

Ecós de la VI Reunión Anual de Miembros de Oannes Perú 2006

Por
Raúl Fernández Menacho

La “VI Reunión Anual de Miembros de Oannes Perú 2006” y la presentación del “V Seminario Virtual de Ciencias del Mar” se realizó exitosamente el último 6 de diciembre, en el Centro Naval de San Borja, celebrando también los diez años de la ONG Oannes.

La presentación del evento estuvo a cargo del Dr. Gonzalo Rodríguez, Director y asesor legal de la ONG Oannes.



Dr. Gonzalo Rodríguez, en el rol de maestro de ceremonias. Y asistentes al evento Foto ONG OANNES

La primera parte del evento, estuvo a cargo del Ing. Alejandro Bazán Gatti, director de la ONG Oannes, coadministrador de la Lista Oannes y Webmaster del Portal “Oannes, Señor de las Olas” (www.oannes.org.pe y www.oannesmar.org), que presentó el “Informe Técnico y Estadístico Oannes 2006”. En él se destacó el gran crecimiento del sistema que hoy llega más de 12,000 correos electrónicos de estudiantes, profesores universitarios, instituciones gubernamentales y no gubernamentales, empresarios y personas naturales interesadas en los temas de mar del Perú y de todo el mundo.

INCREMENTO DE LECTORÍA

Así como también destacó el crecimiento de la lectoría del Portal “Oannes, Señor de las Olas” que en noviembre último llegó a los 308,000 hits.

El Ing. Bazán, explicó durante su disertación los diferentes problemas técnicos que enfrentó en sistema de comunicación de Oannes a lo largo del año, problemas que sin duda están ligados al crecimiento del manejo de datos.



Ing. Alejandro Bazán Gatti, presentado su informe anual. Foto ONG OANNES

Alejandro Bazán, presentó también un resumen de las mejoras técnicas que nuestra ONG ha desarrollado en el sistema y los proyectos para el año próximo.

En esta oportunidad la ONG Oannes, como segundo acto del programa decidió presentar a los asistentes a reunión anual una de las 27 ponencias publicadas este año en el “V Seminario Virtual de Ciencias del Mar – Oannes 2006”.

La elección de la ponencia a presentarse durante la reunión, se hizo bajo criterios especiales, considerando los 10 años que cumplió la institución durante este 2006 y como parte del apoyo que la ONG da a la “Semana de la Anchoqueta” actividad organizada por la Dra. Patricia Majluf, directora de la Universidad de Ciencias de la Conservación y miembro de la Lista Oannes y el reconocido chef peruano Gastón Acurio.

La ponencia “**Promoción y educación para un incremento sostenido del consumo de productos de la pesca y acuicultura**” fue expuesta por la Ing. Melva Pazos Hamm, del Instituto Tecnológico Pesquero (ITP).



Ing. Melva Pazos Hamm presentado su ponencia.
Foto ONG OANNES

Luego, se procedió a la entrega de diplomas de agradecimiento a los ponentes presentes, entre los que destacó el mismo vice ministro de Pesquería, Alfonso Miranda Eyzaguirre, con su ponencia titulada: **“La acuicultura al alcance de las comunidades pesqueras artesanales”**, por la que el Presidente de la ONG Oannes, Dr. Francisco J. Miranda Avalos, hizo entrega del diploma correspondiente.



Francisco Miranda entregando diploma a vice ministro y luego Alfonso Miranda entregó diplomas a los ponentes.
Foto ONG OANNES

“SÓLO SE DEBE BOTAR AGUA”

En la segunda parte del evento parte el Presidente del Consejo Directivo de la ONG Oannes, Francisco Miranda Avalos, presentó el **“Informe anual de contenidos Oannes 2006”**.

Durante su intervención, el representante de Oannes fijó su discurso en base al precepto de **“No botar nada al mar a no se que sea agua limpia”**, en clara alusión a las soluciones adoptadas hasta ahora para eliminar la contaminación generada por las plantas productoras de harina y aceite de pescado.

En otra parte de su exposición Miranda se refirió a los temas relacionados al consumo humano de anchoveta, el futuro de la pesca artesanal en el Perú y el en mundo, y el proyecto “Bentos costero peruano” que promueve Oannes.

Destacó los progresos que se han dado en los últimos 10 años, gracias a la influencia de la Lista Oannes en el sector pesquero peruano, y expresó su posición respecto a la producción de harina y aceite de pescado de anchoveta, como una necesidad, considerando la abundancia del recurso, pero fue contundente al decir que la transformación de la industria pesquera peruana al consumo humano, es una larga y muy compleja tarea que debe realizarse de todas maneras como un objetivo nacional.



Francisco Miranda Avalos durante la presentación de su “Informe de Contenidos Oannes 2006”
Foto ONG OANNES

El cierre del evento estuvo a cargo del vice ministro de Pesquería, quien asistió a la reunión en su calidad de miembro fundador de la Lista Oannes. El comentó ha podido constatar la enorme lectoría que el sistema de Oannes posee, ya que no ha habido viaje oficial en el que no haya recibido comentarios muy favorables sobre el trabajo de Oannes.



Alfonso Miranda Eyzaguirre, vice ministro de Pesquería, durante su discurso de clausura del evento.
Foto ONG OANNES



OANNES Y LA ANCHOVETA

Ante el lanzamiento de la campaña gubernamental en favor de la anchoveta para consumo humano, Oannes se sumó a ella y al finalizar los informes de la VI Reunión Anual de Miembros de Oannes Perú 2006, como parte del cóctel preparado por nuestra institución, se invitó a los asistentes a disfrutar de diferentes platos preparados con este pescado, elaborados por personal del ITP.



Pizzas con anchoas. Foto ONG OANNES

Pizzas con anchoas, hamburguesas de anchoveta, enrollados con pasta de anchoveta, hojuelas de pescado, que sorprendieron a los asistentes. Las brochetas de hamburguesa generaron gran sorpresa entre los comensales tanto por el desconocimiento de su existencia como por su sabor sutil y la combinación con los vegetales.



Brochetas de hamburguesa de anchoveta. Foto ONG OANNES

Los bocaditos con anchoetas en aceite y las entomatadas fueron dos de las especialidades del ITP más reconocidas pues dada su calidad son de los productos más solicitados en los supermercados. Este plato y los snacks de pescado con salsa a la huancaína fueron muy bien comentados

Sin embargo, lo que más llamó la atención de los colisteros fue el cebiche de anchoveta preparado por Alimentos Exóticos SAC, plato en el que el sabor delicado del pescado se destacaba claramente.



Cebiche de anchoveta. Foto ONG OANNES

La sorpresa de los comensales radicó principalmente en preguntarse ¿Qué hacía falta para que la anchoveta pudiera estar en todos los mercados y a disposición de todos.



Invitados degustado platos en base a anchoveta. Foto ONG OANNES

JRFM/Dec.2006.