

Potencialidades de la **ACUICULTURA**

Existe el convencimiento de que, dentro de algunos años, la mayor parte de la oferta de productos hidrobiológicos vendrá de sistemas de producción acuícola, los que superarán a la pesca. Esta predicción ha sido señalada en diversos diagnósticos y foros, y es probable que no estemos muy lejos de que eso ocurra.



La acuicultura aporta en la actualidad aproximadamente el 43% de la oferta de recursos hidrobiológicos para el consumo humano directo, según la FAO. Este crecimiento es notable si vemos que en 1970 tan solo el 3.9% de la pesca mundial correspondía a cultivos. Cada vez existe mayor demanda de pescado a nivel mundial, y con las capturas marinas estancadas hace algunos años el panorama parece estar bastante claro. Adicionalmente, la producción en sistemas controlados permite seleccionar qué producir, programar las cosechas y mantener estándares para los productos.



Los países asiáticos lideran por mucho la producción mundial, abarcando el 93% de la misma en volumen (solo China representa el 68.7%). En Latinoamérica, el primer lugar le corresponde a Chile gracias a la crianza de salmón en las regiones del sur, seguido por Brasil, México y Ecuador. Nuestro país se encuentra más rezagado en las estadísticas; sin embargo, presenta un crecimiento sostenido en los últimos años y también potencialidades de desarrollo. De acuerdo con cifras oficiales

del 2006, nuestra producción ascendió a unas 30 mil toneladas y se destinó mayoritariamente a la exportación, con lo que superó los US\$ 75 millones ese año.

El cultivo de langostinos en el norte y de conchas de abanico en algunos focos de desarrollo en el litoral lideran las producciones. Asimismo, es interesante cuantificar el caso de las truchas, especialmente en las regiones Junín y Puno, y no perder de vista algunas esfuerzos de menor escala con recursos como la tilapia (en Piura y San Martín) o peces amazónicos como la gamitada, dispersos por la región amazónica. En buena cuenta, la acuicultura peruana es bastante diversa, principalmente en sistemas de producción; pero poco significativa en comparación con otros países -y no precisamente asiáticos, sino de Latinoamérica- donde esta actividad avanza y se consolida gracias a políticas y estrategias de desarrollo a largo plazo, algo que aún falta en nuestro país.

Las cifras de exportación del año 2007 muestran que para el caso de los langostinos la tendencia de crecimiento se mantiene, pero emparejada con una continua baja en los precios. El principal producto vendido en el exterior son las colas congeladas de langostinos, que se dirigen principalmente al mercado estadounidense (87.9%). Además, se exportan langostinos enteros también congelados cuyos mercados se encuentran básicamente en Europa, siendo España su principal destino (66.8%).

En lo que respecta a las conchas de abanico, estas se envían congeladas y su mayor mercado es Francia (62.7%), aunque su participación se ha reducido el último año como consecuencia de una fuerte caída de los precios por abundancia de stocks. Esta situación, que ha afectado tanto al Perú como a otros países exportadores (por ejemplo, Chile), si bien es algo que ya ha ocurrido en el pasado, nos hace ver cuán vulnerable puede ser la exportación a un solo destino, ya que si sumamos las ventas a Bélgica, la concentración es mayor dado que el producto termina finalmente en el mercado francés.

Por ello se han propiciado intentos de diversificación de mercados para el caso europeo, considerando a países como Italia, España y Reino Unido, además de Estados Unidos. No obstante, el daño pudo ser menor si se hubiese llegado a exportar el producto fresco, algo que

en el Perú

vienen reclamando los exportadores a la autoridad sanitaria desde hace un año. En adición, el producto en media valva no puede ingresar a EE.UU.

Por su parte, la exportación de trucha mantiene un crecimiento bastante más dinámico en cuanto al valor de los envíos en relación con el volumen comercializado. Esto indica que se está trabajando en la ampliación del mercado, lo que ha hecho que ahora existan más exportadores. Para el caso de los filetes congelados se está afianzando el mercado canadiense, mientras que para otras presentaciones (entera o HG congelada) cobran mayor importancia destinos como EE.UU. y Alemania.

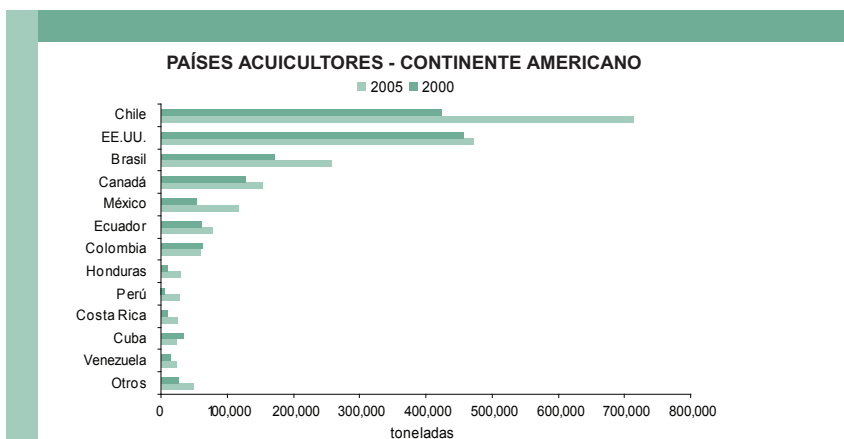
La acuicultura también es una posibilidad de darle valor agregado a las harinas y aceites de pescado que el Perú procesa, mediante su transformación en alimentos balanceados destinados al engorde de peces y crustáceos. Además, se presenta como una actividad productiva generadora de empleo y desarrollo económico en zonas rurales y con posibilidades de crecimiento, siempre y cuando se generen inversiones importantes que hagan posible el cultivo de otras especies con gran demanda en el mundo, así como el incremento de las exportaciones, que en el 2007 retrocedieron en comparación con el año previo, como se muestra a continuación.

De acuerdo con la experiencia internacional, para que esta actividad se consolide, es necesario contar con un Plan Estratégico (actualmente trabajado en el Ministerio de la Producción, con apoyo de la FAO) que oriente los sistemas de producción más eficientes y formule lineamientos de política para su avance armónico y mejor planificado. Así se aprovecharán convenientemente los recursos con los que cuenta el Estado y se evitarán la duplicidad de esfuerzos y la dispersión de los objetivos persistentes para este desarrollo.

Otros aspectos que deben ser trabajados para auspiciar su crecimiento sostenido son un ordenamiento territorial, de acuerdo con las aptitudes de las áreas tanto acuáticas como terrestres y el acceso a recursos como el agua. Complementariamente, se debe invertir de manera continua en investigaciones dirigidas a solucionar problemas de tecnologías de producción y cultivo, y al desarrollo de nuevas especies promisorias.

Es importante advertir la dinámica de los cultivos en otras latitudes y aprender de experiencias exitosas para plantearnos retos de acuerdo con las posibilidades y limitantes propias. Podemos revisar algunos ejemplos, como el caso del salmón en Chile, el cultivo de tilapia en varios países de Latinoamérica, el langostino en Brasil o el espectacular crecimiento de la producción del bagre (pangasio) en Vietnam (especie que incluso ya importa el Perú), sin dejar de lado lo que vienen haciendo otros países que han introducido especies con marcado potencial comercial como el atún, el esturión o la cobia.

Si bien el Perú presenta una diversidad de ambientes para el establecimiento de centros de producción y de especies potencialmente aptas para el cultivo (como el lenguado nativo, por ejemplo), se debe evaluar primero en qué medida podemos ser competitivos para colocar ventajosamente nuestros productos en los mercados de precios atractivos. Solo así podremos salir de los últimos lugares de producción y exportación acuícola, ya que para ello no basta con las promesas o las buenas intenciones. ■



Fuente: FAO
Elaboración: PromPerú

EXPORTACIONES DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS					
Producto	Ene-Dic 2007		Ene-Dic 2006		Var. Valor 07/06
	US\$ FOB	Kg Neto	US\$ FOB	Kg Neto	
Langostinos	48,041,398	9,036,755	45,943,945	8,212,993	5%
Concha De Abanico	22,519,755	2,691,240	26,988,809	2,020,669	-17%
Trucha	5,250,802	898,404	4,195,399	857,337	25%
Tilapia	57,837	8,355	379	169	15160%
TOTAL GENERAL	75,869,793	12,634,754	77,128,532	11,091,167	-2%

Fuente: SUNAT
Elaboración: PromPerú