

AVANCES EN EL PROCESO DE CERTIFICACION DEL PERICO EN PERU

ANTECEDENTES HISTORICOS

Los inicios de la civilización alrededor en el mundo han sido siempre relacionados con la agricultura. En el Perú se rompe la regla ya que 3000 años antes de Cristo, mientras que las civilizaciones de China, Egipto, India, Mesoamérica y Mesopotamia estaban cultivando, en nuestro país se estaba pescando.

El desarrollo de la civilización más antigua del Perú, en el *Arcaico Tardío*; **Caral**, ubicada en el valle del Río Supe -Norte de Lima, Perú- en los andes norcentrales del país, se cree ha sido fruto casi exclusivamente de la pesca, especialmente de anchoveta, sirviendo de evidencia para la *Hipótesis de la Fundación Marítima de las Civilizaciones Andinas*.



Esta hipótesis sostiene que miles de años atrás, la actividad pesquera, en el Perú, sostuvo el crecimiento de pequeñas poblaciones costeras, que luego se convirtieron en grandes comunidades sedentarias con sociedades complejas y establecieron los cimientos de la civilización peruana.

Estudios efectuados en Caral demuestran que la alimentación de la población estaba basada en peces y que más del 50% de los requerimientos calóricos se obtenían del mar.

Si bien se cree que primero se desarrolló la pesca y luego la agricultura, en Caral los arqueólogos han presentado un modelo interesante donde los pescadores eran, en muchos casos, también agricultores. La evidencia de esto yace en el hecho que muchos de los restos de cultivos encontrados en la zona eran aquellos que no requerían mucho cuidado, entonces el pescador era capaz de mantenerlos, con poco esfuerzo, entre las faenas de pesca.

EL MAR DE GRAU Y SUS RIQUEZAS HIDROBIOLOGICAS

El mar peruano, que está estratégicamente ubicado en la parte central y occidental del pacífico sudamericano, es considerado como uno de los más ricos del mundo, por sus especiales condiciones oceanográficas, su **cuantiosa biomasa y por su alto grado de productividad debido al afloramiento** (fenómeno oceanográfico único en el mundo que arrastra minerales y nutrientes de las capas profundas a las aguas superficiales en donde abundan millones de diminutos



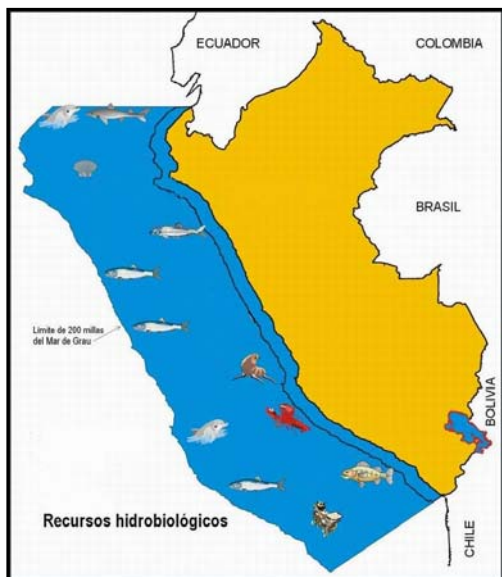
microorganismos de origen animal y vegetal denominados: "**plancton**" o caldo biológico, estos fijan los rayos solares, toman los minerales y nutrientes del océano e inician la gran cadena alimentaria; sirviendo de alimento a los peces y demás especies marinas.

La costa peruana es extensa, de aproximadamente 2,414 Km. de litoral, y cuenta con 200 millas marinas (372 Km.) de ancho, que constituyen unos 898,008 Km² de espejo de agua riquísimos en recursos Hidrobiológicos con alto valor proteico y nutricional.

LOS RECURSOS PESQUEROS Y LAS ZONAS O AREAS DE PESCA

Entre el 40% al 70% de la biomasa total se encuentra a menos de 30 millas de la costa, y entre el 70% al 90% a menos de 60 millas; lo que hace que nuestra pesquería sea grandemente costera y que a lo largo de toda la costa se pueda pescar para el consumo humano prácticamente todo el año.

La anchoveta (*Engraulis ringens*) se distribuye geográficamente entre los



03°30' S y 37°00' S principalmente dentro de las 100 mn de la costa, las mayores concentraciones se localizan entre los 04°00' S y 16°00' S. El jurel se distribuye desde Ecuador (01°38' N) hasta el sur de Chile (55° S), mientras que la caballa (*Scomber japonicus*) se distribuye desde Manta e islas Galápagos (Ecuador) hasta el sur de Bahía Darwin 45° S (Chile). En el Perú ambas especies se distribuyen latitudinalmente a lo largo de todo el litoral, desplazándose tanto en sus aguas jurisdiccionales como en la zona de alta mar. La merluza (*Merluccius gayi*) se ubica desde el extremo norte del Perú 00°30' S hasta los 13° 56' S, ubicándose verticalmente desde en aguas someras

hasta profundidades que superan los 500 m. La distribución de la pota (*Doscidicus gigas*) en el Pacífico Oriental es amplia, abarcando desde el Golfo de California (36°N) hasta los 47° S.

La flota pesquera de cerco opera mayormente en la zona comprendida desde Paita (6°30') hasta el límite marítimo sur, los principales puertos son los de Chimbote, Pisco, Supe, Callao e Ilo. La flota de arrastre localiza sus operaciones preferentemente al norte de los 6° de latitud sur, en la zona que la plataforma continental es más extensa.

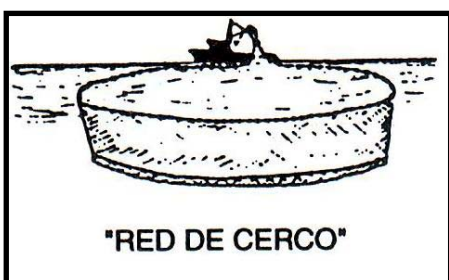
Estudios realizados, estiman que en nuestro mar existe una biodiversidad de "Recursos Hidrobiológicos" muy importante con más de 1,052 variedades de peces; pero solo 150 son especies comerciales, de los cuales solo 03 son los que más sustentan nuestras pesquerías; Estas son la "Anchoveta", "jurel" "pota"; muy de lejos "merluza" y "perico"; también tenemos 1,110 variedades de moluscos, entre los cuales 40 son los más comerciales, como son las "conchas", "calamar", "caracol", etc. 400 especies de crustáceos, de los cuales solo 25 son los más comerciales, así tenemos "langostinos", "langostas", "cangrejos", etc.

TIPOS DE PESCA

Nuestros recursos pesqueros se desplazan en grandes cardúmenes o bancos de peces, y de acuerdo a la ubicación y/o profundidad de estos se pueden tipificar por tipos de pesca y su modalidad de extracción; así tenemos:

La pesca pelágica; es la que se desarrolla en el océano en su capa superficial entre los 0 m. y los 400 m. de profundidad.

Aquí se desplazan grandes bancos o manchas de peces buscando condiciones ambientales oceanográficas y alimentos favorables.

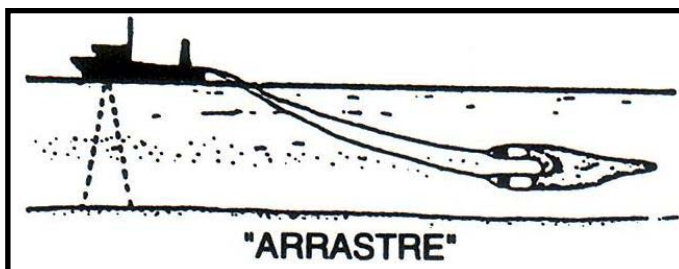


Así tenemos, los llamados recursos pelágicos menores de grandes biomásas; tales como: la "anchoveta", la cual se utiliza mayormente en la elaboración de harina y aceite de pescado; el "jurel", "caballa", las cuales se destinan a la producción de conservas y congelados. Estas especies son las de mayor importancia comercial y representan entre el 90 y 94% del total del desembarque nacional.

También tenemos los llamados recursos pelágicos mayores de importancia comercial; tales como: "bonito", "sierra", "dorado", "barrilete", "atún", "tiburón", etc. estos recursos se usan para la industria del congelado para la exportación.

La pesca demersal; está compuesta por las especies capturadas por flota de tipo arrastrera industrial, costera y de altura por encontrarse en aguas profundas mayores a los 400 m. de profundidad.

Así tenemos las especies actualmente explotadas; tales como: la "merluza", la "cabrilla", el "ayanque", el "coco", el "tollo", las "rayas", el "lenguado", etc.



También tenemos los no bien explotados; tales como: el "bacalao de aguas profundas".

De este tipo de pesca el de mayor importancia comercial para la exportación por su gran demanda internacional es la "merluza." con una captura permisible que oscila entre 100,000 a 180,000 TMB por año.

La pesca costera; es la que se desarrolla muy próxima a la costas y está compuesta mayormente por la flota pesquera artesanal.

Entre las especies que más se capturan, tenemos: la "liza", la "cojinova", la "lorna", el "pejerrey", la "cabinza", el "machete", entre muchos más.

Por último también tenemos la extracción de "moluscos" ("conchas", choros", "pulpo", etc.), recolección de "crustaceos" ("langostinos", "langostas", "cangrejos", etc.) y otros recursos de menor importancia comercial.