

SAMUDRA Monografía

**Pesca y
seguridad alimentaria.
El abastecimiento del pescado
fresco en el Perú**

Juan Carlos Sueiro C.



Colectivo Internacional en Apoyo al Pescador Artesanal (CIAPA)
www.icsf.net

Acerca del autor

Juan Carlos Sueiro Cabredo es licenciado en economía y actualmente es el Director Ejecutivo de CooperAcción, una asociación civil que a través de su programa de desarrollo costero tiene como ámbitos de trabajo el desarrollo local de las ciudades costeras, la promoción del manejo integrado de la zona costera y el rol de la actividad pesquera en la seguridad alimentaria del país.

Es miembro asociado del Colectivo Internacional de Apoyo al Pescador Artesanal, así como de la red latinoamericana Coastman y de la red marino costera del Perú, que promueve la Fundación AVINA.

SAMUDRA Monografía

**Pesca y
seguridad alimentaria.
El abastecimiento del pescado
fresco en el Perú**

Juan Carlos Sueiro C.



Colectivo Internacional en Apoyo al Pescador Artesanal (CIAPA)
www.icsf.net

Resumen ejecutivo

Este documento tiene el propósito de ampliar en el tiempo y en el análisis, lo ya expuesto en el texto *¿Cómo estamos en la pesca?*, tomando como referencia central la evolución del abastecimiento de pescado fresco en el Perú, la principal forma de consumo de pescado en el país y el que más empleos involucra, así como entrevistas a pescadores, profesionales y comerciantes del país, de Chile y Ecuador.

Para ello hemos hecho un breve recuento de la pesquería de anchoveta para harina de pescado y de otras especies para congelado y conservas, para luego hacer un análisis más extenso de las estadísticas de desembarque de pescado fresco, por lugares y especie, como un indicador de la situación de la pesca artesanal.

En ellas se percibe la creciente importancia de lugares sin ubicación precisa como los principales abastecedores de pescado fresco y que se expresa en la modificación de la base estadística que incorpora “otros puertos” en todas las regiones con costa del país.

De otro lado, se percibe también una creciente importación de pescado desde Chile para su venta como pescado fresco, así como una modificación apreciable de los patrones de consumo en la población y una reducción de las capturas de las especies típicas de la pesquería artesanal

Contenido

1. Introducción	5
2. Una breve descripción de la actividad pesquera peruana	7
2.1 Para el consumo humano	7
2.2 La industria de harina de pescado	10
3. La evolución del desembarque del pescado fresco	13
3.1 Por especies	13
3.2 Por lugar de procedencia	16
Tumbes	16
Piura	18
Lambayeque	20
La Libertad	22
Ancash	23
Lima	25
Ica	27
Arequipa	29
Moquegua	31
Tacna	32
4. La importación de pescado, redefiniendo la seguridad alimentaria peruana	38
4.1 Fresco	39
4.2 Congelado	42
5. Principales conclusiones	46
Nombres científicos	48

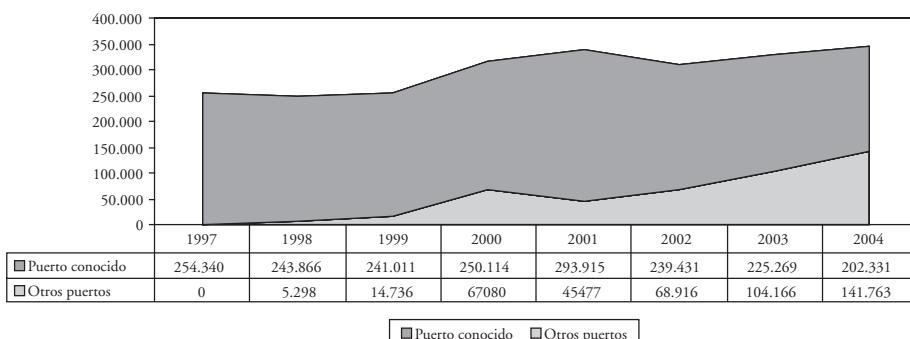
1. INTRODUCCION

Este documento tiene el propósito de ampliar en el tiempo y en el análisis, lo ya expuesto en el texto *Cómo estamos en la pesca?* disponible en el portal de Cooperación.¹

En él hicimos una descripción y comentarios de los desembarques para harina de pescado según especies utilizadas y la calidad de las regulaciones pesqueras; en particular después del Fenómeno de El Niño de 1998.

Seguidamente abordamos las estadísticas de desembarque de pescado fresco en el Perú y lo resaltante allí fue el incremento del abastecimiento desde puertos sin nombre definido, denominados genéricamente otros puertos, que explica el dinamismo de estas cifras, a lo que contribuye también la modificación de ciertos patrones de consumo que se expresa en el mayor consumo de pota, la segunda especie en volumen en el consumo en estado fresco, y en la ampliación del consumo de jurel, como veremos más adelante. El gráfico a continuación ilustra esta situación.

Desembarque fresco

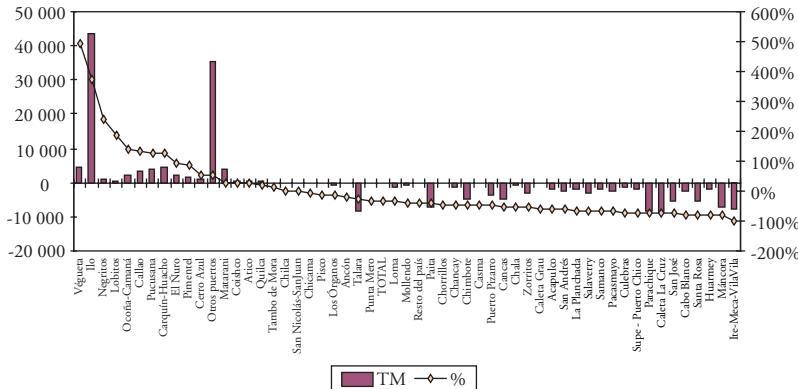


Fuente:PRODUCE

¹ www.cooperaccion.org.pe, opción publicaciones.

El siguiente gráfico muestra la diferencia en TM (las barras) tanto positiva como negativa en los desembarques para fresco en el 2003 comparado al 2002, que se mide en el eje izquierdo.

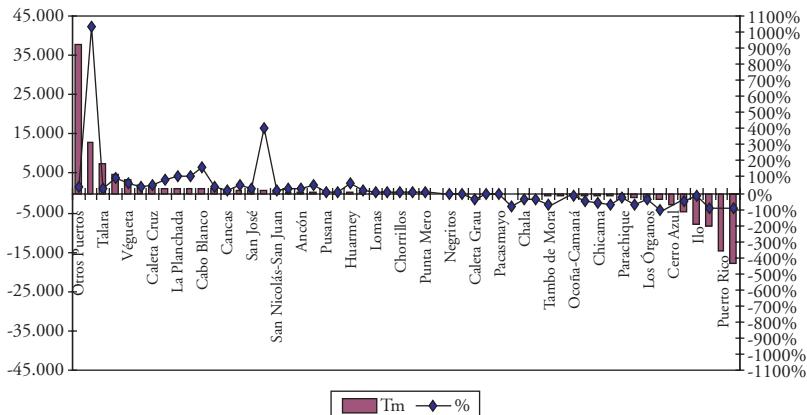
Variación porcentual y física de desembarque fresco 2004/2003



La línea es la variación porcentual de ese cambio (positivo o negativo) en el desembarque de pescado fresco de un año respecto al otro.

Nótese la diversidad de lugares con caídas relativamente importantes así como los pocos lugares que muestran cambios positivos (entre ellos otros puertos) que da cuenta el gráfico y el gran incremento en Ilo y Végueta, con jurel, como se verá más adelante.

Variación porcentual y física de desembarque fresco 2004/2003



En el gráfico previo se compara 2004 con el 2003. Nuevamente otros puertos vuelven a crecer, como también Talara y otros lugares. Un importante número de ellos han

tenido pequeños incrementos y otros han tenido importantes caídas (aunque la de Ilo es por el hecho que se tuvo un gran desembarque en el 2003)

Como advertimos, nos enfocaremos en el desembarque del pescado fresco; para ello hemos solicitado a PRODUCE, (en donde está el Vice ministerio de pesquería) información más detallada que la que se publica regularmente del desembarque de pescado fresco en el país (que corresponde a los gráficos hasta ahora mostrados). No obstante, haremos previamente un resumen de las actividades pesqueras en general, debido a las interrelaciones entre ellas

El fresco, debido a su volumen, relativamente alto número de especies, diversidad de origen y destinos, velocidad de rotación, número de agentes involucrados, entre otros factores, es el más complejo de los destinos del pescado, comparado a las actividades industriales y al curado. Mientras que estas últimas adquieren el pescado cerca de las plantas y allí las procesan, en el pescado fresco se transporta, a través de camiones refrigerados o isotérmicos a los mercados, siendo el de Lima el más extenso, abastecido desde muchos lugares.

Hemos consultado también los volúmenes y valores registrados en el portal de aduanas de Perú como el de la aduana de Chile y hemos hecho varias entrevistas a pescadores artesanales y/o compradores de Puerto Pizarro, Paita, Huacho, Pucusana, Salaverry, Lima, Ilo, Talcáhuano, Arica y con profesionales expertos en la comercialización de pescado de Ecuador, Perú y Chile. A todos ellos les queremos agradecer por sus conocimientos y su generosidad en compartirlos.

Finalmente, queremos agradecer al colectivo internacional de apoyo a la pesca artesanal, CIAPA / ICSF que ha apoyado de manera decisiva este trabajo y su publicación, a la fundación AVINA, a la institución alemana Pan para el Mundo, así como a la red Coastman.

2. UNA BREVE DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD PESQUERA PERUANA

2.1 Para el consumo humano

Hay actividades a escala industrial (enlatado, congelado) como también de una escala artesanal, como es gran parte del pescado curado así como del pescado fresco.

La actividad de conservas de pescado ha tenido varios ciclos desde el inicio de ella durante la II Guerra Mundial; en los ochenta vinculada a la producción de harina de pescado que distorsionó de manera significativa su capacidad instalada y su competitividad. En los años recientes tiene una recuperación hasta un pico el año 1997 previo al FEN para luego reducirse, crecer nuevamente el 2003 para luego volver a caer a los niveles previos a los noventas. Una diferencia importante es que en los años recientes

se ha utilizado jurel y merluza debido a la virtual extinción de la sardina. En el 2004 y 2005, Chimbote y Coishco concentran más del 60% del desembarque.

Esta actividad es abastecida por embarcaciones de cerco de acero o de madera (excepto la merluza que ha sido capturada por arrastreras costeras) llamada del consumo humano directo (de las que se mantienen y no fueron reemplazadas por naves más poderosas para la anchoveta) y embarcaciones artesanales que tienen este sistema de pesca.

El congelado es una actividad que se realiza principalmente en el norte del país. Ha tenido dos etapas claras, la de pesca de pota por naves extranjeras, de allí que las exportaciones sean mayores que la producción y a la vez una industria de congelado de merluza; a una segunda etapa caracterizada por la reducción de la captura de merluza, el retiro de la flota extranjera de la pota y el reemplazo de merluza por pota en la industria de congelado en tierra, abastecida principalmente por artesanales.

El consumo interno se ha incrementado. Sin embargo casi dos terceras partes es vendido como fresco, importado de Chile, lo que veremos con mayor detalle.

La industria de congelado tuvo un pico a mediados de los noventas para luego reducirse debido al virtual colapso de la merluza que ha obligado a modificar el régimen de administración de esta especie. En los años recientes los volúmenes de producción son similares a los de hace 10 años, sin embargo hoy se logran con otra especie: pota o jibia gigante, la que ha pasado a ser la principal especie en la pesca artesanal.

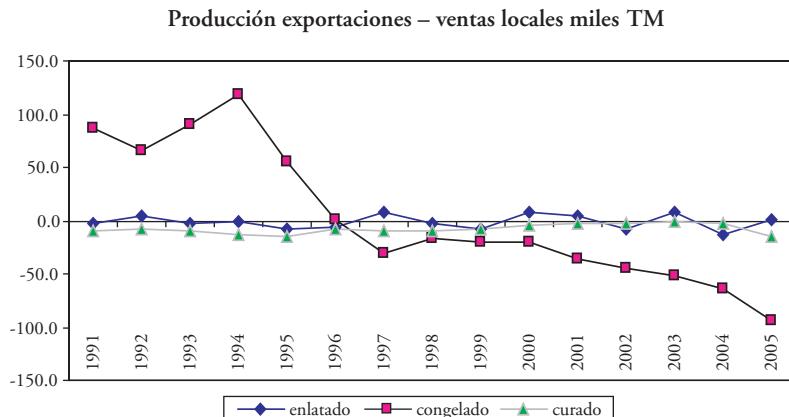
El curado que aparentemente es una actividad menor a nivel nacional es sin embargo bastante importante en la región norte del país, (principalmente Piura y Lambayeque) y que comprende los mercados de la sierra y la selva alta, así como de Ecuador. Parte de las especies que se utilizan son importadas, de acuerdo a testimonios de profesionales del sector en la lista de interés oannes.²

El grafico siguiente muestra la producción menos las exportaciones y el consumo interno, para las conservas, congelado y curado.

Como se aprecia, las conservas tienen una fluctuación explicada por importaciones o stock de existencias. El congelado, con cantidades negativas desde hace ya varios años, lo cubre con la importación de pescado (como veremos mas adelante); para el curado, al parecer lo que existe es una sub declaración de la producción.

El pescado fresco, que veremos con mayor detalle en este trabajo, comprende la importación de pescado, la descarga de embarcaciones industriales, principalmente

² Lista de interés sobre temas del mar con alrededor de 10,000 suscriptores.



jurel, —en donde los mejores especímenes se separan para la venta como fresco— y la proveniente de la pesca artesanal.

Esta última es la que más empleo genera y es el sector más empobrecido de la actividad pesquera peruana. Hace varios años (1996) un censo arrojó poco más de 6000 embarcaciones (la mitad en Tumbes, Piura y Lambayeque) y de 30,000 pescadores (la mitad en las mismas 3 regiones).

De acuerdo a la Federación de Integración y Unificación de la Pesca Artesanal del Perú (FIUPAP), habría aumentado hasta cerca de 10,000 embarcaciones y duplicado el número de pescadores, estos datos (resultado de un nuevo censo hecho por IMARPE) sin embargo aun no son públicos. Si se toma en cuenta también el número de personas involucradas en el transporte y comercialización del pescado fresco, es largamente la actividad que más empleo genera en el sector pesquero. Esto asimismo pone en cuestión la propuesta de renovación y ampliación de la flota artesanal.

La pesca artesanal ha sido con frecuencia un sector que ha asimilado parte del desempleo urbano, por lo que un crecimiento fuerte no es sorprendente.

Se considera también que hay un número indeterminado de personas que pescan desde la orilla, sin embarcaciones y por temporadas, aunque con cierta regularidad con lo que complementan sus ingresos y/o dieta familiar, vendiendo a restaurantes cercanos o a vecinos.

Las embarcaciones que se utilizan son muy diversas, pequeñas como los caballos de totora y las balsas de madera liviana en el norte, hasta embarcaciones de hasta de 30 tm de capacidad de bodega con sistema de pesca de cerco.

Las embarcaciones más numerosas, por lo menos en el censo conocido, son las embarcaciones pequeñas, que tienen diversas formas, dependiendo del lugar.

Los aparejos que se utilizan en la pesca artesanal también son diversos. La más difundida, aunque antes era largamente predominante en la pesca artesanal, es la red de cortina, utilizada por botes relativamente pequeños, las hay de diverso tamaño y de diferente abertura de red, de acuerdo al tipo de especies que se busca pescar. Asimismo se pueden ubicar en la superficie, en el fondo o a media agua.

También se usan espineles, líneas largas con anzuelos, orientada a la pesca de jurel (en el extremo norte del país), perico y diversos escualos, en gran parte del litoral. Sus zonas de captura son más lejos de la costa. De acuerdo a la FIUPAP en el centro del país se demandan aproximadamente 50 toneladas de carnada para esta actividad. Pucusana, Huacho, Chimbote son los lugares más dinámicos de esta pesca.

Los caballitos y balsas anotadas capturan con cordel (pocos anzuelos) los volúmenes de captura son pequeños, dada las dimensiones y características de ellas.

También hay recolectores que utilizan aire comprimido (los usados en los talleres de reparación de autos) o a pulmón para realizar esta actividad.

Desde 1992 se ha establecido la zona de 5 millas como zona exclusiva de la pesca artesanal sin embargo ha sido reiteradamente trasgredida siendo uno de los principales conflictos.

2.2 La industria de harina de pescado

Iniciada a mediados de los cincuenta del siglo pasado y vinculada a la reconstrucción europea, demandante de harina de pescado para su industria cárnica, esta industria se ha basado en la anchoveta, salvo un periodo posterior al colapso de esta especie a comienzos de los setentas, en que fue reemplazada por la sardina y que precipitó la estatización de la actividad harinera. En ese periodo se redujeron los volúmenes de producción y se dieron retrocesos tecnológicos en la industria.

Desde fines de los ochentas se ha iniciado un nuevo auge anchovetero con una expansión importante de la biomasa, a pesar de los volúmenes de captura alcanzados y la calidad de las regulaciones relacionadas al tamaño de la flota y las condiciones de operación de ella.

Podemos distinguir dos etapas en este segundo periodo anchovetero, separadas por el Fenómeno El Niño de 1998. La primera caracterizada por el crecimiento de la flota y las plantas pesqueras, al ritmo que la bibliografía de la economía de los recursos naturales considera que existe en pesquerías de propiedad común y que además no controla el acceso a esta actividad. La flota y las plantas más que se duplicaron,

En 1994 se obtienen los mayores volúmenes de la década (no se estableció cuota global ese año) y también se establecieron los PAMAS (adecuar ambientalmente la industria) Mal diseñados, en particular al no comprender la fase extractiva ni la plataforma que

las conecta con las fábricas pesqueras, tendrán repercusiones en la eficacia en la gestión ambiental pesquera que hasta hoy día no se resuelven.

El Fenómeno el Niño que reduce la disponibilidad de anchoveta y la crisis asiática que sube la tasa de interés (sensible para un sector tan endeudado) y luego influye en la caída del precio de harina de pescado, precipitan una crisis financiera de proporciones y que abre la segunda etapa, que está caracterizada por la ampliación del desorden extractivo (que tiene consecuencias en el ecosistema costero) para producir y evitar la quiebra y el cambio de propiedad, liquidaciones y fusiones que la crisis financiera provocó.

Mientras que en los noventas se amplió la flota reemplazando viejas embarcaciones llamadas del consumo humano directo, por otras con mayor poder de pesca o mediante permisos para otras especies pelágicas pero que terminaban pescando anchoveta. En esta década la ampliación de la flota ha sido a través de las embarcaciones de madera.

En 5 años se han construido más de 400 embarcaciones entre 30 tm y 110 tm de capacidad de bodega y han estado pescando (alrededor de un millón de toneladas por temporada) anchoveta y otras especies para la harina de pescado. Ha sido la principal forma de expansión del esfuerzo de pesca en los últimos años.

En ese contexto es alarmante que actualmente en Ilo se estén construyendo más de 100 embarcaciones de madera, todas de más de 30 tm de capacidad de bodega, que serán destinadas a la pesca de anchoveta, en el litoral sur, en su mayoría libre de vedas por pretextos políticos.

El financiamiento para la construcción y operación de estas embarcaciones proveniría de los empresarios harineros, interesados siempre en ampliar sus posibilidades de abastecimiento; de acuerdo a la ANEPAP también debido al fondo rotatorio que operó en el norte del país. Al quebrar el banco que manejaba el crédito, los prestatarios habrían invertido las cuotas dejadas de pagar en ampliar su flota. Así, varios armadores artesanales tienen una o varias de estas embarcaciones.

Por otro lado, las casas comerciales de motores y aparejos dan facilidades de crédito (sobre todo cuando es para la captura de anchoveta).

En la actividad pesquera (así como en otras actividades en donde se utilizan recursos naturales renovables) se desata una carrera por la extracción de ellos que lleva a expandir en exceso la flota por la disputa de recursos cada vez más escasos.

El incremento de los costos y la reducción de los ingresos es el contexto de esta carrera que lleva a crisis periódicas, sean económico financieras, debido a la debilidad empresarial que conlleva, o biológicas, afectando a los recursos objetos de pesca o a los que dependen de ellos.

Esta situación caracterizada como el libre acceso, solo cesa cuando los costos son iguales a los ingresos es decir cuando no hay utilidades, ni el Estado obtiene rentas.

Esto se agudiza cuando dicha flota opera en zonas propias de especies costeras, las que también serán atrapadas en sus redes.

Para el caso de la pesca artesanal una gran dificultad para regular, es que no se conoce sobre las poblaciones de las especies que capturan los artesanales, ciclos de vida u otros indicadores importantes para una apropiada administración, ni tampoco se conocen las consecuencias económicas ni los comportamientos de los participantes en la actividad dándose en la práctica un régimen de libre acceso, para el caso de la pesca artesanal y parte de la pesca para la harina de pescado.

Aun cuando otros sectores en el país han mostrado un incremento de sus exportaciones a una tasa superior a la de la pesca, este sector refleja cierto crecimiento de las exportaciones, explicado principalmente por precios, que alientan a su vez la presión por los recursos.

En el mercado de harina de pescado la sostenida demanda de la acuicultura ha llevado a un incremento de precios de harina y de aceite de pescado muy grandes. Desde hace más de 4 años la TM está por encima de los 500 dólares y en el 2005 ha superado los 600 dólares por TM (el 2006 ha alcanzado los 1000 dólares) a pesar que Perú está plenamente en el mercado. Nunca antes ha estado a estos precios, ni aún con el FEN u otra razón que afectara de manera significativa la oferta peruana.

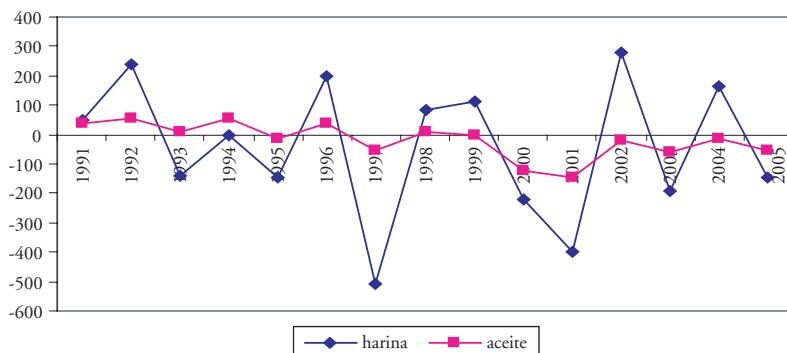
Por el mismo motivo, los precios de aceite de pescado se han más que duplicado en los últimos 10 años. El Perú en ese entonces exportaba alrededor del 50% de su producción; hoy se exporta prácticamente todo.

Esto tiene varias consecuencias: permite reducir el horizonte de pagos hasta alcanzar el nivel normal de endeudamiento del sector, que posibilite afrontar el exceso de capacidad y la reducción de los impactos ambientales. Asimismo alienta el interés en invertir más (en cantidad antes que en calidad) debido a la rentabilidad de corto plazo. Permite también definir un royalty por la explotación de los recursos naturales, en particular anchoveta.

En suma, posibilita modificar las políticas para acercarse a los principios de la pesca responsable y a las recomendaciones que la FAO considera importantes establecer en el futuro de la gestión pesquera.

Restando a la producción las exportaciones y ventas internas de harina y aceite de pescado, encontramos que desde hace varios años se vende más aceite que el que se produce (puede ser stock, pero no puede ser por varios años seguidos) lo que indicaría una sub estimación de la producción de aceite de pescado.

Producción exportaciones – ventas locales miles TM



Respecto a la harina de pescado hay mayores fluctuaciones, sin embargo también existe una diferencia respecto a la producción y lo comercializado. Una explicación es que se haya pactado la venta y no haya habido el transporte físico, pero sin embargo en los últimos 6 años se ha acumulado casi medio millón de toneladas de harina de pescado de diferencia entre la producción y las ventas.

Otra explicación es que hay una sub declaración de las capturas que se procesan, que al parecer, no le preocupa al Estado.

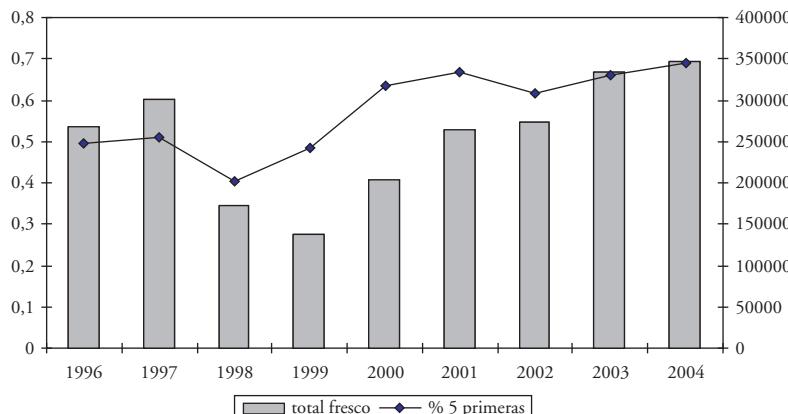
Para el año 2005 solo se reportan 106 toneladas de samasa como especie distinta a la anchoveta para la producción de harina de pescado. Ello a pesar que han sido múltiples las denuncias de pesca de otras especies (inclusive de talla mucho menor a la permitida) ¿y nada de ello es para la harina de pescado?

3. LA EVOLUCION DEL DESEMBARQUE DEL PESCADO FRESCO

3.1 Por especies

Tomaremos en cuenta en primer lugar el registro de desembarque de pescado por especies, en lo cual lo más relevante es una mayor concentración del consumo en menos especies.

Se muestra en el gráfico a continuación el incremento de los volúmenes de pescado fresco y la importancia de las 5 primeras especies en volumen registradas en el año 2004.



Las barras son los totales de fresco, en el eje derecho del gráfico. La línea es el porcentaje que significa las 5 principales especies de ese total, medido en el eje izquierdo.

Nótese también la caída en la participación de estas cinco primeras especies en el año 1998 al 2000 que refleja el FEN y sus efectos en el desembarque de especies para el consumo fresco

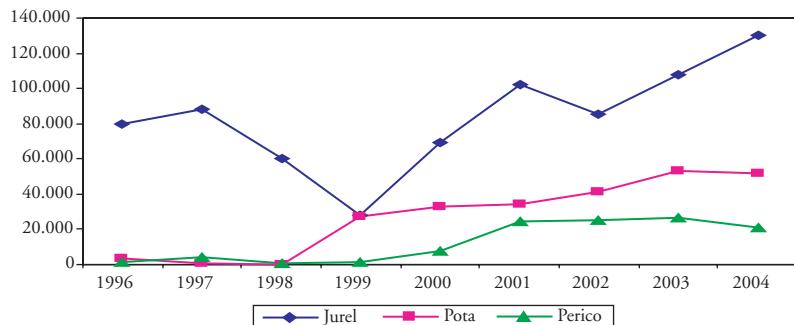
No obstante estas cinco primeras especies del 2004 no son las mismas que las que eran algunos años atrás. Ha habido importantes modificaciones, como son:

El mayor consumo de pota por parte de la población peruana, la reducción de la merluza, lo que habría sido un factor también para la expansión del desembarque (y el consumo) de pota. En el mismo sentido, el jurel se ha afianzado como la principal especie consumida en el país.

Hay pues modificaciones en los patrones de consumo de la población, en respuesta a los escasos y/o inciertos ingresos de una gran proporción de las familias, tomando en cuenta que el 50% de la población está en situación de pobreza y 25% en situación en extrema pobreza.

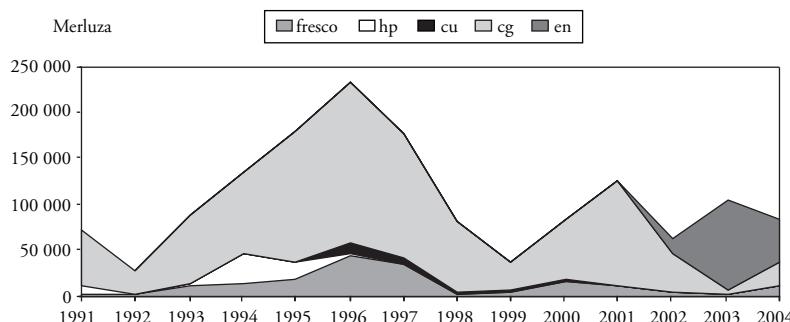
Es notorio también el incremento del perico, especie con algunas leyendas urbanas; el Fenómeno El Niño ha promovido sus capturas al hacerlo disponible a las capturas con espinel. Recientemente empresarios y expertos ecuatorianos han expresado su preocupación por las capturas, en especial en el 2005, de especímenes de poco tamaño de esta especie. Como se verá más adelante, esta especie tiene una alta proporción de su captura en “otros puertos”.

El siguiente gráfico muestra el desembarque para el consumo fresco de jurel, pota y perico, que refleja claramente lo aseverado. Hay que tomar en cuenta además los desembarques de pota para congelado, abastecido por artesanales del norte del país, en Talara y Paita principalmente.

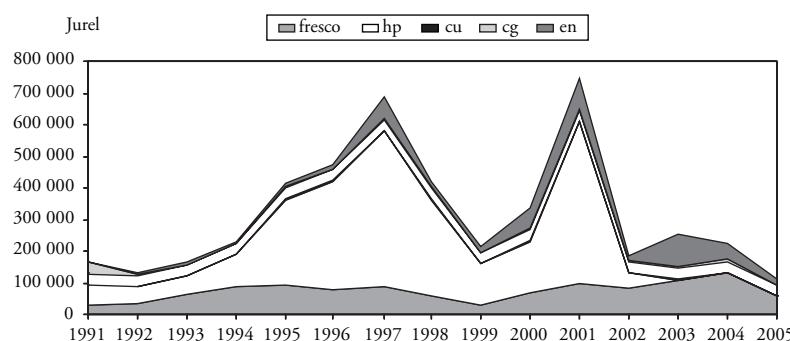


El perico es claramente, un recurso con un gran incremento después del Fenómeno El Niño y de un mayor esfuerzo de pesca artesanal de altura, debido a la presión ya existente en los recursos costeros.

El siguiente gráfico muestra la reducción de la merluza en fresco y congelado, aunque se le ha utilizado en conservas.



Otro aspecto importante es la reducción de las capturas de jurel, caballa, que las estadísticas pesqueras registran. Ello se aprecia en el siguiente gráfico de los usos del jurel para harina, congelado, conservas y fresco desde 1991 al 2005.



3.2 Por lugar de procedencia

Al observar las estadísticas por regiones es notoria la inclusión desde 2001 en adelante de un rubro otros puertos, inicialmente en Tacna y en Ancash e Ica, al sur y al norte de Lima y que ahora en cada una de las regiones se registran volúmenes en sus respectivos otros puertos.

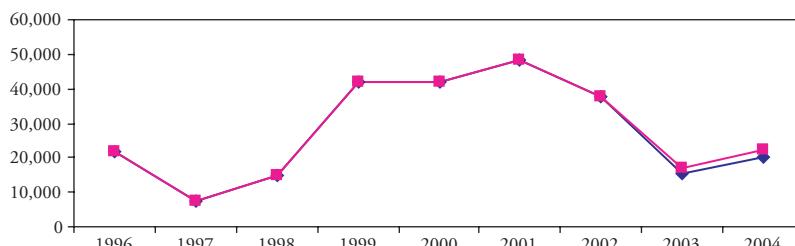
La evolución de estos otros puertos regionales son distintos para cada caso, por lo cual veremos región por región, tomando en cuenta las especies allí declaradas.

También es distinta la composición de los desembarques, por lo que daremos cuenta de la información registrada por especies, en el 2004, para cada región, así como la composición, por especies, de sus otros puertos.

TUMBES

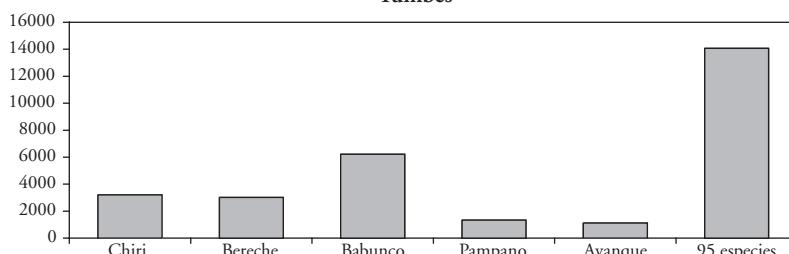
El gráfico siguiente da cuenta de los desembarques en la región Tumbes. En los años recientes se muestra una reducción de las capturas. Principalmente de merluza en La Cruz y de jurel en Cancas (capturado con anzuelo, no con red). La variante de la línea, en el tramo final, es el desembarque sin otros puertos. Esto valdrá para todas las regiones.

Desembarque fresco. Tumbes TM

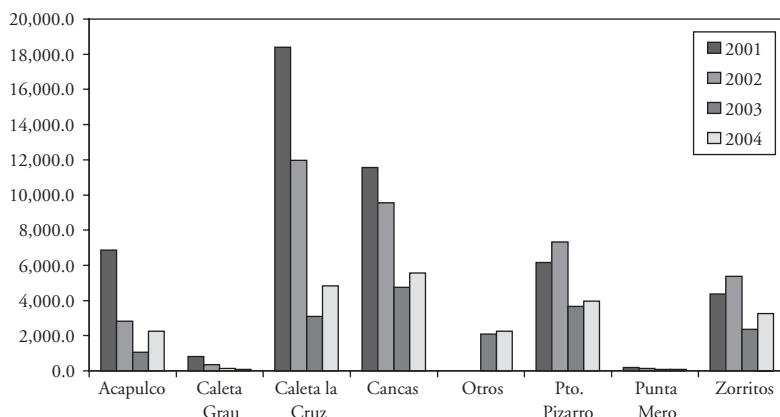


Las principales especies de este registro de desembarques regionales se aprecian en el siguiente gráfico, que da cuenta de 100 especies en el año 2004, siendo la principal el babunco, seguido por el bereche y el chiri especies típicas de esta zona del país

Tumbes



El gráfico que sigue a continuación contiene los desembarques por lugares de esta Región, los que muestran una evolución similar al total regional. Es desde el año 2003 que se registra volúmenes en un rubro otros puertos, de aproximadamente 2,000 toneladas por año.



Según testimonios de pescadores de Puerto Pizarro en los últimos años se ha incrementado la denominada “cutra” la cual consiste en la compra en altamar por parte de pescadores peruanos a tripulantes de embarcaciones camaronesas de Ecuador de una parte de la pesca acompañante. Calculan asimismo que por temporadas el pescado de este origen puede ser hasta el 40% del desembarco de Puerto Pizarro.

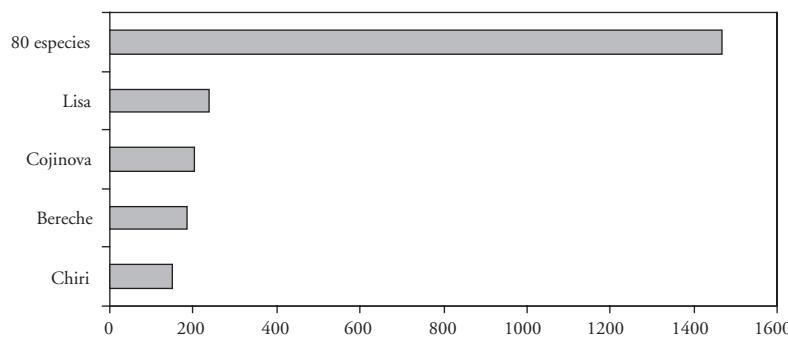
Esta pesca sin embargo se registra como peruana. De hecho, en la aduana peruana es muy pequeño lo que se registra de pescado procedente de Ecuador por la frontera, pero sí por vía marítima de atún congelado, a Paita, para su procesamiento. Lo que entra usualmente de contrabando por la frontera son las conchas negras.

Tomando en cuenta las especies en orden de importancia de otros puertos de Tumbes, se aprecia una alta cantidad de especies (84) registrada en este rubro. Comparado a las otras regiones, excepto Lima el gran centro de consumo, es la que más diversificado tiene, por especies, los “otros puertos”, que obedece a estar fuera de la influencia de la corriente de Humboldt y de los afloramientos.

Como se aprecia en el gráfico de la página siguiente la lisa, cojinova, bereche y chirí son las principales especies de los “otros puertos” tumbesinos, los que representan a su vez poco más de 33% del total de las especies allí registradas.

En la entrevista mencionada, se comenta que una de las principales preocupaciones es restringir el acceso a las naves vikingas (de madera con red de cerco) que capturan en exceso, desde hace ya bastante tiempo, aunque se anota que en Tumbes no hay industria pesquera.

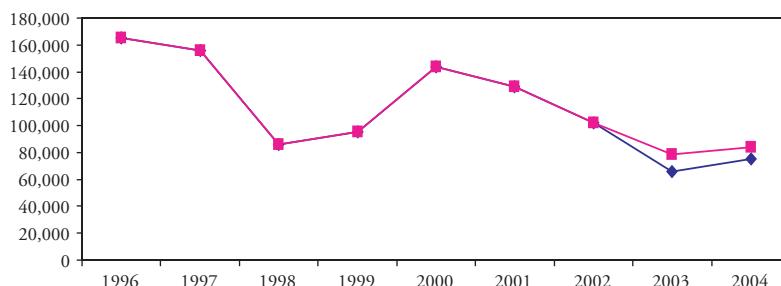
Especies Otros Puertos Tumbes



PIURA

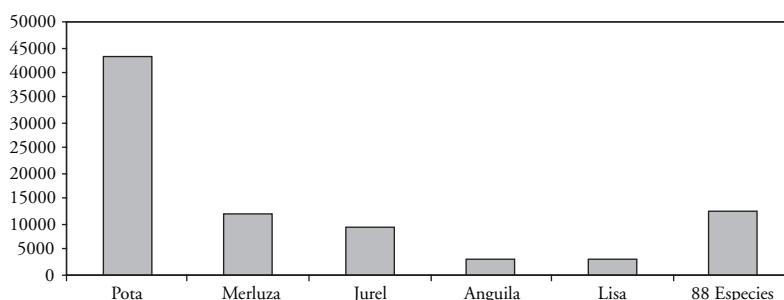
En la región Piura en los últimos años ha habido una reducción de los desembarques, similares en volumen a los ocurridos durante el Fenómeno El Niño, FEN en 1998. Como se aprecia en el grafico siguiente:

Desembarque fresco Piura TM

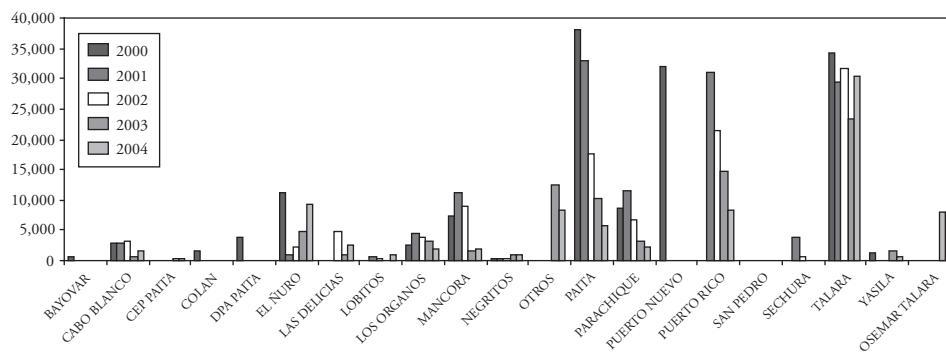


En el año 2004 se han registrado 93 especies desembarcadas, como se aprecia en el grafico siguiente. La principal ha sido la pota, seguido de la merluza y el jurel. Aquí se refleja esta suerte de reemplazo de la merluza por la pota.

Piura



La caída de Paita explica esta situación y que se ve claramente en el gráfico siguiente fuertemente relacionado a la reducción de las capturas de merluza. Es también importante la reducción de Puerto Rico y la mayoría de los otros lugares reportados.



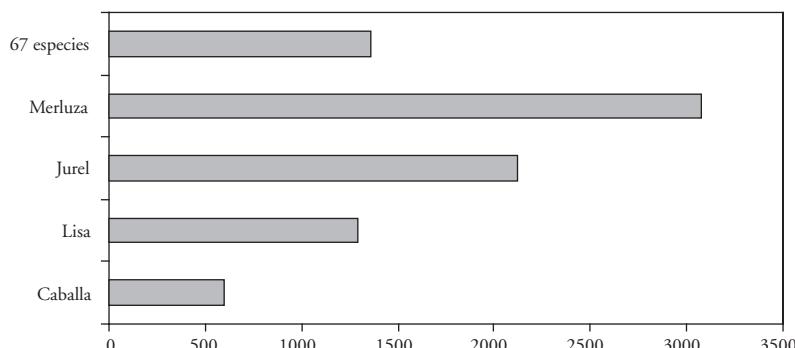
En ese contexto, Talara ha pasado a ser el principal lugar de desembarque de esa región, principalmente con pota.

Otros puertos también aparecen a partir del 2003 con volúmenes superiores a las 10,000 tm para luego reducirse en el 2004, sin embargo es uno de los principales lugares de procedencia de pescado a nivel nacional en ese año, como veremos más adelante.

Los pescadores artesanales de Paita consideran que la grave reducción de la merluza y el desordenado faenar de las embarcaciones de cerco son las causas principales de una caída de sus capturas. Consideran que la pota ha sido una alternativa frente a esta situación y desconfían de la calidad del pescado importado debido a la distancia que ha recorrido.

Expresan asimismo que en particular las embarcaciones de madera, capturan dentro de las 5 millas, una alta tasa de juveniles de anchoveta y en particular de otras especies.

Especies Otros Puertos Piura



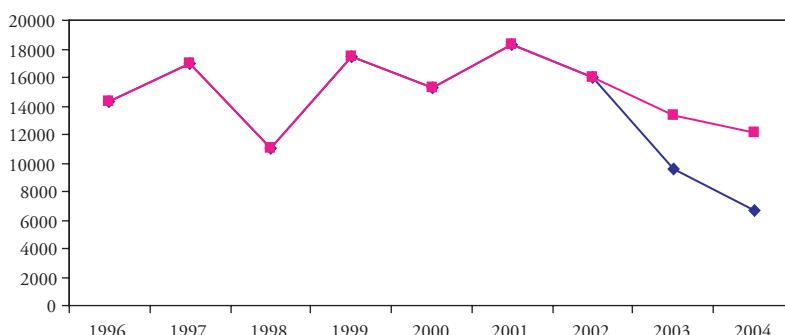
Son 71 especies registradas en Otros puertos asignado a Piura en el 2004, como se ve en el gráfico previo. La principal es merluza (36%) jurel (25%) lisa (15%) y caballa (7%) los pescadores artesanales expresan que en el mercado de abastos de Piura, Sullana y varios distritos de Paita se comercializa pescado congelado importado de Chile. La escasez de otras especies posibilita la aceptación de pescado congelado, afirman.

De las embarcaciones de cerco no hay un abastecimiento regular para el fresco, pues se descarga para conservas o congelado. (además de las descargas para harina de pescado)

LAMBAYEQUE

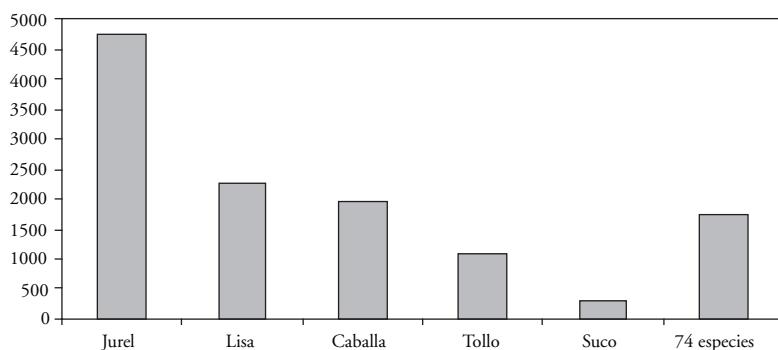
En la región de Lambayeque también el FEN significa una reducción de las capturas y desde 2001 tiene una tendencia descendente, como se aprecia en el gráfico siguiente.

Desembarque fresco Lambayeque TM



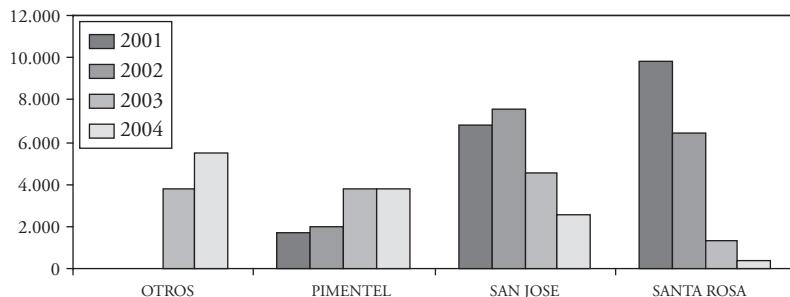
El gráfico a continuación da cuenta de 79 especies registradas como desembarque de pescado fresco en Lambayeque. El jurel, la lisa y la caballa son las principales.

Lambayeque



Santa Rosa y San José han reducido sus volúmenes y Pimentel lo ha incrementado. Nótese en el gráfico que sigue, la gran reducción en Santa Rosa debido a que parte importante de esta flota de madera se ha volcado al abastecimiento harinero.

Especies otros puertos Lambayeque



El otro hecho saltante es que el misterioso otros puertos de esta región (que también aparece en el 2003) es ahora el principal lugar de procedencia.

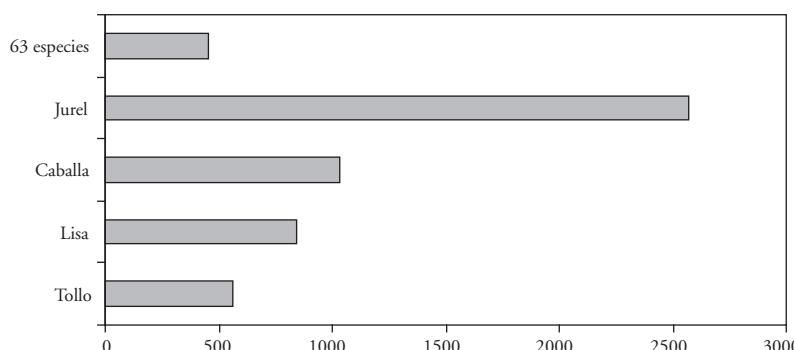
Para el año 2004 registra 67 especies, la principal jurel (47%) seguida por caballa (19%), lisa (15%) y tollo (10 %)

Hay que tomar en cuenta que en Lambayeque no hay desembarques de naves industriales, pues no cuenta con instalaciones de la industria pesquera en su litoral.

Por otro lado, en Santa Rosa hay una importante actividad saladora de pescado, con un mercado regional rural y urbano tanto en la costa (con una fuerte estacionalidad) la sierra y ceja de selva, así como en Ecuador.

Es importante hacer notar que el jurel y la caballa de otros puertos es más del 50% del total de estas especies en esta región.

Especies otros puertos Lambayeque



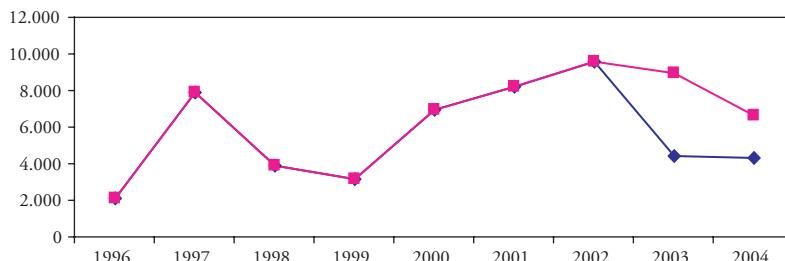
Esto explicaría esta mayor presencia del jurel y caballa que en las otras regiones del norte del país. Una comerciante de pescado congelado en Santa Rosa mencionó que tienen un comprador de confianza en Lima, el cual compra el pescado (que viene por barco) y lo despacha para ellos, quienes depositan el monto resultante en una cuenta bancaria.

Esta comerciante vende por caja, se asume mayorista en su localidad, otros ya lo venden por kilo, en sus respectivos mercados o a algunos pocos metros más allá.

LA LIBERTAD

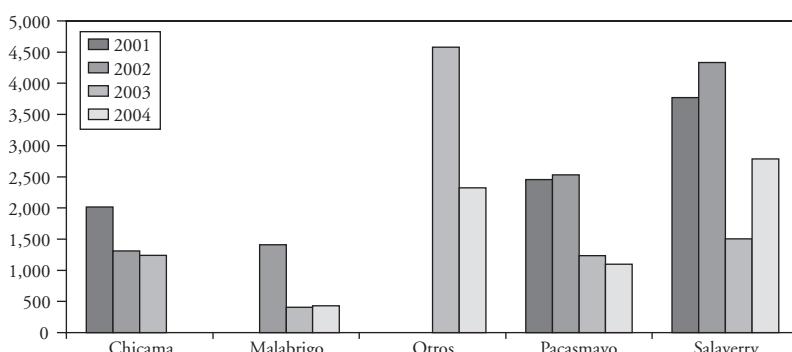
A continuación el gráfico que da cuenta de la evolución del pescado fresco en La Libertad. Se percibe un pico máximo en el 2002 y una caída los años siguientes

Desembarque fresco La Libertad TM



Ello se debe principalmente a la aparición en esta región, también en el 2003, del ítem otros puertos. En ese año fue la principal procedencia regional de pescado fresco, en el 2004 apenas Pacasmayo lo supera. El resto de lugares de esta región han reducido sus desembarques para fresco.

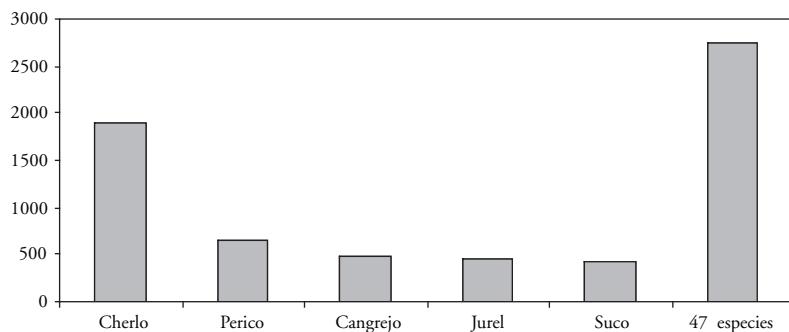
De acuerdo a una entrevista realizada en Salaverry, hay una importante actividad de pesca de altura, con espinal (entre 1,000 a 1,200 anzuelos) que captura diversos escualos, perico entre otras especies. También se utilizan redes en las capturas alejadas de la costa.



Se advierte que hay un importante mercado de pescado salado en la sierra de La Libertad.

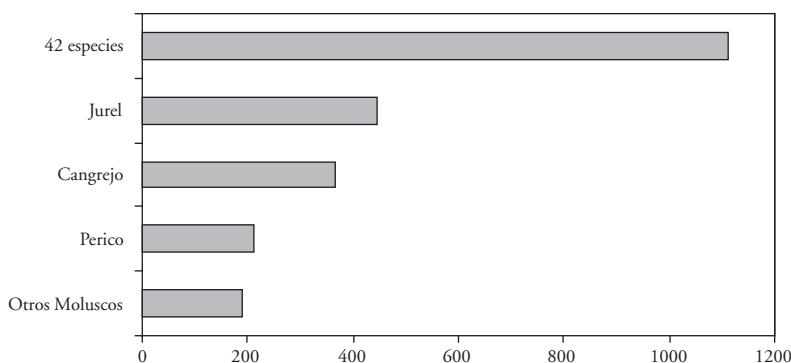
Por especies, en La Libertad son 52 especies registradas como pescado fresco en el 2004, la principal es el cherlo, perico, cangrejo y jurel

Desembarque por especies La Libertad



Son 46 las especies registradas en los otros puertos de La Libertad la de mayor volumen es jurel (19%) cangrejo (15%) perico (9%) y otros moluscos (8%).

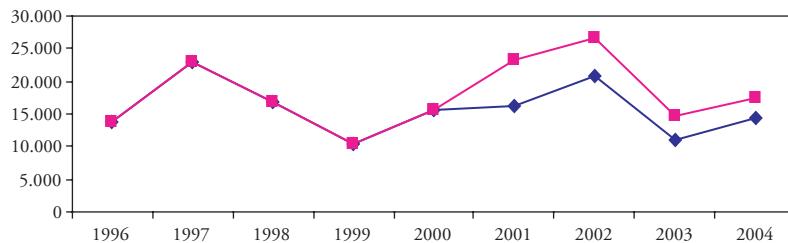
Especies Otros puertos La Libertad



ANCASH

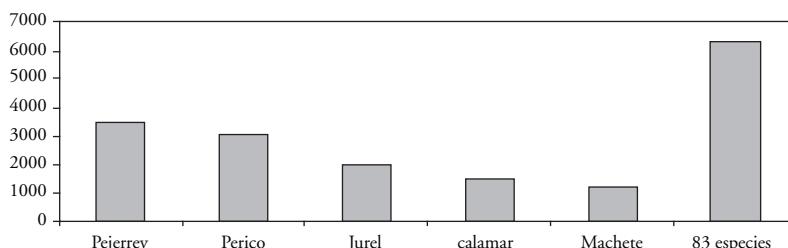
Los desembarques en esta región muestran una marcada irregularidad. Le afecta el FEN e inclusive cae más el año siguiente a este evento para luego volver a reducirse en el 2003 y tener un pequeño repunte en el 2004, que no se debe a su Otros puertos, uno de los primeros del país.

Desembarque fresco Ancash TM

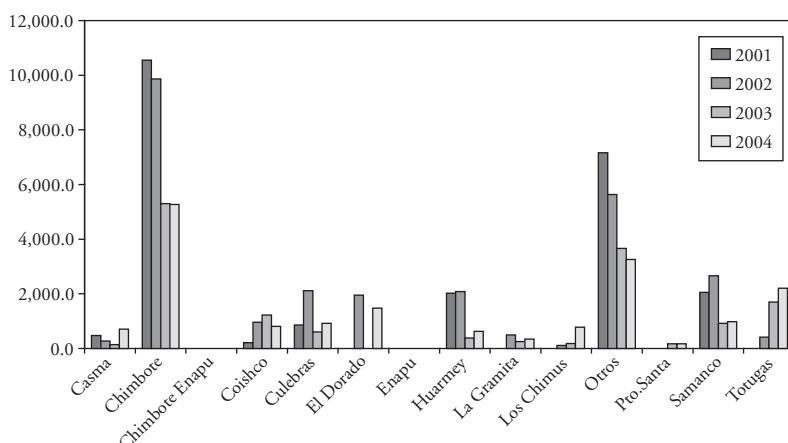


Por especies, las principales en el 2004 de un total de 88 fueron pejerrey, perico, jurel, calamar, machete.

Ancash

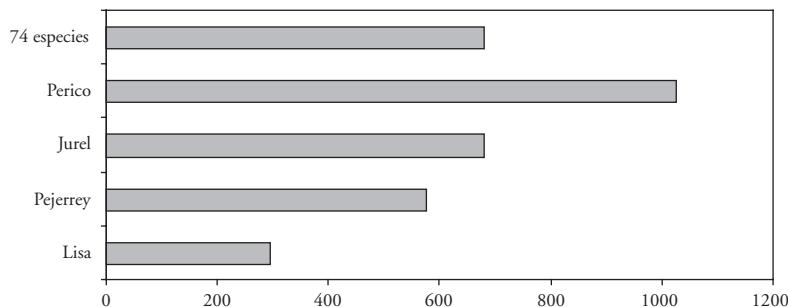


Otra observación es que Otros puertos de esta región tiene registro desde el 2001 y ocupa el segundo lugar después de Chimbote, aunque ha descendido con el tiempo.



Son 78 especies registradas en otros puertos de Ancash en el 2004. El perico es la más importante allí (31%) seguido por el jurel (21%) pejerrey (18%) y la lisa (9%) como se ve en el gráfico a continuación

Especies Otros puertos Ancash



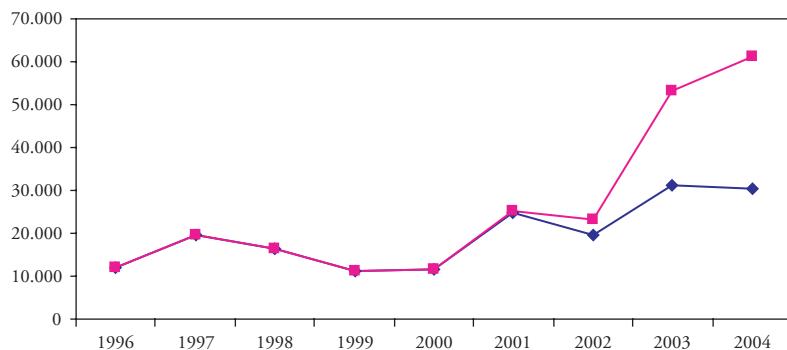
Es de advertir nuevamente lo del perico. A nivel nacional se reporta la captura de poco más de 20,000 tm; de ello el 25% están consignados en otros puertos.

LIMA

La región de Lima (aunque aquí también comprende Callao y Lima Metropolitana) muestra un importante incremento en el registro de pescado fresco, a diferencia de las regiones del norte del país.

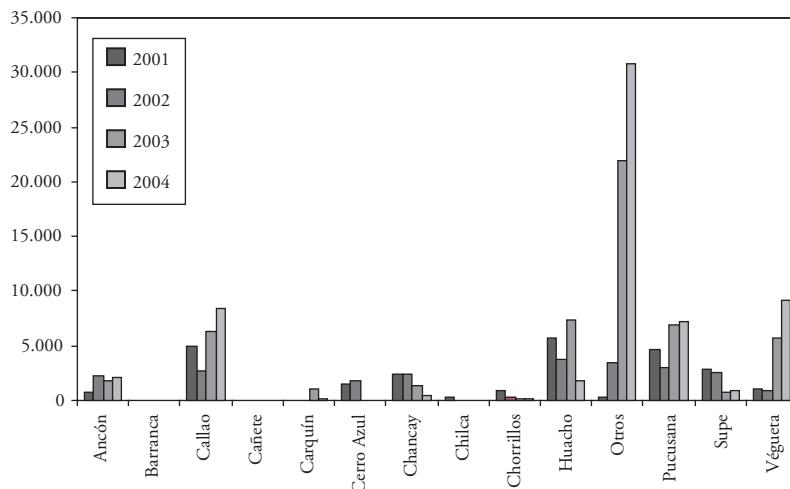
Los menores volúmenes han sido en los años posteriores al Fenómeno El Niño, para luego crecer como muestra el gráfico siguiente, en gran proporción debido a otros puertos.

Desembarque pescado fresco Lima TM



Por especies en la región Lima en el 2004 se reportaron 106 siendo las principales el jurel (2/3 partes proviene de Otros puertos), pejerrey, perico, lisa

No obstante si se toma en cuenta los lugares de procedencia consignados, es que Otros puertos ha pasado rápidamente a ser la principal procedencia de pescado fresco, representando el 50% de toda la región, Callao y Lima Metropolitana.

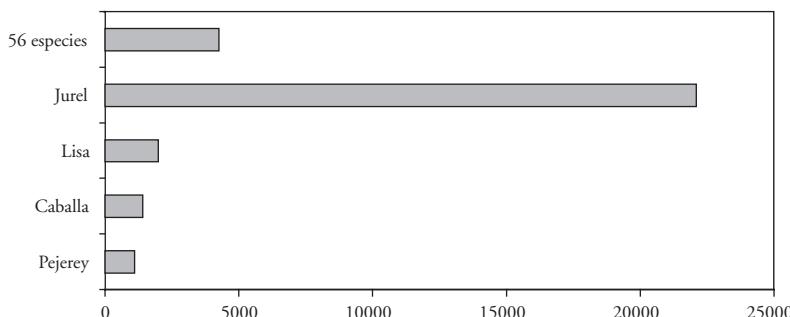


Es notorio también el incremento de pescado fresco en Végueta. Sin embargo serían embarcaciones de cerco de acero y de madera que abastecen a dos fábricas pesqueras allí ubicadas las que explican este crecimiento. Prácticamente la totalidad de los desembarques consignados en esta caleta es jurel y las embarcaciones artesanales predominantes allí son pequeñas y mayoritariamente con redes de cortina.

Se incrementan también los desembarques en Huacho, Pucusana, Callao y se reduce en Chancay, Supe Puerto, (ambas con el mayor número de plantas pesqueras y por lo tanto con mayor presión de pesca en su área de influencia de pesca) y Chorrillos. Los otros lugares registrados mantienen sus volúmenes, ya menores que los de los anteriormente comentados. Es de advertir que el ministerio no registra información alguna de capturas para fresco en Chancay en el año 2000 ni para Supe en el año 1999.

Otros puertos de Lima tiene registradas en el 2004 60 especies. El jurel representa el 72% seguida por la lisa (6%) caballa (5%) pejerrey (5%) Véase, en el gráfico siguiente, la predominancia del jurel en la estructura de otros puertos.

Especies otros puertos Lima

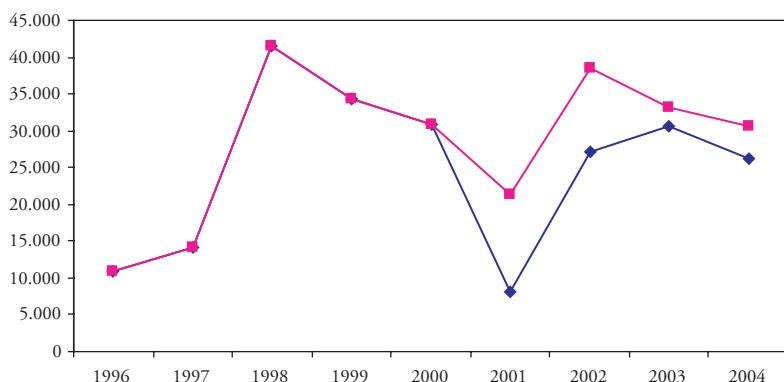


La sardina con una importante concentración en Otros puertos de Lima, aparentemente es para carnada para embarcaciones que capturan tiburón u otras especies de tamaño grande; como hemos anotado, los volúmenes de sardina en general son extremadamente escasos. De acuerdo a espineleros, compran carnada de Chile y de Ecuador.

ICA

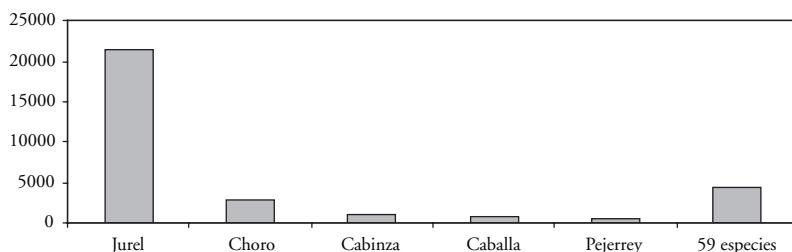
Los desembarques durante el FEN y después fueron mayores en esta región, debido a la concha de abanico. El año 2001 fue el de menores registros para recuperarse en el siguiente año y luego decrecer en el 2003 y 2004.

Desembarque pescado fresco Ica TM

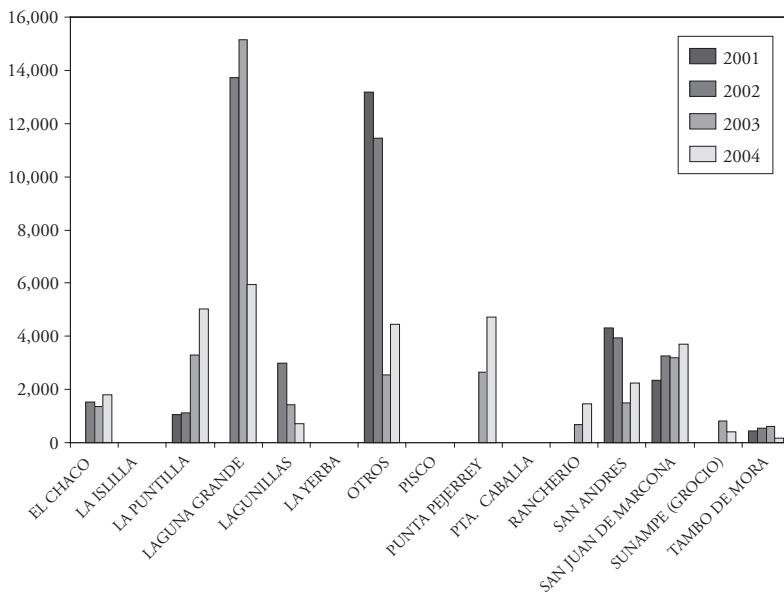


Por especies, en el año 2004 en esta región se consigan 64 especies siendo las principales jurel (2/3 partes proviene de otros puertos), choro, cabinza, caballa, pejerrey

Desembarque especies ICA

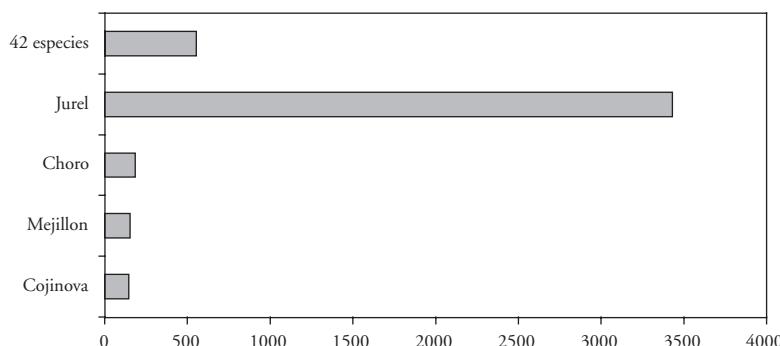


En esta región Otros puertos tiene su mayor registro el año de menor volumen, el 2001, como se aprecia en el primer gráfico de esta región.



También en Ica el segundo origen más importante son sus Otros puertos como se ve en el gráfico previo. En el 2001 año hace su aparición así como registra el más alto volumen, Otros puertos es más del 60% del total de la región. Laguna Grande que en los años siguientes ocupa el primer lugar, no registra desembarque en el 2001. Punta Pejerrey, que alberga el puerto San Martín, ha incrementado sus desembarques, antes del 2003 no reporta.

Especies Otros puertos Ica



Otros puertos de Ica (gráfico previo) consigna 46 especies y el jurel representó en el 2004, el 77%, seguido por choro (4%) mejillón y cojinova (ambos 3% del total de Otros puertos)

En Ica existen diversos sistemas de pesca y recolección. La principal especie es el pejerey, que se ausenta durante el Fenómeno El Niño.³ Se advierte que hay una fuerte erosión de los bordes costeros, que tienen directas consecuencias en las poblaciones de peces costeras.

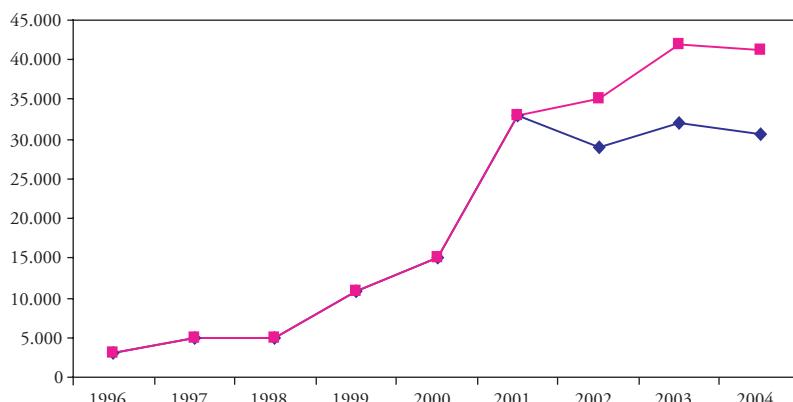
También el entrevistado advierte el incremento de personas que capturan desde la playa o extraen buceando cerca de la costa, lo que ha afectado poblaciones de chita, pintadilla, erizo. Considera que debe haber áreas de manejo como herramienta para la gestión pesquera de pequeña escala.

Los representantes de los pescadores artesanales expresan que las embarcaciones industriales capturan especies diferentes a la anchoveta, a pesar que existe una ley que prohíbe ello.

AREQUIPA

La región con más extenso litoral muestra un crecimiento muy fuerte en los últimos años, como lo refleja el gráfico que sigue.

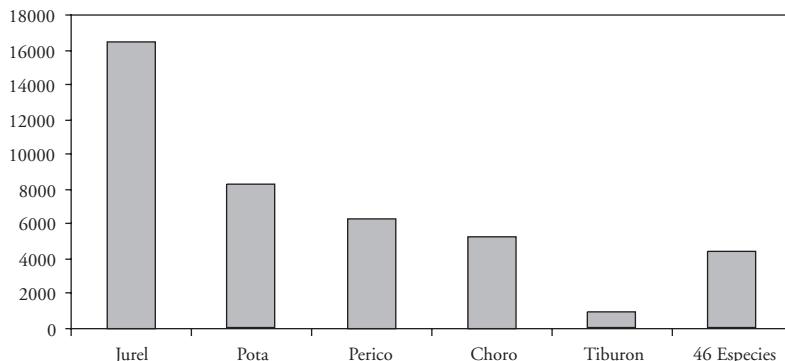
Desembarque pescado fresco Arequipa TM



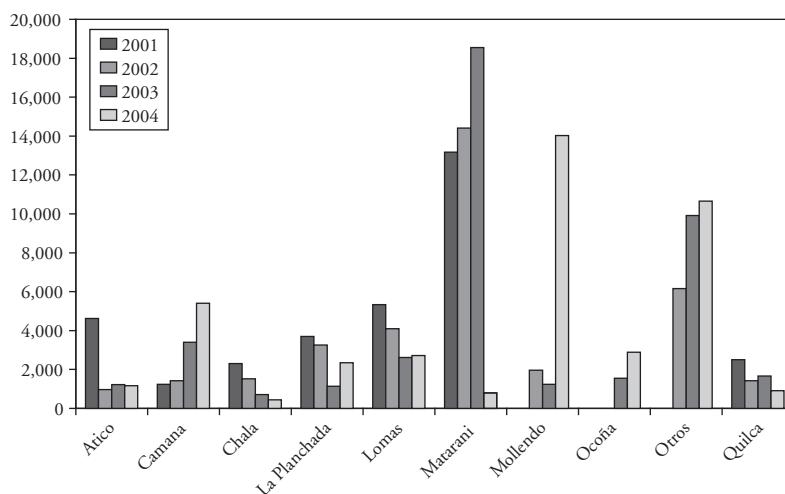
Se han registrado 51 especies siendo las principales jurel (cerca del 40% proviene de otros puertos), pota, perico, choro como se aprecia en el gráfico siguiente.

³ Entrevista a docente de la facultad de pesquería de la UNICA

Arequipa



Otros puertos en esta región ha ocupado el segundo lugar de desembarques, desde su aparición en el 2002, y como se ve en el primer gráfico de esta región es el que explica el crecimiento desde el 2002.

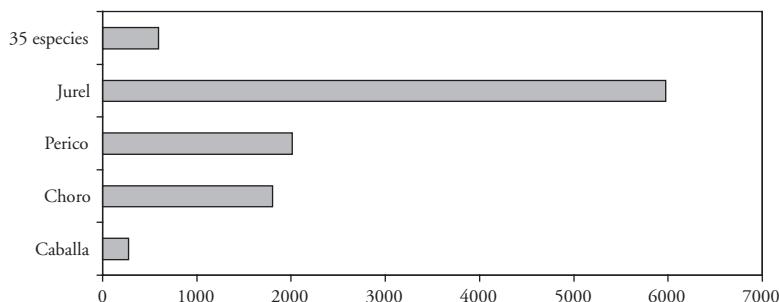


En el 2004 se registran también importantes volúmenes de pota. Adviértase el incremento de Camaná, Mollendo, otros y Matarani, así como Ocoña que no registra antes del 2003. Los otros lugares, en menor o mayor medida, han reducido sus volúmenes.

Nótese hasta el 2003 los volúmenes registrados en Matarani, bastante altos, para luego contraerse abruptamente.

Otros puertos de esta región registra 39 especies, el jurel representó en el 2004 56% el perico 19% seguido por choro 17% y caballa 3%

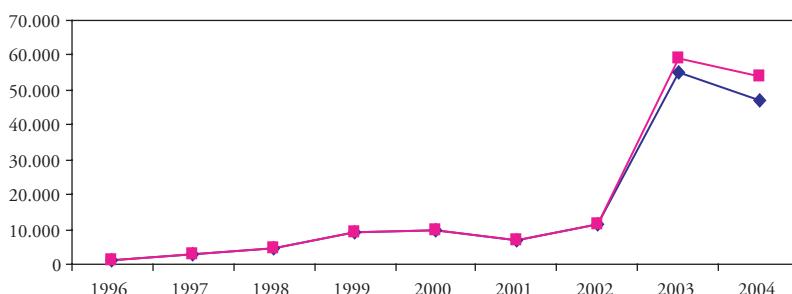
Especies Otros puertos Arequipa



MOQUEGUA

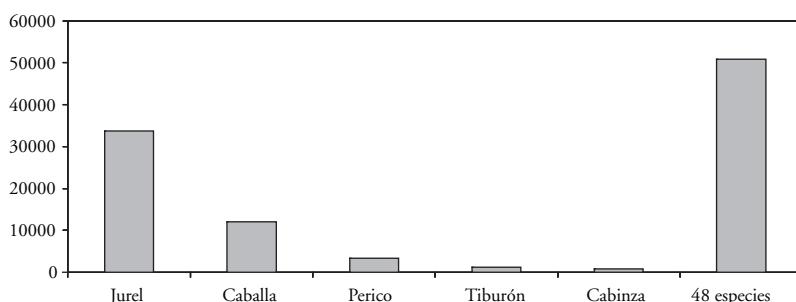
Como se aprecia en el gráfico Moquegua ha tenido un muy fuerte crecimiento del desembarque de pescado fresco, explicado, casi en su totalidad, en el 2003 y el 2004 por la descarga de jurel y de caballa.

Desembarque fresco Moquegua

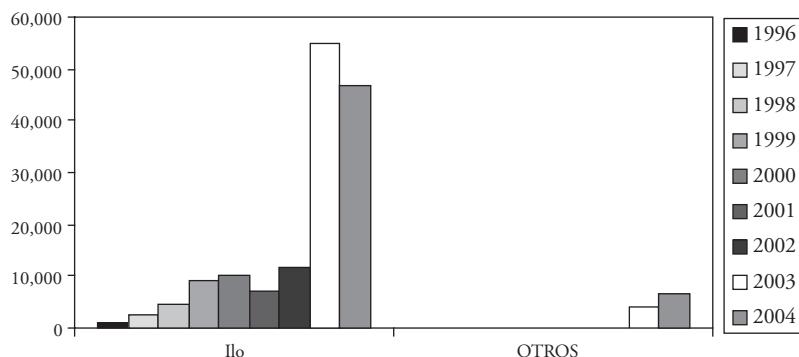


Por especies, son 53 las registradas en el 2004, las principales fueron jurel (16% proviene de Otros puertos), caballa y perico.

Moquegua

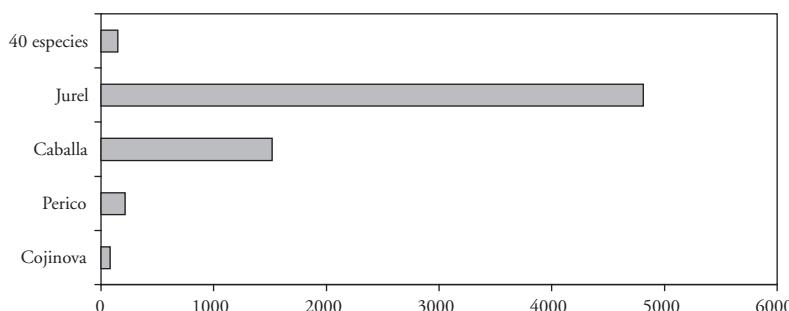


Adicionalmente a esto, también se ha creado un ítem Otros puertos para esta región, que da cuenta, desde el 2003, de volúmenes similares a los que reportaba Ilo hasta hace algunos pocos años. Por tal motivo es que hemos incluido más años en este gráfico para evidenciar que otros puertos ahora tiene volúmenes similares a los de Ilo a fines de los noventa.



Las especies que registra este Otros puertos son 44, el 71% del volumen es jurel, seguido por caballa (22%) perico (3%)

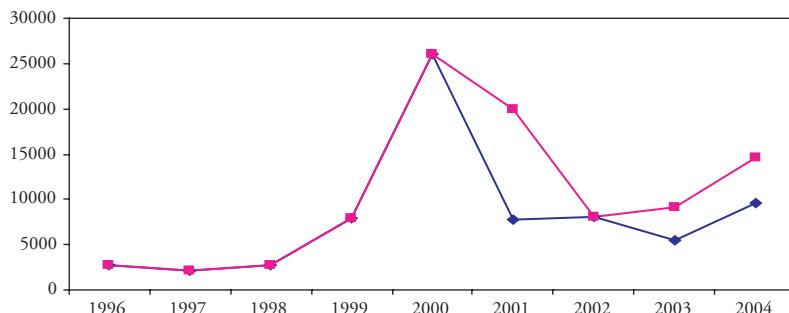
Especies Otros puertos Moquegua



TACNA

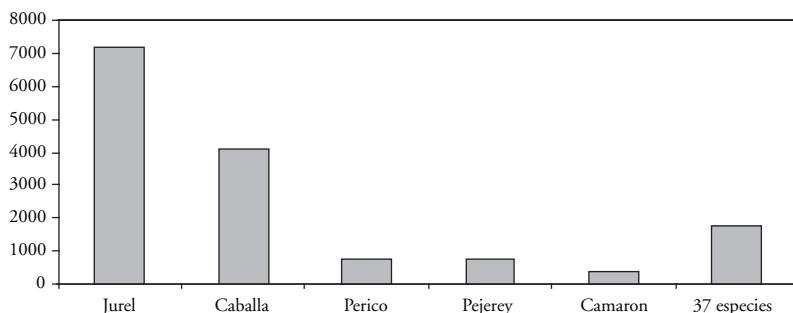
Tacna tiene un significativo incremento en el año 2000 (más de 25,000 toneladas) para luego descender en los años siguientes, prácticamente al mismo ritmo que aparecen en las otras regiones del país el ítem Otros puertos, como se aprecia en el gráfico siguiente.

Desembarque fresco Tacna

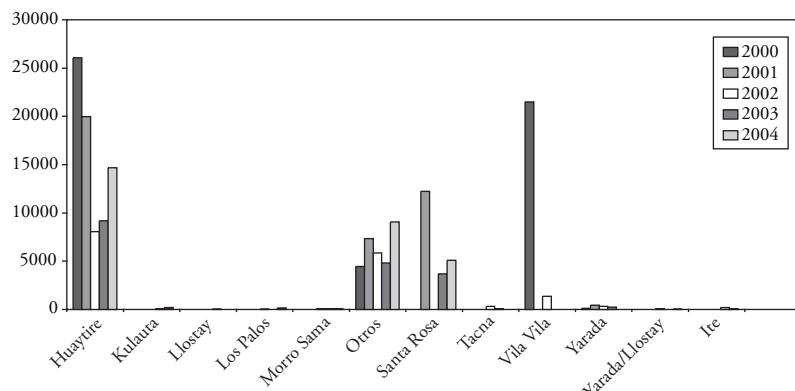


Según especies, se han registrado en el 2004 42 especies en Tacna, como pescado fresco siendo las principales especies jurel (poco menos del 50% proviene de otros puertos), caballa, perico (más del 60% tiene ese origen), pejerrey.

Tacna

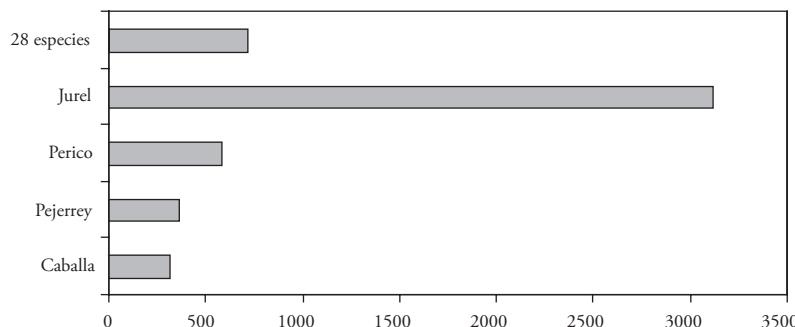


En el año 2000 el principal lugar de desembarque fue... Tacna, a 30 kilómetros del mar con más de 17,000 tm de reineta. La segunda especie, siempre de Tacna, fue pejerrey con cerca de 1,200 Tm



Además de ello, La región Tacna también tiene su Otros puertos, que se incrementa cuando disminuye Tacna (la ciudad). Existe un tránsito de productos frescos desde Arica pero es a una escala menor, en la medida que intervienen pequeños compradores (fletan autos para el transporte) y no es más allá de la primera región en Chile. Normalmente es para abastecer plantas pesqueras para exportación de mariscos, instaladas en Tacna.

Especies Otros puertos Tacna



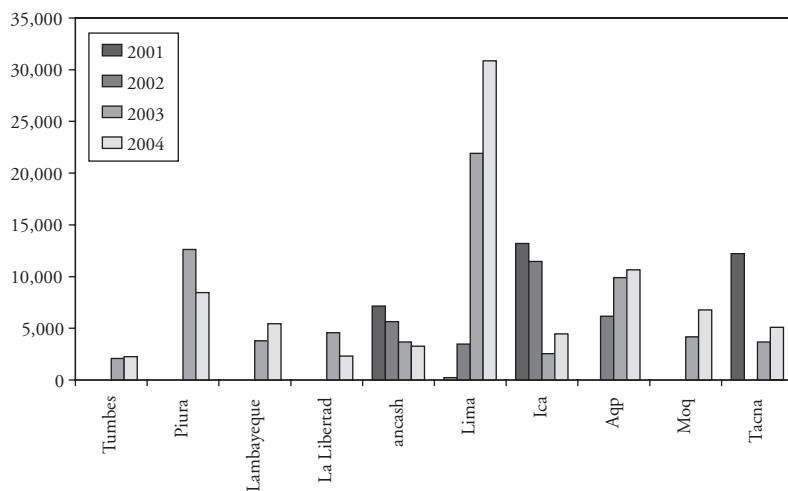
Las especies allí registradas son 32 el jurel representó el 61%, seguido del perico (11%) pejerrey (7%) y caballa 6%.

A manera de síntesis listaremos las cuatro primeras especies de cada una de las regiones y cantidades registradas en sus correspondientes otros puertos, para el año 2004.

Región	Especies (por orden de volumen)	TM
Tumbes	lisa, cojinova, bereche y chirí.	2243
Piura	merluza, jurel, lisa caballa	8453
Lambayeque	jurel, caballa, lisa, tollo	5454
La Libertad	jurel, cangrejo, perico, otros moluscos	2324
Ancash	perico, jurel, pejerrey, merluza	3257
Lima	jurel, lisa, caballa y pejerrey	30849
Ica	jurel, choro, mejillón y cojinova	4467
Arequipa	jurel, perico, choro, caballa	10661
Moquegua	jurel, caballa, perico, cojinova	6768
Tacna	jurel, perico, pejerrey, caballa.	5089

Lo que se aprecia es una predominancia del jurel, ya anotada. Geográficamente también se perciben diferencias. En el norte no es jurel la principal especie que se reporta, en el caso de Lambayeque esto debe obedecer a que en esta región existe una tradicional e importante actividad de salar pescado que se vende en las zonas rurales, en la sierra, en la ceja de selva y en el Ecuador.

En el sur, los volúmenes son mayores así como la predominancia de jurel, perico, cojinova, caballa, pejerrey.



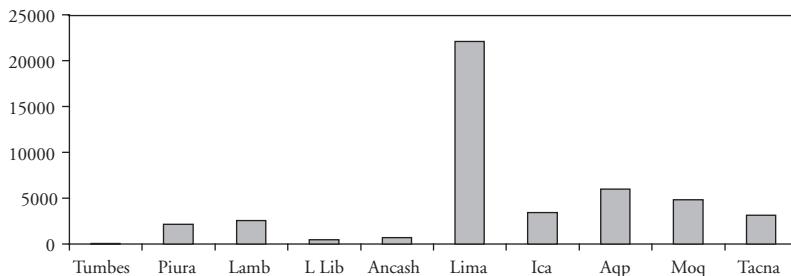
Lo notorio también es el peso de Lima. Representa el 39% del total de los Otros puertos del país y específicamente de jurel registra el 48,8% del total de jurel de otros puertos. Ica y Ancash, además de Tacna tienen desde el 2001 Otros puertos y es en el norte donde más tarde ha incorporado este ítem.

En 1996, previo al Fenómeno El Niño y a la ampliación del desorden extractivo para harina de pescado, las principales especies desembarcadas (no existía otros puertos) eran jurel, merluza, bonito, lisa, sardina. Por otro lado, en ese año, el principal abastecedor de pescado fresco era el departamento de Piura, las importaciones eran marginales y se le imputaban a Tacna.

En el año 2004 los desembarques de Jurel registrados en Otros puertos, por regiones muestra esta predominancia de Lima y en menor medida su importante presencia en las regiones del sur. En Piura y Lambayeque estaría asociado al pescado salpreso.

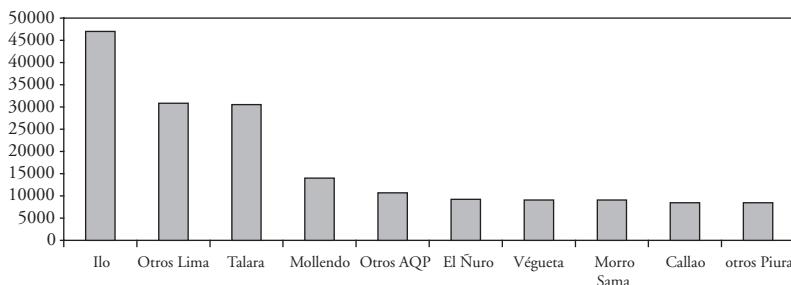
El gráfico a continuación muestra los 10 primeros lugares por volumen de desembarque para fresco en el año 2004. El primero es Ilo con desembarques de jurel y caballa. Asimismo, hay tres Otros puertos dentro de éstos: Lima, Arequipa y el de Piura (aunque la principal especie registrada allí es merluza)

Jurel de otros puertos por región 2004



Hay entonces una reducción de la calidad de las estadísticas que no refleja de manera apropiada otras formas de abastecimiento que se han ampliado en los últimos años y que induce a relativizar la situación de una parte importante de los abastecedores de pescado fresco como son los pescadores artesanales, en particular de especies costeras.

10 primeros lugares, fresco 2004



Una parte, indeterminada, de este volumen registrado en Otros puertos serían de los desembarques de embarcaciones industriales, sea en las inmediaciones de la chata o ya en las rastras (transportan pescado) de las fábricas, en donde se escogen los mejores ejemplares de determinadas especies

Cada vez más hay una brecha creciente entre las estadísticas y la realidad; además de lo aquí mostrado, en el 2005, se reporta sólo 106 toneladas de especies distintas a la anchoveta para la producción de harina de pescado, por ejemplo.

Por lo demás es corriente confundir pesca artesanal y el desembarque para el consumo en estado fresco y no es lo mismo.

Hay varios factores que intervienen en esta situación de la pesca artesanal en el país:

Un número creciente de pescadores (embarcados y no embarcados) debido a la escasez de empleo, bajos ingresos en otros sectores, lleva a personas a volverse pescadores o pescar desde la orilla con diversos métodos. No se cuenta con información respecto a

su número, volumen de pesca y mercado. No obstante es frecuente que sean personas que tienen otro empleo; hay temporadas de mayor afluencia (el verano) las cantidades son relativamente pequeñas, en especial con cordel. El mercado lo componen los restaurantes de la zona, sus vecinos y una parte la consume su propia familia.

Situación del ecosistema marino cercano a la costa. Debido a la contaminación de las ciudades, industrias, agroquímicos, la pesca con explosivos, saca irracional de algas u otras especies.⁴

Son diversas las personas que realizan diferentes actividades recreativas marinas que dan cuenta cómo a lo largo de los años se ha modificado de manera importante, en varias zonas del litoral, la vida en el lecho marino, lo que estaría afectando la tasa de éxito de reproducción de las especies costeras.

Trasgresión de las 5 millas marinas de uso exclusivo de la pesca artesanal, sea con las embarcaciones de cerco industriales o con las embarcaciones de madera ilegalmente ingresadas a la pesca para harina de pescado a la que luego se le ha regularizado su permanencia en la actividad y que durante una época capturaron con cierta intensidad especies costeras para la producción de harina de pescado.

Un aspecto poco claro (en el registro estadístico) es la importación de pescado desde Chile.

A partir del 2003 el anuario estadístico de pesca registra importaciones de pescado, desde el año 1999. Así por ejemplo, en el año 2000 el desembarque total de fresco registrado fue 318,000 TM de éstas 21,500 TM fueron declaradas como desembarcadas en la ciudad de Tacna, (otros puertos de esa región recién aparece el 2001) que no tiene mar pero si un fuerte flujo comercial con Chile.

Otro indicio es Morro Sama, sin registro de capturas antes de El Niño de 1998 y después con crecientes capturas de variadas especies, aunque principalmente jurel y caballa.

Sin embargo, para calcular el consumo de pescado el vice ministerio de pesquería toma en cuenta esas 318 mil toneladas de pescado fresco (no hay merma de ningún tipo entre lo que se pesca y se consume) y se adiciona las importaciones de pescado.

El gran incremento de otros puertos de Lima, ¿no es acaso la expresión de la mayor presencia de pescado congelado importado por vía marítima? Sin embargo forma parte del desembarque del 2004 y ¿se vuelve a sumar la fracción importada cuando se consideran las importaciones en el consumo interno?

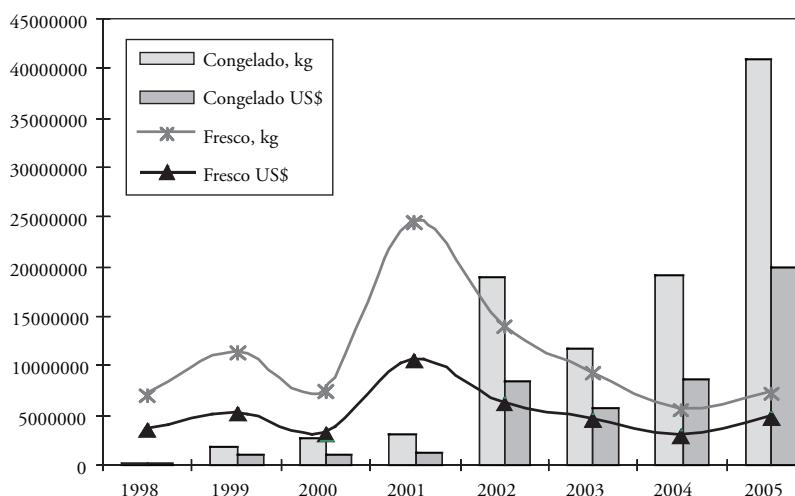
⁴ Mayor información en www.oannes.org.pe proyecto bentos

A continuación veremos con mayor detalle las importaciones de pescado (tanto fresco como congelado) que llegará al consumidor final como fresco.

Es importante advertir que este pescado congelado ha logrado expandir el mercado de consumo de pescado en las ciudades de la costa. La experiencia de abastecer pescado congelado por parte de peruanos, que dejó de operar en 1998 (cuando se iniciaron las importaciones) abastecía principalmente a las ciudades de la sierra y se ofertaban congelados, entero o con frecuencia sin cabezas y sin vísceras.

4. LA IMPORTACION DE PESCADO, REDEFINIENDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA PERUANA

El gráfico que a continuación mostramos da cuenta del volumen y valor que se han registrado tanto de pescado fresco como congelado, por la frontera sur o por el Callao, proveniente de Chile, desde 1998.



La primera constatación es la importante expansión de esta actividad, teniendo en cuenta que en el 2002 se estableció que el jurel, la caballa y la sardina no se podían pescar para harina de pescado.

La evolución de las importaciones, excepto el 2003 refleja un comportamiento distinto al esperado. Al suprimirse el uso de jurel, caballa y sardina para la producción de harina de pescado, se esperaría una reducción de las importaciones. Esto no ha sido así si nos atenemos a la fuerte recuperación de la importación de pescado congelado, luego de la reducción del 2003.

El segundo hecho saltante es el reemplazo de fresco por congelado a lo largo del periodo.

El cuadro siguiente muestra un resumen de la información disponible en el portal de aduanas.

AÑOS	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Congelado, kg	282677,5	1781402	2591188	3085742	18879865	11694485	19012899	40946480
Congelado US\$	201272,7	958580,2	1037102	1257993	8472458	5678279	8563747	19998993
Nº de transacciones				236	1026	614	768	s.i.
volumen promedio				13075,18	18401,43	19046,39	24756,38	
Fresco, kg	6954824	11358727	7398310	24376505	13908770	9321526	5499732	7141899.190
Fresco US\$	3443051	5164811	3072405	10475675	6156849	4606254	2865513	4635985.6
Nº de transacciones	0	0	0	1691	1093	751	493	s.i.
volumen promedio				14415,44	12725,32	12412,15	11155,64	

El fresco, con un gran crecimiento en el 2001, ha tenido a su vez una fuerte caída en los años siguientes. Caso contrario ocurre con la importación de pescado congelado, que se vende como fresco en los mercados peruanos.

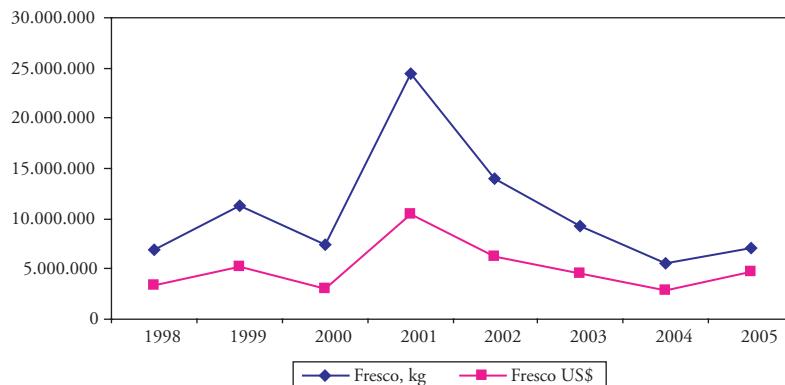
Esto reflejaría una mejor posición del congelado (abastecido por la industria) al fresco (abastecido por artesanales) en particular después del 2001. Sorprende también los volúmenes que se registran de congelado en el 2005.

Veamos con mayor detenimiento la evolución del fresco y el congelado importado desde Chile.

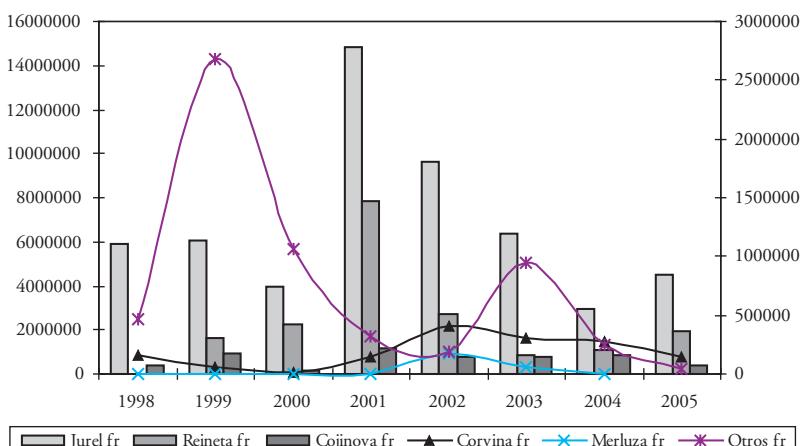
4.1 Fresco

Como expresamos, desde el 2001 hay una caída de la importación al estado fresco, que se atenúa en el 2005, respecto a años anteriores, como se ve en el gráfico de la página siguiente que refleja las cantidades y el valor.

Por especies, la que más se reduce es el jurel (la principal) seguida de la reineta, la segunda en volumen registrado. La cojinova y la merluza han estabilizado sus volúmenes en esos años. El rubro otros sube en el 2003 para luego caer. El año 2005 ha significado una recuperación de la caída en los volúmenes de pescado fresco registrados en las aduanas, en el gráfico que sigue a continuación.



Las especies representadas por barras se miden en el eje izquierdo del gráfico. Las especies representadas con líneas, en el eje de la derecha.



Se aprecia también en los registros de aduanas una alta concentración de Arica como lugar de procedencia (encima del 95% para la información disponible) sin embargo, de acuerdo a la opinión de pescadores artesanales de esta ciudad, estas especies no se capturan allí. Es evidente que esta ciudad tiene un rol principalmente de trasbordo del pescado, que distorsiona la procedencia registrada.

Como es obvio, el ingreso al país es por Tacna (más del 99%) la diferencia es por vía aérea (desde Santiago) de especies de mayor valor comercial, salmón y trucha, que tienen otro circuito de comercialización.

El precio de venta del jurel en los mercados mayoristas de pescado (en junio – agosto del 2005) de las principales ciudades peruanas es de 3 soles el kilo (0.90 US\$)

De acuerdo con entrevistas con armadores abastecedores de pescado para Perú el precio por tonelada es alrededor de 430 a 450 dólares la tonelada (0.43 a 0.45 US\$ el kilo)

El abastecimiento es desde varios lugares de Chile, como Puerto Montt o Talcahuano a más de 2,500 kilómetros de la frontera con Perú, a lo que hay que añadir el costo del transporte desde allí hasta Lima u otros lugares del país.

La sardina registrada (probablemente para carnada) sí proviene de varios lugares del norte de Chile, el jurel de más al sur.

Los márgenes no son altos, teniendo en cuenta las distancias, en especial en el transporte por carretera, por ello la importancia de comercializar volúmenes altos. De acuerdo a la información de aduanas en promedio las transacciones registradas por este organismo son de 13 toneladas, aproximadamente, de peso neto. El valor promedio se ha incrementado año a año luego del 2001 y refleja un mayor peso relativo de especies distintas al jurel.

De acuerdo a entrevistas realizadas en Tacna, es práctica usual sub declarar el volumen de pescado importado, por lo que ingresa bastante más pescado que el reportado en aduanas.

Como se ha dicho en la sección correspondiente a Tacna, con Arica y el norte de Chile existe un comercio de pequeños volúmenes de pescado (principalmente mariscos) que son procesados en esa ciudad.

Si bien existe un puesto de SENASA en la frontera, los representantes de los pescadores artesanales consideran que las condiciones de calidad del producto no son las apropiadas y este organismo no es capaz de realizar pruebas para determinar ello.

El Reglamento sanitario de los alimentos. DS 977/96 del ministerio de salud de Chile, que establece los procedimientos sanitarios tanto para la producción como la distribución de alimentos, establece:

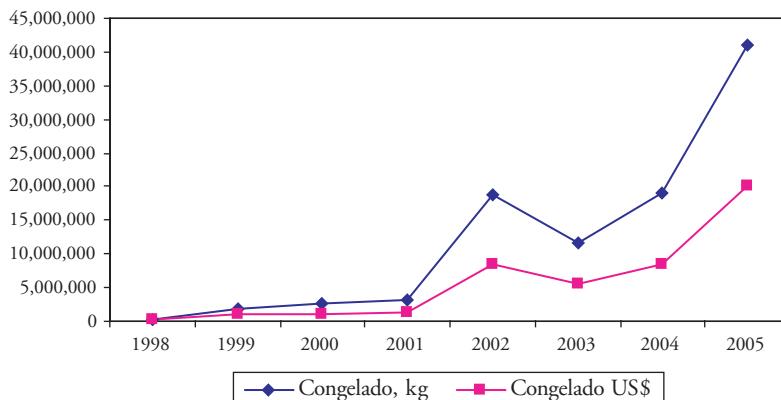
Para el caso del transporte de pescado congelado, exige que las cámaras sean capaces de mantener -18C y que cuenten con termómetros externos que registren esta temperatura.

En Chile a diferencia del Perú, el pescado fresco se comercializa previamente eviscerado (excepto especies de pequeño tamaño) y debe estar a una temperatura cercana a 0 C.

Establece que si el pescado es para exportación, se puede transportar sin eviscerar con un permiso de la autoridad sanitaria.

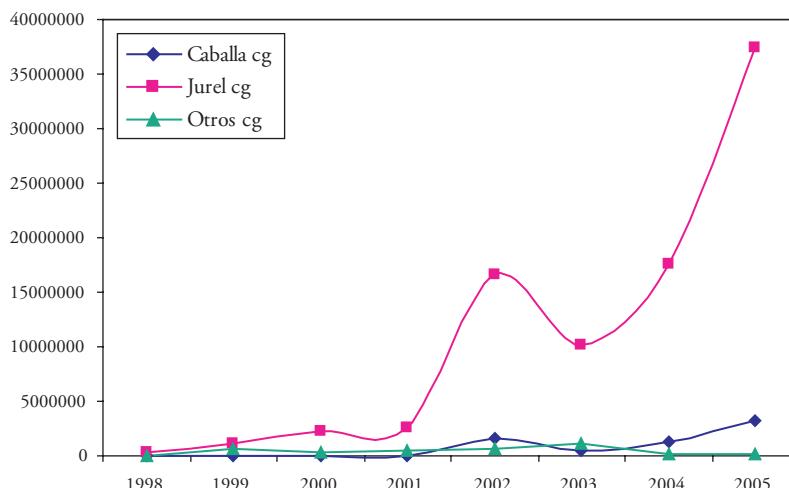
4.2 Congelado

Como advertimos, distinta es la evolución del pescado congelado. De prácticamente inexistente en 1998 la importación de pescado congelado ha crecido de manera significativa. De poco menos de 0,25 millones de dólares a alrededor de 20 millones en la actualidad.



Un fuerte incremento se dio en el 2002, un año después del crecimiento de la importación del fresco. Sin embargo, el crecimiento en el 2005 ha sido mucho mayor, prácticamente duplicando la oferta importada.

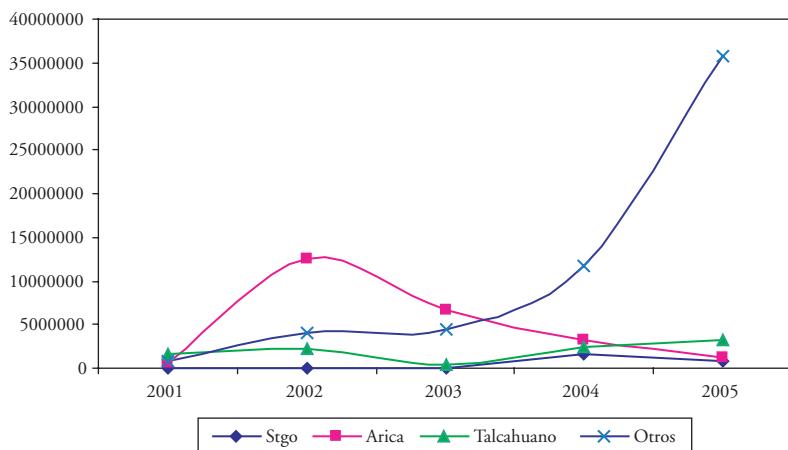
La especie largamente mayoritaria es el jurel, alrededor del 90% del volumen registrado. El segundo rubro es otros. Éste, sin embargo, ha tenido una fuerte caída el 2004, que indica una mayor precisión en la identificación de la especie.



La marca predominante es Antarctic Ice (seguido por un producto contenido en una caja sin ningún impreso) y las principales empresas abastecedoras serían Pesquera Itata, El golfo, San José, entre las principales de la Octava región de Chile.

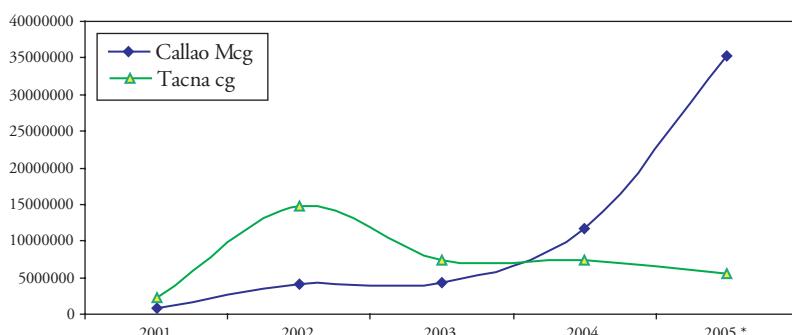
Respecto al lugar de procedencia, se percibe una reducción de Arica (en realidad centro de acopio) la evolución fluctuante de Talcahuano, el incremento de Santiago (asociado a envíos aéreos) y el gran incremento de otros lugares que evidencia una importante diversidad en el abastecimiento de congelado (y un pobre registro de éste).

Congelado por procedencia Kgs.



Otra diferencia es el medio de transporte. El gráfico siguiente muestra el lugar de entrada al país: marítimo por Callao y carretera por Tacna. Como se ve Callao ha desplazado a Tacna. Esto explicaría también el incremento del volumen promedio por transacción

Congelado por aduana de ingreso



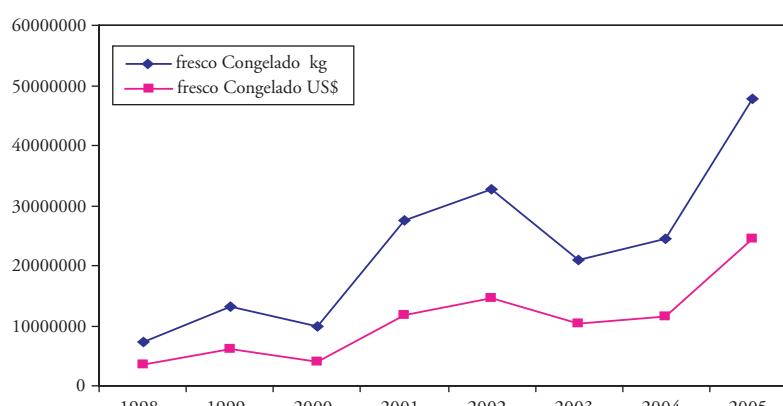
El Callao (marítimo) crece de manera importante, en correspondencia al crecimiento del volumen importado. Esto reduce la posibilidad que el crecimiento observado en la oferta importada se deba a un mayor control en la declaración en la frontera sur.

Seguidamente presentaremos algunos cuadros y gráficos que muestren de manera agregada tanto al fresco como el congelado.

	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
fresco Congelado kg	7.237.501	13.140.129	9.989.497	27.462.247	32.788.635	21.016.011	24.512.631	48.091.379
fresco Congelado US\$	3.644.324	6.123.391	4.109.507	11.733.667	14.629.307	10.284.532	11.429.260	24.634.979
No de transacc. totales	n.d.	n.d.	n.d.	1927	2119	1365	1261	n.d.

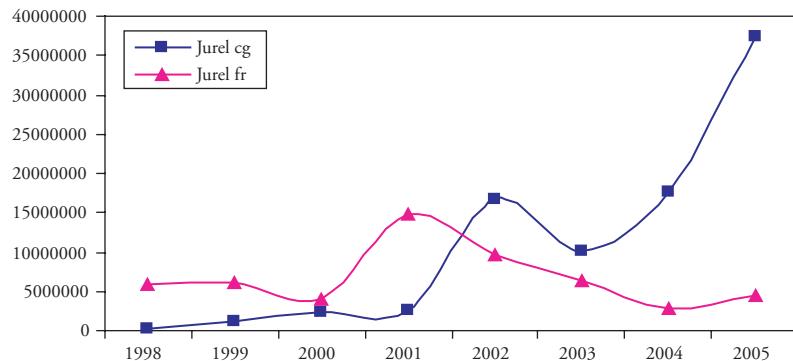
Como se aprecia en el gráfico que sigue a continuación, de manera agregada la importación de pescado, el congelado ha sido el más dinámico. En conjunto bordean las 50,000 toneladas declaradas en aduanas y ha duplicado el volumen y el valor (por lo menos lo declarado) respecto al año anterior. Nótese también la relativa concentración de las transacciones. Aun cuando del 2005 no tenemos disponibles el número de ellas, lo que se observa en los años previos es una reducción de las transacciones, siendo estas de mayor volumen por embarque.

Esto lo que indica es una mayor presencia de la industria en la comercialización, abierta por comerciantes de pescado fresco que comercializaban también congelado, como fue en los inicios de esta actividad comercial.

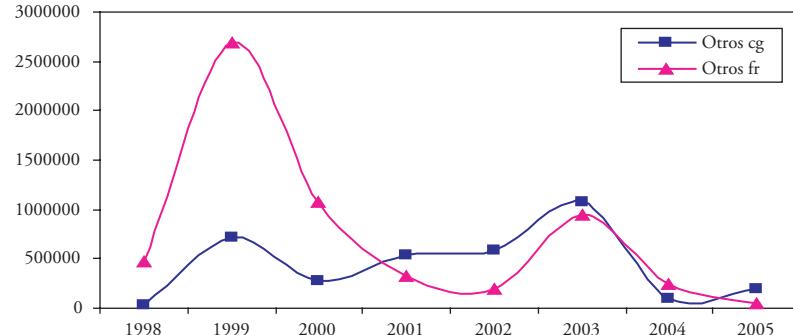
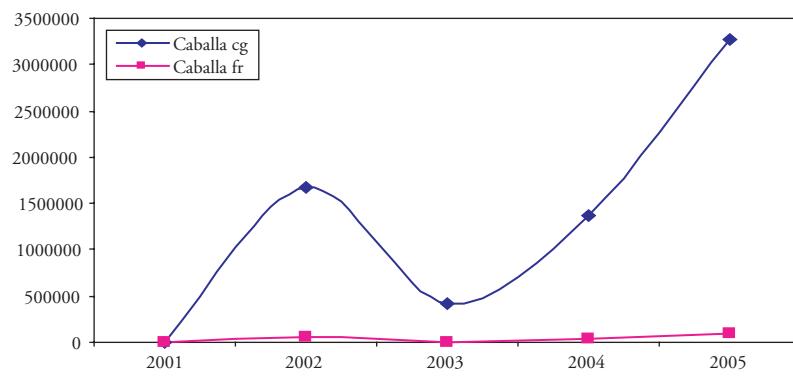


Hay una predominancia de jurel tanto en fresco como en congelado; el siguiente gráfico muestra cómo ha evolucionado esta especie.

Importación jurel fresco y congelado

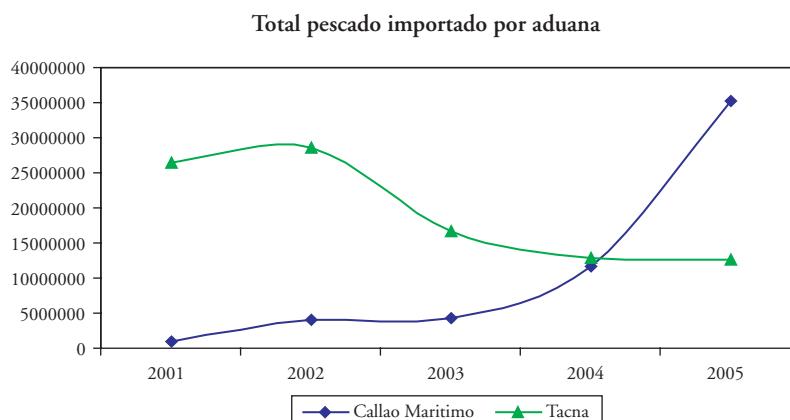


El gráfico siguiente muestra la evolución de la importación de caballa. La predominancia de congelado es evidente en todo el periodo. Se usa en Lambayeque para salarla, la ventaja para los saladeros es que ya está eviscerada. También se usa para carnada, trozada, en las embarcaciones espineleras.



El rubro Otros pescados se ha reducido, como se aprecia en el gráfico anterior, lo que implica una mayor concentración en una especie (en este caso jurel) y/o una mejora en el registro correspondiente:

En relación al lugar de ingreso del país lo que se muestra, compatible con la dinámica descrita de los últimos años, es una reducción de los volúmenes que ingresan por Tacna y un incremento de los que ingresan por vía marítima (gráfico siguiente) en el 2004 ingresaron virtualmente los mismos montos de fresco y congelado por Tacna que el congelado por el puerto del Callao. El 2005 éste último más que duplicó el volumen registrado.



5. PRINCIPALES CONCLUSIONES

Siendo tan variada la actividad pesquera peruana, en particular la artesanal, son de diverso orden y numerosas las conclusiones resultantes de esta información disponible. A lo largo del documento las hemos expresado. Ahora corresponde a manera de resumen listar las principales, las que definen la estructura actual de la actividad y a su vez tratan de explicar también los comportamientos de los involucrados:

Existen evidencias de un stress ecosistémico resultado, entre otros factores, de la intensidad del esfuerzo pesquero para la producción de harina de pescado, que es el contexto de base para desarrollar estas conclusiones.

Hay un incremento del desembarque de pescado fresco debido principalmente a “otros puertos”, principal abastecedor ahora, desplazando a Piura. Desde el 2001 Otros puertos existe en el nivel regional. En el 2003 todas las regiones tienen un rubro Otros puertos en las capturas que le asigna el Vice Ministerio de pesquería.

En el 2004, excepto Tumbes, en todas las otras regiones del país sus Otros puertos es por lo menos el segundo lugar de importancia en el abastecimiento regional.

Es indeterminado el registro de las importaciones, pues, especialmente en años anteriores, se han registrado importantes cantidades de desembarque en la ciudad de Tacna, que no tiene litoral. Recientemente Otros puertos de Lima, por su volumen, comprendería los ingresos por ENAPU.

Al considerar las importaciones como parte del consumo de pescado, se estaría contabilizando dos veces al menos una parte de este producto.

Se percibe una modificación importante en el consumo de pescado de los peruanos y peruanas, a través de la ampliación del jurel (cumple el rol del bonito de hace algunas décadas) la pota y el perico, entre otras especies. Asimismo se ha ampliado el consumo de pescado congelado en la costa, aunque se vende, ya para el consumo, como fresco.

Se ha reducido la captura de especies típicas de la pesca artesanal, reemplazadas por jurel proveniente de las embarcaciones industriales, pota de la parte norte del país y la importación de pescado, cada vez en mayor volumen congelado que se vende como fresco. No existe ningún procedimiento para determinar la calidad de los productos importados.

La flota de madera de más de 30 tm de capacidad de bodega, sigue expandiéndose, lo que causará más presión sobre la anchoveta y otras especies costeras. La perspectiva de los mercados alienta esta expansión, pues la harina de pescado (y el aceite), debido al constante incremento de la demanda por la acuicultura han incrementado de manera importante sus precios.

Si a ello se suma la prácticamente nula acción por parte del estado en materia de control del acceso a la pesca, se ampliará el impacto ecosistémico de la captura a gran escala de la anchoveta.

Desde la perspectiva de la seguridad alimentaria⁵ también estos cambios tienen consecuencias, en la disponibilidad de especies propias del consumo humano y que es objeto de captura de pescadores artesanales, tanto en la disponibilidad de alimentos de origen marino como también de ahondar la inseguridad alimentaria de los propios pescadores artesanales y sus familias;

Asimismo tiene consecuencias en la ampliación de la dependencia alimentaria al iniciarse y consolidarse la importación de pescado fresco o congelado para venderse como tal, cambiando el carácter de alimento nacional el pescado fresco en el Perú, como ha sido tradicionalmente.

Consideramos que un elemento distorsionador es en la actualidad el indicador de consumo de pescado por persona por año, que ha pasado a ser una meta a lograr, desligada de toda consideración ecológica, social y económica, resultando ser de muy poca utilidad para la sostenibilidad de la actividad pesquera peruana.

⁵ Grupo de trabajo seguridad alimentaria Asociación Nacional de Centros ANC Perú

NOMBRES CIENTIFICOS

- Anchoveta (*Engraulis ringens*)
Anchoveta blanca, samasa (anchoa nasus)
Atun (*Thunnus sp*)
Babunco (*dodyxodon leavifrons*)
Barrilete (*Katsuwonus pelamis*)
Bereche (*Larimus pacificus*)
Caballa (*Scomber japonicus*)
Cabinza (*Isacia conceptionis*)
Cabrilla (*Paralabrax humeralis*)
Cachema (*Cynoscion analis*)
Cojinova (*Seriolela violacea sp*)
Concha de abanico (*Argopecten purpuratus*)
Concha negra (Anaredas tuberculosa)
Cherlo (Acanthistius pictus)
Chiri (Peprilus medius)
Chita (*Anisotremus scapularis*)
Choros (Aulacomya ater)
Corvina (*Cilus gilberti*)
Doncella (*Pseudoplatystoma fasciatum*)
Fortuno (*Seriola sp.*)
Jurel (*Trachurus murphyi*)
Langostino (*Penaeus sp*)
Lisas (*Mugilidae cephalus*)
Machete (Ethmidium maculatum)
Merluza (*Merluccius gayi*)
Pejerrey (*Odontesthyes regia sp.*)
Perico (*Coryphaena hippurus*)
Pez Espada (*Xiphias gladius*)
Pota (*Dosidicus gigas*)
Sabalo (*Brycon sp.*)
Sardina (*Sardinops sagax*)
Tamborín (*Sphoeroides sp.*)
Tiburon diamante (*Isurus oxyrinchus*)
Tiburon cruceta (*Sphyrna zygaena*)
Tollos (*Mustelus sp.*)
Trucha (*Oncorhynchus mykiss*) agua dulce

SAMUDRA Monografía

**Pesca y seguridad alimentaria.
El abastecimiento del pescado fresco en el Perú**

Escrito por
Juan Carlos Sueiro C.

Agosto 2006

Impreso y encuadrado en
Ediciones Nova Print SAC

Publicado por
Colectivo Internacional de Apoyo al Pescador Artesanal
27 College Road, Chennai 600 006, India
Telf: + 91 44 2827 5303
Fax: + 91 44 2825 4457
Correo electrónico: icsf@icsf.net
Sitio web: www.icsf.net

Copyright © ICSF 2006
Copyright © CooperAcción, Acción Solidaria para el Desarrollo
Jirón Berlín 1353, Lima 18, Perú
Teléfono: (511) 444-0316 / 446-5385
Fax: (511) 445-0908
<http://www.cooperaccion.org.pe>

ISBN 9972-2617-1-9

El CIAPA se reserva todos los derechos sobre esta publicación, cualquiera de sus partes puede ser reproducida y distribuida libremente, siempre que se cite la fuente. Queda prohibido cualquier uso comercial de este material sin permiso previo. El CIAPA agradecerá el envío de una copia de cualquier publicación que utilice la presente como fuente.

Las opiniones y posiciones expresadas en esta publicación son los del autor y no coinciden necesariamente con la opinión oficial del CIAPA.

Pesca y seguridad alimentaria

El abastecimiento del pescado fresco en el Perú

Este documento tiene el propósito de ampliar en el tiempo y en el análisis, lo ya expuesto en el texto *¿Cómo estamos en la pesca?*, tomando como referencia central la evolución del abastecimiento de pescado fresco en el Perú, la principal forma de consumo de pescado en el país y el que más empleos involucra, así como entrevistas a pescadores, profesionales y comerciantes del país, de Chile y Ecuador.

Para ello hemos hecho un breve recuento de la pesquería de anchoveta para harina de pescado y de otras especies para congelado y conservas, para luego hacer un análisis más extenso de las estadísticas de desembarque de pescado fresco, por lugares y especie, como un indicador de la situación de la pesca artesanal.

En ellas se percibe la creciente importancia de lugares sin ubicación precisa como los principales abastecedores de pescado fresco y que se expresa en la modificación de la base estadística que incorpora “otros puertos” en todas las regiones con costa del país.

De otro lado, se percibe también una creciente importación de pescado desde Chile para su venta como pescado fresco, así como una modificación apreciable de los patrones de consumo en la población y una reducción de las capturas de las especies típicas de la pesquería artesanal



El CIAPA (www.icsf.net), es una ONG internacional que trabaja sobre problemas que preocupan a los trabajadores de la pesca en todo el mundo. Está reconocida por el Consejo Económico y Social de la ONU y figura en la Lista Especial de Organizaciones Internacionales No Gubernamentales de la OIT. Registrado en Ginebra, el CIAPA tiene oficinas en Chennai, India, y Bruselas, Bélgica. El CIAPA, formado por una red de animadores sociales, académicos, técnicos, investigadores y científicos de todo el mundo, organiza actividades de seguimiento e investigación, así como intercambios, cursos de formación, campañas, acciones de diversa índole y labores de divulgación.