

INFOPESCA

I N T E R N A C I O N A L



Estrategia comercial de blockchain en el camarón ecuatoriano

P. 5

**Nueva ley de
pesca en México**

P. 21

**El impacto del
COVID-19**

P. 27

**Ozono:
Tecnología limpia**



2 Editorial

Helga Josupeit

3 Sumario

4 Summary

5 Entrevista

Entrevista a Bernardino Muñoz, México
Gobierno de México aprueba el Programa Nacional de Pesca y Acuicultura 2020-2024.

Mercado

9 Los desafíos y las oportunidades del camarón de Ecuador.
José Antonio Camposano

17 Transformación digital de la venta minorista de pescado en Asia en tiempos de COVID-19.
Shirlene Maria Anthonysamy

21 Seguridad alimentaria

El impacto del COVID-19 en los sistemas alimentarios de la pesca y la acuicultura.
Por FAO

27 Tecnología

Ozono: tecnología limpia en el procesamiento del pescado
Alex Gonçalves

Reportes Globefish

34 Sinopsis del mercado

35 Economía mundial del sector pesquero

37 Mercado de camarón

40 Mercado de salmón

43 Mercado de atún

46 Eventos

50 Noticias



Helga Josupeit
Asesora Senior
INFOPECA

Estimados lectores,

Hace más de un año que estamos luchando contra el COVID-19 a nivel mundial, y todavía no se vislumbra el fin de esta pesadilla. El

impacto en el sector de la pesca y la acuicultura ha sido fuerte, con importantes cambios en la actitud y el comportamiento del consumidor. Uno de los golpes más importantes del COVID-19 fue el cierre de los restaurantes. El sector de la pesca artesanal, que en muchos países vende exclusivamente al sector HORECA (Hoteles, Restaurantes y Catering), se ha visto gravemente perjudicado. En algunos países, la pesca o las empresas procesadoras cerraron completamente con la intención de contener la pandemia. Esto fue implementado especialmente en los primeros meses de crisis.

Los problemas logísticos también fueron significativos, especialmente para las empresas que venden productos frescos a mercados internacionales. La reducción de los vuelos comerciales, y otro tipo de transporte, tuvieron una incidencia directa en la comercialización de los productos pesqueros, pero, en líneas generales, el sector ha aprendido a convivir con estos problemas.

En una encuesta organizada por INFOPECA, un 84 % de las empresas declaró que el impacto de la pandemia en el comercio y la venta ha sido negativo. Aunque también hay empresas, especialmente en el sector de conservas, que declararon un incremento del comercio y de sus ingresos.

Con respecto a los precios, no hay una tendencia clara. En los primeros meses de la pandemia, los precios de los productos pesqueros, especialmente los de la gama más alta, cayeron. Sin embargo, en la actualidad, los precios de los productos pesqueros, como los de los demás productos alimentarios, están aumentando. También se observó un incremento del consumo de productos congelados frente al de productos frescos. Además, las ventas de productos enlatados crecieron.

Por otra parte, es interesante notar que el consumo de productos pesqueros no sigue una tendencia clara. En países donde los productos pesqueros tienen precios más bajos que otros productos de proteínas animales, el consumo aumentó durante la pandemia. En otros países, el consumo se mantuvo estable, y no se vio perjudicado por el COVID-19. Sin embargo, en la mayoría de los casos se lamentó una disminución de su consumo.

El sector de la pesca artesanal resultó ser el más perjudicado, mientras que la pesca industrial y la acuicultura han sabido reaccionar mejor al desafío de la pandemia. Los gobiernos tienen que ayudar al sector, promocionando ventas directas a los clientes a través de plataformas virtuales, mejorar los canales de comercialización para integrar al productor con el consumidor, y promover la imagen e importancia de los productos nacionales de la pesca artesanal por sobre los productos industriales, de acuicultura y de importación.

En esta edición de la revista INFOPECA Internacional, se monitorea, entre otras cosas, la situación del COVID-19 en América Latina y el Caribe y su impacto en el sector pesquero.

Disfruten de la lectura.

Directora Ejecutiva
Graciela Pereira

Editor Periodístico
Rodrigo Misa Moreira
E-mail: Rodrigo.Misa@infopesca.org

Consejo Editorial
Nelson Avdalov, Oscar García Suárez, Helga Josupeit,
Juan Carlos Ramírez Suárez, Jogeir Toppe

Colaboradores
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. | 1200
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 (África)
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-FIUI)
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

El impacto del COVID-19 en los sistemas alimentarios de la pesca y la acuicultura

FAO

El propósito de este documento informativo es actualizar la información sobre el impacto de la pandemia del COVID-19 en el sector de la pesca y la acuicultura. El documento analiza las medidas tomadas, con el objetivo de informar sobre el impacto continuo en los sistemas alimentarios de la pesca y la acuicultura, y las respuestas de los proveedores de alimentos de origen pesquero y los gobiernos para contrarrestar los impactos negativos en las cadenas de valor. Están surgiendo algunas lecciones sobre las formas de reconstruir mejor, para garantizar que la resiliencia de las cadenas de valor de los productos pesqueros se fortalezca y poder soportar futuras crisis, de modo que la sostenibilidad, los medios de subsistencia y la seguridad alimentaria no se vean comprometidos, y que se reduzca la pérdida y desperdicio de alimentos perecederos y de alto valor para cumplir con las metas de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). El documento se basa en información recopilada a través de entrevistas, fuentes secundarias (por ejemplo, artículos en la prensa) y datos de acceso público.



Los desafíos y las oportunidades del camarón de Ecuador

José Antonio Camposano

El 2020 se convirtió en uno de los años más difíciles para la humanidad de este siglo y la industria camaronera de Ecuador no fue la excepción. Sumado a la caída de los precios internacionales, cuya tendencia se mantenía desde 2019, la pandemia del COVID-19 trajo consigo numerosas dificultades que el sector tuvo que afrontar y superar tanto desde el ámbito público, como del privado. En la adversidad, el sector camaronero siempre ha buscado las oportunidades demostrando, el año pasado, que con mucho esfuerzo es posible avanzar en medio de la crisis mundial. En ese proceso de mejora continua, el país puso el ejemplo y lideró la adopción de tecnología de punta al convertirse en pionero mediante la implementación de trazabilidad blockchain. El reto de la industria camaronera ecuatoriana es mantener sus exportaciones de forma más diversificada, mantener la atención a su mercado principal, China, y reposicionar al camarón como un alimento confiable para el consumo de la población de dicho país.

Transformación digital de la venta minorista de pescado en Asia en tiempos de COVID-19

Shirlene Maria Anthonysamy (INFOFISH)

Se habla bastante sobre cómo la pandemia del COVID-19 está devastando el mundo, las vidas y las industrias. Es innegable que el impacto ha sido profundo, y hay mucha incertidumbre sobre cuánto tiempo pasará antes de que la vida vuelva a la normalidad. Mientras tanto, hay aspectos positivos para rescatar, con la digitalización y las innovaciones liderando el camino hacia la recuperación. Este artículo analiza el impacto del COVID-19 en el sector pesquero en Asia Pacífico y las adaptaciones que están impulsando el crecimiento del sector.

Ozono: tecnología limpia en el procesamiento del pescado

Alex Augusto Gonçalves

En los últimos años, la industria alimentaria ha vislumbrado la inclusión de nuevas tecnologías enfocadas en la demanda del consumidor, buscando productos seguros y de calidad. Dentro de estas tecnologías emergentes encontramos el procesado por alta presión, el procesamiento por campos eléctricos pulsados (técnicas de procesamiento no térmico), o el procesamiento térmico alternativo. Sin embargo, una tecnología que es segura y amigable con el medio ambiente, cuya utilización ha ido en aumento y ha captado la atención y las expectativas de la industria, así como la aprobación de las agencias reguladoras y del consumidor, es la del ozono.

The impact of COVID-19 on fisheries and aquaculture food systems

FAO

The purpose of this information paper is to update information on the impact of the COVID-19 pandemic on the fisheries and aquaculture sector. The paper looks at the measures taken to inform on the ongoing impact on the fisheries and aquaculture food systems, and responses from aquatic food providers and governments to counteract the negative impacts on aquatic food value chains. Already some lessons are emerging on ways to build back better, to ensure that the resilience of aquatic food value chains are strengthened to endure future crises, so that sustainability, livelihoods and food security are not compromised, and that food loss and waste of high-value and perishable food is reduced to meet the sustainable development goals (SDGs) targets. The paper relies on information collected through interviews, secondary sources (e.g. media articles), and publicly available data.

Challenges and opportunities for Ecuadorian shrimp

José Antonio Camposano

Year 2020 was one of the most difficult ones for humanity in this century, and for Ecuador's shrimp industry indeed. In addition to the drop in international prices, trend observed since 2019, the COVID-19 pandemic brought many difficulties that the sector had to face and overcome both from the public and from private sectors. In adversity, the shrimp sector has always looked for opportunities, demonstrating last year that it is possible to move forward in the midst of the global crisis. In this process of continuous improvement, the country led the adoption of cutting-edge technology by becoming a pioneer through the implementation of blockchain traceability. The challenge for the Ecuadorian shrimp industry is to maintain its exports in a more diversified way, maintain attention to its main market, China, and reposition shrimp as a reliable food for the consumption of the population of that country.

Digital transformation in seafood retailing in Asia amidst COVID-19

Shirlene Maria Anthonysamy

There's just not enough being heard and said about how the COVID-19 pandemic is ravaging the world, lives and industries. What is undeniable is that the impact has been profound, but there is much uncertainty on how long before life returns to normal. Meanwhile, there is a silver lining of sorts, with digitization and innovations being in the forefront of crafting and moulding the path to recovery. This article discusses the impact of COVID-19 on the fisheries sector in the Asia Pacific and the adaptations that are driving the growth of the sector.

Ozone: clean technology in the fishery industry

Alex Augusto Gonçalves

In recent years, the food industry has envisioned the inclusion of new technologies with a focus on consumer demand, looking for safe and quality products. Emerging technologies like high-pressure processing, pulsed electric fields processing (non-thermal processing techniques), or alternative thermal processing are being used, but safe and environmentally friendly technology like ozone has increased the attention and the expectations of the industry, approval of the regulatory agencies, and acceptance of the consumer.



Gobierno de México aprueba el Programa Nacional de Pesca y Acuacultura 2020-2024

UACULTURA Y PESCA



Dr. Bernardino Muñoz,
Director General de Planeación, Programación y Evaluación de la
Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA).*

¿Qué importancia tiene la reciente aprobación de Presidencia del Programa Nacional de Pesca y Acuicultura 2020-2024?

Desde la creación de la CONAPESCA en el año 2001, por primera vez en su historia, se cuenta con un Programa Nacional, con estrategias y líneas de acción que da una visión amplia e integral para el desarrollo del Sector Pesquero y Acuícola de México. Asimismo, con el PNPA se reorienta la política pesquera y acuícola, acorde a lo que se dispone en el Plan Nacional del Desarrollo 2019 – 2024, del C. Presidente Andrés Manuel López Obrador, para el cumplimiento del objetivo superior que se refiere a “impulsar el bienestar general de la población”.

Es así que a partir del PNPA 2020 – 2024 se genera el quehacer de las políticas públicas dirigidas a lograr mejores niveles de bienestar para la población, destacando la implementación de nuevos modelos de desarrollo, referidos a enfoques de territorialidad y de poblaciones, a través de los cuales los apoyos se dirigirán prioritariamente a los pescadores y acuicultores menos favorecidos. Con la elaboración del PNPA 2020 – 2024, se sientan las bases para una efectiva planeación estratégica que guíe y sirva en la toma de decisiones, de todos y cada uno de los actores involucrados, con especial énfasis para los servidores públicos responsables.

¿Cuáles son los principales contenidos y objetivos del Programa?

En primera instancia se establece un “Análisis del estado actual del sector pesquero y acuícola de México”, con el cual se identifican las principales causas que dan origen a la problemática del sector. A partir de esto y en apego al Plan Nacional de Desarrollo 2019 – 2024 (PND) y al Programa Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural 2020 -2024 de la SADER (PSADR), para dar solución a la problemática del sector se establecieron 20 Estrategias y 87 Líneas de Acción para el Cumplimiento de tres Objetivos Prioritarios, a saber:

Objetivo prioritario 1: Contribuir como actividad de pesca y acuicultura a la seguridad alimentaria, prioritariamente a la población ubicada en zonas rurales.

Objetivo prioritario 2: Mejorar el ingreso y reducir la pobreza de comunidades pesqueras y acuícolas.

Objetivo prioritario 3: Garantizar el aprovechamiento sustentable de los recursos pesqueros y acuícolas de interés comercial.

¿Y cuáles son los principales objetivos institucionales de la CONAPESCA, en este marco?

En concordancia con los mandatos Presidenciales de llevar a cabo políticas públicas encaminadas al cumplimiento de los objetivos relativos a “Bienestar” y a “Desarrollo Económico”, enmarcados en el PND 2019–2024 y a los Objetivos del PSADR 2020-2024 que se refieren a:

1. Lograr la autosuficiencia alimentaria vía el aumento de la producción y la productividad en el sector;
2. Contribuir al bienestar de la población rural mediante la inclusión de los productores históricamente excluidos en las actividades productivas rurales y costeras, aprovechando el potencial de los territorios y los mercados locales.
3. Incrementar las prácticas de producción sostenible en el sector agropecuario y acuícola pesquero frente a los riesgos agroclimáticos.

Es así que la CONAPESCA se ha propuesto como objetivo institucional el de “Combatir el rezago social de las comunidades costeras y ribereñas, con nuevas políticas públicas que impulsen la productividad y el aprovechamiento sustentable de los recursos, para convertir al sector pesquero y acuícola en protagonista para la seguridad alimentaria en México”.

Podría ejemplificar con medidas para implementar en el corto y mediano plazo, y ¿cómo lo haría? ¿Cuáles destaca en el plan de gestión?

De las 87 Líneas de Acción del PNPA 2020–2024, un total de 26 han sido catalogadas como prioritarias para el corto y mediano plazo. En términos generales estas líneas prioritarias se refieren a temas relacionados con el ordenamiento pesquero; promoción al consumo; puntos de venta estratégicos; trazabilidad; capacitación para proyectos acuícolas; certificación; mejoramiento de los procesos para la emisión de autorizaciones y generación de la información estadística; creación de un sistema único de información pesquera; inspección y vigilancia; obras de rehabilitación de sistemas lagunares, principalmente.

Estas Líneas de Acción, están plasmadas en los Programas Prioritarios del PNPA 2020 – 2024: Ordenamiento Pesquero; Acuicultura; Comercialización; Inspección y Vigilancia; Pesca Deportiva.

Si pudiera hacer un breve diagnóstico, ¿cómo definiría la situación actual del sector pesquero y acuícola mexicano?

México tiene un gran potencial para convertirse en una de las principales naciones pesqueras y acuícolas a nivel mundial, ya que cuenta con las condiciones naturales (geográficas y de recursos pesqueros), y con los recursos humanos suficientes (pescadores y acuicultores con gran experiencia) para ello. Asimismo, con una larga tradición en la actividad en donde actualmente participan casi 300 mil pescadores y acuicultores, México tiene una gran vocación pesquera y acuícola.

Sin embargo, se está aún en vías de alcanzar su máximo potencial, toda vez que se identifican bajos niveles de ingreso y pobreza en las comunidades pesqueras ribereñas que contabilizan el 75% de la población pesquera. Entre otros factores, esta problemática ha derivado, no solo de la falta de políticas con una visión de desarrollo integral, sino que

también por consecuencia de la desigualdad en distribución de apoyos en el pasado, siendo los menos para los pequeños productores y de un débil marco legal e institucional de la pesca y la acuicultura.

Esto ha contraído un inadecuado manejo de los recursos pesqueros y acuícolas y una débil contribución de la pesca y la acuicultura a la seguridad alimentaria. Dichas problemáticas en su conjunto han provocado que los productores pesqueros y acuícolas presenten baja productividad con el consecuente deterioro de sus condiciones de bienestar y los recursos pesqueros en riesgo.

Es por lo anterior que el Programa Nacional de Pesca y Acuicultura 2020-2024 tiene una gran importancia y relevancia.

¿Qué balance se ha hecho del impacto de la pandemia? a nivel artesanal, industrial, comercio minorista, consumo, etc.

Basados en los registros oficiales de la producción pesquera y acuícola que reportan por mandato legal los pescadores y acuicultores mediante sus avisos de arribo y sus avisos de cosecha, se puede percibir que la pandemia provocada por el SARS-CoV-2 (COVID-19) a raíz de su llegada a México desde febrero de 2020, no tuvo un impacto marcado o muy negativo en términos del comportamiento de la producción pesquera y acuícola nacional, ya que las actividades agroalimentarias (agricultura, ganadería, pesca y acuicultura) al igual que las relativas a los sectores de salud y a brindar la seguridad pública, fueron declaradas como actividades esenciales y necesarias, razón por la que a estas actividades no se les impusieron medidas restrictivas. Por lo tanto, las actividades pesqueras y acuícolas se continuaron desarrollando, sin que éstas fueran detenidas, arrojando los resultados siguientes en términos de volumen y valor de la producción.

En 2020, de acuerdo a cifras preliminares de la CONAPESCA, se obtuvo un volumen total nacional de 1 950 011 toneladas de produc-

tos pesqueros y acuícolas, cifra superior en un 3% respecto de la producción registrada en el año 2019 cuando se obtuvieron 1 886 796 toneladas, pero se ubicó por debajo de los 2 159 650 toneladas reportadas en el año 2018.

En este contexto, valga destacar que la acuicultura redujo su volumen de cosechas en un 0,22% en 2020 respecto a 2019, al pasar de 306 564 toneladas en 2019 a 305 889 toneladas en 2020, con 675 toneladas menos. En contraste, la producción proveniente de los sistemas de captura registró un incremento del 4% al pasar de 1 580 232 toneladas en 2019 a 1 644 122 toneladas en 2020.

No obstante las complicaciones provocadas por la pandemia, reflejadas en el cierre de restaurantes, cadenas hoteleras, y restricciones a la movilidad y al uso de los espacios públicos, a raíz de la instrumentación de las medidas impuestas por las autoridades de salud con la entrada en vigor de la Fase II de la Contingencia Sanitaria por COVID-19, si bien provocó un efecto recesivo y de contracción en el consumo, en muchas zonas y regiones pesqueras del país, los productores pesqueros y acuícolas de México establecieron mecanismos de intercambio comercial de sus productos, e incluso se dieron actos generosos de donación de productos pesqueros en muchas comunidades marginadas en beneficio de cientos de familias de escasos recursos.

Por todo lo anterior, y gracias a la determinación del Gobierno de México por mantener ciertas actividades como “esenciales”, altamente necesarias para no detener el avance del país, y dentro de las cuales se incluyeron a las relacionadas con la producción de alimentos de origen agrícola, pecuario, pesquero y acuícola, los efectos de esta pandemia no tuvieron un efecto adverso o negativo.

México adoptó la estrategia adecuada, con lo cual se logró evitar que una crisis sanitaria como la provocada por la pandemia por SARS-CoV-2, se convirtiera después en una crisis alimentaria, y por esa razón, los pescadores, los acuicultores, los agricultores y ganaderos

mexicanos son vistos por la población como unos verdaderos Héroes de la Alimentación.

¿Cuáles son las perspectivas para el 2021 y cómo quedará posicionada la pesca mexicana una vez que finalice la pandemia?

En el contexto de esta pandemia, México no contrajo deuda externa con organismos internacionales para adquirir nuevos empréstitos que le ayudaran a contar con los recursos presupuestales necesarios para hacer frente a los requerimientos en materia de reconversión hospitalaria, adquisición de ventiladores mecánicos, materiales y suministros básicos para el personal médico y de enfermería en contacto con pacientes COVID, o para apoyar a quienes participan de las actividades productivas, ya que gracias a las economías generadas por reducción en el gasto corriente de la Administración Pública Federal en su conjunto, más aquellos que derivaron del combate a prácticas de corrupción, permitieron dar una salida adecuada con lo cual no se comprometía el gasto público por concepto de pago de deuda en los próximos años de haberse optado por la vía del endeudamiento.

En esta medida, se prevé que una vez que se logre superar la pandemia, México tendrá una pronta recuperación económica, a un plazo más corto de tiempo que aquellos que optaron por recurrir a la contratación de deuda, ya que de esa manera México tendrá mayor capacidad de recursos para promover, fomentar e incentivar el desarrollo y el crecimiento económico, para beneficio de la sociedad mexicana en su conjunto.

¿Cómo se puede hacer para que el mexicano consuma más productos pesqueros?

En México cada vez se registra un incremento de productos pesqueros, por ser estos alimentos de alto valor proteínico y nutricional, básicos para la dieta popular. En este aspecto, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, fomenta el consumo de productos agroalimentarios por medio de SEGALMEX

(Seguridad Alimentaria Mexicana) para favorecer la comercialización de productos de alta calidad provenientes del sector agroalimentario nacional para beneficio de los consumidores nacionales.

Justo es preciso destacar que dentro de la Plataforma de los 100 Compromisos Presidenciales expuestos por el C. Presidente de la República desde la toma de su protesta al cargo en diciembre de 2018, en la Meta No. 22 se hace referencia al fomento al consumo de los productos pesqueros, tales como el atún y la sardina, que son productos de amplia penetración en los hogares mexicanos.

Frente a los problemas de obesidad y sobrepeso en la población, se impulsarán mecanismos de fomento que incentiven la demanda por el consumo, a través de estrategias claramente definidas en el propio Programa Nacional de Pesca y Acuicultura 2020-2024 de la CONAPESCA, por medio de las Unidades de Logística Acuícolas y Pesqueras (ULAP's), que se constituirán en mecanismos que permitan conectar y articular a oferentes y demandantes de productos provenientes de la pesca y de la acuicultura, acorde a las características propias definidas por la demanda respecto del tipo de productos, formas de presentación, tamaño de porciones, frecuencia de consumo, y en general, articular todos los eslabones de la cadena productiva de manera inteligente y planificada, para proveer beneficios a todos los actores y participantes de la red de valor.

¿Cuáles son los desafíos a nivel regional e internacional que Ud. considera que debe afrontar México?

La pandemia actual provocada por el SARS-CoV-2, impone nuevos desafíos a todos los países, lo cual obliga a actuar de manera coordinada, con sinergia de esfuerzos y con la definición de propósitos comunes, para adaptarnos a una nueva normalidad donde habrá que profundizar en las acciones que conduzcan a garantizar la oferta alimentaria para la población a efecto de acabar con el

hambre y la miseria, así como a combatir la pobreza, erradicar enfermedades propias del subdesarrollo y generar las condiciones para vivir en un planeta de manera más digna para beneficio de la presente y de las futuras generaciones, haciendo uso de prácticas productivas más saludables con el ambiente y en equilibrio con su entorno ecológico.

Hoy México asume los nuevos retos y desafíos con un claro compromiso por lograr la búsqueda y construcción de consensos a nivel regional e internacional, sumando su voluntad de cooperación y colaboración acordes con los principios que distinguen su política exterior, para lograr un mundo más justo y más digno para todos sus habitantes, sin distinción de nacionalidades, credos o ideologías políticas.

Por ello, la agenda internacional en materia pesquera y acuícola impulsada por la CONAPESCA es proactiva con una visión integral y sobre todo, con participación en iniciativas de desarrollo sostenible.

* Es Licenciado en Economía, Maestro en Administración Pública y Doctor en Ciencias Políticas.

Se ha desempeñado en diversas funciones en la Administración Pública.

Resalta su trayectoria como Coordinador del Programa Nacional de Pesca Deportiva en CONAPESCA (2002-2016) y Consultor en Política Pública en la FAO.



*Por José Antonio Camposano**

Los desafíos y las oportunidades del camarón de Ecuador



La actividad acuícola se inició hace más de medio siglo en Ecuador, con la construcción de la primera camaronera en la provincia de El Oro en 1967. Actualmente la acuicultura en este país supera las 215.000 hectáreas de producción, agrupadas en cerca de 4.000 fincas camaroneras que exportaron en el año 2020 por valor de USD 3.823 millones FOB Ecuador..

Producción de camarón ecuatoriano. Foto: Cámara Nacional de Acuicultura.

Sector camaronero ecuatoriano en el 2020

Sin lugar a duda, el 2020 se convirtió en uno de los años más difíciles para la humanidad de este siglo y la industria camaroneira de Ecuador no fue la excepción. Sumado a la caída de los precios internacionales, cuya tendencia se mantenía desde 2019, la pandemia del COVID-19 trajo consigo numerosas dificultades que el sector tuvo que afrontar y superar tanto desde el ámbito público, como del privado.

Con la reducción de la demanda debido al confinamiento en los principales mercados del camarón, la industria ecuatoriana desaceleró el crecimiento de los últimos años y cerró en el 2020 con un volumen de exportaciones por 688.000 toneladas, un 6,7% por encima de 2019; en términos monetarios se generaron USD 3.823,5 millones FOB, cayendo -1,7 % en comparación al anterior período.

A inicios del 2020 la industria camaroneira de Ecuador se encontraba adaptando sus procesos para cumplir con los requerimientos de importación de China, vigentes a partir del 9 de diciembre del 2019, siendo que todo lote de camarón exportado a dicho mercado debe estar libre del virus de la mancha blanca (término científico WSSV). La Subsecretaría de Calidad e Inocuidad (SCI), autoridad competente ecuatoriana, implementó las pruebas por PCR para cada lote de camarón con destino a China, certificando para la exportación únicamente los lotes libres de patógenos. Este requisito significó un gran cambio para el sector exportador camaroneiro, dado que el 60 % de sus exportaciones debían ser analizadas. La nueva medida pudo llevarse a cabo gracias al trabajo articulado entre el sector público-privado.

A mediados del mes de marzo, Ecuador tuvo que afrontar la llegada de la pandemia del COVID-19, situación que afectó no solo a la salud de las personas, sino que

también al funcionamiento y operatividad de las actividades laborales regulares. El gobierno nacional declaró Estado de Excepción por 60 días, que luego fue prolongando y en el cual se implementaron medidas de restricción de movilidad vehicular, reducción de jornada laboral, suspensión de actividades y servicios privados, así como un toque de queda por 15 horas diarias de manera progresiva a partir del 16 de marzo. Únicamente se permitió la movilidad al personal del sector de la salud, servicios básicos, industria y cadenas de alimentos y exportaciones. Dichas restricciones generaron dificultades en la operación del sector exportador por el alto nivel de ausentismo en el lugar de trabajo, dificultades de movilización, capacidad limitada para realizar pruebas de diagnóstico de COVID-19 en personas y el incremento de costos operativos y logísticos. Todo esto trajo como resultado que las plantas procesadoras tuvieran una operación de hasta el 30 % de su capacidad, durante los meses más críticos de la pandemia que se dieron en el segundo trimestre del año.

Ya ingresando al tercer cuatrimestre, tiempo en el cual los establecimientos habían logrado estabilizar su operatividad y aplicar nuevos protocolos de prevención y control de los contagios entre sus trabajadores, la industria tuvo que lidiar con una nueva crisis cuando la Administración General de Aduanas de la República Popular China (GACC) notificó en julio sobre la suspensión de tres establecimientos ecuatorianos por la supuesta detección de rastros de COVID-19 en la superficie de empaques (cajas máster) y una pared interior en un contenedor. Esto significó un golpe fuerte a las exportaciones de camarón ecuatoriano debido a que el mercado chino es el principal destino de camarón del país, representando hasta esa fecha el 65 % de las exportaciones y al cierre del 2020 cayendo su participación al 53 % con un total de 357.000 toneladas de camarón, tan solo un 3 % de incremento en el volumen exportado versus el 2019. Dichas suspensiones

fueron levantadas paulatinamente a mediados del mes de agosto, por lo que las exportaciones a partir del mes de septiembre comenzaron a incrementarse de nuevo.

La suspensión generó incertidumbre entre todos los establecimientos, por lo que detuvieron sus envíos y en muchos casos, retornaron sus contenedores al país. Este suceso dio paso a que los exportadores se volcaran a captar otros mercados como países de la Unión Europea, Rusia y Estados Unidos. A pesar de las afectaciones que este último mercado tuvo a raíz de la pandemia, en post a la recuperación comercial, el consumo de camarón tuvo una mayor acogida y demanda en los Estados Unidos. El volumen de las exportaciones durante el 2020 representó 117.000 toneladas, un 50 % más en comparación con el 2019. El consumo de camarón de dicho mercado en su mayoría se ve representado por la presentación HLSO (colas de camarón), así también aumentó la demanda de presentaciones de camarón con valor agregado como pelados y desvenados, ya que los canales de ventas como los supermercados y distribuidores online que realizaban entregas a domicilio tuvieron una mayor participación ante el cierre y restricciones de los restaurantes, hoteles y servicio de catering.

La pandemia motivó a que, a mediados del 2020, algunas plantas procesadoras de camarón ecuatoriano buscaran incluir o reconfigurar sus giros de negocios y actualmente realizan ajustes para diversificar la oferta de camarón ecuatoriano y no tan solo enfocarse en un canal como el de food service que compra camarón entero. En este sentido, en países como Francia, Italia, España y Estados Unidos se puede crecer porque demandan colas de camarón y productos con valor agregado. La proyección es reforzar la presencia del Ecuador en estos mercados a través de canales como el minorista, que se compone por supermercados y tiendas online.

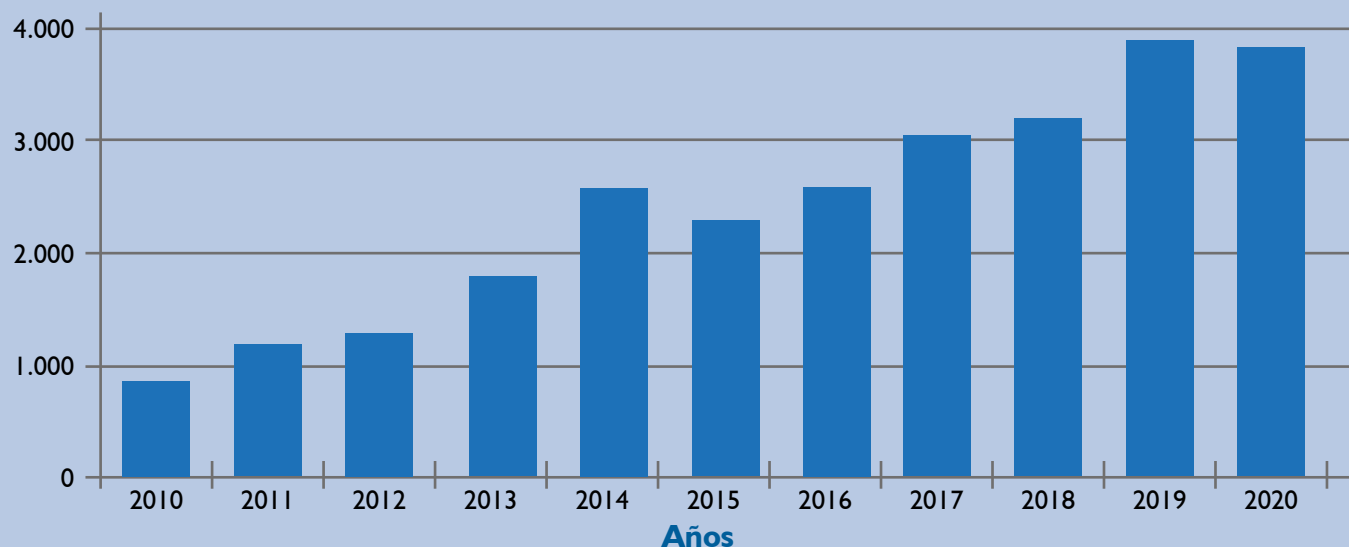
Desde finales del 2020, los principales mercados del camarón ecuatoriano, China y Estados Unidos, han demandado más colas de camarón, lo que representa una oportu-

nidad para Ecuador tomando en cuenta que su principal competidor, India, aún no recupera por completo su producción y por ende no puede abastecer a estos dos

destinos del camarón con el valor agregado que requieren.

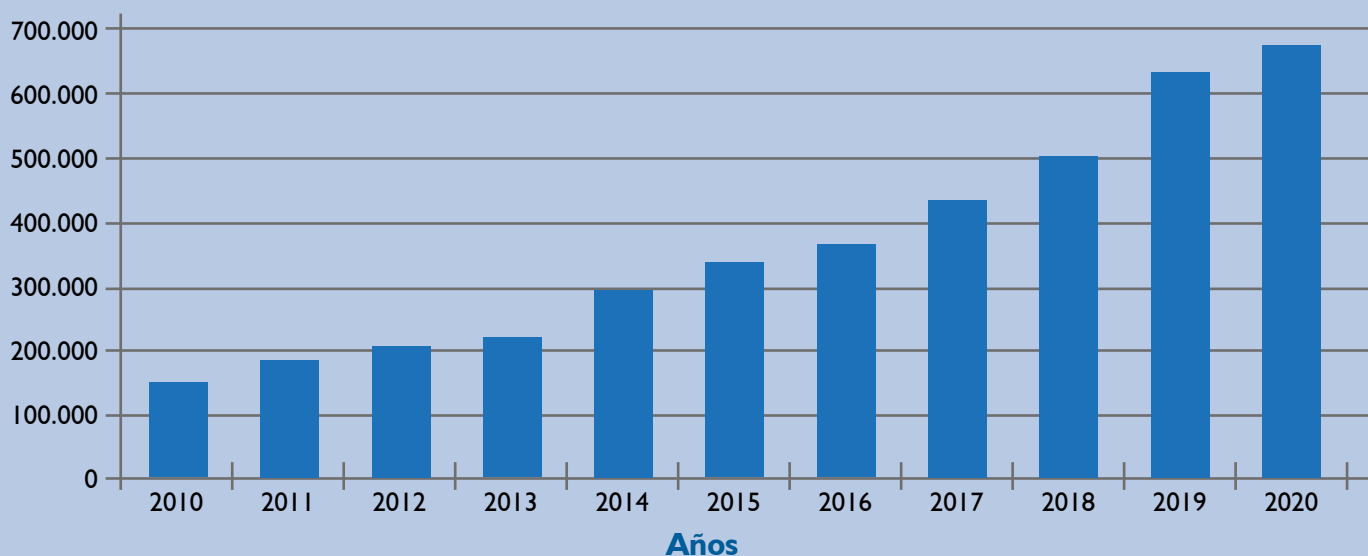
Exportaciones anuales de camarón ecuatoriano - Banco Central del Ecuador

Millones de USD



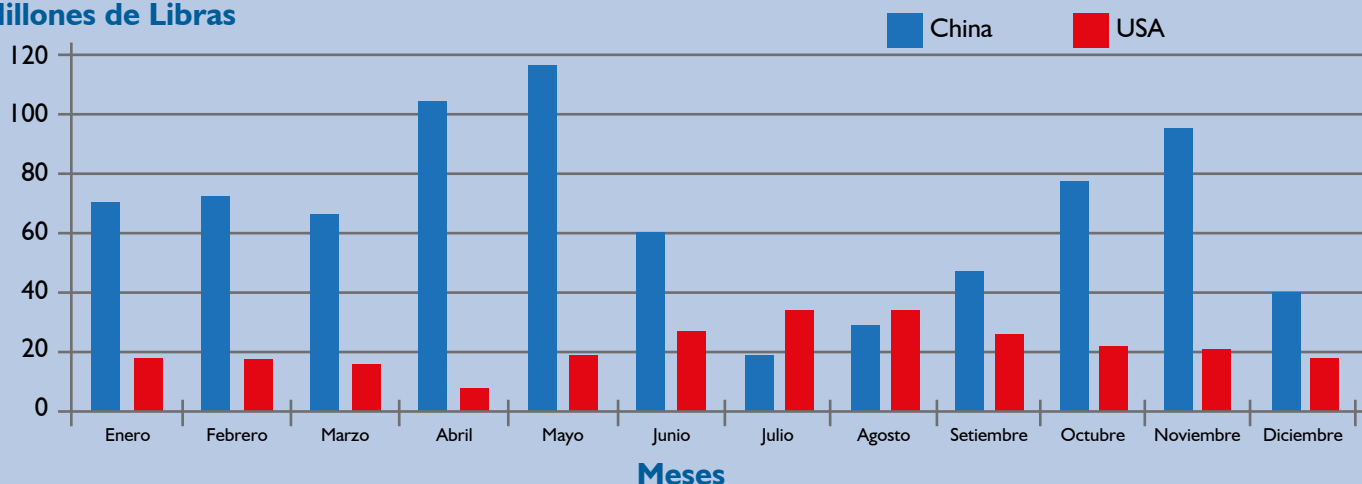
Exportaciones anuales de camarón ecuatoriano - Banco Central del Ecuador

Toneladas



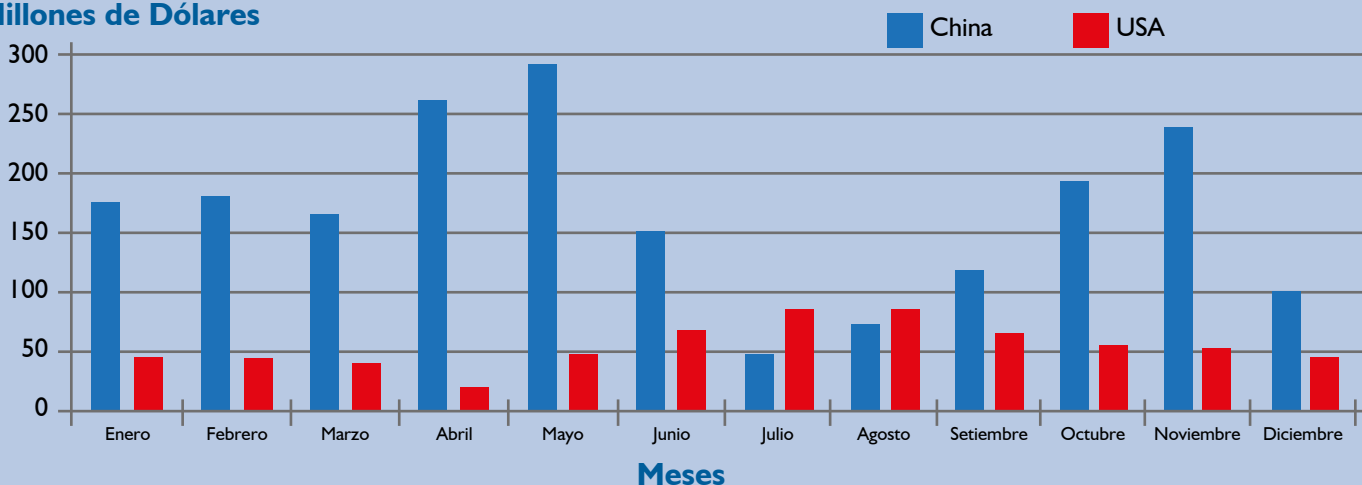
Exportaciones mensuales de camarón ecuatoriano a China y a USA, año 2020 Cámara Nacional de Acuacultura

Millones de Libras



Exportaciones mensuales de camarón ecuatoriano a China y a USA, año 2020 Cámara Nacional de Acuacultura

Millones de Dólares



La industria camaronera ecuatoriana y su principal logro en el 2020

De la industria acuícola ecuatoriana dependen más de 261.000 empleos directos e indirectos y representa más del 3 % de su Producto Interno Bruto del Ecuador, lo que otorga a este sector una enorme responsabilidad que asumió con liderazgo a escala mundial.

En la adversidad, el sector camaronero siempre ha buscado las oportunidades demostrando, el año pasado, que con mucho esfuerzo es posible avanzar en medio de la crisis mundial. En ese proceso de mejora continua, el país puso el ejemplo y lideró la adopción de tecnología de punta al convertirse en pionero mediante la implementación de trazabilidad blockchain, mediante la iniciativa Sustainable Shrimp Partnership SSP, la primera en proporcionar a los con-

sumidores la información sobre su origen y trazabilidad, con el propósito de liderar la lucha contra el fraude alimentario, que se registra en todo nivel y en diferentes cadenas.

Los productos recorren aproximadamente seis escalas antes de llegar a la mesa del consumidor: cultivo, procesamiento, empaquetado, almacenamiento, transporte y venta, datos que no están al alcance del



comprador de camarón; pero ahora eso cambió, gracias a que la industria acuícola ecuatoriana a través de SSP, decidió incorporar tecnología Blockchain, que permite al interesado acceder en cuestión de segundos a la información completa del producto.

La iniciativa Sustainable Shrimp Partnership (SSP) presentó oficialmente su innovación en el marco del evento Aqua Expo 2020

que se desarrolló en Guayaquil – Ecuador en noviembre pasado. Se trata de una aplicación de trazabilidad diseñada especialmente para los consumidores, que les permitirá acceder a información desde su origen, hasta la mesa.

El interesado tan solo debe escanear con su celular el código QR que se encuentra en la caja y de inmediato podrá saber dónde se cosechó, procesó y empacó el cama-

rón a través de fotos y videos explicativos. No requiere bajarse ninguna aplicación para efectuar el proceso; la ejecución es fácil, rápida, amigable y confiable.

Detrás de la aplicación existe una potente plataforma de gestión información. Se trata de una de las tecnologías más seguras que existen en el mundo y que permite mostrar el historial de todos los actores de la cadena, sus intercambios y distribución de un producto. La aplicación web está conectada a la plataforma IBM Food Trust, misma que está basada en tecnología blockchain, y que asegura datos transparentes sobre la procedencia y calidad de los productos.

Durante la presentación oficial se destacó que la necesidad de combatir el fraude alimentario y el camarón ecuatoriano SSP ha puesto el ejemplo al permitir a los consumidores conocer su origen con total transparencia. “Usamos la tecnología más segura y de última generación disponible para la trazabilidad alimentaria y nos comprometemos con los más altos niveles de transparencia. De esta manera, los consumidores adquieren el poder de tomar una decisión de compra informada que les permita llevar a sus mesas camarones saludables y cultivados de manera responsable”, expresó José Antonio Camposano, Presidente Ejecutivo de la Cámara Nacional de Acuicultura.

“Al escanear el código QR que viene en cada empaque, cualquier persona en el mundo podrá saber quién, cómo, y dónde fue cultivado el camarón que va a consumir. Desde su nacimiento en el laboratorio de larvas, pasando por la finca camaronera, y concluyendo en la planta empacadora”, indicó Iván Ontaneda, Ministro de Producción Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, durante el acto de presentación.

Este logro fue posible gracias a la visión de un grupo de empresarios ecuatorianos que conforman SSP y que están comprometidos en producir camarones de primera calidad, con los más altos estándar



dares, sin causar un impacto negativo en el medioambiente, libre de antibióticos y completamente trazable. Sus representantes y el Consejo Asesor de SSP en el 2018 decidieron iniciar la alianza estratégica con la empresa IBM, líder de tecnología a nivel mundial para ofrecer la trazabilidad mediante el ecosistema IBM Food Trust, que ahora permite contar su historia de la finca a la mesa del consumidor. Los miembros que actualmente están conectados a la plataforma IBM Food Trust y que ofrecen trazabilidad blockchain incluyen a Omar-

sa, Promarisco-Grupo Nueva Pescanova y Songa.

“La historia del camarón SSP merece ser contada para que el consumidor tenga total confianza y seguridad sobre lo que está comprando, y para resaltar el rol fundamental de nuestros productores: su dedicación, esfuerzo y compromiso en cultivar camarón aplicando las mejores prácticas, enfocados en la responsabilidad con el ecosistema, sus trabajadores, las comunidades y por supuesto con sus clientes”, añadió

Pamela Nath, Directora de SSP. “Cuando decimos que el camarón SSP se cría con cuidado para quienes se preocupan, lo decimos en serio”.

El camarón SSP se produce bajo los más altos estándares sociales y ambientes – cuenta con la certificación ASC, no uso de antibióticos e impacto neutro en el agua. El camarón SSP es el primer camarón en el mundo en conectarse a la plataforma IBM Food Trust.

Voces internacionales opinan sobre el avance de Ecuador



RAJ RAO
GERENTE GENERAL DE LA PLATAFORMA
BLOCKCHAIN

“La misión de IBM Food Trust es permitir que los productores, retailers y consumidores construyan relaciones basadas en la transparencia de los datos, promuevan la seguridad alimentaria y mejoren la sostenibilidad de nuestra cadena de suministro de alimentos a nivel mundial.

Sustainable Shrimp Partnership (SSP) es un miembro estelar de la Red Food Trust y pionero en la industria de mariscos por la trazabilidad de su camarón y la transparencia de sus datos. Esto impulsa una mayor confianza para que los consumidores elijan camarones de alta calidad, conociendo su origen y que han sido cosechados de manera sostenible. Estamos seguros de que esta aplicación que SSP ofrece al consumidor elevará la vara para que la industria adopte una transparencia radical”.



LISA VAN WAGENINGEN
OFICIAL SENIOR DE
ACUACULTURA
THE SUSTAINABLE TRADE
INITIATIVE – IDH

“SSP es el ejemplo de que un sistema basado en datos es posible y puede atraer clientes. Eventualmente, blockchain puede ayudar a educar las decisiones de compra de los consumidores ya que les asegurará un suministro seguro, sostenible y rastreado”.



BLAKE HARRIS
GERENTE DE TRAZABILIDAD EN
ACUACULTURA – WWF ESTADOS
UNIDOS

“Con la actual complejidad de las cadenas de suministro de alimentos, la visibilidad acerca de dónde y cómo se produjeron es necesaria para comprender el impacto en las personas y en la naturaleza, pero históricamente esta información no ha estado disponible. Como WWF nos motivamos de ver a SSP tomar medidas para utilizar nuevas tecnologías, como blockchain, para rastrear esta información y compartirla directamente con los consumidores. Esperamos que el liderazgo de SSP tenga un efecto dominó para impulsar los esfuerzos de trazabilidad y transparencia, necesarios para una industria de alimentos más sostenible”.

Más acerca de la iniciativa de sostenibilidad SSP

Sustainable Shrimp Partnership (SSP) es un programa que cuenta con el respaldo de Aquaculture Stewardship Council (ASC), el Fondo Mundial para la Vida Silvestre (WWF) y la Iniciativa de Comercio Sostenible (IDH). Está conformado por empresas líderes ecuatorianas, comprometidas en producir camarones de primera calidad, con los más altos estándares, sin causar un impacto negativo en el medioambiente y que sea completamente trazable y libres de antibióticos. El lanzamiento se realizó el 12 de marzo de 2018 en Boston, Estados Unidos.



Valores

Responsabilidad: Asegurar que las acciones SSP estén enfocadas en obtener resultados concretos y medibles, demostrando el compromiso de mejorar continuamente el desempeño ambiental y social.

Transparencia: Proveer información accesible de las prácticas de producción detrás del producto, de donde viene su nivel de sostenibilidad, para dar a los clientes SSP, las herramientas para tomar una decisión informada al momento de comprar.

Inclusión: Trabajar en colaboración con otras compañías y organizaciones para elaborar juntos un cambio significativo en la industria, mejorando las prácticas medio ambientales y sociales. Elevando nuestro desempeño en sostenibilidad.

Liderazgo: Mirar hacia el futuro de la industria, e identificar dónde y cómo se puede impulsar el cambio, liderando el progreso para asegurar que el cultivo de camarón sea una práctica limpia, sostenible y exitosa para el mundo.

De esta forma Ecuador muestra su liderazgo camaronero a escala mundial y con SSP afianza su compromiso con sus consumidores y desafía a sus competidores a seguir a sumarse a la iniciativa de Ecuador, país en donde se produce el Mejor Camarón del mundo, primero en producción y exportación del mundo, superando a India.



Características del producto SSP

CERTIFICACIÓN ASC: Certificación independiente para más de 150 indicadores y es ampliamente reconocida como el esquema de certificación más exigente y estricto para la acuicultura

CERO: Cero uso de antibióticos en todo el ciclo de producción, para garantizar un producto sano y limpio para los consumidores

TRAZABILIDAD: Garantizando la total trazabilidad y transparencia en todo el proceso de cultivo, proporcionando información esencial sobre los camarones SSP de la granja a la mesa.

IMPACTO NEUTRO EN EL AGUA: Utilizando las mejores prácticas para minimizar el impacto ambiental

El producto refleja buenas prácticas en el manejo de sus cultivos, tradición, experiencia y dedicación a la salud de los animales; lo que resulta en un sabor, textura y propiedades saludables excepcionales.

2021 para el camarón de Ecuador

Durante los últimos 3 meses del 2020, las exportaciones hacia el mercado de China se reactivaron en preparación de la celebración del año nuevo chino que se llevó a cabo en febrero del 2021. Este último trimestre generó 177.000 toneladas de camarón exportado, representando un 9 % de incremento versus el mismo período del 2019. Al cierre anual, las exportaciones de Ecuador estuvieron compuestas por los siguientes principales destinos: China, con el 53 % de las exportaciones, seguido por Estados Unidos (17 %), España (7 %), Francia (5 %) e Italia (3 %).

Se estima para el 2021 un escenario de exportaciones más alentador que en el 2020, proyectando un crecimiento del volumen exportado en un 8 % y una posible alza en los precios versus aquellos registrados en 2020. El reto de la industria camaronera ecuatoriana es mantener sus exportaciones de forma más diversificada, afianzando la captación de países como Estados Unidos, Rusia y otros países de la Unión Europea que se posicionaron como mercados estables con potencial de crecimiento sostenido.

Ecuador también prevé mantener la atención a su mercado principal, China, y reposicionar al camarón como un alimento confiable para el consumo de la población de dicho país.

Actualmente, Ecuador no solo está diversificando sus mercados, sino también los canales de distribución que atendía tradicionalmente, pues se vende más producto para procesar o ya procesado. Esta será una práctica que se prevé que continúe vigente este año, en el que el camarón ecuatoriano se seguirá exportando entero y también en formato de colas de camarón, al igual que otros productos como brochetas y apanados. Todo esto en el marco de un contexto aún incierto, pues el mundo aún sigue siendo golpeado por el COVID-19 y las medidas restrictivas pueden nuevamente endurecerse en diversos países.

Mientras tanto, el denominado “Mejor Camarón del Mundo” se sigue produciendo en Ecuador, bajo los más altos estándares de calidad, inocuidad y trazabilidad para sus millones de consumidores en más de 50 países del mundo.



*Presidente Ejecutivo de la Cámara Nacional de Acuicultura de Ecuador. También es presidente del Directorio de la Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones y miembro del Directorio de la Federación Ecuatoriana de Exportadores.
Email: jcamposano@cna-ecuador.com



Por Shirlene Maria Anthonymsamy *

Transformación digital de la venta minorista de pescado en Asia en tiempos de Covid-19



Se habla bastante sobre cómo la pandemia del COVID-19 está devastando el mundo, las vidas y las industrias. Es innegable que el impacto ha sido profundo, y hay mucha incertidumbre sobre cuánto tiempo pasará antes de que la vida vuelva a la normalidad. Mientras tanto, hay aspectos positivos para rescatar, con la digitalización y las innovaciones liderando el camino hacia la recuperación. Este artículo analiza el impacto del COVID-19 en el sector pesquero en Asia Pacífico y las adaptaciones que están impulsando el crecimiento del sector.

La pandemia del COVID-19 ha tenido y sigue teniendo indudablemente un impacto profundo en el comercio mundial de pescado y productos pesqueros. Desde principios de 2020 hemos sido testigos de cómo el cierre de las fronteras internacionales ha interrumpido las cadenas de valor y los canales de distribución, obstaculizando el suministro a los consumidores. En retrospectiva, la situación dio un giro negativo en enero de 2020 cuando China comenzó a cerrar sus fronteras al comercio e impuso confinamientos estrictos. Esta medida tuvo un efecto inmediato en todos los exportadores que habían apuntado a China como uno de sus principales mercados, quienes se vieron obligados a lidiar con productos varados en las fronteras, contratos que debían cancelarse y el problema de almacenar peces ya cosechados por períodos indefinidos. El hecho de que el brote coincidiera con el Año Nuevo Lunar en China, cuando el consumo y comercio de productos pesqueros tradicionalmente alcanza su pico, significó pérdidas mayores.

No pasó mucho tiempo antes de que el efecto dominó se viera en el resto de Asia y el Pacífico, con bloqueos generalizados y

mercados devastados, lo que obligó a los exportadores a buscar mercados y vías alternativas para distribuir sus productos. Al mismo tiempo, con el confinamiento, los consumidores no pudieron obtener el pescado a través de sus canales habituales (mercados húmedos, supermercados, mercados mayoristas, restaurantes, etc.).

El mercado se adapta: las plataformas virtuales se imponen

En este contexto, los pescadores, piscicultores, procesadores, comerciantes e intermediarios buscaron desesperadamente formas alternativas de llevar sus productos a los consumidores. Se vio un incremento en el uso de plataformas online para el comercio de productos pesqueros, lo que permitió vender directamente a los consumidores. Las ventas virtuales se han disparado desde entonces con la cantidad de opciones que proliferan día a día. Denominada “economía perezosa”, las características deseadas incluyen ahorro de tiempo, ahorro de mano de obra, conveniencia y reducción de costos. Entonces, ¿es de extrañar que, aunque las compras en línea existan hace

dos décadas, en los últimos tiempos se hayan convertido en un término de moda a nivel mundial?

Hasta el día de hoy, las aplicaciones de entrega a domicilio en Asia, como FoodPanda, Grab Food, Line Man, Deliveroo, Dahmakan, Swiggy, etc., continúan transportando no solo alimentos cocidos de los restaurantes directamente a los consumidores, sino también artículos comestibles, incluidos productos pesqueros. Los grandes minoristas, incluidos Tesco, Cold Storage, JayaGrocer, TescoLotus y Makro, han desarrollado plataformas online para facilitar la compra de comestibles. Los pescadores, piscicultores, transformadores y mayoristas, individualmente o a través de asociaciones, también gestionan plataformas online que ofrecen productos pesqueros. Los consumidores se han beneficiado de la “nueva normalidad” al tener la opción de pescado fresco o congelado y productos como filetes, lomos, porciones, carne, etc. entregados directamente a la puerta de su hogar.

Las subastas y ventas en vivo a través de Facebook y Whatsapp son cada vez más populares. A los consumidores se les ofrecen opciones de pescado vivo, fresco y congelado a precios atractivos, incluso para especies premium, como salmón, bacalao, langosta, abulón, ostras, etc. En la región del Pacífico, los pescadores tienen videos en vivo de los productos pesqueros capturados con ofertas de precios para que los consumidores compren en sus puntos.

Al ver el prometedor crecimiento de las ventas virtuales, los desarrolladores de estos conceptos virtuales compiten para crear y diseñar ideas y soluciones que satisfagan las necesidades/requisitos actuales de los consumidores. Un ejemplo interesante es el concepto de “New-Retail” introducido por Alibaba, que digitaliza la cadena de valor por completo y unifica el comercio tanto online como offline. En los supermercados Hema de Alibaba, los compradores pueden escanear los códigos QR de



Robot en restaurante del supermercado Hema interactuando con clientes

los productos pesqueros que desean comprar y recibir sus pedidos (tal como están o incluso cocidos) en la puerta de sus casas, eliminando así el tiempo de espera en las cajas. En los restaurantes del Supermercado Hema, los robots están tomando pedidos y entregando productos pesqueros a los clientes.

Según la empresa de investigación de mercado Daxue Consulting, el camarón congelado y el abulón son los productos más populares en Tmall/Taobao, mientras que entre los productos pesqueros importa-

dos, el camarón argentino es el preferido.

El período de recuperación y la “nueva normalidad”: ¿estallará la burbuja?

La Organización Mundial del Comercio (OMC) informó recientemente que la “pandemia del coronavirus ha provocado una disminución del comercio más profunda pero menos prolongada de lo que se esperaba inicialmente”. La estimación de la contracción del comercio mundial para

2020 se redujo, con una caída de 9,2 %, mientras que se espera un crecimiento de 7,2 % en 2021 (inicialmente se había pronosticado que el comercio mundial se contraería entre un 13 % y un 32 % en 2020). Esto de alguna manera muestra un indicio de recuperación, respaldado por el levantamiento gradual de los cierres y confinamientos en muchos mercados. El comercio de pescado y productos pesqueros en Asia durante enero-mayo frente a enero-julio de 2020 muestra esta recuperación en cifras, aunque los números siguen siendo negativos (cuadro 1).



Asia: Cambio porcentual en el valor del comercio de pescado y productos pesqueros

Enero-mayo de 2020 frente a enero-julio de 2020

Exportaciones	Market share (%)			Ene-May 2020	Ene-Jul 2020
	2018	2019	2020		
China	41,91	42,14	40,3	-17,86	-14,18
Tailandia	11,88	11,92	13,57	-2,22	-0,36
India	12,9	12,42	11,84	-18,07	-17,16
Indonesia	9,3	9,4	11,34	3,59	8,76
Japón	4,99	4,5	4,35	-16,98	-15,51
Corea del Sur	3,51	3,93	3,7	-19,13	-16,51
Taiwán	4,13	3,86	3,68	-18,18	-20,63
Nueva Zelanda	2,89	3,25	2,97	-21,5	-20,64
Myanmar	1,69	1,79	2,39	14,71	15,72
Malasia	1,42	1,79	1,99	-4,64	0,17
Filipinas	1,78	1,72	1,91	-4,64	2,5
Hong Kong	1,33	1,45	0,88	-47,64	-45,88

Importaciones	Market share (%)			Ene-May 2020	Ene-Jul 2020
	2018	2019	2020		
China	27,04	33,91	34,47	-12,09	-10,51
Japón	31,12	29,18	28,35	-16,01	-15,46
Corea del Sur	12,55	11,05	11,57	-9,47	-6,76
Tailandia	8,82	7,77	7,68	-14,55	-12,4
Hong Kong	8,03	6,89	5,83	-26,81	-21,23
Taiwán	3,26	2,98	3,67	6,54	7,26
Malasia	2,27	2,19	2,35	-7,23	-1,53
Singapur	2,35	2,07	1,96	-18,09	-14,76
Indonesia	1,34	1,23	1,38	-3,23	-3,25
Filipinas	1,59	1,32	1,22	-20,12	-16,94
Sri Lanka	0,51	0,46	0,5	-6,11	-0,37
Nueva Zelanda	0,42	0,42	0,46	-5,74	4,84
India	0,32	0,32	0,39	7,86	7,95

Jul
2020

Uso de redes sociales alrededor del mundo

El número de personas que usan activamente redes sociales y servicios de mensajería

Número total de usuarios activos de redes sociales



3,96 mil millones

Penetración de redes sociales (usuarios vs población total)



51 %

Crecimiento anual en el número total de usuarios de redes sociales



**+10,5 %
+376 millones**

Número total de usuarios de redes sociales accediendo a través de teléfonos móviles



3,91 mil millones

Porcentaje del total de usuarios de redes sociales accediendo a través de dispositivos móviles



99 %

Fuente original: Hootsuite. Traducido al español por INFOPECSA

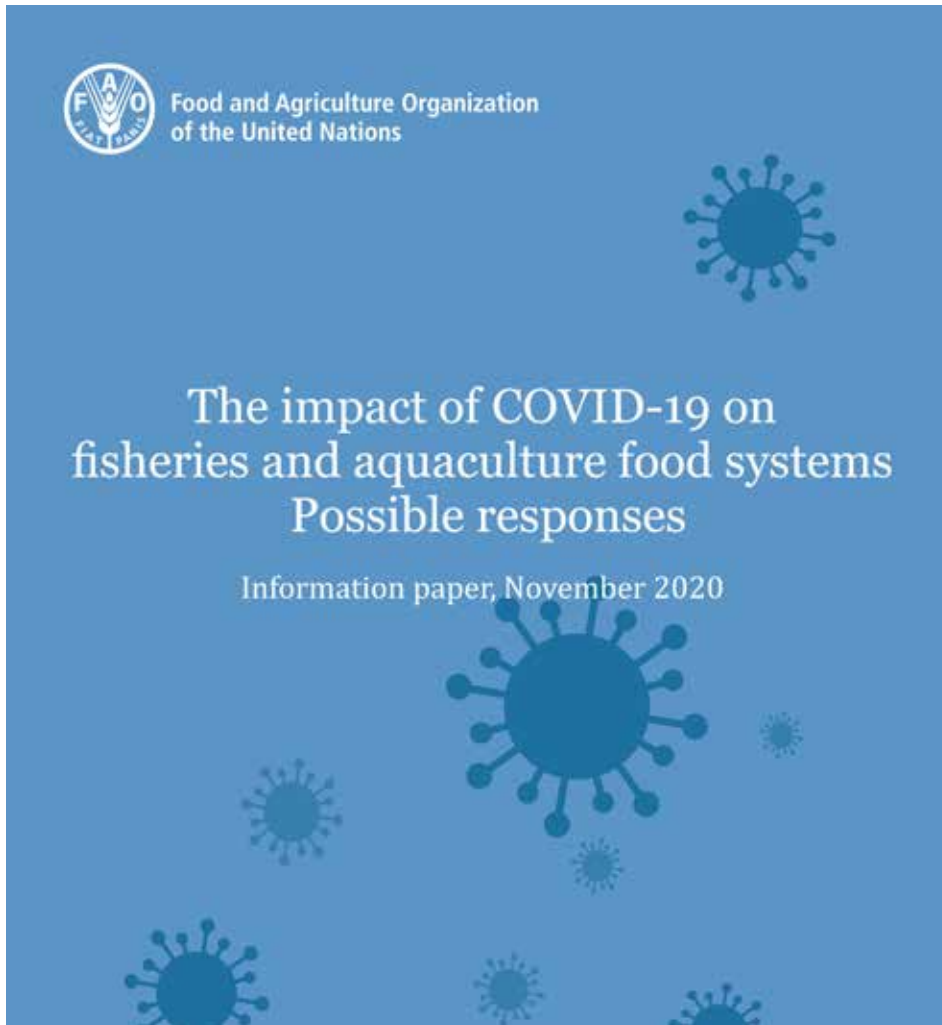


*Directora de INFOFISH con más de 19 años de experiencia en el monitoreo y revisión de la industria pesquera de Asia Pacífico; realización de consultorías relacionadas con el comercio pesquero internacional para empresas privadas y organismos nacionales; publicación de artículos relacionados con el comercio y los mercados pesqueros internacionales; realización de actividades de capacitación y facilitación sobre promoción comercial, marketing y bases de datos; y coordinación de talleres y conferencias nacionales e internacionales.

El impacto del COVID-19 en los sistemas alimentarios de la pesca y la acuicultura

Por FAO 2021*

El propósito de este documento informativo es actualizar la información sobre el impacto de la pandemia del COVID-19 en el sector de la pesca y la acuicultura. El documento analiza las medidas tomadas, con el objetivo de informar sobre el impacto continuo en los sistemas alimentarios de la pesca y la acuicultura, y las respuestas de los proveedores de alimentos de origen pesquero y los gobiernos para contrarrestar los impactos negativos en las cadenas de valor. En la primera mitad de 2020, los gobiernos y el sector privado realizaron muchos ajustes por la situación cambiante de la pandemia. Hubo y siguen habiendo nuevos desafíos, así como innovaciones por parte de los gobiernos y los diferentes actores a lo largo de la cadena de valor de los productos pesqueros. Están surgiendo algunas lecciones sobre las formas de reconstruir mejor, para garantizar que la resiliencia de las cadenas de valor de los productos pesqueros se fortalezca y poder soportar futuras crisis, de modo que la sostenibilidad, los medios de subsistencia y la seguridad alimentaria no se vean comprometidos, y que se reduzca la pérdida y desperdicio de alimentos perecederos y de alto valor para cumplir con las metas de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). El documento se basa en información recopilada a través de entrevistas, fuentes secundarias (por ejemplo, artículos en la prensa) y datos de acceso público.



Seguridad alimentaria y nutrición

Muchas empresas de procesamiento y transporte han reducido, detenido o cerrado por completo sus operaciones debido a las medidas de confinamiento y bloqueo, lo que podría contribuir a la inseguridad alimentaria y al aumento de la desnutrición. Muchos países en desarrollo y pequeños estados insulares en desarrollo (PEID) dependen del pescado para obtener proteínas animales y micronutrientes esenciales, especialmente en entornos rurales y comunidades que ya se consideraban vulnerables antes de que comenzara la crisis del COVID-19. De los 34 países donde el pescado aporta más de un tercio del suministro total de proteína animal, 18 son países

de bajos ingresos con déficit de alimentos (PBIDA) y cinco son PEID (FAO, 2020f); el pescado es la columna vertebral de las dietas saludables. Además, el pescado aporta importantes vitaminas y minerales en forma biodisponible para el cuerpo humano y tiene un factor potenciador de la absorción de minerales (como hierro y zinc) en dietas predominantemente vegetarianas, típicas en muchos países en desarrollo. El pescado también es una fuente importante de ácidos grasos, como el ácido eicosapentaenoico (EPA) y el ácido docosahexaenoico (DHA). Hay evidencia de que el consumo de pescado se vincula a resultados positivos para el sistema cardiovascular (Peter et

al., 2013). Por lo tanto, es importante que los países que más dependen del pescado para su seguridad alimentaria no se queden sin este suministro.

La reducción del consumo de pescado podría exacerbar aún más los problemas relacionados con la “triple carga de la malnutrición” (FAO, 2019) que ya ha afectado a más de 200 millones de niños y más de dos mil millones de adultos en todo el mundo y le ha costado a la sociedad hasta alrededor de 3,5 billones de dólares al año (Global Nutrition Report, 2018).

Dado que muchos países aplicaron medidas de confinamiento, las comunidades pesqueras vulnerables se están volviendo aún más vulnerables. Esto no solo se debe a la reducción del suministro de proteínas animales, micronutrientes y ácidos grasos asequibles a través del consumo directo de la pesca de captura, sino también a la caída de los ingresos debido a las limitaciones de actividades básicas, lo que reduce aún más su poder adquisitivo para pagar alimentos y satisfacer sus necesidades nutricionales. A nivel mundial, 59,7 millones de personas trabajan en el sector primario de la pesca y la acuicultura, y otros tantos más trabajan en el sector secundario, incluidas las actividades de pos-captura (FAO, 2020g).

El aprovisionamiento de productos pesqueros enfrenta desafíos debido a la condición de perecedero, lo que requiere importantes cadenas de frío intensivas o métodos de procesamiento que cumplan con los estándares de seguridad alimentaria para sustentar la distribución (Johnson et al; 2020). En los países de ingresos altos, los productores que venden pescado vivo o fresco a los restaurantes se vieron fuertemente afectados, mientras que los que venden productos no perecederos han obtenido buenos resultados, dado que los consumidores cambiaron su comportamiento respecto al abastecimiento de alimentos. Gran parte de la cadena de valor de los productos ricos en nutrientes, como el pescado seco de talla pequeña, se en-

cuentra en el sector informal y es dominada por las mujeres rurales, quienes se vieron muy afectadas por las restricciones de movimiento, a pesar de la importante contribución que el pescado seco podría tener para garantizar la seguridad alimentaria y nutrición durante este tiempo debido a su asequibilidad y vida útil prolongada.

Dado que las mujeres son a menudo responsables de la compra, preparación y alimentación de los niños en el hogar, pueden verse afectadas de manera desproporcionada por las limitaciones en las actividades de subsistencia. Las mujeres enfrentan una gran carga horaria para equilibrar el trabajo fuera del hogar y la atención en el hogar, lo que perjudica directamente la salud y el estado nutricional de la familia y los niños; esto se agrava durante las crisis (FAO, ECA y AUC, 2020). Es importante apoyar a las mujeres en esta crisis para garantizar el bienestar familiar, la seguridad alimentaria, la nutrición y la continuidad de las actividades de subsistencia.

Seguridad alimentaria

Aunque los primeros informes asociados con la aparición del COVID-19 se centraron en el pescado y los mercados tradicionales, estudios posteriores demostraron cada vez más que el COVID-19 se contagia principalmente mediante la transmisión del virus de persona a persona, conocido como síndrome respiratorio agudo severo coronavirus 2 (SARS-CoV-2), ya sea a través de gotitas o por contacto directo con una persona infectada (Chih-Cheng et al., 2020).

Es muy poco probable que el pescado se infecte con el SARS-CoV-2, ya que las proteínas receptoras de los coronavirus en la membrana celular de los seres humanos y los peces tienen una similitud genética muy baja (Chen et al., 2020). En este contexto, es importante subrayar que no hay evidencia de que ningún virus que cause enfermedades en el pescado sea patógeno para los humanos (Comisión Europea, 2000).

En la actualidad, no hay evidencia de que el COVID-19 pueda transmitirse a través de productos de la pesca o la acuicultura (OMS, 2020c; OIE, 2020). Sin embargo, igual que antes de la pandemia, cualquier alimento puede estar potencialmente contaminado con patógenos a través del contacto con equipos, superficies o entornos contaminados, incluidas las manos, los guantes o los delantales de las personas. La limpieza, desinfección y prevención adecuada de la contaminación cruzada son fundamentales para el control de las enfermedades transmitidas por los alimentos. El COVID-19 se transmite principalmente de persona a persona, y los trabajadores de alimentos que están infectados con COVID-19 pueden contaminar los alimentos con SARS-CoV-2. No obstante, es importante señalar que aún no se ha identificado a los alimentos en sí mismos como responsables de la transmisión de la enfermedad a las personas. La aplicación de principios de saneamiento ambiental, higiene personal y prácticas establecidas de seguridad alimentaria siguen siendo formas importantes de reducir la probabilidad de contaminación cruzada. Del mismo modo, cocinar bien los productos pesqueros antes de consumirlos también puede reducir el riesgo para la seguridad alimentaria.

La Comisión del Codex Alimentarius (FAO, OMS, 2020a) ha adoptado varias directrices prácticas sobre cómo aplicar e implementar las mejores prácticas para garantizar la higiene de los alimentos, manipular los productos pesqueros y acuícolas, y controlar los virus en los alimentos (FAO, OMS, 2020b). La FAO y la OMS han elaborado recientemente la “orientación técnica conjunta para el desarrollo de los aspectos del área de cultivo de los programas de saneamiento de moluscos bivalvos” para orientar la gestión de peligros microbiológicos en la producción primaria de moluscos bivalvos para consumo como productos vivos o crudos. Las prácticas mejoradas de inocuidad de los alimentos en este momento, como las recomendadas en los documentos del Codex, de la FAO y

la OMS, reducirán la probabilidad de contaminación de los alimentos con patógenos y ayudarán a reducir la carga sobre la salud pública causada por las infecciones transmitidas por los alimentos (FAO, 2020h).

Futuros caminos posibles

Cuando existe una prolongada incertidumbre respecto a la capacidad para transportar mercancías y obstáculos logísticos debido a las medidas para contener la propagación del virus, la proximidad a los mercados y la inversión en cadenas de suministro nacionales o cercanas (incluidos los mercados y el procesamiento) ayuda a prevenir la escasez de alimentos y pérdida de medios de vida. La producción de pescado a nivel nacional (mediante la inversión en acuicultura continental, por ejemplo) también puede parecer más atractiva. Si bien el aumento de la venta minorista en línea se ha desarrollado a un ritmo espectacular, especialmente en los mercados asiáticos y América del Norte, la tendencia a largo plazo hacia el comercio electrónico para las compras de productos pesqueros por parte de los hogares puede evolucionar (Cherry, 2020).

Cuando se retorne a los escenarios comerciales habituales, los sectores público y privado querrán restablecer las cadenas de suministro y el acceso a los mercados, que pueden haber sido interrumpidos durante el cierre. Sin embargo, también pueden querer reducir los costos de posibles sucesos futuros a raíz de brotes similares, corrigiendo la vulnerabilidad en la cadena de suministro (como por ejemplo, no depender de un proveedor y acortar las cadenas de suministro). Esto podría implicar la diversificación de proveedores/procesadores para tener más control sobre la cadena de suministro y centrarse en proveedores locales o regionales. Los sectores del turismo, restaurantes y hoteles han sido los más afectados por las restricciones y muchos no reabrirán tras la pandemia. Esto tiene consecuencias en

los acuerdos contractuales con nuevos clientes a nivel minorista o para repensar los métodos de entrega final, como el comercio electrónico y la entrega a domicilio, frente a los hábitos cambiantes de los consumidores.

Está quedando claro que muchos de los cambios en las actividades de la cadena de suministro de los productos pesqueros observados durante la pandemia pueden prevalecer. Se incluye una mayor digitalización y trazabilidad, un mayor volumen de pescado procesado y una mayor aceptación de la entrega a domicilio/consumo en el hogar y el comercio electrónico. Aunque muchos países han utilizado baterías de medidas para apoyar a los productores y trabajadores a corto plazo (Consejo Europeo de la Unión Europea, 2020), (NOAA Fisheries,

2020), aún puede haber impactos a largo plazo en la productividad de los sectores de la pesca y la acuicultura.

¿Qué pueden hacer la FAO y sus socios?

La FAO está apoyando a los países durante la pandemia, mediante recomendaciones de políticas, así como asesoramiento y apoyo técnico. A continuación se proporciona una descripción general de algunas de las acciones en curso o recomendadas por la FAO y/o sus socios.

Gestión y políticas

- Recopilar datos y apoyar la investigación sobre el impacto de la pandemia en los sistemas de la pesca y acuicultura.

La FAO confeccionó un documento de orientación sobre las mejores prácticas para desarrollar encuestas y cuestionarios sobre los impactos del COVID-19 en la pesca y la acuicultura (FAO, 2020i).

- La FAO ha elaborado algunos resúmenes de políticas pesqueras a nivel mundial y regional, disponibles en su página web especial sobre “COVID-19 y su impacto en el sector de la pesca y la acuicultura” (FAO, 2020e).

- La FAO está repitiendo una encuesta de impacto inicial del COVID-19 de los ORP realizada por primera vez en las etapas iniciales de la pandemia en abril de 2020. Los resultados, que producirán una evaluación más actualizada del impacto del



Imagen de archivo sobre industria peruana. Foto INFOPECA/Nelson Avdalov.

COVID-19 en la pesca y la acuicultura, podrán informar y guiar el desarrollo de medidas de mitigación y estarán disponibles en el sitio web mencionado anteriormente. Esta encuesta de seguimiento fue una acción recomendada para la FAO derivada de la evaluación inicial.

- Desarrollar paquetes de asistencia y planes de contingencia con medidas específicas en materia de pesca y acuicultura.
- Mantener un compromiso estrecho con las pequeñas y medianas empresas (PYMEs) y la industria a gran escala para garantizar una buena comprensión de los problemas que enfrentan los pescadores, acuicultores y otras empresas pesqueras, y trabajar en estrecha colaboración con estos últimos para garantizar que las medidas consideradas sean bien dirigidas y aplicadas.
- Dar prioridad a los más vulnerables, como los miembros de las tripulaciones, los pescadores, mujeres procesadoras y vendedoras.
- Orientar sobre la adopción de normas internacionales de higiene (HACCP, 6 CO-DEX, etc.) en las fábricas para evitar la propagación del COVID-19 entre los trabajadores.
- Apoyar las cadenas de suministro de alimentos y evitar interrupciones en el movimiento y el comercio de pescado y productos pesqueros, para garantizar que funcionen sin problemas frente a las crisis; y aumentar la resiliencia de los sistemas alimentarios para que puedan respaldar la seguridad alimentaria y la nutrición, y se basen en principios sólidos de sostenibilidad.
- Proporcionar comunicaciones claras sobre cómo se transmite y no se transmite el virus. Promover el consumo de productos pesqueros y facilitar su venta directa.
- Trabajar con la industria y las organiza-

ciones regionales en el desarrollo de una serie de opciones de gestión y manejo, así como medidas para proteger los puestos de trabajo y garantizar una recuperación rápida, incluida la evaluación de las opciones de desarrollo del mercado y el transporte, garantizando al mismo tiempo la sostenibilidad.

- La batería de medidas de gestión podrían considerar lo siguiente cuando sea apropiado:
 - controlar el esfuerzo pesquero (junto con cualquier límite de captura establecido, “cuotas”, etc.) limitando el número de embarcaciones para que coincida con el tamaño del mercado;
 - garantizar la seguridad de los trabajadores permitiendo que los buques con una dotación completa de tripulantes abandonen los puertos para realizar operaciones pesqueras;
 - ampliar la temporada de pesca, pero solo cuando se considere cuidadosamente el impacto global sobre la sostenibilidad de la pesquería en cuestión; en la medida de lo posible, mejorar los programas de vigilancia remota y seguimiento sin observadores (cámaras, bitácora, sistemas de notificación electrónica);
 - indemnizar a los propietarios y tripulaciones de las embarcaciones a los que se les impida pescar;
 - considerar la posibilidad de mejorar las medidas, cuando sea necesario, para que ayuden a salvaguardar los propios ecosistemas (incluidos los hábitats) de los que dependen la pesca y la acuicultura.

Higiene y saneamiento

- Mejorar la salud e higiene ocupacional en las plantas procesadoras, los mercados de pescado y a bordo de las embarcaciones (incluido el suministro de mascarillas faciales, guantes, etc.).

- Sensibilización sobre las medidas de higiene mediante la producción de documentos guía, carteles informativos (para colocar en puertos y mercados de pescado), boletines radiales (comunidades rurales) y mensajes de texto a quienes tienen teléfonos móviles.

Cadena de suministro

- Los pescadores, procesadores y distribuidores serán designados como “trabajadores esenciales” ya que proporcionan alimentos a la nación.
- Tramitación de visas para mano de obra extranjera temporal y estacional para la recolección y el procesamiento de productos pesqueros.
- Garantizar el acceso a la cadena de suministro. Para aquellas operaciones de pesca que venden sus productos en el extranjero, garantizar el acceso continuo y la cooperación de los funcionarios en los puertos, ferrocarriles y cruces fronterizos.
- Estabilidad del acceso a las pesquerías al reducir las cargas regulatorias innecesarias que impiden el acceso y la captura sostenible de los caladeros.
- Cuando sea posible, vincular los centros de pesca o las aldeas con, por ejemplo, la cocina comunitaria a nivel local en el área. Las variedades más pequeñas de pescado pueden freírse fácilmente (sardinillas, anchoas) y, cuando sea posible, suministrarse allí por un precio fijo.
- Utilizar el almacenamiento temporal de pescado, desviar el pescado al mercado interno, trabajar con los procesadores para ajustar la oferta al mercado interno y reemplazar productos previamente preparados para el mercado de exportación.
- El pescado que permanece sin vender puede ser procesado (por ejemplo, salado, ahumado o almacenado en hielo, según corresponda). Para estos últimos, es deseable el suministro de cajas aislantes de tamaño

mediano por parte del Departamento de Pesca.

- Explorar la posibilidad de congelar productos pesqueros con empresas de procesamiento, refrigeración y distribución de pescado.
- Fomentar el uso de nuevas tecnologías (WhatsApp, sitios web, Facebook, etc.) para hacer llegar el pescado fresco directamente a los consumidores tomando las medidas de seguridad adecuadas para la entrega a domicilio.
- Promover tecnologías nuevas y climáticamente inteligentes de bajo costo (por ejemplo, comercio electrónico utilizando plataformas TIC) para facilitar la interfaz entre la oferta (productores/pescadores) y la demanda (consumidores), y anticipar cualquier problema.
- Empezar actividades para fortalecer y recuperar la confianza en las relaciones entre productores y compradores.
- Empezar actividades para promover los beneficios del consumo de pescado y fortalecer la demanda final.

Sistemas financieros y de protección social

La economía oceánica y las cadenas de valor de los alimentos de origen acuático en su conjunto pueden ser víctimas de los impactos de la crisis del COVID-19, pero también contienen soluciones para reconstruir un mundo post-COVID-19 más resistente, sostenible y equitativo. La inversión en baterías de medidas (de recuperación y estímulo) “azules”, junto con la reforma de políticas, puede crear inmediatamente empleos y brindar alivio económico a corto plazo, al mismo tiempo que fomenta el crecimiento económico a largo plazo, la resiliencia y los beneficios sociales y ambientales. Mientras buscamos reconstruir, la cooperación entre el gobierno y el sector público y privado, así como una desviación de los escenarios habituales, pueden garantizar esta “transformación azul”. Las

soluciones que generarán empleos y beneficios económicos significativos incluyen inversiones en la restauración y protección de los ecosistemas costeros y marinos, y la maricultura no alimentada y sostenible liderada por la comunidad para complementar los productos pesqueros suministrados por la pesca de captura.

Hasta la fecha, muchas medidas de estímulo han pasado por alto el papel que el océano y los sistemas alimentarios acuáticos en su conjunto pueden desempeñar en una recuperación “azul”. Un estudio reciente demostró por qué los legisladores deberían buscar en la economía oceánica inversiones mutuamente beneficiosas que ayudarán al mundo a establecer el rumbo hacia un futuro más resiliente, sostenible y equitativo (Northrop, 2020).

Otras acciones a tener en cuenta son:

- Declaración de “desastre pesquero” para proporcionar y facilitar opciones de ayuda.
- Aumentar el acceso de los pescadores y otros en la cadena de valor de la pesca y la acuicultura a programas de crédito y microfinanzas con tasas de interés reducidas, planes de pago de préstamos flexibles y opciones para reestructurar préstamos y calendarios de pago relacionados.
- Programas de subvenciones para cubrir pérdidas económicas con el fin de mantener las cadenas de suministro de productos pesqueros nacionales y asegurar la continuidad de las operaciones.
- Condonación de préstamos utilizados para mantener la nómina, subvenciones para mantenimiento de las embarcaciones en buen estado y préstamos a bajo interés para refinanciar la deuda existente.

- Alivio de pago, es decir, suspensión de ciertas obligaciones financieras como servicios públicos, impuestos sobre bienes raíces e hipotecas.

- Asistencia de nómina y desempleo. Además, muchos miembros de la tripulación y productores a pequeña escala se consideran en autoempleo y actualmente no califican para el desempleo o la licencia paga, por lo que los esfuerzos de ayuda también deben extenderse a estos trabajadores.

- El gobierno puede ampliar la compra de productos pesqueros para uso institucional (es decir, prisiones, hospitales, programas de alimentación escolar, etc.), así como para su distribución como asistencia alimentaria.

- Transferencias en efectivo y en especie por parte de instituciones locales (donde no existen esquemas nacionales de protección social) para apoyar a los más vulnerables.

- Cuando existan programas de asistencia social (transferencias en efectivo/en especie) o de seguro social, adaptar el diseño del programa (calendario de entrega, nivel de beneficios) y flexibilizar condicionantes (por ejemplo, exenciones de contribuciones) para garantizar una cobertura más amplia y adecuada del sector de la pesca y la acuicultura, incluidos los trabajadores informales.

- Apoyar la coordinación interinstitucional, mediante el intercambio de información de datos entre las autoridades responsables del desarrollo y la gobernanza pesquera para asegurar la cobertura de los pescadores.

* Fragmento de texto extraído y traducido por INFOPECA de: FAO. 2021. The impact of COVID-19 on fisheries and aquaculture food systems, possible responses: Information paper, November 2020. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb2537en>



Alex Augusto Gonçalves*

Ozono: tecnología limpia en el procesamiento del pescado



En los últimos años, la industria alimentaria ha vislumbrado la inclusión de nuevas tecnologías enfocadas en la demanda del consumidor, buscando productos seguros y de calidad. Dentro de estas tecnologías emergentes encontramos el procesado por alta presión, el procesamiento por campos eléctricos pulsados (técnicas de procesamiento no térmico), o el procesamiento térmico alternativo. Sin embargo, una tecnología que es segura y amigable con el medio ambiente, cuya utilización ha ido en aumento y ha captado la atención y las expectativas de la industria, así como la aprobación de las agencias reguladoras y del consumidor, es la del ozono.

La tecnología con ozono ha sido utilizada durante mucho tiempo (más de 100 años) como desinfectante de agua para beber y como tratamiento del agua en todo el mundo. En la actualidad, el ozono ha abierto un abanico de opciones como agente desinfectante (en agua embotellada, piscinas, prevención de crecimiento de material orgánico en torres de enfriamiento y tratamiento de aguas residuales). La mejora de la seguridad y la calidad de los productos pesqueros después del tratamiento con ozono, para su desinfección a largo plazo y con ello retardar su descomposición, hacen del ozono una tecnología promisoría para la industria pesquera.

El ozono, utilizado como un desinfectante potente y eficaz contra una variedad de microorganismos indeseables (compuesto antimicrobiano potente), así como su estabilidad a bajas temperaturas, constituye un atractivo para la industria pesquera. Sin embargo, la idea de que el ozono en forma

de gas o disuelto en agua podría ser la limitante de la industria, ya que el sistema para su generación debería construirse in situ, aumentando con ello la inversión de capital, ha cambiado en los últimos años debido a los recientes avances en electrónica y al desarrollo de generadores de ozono más compactos y económicos.

Además, la aplicación generalizada de ozono dentro de una industria de procesamiento de productos pesqueros (como en la higiene de la superficie de los alimentos, el saneamiento de los equipos de procesamiento, el tratamiento y reutilización de aguas residuales, así como la reducción de las demandas biológica y química de oxígeno de los desechos de las plantas de alimentos) y la aprobación por parte de la FDA de EE. UU. (como agente antimicrobiano para el tratamiento, almacenamiento y procesamiento de alimentos) lo convierte en un agente prometedor.

Ozono: ¿Qué es?

El ozono es oxígeno enriquecido (O_3) de bajo peso molecular (P.M. = 48) cuyos tres átomos de oxígeno están dispuestos químicamente en una cadena, convirtiéndolo así en un potente oxidante, teniendo una gran capacidad de desinfección, esterilización, absorción de sabores y olores fuertes en el agua y la capacidad de desodorización del aire.

Generación de Ozono

La producción de ozono se realiza mediante descargas eléctricas de alto voltaje en el aire atmosférico u oxígeno puro (Figura 1) que provoca la descomposición de la molécula de oxígeno (O_2) en dos átomos de oxígeno libres inestables (O), que a su vez colisiona rápidamente con otra molécula de oxígeno (O_2), lo que resulta en la formación de una molécula de ozono inestable (O_3)

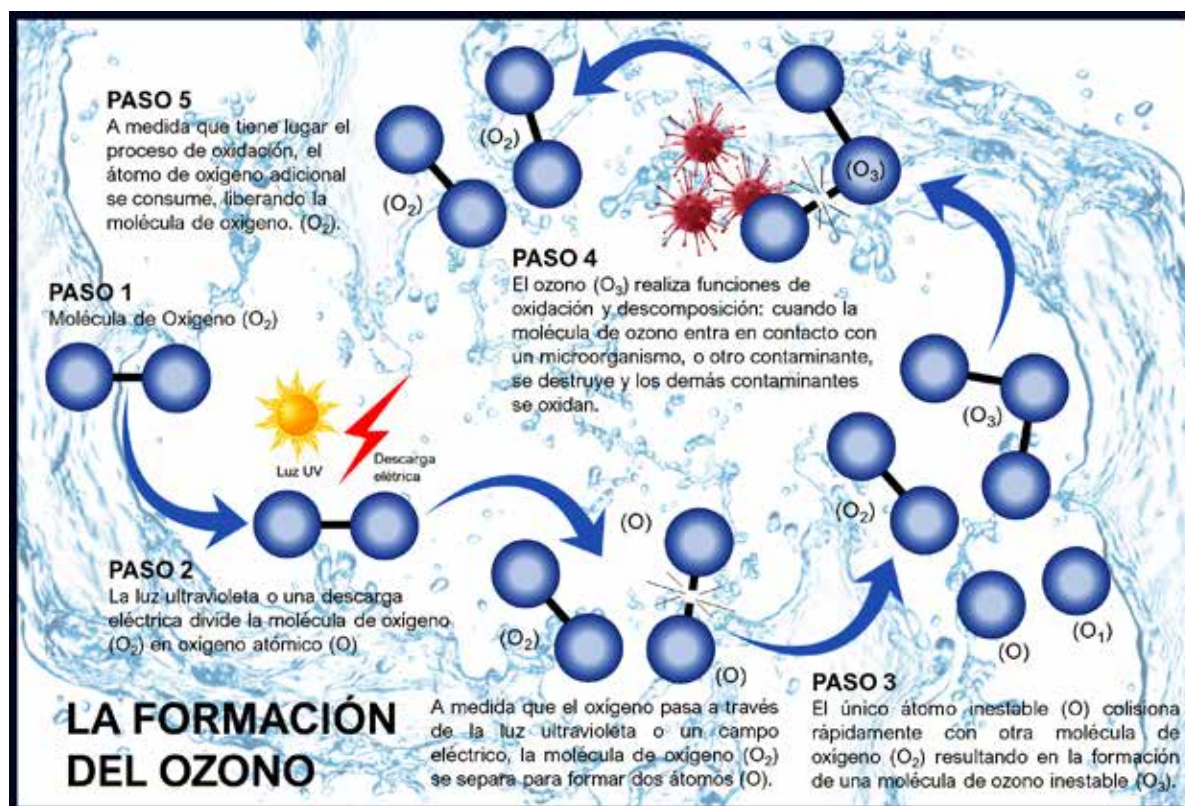


Figura 1. Diagrama general de la formación de ozono.

Para romper el enlace covalente O-O se requiere una gran cantidad de energía, lo cual puede hacerse mediante los métodos de una descarga de alta tensión eléctrica (efecto corona) o radiación ultravioleta (longitud de onda de 188 nm). Un punto importante que debe considerarse antes de la compra de un equipo son los niveles comerciales de generación de ozono; habitualmente se elige el método de descarga eléctrica. El proyecto de construcción para la instalación de una planta generadora de ozono debe considerar su poder oxidante para proveer una instalación resistente a los ataques del mismo, especialmente en estado gaseoso (“húmedo” o “seco”), o disuelto en el líquido a tratar. Las ventajas de la descarga eléctrica se pueden resumir en una alta producción (concentración) de ozono, mejores resultados en aplicaciones acuosas, mejor remoción de olores y bajo costo de mantenimiento. Por otro lado, las ventajas del uso de luz ultravioleta pueden resumirse en equipos de menor costo, la producción de ozono casi no se ve afectada por la humedad y hay menos generación de subproductos en comparación con el método de descarga eléctrica.

Ventajas y limitaciones del ozono

Según varios autores científicos la tecnología de utilización de ozono tiene varias ventajas significativas como: i) Generación de ozono in situ; ii) El ozono es uno de los agentes oxidantes y desinfectantes más activos disponibles para tratamientos acuosos y gaseosos; iii) En fase gaseosa es un desodorizante probado para una variedad de olores; iv) Suficientemente soluble y estable en agua, lo que demuestra que las propiedades de oxidación y/o desinfección se pueden aprovechar al máximo; v) Después de la oxidación/desinfección, el ozono se autodescompone en oxígeno; vi) La ozonización no produce compuestos orgánicos halogenados a menos que esté

presente el ion bromuro; vii) Debido a que el ozono debe generarse y usarse in situ, el manejo se vuelve seguro. En caso de fuga de ozono, el generador lo detectaría e inmediatamente cesaría la energía eléctrica, así deteniendo su producción.

No obstante, el ozono presenta algunas desventajas como: (i) La generación de ozono in situ tiene un costo operativo más alto en comparación con otras técnicas de oxidación/desinfección; (ii) El mayor costo operativo de la producción de ozono es la energía eléctrica (el 75 % de la energía eléctrica enviada a un generador de descarga de corona se convierte en calor y luz); (iii) La eficacia del ozono en las operaciones de procesamiento de alimentos (en la presencia de bacterias más material orgánico) se reduce, y por lo tanto, es necesario un aumento en la producción (concentración) de ozono. A temperaturas elevadas, el ozono acuoso se descompone espontáneamente, limitación que encarece el equipo ya que es necesario mantener baja la temperatura del agua.

Efectos del ozono en la calidad y la vida útil en las góndolas de los productos pesqueros

El ozono ha sido probado como desinfectante en la industria pesquera para mejorar la calidad sensorial y la útil en las góndolas de los productos pesqueros. A pesar de los efectos positivos, a la fecha no se ha estudiado ampliamente el efecto pro-oxidante del ozono sobre los componentes del pescado y los productos pesqueros. Sin embargo, las reacciones de oxidación ocurren rápidamente en comparación con el cloro. Además, mediante el tratamiento con ozono se puede lograr un mejor aspecto sensorial y presentación de los productos. Con su uso, se puede lograr una

desodorización de las cámaras frigoríficas (ventaja para el mantenimiento), siendo la concentración más recomendable de 2,5 a 3 mg L⁻¹ a 1-3°C y con una humedad relativa del 90 %.

La aplicación de ozono en la superficie del pescado (entero, filete o cualquier parte del músculo), por ejemplo mediante lavado, inmersión o aspersión (Figura 2), puede ser utilizada con el propósito de reducir la flora microbiana, sin observar efecto alguno sobre el. El ozono ha sido utilizado como un potente desinfectante de superficies mostrando ser eficaz en la reducción de cuentas microbianas en bagre vivo y sus filetes lavados.

Además, la inmersión de camarón pelado en agua ozonizada resultó más efectiva que el remojo por aspersión con la misma; a su vez, altas concentraciones de ozono y tiempos de tratamiento prolongados resultaron más efectivos para reducir los niveles de bacterias deteriorativas en camarones. Por otro lado, la aplicación de agua ozonizada no aumentó la oxidación de lípidos en los camarones inmediatamente después del tratamiento.

Se ha desarrollado un sistema de refrigeración para la industria pesquera que combina una tecnología de ozono con un sistema de hielo líquido, que ha permitido tener un producto de excelente calidad sensorial y microbiológica prolongando significativamente su vida de anaquel. Debido a las bondades de esta tecnología, se ha recomendado su uso para el almacenamiento refrigerado de rodaballo (*Scophthalmus maximus*) y otras especies de peces planos, dado que los análisis bioquímicos (hidrólisis y oxidación de lípidos) confirmaron que el ozono no ejercía ningún efecto negativo evidente sobre la calidad del pescado.



Sistema de lavado con agua ozonizada. Foto: Ozark Technologies

Aplicación de ozono en el procesamiento de productos pesqueros

Investigadores se han interesado en la aplicación del ozono en la industria alimentaria para mejorar la seguridad microbiológica, la calidad y la vida de anaquel de los productos. La tabla 1 presenta algunas de las principales publicaciones (revisiones de literatura) sobre el uso general del ozono en el procesamiento de alimentos y pescado. Por otro lado, la tabla 2 resume la literatura científica en orden cronológico, de algunas aplicaciones específicas de ozono en el procesamiento de productos pesqueros.

Rice y Graham sugieren que antes de probar el ozono en la planta de procesamiento, se deben seguir los siguientes pasos:

- 1) Seleccionar el alimento o proceso para ser tratado con ozono.
- 2) Identificar los microorganismos deterio-

rativos específicos que pueden afectar el producto o proceso.

3) Ajustar la concentración de ozono requerida para el proceso (¿Cuántos logaritmos objetivo se requieren para extender la vida de anaquel? ¿Qué tan limpia debe estar el agua de proceso reciclada?)

4) Verifique la literatura publicada: comience con la Petición de Aditivos Alimentarios (USFDA) y, si no hay suficientes datos disponibles (a los esperados), entonces realice estudios de laboratorio sobre esos microorganismos para determinar las dosis de ozono adecuadas y las condiciones para su inactivación.

5) Aplicar condiciones a los alimentos/procesos y confirme los resultados.

6) Determine costo-efectividad del proceso.

Aunque los estudios no siguen estas recomendaciones, la tecnología del ozono

(ozono gaseoso y disuelto en agua) se ha utilizado ampliamente en la industria de procesamiento de alimentos para reducir las bacterias alimentarias y sanitizar las superficies de contacto. La aplicación de ozono en el almacenamiento de alimentos también se ha empleado en cámaras con control de concentración de gas ozono.

Aplicación de ozono en el saneamiento de plantas de productos pesqueros

En la industria alimentaria se utilizan muchos agentes desinfectantes y métodos de desinfección química diferentes después de una limpieza adecuada. Entre ellos, los agentes clorados han sido considerados los agentes preferidos más utilizados para desinfectar agua, aguas residuales y para sanitizar el equipamiento de la planta de procesamiento de alimentos durante muchos años. A pesar de varias desventajas (noci-

vas, irritantes, formadoras de compuestos cancerígenos, tóxicos para el medio ambiente, etc.), estos compuestos son bactericidas económicos que inactivan todo tipo de células vegetativas. A pesar de la eficacia del cloro, la combinación con compuestos orgánicos puede dar lugar a subproductos tóxicos (es decir, trihalometanos y ácidos haloacéticos que son mutagénicos y cancerígenos), que se liberan en el agua potable y pueden afectar negativamente a la salud pública y al medio ambiente.

De esta forma, los investigadores de alimentos han buscado alternativas de agentes sanitizantes y desinfectantes eficaces contra las bacterias deteriorativas y patógenas en los alimentos, no corrosivas, para equipos de procesamiento de alimentos. En resumen, el ozono fue elegido como una alternativa potencial al cloro para su uso en la industria alimentaria.

La presencia de microorganismos patógenos y deteriorativos en productos alimenticios se correlaciona con el estado higiénico de las superficies y el equipamiento utilizado, además de las buenas prácticas de manufactura. La sanitización debe realizarse de manera correcta para evitar la creación de un ambiente adecuado para el desarrollo de biopelículas (por *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* y *Escherichia coli*), convirtiéndose en un desafío para una amplia gama de industrias alimentarias, como la del procesamiento de pescado y productos pesqueros.

La presencia de microorganismos patógenos y deteriorativos en productos alimenticios se correlaciona con el estado higiénico de las superficies y el equipamiento utilizado, además de las buenas prácticas de manufactura. La sanitización debe realizarse de manera correcta para evitar la creación de un ambiente adecuado para el desarrollo de biopelículas (por *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* y *Escherichia coli*), convirtiéndose en un desafío para una amplia gama de industrias alimentarias, como la del procesamiento de pescado y productos pesqueros.

Principales revisiones de literatura sobre aplicación de ozono en alimentos (y pescado)

Documento	Referencia
Handbook of ozone technology and applications (libro)	Rice and Netzer (1982)
Review of the applications of ozone for increasing storage times of perishable foods (artículo)	Rice et al. (1982)
Use of ozone in the Fish Industry (Hoja informativa técnica)	Seafish (1997)
Application of ozone for enhancing the microbiological safety and quality of foods: a review (artículo)	Kim y Yousef (1999)
Use of ozone in seafood processing (artículo)	Nelson (2001)
Sanitizer, disinfectant for seafood processing (artículo)	Flick (2004)
Use of ozone in the food industry (artículo)	Guzel-Seydim et al. (2004)
Improving the quality of raw fishery products (artículo)	Jancke (2005)
Applications of Ozone, Bacteriocins, and Irradiation in Food Processing: A Review, (artículo)	Mahapatra et al. (2005)
Ozone as an alternative disinfectant – a review (artículo)	Wysok et al (2006)
Ozone contribution in Food Industry in Japan (artículo)	Naito y Takahara (2006)
Use of ozone in food industries for reducing the environmental impact of cleaning and disinfection activities (artículo)	Pascual et al. (2007)
El ozono como agente antiséptico en la industria pesquera (artículo)	Gonçalves y Paiva (2007)
Ozone – clean technology in the fishery industry (artículo)	Gonçalves y Paiva (2008)
Ozone – an emerging technology for the seafood industry (artículo)	Gonçalves (2009)
Some ozone applications in seafood (artículo)	Blogoslawski y Stewart (2011)
Ozone technology in the food industry (Capítulo de libro)	Gonçalves y Kechinski (2011)
Ozone in Food Processing (Libro)	O'Donnell et al. (2012)
Ozone in Seafood Processing (Capítulo de libro)	Naito (2012)
A review on application of ozone in the food processing and packaging (artículo)	Nath et al. (2014)
Ozone technology in food processing: a review (artículo)	Prabha et al. (2015)
Ozone as a safe and environmentally friendly tool for the seafood industry (artículo)	Gonçalves (2016)
Application and kinetics of ozone in food preservation (artículo)	Pandiselvam et al. (2017)
A comprehensive overview of the utilization of ozone in food processing (artículo)	Srinath y Swaroopa (2017)
Fish processing by ozone treatment – is further investigation of domestic application needful? (artículo)	Okpala (2017a)
Home ozone processing: protecting healthful lipids in seafood. (artículo)	Okpala (2017b)
Ozone delivery on food materials incorporating some bio-based processes: a succinct synopsis (artículo)	Okpala (2017c)
Ozone in the Food Industry: Principles of ozone treatment, mechanisms of action, and applications. An overview (artículo)	Brodowska et al. (2017)
Ozone application in seafood processing (Capítulo de libro)	Gonçalves (2020)

Resumen de literatura sobre la aplicación de ozono en el procesamiento de productos pesqueros

Estudio	Organismo	Referencia
Efecto del tratamiento con ozono sobre la conservación del pescado fresco	Jurel (<i>T. trachurus</i>)	Haraguchi et al. (1969)
Efecto del agua ozonizada sobre la calidad y estabilidad del salmón	Salmón rojo (<i>O. nerka</i>)	Lee y Kramer (1984)
Hielo ozonizado vs calidad del camarón	Camarón	Dewitt et al. (1984)
El efecto de esterilización del ozono en agua en diferentes condiciones de las fábricas de pescado congelado	Camarón	Chen et al. (1987)
El efecto del ozono en la vida útil en hielo del bacalao fresco	Bacalao del Atlántico (<i>G. morhua</i>)	Ravesi et al. (1987)
Estudiar la solubilidad y estabilidad del ozono en fase líquida y el efecto del ozono en la inactivación de algunas cepas bacterianas en la carne de camarón	Camarón (<i>P. monodon</i>)	Chen et al. (1992)
Efecto del hielo tratado con cloro y ozono sobre el almacenamiento de bacalao	Bacalao	Watson (1996)
La eficacia de la ozonización para el control de bacterias desde la captura del pez hasta su descarga en la planta procesadora	Gallinetas del Atlántico (<i>Sebastes spp.</i>)	Kötters et al. (1997)
El efecto de la dosificación de ozono en el almacenamiento de bacalao y caballa en un tanque RSW a escala piloto	Bacalao y caballa	Watson (1997)
La eficacia del ozono gaseoso sobre la calidad sensorial, microbiana y fisicoquímica	Jurel fresco (<i>T. trachurus</i>)	Silva et al. (1998)
Efecto del ozono sobre la calidad de vida útil del pescado entero	Salmón de cultivo	Mairs et al. (1999)
Efecto de O ₃ , H ₂ O ₂ , NaCl sobre la flora microbiana y en la conservación de los atributos de calidad de los filetes de bagre almacenados a 4°C.	Bagre (<i>I. punctatus</i>)	Kim et al. (2000)
La eficacia del ozono y el H ₂ O ₂ contra una variedad de esporas bacterianas transmitidas por los alimentos	<i>Bacillus spp.</i>	Khadre y Yousef (2001)
La eficacia del agua ozonizada como agente bactericida para desinfectar superficies en contacto con alimentos	Superficies para cortar	Crapo et al. (2004)
La eficacia del agua ozonizada como agente bactericida para el tratamiento de productos pesqueros crudos	Salmón de Alaska	
La evolución de la calidad sensorial y microbiana de las sardinas afectadas por el almacenamiento en hielo en suspensión, solo o combinados con ozono	Sardina (<i>S. pilchardus</i>)	Campos et al. (2005)
Efecto del pretratamiento de peces vivos con ozono en su vida útil	Tilapia criada en estanque (<i>O. niloticus x aureus</i>)	Gelman et al. (2005)
Efecto del ozono acuoso en la prolongación de la vida útil de los mejillones sin cáscara.	Mejillones (<i>M. galloprovincialis</i>)	Manousaridis et al. (2005)
La eficacia de combinar ozono y hielo en suspensión para la calidad del pescado	Rodaballo de cultivo (<i>P. maxima</i>)	Campos et al. (2006)
Tratamiento con ozono sobre la vida de almacenamiento	Tilapia criada en estanque (<i>O. niloticus x aureus</i>)	Glatman et al. (2006)
Efecto del ozono sobre la composición centesimal, perfil de ácidos grasos en filete de tilapia	Tilapia del Nilo (<i>O. niloticus</i>)	Oliveira et al. (2006)
La eficacia de la exposición al ozono gaseoso sobre el crecimiento de <i>Listeria innocua</i> durante el procesamiento de humo frío	Trucha arcoiris (<i>O. mykiss</i>)	Vaz-Velho et al. (2006)
Optimización del tratamiento de agua ozonizada sobre destrucción microbiana y calidad del camarón pelado	Camarón blanco norteño pelado (<i>P. setiferus</i>)	Chawla et al. (2007)
Agua ozonizada y hielo vs mejora de la calidad	Filetes de bagre	Rice and Wrenn (2007)
Eficacia del ozono en la calidad del pescado, limpieza de equipos, reducción de olores	Bagre	Sopher et al. (2007)
La eficacia del agua esterilizada y ozonizada en la conservación del pescado fresco	Merluza (<i>M. merluccius</i>)	Pastoriza et al. (2008a)
La eficacia del agua ozonizada y el hielo en escamas en la calidad y estabilidad del pescado a bordo	Gallo del Norte (<i>L. whiffiagonis</i>)	Pastoriza et al. (2008b)
Agua ozonizada + quitosano vs vida útil	Ostión japonés (<i>C. gigas</i>)	Rong et al. (2010)
El efecto combinado del tratamiento con ozono y MAP para maximizar calidad y vida útil	Salmonete de roca (<i>M. surmuletus</i>)	Bono y Badalucco (2012)
La eficacia de los aerosoles de ozono acuoso en la calidad del filete de salmón	Salmón del Atlántico	Crowe et al. (2012)
El efecto del ozono sobre el saneamiento y la vida útil de las ostras sin cáscara en refrigeración (4±1°C)	Ostras (<i>C. plicatula</i>)	Chen et al. (2014)
Ozono vs calidad de pescado de carne blanca (OTFIS)	Tilapia roja	Nur et al. (2014)
Los atributos de calidad del camarón patiblanco almacenado en hielo sujeto a un tratamiento mínimo de ozono	Camarón patiblanco (<i>L. vannamei</i>)	Okpala (2014)
Calidad del camarón y vida útil sujeto a un tratamiento mínimo de ozono	Camarón patiblanco (<i>L. vannamei</i>)	Okpala (2015)
Hielo líquido ozonizado vs frescura durante el almacenamiento en frío	<i>Collichthys niveatus</i>	Chen et al. (2016)
Hielo líquido ozonizado vs frescura durante el almacenamiento en frío	Tilapia roja y caballa	Agustini et al. (2017)
La eficacia del ozono como desinfectante para pescado contaminado con <i>Salmonella sp.</i>	Tambaquí (<i>C. macropomum</i>)	de Bem Luiz et al. (2017)
Ozono vs calidad microbiana y fisicoquímica de la tilapia	Tilapia del Nilo (entera y filete)	Silva y Gonçalves (2017)
El impacto del pretratamiento del agua ozonizada en la calidad del pescado	Tilapia del Nilo (<i>O. niloticus</i>)	Zhao et al. (2017)
Ozono + MAP como alternativa para garantizar la seguridad del camarón, mejorar la calidad y aumentar la vida útil	Camarón patiblanco (<i>L. vannamei</i>)	Gonçalves y Santos (2019)

Aspectos sanitarios y de seguridad del ozono

El uso de ozono en contacto directo con los alimentos no tiene un consenso mundial debido a la probable toxicidad para las personas que podrían tener contacto con el ozono en las plantas de procesamiento. El ozono en sí no es tóxico en bajas concentraciones; sin embargo, el sentido del olfato se vuelve insensible durante su exposición continua y prolongada. En humanos, el ozono afecta principalmente el tracto respiratorio y los síntomas de toxicidad crónica pueden causar dolor de cabeza, debilidad, disminución de la memoria, mayor prevalencia de bronquitis y aumento de la excitabilidad muscular. La concentración máxima de ozono en el ambiente está regulada por las agencias de control de la contaminación del aire.

En los Estados Unidos, el ozono recibió en 1997 la clasificación GRAS (generalmente reconocido como seguro, por sus siglas en inglés) y en 2001 la FDA aprobó oficialmente el ozono para su uso en la industria alimentaria para contacto directo con productos alimenticios. EE. UU. y Canadá indican que los humanos detectan (huelen) el ozono en niveles bajos, de 0,01-0,04 mg

L-I, que es menor que el límite máximo de exposición de 8 horas de 0,1 mg L-I. Este límite se usa generalmente para establecer la primera alerta de alarma, así como la concentración máxima permitida en el aire. El tiempo máximo de exposición para no generar ninguna afectación a la salud de los humanos, en aire ozonizado es:

- **Administración de Medicamentos y Alimentos, FDA: 0,05 mg L-I (máx 8h);**
- **Administración de Seguridad y Salud Ocupacional, OSHA: 0,10 mg L-I (máx 8h);**
- **Instituto Nacional para la Seguridad y Salud Ocupacional, NIOSH: 0,10 mg L-I (permanente)**
- **Agencia de Protección Ambiental, EPA: 0,08 mg L-I (máx 8h);**
- **Ministerio de Trabajo y Empleo, Ordenanza, Brasil: 0,08 mg L-I (máx 48 h/semana).**

Conclusiones

La multifuncionalidad del ozono (acuoso o gaseoso) lo convierte en una excelente alternativa segura y ecológica para la industria pesquera. Sin embargo, el uso de ozono en contacto directo con los alimentos no tiene el consenso mundial de las agencias reguladoras debido a la toxicidad para el ser humano en las plantas de procesamiento. Por otro lado, ya que la calidad y la seguridad de los productos son las principales prioridades de la industria pesquera, el ozono puede garantizar la calidad microbiológica y sensorial de los productos pesqueros frescos y procesados. Finalmente, existe una preocupación mundial, ya sean investigadores o empresarios, en optimizar el uso del ozono directamente en la planta industrial, dado que está demostrada su viabilidad económica. Se deben realizar muchos estudios para demostrar el mejor método de aplicación de ozono, la mejor concentración y el mejor tiempo de contacto para diferentes especies de productos pesqueros. Los sistemas de ozono deben considerarse como parte del protocolo de saneamiento del procesamiento de alimentos, y su aplicación en la industria pesquera debería ser aprobada por los gobiernos de todos los países.

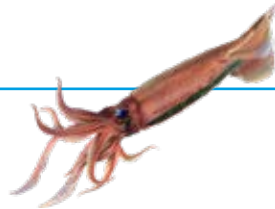
*Director del Departamento de Ordenamiento y Desarrollo de la Pesca, Secretaría de Acuicultura y Pesca del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento, Brasilia, DF, Brasil.
alex.goncalves@agricultura.gov.br

Sinopsis del mercado



Bivalvos

El COVID-19 reduce la demanda de ostras



Cefalópodos

El sector sufre por la pandemia



Cangrejo

Panorama variado para la industria



Harina y Aceite de pescado

El comercio de harina de pescado ha vuelto a la normalidad



Demersales

Panorama sombrío para los demersales a medida que se intensifican los impactos del COVID-19



Langosta

El COVID-19 provoca una fuerte caída en los precios



Pangasius

Los precios se desploman a medida que el impacto de la pandemia persiste



Salmón

Continúa el optimismo en el sector acuícola a pesar de la caída de precios



Lubina y Dorada

Equilibrio de mercado mitiga el impacto del COVID-19 en el sector



Camarón

Aumentan los precios mundiales del camarón



Pequeños Pelágicos

Recomendación del CIEM sobre cuotas para 2021: más arenque, menos caballa



Tilapia

Productores emergentes listos para aumentar la participación de mercado a expensas de Asia



Atún

La demanda mundial de atún fresco y congelado disminuyó

Economía mundial del sector pesquero

La producción acuícola mundial se contrae mientras que los desafíos de la pandemia persisten

Se espera que la oferta y el consumo de pescado, como también los precios e ingresos comerciales, disminuyan al cierre de 2020 debido al impacto de las medidas tomadas para contener el COVID-19. Si bien hay una variación significativa entre los segmentos de mercado, la demanda general se ha debilitado, lo que afecta negativamente a las empresas, que también deben lidiar con mayores costos logísticos, desafíos laborales y una incertidumbre total. Se prevé que la producción pesquera mundial disminuya un 1,7 %, con descensos tanto en la de captura como en la acuícola. En caso de confirmarse, la caída prevista del 1,4 % en la producción acuícola sería la primera contracción anual registrada en el sector en casi 60 años.

Esta reducción en las cosechas refleja la fuerte respuesta de los acuicultores de todo el mundo al deterioro de las condiciones del mercado y los desafíos operativos. Sin embargo, dicha respuesta ha variado significativamente según las características biológicas específicas de las especies cultivadas.

El corto ciclo de producción del camarón permite ajustar la producción relativamente rápido; se espera que las cosechas de camarón caigan significativamente en 2020. En contraste, el salmón del Atlántico tarda de 2 a 3 años en alcanzar un tamaño cosechable, lo que limita la capacidad de los acuicultores para responder a los desarrollos del mercado. La curva de crecimiento y los requisitos de alimentación de la especie son otras consideraciones importantes. La mayoría de las especies de bivalvos tienen ciclos de producción relativamente largos, pero se pueden mantener en tamaños comercializables durante mucho más tiempo a un costo relativamente bajo en comparación con la mayoría de los peces de cultivo.

Mientras tanto, la producción mundial de captura probablemente disminuirá un 2 %, en gran parte debido a la reducción de los esfuerzos pesqueros en muchas regiones a raíz de las restricciones relacionadas con el COVID-19 en las tripulaciones de los barcos y también por los efectos de la pandemia en los mercados. Sin embargo, nuevamente hay diferencias significativas según las especies. Las de menor costo, destinadas a la venta minorista, pueden congelarse o conservarse de otra manera, y en general, les va mejor en el contexto actual.

Los precios registrados durante 2020, medidos por el Índice de Precios de Productos Pesqueros, cayeron en términos interanuales para la mayoría de las especies comercializadas. En particular, los precios del pescado blanco y el salmón de cultivo fueron significativamente más bajos en el tercer trimestre de 2020, ya que la oferta superó a la demanda. Estas disminuciones, combinadas con un menor consumo per cápita de productos pesqueros a nivel mundial, se han traducido en contracciones comerciales para la mayoría de los principales exportadores e importadores. En especial, las importaciones en los principales mercados de productos pesqueros del mundo (China, Japón, Estados Unidos y la Unión Europea) caerán cuando se obtengan las cifras finales de 2020. Mientras tanto, la mayoría de los principales exportadores registrarán ingresos menores.

La importancia de la venta minorista creció significativamente, ya que el sector de servicios de alimentos y hotelería cayó considerablemente. Especies como los cefalópodos, la lubina y la dorada son particularmente susceptibles a este cambio, ya que tradicionalmente son opciones populares en los restaurantes.

Los consumidores están preocupados por posibles nuevas medidas de confinamiento y, al mismo tiempo, son precavidos con las interacciones sociales frecuentes, como las idas a los supermercados o los mercados de pescado. Estas consideraciones están impulsando la demanda de productos preparados y en conserva, mientras que la demanda de pescado fresco se redujo. Además, se crearon oportunidades para el desarrollo de canales de venta de comercio electrónico, servicios de comida para llevar y entrega a domicilio, mientras que la necesidad de cocinar en casa es un nuevo enfoque de las campañas de marketing junto con la innovación de productos centrados en la comodidad.

Mientras tanto, la recesión económica y el incremento del desempleo están afectando los ingresos de los hogares y, en consecuencia, la demanda de productos de lujo como langosta, ostras y atún fresco se está debilitando. Estos factores también son responsables del aumento de las ventas de conservas de atún, sardina y caballa.

Las perspectivas para los próximos meses muestran una continua incertidumbre y una fuerte tendencia a la aversión al riesgo por parte de empresas y consumidores. Es posible que en muchos países aún no se hayan sentido todos los efectos de los fundamentos económicos más débiles y los efectos asociados en el gasto de los hogares. Las partes interesadas siguen siendo cautelosas. El reciente repunte de casos en muchos países reafirma la continua amenaza a la estabilidad del mercado. Otra potencial amenaza para las ganancias comerciales es el aumento de la oferta esperado en 2021 para varias especies clave. Sin embargo, el efecto en los precios dependerá en gran medida de la evolución del COVID-19. En cuanto a aspectos positivos, los nuevos productos y canales de distribución y el acortamiento de las cadenas de valor que han coincidido con este cambio probablemente beneficien a la industria pesquera durante muchos años.



Camarón

Aumentan los precios mundiales del camarón

La pandemia del COVID-19 redujo la demanda general de camarón en 2020. Mientras que los mercados nacionales e internacionales de camarón se caracterizaron por un fuerte comercio minorista, el sector de servicios de alimentos padeció enormes pérdidas. Últimamente hubo un fuerte crecimiento de la industria del catering en China asociada al festival de mediados de otoño en octubre. Esto puede favorecer a la industria de restaurantes de China en los próximos meses.

Oferta

La temporada acuícola de camarón en Asia se retrasó durante 2020 por el brote de COVID-19. Tras las cosechas masivas al comienzo de abril provocadas por el pánico, la repoblación de estanques se demoró en la mayoría de los países productores y provocó una disminución de los días de cultivo durante el período de confinamiento y restricciones. Los productores de camarón también adoptaron la acuicultura de baja densidad debido a los precios ex granja pobres que persistieron hasta agosto de 2020.

En India, la oferta de materia prima fue escasa durante abril-agosto de 2020, mientras que los precios ex granja se mantuvieron en niveles bajos récord tras las fuertes contracciones de la demanda mundial del sector del servicio de alimentos. En Vietnam e Indonesia, la situación de la oferta fue mejor. Los procesadores que exportan en esos países se enfocaron en productos de valor agregado y empaques minoristas como respuesta a los cambios en la demanda del mercado.

La producción en Tailandia fue baja en 2020 comparada con 2019, lo que afecta la



Foto: unsplash/Daniel Klein

oferta de materia prima para el sector del procesamiento para exportar. Los acuicultores tailandeses se ven desalentados por la debilidad de los precios ex granja y la caída del turismo.

En China, la producción nacional también disminuyó en 2020 debido a enfermedades del crustáceo y a las condiciones climáticas adversas.

América Latina

Desde mediados de marzo, la producción de camarón de cultivo en Ecuador se desaceleró significativamente debido al brote de COVID-19 en la principal zona de cultivo y procesamiento, Guayaquil, con caídas récord en los precios ex granja y de exportación, y la demanda de importación fluctuante del principal mercado, China. Para reducir las pérdidas, muchos acuicultores se cambiaron a la producción de baja densidad, lo que provocó una escasez de oferta entre julio y septiembre de 2020. La producción se está recuperando desde octubre.

Los desembarques acumulados del langos-

tino rojo (*Pleoticus muelleri*) en Argentina se redujeron un 27 % durante enero-septiembre de 2020 comparados con el mismo período del 2019, lo que provocó caídas en las exportaciones y la suba de precios.

Comercio internacional

El sector continúa adoptando el patrón cambiante de la demanda en el mercado internacional. Caracterizado por una fuerte demanda minorista pero importantes pérdidas de la demanda en el sector del servicio de alimentos (70-80 %) durante abril-junio de 2020, el mercado mantuvo un cierto equilibrio a medida que la producción disminuyó. Aunque el negocio de los servicios de alimentos mejoró durante los meses de verano en América del Norte y Europa, la mayoría de los restaurantes trabajaron con apenas el 25-30 % de su capacidad siguiendo las medidas obligatorias de distanciamiento social. La demanda de viajes en avión también sufrió significativamente y aún no se recuperó debido a las persistentes restricciones a nivel mundial.

Pese a estas limitaciones, el comercio mundial de camarón se mantuvo relativamente



Foto: unsplash/Beth MacDonald

estable con ofertas reducidas, particularmente desde Asia durante abril-agosto de 2020. No obstante, las importaciones aumentaron en los dos mercados principales de China y Estados Unidos, donde las ventas minoristas fueron récord durante abril-septiembre de 2020.

Exportaciones

La oferta aumentó en los dos principales exportadores, Ecuador e Indonesia, durante el primer semestre de 2020. Ecuador fue respaldado por los bajos precios de exportación récord y las mayores ventas a Estados Unidos, mientras que las exportaciones de camarón procesado de Indonesia crecieron durante el período de revisión. Las exportaciones de camarón procesado también aumentaron de otros países, pero no de Tailandia y China. Las exportaciones de camarón cocido congelado crecieron un 35 % tanto en India como en Indonesia durante el período de revisión respecto a igual período de 2019.

Las exportaciones de camarón silvestre de Argentina disminuyeron un 16 % a 45.000 toneladas debido a las menores capturas durante el período examinando.

Importaciones

China se convirtió en el principal importador de camarón durante enero-junio de 2020. Las importaciones aumentaron levemente en Estados Unidos, pero disminuyeron en la Unión Europea, Japón, Canadá y varios mercados emergentes más.

Las importaciones estadounidenses durante este período se caracterizaron por el incremento de la demanda de camarón procesado, mientras que el camarón crudo con cabeza y el camarón pelado sin cabeza continuaron siendo los productos dominantes de las importaciones chinas.

Las importaciones en Vietnam (para re-exportar) registraron una disminución récord, solo 22.000 toneladas, un 75 % menos comparado con enero-junio de 2019. Esta caída se debió al control riguroso y continuo por parte de las autoridades chinas de las importaciones no declaradas de este país.

Unión Europea

Afectado por la crisis del COVID-19, el consumo de camarón fue débil en Europa durante el primer semestre de 2020. A diferencia de Estados Unidos y China, la demanda minorista se mantuvo baja, mientras que las compras de los restaurantes, donde en general se da la mayor parte del consumo de camarón, se redujo significativamente hasta junio. Durante el primer semestre de 2020, las importaciones de camarón en la Unión Europea fueron un 6,3 % inferior, 341.651 toneladas, incluidas las 70.000 toneladas de productos procesados (-10,6 %).

Sin embargo, durante los meses de verano, la demanda de camarón mejoró en los mercados del norte europeo gracias al crecimiento de las ventas en el sector de restaurantes. Muchas personas se quedaron en casa durante las vacaciones de verano y optaron por cenar en restaurantes locales.

China

El consumo doméstico de camarón fue bueno en China durante abril-septiembre de 2020. Los inventarios acumulados durante el confinamiento de enero-abril comenzaron a disminuir a partir de mayo con la flexibilización del bloqueo. Las importaciones

mensuales alcanzaron su punto máximo en junio con 80.000 toneladas, lo que significó importaciones acumuladas de 382.000 toneladas durante la primera mitad de 2020. Ecuador tuvo una participación del 53,7 % en esta oferta. La suspensión temporal de las exportaciones de tres empresas camaroneras ecuatorianas a China provocó fuertes caídas en las importaciones de julio y agosto de 2020 de este proveedor. Sin embargo, según el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversión y Pesca de Ecuador, las exportaciones de camarón a China regresaron a la normalidad ahora. Las importaciones también aumentaron desde la mayoría de los otros orígenes a China durante enero-junio de 2020, pero disminuyeron desde India.

Las importaciones chinas de camarón durante enero-agosto de 2020 fueron un 13,4 % más altas que en el mismo período de 2019.

Estados Unidos

El sector de servicios de alimentos de este país, que se lleva la mayor parte de las ventas de camarón (75 %) durante los años normales, sufrió caídas de 70-80 % en los ingresos entre abril y mayo de 2020 debido al COVID-19.

Durante el verano, las ventas de camarón se incrementaron, ya que muchos restaurantes apuntaron a los servicios de comida para retirar en el local y entregas a domicilio. Sin embargo, los restaurantes están funcionando solo al 25 % de su capacidad debido a las medidas de distanciamiento social.

Las ventas minoristas de camarón fueron muy fuertes en 2020 y pueden aumentar entre un 30 % y 35 % en comparación con el 25 % de los años normales. No obstante, el incremento de las ventas minoristas de camarón no fue suficiente para compensar las deficiencias en el sector de restaurantes. La caída en el ingreso disponible

promedio atribuida al aumento del desempleo y a la inseguridad económica también frenó la demanda de camarón en el mercado estadounidense.

De enero a junio de 2020, las importaciones estadounidenses totales crecieron levemente (+2,6 %) debido a la caída de la demanda de los productos crudos. En particular, hubo una menor demanda por parte de los consumidores de camarón pelado, el que generalmente se utiliza en los restaurantes. Las importaciones de camarón procesado aumentaron un 13 % a 73.000 toneladas, respecto al mismo período de 2019.

Las importaciones totales de camarón crecieron un 6,5 % durante enero-agosto de 2020, lo que muestra una tendencia de demanda constante en el mercado estadounidense en los meses de verano.

Japón

La demanda consumidora de camarón se mantuvo débil durante los períodos fuertes de consumo (abril y mayo) y también en los meses de verano. Incluso a precios internacionales bajos, las importaciones hasta mitad de año cayeron un 4 % a casi 90.000 toneladas comparadas con las 93.400 toneladas registradas en 2019. La tendencia negativa también persistió de enero a agosto de 2020, con una caída de las importaciones del 3,7 % a 128.215 toneladas.

Asia/Pacífico y otros

Las importaciones de camarón disminuyeron en muchos mercados regionales debido a las medidas de confinamiento y restricciones impuestas por los gobiernos. Durante el primer semestre de 2020, la República de Corea, la RAE de Hong Kong, Singapur, Australia y Nueva Zelanda registraron disminuciones en las importaciones.

Por el contrario, en India, las ventas online de camarón fresco y congelado aumenta-

ron significativamente en muchas ciudades importantes. La tendencia fue similar en Tailandia y Malasia.

Precios

Los precios del camarón en el comercio internacional estuvieron bajos hasta agosto de 2020. Ecuador fue el país más afectado, y los precios se desplomaron a niveles récord en julio luego de la prohibición comercial temporal de China.

Sin embargo, los precios comenzaron a recuperarse a partir de septiembre.

Perspectivas

La siembra tardía de los estanques en 2020 tendrá como consecuencia una oferta entre baja y moderada hasta fin de año, particularmente en áreas no afectadas por el invierno (Indonesia, Malasia, sur de Tailandia, los estados de Andhra y Tamil Nadu en India). Sin embargo, la temporada baja seguirá de noviembre a febrero en China, las partes orientales de India, Vietnam, Tailandia, Myanmar y Bangladesh. Se prevé que la producción de camarón de cultivo en Asia será entre un 15 % y un 20 % menor en 2020 que en 2019.

En China, el festival de mediados de otoño y el feriado del Día Nacional en octubre estimularon el mercado de camarón junto con el incremento de las comidas al aire li-

bre. Con el COVID-19 todavía en Estados Unidos y Europa, muchos consumidores chinos optaron por viajar localmente.

Los inventarios de camarón congelado en China disminuyeron, lo que respaldará las importaciones en los próximos meses.

El aumento de las importaciones estadounidenses durante el tercer trimestre del año permitió disponer de suficientes existencias para el consumo de fin de año. Mientras tanto, las ventas de restaurantes probablemente se desacelerarán en los meses de invierno. La tendencia de consumo será similar en Europa y en Japón, con una cierta mejora en la demanda esperada durante el período de fin de año.

A partir de septiembre de 2020, los precios ex-granja tocaron fondo para el camarón asiático y ecuatoriano. La escasez de oferta estacional en Asia y la buena demanda esperada de China hasta el Año Nuevo Lunar 2021 conducirán a la suba de precios. Tras la eliminación china de la suspensión al camarón ecuatoriano, las importaciones chinas de este país probablemente aumenten en los próximos meses.

Mientras tanto, el comercio electrónico y la entrega a domicilio de camarón en los países importadores y productores abrieron nuevas oportunidades de marketing y ventas en todo el mundo. Esta tendencia continuará a largo plazo.



Foto: unsplash/Arina Ertman

Salmón

Continúa el optimismo en el sector acuícola a pesar de la caída de precios

El continuo crecimiento de la oferta de salmón del Atlántico de cultivo ha ejercido una presión a la baja sobre los precios, ya que el incremento de las ventas minoristas no compensó por completo la paralización de la demanda de servicios de alimentos. La perspectiva a mediano plazo es más positiva debido a una oferta limitada y a la recuperación anticipada del mercado para 2021.

Producción

Salmón del Atlántico

Se estima que el crecimiento de la producción mundial de salmón del Atlántico de cultivo para 2021 será de aproximadamente el 3 %. Los principales contribuyentes a este incremento son Noruega y Chile, con aumentos de alrededor de 2 % y 6 %, respectivamente. Las cosechas escocesas serán estables en términos interanuales tras un fuerte repunte en 2019.

Por lejos, el crecimiento más rápido ahora se está dando en países productores emergentes como Australia, Islandia, China y Rusia. El hecho de saber que los productores tradicionales no podrán satisfacer la creciente demanda, dadas las limitantes físicas y regulatorias actuales, funcionó como catalizador de una fuerte inversión en la acuicultura de salmónidos en estos países en los últimos años. Se espera que el aumento total de la oferta de estos productores más pequeños (todos excepto Noruega, Chile, Reino Unido, Canadá y las Islas Feroe) sea de alrededor del 16 % en 2020.

En Noruega, la producción de salmón fue de 169,9 millones de peces en los prime-



Foto: unsplash/Colin Czerwinski

ros seis meses de 2020, un 3 % más que en el mismo período de 2019. El impacto primario de la pandemia se vio en los costos logísticos y en los periodos de recolección; muchos acuicultores mantuvieron los peces en los estanques más tiempo de lo planeado.

Las valoraciones de las empresas acuícolas de salmón noruegas cayeron significativamente a medida que los inversores asimilaban el panorama cada vez más complicado del mercado, pero en general el sector siguió funcionando con relativa fluidez. Otros indicadores, como el peso promedio de las cosechas y los niveles de piojos de mar, en general mejoraron mientras avanzaba el año, aunque existe cierta preocupación por un aumento en los casos de anemia infecciosa del salmón (AIS). De lo contrario, los costos han sido manejables a pesar de una pausa sostenida en los precios en la segunda mitad del año debido a condiciones de mercado más débiles y volúmenes más altos de lo anticipado.

En Chile, el sector del salmón de cultivo atravesó varios meses difíciles en 2020 debido al impacto combinado de las res-

tricciones por el COVID-19, la caída de los precios y una huelga de camioneros en la segunda mitad del año. Sin embargo, las plantas pudieron reanudar sus operaciones a niveles cercanos a los normales tras adoptar muchas medidas de protección para evitar el contagio del personal. A pesar de sufrir pérdidas, la mayoría de los productores de salmón chilenos se encuentran en posiciones financieras relativamente sólidas y pudieron sobrevivir. La producción de salmónidos chilenos creció un 8,2 % a 470 400 toneladas en los primeros seis meses de 2020. El salmón del Atlántico representó 370 200 toneladas (80,4 % de este total).

Otros salmónidos

En el primer semestre de 2020, la producción de coho de cultivo chileno se incrementó un 44,5 % en comparación con el mismo período de 2019 a 47.800 toneladas. Este salto es consecuencia de la fuerte apuesta al cultivo de coho en Chile que comenzó en 2019, con el objetivo de consolidar la posición de la industria en el mercado japonés. Sin embargo, tras el brote de COVID-19, el exceso de oferta agravó las



Foto: unsplash/Brandon

pérdidas sufridas por los productores de salmón chilenos. Durante el mismo período, las cosechas de trucha arco iris de Chile aumentaron un 11,3 % a 52.100 toneladas. Mientras tanto, los criaderos noruegos de trucha cosecharon 12,5 millones de peces, un 1 % más en comparación con el mismo período de 2019.

Salmón silvestre

Las poblaciones débiles y los mayores costos asociados con las medidas preventivas por la pandemia afectaron negativamente las capturas de salmón silvestre en 2020 en Alaska y el Lejano Oriente ruso. Se registraron 272.000 toneladas de salmón capturadas en las pesquerías rusas, un 40 % menos que en 2019 y 50 % menos que en 2018.

En Alaska, las capturas ascendieron a unas 241.000 toneladas, un 42 % menos que en 2019 y un 12 % menos que en 2018.

Mercados

Al igual que en otros mercados de productos pesqueros, la demanda de salmón se vio significativamente afectada por el confinamiento, el cierre de empresas y otras medidas de contención en todo el mundo.

Los cambios más importantes en la dinámica del mercado fueron la mayor importancia del comercio minorista a expensas del servicio de alimentos, una mayor demanda de productos preparados y en conserva a expensas de los frescos, y la proliferación de nuevos canales de distribución, como servicios de entrega a domicilio y comercio electrónico.

Sin embargo, en términos generales el salmón resistió los efectos de la pandemia mejor que la mayoría de las otras especies importantes, particularmente en Europa. La versatilidad del salmón, junto con la experiencia del sector en términos de marketing y sus recursos financieros, significó que los ajustes necesarios para cambiar el enfoque de las ventas al comercio minorista se pudieran realizar de manera rápida y eficaz. Esta transición se vio favorecida por la caída de precios en el segundo semestre del año, lo que abrió oportunidades para campañas de promoción. Algunas partes interesadas de la industria han afirmado que la demanda minorista recientemente desarrollada ha compensado casi por completo la reducción de las ventas de servicios de alimentos.

A pesar de la relativa estabilidad en la mayoría de los mercados durante 2020, hubo algunas excepciones. El antes próspero

mercado chino ha sido un objetivo importante para los vendedores de salmón en los últimos años, pero la mayor parte del consumo de salmón en China se sigue dando con las ventas de servicios de alimentos, ya que el consumo en hogares sigue siendo limitado. Esto magnificó el efecto del cierre de restaurantes en China desde la perspectiva del sector del salmón, y se vio agravado por el descubrimiento de trazas de COVID-19 en tablas de cortar utilizadas para el salmón importado en un mercado de Beijing, lo que supuestamente provocó una interrupción casi total de las importaciones de salmón fresco. Como respuesta, la industria chilena se ha comprometido a invertir USD 200 000 en una campaña de marketing digital para revitalizar la demanda china. Sin embargo, cabe señalar que no se ha encontrado evidencia científica que vincule al salmón de cultivo con la propagación del virus.

En Rusia, la demanda también se ha debilitado sustancialmente. Los rusos han impuesto un embargo sobre el salmón de ciertos países occidentales, incluida Noruega, desde 2014.

Por lo tanto, la recesión del mercado está creando dificultades para los exportadores chilenos y de Islas Feroe, quienes han tratado de llenar el vacío dejado por sus homólogos noruegos. Chile también sufrió el hecho de ser el principal proveedor de Estados Unidos y Brasil, ya que ambos países se han visto muy afectados por la pandemia. Además, el suministro de salmón fresco se ha visto perjudicado por la cancelación de vuelos de pasajeros, uno de los principales medios de transporte.

Esto se traduce en costos de transporte aéreo significativamente más altos. Esta situación, junto con los cierres a gran escala de los servicios de alimentos, ha creado un mercado desafiante para los filetes frescos chilenos, siendo las ventas en restaurantes estadounidenses una fuente importante de demanda.

Comercio

A pesar de los efectos de la pandemia, el precio promedio de las exportaciones de salmón del Atlántico entero fresco noruego aumentó en términos interanuales en los primeros seis meses de 2020. Con volúmenes que se mantuvieron en el mismo nivel en alrededor de 500.000 toneladas, esto se tradujo en un incremento en ingresos de NOK 598 millones para el semestre. Este es un aumento en el valor del 2 % en comparación con el mismo período de 2019.

Las exportaciones de salmón a la Unión Europea, el mercado más importante de Noruega, se desaceleraron durante el pico de la primera ola de la pandemia, pero luego los volúmenes se recuperaron rápidamente. A su vez, las exportaciones noruegas de salmón a China fueron volátiles en 2020; cayeron a casi cero en febrero con la imposición de las medidas de confinamiento, se recuperaron y luego se redujeron nuevamente en junio cuando las importaciones de salmón fresco se pararon debido al supuesto riesgo de contagio. Se espera que las importaciones totales de salmón fresco de China se reduzcan en 40.000 toneladas (una caída de alrededor del 50 %). Sin embargo, al mismo tiempo el Consejo Noruego de Productos del Mar (NSC) informó un crecimiento estable en la República de Corea, donde las ventas de salmón mediante el comercio electrónico compensaron rápidamente la demanda perdida de servicios de alimentos.

En Chile, durante los primeros seis meses de 2020, se exportaron 246.806 toneladas de salmón del Atlántico por un valor de USD 1.731 millones, lo que representa un aumento del 2,62 % en términos de volumen y una caída del 12,9 % en valor. Estados Unidos fue el principal destino del recurso chileno.

Según la Oficina Nacional de Administración Oceánica y Atmosférica de Estados Unidos (NOAA, por sus siglas en inglés),

las importaciones de salmón a Estados Unidos durante el mismo período totalizaron 214.140 toneladas por valor de USD 2.100 millones. Esto es un incremento del 2 % en términos de volumen y una caída del 3,1 % en valor en comparación con el mismo período de 2019. Los envíos de Chile al mercado estadounidense siguieron aumentando en términos de volumen (10 %) pero disminuyeron en valor (-1,6 %). Los exportadores chilenos buscan activamente diversificar sus mercados de exportación para compensar la caída de las ventas en China.

En Japón, las importaciones de salmón crecieron un 5 % en el primer semestre de 2020 a 120.000 toneladas. El principal componente de este aumento fue el coho de cultivo de Chile, que tuvo un excedente de oferta este año. Una caída en el precio promedio de importación del coho chileno significó una disminución del 10 % en las importaciones totales de salmón japonesas en términos de valor en el primer semestre de 2020 en comparación con el primer semestre de 2019.

Además, Chile envió 82.764 toneladas de coho (+8,6 %) por valor de USD 421 millones (-17 %) y 30 778 toneladas de trucha arco iris (+6,7 %) por valor de USD 271 millones (+2,54 %) en el primer semestre de 2020. Mientras tanto, Noruega exportó 31.600 toneladas de trucha por NOK 1.800 millones durante el mismo período, lo que representa aumentos del 29 % y 10 %, respectivamente. La trucha está muy expuesta al aumento de los costos del transporte aéreo y esto hace que los precios bajen relativamente más que los del salmón.

Precios

A medida que el 2020 avanzó, los volúmenes crecientes y los mercados inciertos empujaron hacia abajo los precios del salmón desde niveles seguros y rentables en la primera mitad del año. En la semana 41, el índice NASDAQ de salmón, que mide

los precios promedio de exportación del salmón del Atlántico de cultivo entero fresco fuera de Noruega, marcaba NOK 43,39 (USD 4,70) por kg, en comparación con NOK 45,70 (USD 5,01) por kg en la misma semana del año pasado. Mientras tanto, los precios en septiembre de los filetes frescos chilenos en Estados Unidos bajaron a USD 3,95 por kg, en comparación con USD 4,95 hace un año. Particularmente en Chile, estos precios se están acercando al punto de equilibrio para algunas empresas.

Perspectivas

Si bien los precios del salmón se encuentran paralizados en comparación con los niveles históricamente altos alcanzados en los últimos años, la industria del salmón en su conjunto se mantiene positiva. Las ganancias minoristas ya están compensando en gran medida las pérdidas del servicio de alimentos, y es probable que estas ganancias persistan incluso cuando el sector de la hostelería se reabra por completo. La adopción del comercio electrónico y los servicios de entrega a domicilio, así como los nuevos productos enfocados en la cocina casera, representan desarrollos de mercado beneficiosos a largo plazo.

Al mismo tiempo, se espera una fuerte reducción de la producción chilena para 2021, de casi un 10 %, debido a las dificultades del COVID-19 y las débiles condiciones del mercado. Esto ralentizará el crecimiento general y ayudará a mantener un equilibrio de mercado ajustado. Mientras tanto, en Noruega se pronostica que la producción aumentará un 4 % en 2021, mientras que se prevé que las cosechas escocesas crezcan un 2 %. Las previsiones para los precios del salmón del Atlántico noruego entero fresco para 2021 se mantienen estables en alrededor de NOK 60 (USD 6,49) por kg, lo que refleja las perspectivas del mercado moderadamente optimistas. A más largo plazo, la relevancia y competitividad de la producción de salmón en tierra continuará creciendo.

Atún

La demanda mundial de atún fresco y congelado disminuyó

De julio a septiembre de 2020, las capturas de atún a nivel mundial se mantuvieron entre bajas y moderadas, mientras que los precios del barrilete aumentaron entre 15 y 20 % respecto a 2019. Aun así, el sector del atún en conserva experimentó una buena demanda durante la crisis de la pandemia.

Oferta

En general, los desembarques de atún fueron bajos en las principales zonas pesqueras del mundo durante el tercer trimestre de 2020. Las capturas fueron escasas en el Pacífico Centro-Occidental (PCO) durante los tres meses (julio a septiembre) de cierre de pesca con DCP. En el Océano Pacífico Oriental (OPO), los desembarques de atún fueron moderados en los primeros 72 días de veda pesquera, desde el 29 de julio hasta el 8 de octubre de 2020, cuando el 46 % de la flota del Pacífico Oriental estuvo inactiva.

Las capturas en el Océano Índico también fueron bajas entre julio y agosto, pero mejoraron en septiembre gracias al abastecimiento de materia prima de las conserveras regionales y también para transbordo.

La pesca en el Océano Atlántico fue de baja a moderada durante julio-septiembre de 2020, lo que provocó una escasez de oferta de materia prima para las conserveras en Abiyán.

Importaciones de materia prima

El aumento de la demanda mundial de atún enlatado mantuvo fuertes las ventas de atún congelado y de lomos cocidos, pero a precios más altos que en 2019.

Durante los primeros seis meses de 2020,



Foto: unsplash/kate

las importaciones tailandesas de barrilete congelado disminuyeron un 13,5 % respecto al mismo período de 2019, a 208.000 toneladas, lo que marca la presencia de buenas existencias locales en las conserveras. Hubo mayores importaciones de aleta amarilla congelado, albacora y lomos congelados cocidos durante este período comparado con 2019.

Las importaciones de atún congelado en Filipinas también subieron durante el período de revisión, a 80.115 toneladas (64.350 toneladas en 2019). Un 74 % correspondió a barrilete debido a la mayor demanda de los mercados exportadores de lomos cocidos y atún en conserva.

España importó 146.785 toneladas de materia prima de atún, un incremento del 13 % comparado con los primeros 6 meses de 2019. Casi 70.000 toneladas de ese total correspondió a lomos cocidos congelados y 77.000 toneladas a atún entero congelado (47.500 de aleta amarilla y 24.000 de barrilete).

Las importaciones de atún congelado en China durante enero-junio cayeron de 38.710 toneladas en 2019 a solo 14.735 toneladas en 2020. Sin embargo, los informes del sector reflejaron un aumento

de las compras de pescado crudo en alta mar por parte de los comerciantes chinos para procesarlo como lomos cocidos congelados. Las exportaciones chinas de este producto a la Unión Europea se incrementaron un 45 % a 37.630 toneladas durante el período examinado.

Mercado de atún fresco y congelado

Desde el brote de COVID-19, el comercio de atún fresco (tanto de exportación como de importación) es bajo a nivel mundial debido a la disminución de las ventas en restaurantes y a los vuelos internacionales limitados. La demanda de lomos de atún congelados fue mejor, pero también en volúmenes menores.

Japón

En los primeros tres trimestres de 2020, las ventas de productos pesqueros en Japón, incluido el sashimi de atún, disminuyeron un 40-50 % debido a la contracción del comercio en las tiendas de sushi, restaurantes, hoteles y supermercados.

El mercado japonés importó solo 3.670 toneladas de atún fresco entre enero y junio de 2020, casi un 38 % menos comparado con el mismo período de 2019. Las impor-

taciones de lomos de atún ultra-congelados experimentaron una disminución

(-9,6 % a 29.230 toneladas comparadas con idéntico período de 2019).

Las importaciones de atún congelado aumentaron un 21 % durante este período debido al incremento de 62 % de la oferta de barrilete destinado para el procesamiento de atún en conserva y productos secos/ahumados.

A diferencia de años anteriores, las ventas de sashimi de atún se mantuvieron bajas durante la temporada de vacaciones de verano (julio y agosto), ya que muchos japoneses se abstuvieron de viajar y se quedaron en casa debido al miedo al COVID-19.

Estados Unidos

La escasa demanda de los restaurantes detuvo el crecimiento del mercado estadounidense de atún no en-conserva. Las importaciones semestrales de atún fresco y congelado disminuyeron un 19 % respecto al mismo período del 2019.

Los filetes de atún congelados dominaron la oferta con 17.225 toneladas. Sin embargo, hubo una caída del 14 % en las importaciones de este producto.

Otros mercados

Las importaciones de lomos de atún congelados se mantuvieron estables en la Unión Europea con un aumento moderado de las importaciones (+5 % a 17.110 toneladas) de enero a junio comparado con el mismo período de 2019. Entre los principales mercados, las importaciones crecieron en Francia (+12 %), Italia (+5 %) y Alemania (+30 %), pero disminuyeron en España (-6 %) y en el Reino Unido (-5,7 %).

Las importaciones de lomos congelados también cayeron, un 28 % a 1.650 toneladas en la Federación de Rusia, durante el período estudiado. Las importaciones en la República de Corea bajaron un 13 % a



Foto: unsplash/Florencia Viadana

3.700 toneladas. La tendencia a la baja en la industria turística de Turquía redujo las importaciones un 60 % a solo 180 toneladas durante este período.

Comercio de atún en conserva

La demanda hogareña de productos minoristas de atún en conserva y otros tipos de atún procesado, tanto en los mercados tradicionales como emergentes, ha sido fuerte. Esto se vincula con la crisis de la pandemia. En comparación, la recuperación en el sector de servicios de alimentos fue muy lenta incluso durante los meses de verano en América del Norte y Europa.

La demanda importadora de lomos cocidos congelados para procesar productos minoristas con valor agregado también creció por parte de los empaques europeos y tailandeses.

Exportaciones

El aumento de la producción de atún procesado y de las exportaciones se mantuvo en todas las regiones durante los primeros seis meses de 2020. Las exportaciones crecieron desde Tailandia, China, Indonesia, Filipinas, Papúa Nueva Guinea y las Islas Salomón. En África, la oferta disminuyó en Mauricio y Ghana, pero aumentó

en Senegal y Madagascar. En Latinoamérica, las exportaciones se incrementaron en Ecuador, México, El Salvador, Perú, Costa Rica y Colombia, mientras que en Europa se registró un aumento en España, Francia, Italia y Portugal, con un fuerte comercio intracomunitario.

Importaciones

América del Norte y del Sur

El mercado de atún en conserva se mantiene sólido en América. En Estados Unidos, la demanda minorista tanto para productos convencionales (atún en aceite, salmuera) y con valor agregado (en bolsa) fue fuerte, pero se mantiene débil en el sector de servicios de alimentos. Durante los primeros seis meses de 2020, las importaciones estadounidenses de atún procesado y en conserva fueron un 16 % más alto respecto al mismo período de 2019. El crecimiento de las importaciones fue más notorio aún entre enero y agosto de 2020 (+24 %) en relación al período correspondiente de 2019. Los principales proveedores fueron Tailandia (+33 %), Ecuador (-14 %), Vietnam (-2,6 %) y México (significativamente alto: +196 %).

En Canadá, las importaciones semestrales de atún en conserva en 2020 subieron un

28,6 % a 20.344 toneladas, de las cuales el 84 % fue de origen tailandés.

En América del Sur, las importaciones de atún en conserva aumentaron en Colombia, Perú y Chile durante el período de revisión, pero disminuyeron en Brasil (-50 % a solo 734 toneladas) de enero a junio de 2020.

Unión Europea

El consumo doméstico de atún enlatado/procesado en Europa aumentó, mientras que la demanda en el sector de hoteles, restaurantes y catering (HORECA) cayó significativamente a lo largo del 2020 afectando la oferta de algunos países no miembros del mercado comunitario. Las conserveras de España, Italia, Francia y Portugal se beneficiaron en gran medida del aumento de la demanda minorista.

Las importaciones extracomunitarias de este grupo de productos (HS Code 160414) fueron de 300.110 toneladas (+9 %) durante el período de revisión; el 35 % (105.430 toneladas) correspondió a lomos cocidos. Los principales proveedores fueron China, Ecuador, Indonesia, Papúa Nueva Guinea y las Islas Salomón.

Fuera de Europa, las importaciones alcanzaron un récord en Suiza con 5.705 toneladas, lo que implica un aumento del 49 % entre enero y junio de 2020. En la Federación de Rusia, las importaciones también crecieron, 18,5 % a 3.950 toneladas comparadas con las 3.333 toneladas en el mismo período de 2019. Ucrania registró un aumento del 86 % en las importaciones de atún en conserva durante este período.

Asia/Pacífico y otros

Para las industrias asiáticas de atún en conserva, la región de Medio Oriente y África del Norte se mantiene como un núcleo importante para el desarrollo del mercado. Se estimó que las importaciones acumuladas de atún en conserva en esta área fueron de 130 000 toneladas durante enero-junio de

2020, lo que implica una disminución del 7 % debido a las menores importaciones de Egipto (-4 %). Sin embargo, la demanda regional en general se mantiene positiva a pesar de la crisis.

En el oriente asiático y en el Pacífico, las importaciones de atún en conserva aumentaron en Japón, Australia, Singapur, Malasia, Taiwán y Sri Lanka durante el período analizado. El consumo interno también aumentó en las dos grandes bases de producción, Tailandia y Filipinas.

Precios

La creciente demanda de atún en conserva y las capturas relativamente más bajas en las principales regiones pesqueras hicieron que los precios del barrilete congelado subieran un 20 % de julio a septiembre respecto al mismo período de 2019. El precio de entrega del barrilete desde el Pacífico Occidental a Bangkok alcanzó los USD 1.650 por tonelada en septiembre de 2020. Sin embargo, los precios bajaron a USD 1.350 por tonelada a mediados de octubre.

En Ecuador, los precios del barrilete subieron a USD 1.850 por tonelada en septiembre, pero bajaron a USD 1.650 por tonelada en octubre. Esta tendencia de precios encarece los productos de Ecuador para los compradores europeos en comparación con las alternativas asiáticas.

Los precios europeos del barrilete congelado se mantuvieron estables durante septiembre-octubre de 2020, pero se debilitaron para el aleta amarilla debido a la menor demanda de las conserveras españolas. Los precios de los lomos de barrilete cocidos congelados se mantuvieron estables en Europa.

Perspectivas

La pesca regular en el PCO comenzó el 1 de octubre de 2020 y se reportaron capturas moderadas en el OPO.

La pesca en el Océano Índico también mejoró en octubre, permitiendo más transbordos desde este origen. Además, en los próximos meses se prevé una menor demanda, especialmente de barrilete, por parte de las conserveras tailandesas. Es probable que todos estos factores mantengan bajo presión los precios del barrilete durante noviembre - diciembre de 2020.

Para el atún enlatado, la demanda minorista probablemente se mantendrá estable en Estados Unidos. En términos de producción de envases para el consumidor, los productores europeos dependerán más de los lomos congelados cocidos importados. Sin embargo, para el sector de servicios de alimentos, el patrón de demanda futura seguirá siendo incierto hasta que la crisis del COVID-19 disminuya.

Para el sector de atún no en-conserva, el comercio del fresco será limitado. Es probable que la demanda de atún (sushi y sashimi) en los restaurantes esté latente en cada mercado. Esto puede limitar aún más la demanda de lomos de ojo grande y de aleta azul ultra-congelados para sashimi y sushi, especialmente en Japón.

La demanda de lomos congelados no destinados al sashimi puede mejorar para el consumo doméstico en los mercados occidentales. En Japón, el consumo de sashimi podría aumentar durante fin de año/Año Nuevo. Es probable que las ventas crezcan con el servicio para retirar (take away) en lugar de las cenas en restaurantes.

Traducción al español hecha por INFOPECA de la publicación de FAO Globefish Highlights Issue 4 – 2020: Una actualización trimestral sobre los mercados pesqueros

Se presentan resultados de estudio exploratorio sobre la cadena de valor en la pesca artesanal en Guatemala

*Texto reproducido íntegramente como figura en el sitio oficial de la FAO

El Centro para los servicios de información y asesoramiento sobre la comercialización de los productos pesqueros de América Latina y el Caribe (INFOPESCA) presentó los resultados del estudio exploratorio sobre la cadena de valor en la pesca artesanal en Guatemala y su estimación de consumo. El levantado de información de este estudio se realizó en la zona del Pacífico en Sipacate, Escuintla; en el Atlántico en Izabal, Puerto Barrios y en el occidente del país en Santiago Atitlán, Sololá.

El estudio estima que en Sipacate, Escuintla el pescador dueño de lancha es quien fija los precios y la producción, así como establece los porcentajes de ganancias. A nivel económico, únicamente el cuarenta y siete por ciento de su población depende exclusivamente de la actividad pesquera. Ya que, en la región tiene otras actividades económicas importantes como la producción de caña de azúcar. Existe un alto consumo de pescado, siendo este de setenta y cuatro kilogramos por per cápita al año.

En la región de Izabal, Puerto Barrios la pesca se realiza a través de barcos camareros. El dueño de la lancha obtiene el setenta por ciento de la producción y un treinta por ciento les queda a los intermediarios. El pescador únicamente trabaja para el dueño de la lancha. También, existe otro grupo de la población que se dedica a la pesca artesanal y realiza venta ambulante de la misma. A nivel económico, el setenta y cinco de la población se dedica exclusivamente a la actividad pesquera. El consumo



Taller de buenas prácticas y elaboración de subproductos pesqueros (embutidos, conservas) en la comunidad de Santiago Atitlán

de pescado es de cincuenta y nueve kilogramos por per cápita al año.

En Santiago Atitlán, Sololá la pesca se realiza en embarcaciones tipo cayucos. En la región existe un mercado municipal, donde las esposas, hijas, hermanas u otro miembro femenino de la familia. El noventa por ciento de la pesca proviene de pescadores y un diez por ciento de la acuicultura. Únicamente, el cincuenta por ciento de la población se dedica exclusivamente a la pesca. Otra de las actividades económicas que realizan son el turismo y la artesanía. Esta es la zona con menos consumo de pescado, siendo de 28 kilos por cápita por año. Con base a estos resultados, el grupo de funcionarios públicos, representantes de sociedad civil, miembros de cooperación internacional y pescadores que asistieron a la presentación discutieron respecto a la situación de la seguridad alimentaria nutricional y la importancia que la pesca tiene en la alimentación, especialmente para propiciar el consumo de proteína animal.

Además, de mejorar el registro y análisis de datos de la actividad pesquera artesanal en el país, a través de procesos de recolección permanente de información estadística entre autoridades y pescadores.



Pargo rojo capturado en el Pacífico de Guatemala

INFOPECSA participó nuevamente del Comité de Pesca (COFI) de la FAO

Fuente: sitio oficial de la FAO



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura

DECLARACIÓN DE 2021 DEL COMITÉ DE PESCA EN FAVOR DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA SOSTENIBLES

El 34° período de sesiones del Comité de Pesca (COFI) de la FAO se realizó entre el 1 y 5 de febrero de 2021, en formato virtual debido a la pandemia, y contó nuevamente con la participación de INFOPESCA. Este evento es definido como el único foro intergubernamental mundial en el que los miembros de la FAO se reúnen para examinar y considerar los temas y desafíos relacionados con la pesca y la acuicultura.

Algunos de los principales temas del programa fueron: la situación actual de la pesca y la acuicultura, las repercusiones del cambio climático y la pérdida de biodiversidad, la bioseguridad y el crecimiento sostenible de la acuicultura, el papel de la pesca en pequeña escala y los medios de vida de las comunidades costeras, y las operaciones pesqueras y piscícolas ilegales en el mar. La reunión concluyó con la aprobación, por parte de sus Miembros, de la primera Declaración en favor de la pesca y la acuicultura sostenibles, instando a que se tomen medidas más firmes para combatir la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (pesca INDNR) y subrayando la importancia de recuperarse de las repercusiones de la pandemia.

Como explica la organización en su portal institucional, la Declaración esboza una visión mundial en favor de la pesca y la acuicultura, al tiempo que destaca la contribución esencial del sector a la lucha contra la pobreza, el hambre y todas las formas de malnutrición. Ello es fundamental para la materialización de los esfuerzos encaminados a implementar la Agenda 2030 y hacer que los sistemas agroalimentarios sean más inclusivos, resilientes y sostenibles, una preocupación mundial que se debatirá en la Cumbre de las Naciones Unidas sobre los Sistemas Alimentarios, en septiembre.

La Declaración se basa en los instrumentos internacionales existentes destinados a promover la pesca y la acuicultura sostenibles en todo el mundo, como el histórico Código de Conducta para la Pesca Respon-

sable de la FAO, reconociendo los éxitos logrados desde su aprobación e identificando prioridades nuevas y de carácter urgente. El COFI celebró el 25° aniversario del Código con un acto especial de alto nivel. Desde su aprobación en 1995, el Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO ha sido el instrumento principal para la elaboración de acuerdos, directrices e instrumentos internacionales que garanticen la conservación, la gestión, la utilización y la producción eficaces de los recursos acuáticos vivos.

La pesca INDNR

Durante el COFI, los miembros reconocieron la necesidad de un mayor control y transparencia en las operaciones pesqueras, y señalaron que era necesario redoblar los esfuerzos para combatir la pesca INDNR. Se instó a los países a adherirse al Acuerdo sobre MERP, considerado un potente instrumento internacional para combatir la pesca INDNR.

Durante el COFI, la Federación de Rusia anunció que se convertía en Parte en el Acuerdo sobre MERP, uniéndose a otros 68 Miembros de la FAO, incluida la Unión Europea (UE) en nombre de sus Estados miembros, que se han adherido al Acuerdo desde su adopción en 2009. A principios de este año, el Reino Unido también aceptó pasar a ser Parte en el Acuerdo, tras su salida de la UE.

La FAO confirmó que seguirá reforzando su Programa mundial de desarrollo de la capacidad, dotado con 20 millones de USD, para ayudar a los países a mejorar su capacidad de aplicar el Acuerdo y los instrumentos internacionales complementarios.

Respuesta al COVID-19

Los miembros del COFI también solicitaron que la FAO apoyara a las comunidades de pescadores afectadas por la pandemia a

través de su Programa de respuesta y recuperación de la COVID-19.

La pandemia ha afectado al sector de la pesca y la acuicultura debido a los cambios en la demanda de los consumidores, el acceso a los mercados y los problemas logísticos relacionados con el transporte y las restricciones en las fronteras.

El informe sobre “cómo está afectando el COVID-19 a los sistemas alimentarios relacionados con la pesca y la acuicultura”, presentado durante el 34° período de sesiones del COFI, muestra que se espera una disminución en el suministro, el consumo y los ingresos comerciales de pescado para 2020 debido a las restricciones de contención, y que la producción mundial de la acuicultura se reduzca aproximadamente un 1,3 %, la primera caída registrada por el sector en varios años.

En el informe también se señala que la pesca y la acuicultura mundiales podrían sufrir nuevas perturbaciones en 2021, ya que el confinamiento afecta a la oferta y a la demanda de todo el sector.

Según explica la FAO en su portal institucional, el COFI constituye un órgano singular que proporciona periódicamente recomendaciones y asesoramiento en materia de políticas a nivel mundial a los gobiernos, los órganos regionales de pesca, las organizaciones de la sociedad civil y los agentes del sector privado y la comunidad internacional. El Comité ha fomentado la formulación y aprobación de varios acuerdos vinculantes, así como de instrumentos no vinculantes, que han cambiado la manera en que el sector trabaja en pro de la sostenibilidad de los recursos (incluida la conservación de la biodiversidad). El 35° período de sesiones del COFI se celebrará del 5 al 9 de septiembre de 2022

INFOPESCA participó del X FIRMA 2021



INFOPESCA participó del X Foro Iberoamericano de los Recursos Marinos y la Acuicultura (X FIRMA 2021), denominado “Sinergia entre ciencia e industria para el desarrollo y la sostenibilidad”. El evento se desarrolló del 7 al 12 de febrero de forma virtual, debido a las circunstancias excepcionales de la pandemia y para asegurar que fuera un evento de alcance global.

La Directora Ejecutiva de INFOPESCA, Graciela Pereira, representó al organismo en la sesión “Cooperación iberoamericana en pesca y acuicultura” exponiendo sobre el tema “Actividades de la Red Latinoamericana de Mujeres del Sector Pesquero- Acuícola”. El X FIRMA 2021 online se enfocó, entre otras cosas, en la promoción de la agenda 2030 sobre el Desarrollo Sostenible, aprobada por la ONU en 2015, en relación a los recursos acuáticos y la acuicultura de Iberoamérica y el mundo.

El evento contó con un comité organizador de más de 50 especialistas, con representantes para cada país iberoamericano y corresponsales en diversas regiones del mundo, conferencias magistrales y sesiones o mesas de trabajo con más de 55 conferencistas de gran experiencia profesional, quienes abordaron discusiones sobre temas actuales de recursos acuáticos y acuicultura.

Según explican los organizadores, el objetivo fundamental de los FIRMA es analizar y debatir la situación de los recursos acuáticos en Iberoamérica, se fundamenta ante el llamado de alerta de la FAO por el deterioro de los recursos acuáticos junto con el inminente aumento de la población, particularmente en esta nueva y trascendental década 2021-2030 para la humanidad, lo cual pone en amenaza la seguridad alimentaria, particularmente en los países en vías de desarrollo, como los iberoamericanos, donde las tasas de natalidad y la malnutrición son elevadas. Hoy en día, el escenario se agrava aún más por el estado de emergencia sanitaria a raíz de la pandemia.

Los organizadores sostuvieron que la exposición y debates, respaldados por la investigación científica como factor clave para encontrar soluciones, deben conducir al desarrollo de Iberoamérica, como estrategia principal para esta y futuras posibles pandemias y otros problemas de impacto mundial, como el cambio climático. También hicieron hincapié en que la fórmula del progreso, cuyos componentes principales son la investigación, la innovación, la transferencia tecnológica junto con la inversión pública y privada, será una estrategia clave para salir de esta crisis y otras por venir.

Principales Conferencistas



Daniel Pauly

Sea Around Us; Institute for the Oceans and Fisheries, University of British Columbia, Canadá

Conferencia: La teoría de la limitación del oxígeno branquial: aplicaciones a los peces e invertebrados de Iberoamérica
Teoría que explica cómo el cambio climático afectará a las poblaciones de organismos acuáticos y su consecuencia en la pesquería



Carlos Wurmman



Albert Tacon



Javier Garat



Sergio Zimmermann



Javier Ojeda

Países miembros de INFOPESCA



ARGENTINA

Se fortalece el sistema de capturas y exportaciones en el sector pesquero

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación anunció en su portal institucional la conformación de la Unidad de Coordinación de Certificación de Capturas y Exportaciones, cuyo objetivo será “establecer e implementar los sistemas de control necesarios y suficientes para determinar, con la mayor rigurosidad, las capturas en el mar territorial y la Zona Económica Exclusiva desembarcadas en puertos argentinos habilitados. Además, con la medida se refuerza el seguimiento del cumplimiento y veracidad de las declaraciones juradas de captura”. Según se detalla en el comunicado, las principales funciones generales y específicas serán: a) Participar en la elaboración y ejecución de los instrumentos para prevenir, desalentar y eliminar la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada; b) Preparar toda la información atinente a las certificaciones de la actividad pesquera dentro de la Zona Económica Exclusiva; c) Verificar todas las capturas, manteniendo los plazos de la operatoria comercial; d) Certificar que las capturas, tanto las que correspondan a la jurisdicción nacional como provincial se hayan realizado de conformidad con las leyes y los reglamentos

nacionales aplicables, así como con las medidas internacionales de gestión y protección; e) Avalar los documentos, garantizar su validez, y verificar la información presentada por los operadores; f) Mantener durante un mínimo de tres años el registro de las documentaciones emitidas; g) Emitir y remitir por vía informática resúmenes trimestrales a requerimiento de las Autoridades nacionales e internacionales que lo soliciten; h) Certificar las capturas y exportaciones de merluza negra capturada dentro de la Zona Económica Exclusiva y dentro del área de la Convención para la conservación de los recursos vivos marinos antárticos; i) Asesorar al Director Nacional de Coordinación y Fiscalización Pesquera de la Subsecretaría Pesca y Acuicultura sobre los posibles ajustes o modificaciones que requirieran los mencionado Sistemas, elaborando los informes periódicos que resulten necesarios; j) Generar prácticas de comunicación para articular las distintas implementaciones de certificaciones de captura de la pesca legal, declarada y reglamentada.



BRASIL

Pronostican duplicar las exportaciones de tilapia para 2021

Según tituló el medio Globo (Revista Globo Rural), Brasil podría duplicar las exportaciones de tilapia en 2021. “Aunque pequeñas, se espera que las exportaciones de tilapia brasileña se dupliquen en volumen a partir de 2021, impulsadas por la mayor demanda de Estados Unidos y la habilitación, este año, de 10 nuevas unidades exportadoras por parte de China. El pronóstico de la Confederación de Agricultura y Ganadería de Brasil (CNA) es de un aumento del 150 %. La Asociación Brasileña de Piscicultura (Peixe BR), más conservadora, proyecta un crecimiento del 100 %”. Según los datos oficiales, fueron 5.300 toneladas en 2019 y, de enero a octubre de 2020, el volumen ya superó las 4.700 toneladas. Los analistas señalan que a partir de 2021, resueltos los problemas logísticos impuestos por la pandemia, se espera retomar el crecimiento, con nuevas unidades de procesamiento autorizadas para exportar a

China. Para Estados Unidos, hay otras 12 empresas calificadas, según Peixe BR. Entre los principales incentivos otorgados al sector, el presidente de Peixe BR, Francisco Medeiros, destaca la exención de impuestos para los exportadores de pescado, otorgada por el gobierno federal al sector en 2018. “El objetivo es aumentar el número de compradores, porque cuantos más compradores mejor se paga a la industria. (...) El sector tiene la capacidad de incrementar su producción hasta en un 20% anual, atendiendo no solo las exportaciones, sino también el consumo interno, que creció un 27 % durante la pandemia. (...) Para nosotros, en el sector del cultivo de tilapia, la pandemia tuvo un impacto positivo. Y entonces es posible que no alcancemos más del 100 % de aumento en las exportaciones debido al incremento del consumo en el mercado interno”, concluyó Medeiros.



URUGUAY

Comienza la era de la certificación electrónica de exportación de los productos pesqueros

La Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA) anunció en su portal institucional el comienzo de “una nueva etapa en la certificación sanitaria de los productos pesqueros, al haberse emitido el primer certificado electrónico de exportación. El destino en este primer caso fue la República Argentina”. Desde el organismo se informa que el Departamento de Industria Pesquera de DINARA-MGAP continúa trabajando para que más países queden integrados. En ese sentido se están recibiendo certificados electrónicos de Chile y se emitirán en igual forma a ese país. Por otra parte, se ha recibido una comunicación de Perú y una aceptación

por parte de Estados Unidos para proceder con certificación electrónica, al tiempo que se están realizando tratativas con Vietnam. En este marco se ha confeccionado un certificado de exportación genérico país. “Mientras tanto, se encuentran muy avanzadas las gestiones para ingresar al sistema TRACES de la Unión Europea, que permite que los certificados sanitarios se emitan en forma electrónica para dicho destino. Esto será aplicado tanto para productos de origen de Uruguay, como para aquellos que, habiendo sido capturados por buques de tercera bandera, se encuentran en tránsito por Uruguay”, concluye la nota de DINARA.



COLOMBIA

Autoridades buscan fortalecer capacidades de fiscalización y sanción sanitaria con su contraparte peruana

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) de Colombia mantuvo una reunión virtual con su similar peruano, el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), para intercambiar experiencias con el objetivo de mejorar las capacidades en fiscalización y sanciones sanitarias. Según destaca el comunicado del ente sanitario de Perú, “alrededor de doscientos

técnicos peruanos y colombianos abordaron temas de sanción sanitaria, tipología de sanciones aplicadas producto de la fiscalización y su ejecución”. Mediante estos encuentros se busca también fomentar un intercambio comercial bilateral, garantizando las condiciones sanitarias de los productos pesqueros.



COLOMBIA

Aumentan exportaciones de tilapia a EEUU

Colombia exportó 7.119 toneladas de tilapia por un valor de USD 36,9 millones durante enero-agosto de 2020, lo que se traduce en un incremento de 47,4 % en volumen y un crecimiento de 20,5 % en valor respectivamente, según los datos recogidos por el portal nacional Portfolio.co. El principal factor detrás de este desarrollo son las mayores ventas en Estados Unidos (96,1 % del total exportado por Colombia). El resto se envía a Perú, Reino Unido y Alemania. Las ventas de tilapia colombiana han ido absorbiendo participación en ese mercado y la tilapia fresca es actual-

mente el producto clave. Según analistas, se trata de un negocio en crecimiento que, a pesar de la caída en 2019, al año siguiente ha mostrado fuertes signos de recuperación y podría superar los niveles máximos de 2018. Los diferentes actores de la industria pronostican ventas positivas porque los consumidores estadounidenses también están demandando tilapia entera, lo que favorece la producción colombiana. Otro factor clave es el incremento de la demanda interna colombiana, aunque esta se vio afectada por la pandemia y por el mayor precio del producto



NICARAGUA

Inauguran la planta productora de tilapia más grande del país

El director del Instituto Nicaragüense de la Pesca (INPESCA), Edward Jackson, inauguró junto a autoridades regionales la planta de tilapia más grande del país, en el municipio de Puerto Cabezas. Según recogió Radio La Primerísima, el jerarca manifestó durante la inauguración el apoyo a los emprendimientos en la región del Caribe Norte y detalló que se trata de una planta de producción semi intensiva de tilapia que generará alrededor de 200 empleos en la zona, con 40 tanques para producir y procesar para la comercialización. Por su parte, el coordinador del Gobierno Regio-

nal Autónomo de la Costa Caribe Norte, Carlos Alemán, remarcó que es la primera experiencia de tilapia con gran magnitud que se tiene en el país, y que va a dinamizar la economía. A su vez, hizo especial hincapié en que el proyecto respetará la conservación del medioambiente, situación que fue posible gracias a la intensa participación del Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales. También se agregó que con esta inversión se pueden exportar cada 6 a 8 meses hasta 600.000 libras de producto. Además, se anunció que se construirá una planta de raciones.



MÉXICO

Se formaliza adhesión a la iniciativa global contra redes de pesca fantasma

La Secretaría de Economía del Gobierno de México informó la adhesión del país a la Iniciativa Global contra Redes de Pesca Fantasma (Global Ghost Gear Initiative o GGGI, por sus siglas en inglés) mediante la firma de la declaración de apoyo formal. De esta manera, México se transforma en el décimo séptimo país del mundo que manifiesta su formal adhesión a esta importante iniciativa internacional. El gobierno explica que la adhesión de México se decidió tras un periodo de consulta intersecretarial entre autoridades federales competentes, el cual fue coordinado por la Secretaría de Relaciones Exteriores e incluyó a varias secretarías más del país. Como se fundamenta en el portal institucional, “al reconocer la severidad del problema, los gobiernos de México, Estados Unidos y Canadá incorporaron en el Capítulo de Medio Ambiente del T-MEC un compromiso específico para tomar medidas que prevengan y reduzcan la basura marina. Con ello, el T-MEC es

el primer acuerdo comercial que incorpora este compromiso. La adhesión de México a la GGGI refleja la voluntad de nuestro país por proteger nuestros océanos, así como la intención de cumplir con las obligaciones ambientales asumidas en el T-MEC”. El gobierno mexicano agrega que “la GGGI es la alianza multisectorial más grande del mundo para impulsar soluciones al problema de las redes de pesca perdidas, abandonadas o desechadas de otro modo, mejor conocidas como ‘redes fantasma’. Los objetivos de la Iniciativa consisten en mejorar la situación de los ecosistemas marinos, proteger la fauna del daño generado por estas redes, así como contribuir a la salud y los medios de vida de las comunidades humanas”. La GGGI fue creada en septiembre de 2015 e incluye a participantes de la industria pesquera, la academia, los sectores público y privado, organizaciones intergubernamentales y de la sociedad civil.



MÉXICO

Presidente aprueba el Programa Nacional de Pesca y Acuicultura 2020-2024

El Diario Oficial de la Federación publicó el Decreto en el que el Gobierno de México aprueba el contenido y los objetivos del Programa Nacional de Pesca y Acuicultura 2020-2024, luego de que se siguieran los procedimientos administrativos, jurídicos y legislativos correspondientes, y garantiza el fomento del crecimiento integral y sostenible del país establecido por norma en el Plan Nacional de Desarrollo del Presidente Andrés Manuel López Obrador. La nota de prensa publicada en el portal oficial del gobierno mexicano detalla que el programa establece los objetivos prioritarios y líneas de acción para contribuir a combatir el rezago social de las comunidades costeras y ribereñas, con nuevas políticas públicas que impulsen la productividad y el aprovechamiento sustentable de los recursos, para convertir al sector pesquero y acuícola

en protagonista para la seguridad alimentaria de los mexicanos. “El Gobierno del Presidente Andrés Manuel López Obrador, en el análisis del Programa Nacional de Pesca y Acuicultura 2020-2024, deja de manifiesto que con éste, el sector productivo pesquero y acuícola contribuirá a la seguridad alimentaria, así como también en mejorar el ingreso y reducir la pobreza de los pescadores y acuicultores de pequeña y mediana escala, garantizando el aprovechamiento de los recursos”. El titular de la nueva Comisión de Acuicultura y Pesca, Raúl Elenes Angulo, destaca que tras la creación de esta dependencia federal en el mes de junio de 2001, hace 19 años, por primera vez se cuenta con un Programa Nacional de Pesca y Acuicultura que vendrá a fortalecer su razón de ser.

Países de la región



CHILE

Sector de mejillones busca recuperarse de la pandemia

El presidente de la Asociación de Miticultores de Chile (AmiChile), Branco Papic, manifestó las dificultades que han estado atravesando los exportadores de mejillón en el mercado chino desde el inicio de la pandemia, siendo China un importante mercado para este molusco bivalvo. Según recoge el medio Aqua.cl, el jerarca explicó que “el cierre de restaurantes, cafés y hoteles produjo un impacto enorme. Respecto a los últimos hechos, el mejillón no ha sido aludido, pero ciertamente lo que pasó con el salmón y camarones salpica a todos los productos que están entrando a

China”. Toda esta situación ha provocado que el consumidor esté desconfiando y consume menos. Para Papic la clave es recuperar la confianza de los consumidores, destacando los estrictos protocolos y las rutinas de bioseguridad empleadas por Chile. También agregó que la asociación de miticultores ha estado en contacto con las autoridades chilenas en China para realizar campañas de comunicación que permitan difundir y promocionar el producto en dicho mercado.



ECUADOR

Fortalecen medidas sanitarias para exportar camarón

La Cámara Nacional de Acuicultura (CNA) publicó un comunicado en su portal institucional donde anuncia que “con el propósito de seguir garantizando la calidad e inocuidad del camarón ecuatoriano en sus más de 50 destinos de exportación, entre ellos la República Popular de China, se refuerzan las medidas de bioseguridad en las plantas procesadoras del crustáceo. Las nuevas disposiciones se enmarcan en el acuerdo firmado en agosto pasado entre el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca de Ecuador (MPCEIP) y la Administración General de Aduanas de la República Popular China (GACC)”. El organismo explica que la entidad competente para verificar su cumplimiento y ejecutar los respectivos controles es la Subsecretaría de Calidad e Inocuidad de Ecuador (SCI). En este contexto, Daniel Pesantes, el subsecretario de la SCI condujo un taller con representantes de las plantas procesadoras ecuatorianas, previo a la ejecución de las inspecciones que empezarán de inmediato. La CNA detalló que “se verificará que los establecimientos procesadores de productos acuícolas hayan reforzado sus medidas de desinfección e higiene del personal, además a todos los operarios que se encuen-

tran en contacto con el producto y los empaques se les deberá practicar pruebas de diagnóstico para COVID-19 periódicamente y, de identificarse un caso, el trabajador deberá ser aislado por 14 días y solo podrá reintegrarse a trabajar cuando su prueba resulte negativa”. A su vez, en cuanto a los riesgos de contagio en productos, material de empaque, contenedores y áreas de procesamiento, se garantizará la desinfección con el propósito de eliminar agentes contaminantes. El comunicado es categórico al expresar que “todos los establecimientos ecuatorianos que exporten camarón a China serán sometidos a inspecciones por parte de la Subsecretaría de Calidad e Inocuidad sin excepción y, ante el no cumplimiento de los procedimientos de bioseguridad se sancionará con la suspensión de la emisión de los certificados sanitarios, lo que imposibilitará a la empresa a exportar hasta que presente un plan de mejoras y se realice una nueva inspección”. Por último, la CNA pone de manifiesto que la industria camaronera ecuatoriana afianza su compromiso con los consumidores a nivel mundial para garantizar un producto seguro, pero también de excelente sabor, textura y con los más altos estándares de sostenibilidad.



CHILE

Aprueban auditoría con inspección documental para exportar a Corea

El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA) confirmó la aprobación de una auditoría documental por parte del Ministerio de Seguridad Alimentaria y Farmacéutica de Corea (MFDS, por sus siglas en inglés) sobre seis empresas chilenas que exportan productos pesqueros y acuícolas a ese país. Este nuevo sistema lógicamente está vinculado con el contexto de emergencia sanitaria y la imposibilidad de realizar inspecciones en campo. Según destacó la ahora ex directora del ente, Alicia Gallardo, este procedimiento “da cuenta del efectivo sistema de control del Servicio y refuerza el importante posicionamiento que tiene Chile en este mercado, ratificado mediante el acuerdo suscrito en marzo del año 2019, para el control de la inocuidad de productos pesqueros y acuícolas de exportación”. Corea es uno de los 10 principales mercados de destino para los productos pesqueros y acuícolas chilenos. Según los datos oficiales, en 2019 importó 48.014

toneladas por un valor de USD 124 millones, es decir el 3 % de los envíos chilenos. Los principales productos fueron jibia, salmón del Atlántico y salmón coho congelados. SERNAPESCA recuerda que actualmente más de 160 establecimientos elaboradores se encuentran habilitados para enviar sus productos destinados a consumo humano a este mercado. El comunicado también detalla que en mayo, la autoridad coreana informó a SERNAPESCA que, “las empresas debían presentar información relativa a sus procesos productivos, incluyendo fotografías, resultados de análisis y las pautas de inspección aplicadas por el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura. Los antecedentes fueron evaluados por la autoridad coreana durante los meses de agosto y septiembre, y luego se notificó a SERNAPESCA que los 6 establecimientos que fueron objeto de esta auditoría documental fueron aprobados”.



PERÚ

Gobierno se traza objetivo de aumentar consumo de pescado para 2025

El Ministerio de la Producción (PRODUCE) manifestó que se trabajará fuertemente para llegar al objetivo proyectado por la FAO de consumo de pescado en el país: 27,6 kg en el 2025. Actualmente la cifra está debajo de los 20 kg, pero se remarcó que uno de los principales logros del ministerio, a través del Programa Nacional “A Comer Pescado”, fue haber contribuido al incremento del consumo de productos hidrobiológicos en el país. El portal del ministerio señala que “en el periodo 2013-2019, el consumo anual per cápita de productos hidrobiológicos (pescado fresco, congelado, enlatado y mariscos) tendió al aumento a nivel nacional, pasando de 14,6 kg en 2013 a 17,4 kg en 2019”. A su vez, se destacó que “Produce impulsa una política agresiva de promoción de los productos marinos, buscando desarrollar hábitos de consumo de la

población, que coadyuven a la inclusión permanente de una mayor proporción de recursos derivados de la actividad pesquera nacional. (...) Contamos con estrategias como ‘Mi Pescadería’, ‘De la Red a la Mesa’, ‘PescaEduca’ y ‘Conservas peruanas en tu mesa’, que han logrado poner al alcance de la población más de 900.000 kg de productos hidrobiológicos a nivel nacional y 900.000 unidades de conservas de pescado, beneficiando a más de un millón de familias peruanas”. Para poder seguir esta línea de promoción de consumo, el ministerio lanzó un programa educativo virtual llamado “Pescado en casa”, que consta de conferencias virtuales con temáticas sobre alimentación saludable, cocina en vivo, recomendaciones y tips educativos, entre otros.



ECUADOR

Sector camaronero preocupado por anuncio de la Comisión Europea

La Cámara Nacional de Acuicultura de Ecuador (CNA) expresó en su sitio web que “el anuncio de la Comisión Europea de aumentar en el 2021 el cupo de importación anual de 40.000 a 48.000 toneladas métricas de camarón para proceso, bajo la política de contingentes arancelarios autónomos con arancel cero, preocupa al sector camaronero ecuatoriano, pues la decisión beneficia a países que no tienen Acuerdo Comercial con la Unión Europea y los pone a competir en igualdad de condiciones, sin considerar las exigencias que cumplen sus socios comerciales, entre ellos el Ecuador”. Según entiende la cámara, esta medida restará cuota de mercado para el camarón ecuatoriano y se proyecta que se podrían dejar de colocar 8.000 toneladas del crustáceo en el mercado europeo, lo que tendría una valoración de USD 44,3 millones en divisas. El Presidente Ejecutivo de la Cámara Nacional de Acuicultura, José Antonio Camposano, explicó que no es una crítica a la política de contingentes como tal, “pues es un legítimo derecho

que tiene cada país, pero sí observamos con seria preocupación el impacto que esto generaría al incrementar el cupo para países sin Acuerdo Comercial y que no respetan normas laborales o de inocuidad. Lo que más nos preocupa es la competencia desleal para quienes sí decidimos entablar un proceso de negociación mediante un Acuerdo Comercial, cumpliendo con las exigencias que La Unión Europea requiere”, enfatizó. La CNA explica que la política de contingentes arancelarios autónomos está vigente desde hace varias décadas en la UE, con el propósito de obtener materia prima barata y estimular a sus industrias locales. La problemática se genera por el aumento del cupo en un 20 % para el próximo año y que estará vigente hasta el 2023. Cabe recordar que Ecuador es socio comercial de la Unión Europea tras la firma del Acuerdo Comercial en noviembre de 2017, que permite el acceso libre de aranceles a los productos ecuatorianos entre ellos el camarón.



EL SALVADOR

Gobierno entrega subsidio a pescadores afectados por el huracán Eta

El Gobierno de El Salvador comenzó la entrega de un subsidio especial a 22.000 pescadores afectados por el huracán Eta, además de canastas alimentarias. La gestión se realiza a través del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG). Según destaca el portal institucional, “el Presidente Bukele instruyó dichas acciones luego que el pasado 3 de noviembre ordenara suspender las actividades

de pesca, para evitar pérdidas humanas por mareas altas y vientos fuertes provocados por Eta”. El subsidio será entregado por el Centro de Desarrollo de la Pesca y Acuicultura (CENDEPESCA) a los pescadores que cuenten con el carné de autorización de pesca vigente.



JAMAICA

Pescadores reciben apoyo del gobierno en el marco de la pandemia

El Servicio de Información de Jamaica (agencia gubernamental de noticias) anunció que 83 pescadores que operan en cuatro playas en la Parroquia de St. Catherine recibieron apoyo financiero estatal para comprar artes de pesca y equipos. Estos pescadores se transformaron en los primeros receptores del programa de incentivos en el marco del COVID-19, que beneficiará a las partes interesadas del sector que se han visto gravemente afectadas por la pandemia. El Ministro de Agricultura y Pesca, Hon. Floyd Green, dijo que esta asignación tiene como objetivo devolverles

a los pescadores su medio de vida, y que la asistencia es parte de un programa más amplio que apoyará a 5.000 pescadores registrados de 137 comunidades. Además del programa de incentivos, el Ministerio ha destinado una suma importante de dinero para la adquisición de contenedores frigoríficos que se colocarán estratégicamente en las playas, con el objetivo de ayudar a los pescadores a superar los obstáculos causados por la falta de instalaciones para almacenamiento.



PERÚ

Se buscan alianzas estratégicas frente a crisis causada por el COVID-19

La Sociedad Nacional de Pesquería (SNP) de Perú y la Cámara de Comercio de la India en Perú (INCHAM) anunciaron que ambos países están buscando nuevas oportunidades de negocio y alianzas estratégicas en el rubro pesquero, que les permitan generar un mayor crecimiento y desarrollo económico frente a la crisis causada por la pandemia. “Entre los productos hidrobiológicos peruanos con mayor oportunidad para ingresar al mercado indio se encuentran las conservas gourmet, congelados de calamar gigante, así como la harina y el aceite de pescado debido a su creciente sector acuícola”, informó la SNP en su portal. La presidenta de la SNP, Cayetana Aljovín, explicó en el webinar “India – Peru Syner-

gies in the fishery sector”, que “India mira con especial interés al mercado peruano por tener una industria pesquera reconocida a nivel mundial por la FAO como un ejemplo de gestión sostenible y altos estándares de calidad. (...) Las empresas pesqueras peruanas han apostado por la innovación y el valor agregado en la fabricación de sus productos. En el actual contexto de crisis mundial, resulta relevante que nos enfoquemos en diversificar mercados y generar alianzas comerciales que nos permitan retomar la senda de crecimiento”. Desde ambas organizaciones se entiende que la generación de nuevas oportunidades de negocio entre estos países es fundamental en estos momentos de crisis.



PANAMÁ

Se aprueba proyecto que regula la pesca

La Asamblea Nacional de Panamá confirmó en su portal institucional la aprobación en primer debate, por parte de la Comisión de Asuntos Agropecuarios, del proyecto de Ley 131 que regula la pesca, la acuicultura y actividades conexas en Panamá, tras largas jornadas de trabajo con pescadores, representantes de la Autoridad de los Recursos Acuáticos de Panamá (ARAP), del Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA), acuicultores, fundaciones y organizaciones no gubernamentales. El ministro del MIDA, Augusto Valderrama, destacó que esta norma moderniza y actualiza la actividad, cuya legislación estaba vigente desde hace más de 60 años. Por su parte, el presidente de la industria de la pesca, Kelvin Gómez, “abrigó la esperanza que lo consensuado pueda seguir su curso hasta convertirse en ley de la República”. A su vez, anterior-

mente había explicado que esta iniciativa estaba adaptada a normas internacionales para que Panamá pueda ser reconocido como país que desarrolla la industria de manera seria y responsable, lo cual abre la posibilidad de exportar a Europa, Estados Unidos y otros mercados. Por su parte, Flor Torrijos, directora de ARAP, manifestó que esta es una ley consensuada y que representa los intereses de todos los pescadores artesanales. El presidente de la Comisión, el diputado Erick Broce, remarcó que uno de los objetivos de la normativa es reglamentar e incentivar actividades como la acuicultura, pesca deportiva, industrial y artesanal, así como proteger y promover el uso equitativo de los recursos marinos del país. Mientras tanto, los representantes de los pescadores dijeron estar de acuerdo con la propuesta.

América del Norte



CANADÁ

Gobierno presentó una estrategia de economía azul

El Consejo de Pesca de Canadá (FCC, por su sigla en inglés) y la Alianza de la Industria Acuícola Canadiense (CAIA, por su sigla en inglés) presentaron la “Estrategia de la Economía Azul 2040” (Blue Economy Strategy 2040), cuyo objetivo es elaborar una estrategia para el desarrollo económico de las actividades acuícolas y pesqueras del país. Según detalla la revista Europa Azul, la iniciativa se enmarca en una visión conjunta y un plan de acción para capturar el potencial sin explotar las aguas canadienses. Las industrias canadienses de pesca y acuicultura manifestaron comprender el papel central que desempeñan las actividades marítimas en la identidad de Canadá. “También añadieron que, reconociendo la oportunidad que significa crear esta ‘Estrategia de la Economía Azul 2040’

para continuar elevando a Canadá a alturas aún más mayores y apoyar la recuperación económica de la actual pandemia del COVID-19, las asociaciones han avanzado en esta propuesta para generar un desarrollo sostenible a través de la industria de los productos del mar”, explica el artículo. El presidente del consejo pesquero, Paul Lansbergen, manifestó la voluntad y el compromiso para trabajar en conjunto con el gobierno federal y fortalecer el crecimiento económico sostenible de estas aguas. El gobierno tiene como objetivo último posicionar a Canadá como uno de los tres mejores productores de pescado y mariscos sostenibles en el mundo para 2040.



ESTADOS UNIDOS

Revelan datos de consumo de pescado en tiempos de pandemia

Las ventas minoristas de productos pesqueros han aumentado drásticamente durante la pandemia. La Encuesta de Alimentos y Salud de 2020, reveló que el 85 % de los estadounidenses han realizado cambios en su elección de alimentos y preparaciones, y el 60 % cocinó más en casa durante esta pandemia. La encuesta realizada en agosto entre 1.000 compradores mostró que el 77 %

considera importante que el pescado sea rico en proteínas, un 74 % compra mariscos y productos pesqueros por sus omega-3, un 71 % de los compradores está preocupado por la seguridad alimentaria. Sin embargo, también hay un 79 % que está preocupado por el mercurio. Además, el 75 % indicó que la contaminación del medio ambiente fue un factor en su decisión de compra.



ESTADOS UNIDOS

Se firma importante acuerdo para combatir la pesca ilegal

La Oficina Nacional de Administración Oceánica y Atmosférica (NOAA, por sus siglas en inglés) firmó un memorando de entendimiento con la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID, por sus siglas en inglés) para combatir la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR) a través de las fronteras y promover la pesca sostenible en el extranjero. Según expresa el primer organismo en su sitio web institucional, el país ha dado un paso más como líder internacional en la lucha contra esta práctica que amenaza la seguridad alimentaria mundial,

daña las economías y pone en riesgo la sostenibilidad de la pesca y los ecosistemas marinos. A través de este acuerdo, las dos agencias planean aprovechar los respectivos programas, estrategias e inversiones de cada una para: apoyar a los países en desarrollo mientras fortalecen sus propias capacidades de evaluación, seguimiento y aplicación; promover innovaciones en la lucha contra la pesca INDNR a través de alianzas con otros gobiernos y el sector privado; aumentar los incentivos para el cumplimiento y las penas por violar las reglas de pesca.

Otras regiones



MUNDIAL

Los canales digitales siguen sosteniendo a las empresas de productos pesqueros

El uso de plataformas virtuales por parte de empresas de productos pesqueros a nivel mundial, en particular de redes sociales como Instagram, ha aumentado según Yorso, una plataforma de gestión de supply chain. Tras un relevamiento realizado entre abril y junio a 100 empresas registradas en su sistema, se concluyó que aproximadamente el 22 % abrió cuentas de Instagram en un

intento por trasladar su negocio a canales digitales. Ya se prevé que la cifra aumente con la incorporación de otras empresas a la plataforma. La compañía es optimista sobre el crecimiento de las ventas debido a la digitalización de las empresas de productos pesqueros a raíz de la pandemia.



EUROPA

Perspectivas positivas para el mercado del salmón en conserva

Según un estudio de mercado elaborado por la consultora The Insight Partners, el mercado de salmón en conservas fue valorado en USD 3.039,67 millones en 2019 y se proyecta que alcance los USD 4.136 millones para el año 2027; se espera que crezca a una tasa compuesta anual del 4,1 % de 2020 a 2027. El informe remarca que la creciente popularidad de la conserva de salmón entre los consumidores de todo el mundo le daría el impulso necesario al mercado y aumentaría su crecimiento. En particular, se

prevé que Europa crezca a una tasa de crecimiento anual compuesto más alta (4,5 %) durante el período de la proyección. Este continente se ha convertido en un mercado importante para el salmón enlatado debido al incremento de los ingresos disponibles, la creciente urbanización y la mayor demanda por beneficios para la salud. Además, la presencia de fabricantes destacados en Europa también está proliferando el crecimiento del mercado.



RUSIA

Fuerte apuesta a la harina de pescado

Según la investigación realizada por el grupo de expertos con sede en Moscú, BusinesStat, Rusia se está preparando para aumentar su producción de harina de pescado hacia 2024. En el país, la harina de pescado se utiliza principalmente para la producción de ración y esta creciente producción estimularía el desarrollo de la industria acuícola rusa. Los piscicultores rusos han afirmado repetidamente que la falta de ración es uno de los principales factores que limitan el desarrollo de la industria. El estudio también prevé que el año 2020 cerrará con una caída del 1 % en la producción de harina de pescado debido a la pandemia (números en revisión), pero la tendencia de crecimiento se reanuda en 2021. De acuerdo a los datos del informe, en 2019 la producción llegó a las 126.000

toneladas, aumentando un 46 % respecto a 2015, mientras que se espera para 2024 una producción de 148.000 toneladas. Los analistas participantes del informe remarcan que el importante crecimiento de la producción puede atribuirse al desarrollo de tecnologías de procesamiento de desechos de pescado. Las leyes rusas estipulan que todos los desechos de pescado deben procesarse adecuadamente. Sin embargo, no todas las empresas cumplen con esto. Además, las empresas procesadoras están perdiendo ganancias al no obtener productos comercializables a partir de los desechos de pescado, dijo BusinesStat. Es probable que algunas nuevas instalaciones de producción que se espera que se pongan en marcha en los próximos años también contribuyan a esta tendencia.



ESCOCIA

Productores de salmón celebran acuerdo comercial británico con Japón

La Organización de Productores de Salmón de Escocia (SSPO, por sus siglas en inglés) manifestó su satisfacción por el anuncio del acuerdo comercial entre el Reino Unido y Japón. Según detalló en un comunicado, “hay certeza de que este paso ayudará a desarrollar aún más la relación entre el sector del salmón escocés y los consumidores japoneses. Este acuerdo confirma que los productores de salmón escoceses seguirán siendo capaces de abastecer el mercado japonés sin aranceles restrictivos”. La organización

también agrega que Japón es el cuarto mercado de exportación más grande de salmón escocés, con un valor de más de £ 9 millones al año. “Para nosotros es importante abastecer un mercado tan valioso donde los consumidores exigen la más alta calidad para sus productos pesqueros. Mantener el acceso a tarifas bajas o nulas para nuestros principales productos a mercados clave a nivel mundial sigue siendo una prioridad para el sector del salmón escocés”, concluye el comunicado.



ALEMANIA

Consumo de productos pesqueros registró un incremento

Los consumidores alemanes compraron 401.000 toneladas de productos pesqueros a través de los canales minoristas durante 2020, gastando USD 4.900 millones, de acuerdo a los datos revelados por la asociación Fisch-Informationszentrum (FIZ). Las cifras indican que si bien el volumen estuvo a la par con 2018, el valor representó un incremento del 4,8 % y estableció un nuevo récord de ventas. Según el informe del que se hace eco el portal Seafood Source, la pandemia ha elevado aún más las ventas, con dos dígitos

tanto en volumen como en valor, en el primer semestre de 2020. En total fueron 236.665 toneladas (+15 %) por un valor de USD 2.800 millones (16,5 %). Con respecto al sector minorista en sí, el director de la asociación destacó que más del 50 % del consumo de productos pesqueros en Alemania se satisface con productos congelados y enlatados. Estas dos categorías experimentaron el mayor aumento en los volúmenes de ventas en el período de enero a julio.



NORUEGA

Estudio revela que solo 2 de cada 10 niños comen suficiente pescado

El Consejo Noruego de Productos del Mar (NSC, por sus siglas en inglés) difundió los principales puntos de un nuevo estudio nacional que concluye que “los niños no comen suficiente pescado de acuerdo con las pautas dietéticas nacionales. Esta es una tendencia preocupante observada en la mayoría de los países occidentales”. La encuesta realizada entre niños noruegos de 8 a 19 años concluyó que alrededor del 80 % actualmente no come las 2-3 porciones de pescado semanal. La directora de marketing del NSC, Camilla Beck, hizo hincapié en que “los padres deben asumir una mayor responsabilidad. Nuestro estudio encontró que la mayoría de los niños dicen que les gustaría comer más pescado si les sirvieran platos que les gusten”. La jerarca fue más a fondo y agregó que “es una bomba de tiempo tanto en términos de salud pública como en las ambiciones globales de detener el cambio climático, donde el aumento del consumo de alimentos sostenibles de los océanos es un factor clave”. En el informe también se hizo comparativas con otros estudios, como uno realizado en 2018 en

Estados Unidos que encontró que solo el 6 % de los jóvenes de entre 2 y 19 años consumía pescado al menos dos veces por semana, y que el consumo en los niños estadounidenses ha estado disminuyendo año a año desde 2007. En Reino Unido, la situación parece aún peor, y un estudio de 2017 marca que menos del 5 % de los niños británicos de entre 2 y 18 años cumplieron con las pautas dietéticas. El NSC agrega que el estudio muestra además que existe una gran disparidad entre lo que las personas creen que comen y lo que realmente hacen. Siete de cada diez creen que comen suficiente pescado, pero la verdad es que solo 2 de cada 10 realmente comen lo suficiente de acuerdo con las pautas oficiales. La organización apela a que, “como los niños de hoy son los adultos del mañana y, que Noruega es una nación pesquera, tenemos la responsabilidad de plantear el problema y hablar sobre cómo podemos ayudar a padres e hijos a descubrir todos los productos pesqueros fantásticos, sabrosos y sostenibles disponibles”.



NORUEGA / REINO UNIDO

Se firmó importante acuerdo en materia de pesca

El Reino Unido y Noruega llegaron a un acuerdo pesquero que permitirá negociaciones anuales sobre cuestiones de acceso a las aguas y cuotas de captura. El ministro noruego de Pesca y Productos Pesqueros, Odd Emil Ingebrigtsen, destacó que ambos serán socios a partir de enero de 2021 y que significará “una cooperación pesquera sólida para el futuro. La gestión de las poblaciones de peces compartidas está en su mejor momento cuando los estados costeros acuerdan cómo debería suceder”. Según menciona el portal World Fishing & Aquaculture, esto es un paso importante teniendo en cuenta que el Reino Unido se prepara para abandonar la Política Pesquera Común de la UE a finales de diciembre. Por su parte, el secretario de Medio Ambiente británico, George Eusti-

ce, hizo hincapié en que esto “refuerza el compromiso de actuar como un estado costero independiente cooperativo, buscando garantizar un futuro sostenible y próspero para toda la industria pesquera del Reino Unido”. De acuerdo a los datos recabados por el portal, la flota pesquera del Reino Unido realiza desembarques pesqueros en aguas noruegas por un valor aproximado de £ 32 millones (USD 41,5 millones aproximadamente). Mientras que en años anteriores las negociaciones bilaterales con Noruega fueron dirigidas por la Comisión Europea en nombre del Reino Unido y otros Estados miembros, ahora el Reino Unido negociará posibilidades de pesca para 2021 como estado costero independiente.



ESPAÑA

Vuelven a solicitar reducción del IVA a productos pesqueros

La Confederación Española de Pesca (CEPESCA) volvió a insistir en el pedido de que se reduzca el IVA de los productos pesqueros como solución a la crisis, “motivada por el cierre parcial del canal HORECA y la caída del turismo costero debido a las restricciones que exige la lucha contra la pandemia. Según el sector, esta situación, que prevé se mantendrá durante los próximos meses, ha reducido en un 20 % la venta de productos pesqueros y pone en riesgo la continuidad de la actividad de numerosos buques y puestos de trabajo”, detalló la confederación en su sitio web. La organización remarca que la crisis que atraviesa el sector HORECA no ha sido compensada con el consumo de productos pesqueros frescos en pescaderías y grandes superficies que, con ligeras disminuciones, tras el repunte registrado durante las semanas que duró el estado de alarma en el país, se mantiene estable. Sin embargo, las previsiones que maneja el sector apuntan a que, a medida que se agudice la crisis económica, muchas familias se verán obligadas a reducir su gasto en alimentación, penalizando

la adquisición de productos frescos frente a otros procesados y envasados, pero más económicos. La clave está, según el sector, que “la situación podría aliviarse reduciendo el IVA con el que se grava a los productos pesqueros (10 %), hasta uno reducido del 4% aplicado actualmente a otros productos básicos, tales como la leche y el pan; y como ya han hecho otros países comunitarios, entre ellos Alemania”. Por su parte, el secretario general de CEPESCA, Javier Garat, agregó que próximamente se va a reforzar esta petición. “Creemos que es una medida justa que, además de beneficiar a un sector muy castigado por la pandemia pero que ha sabido mantener su compromiso con la sociedad, puede tener un efecto social tremendamente positivo para la población, más aún con el panorama de crisis económica que se perfila. Al igual que otros sectores económicos creemos que es paradójico que una potencia pesquera como España, dedicada a proporcionar alimentación saludable, no concentre la misma atención”, sentenció.

Asia

**CHINA****Se consolida venta en línea en el comercio de productos pesqueros**

Los vendedores minoristas de productos pesqueros se han visto drásticamente perjudicados por la pandemia, ya que el comercio en línea parece estar reestructurando el sector del mercado mayorista tradicional. Según detalla INFOFISH, esto se produce después de que la empresa china de comercio electrónico JD.com comenzara a contratar muchos proveedores directos de productos pesqueros, ofreciéndoles acceso a los servicios de entrega de la empresa a las ciudades de la costa este de China. El involucramiento de JD.com en el comercio de productos pesqueros es parte de su batalla con otro especialista en ventas minoristas en línea, Suning. El informe de INFOFISH agrega que los casos de

COVID-19 relacionados con productos pesqueros importados en China han obligado a algunos importadores a pasarse del comercio mayorista de restaurantes al procesamiento de algunos de sus productos importados para la venta minorista online. Si bien los productos pesqueros han tenido problemas en el ámbito del servicio de alimentos, los consumidores chinos están recurriendo cada vez más a los productos pesqueros que se venden en línea a medida que la población está dispuesta a cocinar en casa, tanto como resultado de los bloqueos relacionados con el COVID-19 como de la creciente preferencia por una alimentación saludable.

**COREA DEL SUR****Atún en conservas incluido como producto esencial**

El atún en conservas fue incluido como producto esencial en la lista de “alimentos de emergencia” para las personas afectadas por la pandemia del COVID-19. Se ha suministrado atún en conserva al personal médico, que ha estado luchando contra la propagación del coronavirus, y a los más desfavorecidos. En particular, la empresa Dongwon F&B está aprovechando la creciente popularidad de su propia marca de atún en conservas en todo el mundo tras la creciente demanda de productos enlatados en medio de la

pandemia. Los últimos datos publicados por la consultora Nielsen Korea mostraron que las ventas de atún en conservas, en lata y en bolsa, de la marca Dongwon, experimentaron un crecimiento interanual del 29,6 % en Estados Unidos. En la primera mitad de 2021, StarKist, una filial de Dongwon con la mayor participación en el mercado de atún en conservas estadounidense, registró un crecimiento interanual del 17,4 % en los ingresos durante el mismo período.

**MALASIA****Anuncian programa que ofrece financiamiento a pescadores**

El Departamento de Pesca (DOF, por sus siglas en inglés) de Malasia presentó el Programa de Modernización de Embarcaciones y Mecanización de Captura, que ofrecerá financiamiento a pescadores para que puedan actualizar sus equipos, redes y embarcaciones. El mismo se ejecutará a través del Fondo de Seguridad Alimentaria proporcionado por el Ministerio de Agricultura e Industrias Alimentarias, y responde a una iniciativa anunciada en el Presupuesto 2021, cuyo objetivo es transformar a los pescadores y al sector hacia la industria de la pesca de altura. El DOF quiere

hacer hincapié en que el uso de tecnología de equipos de pesca moderna y amigable con el medioambiente mejoraría la eficiencia de las operaciones y ahorraría tiempo, especialmente para los barcos de pesca de altura. El programa también podrá aumentar aún más el número de desembarques de pescado en el país y ayudar a impulsar los ingresos de los pescadores, además de reducir los costos laborales en que incurren los operadores y la dependencia en tripulaciones extranjeras. El programa también busca alentar a más jóvenes a incursionar en la industria pesquera.

**INDONESIA****Gobierno apunta a incrementar fuertemente el sector de camarón**

El Ministerio de Asuntos Marinos y Pesca (KKP) de Indonesia se dirigió a los diferentes actores del sector acuícola para que ayuden al gobierno a lograr el objetivo de incrementar en un 250 % el valor de las exportaciones de camarón para el año 2024. La meta en términos de volumen sería producir 1,2 millones de toneladas de camarón. El ministerio está buscando el apoyo del gobierno central y los gobiernos regionales, así como de las asociaciones

camaroneras y académicos. En un comunicado de prensa, del cual se hace eco The Fish Site, el jerarca remarcó que “todas las partes interesadas deben ayudar y trabajar juntas para incrementar la producción de camarón y mejorar los inventarios nacionales en el futuro”. El ministerio tiene como objetivo desarrollar más áreas con estanques de camarones en los próximos cinco años, sin dañar los manglares.



INDIA

Abrió laboratorio de testeo para exportadores de productos pesqueros

La Autoridad para el Desarrollo de las Exportaciones de Productos Marinos (MPEDA), dependiente del Ministerio de Comercio e Industria, abrió un laboratorio de control de calidad en la ciudad de Porbandar, en el estado de Gujarat, para facilitarles los tests a los procesadores y exportadores de productos pesqueros y así poder garantizar la seguridad del producto de acuerdo a los requisitos regulatorios internacionales. Según explicó la agencia gubernamental, el laboratorio está equipado con instrumentos avanzados para analizar residuos de antibióticos y metales pesados en las muestras de los productos pesqueros. El laboratorio comenzó los procedimientos y trámites para alcanzar las diferentes

acreditaciones. Según explica la agencia de noticias Press Trust of India, Gujarat tiene casos relativamente bajos de residuos de antibióticos en las exportaciones de productos pesqueros, pero una serie de envíos de cefalópodos fueron rechazados en el extranjero debido a la presencia de metales pesados, principalmente cadmio. Esto habría acelerado la creación del laboratorio. Los principales productos pesqueros exportados por Gujarat son los pescados congelados, cefalópodos congelados, artículos secos y camarones congelados. El estado también es un importante exportador de surimi. Los principales mercados de destino son China, la Unión Europea, el sudeste asiático, Japón y Estados Unidos.



BANGLADESH

Sector pesquero recibe apoyo financiero para atravesar la crisis del COVID-19

Según detalló el medio local The Financial Express, el gobierno de Bangladesh lleva desembolsado más de USD 578,5 millones en préstamos para los empresarios del sector pesquero con el fin de ayudar a compensar las pérdidas financieras en el contexto de la pandemia del COVID-19. Las medidas incluyen dar incentivos a los piscicultores, pescadores y exportadores de camarón para mantener en funcionamiento la rueda de producción del sector. El director general y director científico del Departamento de Pesca, Ramzan Ali, explicó que varios bancos públicos y privados han desembolsado préstamos con solo un 4 % de interés. Además, sigue el proceso para otorgar préstamos a más pescadores. El jefarca agregó que con los préstamos, los piscicultores y pescadores

podrían comprar raciones y otros insumos para impulsar la producción pesquera. En este marco, el ministro de Pesca y Ganadería, S. M. Rezaul Karim, también solicitó a las partes interesadas y a los departamentos gubernamentales interesados que ayuden a los acuicultores y pescadores a mejorar la producción, el suministro y la comercialización de pescado, y que se coordinen con los diferentes actores para garantizar que la cadena de suministro de las pesquerías esté libre de interrupciones durante la crisis del coronavirus. Según los datos proporcionados por el medio local, Bangladesh emergió como un país autosuficiente en la producción de pescado, con un consumo per cápita de 62,58 g/día frente a un objetivo establecido de 60 g/día.

Oceanía



AUSTRALIA

Empresas se reconvierten para sobrevivir a la pandemia

Tres empresas pesqueras nacionales se han unido en un intento por comercializar su atún entre los consumidores locales ante la caída de las ventas a Japón provocada por la pandemia del COVID-19. Las tres compañías conformaron la Kin Premium Australian Seafood, dedicada a procesar atún rojo del sur para el mercado interno. La mayoría se exportó como pescado entero a compra-

dores japoneses. Sin embargo, según la Asociación Australiana de la Industria del Atún Rojo del Sur, el impacto del COVID-19 en el extranjero se ha sumado a la urgencia de desarrollar puntos de venta domésticos. Las generaciones más jóvenes de la empresa ahora están revitalizando la industria con nuevas estrategias de marketing y modelos de negocios basados en el consumidor.



AUSTRALIA

Se lanza campaña para recuperar consumo de pescado

La Seafood Industry Australia (SIA), el principal organismo nacional que representa a la industria pesquera australiana, lanzó una campaña de marketing que anima a los australianos a consumir más productos pesqueros durante la pandemia. La campaña, que se lanzó el 8 de noviembre, se financia mediante una subvención del fondo de recuperación y ayuda ante el COVID-19 del gobier-

no australiano. La industria pesquera del país se vio más afectada cuando las exportaciones cayeron al comienzo de la pandemia. La nueva campaña tiene como objetivo ayudar a todos los sectores de la industria pesquera, desde pescadores y procesadores, hasta el sector del servicio de alimentos, inspirando a los australianos a comer más productos pesqueros locales.

Otros organismos



FAO

Informe concluye que las pesquerías del Mediterráneo y el Mar Negro muestran algunos signos de recuperación

Según un nuevo informe “El estado de la pesca en el Mediterráneo y el Mar Negro” (SoMFi 2020) publicado por la FAO, y resumido en su portal institucional, si bien la mayor parte de las poblaciones de peces en estas áreas siguen estando sobreexplotadas, el número de poblaciones objeto de pesca excesiva ha disminuido por primera vez en varios decenios. “Aunque el 75 % de las poblaciones de peces siguen siendo objeto de pesca excesiva, este porcentaje ha disminuido más del 10 % entre 2014 y 2018. Las razones de explotación también han disminuido en la misma proporción. Teniendo en cuenta las poblaciones evaluadas recientemente, el número de poblaciones con biomasa relativa elevada se ha duplicado desde que se publicó la última edición en 2018”. La organización detalla que el informe SoMFi, elaborado por la Comisión General de Pesca del Mediterráneo (CGPM), un órgano estatutario de la FAO que depende de los órganos rectores de la Organización, se publica bienalmente. “Si bien la mayor parte de las poblaciones siguen estando sobreexplotadas, esta es la primera vez en varios decenios que la CGPM ha podido informar de algunas tendencias positivas. Algunos ejemplos de mejoras entre las poblaciones prioritarias son los casos de la merluza europea, que muestra signos

de recuperación en el Mediterráneo, y del rodaballo del Mar Negro, que ha experimentado una disminución en la razón de explotación a medida que la biomasa de población reproductora continuó restableciéndose en los últimos cuatro años”. El Secretario Ejecutivo de la CGPM, Abdellah Srouf, destacó el compromiso de los Miembros de la CGPM y de los expertos para hacer frente a las dificultades actuales, ya que por primera vez se puede decir que se están observando algunos indicios positivos en el sector. “Aunque sabemos que aún resta mucho por hacer para considerar que las pesquerías de la región se encuentran en una condición sostenible, nos complace haber comenzado a revertir algunas de las tendencias más preocupantes”, agregó. A su vez, el informe revela que la pesca en el Mediterráneo y Mar Negro podría hacer una considerable contribución a las economías regionales, generando ingresos directos, impulsando un mayor nivel de gasto y proporcionando empleos esenciales. Se estima que el valor económico anual general de la pesca en la región asciende a USD 9.400 millones.

Se puede acceder a más detalles del informe en este link: <http://www.fao.org/gfcm/publications/somfi/en/>



FAO

Se publica informe sobre consecuencias de la pandemia en el sector pesquero

Durante el 34º período de sesiones del Comité de Pesca de la FAO (COFI) celebrado en febrero de este año, se presentó el informe “Repercusiones del COVID-19 en los sistemas alimentarios relacionados con la pesca y la acuicultura”. En el documento se prevé una disminución de la oferta, el consumo y los ingresos comerciales del pescado cuando se cierren los números del año 2020, y se relaciona con las restricciones por la emergencia sanitaria. Además, se espera que la producción acuícola mundial descienda un 1,3 %, lo que supondría la primera caída que registra el sector en varios años. También se prevé que las capturas mundiales de pesquerías naturales hayan sufrido un leve descenso en 2020. Según recoge el portal institucional de la FAO, la Directora General Adjunta, Maria Helena Semedo, remarcó que “la pandemia ha provocado un trastorno generalizado en el sector de la pesca y la acuicultura, al haberse alterado la producción, interrumpido las cadenas de suministro y restringido el gasto de los consumidores debido a los confinamientos. (...) La repercusión ha sido significativa en los países en desarrollo, especialmente en aquellos con grandes sectores informales, en los que los trabajadores y co-

munidades en pequeña escala y artesanales dependen de la pesca para su seguridad alimentaria y sus medios de vida. Ellos se han llevado la peor parte de las restricciones”. En el comunicado de prensa se agrega que “la FAO ha solicitado que las medidas de restricción transfronteriza que alteran el comercio de alimentos se reduzcan al mínimo en aras de la seguridad alimentaria. En el informe se instó a organizaciones sectoriales y regionales a trabajar conjuntamente para gestionar los sectores pesquero y acuícola durante la pandemia, aplicando medidas que apoyen la protección del empleo y aseguren una rápida recuperación del sector sin comprometer la sostenibilidad. Las repercusiones del COVID-19 en las mujeres, ya de por sí vulnerables como productoras, elaboradoras y vendedoras de alimentos así como cuidadoras, también deberían tenerse en cuenta y debería brindarse apoyo gubernamental a las mismas a lo largo de la cadena de valor pesquera. La incertidumbre sigue imponiéndose en las perspectivas para los sectores de la pesca y la acuicultura, particularmente en lo que se refiere a la duración y gravedad de la pandemia”.



www.infopesca.org



@Infopesca_ALyC



@infopesca_lac