

Hola amigos de Oannes.

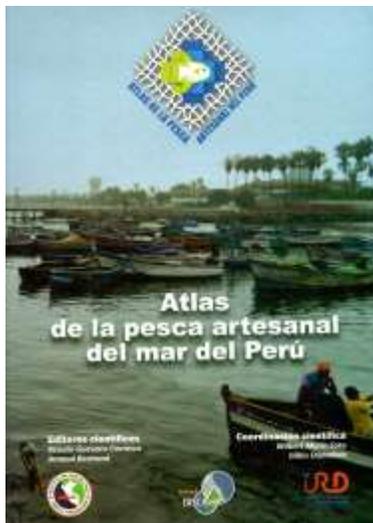
Después de nuestra campaña televisiva “Crisis en la pesca” que presento 18 videos de 40 segundos para ilustrar a la comunidad en general respecto a la pesquería industrial anchovetera peruana y combatir de alguna manera la desinformación respecto a nuestro sector; han aparecido algunos personajes que solo ratifican la célebre frase de Karl Popper: “La verdadera ignorancia no es la ausencia de conocimientos, sino el hecho de rehusarse a adquirirlos”.

Durante 23 años, hemos aprendido mucho dialogando y revisando miles de noticias del mundo del mar para compartirlas con ustedes. Eso nos ha enseñado que lo verdaderamente interesante de las personas sabias, no es cuánto saben, sino cuándo y cómo aplican lo que saben. Y eso nos recuerda otra frase célebre: “El saber y la razón hablan; la ignorancia y la necesidad gritan.”

Algunas personas acusan a la pesca industrial anchovetera de competencia desleal, depredación, de concentración, de querer controlar la pesquería del calamar gigante, o solo querer hacer con la anchoveta: harina y aceite y no productos de consumo humano directo, entre otras cosas.

Pero a diferencia de la pesca industrial bastante bien ordenada, la pesca artesanal peruana es una actividad caótica, donde se mezclan diversos actores, con distintos intereses, que algún día tendrán que reaccionar para comenzar a pensar en su ordenamiento y sostenibilidad...y por supuesto en cuotas individuales o formas específicas e innovadoras de manejo de pesquerías artesanales.

De hecho existe un excelente estudio de la pesca artesanal peruana que todos deberíamos leer, además de recorrer puertos y caletas, y es un excelente punto de partida. Me refiero al Atlas de la pesca artesanal del mar del Perú, publicado por el Instituto del Mar del Perú (IMARPE)



Las Encuestas Estructurales de la Pesca Artesanal (ENEPA) realizadas por el IMARPE son tres hasta hoy; y nos permiten ver el increíble crecimiento que esta actividad ha tenido en los últimos 20 años.

El ENEPA I, realizado entre 1995-1996, arrojó la cifra de 28,082 pescadores, 6,258 embarcaciones.

El ENEPA II, realizado entre 2004-2005, registro 37,727 pescadores, 9,667 embarcaciones.

Y el ENEPA III, realizado en el 2015, contabilizó a 67,427 pescadores, 17,920 embarcaciones

¿Cuánto arroja el ENEPA IV si se realiza en el 2021? o ¿Por qué ha crecido tanto este sector si el mar peruano esta sobreexplotado como aseguran algunos? Estas son preguntas que se caen de maduras.

La Ley General de Pesca, define a la pesca artesanal por tres conceptos básicos, el predominio del trabajo manual, embarcaciones de máximo 15 metros de eslora y un máximo de capacidad de bodega de 32.6 metros cúbicos.

Pero no identifica a sus actores, que tienen intereses diferentes. Siendo tres los principales: El pescador artesanal de orilla, embarcado y no embarcado; los tripulantes de pesca artesanal costera o pelágica, y los armadores artesanales. Este cuadro busca explicar cómo es esta pesquería y como existen algunas interferencias entre ellos.



Estas interferencias ya generan múltiples conflictos entre los pescadores artesanales de orilla y los armadores artesanales costeros de boliche o arrastre. Y resulta que estos últimos son los más interesados en hablar mal de la pesca industrial, usando dirigentes anti-industria e incluso políticos que se prestan un juego populista.

De hecho para Oannes, a pesar de las normas actuales; el “verdadero” pescador artesanal es el pescador artesanal de orilla (Embarcado o no embarcado), también llamado selectivo; que practica sus faenas de pesca, en la orilla o siempre muy cerca de ella, sin perder vista de la costa litoral o islas, donde existe un ecosistema rocoso o arenoso, con una amplia biodiversidad de especies.

Este grupo comprende a pinteros, cortineros, saltamocheros, pulmoneros y buzos extractores de mariscos con compresoras, por mencionar a los más destacados.

Pero esta es una pesquería que merece una editorial exclusiva, lo mismo que la pesquería pelágica de la pota, y lo dejaremos para más adelante.

La respuesta a las preguntas que nos planteamos puede estar en el grupo de armadores que son propietarios de embarcaciones y que encontraron la forma de acogerse a la ley de pesca artesanal.

Ellos son capaces de inversiones superiores a los US\$10,000, que si bien dan trabajo a diferentes tripulantes, su informalidad brinda espacio a tripulantes sin documentación, sin seguridad en el mar, sin seguros de vida, sin condiciones sanitarias adecuadas, sin beneficios laborales; que son beneficios que la pesca industrial anchovetera si tiene.

Este último grupo es para nosotros el de mayor crecimiento, y en parte responsable de casi triplicar la flota artesanal en solo 20 años, desde 6,258 embarcaciones hasta 17,920 embarcaciones, aunque en honor a la verdad, también la pesquería de pota y perico han generado este crecimiento.

Muchos armadores artesanales bolicheros practican la pesca de consumo humano directo de anchoveta (CHD), incluso el estado les otorgo una cuota especial de 300 mil TM en el 2018 y 150 mil TM en 2019, sin embargo no toda esta materia prima termina en una conserva, en congelados o en un salpreso, como se espera.

Mucha termina en la producción de harina de pescado “negra” o ilegal. Tal como lo revela un estudio de la ONG Oceana del 2018; “Producción ilegal de harina de pescado en Perú a partir de la anchoveta extraída por la flota artesanal y de menor escala” realizado por Jorge Grillo, Renato Gozzer, Juan Carlos Sueiro y Juan Carlos Riveros. Del cual extrajimos este cuadro que nos muestra el número y tipo de centros de producción ilegales de harina de pescado identificados en las zonas de Paíta y Sechura en Piura, Chimbote y Coishco en Ancash, Lima y Callao, y Pisco en Ica. Es un estudio que debería profundizarse y actualizarse.



Si bien es cierto muchas empresas hacen productos de anchoveta de consumo humano directo, otras solo se amparan en las normas vigentes por que han encontrado la forma de sacarle la vuelta a la norma. Enriqueciéndose y encubriendo poder político enmascarados como “pescadores artesanales” para defender sus intereses.

Y es que existen normas realmente absurdas que permiten que el 40% de la captura que llega a puerto, pueda ser descartada y enviada a la producción de harina de pescado. Cuando las embarcaciones de Consumo Humano Directo no

deberían tener descarte o su descarte debería ser mínimo. Se supone que la calidad de la anchoveta para CHD debería ser la óptima, pero si desde la llegada al puerto tenemos que descartar el 40% de la captura, es obvio que estamos trabajando muy mal e ineficientemente.

Entre el 2017 y el 2018, cuando se otorgó una cuota anual de 300 mil toneladas para el CHD, este sector solo pudo capturar 125 mil toneladas y de toda esa captura solo 30 mil toneladas terminaron en conservas, curados o congelados.

Oannes promueve el Consumo Humano Directo de anchoveta, pero somos conscientes de que el mercado no permite más consumo y hacer crecer la demanda es un gran reto. Por lo que no existe razón para que no sigamos usando el resto de la cuota permisible de captura en la producción de harina y aceite de pescado.

Es frecuente escuchar el mito de que las empresas industriales anchoveteras no quieren hacer productos de CHD. Pero resulta que la flota industrial anchovetera peruana de CHI, está totalmente prohibida de pescar para CHD o usar parte de su cuota de pesca para hacer conservas, congelados o salpresos. Esto lo hemos dicho siempre, pero los desinformadores lo usan con frecuencia para atacar la industria anchovetera de CHI.

Hemos insistido por años en que el estado debería permitir que los pescadores industriales usen la anchoveta de su propia cuota para hacer productos de CHD, pero los principales opositores resultan ser precisamente algunos representantes de la flota artesanal o de mediana escala, que están autorizados para esa pesca y pueden pescar incluso dentro de las cinco millas y sin vedas.

Los desinformadores acusan de “depredación” a la flota industrial anchovetera dedicada al CHI. La depredación es una relación biológica en la que un individuo de una especie animal, caza a otro para sobrevivir. Los humanos por naturaleza somos depredadores y hemos llevado a nuestras presas a la crianza al evolucionar. Pero dentro del contexto pesquero, podemos acudir al término “sobrepesca”, que es mucho más adecuado.

La sobrepesca es la pesca excesiva realizada por los humanos, ya sea sobre los peces o mariscos y hasta con otros recursos como las algas; aunque aquí podríamos usar más bien “sobre explotación” ya que el castellano es muy amplio y tiene términos casi para todo.

La pesquería peruana de anchoveta a lo largo de historia tuvo sobrepesca. Pero desde hace 20 años, tiene manejo pesquero responsable y sostenible. Esto es fácil de demostrar empíricamente, ya que si la anchoveta hubiese sido sobreexplotada, no habría abundancia de aves, lobos, jurel, caballa, bonito y pescadores. Sin embargo, también estadísticamente es posible demostrar que no ha habido sobrepesca.

Este cuadro, muestra los últimos 20 años de la pesquería peruana. Hemos colocado aquí los periodos de gobierno de los diferentes presidentes, las temporadas de pesca, las biomásas totales estimadas por el Instituto del Mar del Perú (IMARPE), las cuotas permisibles de captura recomendadas

por esta institución, el porcentaje que representan de la biomasa total estimada, la captura total, el porcentaje real de captura respecto a la cuota permisible, la condición oceanográfica (Si hubo Niño o no) y un promedio porcentual de la cuota permisible por cada gobierno.



Además hemos puesto al lado un gráfico de la biomasa total versus la cuota permisible de captura, donde podemos apreciar que el promedio de esta cuota en 20 años ha sido el 35% del total de la biomasa total estimada por el IMARPE.

Y a continuación en otro gráfico debajo del primero, hemos puesto el promedio de captura real de la flota anchovetera, versus el promedio de la cuota permisible de captura. Que nos demuestra que la flota industrial en promedio no ha superado la cuota permisible, pescando históricamente solo el 93% de ella.

El IMARPE considera que el 65% restante de la biomasa total estimada, que no se captura, es suficiente para asegurar la reproducción de la especie, la alimentación de aves, lobos o demás especies. Poblaciones que empíricamente vemos los pescadores desde hace 20 años en buen estado salud.

En los últimos 20 años las evaluaciones del IMARPE nos muestran que la población de anchoveta se ha mantenido en un rango estable entre 6 y 12 millones de toneladas y solo se ha visto perturbada por los fenómenos oceanográficos naturales.

El IMARPE además, siempre ha calculado un máximo de captura de juveniles (por debajo de los 12 cm) en cada temporada, si este límite se hubiera roto, no habría pesquería de anchoveta en el Perú. La anchoveta se reproduce todo año, es imposible no encontrar juveniles durante las faenas de pesca, pero tiene dos picos de reproducción al año, que son los que determinan las vedas.

Durante años ha sido todo un tema reducir las capturas de juveniles, de hecho antes se capturaban los juveniles y se llevaban a las plantas para ser procesados. Pero esto perjudicaba al recurso, a los industriales y la calidad del producto final.

Luego las autoridades pensaron que la solución era multar a los que llegaban con un porcentaje de juveniles superior al que recomendaba IMARPE. Entonces algunos patrones preferían, soltar la pesca en el mar para no llegar al puerto con alta captura de juveniles y ser sancionados.

Esto era peor, de hecho era una forma grave de sobrepesca, porque cuando había abundancia de juveniles, los patrones

hacían varias calas que luego soltaban, hasta encontrar a los adultos para recién llevar esta pesca a la planta. La anchoveta es muy delicada y al soltar la cala, la mortandad de los juveniles podía ser muy alta.

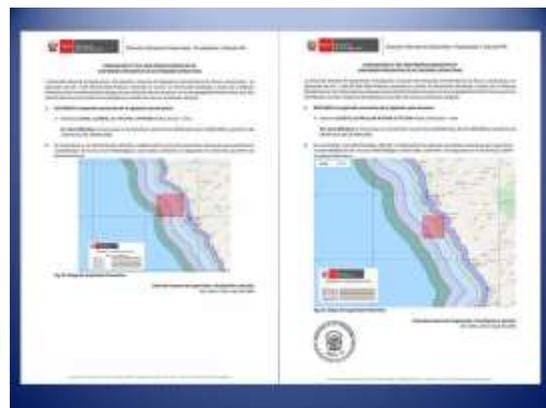
Se decidió entonces, eliminar las sanciones por traer esta pesca a puerto y a cambio recibir información de los patrones de los lugares donde había alta incidencia de juveniles, para cerrar temporalmente estas zonas y evitar que otros barcos calaran ahí durante algunos días, permitiendo que los cardúmenes se movieran y reagruparan. Nunca se pretendió esperar que en un plazo de 5 días la anchoveta creciera, como algunos dicen.

Recibir esta captura, es mejor que soltar la cala de juveniles en el mar, sin saber cuánta mortandad se había causado con esta práctica.

La tecnología acústica científica puede de alguna manera identificar el porcentaje de juveniles antes de lanzar la red, pero está recién en desarrollo. Su mayor reto aún sigue siendo la detección de juveniles de anchoveta cuya talla es inferior a 12 cm.

De hecho de los casi 850 barcos que pescan anchoveta para CHI, solo 16 tienen ecosondas de tipo científico. Y los dueños los compraron básicamente para homologarlos con los equipos científicos que cuenta el IMARPE y contribuir con la institución para la investigación del recurso y el logro de la sostenibilidad de la pesquería.

Para esta 1ra temporada 2020, la novedad es que se ha acelerado aún más el trámite con la "bitácora electrónica" establecida en el 2016, y esto le permite al IMARPE y a PRODUCE saber casi en tiempo real donde hay una zona con abundancia de juveniles y cerrarla rápidamente, como se muestra en estos 2 comunicados de PRODUCE, que ponemos aquí como un ejemplo y que corresponden al 13 y 14 de Mayo, que son una muestra de las mejoras que el Perú ha logrado en el manejo pesquero de la anchoveta.



Esta primera temporada de pesca 2020 se caracteriza fundamentalmente por las restricciones impuestas ante la crisis del COVID-19, por lo que inicio de la temporada ha sido bastante lento y con pocos barcos, número que seguramente aumentara cuando todos obtengan sus permisos y

documentos necesarios, así como las tripulaciones para operarlos.

El gobierno peruano ha establecido un máximo de edad para los pescadores que ahora se ha incrementado de 60 a 65 años. Y también se está usando un Índice de Masa Corporal (IMC) máximo para los tripulantes; que ahora se ha incrementado a 40. Para su información, un IMC de 30 ya considera obeso a un trabajador, y hay muchos pescadores obesos en la pesca industrial anchovetera peruana, además los mejores y más experimentados patrones y tripulantes, superan los 50 años de edad, muchos están entre 60 y 65 años.



Los analistas consideran que no se lograra pescar más del 60% de la cuota permisible de captura estimada por el IMARPE. De hecho al día de hoy 17 de Mayo, solo 7 de las 17 empresas productoras de harina y aceite están operando y recibiendo pesca.

Las cuotas por embarcación en la pesquería peruana de anchoveta y también en la de merluza no se dieron por capricho como muchos creen o mal informan.

Existe este librito que recomendamos a muchos buscar en el archivo de la FAO y leerlo para aprender un poco de Bioeconomía Pesquera y comprender que se trata de una ciencia muy avanzada. En su capítulo 8, se puede aprender respecto de lo que significa la ordenación de pesquerías y los criterios para la intervención de los estados en la administración de las mismas.



La entrada en vigencia de la Ley sobre límites máximos de captura por embarcación (LMCE) en 2009, más conocida como 'ley de cuotas', revoluciono la pesquería peruana.

De hecho asignaron las cuotas para cada embarcación por un criterio de "pesca histórica". Con ello se eliminó "carrera olímpica" donde todas las lanchas salían a pescar para capturar la mayor cantidad de cuota posible, sometiendo al recurso a un stress innecesario.

Los barcos pueden ahora pescar su cuota sin apuro dentro de la temporada de pesca, mejorando rendimientos, haciendo más eficiente y rentable la pesca en sí, sin causar stress al recurso.

En Perú, las cuotas se asignan a la embarcación y no son transferibles; por lo que quien pretenda acceder a la pesquería deberá comprar la embarcación, con su cuota.

Un mito común repetido por gente que no sabe lo que dice, habla de la concentración de las cuotas en un grupo de empresas, sin embargo, existen 411 empresas dueñas de barcos con cuotas asignadas.

12 de ellas son grandes con más de 6 embarcaciones, 98 son medianas con entre 2 y 5 embarcaciones y 301 empresas son pequeñas con solo 1 embarcación. La empresa más grande solo posee el 17% de la cuota total permisible de pesca. No existe por tanto concentración o monopolio, como se repite sin conocimiento.

Otro mito que los desinformadores usan es decir siempre que la harina de pescado solo sirve para darle de comer "a los chanchos" pero esto también es falso. Este cuadro que corresponde a un estudio de la eficiencia de la producción del salmón, respecto al pollo, cerdo y vacunos hecho en Noruega en el 2014, nos muestra que la mejor retención de proteína la tiene el salmón, y como él muchos otros organismos carnívoros marinos de crianza.

				
Retención Proteína	31%	21%	18%	15%
Retención Energía	23%	10%	14%	27%
Rendimiento Convertible	60%	48%	52%	41%
Ratio Conversión Alimento (FCR)	0,8	2,3	3,0	4,05
Rendimiento de carne x 1000g Alimento	63kg	21kg	37kg	410kg

Eficiencia de la producción del salmón. Alimento con respecto al pollo, cerdo y vacuno. Fuente: Ørskov T., van T., Aulund T. (2014) *Resource utilization of Norwegian salmon farming in 2012 and 2013. Aquaculture report 16/2014* pp. 15. Vidler, P and W. J. Miller, (2012) *From Fish to Food: food production systems* Wageningen Academic Publishers. <http://dx.doi.org/10.1017/S1567531312000010>

Esto explica por qué la acuicultura y no la porcicultura es la mayor consumidora de harinas y aceites de pescado. Quien dice que este producto solo sirve para darle de comer a los chanchos no es un ignorante, es peor; es un desinformador malintencionado.

Muchos científicos reconocidos consideran que no usar ingredientes marinos para la producción de piensos, traerá como consecuencia un mayor crecimiento de cultivos como la

soja, donde para crear un campo, se deforesta sin piedad un bosque, con un mayor impacto ecológico.

El Dr. Hilborn de Universidad de Washington estima en un estudio, que recortar un millón de toneladas de pesca de anchoveta, significa 21 mil millones de TM en deforestación, un millón de papagayos, cien mil pájaros insectívoros, jaguares y otras miles de especies, con enorme costo en biodiversidad.

De hecho la harina y ahora también el aceite de pescado, otorgan a los animales de crianza un rápido crecimiento que hace rentable la actividad de crianza. Y en la acuicultura, por cada kilo de anchoveta se pueden producir entre 3 y 4.5 kilos de peces de carnívoros de cultivo, los más demandados y rentables de la industria acuícola.

Se usa la harina y aceite de pescado en los piensos para alimentar diferentes animales de crianza, pero finalmente somos los humanos los que consumimos estos peces, pollos, chanchos y bovinos, y los valores nutricionales de la anchoveta se transfieren a nosotros con estos animales de crianza, por eso es una vía indirecta, pero no por ello negativa.

Para finalizar, hay que reconocer que el COVID 19, tiene en el miedo un argumento poderoso, cada persona es dueña de sus miedos, pero el miedo es mayor cuando el riesgo de contagio conlleva la posibilidad de la muerte, así sea en un pequeño porcentaje.

Con los avances en los protocolos del MINSA para tratar desde el primer momento los síntomas del COVID 19, esta enfermedad sumamente contagiosa podría curarse y reducir la tasa de mortalidad a niveles de casi cero. Con lo que se transformaría en solo una fuerte y contagiosa gripe.

El COVID 19 es una enfermedad nueva, los errores de muchos gobiernos, incluso el nuestro y algunos intereses de lucro, están creando un serio problema al desarrollo del tratamiento de los primeros síntomas. Un problema que el mismo presidente y el MINSA ha reconocido.

Las farmacias están especulando con los medicamentos necesarios, elevando sus precios de manera desmesurada. Y no les da capacidad a los médicos para tratar estos pacientes en sus casas, desde sus primeros síntomas para que no escalen en la enfermedad. Saturando aún más los servicios de salud, que están colapsados, con pacientes que ya pasaron las primeras etapas de la enfermedad y requieren de terapias más complicadas, así como de más camas en hospitales.

Muchos nos contagiaremos del COVID 19, esa la única verdad. La mayoría no manifestara síntomas o tendrá síntomas

ligeros, pero un porcentaje de los contagiados caeremos en la maraña de un sistema salud colapsado, que en más de 60 días el gobierno todavía no ha podido rescatar de la crisis.

Pero la dura decisión de evitar el contagio o trabajar para comer es personal y nadie debería entrometerse en esta decisión.

Las empresas responsables han creado protocolos de seguridad y han agregado sistemas de seguros para atender a los que se contagien. Usar frases como que la vida de un pescador solo vale lo que cubre su seguro, son definitivamente malintencionadas.



Porque el derecho a la salud, lo ampara la constitución del estado peruano, corresponde al estado actuar, así que las empresas que incorporan un seguro contra el COVID 19, además de asumir un sobre costo, buscan atraer tripulantes que quieran asumir el riesgo de trabajar a pesar de sus miedos.

En Oannes respetamos las decisiones personales. Sean de quedarse en casa para no contagiarse o salir a trabajar asumiendo riesgos.

Muchas veces estamos obligados a vencer nuestros miedos y eso sucede día a día en nuestras vidas, con COVID 19 o sin él.