



LA PESCA EN EL PERÚ

I. DEFINICIÓN

- ❖ La pesca es la captura y extracción, en su medio natural, de peces u otras especies acuáticas como crustáceos, moluscos y otros invertebrados, además de mamíferos, en el caso de culturas orientales. Ancestralmente, la pesca ha consistido en una de las actividades económicas más tempranas de muchos pueblos del mundo.
- ❖ Respecto al concepto de extracción, el actual reglamento de la ley guarda absoluto silencio, a diferencia del anterior (D.S. N° 001-94-PE, del 15 de enero de 1994), que precisaba: Por extracción se entiende la actividad pesquera que tiene por objeto capturar, cazar, segar o colectar recursos hidrobiológicos
- ❖ Corresponde al Estado promover, de preferencia, las actividades extractivas de recursos hidrobiológicos destinados al consumo humano directo
- ❖ A esta actividad se accede a través de las autorizaciones de pesca, quedando establecido que su desarrollo se encuentra sujeto a las disposiciones contenidas en la Ley General de Pesca y a las normas reglamentarias que se expiden en forma específica para cada pesquería
- ❖ Hay dos tipos de pesca: marítima, en agua salada (mares, océanos), y la continental en agua dulce (ríos, embalses, lagos, lagunas).



¿Cómo es la pesca en el Perú?

El Perú es un país pesquero por excelencia, esta práctica se ha realizado desde el periodo autóctono; pero hoy constituye una principal actividad que abastece de especies para el consumo directo e industrial. Se han registrado 737 especies de peces marinos, de los cuales aproximadamente 150 son utilizados para la alimentación humana. Las especies más abundantes son anchoveta, sardina, jurel, caballa y merluza.

En la década de los sesenta, llegamos a ser la primera potencia pesquera del mundo, y en 1994 el Perú recuperó su condición de primer país pesquero.

Esta categoría se logró debido a que nuestro mar es privilegiado por la enorme variedad y cantidad de recursos ictiológicos, tanto para el consumo humano como para la fabricación de harina y aceite de pescado.

En el Perú, la zona influenciada por la corriente del Humboldt (30% del dominio marítimo), es la de mayor producción primaria (volúmenes de fitoplancton por unidad de tiempo). El promedio de productividad de todos los mares es de 0.15 gramos de carbono por m^2 por día (g. de $c/m^2/día$). En el océano Índico, uno de los más productivos del mundo, se ha encontrado un máximo de 6.4 g. de $c/m^2/día$, y en el caso del Mar Peruano su productividad está entre 1 y 1.5 g. de $c/m^2/día$ en promedio, observándose valores puntuales más altos para ciertas áreas de afloramiento, como San Juan, con 3.19 g. de $c/m^2/día$; Punta Aguja, con 10.5 g. de $c/m^2/día$; y Chimbote, con 6.99 g. de $c/m^2/día$. Esto se traduce en una importante capacidad para procesar enormes volúmenes de anhídrido carbónico (CO_2) y producir oxígeno.

¿Sabías que...?

El Perú en los años 60, 70 y 90 llegó a ser potencia mundial en producción pesquera, y en las dos primeras décadas lo fue gracias a un gran empresario de la pesca llamado Luis Banchero Rossi, maravillado de lo que vio, llegó a decir: «Me gusta el mar, no hay que arar o sembrar en él, solo cosechar».

II. PESCA MARÍTIMA

1. Pesca artesanal o de baja

- Se practica desde el litoral hasta las 5 millas, en caletas y pequeños muelles, con embarcaciones pequeñas como lanchas, caballitos de totora, botes y chalanas.
- Carece de apoyo técnico-financiero y su capacidad de extracción es limitada.
- Abastece el mercado interno (consumo humano directo).
- Genera empleos colectivos.
- Puertos menores:
 - a) Supe (Lima)
 - b) Ancón (Lima)
 - c) Puerto Pizarro (Tumbes)



2. Pesca industrial o de altura

- Se practica a partir de las 5 millas hasta las 200 millas.
- Cuenta con apoyo financiero y tecnológico.
- Extrae grandes volúmenes de recursos del mar, utilizando grandes y modernas embarcaciones, como barcos factoría y arrastreros.
- Priorizan especies como la anchoveta y la sardina.
- Abastecen de materia prima a la industria pesquera y el mercado externo (consumo humano indirecto).

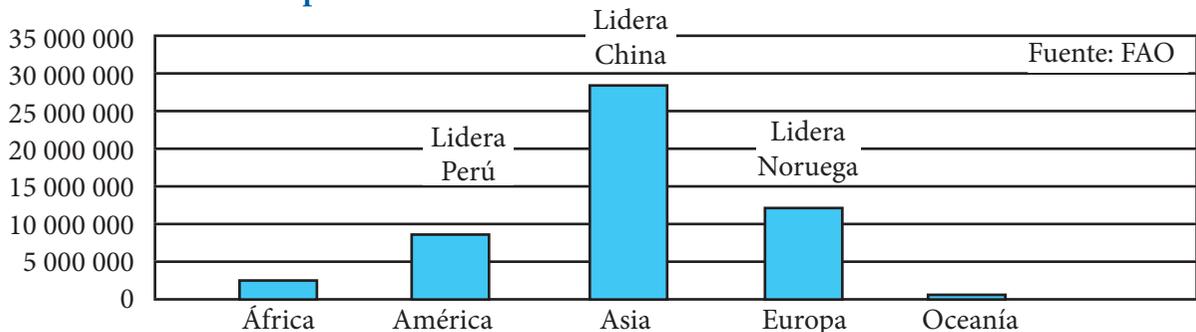
- ❖ Puertos Mayores:
 - b) Paita (Piura)
 - c) Chimbote (Áncash)
 - d) Salaverry (La Libertad)



Factores que favorecen la riqueza del Mar Peruano

- ❖ La Corriente Peruana traslada grandes masas de agua fría desde la región antártica, ocasionando que el mar registre temperaturas entre los 13 °C (grados centígrados) y 14 °C en invierno (mayo-octubre), y de 15 °C a 17 °C en verano (noviembre-abril). Al haber menor temperatura, hay más oxígeno.
- ❖ La ubicación del Perú debajo de la línea ecuatorial posibilita la existencia de una gran cantidad de luz solar. Esta es necesaria para el proceso de fotosíntesis.
- ❖ Gracias a que los vientos y la accidentada topografía costera hacen que se mueva el mar, del fondo del marino ascienden nutrientes (nitratos, fosfatos, silicatos) que provienen de la descomposición de organismos marinos y de los excrementos de las aves guaneras.
- ❖ La sal conforma el 21,69% del mar. Este alto porcentaje determina una mayor densidad del agua y permite que el plancton se mantenga en la superficie, sirviendo de alimento a la gran cantidad de especies que habitan en esta zona.

Producción de Pesca por Continentes



Puertos pesqueros

Puertos mayores	Puertos menores	Caletas
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Chimbote: Áncash ▶ Paita: Piura ▶ Talara: Piura ▶ Callao: Callao ▶ General San Martín: Ica ▶ Salaverry: La Libertad ▶ Mollendo: Arequipa ▶ Matarani: Arequipa ▶ Ilo: Moquegua 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Huarney: Áncash ▶ Samanco: Áncash ▶ Pacasmayo: La Libertad ▶ Pimentel: Lambayeque ▶ Zorritos: Tumbes ▶ Eten: Lambayeque ▶ Supe: Lima ▶ Huacho: Lima ▶ Quilca: Arequipa 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Huanchaco: La Libertad ▶ Cerro Azul: Lima ▶ Ancón: Lima ▶ Barranca: Lima ▶ Chorrillos: Lima ▶ Cabo Blanco: Piura ▶ Máncora: Piura ▶ Punta Sal: Tumbes ▶ Chala: Arequipa

III. PESCA CONTINENTAL

- ❖ **En los ríos costeros:** Destaca la extracción del camarón, que se concentra en los ríos Pativilca, Cañete (Lima), Ocoña y Majes (Arequipa), y extracción de langostinos en el río Tumbes.
- ❖ **En los ríos y lagos andinos:** La pesca tiene características muy limitadas. La mayor concentración la tenemos en el lago Titicaca, que es el principal receptor de especies nativas, como carachi, supe, ishpi y especies exóticas como la trucha que se vienen cultivando en un gran sector de los Andes (piscicultura)
- ❖ **En los ríos y lagos amazónicos:** Permite abastecer al mercado local, con especies como el paiche, zúngaro, sábalo, doncella, boquichico, carachama, corvina, lisa dorado, bagre etc.



Pesca continental

DATOS IMPORTANTES:

- ❖ Primer complejo pesquero: Paita (Piura)
- ❖ Primer extractor de anchoveta: Chimbote (Áncash)
- ❖ Primer extractor de trucha (Junín)
- ❖ Primer extractor de camarones (Arequipa)
- ❖ Primer extractor de langostinos (Tumbes)
- ❖ Primer extractor de conchas de abanico (Ica)



Recuerda

Importancia del sector pesquero

- ▶ Es fuente de divisas generadas con la exportación de nuestros productos pesqueros (20% aprox.).
- ▶ Es fuente directa e indirecta de trabajo.
- ▶ Es fuente de alimentación gracias a la extracción y aprovechamiento de los recursos hidrobiológicos, contribuyendo con el 30% del consumo nacional de carnes.

Retroalimentación

1. Menciona dos características de la pesca artesanal.

2. Menciona las especies hidrobiológicas más aprovechadas en la costa.

3. Menciona los departamentos que destacan en la pesca de la costa peruana.

4. Menciona dos puertos mayores ubicados en la costa norte del Perú.

Trabajando en clase

RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS

Se denominan recursos hidrobiológicos, a las especies animales y vegetales que provienen del medio acuático obtenidas mediante la pesca, la caza acuática, la recolección, la cosecha y otros métodos de captura.

La pesca marina constituye uno de los rubros económicos más importantes, tanto en la producción de divisas (900 millones de dólares anuales) como en la generación de empleo (57 000 puestos de trabajo). El manejo racional de los recursos hidrobiológicos marinos será una de las garantías para el desarrollo sostenible del país. De ninguna manera se debe repetir la extracción depredadora del periodo anterior a 1973, que condujo a uno de los desastres económicos, ecológicos y sociales más grandes de nuestra historia por la pesca irracional.

Los productos hidrobiológicos, de acuerdo con su estado, pueden ser:

- ▶ **Primarios:** Los que se encuentran en estado natural, semitransformados; los que tienen un proceso incompleto de transformación o una elaboración simple o artesanal. Incluye a los productos refrigerados, desvalvados, salpresados y los conservados en salmuera.
- ▶ **Industriales o alimenticios:** Los destinados para insumos industriales, fertilizantes, ornamentales y otros.
- ▶ **En la acuicultura:** Las ovas, larvas, semillas y alevinas.

La derogada Ley General de Pesquería, Ley N.º 24790, clasificaba a los productos hidrobiológicos de acuerdo con su estado y su uso de la siguiente manera:

De acuerdo con su estado:

- ❖ **Primarios:** Los que se encuentran estado natural.
- ❖ **Semi-transformados:** Los que tienen un proceso incompleto de transformación o una elaboración simple o artesanal. Inclúan a los productos refrigerados, deslvalvados, salpresados y los conservados en salmuera.
- ❖ **Transformados:** Los que han sido sometidos a un proceso sustantivo de transformación. Se incluían los productos congelados, ahumados, seco salados, enlatados, deshidratados y otros.

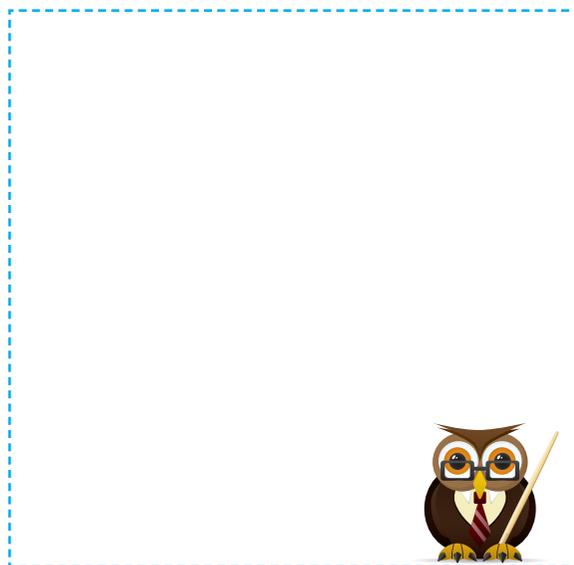
De acuerdo con su uso:

- ❖ **De consumo humano directo:** Los destinados a satisfacer en forma directa las necesidades alimenticias de la población, sea en estado primario, semi-transformados o transformados.
- ❖ **De consumo humano indirecto:** Los destinados a satisfacer las necesidades alimenticias de los animales domésticos comestibles.
- ❖ **Industrial no Alimenticio:** Los destinados para insumos industriales, fertilizantes, ornamentales y otros.
- ❖ **En la acuicultura:** Las ovas, larvas, semillas y alevinas.

El reglamento de la vigente Ley General de Pesquería, sin llegar a definir, nos presenta la siguiente clasificación:

- ❖ **Recursos hidrobiológicos plenamente explotados:** Cuando el nivel de explotación que se ejerce, no deja excedente productivo en el recurso. No se autoriza incremento de flota, ni tampoco se otorgan permisos de pesca; se suspende el acceso a su explotación, denegándose toda solicitud de otorgamiento de las autorizaciones de incremento de flotas, nuevos permisos de pesca y licencia.
- ❖ **Recursos hidrobiológicos sub-explotados:** Son aquellos de oportunidad o altamente migratorios. Los incrementos de flota y los permisos de pesca se otorgan procurando el crecimiento ordenado de sus pesquerías.
- ❖ **Recursos hidrobiológicos inexplorados:** Son aquellos donde se fomentará la investigación.

▶ Elabora de acuerdo con la lectura un organizador gráfico:



Verificando el aprendizaje

1. Señala qué tipo de recursos conforman los peces, moluscos, crustáceos y mamíferos marinos.
UNCP (2008-I)
 - a) Hidrológicos
 - b) Hidrocarburos
 - c) Hidrobiológicos
 - d) Hidrosolubles
 - e) Agropecuarios
2. Organismo encargado de la investigación y dirección técnico-científica de la actividad pesquera en el Perú:
 - a) Senamhi
 - b) Imarpe
 - c) Cerper
 - d) FAO
 - e) Cetar
3. Los principales puertos pesqueros del departamento de Áncash son:
UNMSM-2001
 - a) Samanco, Pacocha, Chimbote
 - b) Chimbote, Supe, Chancay
 - c) Chala, Chimbote, Salaverry
 - d) Casma, Chimbote, Huarmey
 - e) Chimbote, Casma, Supe
4. Es practicada por los pescadores del litoral peruano dentro de las cinco millas próximas a este, con instrumentos rudimentarios, como chalanas, cordeles operando en caletas. Esta característica corresponde a la pesca:
 - a) Científica
 - b) Industrial
 - c) Deportiva
 - d) Artesanal
 - e) Intensiva
5. Es el principal pez para la pesca industrial de nuestro mar:
 - a) Atún
 - b) Anchoqueta
 - c) Caballa
 - d) Sardina
 - e) Perico
6. Los puertos de Pacasmayo, Salaverry, Chicama y Huanchaco se encuentran en _____.
 - a) Piura
 - b) La Libertad
 - c) Áncash
 - d) Tacna
 - e) Lambayeque

7. Es el principal puerto pesquero del Perú:
- a) Coishco
 - b) Paita
 - c) Callao
 - d) Sechura
 - e) Chimbote
8. Indica la relación correcta de las especies y sus respectivas zonas de extracción en el litoral peruano:
- a) Jurel: Tumbes
 - b) Anchoqueta: Áncash
 - c) Atún: Arequipa
 - d) Sardina: Tumbes
 - e) Merluza: Ica
9. Especie hidrobiológica adecuada a las temperaturas bajas, claridad y oxigenación de los ríos y lagos altoandinos:
- a) Paiche
 - b) Caballa
 - c) Anchoqueta
 - d) Trucha
 - e) Merluza
10. Embarcación con gran tradición histórica que todavía utilizan los pescadores de la costa norte:
- a) Bolicheras
 - b) Chalanas
 - c) Caletas
 - d) Caballitos de totora
 - e) Lanchas

