

Informe de contenidos Oannes 2006

Por

Francisco J. Miranda Avalos
Presidente del Consejo directivo de la ONG Oannes

Bienvenidos a la presentación del “V Seminario Virtual de Ciencias del Mar” y a la “VI Reunión Anual de miembros de la Lista Oannes”, gracias por venir señor Viceministro de Pesquería, Don Alfonso Miranda y gracias también a todos los presentes.

Supe hace unos minutos via email, que el Sr. Vice Presidente de la Republica, Don Luis Giampietri Rojas, que es un destacable miembro de la Lista Oannes, no podría venir hoy y me expreso sus disculpas con todos ustedes.

Hace 6 años, cuando inauguramos estos eventos, nos acordábamos de aquella frase de Thor Heyerdal: “El mar siempre une, jamás separa”, hoy frente a el tiempo transcurrido y viendo esta curiosa copia de un mapa chino de 1418, nada puede parecernos mas cierto.



Mapa Chino 1418

Los peruanos miramos frente a nosotros a la Cuenca del Pacifico que es la protagonista del siglo 21, representando además el mercado mas atractivo y con mayor crecimiento del planeta. Este inmenso océano que pareciera separarnos, nos une mas bien a todos los países ribereños con intereses comunes.

Hace 10 años, la iniciativa de un pequeño grupo de peruanos entusiasmados por el mar, permitió la fundación de un novedoso y creativo sistema de discusión e intercambio de información, que une por

el mar, a mas de 12,000 personas e instituciones de todo el mundo con un con un portal web, que solo este ultimo mes de noviembre registro 308,000 hits o visitas.

Gracias a al sistema de Oannes, hoy en día un estudiante cualquiera que tenga acceso a la Internet, pueda acceder de manera gratuita a diversas fuentes de información sobre temas de mar, y a participar al mismo tiempo brindando su opinión o haciendo sus consultas a cualquiera de los miembros del sistema.

No existe en la Internet un sistema similar al nuestro, ha sido creado por peruanos, y si hoy día alguien quisiera imitarnos, nosotros le llevaríamos 10 años de ventaja.

Como ustedes saben, nuestros objetivos son:

- **Mantenimiento de una red de comunicaciones estable y permanente, que integre las universidades, institutos de educación superior, institutos de investigación marina públicos y privados, empresas relacionadas con la actividad marina, docentes, profesionales y estudiantes de todo el mundo.**
- **Promoción, desarrollo y puesta en operación de estudios y proyectos relacionados con el océano, los seres que en el habitan o que dependen económicamente de el.**
- **Forjar una cultura orientada al desarrollo oceánico mediante la utilización de cualquier medio de difusión publico o privado, educando día a día sobre los diversos temas del mar y su administración.**

Pero claro nuestro principal objetivo es mantener los medios de comunicación que hoy tenemos, La Lista Oannes, El Portal “Oannes, Señor de las Olas” y el “Seminario Virtual de Ciencias del Mar”, a través de ellos se desarrollan los sistemas de información y dialogo permanente que ya hoy están permitiendo construir un mejor futuro marino para el Perú.

Todo miembro suscrito a la Lista Oannes, sabe que estamos reunidos virtualmente por todos estos

propósitos y que juntos debemos trabajar por lograrlos.

Sin duda que el sector pesquero peruano ha sido revolucionado en estos últimos 10 años. Nosotros somos en buena parte gestores de esta revolución.

Todavía recuerdo cuando algún amigo industrial, nos califico de “Terroristas pesqueros”, por que bajo su visión, la red de Oannes entraba a destruir un esquema pesquero impuesto por determinados intereses.

Nosotros partimos de la premisa, de que para generar el cambio debemos primero comunicarnos y después educarnos. El cambio se esta viendo, hoy muchos temas que eran tabú en la pesquería nacional, no solo se discuten en nuestra Lista, sino que también han sido llevados a diferentes medios y están hoy ante la opinión publica, que todavía no termina de entender la dinámica en la que se mueven los asuntos del mar.

Pero en 10 años hemos dado pasos muy importantes, no solo promoviendo el buen uso de especies de consumo popular, como el jurel y la caballa. Pasos que ha llevado a los antes grandes opositores, a ser hoy en día los mas importantes entusiastas con inversiones realmente millonarias.

Es notable también el desarrollo de valores agregados en la pesquería, el ejemplo de la Pota o Calamar gigante, es el mejor de todos, ahora producimos anillas, botones, rabas y muy pronto entraremos al mundo de los empanizados. Estos productos generan mucha de mano de obra y por consiguiente mas trabajo entre la población costera peruana.

El gobierno ha defendido este principio y esta fomentando de manera decidida el uso de la anchoveta en diferentes presentaciones para el consumo humano directo, sin embargo aun estos esfuerzos todavía son insuficientes, debemos lograr el crecimiento del consumo de productos hidrobiológicos, que continua en 20 Kg. per capita, teniendo a recursos como el jurel, la pota y la anchoveta como la columna vertebral de este esfuerzo.

El Perú ya cuenta con algunos medios eficientes para la lucha contra actos ilegales, el sistema satelital y la supervisión de las descargas son un importantísimo

avance, pero existen aun muchos temas que resolver, como lo es el establecimiento de sanciones altamente disuasivas, e incluso penales contra quien practica actos ilegales en nuestro mar o contra el. Sin ello, lo logrado corre el riesgo de convertirse en inútil.



Embarcación pescando con boliche o red de cerco.

Saludamos a cancilleria por los pasos que ha dado por la reconquista de territorios marinos perdidos de facto por acciones unilaterales de nuestros vecinos del sur, hace 10 años que la Lista Oannes viene llamado la atención sobre este tema. Pero debemos ser muy críticos por cuanto la actitud del estado de no difundir de forma masiva y explicativa las ventajas o desventajas que implican la adhesión a la CONVEMAR, ha creado un espacio donde la ignorancia por este tema, ha sido ocupado por criterios falsos, sembrados por oscuros intereses, que ahora deberan revertirse.

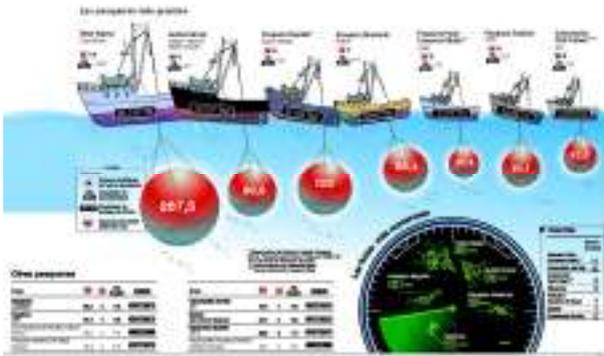


Problema limítrofe con Chile, Diario La Republica.

Por que es un hecho además que en las pesquerías transzonales, donde el recurso no respeta limites ni fronteras, nuestra capacidad de administración, se ve desbordada por la falta de acuerdos internacionales para la protección de esas especies cuando se encuentran fuera de los dominios marítimos de los países ribereños. Aquí es donde no nos deja de

sorprender como los peruanos dejamos pasar oportunidades y grandes esfuerzos hechos en esa dirección, como lo fue el “Acuerdo de Galápagos”.

Hoy nos tratamos de plantearnos soluciones a la sobre dimensión de la flota pesquera peruana y esperamos que estas soluciones se den lo mas pronto posible.



Exceso de flota en Perú, Diario El Comercio.

Una solución ya fue planteada por nuestro actual Vicepresidente de la Republica y antiguo miembro de la Lista Oannes, “sería muy importante fomentar la insulación de todas las bodegas, reduciendo el tamaño de las mismas en 30%, con eso bajaríamos el esfuerzo pesquero y mejoraríamos la eficiencia de pesca”.

En Oannes vemos el mar como un todo, por ello no debemos olvidar tampoco que no tenemos marina mercante, que debemos esforzarnos por la mejora de puertos y el impulso al cabotaje de mercancías, así como fomento a la náutica y al turismo costero. Somos un país que debe mirar al mar con mucha decisión.

La conservación del medio ambiente marino para el desarrollo futuro de la maricultura peruana es imprescindible, debemos establecer los límites máximos para residuos líquidos y emisiones de gas, así como promover la investigación y el cultivo de especies nativas. Fomentar de manera decidida el uso de energía mareomotriz y eólica en toda la costa peruana.

La pesca artesanal, es la pesca del futuro, los mercados van cambiando y hoy su importancia como proveedor de materia prima es fundamental, por ello debemos evolucionar hacia la creación de bolsas de pescado, para lograr un trato mas justo hacia el pescador artesanal, así como debemos sin

duda promover la evaluación de los recursos bentónicos costeros.

Pescamos la anchoveta con inmensas redes de cerco, con barcos que tienen grandes bodegas, donde el pescado no se conserva lo suficientemente bien y solo sirve para hacer harina y aceite de pescado.



Anchoveta en aceite de oliva, Foto cortesía de Ing. E. Pastor.

Tenemos un sobredimensionamiento de flota que incide directamente sobre el recurso, por lo que este año la temporada solo durara mas o menos 60 días, pescamos 5 millones de toneladas promedio y hacemos harina y aceite de pescado para animales. Por que durante muchos años se nos hizo creer que la anchoveta no servia para consumo humano, que era alergénica por sus altos contenidos grasos, etc. Hoy todo esto esta desterrado.



Salchichas hechas con Anchoveta, Foto cortesía del Intituto Tecnológico Pesquero.

Pero la anchoveta puede ser una vedette de la gastronomía peruana, de hecho ya lo es en la gastronomía mundial, especies similares se comen frescas de muchas formas en otros países.

También se han desarrollado aquí en el Perú y en el mundo diversos productos, como pate de anchoveta, anchoveta congelada, anchoveta seca para snacks, la popular saladita del ITP, surimi de anchoveta, hamburguesas de anchoveta, salchichas, conservas, sopas, harina de consumo humano y aceites medicinales.

Hoy tenemos muy claro que nuestra pesquería debe caminar por esos rumbos, un rumbo donde sin duda la pesca artesanal tendrá su auge, puesto que con sus pequeñas embarcaciones el manejo del recurso se facilita para los propósitos del consumo humano. Y para desarrollar esos productos necesitamos una anchoveta tratada desde la pesca con un cuidado excelso, la anchoveta es una joya de la alimentación, y como tal hay que tratarla.

Es un hecho que la gran abundancia del recurso nos abre puertas humanitarias, por que es un pez con el que podemos combatir la desnutrición infantil, ya que su contenido nutricional es altísimo, y en eso el estado sin duda hace muchos esfuerzos. Pero nosotros, no solo podemos solucionar nuestros problemas internos de desnutrición, podemos darle de comer al mundo anchoveta.

Muchos de nuestros detractores, nos acusan de ser blandos con la industria harinera y aceitera. Y algunos industriales pesqueros nos acusan de estar en contra de la producción de harina y aceite de pescado.

Pero la verdad es que no somos radicales, con los enormes volúmenes de anchoveta que existen, pensar que no se puede hacer harina, es un error. De hecho en la hipótesis de que utilizáramos el 100% del recurso para consumo humano, siempre existirá una industria de reducción de harina y aceite de pescado, basada en los residuos. Esa es una realidad.

Como lo es también el hecho de que no hemos podido hasta hoy pasar de las 60,000 TM de anchoveta usada para productos de consumo humano directo. El resto, los 4 millones 920 toneladas de captura van indefectiblemente a la producción de harina y aceite de pescado. Llegar a la meta establecida por PRODUCE de 600,000 TM para

consumo, es todavía muy lejana. Pero, muchos industriales que antes solo tenían ojo para industria de la reducción, están invirtiendo en consumo humano, el cambio se esta dando y el años próximos veremos resultados sin dudas.

El orientar un recurso tan abundante como la anchoveta al consumo humano, es una tarea titánica, en la que sin duda el industrial pesquero dedicado a la producción de harina y aceite de pescado, no solo tiene una responsabilidad, sino también una interesante oportunidad.



Flujo de materia prima, Evento Oannes 2006.

Pero si, siempre hemos estado totalmente convencidos de que la anchoveta para consumo humano, debe ser un objetivo nacional.

Por que además las cifras resultan evidentes, es mucho mejor negocio hacer una conserva, un pate o una hamburguesa, que hacer harina y aceite solamente.

Anchoveta para consumo humano, debe ser un objetivo nacional

Una comparación simple que diversas cantidades de materia prima (38.186.660.19.990.000 TM)

Forma de Pesca en su valor promedio de US\$ 0,25 por T.M.

1000 toneladas de ancho de captura en 1000 toneladas de captura, a US\$ 0,25 por T.M. por día

1000 toneladas de ancho de captura en 1000 toneladas de captura, a US\$ 0,25 por T.M. por día

Materia Prima Usada en TM	Valor Harina de Pescado en US\$	Valor Harina 100% en US\$	Valor Harina 85% en US\$
(1 T.M.) 38.00	171.000	104.720	85.740
Objetivo Fondo Medio-Mar 400.000	127.500.000	525.900.000	342.960.000
Promedio Captura en 10 años 2.900.000	1.062.500.000	6.540.000.000	4.287.960.000

Foto: Carlos Pineda Basso

Cifras comparativas, Evento Oannes 2006.

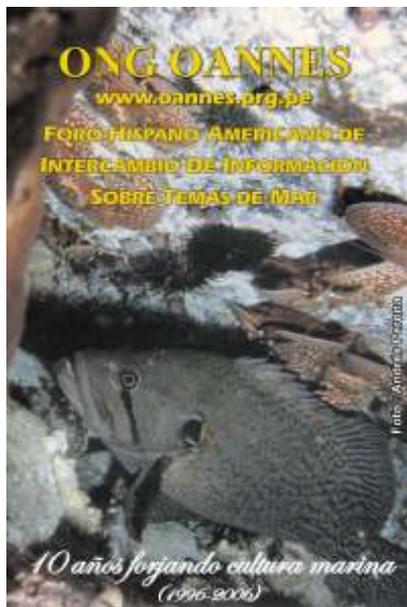
Sin embargo resulta muy importante desarrollar los mercados, no solo los tradicionales, sino entrar

también al mercado de las ayudas internacionales. Nuestra conserva de anchoveta puede ser tan buena o mejor para un niño africano, que un kilo de harina de trigo norteamericano.

En esto creemos que debe existir una alianza entre el ITP y PROMPEX con este fin, necesitamos que los productos que el ITP ha desarrollado, se muestren en las ferias internacionales, que los potenciales compradores sepan que los peruanos hemos desarrollado tecnología alimentaria propia, que puede ser un buen negocio y que la promoción de la demanda, sea la que jale al inversionista nacional a involucrarse en proyectos de consumo humano basados en anchoveta.

Ahora, Cuando la ONG Oannes habla de apoyar decididamente al pescador artesanal, es por que creemos que la pesquería del futuro es artesanal.

El pescador artesanal en el Perú, es un empírico que esta en el día a día del mar, interactuando con los recursos, es un elemento utilísimo para la investigación; sin embargo no lo usamos y debemos contar con el por sobre todas las cosas. La conexión entre las universidades e institutos de investigación debe ser mas estrecha, Oannes puede usarse para estos fines.



Banner 10 años, Evento Oannes 2006.

Si bien la labor del Centro de Entrenamiento Pesquero de Paita es encomiable, la difusión de su labor es pobre aun, quizá ese es el principal problema de las OPD, su comunicación con el

pescador y la difusión de su labor entre ellos. Esto debe ser potencializada y siempre hemos ofrecido la Lista Oannes para lograrlo.

Muchas de las especies de peces que el pescador artesanal puede capturar no tienen ordenamiento pesquero, por que no se sabe nada sobre ellas, jamás las hemos estudiado, por ello no podemos establecer tallas mínimas de captura, ni periodos de veda reproductiva. Muchas de estas especies podrían sustentar un futuro de piscicultura marina, donde el pescador artesanal podría ser el principal protagonista.

Muchas son especies muy valiosas y realmente exquisitas, pero el pescador artesanal tambien incurre en practicas altamente depredatorias, necesitamos exponer y difundir claramente las implicancias de estas practicas, estén o no contempladas por la ley. Nosotros como ONG hacemos lo que podemos con nuestros pocos medios, pero el mismo pescador artesanal debe colaborar decididamente en la eliminación de estas prácticas, que significan pescado para hoy y hambre para mañana.

Tampoco podemos permitir que nuestros pescadores salgan a sus actividades diarias sin la debida seguridad, no solo con medidas de supervivencia que son absolutamente necesarias, sino con políticas preventivas, en ello el uso de motores marinos adecuados a sus practicas debe ser promovido con acciones de facilitación económica.



Loros en Ilo, Foto submarina Andres Perona.

Nosotros promovemos el "Proyecto Bentos Costero" desde hace algunos años, y es por que creemos que estamos depredando recursos muy valiosos. Hoy en

día en grandes supermercados podemos ver estas especies en tallas que por la experiencia sabemos son definitivamente juveniles. Pero eso hay que probarlo, no basta con nuestro empirismo.

El desarrollo de este proyecto y el compromiso del estado por desarrollarlo, nos permitirá identificar nuevas especies nativas utilizables para la maricultura en el Perú, generando planes de protección, investigación y desarrollo del cultivo, procesamiento y comercialización para las mismas, en el corto, mediano y largo plazo.

Como decía un viejo amigo pescador submarino como yo: “Quisiera que lo que yo he visto bajo el mar, lo puedan ver mis nietos y mis bisnietos”, yo pienso igual, no nos basta con las excelentes fotografías submarinas de Andrés Perona.

El proyecto es importante por su magnitud y por que estudiara el área de mayor biodiversidad de la costa peruana, nos permitirá el estudio de especies nativas aun no estudiadas. Elaborar planes de protección de especies en peligro de extinción.

Incentivara la investigación en universidades dedicadas a las ciencias del mar. Permitirá también desarrollar planes de ordenamiento para las especies bentónicas costeras y su manejo sostenible en el tiempo. Así como el desarrollo de tecnologías de cultivo para peces nativos, la mejora de posibilidades para el Pescador artesanal, la regulación de la pesca deportiva y el lanzamiento de nuevos productos al mercado nacional e internacional.



Maricultura & Fabrica Off Shore.

Señores del IMARPE, únense a nuestra cruzada. El mar peruano no es solo anchoveta, jurel, caballa, pota o algunos otros mariscos. Ustedes lo saben muy

bien, también existen las pintadillas, los trambojos, las chitas, los meros, cherlos, loros, etc.

La acuicultura en el mundo avanza a pasos agigantados, la tecnología de piscicultura marina esta ya muy avanzada, en estos avances tecnológicos, sin duda que la alianza entre la industria petrolera y la ciencias del mar han contribuido notablemente en otros países. Aquí deberíamos intentar lo mismo.



Banner Auspiciadores, Evento Oannes 2006

Pero tenemos muchas taras todavía, tema de la reducción de tramites burocráticos es quizá uno de los mas importantes, el hecho de que el Ministerio de Defensa sea una instancia mas en los tramites, solo entorpece la obtención de concesiones. No negamos la importancia de su participación como ente opinante, pero esto debe surgir de la coordinación entre dos organismos del estado, que tienen la obligación de entenderse para brindar un mejor servicio a los contribuyentes.

Los insumos y equipos para la acuicultura son en su mayoría importados, si bien es posible desarrollar tecnologías propias, el salto a una acuicultura altamente desarrollada debe darse primero con la adquisición de la mejor tecnología.

La calidad del agua es fundamental para la acuicultura, el precepto de “**Nada se bota al mar, solo agua pura**” debe primar entre todos nosotros. Obviamente, conociendo nuestra realidad, habrá que hacerlo de manera paulatina, pero firmemente decidida.

Con grandes limitaciones presupuestales, la ONG Oannes, comenzó empujando un tren y hoy corre delante de él para que no la atropelle, el crecimiento diario de nuestra base de datos es una realidad y una gran responsabilidad para nosotros.

Quisieramos reconocer a nuestros colaboradores silenciosos: Jose Panduro, Diseñador Web, Arturo Barboza, Programador Web y a Pedro Pasapera Asistente. Su ayuda ha sido fundamental.

Obviamente sin la ayuda de nuestros auspiciadores, nada podríamos hacer, algunos de ellos han creído en nuestros ideales desde el principio, a todos nuestro mas grande agradecimiento.

Sepan ustedes que queremos lograr que el peruano común se identifique con la cultura marina, que la comprenda, que mire hacia el mar como si mirara su futuro. Tenemos un enorme reto todos los miembros de la Lista Oannes. No se les pide nada mas que difundir cultura marina. Apoyemos a nuestros estudiantes, debemos orientarlos para que sean mejores profesionales del mar que nosotros y para que este ideal permanezca vigente los próximos años.

Tenemos ya 10 años con Oannes, aquel hombre pez de la mitología Sumeria, muy similar a nuestro Naylamp, que fue un culturizador que llevo del mar para recordarnos que: **"Tu amigo no es el que te regala un pescado, sino el que te enseña a criarlo y pescarlo con responsabilidad"**

FJMA
Dic. 2006