

INFOPESCA

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



La República del Perú es nuevo país miembro de INFOPESCA

Cultivo de truchas en Lago Titicaca. Empresa Pesquera Canahua

- ▶ **Entrevista a PROMPERÚ**
- ▶ **Año internacional de la pesca y la acuicultura artesanales 2022**
- ▶ **Almejas Palmares**
- ▶ **El consumo de sushi en Montevideo, Uruguay**



2 Editorial

3 Sumario

4 Summary

5 Entrevista

Promperú

11 Seguridad alimentaria

Año internacional de la pesca y la acuicultura artesanales 2022

16 Emprendimiento

Almejas Palmares

21 Mercado

El consumo de sushi en Montevideo, Uruguay

27 Reportes Globefish

27 Sinopsis del mercado

28 Economía mundial del sector pesquero

29 Salmón

32 Tilapia

34 Harina y aceite

36 Eventos

36 Perú país miembro

36 Consulta regional de trazabilidad

38 Evento sobre estrategias de economía de los océanos y comercio

39 Conxemar

40 Noticias

Editorial

El Centro para los Servicios de Información y Asesoramiento sobre la Comercialización de los Productos Pesqueros de América Latina y el Caribe (INFOPESCA) fue creado como proyecto de FAO en el año 1977, con el objetivo de proveer información y servicios de asesoramiento para que sus miembros puedan participar de manera más beneficiosa en el comercio mundial de productos pesqueros. También se destacó desde sus inicios en la asistencia en el procesamiento y control de calidad de acuerdo a las exigencias del mercado y el mejoramiento de los productos.

En sus 45 años de vida ha ejecutado numerosos proyectos de apoyo a la pesca y acuicultura artesanales en pequeña escala. Estos proyectos han sido desarrollados no solamente en sus países miembros, sino que también han abarcado varios países más de la región.

Para INFOPESCA, el 2022 es un año especial. La designación por Naciones Unidas como Año de la Pesca y la Acuicultura Artesanales le da un especial significado, que acompañaremos desde la revista INFOPESCA INTERNACIONAL.

Pero también es un año especial, de crecimiento, debido a la adhesión de Perú, que desde noviembre de 2021 pasó a ser uno de los países miembros del Centro.

Perú es uno de los principales países pesqueros y acuícolas de LAC y también uno de los principales del mundo, con una riquísima historia pesquera detrás. Ocupa el primer lugar como productor y exportador de harina de pescado y es el segundo país del mundo en lo que respecta a capturas marinas. Su sector pesquero es uno de los más dinámicos de su economía, en términos de tasa de crecimiento anual, contribuyendo en varios frentes, como balance de divisas, empleo, alimentación y seguridad alimentaria, siendo el único medio de vida para muchas poblaciones costeras y ribereñas.

Su flota pesquera marina está compuesta aproximadamente por unas 4.200 embarcaciones motorizadas y 2.900 sin motor. Su flota en pequeña escala (menos de 12 m de eslora), de unas 2.400 embarcaciones motorizadas (principalmente multipropósito), es la principal abastecedora de pescado para consumo humano directo.

La pesca continental, particularmente en la región amazónica, y la producción acuícola, 100.185 toneladas en 2016, presentan excelentes potenciales de crecimiento y complementan la producción del sector.

Sus productos se exportan a todo el mundo, brindando las autoridades competentes peruanas las garantías de inocuidad que requieren actualmente los mercados más exigentes.

El fomento a la investigación, innovación y desarrollo de productos con mayor valor agregado y destinados al consumo humano directo aportan a la generación de conocimiento y a la mejora continua de los procesos de producción.

El ingreso de Perú fortalece el espacio de cooperación cubierto por INFOPESCA y redundará en beneficio de todos sus países miembros, por lo que nos complacemos en recibirlo.

Bienvenido Perú a INFOPESCA

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
Daniel Gilardoni, Leonardo Faraone

INFOPESCA INTERNACIONAL
Es una publicación oficial de INFOPESCA
ISSN 1510-3625
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

siglo COMUNICACIÓN

Entrevista a Mario Ocharan, Director de Promoción de Exportaciones de PROMPERÚ

Por **Rodrigo Misa**

Tras el ingreso de Perú como país miembro de INFOPECA, entrevistamos a Mario Ocharan, Director de Promoción de Exportaciones de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo, PROMPERÚ, para dialogar sobre la importancia de esta nueva etapa y obtener una descripción de la actualidad de esta potencia pesquera a nivel regional. En la entrevista, el jerarca nos habla sobre las competencias de PROMPERÚ y su importancia en el sector pesquero peruano, además de las principales políticas comerciales y la situación actual de los productos pesqueros peruanos en los principales mercados de la región y el mundo. El titular de la cartera también se refiere a la importancia del sello de certificación para productos acuícolas, posibles nuevos mercados de productos pesqueros a conquistar y proyecciones a futuro.

Plan de acción mundial del año internacional de la pesca y la acuicultura artesanales 2022

Por **INFOPECA**

La Asamblea General de las Naciones Unidas proclamó el año 2022 como el Año Internacional de la Pesca y la Acuicultura Artesanales, en el cual la FAO actuaría como organismo principal, en colaboración con otras organizaciones

y órganos competentes del sistema de la ONU. El Año Internacional representa la oportunidad de poner en valor el potencial y la diversidad de la pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala y destacar los beneficios que pueden obtenerse, si se facilitan las asociaciones y la cooperación con los pescadores, piscicultores y trabajadores de la pesca, en el camino hacia el desarrollo sostenible. Este artículo resume antecedentes y objetivos de la declaración del Año Internacional de la Pesca y la Acuicultura Artesanales, como también los principales puntos del plan de acción mundial, incluyendo los resultados previstos y los pilares fundamentales sobre los que se apoya la propuesta.

Almejas Palmares, una experiencia de producción y comercialización artesanal en la costa uruguaya

Por **Daniel Gilardoni**

Reportaje a Nancy Schuch y Gabriel Rocha, los responsables de “Almejas Palmares”, una pequeña planta de la zona de La Coronilla-Barra del Chuy que depura de arena las almejas y procesa otras especies de pescados y crustáceos, además de comercializarlas con su marca. El producto y la marca han logrado el reconocimiento de los mejores



emprendimientos gastronómicos del país y varios premios. El artículo repasa la historia de este emprendimiento, desde el proyecto inicial de la DINARA que da el impulso, pasando por el nacimiento de la planta, su crecimiento y las dificultades que atravesaron y siguen atravesando los protagonistas.

El consumo de sushi en Montevideo, Uruguay

Por **Martínez, Galli, Díaz, Trujillo, García, Friss de Kereki y Dragonetti**

En Uruguay, el consumo de productos pesqueros ha sido evaluado en escasas oportunidades y la información nacional disponible se enfoca fundamentalmente en el Departamento de Montevideo. Uno de los motivos por los cuales se ha evidenciado un aumento del consumo en el país estaría explicado por la oferta de platos preparados. Se destaca la ventaja de los productos pesqueros como alimento, dada por la variabilidad de especies y presentaciones que ofrecen, con una versatilidad desde el punto gastronómico. Se tiene la percepción de que el perfil de consumo de pescado en el país ha sufrido transformaciones que van más allá de la elección del filete o pescado entero. Una plausible explicación es la incorporación de diferentes tradiciones gastronómicas a través del consumo de alimentos a base de pescado crudo, como el denominado sushi, originario de la cultura japonesa, y el ceviche, de países como Chile y Perú. En los últimos años el consumo de este tipo de preparaciones ha ido creciendo, lo que fue evidenciado en las encuestas llevadas a cabo por la Unidad Académica de Ciencia y Tecnología de Productos Pesqueros de la Facultad de Veterinaria. El artículo presenta los resultados de las encuestas realizadas a locales de elaboración y venta de sushi, sashimi y ceviche, y las principales conclusiones.

Interview with Mario Ocharan, Export Promotion Director at PROMPERÚ

By *Rodrigo Misa*

We interviewed Mario Ocharan, Director of Export Promotion of the Peru Export and Tourism Promotion Board, PROMPERÚ, to discuss the importance of Peru becoming a member country of INFOPECA and describe the current status of this fishery power at a regional level. The chief told us about PROMPERÚ's characteristics and its relevance in the Peruvian fishery sector, as well as the main trade policies and the current situation of Peruvian fishery products in the main markets. Ocharan also referred to the importance of the certification label for aquaculture products, possible new markets for fishery products and an outlook.

Global action plan for the international year of artisanal fisheries and aquaculture 2022

By *INFOPECA*

The 72nd Session of the General Assembly of the United Nations proclaimed 2022 as the International Year of Artisanal Fisheries and Aquaculture (IYAFA 2022), with the FAO serving as the lead agency, in collaboration with other relevant organizations and bodies of the United Nations system. The International Year represents an opportunity to emphasize the potential and diversity of small-scale artisanal fisheries and aquaculture, and highlight the benefits that can be obtained, if partnerships and cooperation with fishermen, fishfarmers and fishworkers are facilitated, on

the road to sustainable development. This article summarizes the background and objectives of the proclamation of the International Year of Artisanal Fisheries and Aquaculture, as well as the main points of the global action plan, including expected results and the fundamental pillars.

Almejas Palmares, an experience of artisanal production and trade on the Uruguayan coast

By *Daniel Gilardoni*

Interview with Nancy Schuch and Gabriel Rocha, the people responsible of "Almejas Palmares", a small plant in the La Coronilla-Barra del Chuy area that purifies clams, processes other species of fish and crustaceans, and trade products with their own brand. The product and the brand have achieved recognition from the best gastronomic enterprises in the country and won numerous awards. The article reviews the history of this enterprise, from the initial DINARA project that gave a boost, passing through the birth of the plant, development and the difficulties that the key actors went through.

Sushi consumption in Montevideo, Uruguay

By *Martínez, Galli, Díaz, Trujillo, García, Friss de Kereki y Dragonetti*

In Uruguay, consumption of fishery products has been measured on few occasions and the available national information focuses mainly on the Department of Montevideo. One of the reasons why there has been an increase in consumption in the country would be explained by the supply of prepared dishes. The advantage of fishery products as food is highlighted, given by the variability of species and presentations offered, with versatility from the gastronomic point of view. There is a perception that the profile of fish consumption in the country has undergone transformations beyond the fillet or whole fish product. A plausible explanation is the incorporation of different gastronomic traditions through the consumption of food based on raw fish, such as sushi, originating in Japanese culture, and ceviche, from countries such as Chile and Peru. In recent years, the consumption of this type of preparation has been growing, which was evidenced as a result of surveys carried out by the Academic Unit of Science and Technology of Fishery Products of the Veterinary School. The article presents the results of the surveys carried out.



Por Rodrigo Misa

PROMPERÚ



Mario Ocharan,
director de Promoción de Exportaciones de PROMPERÚ

¿Qué es PROMPERÚ y cuál es su importancia para el sector pesquero peruano?

PROMPERÚ es una agencia gubernamental que desarrolla e implementa estrategias de posicionamiento del Perú en el mundo a través de la promoción de sus destinos turísticos, productos de exportación e inversiones empresariales. Su importancia para el sector pesquero radica en la relación de trabajo público-privado que se ha desarrollado a lo largo de los años de la mano de gremios y empresas del sector en beneficio del fortalecimiento de capacidades de empresas exportadoras, así como de la promoción de nuestros productos pesqueros y acuícolas en las distintas plataformas comerciales internacionales, propiciando que nuestras empresas ofrezcan sus productos a los mercados más exigentes.

¿Cuáles son las principales políticas comerciales del organismo?

La política comercial del Perú se soporta en los pilares de nuestro Plan Estratégico Nacional Exportador (PENX2025), por el cual nuestros esfuerzos se encuentran dirigidos a alcanzar una mayor descentralización del comercio exterior, el desarrollo de elementos diferenciadores de la oferta exportable peruana a través de marcas sectoriales, marcas colectivas y certificaciones internacionales; el fortalecimiento de la promoción comercial, así como la facilitación y reducción de los costos logísticos de comercio exterior.

¿En qué consiste el programa Superfoods y qué impacto ha tenido?

La marca Super Foods Peru ha significado desde el 2017 presentar al Perú como un territorio de superalimentos que puede ofrecer desde frutas, hortalizas, granos andinos hasta productos hidrobiológicos en respuesta a la demanda de productos cada vez más saludables y acorde a los cambios en el estilo de vida de los consumidores, quienes valoran los productos por su sabor y contenido nutricional. El impacto que ha tenido ha sido positivo, complementando el posicionamiento que mantiene la gastronomía peruana y pasando a reconocer el aporte nutricional como atributo esencial de nuestra oferta exportable.

¿Cómo percibe PROMPERÚ la aceptación de los productos pesqueros peruanos en los principales mercados de la región y el mundo?

Nuestra oferta de productos pesqueros tradicionalmente se ha caracterizado por su seguridad, calidad y variedad, lo cual ha

logrado posicionar a Perú como un proveedor confiable de distintos mercados mundiales. De hecho, contamos con más de 500 plantas industriales habilitadas, muchas de ellas, del más alto nivel, que emplean capital humano altamente calificado y especializado en el procesamiento de distin-

tos productos pesqueros. Esto es reconocido por mercados sumamente exigentes como la Unión Europea, Estados Unidos, Japón, Corea del Sur o Australia. Esta buena recepción de los productos hidrobiológicos peruanos se evidencia también en el crecimiento de nuestras exportaciones, las



Anchoveta peruana fresca, *Engraulis ringens*



Cultivo de truchas en Lago Titicaca. Empresa Titikaka Trout Perú

cuales casi se han quintuplicado en los últimos diez años hasta alcanzar US\$ 1.522 millones en 2021.

Las exportaciones pesqueras totales alcanzaron su récord histórico en 2021, al totalizar USD 3.865 millones. Ello significó

un crecimiento de 35% en relación al año anterior y una expansión de 9% en comparación con los niveles pre-pandemia.

Este buen desempeño se explica por el incremento de los envíos de harina (+53%) y aceite de pescado (+45%), así como por la rápida recuperación de la demanda internacional, en general, y la asiática en particular. Otros factores que explican este desempeño son el ligero incremento en las cotizaciones internacionales de productos de nuestra acuicultura y la sólida oferta de productos como la pota, tanto cruda como precocida, así como los langostinos, las conchas de abanico y el posicionamiento de las ovas de pez volador.

Es importante destacar el récord histórico logrado por productos de distintas regiones del país como los langostinos de la costa norte (USD 251 millones), el perico que se distribuye a lo largo de nuestro litoral (USD 112 millones), las ovas de pez volador (USD 72 millones) y las truchas que se cultivan en las regiones andinas (USD 46 millones).

Hemos logrado récords históricos en los envíos a 15 mercados, entre los que se incluyen plazas tan diversas como Estados Unidos, Canadá, Ghana, Costa de Marfil, Italia, Ucrania, Grecia, Guatemala e Israel. Asimismo, se ha evidenciado un crecimiento constante en los siguientes mercados, registrando un TCP favorable para el período comprendido (2017-2021): Japón (+9,7%), Corea del Sur (+9,1%), Canadá (+7%), Alemania (+26%), Bélgica (+20,7%), Tailandia (+25%), Noruega (+37,7%), Australia (+19,9%), entre otros.

Estos resultados se soportan en que somos uno de los principales países en captura marina y ofrecemos una gran variedad de especies marinas y continentales, tanto nativas como introducidas, lo que nos ha permitido posicionarnos favorablemente como un importante socio comercial y proveedor mundial de productos pesque-

ros de gran variedad y alto valor nutricional. Diferentes especies contienen altos niveles de omega 3 y aminoácidos esenciales. Además, son fuente importante de proteínas, vitaminas, elevadas dosis de minerales, los cuales brindan extraordinarios beneficios para la salud, y contribuyen a mejorar el estilo y la calidad de vida de las personas.

Finalmente, en términos de sostenibilidad, el ordenamiento y el manejo ambiental de la actividad pesquera cumplen con la normatividad internacional, aseguran la extracción y el cultivo amistosos con el medio ambiente, con un enfoque de manejo sostenible. Iniciativas público - privadas como el desarrollo de Programas de Mejoramiento Pesquero - FIP para distintas especies como el mahi-mahi, así como la obtención de certificaciones ASC para nuestros cultivos de conchas de abanico, evidencian los avances en esta materia.

Algunas de las herramientas más importantes de PROMPERÚ son el Sistema Integrado de Información en Comercio Exterior (SIICEX) y el aula virtual de cursos ¿Cómo ven las empresas peruanas estas herramientas y qué impacto entienden han tenido en el desarrollo del comercio exterior de productos de la pesca?

Por más de 10 años, la plataforma SIICEX permitió proveer información de valor al sector pesquero y a la comunidad exportadora, incluyendo: fichas de productos, estudios de mercados y estadísticas. Sin embargo, ante los nuevos hábitos y necesidades digitales de los empresarios exportadores, PROMPERÚ decidió reali-

zar una mejora sustancial a la plataforma el año 2021, y lanzó el nuevo portal oficial www.EXPORTEMOS.PE, el cual centraliza toda la información del sector exportador y la segmenta por perfiles para que la navegación sea eficiente y ágil.

En www.EXPORTEMOS.PE, además del contenido de SIICEX, se puede encontrar: Boletines, calendarios de eventos de promoción comercial, actividades de capacitaciones, webinars, infografías, podcast, simuladores, requisitos de acceso a mercado, gestión logística y de finanzas, publicaciones, resultados de exportación, seminarios “Miércoles del Exportador” y otros servicios de información sectorialmente segmentados.

La comunidad exportadora acogió rápidamente el nuevo portal, ya que pueden navegar a través de sus teléfonos inteligentes, enviar retroalimentación sobre su experiencia, y encontrar fácilmente contenido relevante. PROMPERÚ seguirá atento a las necesidades de los exportadores para seguir concretando nuevos servicios e información. Durante el año 2021, www.EXPORTEMOS.PE recibió 327.000 visitas de empresas de todo el país y cuenta con más de 6.500 recursos especializados de información.

Otra de nuestras herramientas es la Aula Virtual. Las empresas peruanas ven al Aula Virtual como una herramienta que provee conocimientos básicos e iniciales para el proceso de internacionalización. Es un aliado que les permite entender en un lenguaje sencillo, el tecnicismo aplicado en el comercio internacional, ya que dispone de módulos como los 7 pasos para exportar con éxito, capacidad exportadora, estudio de mercado, incoterms, regímenes de exportación, registro de marca, comercio sostenible, herramientas de calidad y logística, entre otros módulos.

Además, esta plataforma tiene implementada la opción “Telexportemos”, la que permite a los usuarios registrados programar citas con un especialista en exportaciones, quien les ayuda a aclarar sus dudas frente al proceso. Es importante señalar que la plataforma se dirige a micro, pequeñas y medianas empresas exportadoras con potencial exportador,

emprendedores y público interesado en exportar que provienen de diferentes sectores.

Actualmente están siendo implementadas mejoras en la plataforma, que permitirán que los usuarios registrados sean identificados por sector, y así segmentar de mejor manera el público que usa fre-

cuentemente estos contenidos y orientar el desarrollo de nuevos contenidos especializados que se prevén desarrollar en el presente año. Como dato importante, este instrumento incrementó desde marzo del 2020 a la fecha, un total de más de 16.400 nuevos usuarios, lo que representa un incremento de más del 114%.



Anchoveta peruana fresca, *Engraulis ringens*

¿Cómo se buscará potenciar el sello de certificación para productos acuícolas? (DESARROLLO EXPORTADOR /PROMOCIÓN)

Las certificaciones de calidad son importantes elementos de diferenciación para la oferta exportable peruana que refuerzan la competitividad de las empresas en el mercado global. En el sector acuícola, las principales certificaciones exigidas y reconocidas son aquellas que involucran requisitos de calidad, inocuidad, sociales y ambientales.

Es necesario mencionar que está aumentando el interés, por un lado, de los productores para posicionar los productos acuícolas en determinados mercados y, por otro, de los compradores y consumidores que tienen un comportamiento cada vez más responsable a la hora de adquirir sus productos.

Cabe mencionar que la sostenibilidad es un elemento diferenciador y un atributo ampliamente valorado por clientes, inversionistas y cualquier grupo de interés de la sociedad. Esto hace que la sostenibilidad ya no sea una opción, sino una necesidad competitiva para acceder a los mercados internacionales. En PROMPERÚ, contamos con un Departamento de Comercio Sostenible que lleva a cabo 12 programas que tienen como objetivo implementar los criterios de sostenibilidad en las empresas exportadoras y gestionar mejor la calidad de su oferta exportable.

En ese sentido, PROMPERÚ viene trabajando los siguientes programas de asistencia empresarial para las empresas del sector pesquero: Programa de certificación ASC (Aquaculture Stewardship Council), Programa Globalgap acuícola, Friends of the Sea, Programa de comercio justo, así

como programas de gestión de la calidad como SA8000, ISO 9001, ISO 14001, entre otras.

¿Cuáles son los nuevos mercados de productos pesqueros a los que apuntan llegar?

En la última década la oferta exportable peruana de productos pesqueros ha diversificado sus mercados de destino a través del desarrollo de los distintos mercados del Asia - Pacífico, región que representa el 42% de nuestros envíos con valor agregado.

En este contexto, PROMPERÚ continúa realizando acciones focalizadas para el desarrollo de nuevos mercados en esta región a través de la participación permanente en ferias emblemáticas como China Fisheries & Seafood Expo y Busan International Seafood & Fisheries, así como prospecciones de identificación de compradores en plazas con alto potencial como Australia, Hong Kong, Singapur y Malasia, además de ruedas de negocio virtuales que han resultado una alternativa interesante para generar relacionamiento comercial entre nuestros exportadores y potenciales compradores. Como consecuencia de estas actividades hemos podido notar un crecimiento importante en los envíos en los últimos cinco años a Malasia (+938%), Singapur (+485%), Tailandia (+156%) y Hong Kong (+93%).

¿Qué dificultades o barreras observan a la hora de acceder a nuevos mercados?

Las principales barreras para los productos pesqueros peruanos para acceder a nuevos mercados se presentan básicamente en materia sanitaria. Por ello y con el objetivo de abrir nuevos mercados para nuestros

exportadores, el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) ha logrado en los últimos años el acceso al mercado de Australia para el pulpo, la angula, el calamar y los langostinos peruanos, así como el mercado singapurense para la pota, anchoveta, pulpo, calamar y conchas de abanico, y el de Corea del Sur para langostinos.

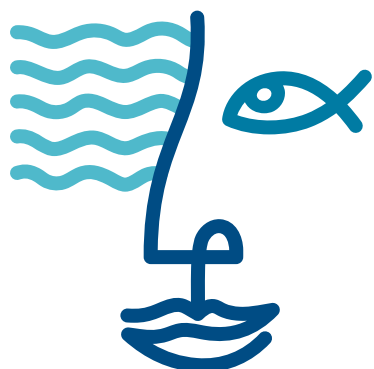
¿Cómo afectó el conflicto entre Rusia y Ucrania a la estrategia comercial peruana?

¿Cómo se logró mitigar y qué capacidad tiene Perú para adaptarse a circunstancias que lo trascienden?

La diversificación de mercados ha sido clave para responder con éxito a la negativa coyuntura internacional que ha atravesado el mundo en los últimos dos años. Aunque Rusia históricamente ha sido un mercado relevante para nuestros envíos, actualmente representa el 2,3% de nuestras ventas pesqueras al exterior y, aunque de momento nuestras exportaciones a dicho país se encuentran detenidas en el corto plazo, la oferta peruana podría verse beneficiada del incremento de precios de distintas especies frente a la escasez producida por la interrupción de las distintas cadenas de suministro.

De hecho, los pescados de carne blanca han incrementado sus cotizaciones internacionales en un 30%, por lo cual especies de nuestra canasta exportadora como el mahi - mahi y la merluza están siendo beneficiados. En el largo plazo, cuando se restablezcan los flujos de comercio internacional hacia Rusia y Ucrania, podría dinamizarse la demanda de productos de corte económico que históricamente han tenido buena acogida en estos mercados, entre los que destacan la caballa y los filetes de pota.

Por **INFOPECA**



AÑO INTERNACIONAL DE
**LA PESCA Y LA ACUICULTURA
ARTESANALES**
2022

Plan de Acción Mundial

Antecedentes

En 2016, el Comité de Pesca (COFI) de la FAO respaldó la propuesta de que se declarara el Año Internacional de la Pesca y la Acuicultura Artesanales con el fin de sensibilizar a la opinión pública y los gobiernos sobre estos subsectores y sobre la importancia de adoptar políticas y programas públicos específicos para que puedan operar de manera sostenible.

En 2017, la Asamblea General de las Naciones Unidas, en su 72.º período de sesiones, proclamó el año 2022 como el Año Internacional de la Pesca y la Acuicultura Artesanales, en el cual la FAO actuaría como organismo principal, en colaboración con otras organizaciones y órganos competentes del sistema de las Naciones Unidas.

Objetivos

- Aumentar la sensibilización y la comprensión mundiales sobre la contribución de la pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala al desarrollo sostenible, especialmente en relación con la seguridad alimentaria y la nutrición, la erradicación de la pobreza y la utilización de los recursos naturales.
- Promover el diálogo y la colaboración entre los pescadores, piscicultores y trabajadores de la pesca artesanal en pequeña escala, los gobiernos y otros asociados clave a lo largo de la cadena de valor, así como seguir fortaleciendo su capacidad para mejorar la sostenibilidad de la pesca y la acuicultura y potenciar su desarrollo social y bienestar.

El Año Internacional representa la oportunidad de poner en valor el potencial y la diversidad de la pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala y destacar los beneficios que pueden obtenerse, si se facilitan las asociaciones y la cooperación con los pescadores, piscicultores y trabajadores de la pesca, en el camino hacia el desarrollo sostenible.

Desafíos de la pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala

La pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala poseen un potencial inigualable para promover cambios en los procesos de obtención, elaboración y distribución de alimentos y productos acuáticos, así como en los actores y los destinatarios de dichos procesos. Es imperativo reconocer que constituyen un método sostenible de producción de alimentos, ante las crecientes dificultades que se abaten sobre los sistemas alimentarios de todo el mundo, como el cambio climático, la degradación del medio ambiente, las grandes cantidades de alimentos que se pierden y

desperdician, el agotamiento de los recursos naturales, el hambre, las enfermedades relacionadas con la alimentación y la necesidad de proporcionar alimentos saludables y en cantidades suficientes a una población mundial que no para de crecer.

No obstante, pese a su enorme potencial, la pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala se enfrentan también a problemas específicos y complejos; no solo se ven amenazadas por otros sectores, sino también desde dentro de los sectores de la pesca y la acuicultura. Por ejemplo, la degradación de los hábitats, la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada y la sobrepesca afectan al fundamento mismo de los ecosistemas de los que dependen estas actividades.

Económicamente, la pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala suelen topar con desequilibrios de poder en las cadenas de valor y obstáculos innecesarios al comercio; además, carecen de las aptitudes y los servicios necesarios para llevar a los mercados productos saludables a precios

equitativos. Por otro lado, la sostenibilidad social exige correcciones severas para que los pescadores, piscicultores y trabajadores de la pesca, así como sus comunidades, disfruten de prestaciones sociales adecuadas, como sanidad, educación, vivienda, servicios financieros y jurídicos. El reconocimiento y respeto por el papel de la mujer sigue siendo otro desafío transversal a la hora de alcanzar no solo la igualdad y equidad de género, sino también la sostenibilidad: cuando las mujeres están empoderadas y tienen la oportunidad de ganar y gestionar sus propios ingresos, sus gastos tienden a redundar más en beneficio de la nutrición, la salud y la educación de la familia. Por último, cada vez es más evidente que la pesca y acuicultura artesanales en pequeña escala necesitan estrategias de resiliencia, para que las comunidades estén mejor preparadas ante la degradación ambiental, las perturbaciones y desastres naturales y el cambio climático.

El Plan de Acción Mundial

Declaración de principios del Año Internacional de la Pesca y la Acuicultura Artesanales 2022

Un mundo en el que los pescadores, piscicultores y trabajadores de la pesca artesanal en pequeña escala, de ambos sexos, gocen de pleno reconocimiento y empoderamiento para seguir contribuyendo a la mitigación de la pobreza, al bienestar humano y a la resiliencia y sostenibilidad de los sistemas alimentarios, mediante el uso responsable de los recursos pesqueros y acuícolas y el desarrollo socioeconómico.

El Plan de acción del Año Internacional busca generar un impulso mundial que empodere a la pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala y asegure un futuro sostenible para estos importantes sectores. El Plan de acción mundial pretende servir de inspiración para los defensores de la pesca y acuicultura artesanales en pequeña escala, entre los que se encuentran administraciones nacionales, organizaciones no gubernamentales (ONG) y de la sociedad civil (OSC), empresas privadas, organismos de desarrollo y órganos intergubernamentales.

A grandes rasgos, los resultados previstos del Año Internacional se dividen en cuatro categorías:

- **Sensibilización:** Compartir información accesible y mensajes clave sobre la pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala con una amplia gama de destinatarios, por ejemplo, mediante la organización de eventos y campañas mundiales, regionales y nacionales pertinentes y la participación en ellos.
- **Fortalecimiento de la interrelación entre la ciencia y la política:** Recopilar y divulgar datos empíricos de diferentes

disciplinas, de forma participativa, para generar la información y los conocimientos necesarios sobre aspectos específicos de la pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala, que luego se utilizarán para respaldar decisiones y procesos normativos en pro de estos sectores.

- **Empoderamiento de las partes interesadas:** Permitir que los pescadores, piscicultores y trabajadores de la pesca artesanal en pequeña escala, así como

sus organizaciones, colaboren en condiciones de igualdad en todos los procesos pertinentes de adopción de decisiones. Esto también incluiría la colaboración con legisladores y organismos estatales en la formulación y adopción de leyes, reglamentos, políticas, estrategias, programas y proyectos.

- **Asociaciones:** Crear nuevas asociaciones y fortalecer las existentes, tanto entre las organizaciones de agentes en pequeña

escala como con otros asociados de los gobiernos, los centros de investigación, las ONG, el sector el privado, las organizaciones regionales y otras entidades, a todos los niveles.

A fin de garantizar la consecución de estos resultados, el Plan de acción mundial del Año Internacional se articula en torno a **siete pilares** que se presentan y se justifican en el apartado siguiente.

PILARES DEL AÑO INTERNACIONAL DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA ARTESANALES 2022



Pilar 1

Sostenibilidad medioambiental: hacer un uso sostenible de la biodiversidad en favor de la pervivencia de la pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala.

“En cuanto custodios de recursos compartidos, los pescadores, piscicultores y trabajadores de la pesca desempeñan un papel fundamental para garantizar la gestión responsable y el uso sostenible de los recursos acuáticos vivos y los ecosistemas en que se basan”.



Pilar 2

Sostenibilidad económica: apoyar las cadenas de valor inclusivas para la pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala

“El acceso a los mercados, las infraestructuras adecuadas y las cadenas de valor inclusivas permiten que los pescadores, piscicultores y trabajadores de la pesca proporcionen más productos asequibles y de alta calidad, fomenten el desarrollo económico y generen empleo”.



Pilar 3

Sostenibilidad social: asegurar la inclusión social y el bienestar del sector de la pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala.

“Es esencial que los pequeños pescadores, piscicultores y trabajadores de la pesca tengan condiciones de trabajo y de vida decentes para asegurar sus medios de vida y mantener su bienestar social, físico y cultural”.



Pilar 4

Gobernanza: garantizar la participación efectiva del sector de la pesca y acuicultura artesanal en pequeña escala en la construcción y el fortalecimiento de entornos políticos propicios.

“La participación efectiva en los procesos decisivos, sustentada con datos e informaciones exhaustivos, garantiza que la voz y los conocimientos tradicionales de los pescadores, piscicultores y trabajadores de la pesca y sus organizaciones configuren leyes y políticas relacionadas con la pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala”.



Pilar 5

Igualdad y equidad de género: reconocer la igualdad de las mujeres y los hombres que trabajan en la pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala.

“En aras del empoderamiento de las mujeres y del desarrollo sostenible, es indispensable que la participación femenina en la pesca y acuicultura artesanales en pequeña escala ocupe un lugar central”.



Pilar 6

Seguridad alimentaria y nutrición: Promover la contribución de la pesca y acuicultura artesanales en pequeña escala a las dietas saludables en sistemas alimentarios sostenibles

“La pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala desempeñan un papel fundamental, ya que aportan alimentos y productos acuáticos saludables, inocuos, asequibles y nutritivos como parte de los sistemas alimentarios mundiales y locales”.



Pilar 7

Resiliencia: Aumentar la preparación y la capacidad de adaptación de la pesca y la acuicultura artesanales en pequeña escala ante la degradación ambiental, las perturbaciones y desastres naturales y el cambio climático.

“Los pescadores, piscicultores y trabajadores de la pesca se encuentran entre los colectivos más expuestos a la degradación ambiental, las perturbaciones y desastres naturales y el cambio climático. Las políticas y acciones deben apoyar la creación de resiliencia ante estas amenazas para la continuidad de estos sectores a largo plazo”.

El Año Internacional pondrá el foco en la contribución que ya realizan la pesca y la acuicultura en pequeña escala a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), en

particular al ODS 14.b, con la finalidad de canalizar compromisos políticos firmes, a nivel nacional, regional y mundial, que propicien medidas de apoyo a estos sectores.

Todas y cada una de las actividades relacionadas con el Año Internacional deberán realizarse con un enfoque basado en los derechos humanos.



Por Daniel Gilardoni

Almejas Palmares, una experiencia de producción y comercialización artesanal en la costa uruguaya





Almeja amarilla, *Mesodesma mactroides*

Nancy Schuch y Gabriel Rocha recolectan almejas desde niños. Sus padres trabajaban en lo mismo cuando llegaba la temporada y, al igual que los demás pescadores de la zona, aprendieron el oficio de generación en generación. La almeja les ayudó a complementar sus ingresos hasta que en 1994, ante un evento de mortandad masiva en toda su área de distribución, se determinó el cierre de la pesquería por 14 años.

Hoy son los responsables de “Almejas Palmares”, una pequeña planta, habilitada por la autoridad competente de Uruguay para depurar de arena la almeja y también para procesar otras especies de pescados y crustáceos, y así comercializarlas con su marca.

Actualmente, todos los recolectores de almeja de la zona, con permiso de la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA), son proveedores de la planta, lo que aseguró la comercialización de toda su producción con un precio previamente acordado en conjunto.

Por otra parte, el contar con una infraestructura de este tipo también les ha permitido comercializar la almeja con destino a consumo humano, con precios superiores a los que obtenían antes, en que por su calidad solo podía ser comercializada para su uso como carnada.

El producto y la marca han logrado el reconocimiento de los mejores emprendimientos gastronómicos del país y “Alme-

jas Palmares” obtuvo dos premios Siri, en 2019 y 2020, como “Mejor Productor de Productos Locales” de los departamentos de Maldonado y Rocha.

Sin embargo, este proceso no ha sido sencillo y continúa enfrentando dificultades, algunas de ellas no sencillas de superar, ni para los pescadores ni para las autoridades de gobierno, como por ejemplo los efectos del cambio climático.

El proyecto

Entre 2010 y 2014 se desarrolló el proyecto de la DINARA “Ensayo piloto con un enfoque de ecosistemas para la pesca costera en Uruguay” (GCP/URU/030/GFF). El mismo contó con financiación del Fondo para el Medio Ambiente Mundial (FMAM - GEF Global Environment Facility, por sus siglas en inglés) y cofinanciamiento del gobierno uruguayo, siendo administrado y supervisado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Uno de los objetivos principales del proyecto era formular y facilitar la adopción de una estrategia nacional que permitiera implementar una aproximación al manejo ecosistémico de las pesquerías de Uruguay. Como consecuencia, se buscaba obtener resultados en el territorio que permitiesen el manejo sustentable de algunos recursos pesqueros y la conservación de la biodiversidad, aplicando herramientas como el co-manejo, en diferentes pesquerías artesanales.

La evaluación del proyecto reconoció una alta eficacia en su implementación, dado que en un plazo sumamente reducido se logró poner en marcha un proceso de co-manejo a través de la formación de consejos de pesca reconocidos por DINARA.

Uno de los sitios piloto seleccionados fue en la zona de La Coronilla-Barra del Chuy, en el Departamento de Rocha, donde una comunidad de pescadores artesanales

Resultados del análisis FODA para el sitio piloto La Coronilla-Barra del Chuy (Proyecto GCP/URU/030/GFF)			
Fortalezas	Oportunidades	Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Antecedentes de trabajo en la zona previo al proyecto y conocimiento de la pesquería • Fuerte motivación de pescadores • Importante capacitación de recursos humanos • Empoderamiento de las comunidades pesqueras y capacidad organizativa • Creación de un consejo local • Mejoramiento de la línea de base • Incremento de la conciencia sobre normas higiénico-sanitarias asociadas a la comercialización de la almeja. • Planificación participativa en el manejo del recurso (zonificación, cupos) 	<ul style="list-style-type: none"> • Implementación de nuevas tecnologías para mejora de los productos pesqueros • Capacidad de DINARA de reestructuración y ampliación • Implementación de una nueva ley de pesca • Posibilidad de lograr trazabilidad de los productos pesqueros 	<ul style="list-style-type: none"> • Baja capacidad de agregar valor a los productos pesqueros a corto plazo • Productos de regular/ diversa calidad • Escaso acceso a mercados y subsidios competitivos • Baja cohesión social de la comunidad pesquera y existencia de conflictos entre pescadores • Escaso personal involucrado en los aspectos sociales • Carencia de una delegación local de DINARA • Baja interacción histórica entre DINARA y la comunidad de pescadores 	<ul style="list-style-type: none"> • Presencia de marea roja • Pérdida de interés por parte de los pescadores y actores vinculados • Contaminación de agua y sedimentos costeros

recolectaba almeja amarilla, *Mesodesma mactroides*. La selección de este punto se basó, entre otros motivos, en un detallado análisis FODA realizado por el proyecto mencionado.

Fue en La Coronilla, en las primeras reuniones del Consejo Local de pesca, cuando los conocimos; eran delegados. Para hablar de los éxitos, las dificultades y las expectativas para el futuro, la Revista Infopesca Internacional dialogó con Nancy, una de las protagonistas de esta historia.

Nancy, ¿cómo tuvo origen el proceso que permitió, al día de hoy, contar con una planta, multipropósito y habilitada por la DINARA?

Nosotros y los demás recolectores veníamos trabajando con científicos de DINARA y de la Facultad de Ciencias a quienes acompañábamos en los trabajos de campo para sacar muestras y realizar las evaluaciones. Allá por 2008 se vio una recupe-

ración del recurso y DINARA autorizó la extracción, con medidas bastante estrictas. Cuando allá por 2010 o 2011 se nos propone que seamos un sitio piloto para tener un consejo local de pesca entendimos que era una oportunidad para todos. Nos organizamos, elegimos delegados y comenzamos a trabajar con DINARA. Ellos decían cuanta almeja se podía extraer y los recolectores dábamos nuestra opinión de cuántos permisos deberían darse y cuántos kilos de almeja podía extraer cada uno en la temporada. No fue del todo fácil, había diferencias y discusiones, pero al final obteníamos un consenso y eso significaba dar un paso adelante.

¿Cómo surge la idea de la planta?

El problema que tiene la almeja es que cuando la extraemos tiene arena, por lo que se vendía para carnada y a un precio muy bajo. Eso significaba tener que extraer mucha almeja para poder subsistir. Nosotros entendíamos que era un producto que

podía tener mejor precio si se comercializaba a restaurantes en la temporada turística y eso permitiría obtener mayores ingresos con la limitada cantidad de almeja que podíamos obtener de acuerdo al rendimiento del recurso. Ahora bien, para eso era necesario sacarle la arena a la almeja. Fue así que el proyecto intentó poner en valor dos viejas piletas de depuración de más de 30 años de antigüedad que estaban enterradas en la arena. Fue casi un trabajo arqueológico. Pero si bien, con el apoyo del proyecto una se puso en operación, surgieron problemas entre dos grupos de pescadores y no fue posible compartirla, por lo que decidimos con Gabriel armar una pequeña plantita de depuración en una habitación de nuestra vivienda. Y así empezamos.

¿Qué apoyos han recibido y reciben actualmente de DINARA?

Desde los inicios a la actualidad, DINARA ha apoyado con el Consejo Local de Pesca



de La Coronilla-Barra del Chuy. También nos ha apoyado con conocimiento para el armado de nuestra planta y su habilitación, que debe contar con buenas prácticas de elaboración, plan HACCP y registros verificables. Hemos recibido capacitación y somos todos conscientes que trabajamos con un producto de mucho valor y que tiene que ser inocuo. Por eso colaboramos con DINARA en la extracción de muestras para analizar y cumplimos con todas sus reco-

mendaciones, en especial ante eventos de mareas rojas, que es uno de los problemas que hemos enfrentado. Aparentemente han sido más frecuentes estos últimos años y también duran más tiempo.

¿Cuáles son las dificultades que enfrentan en el momento?

Como ya dije las mareas rojas nos han dificultado extraer la almeja en varios meses

del año, a menudo en el mejor momento para su comercialización. En este momento tenemos dificultades para encontrar almeja grande, se ve que ha habido desove, pero la almeja es pequeña, tallas no permitidas y que comercialmente no valen. El año pasado tampoco encontramos almeja cerca de la superficie, estaba muy enterrada y eso puede haber sido efecto de la sequía que hubo. Evidentemente tenemos que buscar otros recursos y en eso estamos trabajando todos. Otro de los problemas es la recolección ilegal. Actualmente los permisarios trabajamos con una camiseta que nos identifica y eso facilita el control, pero a veces no es suficiente.

¿Cuáles son las expectativas para el futuro?

Tenemos la esperanza de que la abundancia de almeja y las condiciones para su recolección mejoren. Pero tenemos que diversificar los productos procesados para que la planta tenga el mayor tiempo de operación. En ese sentido DINARA nos ha habilitado a procesar berberecho, camarón congelado y pensamos trabajar además la cholga. Son todos recursos del Departamento de Rocha. Hemos obtenido fondos para hacer muestras de almeja congelada, las que han resultado bien. Esto nos permitirá en el futuro congelar la almeja cuando no hay marea roja y poder extraer los cupos que tenemos.

Nos parece que el consejo local de pesca fue el puntapié inicial para un proceso participativo y asociativo que ha dado resultados positivos. ¿Hay otras experiencias que permitan un mayor desarrollo de la pesca artesanal para esa zona del país?

Estamos integrando un grupo cooperativo de pescadoras del departamento, con el apoyo de la Intendencia de Rocha y entendemos que eso le va a dar un gran impulso a la actividad, en una región de turismo de

costa y mar y con tradición de pesca y de buena gastronomía en base a pescados y mariscos. También integramos el “Pacto Oceánico”, una iniciativa liderada por la Dirección de Pequeñas y Medianas Empresas del Ministerio de Industria y Energía de Uruguay, e integrado por DINARA, que procura revalorizar a la pesca artesanal, facilitando el vínculo entre ésta, el sector de la gastronomía y las poblaciones locales. Entendemos que es fundamental trabajar de manera asociada entre todos los recolectores y pescadores, no solo de La Coronilla, sino también con otras zonas de Rocha, pero también lograr alianzas con el sector gastronómico. A veces nos sentimos impotentes al no poder cumplir con la demanda, especialmente cuando las causas están fuera de nuestro control, como el clima, pero no hay otro camino que seguir, nuestro sustento depende de esto.

La conjunción de diversos apoyos, entre ellos el Proyecto mencionado, pero también el trabajo en el terreno, de muchos años, de la Unidad de Ciencias del Mar de la Facultad de Ciencias de Uruguay, han contribuido al conocimiento del recurso y a la mejora del manejo. Por otra parte, los pescadores, con su esfuerzo, han logrado que la planta tenga almeja de calidad y con la necesaria garantía de inocuidad. Sin embargo, como dicen ellos, los cambios en el clima y las prolongadas presencias de marea roja le ponen obstáculos a la consolidación del emprendimiento. Mayor investigación en estos temas y el apoyo tecnológico para diseñar un proceso de depuración de la almeja cuando existan floraciones algales nocivas en la zona podrían ser oportunidades de trabajo conjunto entre la academia, el gobierno y los pescadores en el futuro.



***Gonzalo Crosi Martínez, Carina Galli, Santiago Díaz, Lucía Trujillo,
Federico García, Cristina Friss de Kereki y José Pedro Dragonetti****

El consumo de sushi en Montevideo, Uruguay



Introducción

En Uruguay, el consumo de productos pesqueros ha sido evaluado en escasas oportunidades, contando con datos comparativos hasta el año 2007. La información nacional disponible se enfoca fundamentalmente en el Departamento de Montevideo, dado que concentra la mayoría de la población del país, por consiguiente, el mayor consumo de alimentos, incluyendo los de origen acuático. En el año 1996, Wiefels & Avdakov, estimaron un consumo anual cercano a las 12.350 toneladas, equivalente a 9,1 kg *per capita*, donde los productos frescos (refrigerados) representaron el 42,6%.

Los últimos relevamientos nacionales al respecto se centralizan en los trabajos realizados por Mazza (2007) y López-Ríos (2007), donde se puede evidenciar que el consumo en Montevideo aumentó hasta 10,5 kg *per capita* en 2006 y 12,6 kg en 2007. Dentro de los productos frescos (refrigerados), los filetes de pescado se identificaron como la presentación con mayor venta en el mercado interno, mientras que los principales puntos de venta incluyeron, ferias vecinales y supermercados. Se destaca a su vez, la importancia de los productos importados (frescos, congelados y conservas) para la oferta nacional, representando el 34% del consumo interno total.

Mazza (2007) concluye que uno de los motivos por los cuales se ha evidenciado un aumento del consumo en el país, estaría explicado por la oferta de platos preparados. Es en este sentido que se destaca la ventaja de los productos pesqueros como alimento, dada por la variabilidad de especies y presentaciones que ofrecen, con una versatilidad desde el punto gastronómico. Se tiene la percepción de que el perfil de consumo de pescado en el país ha sufrido transformaciones que van más allá de la elección del filete o pescado entero. Una plausible explicación es la incorporación de diferentes tradiciones gastronómicas a través del consumo de alimentos a base

de pescado crudo, como el denominado sushi, originario de la cultura japonesa, y el ceviche, de países como Chile y Perú.

En los últimos años el consumo de este tipo de preparaciones ha ido en aumento, lo que fue evidenciado como resultado de encuestas preliminares llevadas a cabo por la Unidad Académica de Ciencia y Tecnología de Productos Pesqueros de la Facultad de Veterinaria (UdeLaR).

Maestros de sushi consultados manifestaron que, en la primera década del siglo XXI, Montevideo contaba con apenas 5 locales dedicados a este proceso, y que la expansión del rubro se evidenció claramente a partir del año 2017. Esta percepción se confirmó en base a la información obtenida a través de los Servicios de Regulación Alimentaria de la Intendencia Departamental de Montevideo (Autoridad Bromatológica en el Departamento), los que indicaron que para el año 2019 se contaba con un total de 35 locales instalados en el departamento. Particularmente el salmón (*Salmo salar*) es mencionada como la especie de

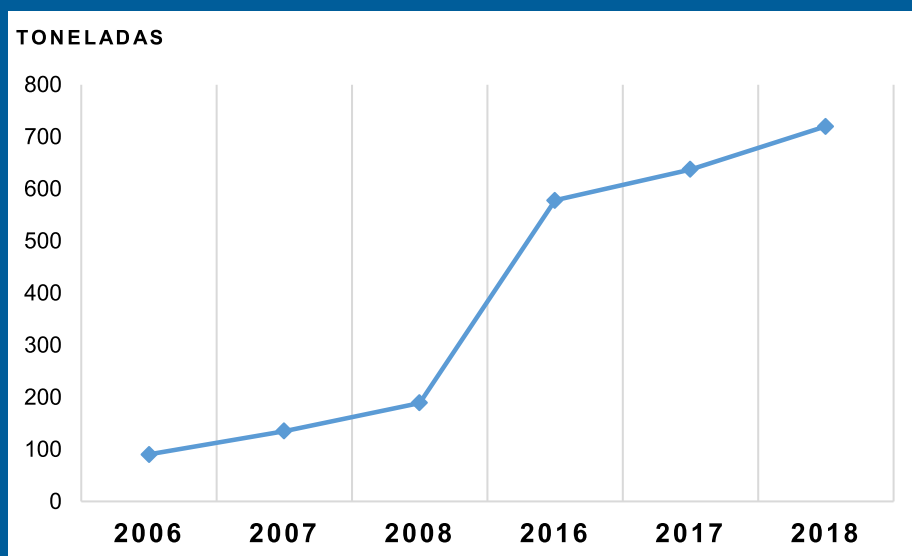
pescado mayormente utilizada en nuestro país para preparaciones como el sushi, lo cual puede estar explicando el aumento de las importaciones de esta especie en los últimos años, pasando de un promedio anual de 138 toneladas entre los años 2006 y 2008, a 645 toneladas, entre los años 2016 y 2018 (DINARA, 2008; 2009; 2019) (Figura 1).

Este fenómeno de carácter mundial, dado por el aumento del consumo de pescado crudo, motivó la realización del presente estudio, con el objetivo de caracterizar, por primera vez en el país, el consumo de este tipo de alimentos.

Metodología

Entre diciembre del 2020 y septiembre del 2021 se realizaron encuestas a locales de elaboración y venta de sushi, sashimi y ceviche. El cuestionario fue diseñado y evaluado por la Unidad Académica de Ciencia y Tecnología de los Productos Pesqueros (UA CyTPP, Facultad de Veterinaria, UdeLaR), área integrante del anteriormente

Figura 1. Evolución del volumen importado de salmón como especie de pescado para consumo en Uruguay.



Fuente: elaborado en base a la información publicada en el Boletín Estadístico Pesquero de DINARA (2007-2008; 2016-2018)

denominado Instituto de Investigaciones Pesqueras.

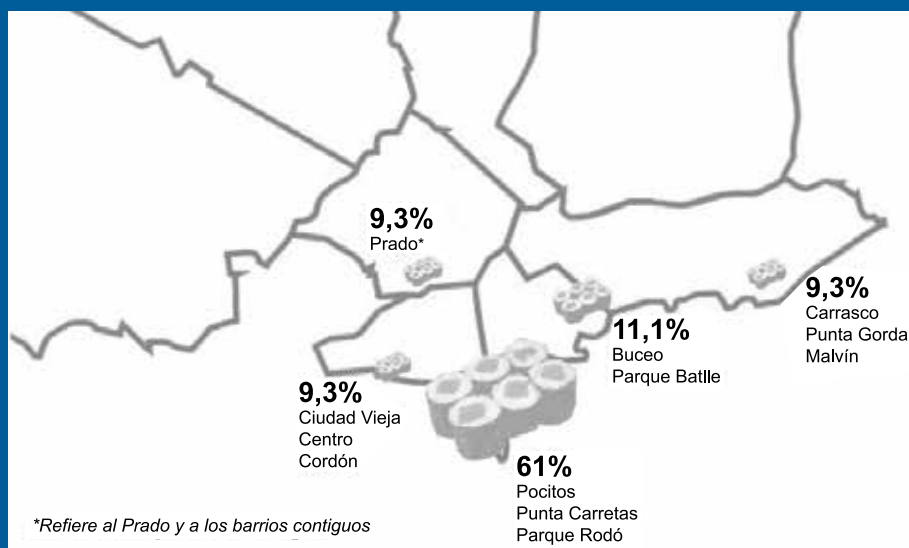
Mediante consulta con el organismo responsable de la habilitación sanitaria y fiscalización de los emprendimientos dedicados a la elaboración y venta de alimentos en Montevideo (Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia Departamental de Montevideo), se identificaron estos locales de interés. Los mismos se encuentran categorizados bajo el giro “elaboración y venta de sushi”. A fin de identificar otros locales que también brindan este tipo de oferta gastronómica (ej. restaurantes) se realizó una búsqueda en internet y redes sociales. En total, se identificaron 47 establecimientos distribuidos con una clara zonificación, de forma tal que los barrios Pocitos, Punta Carretas y Parque Rodó representan el 61% (Figura 2).

Se realizó un censo sobre los locales identificados, obteniendo un 70% de acceso a la información (33/47 locales), dado que 14 empresas manifestaron que no brindaban ese tipo de datos. La encuesta realizada se focalizó en recabar información sobre las especies utilizadas como materia prima, la presentación en que se recibe el pescado (congelado o fresco / con o sin vísceras), origen del mismo (acuicultura o de captura), volumen de compra de materia prima y volumen de consumo de platos a base de pescado crudo.

A modo de obtener resultados precisos, el relevamiento se realizó en forma presencial y se dirigió a los propietarios de los locales o en su defecto al personal mayormente vinculado a la compra de materia prima y procesamiento del pescado.

Para la estimación del volumen de consumo, se consideró el volumen de compra declarado para cada especie y se le descontó el volumen residual, en base al rendimiento del corte para obtener filetes sin piel. Así, partiendo de la presentación de la

Figura 2. Distribución de 47 locales de elaboración y venta de preparaciones gastronómicas a base de pescado crudo (sushi, sashimi y ceviche) en la ciudad de Montevideo.



materia prima, los rendimientos utilizados fueron: a) de entero a filete sin piel 35%; b) de eviscerado a filete sin piel 40%; c) de filete con piel a filete sin piel 95%. Dichos rendimientos fueron generados en base a la información aportada por empresas procesadoras de pescado y a la experiencia de docentes de la UA CyTPP. En este trabajo se asume como limitante la capacidad para calcular con exactitud el volumen real consumido de cada especie utilizando valores únicos de rendimiento, sabiendo que los rendimientos pueden variar entre especies en base sus características anatómicas y a las diferentes tallas.

Resultados

Las preparaciones que se elaboran en Montevideo a base de pescado crudo (sin cocción) y que fueron identificadas en el presente estudio, son sushi, sashimi y ceviche. Si bien no fue posible cuantificar el volumen de pescado destinado a la elaboración de cada uno de estas presentaciones, la totalidad de los locales elaboran sushi y sashimi, mientras que el 70% de los mismos (23/33) tiene como objetivo gas-

tronómico el ceviche. Cabe destacar que el ceviche, alimento que tradicionalmente es consumido en países de América con costas hacia el Océano Pacífico (Chile, Perú, Ecuador, México), es elaborado con especies de pescado nacional, particularmente con corvina (*Micropogonias furnieri*).

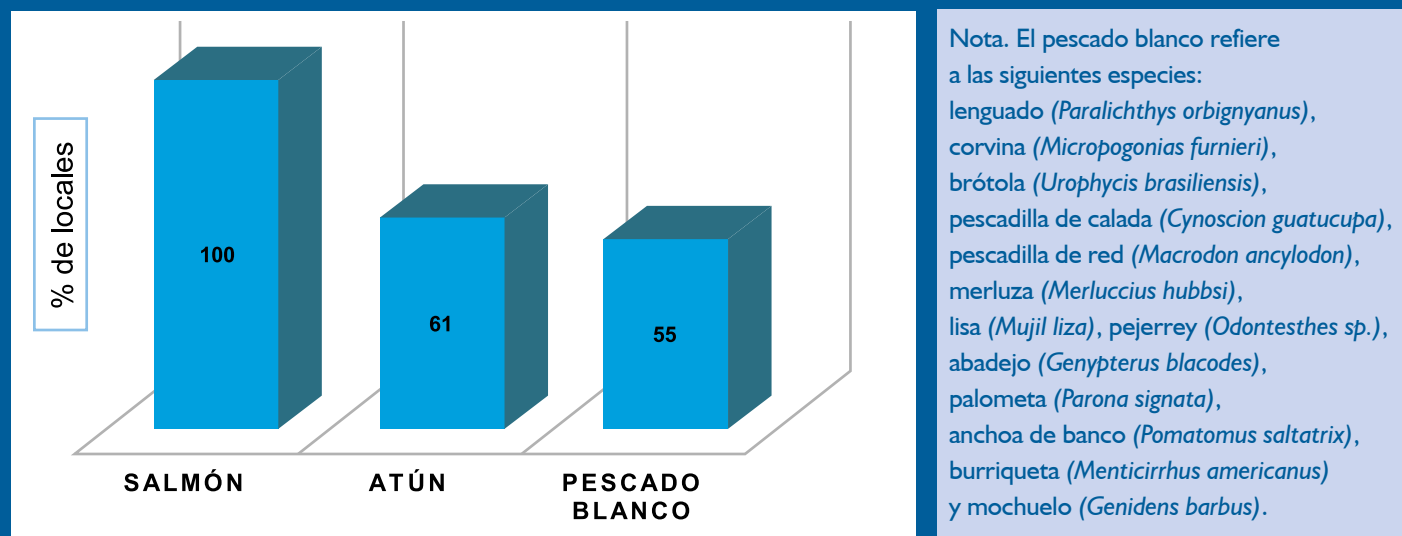
En referencia a las especies de pescado, la totalidad de los locales utilizan salmón (*Salmo salar*) como principal materia prima. En este caso, el 100% es importado (fundamentalmente de origen chileno) y proviene de acuicultura. Como segunda especie objetivo se menciona el atún, el cual también proviene en su totalidad de otros países (producto de importación), pero a diferencia del salmón, es un producto de captura. Se destaca el denominado “sushi de pescado blanco”, el cual es utilizado por el 55% de los locales encuestados (Figura 3) y que refiere al uso de especies de pescado capturadas por embarcaciones de pesca nacionales (artesanales e industriales), con excepción de la merluza, la cual también se comercializa en Uruguay como producto importado fresco, proveniente de Argentina.

A su vez, se identificaron dos locales que también incorporan otras especies de pescado importadas y que son adquiridas como filetes congelados: pangasius (*Pangasianodon hypophthalmus*) y tilapia (*Ore-*

las 140 toneladas/año. Tal como se observa en la tabla 1, los valores obtenidos se encuentran en un rango entre un máximo y un mínimo, a fin de representar la variabilidad dada por diferentes factores.

variaciones durante el año influenciadas por la demanda de este tipo de alimentos por los consumidores, así como por la disponibilidad de la materia prima para su elaboración, en particular de las especies

Figura 3. Especies seleccionadas en 33 locales de Montevideo para la elaboración de sushi, sashimi y ceviche.

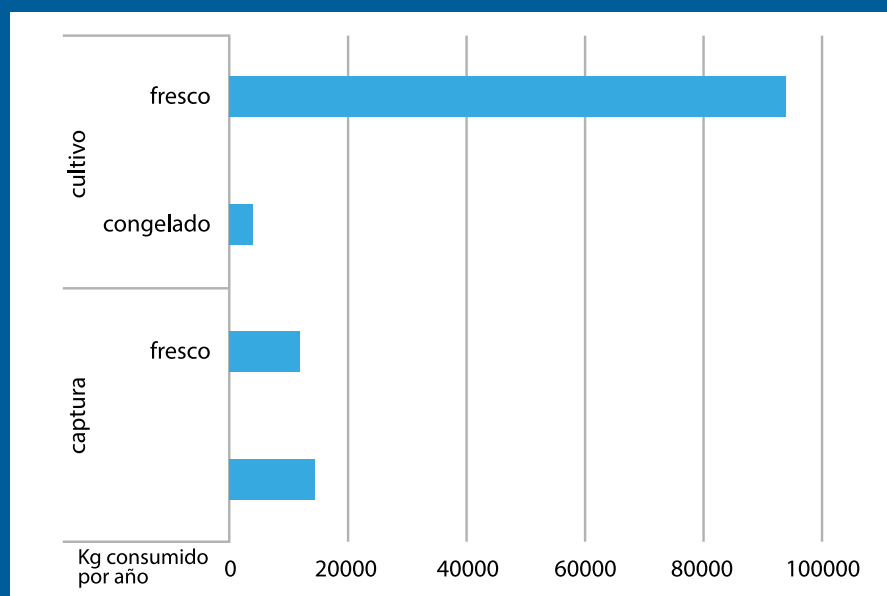


ochromis niloticus). Sin embargo, debido a que son utilizadas en baja cantidad y frecuencia, no se consideraron para la presentación de los resultados.

En cuanto a la presentación del pescado como materia prima adquirido por los locales, el salmón se compra en su mayoría como salmón fresco (principalmente como filetes con piel y algo como eviscerado) y en menor proporción como filetes sin piel de salmón ahumado congelado. El atún se adquiere en un 100% como producto congelado, como lomos de atún (sin piel). Por su parte, el pescado blanco se recibe en su totalidad como fresco, un 89% como filete con piel y un 11% como entero.

Al evaluar el volumen de pescado consumido en crudo en base a las especies mencionadas, se destaca que el salmón, incluyendo fresco y ahumado, representó el 78,4% del total de pescado consumido (volumen máximo), con registro cercano a

Figura 4. Volumen de pescado consumido anualmente en sushi, sashimi y ceviche, según origen y presentación de la materia prima.



Para el caso del volumen de consumo y la cantidad de porciones consumidas, existen de captura nacional que no presenta una accesibilidad constante durante todo el

Tabla I. Consumo de pescado como sushi, sashimi y ceviche en Montevideo: volúmenes totales y cantidad de porciones consumidas según especie de pescado.

	Kilogramos de consumo/año				Porciones de sushi, sashimi, ceviche			
	Encuesta (n=33)		Total (n=47) ^a		Porciones consumidas/año ^b		Tamaño de la porción (gr) ^c	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Salmón fresco	71.061	95.825	101.209	136.478	746.354	2.125.970		
Salmón ahumado	1.408	1.982	2.112	2.973	17.856	52.809		
Atún	10.376	14.517	15.045	21.050	96.228	297.678		
Pescado blanco	7.777	12.026	11.234	17.371	66.007	230.485		
Total	90.622	124.350	129.600	177.872	926.445	2.706.942	30	300

^a Valores obtenidos al sumar los 14 locales que no brindaron información, considerando los kilogramos promedio por local en cada especie, así como el porcentaje de locales que utilizan las especies (figura 3)

^b Valores obtenidos en base al kg consumidos (total)/tamaño de porción (de cada local)

^c Refiere a la cantidad (gr) de músculo de pescado que es consumido en una porción de sushi, sashimi o ceviche

año. En cuanto al tamaño de las porciones (gramos de músculo de pescado), existe también una variabilidad que está explicada por la receta de cada maestro de sushi y al tipo de preparación (sushi, sashimi o ceviche), ya que por ejemplo el ceviche requiere habitualmente una mayor cantidad de pescado para su preparación, en el entorno de los 200-250gr, mientras que para una porción de sushi en general se utilizan entre 50 y 120gr.

Cabe señalar que el consumo de sushi elaborado a base de salmón ahumado, no debería considerarse en su totalidad dentro del consumo de pescado en crudo, dado que no fue posible en este estudio obtener información sobre la tecnología aplicada para elaborar esa materia prima. Esto se apoya en que el tipo de ahumado en caliente se considera como producto cocido, ya que éste se elabora, en general, aplicando una temperatura de 60°C o superior.

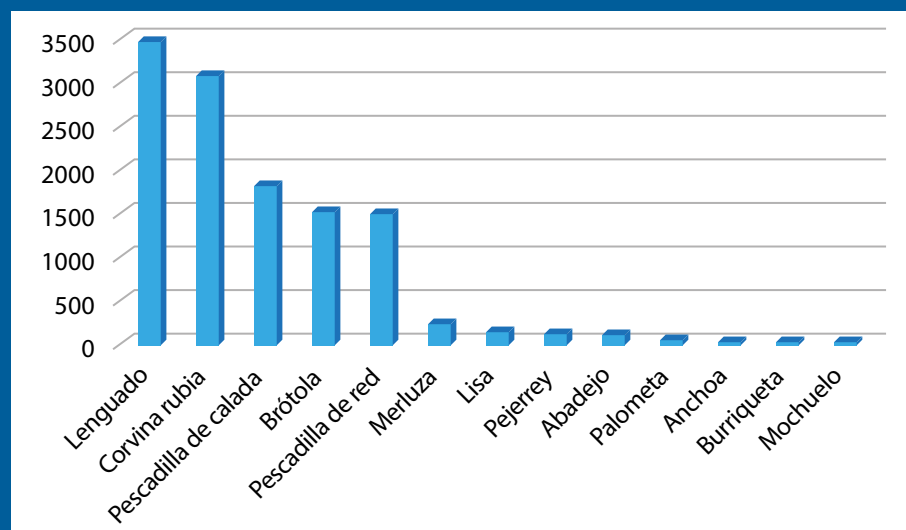
Particularmente cuando nos referimos al grupo de especies que integran el denominado “sushi de pescado blanco”, la figura 5 muestra como el lenguado es la especie mayormente seleccionada en Montevideo por los maestros de sushi para elaborar estos platos, registrando un total de 3.463 kg por año. Si bien se constató una gran variedad de especies para estos propósitos

gastronómicos, el conjunto de 5 especies (lenguado, corvina rubia, brótola, pescadilla de calada y de red) representaron el 94% del total de la materia prima por los locales.

Finalmente, para referirnos al consumo

anual per capita de pescado crudo (visto como sushi, sashimi y ceviche), donde se estableció para Montevideo con 1.319.108 habitantes, un consumo anual per capita de 135 gramos. El mismo se estimó en base a los datos oficiales del último censo nacional (INE, 2011),

Figura 5. Consumo anual de especies de pescado fresco proveniente de captura en preparaciones como sushi, sashimi y ceviche en kg en Montevideo.



***Unidad Académica de Ciencia y Tecnología de Productos Pesqueros, Facultad de Veterinaria, Universidad de la República, Ruta 8 km 28 (CP: 91600), Montevideo, Uruguay. +(598) 1903 2459**



Sinopsis del mercado



Bivalvos

La demanda de bivalvos siguió aumentando en el tercer trimestre de 2021 debido a la reapertura de restaurantes en Europa y otras actividades.



Cefalópodos

Se observan problemas de suministro de pulpo, al tiempo que se registran buenas capturas de calamar.



Cangrejo

La pesquería de centolla y de cangrejo de las nieves en el mar de Bering puede que permanezca cerrada en 2022. Esto significará una oferta mucho más escasa y precios más altos.

Harina y Aceite de pescado

Los precios mundiales de harina y aceite de pescado han mostrado una tendencia bastante estable, principalmente como resultado de la buena cosecha en Perú y las condiciones meteorológicas favorables.

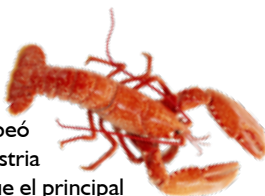


Demersales

Se registraron algunas turbulencias en el mercado mundial de demersales, incluyendo pérdidas de certificaciones, problemas con la contratación de mano de obra y los tamaños del pescado, y dificultades de transporte y logística.

Langosta

La pandemia golpeó duramente a la industria de la langosta, ya que el principal canal de distribución, el sector de servicios de alimentos, prácticamente se cerró. Pero ahora muchos países se están abriendo nuevamente, y la industria está en camino a la recuperación.



Pangasius

El volumen del comercio de pangasius se redujo considerablemente con las restricciones a la población y a la capacidad de las fábricas en Vietnam, el principal productor y exportador. El valor general del comercio no se ha visto tan afectado. Es probable que las interrupciones tengan un efecto dominó en la oferta en 2022, y la situación general siga siendo difícil tanto para los acuicultores como para los procesadores.



Salmón

A medida que la vacunación de la población avanza en todo el mundo, la demanda de salmón del sector de servicios de alimentos está regresando para complementar los canales minoristas ya revitalizados. Junto con un crecimiento de la oferta mundial relativamente limitada, esto está elevando los precios y los ingresos, a pesar de los desafíos logísticos.



Lubina y Dorada

Durante la temporada de verano hubo una fuerte demanda de ambas especies, lo que afianzó a la industria en la segunda mitad del 2021. La oferta de lubina sigue siendo deficitaria, mientras que los precios y la producción de dorada se mantienen estables.

Camarón

Es probable que los costos elevados de flete y las dificultades logísticas provoquen un aumento constante de los precios del camarón a nivel mayorista. Los precios de envío se mantendrán altos posiblemente hasta el verano de 2022 en el hemisferio norte.



Pequeños Pelágicos

Las capturas de caballa han sido buenas en el Mar del Norte, considerablemente mayores a las de 2020. En consecuencia, los precios están bajo presión en los mercados internacionales. Es probable que las cuotas de caballa se reduzcan un poco en 2022, mientras que las de arenque serán sustancialmente más altas.



Tilapia

A medida que la vacunación de la población avanza en todo el mundo, la demanda de salmón del sector de servicios de alimentos está regresando para complementar los canales minoristas ya revitalizados. Junto con un crecimiento de la oferta mundial relativamente limitada, esto está elevando los precios y los ingresos, a pesar de los desafíos logísticos.



Atún

El comercio mundial de atún durante 2021 se caracterizó por una mayor demanda del producto no enlatado, una caída de la demanda minorista de conservas y mejores oportunidades de venta en el sector HORECA, especialmente en los mercados occidentales.

Economía mundial del sector pesquero

El comercio se recupera con fuerza a medida que la industria emerge de las secuelas del COVID-19

Con el levantamiento de muchas restricciones que causaron daños graves a las empresas durante la pandemia, tanto el comercio como la producción de productos pesqueros y acuícolas experimentaron una fuerte recuperación en 2021. Se pronostica un crecimiento positivo de la oferta, tanto para la pesca silvestre como para el sector acuícola, y se prevé que la cifra final de la producción total de 2021 sea casi igual a la de 2019. Sin embargo, para la acuicultura, la tasa de crecimiento se mantendrá muy por debajo de la tendencia a largo plazo, ya que se sigue sintiendo el impacto de las restricciones y de la planificación conservadora de la producción. Para las flotas pesqueras, el resurgimiento del sector de los servicios de alimentos y la demanda que lo acompaña está impulsando los esfuerzos pesqueros, pero la oferta sigue siendo escasa para algunas especies.

Tras una importante caída en 2020, los ingresos del comercio pesquero se recuperaron con mucha fuerza en 2021, con un incremento interanual previsto de alrededor del 12 %. Se proyectan ganancias interanuales significativas para todas las regiones del mundo y casi todas las categorías de productos básicos, aunque la reducción en la demanda de atún enlatado probablemente conduzca a una caída en los ingresos de algunos actores clave de la industria, como Tailandia. Se espera que los volúmenes comercializados sean comparables a los de 2019, lo que significa que la mayor parte del aumento en el valor es el resultado de valores unitarios más altos. Esto refleja el efecto de precio de una actividad de compra renovada por parte del sector de servicios de alimentos, combinado con fuentes de demanda creadas por necesidad en el transcurso de la pandemia. Según los analistas, estas nuevas dinámicas de mercado, originadas por las restricciones de

la pandemia, probablemente continuarán a largo plazo. Incluso con la reapertura de los restaurantes, el interés renovado en la cocina casera, los servicios de *delivery* y los canales minoristas de comercio electrónico no han mostrado señales de desaparecer.

Al mismo tiempo, muchos de los efectos negativos de la pandemia continúan impactando en el comercio mundial, en particular las tarifas de envío excepcionalmente altas y los retrasos logísticos asociados a la escasez de contenedores, a nuevos procedimientos fronterizos y demoras en los puertos. La posibilidad de que surjan nuevas variantes del COVID-19 y el riesgo de nuevas olas de contagios amenazan con revertir o ralentizar el proceso de reapertura económica y, por lo tanto, siguen siendo una preocupación importante para todas las partes interesadas.

Más allá de los desafíos relacionados con la pandemia, hay varios problemas geopolíticos que afectan el comercio pesquero mundial, incluyendo las tensiones persistentes entre China y Estados Unidos, con aranceles a varios productos pesqueros. No obstante, esto también ha provocado nuevas oportunidades a productores competidores, mientras que muchos proveedores chinos han centrado su atención en el creciente mercado interno. Por otra parte, el nuevo estatus del Reino Unido como país fuera de las normas de la UE ha generado nuevas cargas administrativas y costos para los exportadores.

Esta combinación de desafíos logísticos que inhiben los canales de suministro y el retorno de la demanda elevó la mayoría de los precios comercializados. Los precios de los productos acuícolas se han recuperado con fuerza, debido a la demora en la respuesta de la oferta, así como al éxito que han

tenido las cadenas de suministro acuícola integradas para adaptarse a las tendencias de consumo en tiempos de pandemia. Al mismo tiempo, se espera que la oferta de algunas categorías de pescado silvestre muy comercializadas, como los demersales y los cefalópodos, siga siendo escasa en 2022. Dada la fortaleza sustancial de la demanda que se está generando a medida que el mundo reabre, es probable que la presión alcista sobre los precios continúe. Dicho esto, la industria y los consumidores aún están en el proceso de comprender la naturaleza, la escala y la duración de los cambios sociales y económicos ocurridos en todo el mundo. Los desarrollos imprevistos del mercado que ralentizan o aceleran el ritmo de recuperación en relación con las expectativas significan que existe un riesgo elevado de fluctuaciones bruscas de precios. Esto es particularmente cierto para los productores acuícolas que deben planificar su producción por adelantado, a veces con más de un año de anticipación.



Salmón

La recuperación del mercado de salmón cobra impulso

A medida que la vacunación de la población avanza en todo el mundo, la demanda de salmón del sector de servicios de alimentos está regresando para complementar los canales minoristas ya revitalizados. Junto con un crecimiento de la oferta mundial relativamente limitada, esto está elevando los precios y los ingresos, a pesar de los desafíos logísticos.

Producción de Salmón del Atlántico

Las estimaciones más recientes de la producción mundial de salmón del Atlántico

de cultivo reflejan una revisión al alza respecto a las previsiones anteriores, que vislumbraban un crecimiento plano. En suma, se prevé que el crecimiento de la producción para cuando se cierren las cifras de 2021 sea de alrededor del 2-3 %. Si bien esto supera las expectativas anteriores, representaría una desaceleración en relación con las tendencias a largo plazo, impulsada principalmente por una marcada caída en las cosechas en Chile, el segundo mayor productor mundial de salmón del Atlántico.

En Noruega, la producción en los primeros tres meses de 2021 fue un 6 % superior al mismo período del año pasado, pero las cosechas se redujeron en el segundo

trimestre. Según cifras oficiales, se capturaron 168,6 millones de peces en los primeros seis meses de 2021 frente a 171,2 millones de 2020, aunque los pesos de captura fueron en general más altos. El transporte, tanto desde las granjas como desde los sitios de procesamiento, ha sido difícil debido a los costos elevados, las demoras y la falta de capacidad, particularmente para las rutas de carga aérea. Si bien las ganancias de las empresas acuícolas noruegas cayeron a principios de 2021, la mejora de las condiciones del mercado hizo que las valoraciones aumentaran a medida que avanzó el año. La industria noruega continúa buscando diferentes vías para aumentar la producción, incluida la acuicultura continental y un nuevo esquema de licen-



cias para incentivar los sistemas cerrados de contención.

El sector chileno ha enfrentado varios desafíos en el transcurso de la pandemia, incluidos bloqueos, costos logísticos altos, escasez de mano de obra, proliferación de algas y cambios regulatorios, así como una huelga de camioneros y protestas sociales. La producción de salmón del Atlántico del país disminuyó un 1 % a 366.000 toneladas en la primera mitad de 2021. Esta cifra refleja una importante contracción de la oferta en el segundo trimestre después de una fuerte apuesta a las cosechas a principio de año. La incertidumbre del mercado contribuyó a reducir significativamente la población de smolt en 2020, y esto se tradujo en un pronóstico de crecimiento de la oferta significativamente negativo para 2021.

En Escocia, el segundo mayor productor de salmón de cultivo de Europa, los volúmenes de cosecha se recuperaron en 2021 después de una desaceleración el año pasado. Más allá de los problemas logísticos provocados por la pandemia, los escoceses también han tenido que superar la carga administrativa y financiera adicional que les ha impuesto el Brexit.

Otros salmónidos de cultivo

En Chile, la producción de trucha arco iris de cultivo en la primera mitad de 2021 alcanzó las 34.700 toneladas (-33,3 %), mientras que las cosechas de salmón coho en el mismo período totalizaron 39.700 toneladas (-17,6 %). En Noruega, la oferta de trucha arco iris de cultivo fue escasa, con un 10 % menos que en el mismo período del año pasado.

Salmón silvestre

Las capturas de salmón del Pacífico silvestre han superado significativamente las previsiones, tanto en Alaska como en el Lejano Oriente ruso. En particular, la cosecha de salmón rosado de Alaska alcanzó los 149 millones de peces, un 20 % por encima

del pronóstico y unos 24 millones más que en 2019, último año comparable. Sin embargo, se informó que los tamaños de los salmones rosados y rojos fueron menores, lo que significa una probable reducción en el volumen total de captura. Mientras tanto, la flota rusa registró la segunda mayor captura de la historia, con unas 540.000 toneladas. Los volúmenes inesperados han provocado una escasez de espacio de almacenamiento que preocupa a la industria.

Mercados

Durante el transcurso del 2021, la demanda mundial de salmón se fortaleció constantemente a medida que los gobiernos alivianaron las restricciones y ampliaron la cobertura de vacunación. Como pescado

tro integradas y su considerable poder de marketing para capitalizar de manera efectiva el resurgimiento de la demanda del comercio minorista, así como de los nuevos servicios de delivery y ventas de comercio electrónico.

Ahora, con la reapertura del servicio de alimentos y estas nuevas fuentes de demanda que muestran pocas señales de debilitamiento, los operadores perciben un entorno de mercado muy saludable. Los consumidores conservaron su renovado interés en la cocina casera, pero también están ansiosos por volver a cenar en restaurantes. Los productos de conveniencia también recibieron un impulso y, en general, la pandemia ha sido un catalizador para la innovación. Los desafíos de transpor-



versátil y muy popular, el salmón siempre ha estado bien diversificado en términos de región, combinación de productos, y tanto en el comercio minorista como en el servicio de alimentos. Durante el punto más crítico de la pandemia, el sector también pudo aprovechar sus cadenas de suminis-

tro, si bien son negativos para la industria en general, en algunos casos han abierto oportunidades para nuevas relaciones entre compradores y proveedores cuando un competidor no puede cumplir con los requisitos del mercado. Aún quedan algunos problemas, particularmente con respecto

a la logística y a las dificultades de los restaurantes y otras empresas para contratar personal.

En Estados Unidos, después de sobrellevar la pandemia con relativa tranquilidad, el mercado del salmón recuperó toda su fuerza durante la temporada de verano de 2021. De hecho, los informes sugieren que, en algunos casos, las ventas superaron las registradas antes de la pandemia, impulsadas por los esfuerzos de marketing y el desarrollo de productos durante el período de crisis. El regreso de la industria de cruceros también contribuyó al resurgimiento del mercado. A su vez, se observaron tendencias positivas en la Unión Europea, Rusia, Japón y Brasil. A medida que las sociedades retornan gradualmente a la normalidad, parecería que el salmón emerge en muchos mercados clave con una presencia más consolidada en el comercio minorista, y una variedad de canales de distribución y de nuevos productos.

Comercio

A pesar del fuerte retorno de la demanda mundial de salmón, los exportadores han tenido que lidiar con varios desafíos logísticos, incluyendo los costos crecientes de flete, impulsados por la escasez de contenedores en todo el mundo y empeorados por el bloqueo del canal de Suez, los retrasos administrativos debido a los nuevos procedimientos fronterizos y los retrasos en los puertos. Además del transporte marítimo internacional, también se afectó el transporte de pescado desde las granjas y los sitios de procesamiento. Las rutas aéreas para el salmón fresco, como las de Escocia a China, también están al límite de su capacidad.

Los exportadores escoceses que operan en la Unión Europea han tenido que lidiar con un conjunto adicional de problemas relacionados con el Brexit, particularmente a principios de 2021, pero las cifras de exportación del primer año fueron, sin

embargo, significativamente más altas que en 2020. Si bien esto representó un nuevo récord, los exportadores expresaron cierta decepción por los niveles de precios más bajos de lo esperado y el aumento de los costos.

En Estado Unidos, los precios fueron mejorando a medida que avanzaba el 2021, lo que generó ganancias en el valor importado. Según la Oficina Nacional de Administración Oceánica y Atmosférica (NOAA), durante los primeros seis meses de 2021, las importaciones estadounidenses de salmón alcanzaron las 242.815 toneladas por un valor de USD 2.490 millones. Estas cifras reflejan aumentos del 13,4 % en volumen y 19,4 % en valor. Casi todos los principales proveedores incrementaron sus exportaciones al mercado estadounidense, en particular los productores europeos que aprovecharon los bajos volúmenes de cosecha y las dificultades de la cadena de suministro en Chile.

La demanda de salmónidos en Brasil también ha ido mejorando. Durante el primer semestre de 2021, las importaciones brasileñas de salmón y trucha crecieron un 19,9 % en términos de volumen respecto al mismo período del año anterior, a 48.955 toneladas por USD 291,9 millones (+45 %). Chile, que representa la gran mayoría del suministro al mercado brasileño, está realizando exitosas campañas de promoción para alinearse con la reapertura de los restaurantes.

En total, Chile exportó 144.000 toneladas de salmón del Atlántico en los primeros seis meses de 2021, con ingresos por USD 1.926 millones. Estos representan aumentos de 8,6 % en términos de volumen y 11,3 % en valor. Mientras tanto, las exportaciones de salmón coho cayeron un 18 % tanto en volumen como en valor, a 67.914 toneladas por USD 345 millones. Las exportaciones de trucha arco iris cayeron un 30,8 % en términos de cantidad y un 26 % en valor, a 21.605 toneladas por un valor de USD 200 millones.

Según el Consejo Noruego de Productos del Mar (NSC), Noruega exportó un 12 % más de salmón noruego en la primera mitad de 2021, alcanzando las 562.000 toneladas. Los valores unitarios más bajos en el primer trimestre del año, en parte debido a una corona noruega más fuerte, significaron que el aumento en el valor para el mismo período fue de poco más del 1 %, con un total de USD 4.130 millones. Los analistas de NSC señalaron la reapertura de restaurantes en algunos mercados importantes de la UE, como Italia, junto con la persistencia de tendencias positivas en el consumo en los hogares y los servicios de delivery, como factores clave detrás del mejor desempeño de las exportaciones.

Perspectivas

Mientras la mayoría de los mercados continúen con su actual trayectoria de reapertura, las perspectivas a mediano plazo para el sector mundial del salmón son relativamente positivas. La oferta ahora se ha reducido considerablemente, mientras que la demanda sigue fortaleciéndose, lo que se traduce en posibles precios altos. En el caso de Chile, es probable que el equilibrio del mercado sea significativamente más ajustado, a pesar de que los inventarios congelados aún no se han agotado, particularmente de coho con destino a Japón. Sin embargo, también se espera que los costos se mantengan altos, y la resolución de los problemas que ahora afectan la logística mundial es por ahora lejana.

Tilapia

Nuevos proveedores desafían el dominio de la tilapia china

Desde antes de la pandemia, varios factores han estado incidiendo en el crecimiento del sector de la tilapia china. En la actualidad, con los crecientes costos de flete sumados a los desafíos y obstáculos para China, los productores de América Latina han redoblado sus esfuerzos de expansión.

Producción

Las proyecciones más recientes para el crecimiento total de tilapia en 2021 fueron las presentadas durante la Cumbre Mun-

dial de Pescado del North Atlantic Seafood Forum (NASF) en junio de 2020. Según las cifras, las cosechas de tilapia deberían aumentar en unas 150.000 toneladas a nivel mundial, lo que equivale a un incremento interanual de alrededor del 2 %. Este pronóstico refleja la reanudación de la actividad de cosecha en las principales regiones productoras tras un entorno de mercado mejorado respecto a 2020. Sin embargo, aún no está claro en qué medida se vio afectada la producción por el verano inusualmente caluroso en las provincias acuícolas del sur de China y los cierres de las fábricas debido a los brotes de la variante delta.

China representa un poco más del 20 %

de la producción mundial de tilapia, pero su participación disminuyó, mientras que los productores en otras partes de Asia, África y América Latina registran tasas de crecimiento significativamente más rápidas. Las áreas de Hainan y Guangdong, históricamente utilizadas para el cultivo de tilapia, ahora están siendo objeto de desarrollo turístico, mientras que el incremento de los costos de los insumos se presenta como un desafío adicional. Por el lado del mercado, el acceso a Estados Unidos se ha vuelto más difícil debido al régimen arancelario y la escasez de contenedores a nivel mundial, mientras que otras regiones como África, tradicionalmente abastecidas por China, están invirtiendo fuertemente en la producción interna.



En contraste, el sector de la acuicultura de tilapia en América Latina crece rápidamente. La industria brasileña continúa expandiéndose a un ritmo impresionante, siendo Brasil ahora el cuarto productor mundial. El gobierno aprobó a fines de 2020 una ley sobre el uso de aguas nacionales para la acuicultura, y se prevé que facilite y agilice los procedimientos de planificación y autorización de proyectos. Algunos analistas pronostican un crecimiento de hasta un 500 % durante la próxima década. El consumo de pescado ha aumentado desde el comienzo de la pandemia y el real brasileño está devaluado, favoreciendo a los exportadores. Junto con la Agencia Brasileña de Promoción de Exportaciones e Inversiones (APEX Brasil), el sector está planificando un mayor desarrollo de la industria de exportación y la expansión a nuevos mercados, y los productores enfatizan la importancia de restablecer el acceso a la UE tras una prohibición de tres años de las importaciones de pescado cultivado en Brasil.

En Colombia, el Ministerio de Agricultura está fuertemente enfocado en promover las exportaciones, incluidas las acuícolas. Se observó un incremento de la producción en los centros de tilapia en todo el país impulsado por la demanda del mercado estadounidense. Sin embargo, en Costa Rica hubo una disminución de la competitividad debido a los altos costos de producción, lo que ha llevado a algunas empresas productoras a cerrar sus operaciones de tilapia. Mientras tanto, los piscicultores están enfocando sus esfuerzos en abastecer el mercado local y están trabajando juntos para mejorar la capacidad de procesamiento a nivel de la industria.

Mercados y Comercio

El mercado estadounidense de tilapia se ha enfrentado a algunos desafíos importantes, como demoras logísticas, costos elevados de flete y escasez de materia prima. Los productores chinos tienen pedidos completos y, en algunos casos, no pueden satis-

facer la creciente demanda, una situación que se ha visto agravada por el cierre de algunas fábricas a raíz de los brotes de la variante delta. Bajo este escenario, algunos proveedores se están centrando en el mercado interno chino, que parece más atractivo.

Según la Oficina Nacional de Administración Oceánica y Atmosférica (NOAA), las importaciones estadounidenses de tilapia durante la primera mitad de 2021 cayeron un 11,4 % en términos de volumen en comparación con el mismo período del año pasado, a 81.224 toneladas, mientras que el valor disminuyó un 6,3 % a USD 281,3 millones. China, el principal proveedor, exportó 50.556 toneladas por un valor de USD 133 millones a Estados Unidos, lo que se traduce en reducciones de 19,4 % y 18,4 %, respectivamente, en comparación con los primeros seis meses de 2020. Esto presentó una oportunidad para los proveedores latinoamericanos, ya que Honduras, Colombia, México y Brasil incrementaron sus envíos de tilapia a este mercado.

Las exportaciones acuícolas brasileñas crecieron un notable 83 % durante el segundo trimestre del año en comparación con el mismo período de 2020. Estados Unidos es el principal mercado para la tilapia brasileña, seguido de China y Chile. Las exportaciones acumuladas de tilapia brasileña en la primera mitad de 2021 ascendieron a USD 7,2 millones (+35 % en comparación con 2020).

Si bien la tilapia se ha beneficiado de su posición como opción más barata de producto pesquero minorista durante el cambio de comportamiento del consumidor en la pandemia, en muchos mercados ahora se comercializa cada vez más como un producto premium con credenciales de sostenibilidad. En Estados Unidos, la tilapia latinoamericana fresca compite con la tilapia congelada china, y el producto fresco de América Latina tiene un precio mucho más alto que el congelado. Las mismas empresas de tilapia ahora se dirigen activamente

a los consumidores europeos con un producto similar, respaldadas por la certificación del Aquaculture Stewardship Council (ASC). Este es un enfoque que difiere notablemente de la estrategia de volumen grande y precio bajo que hasta ahora no ha logrado establecer la especie en este lucrativo mercado.

En Colombia, la Federación Colombiana de Acuicultores (FEDEACUA) y la agencia de promoción del comercio exterior (PROCOLOMBIA) lanzaron un nuevo sello de calidad y sostenibilidad para generar nuevas oportunidades de exportación, tanto en América del Norte como en Europa.

Precios

En China, los problemas de producción y la demanda del mercado interno están ayudando a subir los precios. La tilapia viva (DAP, Guangdong) de tamaño 300-500g se vendía a USD 1,19/kg en septiembre, en comparación con USD 0,90/kg en el mismo mes del año anterior. Los precios de importación de Estados Unidos para los filetes congelados y los filetes frescos aumentaron un 8 % y un 10 %, respectivamente, durante el mismo período.

Perspectivas

Se espera que la producción china sea mayor cuando se cierren los números de la segunda mitad de 2021, pero se prevé que los precios se mantengan firmes. El mercado interno seguirá siendo el centro de atención por ahora, pero puede haber en el horizonte cierto alivio de los aranceles y los desafíos logísticos para los exportadores que apuntan a Estados Unidos. La actual administración estadounidense retomará las conversaciones con China para tratar de resolver los problemas comerciales en curso, y solicitar exenciones del régimen tarifario vigente. Sin embargo, incluso con la reanudación del comercio normal entre ambas partes, los productores latinoamericanos podrían continuar ganando participación de mercado.

Harina y aceite de pescado

El comercio de harina de pescado recupera el rumbo

La primera temporada de pesca de anchoveta en la zona centro-norte de Perú finalizó con el cumplimiento casi total de la cuota de 2,5 millones de toneladas. En general, los precios mundiales de harina y aceite de pescado han mostrado una tendencia bastante estable, principalmente como resultado de la buena cosecha en Perú y las condiciones meteorológicas favorables.

Producción

Durante los primeros ocho meses de 2021 se desembarcaron 3,18 millones de toneladas de materia prima en los puertos a lo largo de la costa peruana, lo que revela un aumento del 34 % en comparación con el mismo período del año pasado. En consecuencia, la mayor cantidad de materia prima se tradujo en un crecimiento casi idéntico en la producción de harina de pescado en Perú, registrando 763.964 toneladas de enero a agosto de 2021.

La producción acumulada de Chile en el mismo período reportó un crecimiento de alrededor del 10 %, con un volumen total de 284.482 toneladas. Dinamarca, Islas Feroe e Islandia, actores europeos clave, observaron una disminución en términos de rendimiento total.

Respecto al aceite de pescado, solo dos países reportaron más de 100.000 toneladas de rendimiento de enero a agosto de 2021, con una producción en Perú y Chile de 133.649 toneladas y 116.501 toneladas, respectivamente.



Exportaciones

Las exportaciones de harina de pescado de Perú aumentaron a 722.055 toneladas en el primer semestre de 2021, lo que refleja un incremento de 171 % en comparación con el mismo período de 2020. Además, las exportaciones ya han superado el nivel alcanzado en el mismo período de 2019, lo que muestra una recuperación del comercio mundial de harina de pescado respecto a la pandemia. El repunte se debe en gran parte a una primera temporada de pesca positiva en Perú y otros productores principales.

En términos de aceite de pescado, las exportaciones peruanas aumentaron un 166 %, de 46.849 en 2020 a 124.650 toneladas en el primer semestre de 2021. Tradicionalmente, Dinamarca es el principal mercado de destino para absorber el aceite de pescado peruano. Sin embargo, durante el período del informe, Noruega se convirtió en el mayor importador.

Mercado

China, el principal mercado de consumo de harina de pescado, ha experimentado un crecimiento del 68,3 % en las importaciones. Este crecimiento se atribuyó a la temporada acuícola y al aumento de la demanda del sector de la cría de cerdos. Sin embargo, los productores porcinos han obtenido ganancias muy pequeñas, lo que puede llevar a una reducción de las importaciones de harina de pescado en China.

Además, casi no hubo actividades de pesca costera en China de mayo a septiembre de 2021 debido a la moratoria, lo que provocó una oferta de materia prima más escasa para las plantas procesadoras locales. Las existencias portuarias de harina de pescado en China también se mantienen estables.

En términos de aceite de pescado, Noruega siguió siendo el mayor importador,



registrando 93.222 toneladas de enero a junio de 2021, lo que supuso un incremento del 14 % en comparación con el mismo período de 2020.

Precios

Desde principios de 2021, los precios han estado ganando un cierto impulso alcista. Aunque la pandemia ha obstaculizado el desempeño económico en muchos países, la recuperación de la demanda en China y otras economías sigue absorbiendo productos de harina y aceite de pescado. Desde el comienzo de la primera temporada de pesca en Perú, la cosecha irregular comenzó a hacer caer los precios.

Perspectivas

Por el momento no hay noticias negativas de la biomasa y las condiciones climáticas para la segunda temporada de pesca en Perú, lo que da más confianza a la industria. Sin embargo, los cambios en la estructura de gobierno pueden tener algunas implicaciones.

Las exportaciones de Perú a China han crecido sustancialmente y se espera que esta tendencia continúe.

Se prevé que el impacto negativo del COVID-19 en el comercio de harina y aceite de pescado desaparezca, ya que una respuesta más rápida de las autoridades competentes, junto con los sistemas de control aduanero intensificados, salvaguardarían el flujo fluido del comercio internacional de commodities.

Los precios de la harina y aceite de pescado se han mantenido en niveles altos durante varios meses y, a corto plazo se espera que se moderen un poco con la amplia oferta de Perú. Con el pronóstico positivo para la segunda temporada de pesca de Perú, es probable que los precios tengan una tendencia a la baja, aunque de manera gradual y marginal. Los costos de transporte siguen siendo altos debido a la escasez mundial de contenedores, lo que puede generar cierta incertidumbre en la tendencia de los precios.



Perú es nuevo país miembro



Tenemos el agrado de comunicarles que la República del Perú aprobó su ingreso a INFOPECA. En sesión del 16 de noviembre de 2021, el Pleno del Congreso de la República del Perú ratificó el proyecto de resolución legislativa 219/2021 que propone aprobar la constitución de INFOPECA. Anteriormente, esto había recibido el visto bueno por unanimidad en la Comisión de Relaciones Exteriores. La enmienda aprobada por la Asamblea General entrará en vigor para el Perú una vez terminados los procedimientos internos de perfeccionamiento de tratados en virtud del ordenamiento nacional. Esto deberá ser ratificado internamente por el Presidente de la República mediante Decreto Supremo. INFOPECA sigue trabajando para incorporar más países de la región y poder seguir cumpliendo con los cometidos y postulados de la organización.

Consulta regional virtual sobre trazabilidad en acuicultura

INFOPECA fue coorganizador, junto a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), de una consulta regional virtual sobre trazabilidad, capítulo América Latina, alcance: acuicultura, cuyo principal objetivo fue hacer una revisión del borrador del documento de orientación sobre la “promoción de la trazabilidad de principio a fin: eventos críticos de trazabilidad (CTEs) y elementos de datos clave (KDEs) a lo largo de las cadenas de valor de la captura silvestre y la acuicultura”.

El evento se llevó a cabo del 14 al 16 de septiembre de 2021 y contó con la participación de 14 países de la región (Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica,



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



INFOPECA



Ecuador, Guatemala, Honduras, México, Panamá, Perú, Rep. Dominicana, Uruguay y Venezuela), miembros de dos Organizaciones Regionales de Ordenación Pesquera (IATTC, COPESCALC), además de expertos, técnicos y representantes de la FAO.

El objetivo fue discutir con los países miembros de la FAO sobre el borrador del documento de orientación que lleva el mismo nombre del evento, y que recompila las necesidades de información sobre trazabilidad y su verificación, para asistir a los países en el combate al fraude pesquero y la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR).

El perfil de los participantes se orientó a expertos y funcionarios gubernamentales con experiencia relevante en **trazabilidad en acuicultura**. En particular, para el Capítulo de América Latina, los expertos comentaron sobre el marco de análisis, así como los CTE y los KDE identificados en el subsector acuícola.

Antecedentes y contexto

La trazabilidad en los sectores de la pesca y la acuicultura ha sido una parte integral de las agendas del Comité de Pesca (COFI) de la FAO y su Subcomité de Comercio Pesquero (COFI: FT) desde 2008, donde se reconoció que la trazabilidad se estaba convirtiendo cada vez más en un requisito para el comercio internacional y que se deben realizar esfuerzos para integrar los requisitos relacionados con la seguridad alimentaria, las medidas basadas en el mercado para combatir la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR), así como la cadena de custodia en la certifica-

ción de sostenibilidad a fin de evitar barreras innecesarias al comercio. Consciente de la importancia de la armonización y de la necesidad de mejores prácticas, la FAO ha elaborado una serie de directrices y ha encargado informes y estudios destinados a aumentar la capacidad de los Miembros para desarrollar y aplicar la trazabilidad.

El COFI: FT, durante su decimoséptimo período de sesiones en 2019, recomendó que la FAO desarrolle nuevas perspectivas y aborde las deficiencias en la elaboración y aplicación de los sistemas de trazabilidad, tanto en el ámbito del sector privado como en el gubernamental.

Además de convocar a los gobiernos, el sector privado y otras partes interesadas para compartir estas conclusiones, se alientó a proporcionar asistencia técnica y apo-

yar los esfuerzos para mejorar los beneficios de la pesca en pequeña escala, incluso mediante la alineación de los esquemas de certificación, la trazabilidad y los requisitos de documentación de las capturas con las Directrices PPE.

Como primer paso, y durante el transcurso del 2020 y 2021, la FAO elaboró un borrador de documento de orientación sobre “la promoción de la trazabilidad de principio a fin: eventos críticos de trazabilidad (CTEs) y elementos de datos clave (KDEs) a lo largo de las cadenas de valor de la pesca de captura y la acuicultura”. El documento se sometió a una consulta pública en línea durante marzo-abril de 2021. Se recibieron comentarios y *feedback* por parte de una cantidad de partes interesadas de 42 países.

COFI-FT Recommendations on traceability¹
A selection of planned activities for 2020-2021

Activities

- Develop and/or improve development and effective implementation of traceability systems
- Capacity building workshop for the Caribbean following the case journal of the IATTC/FAO Assistant Administrator Workshop in 2019 & 2018
- Regional Consultations (RCMs) Latin America, 2020 & Asia (2020/2021/2022)
- Workshop on traceability in 2021 (2021/2022)
- Request Members to share work on seafood safety, fish pricing & food loss report and assist consultants to finish the report
- Workshop for experts with international backgrounds & IATTC
- In particular will regard private/public & standards for traceability & interoperability
- Workshop on traceability and interoperability
- To be completed for COFI-FT 2022

Recommendations

- Continue to provide assistance to Members
- Continue to raise awareness
- Bring governments, private sector and other stakeholders to share conclusions
- To develop insights: FAO should use its technical expertise and experience to develop and implement existing traceability systems in both the private and government levels
- To address gaps

¹ Page 8 of the final report: www.fao.org/3/nr9890/carnet.pdf

² KDEs: Key Data Elements; CTEs: Critical Tracking Events

³ 30 June - 2 July 2021

⁴ Global Dialogue (GD21), SAFT (Global Alliance for Legality and Traceability & RTR (enhanced Transparency Initiative)



Evento sobre estrategias de economía de los océanos y comercio

INFOPESCA participó del evento “Estrategias de Economía de los Océanos y Comercio (OETS): Taller de intercambio de experiencias del Caribe y Centroamérica: Hacia una economía oceánica sostenible”, organizado por la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Comercio y el Desarrollo (UNCTAD), en colaboración con la División de Asuntos Oceánicos y de Derecho del Mar de la ONU (DOALOS). En particular, INFOPESCA fue invitado a comentar el paper “Impacts and implications of the COVID-19 for the Oceans Economy and Trade Strategy: Case study of Barbados, Belize and Costa Rica”, del Dr. Lahsen Ababouch, exdirector de la División de Economía y Políticas de la Pesca y la Acuicultura, Experto principal de OLA/DOALOS-UNCTAD. A su vez, también



se aprovechó la ocasión para hacer una presentación en la que se agregaron más datos y se amplió la descripción del im-

pacto del COVID-19 en estos tres países, tanto a nivel nacional como en el sector pesquero propiamente dicho.

Información de contexto

Actualmente se está desarrollando la fase final (difusión) del proyecto “Estrategias comerciales y económicas coherentes de los océanos basada en datos empíricos” (OETS en sus siglas en inglés) que comenzó en Barbados, Belice y Costa Rica (países beneficiarios) en 2018. Según explicó el organismo en su página web, el proyecto tiene como objetivo promover el comercio sostenible de productos y servicios en sectores económicos oceánicos dentro del marco de la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar (CONVEMAR). En este contexto y frente a la actual pandemia, los socios del proyecto organizaron un taller de intercambio de experiencias los días 23 y 24 de septiembre de 2021 para reflexionar sobre los logros del proyecto OETS, los desafíos y las lecciones aprendidas, y avanzar hacia una economía oceánica sostenible.

El proyecto OETS ha identificado oportunidades y desafíos clave para los países beneficiarios:

- El potencial de exportación;
- La diversificación de productos;
- La agregación de valor y la mejora de la gobernanza.

Los países beneficiarios han seleccionado un conjunto de acciones prioritarias en marcas colectivas relacionadas con la sostenibilidad de los productos del mar, la gestión de poblaciones de múltiples especies de peces, la promoción de la exportación para productos nicho y la introducción de prácticas de pesca selectiva y de reducción del descarte. Estas acciones se están implementando actualmente con el apoyo de la UNCTAD y de DOALOS.

Objetivos

En este contexto, el taller virtual de intercambio de experiencias regionales tuvo como objetivos:

- Aumentar la comprensión sobre cómo diseñar e implementar el modelo OETS como una herramienta para promover el comercio sostenible de productos y servicios en sectores económicos oceánicos dentro del marco de la CONVEMAR;

- Fomentar la cooperación regional.

Objetivos específicos:

En el taller se presentaron:

- Los resultados del proyecto y el intercambio de experiencias, incluidas las lecciones aprendidas sobre la elaboración, adopción e implementación de reportes nacionales del OETS;
- Los impactos de la pandemia de COVID-19 en las cadenas de valor seleccionadas bajo el proyecto OETS y las posibles respuestas, incluso a través de políticas económicas, comerciales y de derecho del mar;
- Fomentar el interés en obtener más apoyo para desarrollar e implementar una nueva generación de apoyo a la OETS en otros países de las Américas, África, el Pacífico y otras regiones.

Se puede obtener más información en este link:

<https://unctad.org/es/meeting/estrategias-de-economia-de-los-océanos-y-comercio-oets-taller-de-intercambio-de>

Congreso internacional de nutrición y salud FAO/CONXEMAR

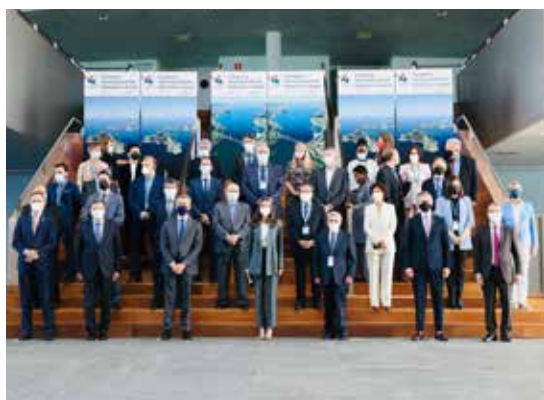
INFOPECSA asistió a la novena edición del Congreso Internacional de Nutrición y Salud, organizado por CONXEMAR, en colaboración con la FAO, y cuyo foco estuvo puesto en el rol del pescado en la nutrición y los sistemas alimentarios. El evento se desarrolló el 4 de octubre de 2021 en el Auditorio Pazo de Congresos Mar de Vigo, como antesala de la prestigiosa y tradicional Feria Internacional de Productos del Mar Congelados de CONXEMAR, y reunió a diferentes expertos internacionales de primer nivel, incluyendo a los máximos representantes de la FAO, diferentes organizaciones, instituciones científicas y académicas.

La presentación de INFOPECSA estuvo a cargo de su Directora Ejecutiva, Graciela Pereira, quien expuso sobre “El pescado y los alimentos acuáticos en la alimentación escolar” durante la sesión “alimentos acuáticos nutritivos, asequibles y sostenibles de los mercados locales”. Las otras dos presentaciones de dicha sesión fueron “El pescado y productos acuáticos ricos en nutrientes” y “El papel de la pesca a pequeña escala en la seguridad alimentaria y la nutrición”.

Además, otras sesiones fueron sobre “Dieta y Salud”, con énfasis en los nutrientes y la seguridad alimentaria en las cadenas de

valor del pescado; los programas de nutrición personalizados y la importancia de los ácidos grasos omega-3 en la prevención de enfermedades; y las soluciones para una buena nutrición. También se destacó “Nutrición y Sistemas Alimentarios” con el rol de los productos acuáticos en la estrategia de nutrición de la FAO y el papel de los alimentos pesqueros en las dietas saludables y los sistemas alimentarios equitativos. Por último, el congreso se cerró con las políticas de apoyo a una mejor nutrición e iniciativas para promover el consumo de productos de la pesca y de la acuicultura.

Posteriormente, del 5 al 7 de octubre se llevó a cabo la feria de CONXEMAR, uno de los espacios de encuentro por excelencia para la totalidad del sector transformador: mayoristas, importadores, exportadores, fabricantes, distribuidores, frigoríficos, maquinaria, industria auxiliar (frío, embalajes, plásticos, etc.). Fue la 22ª edición, con una intensa actividad empresarial que tuvo la visita de aproximadamente 22.000 profesionales y con la peculiaridad de que fue la primera feria del sector celebrada en los últimos dos años, a raíz de la pandemia. En total participaron 95 países de todo el mundo, siendo España, Portugal, Italia, Francia y Países Bajos los más numerosos, y 486 expositores.



Países miembros de INFOPESCA

**ARGENTINA****Se trabaja para optimizar la exportación de productos pesqueros hacia China, Brasil y Rusia**

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca informó que representantes del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y actores de la actividad pesquera, incluyendo representantes de las cámaras de Armadores de Pesqueros y Congeladores de la Argentina (CAPECA), de Frigoríficos Exportadores de la Pesca (CAFREXPORT), de la Industria Pesquera Argentina (CAIPA) y del Centro de Empresas Pesqueras de Argentina (CEPA), se reunieron para analizar diferentes aspectos de la comercialización de productos pesqueros con China, Brasil y Rusia. Según detalla el comunicado, “se unificaron los criterios respecto

a los requisitos de exportación y se analizaron opciones para mejorar los parámetros y controles en pescados que se envían hacia estos destinos, que eviten inconvenientes en la fiscalización en fronteras o el posible rechazo del ingreso de las mercaderías”. El coordinador regional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, Jorge de Wysiecki, remarcó la importancia de la reunión con las cámaras, dado que actualmente “los mercados internacionales están cada vez más exigentes y la mejor manera de enfrentar estos desafíos es trabajando en conjunto, el sector privado y el Estado”.

Ministerio impulsa la participación laboral de mujeres en el sector pesquero

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación realizó, a través de la Dirección Nacional de Coordinación y Fiscalización Pesquera, dependiente de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, la selección de personal y la capacitación de un nuevo equipo de inspección pesquera a bordo, integrado mayoritariamente por mujeres, que asumirán sus puestos de trabajo en las embarcaciones que cuenten con permiso de pesca nacional y efectúen la extracción de recursos pesqueros dentro de la Zona Económica Exclusiva (ZEE) de Argentina y en el área adyacente a la misma. Según detallan en el portal gubernamental, “por primera vez en la historia un equipo de mujeres fue capacitado por la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura para cubrir los puestos de inspección

a bordo de buques pesqueros de bandera argentina que desarrollan la actividad dentro de la ZEE”. El comunicado de prensa también agrega que las mujeres realizarán embarques en las unidades de superficie de la Prefectura Naval Argentina y de la Armada Argentina, a los efectos de complementar las tareas de patrullaje y control que las fuerzas de seguridad y defensa despliegan en toda la extensión del área jurisdiccional argentina en virtud de proteger los recursos de los argentinos. El ministerio señala que de los 50 inscriptos a la capacitación para conformar el cuerpo de inspectores nacionales, 25 son mujeres, e históricamente en el ministerio solo dos mujeres prestaron funciones como inspectoras de pesca embarcadas.

Gobierno hizo un balance de la gestión en acuicultura y los pasos a seguir

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación organizó, a través de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, un encuentro regional en el que el subsecretario de Pesca y Acuicultura, Carlos Liberman, y el director nacional de Acuicultura, Guillermo Abdala Bertiche, repasaron los avances de los últimos dos años de gestión y las posibilidades que se abren para encarar nuevos desafíos para el sector. Del encuentro también participaron autoridades de varias provincias, integrantes de la Comisión Asesora Técnica para la Acuicultura, representantes del ámbito académico-científico y del Ministerio de Producción. El encuentro se llevó a cabo en el Centro Nacional de Desarrollo Acuícola (CENADAC), en Corrientes. Según recoge el comunicado de prensa de gobierno, Liberman manifestó que la celebración “concluye con el cierre de un año de gran trabajo y desarrollo, orientado estratégicamente a la búsqueda de un crecimiento sustentable, económicamente sostenible, ambientalmente amigable y socialmente responsable”, y aseguró que el objetivo de la gestión es “posicionar a la Acuicultura como una herramienta que contribuya a la reactivación económica, al desarrollo productivo y a la seguridad alimentaria”. En ese sentido, el subsecretario expresó que “estos dos años de gestión que terminan dejaron grandes avances y abren la posibilidad de encarar exitosamente los nuevos e importantes desafíos que se vienen”. A su vez, Bertiche informó que durante el encuentro se intercambiaron “las acciones generales para el próximo ciclo, en consonancia con las es-

trategias adoptadas y lo alcanzado hasta el momento. (...) El 2022 va a ser un año caracterizado por líneas de trabajo que fomentarán la orientación de las herramientas de intervención para el apoyo directo a emprendedores acuícolas, en línea con los centros de investigación y desarrollo”, adelantó el jerarca, quien también subrayó la importancia “del afianzamiento de redes de transferencia de conocimientos nacionales e internacionales, que incluyen a distintos actores del Sistema Nacional de Ciencia y Tecnología”. Por último, otro eje de trabajo se apoya sobre “la vinculación público-privada para la expansión de la actividad y la consolidación del esquema productivo en todo el territorio nacional”. El 2021 culmina con otros hitos para el desarrollo acuícola, como el Programa Nacional de Desarrollo de la Acuicultura (PRONADACS), que el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca creó, con la función de aunar, consolidar y armonizar los diferentes proyectos e iniciativas que se ejecutan en el país y que son articulados desde la Dirección Nacional de Acuicultura. Según Bertiche, para el 2023 “la internacionalización de la acuicultura argentina tendrá un papel preponderante, mediante la profundización de lazos de intercambio existentes con potencias acuícolas de todo el mundo”, y concluyó que de esa manera “la acuicultura argentina se consolidará paulatinamente como una posibilidad cierta para la generación de nuevos negocios, más producción y empleo de calidad federalmente distribuido, reduciendo la pobreza y aportando al consumo de alimentos saludables”.

Países miembros de INFOPECSA



BELICE

Desarrollan plan para gestionar de forma sostenible varias especies

La Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD, por su sigla en inglés) informó en su portal institucional que el gobierno de Belice está colaborando con administradores pesqueros, científicos y pescadores para desarrollar un plan de gestión para 47 de las especies de peces óseos más importantes del país. “El país caribeño está priorizando el uso sostenible de los recursos pesqueros, especialmente debido a que el cambio climático ejerce impactos sin precedentes en los ecosistemas y las comunidades”. Según los datos del órgano de la ONU, el sector pesquero de Belice proporciona los medios de vida de más de 2.500 pescadores y beneficia indirectamente a más de 15.000 beliceños. Además, las exportaciones pesqueras del país (principalmente langosta y caracol rosado) obtuvieron retornos por USD 21,3 millones en 2019, y se entiende que hay posibilidad de generar más valor para los productos pesqueros en los mercados nacionales e internacionales. “Diseñar e implementar un plan sólido de gestión de peces de varias especies es fundamental para hacer de la pesca costera en Belice un sector sostenible y trazable con un gran potencial de exportación y consumo turístico”, explicó David Vivas, asesor jurídico de la UNCTAD, quien trabaja en cuestiones de economía de los océanos. Según el especialista, “el uso sostenible y el desarrollo de las pesquerías puede aliviar la presión sobre los recur-

sos costeros fuertemente explotados, como la langosta espinosa y el caracol rosado. Asimismo, puede contribuir a la diversificación del comercio y los recursos, y ampliar las oportunidades de medios de vida”. La UNCTAD agrega que varias partes interesadas están colaborando para crear un plan con base científica para determinar los niveles de captura de las especies objetivo más importantes. Otro sello distintivo del plan de gestión es su enfoque adaptativo para la toma de decisiones. Los datos científicos y los conocimientos de las partes interesadas se revisan periódicamente, y los controles de cosecha se ajustan de acuerdo con un marco de toma de decisiones predeterminado. La directora de economía azul de Belice, Beverly Wade, manifestó que “el desarrollo y la implementación de esta acción estratégica prioritaria para el sector de los peces marinos conducirán al logro de un elemento importante de la estrategia nacional general para la economía azul”. Para UNCTAD, el enfoque sólido e innovador de Belice para gestionar sus pesquerías de peces sirve como modelo para otros países que buscan inspiración para el desarrollo sostenible de las industrias marinas.

Se puede ampliar más sobre el plan de gestión en este link: <https://unctad.org/es/news/belice-desarrolla-un-plan-para-gestionar-de-forma-sostenible-decenas-de-especies-de-peces>

Industria camaronera recibe aprobación para renovar licencia de exportación a México

La Autoridad de Sanidad Agrícola de Belice (BAHA), el organismo de sanidad fitosanitaria que supervisa la sanidad vegetal y animal del país, incluidas las exportaciones e importaciones, anunció que recibió la renovación de la autorización para exportar camarón a México. La licencia de exportación de camarón expiró en 2019 y, debido a las restricciones del COVID-19, las inspecciones necesarias para la renovación de la licencia se habían retrasado. Según se detalló en el portal de gobierno, la BAHA ha estado en contacto permanente con las autoridades contrapartes de México durante todo ese tiempo, y finalmente el Servicio Nacional de Salud, Seguridad y Calidad Agroalimentaria de México (SENASICA) confirmó la reanudación. El comunicado de prensa en el portal de gobierno

agrega que las exportaciones de camarón representan un mercado potencial de al menos USD 43 millones, con fuentes de empleo para unas 1.500 personas. Además, el mercado mexicano es una parte importante de ese valor total y es especialmente importante para Belice debido a su proximidad. Los costos como el flete marítimo no se tienen en cuenta en el cálculo del valor total de las exportaciones. La producción de camarón ha disminuido desde 2015, particularmente debido a enfermedades que afectan la producción en las granjas locales. Sin embargo, el sector camaronero ha recibido últimamente un impulso a través de la intervención del Gobierno de Belice con el financiamiento del sector y la implementación de nuevas tecnologías en el diseño de estanques.

Países miembros de INFOPESCA



BRASIL

El instituto de pesca trabaja para la inclusión del pescado en la alimentación escolar

El Instituto de Pesca, de la Secretaría de Agricultura y Abastecimiento del Estado de São Paulo, ha estado trabajando para incluir el pescado en las comidas escolares. Según remarca en su portal institucional, la iniciativa tiene como objetivo la seguridad alimentaria y nutricional de la población, mediante la inclusión de alimentos saludables en el menú del almuerzo escolar. De acuerdo a la investigadora del instituto, Rubia Tomita, desde 2009, *“el IP ha realizado varios eventos y debates con tomadores de decisiones, organizaciones e instituciones escolares para incentivar la inclusión del pescado en las escuelas. Siempre se busca intercambiar ideas y experiencias, información científica y técnica sobre el pescado, su valor nutricional y beneficios para la salud de niños y jóvenes. También se apunta a promover alianzas estratégicas en el sector de alimentación escolar, además de instruir y capacitar a los diferentes actores de la cadena productiva involucrados”*, afirmó. El instituto agrega que ya se han realizado pruebas sensoriales en escuelas públicas del municipio de Itanhaém con preparaciones a base de carne de pescado, como fideos a la boloñesa y “escondidinho” de pescado. Las pruebas sensoriales realizadas con niños de 9 a 12 años mostraron

que la aceptación excedía el 85 % para las dos preparaciones. *“El diseño de estas recetas consideró la especificidad del público objetivo, así como las limitaciones de tiempo, ingredientes, estructura y equipamiento disponible en las unidades escolares”*. La investigadora dijo que el 13 y 14 de octubre, en el marco del Día Mundial de la Alimentación, la Unidad de Laboratorio de Tecnología Pesquera del instituto realizó la quinta edición del Taller sobre Inclusión de pescado en la Alimentación Escolar. *“Queremos, mediante el intercambio de información científica, la creación un entorno político-económico positivo, necesario para que este importante alimento promueva la salud de niños y jóvenes y para la formación de los consumidores de pescado en el futuro”*, amplió Tomita. La especialista agregó que hay un doble desafío, *“niños y adolescentes con sobrepeso por un lado y déficit nutricional por el otro. Por lo tanto, promover la introducción del pescado en la Alimentación Escolar es una acción muy importante para la Seguridad Alimentaria y Nutricional y para la promoción de la salud en el Estado de São Paulo, especialmente en estos tiempos de pandemia, donde estar al día en salud puede colaborar mucho para el enfrentamiento de COVID-19”*.

Se desarrolló la 18ª Semana del pescado

La tradicional “Semana del Pescado”, cuyo objetivo es promover el consumo de productos pesqueros en el territorio brasileño, abarcó a más del 70 % de los estados durante la primera quincena de septiembre de 2021. Según recoge el portal *Peixe E Tudo de Bom*, el exministro de Pesca y Acuicultura y miembro del comité organizador de la iniciativa, Altemir Gregolin, manifestó que la 18ª edición fue histórica y marcó un hito para toda la cadena productiva debido a la amplia articulación y participación del sector, empresas y entidades nacionales que trabajan a favor de la acuicultura. En particular, se destacó las alianzas con la Asociación Brasileña de Supermercados y con la Asociación Brasileña de Bares y Restaurantes, lo que permitió que la campaña ganara mayor adhesión de grandes cadenas de *retail* y *foodservice*. Por otra parte, desde el sector de supermercados se remarcó que la Semana del Pescado siempre es una oportunidad para fortalecer la alianza con proveedores, además de incentivar el mayor consumo de pesca-

do para los clientes con excelentes ofertas de pescado fresco y sostenible a precios más accesibles. Algunos locales observaron crecimientos de hasta un 30 % en las ventas en comparación con años anteriores, y se destacó la venta de salmón y tilapia. De todas formas, se hace la salvedad de que el 2020 fue un año muy particular debido a la llegada de la pandemia, por lo que el sector busca hacer comparaciones con el 2019 y hacia atrás. El portal de noticias pesqueras también destacó la importancia para la campaña de eventos gastronómicos, promovido por bares y restaurantes, y del Festival Nacional del Tambaquí, una iniciativa de la Asociación de Criadores de Pescado del Estado de Rondônia. Por último, Gregolin enfatizó que el deseo de los organizadores es que la Semana del Pescado *“siga siendo un gran vínculo con los sectores productivos, contribuyendo al desarrollo de todos los que trabajan por la calidad del pescado brasileño”*.

Avanzan las negociaciones para potenciar la presencia del pescado de cultivo en el mercado internacional

La Asociación Brasileña de Piscicultura (Peixe BR) anunció la intensificación de las negociaciones con la Agencia Brasileña de Promoción de Exportaciones (APEX Brasil) para promover el comercio internacional de peces de cultivo. Según detalló Peixe BR en su portal, las conversaciones entre ambas instituciones se llevan a cabo desde hace al menos dos años y se han orientado hacia acciones efectivas para promover la piscicultura brasileña en el exterior. Por ejemplo, a principios de julio de 2021 se sostuvieron reuniones con representantes de empresas para tratar específicamente la tilapia y peces nativos, evaluando acciones y países objetivo. El

presidente ejecutivo de Peixe BR, Francisco Medeiros, remarcó que se observó un gran interés de las empresas para expandir su presencia en mercados importantes. A su vez agregó que ya hay nuevas reuniones programadas con la agencia promotora del comercio exterior para avanzar en dichas negociaciones, que definirán los países objetivo y las principales acciones del proyecto sectorial. Medeiros expresó que *“este es un movimiento relevante. Brasil produce pescado de piscifactoría de calidad y tiene potencial de ventas en varios países. El mercado global está creciendo y hay que estar preparados para conquistar más cuota del mercado”*.

Países miembros de INFOPECSA



COLOMBIA

Se firmó convenio para promover consumo de pescado entre los deportistas olímpicos y paralímpicos colombianos

El ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Rodolfo Zea Navarro, y el director de la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP), Nicolás Del Castillo Piedrahita, firmaron una alianza, previa a los JJOO de Tokio, con los Comités Olímpico y Paralímpico de Colombia para fomentar el consumo de productos pesqueros nacionales. El ministro manifestó que *“es una gran alianza entre los productores colombianos y los deportistas para fomentar el consumo de productos, como el pescado, que es una de las proteínas que más aporta al rendimiento de los atletas. Con nuestra campaña de promoción al consumo denominada ‘Sabor de Colombia’, lo que buscamos es que cada vez más colombianos hagan compras conscientes y siempre escojan el sabor de nuestra tierra, el fruto del trabajo arduo de nuestros productores”*. El portal institucional de AUNAP remarcó que con esta alianza se buscó dar a conocer los beneficios del consumo de los productos pesqueros, y se hizo especial

hincapié en destacar algunas de las propiedades más importantes. *“De esta iniciativa participaron deportistas de alto rendimiento, quienes gozan de características como vigorosidad, energía, esfuerzo y dedicación, aspectos que se convierten en gran ejemplo para las familias colombianas”*, agrega la entidad. *“Estamos viviendo en la era del consumo sano y responsable en todos los ámbitos de la vida y, por supuesto, la comida está ahí. En Colombia esto ya es una tendencia marcada, los establecimientos que le apuestan a productos que involucran diferentes componentes sociales, ambientales, de salubridad, tienen el terreno abonado para crecer. Por ello, consideramos que es una gran oportunidad para promover el consumo de pescado que no solo responde a una necesidad latente de pescadores y acuicultores, sino que beneficia también la salud, la economía y el fortalecimiento de mercados internos y de exportación”*, afirmó el director general de la AUNAP.

Se desarrolló el II Congreso Nacional de Pescadores Artesanales

La Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP) realizó el 16 y 17 de septiembre de 2021 en el municipio de Guatapé, Departamento de Antioquia, el “Segundo Congreso Nacional de Pescadores Artesanales”, que, según describió en su portal institucional, tuvo como objetivo *“generar un espacio de encuentro, intercambio de experiencias y diálogo participativo, tendiente a identificar las brechas y oportunidades que permitan potenciar la pesca en Colombia”*. Decenas de pescadores de diferentes regiones del país (Pacífica, Caribe, Orinoquía, Amazonia y Andina) asistieron para interactuar y escuchar las necesidades de los demás pescadores, fomentando así la participación en temas asociados a los planes, programas y proyectos de carácter misional. También se dieron a conocer diferentes iniciativas, como las líneas de crédito a pescadores, cómo acceder a beneficios e incentivos para mejorar la productividad y competitividad, los beneficios de la formalización

de su labor, cómo generar alianzas que garanticen la venta directa de los productos, y cómo ordenar el recurso pesquero en el territorio para propender por la sostenibilidad de los recursos. Los líderes y delegados de los pescadores dispusieron de un espacio para dar a conocer las perspectivas de la pesca artesanal desde una visión nacional, el rol de la mujer en la pesca, experiencias vividas en la veda concertada del bagre, y mesas de discusión con el objetivo de comprender la realidad de las comunidades y generar compromisos que permitan fortalecer este sector. Según datos manejados por la propia AUNAP, la pesca artesanal en Colombia constituye una fuente permanente de vida de la cual viven cerca de 360.000 pescadores en el país. Este sector, junto con el de la acuicultura a nivel nacional, contribuye con el 0,3 % del Producto Bruto Interno (PBI) nacional y el 3,3 % en el PBI agropecuario.

Inauguran nuevo Centro de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico

La Federación Colombiana de Acuicultores (FEDEACUA) inauguró en la ciudad de Garzón, en el departamento de Huila, el nuevo Centro de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico Acuícola Colombiano (CIDEACO), con el objetivo de contribuir al mejoramiento de procesos en la cadena productiva y en la transformación, distribución y comercialización de productos, destacándose entre otros el camarón, la trucha y la tilapia. Según afirmó el director ejecutivo de la federación, César Pinzón Vargas, el centro apuntará a que el sector siga fortaleciéndose para entregar mejores productos a los hogares colombianos, con pescados más nutritivos y frescos; y para ser más competitivos en el mercado internacional, donde se ha logrado alcanzar un muy buen posicionamiento en los últimos años. El objetivo del centro

es alcanzar una producción anual de 400.000 toneladas en 2027, meta que solo será posible si se consigue la aprobación de más áreas de cultivo y la crianza de nuevas especies. La crónica del portal Panorama Acuícola agrega que durante el lanzamiento, el director de FEDEACUA especificó que una de las principales líneas de investigación en las que trabajará el nuevo CIDEACO es el mejoramiento genético, de nutrición y alimentación, además de salud animal. Otro de esos importantes lineamientos tendrá que ver con las prácticas ambientalmente responsables y sostenibles, y también con la implementación y la búsqueda de certificaciones y sellos relacionados con el sector acuícola. El centro también realizará un perfil y estudio de la cadena logística colombiana e internacional.

Países miembros de INFOPESCA



MÉXICO

Capacitan a más de 1.300 pescadores y tripulantes sobre el uso correcto de dispositivos excluidores de tortugas y peces

El Gobierno de México, a través de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y la Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA), ha capacitado a más de 1.300 pescadores y tripulantes de embarcaciones camaroneras sobre el uso correcto de los Dispositivos Excluidores de Tortugas Marinas (DET) y de Peces (DEP). Dichas capacitaciones comenzaron en abril de 2021 y han sido exitosas, según destaca el titular de CONAPESCA, Octavio Almada Palafox, gracias a la buena disposición y apoyo de cada uno de los involucrados. La CONAPESCA remarcó la importancia de que el Gobierno y el sector privado trabajen juntos, porque la industria es fundamental para impulsar el crecimiento y desarrollo del país. *“El Gobierno de México reitera su compromiso con la protección de tortugas marinas, a través del cabal cumplimien-*

to de las regulaciones vigentes y aplicables sobre el uso del dispositivo DET y DEP, para asegurar una pesca sustentable y de protección a las especies marinas como las tortugas y otros peces”, agregó Almada Palafox. Estos cursos-talleres están relacionados con la estrategia integral, dentro del *“Plan de Acciones Emergentes implementadas por el Gobierno Mexicano para la conservación de tortugas marinas”*. El ente mexicano destaca la importancia de acreditar estas prácticas sustentables y de conservación de los recursos a nivel internacional, y sobre todo en el mercado de Estados Unidos, ya que representa el mayor mercado de exportación. El sector camaronero es una de las industrias más importantes para el país, debido a su impacto social y económico.

Se recuperó certificación para exportar camarón al mercado estadounidense

El Gobierno de Estados Unidos notificó formalmente a la Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA) sobre la certificación de camarón mexicano para que pueda ser exportado a este mercado. Desde el 30 de abril de 2021, el gobierno mexicano asumió un fuerte compromiso por recuperar lo antes posible esta certificación, a la que finalmente se accedió. Según detalla el organismo gubernamental mexicano en su sitio web institucional, este hecho *“demuestra que México tiene un programa para reducir la captura incidental de tortugas marinas con el uso de Dispositivos Excluidores de Tortugas marinas (DET) en sus pesquerías de camarón, que son comparables con el programa de Estados Unidos, de conformidad con la Sección 609 de la legislación de esa nación”*. Durante el proceso se realizaron visitas de verificación de DET y reuniones de coordinación en diferentes puertos de ambos litorales. El secretario de Agricultura y Desarrollo Rural, Víctor Manuel Villalobos Arámbula, refrendó el compromiso del Gobierno de México con la producción sustentable del camarón mexicano, a través de

medidas efectivas y comparables que aseguran la conservación y protección de las tortugas marinas. *“Sólo con una convergencia de acciones responsables entre Gobierno e industria, se pueden tener estos positivos resultados que se transforman en la reapertura de un mercado que es muy importante para el camarón mexicano”,* agregó. También hizo hincapié en que esta certificación demuestra claramente que *“entre los Gobiernos de México y Estados Unidos existe apertura, respeto y fuerte compromiso por fortalecer el diálogo y la relación en materia pesquera internacional”*. Hay confianza de que este logro para el país permitirá mantener la exportación, sin restricción alguna, de camarón mexicano al mercado estadounidense. Por su parte, el comisionado nacional de Acuicultura y Pesca, Octavio Almada Palafox, destacó la importancia del trabajo en conjunto del Gobierno y la industria para que todos los temas pesqueros y acuícolas redunden en beneficios económicos, sociales y el bienestar de los productores mexicanos y sus familias.

Harina de pescado mexicana se consolida en mercado chino

La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) informó que la harina de pescado es uno de los productos agroalimentarios mexicanos más demandados en China (es la segunda exportación más importante). La SADER agregó que la Administración General de Aduanas de China y el Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) *“se encuentran en el proceso de renovación de las ocho empresas autorizadas para exportar, la inclusión de dos más y la negociación de un nuevo certificado zosanitario para la exportación de este producto”*. Según las estadísticas oficiales publicadas en el portal del gobierno, las ventas de harina

de pescado al país asiático se incrementaron un 70 % en términos de valor durante el primer semestre de 2021 comparado con idéntico periodo del año anterior, al totalizar USD 61,7 millones, mientras que en términos de volumen el crecimiento fue de 64 %, tras 40.973 toneladas exportadas. *“México se ha posicionado poco a poco como un proveedor confiable para China. En 2020 ocupó el octavo lugar, por debajo de Perú, quien domina el mercado con una participación de 46 %, Chile (9 %), Vietnam (8 %) y Estados Unidos (7 %)”*, concluye la información.

Países miembros de INFOPECA



NICARAGUA

El Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA) y el Instituto Nicaragüense de la Pesca y Acuicultura (INPESCA) anunciaron la reactivación de la exportación de langosta al mercado europeo. Mediante una conferencia de prensa, el Presidente Ejecutivo de INPESCA, Edward Jackson, y el director ejecutivo del IPSA, Ricardo Somarriba, explicaron la importancia de la noticia para la economía del país, luego de una auditoría de dos años por parte de la UE que impedía exportar este recurso. *“El objetivo de la auditoría fue verificar el cumplimiento de la legislación y los sistemas de Nicaragua, incluida la certificación oficial con las normas de inocuidad agroalimentaria y de seguridad alimentaria de la Unión Europea y verificar la capacidad de los sistemas de control establecidos para garantizar que los productos pesqueros exportados a la Unión Europea, cumplen con dichas normas”*, detalló Somarriba. Según agrega el portal institucional de INPESCA, el 4 de noviembre de

2021 se reactivó la exportación de langosta y el 25 de noviembre se enlistaron los establecimientos autorizados. Son 25 empresas las que recibieron las certificaciones al cumplir las normas y legislación sanitaria nicaragüense y la de la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Unión Europea (DG-SAMTE). *“Estas son buenas noticias para la economía de nuestro país; el mercado europeo es el segundo mercado de importancia”*, afirmó el Presidente Ejecutivo de INPESCA. *“Al mes de octubre (2021) Nicaragua registró una producción de 2.993 toneladas, de las cuales se ha exportado alrededor de 1.224 toneladas, que equivale a USD 48,3 millones”*, detalló Jackson. Los principales países europeos que demandan y consumen la langosta nicaragüense son Bélgica, España, Francia, Países Bajos e Italia, en distintas presentaciones: entera cocida, entera cruda, carne de cabeza de langosta y cola.



PERÚ

Productos pesqueros peruanos acceden a Singapur

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) confirmó en su portal institucional el cumplimiento de los requisitos sanitarios para acceder al mercado de Singapur mediante la exportación de pota (*Dosidicus gigas*) pre-cocida, congelada y en conserva; anchoveta (*Engraulis ringens*) en conserva; pulpo (*Octopus vulgaris/mimus*) pre-cocido, congelado y en conserva; calamar (*Loligo gahi*) congelado; y conchas de abanico (*Argopecten purpuratus*). *“De esta forma, Perú estaría garantizando la entrada de estas nuevas especies al país asiático, como parte de las acciones de incursión a nuevos mercados, mediante el cumplimiento de requisitos sanitarios interna-*

cionales y del fortalecimiento de la cooperación internacional para el intercambio comercial de nuestros productos hidrobiológicos”, agrega el comunicado. El entonces presidente ejecutivo de SANIPES, Johnny Marchán, había manifestado la conformidad con la noticia que permitirá diversificar las especies hacia ese competitivo mercado. *“Es importante puntualizar que el comercio Perú-Singapur tiene un alto potencial de crecimiento y resultará también importante la posibilidad de aprovechar esta relación comercial como puerta de entrada a otras economías de esa parte del continente”*, agregó.

SANIPES busca consolidar su marca de certificación para productos acuícolas

Según anunció el gobierno peruano en su portal web institucional, el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), adscrito al Ministerio de la Producción, consolidará el uso de su Marca de Certificación en el 2022, la que ya fue otorgada a los 3 primeros Centros de Producción Acuícola (CPA) ubicados en las regiones Puno y San Martín, tras ser clasificados bajo el modelo de Fiscalización en Procesos Basada en Riesgos (FPBR). *“A través de este sello sanitario, SANIPES brinda la garantía de que los productos que se comercializan cumplen con los estándares de calidad, trazabilidad, sanidad e inocuidad. Es decir, que los productos provienen de establecimientos que operan empleando buenas prácticas acuícolas, cumpliendo con sus programas de higiene y saneamiento, atendiendo la bioseguridad y emplean herramientas que permiten la trazabilidad de dichos productos”*, explicaron las autoridades. Los productos que ostenten la Marca de Certificación tendrán un mayor valor agregado que permitirá a los productores acuícolas acelerar la comercialización con las plantas procesadoras, terminales pesqueros, mercados de abasto, supermercados

y mercados minoristas a nivel local, haciendo lo propio con mercados internacionales. El expresidente ejecutivo de SANIPES, Johnny Marchán Peña, había hecho hincapié en que *“obtener el uso de la marca de SANIPES viene despertando la expectativa de los productores de la Acuicultura de Micro y Pequeña Empresa (AMYPE) y la Acuicultura de Mediana y Gran Empresa (AMYGE), que se encuentran habilitados sanitariamente y también de los que están en proceso; ya que el uso del sello les permitirá distinguir sus productos, asociándolos al rigor de sus propios autocontroles y a la regulación que realiza la autoridad sanitaria”*. Según los datos proporcionados por el gobierno, en Perú hay 777 Centros de Producción Acuícola que cuentan con el protocolo de Habilitación Sanitaria otorgado por SANIPES; y entre las principales especies cultivadas en las infraestructuras acuícolas peruanas, destacan la trucha, la tilapia, el paiche, las conchas de abanico y los langostinos. Puede consultarse más información sobre control sanitario de embarcaciones en este link: <https://www.gob.pe/institucion/sanipes/normas-legales/2016948-035-2021-sanipes-pe>

Países miembros de INFOPESCA

**REPÚBLICA DOMINICANA****FAO lanza iniciativa para impulsar la pesca artesanal de mahi-mahi**

Se lanzó en República Dominicana el FISH4ACP, una iniciativa global que busca hacer que las cadenas de valor de la pesca y la acuicultura sean más sostenibles. La FAO explicó en su portal institucional que esta iniciativa se centrará en mejorar la pesca del mahi-mahi (dorado), con el objetivo de garantizar que el crecimiento económico vaya de la mano de la sostenibilidad ambiental y la inclusión social. La Unión Europea es la organización de financiación de FISH4ACP junto con el Ministerio Federal de Cooperación Económica y Desarrollo de Alemania (BMZ). La República Dominicana es una de las dos naciones del Caribe donde FISH4ACP operará, junto con Guyana. FISH4ACP es una iniciativa global de la Organización de Estados de África, el Caribe y el Pacífico (OACPS) que abarca doce países de África, el Caribe y el Pacífico, y se esfuerza por hacer que sus sectores de pesca y acuicultura sean más sostenibles. En la reunión virtual que dio inicio al FISH4ACP en República Dominicana, el Director del Consejo Dominicano de Pesca y Acuicultura (CODOPESCA), Carlos José Then, manifestó que *“el mahi-mahi proporciona ingresos a muchos de los pescadores locales y es una fuente de alimento saludable con un alto potencial de crecimiento. (...) Al tratar de aumentar los rendimientos económicos, debemos ser conscientes de su huella ecológica y asegurarnos de que los beneficios se compartan de manera equitativa”*. Esta especie es común en la mayoría de los mares cálidos y templados del mundo, y en particular se pesca a lo largo de la costa sur de la República Dominicana, donde las capturas aumen-

taron de 255 toneladas en el año 2000 a 485 en 2018 por un valor estimado de USD 680.000. Según detalla la FAO, el sector ofrece un importante margen de crecimiento, dado que el consumo de pescado en República Dominicana es bajo en comparación con otros países de la región y las exportaciones son modestas. Las ventas de mahi-mahi a Estados Unidos, por ejemplo, ascendieron a 15 toneladas en 2019. *“FISH4ACP tiene como objetivo impulsar el sector del mahi-mahi apoyando los esfuerzos para mejorar la calidad y la diversificación de los productos”*, dijo Gilles van de Walle, gerente de FISH4ACP para la FAO, que está implementando esta asociación global. *“Involucraremos activamente a los pescadores artesanales en la cadena de valor y apoyaremos una pesquería más sostenible desde el punto de vista ambiental”*, agregó. FISH4ACP iniciará actividades con un análisis en profundidad del sector del mahi-mahi en la República Dominicana para ayudar a los actores a comprender mejor la cadena de valor y planificar el camino hacia un sector más productivo y sostenible. Para abrir nuevos mercados y ampliar los existentes, podría apoyar mejoras en la cadena de frío y el manejo pos-captura, desarrollar nuevos productos para los consumidores, aumentar las exportaciones y explorar formas de fortalecer los vínculos con el sector turístico. La iniciativa puede estimular la equidad social trabajando con las asociaciones de pescadores locales para mejorar el acceso a préstamos, seguridad social y educación, y trabajar en la sostenibilidad ambiental mediante la promoción de artes y métodos de pesca de bajo impacto.

**URUGUAY Y ARGENTINA****“Pasado, presente y futuro de la gestión de recursos vivos compartidos de la zona común de pesca argentino uruguayo”**

La Comisión Técnica Mixta del Frente Marítimo (CTMFM), organismo internacional establecido por el Tratado del Río de la Plata y su Frente Marítimo en 1973, e integrado por Uruguay y Argentina, ha editado recientemente su “Libro Blanco” titulado “Pasado, Presente y Futuro de la Gestión de Recursos Vivos Compartidos de la Zona Común de Pesca Argentino Uruguayo”. La Comisión, en sus 46 años de funcionamiento, ha desarrollado una amplia variedad de actividades de carácter científico, administrativo y normativo en relación con sus dos cometidos prioritarios: el manejo sustentable de los recursos pesqueros compartidos y la protección del ambiente marino de la Zona Común de Pesca, siendo reconocida por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) como el único organismo regional pesquero en el Atlántico Sudoccidental. En años recientes se alcanzaron logros importantes en la consecución de los cometidos de la Comisión, en respuesta a las nuevas demandas de conocimiento impuestas por la nueva agenda internacional en relación con la sostenibilidad de los recursos y la gobernanza de los océanos. La mencionada publicación brinda información sobre la evolución que ha tenido el tratamiento de estas cuestiones en el ámbito de la CTMFM y resulta de eventual utilidad a las distintas

dependencias gubernamentales de ambos países responsables de la toma de decisiones de política interior y exterior sobre los recursos vivos del mar, como así también a la comunidad académica, al sector pesquero, a las organizaciones no gubernamentales y a la sociedad civil, en general. Los capítulos I y II están dedicados al marco organizativo y al contexto internacional en el que se desenvuelve la actividad de la Comisión. El capítulo III trae información de las pesquerías del área, los principales recursos y la actividad de este organismo en relación con la promoción de la investigación pesquera en la región. Los capítulos IV y V sintetizan la evolución de los enfoques metodológicos y la experiencia acumulada por la CTMFM en la promoción de la investigación conjunta y los planes de investigación integral. El último capítulo mira hacia el futuro y propone profundizar en algunos de los aspectos de la investigación desarrollada en la actualidad y avanzar en el posicionamiento de la Comisión como organismo líder en la investigación oceanográfico-pesquera en el Atlántico Sudoccidental. El libro, cuyos autores fueron los Dres. Ramiro Sánchez y Daniel Gilardoni, está disponible en el siguiente enlace:

<https://www.ctmfm.org/upload/biblioteca/202112/lb021221-163880838133.pdf>

Países miembros de INFOPECSA



VENEZUELA

Sector pesquero apunta a Rusia

El Ministerio del Poder Popular para la Comunicación y la Información anunció que en el marco del segundo Foro Empresarial Rusia-Venezuela, “el Gobierno Bolivariano a través de representantes del sector económico nacional, buscan potenciar el aparato interno productivo en áreas como la industria de la pesca y la acuicultura”. La actividad desarrollada en Moscú tuvo como una de sus principales metas fortalecer las relaciones comerciales a través de la Comisión Intergubernamental de Alto Nivel, con la planificación

de acuerdos enmarcados en la exportación de rubros como el camarón y variedad de pescados congelados. La industria camaronera venezolana se abre paso en estas ruedas de negocios, a fin que ambas naciones fortalezcan sus alianzas en materia de exportación. Según detalla el portal gubernamental, el ministro del Poder Popular de Pesca y Acuicultura, Juan Luis Laya Rodríguez, señaló la intención de exportar a Rusia camarones, pescado congelado y algas, como parte de un esfuerzo macro entre naciones.

Países de la región



CHILE

La corvina se abre camino en Chile

El cultivo de corvina en el país está en condiciones de avanzar hacia un escalamiento comercial, según tituló el portal *Aqua*. El Programa Tecnológico Estratégico de la Corvina, iniciativa ejecutada por Fundación Chile y que cuenta con financiamiento de la agencia de gobierno Corporación de Fomento de la Producción (CORFO), se encuentra en su última fase de desarrollo. “En los once años que se ha desarrollado investigación aplicada sobre la especie corvina, los resultados obtenidos permiten que, actualmente, dicho recurso nativo se pueda potenciar de forma responsable a través de diseños y operación de sistemas intensivos de cultivo que garanticen el equilibrio sostenible de la producción, bienestar animal, salud humana, preservación de la especie silvestre y mínimo impacto ambiental”, explicaron desde el Centro Acuícola Tongoy (CAT) de Fundación Chile. La tecnología de producción de juveniles realizada en el CAT se encuentra validada. El proceso de engorde en

mar, realizado en Iquique, también ha sido auspicioso, adaptándose la especie a una serie de variables tanto técnicas como climáticas. En ese sentido, según lo informado, el Programa Corvina ya está en condiciones de pasar de una etapa piloto a una etapa de escalamiento. Durante el 2019 y 2020 se cosecharon 10 toneladas de corvina. De acuerdo a *Aqua*, “en cuanto a mercados, las anteriores cosechas de corvina fueron procesadas en formato fresco entero, eviscerado, congelado, y filete sin espinas y sin piel congelado y distribuidas a través de distintos canales nacionales, logrando realizar pruebas en supermercados, así como también distribución en el canal HoReCa (hoteles, restaurantes y catering)”. Hay optimismo del gran potencial para el desarrollo de una industria en torno a la corvina. Actores privados han mostrado interés en participar del programa y se han unido a este desarrollo. Hay fuerte interés para el cultivo comercial, aunque todavía quedan variables a mejorar.

Estudio revela que chilenos consumen 15,8 kg per cápita de productos pesqueros

Un estudio encargado por la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (SUBPESCA) al Instituto de Fomento Pesquero (IFOP) reveló que el consumo anual per cápita de productos pesqueros en Chile alcanzó los 15,8 kg en 2020. La cifra significó un incremento de 6 % respecto a 2019, cuando se había alcanzado 14,9 kg y como dato de referencia, la subsecretaría cita un análisis de la FAO que calculó una ingesta promedio de 13,2 kg per cápita para el año 2013. El desglose de la cifra más actual muestra que 11,7 kg corresponde a pescado, 2,8 kg a moluscos y 1,3 kg a otros recursos, como crustáceos y algas. Sin embargo, los 15,8 kg actuales en Chile se mantienen por debajo del promedio per cápita mundial, que es de 20 kg. En este contexto, la entonces Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, Alicia Gallardo Lagno, manifestó que se recibió con mucha alegría la cifra, “porque nos estamos acercando a paso firme a la media mundial de 20 kilos per cápita indicada por FAO. Un país con una extensa costa como la nuestra debe consumir más productos del mar. Debemos ser capaces de seguir promoviendo sus preparaciones, beneficios nutricionales y, además, educando sobre esta materia

a nuestros chilenos y chilenas, especialmente a los más pequeños”, agregó. A su vez, en el marco del Día Mundial de la Alimentación, Gallardo se refirió a la predicción de la FAO de que la población mundial aumente a 9.700 millones de habitantes en 2050 y que disminuya la cantidad de suelos cultivables. En este contexto, las actividades de pesca y acuicultura tienen un rol protagónico, ya que contribuyen de una manera significativa a la seguridad alimentaria mundial. “Es un desafío tremendo el que tenemos frente a nosotros y no podemos hacer oídos sordos a este llamado. Por ello, tengo la profunda convicción de que el rol de toda la cadena de valor de la pesca y acuicultura chilena es crucial”, agregó. La Subsecretaría afirmó que “la institucionalidad pública pesquera y acuícola en su conjunto, y a la cual represento, trabaja día a día en promover una actividad sectorial eficiente, inclusiva, resiliente y sostenible en el tiempo. En este sentido, necesitamos sectores productivos unidos y dialogantes, capaces de seguir trabajando en tareas grandes, tal y como es seguir contribuyendo- de una manera sustentable- con la seguridad alimentaria nacional y mundial”.

Países de la región

**ECUADOR****Estados Unidos otorga certificación positiva en actividad pesquera**

El Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca de Ecuador confirmó en su portal institucional que la Oficina Nacional de Administración Oceánica y Atmosférica (NOAA, por sus siglas en inglés), envió un informe al congreso estadounidense para que otorgue la certificación positiva respecto a la gestión y gobernanza de las pesquerías ecuatorianas. Este paso permitirá mantener el flujo comercial de los productos ecuatorianos al mercado estadounidense. Desde el año 2009, Estados Unidos concede certificaciones de comparabilidad a los países con quienes mantienen relaciones comerciales. La Secretaría de Comercio de ese país elabora un informe al Congreso sobre la identificación de los Estados que no han cumplido con las medidas regulatorias internacionales o no han tomado acciones comparables a las de EEUU. Según explica el organismo del país latinoamericano, “el informe para la certificación positiva fue elaborado por la NOAA, luego

de dos años de consultas y un proceso de actualización de la gestión pesquera de Ecuador, que incluye un proyecto de inversión de cerca de USD 30 millones sobre el tema, la Ley Orgánica para el Desarrollo de la Acuicultura y la Pesca aprobada en 2020, el proyecto de reglamento a esa norma y la adhesión a varios instrumentos internacionales sobre pesca responsable”. El ministerio ecuatoriano recuerda que se habían identificado incumplimientos a instrumentos internacionales hasta el año 2019, pero “el informe del 2021 de la NOAA ha evidenciado que el Estado ecuatoriano ha realizado las correcciones y esfuerzos necesarios para mejorar la gestión y gobernanza de la actividad pesquera responsable y su cadena de valor, observando las normas regionales e internacionales que rigen la extracción y tratamiento de los productos del mar y la eliminación de la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada”.

Se busca cooperación bilateral con Canadá para luchar contra la pesca ilegal

El ministro de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana, Mauricio Montalvo, recibió a una delegación de funcionarios del Departamento de Pesca y Océanos de Canadá (DFO), con el objetivo de fortalecer la cooperación bilateral orientada al combate de la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR). El diario local *El Comercio* detalló que esta cooperación se ejecuta a través del Acuerdo entre el Departamento de Pesca y Océanos de Canadá y la Dirección Nacional de Espacios Acuáticos de la República del Ecuador, en relación con el Proyecto de Buques Oscuros, suscrito a fines del 2020. El propósito es localizar y rastrear en tiempo real, mediante tecnología y datos satelitales, a las “embarcaciones

oscuras”; es decir las embarcaciones cuyos dispositivos de ubicación son apagados para evadir el monitoreo, control y vigilancia por parte de las autoridades. Según destaca el medio de prensa, la tecnología aportada por Canadá posibilita mejorar la vigilancia, control y conservación de los espacios marítimos, contribuyendo a la preservación del archipiélago de Galápagos y sus áreas de influencia. El entonces canciller Montalvo señaló que la cooperación con Canadá se da en el marco de la estrategia ejecutada por la Cancillería con metas y acciones a corto, mediano y largo plazo, en el ámbito bilateral, regional y multilateral.

Se firmó convenio con China para promocionar el camarón ecuatoriano

La Cámara Nacional de Acuicultura (CNA) firmó un convenio de cooperación con el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca para la promoción del camarón ecuatoriano en China. Según destacó la CNA en su sitio web institucional, “el propósito del acuerdo es ejecutar una campaña que permita incrementar la confianza de los consumidores chinos y posicionar al producto ecuatoriano como seguro y con calidad premium, tomando en cuenta que el país cuenta con los más altos estándares de calidad e inocuidad exigidos por los mercados internacionales”. A su vez, el sector privado financiará la campaña y en una primera fase se realizará una fuerte promoción en medios digitales y alianzas con líderes de opinión para que difundan las características del camarón ecuatoriano y las prácticas responsables bajo las cuales se lo

produce. Cabe resaltar que China es el principal destino de exportación del camarón ecuatoriano, absorbiendo alrededor del 50 % de la participación de mercado. La Viceministra de Promoción de Exportaciones e Inversiones del Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, Lorena Konanz Baquerizo, remarcó que el gobierno se suma “a los esfuerzos que se encuentra realizando la CNA para restablecer el posicionamiento del camarón ecuatoriano como un producto premium y seguro, fortaleciendo su presencia en el mercado chino. Las buenas prácticas y medidas de bioseguridad implementadas en el país a lo largo de la cadena de valor para llevar el camarón ecuatoriano a los mercados internacionales demuestra la eficacia de la colaboración pública y privada en beneficio del sector acuícola ecuatoriano”.

Otros organismos



FAO

Se publica documento “Algas y microalgas”

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) publicó en su sitio web un estudio denominado “Algas y microalgas: una revisión general para valorar su potencial en el desarrollo de la acuicultura mundial” (actualmente se encuentra solo en inglés). Según detallaron los autores y colaboradores, el documento examina el estado y las tendencias de la producción mundial de algas centrándose en su cultivo, reconoce las contribuciones y beneficios existentes y potenciales del sector de las algas, destaca una serie de limitaciones y desafíos sobre el desarrollo sostenible del sector, y analiza las lecciones aprendidas y el camino a seguir para desbloquear todo el potencial en el cultivo de algas y el papel de la FAO en el proceso. Desde una perspectiva equilibrada que reconozca no solo el potencial de las algas, sino también las limitaciones y desafíos para la realización del potencial, la información y el conocimiento proporcionados por este documento pueden facilitar la formulación de políticas y la gestión sectorial basadas en la evidencia en el desarrollo de las algas a nivel mundial, regional y nacional. La FAO agrega que las algas, incluidas

las algas marinas y las microalgas, contribuyen con casi el 30 % de la producción acuícola mundial (medida en peso húmedo), proveniente principalmente de las algas marinas. Las algas y microalgas generan beneficios socioeconómicos para decenas de miles de hogares, principalmente en comunidades costeras, incluidas numerosas mujeres empoderadas por el cultivo de algas. Las diversas contribuciones a la salud humana, los beneficios ambientales y los servicios ecosistémicos de las algas y microalgas han atraído cada vez más la atención sobre el potencial sin explotar del cultivo de algas y microalgas. El gran desequilibrio entre la producción y el consumo en las distintas regiones geográficas implica un gran potencial en el desarrollo del cultivo de algas y microalgas. Sin embargo, se necesitan esfuerzos conjuntos de los gobiernos, la industria, la comunidad científica, las organizaciones internacionales, la sociedad civil y otras partes interesadas o expertos para aprovechar el potencial. Se puede acceder a la publicación en este link: <http://www.fao.org/3/cb5670en/cb5670en.pdf>

Cursos virtuales gratuitos sobre pesca ilegal INDNR y sobre el AMERP

La Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe ofrece dos cursos virtuales gratuitos sobre “Introducción al Acuerdo sobre Medidas del Estado rector del puerto (AMERP)” e “Introducción a la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR)”. Los cursos estarán disponibles hasta el 31 de diciembre de 2022. La modalidad de estos dos cursos es definida como de “autoaprendizaje”, es decir una modalidad virtual donde el contenido y las actividades están disponibles en línea y los participantes aprenden a su propio ritmo con lecturas, actividades individuales, ejercicios didácticos y la utilización de recursos interactivos que facilitan el aprendizaje. Al final del curso hay un examen y la aprobación del mismo permite acceder a la emisión automática de un certificado de participación. El curso de AMERP tiene una duración aproximada de 15 horas y su objetivo es brindar una descripción general de la jurisdicción del Estado rector del puerto, la implementación de las medidas del Estado rector del puerto en general y el Acuerdo de la FAO para prevenir, desalentar y eliminar la pesca INDNR. Entre los principales contenidos se destaca: Jurisdicción del estado rector del puerto en el derecho internacional consuetudinario; Disposiciones sobre la jurisdicción del Estado

rector del puerto en instrumentos internacionales; Disposiciones operativas del AMERP; Vínculos entre el AMERP y otros instrumentos internacionales; la práctica de las Organizaciones Estatales y Regionales de Ordenación Pesquera (OROPs); y Desafíos para su implementación. El curso de pesca ilegal también tiene una duración aproximada de 15 horas y su objetivo es proporcionar una visión general de la pesca INDNR, su impacto y los esfuerzos a nivel internacional y regional para prevenir, desalentar y eliminar dicha práctica. Entre los contenidos incluidos se destaca: el significado del término pesca INDNR; causas, impacto y alcance; cómo los instrumentos internacionales buscan prevenir, desalentar y eliminar la actividad; y, la actuación de las organizaciones regionales para combatir la pesca INDNR. Las actividades de capacitación que desarrolla esta oficina regional están dirigidas a todos aquellos actores relevantes en la implementación de políticas públicas del sector agrícola, forestal y pesquero de los países de la región, sean profesionales o técnicos del sector público, académico o de organizaciones de la sociedad civil, además de todo el personal de la FAO.



conxemar
2022

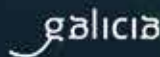
XXIII FERIA INTERNACIONAL
DE PRODUCTOS DEL MAR CONGELADOS
XXIII INTERNATIONAL FROZEN SEAFOOD EXHIBITION

4-5-6 OCTUBRE 2022 · **OCTOBER 4-5-6, 2022**

VIGO, SPAIN

**INFORMATION
& REGISTER**

T. +34 986 433 351
www.conxemar.com





www.infopesca.org



@Infopesca_ALyC



@infopesca_lac