los

mercados de la UE28 durante el segundo trimestre de 2019, aunque los datos semestrales de las importaciones en 2019 mostraron un aumento del 3,8 por ciento a 382 200 toneladas, comparados con el mismo período de 2018. Cerca del 72 por ciento de estos (275 200 toneladas, +5,5 por ciento) provino de terceros países. Entre los principales importadores, España importó principalmente lomos cocidos para reprocesar. Cerca del 95 por ciento de las importaciones holandesas de atún en conserva se reexportó dentro de la UE28.

Las importaciones extra-UE28 de lomos precocidos aumentaron un 13 por ciento a 93 000 toneladas como consecuencia de las grandes ofertas de China (+56 por ciento), Indonesia (+32 por ciento), Papúa Nueva Guinea (+20 por ciento) y Vietnam (+89 por ciento). Las importaciones desde la segunda fuente más importante, Ecuador, aumentaron solo un 1,4 por ciento.

Otros en Europa

Las importaciones en el mercado suizo cayeron un 24 por ciento, indicando un exceso de existencias a nivel de importadores/distribuidores. Sin embargo, las importaciones de la Federación Rusa se incrementaron un 40 por ciento durante el período observado.

Asia/Pacífico y otros

Las importaciones de atún en conserva en Japón se mantuvieron bajas mientras la producción nacional aumentaba, aprovechando los precios bajos de la materia prima. Las importaciones de Australia también disminuyeron durante el primer semestre de 2019 como consecuencia de la débil moneda local que se tradujo en precios de importación más altos.

Los mercados del Medio Oriente se mantuvieron fuertes durante los primeros seis meses de 2019, cuando las importaciones de atún en conserva aumentaron un 25-30 por ciento en Egipto, Arabia Saudita y Libia, respecto al mismo período de 2018. Las

Reportes trimestrales de GLOBEFISH



Mercado de Atún

importaciones positivas también continuaron en Yemen, Líbano, Kuwait, Siria y otros mercados menores. Es interesante observar el incremento del 350 por ciento en las exportaciones de atún en conserva de Irán (1 000 toneladas) a los mercados vecinos de Irak, Afganistán y Azerbaiyán entre enero y abril de 2019.

Precios

El precio promedio del barrilete congelado, CFR Tailandia, estuvo en el mínimo de los últimos cuatro años desde enero a septiembre de 2019, por debajo de los USD 1 243 por tonelada, comparado con los USD 1 536 por tonelada de 2018, los USD 1 765 por tonelada de 2017 y los USD 1 411 por tonelada de 2016. Incluso disminuyó a USD 1 000 por tonelada en junio/julio debido a la baja demanda de Tailandia, aunque se recuperó a USD 1 350 por tonelada en agosto, cuando hubo pocas capturas en el Pacífico a raíz de las vedas pesqueras.

Perspectivas

Las capturas de atún mejorarán en el Pacífico Occidental y Central a partir de octubre/noviembre de 2019, ya que el cierre de los DCP terminó en septiembre y también en el Pacífico Oriental desde mediados de octubre cuando se completó la veda del CIAT. Por lo tanto, podría haber una reducción de los precios de la materia prima desde noviembre en adelante.

Se espera que la demanda positiva de atún en conserva y procesado persista a nivel mundial, siempre y cuando los precios se mantengan estables y cercanos a los niveles de 2019.



Reportes trimestrales

de GLOBEFISH



Mercado de Salmón

SALMÓN

En 2019 hubo un crecimiento de la oferta superior al esperado, pero siguen los problemas con los piojos de mar.

Se espera que la producción mundial de salmón del Atlántico de cultivo aumente alrededor de un 6,5 por ciento en 2019 según la última estimación de 2,6 millones de toneladas, lo que sería el mayor incremento anual desde 2014. Sin embargo, los informes de Chile indican problemas cada vez mayores con los piojos de mar.

Producción

Salmón del Atlántico

En Noruega, las cosechas en la primera mitad del año fueron un 4 por ciento superiores al período equivalente en 2018. Los volúmenes se recuperaron significativamente en el tercer trimestre, sorprendiendo al mercado de alguna manera.

En Chile, la producción en los primeros seis meses fue un 9 por ciento superior a la primera mitad de 2018 a pesar de las continuas dificultades relacionadas con el aumento de los niveles de los piojos de mar. En Escocia, el segundo mayor productor europeo, el sector está teniendo una fuerte recuperación después de un año muy pobre en 2018. En las Islas Feroe también hay fuertes aumentos de volumen en 2019.

La floración de algas que mató a 8 millones de salmónes en el norte de Noruega a principios de este año aún no ha impactado significativamente en los volúmenes de cosecha. Los informes sugieren que la mayoría de las mortalidades se produjeron entre las generaciones más jóvenes de peces.

El combate a los piojos de mar representó una proporción elevada de los costos para los productores noruegos de salmón en los últimos años, pero en 2019 la incidencia de este problema parece haberse estabilizado en los niveles de 2018. Las autoridades noruegas ahora se centraron en reducir el número de

escapes, después de que las cifras muestran que el 2019 está en camino a ser el peor año en este rubro en los últimos ocho años.

Los niveles de piojos de mar en las granjas chilenas aumentaron durante la primera mitad de 2019, incluso en regiones que tradicionalmente no tienen problemas serios con este tema. El gobierno chileno ahora está implementando activamente incentivos para alentar a las empresas salmoneras a introducir planes de gestión preventivos y tratamientos no farmacológicos para controlar y reducir la incidencia de estos parásitos costosos.

Cada vez es más claro que los tratamientos anteriores pierden su efectividad y las empresas acuícolas y otras partes interesadas están combinando sus esfuerzos y recursos en un intento de desarrollar nuevos enfoques y tecnologías para abordar el problema.

En otros lugares, el crecimiento de la producción ha sido fuerte. El desarrollo de la industria continúa en Islandia, la Federación Rusa y Canadá, impulsado por un mayor apetito mundial por el salmón y la consecuente tendencia al alza de los precios.

Otros salmónidos de cultivo

En Chile, las cosechas de salmón coho en la primera mitad del año apuntan a un significativo crecimiento de volumen para el 2019.

También se prevé que la producción de trucha arcoíris aumente después de un incremento interanual del 20 por ciento durante el mismo período. El salmón coho y la trucha arcoíris representan cada uno alrededor del 11 por ciento de la cosecha total de salmónidos chilenos.

En Noruega, las cosechas de trucha de cultivo fueron un 13 por ciento más altas este año en comparación con 2018, y las biomásas permanecen sustancialmente por encima de los niveles del año pasado.

Salmón silvestre

En la Federación Rusa, las capturas de salmón en la península de Kamchatka superaron

Reportes trimestrales

de GLOBEFISH



Mercado de Salmón

ligeramente los pronósticos para este año, pero la cosecha total fue alrededor de un 40 por ciento por debajo de la de 2018, como consecuencia de la reducción en los retornos de salmón rosado, típico en años impares.

En comparación con 2017, la cosecha de la Federación Rusa de 378 000 toneladas marcó un aumento de alrededor del 56 por ciento. En Alaska, la partida excepcionalmente buena de salmón rojo en la Bahía de Bristol fue contrarrestada por las capturas de salmón rosado menores al pronóstico y un 11 por ciento por debajo de 2017. Tomando las capturas de la Federación Rusa y Alaska juntas, la cosecha silvestre total para 2019 estuvo alrededor de un 13 por ciento por debajo de la cifra del último año y un 4 por ciento por debajo de 2017.

Mercados

A pesar del deterioro de las condiciones económicas en muchas regiones del mundo debido a las tensiones comerciales y la incertidumbre geopolítica, el consumo mundial de salmón continúa creciendo. La demanda sigue siendo fuerte tanto en los grandes mercados tradicionales de los Estados Unidos de América, la UE28 y Japón, como en los nuevos mercados de América Latina y Asia. Si bien los productores de salmón lideran la industria acuícola en materia tecnológica, el otro extremo de la cadena de suministro de salmón continúa haciendo importantes contribuciones a la innovación y promoción de productos en los mercados mundiales de productos pesqueros.

La necesidad de artículos de conveniencia, la demanda de productos frescos y la comprensión cada vez mayor sobre la sostenibilidad son algunas de las tendencias de consumo más importantes que impulsan el desarrollo del mercado. El salmón del Atlántico de cultivo sigue siendo, por lejos, la especie dominante en términos de participación en el mercado, pero la demanda de salmónidos en general y las limitaciones en el crecimiento de la producción de salmón del Atlántico han hecho que los vendedores se centren cada vez más en las oportunidades que presentan la

trucha, el salmón coho y las especies de captura. Los productores chilenos de salmón coho han dependido históricamente de los compradores japoneses, que representan alrededor del 85 por ciento de sus exportaciones.

Sin embargo, recientemente, las partes interesadas de la industria se han vuelto cada vez más conscientes de la necesidad de diversificar los mercados y están explorando opciones para comercializar la especie de manera más efectiva en la UE28 y en los Estados Unidos de América.

El salmón coho ha demostrado ser popular entre los compradores de servicios de alimentos y el comercio minorista, pero aún quedan algunos desafíos relacionados con su estacionalidad que deben superarse.

Mientras que las ventas japonesas consisten en pescado congelado, los compradores estadounidenses buscan salmón coho fresco, que actualmente solo se puede enviar durante los últimos cuatro meses del año. Para satisfacer esta demanda, los exportadores están probando la demanda de filetes congelados que se descongelan.

Entre las especies silvestres de salmón, el rosado y el rojo son los más abundantes. Una gran proporción del salmón rosado de Alaska se vende tradicionalmente en forma enlatada en los mercados de América del Norte y en Europa, particularmente en el Reino Unido. Sin embargo, este tipo de consumidor está madurando y los compradores están cada vez más interesados en filetes frescos y congelados, así como en productos sin cabeza y eviscerados para su procesamiento.

En la Federación Rusa, la demanda de salmón rosado capturado en el país es fuerte, y se ofrece una variedad de formas de productos en conservas. La especie es una de las opciones de productos pesqueros más baratas en el mercado de la Federación Rusa. El salmón rojo ruso de captura generalmente se exporta a Japón y la República de Corea, donde se complementa con capturas de Alaska.

Comercio

Reportes trimestrales

de GLOBEFISH



Mercado de Salmón

El aumento de la producción de salmón del Atlántico de cultivo en 2019 ha sido el principal impulsor del incremento general en los volúmenes de exportación de salmón en los primeros seis meses del año. Estos volúmenes adicionales, combinados con la caída de la demanda por los reveses de la economía mundial y un fuerte dólar estadounidense, han llevado a una caída en los precios negociados en dólares estadounidenses. El crecimiento de los ingresos por exportaciones se ha desacelerado para muchos productores.

En general, las tasas de crecimiento de las importaciones en los mercados emergentes de Asia oriental y sudoriental, Oriente Medio, América del Sur y África superan significativamente las observadas en los mercados más desarrollados. Aunque la demanda mundial total sigue siendo relativamente fuerte, los operadores de salmón en todo el mundo inevitablemente se han vuelto más conservadores por el cambiante entorno político global, cada vez más caracterizado por amenazas, inestabilidad e incertidumbre.

En los Estados Unidos de América, la guerra comercial con China ha impactado menos en el comercio de salmón que en el de otros productos pesqueros, ya que la industria del salmón de Alaska ha sido protegida en gran medida de los aranceles estadounidenses y chinos. La materia prima de salmón que se exporta para su procesamiento y se vuelve a importar está libre de aranceles.

Según las estadísticas de la Administración Nacional Oceánica y Atmosférica (NOAA, por sus siglas en inglés), la fuerte demanda de los consumidores sostuvo el crecimiento de 6,4 en el volumen de importación de salmón de los Estados Unidos de América durante el primer semestre de 2019, pero la presión de los precios aumentó el valor total de las importaciones solo un 1 por ciento a USD 2,16 mil millones durante el mismo período.

En Noruega, el mayor exportador de salmón del mundo, el debilitamiento de la corona noruega frente al dólar estadounidense en los primeros seis meses de 2019 se tradujo en un incremento de los precios de exportación de

salmón en NOK para el período de revisión. Según el Consejo Noruego de Productos del Mar (NSC), Noruega exportó un 5 por ciento más en términos de volumen y 6 por ciento más en términos de NOK en los primeros dos trimestres del año. Los ingresos acumulados por exportaciones de salmón para el período llegaron a NOK 34,6 mil millones (USD 4,02 mil millones).

La sólida demanda en los mercados centrales de la UE28 ha sido la base del continuo crecimiento de las exportaciones de Noruega, pero la expansión más rápida se dio en los mercados asiáticos. Aunque Noruega aún no ha logrado establecer un Tratado de Libre Comercio con China, como lo han hecho algunos de sus competidores (por ejemplo, Chile), lo que anteriormente era una relación comercial muy pobre ha mejorado un poco y un número creciente de empresas noruegas ahora pueden acceder al mercado chino.

En Chile, los ingresos por exportaciones crecieron alrededor de un 5 por ciento en los primeros seis meses del año en términos de dólares estadounidenses, impulsados por la demanda constante de sus mercados clave en los Estados Unidos de América y Japón. Sin embargo, la desaceleración económica en Brasil se tradujo en un debilitamiento de la demanda de salmón del Atlántico de cultivo chileno.

El tercer mayor productor mundial de salmón de cultivo, Escocia, registró resultados considerablemente impresionantes para el primer semestre de 2019. Las exportaciones totales de salmón aumentaron un 25 por ciento en términos de valor, a GBP 319 millones, en comparación con el mismo período de 2018. Sin embargo, debe tenerse en cuenta que este crecimiento es un repunte frente a una pobre producción en 2018.

Precios

Las tendencias de los precios del salmón de cultivo a principios de 2019 fueron comparables con el mismo período de 2018, aunque hubo divergencias en el segundo trimestre. Mientras que los precios de exportación noruegos en Fish Pool alcanzaron un pico de USD 9,37 por

Reportes trimestrales de GLOBEFISH



Mercado de Salmón

kg en la semana 19 de 2018, los volúmenes más altos empujaron los precios hacia abajo a USD 6,83 por kg en la misma semana de este año. Aunque hubo una breve recuperación a principios del verano, la fuerte tendencia a la baja para el salmón noruego y escocés volvió en el tercer trimestre.

Los precios de importación estadounidenses para los filetes frescos de salmón del Atlántico chilenos se mantuvieron más estables interanualmente, con un valor unitario promedio de USD 12,02 por kg para el primer semestre de 2019, alrededor de un 3 por ciento más que el mismo período del año pasado.

Perspectivas

Según las producciones más recientes, las cosechas noruegas de salmón del Atlántico aumentarán alrededor de un 4 por ciento interanual en 2019. En Chile, a pesar del buen crecimiento de la producción en la primera mitad del año, los problemas con el piojo de mar indican que las estimaciones para todo el año podrían ser más bajas.

Se espera que Escocia y las Islas Feroe experimenten incrementos interanuales de alrededor del 20 por ciento en las cosechas. En líneas generales, se prevé que el crecimiento mundial de la producción de salmón del Atlántico en 2019 sea de alrededor del 6,5 por ciento.

También se espera que las cosechas de salmón coho y trucha aumenten significativamente.

La demanda de fin de año debería elevar un poco los precios del salmón respecto a los niveles relativamente bajos del comienzo del tercer trimestre, con los precios a futuro en Fish Pool para diciembre de 2019 cotizando a NOK 60 (USD 6,39) por kg.

Se pronostica un crecimiento de la oferta de alrededor de 4–5 por ciento para el salmón del Atlántico en 2020, pero la capacidad de la industria chilena para controlar la situación biológica será un aspecto importante a considerar.

A largo plazo, las limitaciones inherentes del crecimiento de la acuicultura en jaulas en mar abierto continuarán impulsando el desarrollo de regiones y métodos alternativos para la producción de salmón.



Reportes trimestrales

de GLOBEFISH



Mercado de Camarón

Fuertes importaciones por parte de China

La producción de camarón de cultivo en Asia probablemente sea más baja este año que en 2018. En América Latina se espera un incremento de la producción ecuatoriana. Las importaciones fueron decepcionantes en los Estados Unidos de América y en la UE28, pero la fuerte demanda china mantuvo el comercio de camarón estable en 2019.

Oferta

Los productores asiáticos de camarón se mantuvieron cautelosos durante la principal temporada acuícola de abril a septiembre de 2019, en medio de los continuos precios bajos en el mercado internacional.

En India, donde la acuicultura de camarón se destina principalmente a la exportación, la producción prevista para 2019 sugirió una disminución del 30-40 por ciento respecto a 2018. En la principal región acuícola, Andhra, las negociaciones de precios a menudo infructuosas entre los acuicultores y los procesadores/exportadores derivaron en una producción mucho menor este año. En Odisha, el ciclón y las inundaciones interrumpieron la producción de camarón durante la segunda mitad del año y la región de Tamil Nadu se vio afectada por un clima inusual y extremadamente cálido este año. La tendencia de producción en Gujarat y Bengala Occidental se mantuvo moderada, pero fue insuficiente para compensar la caída de la oferta en las regiones acuícolas del sur.

Es probable que la producción en China y el sudeste asiático (Indonesia, Vietnam, Tailandia y Malasia) sea inferior a la del año pasado.

La producción de camarón de cultivo en Ecuador siguió creciendo, y se hizo evidente por su mayor comercio exportador durante el período observado.

La oferta general de langostinos capturados en el mar en Argentina durante los primeros seis meses de 2019 fue un 16 por ciento inferior a la del año pasado. Posteriormente, el Consejo Federal Pesquero de Argentina anunció en

septiembre un cierre anticipado de la temporada de pesca a partir del 15 de octubre.

Los desembarques de camarón en el Golfo de México estadounidense también estuvieron por debajo de las cifras del año pasado durante el período examinado.

Comercio internacional

Durante la segunda mitad del 2019, el comercio internacional de camarón escapó a otro colapso del mercado respaldado por las fuertes importaciones chinas. Sin embargo, los otros tres grandes mercados tradicionales, los Estados Unidos de América, la UE28 y Japón, mostraron crecimientos negativos en las importaciones en este período.

Siguiendo de cerca a los Estados Unidos de América, China se convirtió en el segundo mayor importador de camarón en el mercado mundial durante la primera mitad del año. Por lo tanto, China es ahora el principal mercado mundial de camarón. China produce anualmente cerca de un millón de toneladas de camarón de cultivo y casi el 20 por ciento de esto se exporta. Los acuicultores en Asia, así como en América Latina, se beneficiaron mucho del fuerte crecimiento importador de China.

En Asia Oriental, la demanda local estable y los precios firmes para el camarón con cabeza también captaron más camarón fresco en los mercados regionales.

Exportaciones

El total de las exportaciones de camarón disminuyó en la mayoría de los países asiáticos debido a la baja demanda exportadora de los Estados Unidos de América, la UE28 y Japón, aunque las exportaciones a China aumentaron en mayor porcentaje.

Interesantemente, Ecuador emergió como el principal exportador de camarón durante la primera mitad del año, reemplazando a India, lo que podría estar relacionado con su creciente producción de camarón de cultivo. Por primera vez en los últimos años, India registró un

Reportes trimestrales

de GLOBEFISH



Mercado de Camarón

crecimiento negativo en las exportaciones de camarón.

Importaciones

En el principal mercado único, los Estados Unidos de América, las importaciones cayeron por debajo de las del año pasado durante el primer semestre de 2019. La tendencia fue similar en la mayoría de los mercados de la UE28.

En Asia, el dominio de China en el mercado importador fue muy fuerte. Las importaciones de Vietnam fueron casi un 60 por ciento inferiores a las del año pasado para el mismo período, siguiendo a las fuertes importaciones directas de China y el estricto control de las autoridades chinas sobre el comercio fronterizo no declarado con Vietnam.

En el Medio Oriente, las importaciones de camarón también aumentaron en los mercados del Consejo de Cooperación del Golfo (CCG), como lo demuestran las exportaciones de camarón de India, el principal proveedor.

Estados Unidos de América

La demanda consumidora de camarón en los Estados Unidos de América fue buena este año, especialmente durante la temporada de verano, ya que los mayoristas y distribuidores nacionales pudieron mantener los niveles de precios bajos siguiendo la tendencia de precios internacional. El precio promedio de importación del camarón en los Estados Unidos de América durante los primeros seis meses de 2019 fue un 8,5 por ciento inferior al del año pasado.

Sin embargo, el crecimiento de las importaciones fue negativo durante la primera mitad del año, por debajo de las 301 500 toneladas, incluyendo las 98 300 toneladas de camarón con cáscara, las 138 200 toneladas de camarón crudo pelado, las 39 000 toneladas de camarón preparado y las 21 700 toneladas de camarón empanado. En 2018, este total trepó a 303 300 toneladas durante el mismo período.

India se mantuvo como el principal exportador al mercado estadounidense, aportando 115 700 toneladas (+1,4 por ciento) durante la primera mitad del año, respecto al período correspondiente en 2018.

Las importaciones de camarón empanado de China, el principal proveedor, disminuyeron un 33 por ciento luego de la imposición del arancel del 25 por ciento a los productos chinos. Sin embargo, las brechas en la oferta fueron compensadas por Tailandia, Vietnam, Indonesia e India.

Japón

La demanda del consumidor para el camarón se mantuvo estable hasta ahora, pese a la competencia de proteínas más baratas, como el pollo y el cerdo. La demanda de productos listos para el consumo mejoró en julio y agosto durante la temporada de vacaciones escolares y también desde fines de septiembre en respuesta a la demanda de otoño, cuando los japoneses disfrutaban de las salidas a comer al aire libre.

Similar al idéntico período de 2018, este mercado importó 94 400 toneladas (-0,70 por ciento) de camarón durante la primera mitad del año, de las cuales 30 000 toneladas (+3,4 por ciento) fueron productos preparados.

Europa

La demanda veraniega de camarón en el mercado de la UE28 se mantuvo decepcionante con menores importaciones de los principales destinos de España, Francia, Italia, los Países Bajos y Alemania.

Las importaciones totales de camarón de la UE28 cayeron a 358 700 toneladas, de las cuales el 73 por ciento (263 000 toneladas) fueron suministradas por países no pertenecientes a la UE28, principalmente Ecuador, India, Vietnam, Groenlandia y Argentina.

Las importaciones de camarón procesado procedentes de mercados fuera de la UE28 totalizaron 50 500 toneladas, un poco más que

Reportes trimestrales

de GLOBEFISH



Mercado de Camarón

en el mismo período de 2018 (49 600 toneladas). Las importaciones de camarón también disminuyeron en los mercados europeos fuera de la UE28, es decir, en la Federación Rusa (-4 por ciento a 24 400 toneladas), en Suiza (-12 por ciento a 4 000 toneladas) y en Noruega (-8 por ciento a 10 600 toneladas) pero aumentaron en Ucrania un 30 por ciento a 4 300 toneladas.

Asia/Pacífico

Desde 2018, China emergió como la nueva promesa en el mercado mundial de camarón. Durante el primer semestre de este año, la oferta de camarón extranjero en China aumentó un 186 por ciento a 285 900 toneladas, comparadas con las 100 000 toneladas de 2018 y las 54 100 toneladas de 2017, para los períodos correspondientes.

Durante el período de revisión, Ecuador tuvo una participación del 41 por ciento en estas importaciones, seguido por India (21 por ciento) y Arabia Saudita (8 por ciento).

El aumento de las importaciones directas de China redujo el comercio no declarado con Vietnam, reflejado en las importaciones vietnamitas de camarón durante los primeros seis meses del año, que disminuyeron un 59 por ciento a 90 500 toneladas. Las exportaciones oficiales de Vietnam a China aumentaron un 140 por ciento a 10 900 toneladas durante este período.

En Asia, las importaciones de camarón también crecieron en la República de Corea y en Taiwán Provincia de China, pero disminuyeron en Hong Kong SAR, Malasia y Singapur. En el Pacífico, las importaciones fueron más bajas en Australia (-10 por ciento a 13 300 toneladas), pero aumentaron en Nueva Zelanda (+15 por ciento a 3 000 toneladas).

Un estudio de mercado en Medio Oriente también indicó mayores importaciones de camarón de los Emiratos Árabes Unidos, Qatar, Kuwait y Omán, abastecidos principalmente por Irán y Arabia Saudita.

Precios

Los precios del camarón en el comercio internacional se mantuvieron estables en 2019, aunque con una tendencia más débil.

En los Estados Unidos de América, el precio promedio importador del camarón en 2019 fue un 8,5 por ciento más bajo durante el primer semestre de 2019 respecto al mismo período de 2018.

Los precios mayoristas se mantuvieron estables a un nivel más bajo, lo que ayudó a una buena demanda durante el mayor período de consumo en los meses de verano.

En vista de la caída de la producción en India, los precios de exportación comenzaron a mejorar desde agosto, aunque marginalmente.

Los precios del langostino argentino se mantuvieron más bajos que en 2018. Sin embargo, el cierre temprano de la pesca (15 de octubre) puede ayudar a mejorar los precios durante el último trimestre del año.

Desde septiembre de 2019, el camarón argentino de talla grande se vendió a menos de USD 10 por kg en los supermercados italianos.

Perspectivas

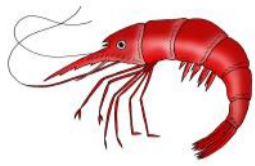
Producción

La temporada de cultivo de camarón de este año en Asia terminará en noviembre en la mayoría de los países productores.

En los estados del sur de India (Andhra, Tamil Nadu), diciembre es el mes ideal para preparar los estanques.

El cultivo en estanques comenzará después del gran festival religioso "Makar Sankranti", a mediados de enero de 2020. En la región oriental, la temporada más fría será desde noviembre hasta principios de enero, y la siembra en estanques generalmente se realiza a partir de febrero. Por lo tanto, no se prevé una gran mejora en la oferta de materia prima en India antes de marzo/abril de 2020.

Reportes trimestrales de GLOBEFISH



Mercado de Camarón

La producción en Tailandia, Vietnam y Myanmar también será baja durante los meses más fríos, de noviembre a febrero. En Indonesia, la disponibilidad actual de materia prima es baja por la escasez de alevines de camarón, lo que causa un retraso en el abastecimiento de los estanques para la próxima temporada de cosecha. Además, los problemas de enfermedades y las frías condiciones climáticas en el cinturón acuícola oriental también están afectando la producción.

Mercado

En el comercio mayorista japonés, las existencias actuales de camarón tigre negro y vannamei de talla grande son bajas, mientras que la oferta y demanda del camarón argentino se mantienen en equilibrio.

La demanda de camarón semi-procesado, como nobashi, camarón tempura y otros camarones pelados es buena, particularmente por parte de los usuarios institucionales. Esta tendencia continuará hasta la época de mayor consumo de diciembre/enero.

Es probable que la demanda consumidora de camarón en los Estados Unidos de América mejore en la segunda mitad del año. Se espera que sea particularmente buena entre noviembre y Año Nuevo, con las celebraciones de Acción de Gracias, Navidad y Año Nuevo.

En Europa, el comercio mejoró como anticipo de las ventas navideñas y la menor oferta del popular camarón argentino debido al cierre anticipado de la temporada de captura de 2019. Se prevé cierto fortalecimiento de los precios después de esta situación de baja oferta.

También se espera que los mercados del este asiático se abastezcan para el período de consumo elevado en el Año Nuevo chino, que cae en enero/febrero de 2020.

