



YaKuaTec

BOLETÍN DE VIGILANCIA TECNOLÓGICA

Año 02 - N° 04
Mayo 2022



©Mundo verde

MEJORA DE LA CADENA DE VALOR
DE LA POTA Y DEL PERICO

BVT-YAKUATEC PESCA

“MEJORA DE LA CADENA DE VALOR DE LA POTA Y DEL PERICO”

Boletín de Vigilancia Tecnológica YakuaTec

Año 02 – N°04 – Mayo 2022

Judith Cabral Cerra
Susan Medina

Editado por:

Programa Nacional en Innovación en Pesca y Acuicultura
Av. Vasco Nuñez de Balboa 271
Miraflores – Lima

Colaboradores:

Kalen Su Pucheu
Hans Gómez Morillo
Paola Ferreyros Hernández

Supervisado por:

Unidad de Fomento de la Gobernanza
Unidad de Innovación en Pesca

Diseño y diagramación: Susan Medina y
Julián Padilla Gervacio

ISSN: 2789-410X

Hecho el depósito legal en la Biblioteca Nacional del Perú
N° 202300098
Lima – Perú

Copyright © 2021. Programa Nacional de Innovación en
Pesca y Acuicultura – PNIPA

Derechos reservados

El PNIPA se reserva los derechos de autor de la información
presentada en este título. También deben respetarse los derechos
de autor del material base para esta publicación.



| | |
|------------------------------|----|
| VENTANILLA INFORMATIVA | 3 |
| POTA O CALAMAR GIGANTE | 4 |
| PERICO | 5 |
| PROYECTOS PNIPA | 6 |
| PROYECTOS NACIONALES | 9 |
| INFORMACIÓN ACADÉMICA | 12 |
| PATENTES | 14 |
| PROSPECTIVA | 17 |
| NOTICIAS | 18 |
| VIGILANCIA TECNOLÓGICA | 20 |

COINNOVA

Descarga el boletín aquí 





¡Atención innovador! ¿Tienes una iniciativa innovadora en pesca y acuicultura y te gustaría que esta sea reconocida por todo el Perú?

Muy pronto, el PNIPA lanzará la segunda edición del Premio Innovadores del Bicentenario en Pesca y Acuicultura.

Más información




» **¡Atención innovador!**

Muy pronto

PREMIO INNOVADORES DEL BICENTENARIO EN PESCA Y ACUICULTURA

2^{da} edición



Contáctanos para mayor información en:

Facebook del PNIPA: @PNIPAPERÚ

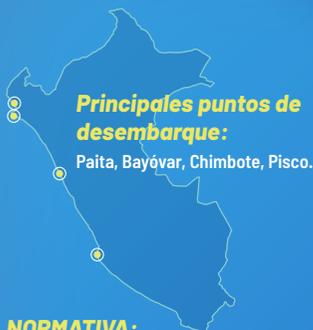
Mesa de ayuda: <http://helpdesk.pnipa.gob.pe/>



POTA O CALAMAR GIGANTE

Dosidicus gigas

También se le conoce como pota, calamar gigante, jumbo flying squid o jibia gigante.



NORMATIVA:

DS N° 014-2011-PE Reglamento del Ordenamiento Pesquero del Calamar Gigante o Pota.

¿Sabías que?

Para capturar pota un pescador permanece de 6 a 15 días en mar abierto y que usualmente se encuentran a distancias de 80 a 200 millas náuticas de la costa.



HÁBITAT:

La pota habita en las zonas neríticas, epi y mesopelágicas tropicales y templados en el Pacífico oriental; en profundidades de 0 hasta 1200 metros.

TALLAS:

2,5 m de longitud total máxima.

1,27 m de longitud de manto máxima.

ARTES DE PESCA:

Poteras manuales, redes de superficie, jigging simple o doble, palangre para bacalao negro y rokot.

PRODUCTOS CONGELADOS DE POTA:

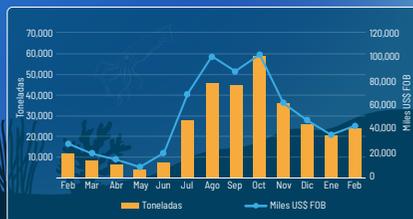
- Filetes secos, crudos o precocidos.
- Anillas, nucas y recortes.
- Tentáculos crudos y rodajas de tentáculo.
- Aletas crudas y precocidas.

PRINCIPALES COMPRADORES DE POTA CONGELADA



EVOLUCIÓN MENSUAL DE LAS EXPORTACIONES DE POTA CONGELADA

Febrero 2020 - febrero 2021



Fuente: Adaptado de Imarpe, Tumi La Molina y PROMPERÚ.



PERICO

Coryphaena hippurus

También se le conoce como dorado, mahi mahi, dolphinfish, llampuga.

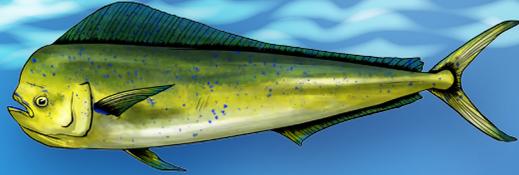


NORMATIVA:

Reglamento de ordenamiento pesquero del perico, aprobada por: Resolución Ministerial N° 00141-2021-PRODUCE.

¿Sabías que?

En el Perú, la pesquería de perico es exclusiva para la pesca artesanal, y el trabajo a bordo puede llegar a durar hasta 20 días.



La pesca del perico, es la segunda pesquería artesanal del Perú por sus volúmenes de desembarques.

HÁBITAT:

Habita en aguas tropicales alrededor de las islas oceánicas y estuarios.

TALLAS:

2,1 m de longitud total máxima.

70 cm de longitud mínima para la captura.

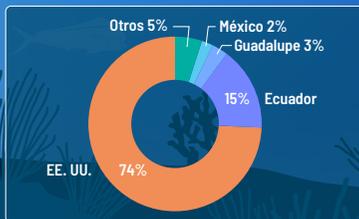
ARTES DE PESCA:

Espinel (palangre) y pinta.

PRODUCTOS CONGELADOS DE PERICO:

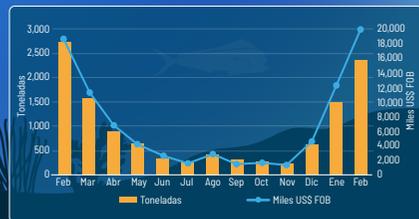
- Porciones
- Filetes
- Lomo
- Rodajas
- Entero

PRINCIPALES COMPRADORES DE PERICO CONGELADO



EVOLUCIÓN MENSUAL DE LAS EXPORTACIONES DE PERICO CONGELADO

Febrero 2020 - febrero 2021

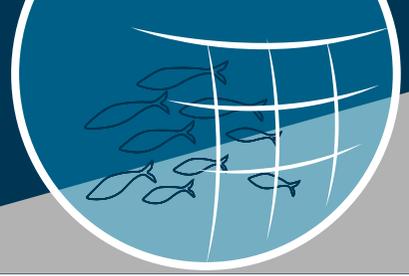


Fuente: Adaptado de Imarpe, Tumi La Molina y PROMPERÚ.





PROYECTOS PNIPA



ENFRIAMIENTO A BORDO DE PERICO CON PASTA DE HIELO EN LA PESCA ARTESANAL DEL PERICO



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL PERÚ S.A.C.



Arequipa, 2021



PNIPA-PES-SIADE-PP-000001

6

El objetivo de este proyecto es diseñar, construir y evaluar un prototipo para la generación de pasta de hielo producido a partir de agua de mar que pueda ser utilizado en el enfriamiento a bordo de productos marinos provenientes de la pesca artesanal, con énfasis en el perico (*Coriphaena hippurus*).

Actualmente los pescadores artesanales de Arequipa utilizan hielo como medio de enfriamiento. Este es producido en los puertos y almacenado en la bodega de las embarcaciones antes del zarpe reduciendo la capacidad de almacenamiento de estas y generando un costo por su transporte. Además, debido al tiempo entre el zarpe y la pesca, disminuye el potencial de enfriamiento del hielo.

Al término del proyecto se espera, entre otros, contribuir a: (i) mejorar la calidad de vida de los pescadores artesanales de Arequipa, (ii) incrementar los ingresos de los pescadores artesanales en al menos 15% y (iii) reducir la contaminación vertida al mar por la adición de hielo contaminado durante la etapa de enfriamiento del pescado.



REFRIGERACIÓN SOLAR- FOTOVOLTAICA PARA EL CONGELAMIENTO EN EMBARCACIONES PESQUERAS

 UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL
PERÚ S.A.C.

 Islay, Arequipa, 2021

 PNIPA-PES-SIADE-PP-000005

El proyecto permitió diseñar, construir y evaluar un prototipo de cámara de refrigeración con una capacidad de 500 Kg, abastecida con energía solar fotovoltaica.

Los resultados mostraron que la carga térmica puede llegar a -18°C en un tiempo entre 6 y 8 h y que el proceso cumple con la normativa de congelamiento de productos marinos. La cámara también sirve como lugar de almacenamiento, en la que se pueden conservar productos hidrobiológicos hasta por 6 meses.

La finalidad del proyecto es contribuir a mantener los estándares de calidad del perico y a incrementar el nivel socio económico de los pescadores artesanales.



Fuente: © LUIS CARRERA / WWF-PERÚ



PROTOTIPO DE EMBARCACIÓN PESQUERA ARTESANAL CON SISTEMA DE FRÍO PARA LA PESCA DE POTA



 SUSTAINABLE FISHERY TRADE SAC,
UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS
APLICADAS Y SPAEMPA

 Arequipa, 2020

 PNIPA-PES-SIADE-PP-000291

En el Perú, la pesca de calamar gigante (pota) representa aproximadamente el 40% del consumo mundial de este recurso, generando alrededor de 31.121 empleos. Sin embargo, las embarcaciones pesqueras de pota enfrentan problemas para mantener el suministro de frío durante las faenas.

Este proyecto tiene por objetivo diseñar un prototipo de embarcación pesquera artesanal con casco de fibra de vidrio que permita el acoplamiento de un sistema automatizado de frío en su bodega, utilizando energía mecánica y solar, en la que se puede mantener la temperatura hasta por 15 días y que permita cumplir con las normas sanitarias para la conservación del productos hidrobiológicos.



Para la validación del sistema de frío, durante la ejecución del proyecto, se realiza un análisis computacional de la mecánica de Fluidos (CFD) en el sistema de refrigeración utilizando el programa Ansys.



PROYECTOS NACIONALES

POTA POP, PROTEÍNA DE POTA EN CEREALES PARA NIÑOS



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA
LA MOLINA, INVERSIONES PERÚ
PACÍFICO y FONDECYT



Perú, 2021

Un equipo de investigadores de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), junto a la empresa Inversiones Perú Pacífico; están ejecutando un proyecto para implementar una línea de producción piloto de productos extruidos tipo pop, a base de cereales, granos (maíz, arroz y kiwicha) y concentrado de proteínas de pota, que cumplen con los requisitos de las normas técnicas nutricionales propuestas por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), con la finalidad de atender el mercado infantil en edad preescolar y escolar.

La formulación permite duplicar los niveles de proteína de las hojuelas comerciales, e incluir aminoácidos esenciales, como la lisina, la leucina o la treonina; además incorpora ácidos grasos como Omega 3.



El proyecto se ejecuta en tres etapas:

- i) Instalación y puesta en marcha de la línea piloto de extrusión.
- ii) Confirmación de los parámetros de trabajo de la extrusora y validación del producto.
- iii) Evaluación de los productos extruidos y divulgación de resultados.

El equipo del proyecto espera que los productos que se elaboren estén al alcance de las familias en todo el Perú; con presentaciones de 30 g y a un costo unitario de 50 céntimos de sol.

El proyecto tendrá un presupuesto de S/ 349 484,08 y contará con financiamiento externo por parte del Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica - CONCYTEC, en convenio con el Banco Mundial.

Entérate más [Aquí](#) y [Aquí](#)



MEJORAMIENTO DE LA PESCA DEL PERICO EN EL PERÚ



WORLD WILDLIFE FUND (WWF)



Perú, noviembre 2013 -
diciembre 2023



Fuente: WWF-EEUU

El objetivo del proyecto FIP (*Fishery Improvement Project*) de perico peruano es impulsar gradualmente la pesquería peruana hacia el cumplimiento del estándar del *Marine Stewardship Council* (MSC) para fines del año 2023, con el fin de que pueda someterse a evaluación para lograr la certificación MSC, y pueda mejorar la sostenibilidad de las pesquerías peruanas.

Esta iniciativa, se trabaja desde el 2013 y surge a raíz de la necesidad de los compradores de Estados Unidos de adquirir perico que provenga de una pesquería certificada por la MSC, por lo que obtener esta certificación mejoraría la competitividad de las empresas exportadoras peruanas en el mercado internacional.

Este proyecto incluye un Plan de Acción para el Perico, creado de manera participativa, y cuenta con tres líneas estratégicas:

- Stocks sostenibles.

- Impacto sobre las especies en los ecosistemas.
- Gobernanza efectiva de la pesquería.

El trabajo en conjunto de las empresas privadas apoyadas por la WWF en el país ha sido favorable para avanzar y conseguir notables logros, entre los cuales destacan:

- La regularización de la flota pesquera artesanal.
- A nivel internacional, se ha iniciado la participación del Perú en espacios de investigación regional de la pesquería del perico.
- Publicación de normativas para mejorar la gestión de las pesquerías.

Entérate más [Aquí](#) y [Aquí](#)



MEJORAMIENTO DE LA PESCA DE LA POTA EN EL PERÚ



WORLD WILDLIFE FUND (WWF);
CÁMARA PERUANA DEL CALAMAR
GIGANTE (CAPECAL)



Perú, febrero 2018-
diciembre 2023

Un problema crítico identificado en la pesquería de la pota es la formalización ante las regulaciones nacionales e internacionales. En Perú, el recurso se explota casi exclusivamente por la flota artesanal que debe contar con un permiso de pesca para poder operar en aguas peruanas. Otro problema que afrontan es que las medidas de evaluación, monitoreo y gestión, no se encuentran bien definidas y no proporcionan datos precisos para abordar los problemas de sostenibilidad.

El proyecto FIP (*Fishery Improvement Project*) de calamar gigante peruano tiene por principal objetivo impulsar gradualmente a la pesquería hacia la certificación del *Marine Stewardship Council* (MSC) para fines de 2023. El calamar gigante representa la segunda mayor pesquería de Perú y la más importante para la pesca artesanal, involucrando a más de 11.000 pescadores.



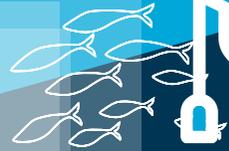
Fuente: INSTITUTO PERUANO DE ECONOMÍA

Además, el proyecto plantea 3 objetivos clave:

1. Mejorar la disponibilidad de datos precisos para abordar los problemas de sostenibilidad, centrándose en una metodología de evaluación del stock y un sistema de recolección de datos basado en la flota.
2. Garantizar el medio de vida de las comunidades pesqueras y su sostenibilidad a largo plazo mediante la regularización de la flota.
3. Desarrollar una preevaluación según los estándares del MSC, establecer un sistema de información pública y diseñar un plan de acción.

Entérate más [Aquí](#)





Publicaciones Científicas

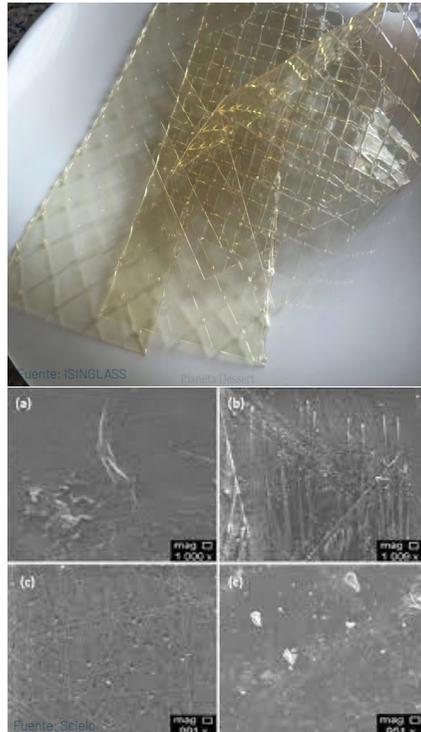
PELÍCULAS COMESTIBLES A BASE DE GELATINA OBTENIDA DE PIEL DE PERICO (*Coryphaena hippurus*) Y EXTRACTO DE ORÉGANO

Pandia-Estrada S., et al. (2021)

Las películas comestibles son materiales que reemplazan y/o fortifican las capas naturales del alimento para evitar pérdidas de humedad. Permiten el intercambio selectivo de gases como el oxígeno y el dióxido de carbono, y puede proporcionar la esterilidad de la superficie y evitar la pérdida de componentes importantes.

El presente estudio consistió en elaborar películas comestibles a partir de soluciones de gelatina (4% p/v) de piel de mahi-mahi (*Coryphaena hippurus*) con 4 concentraciones (2,5; 5; 7,5 y 10% v/v) de extracto de orégano (EO) para determinar sus propiedades fisicoquímicas, antimicrobianas, estructurales y superficiales. Así contribuir con el contenido proteico y la elasticidad del producto al que se adhiera.

Del estudio, sólo las películas con 10% de extracto de orégano mostraron actividad antimicrobiana frente a todas las cepas evaluadas. Este estudio mostró la viabilidad de las películas comestibles



de gelatina de piel de mahi-mahi con EO incorporado para su aplicación como empaque con acción antimicrobiana en alimentos susceptibles al deterioro por microorganismos.

Pandia-Estrada, S., Romero-Santivañez, R., Céspedes-Chombo, R., Solari-Godiño, A. (2021). Edible films gelatin-based obtained from mahi-mahi skin (*Coryphaena hippurus*) and oregano extract: Physicochemical, antimicrobial, structural and Surface characteristics. *Scientia Agropecuaria*, 2(2): 229-237.

Entérate más [Aquí](#)



DETERMINACIÓN DE PARÁMETROS Y TIPO DE SISTEMA DE REFRIGERACIÓN ADECUADO PARA EL CONGELAMIENTO DEL PERICO

Flores Ninataype, Daniel (2020)

El presente trabajo tiene por objetivo determinar qué sistema de refrigeración es más adecuado para el congelamiento de "Perico" (*Coryphaena hippurus*) de origen artesanal en el puerto de Matarani. Este trabajo se divide en tres etapas.

La primera etapa es el levantamiento de información, en relación a las necesidades de refrigeración de la pesca artesanal del perico, los datos fueron obtenidos de la literatura y se utilizaron para determinar las cargas de la solución óptima para la segunda etapa del trabajo.

La segunda etapa consistió en el análisis de la eficiencia del sistema de refrigeración aplicable a la pesca artesanal del perico, mediante una evaluación con un modelo que plantea la norma VDI 2225 (*Verein Deutscher Ingenieure*, que consiste en un método de decisión optimizado al mínimo costo).

En la tercera etapa se realizó el cálculo de cargas de la solución óptima, obteniéndose que la carga total óptima es de 6.58 kW en 8 horas de proceso de congelamiento para el ratio máximo de 300 kg. Una disminución de las horas



Fuente: Andina

o una variación del contenido en teoría mostrarían que la carga total aumentaría pero no sería del todo factible debido a que los sistemas de refrigeración (congeladores) tienen un motor con una capacidad determinada que no se debería sobrepasar.

Finalmente, se realizó la evaluación de los costos de implementar el sistema de refrigeración identificado como "más adecuado".

Flores Ninataype, Daniel (2020). Determinación de Parámetros y Tipo de Sistema de Refrigeración más Adecuado para el Congelamiento de Perico mediante una Evaluación teórico, Técnica y Económica basado en la Norma VDI 2225. Universidad Tecnológica del Perú. Arequipa - Perú.

Entérate más [Aqui](#)





MÉTODO DE PRONÓSTICO DE ZONAS DE PESCA DE *Dosidicus gigas* EN EL OCÉANO PACÍFICO SUDORIENTAL



 AU2021100919A4

 Australia, 2021

14

El presente invento se refiere a un método para pronosticar zonas de pesca de *Dosidicus gigas* en el océano Pacífico sureste, que incluye tres pasos: establecer una escala espacio-temporal, un factor ambiental y un modelo de pronóstico de zona de pesca.

Al establecer la escala espacio-temporal, se utilizan tres niveles de escalas espaciales (las latitudes y longitudes de las escalas espaciales son $0^{\circ} \times 0,250$; $0,5^{\circ} \times 0,5$; $1,0^{\circ} \times 1,00$, respectivamente), así como escalas de tiempo semanales y mensuales. Al establecer el factor ambiental, se utiliza una temperatura superficial (TS) como factor ambiental principal y se complementan con dos factores ambientales: el nivel del mar y la cantidad de clorofila A.



Fuente: © LUIS CARRERA / WWF-PERÚ

Además, al establecer el modelo para identificar una zona de pesca, se agrupan los factores ambientales de acuerdo con la escala espacio-temporal. Y se establece un plan muestral de 24 situaciones donde el modelo de pronóstico de la zona de pesca adopta un modelo clásico de red neuronal de propagación inversa (BP *back propagation*).

La red neuronal BP puede aprender y almacenar un gran número de modos de mapeo de patrones para el tiempo de operación principal (de alto rendimiento), el área de operación óptima, un rango adecuado de TS, nivel del mar, y población de la pota. De esta manera proporciona apoyo técnico para aumentar la producción pesquera y reducir los costos de combustible. El modelo de pronóstico de la zona de pesca tiene una precisión del 70%.

Entérate más [Aquí](#)



MÉTODO COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA DE PRODUCTOS INSTANTÁNEOS DE *Dosidicus gigas*

 CN113040346 A

 China, 2021

La invención se relaciona con el campo técnico de la elaboración y procesamiento de recursos hidrobiológicos, proporciona un método para cocinar *Dosidicus gigas*, a baja temperatura, que permite superar el problema del uso de aditivos para su desacidificación.

El método tiene varios pasos: primero se retira la cabeza y la piel. Luego, se sumergen las materias primas en un agente desacidificador en un baño de agua a 45-55°C. Luego se procede a enfriarla, cortarla en dados, y añadir un líquido sazonzador a los bloques de pota. Después, se escurren los bloques sazonados, y se realiza el envasado al vacío para así proceder a la cocción a baño maría a una temperatura de 68-75 °C durante 3-6 horas. Finalmente se sacan los trozos para su enfriamiento, congelación y almacenamiento.

El producto preparado de pota tiene un alto contenido de humedad, de proteínas y buen sabor.

Entérate más [Aquí](#)

ELIMINACIÓN DEL SABOR ÁCIDO AMARGO Y OLOR DEL MÚSCULO DE POTA, MEDIANTE LIXIVIACIÓN ÁCIDO – ALCALINA

 PE20201045A1

 Perú, 2020

El presente invento comprende un método de procesamiento del manto de pota (*Dosidicus gigas*), en anillas de pota sin piel, con la finalidad de reducir sustancialmente el sabor ácido amargo y el olor amoniacal característico. El método comprende varias etapas de lixiviación, realizando baños del tejido en soluciones de uno o varios reactivos como: ácido fosfórico, ácido cítrico, cloruro de sodio y bicarbonato de sodio.

Entérate más [Aquí](#)



Fuente: DISEGMAQ



PROCESO DE AHUMADO DE PERICO (*Coryphaena hippurus*)

 PH22018001207U1

 Filipinas, 2018

Este proceso de ahumado del perico (*Coryphaena hippurus*) comprende las siguientes etapas: limpiar los pericos frescos quitándoles la piel y lavándolos con agua, se filetean con 2,5 cm de espesor y 10 cm de largo, y se remoja en una solución de salmuera al 40% durante 15 minutos a temperatura ambiente.

Luego, se pre cocinan durante 30 minutos a 80°C en la máquina de humo *Torry Kiln* y se ahuma durante 80 minutos a 80°C en una máquina tipo tambor. Luego se seca al aire durante 30 minutos antes de envasarlo al vacío con una bolsa de polietileno. El perico ahumado se almacena a una temperatura entre 0°C y 3°C.

Entérate más [Aquí](#)



MÉTODO DE PREPARACIÓN DE FILETES DE *Coryphaena hippurus* BAJOS EN HISTAMINA

 CN107853378A

 China, 2018

La invención se refiere al campo de la alimentación y describe un método de preparación de filetes de *Coryphaena hippurus* con bajo contenido de histamina. El método de preparación comprende pretratamiento, descongelación, limpieza, rebanado, limpieza secundaria y congelación. En la etapa de limpieza, se utiliza un agente de tratamiento de histamina que se prepara a partir de polvo de conchas calcinadas, lecitina y agua estéril. En la etapa de limpieza secundaria, se incluye un adsorbente de tetraciclina preparado a partir de una solución acuosa estéril que contiene lignina, quitosano soluble y lisozima. El método de preparación no solo puede adsorber y eliminar la histamina, sino también matar los microorganismos que la producen. Inhibir la actividad biológica de estos, ayuda a reducir notablemente el contenido de histamina a la vez que también puede eliminar las sustancias de tetraciclina que quedan en un proceso de cultivo.

Las materias primas son fáciles de obtener y el método de preparación es simple, no usa solventes orgánicos, no requiere penetrantes o dispersantes adicionales, aumenta el contenido de calcio del producto mientras reduce el contenido de histamina.

Entérate más [Aquí](#)



PROSPECTIVA DE POTA Y PERICO



Aquí podrás descargar estudios e información haciendo clic en los títulos.



ESTUDIO DE PROSPECTIVA PARA LA CADENA DE VALOR DE LA POTA

Esta publicación muestra el panorama mundial y nacional de la cadena de valor de la pota, su contexto actual y una propuesta a futuro con los factores críticos y las brechas que deben superarse.



ESTUDIO DE PROSPECTIVA DE LA CADENA DE VALOR DE PERICO

Este estudio identifica tendencias y variables estratégicas para construir una visión al 2030, evaluando oportunidades y riesgos que permitan conocer los cambios que se esperan en esta actividad.

PESCA FORMAL

Ofrece orientación y recursos gratuitos para los trámites de formalización pesquera artesanal SIFORPA II y Cooperativas.

CALAMASUR

Es el Comité para el Manejo Sustentable del Calamar Gigante, integrado por un grupo de actores líderes en la pesca del calamar gigante artesanal, industrial y de procesamiento, de Chile, Ecuador, México y Perú que trabajan juntos para su sostenibilidad.

PERU MAHI ALLIANCE

Es una coalición de empresas procesadoras y/o exportadoras de perico en Perú que busca la sostenibilidad de la pesquería.

Existen enlaces gratuitos de búsqueda de patentes, proyectos e información. Entre ellos:





Nuevos horizontes para la pesquería de calamar en Perú

Fuente: *Global fishing watch 2021*

Desde el 2018, el Perú estableció disposiciones generales para el fortalecimiento de la gestión y control de la pesca artesanal, entre ellas el uso de un sistema de seguimiento satelital (VMS, por sus siglas en inglés *Vessel Monitoring System*) para compartir en tiempo real, la ubicación de las embarcaciones.

La instalación de dispositivos VMS en embarcaciones artesanales permite registrarlas en la Organización Regional de Ordenamiento Pesquero del Pacífico Sur - OROP PS (SPRFMO) y con ello acceder a la pesca en el área de la Convención (fuera de la jurisdicción nacional).

Perú también ha normado el uso de VMS en embarcaciones extranjeras que pescan calamar y que buscan usar puertos peruanos para realizar mantenimientos, reabastecimiento de combustible o cambio de tripulación.

Esto es de suma importancia por temas de transparencia y responsabilidad;

contribuyen a la trazabilidad y a la gestión sostenible de los recursos pesqueros. Además, permite afianzar y empoderar la posición ante organismos internacionales de ordenamiento pesquero.

En 2019, la división de vigilancia de embarcaciones del Ministerio de la Producción del Perú (SISESAT) registró la primera embarcación artesanal mediante VMS. En la actualidad hay 800 embarcaciones registradas.

Global Fishing Watch, reconoce la importancia de este monitoreo y busca colaborar en el desarrollo de nuevas tecnologías de seguimiento y de programas que permitan el análisis de las pesquerías monitoreadas tanto en el Perú como en el mundo.

Entérate más [Aquí](#)



Reglamento de ordenamiento pesquero del perico

Fuente: *IP acuicultura 2021*

El reglamento de ordenamiento pesquero del perico fue aprobado con la Resolución Ministerial N° 00141-2021-PRODUCE y publicado en el diario oficial El Peruano. Busca fortalecer el marco normativo de la actividad pesquera del perico aplicando principios de manejo responsable y aprovechamiento sostenible del recurso.

La pesca del perico es la sexta en importancia en el país, la segunda a nivel artesanal; y la quinta de mayor consumo en fresco en Perú, contabilizando cerca de 13 600 t en mercados mayoristas pesqueros.

Las exportaciones de perico en el país, generan 72,6 millones de dólares al año, siendo Estados Unidos el principal comprador.

Entérate más [Aquí](#) y [Aquí](#)



Refuerzo de las bases científicas para el desarrollo de la pesquería de la pota

Fuente: *Andina 2021*

El Ministerio de la Producción (Produce) ha transferido más de 1,8 millones de soles a favor del Instituto del Mar del Perú (Imarpe) para el refuerzo de las bases científicas para el desarrollo de la pesquería del calamar gigante (*Dosidicus gigas*).

Las bases científicas contribuyen a la administración racional de los recursos del mar y de las aguas continentales, permiten conocer entre otros los factores ecológicos de interacción para el desarrollo de la pesquería y la acuicultura; y brindan información de apoyo para la elaboración de actualizaciones y nuevos reglamentos de ordenamiento pesquero y/o acuícola.

Entérate más [Aquí](#) y [Aquí](#)





¿Qué es la Vigilancia Tecnológica e Inteligencia Estratégica?

La Vigilancia Tecnológica e Inteligencia Estratégica (VT-IE) es un “proceso organizado, selectivo y sistemático para recolectar información del exterior y de la propia organización sobre ciencia y tecnología; seleccionarla, analizarla, difundirla y comunicarla para convertirla en conocimiento útil en la toma de decisiones”. Permite contar con información de calidad y facilita los procesos de innovación estratégica a través de su aplicación.

Rol del PNIPA

El PNIPA, a través de su Unidad de Fomento de la Gobernanza, realiza esfuerzos en la creación de varios sistemas de apoyo a la innovación como el de vigilancia tecnológica, que apunta a reducir las necesidades de información de los actores del Sistema Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura (SNIPA).

Keywords: palabras clave para la búsqueda de información

En la vigilancia tecnológica, la identificación de las palabras clave (PC) o *keywords* es el primer paso para realizar la búsqueda específica de inventos, información actual y tendencias de un tema en específico. Aquí te presentamos motores de búsquedas y *keywords* que sugerimos usar para construir ecuaciones de búsqueda de la cadena de valor de la pota y el perico.





PERÚ Ministerio de la Producción

PNIPA
PROGRAMA NACIONAL DE INNOVACIÓN
EN PÉSCA Y AGRICULTURA

Siempre
con el pueblo



**BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024**



COINNOVA

Descarga el boletín aquí 