Número 72, Julio 2024

INFOPESCA
INTERNACIONAL

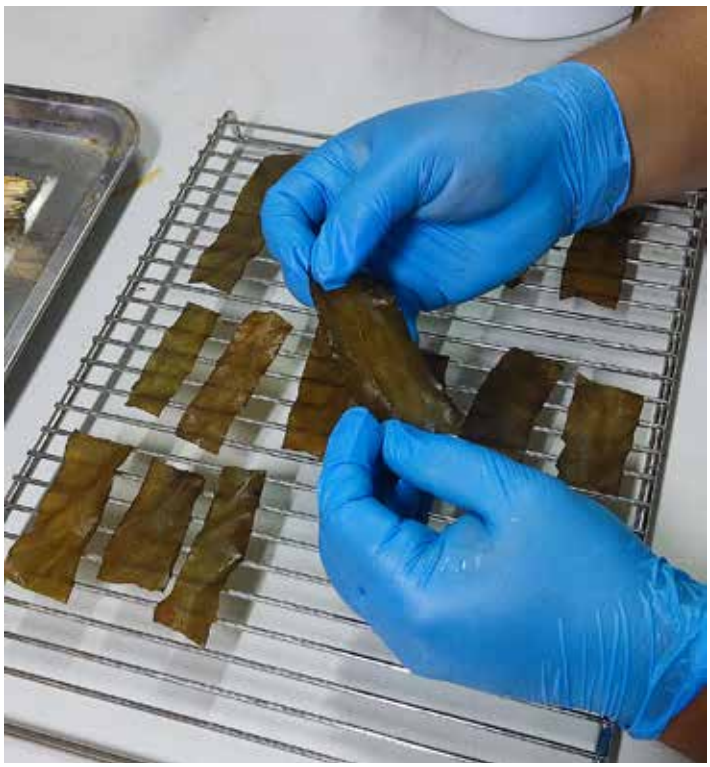
Promoción del consumo de algas marinas

Procedimiento de colecta, lavado y traslado de las muestras macroalgales

- Unidad Académica de Patología, Biología y Cultivo de Organismos Acuáticos
- El rol de la mujer en la pesca artesanal
- Desarrollo de truchas resistentes al INPV

INFOFISH · INFOPECHE · INFOPESCA · INFOSAMAK · INFOYU · GLOBEFISH · EUROFISH

Índice



2 Editorial

3 Sumario

4 Abstracts

5 Seguridad Alimentaria

Promoción del consumo de algas marinas

9 Docencia

La Unidad Académica de Patología, Biología y Cultivo de Organismos Acuáticos, Facultad de Veterinaria

14 Género

El rol de la mujer en la pesca artesanal

19 Sanidad

Desarrollo de truchas resistentes al IPNV en América Latina

Actividades

24 Modelo de centro de acopio de pescado

25 Simposio de nutrición

26 Sostenibilidad de la cadena de valor del camarón siete barbas en Guyana

Publicaciones

27 2da edición de documento técnico sobre la clasificación y definición de las embarcaciones pesqueras

28 El Estado Mundial de la Pesca y la Acuicultura 2024 (SOFIA)

29 Noticias

Editorial

La reciente publicación del *Estado Mundial de la Pesca y Acuicultura* de FAO 2024 (SOFIA) esclarece aspectos fundamentales sobre la materia, con datos del año 2022, algunos de los cuales entendemos significativo compartir con nuestros lectores.

Surge de la información analizada que la producción pesquera y acuícola mundial alcanzó un nuevo máximo en 2022, llegando a 223 millones de toneladas. De la producción total de animales acuáticos (185 millones de toneladas), el 89 % tuvo como destino el consumo humano y dio trabajo a casi 62 millones de personas en la producción primaria.

Por primera vez, la acuicultura superó a la pesca de captura en producción de animales acuáticos, con 94 millones de toneladas, lo que representó el 51 % del total mundial y cubrió el 57 % de la producción destinada al consumo humano. Por otra parte, la producción mundial de captura se mantiene estable, pero preocupa que la proporción de poblaciones de peces marinos explotada dentro de niveles biológicamente sostenibles haya disminuido un 2,3 % respecto a 2019, ubicándose en el 62,3 % en 2021.

Sin embargo, cuando se analizan los desembarques de capturas de poblaciones seguidas por FAO, puede estimarse que casi el 77 % realizado en 2021 perteneció a poblaciones biológicamente sostenibles, confirmando que, con una ordenación eficaz de la pesca, las poblaciones se recuperan y las capturas aumentan.

La pesca en pequeña escala contribuyó al 40 % de las capturas mundiales y sustenta al 90 % de la mano de obra de la pesca de captura, representando las mujeres el 40 % de quienes participan en la cadena de valor de los productos acuáticos. A su vez, alrededor de 500 millones de personas dependen de la pesca en pequeña escala para obtener sus medios de vida.

El comercio internacional de productos acuáticos alcanzó un valor récord de USD 195.000 millones, creciendo 19 % con respecto a los niveles prepandémicos de 2019. En 2022, el consumo aparente mundial de alimentos acuáticos de origen animal alcanzó la cifra estimada de 165 millones de toneladas, aumentando a casi el doble del ritmo de crecimiento anual de la población mundial desde 1961, lo que posiblemente pueda mantenerse. El consumo aparente anual per cápita mundial de los alimentos acuáticos de origen animal se ha incrementado de 9,1 kg en 1961 a un estimado de 20,7 kg en 2022.

Para continuar mejorando todos los indicadores, es necesario continuar impulsando un cambio en los sistemas alimentarios acuáticos y lograr un aumento de la acuicultura sostenible, una ordenación eficaz de la pesca y una actualización de las cadenas de valor. La aplicación del Programa de Transformación Azul de la FAO y la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible permitirán avanzar en estos objetivos.

Sin embargo, los progresos hasta ahora son lentos y desiguales. Los países miembros de INFOPESCA y los demás países de América Latina y el Caribe necesitan mayor cooperación internacional, así como también fortalecer la cooperación sur-sur, de manera de encontrar sinergias e intercambiar experiencias que contribuyan al logro de objetivos comunes de desarrollo. INFOPESCA, por su institucionalidad y experiencia, puede ser una organización clave para catalizar estos esfuerzos.

Directora Ejecutiva
Graciela Pereira

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

Consejo Editorial
Oscar García Suárez, Daniel Gilardoni, Helga Josupeit, Juan Carlos Ramírez Suárez, Jogeir Toppe

Colaboradores
Leonardo Faraone

INFOPESCA INTERNACIONAL
Es una publicación oficial de INFOPESCA
ISSN 1510-3652
Autorización del MEC Nº 1223
Los artículos firmados, son de Responsabilidad exclusiva de sus autores. Prohibida su reproducción total o parcial sin previo consentimiento del Redactor Responsable.
Julio Herrera y Obes 1296. 11200
Tel.: (598) 2902 8701
Montevideo- Uruguay
e-mail: infopesca@infopesca.org
www.infopesca.org

Otros servicios de la Red INFO
INFOFISH (Asia)
1st Floor, Wisma LKIM
47120 Puchong, Selangor de Malaysia
Tel: +60380649298/9306
info@infofish.org
www.infofish.org

INFOPECHE (Africa)
Tour C, 19ème étage, Cité Administrative
Abidjan 01, Côte d' Ivoire
Tel: (225) 20228980
Fax: (225) 20218054
infopeche@aviso.ci
www.infopeche.ci

INFOSAMAK (Países árabes)
71, Bd Rahal El Meskini
20000 Casablanca, Marruecos
Tel: (212) 522540856
Fax: (212) 522540855
infosamak@infosamak.org
www.infosamak.org

INFOYU (China, R.P.)
Room 514, Nongfeng Bld
No. 96, East Third Ring Road
Chaoyang District- Beijing 100122- P.R.China
Tel: +86 10 59199614
Fax: +86 10 59199614
infoyu@agri.gov.cn
www.infoyu.net

GLOBEFISH (FAO-FIIU)
Viale delle Terme di Caracalla 00153
Roma, Italia
Tel: (39) 0657056313
Fax: (39) 06570 55188
globefish@fao.org
www.globefish.org

EUROFISH (Europa Oriental)
H.C. Andersens, Boulevard 44-46
DK-1553 Copenhagen V, Denmark
Tel: (45) 333 777 55
Fax: (45) 333 777 56
info@eurofish.dk
www.eurofish.dk

Siglo COMUNICACIÓN

Promoción del consumo de algas marinas

Por INFOPESCA

El artículo resalta la importancia de los alimentos acuáticos, especialmente las algas marinas, en la nutrición y la salud. Aunque los alimentos acuáticos son ricos en ácidos grasos omega-3 y otros micronutrientes esenciales, su consumo enfrenta desafíos debido a costos elevados y falta de tradición en algunas regiones. A pesar de ser un gran consumidor de productos hidrobiológicos, en Perú el consumo de algas es bajo. La Universidad Científica del Sur ha colaborado con la FAO e INFOPESCA en un proyecto para investigar y promover el consumo de algas marinas locales, ricas en proteínas, vitaminas y minerales. Se han desarrollado productos innovadores, como algas deshidratadas y ahumadas, y se han creado recetas que incluyen algas para promover su consumo en la gastronomía peruana. Estas iniciativas no solo buscan mejorar la alimentación, sino también beneficiar a los pescadores artesanales y contribuir al desarrollo económico local.

La Facultad de Veterinaria y su aporte al desarrollo pesquero en Uruguay. Parte 3: la Unidad Académica de Patología, Biología y Cultivo de Organismos Acuáticos

Por Alejandro Perretta

La unidad de Patología, Biología y Cultivo de Organismos Acuáticos (PaBCOA) surge como la referencia académica en Uruguay en temas relacionados con la acuicultura, el diagnóstico de patologías de organismos acuáticos (silvestres y de cultivo) y la terapéutica en peces ornamentales y de consumo. En el contexto actual de constante crecimiento de la acuicultura a nivel regional y mundial, con la consecuente necesidad de generación de conocimiento y aporte de servicios desde la academia, la unidad PaBCOA se posiciona como un actor necesario para impulsar el desarrollo de esta producción animal, atendiendo los requerimientos de los sectores involucrados, sin descuidar aspectos relacionados con la ética socio-ambiental y el bienestar animal. Entre otras cosas, la unidad cuenta con un laboratorio-aula donde se llevan a cabo tanto las clases prácticas de los cursos que requieren el manejo de organismos acuáticos vivos, como las necropsias y toma de muestras para posteriores estudios patológicos. A su vez, las líneas de investigación que posee son un aporte al crecimiento de la acuicultura en Uruguay desde el punto de vista veterinario. También se destaca por brindar asesoramiento a grupos de pescadores artesanales que buscan en la acuicultura una alternativa o complemento para la actividad extractiva que llevan a cabo.

El rol de la mujer en la pesca artesanal

Por Elsy Perucho

La pesca continental es una de las actividades principales de subsistencia para las comunidades ribereñas, es fuente de alimentación y generación de ingresos, además de crear vínculos de unión y organización entre las personas que se dedican a esta actividad. El pescado es la principal proteína en la dieta de las familias de los pescadores y comercializadores. Por tanto, la participación de la mujer en la pesca se destaca no solo en las actividades de la cadena productiva, sino también en el rol que asumen en el tema de la alimentación. El presente artículo relata la participación de la mujer en la pesca artesanal en dos municipios del departamento de Santander, Colombia, ubicados en la Cuenca media del río Magdalena. Se pretende visibilizar el rol de la mujer en las diferentes etapas de la cadena de la pesca, que va desde la captura hasta la venta de comidas preparadas. Finalmente, se identifica el ingreso económico y las condiciones en las que se realiza la actividad. Los resultados que se presentan se obtienen de la observación en sitio y de las entrevistas directas realizadas a las mujeres establecidas en los municipios de Puerto Wilches y Betulia.

Desarrollo de truchas resistentes al IPNV en América Latina

Por David Tapia y Alejandro Perretta

La acuicultura en América Latina y el Caribe está experimentando un crecimiento notable, siendo la trucha arcoíris una especie clave. Sin embargo, también enfrenta desafíos significativos debido a enfermedades infecciosas como el virus de la necrosis pancreática infecciosa (IPNV), que afecta gravemente la producción y causa pérdidas económicas. Para abordar esta problemática, el proyecto RLA5086 "Disminución de la Tasa de Mortalidad de la Trucha Arcoiris Asociada al Virus de la Necrosis Pancreática Infecciosa y a las Enfermedades Emergentes mediante Técnicas Moleculares", financiado por la Agencia Internacional de Energía Atómica (IAEA), busca desarrollar truchas resistentes al IPNV y mejorar las capacidades de diagnóstico mediante técnicas moleculares avanzadas. Colaborando con científicos de varios países de la región, el proyecto también enfatiza la capacitación en bioinformática y secuenciación genética, con el objetivo de fortalecer la seguridad alimentaria y la sostenibilidad de la acuicultura en la región.

Seaweed consumption promotion

By INFOPESCA

The article highlights the importance of aquatic food, particularly seaweed, in nutrition and health. Despite being rich in omega-3 fatty acids and other essential micronutrients, aquatic food face challenges such as high costs and lack of consumption tradition in some regions. In Peru, despite being a major consumer of hydrobiological products, seaweed consumption is low. The Scientific University of the South has collaborated with FAO and INFOPESCA on a project to research and promote the consumption of local seaweeds rich in proteins, vitamins, and minerals. Innovative products such as dehydrated and smoked seaweed have been developed, and recipes incorporating seaweed have been created to promote their consumption in Peruvian cuisine. These initiatives aim not only to improve nutrition but also to benefit artisanal fishermen and contribute to local economic development.

The Faculty of Veterinary Medicine and its contribution to the fisheries development in Uruguay.

Part 3: Academic Unit of Pathology, Biology and Culture of Aquatic Organisms

By Alejandro Perretta

The Unit of Pathology, Biology and Culture of Aquatic Organisms (PaBCOA) emerges as the academic reference in Uruguay on issues related to aquaculture, the diagnosis of pathologies of aquatic organisms (wild and farmed) and therapeutics in fish (both ornamental and for consumption). In the current context of constant growth of aquaculture at a regional and global level, with the consequent need for the generation of knowledge and contribution of services from academia, the PaBCOA unit is positioned as a necessary actor to promote the development of this animal production, meeting the requirements of the sectors involved, without neglecting aspects related to socio-environmental ethics and animal welfare. The unit has a laboratory-classroom where both the practical classes of the courses that require the management of live aquatic organisms, as well as necropsies and sample collection for subsequent pathological studies, are carried out. At the same time, the lines of research are a contribution to the growth of aquaculture in Uruguay from a veterinary point of view. It also stands out for providing advice to groups of artisanal fishermen who are looking for an alternative or complement to the activity they carry out in aquaculture.

The role of women in artisanal fisheries

By Elsy Perucho

Inland fisheries are one of the main subsistence activities for riverside communities, it is a source of food and income generation, in addition to creating union and organization between the people who dedicate to this activity. Fish is the main protein in the fishermen and market vendors family's diet; therefore, the participation of women in fisheries is important both in the activities of the productive chain and the role they assume with the food. This article reports the participation of women in the artisanal fisheries sector in two municipalities of the department of Santander, Colombia, located in the middle Magdalena basin. This is intended to make visible the role of women in the different stages of the fish value chain, from capture to the sale of prepared meals. Finally, the economic income and the conditions under which the fishing activity is carried out are identified. The results presented are obtained from on-site observation and direct interviews carried out with women dedicated to the activity who are established in the municipalities of Puerto Wilches and Betulia.

Development of trout resistant to IPNV in Latin America

By David Tapia and Alejandro Perretta

Aquaculture in Latin America and the Caribbean is experiencing significant growth, with rainbow trout being a key species. However, it faces significant challenges such as Infectious Pancreatic Necrosis Virus (IPNV), which severely impacts production and causes economic losses. To address this issue, the project RLA5086 aims to develop IPNV-resistant rainbow trout and enhance diagnostic capabilities through advanced molecular techniques. Collaborating with scientists from various countries in the region, the project also emphasizes training in bioinformatics and genetic sequencing, aiming to strengthen food security and sustainability in aquaculture across the region.

Por INFOPESCA

Promoción del consumo de algas marinas

Universidad Científica del Sur del Perú, FAO e INFOPESCA

Los alimentos acuáticos desempeñan un papel crucial al proporcionar nutrientes esenciales en nuestras dietas, y el de los productos pesqueros en la provisión de proteína animal suele ser el foco principal. Sin embargo, el rol de los alimentos acuáticos en la nutrición y la salud es aún más importante cuando se trata de su contribución con ácidos grasos esenciales (ácidos grasos omega-3 de cadena larga) y micronutrientes como vitaminas y minerales. Su verdadero potencial nutricional y de salud radica en su contenido de estos nutrientes. Aunque los alimentos acuáticos son ricos en nutrientes y se sabe que son una alternativa saludable en nuestras dietas, existen varios desafíos que limitan el consumo de estos alimentos en algunas áreas del mundo. El alto costo de los alimentos acuáticos está en algunos casos resultando en un bajo consumo. En algunas áreas, el bajo consumo se explica por la falta de tradiciones en el consumo de pescado y otros alimentos acuáticos.

Bancos de algas en costa marina del Océano Pacífico

Las algas marinas se conocen por ser ricas en micronutrientes, en particular minerales, pudiendo ser una buena fuente de ácidos grasos omega-3 saludables. El omega-3 que se encuentra en el pescado proviene principalmente del consumo de algas. En algunas regiones del mundo, el consumo de algas es alto, pero en otras partes es muy bajo. Las algas podrían proporcionar muchos nutrientes que son limitados en la mayoría de los alimentos. El yodo y las grasas omega-3 de cadena larga son importantes para un desarrollo cerebral óptimo del niño, siendo que ambos nutrientes se pueden encontrar en las algas marinas.

En América Latina y el Caribe, el Perú es uno de los principales países de consumo de productos hidrobiológicos, teniendo un consumo aparente per cápita de 25 kg al año. Sin embargo, el consumo de algas es muy bajo. La producción de algas marinas alcanzó las 49.941 toneladas en el 2021. Su origen principal es de la pesca artesanal, pero su destino principalmente tiene usos no alimentarios.

En este contexto, FAO e INFOPESCA han implementado en Perú un proyecto con la colaboración de la Universidad Científica del Sur (CIENTÍFICA), con el propósito de identificar e investigar el valor nutricional de algas marinas de importancia económica y de bajo consumo, a fin de desarrollar productos y fomentar su consumo a través del potencial gastronómico del país.

En ese marco, se identificaron cuatro (04) algas locales, siendo estas el yuyo *(Chondracanthus chamissoi)*, pelillo *(Gracilariopsis lemaneiformis)*, sargazo *(Macrocystis pyrifera)* y alga esponja o fideo de mar *(Codium peruvianum)*.

Sobre el análisis nutricional de estas especies, se tiene que en los análisis generales el "yuyo" tiene una alta cantidad proteica (2,07 g/100g), además de altos niveles de Magnesio, haciéndola ideal

1 Selección de área

2 Colecta manual

3 Lavado *in situ*

4 Lavado *in situ*

5 Muestra en bolsa ziploc

6 Muestras en cooler con gel pack

7 Lavado

8 Muestras en bolsa ziplock

9 Muestras en Cooler, traslado a laboratorio de análisis físico químicos

Procedimiento de colecta, lavado y traslado de las muestras macroalgales

para mejorar la recuperación muscular y soporte para el sistema inmune.

Con relación al "sargazo", un resultado a ser tomado en cuenta es el bajo nivel de grasas que tiene (0,02 g/100g). Asimismo, presenta altos niveles de carbohidratos (6,15 g/100g) y de micronutrientes, con valores notables de potasio (8.564,12 g/100g), calcio (1.537,44 g/100g) y fósforo (1.342,26 g/100g), que pueden proporcionar energía en los procesos metabólicos de diversos órganos.

En el caso de "pelillo", esta también tiene una alta concentración de proteína (3,54 g/100g) y un alto nivel de fibra (1,00 g/100g), todo ello en estado fresco, por lo que su consumo puede promover la salud digestiva y combatir el estrés oxidativo en el cuerpo. Asimismo, la cantidad de potasio (7299,08 g/100g) y sobre todo de hierro (82,34 g/100g), valor considerablemente alto, puede ser propicio para combatir la anemia.

En el caso del alga esponja o fideo de mar, es bajo en carbohidratos y alta cantidad de vitamina B12 (9,06 g/100g) lo que favorece los procesos metabólicos de generación y uso de energía.

A través del proyecto, con la colaboración de la CIENTÍFICA, se desarrollaron algunos productos de fácil conservación con las algas marinas identificadas y estudiadas, siendo estos la generación de Suginori (algas deshidratadas) empleando el "yuyo" y empacadas de manera hermética en bolsas de papel Kraft; ahumado de *(Macrocystis pyrifera);* harina a partir del pelillo *(G. lemaneiformis)* en empaques sellados al vacío y alga esponja encurtido con verduras (zanahoria y nabo).

Con los productos desarrollados se idearon novedosas recetas, teniendo como insumo principal a las algas marinas. Se realizaron seis preparaciones de la comida típica peruana, con la finalidad de favorecer la innovación en la gastronomía y fomento del consumo de las algas a través de los restaurantes. Ello favorecerá la inclusión de los pescadores artesanales en esta cadena alimentaria

Extracción manual en bajamar de algas marinas

Las preparaciones con algas marinas fueron las siguientes: bolitas de causa bañada con huancaína (reforzada con harina de alga), ensalada fresca usando algas marinas (yuyo, codium), empanizado de pelillo/yuyo, filete de pescado con una salsa ahumada (usando algas ahumadas), tallarines al pesto (pesto elaborado con algas), picante de algas e incluso jugo de maracuyá reforzado de harina de algas.

Estas preparaciones fueron sujetas a una evaluación para determinar la preferencia de consumo, para lo cual se tuvo la participación de 50 personas, entre ellos los dirigentes de asociaciones de pescadores artesanales y algueros de San Andrés (Pisco), así como autoridades, destacándose el alcalde de San Andrés, Pisco, representantes de la Dirección Regional de la Producción, de la Dirección General de Pesca Artesanal del Ministerio de la Producción (PRODUCE), así como el Programa Nacional "A Comer Pescado" y de ONGs que trabajan con pescadores artesanales.

Luego de la evaluación de las preparaciones elaboradas a base de algas marinas, estas recibieron una muy buena aceptación, principalmente por la practicidad en su preparación, alto valor nutricional y disponibilidad de los recursos en las playas de la costa peruana, siendo una alternativa alimentaria a considerar.

Finalmente, la implementación de este proyecto piloto nos confirma la importancia que tienen las algas marinas para favorecer una sana alimentación y una adecuada nutrición en preparaciones saludables que se apoyan en la cultura gastronómica en los países, permitiendo fomentar su consumo; estas experiencias contribuyen para seguir desarrollando políticas públicas que coadyuven en la lucha contra la pobreza, la reducción del hambre y el desarrollo económico local.

Degustación de "Picante de algas marinas" en vasija de barro.

*Por Alejandro Perretta**

La Facultad de Veterinaria y su aporte al desarrollo pesquero en Uruguay Parte 3**

La Unidad Académica de Patología, Biología y Cultivo de Organismos Acuáticos, Facultad de Veterinaria

A partir de la fusión de las áreas Acuicultura y Patología de Organismos Acuáticos y Ciencias del Mar del ex-Instituto de Investigaciones Pesqueras (IIP), surge (en el marco de la departamentalización de la Facultad de Veterinaria), la unidad de Patología, Biología y Cultivo de Organismos Acuáticos (PaBCOA), como la referencia académica en Uruguay en temas relacionados con la acuicultura, el diagnóstico de patologías de organismos acuáticos (silvestres y de cultivo) y la terapéutica en peces ornamentales y de consumo.

El IIP no solo formó profesionales en tecnología e inocuidad de productos pesqueros, sino que también abarcó el área de acuicultura y patología de organismos acuáticos. También jugó un importante papel en el apoyo al sector pesquero, interactuando interdisciplinariamente con otras facultades de la UdelaR en investigación científico-tecnológica a nivel nacional aplicables al complejo pesquero nacional, así como también con diversos organismos e instituciones públicas, privadas e intergubernamentales.

Tanques experimentales de acuicultura

Laboratorios de diagnóstico y experimentación

La unidad cuenta con un laboratorio-aula donde se llevan a cabo tanto las clases prácticas de los cursos que requieren el manejo de organismos acuáticos vivos, como las necropsias y toma de muestras para posteriores estudios patológicos. Este laboratorio de procesamiento primario está equipado con microscopios y lupas binoculares con sistema de captura de imágenes en tiempo real que permite a los docentes de la unidad mostrar a los estudiantes los hallazgos que el profesional veterinario puede hacer a partir del montaje en fresco de los distintos órganos y tejidos de los ejemplares en estudio, entre otros abordajes primarios para el diagnóstico.

Las muestras que se obtienen, ya sea en el laboratorio de procesamiento primario, como en las campañas de relevamiento sanitario (realizadas tanto en la naturaleza como en los establecimientos de acuicultura), son posteriormente procesadas en el laboratorio de diagnóstico, donde se hacen estudios de microbiología, histopatología y biología molecular, con la finalidad de arribar al diagnóstico definitivo de las enfermedades que afectan a los peces, moluscos y crustáceos.

El trabajo en estos laboratorios se complementa con el de los dos laboratorios de experimentación animal (LEA) que posee la unidad. Uno de ellos está destinado a la realización de estudios de toxicología, bacteriología y parasitología (intoxicaciones, infecciones e infestaciones experimentales respectivamente) en pequeñas especies que son producidas en uno de los dos bioterios de organismos acuáticos que posee la unidad PaBCOA para tal fin.

En otro bioterio, además de producir y mantener organismos acuáticos que se emplean en actividades de enseñanza, se manejan las especies de peces que son ob-

Microbiología, Cámara de flujo laminar

jeto de acuicultura en el Uruguay, sobre las cuales se llevan a cabo, en el otro LEA, estudios de terapéutica y nutrición.

Actividades de investigación

Las líneas de investigación que posee la unidad son un aporte al crecimiento de la acuicultura en Uruguay desde el punto de vista veterinario. En este sentido, se desarrollan investigaciones relacionadas con el desarrollo y testeo de herramientas farmacológicas para el tratamiento de las principales enfermedades que afectan la piscicultura nacional. Además, se estudia la resistencia a los antimicrobianos que presentan las bacterias aisladas de organismos acuáticos silvestres y de cultivo, al tiempo que se hacen ensayos para determinar el tiempo de espera de fármacos en tejidos comestibles de varias especies para asegurar su inocuidad y se realiza el diagnóstico y la caracterización de patógenos en todo tipo de organismos acuáticos silvestres y de cultivo. También se investiga sobre el efecto que poseen las variables ambientales en la salud de los peces y otros organismos de interés para la acuicultura y se realizan estudios de nutrición para la adecuación de dietas en especies de peces autóctonos con potencial para la acuicultura, entre otros estudios.

Estas investigaciones se llevan a cabo gracias a la financiación de proyectos aprobados tanto por entidades nacionales como internacionales, tales como la Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC), la Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII) y la International Atomic Energy Agency (IAEA), contando con la participación de destacados científicos del Uruguay y la región en cada uno de ellos.

Gracias a la intensa actividad de investigación desarrollada desde hace casi tres

Laboratorio de microbiología

décadas por los docentes de esta unidad académica, se han obtenido grandes logros científico-técnicos, tales como la determinación de nuevas especies de virus, afectando valiosos recursos pesqueros *(Complete genome sequence and analysis of a novel lymphocystivirus detected in whitemouth croaker Micropogonias furnieri: lymphocystis disease virus 4*. DOI: 10.1007/s00705-020-04570-1), la caracterización de especies de patógenos bacterianos de importancia para la salud humana y animal *(Phenotypic, molecular and pathological characterization of motile aeromonads isolated from diseased fishes cultured in Uruguay.* DOI: 10.1111/jfd.12864) y la comprensión de ciclos parasitarios complejos que involucran agentes ictiozoonóticos *(Identificación en Uruguay de metacercarias de Ascocotyle longa DIGENEA: HETEROPHYIDAE parasitando lisas, Mugil platanus PISCES: MUGILIDAE y evaluación del riesgo de zoonosis y afecciones en mascotas* E-ISSN: 13652761).

Estas investigaciones han dado lugar a la formación de varios recursos humanos a nivel de MSc y PhD, entre cuyas tesis se cuentan destacados trabajos relacionados tanto con el diagnóstico y la terapéutica de enfermedades que afectan a los peces que se cultivan en Uruguay (ej. tesis de maestría: *Caracterización de bacterias aeromonadales móviles aisladas de peces cultivados en Uruguay;* tesis de doctorado: *Evaluación del florfenicol como agente terapéutico para el control de Aeromonas spp. en el esturión ruso Acipenser gueldenstaedtii),* como con el empleo de fauna acuática como monitor ambiental del impacto antropogénico (ej. tesis de maestría: *Resistencia a los antimicrobianos en enterobacterias aisladas de tortugas verdes Chelonia mydas del litoral Atlántico de Uruguay)* y del potencial tóxico de los *blooms* de cianobacterias que ocurren en cuerpos de agua naturales del territorio uruguayo (ej. tesis de maestría: *Efecto de la intoxicación experimental con microcistinas sobre la microarquitectura de los principales órganos de los peces castañeta Australoheros facetus y madrecita Cnesterodon decemaculatus)*.

Tanques experimentales de acuicultura

Actividades de enseñanza

Son varios los cursos de grado, posgrado y educación permanente que dicta la unidad académica PaBCOA, tanto para las carreras que brinda la Facultad de Veterinaria (FVet), como para las ofrecidas por otros servicios de la Universidad de la República.

Entre los cursos de grado que se ofertan para FVet se destacan, tanto el curso curricular obligatorio de Producción y Sanidad de Organismos Acuáticos, brindado para la carrera de Médico Veterinario, como los contenidos de Bienestar de Organismos Acuáticos y Experimentación con Organismos Acuáticos, dictados para los cursos obligatorios de Etología y Bienestar Animal, y de Experimentación Animal de la misma carrera.

A su vez, se llevan a cabo actividades de enseñanza relacionadas con los contenidos que maneja la unidad para otras carreras de la Universidad de la República (UdelaR), tales como la Licenciatura en Gestión Ambiental (CURE, Departamentos de Maldonado y Rocha) y la Licenciatura en Recursos Naturales (CENUR Noreste, Departamento de Rivera).

Sin perjuicio de lo anterior, se debe destacar que la unidad PaBCOA acaba de generar una nueva carrera de grado que se encuentra actualmente en evaluación por parte de la Asamblea del Claustro de FVet, el Tecnólogo en Acuicultura.

Por otra parte, la unidad académica oferta anualmente para toda la UdelaR varios cursos de grado, opcionales y electivos, entre los que se destacan: Anatomía y Fisiología de Organismos Acuáticos, Alimentación en Organismos Acuáticos y Enfermedades de los Peces Ornamentales.

A su vez, se brindan varios cursos de posgrado, a los cuales pueden acceder tanto estudiantes nacionales como extranjeros y que son dictados tanto por docentes de la FVet y de otros servicios de la UdelaR (Facultad de Ciencias, CURE), como por docentes de otras universidades de la región (Universidad Nacional de Mar del Plata, Federación Universitaria de Río Grande, Universidad del Estado de San Pablo, entre otras). Algunos ejemplos de estos cursos son: Introducción a la Acuicultura, Alimentación en Acuicultura aplicada a la Producción y Acuicultura en América Latina, estado actual y perspectivas.

Como complemento a estas actividades de enseñanza directa también se destaca la oferta de diversas tesis de grado, en las que se han formado muchos profesionales veterinarios interesados en las temáticas que maneja la unidad académica.

Actividades de extensión

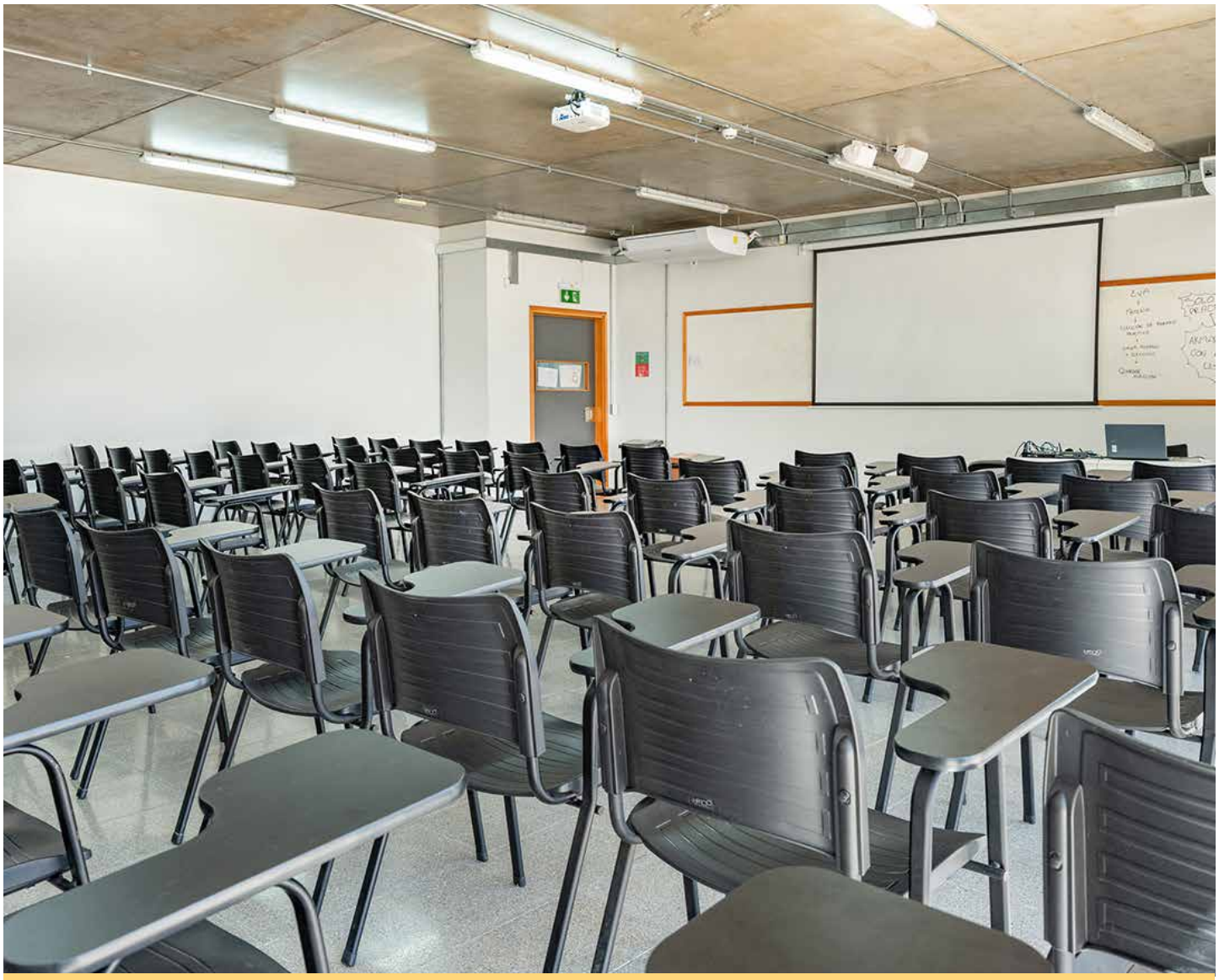
Ya desde su creación, el área Acuicultura y Patología de Organismos Acuáticos del Instituto de Investigaciones Pesqueras brindaba un servicio gratuito de asesoramiento primario a interesados en la producción de organismos acuáticos, tanto ornamentales como para consumo. En la actualidad, la unidad PaBCOA, además de mantener esta actividad de extensión universitaria, brinda asesoramiento a grupos de pescadores artesanales que buscan en la acuicultura una alternativa o complemento para la actividad extractiva que practican. En este sentido, se realizan jornadas informativas

y se acompaña en la formulación de proyectos de extensión que buscan obtener financiación para implementar planes de acuicultura rural y cultivos integrados con otras producciones tradicionales.

A su vez, la unidad académica brinda, desde hace décadas, un servicio gratuito de monitoreo sanitario, diagnóstico y asesoramiento terapéutico para establecimientos de producción de organismos acuáticos tanto ornamentales como para consumo, complementando esta actividad con un servicio de atención clínica y de diagnóstico brindado en FVet para tenedores de organismos acuáticos como animales de compañía.

En el contexto actual de constante crecimiento de la acuicultura a nivel regional y mundial, con la consecuente necesidad de generación de conocimiento y aporte de servicios desde la academia, la unidad PaBCOA se posiciona como un actor necesario para impulsar el desarrollo de esta producción animal, atendiendo los requerimientos de los sectores involucrados, sin descuidar aspectos relacionados con la ética socio-ambiental y el bienestar animal.

*Docente de la UA PaBCOA de la Facultad de Veterinaria de Uruguay - alejandro.perretta@fvet.edu.uy - pabcoa@fvet.edu.uy
** La parte 1 y 2 están disponibles en la Revista Infopesca Internacional 71



Aula de clase

*Por Elsy Perucho Gómez**

El rol de la mujer en la pesca artesanal

Introducción

En Colombia, la pesca artesanal es el principal medio de subsistencia para las poblaciones ribereñas. Las mujeres que habitan las orillas de los ríos y ciénagas han mantenido un vínculo permanente con la pesca, especialmente en la comercialización.

El censo nacional agropecuario proporciona datos del sector agropecuario, aunque, a pesar del rol que tiene la mujer rural en la pesca artesanal, no se cuenta con información precisa de su participación en este renglón de la economía. Según el Departamento Administrativo Nacional de Estadística de Colombia (DANE), 5,9 millones de mujeres son rurales en Colombia. Sin embargo, se desconoce el número de mujeres dedicadas a la pesca. De acuerdo con el reporte del Servicio Estadístico Pesquero Colombiano (SEPEC), para el año 2017 las mujeres representaban el 50 % de la mano de obra en la pesca artesanal. Adicional a esta información, en septiembre de 2023, se realizó la asamblea nacional de pescadores artesanales, contando con la participación de 114 representantes, de los cuales el 40 % correspondía a mujeres.

Pescadora de La Playa clasificando y limpiando bocachico, barbudo (Pimelodus yuma) y blanquillo

La labor de las mujeres en la cadena de valor es esencial, aunque su contribución sigue siendo invisibilizada y mal remunerada. Tradicionalmente se han caracterizado por desenvolverse en el alistamiento de los equipos e insumos para que los pescadores lleven a las faenas de pesca, como acompañantes en las faenas, en la limpieza y arreglo del pescado, la comercialización, y preparación de alimentos. No obstante, de acuerdo con las entrevistas realizadas entre abril y mayo de 2024 a las mujeres dedicadas a la pesca que están establecidas en los municipios de Puerto Wilches y Betulia – Santander, en los últimos 15 años han incursionado en el manejo del motor de la embarcación, así como en la actividad extractiva.

La participación de la mujer en la pesca artesanal se realiza por tradición, adquiriendo experiencia de generación en generación. Las mujeres destinan en promedio 10 horas diarias en las actividades productivas, con el fin de brindar a su familia mejores condiciones de vida. Además, alternan la pesca con el trabajo doméstico, el cual no es remunerado. Aunque el aporte de la mujer pescadora en la economía y en la alimentación es relevante, su incidencia en espacios de toma de decisiones es mínima. Otros obstáculos para lograr un bienestar real y duradero son la desigualdad de género, el desconocimiento de sus derechos y las dificultades para acceder a créditos.

En Colombia, la pesca artesanal se realiza en cinco cuencas hidrográficas: Magdalena, Atrato, Sinú, Amazonas y Orinoquia. El SEPEC registró que en el 2017 había 73.722 pescadores; el 42 % ubicados en la Cuenca del Magdalena, la gran arteria fluvial del país.

En la cuenca media del río Magdalena se encuentran dos importantes centros de acopio, localizados en los municipios de Barrancabermeja y Puerto Wilches. En el 2022 se desembarcaron en la cuenca 15.213 toneladas de pescado: el 21,7 % se realizó en Barrancabermeja, y el 12 % en Puerto Wilches. Los productos pesqueros son comercializados localmente y distribuidos hacia los municipios de Sabana de Torres, Bucaramanga, Simití, San Pablo y el Centro Poblado La Playa del municipio de Betulia.

Mujer saliendo para la faena de pesca con su esposo

Materiales y métodos

El departamento de Santander se encuentra ubicado al noreste de Colombia. Sus coordenadas geográficas son entre 05°28´23´´ y 08°08´42´´ latitud norte y 72°28´23´´ y 74°31´35´´ longitud oeste, limitando al oeste con el río Magdalena.

La pesca artesanal con destino a la comercialización en los municipios de Puerto Wilches y Betulia se desarrolla por tres asociaciones, de las cuales dos están conformadas únicamente por mujeres.

La información sobre la dinámica en la comercialización se realizó a partir de la observación en el sitio mediante:

a. Recorrido y presencia en el puerto La Chalupa, en Puerto Wilches, y en el puerto Los Veranos en el Centro Poblado La Playa, en Betulia, con observación a las actividades de comercialización.

b. Entrevistas a las dos asociaciones de mujeres para identificar su rol en la dinámica pesquera.

La selección obedeció a la importancia de los desembarcos, así como en términos de representatividad de las mujeres que se organizan en asociaciones para desarrollar las labores de la pesca en su territorio.

Durante el recorrido se entrevistaron a las mujeres comercializadoras ubicadas en los pequeños negocios de venta estacionarios que operan cerca de la orilla del río del puerto de desembarco en Puerto Wilches, como también a las vendedoras de pescado en La Playa, cercanas al Puerto Los Veranos, perteneciente al municipio de Betulia. Ellas son el primer punto de contacto directo con los pescadores/pescadoras que arriban en sus unidades económicas de pesca a los puertos mencionados, y a su vez tienen el contacto directo con los consumidores.

En la comunidad de La Playa también se encuentran mujeres pescadoras y otras que deciden acompañar a sus familiares pescadores en las jornadas de pesca o a maniobrar el motor de la embarcación.

Resultados

Puertos de desembarque y dinámica de la comercialización

En la cuenca media del río Magdalena se identificaron dos puertos importantes de desembarque de productos pesqueros, que son:

a. La Chalupa (Puerto Wilches): Se estima que mensualmente el 4 % del volumen desembarcado en Puerto Wilches es comercializado localmente por las mujeres de Asovespez.

b. La Rampa (Barrancabermeja): Del volumen desembarcado en el puerto La Rampa, el 90 % es distribuido a otras localidades o ciudades, entre las que se encuentra las comercializadoras de Asovenplaya en Betulia.

En el transcurso de los últimos 15 años el pescado es comercializado principalmente por mujeres. Se han identificado dos asociaciones de mujeres que se abastecen de los puertos mencionados:

Asociación de vendedoras de pescado *(Asovespez)*

Decidieron organizarse legalmente hace 8 años con 20 asociadas. Actualmente cuenta con 15 mujeres cabeza de hogar que comercializan diariamente el pescado de manera individual en los puestos de venta ubicados en el puerto La Chalupa. En una economía local e informal y en medio de escasas oportunidades de empleo, encuentran en la venta de pescado una alternativa de sustento que les permite ser independientes y contribuir a la seguridad alimentaria de la familia.

Son conocidas como las "poncheras". Diariamente llegan al puerto a las 4 de la mañana para comprar el pescado desembarcado, adquiriéndolo directamente de los pescadores para distribuirlo al detal, lo que permite que el precio al consumidor sea menor. En situaciones de escasez de la oferta natural, los pescadores venden el pescado a los mayoristas que acopian el producto en las bodegas para abastecer a otras ciudades, por lo que las mujeres deben comprarlo a los comerciantes bodegueros para luego vender al detal.

Pescado exhibido en poncheras o palanganas

Las tres principales especies nativas comercializadas son: bocachico *(Prochilodus magdalenae)*, blanquillo *(Sorubim cuspicaudus)* y bagre rayado *(Pseudoplatystoma magdaleniatum)*; esta última se encuentra en estado crítico. Los peces de escama son ofrecidos sin vísceras y escamas, y expuestos en poncheras de plástico sobre mesas de madera durante el día, donde las mujeres hacen la venta del producto directamente al consumidor local y a transeúntes que se desplazan a municipios cercanos. El sitio de venta no cumple con las condiciones de salubridad e higiene, como tampoco con la cadena de frío. El pescado es comercializado en dos presentaciones: fresco y seco salado.

Sus ingresos están sujetos a las capturas del pescado y al suministro del producto por parte de los pescadores o mayoristas. El precio promedio de venta en temporada de buena oferta de bocachico y blanquillo es COP$ 7.000/libra (USD 1,83/libra), y del bagre COP$ 8.000 /libra (USD 2,09/libra), mientras que en época de escasez el precio de los productos varía. Por ejemplo, el bagre de COP$ 8.000/libra (USD 2,09/libra), pasa a COP$ 10.000/libra (USD 2,61/libra), registrando ventas promedio de 25 libras diarias por asociada, obteniendo ingresos por COP$ 200.000 (USD 52,15). Finalmente, destinan de dos a tres pescados para el consumo de la familia.

Asovespez satisface la demanda local, permitiendo mantener la cultura arraigada de consumo de pescado en las familias, por tanto, su aporte es fundamental en la seguridad alimentaria del municipio.

Vendedoras de pescado en el Puerto La Chalupa

Asociación de vendedoras de pescado de La Playa *(Asovenplaya)*

La asociación inició con 20 integrantes en el año 2011. Vendían pescado en puestos rudimentarios a orillas de la carretera. Con el apoyo brindado por ISAGEN, empresa generadora de energía, en 2018 adquirieron un predio donde se construyeron 20 locales dotados de congeladores y mejoraron las instalaciones para la venta del pescado, inaugurando el Centro Turístico Pesquero (CTP), localizado en el centro poblado La Playa, municipio de Betulia, departamento de Santander.

A pesar de contar con la nueva infraestructura, ocho asociadas tomaron la decisión de ofrecer el producto en puestos de venta improvisados a la entrada del CTP, argumentando que los transeúntes no las logran visibilizar fácilmente si ofrecen los productos en los locales. También aducen que el alto costo de la luz no les favorece para utilizar los congeladores y conservar el producto adecuadamente. Las otras 12 asociadas se dedican a la venta de pescado frito y frito sudado.

Teniendo presente que Asovenplaya es reconocida como punto de venta de pescado sobre la vía, se identificó que la comercialización inicia con la participación de los pescadores en las zonas de pesca cercanas a La Playa, quienes venden el producto que se captura a las vendedoras de Asovenplaya. Los pescadores descargan el pescado en los puertos La Playa y Los Veranos, puertos que se encuentran localizados a un kilómetro del CTP. Las vendedoras de Asovenplaya llegan hasta los puertos para comprar y luego vender de 10 a.m. a 5 p.m., de domingo a domingo. Ellas son las encargadas de ofrecer el producto a los clientes que transitan por la vía Barrancabermeja-Bucaramanga y también a los restaurantes de la zona.

Cuando el producto escasea en la zona, se desplazan hasta el puerto de Barrancabermeja, a una hora por carretera, y lo adquieren de los comerciantes mayoristas, ubicados en el puerto La Rampa.

El pescado que no logran vender es guardado en neveras en sus viviendas, ubicadas a 500 metros del CTP, y lo sacan nuevamente a la venta al siguiente día. La forma de conservación más utilizada es el enhielado en cavas isotérmicas.

Entre las principales especies comercializadas se encuentran: bagre, bocachico y blanquillo, con precio promedio de COP$ 10.000/libra (USD 2,61/libra) y COP$ 12.000/libra (USD 3,13/libra). Respecto a la parte económica, el ingreso promedio de las mujeres fluctúa en alrededor de COP$ 200.000 (USD 52,15) diarios en temporada normal y COP$ 150.000 (USD 39,11) en temporada de subienda. En Asovenplaya, las asociadas también destinan de dos a tres pescados para el consumo de la familia.

Finalmente, las mujeres manifestaron que tanto la pesca como la comercialización son oficios heredados de sus padres y abuelos, pero mencionan que en algunas comunidades ha ido desapareciendo. El criterio actual de los hijos y jóvenes es que la pesca no es la mejor opción de vida. Ellos conviven con las dificultades por las que pasan sus familias y ven cómo la disminución del recurso obliga a buscar otras

alternativas, situación que en un futuro no muy lejano va a afectar la seguridad alimentaria y el relevo generacional.

Sin embargo, la actividad de la pesca sigue siendo parte de la dinámica económica y de subsistencia de las familias ribereñas. Se mantiene la tradición y se continúa desarrollando en la cuenca media del río Magdalena.

Conclusiones

Las mujeres de Asovespez no cuentan con un sitio digno para comercializar el pescado y no tienen buenas condiciones para la venta de pescado.

Asovenplaya cuenta con una buena infraestructura, sin embargo, no han logrado posicionar el Centro Turístico Pesquero por la falta de organización y difusión.

Los ingresos que generan las mujeres provienen directamente de la pesca y por otras actividades a menor escala, como la venta de alimentos preparados con pescado.

La actividad de extracción y venta de pescado asegura la generación de ingresos de las comunidades y suple las necesidades de alimentación de las poblaciones ribereñas.

Debido a que las asociadas de Asovespez y Asovenplaya destinan una parte del producto para el consumo familiar, del total de proteína que consumen sus familias, el 80 % proviene del pescado.

Puerto La Rampa

Proyecciones

Las asociadas de Asovespez participaron en la mesa de diálogo popular convocada por la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP) en Puerto Wilches el 22 de mayo del año en curso, con el fin de retroalimentar conocimiento con las comunidades y aportar al desarrollo sostenible de la pesca.

A su vez, Asovespez, en conjunto con la Fundación para el Desarrollo Piscícola y Agroindustrial (Fundapain), se encuentra formulando propuestas para participar en convocatorias nacionales e internacionales con el objetivo de fortalecer la asociación y mejorar el sistema productivo pesquero.

Por otra parte, Asovenplaya se encuentra participando en el programa piloto de Turismo Comunitario, que lidera la Fundación para el Desarrollo Sostenible de la Cultura, el Patrimonio y el Turismo FUNDACULTA, en el marco del desarrollo del proyecto Formulación del Plan de Desarrollo Turístico del área de influencia del Embalse Topocoro 2024-2034.

Las asociadas se encuentran evaluando la obtención de diferentes certificaciones ofrecidas por el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA); dos de ellas se certificaron en mayo de 2024 en Turismo Comunitario, con la intención de fortalecer el CTP a través de la propuesta para crear la Ruta del pescador ribereño.

Agradecimientos

La autora expresa su más sincero agradecimiento a las comercializadoras y pescadoras de Puerto Wilches y de La Playa, por su colaboración incondicional en la toma de información pesquera en el mes de mayo de 2024.

*Administradora de empresas,
Consultora de FAO e INFOPESCA
elsyperu@hotmail.com

Por David Tapia[1] y Alejandro Perretta[2]

Desarrollo de truchas resistentes al IPNV en América Latina:

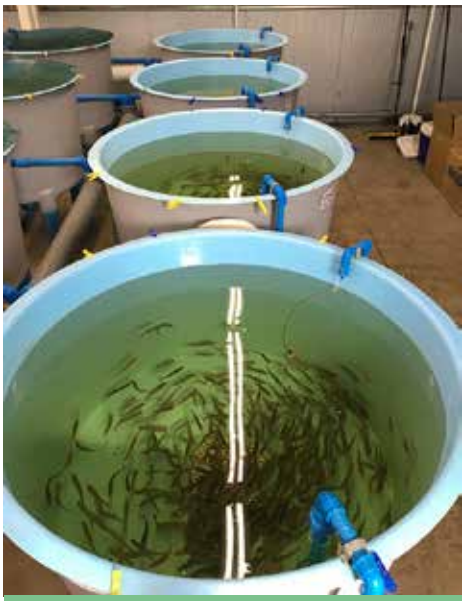
Proyecto de Cooperación Internacional para Fortalecer la Acuicultura

La acuicultura es un sector en rápido crecimiento, esencial para asegurar el suministro de alimentos a una población mundial en aumento. La trucha arcoíris *(Oncorhynchus mykiss)* es una de las especies acuícolas más importantes en América Latina y el Caribe (ALC), una región que se posiciona como el tercer productor mundial de esta especie, sólo superada por Asia y Europa.

La producción de trucha arcoíris en ALC se lleva a cabo de diversas maneras, desde grandes emprendimientos comerciales hasta actividades desarrolladas por comunidades rurales de bajos recursos. Estas comunidades, que carecen de infraestructura adecuada, personal calificado y vigilancia epidemiológica, son especialmente vulnerables a la propagación de patógenos. La ausencia de diagnósticos oportunos agrava la situación, aumentando los índices de mortalidad de las truchas y ocasionando pérdidas económicas significativas. A raíz de esto, el cultivo de trucha arcoíris en la región enfrenta graves desafíos debido a enfermedades infecciosas, destacándose el virus de la necrosis pancreática infecciosa (IPNV).

Producción de trucha arcoíris en América Latina

La trucha arcoíris se cultiva en al menos 12 países de América Latina (Figura 1), principalmente en agua dulce, con la excepción de Chile y Argentina, donde también se cultiva la trucha anádroma en el mar. Chile lidera la producción con más de 73.000



Tanques de cultivo de juveniles de trucha

toneladas en 2022, seguido por Perú con 61.573 toneladas y Colombia con 31.996 toneladas. Perú ha visto un crecimiento explosivo en su producción durante la última década. En México, la producción alcanzó su punto máximo en 2014, pero ha disminuido drásticamente desde entonces, con solo 719 toneladas en 2022. La mayoría de los países producen trucha para el consumo interno, mientras que Chile y Perú exportan a mercados como Japón, EEUU y Rusia. Argentina ha comenzado a exportar recientemente.

La producción de trucha en la región depende principalmente de huevos importados, con la excepción de Chile, que cría reproductores y tiene programas de mejoramiento genético. La dependencia de huevos importados de Europa y Norteamérica conlleva un riesgo de introducir enfermedades exóticas si no se siguen estrictos protocolos de seguridad sanitaria.

El desafío del IPNV

El IPNV es el causante de una enfermedad altamente contagiosa que afecta a la trucha arcoíris y otros salmónidos, generando mortalidades que pueden llegar hasta casi un 100 % en cultivos en agua dulce. El IPNV es endémico en Chile. Asimismo, en México se han reportado brotes epizoóticos desde 1999, en tanto que en Perú fue inicialmente detectado en 2018 en centros de engorde y hatcheries de cuatro departamentos (Cusco [5,0 %], Puno [3,6 %], Huancavelica [0,22 %], y recientemente Apurímac, ubicados en las zonas altoandinas, que es donde se encuentran los principales centros de producción de truchas

Tanques de cultivo de juveniles de trucha

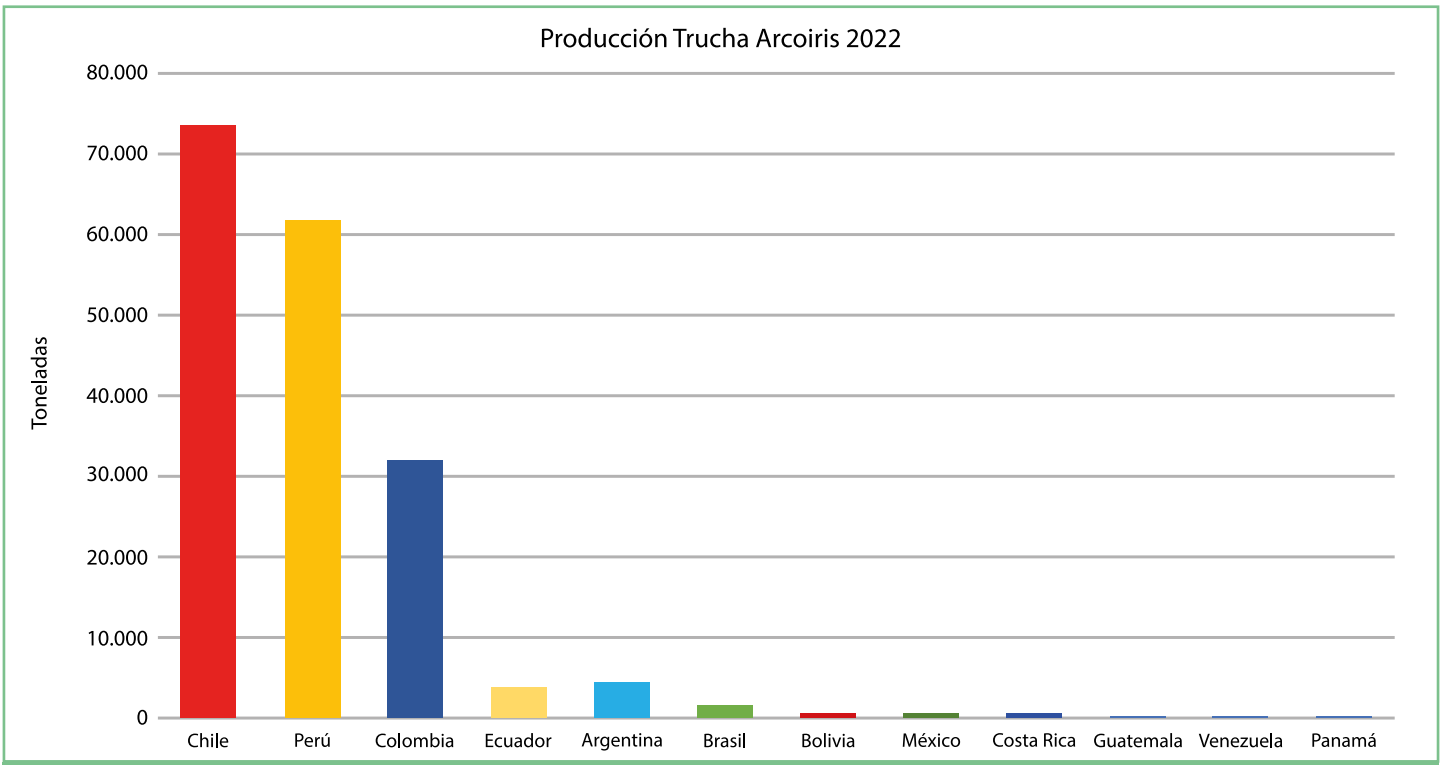


Figura 1. *Producción de trucha arcoíris en países latinoamericanos durante el año 2022 (fuente FAO).*

arcoíris. La prevalencia detectada del IPNV en Perú es baja, no mayor al 5 %.

Los diagnósticos de IPNV en estos países se realizan mediante pruebas moleculares (RT-PCR punto final y tiempo real) y pruebas serológicas de inmunofluorescencia. En Chile y México también se realiza el aislamiento viral en cultivo celular y la histopatología se usa como herramienta rutinaria para determinar lesiones. No obstante, es crucial incorporar nuevas técnicas de diagnóstico, como la secuenciación de nueva generación (NGS) y enfoques genómicos avanzados, para mejorar la detección y el manejo del IPNV, permitiendo una respuesta más rápida y eficaz ante los brotes.

En respuesta a esta problemática, científicos de distintos países de Latinoamérica están colaborando en un proyecto innovador para desarrollar poblaciones de truchas resistentes al IPNV y mejorar las capacidades de diagnóstico frente a este y a otros patógenos emergentes.

Proyecto ARCAL RLA5086

Ante el aumento en los índices de mortalidad de truchas que está experimentando la región debido al ingreso de patógenos fronterizos en ausencia de un diagnóstico oportuno, el proyecto RLA5086 "Disminución de la Tasa de Mortalidad de la Trucha Arcoiris Asociada al Virus de la Necrosis Pancreática Infecciosa y a las Enfermedades Emergentes mediante Técnicas Moleculares (ARCAL CLXXV)", financiado por la Agencia Internacional de Energía Atómica (IAEA), pretende contribuir al fortalecimiento del cultivo de truchas para reducir las altas tasas de mortalidad de la trucha arcoíris por el IPNV y otras enfermedades emergentes.

El proyecto concuerda con el Perfil Estratégico Regional 2022-2029 del Acuerdo Regional de Cooperación para la Promoción de la Ciencia y Tecnología Nucleares en América Latina y el Caribe (ARCAL), orientado a la reducción de la pobreza mediante el desarrollo de la ciencia y tecnología para garantizar la seguridad alimentaria a través de la acuicultura continental, aliviando de esta manera el hambre y conservando las especies para las generaciones futuras.

Capacitación y formación

El proyecto cuenta con la participación de investigadores de Argentina, Brasil, Chile, Ecuador, Panamá, Perú, México y Uruguay, y en el marco del mismo, se han llevado a cabo varios cursos y capacitaciones, tanto a distancia como presenciales, en diferentes países y a través de misiones de expertos. Estos esfuerzos han sido fundamentales para transferir conocimientos y fortalecer las capacidades técnicas de los países participantes en el manejo y prevención de enfermedades en la acuicultura.

Curso en Chile: Fortalecimiento en Bioinformática

La Universidad de Chile, a través del Laboratorio de Genómica Acuícola de la Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias (FAVET), llevó a cabo el "Curso Regional de Capacitación sobre Instrumentos Bioinformáticos para la Detección de Marcadores Moleculares Asociados a la Resistencia a las Enfermedades en la Acuicultura". Este curso reunió a representantes de México, Brasil, Perú, Argentina, Ecuador y Uruguay, abordando temas como el análisis de asociación del genoma completo (GWAS) y el uso de herramientas bioinformáticas para analizar datos genómicos.

Curso y pasantía en Austria: Genotipificación y Secuenciación Avanzada

En Seibersdorf, Austria, los participantes recibieron entrenamiento en tipificación y secuenciación del genoma para evaluar la resistencia genética a enfermedades en acuicultura. Se genotipificaron 384 muestras de truchas infectadas con IPNV utilizando el equipo MinION, y se realizaron secuenciaciones adicionales de 675 muestras en una pasantía de investigadores de Chile y Perú.

Curso en Perú: Diagnóstico Molecular y Secuenciación del IPNV

Del 18 al 22 de marzo de 2024 se llevó a cabo en Perú el Curso Regional de Capacitación sobre Diagnóstico Molecular y Secuenciación por Nanoporos del Virus IPN, organizado por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM) y el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES). El curso, que reunió a participantes de ocho países, fue dirigido por expertos de Canadá y Estados Unidos, enfocándose en técnicas como la reacción en cadena de la polimerasa

Curso en Chile

Curso y pasantía en Austria

Curso en Perú

(PCR) y el secuenciamiento masivo para la caracterización del virus IPN.

Impacto esperado y resultados anticipados

El proyecto busca mejorar la resistencia de las truchas arcoíris a enfermedades, contribuyendo a la reducción de la pobreza y garantizando la seguridad alimentaria en la región. Se espera que la implementación de técnicas avanzadas y la capacitación técnica resulten en una acuicultura más sostenible y resiliente en América Latina y el Caribe. Los marcadores de resistencia en truchas, los programas de mejoramiento genético y las técnicas de diagnóstico y detección de patógenos emergentes son algunos de los resultados esperados que tendrán un impacto significativo en la sostenibilidad y crecimiento de la industria acuícola en la región.

En resumen, el proyecto representa un esfuerzo significativo para enfrentar los desafíos de la acuicultura en América Latina y el Caribe y facilitar la colaboración entre los países y organizaciones participantes mediante el desarrollo de truchas arcoíris resistentes al IPNV, y la capacitación de recursos humanos en técnicas avanzadas.

[1] Laboratorio de Genómica Acuícola, Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias, Universidad de Chile

[2] Patología Biología y Cultivo de Organismos Acuáticos. Facultad de Veterinaria, Universidad de la República, Uruguay

Diferentes estadios de crecimiento de truchas

ACCIONES DE INFOPESCA

Modelo de centro de acopio de pescado

(2022-2024)

La infraestructura pesquera construida en el pasado generalmente no tenía en cuenta los desafíos de un clima cambiante, con el consiguiente aumento del nivel del mar, mayor frecuencia e intensidad de tormentas, huracanes y ciclones, altura de las olas, erosión costera e inundaciones. La mayor parte de la infraestructura pesquera no es resiliente al cambio climático ni "a prueba del clima". Las consecuencias de esta situación son visibles luego de los desastres naturales. A menudo los pescadores se quedan sin lugares de desembarque, puertos o centros de acopio adecuados, ya que estos son dañados o destruidos por las tormentas.

Es necesario construir mejor y hacerlos "resistentes al clima" para que la pesca vuelva a funcionar y para proporcionar alimentos, ingresos y medios de vida a las comunidades costeras. Después de algunos desastres naturales recientes (por ejemplo, en las Bahamas y Mozambique), la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) realizó algunas evaluaciones de riesgos e identificó áreas donde se puede mejorar la resiliencia o donde es necesario adaptar los activos existentes. Muchos de los impactos relacionados con el clima que afectan principalmente a la infraestructura pesquera se deben a la temperatura. Para lograr resiliencia a largo plazo ante futuras tormentas es fundamental adaptar especialmente las estaciones de acopio de pescado y productos pesqueros. La forma y los materiales utilizados para su construcción pueden beneficiarse de mejoras para aumentar su resiliencia y hacer que los edificios sean resistentes al clima durante los próximos 50 años.

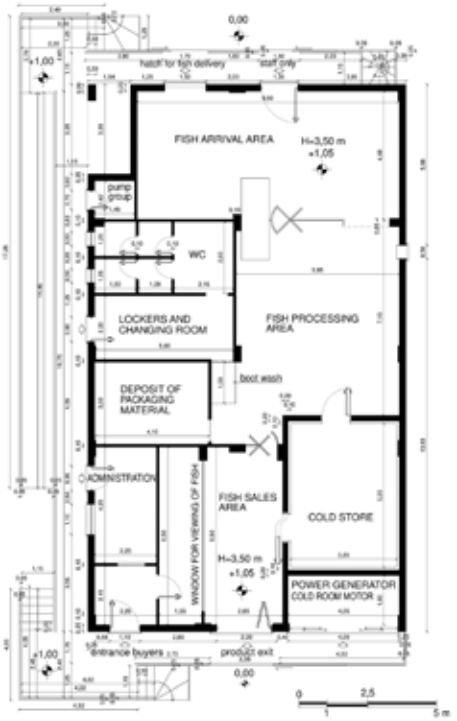
Hace algunos años, la FAO desarrolló un proyecto de cooperación técnica en las Bahamas junto con el Departamento de Recursos Marinos. El proyecto pretendía brindar asistencia al sector pesquero para recuperarlo tras el paso de un huracán. El proyecto tuvo mucho éxito en términos de introducir "casitas", que son refugios artificiales utilizados por los pescadores para facilitar la captura de langostas del Caribe *(Panulirus argus)*, que demostraron ser más resistentes a las tormentas y las corrientes. El proyecto también proporcionó otros artes de pesca que se distribuyeron entre los afectados por el huracán. Además, se discutió y coincidió que la infraestructura pesquera podría beneficiarse de otras mejoras para afrontar mejor futuros huracanes y otros problemas asociados a estos impactos. Como resultado, la FAO comenzó a desarrollar una estación de acopio de pescado y productos pesqueros resistente al clima, pero el proyecto no pudo avanzar debido a limitaciones de financiación.

En 2022, la FAO, con la asistencia de un equipo técnico de INFOPESCA, continuó el trabajo y elaboró conceptos y diseños para un prototipo de estación de acopio de pescado y productos pesqueros "resistente al clima", para uso generalizado en la región de América Latina y el Caribe, así como en otras partes del mundo. Sin embargo, hay que tener en cuenta que cada país y cada lugar de desembarque tiene necesidades diferentes. El diseño del prototipo se realizó para pesquerías de pequeña escala (6 toneladas de producción máxima diaria). Una producción mayor requeriría un ajuste del diseño a la situación específica.

Durante este proyecto se llevaron a cabo dos reuniones de partes interesadas. En la primera etapa del proyecto se dieron indicaciones sobre las necesidades de los actores en cuanto a la infraestructura de la estación y los servicios y equipos a incorporar, mientras que en la segunda se discutieron los planos arquitectónicos con actores y expertos de Centroamérica y el Caribe. El prototipo de estación de compra de pescado podría ser operado por los gobiernos, una cooperativa o una APP (Asociación Público Privada), un híbrido entre el sector privado y el sector público.

Sobre la base de los resultados de las reuniones de partes interesadas se preparó un documento técnico de pesca y acuicultura de la FAO, que dicha organización pretende publicar en 2024. Todos los diseños originales y cálculos estructurales también estarán disponibles en el sitio web de INFOPESCA.

Actualmente, dos instituciones gubernamentales en República Dominicana y Madagascar ya han expresado su gran interés en construir estaciones basadas en los diseños originales preparados para este proyecto.



Plano de una estación de compra de pescado resistente al clima

ACCIONES DE INFOPESCA

Simposio de Nutrición

(febrero y marzo 2024)

INFOPESCA participó en el Simposio de Nutrición hacia un sistema alimentario saludable, inclusivo y sostenible para reducir la anemia y malnutrición: innovación en nutrición, agrobiodiversidad y vínculos rurales – urbanos, desarrollado del 29 de febrero al 1 de marzo de 2024 en Lima Perú. El evento fue organizado por el International Potato Center (CIP), el Instituto de Investigación Nutricional (IIN) y la Iniciativa Andina. El objetivo del simposio fue compartir experiencias diversas desde el sector público, la sociedad civil y la academia acerca de tres ejes relacionados: la doble carga de la nutrición, el uso de la agrobiodiversidad para lograr dietas saludables, y los vínculos urbano-rurales para lograr una mejor nutrición.

En el evento participaron expertos de FAO, del Programa Mundial de Alimentos (PMA), del CIP, del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, del Ministerio de Salud, del IIN, de la Universidad de Michigan, y del Centro Nacional de Alimentación, Nutrición y Vida Saludable, entre otros.

La participación de INFOPESCA estuvo a cargo del experto David Mendoza, quien presentó el tema **Peces Amazónicos, una alternativa para la diversidad alimentaria,** relevando que la cuenca amazónica en América del Sur abarca una extensión de 6,11 km2, viven 48 millones de habitantes y existen 3.000 especies de peces, entre peces para consumo y ornamentales, convirtiéndose así en una importante despensa de alimentos sanos y nutritivos. Asimismo, mencionó que, en el caso de Perú, en el 2022 tuvo una producción de más de 32.000 toneladas de peces amazónicos, de los cuales el 86% tuvo origen pesquero y el 14% origen acuícola. También resaltó la importancia del consumo de peces amazónicos, considerando para ello el acceso que las poblaciones rurales tienen al mismo, así como las bondades nutricionales que tienen estos en aminoácidos, proteína, omega 3 y 6.

Entre las recomendaciones brindadas para promover el consumo de peces amazónicos, mencionó: 1) la importancia de difundir el conocimiento de las diversas especies para la alimentación y nutrición, señalando que en Perú se tiene al menos 70 especies para el consumo; 2) generar una demanda informada a través de la educación alimentaria; 3) incentivar el desarrollo de nuevos productos que contribuyan con afianzar los mercados locales; 4) asegurar la aplicación de buenas prácticas pesqueras y acuícolas y las certificaciones para asegurar la calidad e inocuidad de los productos amazónicos; 5) impulsar la gastronomía basada en productos amazónicos para incentivar su consumo fuera de la zona amazónica.

Afiche del simposio

ACCIONES DE INFOPESCA

Sostenibilidad de la cadena de valor el camarón siete barbas en Guyana *(Xiphopenaeus kroyeri)* (enero y febrero 2024)

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el Centro para los servicios de información y asesoramiento sobre la comercialización de los productos pesqueros de América Latina y el Caribe (INFOPESCA) y funcionarios del Departamento de Pesca de Guyana se reunieron en el marco de la iniciativa FISH4ACP para apoyar la sostenibilidad de la cadena de valor del camarón siete barbas (Xiphopenaeus kroyeri) en el país caribeño.

En esta etapa del proyecto se está realizando un estudio sobre la demanda del camarón siete barbas (seabob en inglés) de Guyana en los mercados de exportación (regional, en el Caribe, e internacional, con foco en Estados Unidos y Europa), incluida la identificación de oportunidades de mercado y cómo aprovecharlas, junto con un estudio sobre la demanda de este producto guyanés en el mercado interno.

La producción de camarón siete barbas en Guyana ha experimentado una disminución sustancial en los últimos años. Los datos más recientes disponibles de la FAO sitúan la producción de 2021 en 9.165 toneladas, en comparación con las 20.000 toneladas alcanzadas en 2017 y 2018, y el pico máximo de 24.800 toneladas en 2012. La menor producción de camarón siete barbas ha contribuido a la reducción de la producción total de productos pesqueros en el país. En 2021, la producción total de productos pesqueros en Guyana fue de 34.400 toneladas, en comparación con las 54.000 toneladas de 2012 y las cerca de 60.000 toneladas en 2003.

Las razones de esta disminución masiva son múltiples y no se han estudiado en detalle. Algunos expertos afirman que los cambios químicos, principalmente relacionados con la salinidad de las aguas costeras de Guyana, han provocado una caída significativa en la producción del camarón siete barbas. Otros expertos afirman que la extracción de petróleo ha provocado una disminución en la producción del crustáceo. Un punto adicional fueron los problemas de gestión en una de las principales empresas pesqueras, que provocaron que trabajaran menos embarcaciones.

Durante la visita de campo a Guyana, el equipo de INFOPESCA entrevistó a las tres principales empresas industriales de camarón siete barbas del país (Noble House Seafoods, Pritipaul Singh Investment Inc. y Gopie Investments Inc.), y a diferentes plantas de procesamiento. También se contactaron a importadores de Estados Unidos y Europa, quienes explicaron que no hay interés en la presentación actual del camarón siete barbas en el mercado internacional, ya que en este momento hay suficiente camarón pequeño.

Algunas recomendaciones para este estudio incluyeron una campaña de promoción internacional en el mercado, destacando la cualidad "silvestre" del camarón para difundirla entre las naciones importadoras.

El segundo estudio se centró en la producción artesanal de camarón siete barbas en Guyana, que de hecho es el único proveedor del mercado interno del país. Se visitaron mercados locales, plantas de procesamiento industrial, desembarques artesanales, supermercados, hoteles y restaurantes urbanos, con el fin de realizar entrevistas informales a vendedores, pescadores, procesadores y personal de restaurantes y hoteles.

Algunos resultados incluyeron una gran necesidad de mejorar la cadena de valor del camarón siete barbas en Guyana, y una visión estratégica y un plan de marketing para expandir los mercados locales y de exportación del producto, garantizando al mismo tiempo la sostenibilidad de las existencias. Se recomendó al Departamento de Pesca cambiar el enfoque, incluida una evaluación del camarón siete barbas producido por las pesquerías artesanales.

Se están ajustando los detalles finales de estos dos estudios, mientras se trabaja en un plan para el Grupo de Trabajo del Camarón Siete Barbas (SWG, por sus siglas en inglés) para identificar brechas/prioridades de investigación, así como socios y posibles fuentes de financiación. También se desarrollará una estrategia de comunicación para el Departamento de Pesca con el fin de asociarse con actores artesanales e industriales, y un plan de marketing, enfocado en la exportación, desarrollado para la Asociación de Propietarios de Arrastreros y Procesadores de Productos del Mar de Guyana (GATOSP).

FISH4ACP es una iniciativa de la Organización de Estados de África, el Caribe y el Pacífico (OACPS, por sus siglas en inglés) para apoyar el desarrollo sostenible de la pesca y la acuicultura. El programa de desarrollo de la cadena de valor dura cinco años (2020 a 2025) y es implementado por la FAO con financiación de la Unión Europea y el Ministerio Federal de Cooperación Económica y Desarrollo de Alemania. La cadena de valor del camarón siete barbas en Guyana es una de las 12 cadenas de valor seleccionadas competitivamente entre más de 70 propuestas en todo el mundo para recibir apoyo del programa FISH4ACP.

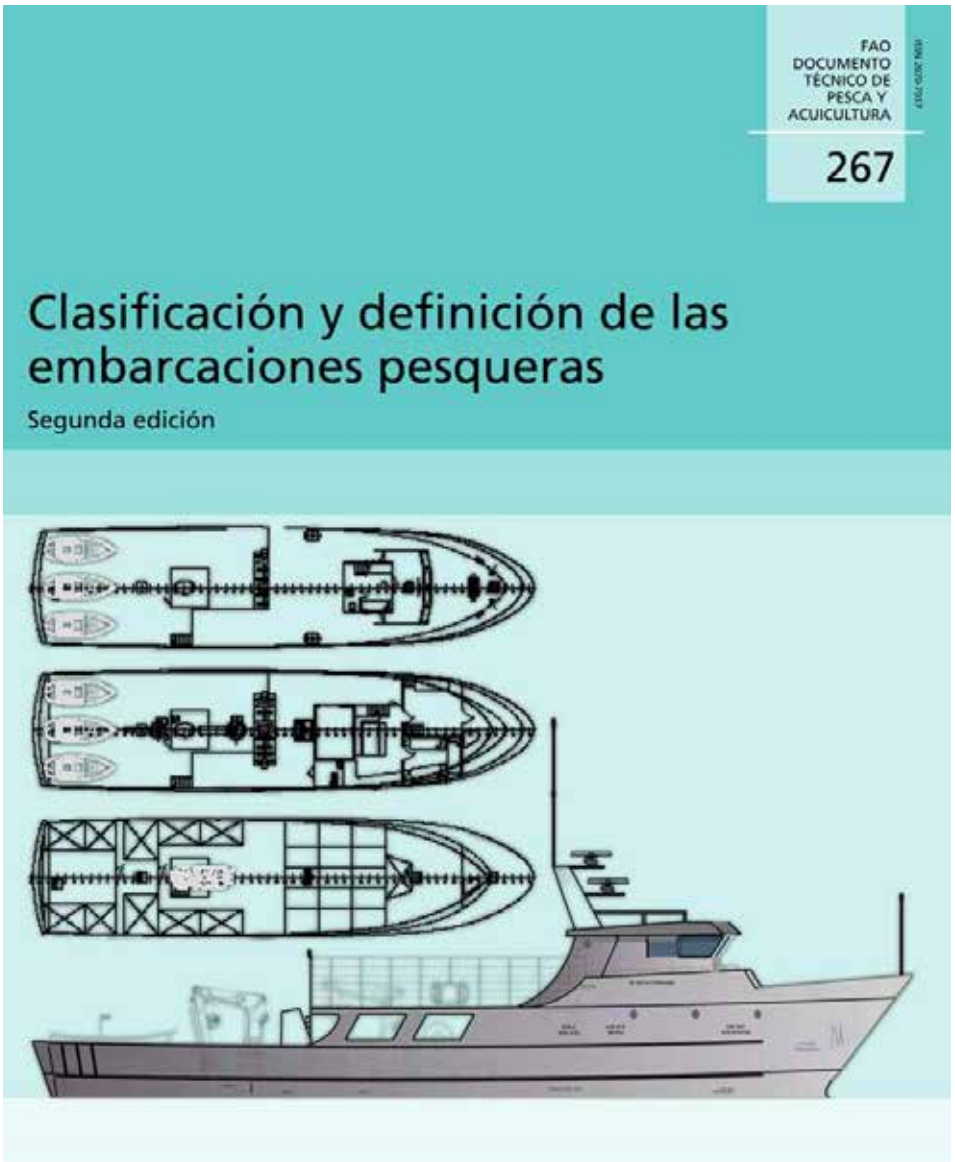
2da edición de documento técnico sobre la clasificación y definición de las embarcaciones pesqueras

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) publicó el "Documento Técnico de Pesca y Acuicultura No. 267: Clasificación y definición de las embarcaciones pesqueras. Segunda edición".

Según indicó la organización, esta publicación es una actualización de la que la FAO publicó en 1985 con el mismo título. En esta nueva edición se proporciona una clasificación y descripciones de los principales tipos de embarcaciones de pesca semiindustrial e industrial: arrastreros, cerqueros con jareta, cerqueros, rastreros, trasmalleros, embarcaciones para la pesca con trampas, palangreros, embarcaciones para la pesca con cañas y líneas, curricaneros y embarcaciones polivalentes.

También se incluyen las embarcaciones que apoyan actividades relacionadas con la pesca, por ejemplo, las embarcaciones para transporte de pescado, los buques portadores (nodriza), las embarcaciones para la investigación pesquera y las que participan en actividades de acuicultura. El documento también aporta ilustraciones de la mayoría de los tipos de embarcaciones y dibujos de la disposición general de algunas de ellas.

El diseño, el tamaño y otras características de los principales tipos de embarcaciones de pesca industrial y semiindustrial han cambiado significativamente en las últimas décadas y, por ende, esta segunda edición incluye varias actualizaciones importantes con respecto a la versión de 1985. Se han actualizado los códigos de clasificación utilizados para los diferentes tipos de embarcaciones, al igual que la relación aproximada entre la eslora total y el arqueo bruto de las embarcaciones. La clasificación de los tipos de embarcaciones de pesca se basa en la Clasificación estadística internacional uniforme de los barcos de pescas por tipos de barcos, que fue aprobada por el Grupo Coordinador de Trabajo sobre Estadísticas de Pesca en 2019. Esta clasificación y las descripciones son válidas para todo el mundo.



El documento en español se puede descargar en este link:

https://doi.org/10.4060/cc7468es

El Estado Mundial de la Pesca y la Acuicultura 2024 (SOFIA)

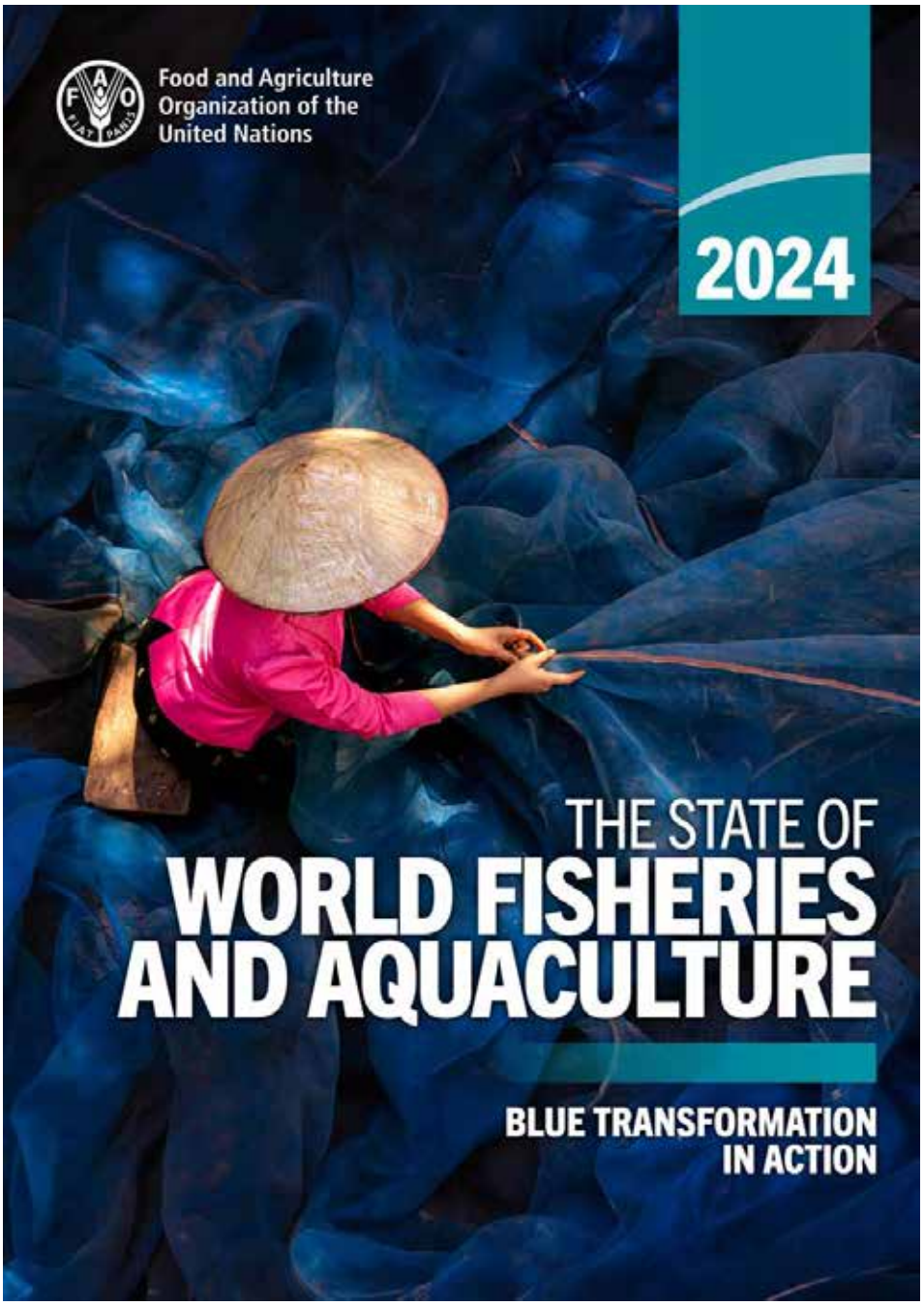
La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) acaba de publicar "El Estado Mundial de la Pesca y la Acuicultura 2024". Esta publicación de la serie histórica proporciona información actualizada y basada en evidencia, respaldando conocimientos políticos, científicos y técnicos sobre los desafíos, oportunidades e innovaciones que configuran el presente y el futuro del sector pesquero y acuícola, y es de indudable interés para formuladores de políticas, administradores, científicos, pescadores, acuicultores, comerciantes y consumidores.

La Parte 1 de esta edición incorpora mejoras significativas en las herramientas y metodologías de recopilación de datos, análisis y evaluación, para presentar la revisión más actualizada de la producción y utilización de la pesca y la acuicultura en el mundo.

La Parte 2 destaca el papel de la FAO y sus miembros para catalizar los cambios transformadores necesarios para apoyar la expansión e intensificación de la acuicultura, la gestión eficaz de la pesca mundial y la mejora de las cadenas de valor acuáticas.

La Parte 3 identifica los desafíos y oportunidades de alto impacto del potencial aún no aprovechado de utilizar pescado entero y subproductos para mejorar la seguridad alimentaria y la nutrición, expone el papel de los sistemas alimentarios acuáticos a la hora de proporcionar soluciones críticas para el clima, la biodiversidad y el medio ambiente, y destaca la importancia de su integración en los procesos nacionales y multilaterales. También presenta una perspectiva sobre las tendencias futuras hasta 2032 basada en proyecciones.

FAO. 2024. The State of World Fisheries and Aquaculture 2024. Blue Transformation in action. Rome.



Países miembros de INFOPESCA

ARGENTINA

China autorizó ingreso de trucha congelada argentina

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) informó que la República Popular de China autorizó el ingreso de trucha arco iris *(Oncorhynchus mykiss)* congelada, proveniente de la cría de acuicultura en agua dulce de la Argentina. Las gestiones para lograr esa apertura y establecer requisitos de sanidad e inocuidad estuvieron a cargo del SENASA y de la Administración General de Aduanas de China (GACC). El director de Inocuidad de Pesca y Acuicultura del SENASA, Fabián Ballesteros, detalló que el cultivo de truchas *"es un tipo de producción que se está desarrollando en los últimos dos años al que el SENASA está acompañando en la gestión para la apertura de mercados internacionales y en el acceso al mercado interno"*. La entidad argentina informó que la trucha que se exportará a China es la conocida como "panzai" y que tiene un peso mayor del convencional, conocido como trucha plato. *"Alcanza unos 4 kilos cada pez"*, indicó Ballesteros, quien también precisó que los envíos de trucha congelada, proveniente de la cría de acuicultura en agua dulce, deberán cumplir lo establecido en el nomenclador publicado por el GACC. Ballesteros también adelantó que se continúa negociando la apertura de China para exportar trucha fresca o refrigerada.

Langostino ingresa al proceso de evaluación para obtener certificación MSC

El portal *Seafood Source* informó que la pesquería argentina de langostino rojo ingresó oficialmente al proceso de evaluación para obtener la certificación del Marine Stewardship Council (MSC) después de más de una década de trabajo. Durante la Seafood Expo North America 2024, algunos participantes de la pesquería remarcaron que este trabajo comenzó en 2014, y que, entre varios de los desafíos, hubo tres cambios de gobierno con lógicamente tres subsecretarios de pesca diferentes a los que hubo que explicar de qué se trataba. La pesquería costera, con sede en el puerto de Chubut, desarrolló un proyecto de mejora pesquera (FIP) en 2014, seguido por la pesquería de alta mar en 2016. Según explicaron, aún quedan pasos por delante, con entre seis y ocho meses de trabajo más. Se espera tener la certificación para la próxima temporada. Desde el MSC se hizo hincapié en que los minoristas de todo el mundo ahora exigen la certificación para considerar vender productos pesqueros capturados en el medio silvestre. Según el portal, el langostino rojo argentino ha sido una de las subcategorías de productos pesqueros de más rápido crecimiento en términos de ventas en los últimos 15 años. La captura total superó las 200.000 toneladas en 2023, y la pesquería costera representó 89.871 toneladas del total. En los últimos años, el producto ha experimentado una mayor aceptación en Estados Unidos, China y Japón.

Países miembros de INFOPESCA

BELICE

Departamento de Pesca desmiente artículo de prensa: "pescadores de Belice exigen cambios"

El Ministerio de Economía Azul y Aviación Civil, y su Departamento de Pesca, desmintieron un artículo publicado en la edición del 9 de febrero de 2024 del periódico *Amandala* bajo el título "Los pescadores de Belice exigen cambios". En un comunicado de prensa, el Ministerio y el Departamento de Pesca felicitó a los pescadores por su interés en garantizar la sostenibilidad a largo plazo de los recursos pesqueros de pequeña escala de Belice. El Ministerio también recordó a los pescadores que sigue comprometido para fortalecer el régimen de gestión pesquera del país. También mostró su satisfacción por el compromiso de todos los pescadores, individualmente o a través de sus asociaciones, para lograr los mejores resultados a través del nuevo e innovador enfoque de economía azul. Con lo anteriormente expresado, el Ministerio consideró que correspondía *"aclarar la información errónea que puede generar alarmas innecesarias entre las comunidades pesqueras y las partes interesadas"*. Según la entidad, durante los últimos 30 años, los datos científicos (dependientes e independientes de la pesca) han confirmado la sostenibilidad a largo plazo de las pesquerías de aguas poco profundas de Belice. A su vez, evaluaciones de poblaciones recientes han confirmado tasas de reclutamiento anual altas y consistentes en las pesquerías, estructuras poblacionales bien definidas y niveles de captura sostenidos a lo largo de series temporales, que son indicadores de desempeño que demuestran la viabilidad de los recursos de la pesquería. El Departamento de Pesca y sus socios colaboradores continúan identificando áreas para implementar diversas medidas para abordar la amenaza de la insostenibilidad en la pesca de manera proactiva. Se han tomado medidas preventivas para evitar un "colapso" en las pesquerías del país. Como cualquier otro recurso natural, existe la necesidad de actualizaciones continúas y fortalecimiento del régimen de gestión, especialmente frente a las crecientes amenazas asociadas con el uso del recurso y las que presenta el cambio climático. El Gobierno de Belice, a través del Ministerio de Desarrollo Económico, el Ministerio de Economía Azul y Aviación Civil y el Departamento de Pesca, ha programado una evaluación nacional completa de las poblaciones de langosta, caracol y peces (demersales y pelágicos) en las aguas territoriales del país. Sobre la base de esta evaluación, se desarrollará un plan práctico para fortalecer la gestión de las pesquerías de Belice para la sostenibilidad a largo plazo. El Ministerio de Economía Azul y Aviación Civil enfatiza que, si bien se ha identificado la sobrepesca como una de las amenazas a la pesca sostenible, la respuesta de gestión pesquera debe ser un enfoque holístico que tenga en cuenta otros factores, como las realidades socioeconómicas, la salud de los arrecifes y funcionalidad, cambio climático, presiones de desarrollo y otros, que también deben evaluarse y convertirse en parte del conjunto de intervenciones de gestión. Se puede ampliar más sobre el tema en este link del gobierno de Belice: https://www.pressoffice.gov.bz/mbeca-refutes-amandala-headline-belize-fishers-demand-changes/

Se celebra histórica ratificación del acuerdo sobre biodiversidad oceánica

La Oficina de Prensa del Gobierno de Belice informó que se hizo historia al ser *"la primera nación caribeña en ratificar oficialmente el innovador acuerdo sobre biodiversidad oceánica en virtud del Acuerdo en el marco de la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar relativo a la conservación y el uso sostenible de la diversidad biológica marina de las zonas situadas fuera de la jurisdicción nacional (Acuerdo BBNJ)"*. Según explicó en un comunicado de prensa, el compromiso global de salvaguardar el 30 % del océano para 2030 depende en gran medida de la implementación del acuerdo BBNJ, que abarca dos tercios de los océanos del mundo.

Este acuerdo está diseñado para promover la conservación y el uso sostenible de la biodiversidad marina, presentando oportunidades para la investigación en aguas profundas, el desarrollo de capacidades y el desarrollo y transferencia de tecnología marina, particularmente beneficiosa para los pequeños países en desarrollo como Belice. *"La ratificación de Belice ahora marca el ritmo para el compromiso del Caribe. La nación está colaborando activamente con otros estados miembros de la Comunidad del Caribe para crear conciencia y generar impulso para la participación regional"*.

Países miembros de INFOPESCA

BRASIL

Caen las exportaciones pesqueras en 2023 respecto a 2022

Según informó la Asociación Brasileña de Promoción del Pescado (ABRAPES) en base a los datos del Sistema Integrado de Comercio Exterior (Siscomex), Brasil exportó 59.985 toneladas de pescado durante 2023 por valor de USD 331 millones, lo que significó una caída de 3,18 % en el volumen exportado respecto al año anterior y un descenso del 10% en valor; pero si se toma un periodo mayor, hubo un crecimiento del 28 % desde 2019 en volumen. El reporte reveló que en 2023 la tonelada de pescado exportada tuvo un precio promedio de USD 5.519, una devaluación de 7,06 % con relación al valor recibido en 2022. Los analistas de ABRAPES sostuvieron que *"el desempeño de las exportaciones pesqueras brasileñas se vio impactado, principalmente, por dos factores: el aumento de las exportaciones de especies de menor valor a los países africanos, así como el cambio en las exportaciones de langosta, ahora más orientadas al mercado de langosta entera para los países de Asia y Oriente Medio, en detrimento de las colas de langosta con destino al mercado americano"*. A su vez, las importaciones brasileñas también sufrieron cambios importantes. Brasil importó 269.887 toneladas de pescado en 2023, lo que significó una caída del 9,88 % respecto a 2022. La sardina y la merluza fueron las especies, entre las más importantes, que tuvieron reducciones significativas en sus volúmenes de importación, provocadas por la buena cosecha de sardina en el sur de Brasil, que reduce la necesidad de importar para abastecer la industria conservera, así como las necesidades brasileñas relacionadas a la importación de merluza desde Argentina. Por su parte, las tres principales especies importadas fueron salmón, pangasius y bacalao.

Se suspenden las importaciones de tilapia de Vietnam

Las importaciones de tilapia de origen vietnamita quedaron suspendidas hasta que se realicen todos los análisis de riesgo sanitario del producto procedente de ese país. La medida se justificó para proteger el sector pesquero brasileño y evitar el deterioro de la cadena productiva. Según medios locales, la decisión responde a las insistentes peticiones de diversos grupos de interés. Sin embargo, no se considera el cierre total y la agencia nacional de comercio destacó la necesidad de mantener una buena relación con Vietnam, sexto principal destino de las exportaciones del agronegocio brasileño en 2023. Los diferentes debates sectoriales fueron muy importantes para mostrar cómo el mercado de tilapia es fundamental para los productores brasileños y la importancia de proteger el sector para crecer. Grupos de interés como la Asociación Brasileña de Piscicultura (PeixeBR) y el Frente Parlamentario Agropecuario (FPA) también señalaron prácticas antidumping. Según PeixeBR, la industria nacional vende filetes congelados a R$ 37/kg, mientras que la tilapia vietnamita se desembarca en los puertos a R$ 23/kg. Las entidades señalan que el país asiático no cumple con los mismos estándares sanitarios exigidos en Brasil, generando un ambiente competitivo desleal. Anteriormente, el Ministerio de Pesca había aclarado que la cantidad importada era inferior a la producida internamente, sin representar una amenaza directa para los piscicultores nacionales, y que no existen acuerdos comerciales para compras a largo plazo. Los actores locales insisten en que el país tiene capacidad para satisfacer la demanda interna, además de generar excedentes para exportar.

Países miembros de INFOPESCA

BRASIL

Firman acuerdo para impulsar exportaciones de pescado brasileño

El Ministerio de Pesca y Acuicultura (MPA) y la Agencia Brasileña de Promoción de Exportaciones e Inversiones (APEX Brasil) firmaron un Acuerdo de Cooperación Técnica para ampliar la internacionalización del pescado brasileño. A la ceremonia asistieron el ministro André de Paula y el presidente de APEX Brasil, Jorge Viana. Según informó la Asociación Brasileña de Promoción del Pescado (ABRAPES), el acuerdo se centrará en la calificación de empresas, inteligencia de mercado y mayor promoción comercial para mejorar la imagen de la pesca brasileña en el exterior. Una de las estrategias para impulsar el mercado pesquero de Brasil es la diversificación de las exportaciones y también el fortalecimiento de los principales socios. Según el último balance de las ventas del sector en el exterior, el 80 % de los alimentos provenientes de la pesca en Brasil tuvo como destino Estados Unidos (57 %) y China (23 %). Según el presidente de APEX, Brasil tiene un enorme potencial para crecer en el sector, pero a pesar de que el pescado representa casi la mitad del comercio internacional de proteínas, todavía participa tímidamente en ese mercado. *"Mientras que en las exportaciones mundiales de carne vacuna tenemos el 18 % de la participación de mercado, en la porcina el 6 % y en las aves el 20 %, en el caso de la pesca la participación es del 0,2 %. Esto es una indicación de que debemos actuar con fuerza en este mercado"*, afirmó Viana. El ministro André de Paula manifestó que confía en el potencial de la asociación con APEX y que no serán necesarios nuevos recursos para impulsar las exportaciones pesqueras.

Decreto incluye pescado en la nueva canasta básica

La Asociación Brasileña de Promoción del Pescado (ABRAPES) informó que el pescado pasó a integrar la "nueva canasta básica de alimentos". El Decreto N° 11.936, firmado el 5 de marzo de 2024, establece la composición de la canasta básica alimentaria en el ámbito de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional y la Política Nacional de Abastecimiento de Alimentos. Según el decreto, la "nueva canasta básica" estará compuesta por alimentos e ingredientes culinarios frescos o mínimamente procesados. La inclusión del pescado en la canasta básica alimentaria fue una de las medidas defendidas por el sector productivo en la agenda de la nueva reforma tributaria. Ahora, el grupo "Carnes y huevos" incluye las carnes de vaca, cerdo, cordero, caprino y aves, pescados y otras carnes in natura o mínimamente procesadas localmente, frescas, refrigeradas o congeladas; y huevos de aves. Además, las sardinas y el atún enlatados están incluidos en la regla de excepción para alimentos e ingredientes culinarios frescos y mínimamente procesados. Según el Gobierno, los alimentos procesados se permitirán, excepcionalmente, con la autorización del Ministro de Estado de Desarrollo y Asistencia Social, Familia y Lucha contra el Hambre. Los alimentos procesados son aquellos fabricados con la adición de sal, azúcar, aceites o grasas a alimentos naturales o mínimamente procesados. Sin embargo, los alimentos ultraprocesados, caracterizados por complejas formulaciones industriales de múltiples pasos, aditivos alimentarios, sustancias de raro uso culinario, etc., no se incluirán en la canasta básica de alimentos. Según el gobierno, la iniciativa también busca promover sistemas alimentarios sostenibles, proteger el medio ambiente y generar ingresos para los pequeños productores rurales. Además, prioriza alimentos agroecológicos y de agricultura familiar.

Países miembros de INFOPESCA

COLOMBIA

Se creará la mesa nacional integral permanente de pesca

El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural dio el puntapié inicial a la creación de la Mesa Nacional Integral Permanente de Pesca, definida por la autoridad como *"una instancia que busca subsanar una deuda histórica con las familias colombianas que derivan su sustento de la pesca"*. Con esta estrategia en la que participó la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP), se busca avanzar en un ordenamiento del territorio alrededor del agua, tal como quedó establecido en el Plan Nacional de Desarrollo. Al respecto, la ministra Jhenifer Mojica sostuvo que *"con esta mesa, las organizaciones regionales y nacionales de pescadores tendrán un espacio para un diálogo directo sobre las políticas y estrategias que permitirán el desarrollo sostenible de la pesca, su contribución a la seguridad y soberanía alimentaria del país y el bienestar de los pescadores"*. Según explica el gobierno, esta mesa surgió tras escuchar las voces de representantes del sector que se reunieron con delegados del ministerio y la AUNAP en espacios de diálogo en Bogotá y Barranquilla. En estos encuentros se concertó un trabajo articulado entre organizaciones y gobierno para fijar los lineamientos de participación de los voceros de las grandes cuencas o territorios de la pesca y de las organizaciones nacionales de pescadores artesanales. Para la directora encargada de la AUNAP, Karen Mejía, *"la Mesa Nacional de Pesca es una realidad para el sector, refirmando una vez más que la apuesta del cambio está con los pescadores y pescadoras de Colombia. Estamos comprometidos con esta instancia y con la reactivación y fortalecimiento de diferentes escenarios, espacios locales y regionales en los que el diálogo, los consensos y la toma de decisiones se realizan desde la gestión interinstitucional"*.

Ministerios aúnan fuerzas por la conservación y el manejo sostenible de los tiburones y rayas

El Ministerio de la Igualdad y la Equidad, el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible (MADS), el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR) y la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP) realizaron una alianza con el fin de mejorar la conservación y el manejo de los recursos y garantizar el derecho humano a la alimentación, a las tradiciones y la soberanía del territorio. En esta oportunidad, el objetivo es atender y dar soluciones efectivas frente a la captura incidental de tiburones y rayas marinas en el país. Según explicó la AUNAP, este esfuerzo recoge las manifestaciones de las comunidades costeras frente a la necesidad de establecer un manejo sostenible de estos recursos, sin afectar las prácticas culturales como medio para garantizar su derecho humano a la alimentación y demás necesidades básicas de la población que deriva su sustento del ejercicio de la pesca. La AUNAP adoptará medidas para el manejo sostenible y conservación de las especies de tiburones y rayas marinas consideradas recurso pesquero, según las disposiciones del Comité Ejecutivo para la Pesca. Entre estas disposiciones se encuentra regular la captura incidental derivada de la pesca comercial (artesanal e industrial), su uso por parte de comunidades costeras según las prácticas tradicionales; desarrollar el plan de seguimiento y control de las capturas incidentales de acuerdo con la normatividad vigente y compromisos internacionales. También se reiteró la prohibición de la pesca dirigida a los tiburones y rayas marinas, así como la comercialización internacional (importaciones y exportaciones, reexportaciones) de los productos y subproductos de estas especies. Entre las nuevas medidas se acordó que las entidades trabajarán con las comunidades de pescadores en la actualización del Plan de Acción Nacional de los Tiburones, Rayas y Quimeras de Colombia (PAN Tiburones) como instrumento único para la gestión de conservación de este grupo de peces. La AUNAP informó que, con el fin de contribuir a la conservación, aprovechamiento sostenible de los tiburones y rayas y prevenir prácticas como el aleteo y otras actividades ilícitas de pesca, se realizarán campañas de educación ambiental, capacitaciones y fortalecimiento de medidas de conservación en zonas estratégicas. Asimismo, se aunarán esfuerzos para incrementar el control de la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada con las entidades competentes, evitando prácticas ilegales. *"Esta alianza permite avanzar en el reconocimiento de prácticas tradicionales como el que desarrollan los pescadores, las platoneras y ahumadoras de las zonas costeras; actividades claves para el derecho humano a la alimentación de las comunidades negras"*, concluyó el comunicado.

Países miembros de INFOPESCA

COLOMBIA

Asume nueva directora general en AUNAP

La Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP) anunció a su nueva Directora General, Karen Elena Mejía Piñerez, quien *"cuenta con amplia experiencia materia de pesca y acuicultura, y un compromiso arraigado hacia los aspectos sociales y territoriales. (…) Asume un rol crucial en el desarrollo y transformación de la pesca y la acuicultura en Colombia"*. La titular ha ocupado diversos roles dentro de la AUNAP, incluyendo el de Directora Técnica de Inspección y Vigilancia, y tiene formación como especialista en Gobierno y Gestión Pública Territoriales, Gestión de Proyectos y Gestión de Empresas Sociales. Según expresó la ministra de Agricultura, Jhenifer Mojica, en un encuentro que congregó a líderes pescadores, *"la pesca y la acuicultura en Colombia necesitan una dirección comprometida y visionaria, capaz de enfrentar los desafíos actuales y promover un cambio positivo en las comunidades pesqueras"*. La nueva directora expresó su compromiso con las comunidades pesqueras y acuícolas de Colombia. *"Asumo con responsabilidad este cargo, consciente de los retos y grandes proyecciones del sector de acuicultura y pesca del país. Me siento orgullosa de ser parte del Gobierno del cambio y me comprometo a trabajar incansablemente por los pescadores, pescadoras, acuicultores y acuicultoras, para transformar junto con ellos la realidad de la pesca y acuicultura colombianas"*. Entre los objetivos de la gestión, se destaca el acercar la AUNAP a las comunidades, fortalecer su presencia en las regiones y mejorar las condiciones de vida en el marco del desarrollo económico y social.

Sector pesquero y acuícola crece 38 % en el último trimestre de 2023

Según el último reporte elaborado por el Departamento Nacional de Estadísticas (DANE) y divulgado por la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP), se registró un crecimiento en el sector pesquero y acuícola del 37,8 % en el cuarto trimestre de 2023. En concordancia, el PIB de pesca y acuicultura tuvo un crecimiento del 17 % en 2023 respecto al periodo enero a septiembre de 2022 y un crecimiento en la exportación de tilapia, trucha y camarón de cultivo. Además, la producción acuícola ascendió a las 192.000 toneladas y la producción pesquera rondó las 81.000 toneladas. Por otro lado, en cuanto a la exportación de pescado, Colombia pasó de exportar 51.350 kilos en 2022 a 64.000 kilos en 2023. A su vez, la AUNAP también destacó la importancia de que en esta temporada se contabilizaron 113.000 pescadores y 36.000 acuicultores formalizados, quienes *"comercializan más fácil sus capturas, cosechas y a un mejor valor"*.

La entidad también reveló que, a través del programa de fomento, entregó insumos y equipos en la línea de pesca artesanal, acuicultura y actividades conexas a más de 18.000 pescadores, acuicultores y comercializadores, y mediante el programa de encadenamiento se firmaron acuerdos comerciales que benefician a 8.000 pescadores y acuicultores en 84 municipios. La directora de AUNAP, Karen Mejía Piñerez, manifestó que *"estas cifras son la muestra de la importancia que tiene para este gobierno el pequeño productor. Fortalecer sus capacidades y formalizar sus actividades son la clave para aumentar la producción agroalimentaria del país y garantizar la seguridad alimentaria de estas familias"*. Además, destacó que la producción a través de la acuicultura representa el 50 %, seguida por la pesca artesanal 15 %; pesca industrial 12 %, mientras las importaciones aportan el 22 % restante.

Países miembros de INFOPESCA

HONDURAS

Preocupación en la industria camaronera por falta de resultados

A pesar de las expectativas de los productores hondureños de camarón sobre el acceso al mercado chino después de establecer relaciones diplomáticas con China, las ganancias esperadas no se han materializado, según analizó el portal *Intrafish*. La decisión de Honduras de respaldar la política de "Una China" y romper los lazos con Taiwán no ha resultado en beneficios tangibles. Los compradores chinos están ofreciendo solo la mitad de lo que pagaban los compradores taiwaneses, lo que ha llevado a una situación desfavorable para los productores hondureños, ya que Taiwán impuso aranceles del 20 % a las importaciones de camarón hondureño en respuesta, según el medio. Aunque Honduras espera firmar un acuerdo de libre comercio con China a finales de año, los productores están buscando nuevos mercados debido a la caída en las exportaciones a Taiwán. Corea del Sur es uno de los países que están siendo considerados. La industria camaronera hondureña produjo 65.800 toneladas en 2023, y los productores buscan diversificar sus mercados para mitigar el impacto de la situación actual. En Honduras, el camarón ocupa el quinto lugar entre las mayores exportaciones. Además de Taiwán, los principales mercados para el camarón hondureño son la Unión Europea, México y Centroamérica.

Capacitan inspectores para garantizar calidad de productos pesqueros

Las autoridades de la Dirección General de Pesca y Acuicultura (DIGEPESCA), dependiente de la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), realizaron jornadas de capacitación a inspectores de la Dirección de Protección al Consumidor, con el objetivo de garantizar productos pesqueros de calidad en los diferentes mercados del país, sobre todo en manejo de productos pesqueros y acuícolas frescos, secos y salados. La directora general de DIGEPESCA, Kaina Alvarado, informó que *"esta actividad se realiza para continuar fortaleciendo las capacidades de los inspectores de Protección al Consumidor, a fin de garantizar calidad e identificar las especies que se comercializan para proteger el consumo seguro de dichos productos"*. En la capacitación se dio a conocer las funciones de la DIGEPESCA, así como el tema de manipulación de productos pesqueros e identificación de especies. Alvarado destacó que *"se está coordinando los patrullajes previos a la Semana Mayor, en conjunto con la Dirección de Protección al Consumidor, la Agencia de Regulación Sanitaria (ARSA), la Fiscalía Especial de Protección al Consumidor y Adulto Mayor, y la Organización Miskita"*. Esta estrategia se basa en que los productos marinos son de alto consumo previo, durante y después de la Semana Santa, por lo que la capacitación está orientada a detectar cualquier anomalía en la comercialización de los mismos, tanto en calidad como en precio.

Países miembros de INFOPESCA

MÉXICO

Instrumentan plan de trabajo con Japón para fortalecer inversión en pesca

Según informaron varios medios de prensa, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural anunció que México y Japón instrumentarán un plan de trabajo para fortalecer la inversión en materia pesquera, particularmente con empresas dedicadas al proceso de desconche de vieiras en Ensenada, Baja California. Esta iniciativa nace en el encuentro que sostuvo el secretario de Agricultura y Desarrollo Rural, Víctor Villalobos Arámbula, con el ministro de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón, Tetsushi Sakamoto, durante la misión comercial mexicana durante la Feria de Alimentos y Bebidas Foodex Japón 2024. Cabe destacar que 14 empresas japonesas, patrocinadas por la Organización de Comercio Exterior de Japón (JETRO), recorrieron durante marzo la región junto a autoridades mexicanas. El objetivo fue vincular empresas de cooperativas de pescadores japoneses con empresas mexicanas que puedan realizar el proceso de desconche de las vieiras de Hokkaido en México. Según los reportes, Japón manifestó su interés de realizar el desconche en las instalaciones de empresas que están en el listado de empresas certificadas ante las autoridades de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EEUU y son competentes para desarrollar este proceso bajo los protocolos sanitarios y certificaciones de buenas prácticas establecidos. A su vez, Japón manifestó el interés de incluir a México en su cadena de suministro, tanto por su ubicación geográfica como por la conectividad marítima y aérea. El producto final, también considerado de lujo, podrá ser comercializado en los mercados más exclusivos en la costa oeste de EEUU. La Secretaría de Pesca y Acuacultura de Baja California destacó la importancia de este proyecto de inversión porque dará la oportunidad de generar empleos, servicios y proveeduría en Ensenada, y este acercamiento reviste la importancia del comercio y el vínculo cultural entre ambos países.

CONAPESCA revela datos preliminares de la producción de 2023

La Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA) informó, en el marco del Día Mundial de la Acuicultura (30 de noviembre), que las cifras preliminares al 8 de noviembre del año pasado marcan que la producción acuícola durante 2023 superó las 197.000 toneladas. Los datos parciales también mostraron que el valor económico de la producción ascendió a más de 19.000 millones de pesos (aprox USD 1.131 millones). La entidad también destacó que el camarón y la tilapia fueron las principales especies producidas por la acuicultura, con cifras preliminares en 160.000 toneladas para el camarón de cultivo y más de 21.000 toneladas para la tilapia. A su vez, el Comisionado Nacional de Acuacultura y Pesca, Octavio Almada Palafox, agregó que se registró una producción preliminar de más de tres millones de alevines de diversas especies dulceacuícolas como carpa, tilapia y trucha. Del total de crías producidas, más de 1.500.000 fueron vendidas a precios muy bajos, mientras que 1.400.000 se entregaron en apoyo a productores acuícolas en situación vulnerable, en beneficio de más de 17.500 familias. El jerarca explicó que *"las crías se venden o se entregan en apoyo a productores que las engordan en sus granjas o a cooperativas que las siembran en cuerpos de agua de jurisdicción federal para posteriormente ser comercializadas"*. Luego agregó que, para llevar a cabo este proceso, se cuenta con los lineamientos para la venta, apoyo y baja de organismos producidos en los centros acuícolas, donde se plantean los diversos mecanismos para apoyar al sector acuícola más vulnerable, a través del Índice de Marginalidad publicado por el Consejo Nacional de Población (CONAPO), del municipio al que pertenece la granja o cooperativa que adquiere los organismos. En algunos casos, cuando se registran siniestros que concluyen en pérdidas, se apoya a los productores con un número determinado de crías a fin de subsanar en cierta medida dichas pérdidas. La CONAPESCA, en materia de producción y distribución de crías, opera 11 centros acuícolas en los estados de Aguascalientes, Chihuahua, Coahuila, Colima, Estado de México, Michoacán, Morelos, Oaxaca, Puebla y dos en Sinaloa.

Países miembros de INFOPESCA

NICARAGUA

Inicia acuerdo de libre comercio con China

Nicaragua y China comenzaron formalmente a comercializar bajo un nuevo acuerdo de libre comercio, que permite al país centroamericano exportar alrededor del 71 % de sus productos al mercado asiático más grande y libre de aranceles. Las exportaciones incluyen productos pesqueros como pescado, camarones, langostas y pepinos de mar, según informaron medios estatales y cita la agencia de noticias *Reuters*. El acuerdo excluye productos chinos que podrían ser problemáticos para las industrias clave de Nicaragua. Por otra parte, el portal *Seafood Source* recordó que China firmó un Acuerdo de Cosecha Temprana con Nicaragua en julio de 2022, implementando aranceles especializados sobre una serie de productos clasificados como de origen agrícola, incluidos los productos pesqueros. El acuerdo creó acceso sin aranceles a los envíos chinos de sardina, atún y raciones acuícolas, entre otros artículos relacionados con los productos pesqueros, a Nicaragua. El sector pesquero de Nicaragua ha obtenido las certificaciones necesarias de China para exportar la mayoría de sus principales productos comerciales, incluidos camarones, langostas y caracoles, según manifestó el sindicato de pescadores más grande del país en abril de 2023.

Presentan avances y metas de la industria pesquera y acuícola

El Director General del Instituto Nicaragüense de la Pesca y Acuicultura (INPESCA), Edward Jackson, detalló en el Canal Parlamentario los principales avances y metas del sector pesquero. Según citó el portal de la entidad, el jerarca hizo hincapié en que este año se va a continuar trabajando en los procesos de reactivación de la actividad productiva del sector pesquero, afectado por la pandemia y las consecuencias del cambio climático, con los huracanes ETA e IOTA que también causaron grandes pérdidas para más de 6.000 pescadores en el país. *"Hemos venido trabajando desde el 2020 en esa reactivación de la actividad productiva producto de todos estos estas afectaciones que hemos tenido. En el sector artesanal, por ejemplo, en la Costa Caribe, hemos entregado bonos a los pescadores artesanales y a los comercializadores de productos pesqueros, hemos estado trabajando en la habilitación de los acopios, hemos estado trabajando en el fortalecimiento de las capacidades, en el registro de los pescadores artesanales y su carnetización"*, expresó. También dijo que INPESCA ha estado trabajando en la automatización del sistema de servicios que brindan a los protagonistas. *"Estamos para este año buscando como continuar en la mejora de la infraestructura productiva construyendo obras menores de apoyo a la pesca; hablamos de muelle de acceso a los muelles, los atracaderos, plantas de hielo, entre otras cosas, y por otro lado también en la implementación de un fideicomiso que creó nuestro gobierno para reactivación del sector, especialmente en la Costa Caribe, donde se han dado recursos para la habilitación a los pescadores artesanales, la rehabilitación de la flota semi industrial, rehabilitación de la flota industrial y algunos servicios conexos"*, explicó. Por otra parte, según datos del INPESCA, Nicaragua ha crecido en cuanto a captura, comercialización y exportación de la escama al pasar de *"un poco más de 13 millones de libras en el 2020"*, a más de 40 millones de libras registradas durante el 2023. Jackson atribuye ese incremento exponencial en la captura de escama a los beneficios fiscales que brinda el gobierno.

Se buscan fortalecer lazos y cooperación bilateral con Turquía

El Instituto Nicaragüense de la Pesca y Acuicultura (INPESCA) recibió la visita oficial de una delegación de la Agencia Turca de Cooperación y Coordinación (TIKA) con el objetivo de fortalecer la cooperación bilateral entre Turquía y Nicaragua. Según reveló la entidad pesquera nicaragüense, durante el encuentro, el Director General del INPESCA, Edward Jackson, compartió los avances del sector pesquero y acuícola en Nicaragua, con cifras de producción y exportaciones, así como expectativas de inversión, *"presentando un panorama sólido y confiable. (…) Nicaragua se ha mostrado anuente en potenciar esta colaboración, para impulsar aún más el crecimiento y la sostenibilidad de importantes sectores de la economía nacional, como lo son la pesca y acuicultura"*.

Países miembros de INFOPESCA

PERÚ

Ministerio presenta recetario de viandas nutritivas a base de pescado

En el marco de la campaña *"PRODUCE, contigo al colegio"*, el Ministerio de la Producción presentó un recetario con opciones de viandas innovadoras a base de pescado con el objetivo de fomentar hábitos de alimentación saludables en los niños del país. Según detalló la entidad en su portal institucional, el recetario creado por el Programa Nacional "A Comer Pescado" (PNACP) incluye preparaciones fáciles de realizar, altamente nutritivas y económicas, entre los que destaca el sándwich de pescado primavera, pesca quinua con arveja, y desmenuzadito de pescado con yucas. *"De esta manera, se busca impulsar el consumo de pescados azules como el bonito, jurel y caballa, por su importante aporte de omega 3, un nutriente que favorece el desarrollo cerebral, mejora la concentración y contribuye a la agudeza visual"*. El Ministerio hace hincapié en que el recetario tiene opciones para cada etapa escolar y recomienda acompañar estas preparaciones con refrescos naturales para crear una vianda nutricionalmente equilibrada. El recetario será distribuido en las diferentes campañas de promoción de consumo de pescado y en talleres de sensibilización que organice el PNACP a nivel nacional. Se puede acceder aquí:
https://www.gob.pe/institucion/acomerpescado/informes-publicaciones/5213280-recetario-pesca-lonchera-saludable-2024

Se capacitarán a más de 11.000 trabajadores de la pesca y acuicultura en 2024

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) anunció que capacitará a unos 11.000 pescadores, acuicultores, transportistas, comerciantes, gobiernos locales y regionales, entre otros, reforzando sus conocimientos para optimizar su labor como operadores u operarios de la cadena productiva de los alimentos pesqueros y acuícolas. Las actividades se desarrollarán principalmente en las regiones de Tumbes, Piura, Lambayeque, La Libertad, Ancash, Lima, Callao, Ica, Arequipa, Moquegua, Tacna, Puno, Madre de Dios, Loreto, Ucayali, Junín, Ayacucho y Pasco. Los especialistas de SANIPES comenzaron la capacitación en febrero con el objetivo de concientizar a todos los actores de la cadena productiva de alimentos hidrobiológicos sobre la importancia del cumplimiento del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las actividades pesqueras y acuícolas. Los temas principales abordados son la normativa sanitaria pesquera, buenas prácticas de manipulación y preservación de los recursos y productos hidrobiológicos, buenas prácticas de higiene y saneamiento, trazabilidad, requisitos y criterios para la fiscalización sanitaria, enfocados a los gobiernos locales y regionales; otros de acuerdo con las actividades realizadas por cada grupo objetivo. La presidenta ejecutiva de SANIPES, Mónica Saavedra, señaló que la autoridad sanitaria realiza un trabajo de capacitación con los actores involucrados buscando una mayor concientización sobre la importancia de aplicar las normas sanitarias que permiten que el consumidor final reciba un producto sano y seguro. A su vez, SANIPES informó que durante el 2023 capacitó a otras 10.000 personas involucradas en las actividades pesqueras, acuícolas, de transporte, estudiantes y representantes de entidades del Estado a nivel nacional, quienes recibieron actualizaciones en temas normativos sanitarios y la aplicación de las buenas prácticas en el desarrollo de las labores.

Países miembros de INFOPESCA

PERÚ

Se obtiene Presidencia del Comité Científico de la Organización Regional de Ordenamiento Pesquero del Pacífico Sur

La delegación peruana, liderada por el Ministerio de la Producción (PRODUCE), y compuesta por el Instituto del Mar del Perú (IMARPE) y Cancillería, consiguió la presidencia del Comité Científico de la Organización Regional de Ordenamiento Pesquero del Pacífico Sur (OROP-PS), suceso que fue catalogado por el gobierno peruano como *"un hecho histórico para la pesca del país"*. El candidato de Perú, doctor Ricardo Oliveros Ramos, fue elegido por unanimidad durante la 12ª reunión de la Comisión de la OROP-PS, el órgano supremo de la misma, conformado por 17 países miembros. Según detalló PRODUCE, el nuevo presidente del Comité Científico de la OROP-PS posee una amplia trayectoria laboral desarrollada en el IMARPE y en centros de investigación pesquera internacionales, lo que le otorga una visión única para liderar los esfuerzos en investigación y gestión sostenible de los recursos pesqueros a nivel regional. A su vez, la entidad informó que en la 12ª reunión de la Comisión de la OROP-PS, la delegación peruana logró un incremento en la cuota nacional de jurel *(Trachurus Murphyi)* en alta mar, lo que se traduce en un nuevo límite de captura de hasta 25.337 toneladas de dicho recurso. En 2023, Perú marcó otro hito clave, siendo el primer país en el cual se capturó íntegramente la cuota asignada de jurel para flota industrial en aguas internacionales. *"Este éxito es un testimonio de la eficacia de las políticas implementadas y de la capacidad creciente de la flota peruana en la gestión sostenible de los recursos"*, manifestó el ministerio. Por otra parte, en el transcurso del año 2024, Perú continuará desempeñando un papel crucial al ser la sede de la 12va Reunión del Comité Científico de la OROP-PS. Este evento es una continuación de la serie de logros y esfuerzos que Perú ha venido desarrollando en el marco de la organización, *"reforzando su posición como líder en la pesca sostenible y la conservación marina a nivel internacional"*.

Se armoniza con Irlanda del Norte certificado sanitario para importación de ovas de trucha arcoíris

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) anunció que se logró la armonización del certificado sanitario para la importación ovas embrionadas de trucha arcoíris *(Oncorhynchus mykiss)* entre Perú e Irlanda del Norte, país miembro del Reino Unido. El portal institucional detalló que, en el marco de las negociaciones realizadas entre los equipos técnicos de SANIPES y del Departamento de Agricultura, Ambiente y Asuntos Rurales (DAERA) de Irlanda del Norte, se admitieron las condiciones sanitarias propuestas en el Certificado Sanitario de Exportación de ovas embrionadas de trucha arcoíris al Perú, lo que permitirá reducir el riesgo de introducción de agentes patógenos durante la importación de dicha mercancía procedente de empresas de Irlanda del Norte al país sudamericano. Es importante señalar que dicha armonización forma parte del análisis de riesgo de importación realizado por SANIPES, herramienta de prevención que viene fortaleciendo la entidad para proteger y mantener el estatus sanitario del país, en aras de garantizar la sanidad de los recursos hidrobiológicos. Por otra parte, la entidad peruana informó que Perú exportó 966.077 kg de productos pesqueros al Reino Unido en 2023, entre los que se destacó el atún en conserva, anchoveta en conserva y semiconserva, por un valor FOB de más de USD 4.600.000 y 5.321 kg de peces ornamentales vivos, lo que representa un valor FOB de USD 49.558.

Noticias»Noticias»Noticias»Noticias»Noticias»Noticias»Noticias»Noticias»Noticias»Noticias»Noticias

Países miembros de INFOPESCA

URUGUAY

El país integra Subcomité de Ordenación Pesquera en la FAO

La Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA) indicó en su portal institucional que representará a Uruguay en el subcomité de Ordenación Pesquera, establecido durante el 35° período de sesiones del Comité de Pesca (COFI) de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). El mencionado comité, que trata sobre el manejo de pesquerías a nivel global, fue electo para integrar el directorio en representación a nivel de la región de Latinoamérica y el Caribe. Las nuevas autoridades están integradas por Islandia en la presidencia, la primera vicepresidente es India y luego cinco vicepresidentes, entre los que se encuentra Uruguay, además de Argelia, Marruecos, Nueva Zelanda y EEUU. Uruguay será representado por el nuevo director de DINARA, Álvaro Irazoqui. Este comité global trata los temas de pesca artesanal, pesca no declarada y no reglamentada, sobre el estado rector del puerto (AMERP), ecosistemas pesqueros, conservación y manejo de recursos acuáticos, entre otros. *"Uruguay pasa a sentarse en la mesa sobre estos temas representando a la región y el Caribe. En este sentido, Irazoqui manifestó el agradecimiento a todos los países integrantes de la región por la confianza y el apoyo en representarlos y trabajar en conjunto para un mejor manejo de las políticas pesqueras y la conservación del ambiente pesquero"*, concluyó la entidad en su portal institucional.

Países miembros de INFOPESCA

VENEZUELA

Ministerio destaca sector pesca y acuicultura como motor que impulsa la economía diversificada

El ministro del Poder Popular de Pesca y Acuicultura, Juan Carlos Loyo, manifestó en la prensa detalles sobre los avances del sector durante el 2023, y adelantó los proyectos y estrategias a implementarse en 2024. Según indica el portal del Ministerio del Poder Popular de Pesca y Acuicultura, destacó las tres principales líneas de acción de la cartera de pesca y acuicultura: la presencia directa en las comunidades pesqueras; seguir incrementando la pesca en términos sostenibles; y el impulso de la acuicultura, remarcando que el producto de la pesca en condiciones sostenibles y la organización de los pescadores y pescadoras contribuye al desarrollo económico de la nación. El jerarca también anunció que la "Operación Venezuela Come Pescado" permanecerá en todos los mercados mayoristas del país, con el objetivo de incrementar el consumo y una estabilidad en los precios, como lo ha instruido el presidente venezolano Nicolás Maduro. A su vez, respecto a la "Caravana de la Sardina", aseveró que *"estar bien no es estar conforme, hay mucho más para dar. El consumo de proteína pesquera llega alrededor de 15 kg en presencia de las caravanas, sin la presencia el consumo se reduce a 9 kg"*. También hizo hincapié en el Programa Nacional "Pesca tu Plástico", iniciativa que se ha desarrollado en las costas de Falcón y en el Lago de Maracaibo, para sumarse al Plan Maestro para el Rescate, Conservación y Desarrollo Sostenible del estuario zuliano, el cual promueve la economía circular en beneficio de los pescadores. En materia de atención social, Loyo destacó el programa "Tejiendo Redes", que les da protagonismo a las pescadoras, y surge en el marco de "Misión Venezuela Mujer", que apunta a contribuir al empoderamiento de las mujeres del país. También destacó el despliegue a nivel nacional de asambleas con pescadoras y acuicultoras y la incorporación al sector de los jóvenes a través de la "Juventud Pesquera". Para finalizar, afirmó que *"el sector pesca y acuicultura es un motor que está impulsando la economía diversificada"*.

Intercambio de experiencias y búsqueda de cooperación con Argelia

Venezuela participó como país invitado en la 9ª Edición del Salón Internacional de la Pesca y la Acuicultura 2024 que se desarrolló en la República Argelina Democrática y Popular durante febrero. Según informó el Ministerio del Poder Popular de Pesca y Acuicultura, la apertura realizada por el Ministro venezolano Juan Carlos Loyo, en compañía de su homólogo, Ahmed Badani, la Ministra de Medio Ambiente, Fazia Dahleb y el Gobernador de la Provincia de Orán, Said Sayoud, fijó los objetivos de impulsar espacios de asociación, inversión, consulta, cooperación e intercambio de experiencias, además de evaluar las capacidades y logros de Argelia con la transferencia de saberes y nuevas tecnologías en este campo. *"La presencia de la delegación venezolana en dicho espacio permitió destacar proyectos innovadores en el campo de la pesca y la acuicultura, explorando formas de cooperación y asociación. En reuniones bilaterales se logró profundizar en la generación de propuestas para el trabajo conjunto con Argelia en materia técnica de investigación, intercambio de experiencias, así como mecanismos para la evaluación de los stocks de pesca y normas sanitarias"*. La entidad indicó que entre los acuerdos alcanzados se elevó la elaboración de una propuesta de Seminario de ambos países a desarrollarse de manera virtual para el impulso de la pesca, además de generar acuerdos en materia de exportación en beneficio de ambas naciones.

Otros países de la región

ESTADOS UNIDOS

Escasez de tilapia latinoamericana en mercado estadounidense

Los datos a principio sobre las importaciones de filetes de tilapia frescos de EEUU ampliaron las preocupaciones sobre una escasez de oferta, particularmente de los productores colombianos en medio de una crisis de mortalidad, y de un actor importante que opera en México y Honduras. Según informó *Undercurrent News,* en febrero de 2024, el mercado estadounidense experimentó una notable reducción del 28 % en las importaciones respecto al mismo periodo del año pasado, tras comprar 1.442 toneladas filetes frescos de tilapia. La cifra sorprendió, dado que fue el mes anterior a la Cuaresma. Para agravar aún más la situación, las importaciones de febrero también experimentaron una disminución del 13 % en comparación con enero. En cuanto a los principales mercados de importación, los productores colombianos, en particular, experimentaron una notable caída del 31 % en las exportaciones a EEUU respecto a los niveles de enero, con unas 810 toneladas, también un 16 % menos interanual. Según los analistas del portal, la caída se puede atribuir a un importante evento de mortalidad ocurrido en los primeros meses del año, que afectó principalmente a los productores del embalse de Betania, un área de producción clave para las exportaciones de tilapia colombiana a EEUU. Ante la amenaza de perder inventario de peces vivos debido al evento de mortalidad, varios productores optaron por cosechar un volumen mayor de pescado de lo planeado inicialmente. Si bien esto resultó en mayores volúmenes de exportación a EEUU en enero, al mismo tiempo condujo a volúmenes disminuidos en febrero y para los próximos meses. Para agravar aún más la situación, está la reducción de la producción de juveniles, lo que exacerba la escasez de oferta que enfrentan los exportadores colombianos de tilapia. Además, el fenómeno de El Niño ya ha ejercido un impacto perjudicial en la producción. Mientras tanto, la importante empresa que opera en Honduras y México continúa enfrentando desafíos de producción, situación que también se ha reflejado en las cifras de febrero. Las importaciones estadounidenses de filetes de tilapia frescos desde Honduras cayeron un 10 % intermensual y un 74 % interanual a 132 toneladas en febrero, y México volvió a no entregar nada, según los datos. Además, un importante exportador de Costa Rica, nuevamente experimentó una disminución en las exportaciones al mercado estadounidense. Según algunos operadores, el único mercado que podría desempeñar un papel diferente y cambiar la dinámica a corto plazo es Brasil, aunque tener un mercado local fuerte, mayores costos logísticos y la falta de una amplia variedad de productores con las mismas certificaciones que exige el mercado estadounidense significa que la dinámica sigue siendo la misma con presión al alza sobre los precios de la tilapia fresca. EEUU compró más filetes de tilapia frescos de Brasil en febrero, con importaciones que ascendieron a 242 toneladas. Esto representa un aumento del 14 % en comparación con enero y del 47 % en comparación con febrero de 2023.

Otros países de la región

CHILE

SERNAPESCA e IFOP firman convenios de colaboración por la sustentabilidad de la pesquería de merluza común

El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA) anunció la firma de dos convenios de colaboración junto al Instituto de Fomento Pesquero (IFOP), con el objetivo de mejorar los controles y proporcionar datos relevantes para una mejor administración y manejo de los recursos pesqueros del país. Según indicó el SERNAPESCA en su portal institucional, el primer convenio se centra en la sustentabilidad de la pesquería de la merluza común, un recurso hidrobiológico estratégico para el país, por ser endémico y por ser sustento de miles de familias de pescadores artesanales e industriales que trabajan en su captura para proveer alimentos saludables para toda la población. Por otra parte, el segundo convenio establece el trabajo colaborativo en la observación y obtención de datos de los dispositivos de registros de imágenes de las naves pesqueras industriales. Así, ambas instituciones podrán hacer uso de esta herramienta de fiscalización y análisis de datos de operaciones de pesca, capturas, eventuales descartes y/o capturas incidentales de especies no objetivo. La Directora Nacional de SERNAPESCA, Soledad Tapia, manifestó que *"es muy gratificante el entusiasmo de los equipos técnicos por este trabajo colaborativo. Nosotros tenemos la misión de realizar gestiones tendientes a optimizar el trabajo interinstitucional, especialmente con organismos sectoriales, como es el caso de IFOP. Para nosotros el conocimiento científico de excelencia que ellos generan, se transforma en insumo significativo para optimizar nuestros procedimientos de fiscalización"*. Por su parte, el director ejecutivo del IFOP, Gonzalo Pereira, hizo hincapié en que *"estos son anexos a los convenios de un acuerdo marco con SERNAPESCA desde el año 2020. (…) La información generada en el desarrollo de estas actividades será de utilidad para ambas instituciones, cada una en sus respectivos roles. El que instituciones que están trabajando en actividades complementarias a la actividad pesquera puedan tener una colaboración y coordinación para el logro de los objetivos institucionales, habla de un trabajo complementarios para una pesca y acuicultura sustentable"*.

Autorizan primer envío de jurel congelado de Coquimbo a África

El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA) anunció que certificó y autorizó el primer embarque de jurel desde el puerto de Coquimbo a África a principios de año, y lo definió como "un importante hito económico-regional". Funcionarios de la entidad llevaron a cabo la certificación sanitaria y de inocuidad a través de la inspección del proceso de consolidación y sellado del contenedor, que se realizó directamente en la planta elaboradora del producto. El cargamento correspondió a 28,3 toneladas de jurel congelado despachado por una empresa a Togo, lo que abre un nuevo mercado para los recursos pesqueros que se producen en la zona. El Subdirector de Inocuidad y Certificación de SERNAPESCA, Héctor Escobar, indicó que *"es relevante enfatizar el notable crecimiento de las exportaciones que se realizan al continente africano, representadas principalmente por el jurel congelado. Destacan naciones como Costa de Marfil, Burkina Faso y, de manera especial, Nigeria, que ocupa la cuarta posición entre los destinos con mayores volúmenes de exportación, alcanzando las 149.586 toneladas durante el año 2023"*.

Otros países de la región

CHILE

Crecen las exportaciones de salmón en 2023

El Consejo del Salmón de Chile, que reúne a empresas productoras que representan más de la mitad de la producción chilena de salmón, publicó el *Reporte de Monitoreo de Exportaciones de Salmón y Trucha de 2023* con datos del Servicio Nacional de Aduanas. Según el informe, el volumen exportado de salmónidos en 2023 creció un 3,1 % respecto al año anterior, y en particular, se destacó el crecimiento de salmón Atlántico y coho en un 3,7 % y 2,5 %, respectivamente, comparado con 2022. En cuanto al formato, los envíos de salmón fresco crecieron un 8,6 % en comparación con 2022, mientras que el congelado cayó un 1%. *"Esto da cuenta de la apertura de nuevos mercados a recibir un producto cuyo formato requiere que las empresas cumplan un mayor número de exigencias"*, detalló el gremio en el reporte. En relación al escenario de la industria, el Consejo del Salmón, afirmó que *"durante los últimos cinco años, las toneladas exportadas de salmón y trucha han crecido solo en un 2 % promedio anual, lo que da cuenta del estancamiento de la industria"*. Durante 2023, los principales compradores de salmón chileno en volumen fueron Estados Unidos (32,7 %), Japón (17,7 %), Brasil (17,6 %), Rusia (6,1 %) y China (5,6 %). En particular, Japón registró una caída del 14,6 % debido a la priorización de otros mercados, mientras que Brasil aumentó un 10,9 %, explicado por el fuerte incremento de las toneladas exportadas de salmón coho a dicho país. Por otra parte, *"una caída en los precios 2023, en relación a 2022 – año con precios internacionales particularmente altos –, podría explicar parcialmente el descenso de 2 % en términos de valor. De hecho, se estima una caída anual promedio del 5 % en los precios del salmón chileno durante 2023, fuertemente condensando en el segundo semestre del año"*, indicó el gremio en el reporte.

Firman memorando con Noruega para abordar los principales desafíos en pesca y acuicultura

Según informó la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura de Chile (SUBPESCA) en su portal institucional, Chile y Noruega están trabajando en desafíos globales como contribuir a la seguridad alimentaria mundial y lograr una mayor sustentabilidad en el desarrollo de las actividades extractivas y acuícolas. Para ahondar en sus respectivas experiencias y políticas públicas, el secretario de Estado del Ministerio de Comercio, Industria y Pesca de Noruega, Even Tronstad, se reunió con el subsecretario de Pesca y Acuicultura de Chile, Julio Salas. En la cita se firmó un Memorándum de Entendimiento entre ambos países que busca promover un intercambio de información y experiencias donde, entre varias materias, destacan: Políticas públicas, normativas y administración pesquera y de acuicultura, incluyendo pesca artesanal y acuicultura de pequeña escala; Sostenibilidad, supervisión, control sanitario y cooperación público-privada respecto a acuicultura; Avances y desafíos en materia de políticas de equidad de género en el sector pesquero y acuícola; y control de plagas hidrobiológicas. *"Para la autoridad noruega es importante reconocer el rol de la salmonicultura como una contribución a la seguridad alimentaria global, pero contemplando siempre el cuidado del medioambiente para crecer de manera sostenible. En ese país han implementado normativas robustas que permiten y garantizan el desarrollo de una actividad sostenible altamente regulada y fiscalizada, y, además, entre otros aspectos, están avanzando en implementar un sistema de incentivos para fomentar en la industria el uso de tecnologías"*, detalla la entidad chilena. A su vez, el subsecretario Salas explicó que *"la acuicultura y pesca, en general, se han consolidado actividades relevantes para Chile desde el punto de vista económico, territorial y social"*. En ese sentido, la autoridad explicó que el actual Gobierno del presidente Gabriel Boric está impulsando un proyecto de ley para una nueva, moderna y transparente Ley General de Pesca. Asimismo, dio a conocer que comenzarán con el desarrollo de una nueva Ley General de Acuicultura que pueda dar respuesta a los múltiples desafíos del sector, para consolidar su armónico desarrollo en las próximas décadas.

Otros países de la región

ECUADOR

Preocupación del sector camaronero por caída de ingresos en 2023

La Cámara Nacional de Acuacultura de Ecuador (CNA) mostró su preocupación por *"una alarmante disminución de los ingresos"* del sector camaronero, ya que dejó de percibir cerca de USD 1.500 millones en 2023. La entidad atribuye esto a la caída de los precios internacionales del camarón, con valores inferiores a los registrados durante la pandemia. La realidad ha impactado directamente en el desempeño de las exportaciones y para contrarrestar esta situación, la industria camaronera ecuatoriana hizo un enorme esfuerzo por mantener sus cifras de exportación vendiendo más volumen, pero a menor valor. Entre los factores externos señalados por la CNA se destaca el estancamiento económico con la inflación global, y su repercusión en los principales destinos del camarón ecuatoriano. China registra una depreciación del Yuan frente al dólar, lo que provoca que los importadores chinos tengan menos cantidad de dólares disponibles para la compra del producto y deteriora su capacidad de consumo y, por otra parte, para el importador chino se vuelve más caro sostener el inventario de productos importados congelados, lo que también desmotiva la compra, al no tener perspectivas favorables respecto del consumo. Mientras que en EEUU hubo una caída en el consumo de productos pesqueros generada por los niveles de inflación, el incremento de las tasas de interés y los costos energéticos altos. También se señaló una mayor competitividad por parte de India y Vietnam. En cuanto a los factores internos, la CNA indicó que los costos relacionados a la producción, procesamiento y comercialización en toda la industria camaronera se han incrementado significativamente en 2023 (USD 0,28 adicionales por cada libra producida) frente a los costos de 2022. Se destacan gastos en materia de seguridad y aumento de los costos operativos, entre combustible, impuestos y las materias primas utilizadas a lo largo de la cadena de valor de camarón. *"Ante este escenario de descenso de precios y aumento de costos, el sector camaronero ha experimentado una merma de liquidez de USD 0.98 por cada libra producida, por lo que se ha visto seriamente afectada su rentabilidad"*, señaló la entidad. En el cierre del comunicado, la CNA manifestó su compromiso de seguir trabajando con el sector público para buscar alternativas que permitan garantizar el desarrollo del sector acuícola.

Se busca abrir nuevos mercados para el atún

Según tituló *El Diario* de Ecuador, *"el atún busca nuevos mercados. Un año de desafíos tiene la Cámara Ecuatoriana de Industriales y Procesadores de Atún (CEIPA)"*. La directora ejecutiva de CEIPA, Mónica Maldonado, dijo que esto se origina porque el 2023 estuvo marcado por un mercado en crisis, porque venían arrastrando situaciones negativas con el COVID, la guerra en Ucrania y la inflación. Maldonado reconoció que en el año anterior España tuvo un debilitamiento en las compras a Ecuador de conservas de atún, y lomos precocidos. Mercados como Italia y Francia reemplazaron las ventas de España, pero el 2023 terminó con un 5 % menos de ventas. Entre algunos de los objetivos para el CEIPA en 2024 se encuentra revertir la tarjeta amarilla, que no impide las exportaciones ecuatorianas de atún al bloque europeo, pero que es un llamado de atención para hacer modificaciones que se ajusten al estándar. Según el medio de prensa, otro objetivo es que el gobierno concrete el proyecto IDEA (Innovation and Development in Ecuador Act), que otorga arancel cero. Según Maldonado, este acuerdo es unilateral, es decir, que EEUU otorga por 7 años una reducción arancelaria del 0 %. Actualmente Ecuador tiene un arancel del 12,5 % para el atún en agua y 35 % en aceite.

Noticias»Noticias»Noticias»Noticias»Noticias»Noticias»Noticias»Noticias»Noticias»Noticias»Noticias

Otros países de la región

ECUADOR

Acuerdos comerciales con China y Costa Rica

El Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca (MPCEIP) dio a conocer los detalles del Tratado de Libre Comercio (TLC) con China y la ratificación del Acuerdo Comercial con Costa Rica. En cuanto al convenio con el gigante asiático, el ministerio informó que el 99,6 % de las exportaciones ecuatorianas entrarán con 0 % de arancel en un plazo máximo de 10 años. Adicionalmente, la oferta exportable potencial que aún no se envía a China también tendrá acceso entre inmediato hasta de 20 años. *"Este acceso preferencial de productos ecuatorianos considera una gran proporción de la oferta exportable agropecuaria y del sector pesquero, lo que tendría un impacto favorable en el desarrollo local de las provincias de la Sierra, Amazonía y Costa, especialmente en las zonas rurales"*, indicó el gobierno. Entre los productos ecuatorianos que pasarían a pagar 0 % de arancel al ingresar a China con la entrada en vigencia del TLC se encuentra el atún y preparados, cuyo arancel actual es del 30 %. Por otra parte, por unanimidad se ratificó en la Asamblea Nacional el Acuerdo de Asociación Comercial entre Ecuador y Costa Rica que otorga a ambos países un amplio acceso preferencial para los productos de exportación, abarcando alrededor del 97 % de la oferta ecuatoriana, el 84 % con 0 % de arancel desde el primer día de vigencia. Este paso abre oportunidades para varios sectores ecuatorianos, incluyendo conservas de pescado y camarón. A través de este instrumento, *"se estima que el intercambio comercial en bienes podría incrementarse hasta en un 10 % adicional, aprovechando el potencial de comercio que se generan a través de las mejoras en el acceso al mercado"*, agrega el ministerio.

Otros organismos

OIT y OMI adoptan nueva directrices sobre el reconocimiento médico de los pescadores

La Organización Internacional del Trabajo (OIT) informó en su portal institucional que se adoptó un nuevo conjunto de directrices, en una reunión conjunta con la Organización Marítima Internacional (OMI), que mejorará el proceso de examen médico de los pescadores. *"El trabajo en los buques pesqueros es extenuante e incluye la captura y el procesamiento del pescado en un entorno difícil. Los pescadores trabajan y viven en el mar durante largos periodos, incluso años, en espacios reducidos, a menudo lejos del acceso a una atención médica inmediata. Muchos trabajan en buques pesqueros que enarbolan pabellón de países distintos del suyo. Todos necesitan someterse a los reconocimientos médicos apropiados para garantizar que están sanos y aptos para su trabajo, que produce una de las fuentes de alimentos más importantes y nutritivas del mundo"*. La entidad explicó que las nuevas directrices ayudarán a los médicos y a las autoridades a realizar los reconocimientos, en consonancia con el Convenio sobre el trabajo en la pesca, 2007 (núm. 188) de la OIT, que exige que los pescadores estén en posesión de un certificado médico que acredite su aptitud física. La OMI introducirá un requisito similar a través de su próximo Código revisado del Convenio internacional sobre normas de formación, titulación y guardia para el personal de los buques pesqueros. Según explicó la OIT, las directrices hacen referencia a los instrumentos jurídicos internacionales pertinentes. Proporcionan orientación a las autoridades competentes y a las personas reconocidas por éstas para realizar reconocimientos médicos y expedir certificados médicos. Establecen normas de visión y calentamiento, requisitos de capacidad física, criterios de aptitud para el uso de medicamentos y afecciones médicas comunes, formatos para registrar los reconocimientos médicos y los certificados médicos. También abordan cuestiones como la frecuencia y realización de los reconocimientos, el derecho a la intimidad y los procedimientos de recurso si se deniega un certificado. Además de las directrices sobre reconocimientos médicos, la reunión tripartita de representantes de gobiernos, armadores de buques pesqueros y pescadores señaló la importancia de los programas de vigilancia de la salud laboral de los pescadores. Solicitaron a la OIT que elabore orientaciones sobre este tema a través de un proceso de consulta tripartito y con la OMI y otros organismos, basándose en los principios establecidos en los instrumentos de seguridad y salud en el trabajo de la OIT, así como en el trabajo que ya están realizando los interlocutores sociales y los expertos en medicina marítima. *"La reunión tripartita tomó nota de la Declaración de la OIT relativa a los principios y derechos fundamentales en el trabajo, que fue modificada en 2022 para especificar que todos los Estados miembros de la OIT tienen la obligación de respetar, promover y hacer realidad el principio recientemente añadido sobre el derecho fundamental a un entorno de trabajo seguro y saludable"*, agrega el comunicado. El resultado de la reunión se presentó al Comité de Seguridad Marítima de la OMI en mayo de 2024 y al Consejo de Administración de la OIT en noviembre de 2024. A reserva de sus decisiones, será ampliamente difundido por ambas organizaciones. *"Las directrices contribuirán a mejorar la salud y la seguridad de los pescadores y, al hacerlo, también ayudarán a reducir los accidentes y las muertes en el sector pesquero"*, concluye.

***Las fechas de las noticias puede condicionar el contenido/nombre de la autoridad de turno.**

www.infopesca.org

@Infopesca_ALyC

@infopesca_lac