

## Desafiando la tradición de país harinero: una mirada económica de la actividad pesquera de Piura, Perú

RENATO GOZZER-WUEST\*<sup>1</sup>, JUAN CARLOS SUEIRO<sup>2</sup>, JORGE GRILLO-NÚÑEZ<sup>1</sup>, SANTIAGO DE LA PUENTE<sup>3</sup>, MARIO CORREA, TANIA MENDO<sup>4</sup> y JAIME MENDO<sup>5</sup>

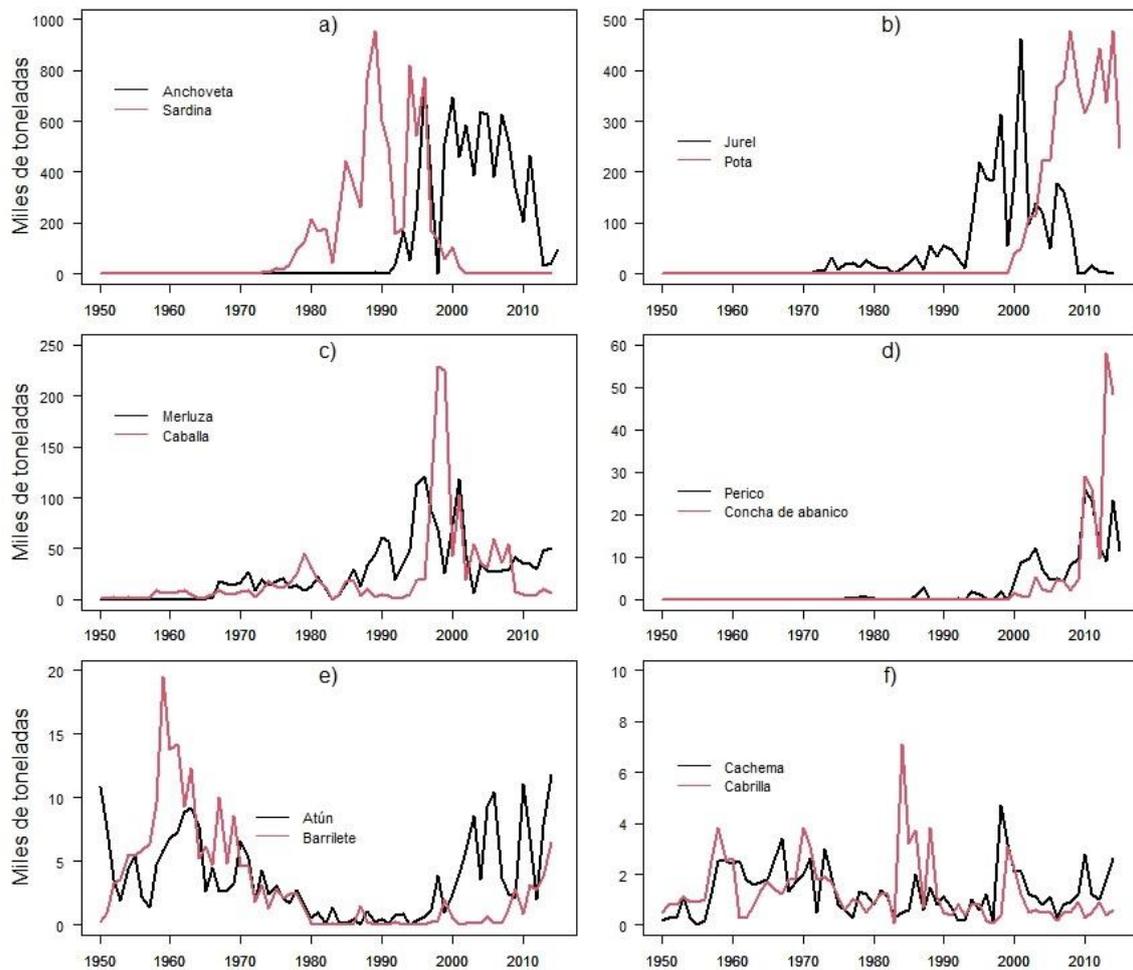
<sup>1</sup>REDES – Sostenibilidad Pesquera. Calle Porta Nro. 130, Of. 608, C.P. 15074 Lima, Perú. <sup>2</sup>OCEANA Perú, Lima, Perú. <sup>3</sup>Institute for the Oceans and Fisheries, The University of British Columbia, Vancouver, BC, Canada. <sup>4</sup>Scottish Oceans Institute, University of St Andrews, East Sands, UK. <sup>5</sup>Facultad de Pesquería, Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú. ORCID Renato Gozzer-Wuest  <https://orcid.org/0000-0002-1156-4552>, Jorge Grillo-Núñez  <https://orcid.org/0000-0002-7501-6811>, Santiago De La Puente  <https://orcid.org/0000-0002-6189-9596>, Tania Mendo  <https://orcid.org/0000-0003-4397-2064>, Jaime Mendo  <https://orcid.org/0000-0001-6040-6190>.

En la última década, Piura logra sus mayores volúmenes de desembarque gracias a la pota (MS Figura 1B), perico y concha de abanico (MS Figura 1D), tres recursos ligados a actividades artesanales pero que suministran preferentemente a la industria procesadora congeladora. Antes de 2000, los desembarques de estos recursos fueron mínimos y ocasionales (Estrella Arellano y Swartzman 2010). La pota es la segunda pesquería más importante del Perú en términos de volúmenes de extracción (Paredes y De La Puente 2014; PRODUCE 2016b) y la primera en términos de empleo y valor agregado en la extracción pesquera (Gozzer-Wuest et al. 2022). Esta comenzó a extraerse por la pesca artesanal en 1999 (Estrella Arellano y Swartzman 2010), a partir de una adaptación manual de la forma de operar de la flota industrial asiática que pescó en Perú durante los noventa (Sueiro 2008). Sin embargo, recién cuando la merluza se declaró sobreexplotada en 2002 (Guevara-Carrasco 2004) se visibilizó como un sustituto para mantener la producción de congelados (Sueiro 2006, 2008; Paredes y De La Puente 2014). El perico también es extraído exclusivamente por la flota artesanal (De La Puente et al. 2015) y la maricultura de concha de abanico es principalmente gestionada por organizaciones sociales de pescadores artesanales (Mendo et al. 2016).

En efecto, desde mediados de los años setenta, la dinámica pesquera estuvo fuertemente ligada a la sardina (MS Figura 1A) y desde los noventa, tras la disminución de ésta, a la anchoveta, jurel y caballa (MS Figuras 1B, 1C). Por su parte, la pesquería de merluza ha sido una pesquería importante desde fines de los años sesenta (MS Figura 1C). Los túnidos tuvieron un primer desarro-

llo en los cincuenta, seguidos de bajos desembarques desde finales de los setenta, para aumentar nuevamente su actividad desde 2000 (MS Figura 1E). Por último, si bien especies clave para la pesca artesanal y el consumo local, como la cachema y cabrilla, tienen valores relativamente bajos, éstos se han mantenido a lo largo del tiempo (MS Figura 1F).

Es altamente probable que parte del desembarque se haya capturado más allá del mar contiguo a Piura, tanto en pesca artesanal (por ej., pota o perico) como industrial (por ej., túnidos o jurel). Por ello, es importante analizar la dinámica pesquera como algo incentivado por la demanda de la infraestructura de procesamiento instalada en Piura. En esa línea, Piura ha procesado el 58 % de los congelados, el 14 % de las conservas, el 11 % del curado y el 4 % de la harina industrial de todo el país en la serie 2010-2015 (PRODUCE 2016b). La producción de harina de anchoveta industrial pasó de un promedio de 170.000 t año<sup>-1</sup> en la década del noventa a 35.000 t año<sup>-1</sup> en la serie 2010-2015; mientras que, en el mismo periodo, los congelados aumentaron de 40.000 t año<sup>-1</sup> a más de 190.000 t año<sup>-1</sup>. Consecuentemente, Piura ha aumentado constantemente su capacidad para producir congelados, pasando de 1.300 t de recepción de materia prima al día en 1997 a 4.000 t en 2017 (MS Figura 2A). El 73 % de toda esta capacidad productiva se concentra en Paita. Asimismo, a pesar de que la producción de harina de anchoveta se ha reducido, la capacidad productiva de CHI se ha mantenido relativamente constante (MS Figura 2B), la de la harina residual aumentó en 187 % y la de enlatados disminuyó en 45 % (MS Tabla 1).



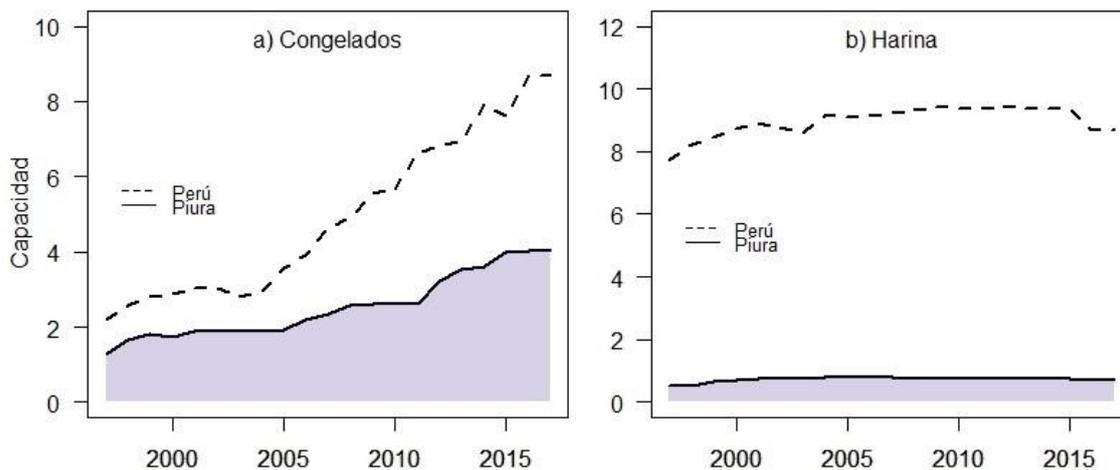
MS Figura 1: Desembarques de la Región Piura entre el 1950 y 2015 de las principales especies. a) anchoveta y sardina, b) jurel y pota, c) merluza y caballa, d) perico y concha de abanico, e) atún y barrilete y f) cachema y cabrilla.

SM Figure 1: Landings of main species from Piura Region between 1950 and 2015. a) anchovy and sardine, b) jack mackerel and squid, c) hake and mackerel, d) perico and scallop shell, e) tuna and skipjack and f) cachema and cabrilla.

MS Tabla 1: Evolución del número de plantas y sus capacidades de procesamiento en la Región Piura. Capacidad de enlatado: miles de cajas por turno de 8 horas; capacidad de congelado: miles de toneladas por día; Capacidad de curado: miles de toneladas por mes; capacidad de harina: miles toneladas por hora; Capacidad de harina de residuos: toneladas por hora.

SM Table 1: Evolution of the number of plants and their processing capacities in the Piura Region. Canning capacity: thousands of boxes per 8-hour shift; frozen capacity: thousands of tons per day; Curing capacity: thousands of tons per month; flour capacity: thousand tons per hour; Waste flour capacity: tons per hour.

Tipo de giro productivo	Giro productivo	Número de plantas			Capacidad de procesamiento		
		1997	2007	2017	1997	2007	2017
Consumo humano directo (CHD)	Enlatados	13	10	9	35,5	46,7	19,4
	Congelados	27	47	55	1,3	2,4	4
	Curado	5	1	5	0,4	0,1	0,5
Consumo humano indirecto (CHI)	Harina industrial	9	11	11	0,5	0,8	0,7
	Harina residual	10	10	24	57	66	164



MS Figura 2: Desarrollo de la capacidad de producción en Piura y en todo el Perú entre 1997 y 2017 de a) congelados (miles de toneladas de recepción de materia prima al día) y b) harina de pescado (miles de toneladas de recepción por hora).

SM Figure 2: Development of production capacity in Piura and Peru between 1997 and 2017 of a) frozen (thousands of tons of raw material reception per day) and b) fishmeal (thousands of tons of reception per hour).

---

## REFERENCIAS

---

- DE LA PUENTE S, FLORES D, GRILLO J, PAREDES C. 2015. Caracterización y análisis de la cadena productiva de perico (*Coryphaena hippurus*) desembarcado en las principales regiones de la costa peruana. Consultoría elaborada para WWF-Perú por Inteligencia Financiera SAC. Lima, 120 p.
- ESTRELLA ARELLANO C, SWARTZMAN G. 2010. The Peruvian artisanal fishery: changes in patterns and distribution over time. *Fish Res.* 101 (3): 133-145.
- GOZZER-WUEST R, ALONSO-POBLACIÓN E, ROJAS-PEREA S, ROA-URETA RH. 2022. What is at risk due to informality? Economic reasons to transition to secure tenure and active co-management of the jumbo flying squid artisanal fishery in Peru. *Mar Policy.* 136, 104886.
- GUEVARA-CARRASCO R. 2004. Peruvian hake overfishing: misunderstood lessons. *Boletín del Instituto del Mar del Perú.* 21 (1-2): 27-32.
- MENDO J, WOLFF M, MENDO T, YSLA L. 2016. Scallop Fishery and Culture in Peru. In: Shumway SE, Jay Parsons G, editors. *Scallops: Biology, Ecology, Aquaculture, and Fisheries.* Third Edition. Elsevier. p. 1089-1109.
- PAREDES C, DE LA PUENTE S. 2014. Situación actual de la pesquería de pota (*Dosidiscus gigas*) en el Perú y recomendaciones para su mejora. CIES – Consorcio de Investigación Económica y Social. IMARPE - USMP. 112 p.
- [PRODUCE]. 2016b. Anuario estadístico pesquero y acuícola 2015. Ministerio de la Producción p. 196. [acceso en diciembre de 2021] <https://www.produce.gob.pe>.
- SUEIRO JC. 2006. Pesca y Seguridad Alimentaria. El abastecimiento de pescado fresco en Perú. ICSF – International Collective to Support of Fishworkers. CIAPA Ediciones. 48 p.
- SUEIRO JC. 2008. La actividad pesquera peruana. Características y retos para su sostenibilidad. CooperAcción, Acción Solidaria para el Desarrollo, Lima, Perú. Primera edición. 53 p.