

La pesca en el Perú

La pesca es una actividad económica clave para las comunidades costeras del país. La gran productividad pesquera de la corriente de Humboldt ha permitido el desarrollo de una de las pesquerías más grandes del mundo. La actividad pesquera se puede dividir en tres sectores: industrial, menor escala y artesanal.

Acceso de las flotas



Flota industrial



Flota de menor escala



Flota artesanal



INDUSTRIAL

Se caracteriza por usar grandes embarcaciones en donde el trabajo está mecanizado. Usa alta tecnología y tiene gran capacidad de almacenamiento.



MENOR ESCALA

Embarcaciones de hasta 32 m³ de capacidad que emplean métodos mecanizados para recuperar la pesca.

LA PESCA ARTESANAL

Es una actividad económica que se realiza a pequeña escala y que emplea métodos tradicionales para capturar peces y mariscos.



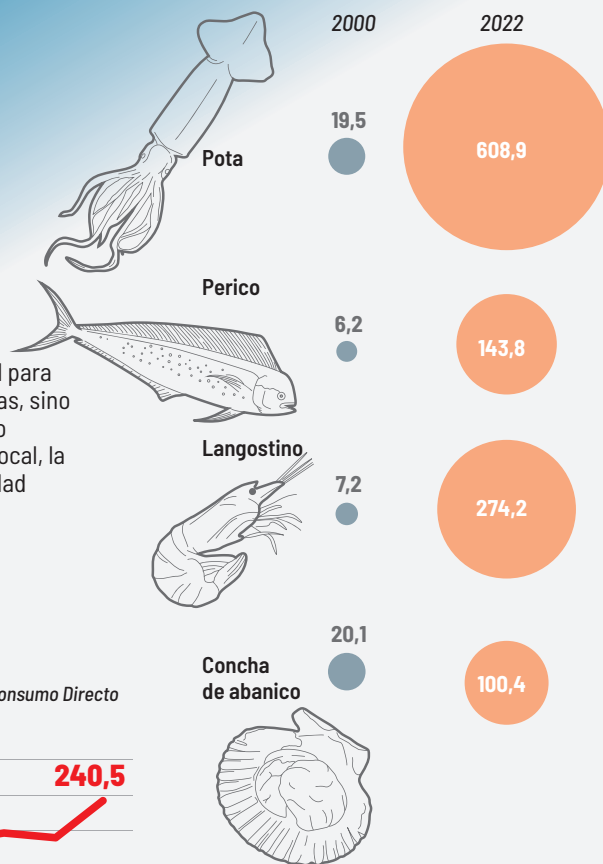
PESCADOR NO EMBARCADO

Se dedica a pescar en la orilla del mar y también es considerado un pescador artesanal.

Esta actividad no solo es vital para muchas comunidades costeras, sino que también tiene un impacto significativo en la economía local, la identidad cultural y la seguridad alimentaria del país.



Evolución de las exportaciones de las principales especies en US\$ millones



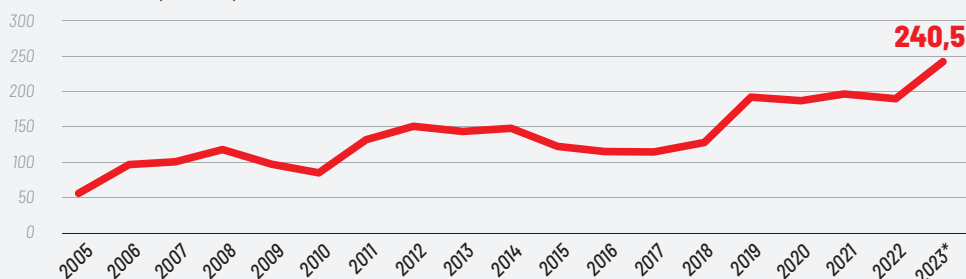
Valor de la Producción Pesquera de Consumo Humano Directo referido al año 2007

En la última década el valor de los productos pesqueros de consumo directo (fresco, congelado y curado) ha crecido sostenidamente.

Escala:

Valor de la producción pesquera tomando como base el año 2007 (2007:100)

— Productos de Consumo Directo



Fuente: BCR

Gran parte de este crecimiento del sector consumo humano directo se debió a las exportaciones de cuatro especies claves como la pota, el perico, la concha de abanico y el langostino.

Cadena de valor

Sirve para representar a las múltiples actividades económicas que se realizan a partir de la extracción pesquera, así como aquellas que se vinculan completamente a esta actividad.

DISTRIBUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN PESQUERA PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO

En toneladas

ACUICULTURA
29,472

PESCA ARTESANAL Y DE MENOR ESCALA
817,600

PESCA INDUSTRIAL
165,519

CADENA DE CONSUMO HUMANO INDIRECTO

Harina y aceite de pescado

El 98% de esta producción se destina a la exportación

Porcentaje de Productos Pesqueros que se exportan por giro

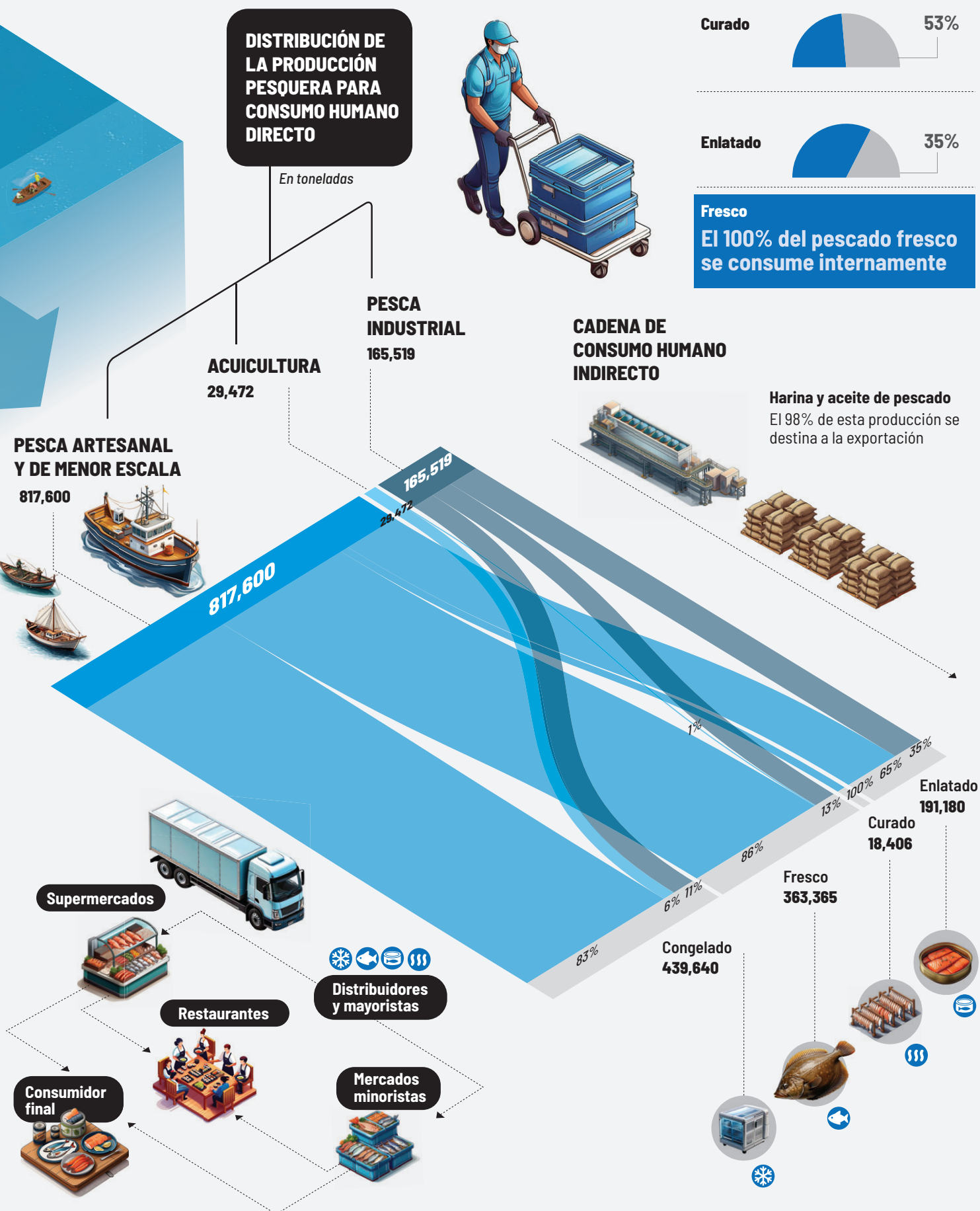
Congelado 90%

Curado 53%

Enlatado 35%

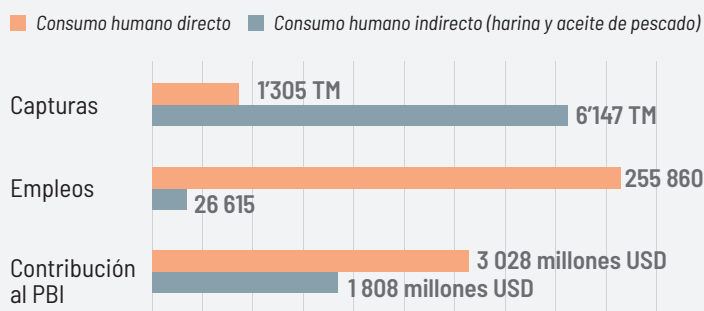
Fresco

El 100% del pescado fresco se consume internamente



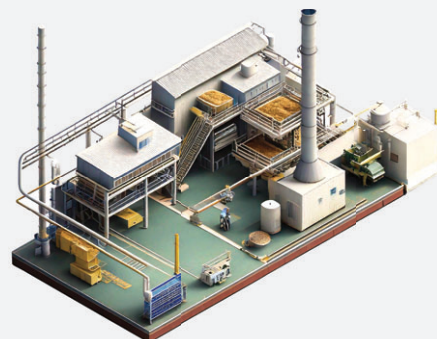
El empleo en el sector pesquero no se limita a la extracción de pescado sino a los diversos pasos del procesamiento y comercialización hasta llegar al consumo final. Algunas de estas cadenas involucran muchas más personas de las que están directamente relacionadas con la extracción pesquera.

Comparación de las contribuciones del consumo humano directo y el consumo humano indirecto al año 2018

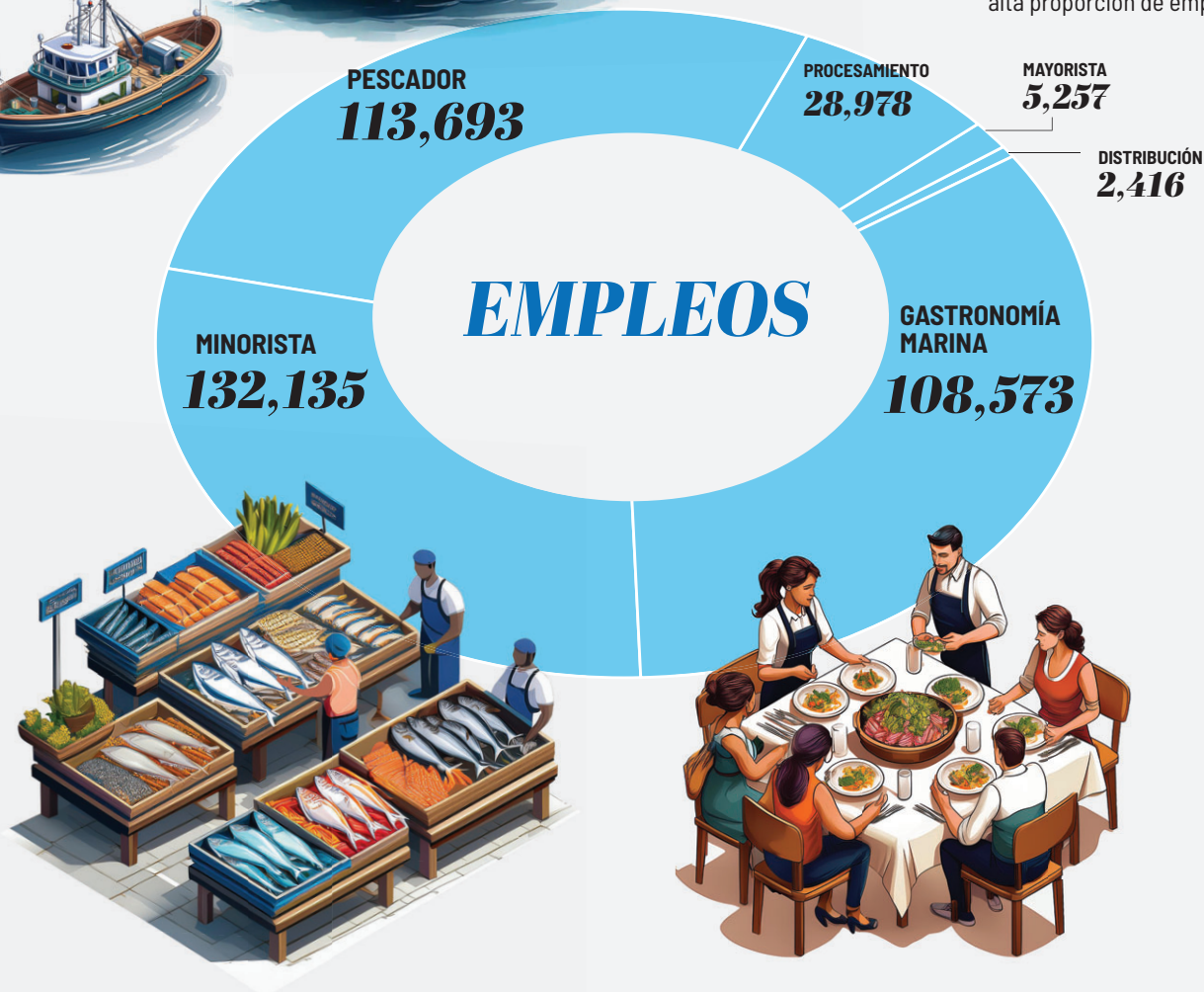


EMPLEOS GENERADOS EN EL SECTOR

EN LAS ACTIVIDADES PARA EL CONSUMO HUMANO DIRECTO hay mayor manipulación del pescado y su cadena de valor involucra a un gran número de personas.



LAS PLANTAS DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO funcionan con procesos mecanizados y su cadena de valor es corta con una alta proporción de empleo formal.



El 80% del consumo interno proviene de la pesca artesanal

LA IMPORTANCIA DE LA PESCA ARTESANAL radica en que es vital para la seguridad alimentaria del país porque abastece mercados, hogares y restaurantes.

LA COCINA PERUANA destaca por la diversidad de sus ingredientes y técnicas, fruto de siglos de intercambio cultural entre pueblos indígenas y migrantes. Su reconocimiento mundial promueve el turismo, el desarrollo económico y consolida el orgullo e identidad de todos los peruanos.

Legado y potencial

10.000

**años de
antigüedad**

tiene la tradición de pesca en el Perú. Desde los primeros habitantes de la costa hasta las grandes culturas como los Moche, tuvieron como eje de su alimentación los frutos del mar.



**Técnicas de pesca
ancestrales**

como el caballito de totora y el empleo de la red y la pinta siguen siendo usados por un sector de los pescadores artesanales.



80.000

**pescadores artesanales
trabajan en el litoral
peruano (ENEPA IV)**



**El plato
bandera**

La disponibilidad y frescura del pescado es clave para el sabor de nuestro cebiche. Para ello es clave que la cadena de suministros no tenga fisuras y la materia prima llegue a los restaurantes y puestos de comida.

Es el tercer plato más consumido fuera de casa por los limeños y el cuarto a nivel nacional.

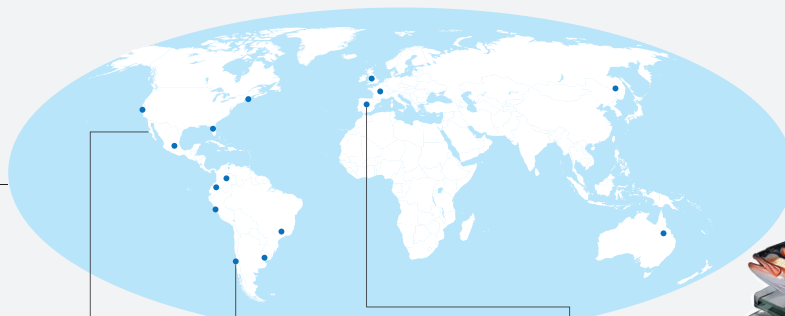


140 especies

de peces y mariscos de mayor valor comercial para la pesca son fuentes proteicas de alta calidad, ácidos grasos Omega 3 y Omega 6, vitaminas y minerales.

**Un embajador
de nuestro sabor**

La mayoría de capitales importantes del mundo tienen restaurantes que sirven comida peruana.



En EE.UU. hay 500 restaurantes de comida peruana

En Chile hay cerca de 1.500 restaurantes peruanos

España cuenta con cerca de 400 restaurantes peruanos.

20 a 23 kg

**anuales de pescado
consumen los peruanos
(ENAH)**



Pesca en riesgo

Algunos de los recursos marinos más apreciados están en riesgo de sobrepesca. En especial dentro de las primeras cinco millas del litoral que requieren mayor control y ordenamiento pesquero.



Estado de las principales especies costeras

(IMARPE 2023, Castagnino et al. 2024)



Percepción de sobreexplotación entre los pescadores artesanales, Ipsos 2022 (%)

Si están sobreexplotados

93%

No están sobreexplotados

7%



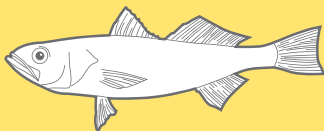
9 de cada 10

consideran que cuidar el mar y sus recursos puede crear nuevas fuentes de trabajo, es un deber moral, es bueno para la salud de los peruanos y que si no lo cuidamos ahora, en el futuro faltarán alimentos.

■ Plenamente explotado ■ En recuperación ■ En riesgo

PECES

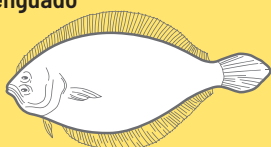
Cachema



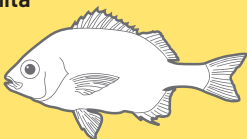
Lorna



Lenguado



Chita



Cabrilla



Vieja, pejeperro



Mero de ojo chiquito



Chino



Ojo de uva



Negrita



Loro negro



Mero murique



MARISCOS

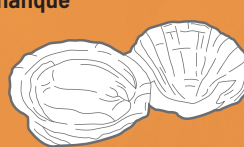
Concha de abanico



Choro



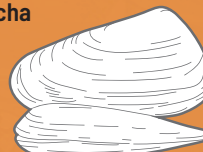
Chanque



Palabritas



Macha



Erizo rojo

