

# CENTRAL



**Miguel de la Vega Polanco**

mdelavega@editoraperu.com.pe

La pesca en el Perú viene mostrando una recuperación impresionante. No ha sido sencillo, pues ha tenido que bregar contra el viento y la marea que ha significado la pandemia.

De acuerdo con el informe Estado Mundial de la Pesca y la Acuicultura 2020, elaborado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el Perú se ubica entre los siete principales países productores de la pesca de captura, juntamente con China, Indonesia, la India, la Federación de Rusia, Estados Unidos y Vietnam, que representaron casi el 50% de la producción total en el 2018.

Sin embargo, ¿dónde radica la riqueza de nuestro mar? La corriente marina de Humboldt, también llamada corriente del Perú, viene desde el sur y es de aguas frías, recorriendo nuestras costas y creando las condiciones de abundancia del fitoplancton, alimento básico de nuestra anchoveta.

En pleno año de impacto por el covid-19, el producto bruto interno (PBI) del Perú retrocedió 11.2% en el 2020, la tasa más baja en las últimas tres décadas. No obstante, uno de los pocos sectores que lograron resultados positivos fue el pesquero (2.08%), junto con Telecomunicaciones (4.87%); Administración Pública y Defensa (4.15%) y Agropecuario (1.28%).

Solo en diciembre pasado, la producción pesquera en el país se incrementó en 108.54% debido a la captura de 1.2 millones de toneladas de anchoveta, según el monitoreo del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI).

Asimismo, mientras el INEI reportaba que la producción nacional registraba una variación de -4.18% en febrero de este año comparado con el similar mes del 2020, la producción pesquera, por su parte, seguía en azul, logrando un crecimiento de 8.11%.

Considerando el reporte, esta variación positiva se explicó por el incremento de la pesca de especies de origen marítimo en 17.2% en el referido mes y que estuvo dirigido



**SUPO CAPEAR EL TEMPORAL**

# LA PESCA

## avanza contra viento y marea

La pesca peruana es una de las más importantes del mundo y, junto con la minería y la agroindustria, en estos momentos de impacto de la pandemia del covid-19, se convierte en uno de los motores de la economía nacional.



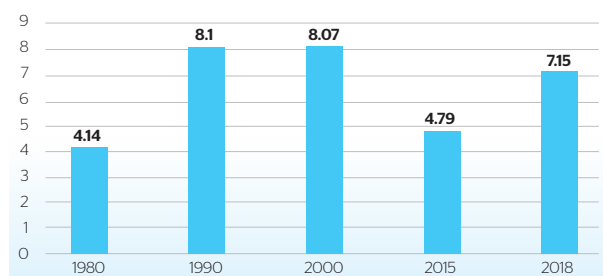
**Resiliencia.** La pesca peruana ha sabido capear los temporales



**Recurso.** La anchoveta es la especie hidrobiológica más representativa de la actividad pesquera nacional.

### PERÚ: PESCA DE CAPTURA MARINA

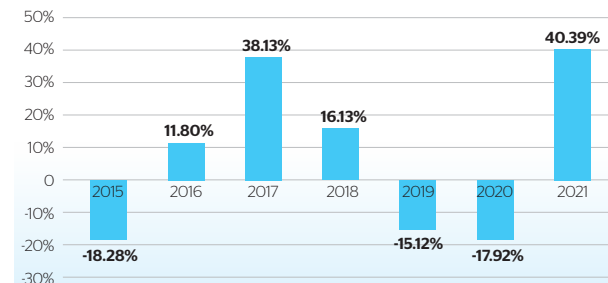
(en millones de toneladas)



Fuente: FAO

### PRODUCCIÓN SECTORIAL

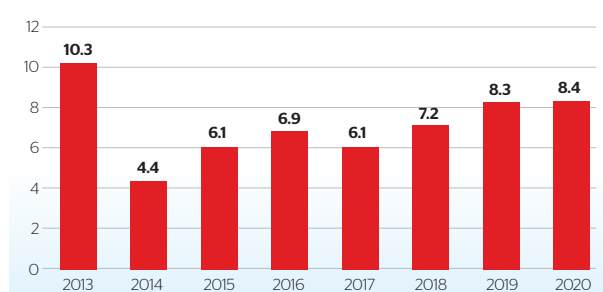
(Variación acumulada enero-febrero)



Fuente: INEI

### PROYECCIÓN BIOMASA DE ANCHOVETA

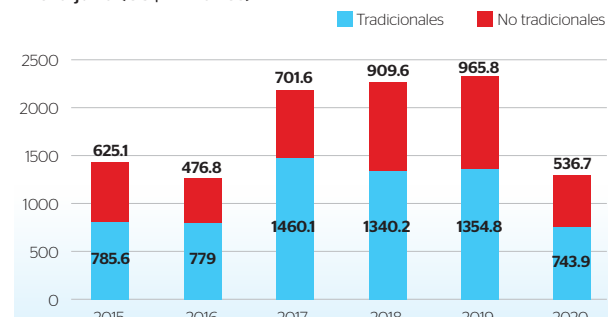
(Millones de toneladas)



Fuente: Imarpe

### PESCA: EXPORTACIONES ACUMULADAS

Enero-julio (US\$ millones)



Fuente: Sunat/Aduanet

principalmente al consumo humano directo, como el enlatado (32.4%) y congelado (29%).

Sin embargo, disminuyeron los desembarcos de la pesca para consumo fresco (-16.2%) y curado (-9.2%).

Asimismo, en diciembre aumentó la extracción para el consumo humano indirecto, como es la harina y aceite de pescado, debido a la pesca de anchoveta (35,529 toneladas); mientras que la pesca de origen continental retrocedió en 38.8%.

#### Empleo formal

El sector pesquero también ha mostrado una interesante fortaleza frente a la ola pandémica que azota al mundo. Según el documento Reporte de Inflación del Banco Central de Reserva del Perú (BCR), los puestos de trabajos formales (plani-

lla electrónica) en el sector privado sufrieron una contracción de 6.2% en el 2020 respecto al 2019.

No obstante, la pesca fue uno de los que menos contracción registró, al pasar de 20,000 puestos de trabajo en el 2019 a 19,000 en el 2020,

mostrando una variación negativa de solamente 1%.

#### Anchoveta peruana

La anchoveta peruana, cuyo nombre científico es *Engraulis ringens*, es la especie más importante del mundo, seguida del Colin de Alaska (*Thera-*

*gra chalcogramma*), el listado (*Katsuwonus pelamis*), así como el jurel (*Tahcurus spp*) y las sardinelas (*Sardinella nei*), de acuerdo con el ranking del 2018 de la FAO.

Sin embargo, cabe destacar que las principales especies capturadas en el mar

peruano son la anchoveta, el jurel, la caballa y la pota.

En la sostenibilidad de nuestros recursos tiene un papel importante el control de la biomasa, trabajo que realiza la investigación científica a cargo del Instituto del Mar del Perú (Imarpe)

con dos cruceros de investigación por año.

Igualmente, tiene una participación fundamental en este proceso el control satelital de los barcos y sus descargas a cargo del Ministerio de la Producción (Produce); así como la implementación del sistema de cuotas de captura a la anchoveta, a fin de ejercer una menor presión sobre los recursos marinos.

#### Exportaciones

Tomando en cuenta las estadísticas proporcionadas por la Asociación de Exportadores (Adex), tan solo en el primer bimestre de este año las exportaciones peruanas alcanzaron los 7,362 millones de dólares, monto mayor en 4.4% respecto a igual período del año pasado (7,051 millones).

De este monto, los envíos tradicionales representaron 4,919 millones de dólares y la pesca tradicional tuvo una participación de 524.7 millones de dólares, cantidad superior en 142.8% respecto a similar período del 2020.

En lo que respecta a las exportaciones no tradicionales o con valor agregado, en el primer bimestre del 2021 totalizaron 2,442 millones de dólares, de los cuales la pesca para consumo humano directo representó 228.9 millones de dólares, cantidad superior en 21.4% frente a similar período del año pasado.

#### Oportunidad

La demanda de alimentos en el mundo crece constantemente y por ello la producción mundial de la pesca de captura y la acuicultura se incrementa de manera sostenida año a año.

Así, en 1950 esta producción era de solo 20 millones de toneladas y en el 2018 llegó a las 180 millones de toneladas, de acuerdo con las precisiones de la FAO.

Esto evidencia, sin dudas, una importante oportunidad para la industria pesquera peruana para atender a los mercados internacionales y también a la creciente demanda interna con nuestra gastronomía que tiene, justamente en el pescado, su plato bandera: el ceviche.

Pese a todos estos factores, esta gran riqueza marina enfrenta desafíos como el cambio climático, el deterioro del entorno y el agotamiento de los recursos a nivel global, y por ello el trabajo conjunto de los sectores público y privado se torna fundamental para su preservación.