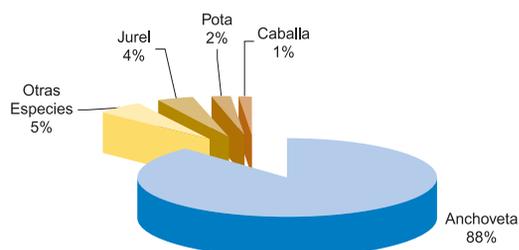


LA PESCA:

El sector pesquero es uno de los más importantes en la producción nacional, pero también uno de los más volátiles. Tras la crisis por la que atravesó la pesca entre 1997 y 1999, consecuencia de factores como la sobreinversión y el sobreendeudamiento de las empresas pesqueras, el Fenómeno El Niño, las regulaciones aplicadas (como el criterio de las 5 millas) y la crisis asiática, a comienzos del 2002 se esperaba la ansiada recuperación del sector, cosa que no sucedió. Si bien por un lado se expandió la pesca de anchoveta y, con ella, la producción de harina de pescado, las exportaciones de la misma se vieron ligeramente contraídas. A continuación analizamos el desempeño del sector el año pasado y presentamos proyecciones para el 2004.

DESEMBARQUE POR ESPECIES 2003



Fuente: SNP. Elaboración: COMEXPERU.

PRODUCCIÓN SECTOR PESQUERO (MILES TM)			
Producto	2002	2003	Variación
Harina	1,839	1,179	-35.9%
Aceite	189	205	8.6%
Congelado	86	77	-10.9%
Conservas	35	87	146.2%
Curado	22	24	10.6%
Total	2,171	1,572	-27.6%

Fuente: SNP. Elaboración: COMEXPERU.

ESTÁS FRITO, PESCADITO

El 2003 ha sido el peor en los últimos 10 años (sin considerar el Fenómeno El Niño) para la pesca en nuestro país: solo hubo 5 meses efectivos de pesca. Fue el único sector de la economía cuya producción experimentó un descenso. Así, durante el año esta cayó en un 27.6%, en comparación con la producción del año anterior. Aunque en los últimos meses comenzaron a darse signos de una inminente recuperación, esto no fue suficiente para compensar el resultado negativo del año. Veamos cada producto del sector. La industria más afectada fue la harinera. Su producción cayó en 35.9%. La mayor parte de esta correspondió a

Desempeño del 2003

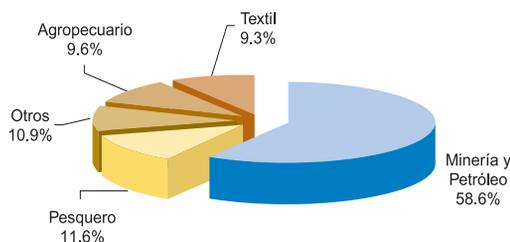
Perspectiva del 2004

la harina FAQ (*Fair Average Quality*), con un 63.7% de participación. La producción de pescados y mariscos congelados también se redujo, pero en este caso el descenso fue del 10.9%, debido a la reducción en la biomasa de merluza. La industria conservera y la de aceite arrojaron resultados positivos con crecimientos de 146.1% y 8.6%, respectivamente. Este último incremento se explica por el mayor contenido de grasa encontrado en los peces, lo que compensó la menor pesca.

La caída más dramática se dio en el desembarque de recursos. El volumen de recursos desembarcados cayó en un 32.6%, en comparación con el 2002. La pesca de anchoveta, que representa el 87.5% de la pesca total, se redujo en 36%, dadas las poco favorables condiciones climáticas que llevaron a la aplicación de la veda al inicio del año y en la segunda temporada de pesca. Esta reducción no solo se ha dado con nuestro principal recurso pesquero, sino también con la pota y la merluza, cuyos niveles de pesca cayeron en 12% y 85%, respectivamente. No obstante, sí hubo crecimiento en cuanto a la pesca de otras especies como el jurel (46%), la caballa (151%) y la sardina (34%). Un 87.3% del total desembarcado fue utilizado por la industria harinera, volumen que cayó en 36.7% en comparación con el 2002. De los recursos extraídos para esta actividad, el 47% se capturó entre Chicama y Huarmey, pero cabe resaltar que en el norte del país, entre Paita y Parachique, la pesca aumentó en 60%. Esta es la única zona en la que la pesca se vio incrementada el año pasado, debido a la mayor concentración de peces. La captura para la industria de congelados también disminuyó en 20.9%. En cuanto a la pesca para el consumo fresco/refrigerado, esta representó el 6.1% del total y, en este caso, sí se produjo un incremento del 10.7%. Sin embargo, la industria que mayor crecimiento presentó fue la conservera, con un 217%. No obstante, esta representa solo un 3.2% del total. Según la Sociedad Nacional de Pesquería (SNP), el desempeño positivo se debe a las normativas de apoyo a esta industria.

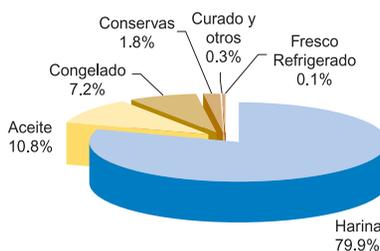
En lo que respecta al mercado externo, nuestras exportaciones pesqueras sólo disminuyeron en un 3%, gracias a la tendencia alcista en los precios internacionales que compensó la menor pesca. No obstante, si separamos las exportaciones en tradicionales y no tradicionales, vemos que si bien las primeras experimentaron una contracción del 8%, las segundas presentaron un destacable crecimiento del 23%. En el 2003 el harina de pescado ocupó el tercer lugar en el ranking de productos exportados con el 8% de participación, pero sus exportaciones cayeron en 9.9%.

EXPORTACIONES PERUANAS TOTALES 2003



Fuente: SNP. Elaboración: COMEXPERU.

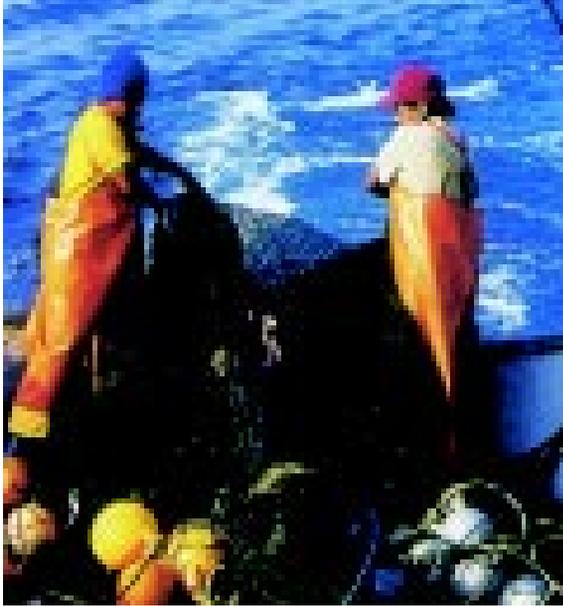
EXPORTACIONES POR PRODUCTO 2003



Fuente: SNP. Elaboración: COMEXPERU.

En el 2003 el **harina de pescado ocupó el tercer lugar en el ranking de productos exportados** con el 8% de participación, pero sus exportaciones cayeron en 9.9%. Los **principales mercados para este producto son China (37%), Alemania (14%) y Japón (13%)**.

Los principales mercados para este producto son China (37%), Alemania (14%) y Japón (13%). La ganadería y la acuicultura demandan este producto, que se utiliza en la alimentación de las especies criadas; además, su consumo se verá impulsado por la mayor demanda de aves, carne, leche, tilapia, langostino, entre otros productos; y por el hecho de que en ciertos casos la soya no puede sustituirlo. Por su parte, el aceite de pescado tuvo como principales destinos de exportación a Chile (36%), Bélgica (16%) y Canadá (15%). Por otro lado, las exportaciones de conservas y preparados de pescados y mariscos se incrementaron en un 77.8% y los principales mercados de destino fueron España (14%), Brasil (12%) y Colombia (10%). A pesar de que la pesca para congelados y frescos refrigerados se redujo, la exportación de estos productos aumentó en 16.9%, absorbiendo Estados Unidos el 25.5% de



Vale la pena **invertir** en **exportar pescado fresco**, teniendo en cuenta que **los altos precios pueden compensar los costos** de transporte y refrigeración.

estas. España, Italia y Japón le siguen los pasos. Cabe resaltar que el pescado congelado es muy apreciado, y más aun el fresco y el vivo. Vale la pena invertir en exportar pescado fresco, teniendo en cuenta que los altos precios (en el caso del lenguado, bordea los US\$ 10 por kilo) pueden compensar los costos de transporte y refrigeración. En el Perú, las especies en las que se concentra la pesca no son las preferidas para el consumo humano, pero existen muchas otras que no son explotadas y que podrían tener éxito si se vendieran para ese fin. Para invertir en ellas, y en pesca en general, el financiamiento debe darse considerando la volatilidad del sector, ocasionada por factores como un Niño que paralizará la

pesca durante ciertos periodos, en los que no se generarán ingresos. De lo contrario, el sector seguirá atravesando problemas de sobreendeudamiento.

BOLA DE CRISTAL

La recuperación que comenzó a tener lugar a fines del año pasado ha propiciado un escenario optimista respecto al desenvolvimiento del sector este año. Sin embargo, la volatilidad que lo caracteriza no permite dar algo por sentado. El IMARPE aún no ha decidido los lineamientos que se establecerán, pero se proyecta que habrá un incremento en el desembarque y que este alcanzará el 31.8%. En cuanto a la harina y el aceite de pescado, el crecimiento estimado es del 35.5% y se espera que la pesca para consumo humano directo se incremente en un 6.4%. De este modo, la producción de harina crecería en un 33%; y la producción total en un 26%. Por último, se espera que las exportaciones tradicionales crezcan en un 9.9% y que las no tradicionales lo hagan en un 8.1%.

ASUNTOS PENDIENTES

Las 5 millas que son destinadas a la pesca artesanal a lo largo de nuestro litoral nos ponen en una posición desventajosa con respecto a nuestro vecino del sur. Este criterio no toma en cuenta las profundidades del zócalo. Debido a las diferencias existentes, en el sur se puede realizar pesca industrial dentro de las 5 millas, cosa que Chile entendió muy bien al aplicar el sistema de ventanas de penetración. Esto es bien sabido; sin embargo aún no se llega a una solución debido al problema político que entraña, ya que los pescadores artesanales temen que se les impida pescar en la zona si se elimina la restricción.

Otro tema preocupante es el de la pesca ilegal, cuyo monto extraído equivaldría a US\$ 130 millones al año según la SNP. Esta entidad está organizando un sistema de autocontrol con inspectores en las zonas de desembarque para descubrir no solo a las embarcaciones piratas -que se estima llegan a 400-, sino también a sus clientes. Se proyecta que en este sistema, que ya inició sus operaciones en enero del 2004 en el sur del Perú, las empresas pesqueras tendrán que invertir US\$ 6 millones anuales.

Esta iniciativa es destacable y esperamos que realmente tenga éxito. Es un primer paso para solucionar un importante problema que aqueja a la pesca; pero hay problemas de fondo, como el aprovechamiento de especies alternativas que requieren urgentemente propuestas para renovar la actividad pesquera en nuestro país. ■

La acuicultura langostinera, la ALPE y las nuevas tecnologías

Por Juan de Madalengoitia

Después de pasar por los embates de la naturaleza en 1998 debido al Fenómeno El Niño, se presentó en el Perú la peor epidemia que haya sufrido la actividad langostinera en el mundo afectada por el llamado Virus de la Mancha Blanca, respecto al cual solo se ha podido convivir con él apelando a innovaciones tecnológicas y a una reingeniería total de los estanques existentes.

Con este panorama, a fines del año 1999 y principios del 2000, la Asociación Langostinera Peruana (ALPE), acordó en una dramática sesión, ante la crítica situación creada por este virus, convocar a todos de los productores de langostinos, empresas, cultivadores personales, legales e informales relacionados con esta actividad, para que juntos trabajaran con el ente rector, el entonces Ministerio de Pesquería, uniendo los conocimientos y experiencias privadas y públicas a fin de encontrar soluciones al gravísimo problema que estaba liquidando la acuicultura langostinera.

Con ese primer paso, el que fuera ministro de ese portafolio, Ludwig Meier, puso en marcha los concursos para llevar a cabo los Proyectos Privados de Investigación (PPI) con el IMARPE; y con sus resultados realizó un concurso para un financiamiento promocional con el FONDEPES. Pese a que ninguno de los proyectos pudo tener las magnitudes requeridas por razones presupuestales, se obtuvieron resultados y conclusiones diversas, así como fracasos y éxitos que han permitido, ahora, ya solo con el esfuerzo privado, extrapolando conclusiones, llegar a establecer las diferentes metodologías y técnicas para las mejoras de los cultivos tradicionales (extensivos); pasando por los semiintensivos y llegando a los intensivos y superintensivos.

Las características de las nuevas tecnologías y métodos de cultivo recomendados se pueden resumir como sigue:

Calidad de Agua.- Se puede usar el agua de los esteros debidamente filtrada o tratada, y agua de pozo salobre; a fin de alcanzar los parámetros óptimos en cuanto a pureza y grado de fertilización diseñado.

Larvas.- Se debe adquirir este importante insumo con todas las seguridades del caso, ya que si la larva falla originaría que toda la inversión se pierda.

Alimento.- Utilizar solo el de mejor calidad y los apropiados para los diferentes estadios. Es importante el adecuado almacenamiento y manipuleo de los mismos.

Aireación.- Se deberá considerar el caballaje con relación a la biomasa proyectada.



Electrificación.- Importantísimo elemento que incluye la iluminación, fuerza y comodidades para el personal. Es necesario contar con grupos electrógenos para casos de interrupción del suministro de energía.

Sistemas para el manejo de los efluentes.- Se deberá diseñar la metodología para la eliminación de la materia orgánica de los estanques de cultivo, los campos de soleamiento, lagunas de oxidación y otros procesos para que el agua devuelta a los esteros sea amigable con el medio ambiente y favorezca la fauna y flora del medio ambiente que rodea las áreas de cultivo, especialmente las áreas naturales, reservadas y protegidas, como el Santuario Nacional de los Manglares de Tumbes y las áreas reservadas privadas, sembradas por las empresas La Bocana y Latimar.

Impermeabilización de Estanques.- Con la finalidad de tener el mayor control sobre el agua se recomienda la impermeabilización de los estanques con geomembranas apropiadas, reduciendo los volúmenes de agua al mínimo necesario y solo por evaporación. Esto también contribuye sustancialmente a la sanidad del estanque.

Efecto invernadero.- Como elemento importante para convivir con el Virus de la Mancha Blanca se estableció la conveniencia de convertir los estanques en "invernaderos", evitando el contagio vía el aire y aumentando las temperaturas del agua de los estanques.

Recursos Humanos.- No por ser el último punto es menos importante. Creemos que el personal que trabaja en las langostineras, desde los puestos más modestos hasta los ejecutivos responsables de las empresas son peruanos que están participando en el desarrollo nacional, y contribuyendo de esta forma al bienestar de nuestra patria. ■