

La Pesca Artesanal e Industrial de la Anchoveta en Perú

1 Perú es uno de los principales productores de harina de pescado a nivel mundial, la cual se usa como
2 alimento para los animales en todo el mundo. El aceite de pescado es un producto derivado de la
3 producción de harina de pescado, y se utiliza para la alimentación de animales y como una fuente
4 complementaria de aceites Omega3 para consumo humano. La harina de pescado y los aceites de
5 pescado hechos de la anchoveta (anchoa), una especie de peces de rápido crecimiento que se
6 encuentra en las aguas frías cercanas a la costa del Perú. Estos peces prosperan a partir del
7 abundante plancton que se encuentra en este ecosistema, que se alimenta de los nutrientes de la
8 surgencia de la Corriente de Humboldt. Además de ser uno de los objetivos principales de las
9 pesquerías, la anchoveta también es consumida por peces más grandes, mamíferos marinos y aves
10 marinas. La anchoveta es una de las principales fuentes de alimento para los leones marinos y cerca
11 de las Costas del Perú, encontraremos una de las colonias más grandes de leones marinos. La
12 anchoveta y otras pequeñas especies pelágicas, como themare, también son adecuadas para
13 consumo humano, sin embargo, más del 95% de los pescados pelágicos desembarcados en Perú son
14 destinados a la manufactura de harina de pescado para exportación.

15
16 En Perú, existe una gran variedad de pesquerías, pero para efectos de este artículo, nos
17 enfocaremos en dos de ellas: la pesquería industrial de la anchoveta y la pesquería artesanal o en
18 pequeña escala de la anchoveta. La flota industrial de la anchoveta está altamente regulada y
19 ejecutada con tres principales medidas de gestión, incluyendo: la captura total permisible, el tamaño
20 mínimo de la captura y los cierres estacionales durante la reproducción de la anchoveta. Además, a
21 la flota industrial no le está permitido pescar dentro de 10 millas náuticas de la costa. La flota
22 industrial vende el 100% de su captura para la producción de harina de pescado.

23
24 El sector artesanal tiene una regla principal, que consiste en que sólo se le permite la pesca para
25 consumo humano directo (DHC, por sus siglas en inglés) y no para la producción de harina de
26 pescado. Con un 30% de desnutrición en el país, esta regla estaba dirigida a mejorar el suministro
27 de proteínas para las comunidades pobres y a promover la consolidación de la industria de DHC
28 para los productos de la Anchoveta. El lector debe tomar en cuenta que el pescado que se vende
29 para el acopio de harina de pescado tiene precios de mercado más altos que el pescado que se
30 vende para consumo humano directo, ya que los rendimientos globales de la harina de pescado son
31 significativamente más altos debido a la gran demanda internacional. Además, la demanda local de
32 productos de la anchoveta para consumo humano sigue siendo baja.

33
34 Los pescadores artesanales tienen derechos de pesca exclusivos en el área comprendida de la costa
35 a 10 millas náuticas de distancia, ya que la flota industrial está excluida de esta zona; sin embargo,
36 los pescadores artesanales no están limitados a esta zona y pueden pescar más allá de 10 millas
37 náuticas. Por lo demás, a menos que se auto impongan, no existen cuotas u otras normas en este
38 sector.

39 Para tener una idea de la escala entre las dos pesquerías, el sector artesanal desembarca
40 aproximadamente 5 millones de toneladas de anchoveta al año, pescando dentro de 10 millas
41 náuticas para el consumo humano directo.

42 En cambio, la flota industrial que pesca más allá de 10 millas náuticas captura/desembarca en
43 cualquier parte entre entre 10 y 200 millones de toneladas de anchoveta al año.

44 Como se mencionó anteriormente, el sector artesanal también tiene un acceso no regulado a la misma
45 zona que la flota industrial (más allá de 10 millas náuticas), y desde esta zona, reportan una
46 captura/desembarco de anchoveta hasta de 200,000 al año, sin embargo, algunos años han
47 capturado hasta 1 millón de toneladas por año en esta zona.

48 La anchoveta (*Engraulis ringens*) es una especie principalmente costera y pelágica. Generalmente se
49 encuentra dentro de 50 millas náuticas de la costa y ocasionalmente, especialmente durante el
50 invierno, puede encontrarse más allá de las 100 millas náuticas. Los peces alcanzan la madurez
51 sexual al llegar a una longitud de 9-10 cm, la cual se presenta alrededor del año de edad. El
52 tamaño mínimo permisible de la captura (para la flota industrial) es de 12 cm. Esto garantiza que los
53 peces jóvenes no sean capturados y extraídos de la población.

54 La anchoveta desova dos veces al año. La estación principal de desove es en la primavera, entre
55 Agosto y Octubre, y la estación secundaria es en el verano, entre Febrero y Marzo. Durante el
56 desove, la anchoveta más cercana a la costa puede acercarse tanto como la mitad de una milla
57 náutica de la costa. Las estaciones de pesca de la anchoveta para la flota industrial son dos veces al
58 año, la primera estación tiene lugar desde el mes de Abril hasta finales de Julio, mientras que la
59 segunda estación (la más corta), abarca de Noviembre a Enero – y, en consecuencia, no se le permite
60 a la flota industrial pescar anchoveta cuando se encuentran en desove. En su mayor parte, la flota
61 artesanal no tiene restricciones estacionales y puede pescar anchoveta a lo largo de todo el año, con
62 excepción de las “prohibiciones temporales” debidas a la elevada presencia de anchovetas juveniles
63 en la reserva.

64 Las poblaciones de anchoveta pueden verse afectadas por los cambios de temperatura en el agua,
65 como cuando el agua del océano se calienta debido al fenómeno de El Niño. Durante la primera
66 fase de un evento de El Niño, la anchoveta puede desplazarse a un sitio más cercano a la costa, en
67 donde aún queda algo de agua fría; posteriormente durante el evento, también pueden desplazarse
68 hacia el sur, dirigiéndose a Chile o a aguas más profundas que los 70 metros, en donde no son
69 accesibles a los pescadores.

70 El éxito de la pesquería de la anchoveta en general está fuertemente vinculado a los cambios
71 climáticos. Durante los años de El Niño, la cantidad de desembarcos de anchoveta puede disminuir
72 significativamente tanto para el sector artesanal como para el industrial, lo cual puede tener efectos
73 irregulares en la economía del Perú y en el sustento de los pescadores. Para afrontar las
74 fluctuaciones en la reserva de anchoveta y para crear un amortiguador que garantice que el
75 suministro de anchoveta no se agotará o sobreexplotará, el Instituto del Mar del Perú (IMARPE)
76 evalúa la reserva antes de cada estación de pesca y establece límites a la captura. Sin embargo,
77 recuerda que estos límites aplican únicamente a las flotas industriales.