# COLECTION CHENTHEIGA INTANGERIA

# INSTITUTO DEL MAR DEL PERU

# INFORME Nº 5

# Mercadeo de Peces Marinos de Consumo en el Perú

Por W.F. Doucet

(en colaboración con el Ing. Jose García C.)



LA PUNTA, CALLAO, PERU 1965

## MERCADEO DE PECES MARINOS DE CONSUMO

#### EN EL PERU

Por

W. F. Doucet (en colaboración con el Ing°. José García C.)



IMARPE INVENTARIO 2011 IMARPE INVENTARIO 2010

IMARPE INVENTARIO 2009

# INSTITUTO DEL MAR DEL PERU

#### Informe N° 5

# MERCADEO DE PECES MARINOS DE CONSUMO EN EL PERU

#### por

#### W. F. Doucet

(en colaboración con el Ing° José García C.)

## INDICE

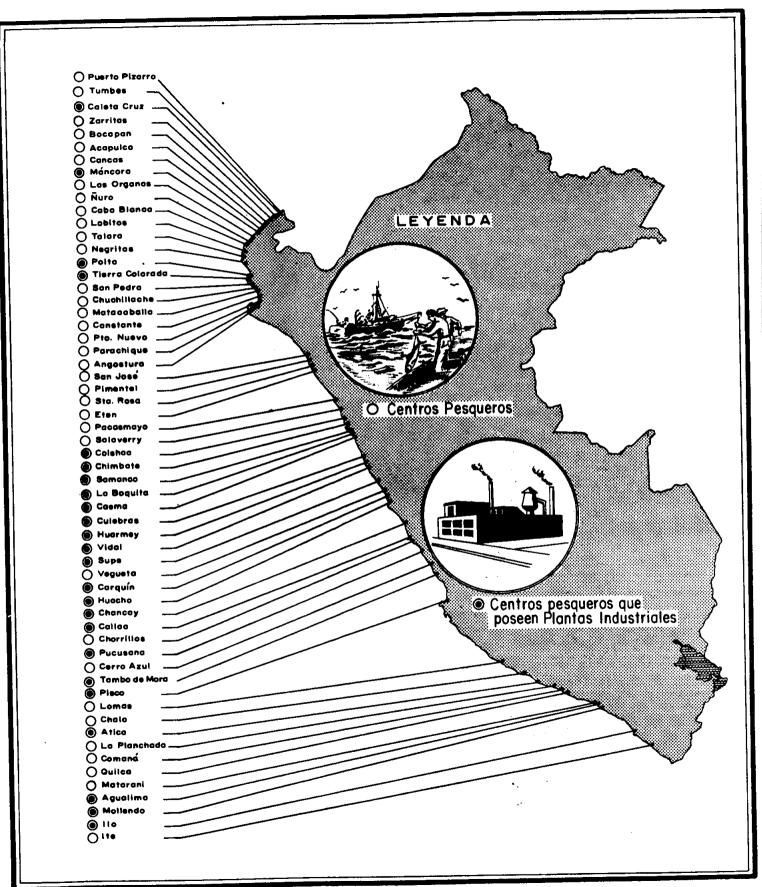
| 1. | INTR | ODUCCIO | <u>ON.</u>   | 1  |
|----|------|---------|--|----|
|    | 1.1. | General | idades   | 1  |
|    | 1.2. | Métodos |  | 3  |
|    | 1.3  | Reconoc | imientos   | 4  |
| 2. | RESE | NA HIST | ORICA DE LA PESQUERIA                                | 5  |
| 3. | RECU | URSOS   | ,  | 8  |
|    | 3. 1 | Bancos  | Pesqueros  | 8  |
|    | 3. 2 | Especie | s que se Capturan                                    | 9  |
|    |      | 3.2.1   | Especies Pelágicas de la Costa                       | 9  |
|    |      |         | Especies Rocosas de la Costa                         |    |
|    |      |         | Otras Especies Costeras Habitantes de Lugares Fango- |    |
|    |      |         | sos y Arenosos                                       | 13 |
|    |      | 3. 2. 4 | Elasmobranquios                                      | 15 |
|    |      |         | Especies Pelágicas de Mar Afuera                     | 16 |
|    |      | 3. 2. 6 | Mariscos   | 17 |
|    | 3.3  | Produce | ción   | 18 |
|    | 3. 4 | Areas y | Condiciones de Producción                            | 23 |
|    |      | 3.4.1   | La Región Norte                                      | 24 |
|    |      | 3.4.2   | La Región Central                                    | 30 |
|    |      | 3.4.3   | La Región Sur  | 33 |
| 4. | DIST |         | ON GEOGRAFICA DEL PESCADO                            | 37 |
|    | 4.1  | La Reg  | ión Norte  | 37 |
|    |      |         | Pescado Fresco                                       | 37 |
| ,  |      | 4.1.2   | Pescado Salado                                       | 49 |
|    |      |         |  |    |

|    |      |   | Pag. |
|----|------|---|------|
|    |      | 4.1.2.1 Area de Influencia de Sullana             |      |
|    |      | 4.1.2.2 Area de Influencia de Piura               | 53   |
|    |      | 4.1.2.3 Area de Influencia de Chiclayo            | 53   |
|    |      | 4.1.2.4 Area de Influencia de Trujillo            | 54   |
|    |      | 4.1.2.5 Area de Influencia de Chimbote            | 55   |
|    | 4.2  | La Región Central                                 | 56   |
|    |      | 4.2.1 Pescado Fresco                              |      |
|    | 4.3  | La Región Sur                                     | 62   |
|    |      | 4.3.1 Pescado Fresco                              | 62   |
| 5. | ARE  | EA DE MERCADEO PARA PECES MARINOS DE CONSUMO      | 70   |
|    | 5.1  | Mercado Actual                                    | 70   |
|    | 5. 2 | Mercado Potencial                                 | 72   |
| 6. | EST  | RUCTURA DEL MERCADEO DE PESCADO                   | 76   |
|    | 6.1  | A spector Companies                               | 76   |
|    | 6. 2 | Fl Margada da Abasta                              | 79   |
|    | 6.3  | Fl Margadas on Lines of Otto Ct. 1 1              | 82   |
|    |      | 6 3 1 I ima                                       | 82   |
|    |      | 6 3 2 Otros Contras                               | 86   |
|    | 6.4  | I og Intonnedienie                                | 88   |
|    |      | 6.4.1 Complex Life 11.1 1. Complex Life 11.1      | 90   |
|    |      | 6.4.2 Los Propies Di                              | 93   |
| 7. | LOS  | FACTORES DE LA DEMANDA                            | 96   |
|    | 7.1  | Professorais de la Constant                       | 96   |
|    |      | 7 1 1 Famorica                                    | 96   |
|    |      | 7.1.2 Formas del Producto 10                      |      |
|    | 7.2  | Niveles de Ingreses                               | )4   |
|    | 7. 3 | Productor Alimentician Communication              | )5   |
|    | 7.4  | Servicios de Mercadeo                             | -    |
| 8. | EL F | ROL DEL GOBIERNO EN EL MERCADEO DE PESCADO 10     | -    |
|    | 8.1  | Legislación 1941-1962: Resoluciones y Decretos 10 | ·    |
|    | 8.2  | Actividades Desarrolladas                         | •    |
|    |      | 8.2.1 Terminal Pesquero del Callao                | _    |
|    |      | 8, 2. 2 Laboratorio Tecnológico                   |      |
|    |      | 8.2.3 Terminal Pesquero de Lima                   |      |

|      |      | 8.2.4                    | Planta Experimental de Pescado de Máncora             | 117     |  |
|------|------|--------------------------|---|---------|--|
| 9.   | RESU | MEN                      | DE CONCLUSIONES                                       | 118     |  |
|      | 9.1  | Condi                    | ciones de Producción                                  | 118     |  |
|      | 9.2  | Produ                    | acción y Calidad                                      | 119     |  |
|      | 9.3  | Ubica                    | ción de los Abastecimientos                           | 122     |  |
| 10.  | RECO | MENI                     | DACIONES  | 125     |  |
|      | 10.1 | Gener                    | alidades  | 125     |  |
|      | 10.2 | Recur                    | sos   | 125     |  |
|      | 10.3 | Apare                    | ejos de Pesca, Equipo y Conocimientos                 | 126     |  |
|      |      | 10.3.                    | l Préstamos para la Adquisición de Aparejos y Equipo. | 127     |  |
|      |      |                          | 10.3.1.1 Junta de Préstamos Pesqueros                 | 128     |  |
|      |      |                          | 10.3.1.2 Banco Pesquero                               | 128     |  |
|      |      | 10.3.                    | 2 El Conocimiento                                     | 129     |  |
|      | 10.4 | Facili                   | idades Básicas en Tierra - Desembarco y Manipuleo de  |         |  |
|      |      | Pesca                    | do  | 129     |  |
|      |      | 10.4.                    | l Estudios de Factibilidad                            | 130     |  |
|      |      | 10.4.                    | 2 Proyectos de Desarrollo Comunal                     | 131     |  |
|      | 10.5 | Entre                    | namiento y Educación en el Manipuleo de Pescado       | 134     |  |
|      | 10.6 | Educación del Consumidor |   |         |  |
|      | 10.7 | Mercadeo                 |   |         |  |
|      | 10.8 | El Pr                    | oblema de las Areas Nutricionalmente Deprimidas       | 138     |  |
| APEN | DICE | ·I                       | Volumen y Valor del Desembarque de Pescado - 1953/    |         |  |
|      |      |                          | 1962  | 140     |  |
| APEN | DICE | II                       | Desembarque de Pescado por Puertos - 1953/1962        | 141     |  |
| APEN | DICE | III                      | Desembarque de Pescado por Especies - 1953/1962       | 142     |  |
| APEN | DICE | IV                       | Producción Pesquera, Exportaciones y Consumo - 1953/  |         |  |
|      |      |                          | 1962  | 143     |  |
| APEN | DICE | V                        | Producción de Pescado Salado, por Puertos - 1962      | 144     |  |
| APEN | DICE | VI                       | Ventas Mensuales de Pescado a través del Terminal     |         |  |
|      |      |                          | Pesquero de Lima, por Especies - 1962/1963            | 145     |  |
| APEN | DICE | VII                      | Procedencia del Pescado Vendido a través del Terminal |         |  |
|      |      |                          | Pesquero de Lima - 1962/1963                          | 147     |  |
| APEN | DICE | VIII                     | Ventas Mensuales de Pescado en Mercados Selecciona-   |         |  |
| •    |      |                          | dos de la Costa, por Especies - 1963                  | 148/156 |  |

| APENDICE IX    | Comparación de Precios Promedios Mensuales a los Pes   |     |
|----------------|--|-----|
|                | cadores para Especies Seleccionadas con los Precios Vi |     |
|                | gentes en el Terminal Pesquero de Lima - 1963          | 157 |
| APENDICE X     | Costo del Transporte de Pescado por Rutas Selecciona-  |     |
|                | das - 1962   | 158 |
| APENDICE XI    | Renta Bruta Nacional, Renta Personal, Consumo Total    |     |
|                | Nacional y Consumo de Pescado - 1953/1962              | 159 |
| APENDICE XII   | Time J. M.   | 160 |
| BIBLIOGRAFIA S | FI FCCIONADA   | 161 |
|                |  |     |

\*\*\*\*\*\*



MAPA 1.\_ Principales centros pesqueros del Perú, 1962

#### 1. INTRODUCCION

#### 1.1 Generalidades

Desde que se inició la industrialización de la pesca peruana el mayor énfasis incidió en el desarrollo del mercado de exportación para absorber la producción derivada. En primer lugar, la industria del enlatado y congelado de pescado surgió a principios del período de la post-guerra, respondiendo a demandas del exterior, particularmente de los Estados Unidos; y en la actualidad, la dependencia de esa industria en las necesidades nacionales de pescado para consumo humano es relativamente insignificante, ya que casi el 90% del pescado enlatado y congelado del país se vende al exterior. Igualmente, las industrias ballenera y anchovetera (más recientemente establecidas) han logrado ser orientadas principalmente hacia la exportación, refinando la materia prima extraída para uso animal e industrial, especialmente en el extranjero -- por supuesto bajo condiciones de precios y demanda favorables -- mientras que la utilización para el consumo humano nacional está aún muy lejos de una rea lidad comercial.

Este patrón de desarrollo tiene por supuesto su racional eco nómico. Para un país en desarrollo, como es el caso del Perú, los problemas de distribución y de mercadeo, especialmente para productos deteriorables, constituyen un serio obstáculo para una rápida expansión industrial -- problemas de transporte, almacenamiento y ventas al por mayor, y en general la organización del mercadeo en su totalidad. El mercado de exportación reduce las funciones relacionadas con la promoción de la industria, así también las de desarrollo y de organización de ventas, modifica el riesgo asociado con la aceptación del producto y, aún más, ofrece posibilidades de un reintegro más inmediato de la inversión. Por lo tanto, la necesidad de cambios en un país en desarrollo proporciona una fuerza mayor, trabajando por la expansión del mercado de exportación.

Tal cosa, por supuesto, es desde un punto de vista inmediato

y a corto plazo. Sin embargo, a la larga, la industria que se escuda en la exportación es altamente vulnerable debido a la competencia, fluctuaciones de cambio y otras condiciones variables que prevalecen en el mercado mundial. Por esta razón, es deseable explorar la posible expansión de la industria en el campo interno más estable.

En el Perú, sin embargo, parece que la dependencia en las exportaciones ha obscurecido más o menos el pensamiento de la industria pesque ra con respecto a la importancia y potencial del mercado nacional por pescado para el consumo humano. En 1962 por ejemplo, el volumen de las ventas de pescado para el consumo humano ascendió aproximadamente a 104,000 toneladas, comparado con 1.2 millones de toneladas de productos pesqueros que se vendieron en el exterior. Aproximadamente el 80% de este consumo nacional (más de 83,000 toneladas) estaba constituído en su mayoría de pescado fresco, capturado por pequeñas embarcaciones, y el mercadeo estaba limitado casi totalmente a las regiones costeras. Debido a que menos de la mitad de la población del país vive en las áreas de la costa, y como la distribución de productos pesqueros además del esta do fresco es en muy poca escala, las posibilidades de expansión en la producción y venta no pueden ser pasadas por alto.

Sin embargo, uno de los obstáculos para la expansión del mercado interno es que los canales de distribución y consumo constituyen una de las fases activas de la industria pesquera sobre la cual no se conoce mucho. En los campos de producción y tratamiento, los mayores problemas son principalmente de naturaleza técnica y generalmente se prestan a solución. En contraste, existen numerosos problemas en lo que se refiere a ventas al por mayor y menor, para los cuales hay muy pocas soluciones conocidas; y, asímismo, la industria y el gobierno tienen la necesidad de mayor conocimiento si se desea que la pesca aumente su desempeño doméstico entre las industrias de alimentos.

Reconociendo esta necesidad, el Instituto de Investigación de los Recursos Marinos dirigió su atención al desarrollo de la investigación en la distribución y mercadeo de los productos pesqueros peruanos. El primer estudio, cuyos resultados aparecieron en el Informe N° 19,\* trataba de la distribución del

Publicado por el Instituto de Investigación de los Recursos Marinos, Callao, 1963.

pescado y las preferencias del consumidor afectando el consumo de pescado en la ciudad de Lima. A continuación, el presente informe examina la estructura y organización del mercadeo de pescado en el área más amplia de la costa peruana, intenta evaluar la efectividad de los mecanismos de mercadeo existentes y busca establecer las medidas necesarias para que el mercado desempeñe sus funciones económicas óptimas.

#### 1.2 Métodos

El primer paso en este estudio fué una encuesta de reconocimiento general de las áreas de producción de pescado a lo largo de la costa peruana y de los centros de merçadeo que abastecen. Hubieron entrevistas con gente de todas partes, asociada o que estaba involucrada en el comercio del pescado -- pescadores, autoridades pesqueras, capitanes de puerto, administradores de mercados, autoridades municipales, minoristas, propietarios de restaurantes, autoridades de hospitales y compañías de transportes -- y se llenaron cuestionarios cuando fué conveniente para establecer el patrón general de producción y distribución de pescado.

La segunda fase consistió en un estudio del movimiento del pescado a través de los principales terminales pesqueros y mercados públicos del Perú para así determinar el origen, volumen, valor y variedad del pescado al pasar por estos centros. Se prepararon cuestionarios para registrar esta in formación especial y fueron llenados cada día en el mercado, ya sea por inspectores pesqueros o por administradores del mercado. El sistema de registro fué iniciado en 1962 y se encuentra aún en operación.

Finalmente, el estudio incluyó: (a) una encuesta entre las amas de casa sobre las preferencias del consumidor por el pescado (en la prime ra mitad de 1963), a que se ha referido previamente, y (b) una visita a los principales centros poblados de la Sierra a lo largo de las principales rutas (en la segunda mitad de 1963), para apreciar el mercado de pescado existentes y para examinar sus posibilidades futuras.

#### 1.3 Reconocimientos

El que suscribe agradece la valiosa cooperación y ayuda recibida de las autoridades gubernamentales y de otras numerosas personas vincula das con la industria pesquera en los varios niveles de producción y distribución. En particular, mucho se debe a los administradores de mercados públicos y sus asistentes, autoridades del Terminal Pesquero de Lima e inspectores pesqueros, quienes han contribuído enormemente a proporcionar la información en la cual se ha basado este estudio. Bastante también se debe al personal del Departamento de Estadística y Economía del Instituto del Mar del Perú, \* que contribuyó en diferentes formas a la preparación de este informe.

Agradecimiento especial se extiende al Ing° José García Cabrejos, Jefe del Departamento de Estadística y Economía y contraparte del sus crito en el Instituto del Mar del Perú. El Ing° García acompañó al suscrito en todos los viajes hechos en conexión con este estudio a la Costa y la Sierra; y su conocimiento del país, de la organización gubernamental en todos sus niveles y de la gente, directa o indirectamente relacionada con la producción y distribución de pescado, probaron ser invalorables para el estudio. Los contactos nece sarios para el desarrollo de las estadísticas básicas referentes a las afluencias del mercado, así como también el obtener las opiniones de todas las personas en el comercio del pescado con respecto al desempeño del sistema de mercadeo, hubieran sido muy difíciles de establecer tan diligentemente sin su valiosa ayuda. Su asistencia también se extendió hasta el diseño de los numerosos mapas que contiene este informe. Por toda su ayuda proporcionada desinteresadamen te y por su contribución a la traducción al español, el suscrito está profundamente agradecido al Ing° García.

<sup>•</sup> El Instituto de Investigación de los Recursos Marinos se convirtió en el Instituto del Mar del Perú en Julio 1 de 1964.

#### 2. RESEÑA HISTORICA DE LA PESQUERIA

Como ha sucedido en todas las naciones que tienen acceso al mar, la pesquería en el Perú tiene profundas raíces en la historia. Sin embargo, y a pesar de su antiguedad, la industria mostró pequeños signos de progreso hasta las tres últimas décadas del presente siglo, aparte del simple uso de las especies al estado fresco y en la forma de secado al sol.

A la vuelta del año 1930, se anunció los comienzos de la industrialización del pescado. Los primeros intentos fueron el enlatado de pescado, el cual permaneció en una escala extremadamente pequeña hasta principios de 1940. Luego, con la construcción del Frigorífico Nacional, comenzaron los experimentos para el congelado de pescado. A pesar de todo esto, el fracaso para encontrar aceptación del producto derivado, tanto aquí como en el extranjero, condujo a la descontinuación de esta operación, solamente para ser asumida por otros intereses luego de la Segunda Guerra Mundial.

El estallido de la guerra en 1939 facilitó la apertura de mer cados para nuevos productos. La industria de enlatado, en especial, experimen tó una gran expansión cuando los Estados Unidos entraron a la guerra, debido a que se creó una demanda repentina y en gran escala por el pescado envasado her méticamente. Asímismo, la demanda de pescado salado aumentó y el Perú comenzó sus exportaciones de este tipo, a raíz de la creación de la UNRRA. Otro producto que también se exportó durante este lapso fué aceite e higado de pesca do (de tiburón, bonito y atún).

El término de las hostilidades en 1945 trajo como consecuencia el fín del auge de la exportación de los productos pesqueros tan solicitados durante la guerra. Las ventas al exterior de pescado salado y de higado y aceite de pescado cesaron por completo. Aún la exportación de pescado enlatado (bonito) estuvo también amenazada debido a que los Estados Unidos impusieron restricciones para proteger su producción interna. A pesar de esto, sin embar go, la industria de enlatado peruana se las ingenió para retener la suficiente participación en los mercados como para permitirle continuar operando sin nin

gún descenso alarmante en su producción. Más adelante, la inversión de capitales estadounidenses en las operaciones de enlatado permitió una mayor expansión de esta industria (a partir de 1947). Al mismo tiempo, se instalaron algunas plantas de congelado cuya producción estaba orientada al mercado de Estados Unidos. Tal es brevemente la historia de la pesca en el Perú hasta la "acometida de la anchoveta".

El florecimiento repentino, relativamente reciente, de la pesca de la anchoveta para la reducción de harina de pescado eclipsó todo el de sempeño anterior de la pesquería y, por supuesto, presentó un patrón de crecimiento muy difícilmente igualado en la historia del desarrollo industrial. En el lapso de menos de una década (1955-1963), la industria surgió de una posición obscura para ocupar el primer puesto entre los productores mundiales de harina de pescado. Concurrentemente, se convirtió en el producto de exportación más importante y en la principal fuente de divisas extranjeras, superando el de sempeño de las industrias básicas de exportación peruanas tales como algodón, cobre y azúcar.

El impacto del "milagro anchovetero" para la economía peruana fué poco menos que explosivo, tanto en tiempo como en importancia. En el corto lapso mencionado anteriormente (menos de 10 años), surgió una flota de más de 1,200 embarcaciones modernas, una industria de tratamiento que consiste en más de 130 fábricas de reducción de harina y aceite, y un gran número de empresas auxiliares y dependientes para la construcción y reparación de embarcaciones, fabricación de maquinarias y producción de otros aditamentos pesqueros. Como consecuencia, la economía registró una repentina demanda de mano de obra; y a fines de 1962, más de 100,000 personas estaban conectadas directa o indirectamente con la pesca de la anchoveta, más de 20 veces el número empleado en actividades similares durante los 10 años anteriores. Sin lugar a dudas, tal patrón de crecimiento proveyó un gran auge para los negocios en el país.

Sin embargo, los beneficios que para la economía peruana en general derivaron de la industria de la anchoveta están algo fuera del alcance del presente informe. La razón principal al llamar la atención sobre el desarrollo de esta industria ha sido enfocar los efectos totales de la industrialización de la pesca -- desde un principio modesto hasta la fecha -- sobre la indus
tria del pescado como alimento para su consumo a escala nacional. Consecuen
temente, se yuelve a estas consideraciones.

Como se ha mencionado anteriormente con referencia al enlatado y congelado de pescado, la industrialización de la pesca peruana desde
sus principios estuvo condicionada a la producción para la exportación, con muy
poco interés en el mercado interno. Tal patrón de desarrollo prevaleció igualmente durante el nacimiento y desarrollo de la industria de anchoveta. En efec
to, la industrialización trajo inmediatamente trás ella la separación de la indus
tria pesquera en dos sectores distintos: uno para abastecer la demanda del exterior y otro dedicado a las necesidades internas. Desgraciadamente, y como
era de esperarse, los adelantos tecnológicos y eficiencia en general tuvieron
lugar en solo un sector, dejando casi completamente aislado al otro. Como re
sultado, la industria de pescado para el consumo humano dedicada al mercado
interno escasamente sintió la ola de industrialización y permaneció relativamen
te sub-desarrollada.

Esta industria, de la cual depende el mercado de consumo in terno para su abastecimiento, es tipicamente un conglomerado de empresas des centralizadas, con embarcaciones pequeñas diseminadas a lo largo de las zonas de la costa del país. Existen cerca de 8,500 pescadores que pescan en botes que van desde caballitos a botes a motor de 22 a 30' de longitud. Existe muy poca evidencia de modernización en la industria, con excepción a la sustitución extendida de redes de algodón por redes de nylon y a la aceptación gradual de motores fuera de borda y motores marinos.

\*\*\*\*\*\*

#### 3. RECURSOS

#### 3.1 Bancos Pesqueros

Las operaciones pesqueras se realizan a lo largo de casi to da la costa peruana, la cual se extiende por 1,400 millas, con un área calcula da dentro de la curva de 100 brazas de más o menos 26,800 millas cuadradas. Sin embargo, la pesquería comercial está concentrada en las zonas norte y central. Esta concentración parece originarse por la influencia de factores puramente físicos, es decir, las características de la costa y el ancho del zócalo continental.

La topografía de la costa, así como también la ubicación de la base pesquera en relación a los centros poblados y comerciales, tiene una influencia vital conocida sobre el desarrollo pesquero -- la industria se sitúa normalmente donde las condiciones naturales son menos adversas. En los lugares donde la costa es escabrosa y expuesta, con ninguna o escasa protección para las embarcaciones y con deficientes facilidades para el embarque y desem barque, donde es deseable un acceso más cómodo al mercado, etc., los obstáculos al desarrollo pesquero son difíciles sino economicamente inconvenientes de vencer. En general, esta es la situación que prevalece a lo largo de un am plio sector de la costa sur del Perú, especialmente desde Pisco hasta Camaná; y muchos de los pescadores residentes han hecho poco más que elevarse por encima del status económico de pescar en beneficio de su propio sustento. Por el contrario, las secciones central y norte de la costa están mejor dotadas para reunir los requisitos de los pescadores en el ejercicio de sus actividades, y aquí es donde se han desarrollado los mejores puertos pesqueros (aunque todavía con deficiencias de facilidades) y donde se encuentra el mayor número de plantas de tratamiento y concentración de pescadores.

La influencia de las características de la costa en la explotación pesquera está, por supuesto, unida a la disponibilidad del recurso y a la cercanía de los recursos pesqueros. Por tradición, la pesquería en el Perú se practica cerca de la orilla. Con excepción de un limitado número de embar caciones que ocasionalmente siguen al atún hasta su medio profundo y lejano de la costa, la pesca está confinada al zócalo continental, y debido a que este zócalo varía enormemente en su amplitud desde el norte hasta el sur, no es extraño que la mayor concentración de la pesca tenga lugar en las zonas más amplias de dicho zócalo, esto es, las áreas central y norte. (En el extremo Norte, alrededor de Punta Falsa, el zócalo tiene 5 millas naúticas de ancho mientras que en el Sur, alrededor de Punta Pescadores y Punta Islay, su ancho es de 2 a 3 millas. Entre estos dos puntos extremos, el zócalo varía enormemente en su ancho, llegando a un máximo de 70 millas en y alrededor de la Bahía de Sechura). (1)

Mientras los pescadores están concentrados ampliamente en las secciones central y norte de la costa, con explotación pesquera también concentrada en estas áreas, existe un considerable movimiento de pescadores y embarcaciones hacia la Región Sur durante ciertas temporadas del año. La pesca, por lo tanto, no es regional -- se lleva a cabo en diferentes grados de intensidad a lo largo de toda la costa. Los datos estadísticos sobre capturas también muestran una variedad más o menos extensa de especies distribuidas en toda la costa.

#### 3.2 Especies que se Capturan (2)

Las investigaciones biológicas y oceanográficas tienen aún que establecer la relativa abundancia y el potencial de las diversas especies que se encuentran a lo largo de la costa. Mientras que en las capturas se encuentran regularmente más de 50 especies, se estima que comercialmente pue den pescarse arriba de 100. A continuación se da una breve descripción de las especies comerciales más importantes.

#### 3.2.1. Especies Pelágicas de la Costa

Este grupo incluye la mayoría de los cardúmenes que se encuentran normalmente en la cercanía de las orillas peruanas y constituyen

<sup>(1)</sup> Ver informe preparado por una Misión del United States Fish and Wildlife Service para el Gobierno del Perú (Fielder, Lobell y Jarvis), 1943

<sup>(2)</sup> Ibid.

el grueso de las capturas.

Anchoveta. Existen varias especies de anchoa en las orillas perua nas. Todavía no se sabe si éstas tienen o no una vida oceánica. Se suceden con una abundancia poco usual desde Cabo Blanco en el norte hasta el límite con Chile en el sur, con mayores concentraciones en las zonas centrales de la costa y cerca de algunas islas diseminadas a lo largo de la línea de la costa. La mejor temporada de pesca es desde Octubre a Mayo, aunque hay captura durante todo el año.

La anchoveta alcanza su primer desove aproximadamente al año de vida y cuando llega a 12 cm. de tamaño. A pesar de su tamaño, está con siderada como el más importante de los peces en las aguas peruanas -- la base de la fabulosa industria peruana de harina de pescado (en 1963, se utilizaron más de 6.4 millones de toneladas) y el alimento principal de millones de aves guaneras. Su utilización para el consumo humano aún no se hace en escala comercial.

Bonito. El bonito constituye la mayor parte de los desembarques de pescado para consumo en el Perú. Esta especie se encuentra en los desembarques desde Talara hasta Ilo, aunque la zona de mayor abundancia es general mente desde Sechura a Pisco. En general el bonito está considerado como habitante de aguas frías, aunque a veces se captura en aguas del tipo oceánico. Los mejores meses para su pesca parecen ser de Diciembre a Junio.

Caballa. Esta especie se encuentra solamente en aguas cercanas a la orilla pero a lo largo de toda la extensión de la costa. Se captura en cantidades relativamente pequeñas y no es muy apreciada por los consumidores de pescado. No se conoce su abundancia. En las áreas del norte, las mejores capturas se hacen normalmente desde Julio a Noviembre, mientras en el sur los mejores meses son de Enero a Abril.

Machete. Los machetes son especies parecidas al arenque y se en cuentran exclusivamente en aguas cercanas a la orilla, especialmente dentro de

bahías protegidas. Se capturan con cierta abundancia particularmente desde Chimbote hasta Pisco, y los mejores meses para su pesca son de Enero a Octubre.

Sardina. Las sardinas no se capturan con intensidad aunque se registran abundantemente en ciertas áreas, especialmente cerca de Ilo. Las estadisticas comerciales de captura muestran extensas concentraciones de desembar ques entre Sechura y Chimbote. Los mejores meses de pesca son normalmente de Enero a Octubre.

Pejerrey. Esta especie es del tipo eperlano y se encuentra solamen te en aguas cercanas a la orilla, especialmente entre Chimbote e Ilo. Goza de gran popularidad entre los consumidores. Los principales centros de desembarque son Chimbote, Callao e Ilo y las mejores capturas generalmente se registran durante Agosto hasta Octubre.

Cojinoba. Es una especie estrictamente de aguas cercanas a la orilla y se encuentra en variadas cantidades a lo largo de la costa desde Talara has ta Ilo. Los mayores centros de abundancia, según las estadísticas comerciales de captura, son Callao, Pucusana, Pisco e Ilo. Los mejores meses de pesca normalmente son de Junio a Setiembre.

<u>Jurel.</u> El jurel es más abundante en las regiones central y sur, des de Chimbote hasta Ilo. Abril parece ser el mejor mes de pesca.

Sierra. Esta especie vive en aguas tibias cercanas a la orilla y, por lo tanto, se encuentra frecuentemente en la Región Norte, generalmente desde Punta Aguja hacia el norte. Es una especie muy popular en el norte y se captura en considerables cantidades.

#### 3. 2. 2 Especies Rocosas de la Costa

Pintadilla. Esta es una de las especies más comunes de peces ro-

cosos que se encuentra a lo largo de la costa peruana. Las mayores cantidades se desembarcan en la Región Central.

. Chita. Como la pintadilla, esta especie se encuentra a lo largo de toda la costa. Aparece con más abundancia en el área del Callao a San José, y los meses desde Noviembre a Marzo constituyen la mejor temporada de pesca.

<u>Cabinsa</u>. La cabinsa se encuentra a lo largo de la mayor parte de la costa, aunque los centros de desembarque más importantes son Chimbote, Callao e Ilo. Esta especie existe durante todo el año.

Coco, Suco. El coco, conocido como suco en el norte, es un peque ño pez rocoso de la familia de los sciaenidos. Tiene las mismas áreas de concentración y temporada de pesca que la cabinsa.

Peje Blanco. Se encuentra en las aguas cálidas cercanas a la orilla y es un pescado popular como alimento en la Región Norte. El área de captura se extiende desde Tumbes hasta el Callao. No existe una variación pronuncia da en su disponibilidad durante el año.

Trambollo. Esta especie se encuentra muy raramente en las secciones extremas del norte y sur, siendo su campo de distribución normalmente desde Huacho hasta Pisco, y está disponible durante todo el año.

Borracho. Aunque esta especie de blenia no forma parte considera ble de las capturas comerciales, se encuentra en los lugares más rocosos de la costa. La creencia popular afirma que este pez actúa como narcótico y que comiéndolo produce somnolencia.

Ojo de Uva. Hay dos tipos de peces conocidos como ojo de uva. El área de distribución es principalmente Zorritos-Sechura, aunque también existen tan al sur como el Callao, y se encuentran disponibles durante todo el año.

Murique. Esta especie se encuentra con menos frecuencia que el

ojo de uva, pero principalmente habita en el norte y en especial en Lobitos y puertos vecinos.

Cherlo. Esta especie, igual que el murique, no es comercialmente importante y habita en la Región Norte.

Vieja. Aficionada particularmente a los lugares rocosos, la vieja es un buen pescado comestible, conocida por muchos nombres, dependiendo de su color. Se encuentra disponible durante la mayor parte del año y habita en la Región Norte, especialmente desde Lobos de Afuera hacia el norte.

Morena. La morena generalmente vive en lugares rocosos y, como la vieja, se encuentra principalmente al norte de Lobos de Afuera. Con frecuencia aparece en los desembarques de Cabo Blanco.

Otros peces rocosos que se encuentran comúnmente a lo largo de la costa son: nanora o jerquilla, camote, negro, loro, chamaco, parlamo, y cabezudo.

# 3. 2. 3 Otras Especies Costeras - Habitantes de Lugares Fangosos y Arenosos

Corvina. La corvina es una de las especies peruanas más conocidas y preferidas. Su distribución se extiende por toda la costa, pero es más abundante en la Región Central; está disponible todo el año aunque en más abundancia durante el verano. Se encuentra generalmente en aguas poco profundas, en playas arenosas, donde se alimenta de crustáceos. Además, existe en la boca de los ríos durante las crecidas (marea alta). Es conocida de los pescadores como migratoria a lo largo de la costa pero nunca se encuentra en aguas lejanas de la costa. Es una de las especies costeras más abundantes, llegando a pesar hasta 20 kilos en su madurez.

Robalo. Estrechamente relacionado con la corvina, el robalo es

de mayor tamaño y su precio no es muy alto relativamente. También como la corvina, se encuentra disponible durante todo el año, aunque en mayor abundancia en el verano. Existe a lo largo de toda la costa, pero más abundantemente en los puertos de San José, Callao y Chimbote.

Ayanque. El ayanque es también conocido en el norte como lorna, cholo y cachema. Se encuentra a lo largo de todo el litoral y está disponible durante todo el año.

Lisa. Principalmente habitante de profundidades, la lisa se encuen tra en la mayor parte de la costa donde el fondo es arenoso y fangoso y las aguas son tranquilas. También se encuentra en las aguas negras de las lagunas y de los ríos. Paita es una de las mejores áreas de producción.

Lenguado. Lenguado es el nombre común que se le da al pescado chato y pleuronectos. Es el pescado más caro del Perú. Se encuentra disponible durante todo el año y los desembarques están relativamente bien distribuídos a lo largo de la costa. Las mejores áreas de producción son Pisco y otros puer tos del norte hasta Paita.

Pámpano. El pámpano es uno de los peces alimenticios populares del país. Está disponible durante todo el año, especialmente en el área de Chim bote-Máncora, aunque también se encuentra bastante más al sur.

Mero. Es más abundante en la Región Norte, especialmente desde Sechura hasta Máncora. Aunque se captura en todos los meses del año, la mejor temporada es desde Enero a Mayo. Es una especie popular y de buen sabor. No es raro encontrar en las capturas ejemplares de más de 25 kilos de peso.

Congrio. Congrio es el nombre común que se usa para denominar a las especies cusk eels y brotulid eels. Parece ser que los primeros se encuentran en el sur mientras que los segundos son capturados frecuentemente en el norte del Perú. Las áreas de mayores concentraciones son Sechura, Paita y Callao. Existe poca variación en su disponibilidad durante el año.

Bagre. Hay dos tipos de peces que se encuentran en aguas peruanas conocidos por el nombre de bagre. Existen abundantemente en el norte, aun que también pueden encontrarse tan al sur como Pisco. No hay variaciones pronunciadas en su captura durante todo el año.

Barbudo. El barbudo es el representante peruano del grupo de los threadfins abundantes en aguas cálidas o tropicales. Existe en la región extrema del norte, especialmente en el área de Puerto Pizarro y Zorritos. Se encuentra disponible todo el año.

Anguila. Las anguilas están representadas por varias especies que pertenecen a la familia de los <u>conger eels</u>. Se encuentran en la Región Norte, especialmente desde Sechura hasta Paita.

Bereche. El bereche es conocido como abundante tan al sur como en el Callao pero especialmente se encuentra en la zona norte desde Sechura has ta Puerto Pizarro. No existe temporada especial para este tipo de pez.

Mojarrilla. Al contrario del bereche, la mojarrilla está ampliamente distribuída a lo largo de la costa con mayores desembarques entre las zonas de Chimbote y el Callao.

#### 3.2.4 Elasmobranquios

Los elasmobranquios, incluyendo los miembros de las familias de los tiburones, existen en considerable abundancia a todo lo largo de la costa peruana. Los tiburones se conocen por varios nombres. Generalmente, a los pequeños se les denomina tollos, a los de tamaño mediano, cazones, a los grandes, tiburones y a los extra grandes, marrajos.

Tollo. El nombre de tollo se aplica a los géneros Musletus y Galeorhinus. Las capturas se hacen todo el año en muchos lugares de la costa, pero
el área de más abundancia se extiende desde Chimbote hasta Paita. La mayor
parte de esta especie que se captura en el norte se sala o se deseca; en el sur,

el total de las capturas se consume al estado fresco.

Angelote. Este es el único representante conocido de la familia de los tiburones tipo angel que existe en aguas peruanas. Se encuentra en el norte, desde Pacasmayo adelante, y se consume salado o desecado.

Guitarra. La guitarra es un pez ovovivíparo que vive en el fondo del mar y se alimenta de pequeños invertebrados. Su distribución se extiende desde Paita hasta Pisco. El área de producción más importante es Pacasmayo-Paita. Su captura puede hacerse durante todo el año y es en su mayoría salado o desecado.

Rayas. Estas tienen la misma distribución en la costa que la guitarra, viven más o menos en las mismas condiciones y tienen el mismo uso.

Otros elasmobranquios que se encuentran frecuentemente en las aguas peruanas pero de poca importancia comercial son: peje-gallo, cruz, peje-martillo, media luna, cornuda, peje-capelo, tintorera (el tiburón más temido por los pescadores), tiburón de arena y tiburón cabeza de gato.

# 3. 2. 5 Especies Pelágicas de Mar Afuera

Atún Aleta Amarilla. Esta especie emigra a lo largo de la costa peruana. Generalmente se captura cerca a la costa durante el período Noviembre-Junio pero habita en aguas alejadas de la costa durante el resto del año. Este pez soporta temperaturas que van de 17.0°C a 30.0°C y es más abundante en áreas de transición, donde las aguas oceánicas cálidas se mezclan con la corrien te fría peruana o con aguas de afloramiento. Muy raras veces se le encuentra en cardúmenes compactos y normalmente no es visible en la superficie de mas aguas.

Atún (barrilete). Estas especies se capturan durante todo e año en los mismos lugares que el atún de aleta amarilla. Con frecuencia, éstas se encuentran con el atún en las lenguas de aguas cálidas de la costa. Las limitaciones de temperatura son las mismas para ambos pero el barrilete parece preferir

aguas ligeramente más calidas. En contraste con el atún, los barriletes general mente se encuentran en cardúmenes compactos y son visibles en la superficie del mar. Son también algo más pequeños que el atún.

<u>Dorado</u>. Generalmente se encuentra en aguas oceánicas cálidas y es altamente apreciado por los peruanos pero, debido a su escasez, no se explota comercialmente.

Pez Espada y Pez Aguja. Frecuentemente se encuentran al borde de las áreas oceánicas convergentes de aguas frías con cálidas. La mejor área de producción es desde Paita a Máncora.

#### 3.2.6 Mariscos

Langostino. Los langostinos existen en considerable abundancia en el litoral del norte, especialmente desde Sechura hasta Puerto Pizarro. En el extremo norte, las especies se encuentran en estuarios y es probable, aunque científicamente no establecido, que éstos suban a aguas salobres durante la época del desove.

Señoritas. Solamente se encuentran en el extremo norte, en Puerto Pizarro y sus alrededores.

Langosta. En toda la costa no se captura gran cantidad de langostas, pero ocasionalmente es posible obtenerlas desde Máncora hasta Zorritos. Existen en lugares rocosos cercanos a la costa.

Ostras. Las ostras abundan más en Puerto Pizarro pero también se encuentran alrededor de Sechura y en la Bahía Inglesa, cerca de Ilo. Las condiciones para su cultivo parecen ser favorables ya que existe muchas áreas de terrenos húmedos o inundados donde pueden cultivarse.

Choros. Los choros existen en grandes cantidades a lo largo de la costa, especialmente alrededor de Pisco y Bahía de Independencia. Generalmen-

te se encuentran en fondos arenosos aunque también pueden verse en los pilotes y rocas cerca de los terrenos húmedos o fangosos.

Cangrejos. Se registran como abundantes en la mayor parte de la costa aunque no son muy explotados comercialmente. Las dos mayores áreas conocidas son Bahía de Independencia y Puerto Pizarro.

Calamares, Jibias y Potas. Parecen ser más o menos abundantes en toda la costa y son muy populares como alimento en el norte del Perú. Los de menor tamaño se conocen como calamares, los grandes como jibias y los extra grandes como potas.

Otros mariscos popularmente conocidos son: <u>patillas</u>, <u>lapas</u>, patas de burro, barquillos, pique, picos de lora, pulpos y erizos.

#### 3.3 Producción

Las estadísticas de desembarques de pescado se obtienen de dos fuentes: (a) Capitanías de Puerto de la Dirección de Capitanías y (b) empleados del Departamento de Estadística del Consejo de Investigaciones Hidrobiológicas.\* Las primeras están situadas en los principales puertos de la costa y, por medio de sus contactos con los pescadores, informan de las capturas mensuales de todas las especies que entran en los canales comerciales (por especies y lugares de desembarque). Los últimos están destacados en los centros industriales pesqueros más importantes y trabajan especialmente para recoger estadísticas especiales tales como, por ejemplo, sobre el esfuerzo en la pesca de ancho veta, precios vigentes, etc.

Debe hacerse mención del carácter aproximado de las es tadísticas de desembarque disponibles mediante los servicios vigentes, en especial, las estadísticas de especies de consumo destinadas al mercado interno. En el sector industrializado de la pesquería, cuyo producto es vendido casi exclusivamente al exterior -- en especial en la pesquería de la anchoveta, el atún y los langostinos -- está en vigor un sistema de pesas y medidas de manera que

<sup>•</sup> El 1° de Julio de 1964, esos empleados fueron incorporados al Instituto del Mar del Perú.

el peso de los desembarques automáticamente es determinado cuando se efectúa la primera transacción comercial. Esto no ocurre en la pesca no industrializada que produce para el consumo doméstico. Aquí el pesaje del pescado es una excepción más que una regla, debido a la costumbre tan profundamente arraigada de vender el pescado por piezas o docenas. Como resultado, una porción significativa del volumen de los desembarques que aparece en las estadísticas oficiales se obtiene mediante la aplicación de factores de conversión (número peso promedio). Obviamente, el peso de la captura así determinado está sujeto a errores.

Con las limitaciones anotadas, el volumen y valor de los desembarques se dan en el Apendice I para los años 1953-1962. Además, los Apéndices II, III y IV muestran respectivamente para el mismo período de 10 años (a) desembarques por puertos; (b) desembarques por principales especies; y (c) el producto obtenido y su distribución. Sin embargo, como las estadísticas anua les detalladas de los desembarques de pescado y sus productos derivados se encuentran disponibles en numerosas publicaciones del Servicio de Pesquería del Ministerio de Agricultura, los apéndices mencionados principalmente sirven al propósito de una rápida referencia; y asímismo, los comentarios textuales están limitados a aquellos aspectos de la producción que son de especial relevancia al análisis del mercado contenido en secciones subsiguientes de este informe.

Mención especial debe hacerse sobre el lugar que ocupa la anchoveta en la escena de la producción pesquera peruana. El volumen excepcio nal de los desembarques de esta especie, 98% del total de desembarques de pescado en 1962 (6.2 millones de toneladas de un total de 6.4 millones), tiende a obsecurecer, por lo menos a primera vista, el significado de los otros desembarques de pescado. Aún más, el interés público está principalmente centralizado en esta especie debido a las oportunidades que su continúa explotación ofrece para las inversiones, empleo y ganancias. Sin embargo, dado que el principal propósito de este informe es enfocar la atención hacia los problemas asociados con el mercadeo de pescado para el consumo, es procedente desechar el "complejo anchove ta" y examinar aisladamente la importancia de aquellas especies que contribuyen

directamente a la nutrición de la población nacional. (Por supuesto se tiene que admitir que la anchoveta debe considerarse como un recurso potencial alimenticio, el cual podría ser de gran importancia para el Perú en el futuro.)

El total registrado de desembarques de pescado para el consumo humano en 1962 llegó a 190,362 toneladas, (3) valorizadas por el Instituto de Investigación de los Recursos Marinos en más S/ 380º000,000.00.\* De esta cantidad, 128,000 toneladas fueron vendidas internamente, un volumen que se compara favorablemente con los mercados internos de muchos otros países pesqueros. Las especies principales que constituyeron esta captura fueron como sigue: (4)

| Especies        | Volumen<br>(Toneladas<br>Métricas) | Por Ciento<br>del<br>Total | Valor<br>Unitario<br>(S/-kilo) | Valor<br>Total<br>(S/) |
|-----------------|------------------------------------|----------------------------|--------------------------------|------------------------|
| Bonito          | 86,525.0                           | 45.5                       | 1.70                           | 147'092, 500           |
| Caballa         | 13, 275. 2                         | 7.0                        | 2.00                           | 26'550,400             |
| Barrilete       | 12,722.8                           | 6. 7                       | 1.50                           | 19'084, 200            |
| Atún            | 10,901.7                           | 5. 7                       | 1.80                           | 19'623,060             |
| Machete         | 10,883.3                           | 5.7                        | 0.90                           | 9'797,670              |
| Lorna           | 8,712.9                            | 4.6                        | 2.00                           | 17'425,800             |
| Cabrilla        | 4'378.1                            | 2. 3                       | 3.00                           | 13'134,300             |
| Tollo           | 4, 343. 4                          | 2. 3                       | 1.95                           | 8'469,630              |
| Lisa            | 4,018.4                            | 2.1                        | 2. 30                          | 9'242, 320             |
| Chauchilla      | 3,809.5                            | 2. 0                       | 1.50                           | 5'714, 250             |
| Corvina         | 3,804.4                            | 2. 0                       | 8.00                           | 30'435, 200            |
| ·Cojinoba       | 3, 155. 2                          | 1.6                        | 5.00                           | 15'776,000             |
| TOTAL           | 166, 529. 9                        | 87.5                       | ***                            | 322'345, 330           |
| Otras especies_ | 23,832.4                           | 12.5                       | 2. 50                          | 59'581,000             |
| GRAN TOTAL      | 190, 362. 3                        | 100.00                     |                                | 381'926. 330           |
|                 |                                    |                            |                                |                        |

<sup>(3)</sup> Iparraguirre Cortez, J., La Pesquería Peruana en 1962, serie de Divulgación Científica N° 23, Ministerio de Agricultura, Lima, pag. 31.

Incluyendo el pescado consumido por los pescadores y su familia, cantidad no contenida en los registros oficiales, el total de desembarques se aproxima a 200,000 toneladas métricas.

Estimado en base de precios semanales recibidos desde puertos pesqueros seleccionados.
 (4) Ibid., pag. 11

Como puede observarse de esta relación, las especies más importantes en la captura están también entre aquellas que tienen los valores unitarios más bajos. Esto, por supuesto, de ningún modo es algo raro, pero no se sabe si estas especies existen en gran abundancia o si su aceptación popular da pié a una pesca más intensiva. Parece ser cierto que las especies de más alta calidad tienen un mercado limitado, por lo menos a los precios existentes, lo que podría servir como un regulador para su explotación más intensa. (5)

La forma en que estos desembarques fueron comercializados es la siguiente: (6)

|           | (Peso del Producto en Toneladas Métricas) |            |           |  |
|-----------|---|------------|-----------|--|
| Producto  | Comercializado<br>Internamente            | Exportado* | Total     |  |
| Fresco    | 83,463.4                                  |            | 83,463.4  |  |
| Congelado | 1,593.6                                   | 20, 317.9  | 21,911.5  |  |
| Enlatado  | 4,057.2                                   | 12,506.7   | 16,563.9  |  |
| Salado    | 14,790.5                                  | 556.4      | 15,346.9  |  |
|           | 103,904.7                                 | 33, 381. 0 | 137,285.7 |  |

<sup>\*</sup> Incluye los stocks destinados a la exportación.

Es obvio que el Perú es principalmente un mercado de pescado fresco, con alrededor de 80% de los desembarques de 1962 comercializados en esta forma.

<sup>(5)</sup> Doucet, W.F. y García, J.E., El Mercadeo del Pescado en Lima: Preferencias de los Consumidores, Informe N° 19 Instituto de Investigación de los Recursos Marinos, Callao 1963.

<sup>(6)</sup> Iparraguirre Cortez, J., Loc. cit., pag. 31.

El rol relativamente menor que representa el pescado procesado en el mercado peruano es una clara indicación del carácter sub-desarrollado de la industria de pescado para la alimentación y de la naturaleza poco evolucionada del mercado. Como se verá en la sección que sigue, la distribución de pescado está grandemente limitada a las áreas de la costa situadas cerca de los centros de abastecimiento. La ausencia de facilidades para el almacenamiento restringe el flujo de pescado fresco a las zonas interiores de grandes poblaciones y el procesamiento industrial aún no ha incursionado en este mercado potencial. Los beneficios que se derivarían de la expansión del mercado, tanto desde el punto de vista de la industria como del consumidor, son obvios.

Las series históricas de desembarque mencionadas revelan un aumento bastante constante durante el período 1953-1962. Cuánto de esta tenden cia se debe al mejor alcance estadístico, no se sabe, aunque no se considera un factor importante. Parece más probable que el aumento refleje el mejoramiento gradual de los aparejos y técnicas pesqueras (mejores botes, redes, etc.), la extensión del alcance de algunas embarcaciones, la explotación más intensiva de poblaciones específicas y la mayor utilización de especies anteriormente descui dadas. Teniendo en mente el potencial no probado de un recurso heterogeneo, el estado relativamente sub-desarrollado de la pesca en botes pequeños y las oportunidades consecuentes para una mejor organización y un eficiencia mayor de producción, es casi una certeza que el aumento en los desembarques de la década pasada continuará por algún tiempo, eventualmente a una tasa decreciente, antes de que se hagan sentir las limitaciones físicas y económicas.

Como se hará notar más adelante, las perspectivas de desembarques mayores (presumiendo desarrollo razonable en la industria del pescado para la alimentación, que de hecho está sumamente atrasada) sugieren la ne cesidad del desarrollo de un sistema de mercadeo que sea física y orgánicamente capaz de manipular un volumen mayor de pescado para satisfacer los aumentos en la demanda que inevitablemente resultara del crecimiento a largo plazo de la población y de los ingresos.

#### 3.4 Areas y Condiciones de Producción.

En los Informes N° 7 y N° 9 del Instituto de Investigación de los Recursos Marinos se puede encontrar detalles considerables sobre las áreas de producción. Lo tratado aquí en consecuencia se refiere a un resumen zonal para poner en perspectiva el subsecuente análisis de las afluencias geográficas del mercadeo.

Es importante anotar en principio que no obstante la longitud de su línea costera, el Perú posee muy pocas bahías protegidas donde podrían desarrollarse puertos pesqueros. La mayoría de los llamados puertos son radas abiertas, y la ausencia general de agua potable, electricidad y transporte son un gran impedimento para el desarrollo pesquero. Por estas razones, las operaciones pesqueras están centralizadas mayormente en aquellos pocos puertos donde existen las mejores condiciones naturales y donde podrían fácilmente ser instaladas facilidades para el desembarque, manipuleo, tratamiento y mercadeo del pescado.

Existen 10 puertos o áreas de concentración de pescadores donde hay por lo menos algunas de las facilidades más elementales para la pesca, aunque todavía muy inadecuadas. De Sur a Norte éstos son: Ilo, Pisco-San Andrés, Pucusana, Callao, Culebras-Huarmey, Chimbote, Santa Rosa-Pimentel, San José, Sechura y Paita.

Con excepción de unos pocos centros pesqueros donde está ubicada la industria de harina de pescado, o donde se han establecido operacio
nes de congelado para el mercado de exportación, las bases pesqueras remanen
tes a lo largo de la costa, y que no están en la clasificación mencionada más arri
ba, generalmente son pequeños caseríos donde las operaciones pesqueras se hacen en pequeña escala y muchos pescadores se dedican a la pesca para su propio
sustento.

La importancia relativa de cada uno de estos puertos para el mercado interno puede derivarse de las estadísticas contenidas en el Apendix II. Además, en el sumario subsecuente inmediato sobre el estado de las pesquerías costeras por divisiones regionales, se hará referencia a las características o condiciones especiales de estas áreas. (Tales divisiones se emplean generalmente en la clasificación de las estadísticas de desembarques oficiales y son especialmente útiles para el análisis de la distribución de especies, métodos de pesca, tratamiento de la pesca y desarrollo de las pesquerías en general. Estas consisten de la Región Norte, que se extiende desde los límites con el Ecuador hasta Chimbote exclusive; la Región Central, desde Chimbote hasta el Callao inclusive; y por último, la Región Sur, desde el Callao hasta la frontera con Chille).

#### 3.4.1 La Región Norte

En general, la pesquería en esta región está sub-desarrollada y se caracteriza por el excesivo empleo de mano de obra y reducido uso de capital. La industria está altamente descentralizada, con pescadores diseminados en numerosas comunidades pequeñas donde pescan principalmente por su propia cuenta, empleando unidades de equipo y aparejos pequeños e ineficientes. Con excepción de unas pocas áreas de concentración y desarrollo bien definidas, las técnicas pesqueras usadas son relativamente primitivas y las facilidades para el manipuleo, tratamiento y mercadeo del pescado no existen o son inadecuadas. (7)

El área al norte de Máncora, que comprende las comunidades pesqueras de Acapulco, Bocapan, Cancas, Zorritos, Caleta Cruz, Tumbes y Puerto Pizarro, es la más tipicamente tropical de la costa. Por esta razón, aquí se encuentra una gran variedad de vida marina, la que no se adapta fácilmente a las condiciones de aguas frías existentes más al sur. Esto es especialmente apreciable en el caso de los mariscos, tales como ostras, langostinos, cierta clase de conchas, calamares, etc. Existe también una gran variedad de especies anódromas.

<sup>(7)</sup> Doucet, W. F. Tilic, I. y Garcia, J., <u>Informe N° 7</u>, Instituto de Investigación de los Recursos Marinos, Callao, 1963 p. 28.

Caleta Cruz es el único centro pesquero industrializado de esta área, donde opera una pequeña pero moderna planta de congelación. El producto principal es el camarón congelado, cuya producción es para su venta al exterior. Solamente se desembarcan pequeñas cantidades de pescado blanco sin flujo de abastecimiento regular. Hay 50 pescadores que emplean embarcaciones consideradas entre las mejores del área (entre 20 y 30 de eslora con motor, más til y bodega cubierta).

En Zorritos y Cancas se encuentra un número limitado de embarcaciones mecanizadas del mismo tipo que las de Caleta Cruz, aunque éstas están equipadas para la pesca del pez-espada y se usan especialmente para su explotación. Las capturas de pez-espada se venden a las plantas congeladoras de Máncora donde son preparadas para la exportación. Los pescadores que abastecen el mercado interno, por otro lado, operan pequeños caballitos y otras embarcaciones relativamente primitivas; sus aparejos consisten de cordeles y anzuelos y algunas redes pequeñas; y su esfuerzo pesquero está reducido a la proximidad de las aguas costeras, con el consecuente bajo rendimiento por unidad. Casi no se desembarca más pescado que el que se necesita para satisfacer las necesidades locales.

El resto de la sección extrema norte aún no ha sido alcanzado por la industrialización. Hay más de 400 pescadores que operan con corde les y anzuelos y algunas redes pequeñas, en botes y otras embarcaciones que no les permiten la explotación de los recursos que yacen fuera de la línea de mira de tierra. No existen facilidades para el desembarco, ni para el manipuleo del pescado o para proporcionar protección a las embarcaciones, y todos los desembarques se hacen en playa abierta. Obviamente, tal operación no permite la explotación racional de los recursos pesqueros y contribuye muy poco a las necesidades del mercado.

Desde el sur de Acapulco hasta Chimbote existen 3 zonas de concentración de pescado, a las que se hará referencia en seguida. Estas son: Máncora, Paita y Sechura.

Máncora. Es un centro de tres pesquerías distintas: atún, langostinos y pez-espada. Aquí se encuentran situadas dos plantas de congelado y almacenamiento y una flota pesquera modernamente equipada -- 17 purse seiners (42-70'), 5 embarcaciones langostineras (35-45') y 16 embarcaciones para pez-espada (24-27'). Las operaciones pesqueras están supeditadas a las demandas de estas plantas, las cuales abastecen al mercado de Estados Unidos, y solamente una porción fragmentaría de la producción se vende internamente. En 1962, 532 pescadores fueron registrados en el puerto y constituyeron la mayor concentración al norte de la Bahía de Sechura. Sin embargo, a pesar de la importancia de este centro pesquero, no existen muelles, desembarcaderos o facilidades para el embarque o desembarque, y no hay protección para las embarcaciones.

Paita. Es un centro de operaciones pesqueras más diversificado -- ballenas, atún, lisa y una gran variedad de otras especies comerciales. Las facilidades para el tratamiento del pescado en el puerto (incluyendo Tierra Colorada) consisten en tres plantas de congelado y almacenamiento, una planta de reducción de pescado y una estación ballenera. Al contrario de Máncora, todos los desembarques comerciales de pescado hechos en Paita, con excepción del atún, se disponen en el mercado interno; y como se verá en análisis posteriores sobre la afluencia geográfica del pescado, la producción de pescado fresco del lugar es alrededor de 1/3 de las capturas totales de la Región Norte y constituye una fuente de abastecimiento importante para numerosos centros de consumo. Existen aproximadamente 500 pescadores en actividad.

Paita dispone de las mejores facilidades para el manipuleo de pescado en la Región Norte. En la rada principal en si, un muelle y una planta de cangelado adyacente abastecen las necesidades de la flota pesquera atu nera; y en una nueva planta recientemente construída, donde las operaciones consisten del almacenamiento refrigerado y congelado de especies comerciales para la distribución interna, se ha propuesto proveer instalaciones para el desembarque de embarcaciones pequeñas. Además, un muelle de desembarque y un almacén refrigerado en la Caleta de Tierra Colorada proveen a numerosas embarcaciones costeras de las mejores facilidades existentes en el Perú para el embarque y desembarque de pescado fresco. El pescado se desembarca en este muelle, donde los camiones transportadores pueden abastecerse directamente de los pescadores, y el sobrante de pescado no dispuesto al momento del desembarque se almacena en la cámara frigorífica para su mercadeo posterior. Desgraciadamente, el espacio disponible tanto en el muelle como en la cámara frigorífica es muy limitado e inadecuado para satisfacer las necesidades de todos los pescadores del puerto.

Bahía de Sechura. Tiene la mayor concentración de pesca dores de la Región Norte. Su número excede los 1,600, distribuídos en la bahía en ocho centros pesqueros separados: Angostura, Parachique, Puerto Nuevo, Constante, Mata Caballo (la más grande), Chullillachi, San Pedro y Tortuga. Tiene reputación de ser la cuna de los mejores pescadores y de ser la principal zona de producción de pescado salado del país.

Las operaciones pesqueras en esta área son distintas en otros puertos peruanos; traenreminiscencias de pesquerías costeras del Atlántico del último siglo, en pequeña escala. De los 370 embarcaciones que se encuentran en esta bahía, 358 son embarcaciones a vela. Se hacen a la mar con sus cargamentos de sal, permaneciendo durante días y algunas veces por semanas, pescando y salando sus capturas abordo hasta que se agota la existencia de sal. Más de 2/3 partes de las capturas es salada, representando una producción de 500 to neladas mensuales más o menos. (La importancia de este aprovisionamiento para las zonas interiores del norte del Perú será expuesta en la sección que se refiere a la distribución geográfica). Sin embargo, a pesar de esta actividad, la bahía no tiene instalaciones para el desembarque de pescado y su tratamiento en tierra ni para halar los botes y repararlos, lo que por otra parte es el cuadro general a todo lo largo de la costa.

Lo que queda de la Región Norte consiste de unos 1,700 pescadores diseminados en 12 comunidades pesqueras, a saber: Los Organos, Ñuro, Cabo Blanco, Lobitos, Talara, Negritos, San José, Pimentel, Santa Rosa, Pacasmayo, Huanchaco y Salaverry. Con excepción de diferencias en los tipos y tamaños de las embarcaciones empleadas y ciertas ligeras variaciones en la intensidad de la pesca, la pesquería es bastante homogenea en toda el área.

La mayor contribución a los desembarques por estas comunidades diseminadas la hacen los puertos del sur de Sechura, particularmen te, las áreas de San José, Pimentel y Santa Rosa. Aquí las embarcaciones pes queras son más grandes (20 - 30¹) y practicamente todas están equipadas con motores marinos; las embarcaciones permanecen en el mar entre 3 y 6 días, buscando peces más allá del límite costero de las aguas; asímismo, se usan apa rejos mejores y más productivos que en la zona más al norte. Más de 10,000 to neladas fueron desembarcadas en estos tres puertos durante 1962. En contraste, los pescadores situados entre Sechura y Máncora (exceptuando Paita) emplean casi exclusivamente caballitos y pequeños botes a vela, pescan con cordeles y anzuelos y pequeñas redes, y nunca se aventuran más allá de la distancia que les permita regresar diariamente a sus bases. Su productividad por hombre es mu cho más baja, pudiendo estimarse en unos 3,000 kilos al año.

Observando la Región Norte en conjunto, la naturaleza sub desarrollada e improductiva de la pesca en pequeños botes atrae fácilmente la atención. El único signo de progreso visible es que los motores están desplazam do gradualmente a las velas, las redes nylon y algunas arrastreras están encon trando aceptación en algunas áreas y existen desplazamientos de los caballitos y artes primitivas por embarcaciones más grandes y de mayor alcance. Pero ahí termina la historia. Con excepción de las áreas de Sechura, Paita y San José previamente mencionadas, los pescadores constituyen una agrupación de navegantes de orilla (obligados por supuesto debido al tipo de botes que emplean y a la falta de puertos protegidos) que arañan sólo superficialmente los recursos costeros existentes. En realidad, se admite que la extensión o abundancia de es

pecies de orilla aún no ha sido establecida, pero suponiendo una distribución más o menos normal, es evidente que el esfuerzo pesquero existente da como resulta do una subexplotación del recurso. La productividad promedia por pescador de embarcación pequeña en toda la región, por ejemplo, no excede los 5,000 kilos anuales. Lógicamente, con embarcaciones más grandes y mejores técnicas de pesca, podrían obtenerse mayores rendimientos.

Al mismo tiempo, existe una necesidad imperiosa de mejorar el manipuleo del pescado en el mar y su preparación para el mercado. Co mo se ha mencionado anteriormente, los pescadores que operan desde los puertos de Sechura y San José salen la mayor parte de sus capturas en el mar; pero infortunadamente, el producto derivado deja mucho que desear debido a los cono cimientos limitados que posee el pescador sobre el salado y la inadecuada cantidad de sal empleada. Otras pequeñas embarcaciones de la región traen sus captu ras hasta la playa en estado fresco (sin sangrar ni eviscerar) después de haber permanecido durante todo el proceso de la pesca en embarcaciones descubiertas, sin hielo y a la merced del sol tropical. Tan luego llegan a tierra, el pescado es desembarcado en la arena -- operación efectuada a mano y que estropea el pesca do -- nuevamente sin ninguna protección natural o hecha por el hombre contra los elementos. En ningún lugar puede uno encontrar facilidades para el desembarque, lavado, limpieza o tratamiento (con excepción de Tierra Colorada). No existe almacenes refrigerados en los lugares de desembarque y el agua potable está destinada sólo para beber, debido a que es transportada en camiones en can tidades relativamente pequeñas desde los centros poblados advacentes. La preparación del pescado para el mercado consiste simplemente en guardarlo en canastas para ser transportado luego en camiones a centros de consumo que puedan ser lejanos o cercanos. Hasta ahora, el destripado y corte o fileteado del pescado no tiene aceptación popular, así como tampoco se ha tratado de implan tarlo seriamente.

Esta apreciación general podría ser suficiente para dejar establecido el estado insatisfactorio de la pesquería en pequeñas embarcaciones

en esta región. Sin embargo, queda hacer resaltar que la falta de iniciativa de parte de la industria privada y la ausencia de ayuda de parte del gobierno en lo que respecta al mejoramiento portuario y al establecimiento de facilidades para el manipuleo de pescado han sido el principal impedimento para el desarrollo de la pesquería. El pescar desde playas y fondeaderos sin protección no es conducente a una alta productividad, ni favorece la obtención de un producto de mejor calidad. Los pescadores deberían tener ciertas facilidades e instalaciones si se desea que mejoren la eficiencia de sus operaciones: protección para las embarcaciones, muelles de desembarco, facilidades para el halado y reparación de los botes, hielo, agua, electricidad y las instalaciones básicas para el manipuleo y tratamiento del pescado. Sin embargo, como demuestra la historia de la pesca costera en todo el mundo, este nivel es alcanzado raramente a través de los propios esfuerzos del pescador. Sin ayuda exterior, su educación, técnica del conocimiento y, sobre todo su posición económica, hacen extremadamente dificil para él levantarse sobre el nivel de su medio natural de vida.

En conclusión, es necesario un programa público de mejoramiento y desarrollo, no solamente para aumentar la producción del pescador y su standard de vida, sino también para permitir la total utilización de los recursos de la costa y ayudar a suplir las necesidades alimenticias del país. Es ta necesidad es igualmente sentida en las otras zonas de la costa.

# 3.4.2 La Región Central

Esta región, que se extiende desde Chimbote hasta el Callao inclusive, es el corazón de la industria de reducción de la anchoveta. Dentro de sus límites están incluídos los puertos de Chimbote-Coishco, Samanco, Casma, Culebras, Huarmey, Supe, Carquín, Huacho, Chancay, Ancon y Callao-Chorrillos.

Aunque la pesca de la anchoveta juntamente con su reduc ción para harina de pescado constituye la unidad industrial más importante del Perú, este aspecto será dejado de lado en el presente análisis. Su florecimien to, situación, aspecto económico y futuras prospecciones han sido tratados ampliamente en informes publicados por el Instituto de Investigación de los Recursos Marinos. (8) En consecuencia, centraremos nuestra atención en la contribución de la región al abastecimiento para la alimentación del país.

Mientras el Callao fué el lugar de nacimiento de la industria de la anchoveta y, en la actualidad, es el centro de mayor producción de harina de pescado y el puerto principal para el comercio marítimo, es al mismo tiempo el puerto más importante en el abastecimiento de especies comerciales para el consumo interno. Posee el unico terminal pesquero que existe en el Perú para el desembarque y distribución de pescado (aunque muy apiñado e inadecuado), el varadero de reparación de embarcaciones más grande y la industria de construcción de embarcaciones más importante del país.

La importancia del Callao como abastecedor de pescado para el mercado interno no es sólo por el volumen de sus desembarques sino también por la variedad de las especies contenidas en las capturas. En 1962, el total de desembarques ascendió a más de 13 millones de kilos, los cuales fueron vendidos al estado fresco a consumidores locales. En las capturas estuvieron representadas más de 25 especies de pescado y mariscos. Las más importantes fueron: bonito, machete, lorna, cojinoba, jurel, sardina, pejerrey, cabinza, vo lador, caballa, raya, tollo, corvina y lisa (sólo el bonito, que es el de mayor aceptación popular, constituyó casi las dos terceras partes de las capturas tota les.) (9)

La gran concentración de pescadores en el Callao, cuyas actividades están dirigidas a la pesca de especies para consumo, da al mercado la seguridad de un abastecimiento regular. Por supuesto, ocurren variaciones durante el año en la disponibilidad de algunas especies, pero el total del abastecimiento muestra pequeñas variaciones con excepción de la abundancia del boni-

<sup>(8)</sup> Ver I. Tilic, Informes Nos. 4, 14 y 18, Instituto de Investigación de los Recursos Marinos, Callao, 1962-1963.

<sup>(9)</sup> Para detalles ver: Publicaciones del Ministerio de Agricultura, Serie de Divulgación Científica, 1595-1962.

to durante la temporada de Abril, Mayo y Junio. (10) El número de pescadores es mayor de 2,000, de los cuales alrededor de 1,100 pescan en embarcaciones a motor. El resto contribuye escasamente a la captura -- principalmente pescan para su sustento desde las playas sin embarcaciones, o empleando chalanas u otros equipos primitivos.

Obviamente, mientras el Callao posee mejores facilidades portuarias que la mayoría de los centros pesqueros, aún hay muchos que hacer para mejorar la eficiencia del pescador y su productividad -- mejores embarcaciones, equipo, instalaciones en tierra, etc. Es posible que muchas condiciones básicas para el desarrollo favorecerían la realización de algunos de estos objetivos más pronto aquí que en muchas otras áreas de la costa, ya que dispone de condiciones tales como: la proximidad de la ciudad más grande del país y una comunidad comercial mejor desarrollada; la existencia de una gran población pesquera; disponibilidad de agua, hielo, electricidad y muchos otros requisitos pesqueros; facilidades de transporte; y un centro de fabricación de equipos, reparación y construcción de embarcaciones. Además, las autoridades públicas han propuesto la ampliación del puerto y mejorar sus facilidades. Cuánto tiempo se necesitará para realizar el mejoramiento deseado, es todavía prematuro decirlo, pero sí pare ce cierto que el Callao retendrá su posición tradicional como puerto pesquero y permanecerá como el líder de los centros pesqueros dedicados al mercado interno.

Lo que queda de la Región Central es en particular un área de producción de harina de pescado. Los puertos de Chimbote-Coishco, Huarmey, Carquín y Chancay son los principales productores de pescado fresco para consumo interno, contribuyendo con algo más de la mitad del volumen que mueve el terminal pesquero del Callao. En 1962, esta parte fué del orden de las 8,000 toneladas, de las que Chimbote aportó casi el 70%. Chimbote-Coishco también produce pescado enlatado y congelado, pero éste es casi exclusivamente para el mer cado de exportación. \*

<sup>(10)</sup> Ibid.

La producción en 1962 consistió de 9,173 y 6,620 toneladas de pescado enlatado y congelado, respectivamente.

Como se ha mencionado en el tratamiento previo de la pesquería en pequeños botes en otras áreas de producción, la pesca de especies comestibles a lo largo de la costa desde Callao hasta Chimbote es tipicamente en pequeña escala, con pescadores operando desde las playas en botes pequeños (al gunos con motores, especialmente fuera de borda, otros consistentes en chalanas, etc.), sin facilidades naturales o construídas por el hombre para pescar o para el manipuleo del pescado. Tomando en cuenta el gran impulso que ha toma do la anchoveta en esta área, las perspectivas inmediatas para los pescadores de pescado de consumo no son muy brillantes.

### 3.4.3 La Región Sur

Mayormente por razón de su topografía y sus amplias áreas aisladas, la Región Sur es la menos explotada y desarrollada del país. Una larga faja de la costa, desde Bahía Independiencia hasta Lomas, consiste en un terreno rocoso con precipicios y sin carretera de acceso; y aún desde Lomas hasta Ilo, sólo en unas pequeñas caletas aisladas es posible las operaciones de pesca desde la playa. Este medio físico ha dado lugar a la creación de un tipo de organización y operación pesquera distinto a los de otras regiones, al que se prestará atención más adelante.

La costa sur desde el Callao hasta la frontera con Chile se extiende unos 1,200 km., casi la mitad del largo total de la costa peruana. Dentro de sus límites hay 18 centros pesqueros. Estos son: Pucusana, Cerro Azul, Tambo de Mora, Pisco-San Andrés, Caballa, San Nicolás, San Juan, Lomas, Chala, Atico, Quilca, Matarani, Mollendo, Chigua, Agualima, Ilo, Ite y La Yarada. De éstos, dos son exclusivamente centros pesqueros, Chiguas y Agualima, y dos son principalmente puertos para el comercio marítimo, Matarani y Mollendo. En consecuencia, el abastecimiento para el mercado interno queda circunscrito a las restantes 14 localidades. Existen unos 2,000 pescadores que operan en la ribera en 600 botes.

Las principales áreas de producción de la Región son Pucusa

na, Pisco e Ilo. La primera, Pucusana, tiene la rada mejor protegida de la cos ta sur; es la sede de una planta de harina de pescado y la base de más de 400 pes cadores ribereños. Estando a solo 65 km, de Lima, es uno de los abastecedores de pescado más importantes de la ciudad (ver sección sobre Distribución Geográfica). Los pescadores emplean embarcaciones y equipo que son standard en toda la Región Sur, botes a motor de 22-28', la mayoría con motores fuera de borda, y redes de cortina. En 1962, el volumen de desembarques de pescado para consumo alcanzó a 5,000 toneladas, con una variedad de especies similar a la del Callao.

Pisco-San Andrés. Es el mayor puerto pesquero de la Región Sur. Principalmente es un centro proveedor y uno de los 4 puertos más importan tes para el comercio marítimo en la costa sur. Tiene una población de 600 pesca dores operando desde las playas de San Andrés.

El método de pesca empleado en Pisco-San Andrés es parecido al que hemos mencionado en el caso de Pucusana, pero la diligencia de los pescadores y la disponibilidad del recurso hacen que los resultados económicos de la pesquerías sean mayores. Parece ser que en forma regular hay mayor disponibilidad de variedades de especies en comparación con otras áreas de la costa sur. Los mariscos también existen en gran abundancia, en especial cerca de la Bahía Independencia. La captura total de pescado y mariscos en 1962 fué estimada en 10,000 toneladas. El grueso de la captura fué vendido en Lima, como se verá en una sección subsiguiente.

El volumen de desembarques de pescado para consumo en Pisco demuestra la importancia de este puerto en el mercado nacional de pescado. En realidad, Pisco es la Sechura de la Costa Sur, donde una enorme concentración de pescadores están dedicados enteramente a la pesquería para el mercado local. A diferencia de Sechura, todo el pescado en Pisco es comercializado al estado fresco; no existe el salado u otro tratamiento para el pescado, y parece improbable que el carácter de la pesquería o su utilización sufran ningún cambio importante en el futuro próximo.

Desafortunadamente, no existen facilidades de ninguna clase para el manipuleo del pescado en las playas de Pisco-San Andrés. Tomando en cuenta la importancia que tiene esta área para el consumidor de pescado fresco, la relativa abundancia de las especies o por lo menos su disponibilidad regular, la probable sub-explotación de los recursos de la costa por la aplicación de los métodos de pesca existentes, así como también la relativa facilidad para la distribución (a través de los medios de transporte disponibles), cabe esperar que los intereses públicos o privados tomen la delantera en el fomento de la modernización y desarrollo necesarios.

Ilo. Es el único centro pesquero industrializado integral en el sur. La anchovete constituye la principal pesca, seguida del bonito y el atún. El uso de estas especies es para la exportación. Al tiempo de este estudio, la flota consistía de 22 bolicheras (58-75') y 28 pequeños botes (botes con motor fuera de borda y chalanas). El número de pescadores era de aproximadamente 500.

Ilo no es un centro pesquero importante como abastecedor de las necesidades del mercado interno. Más de 2/3 partes de los desembarques para consumo son enlatadas o congeladas para la exportación. Debido a su situación (en el extremo sur) con relación a los centros de consumo, parece improbable que este énfasis sea alterado enormemente en Ilo en un futuro cercano. El desarrollo que puede esperarse, y el cual de hecho ya ha comenzado, es en el campo de la reducción de harina de pescado.

Las otras comunidades pesqueras del sur son relativamente de menor importancia como bases pesqueras permanentes. El método de pesca es igual al ya descrito para otros puertos sureños y la captura es vendida exclusi vamente al estado fresco para el consumo interno. Debido al tamaño de los centros pesqueros, la captura es pequeña y poco más que suficiente para satisfacer las necesidades de los mercados interiores vecinos. Existen alrededor de 300 pescadores y en 1962 su captura fué estimada en menos de 6,000 toneladas.

En vista de las dificultades para el desarrollo a causa de la naturaleza del terreno y ausencia de otras condiciones naturales necesarias, las

perspectivas para los pescadores de pequeños botes de estos siete centros aislados a que nos hemos referido no son muy alentadoras. Es muy improbable que su contribución al abastecimiento de pescado y, en consecuencia, su situación económica, pueda ser alterada mucho, a menos que se trasladaran a otro centro de operaciones más grande y más favorable, con mejores y mayores embarcaciones y equipo para extender el alcance y la intensidad de sus actividades pesqueras. Por el momento, la expansión de la industria de reducción de la anchoveta hacia el sur a Tambo de Mora y Atico es el único signo de desarrollo.

Como se ha mencionado anteriormente, la topografía y medio físico en general de esta Región ha dado lugar a un tipo especial de operacio nes pesqueras. A diferencia de otras comunidades pesqueras del norte, relativa mente gran parte de los pescadores en el sur no son propietarios de sus embarca ciones y aparejos; más bien, ellos pescan bajo contrato para los compradores, quienes al mismo tiempo son los capitalistas. Aún más, éstos son pescadores migratorios que siguen los movimientos estacionales del pescado de un puerto o estación pesquera a otro, como condición establecida en sus contratos. Los pescadores son transportados juntamente con sus botes y equipos por los comprado res, en los mismos camiones que transportan el pescado al mercado. Obviamen te, este tipo de organización pesquera ha reducido el estado de los pescadores a obreros, pero tal vez ha hecho posible una mayor explotación que en otras circuns tancias hubiera tenido lugar.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

#### 4. DISTRIBUCION GEOGRAFICA DEL PESCADO

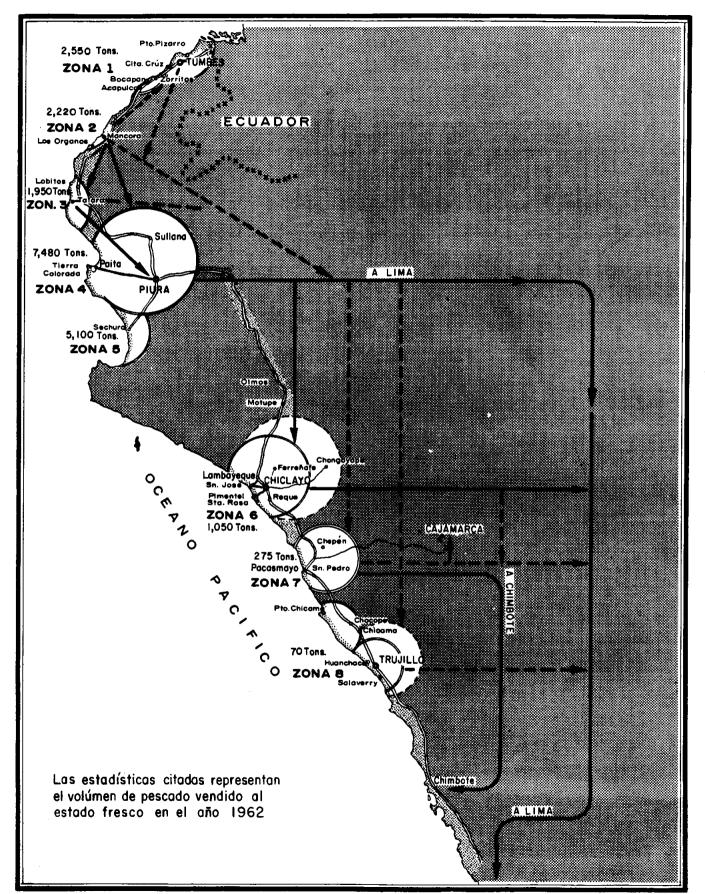
Esta sección trata de la afluencia del pescado desde los puertos pesqueros hasta los centros de mercadeo. Para aclarar la exposición y facilitar su presentación, se hace la descripción mediante divisiones regionales (Norte, Centro y Sur) para mostrar la distribución de pescado fresco y salado y, en cada caso, el área de influencia de las principales zonas de producción.

### 4.1 La Región Norte

#### 4.1.1 Pescado Fresco.

Como se ha dicho anteriormente, la Región Norte se extien de desde el límite Ecuatorial hasta Chimbote exclusive. Comprende 24 puertos pesqueros y contribuye con más o menos 20,000 toneladas al abastecimiento interno anual de pescado. La importancia relativa de cada puerto se puede ver en las estadísticas que contiene el Apéndice II, pero de acuerdo con el mapa que sigue, la mayor contribución al abastecimiento la hacen los puertos de Sechura, Pai ta-Tierra Colorada, Máncora y Puerto Pizarro-Tumbes (más de 17,000 toneladas).

En el Mapa N° 2, de la siguiente página la región ha sido dividida en 8 zonas principales de abastecimiento; cada una consistente de uno o más puertos de actividad pesquera concentrada. Estas zonas están representadas gráficamente por círculos y semicírculos. El espacio demarcado por líneas sólidas indica el mercado local inmediato que abastecen directamente los puer tos pesqueros de la zona, mientras que la línea exterior de puntos y rayas indica la distribución secundaria de pescado a las áreas contiguas desde los mercados centrales (por ejemplo, aquellas de Chiclayo y Trujillo). Las flechas delinean el movimiento de pescado hacia las áreas exteriores (tan lejos como Lima). El sendero que describe las flechas sin interrupción indica que el movimiento de pescado ocurre regularmente, mientras que las flechas separadas significan que los movimientos son ocasionales.



MAPA 2.\_ Abastecimiento de pescado fresco, Region Norte, 1962

### Zona 1

En la zona externa del Norte, donde se encuentran las comunidades de Puerto Pizarro, Tumbes, Caleta Cruz, Zorritos, Bocapan, y Acapulco, la pesquería puede dividirse en dos tipos de operación distintos. El primero está dedicado a la pesca del langostino y pez espada, especies que están destinadas a la exportación. Las capturas se venden tanto a Caleta Cruz, donde se encuentra en actividad una planta congeladora moderna, aunque pequeña, como a las plantas congeladoras de Máncora más al sur. Con excepción de reducidas cantidades que son transportadas en camiones refrigerados o por vía área a Lima y a otras capitales de provincia, los productos pesqueros congelados se venden a los Estados Unidos. No existe mercado local.

La otra operación mencionada se refiere al pescado para el consumo interno -- peje blanco, mero y diversas especies de pescado blanco y mariscos. En estos casos, las capturas están destinadas principalmente al consumo local en el mercado de Tumbes y Zorritos, y para las Bases Militares situadas cerca a la frontera con el Ecuador. El grueso del abastecimiento viene desde Puerto Pizarro-Tumbes. Zorritos es otro de los principales abastecedo res. Bocapan y Acapulco contribuyen con pequeñas cantidades a las necesidades locales, ya que la veintena de pescadores de estos lugares operan principalmente para su propio sustento (en balsas). Durante la estación, estos últimos pescan pequeñas cantidades de langostas y las venden a los compradores que abastecen los mercados de Lima.

Como se indicó anteriormente, el pescado capturado en esta área para el consumo local tiene un mercado limitado. No existe un sistema organizado de transporte y distribución -- no hay cadenas de comerciantes mayo ristas ni almacenes -- que pueda asegurar o permitir el movimiento de pescado hacia las áreas alejadas, respondiendo a las necesidades del mercado. Los com

pradores foráneos no visitan esta área con frecuencia y, por regla general, lo hacen sólo cuando el abastecimiento proveniente del sur es deficiente o por lo menos insuficiente para satisfacer las demandas de los principales centros organizados de la costa. El servicio de mercadeo que realizan es esporádico, irregular y generalmente insatisfactorio para los pescadores, ya que la producción no puede ser dirigida hacia una demanda anticipada o ya conocida. (En el caso de escasez en los principales puertos proveedores como Máncora, Talara, Paita, etc., frecuentemente es economicamente ventajoso que los camiones viajen más al norte en búsqueda de cargas completas antes de llegar a los mercados de Piura, Chiclayo, Trujillo y a veces aún hasta Lima; sin embargo, en períodos de abundancia normal de pescado, el abastecimiento desde Tumbes-Puerto Pizarro no es muy buscado.) Igualmente, los compradores locales raras veces com pran pescado para transportarlo a centros de consumo exteriores; se concentran en un solo mercado el cual, aunque pequeño, está libre de competencia exterior.

El transporte de pescado al mercado se hace de dos formas. La primera, aplicable en el caso de pequeños vendedores, consiste en transportar el pescado en cantidades reducidas en canastas, ya sea a pié o en bicicleta, de casa en casa o al mercado más cercano. La otra consiste en transportarlo en camiones, sistema que cubre el grueso del pescado negociado. Invariablemente, y sin importar el medio de transporte, el pescado se lleva entero (igual que como se desembarca) con muy poco hielo para conservar su calidad. Esto es debido a que el hielo sólo existe en Caleta Cruz que está a cierta distancia del área principal de desembaque, y aún allí sólo se puede conseguir en cantidades limitadas. Como consecuencia, el pescado se malogra rápidamente debido a las condiciones climáticas tropicales que prevalecen en el área. En efecto, el pescado que tiene sólo medio día de capturado, dependiendo de la especie y el tiempo de exposición al sol, con frecuencia no está apto para el consumo, y no es raro encontrar pescado que se expende en esta condición en los mercados locales que no tienen facilidades para limpieza y almacenamiento.

Normalmente, las capturas de los pescadores de esta área sobrepasan las necesidades del mercado, aunque los métodos de pesca empleados

son primitivos e ineficientes (pequeñas balsas, o pequeños botes a vela, anzuelos y cordeles, y redes de cortina). El hecho es que el área es rica en una gran variedad de especies así que, aún con un esfuerzo moderado, se puede pescar más de lo necesario para satisfacer la demanda limitada del mercado existente. Los residentes por cierto consumen una enorme cantidad de pescado, no solamen te por que les gusta, sino porque la carne y otros alimentos protéicos son escasos y más caros; pero aún así, no hay suficiente demanda de pescado para absor ber el volumen total de desembarques. En estas circunstancias -- exceso de abastecimiento para el mercado local y ausencia de mecanismos de mercadeo para la distribución de tal exceso en otro lugar -- no existe incentivo para los pescadores de mejorar su eficiencia y, como consecuencia, su producción y entradas.

Es claro que las fronteras del mercado local deben ser ampliadas. Pero existen obstáculos para este desarrollo. En resumen, estos son: (1) distancia desde los principales centros de consumo (270 km. a Piura, 540 km. a Chiclayo, 750 km. a Trujillo, 1,320 km. a Lima); (2) falta de transporte adecuado hacia el mercado potencial de la Sierra; (3) falta de arreglos para agrupar o puntos centrales para reunir el pescado (establecimientos de almacenaje o guardianía) que puedan atraer compradores al área y permitir que el exceso de abastecimiento sirva para satisfacer la escasez contínua, ocasional o repentina en cualquier otro lugar; (4) falta de camiones refrigerados o abastecimiento suficiente de hielo para conservar la calidad del pescado por largas jornadas; y (5) ausencia de facilidades para curar el pescado, ya sea por medio del salado, ahumado u otras formas. Estos problemas se encuentran en toda la costa del Perú y, como ya se mencionó antes, parece necesario mayor incentivo por parte del capital privado y asistencia del Gobierno para encontrar una solución adecuada.

## Zona 2

Esta zona comprende las comunidades de Cancas, Máncora, Los Organos, y Ñuro. Máncora es el único centro pesquero industrial bien desarrollado. Cerca de 500 pescadores laboran aquí para abastecer las plantas del

puerto que producen para la exportación. Esto deja alrededor de 250 pescadores de pequeños botes que pescan para el consumo interno y en los cuales se incidirá por ser de interés para este informe. Su situación con respecto a los métodos de pesca, productividad, facilidades portuarias, conveniente manipuleo de pescado y organización de mercadeo es tan parecida a la descrita para los pescadores de las comunidades más al norte que no necesita más que un limitado comentario.

Sin embargo, podemos notar algunos aspectos característicos. En primer lugar, mientras que los pescadores de la Zona 1 dependen del mercado local inmediato para disponer de casi toda su captura, los de la zona de Máncora proveen vastamente los centros de mercadeo adyacentes. Como se ha indicado en el Mapa N° 2, existe un contínuo movimiento de pescado hacia Talara y hacia el área de Sullana-Piura; y, ocasionalmente, el pescado originario de Máncora es transportado a los mercados más al sur, a veces hasta Lima. En oportunidades, cuando el abastecimiento de pescado es relativamente deficiente en el norte, también el movimiento de pescado va hacia la zona de Tumbes. De aproximadamente 2,200 toneladas de pescado fresco vendidas en 1962, casi la mitad se estimó haber sido distribuida fuera de las localidades inmediatas.

Desgraciadamente, mientras que sí existen facilidades de transporte para permitir la distribución de pescado a los mercados externos en la magnitud ya indicada, éstas no están en situación de llenar las necesidades de todos los pescadores. Existen muy pocos camiones para hacer frente a todos los desembarques y estos se proveen en Máncora por ser una fuente regular de abastecimiento. En consecuencia, muchos pescadores en otros lugares de la zona (en Cancas y Ñuro especialmente) -- cerca de 200 -- no tienen la seguridad de un mercado fácil y frecuentemente carecen de compradores, lo que da lugar a pérdidas significativas de pescado debido al deterioro.

Otro contraste con la zona de Tumbes y que puede ser ano tado es que una mayor parte del pescado es desecado y/o salado, especialmente en Cancas y Máncora\*, no solamente para consumo doméstico, sino también pa-

<sup>•</sup> Cuando se hizo este estudio, en Máncora se estaba construyendo una planta experimental para el salado y ahumado del pescado por el servicio de Pesquería del Ministerio de Agricultura. El objeto es proveer de facilidades de tratamiento para absorber el exceso de pescado que no puede ser vendido en estado fresco en la región, mejorar los métodos que ahora se emplean para el curado del pescado y ampliar las fronteras del mercado del interior del país.

ra ser distribuido en los mercados de Sullana y Piura. Sin embargo, las cantida des involucradas son pequeñas, como se muestra en el Mapa N° 3.

#### Zona 3

Los cuatro centros pesqueros principales de esta zona son Cabo Blanco, Lobitos, Talara y Negritos. A diferencia de las dos zonas norteñas ya descritas, no existen establecimientos para el tratamiento del pescado en Talara o sus alrededores y, por lo tanto, los pescadores dependen enteramente del mercado local inmediato, o de los compradores que transportan el pescado a lugares lejanos, para disponer de sus capturas. Talara y Lobitos, que son ciuda des petroleras, constituyen los principales centros de consumo de pescado fresco. La distribución al exterior, como se indica en el Mapa N° 2, es principalmen te a Piura, aunque algunas camionadas se venden a veces más al sur, aún hasta Lima.

Desgraciadamente, la demanda local usual de pescado fres co es limitada y no absorbe el volumen total de desembarques. Las ventas regis tradas en 1962 fueron de 1,950 toneladas y aproximadamente la mitad fué absorbi da por los mercados de Lobitos y Talara; el saldo fué vendido a los camioneros (6) para ser distribuido fuera. Este volumen de pescado no representa el total de los desembarques, ya que algo se sala y algo se pierde por deterioro. La captura se hace con poco esfuerzo, puesto que los pescadores emplean métodos de pesca y aparejos primitivos como en otras partes de la Región Norte.

La situación de los pescadores en esta sección de la costa es por lo tanto muy similar a aquella de los pescadores que laboran en la pesque ría sub-desarrollada de pequeños botes de la Región Norte. Ellos enfrentan un mercado de compradores y una organización de mercadeo insuficientemente desarrollada para permitir una eficiente explotación de los stocks, garantizar la salida segura y más estable para las capturas y dar lugar a más mejoramiento en sus standards de vida. Como en otras partes, las necesidades de esta pesquería, si se desea lograr un mayor desarrollo, consisten en el establecimiento de facilida-

des para el manipuleo y almacenamiento del pescado y un sistema organizado de transporte que permita la distribución de suministros a una mayor área.

### Zona 4

Esta zona comprende el puerto de Paita y la adyacente caleta de Tierra Colorada. Como se ha mencionado antes, es la base de una pesquería considerablemente diversificada y desarrollada y de hecho constituye la operación pesquera de más alta productividad de la Región Norte.

Tierra Colorada es el centro de pescado fresco más impor tante de la znna, habiendo producido casi 7,500 toneladas en 1962. Más de las 3/4 partes de esta captura fué vendida a los mercados exteriores, especialmente en Piura, Chiclayo, Trujillo y Lima. En contraste con los pescadores de más al norte, los que operan en Tierra Colorada tienen un almacén refrigerado en el puerto, donde se guarda el pescado para ventas futuras cuando no se puede disponer de él inmediatamente después de su captura. Además, casi 20 camiones, la mayoría de los cuales son refrigerados, transportan el pescado diariamente a los mercados exteriores (más de la mitad de las 7,500 toneladas de pescado fresco vendido en 1962 fué negociado en Lima), de manera que los pescadores tienen una relativa buena garantía de poder vender su captura; a diferencia de otros pescadores del norte, su actividad pesquera no está impedida por los límites del mercado. Debido a esto se aplican métodos modernos de pesca como el rastreo y el uso de embarcaciones mecanizadas y de mayor tamaño.

En compración con otros puertos de la Región Norte, no existen serios problemas de mercadeo para los pescadores de la zona de Paita. Sin duda, la expansión del mercado y el mejoramiento de las facilidades en el puerto de Paita en si, donde unos 50 pescadores pescan en pequeñas balsas y botes a vela y abastecen las demandas locales de pescado en Paita, podrían devenir en una mayor captura y mejor desarrollo de la pesquería. Sin embargo, al actual nivel de explotación, los canales del mercadeo y los mecanismos de distribución son razonablemente adecuados para hacer frente al volumen de la captura.

#### Zona 5

Esta zona consiste de la Bahía de Sechura, bordeada de 8 caletas. Es el más grande abastecedor de pescado para consumo interno del país. En 1962, se registraron más de 18,000 toneladas, de las cuales más de 5,000 se comercializaron al estado fresco, principalmente en Piura, Sullana y Chiclayo. La diferencia en el volumen de las capturas fué salado o desecado.

Como en todo lugar a lo largo de la costa, el pescado se transporta a mercados foráneos en camiones. Hay 23 compradores-camioneros, organizados en una asociación, la que ejerce un monopolio considerable sobre los abastecimientos. El aislamiento de las caletas de Sechura y la situación de las carreteras en más de 60 km. de desierto da lugar a que esta posición monopolística sea relativamente fácil de mantener, ya que los compradores de pescado no pueden transportar el pescado en canastas al mercado, a pié o en bicicleta, ni hay compradores de fuera ansiosos de competir por los abastecimientos. Esto pone límites al volumen de pescado fresco que puede ser vendido. Aún más, debido a que las unidades de transporte no son refrigeradas, el pescado distribuido a los consumidores es indudablemente inferior en calidad a aquel que se podría ofrecer si hubiera libre competencia entre los compradores por el abastecimiento de pescado en Sechura.

Por estas circunstancias, especialmente como no hay hie lo ni facilidades para conservar el pescado en la bahía o cerca de ella, ni tampoco transporte refrigerado, ni fuentes de mercadeo en 60 km. de desierto, Se chura está pobremente ubicada como centro abastecedor de pescado fresco. Pue de atender más convenientemente a los centros de consumo, mientras al mismo tiempo asegurar mayores beneficios a sus pescadores, mediante la especialización en el curado del pescado (salado, secado, ahumado, etc.), operación a la cual los pescadores del area se han dedicado por muchos años. El predominio de especies pelágicas en las capturas, especialmente el bonito y la caballa, las que son especies altamente perecibles, también es favorable a que los desembar ques sean utilizados mediante alguna forma de tratamiento.

Por lo tanto y mientras la infraestructura básica carezca de medios para el establecimiento de un sistema de mercadeo de pescado fresco adecuado y eficiente, capaz de absorber una porción mucho mayor de las cap turas de Sechura para ser distribuídas a largas distancias a muchos mercados, se cree que la atención debe estar centrada en: (a) mejoramiento de los métodos y facilidades ahora empleados para el curado del pescado y (b) ampliación del área de mercadeo para los productos obtenidos.

#### Zona 6

Las 3 comunidades pesqueras que comprende esta zona son San José, Pimentel y Santa Rosa. La primera tiene la mayor concentración de pescadores -- más o menos 450 -- quienes salan casi toda su captura. Pimentel es más importante como puerto de embarque que como centro pesquero; tiene menos de 100 pescadores a tiempo completo, quienes como los pescadores de San José, también salan sus capturas. Santa Rosa, por el contrario, tiene alrededor de 335 pescadores que se dedican exclusivamente al comercio del pescado fresco.

Las ventas de pescado fresco registraron un poco más de 1,000 toneladas en 1962. Los principales mercados se encuentran en la zona, especialmente Chiclayo, Lambayeque y las haciendas vecinas, los cuales absorben más de las 3/4 partes del total de desembarques. El saldo de las capturas se vende fuera, principalmente en Lima.

Es interesante señalar que, mientras el volumen de desembarques locales vendidos al estado fresco no satisface las necesidades del mercado de la zona, una parte importante de este volumen es distribuído a los mercados externos. (Sechura, Paita y cierto número de ros paertos norteños, como ya se ha mencionado, contribuyen en variadas medidas para abastecer las necesidades de pescado de Chiclayo.) En parte, esta situación se debe sin duda al hecho que los puertos del norte están listos a ofrecer una mayor variedad de especies de demanda popular y pueden también garantizar un mayor abaste-

cimiento con regularidad. Al mismo tiempo, se puede observar tanto aquí como en algunas otras áreas un cierto patrón peculiar de comercio y ventas, basa do en conexiones personales, familiares, comerciales o de otro tipo, originan do que la distribución del abastecimiento sea inflexible en lugar de ser dictada por las variaciones en los factores de la demanda. Esto es sólo una mención incidental, ya que se discutirá más ampliamente en la sección que sigue sobre la estructura del mercadeo de pescado.

El transporte de pescado se hace por camión, por 6-8 camioneros locales, quienes obtienen hielo de Chiclayo que está a 12 km. La condición de las carreteras es buena, no solamente desde el punto de los desembarques hasta el mercado de la misma zona, sino también a otros centros populosos razonablemente cercanos como Pacasmayo y Trujillo, donde los desembarques locales no satisfacen las necesidades del mercado. Mejorando el sistema de mercadeo, en consecuencia, se podría esperar una mayor contribución de San José, Pimentel y Santa Rosa para el abastecimiento de pescado fres co para consumo.

Sin embargo, debe añadirse que las posibilidades futuras inmediatas para tal desarrollo no son optimísticas, variando sólo en grados de la situación ya descrita como prevalente en la Bahía de Sechura. Mientras el área de San José tiene menos problemas de transporte que los pescadores de Sechura, posee las mismas características infraestructurales: falta de hielo, agua potable, facilidades para el almacenado de pescado, transportes refrigerados, etc. Aún más, las especies pelágicas aparentemente son más abundan tes que otras variedades (especialmente el bonito) y, como se ha mencionado antes, son más fáciles de ser manipuladas en el estado curado que en el estado fresco; además, muchos pescadores por tradición están dedicados al salado del pescado. Como en Sechura, en consecuencia, la inmediata esperanza para el mejoramiento de la pesquería y el aumento del abastecimiento para el consumo interno parece yacer en (a) el mejoramiento de los métodos existentes para curar el pescado y (b) en la expansión de las frunteras de mercadeo para los productos curados de pesquería.\*

<sup>•</sup> Mientras se hacía este estudio, se inició en San José asistencia técnica por los expertos de la FAO para mejorar el manipuleo de pescado y el curado en el puerto.

#### Zona 7

Pacasmayo, el único puerto de esta zona, es más importante como centro exportador que como centro pesquero. Solamente hay 45 pes cadores que contribuyen muy modestamente al abastecimiento de pescado para consumo. Estos dedican su mayor esfuerzo a la pesca del bonito, salando o de secando más de la tercera parte de sus capturas. En 1962, la venta de pescado fresco llegó a solamente unas 275 toneladas.

El patrón de mercadeo que gobierna la distribución de pescado fresco de origen zonal no tiene que ocupar mucho espacio en este informe. El volumen de las capturas consiste de bonito, la mayoría del cual es transportado a Chimbote (como se indica en el Mapa N° 2) para las plantas de tratamien to. Lo que se vende localmente aparte del bonito incluye pequeñas cantidades de tollo, congrio, peje blanco y alguna otra clase de pescado blanco, y va casi exclusivamente al mercado de Pacasmayo, contiguo a la playa donde se realizan los desembarques. (El pescado llega a este mercado en canastas, transportado por 15 o 20 vendedores de pescado, ya sæ a pié o en bicicleta.) Las cantidades involucradas no alcanzan a satisfacer las necesidades locales por lo que el área de Pacasmayo, como Chiclayo, depende de los puertos norteños para la mayor parte de su abastecimiento de pescado.

#### Zona 8

Esta es la zona menos productiva de la Región Norte. Chi cama tiene menos de 10 pescadores que pescan solamente una parte de su tiem po. Los otros dos puertos, Huanchaco, y Salaverry, tienen entre los dos unos 130 pescadores de botes pequeños, cuyas capturas están en los alrededores de las 70 toneladas.

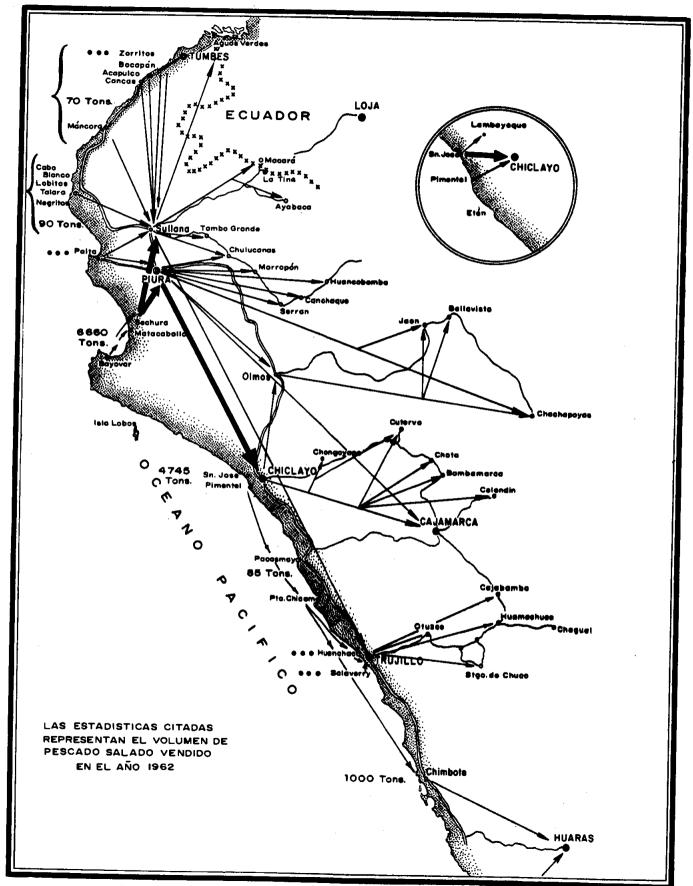
Los compradores locales transportan el pescado por camiones al mercado de Trujillo y a unas cuantas haciendas vecinas. Como en Pa casamayo, sin embargo, la mayoría de la captura consiste de bonito, el cual es transportada en su mayor parte a plantas de enlatado en Trujillo o Chimbote. En consecuencia, el abastecimiento para el consumo local es deficiente, dejando a esta zona dependiendo de los puertos pesqueros del norte.

### 4.1.2 Pescado Salado

En muchas comunidades pesqueras el pescado se sala en cantidades variadas. En la mayoría de los puertos esta operación es esporádica y principalmente estacional, dependiendo de cuando el pescado no puede ser vendido al estado fresco, ya sea porque hace falta mercado o porque el clima y la duración del período de mercadeo hacen imposible la preservación del pescado. En algunos pocos centros pesqueros, sin embargo, los pescadores están dedicados principalmente a la salazón, como lo han hecho durante generaciones. Esto puede ser observado en la Bahía de Sechura y en el área de San José-Pimentel, que juntos producen casi las 3/4 partes del pescado salado del Perú; y con el pescado de este último origen, está conectado principalmente el análisis de la distribución geográfica que sigue.

Existen 3 centros de mercadeo a través de los cuales se distribuye el pescado salado de la Región Norte -- Sullana, Piura y Chiclayo. De estos mercados, el pescado se moviliza a diversos puntos de la costa y del interior. Hay un cierto número de centros secundarios de distribución, uno de los principales es Trujillo, de donde se distribuye el pescado, no solamente para las localidades y áreas circunvecinas, sino también al interior hasta Chagual y Cajabamba.

Se podrá notar que el mapa de distribución en la próxima página (Mapa N° 3) se extiende más allá de los límites de la Región Norte ya de<u>fi</u> nida anteriormente en este análisis (límite con Ecuador hasta Chimbote, exclusive). Esto se debe a que el estudio de la distribución de pescado salado al sur de Chimbote no fué completado al tiempo en que este informe estaba preparándose; y como no pueden prepararse mapas de distribución por separado para las Regiones Central y Sur, se incluyó la producción de Chimbote y sus principales mercados



MAPA 3.\_ Abastecimiento de pescado salado, Región Norte, influencias de los mercados, 1962

para así presentar la mejor descripción gráfica posible dadas las circunstancias.\*

Por lo tanto, el Mapa N° 3 da los principales centros de producción de pescado salado desde el límite con el Ecuador hasta Chimbote, inclusive, indicando asímismo su contribución al total de la producción. A simple vista, se puede observar que la producción de la Bahía de Sechura (6,660 to neladas) y de San José-Pimentel (4,745 toneladas) eclipsa los esfuerzos de otros puertos, ya que representa alrededor del 90% del volumen total producido en el área descrita. Por esta razón, el mapa enfoca la atención a los mercados que actúan como centros de distribución para el pescado de este origen (flechas marcadas fuertemente). Las flechas marcadas suavemente se refieren a: (a) movimiento del pescado desde otros puertos a los centros de mercadeo y (b) distribución secundaria a las áreas de consumo.

Con estas observaciones, el patrón de distribución de pes cado salado del Mapa N° 3 se explica por sí mismo. El comentario que sigue, por lo tanto, está confinado a un breve recuento del área de influencia de cada uno de los principales centros de distribución.

# 4.1.2.1 Area de Influencia de Sullana

Sullana (población 27,500) está situada a 40 km. al norte de Piura (100 km. al norte de Sechura) sobre la Carretera Panamericana. Es un típico pueblo de servicio, el principal centro comercial del extremo norte y, en consecuencia, el punto clave para la reunión del pescado salado y su distribución.

Sullana obtiene su abastecimiento de pescado de ciertas comunidades pesqueras de la costa. Su fuente más importante es la Bahía de

Un examén de las estadísticas oficiales para 1962 (Servicio de Pesquería, Serie N° 23), que se dan en el Apéndice X muestra que la producción de pescado salado al sur de Chimbote fué menor que el 20% del total del pais -- 2,696 toneladas comparadas con 15,347 toneladas. Los principales centros de producción fueron Huarmey y Carquín, con menos de 100 toneladas producidas en el resto de la costa. Es también conocido que la mayor parte de la producción de esta área es distribuída a lo largo de la costa, y sólo cantidades fragmentarias llegan a los centros del interior.

Sechura, desde donde unas 2,000 toneladas se obtuvieron en 1962\*. La mayor parte del pescado se lleva en camión directamente desde Sechura o alguna de las caletas de la Bahía, sin manipuleo secundario o reunión intermediaria en Piura. El saldo de los abastecimientos se obtiene desde Paita y los puertos más al nor te, hasta Zorritos. El volumen obtenido de este último lugar en 1962 fué menor de 200 toneladas, al cual Máncora y Talara contribuyeron con la mayor parte.

Como el abastecimiento de pescado se obtiene de todos los centros de producción desde la Bahía de Sechura hasta el límite con el Ecuador, es posible encontrar una gran variedad de especies en el mercado de Sullana durante la mayor parte del año -- caballa, lisa, bonito, peje blanco, cabrilla, sierra, guitarra, tollo, mero, etc. En parte por esta razón, Sullana tiene un área de influencia extensa en el mercadeo de los productos de pescado salado, área que se extiende por el norte hasta el Ecuador, por el interior hasta Ayabaca y por el sur a las ciudades de la costa hasta Chiclayo y Trujillo.

El transporte de pescado salado al Ecuador se hace exclusivamente por camión (aplicado también en el caso de la distribución interna) mediante dos rutas: la de Aguas Verdes, que sigue la Carretera Panamericana a través de Tumbes, y la que va por La Tina, por donde el pescado llega hasta la ciudad de Loja. Esta última ruta es la más importante a través de la cual se estima que fueron transportadas las 2/3 partes de las 348 toneladas exportadas al Ecuador en 1962. Es también por esta ruta que el pescado se distribuye al interior de Sullana.

La distribución al Ecuador representa tan sólo una parte relativamente pequeña del comercio de pescado del stock de Sullana y, de hecho, es sólo incidental a la discusión del mercadeo de pescado para el consumo. Dejando de lado las exportaciones, por lo tanto, el mercado de Sullana proporciona anualmente aproximadamente 2,000 toneladas de pescado salado para la Sierra Norte y las áreas costeñas al sur de Piura. El pescado se distribuye al Valle del Chira vía camino a La Tina; y a través de la carretera a Tambo Grande, los camiones también abastecen la Provincia de Chulucanas. La afluencia de abastecimientos a

No se instituyeron controles estadísticos apropiados para la colección de esta información para este informe. El estimado se hizo en base de: (a) datos parciales cubriendo movimientos diarios de pescado en el mercado de Sullana y (b) informaciones generales sobre transporte del pescado obtenidas de la Guardia Civil, que es la que controla los movimientos de los camiones en esta área.

esta sección de la Sierra podría absorber tanto como la cuarta parte del mercadeo de Sullana. El saldo del pescado reunido en Sullana se desplaza a lo largo de la Carretera Panamericana a Chiclayo, Trujillo y lugares aún más al sur, desde donde es distribuído a las áreas del interior.

# 4.1.2.2 Area de Influencia de Piura

Piura es la capital del Departamento del mismo nombre.

Tiene una población de alrededor de 65,000 habitantes y es uno de los centros comerciales más importantes de la Región Norte.

Por su situación, Piura tiene inmediato acceso al pescado salado que se produce en la Bahía de Sechura (60 km.) de la que depende su abas tecimiento. Solamente cantidades fraccionadas se obtienen de otras partes, especialmente del puerto de Paita. Todo el pescado salado se reune para su distribución en el mercado conocido como "Bodega Santa Rosa" el cual, según su propietario y administrador, maneja alrededor de 6,000 kilos diarios, o más de 2,000 toneladas al año\*.

Como se puede ver en el Mapa N° 3, el flujo de pescado des de el mercado de Piura (Bodega Santa Rosa) es hacia las zonas del interior, extendiéndose tan lejos como Bellavista, Chachapoyas y Cajamarca, distancias de más de 400 km. Aproximadamente el 20% del volumen involucrado va a Olmos, en cuyo lugar es re-distribuido a centros más al interior, principalmente a lo largo de la ruta a Chachapoyas.

# 4.1.2.3 Area de Influencia de Chiclayo

Chiclayo, capital del Departamento de Lambayeque, tiene una población de 90,000 habitantes. Está situado cerca del centro de la Región Norte (costa) y está considerado como su centro comercial más activo.

Estando cerca al mar (13 km.), Chiclayo tiene acceso inme

Como se mencionó en el caso del mercadeo de Sullana, no pudo instituírse controles estadísticos para verificar estas informaciones para este informe. Sin embargo, fueron verificadas con los estimados del movimiento de pescado proporcionados por la Guardia Civil, y ambos estuvieron más o menos de acuerdo.

diato y constante a los productos de pescado fresco, salado y/o desecado, especialmente de los vecinos puertos de Santa Rosa, Pimentel y San José. En 1962, los productos de pescado salado y desecado de los dos últimos puertos excedieron las 4,700 toneladas, la mayor parte de las cuales fueron distribuídas a través del mercado de Chiclayo.\* En adición a este abastecimiento cercano, grandes cantidades de pescado de origen norteño (principalmente de Sechura) pasan a través de los mercados de Chiclayo; y aunque el volumen involucrado no está bajo control estadístico estricto, se estimó aproximadamente en 3,000 toneladas en 1962.

La extensión de la distribución geográfica de pescado que se comercializa o reune para su re-distribución en Chiclayo, en el mercado La Parada, se puede ver gráficamente en el Mapa N° 3. Interiormente, el flujo se extiende hacia el norte a Olmos, luego al interior tan lejos como Jaen, Bellavis ta y Chachapoyas; también va hacia el Este y al Sudeste hasta Cutervo, Celendín y Cajamarca, incluyendo numerosos puntos intermedios. A lo largo de la Carre tera Panamericana hacia el sur, el pescado también se transporta en camiones a cierto número de centros costeros tan lejos como Lima, siendo Trujillo el ter minal de re-distribución principal.

#### 4.1.2.4 Area de Influencia de Trujillo

Trujillo es una ciudad de 100,000 habitantes situada más o menos a 8 km. del mar. Casi igual que Chiclayo y otras ciudades principales del norte, es principalmente un centro de servicio para abastecer a las áreas rurales vecinas y algunas zonas mineras, agrícolas y ganaderas en la Sierra circunvecina.

Aunque situado cerca del mar, Trujillo depende grandemente de puertos distantes para obtener pescado salado. Los dos puertos inmediatos de acceso, Salaverry y Huanchaco (cada uno a 8 km), tienen en conjunto solamente 30 embarcaciones pesqueras en trabajo, operadas por 140 pescadores.

El total de la producción de Huanchaco, donde hay 100 pescadores a tiempo com

Pequeñas cantidades son transportadas en camiones desde los puertos de desembarque hasta Lambayeque y haciendas vecinas.

pleto, raras veces excede las 200 toneladas anuales, de las cuales más de la mitad es comercializada al estado fresco. La productividad de los pescadores de Salaverry es aún menor, y la mayor parte de la captura consiste de bonito, el cual es vendido fresco localmente o en Trujillo, o es distribuído a las plantas de en latado. En consecuencia, el abastecimiento de pescado salado de Trujillo viene en su mayoría desde el norte -- principalmente de Sechura, Paita y Máncora --, re-distribuído a través de Sullana, Piura o Chiclayo.

El área de influencia de Trujillo como terminal de pescado salado es considerablemente menos extensa que aquella de los tres centros de distribución del norte acabados de describir. El pescado se distribuye principalmente a los habitantes locales o vecinos, y a los centros de la Sierra a lo largo del camino a Otusco, que lleva hacia Santiago de Chuco y Cajabamba. El volumen total que pasa por los dos mercados de pescado salado de Trujillo (Mayorista y Unión) fué estimado en alrededor de 2,000 toneladas en 1962.

# 4.1.2.5 Area de Influencia de Chimbote

Chimbote (población aproximada de 50,000) es conocido actualmente como productor de harina de pescado más que por su contribución al abastecimiento de pescado de consumo. Se le menciona aquí no solamente por su producción de pescado salado sino también porque es uno de los puntos principales de desvío a lo largo de la Carretera Panamericana, con conexión de carretera y ferrocarril para el Callejón de Huaylas, por la que el pescado de origen local y norteño es distribuído a la zona de la Sierra.

La producción de pescado salado de Chimbote en 1962 fué registrada como de unas 1,000 toneladas. Esto es tan sólo 1/5 de la producción del año anterior y la más baja desde 1957. Refleja la disminución del esfuerzo de los pescadores hacia las especies de consumo, como resultado del desarrollo de la pesquería de la anchoveta y producción de harina de pescado en el puerto. La misma tendencia -- cambio de la pesca chica a la industria de harina de pescado -- es también evidente en Huarmey, Huacho y en cierto número de otros

puertos de las Regiones Central y Sur.

El principal canal de salida de Chimbote para el pescado salado, aparte del puerto en si y las haciendas y pueblos vecinos, consiste de Huaraz y el Callejón de Huaylas, y las áreas populosas aisladas a lo largo de la carretera que lleva al Callejón de Huaylas. Tan sólo cantidades reducidas se transportan por la Carretera Panamericana a las áreas del sur.

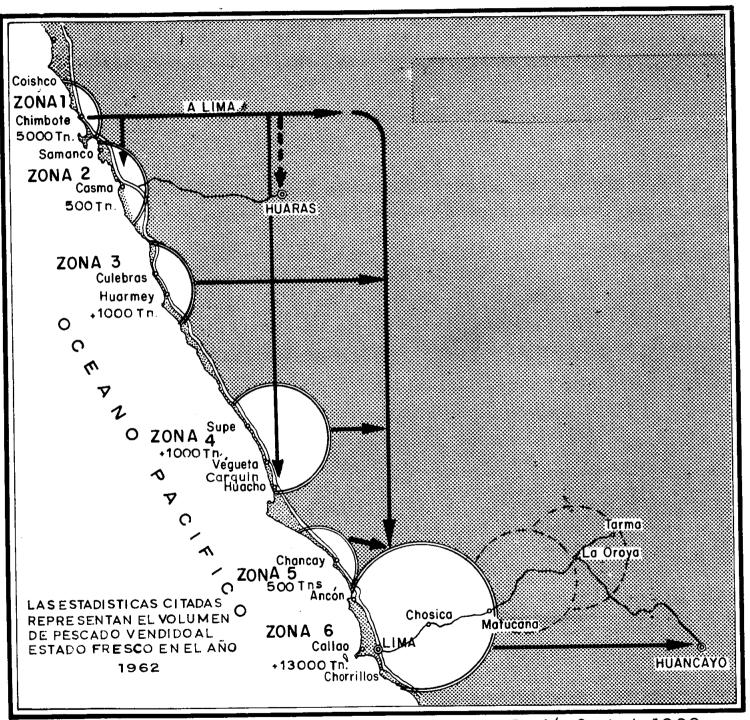
# 4.2 La Región Central

## 4. 2. 1 Pescado Fresco

La Región Central, como se ha definido para los propósitos de este estudio, se extiende desde Chimbote (incluyendo Coishco) hasta el Callao inclusive. Consiste de 14 centros pesqueros los cuales, aunque principalmente dedicados a la pesquería de la anchoveta, producen alrededor del 30% del abastecimiento de pescado fresco del país. La contribución de cada puerto puede verse en las estadísticas contenidas en el Apéndice II, así como también del Mapa N° 4 en la página siguiente.

El Mapa N° 4 divide la región en 5 zonas de abastecimien to, cada una consistente de uno o más puertos pesqueros. Las zonas están representadas por círculos y semi-círculos, cuyos límites describen la extensión geográfica del mercado local inmediato. Como en el Mapa N° 3 arriba, las flechas desde cada zona trazan la afluencia del pescado a zonas exteriores.

El mecanismo de distribución del pescado para consumo y del mercadeo es parecido en sus aspectos principales a aquél descrito como prevaleciente en la Región Norte, así que su tratamiento puede ser dispensado en la discusión que sigue. Por consiguiente, la atención debe concentrarse en el área del mercado que abastece la región y la importancia relativa de cada zona.



MAPA 4.\_ Abastecimiento de pescado fresco, Región Central, 1962

#### Zona l

Esta zona que comprende Chimbote y la cercana Caleta de Coishco es una de las áreas pesqueras industrializadas más importantes del Perú. Al igual que el resto de la Región Central, la pesca para la reducción de harina de pescado constituye la actividad principal, con Chimbote como el segundo puerto en importancia del país por su desembarque de anchoveta. Pero además, la zona produce más de la mitad y casi la tercera parte respectivamen te del pescado congelado y enlatado del país. La flota dedicada a estas activida des en 1962 consistió de 240 embarcaciones, a cargo de alrededor de 2,700 pes cadores.

En la apreciación de esta actividad industrial, la pesca para consumo interno es relativamente de pequeña escala. El esfuerzo dedicado a esta pesquería ha declinado marcadamente en los últimos 10 años, con el desarrollo de la industria de la anchoveta y la migración de los pescadores a la flota industrial.

Existe alrededor de 150 pescadores (80 pequeños botes) que pescan para el consumo. Aparte de 1,000 toneladas de pescado salado que produjeron en 1962 (Mapa N° 3), sus ventas comerciales de pescado fresco fue ron calculadas en la cercanía de las 5,000 toneladas. La distribución de este pescado se muestra en el Mapa N° 4.

Es interesante notar que en 1962 más de 1,500 toneladas de pescado fresco procedentes de Chimbote fueron comercializadas a través del Terminal Pesquero de Lima. Este consitió principalmente de bonito. El saldo de las ventas fué mayormente en Chimbote y en el área de Samanco-Casma. Al gunas camionadas fueron también transportadas al interior, a Huaraz, y a los mercados de Supe y Huacho.

## Zona 2

La zona Samanco-Casma es principalmente un centro pes

quero de anchoveta el cual contribuye modestamente al abastecimiento de pesca do fresco. En 1962, los desembarques fueron registrados en menos de 500 toneladas, representando el esfuerzo de unos 40 pescadores (19 botes pequeños). El pescado fué distribuído localmente pero no fué suficiente para satisfacer las necesidades del consumidor. Como se vé en el Mapa N° 4, Chimbote suplementó esta deficiencia en el abastecimiento.

#### Zona 3

Esta zona comprende Huarmey y la caleta de Culebras. Aquí, nuevamente, la pesquería de la anchoveta constituye la principal actividad económica. Empero, hay alrededor de 100 pescadores (50 botes pequeños) que dedican su esfuerzo a las especies de consumo. Su captura es del orden de las 1,000 toneladas.

Como se ha indicado en el Mapa N° 4, hay un contínuo movimiento de pescado desde esta zona, a lo largo de la Carretera Panamericana hacia Lima. En 1962, casi la mitad de las capturas del área fué registra da como vendida a través del Terminal Pesquero de Lima. El saldo, esto es, un poco más de 500 toneladas, fué distribuído localmente en la zona.

### Zona 4

El cuadro en la Zona 4, que comprende los centros pesqueros de Supe, Végueta, Carquín y Huacho, es muy similar al de Huarmey-Culebras. Igualmente, la industria de la anchoveta eclipsa toda otra actividad, y, mientras que aquí más pescadores pescan especies de consumo -- 210 comparado con 100 --, su contribución al abastecimiento de pescado fresco es aproximadamente la misma, esto es, alrededor de 1,000 toneladas\*.

El patrón de distribución de pescado fresco es también similar en ambas zonas (3 y 4), con aproximadamente la mitad de los desembarques vendida localmente y la otra mitad transportada a Lima. Al mismo

<sup>\*</sup>Una mayor proporción de los desembarques es salado y/o desecado en la Zona 4 que en Huarmey, especialmente en Carquín.

tiempo, se observará que la Zona 4, a diferencia de la Zona 3, debe comprar pescado del norte (Chimbote) para poder llenar el deficit creado por sus ventas a Lima. Sin embargo, este es un patrón de comercio frecuentemente encontra do en muchas secciones de la costa, debido a la ventaja de los precios ofrecidos por el mercado de Lima; y los centros pesqueros de la Zona 4 están idealmente situados, geográficamente, para aprovecharse de esta situación.

#### Zona 5

Chancay y Ancón constituyen los dos puertos pesqueros de esta zona. El primero es principalmente un centro de producción de harina de anchoveta mientras que el segundo es una rada donde los pescadores pescan en pequeños botes exclusivamente para consumo. En conjunto, existen más o menos 100 pescadores (50 botes pequeños) quienes contribuyen con aproximada mente 500 toneladas de pescado al mercado local. (Chancay 100 toneladas y Ancón 400 toneladas.)

El patrón de distribución es brevemente como sigue: en Chancay, los desembarques son vendidos localmente, parte en el punto de desembarque y parte en el mercado de la localidad; en Ancón, aproximadamente las 3/4 partes de los desembarques son vendidas a los consumidores y compradores ambulantes en el lugar de desembarque, mientras que el saldo (más o menos 100 toneladas) es transportado en camiones a Lima.

#### Zona 6

Callao, incluyendo la Caleta de Chorrillos, es el puerto principal del país, tanto en términos de embarques comerciales como de activi dad pesquera. El énfasis aquí para los propósitos de este informe está restringido a su contribución como abastecedor de pescado para consumo.

Como se ha indicado anteriormente, la zona del Callao tiene la mayor concentración de pescadores del país, los que abastecen el mer cado de pescado fresco para consumo. En 1962, el total de sus desembarques en el Terminal Pesquero del Callao y en Chorrillos se estimaron en más de 13,000 toneladas, representando cerca del 45% del consumo de Lima-Callao y casi 1/6 de todo el pescado fresco que entró a los canales comerciales del país.

La importancia de la contribución de esta zona al abastecimiento de pescado para consumo, por lo tanto, está claramente demostrada y necesita poca evidencia adicional para sustentarla. Sin embargo, vale la pena remarcar que la contribución mencionada yace, no solamente en el volumen de desembarques, sino en la composición de las capturas. Aproximadamente la mitad de éstas la constituye el bonito, el que debido a su popularidad y bajo precio está al alcance de los grupos de bajos ingresos de la comunidad. El saldo de los desembarques, por otro lado, consiste de mariscos y una variedad de más de 25 especies que se acomodan a los consumidores de todo nivel de ingresos.

Mientras que el grueso de pescado fresco de la zona del Callao se consume localmente, existen considerables embarques a las áreas del interior -- a Huancayo por tren y por camión a puntos tan lejanos como Tarma, via la Carretera Central. Sin embargo, faltan los controles estadísticos que per mitan la determinación exacta de las cantidades involucradas. Lo que se sabe es que en 1962, por ejemplo, más de 3,500 toneladas de pescado fueron comercializadas através del Terminal Pesquero de Lima, mientras que el saldo de las cap turas comercializadas al estado fresco (casi 10,000 toneladas) fué vendido a los consumidores en el Terminal Pesquero del Callao (donde se desembarcaron) y en Chorrillos por vendedores de puerta en puerta y otros intermediarios. De la visita a los mercados de Chosica, Oroya, Huancayo y Tarma, también puede es timarse que el volumen de pescado consumido en esta área durante el año fué probablemente cerca de 600 toneladas. Pero no se conoce qué proporción de es te volumen fué pescado procedente de Callao-Chorrillos. Ciertamente, parte de la cantidad involucrada habrá ido a través del Terminal Pesquero de Lima, pero como éste es un centro mayorista de distribución al cual se trae el pescado desde lejos así como también de puertos cercanos, es claro que la identidad

del pescado que sale del mercado no puede ser retenida sin controles especiales y acuciosos (el pescado se vende por volumen, docenas o piezas, sin envases, e tiquetas u otra marca de identificación).

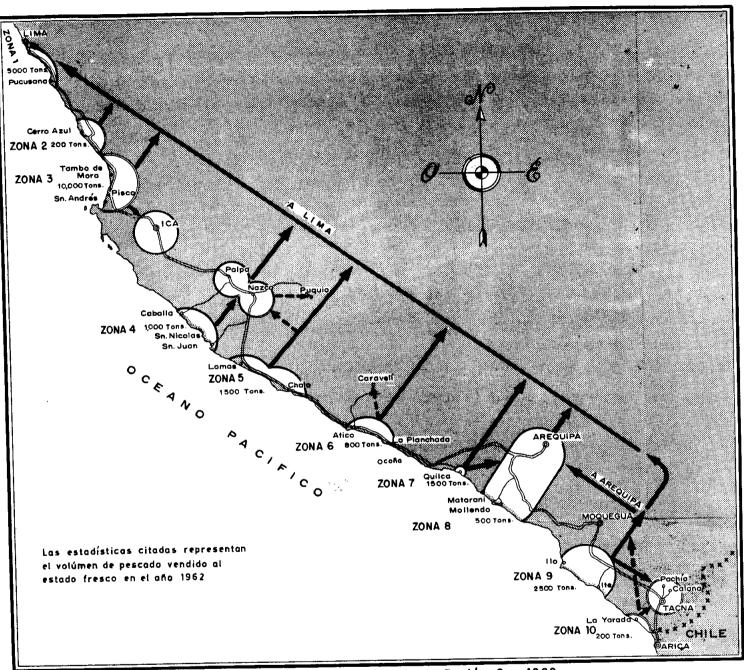
Podría esperarse un sistema de mercadeo de pescado al go más sofisticado en una ciudad tan moderna y cosmopolita como Lima. Desafortunadamente, sin embargo, los adelantos en comercialización, empaquetado, etc., aún no han podido traspasar la pared de tradicionalismo existente en el cam po del manipuleo de pescado. El uso de la caja común de madera con la adición de hielo aún está por introducirse, sin suponer una innovación del producto como es el fileteado. Como ya se mencionó anteriormente en este informe, el pescado se desplaza de un lugar a otro en el mismo estado como se desembarca, sin con siderar las distancias, embalado amontonadamente, con un mínimo de hielo y en su mayor parte en camiones no refrigerados. Existen algunos pocos cargueros refrigerados en la industría, pero el público se muestra reacio al consumo de pescado refrigerado o congelado.

Es también pertinente mencionar de pasada, aunque es un asunto del que se tratará más extensamente en una sección subsecuente, que las mejoras en el manipuleo de pescado y su presentación deben comenzar desde el lugar del desembarque, con facilidades adecuadas para la limpieza, empaque tado y preparación del pescado para el mercadeo. Aún en el Callao, el puerto pesquero más grande y más importante del país, estos requisitos básicos no han comenzado a llenarse.

# 4.3 La Región Sur

## 4. 3. 1 Pescado Fresco

La Región Sur se extiende desde Chorrillos, fuera del Callao, hasta el límite con Chile. Comprende 18 centros pesqueros, consistentes de casi 2,000 pescadores cuya captura combinada excede las 20,000 toneladas anuales. La importancia relativa de cada uno de los llamados puertos se mues-



MAPA 5... Abastecimiento de pescado fresco, Región Sur, 1962

tra en el Apéndice II.

El Mapa N° 5 en la página anterior representa las áreas pesqueras más importantes de la región que contribuyen al abastecimiento de pescado fresco para el consumo (10 zonas) y muestra el desplazamiento del pescado a los centros de mercadeo. El patrón diagramático de círculos, semicírculos y flechas es parecido a aquél empleado en los Mapas 2 y 4, y por lo tanto, no necesita mayor explicación. De la misma forma, los tonelajes que se proporcionan en la parte opuesta de cada zona son solamente representacion aproximada de los desembarques que entran a los canales de distribución.

Como se indicó en la sección anterior, el mecanismo de distribución de pescado es tan similar a aquél descrito para la Región Norte que su descripción se ha dejado fuera del texto que sigue para evitar repeticiones. El énfasis está centralizado en la extensión del mercado que cubre la Región Sur y la importancia relativa de las principales zonas de pesca.

### Zona 1

Pucusana es uno de los pocos puertos naturales protegidos del país. Está situado en la Bahía de Chilca y es la base pesquera de más
de 500 pescadores. Debido a su tamaño y situación natural, el puerto es muy apropiado para la pesquería en botes pequeños, a la cual están dedicados más o
menos 5/6 de los pescadores. El saldo de pescadores se dedica a la pesquería
de la anchoveta.

Como puede verse del Mapa N° 5, Pucusana es el segundo contribuyente al abastecimiento de pescado de consumo entre todos los puertos
que comprenden la Región Sur. En 1962, se registraron desembarques por cerca de 5,000 toneladas, consistiendo en su mayoría de especies populares como
bonito y cojinoba (por supuesto se encuentra gran variedad de especies en los de

sembarques diarios, lo mismo que en los puertos más al sur). Cerca de 1,300 toneladas fueron transportadas en camiones a Lima, mientras que el saldo fué dispuesto en el mismo puerto y en algunos pueblos vecinos.

El mercadeo y distribución, de hecho, no constituyen un serio problema para los pescadores de este puerto, en comparación con los pescadores de lugares más aislados. Por la naturaleza de su posición geográfica, respecto a la distancia del mercado, la variedad de especies y los caminos de acceso favorables a los centros de consumo, ellos pueden normalmente disponer de los abastecimientos sin mayor dificultad. Sin embargo, los problemas asociados con el desembarque apropiado, la limpieza, el almacenamiento y el mantenimiento de la calidad no son diferentes de los que se encuentran en toda la costa peruana.

#### Zona 2

Esta zona es de importancia relativamente menor como centro abastecedor de pescado.

Cerro Azul es principalmente un puerto de embarque, sien do la única salida al mar para la producción agrícola del Valle de Cañete. Solamente hay unos 20 pescadores (10 botes) que desembarcan un estimado de 220 to neladas de pescado anualmente. La mayor parte de este pescado es consumido localmente en Cañete y haciendas vecinas, siendo distribuido por camión y bicicle ta. Lima, que está a 135 km., es el único otro mercado al cual unos pocos camio nes despachan pescado en forma más o menos regular.

#### Zona 3

La zona de San Andrés-Tambo de Mora tiene la mayor con centración de pescadores de pesca chica en la Región Sur y es el segundo abastecedor de pescado fresco del país para el consumo doméstico. En total hay alrededor de 650 pescadores que pescan en 300 pequeños botes a motor. Como se ve

del Mapa N° 5, su captura en 1962 fué estimada en 10,000 toneladas.

La zona es generalmente reconocida como poseedora de lugares ricos en pesca, aunque la mayor evidencia a la mano es el patrón histórico de desembarques más que resultados de investigaciones biológicas. Cierta mente, existen en el área una gran variedad de especies (tanto de pescado como de mariscos). Esto es particularmente cierto a lo largo de las orillas de San Andrés y más al sur, por lo menos hasta Bahía Independencia. Quizá esta afirmación no sea tan cierta de los lugares adyacentes a Tambo de Mora donde, en cualquier caso, hay poca pesca excepto de anchoveta. Tambo de Mora tiene de hecho solamente 20 pescadores de pesca chica cuya contribución al mercado de pescado fresco no excede mucho las 200 toneladas anuales.

La importancia de la zona como fuente de pescado de con sumo fresco, por lo tanto, se deriva de los esfuerzos de los pescadores de San Andrés. Diariamente durante todo el año se desembarca gran cantidad y variedad de pescado en las playas de este puerto, de donde se le desplaza al mercado local de Pisco, pueblos vecinos y haciendas, y a los mercados más distantes de Ica y Lima. En 1962, por ejemplo, más de 5,000 toneladas fueron transportadas por camión a Lima (Terminal Pesquero), mientras que un estimado de 2,000 toneladas fueron dispuestas en Pisco e Ica, constituyendo una porción substancial de todo el movimiento de pescado en el país. Empero, a pesar de esta actividad, las facilidades para el desembarque, manipuleo y distribución del volumen de pescado capturado no son mejores que aquellas que han sido descritas para otros centros de pesca chica de la costa.

# Zona 4

Esta zona consiste de Caballa, San Nicolás, y San Juan. Comparada con las actividades de embarque minero de San Juan, la pesca es de mucho menor significado económico. Los pescadores de pesca chica son alrededor de 100, y su captura está en la vecindad de 1,000 toneladas por año.

Lo mismo que en la mayoría de las áreas pesqueras del sur, poco necesita decirse sobre las operaciones pesqueras en esta zona, excep to en lo referente al patrón de distribución de la pesca. Como se ha indicado en el Mapa N° 5, el pescado de esta fuente tiene tres principales salidas: la prime ra es el área local inmediata (incluyendo los establecimientos mineros), la segunda es el mercado interno de Nazca-Palpa y en menor escala Puquio, y tercera es Lima. El volumen de ventas está más o menos equitativamente distribuido entre estas tres salidas.

# Zona 5 y 6

Existe poca diferencia entre las operaciones pesqueras en las Zonas 5 (Lomas-Chala) y 6 (Atico, La Planchada y Ocoña) y la Zona 4 recien descrita, a excepción que se observan algunas leves variaciones en la captura y su distribución. Lomas y Chala tienen alrededor de 120 pescadores, una parte de los cuales pesca temporalmente desde playas adyacentes, su captura es de alrededor de 1,500 toneladas y la vende casi exclusivamente al mercado de Lima. En 1962, por ejemplo, casi 1,400 toneladas de pescado fueron vendidas a través del Terminal Pesquero de Lima, dejando tan sólo un pequeño volumen para ser distribuido en ctras partes, especialmente en el área de Nazca. En el caso de Atico, La Planchada y Ocoña, los desembarques son algo menor (800 toneladas), representando la captura de alrededor de 80 pescadores residen tes y visitantes. Lima es asímismo el principal mercado de salida, con solamente cantidades fracçionadas que se venden en el interior, en Caravelí mayormente.

# Zona 7

Quilca, con alrededor de 100 pescadores residentes y visitantes, contribuye con un estimado de 1,500 toneladas de pescado a los canales comerciales. Alrededor de las 2/3 partes de este volumen se comercializan en Lima. Aparte de algunas ventas locales por ambulantes en Camaná, el saldo de los desembarques es vendido en el Departamento de Arequipa.

## Zona 8

La vida económica de esta zona se centraliza principalmente en el transporte de mercaderías por mar y ferrocarril en Matarani y Mollendo. Matarani es un buen puerto artificial y el mejor desarrollado de la Región Sur, comparable favorablemente con el Callao y Salaverry en el norte. Mollendo, por otro lado, tiene facilidades portuarias muy pobres y un mar que se caracteriza por su braveza. Ambos puertos son terminales de la línea de ferrocarril del sur a Arequipa, Puno y Cuzco, con conexión de servicios de embarque a Bolivia. El empleo generado por el transporte, las industrias auxiliares y establecimientos de servicios a los cuales éstos han dado lugar, así como la pesquería de la anchoveta y la producción de harina de pescado, ha reducido recien temente la actividad de los pescadores de pesca chica de la zona a una situación de escasa significancia.

En 1962, existían 75 pescadores de pesca chica operando en la zona (principalmente en Mollendo) cuya captura fué registrada como me nor de 500 toneladas. Esto por supuesto excluye el pescado vendido para usos industriales. Como es también verdad en otros puertos de la Región Sur, una porción significativa de desembarques fué para el mercado de Lima, \* llegando a casi 300 toneladas. El saldo fué vendido principalmente en Arequipa, Mollendo y Matarani, con pequeños embarques hacia las áreas rurales.

# Zona 9

El área de Ilo constituye la pesquería industrializada de la Región Sur (una gran flota, reducción de harina de pescado en gran escala y congelado y enlatado de pescado). La pesquería en pequeños botes, que abastece el mercado de consumo, por lo tanto, juega un papel relativamente pequeño en la vida económica de la zona. Incluyendo a los pescadores de Ite al sur, cer ca de 200 pescadores trabajaron en la pesca chica en 1962, y contribuyeron con un estimado de 2,500 toneladas de pescado fresco al abastecimiento de consumo.

<sup>•</sup> Como se ha mencionado anteriormente en este informe, la mayor parte del pescado que viene de la Región Sur a Lima es transportado en camiones por compradores que abastecen a los pescadores, son dueños de muchos de los botes y aparejos, y transportan a bastantes de ellos de un lugar de pesca a otro, según se desplace el pescado en las temporadas a lo largo de la costa.

Sin importar las distancias involucradas, el grueso del pescado se transporta en camiones a Lima (1,200 km.). En 1962, las ventas a través del Terminal Pesquero de Lima fueron registradas en más de 2,000 tone ladas, dejando menos de 500 toneladas para distribución local en la zona y en los mercados de Moquegua, Arequipa y Tacna. Tal distribución por supuesto resulta de arreglos contractuales especiales entre los pescadores y los compradores de las capturas, como se ha mencionado anteriormente, lo que asegura un flujo constante de pescado al mercado de Lima que es más seguro y de mavores precios.

## Zona 10

La Yarada es una caleta de pequeños botes; alrededor de 15 pescadores producen un estimado de 200 toneladas de pescado al año. Se menciona aquí principalmente porque es una fuente importante de abastecimiento de pescado para el área de Tacna, Calana y Pachía. Los embarques a Arequipa y Lima son muy infrecuentes e insignificantes en volumen.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

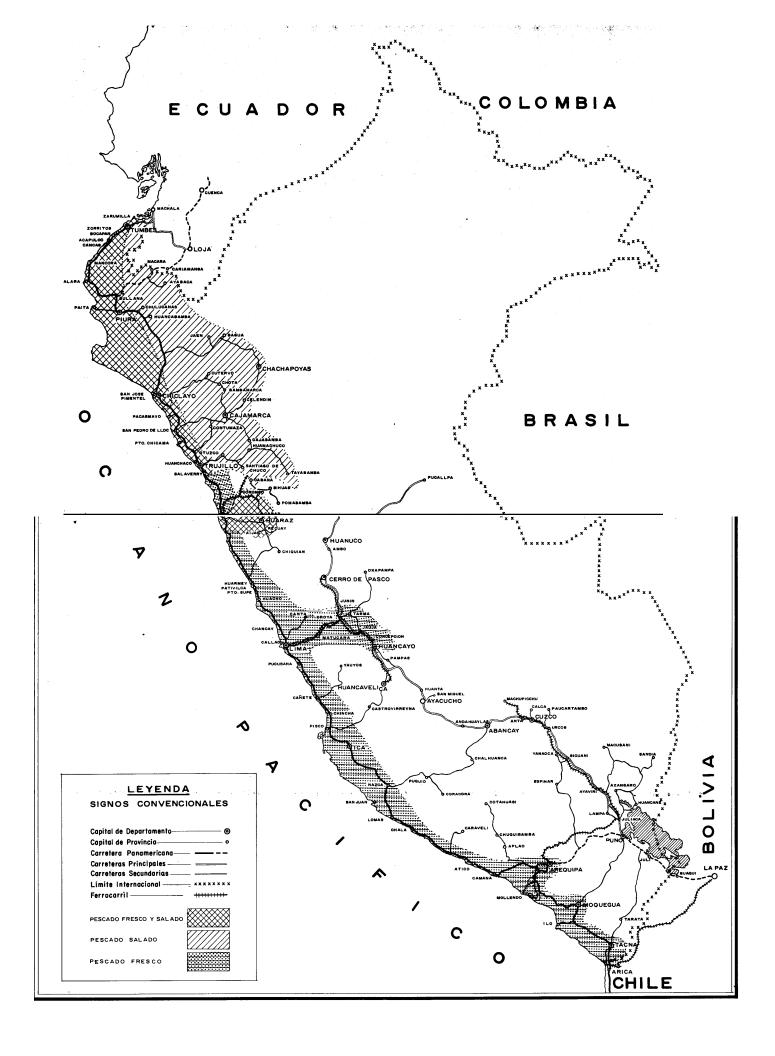
## 5. AREA DE MERCADEO PARA PECES MARINOS DE CONSUMO

Es conveniente a este nivel ubicar en perspectiva los límites geográficos de la distribución de pescado en el Perú y ver qué posibilida des existen para extender sus fronteras hacia áreas y poblaciones accesibles. Para facilitar esta exposición, se ha preparado el Mapa N° 6 que muestra: (a) el alcance geográfico actual del pescado fresco y salado, y (b) la red vial y ferro viaria a través de la cual el pescado puede transportarse hacia algunas zonas pobladas del país ubicadas en el interior.

#### 5.1 Mercado Actual

Una simple mirada al Mapa N° 6 es suficiente para mostrar que la distribución de pescado en el Perú se extiende apenas más allá de la franja costera. Desde la frontera con Chile a Trujillo, hay solamente tres áreas donde el pescado penetra hacia el interior, es decir, en Arequipa, Huancayo y Huaraz. (Incidentalmente, las tres áreas tienen conexión ferroviaria con la costa, aunque el transporte de pescado en estas regiones, como en las otras, es mayormente efectuado por camiones.) Con excepción de Huaraz y el Callejón de Huay las donde se distribuye un poco de pescado salado, solamente se transporta pescado fresco a estos mercados del interior; y como se indicó en la sección precedente, la cantidad de pescado que se lleva, tanto fresco como salado, es relativamente pequeña.

La situación en la Región Norte, especialmente de Truji llo a la frontera con el Ecuador, difiere substancialmente en que al pescado se le moviliza al interior por intermedio de la mayoría de las carreteras hasta los lugares accesibles más lejanos. Más aún, el volumen de pescado salado distribuído a través del sistema carretero existente al interior de la Carretera Panamericana es altamente significativo, alrededor de 8,000 toneladas, que constitu yen aproximadamente la mitad de la producción del país.



Sin embargo, el panorama general presentado en el Mapa N° 6 indica que el país tiene una vasta expansión geográfica donde todavía puede introducirse el pescado. La impresión inmediata que se deriva, en consecuencia, es que las fronteras del mercado pueden ser ampliamente extendidas. Indudablemente, esto será realidad a largo plazo, pero para el futuro inmediato, la existencia de vastas extensiones de tierras baldías y áreas inaccesibles determina que la expansión física del mercado sea mucho menos factible de lo que parece a simple vista, aún descartando por el momento los muchos otros impedimentos para esta expansión del mercado. Por esta razón, las rutas de transporte del Mapa N° 6 han sido trazadas comprendiendo solamente aquellos centros poblados del interior con acceso inmediato.

## 5.2 Mercado Potencial

El área geográfica a través de la cual se distribuye pescado fresco y salado (la parte sombreada del Mapa N° 6) tiene una población aproximada de 6 millones de habitantes, según el censo nacional de 1961. Desde que el total de las transacciones comerciales de pescado para consumo humano en 1962 fué calculado en 104, 458 toneladas, incluyendo las importaciones\*, el consumo "per cápita" del área fué del orden de los 17.5 kilos. Si se considera que este nivel de consumo es menos de la mitad que el de Portugal o Japón, y sólo ligeramente inferior a la sexta parte del de Islandia, se deduce que existirían posibilidades para un incremento considerable de las ventas aún en la costa y áreas próximas a ella. Sin embargo, este desarrollo depende por supuesto del mejoramiento de la comercialización, de facilidades de mercadeo y de muchos otros factores que serán subsecuentemente analizados.

Fuera de los límites de distribución del mercado existen te, los medios de transporte dan posibilidades para extender el movimiento de pescado a cierto número de centros del interior, como está proyectado en el Ma pa N° 6. De Sur a Norte, las vías de comunicación por carretera o ferrocarril son las siguientes:

Pescado fresco 83, 463, pescado salado 14, 790, pescado enlatado 4, 057, pescado congelado 1, 594 e importaciones 554 toneladas (Fuente: Servicio de Pesquería y Superintendencia de Aduanas).

1) Carretera y ferrocarril Arequipa-Puno-Cuzco, pasando a través de Yura, Yumbay, Paty, Imata, Santa Lucía, Juliaca, Lampa, Ayavari, Santa Rosa, Sicuani, Tinta, Checacupe, Acomayo, Quiquijana y Urcos. Una línea de ferrocarril de trocha angosta se extiende más allá de Cuzco hasta Macchu Picchu y Santa Teresa.

Por carretera se cubre el Valle de Urubamba y están en construcción dos caminos más; uno para dar salida al Valle de La Convención por Umasbamba y el otro por Calca al Valle de Lares.

- 2) Camino Carretero Otuzco-Huancayo, pasando por Anta, Abancay, Andahuaylas, Ayacucho, Huanta, La Esmeralda, Pampas y Acostambo.
- 3) Carretera Nazca-Abancay, pasando por Tambo Quemado, Puquio y Chalhuanca.
- 4) Carretera Pisco-Pampas, pasando por Humay, Huáncana, Castrovirrey na y Huancavelica.
- 5) Carretera y ferrocarril Huancayo-Cerro de Pasco, pasando por Concepción, Jauja, Marro, Oroya, Junín, proyectado para llegar a Tambo del Sol. La ruta del ferrocarril se extiende hacia el sur de Huancayo a Huancavelica. La carretera de La Oroya va hacia el Noreste a Tarma y al Valle de Chancamayo, terminando en Oxapampa, y estando en construcción su prolongación a Huancabamba.
- 6) Carretera y ferrocarril Lima-Huancayo, ambas vías utilizadas al presente.
- 7) Camino carretero Lima-Canta-Cerro de Pasco-Huánuco. Desde Huánu co hay una carretera que llega hasta Pucallpa, pasando por Tingo María.
- 8) Carretera Huacho-Sayán-Churín-Oyón.

No obstante que la mayoría de las carreteras señaladas son de segunda clase, no presentan problemas para el paso de camiones, excep to posiblemente durante las fuertes lluvias del verano, de fines de Diciembre a Marzo. Durante esta temporada, el tráfico se hace más lento y difícil, y hay frecuentes interrupciones. Sin embargo, a pesar de tales inconvenientes hasta que se complete el reacondicionamiento de los caminos, el problema del transporte no puede ser considerado como un impedimento para la distribución del pescado a lo largo de las rutas y centros del interior mencionados.

Si se realizara la distribución de pescado a estos centros de la Sierra, de hecho redundaría en la disponibilidad de pescado dentro del alcance de mucha gente ubicada fuera de las principales rutas de transporte. Esto es debido a una característica social constituída por los mercados públicos que existen en todas las ciudades y aún en los pueblos pequeños del Perú. A estos centros de mercadeo la gente viene de lejos y de cerca para comprar y vender. En consecuencia, puede calcularse que un sistema de mercadeo que agrupe los centros poblados alrededor de las carreteras principales, abastecería con pescado una población que se estima en 3 millones de nuevos consumidores potencia les. Si se asume un consumo "per cápita" por lo menos comparable con el que prevalece en la costa -- el que pudiera aún ser considerado como conservador, a largo plazo, en función de la relativa escasez de alimentos de las áreas del in terior --los requerimientos anuales para estos consumidores potenciales podrían representar alrededor de 50,000 toneladas de pescado.

Llevar a la práctica el incremento de consumo mencionado implica, por supuesto, cambios revolucionarios, primeramente en la mentalidad respecto al mercadeo de pescado y, en segundo lugar, en la aplicación de mecanismos perfeccionados para la distribución y comercialización. Como esta parte será discutida con mayor detalle en otra sección, aquí se hará una breve mención solamente de las condiciones que deben tenerse en cuenta. Estas son: (1) mejoras en el manipuleo del pescado y su preparación para el mercado, con el objeto de acondicionarlo para resistir viajes a grandes distancias mientras que al mismo tiempo se preserva su apariencia y calidad, (2) incrementar

la eficiencia y producción de los pescadores a fín de permitir la distribución masiva de pescado a bajos precios, destinado a los consumidores del interior que tienen bajos ingresos; (3) el establecimiento de un sistema de ventas al por mayor con puntos de concentración y almacenamiento apropiados, capaz por consiguiente de reunir el pescado que proceda de puertos lejanos o diseminados para distribuirlos a gran distancia, en respuesta a las condiciones de la demanda; (4) el establecimiento en los mercados principales de facilidades para limpieza y conservación que permitan mantener la calidad y evitar el desperdicio (quizá fuera más conveniente empezar por los mercados públicos); (5) promoción activa de las ventas de pescado en todas las áreas de mercadeo.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

## 6. ESTRUCTURA DEL MERCADEO DE PESCADO

# 6. 1. Aspectos Generales

Como sugiere la parte anterior, el modelo orgánico del merca deo de pescado en las regiones costeras del Perú no presenta gran variación: el sistema de transporte en uso para movilizar el pescado a distancias grandes o pequeñas desde los centros pesqueros es común a lo largo de ellas; la organización del acopio del pescado desde muchos de los puertos aislados es también casi la misma (aunque muy lejos de ser adecuada); y los mercados públicos y vendedores ambulantes constituyen el mecanismo principal para la distribución del pescado a los consumidores en todos los centros poblados. Las características ma yormente distintivas son: (a) las relaciones de pescador-consumidor y (b) el tipo de facilidades materiales existentes para la venta centralizada y al menudeo en varios centros de mercadeo.

En las economías desarrolladas, el mercadeo de productos pe recibles o semi-perecibles de pesquerías en pequeña escala tiende a caer dentro de características bien definidas. Cuando el pescado se desembarca en gran des áreas de consumo o sus cercanías, hay generalmente dos formas de mercadeo interrelacionadas, a menudo servidas por los mismos compradores: (1) un mercado local para cantidades pequeñas, donde los mismos pescadores o comer ciantes mayoristas primarios venden directamente a los mercados, restaurantes u otras instituciones; (2) un mercado de transporte que comprende despachos en grande, a distancias relativamente considerables, que posee comerciantes mayoristas los que proveen de las facilidades necesarias para almacenar, vender y distribuir los productos de la pesca. Debido a la competencia entre los co merciantes de las zonas portuarias que están en constante contacto entre ellos, los mercados tienen asegurada una apropiada, contínua y razonable distribución de abastecimientos en respuesta a los cambios de la demanda. Más aún, en áreas donde los desembarques son más aislados, un tercer tipo de intermediario se ha ce presente, el que desempeña las funciones necesarias para que el pescado se procese y transporte a los mercados en cantidades económicas. Cada uno de

estos grupos de intermediarios está ligado a los otros por los precios en los mercados que sirven; y solamente permanecen o actúan en el negocio hasta don de rindan los servicios que de ellos se espera y en forma más eficiente de lo que podría esperarse de cualquier otro servicio alternativo. (11)

Algunos de los elementos inherentes al sistema de mercadeo descrito están evidenciados en el Perú, aunque la pauta organizativa de la distri bución está todavía lejos de salir del estado en que podría unir el flujo de la pro ducción de pescado a un sistema nacional integral. En muchas áreas diseminadas, alejadas de los centros poblados, donde el pescado se produce en modesta escala, no hay puntos de ensamble organizados que permitan la acumulación de abastecimientos de pescado con fines de procesado o transporte en cantidad económica. En efecto, gran parte de la captura de estas áreas es consumida directamente por los pescadores y sus familiares sobre bases estrictas de subsistencia; algo es vendido en lotes pequeños a los viajeros, en las carreteras o en los pueblos cercanos, bien sea por los mismos pescadores o intermediarios; y, oca sionalmnete, se venden cantidades no especificadas a camioneros-compradores, cuando tratan de completar un cargamento destinado a mercados distantes y sus canales normales de abastecimiento no los satisfacen. Esta es particularmente la situación de las pequeñas aldeas del extremo norte y a lo largo de las áreas menos desarrolladas de la Región Sur. Tales condiciones, por supuesto, dan a los pescadores un incentivo muy pobre para aumentar su producción desde que tienen que hacer frente, no sólo a la incertidumbre del precio, sino también al riesgo de no poder vender nada de su pesca.

A menudo se encuentra en estas localidades que gran parte del pescado es manejado por el intermediario (pescadero), el que ejecuta todas las funciones básicas del mercadeo. El compra el pescado, lo reune, lo transporta en lotes, utilizando bicicleta, omnibus o cualquier otro tipo de transporte, y lo vende al menudeo. Normalmente opera solo desde el momento en que compra el pescado hasta que llega al consumidor, aunque ocasionalmente puede vendérselo a un intermediario, de los que operan en los mercados, quien efectúa las ventas

<sup>(11)</sup> Report to the Government of Uganda on Fish Marketing, FAO, Rome, 1959, pp. 39-40.

al menudeo. Su radio de acción es muy limitado debido a que le falta capital, carece de medios de transporte, etc. -- generalmente opera desde el puerto pesquero a uno o varios mercados que le son familiares -- y posee pocos conocimientos sobre precios o condiciones de demanda en otros mercados, aunque tampoco podría hacer mucho en caso de saberlos. En consecuencia, mientras este tipo de intermediario ejecuta la mayor parte de los servicios básicos del mercadeo, esto se hace en una manera muy primitiva, de tal modo que no puede contribuir a una eficiente distribución de los abastecimientos a los mercados adecuados o más convenientes.

En las áreas más desarrolladas de la costa hay una mejor orientación de los desembarques y un criterio más unificado y organizado acerca de su ubicación. Sin embargo, a diferencia de la situación que prevalece en las economías pesqueras más avanzadas, no se encuentra la competencia necesaria entre los mercados regionales e inter-regionales para conseguir una distribución satisfactoria del pescado en respuesta a los cambios de la damanda. Lo que existe en realidad es una orientación general de los abastecimientos hacia los mercados más grandes y mejor organizados como Piura, Chiclayo, Trujillo y Lima. El movimiento de pescado a lo largo de la costa, a través de límites departamentales y provinciales no está completamente de acuerdo con los cambios de precio y demanda a corto plazo en los mercados adyacentes; más bien, está orientado hacia el abastecimiento de un mercado especial, grande e importante, donde los ingresos son generalmente más altos y donde las facilidades de mercadeo dan seguridad de utilidades más firmes durante todo el año.

De aquí se sigue que el sistema de distribución de los abastecimientos de pescado en el Perú puede ser mejorado en mucho. No hay un sistema unificado para reunir la pesca, ni en muchas áreas aisladas lugares de almacenamiento que permitan agrupar los abastecimientos para su transporte a los mercados, no existe flujo de información adecuado sobre las condiciones del mercado ni sistemas de precios efectivos para guiar los abastecimientos con exactitud hacia los mercados más convenientes, bien sea a nivel regional o nacional. Aún más, las centrales de almacenamiento básicas para un eficiente comercio al por

mayor son prácticamente desconocidas en el mercadeo de pescado en todo el país. Como resultado, se observa que muchas áreas de gran consumo potencial están servidas impropiamente.

# 6. 2 El Mercado de Abastos

El mercado de abastos es una institución de antiguo arraigo en el Perú. Se encuentra en todas las ciudades y pueblos y en muchas concentraciones de población de 1,000 o más habitantes; es el principal centro de compras del país, no solamente de artículos comestibles de toda clase, sino también de una gran variedad de diversos bienes de consumo. Por su intermedio, se comercializa la mayor parte del pescado que llega a través de los canales de distribución. En Lima se pueden encontrar tiendas de venta de pescado (pescaderías), pero reunen un volumen más bien bajo y constituyen un mercado de lujo; solamente allí y en algunas pocas ciudades grandes de la costa se encuentran también supermercados con facilidades para manipular el pescado (en pequeñas cantidades). Los mercados de abastos son operados y controlados por las municipalidades.

Con excepción de unos pocos mercados nuevos construídos recientemente en diversas ciudades del país, los mercados de abastos peruanos son muy semejantes, tanto en su construcción como en las facilidades de que disponen. En el mercado, cada vendedor ocupa un puesto que se renta de la municipalidad, donde exhibe sus productos, generalmente en mostradores abiertos. Sin embargo, no es infrecuente encontrar artículos diversos y aún pescado sobre el suelo con la esperanza de atraer a los compradores menos aprehensivos. La mayoría de los mercados tienen agua potable o lavaderos en los puestos de venta de pescado, para permitir su lavado y limpieza, pero estas facilidades están muy lejos de ser las más convenientes y carecen de recipientes para arrojar los desperdicios. Sin embargo, esto no es considerado un asunto de vital importancia ya que la mayor parte del pescado fresco se vende entero y, además, las condiciones higiénicas no son motivo de grandes preocupaciones. Algunos mercados construídos últimamente tienen espacios con cámaras refrigeradas para la con-

servación de pequeñas cantidades de productos susceptibles de malograrse, mayormente para carnes, pero todavía no se emplean estas cámaras para almacenar pescado sobre la base de volumen significativo.

Cuando el pescado llega al mercado, primeramente es inspeccionado referente a su calidad por un agente municipal, quien a veces es un médico veterinario. El exámen que se efectúa es organoléptico y, como tal, no
constituye ninguna garantía contra la venta de pescado que se encuentra en pobres condiciones. De todos modos, es solamente después que el pescado ha sido considerado como apto para el consumo que el proceso de mercadeo comienza realmente. Este proceso es simple y normalmente toma una de dos formas.

En el caso usual, el pescado que llega en cantidades grandes, por ejemplo, en camionadas, es comprado por intermediarios --llamados mayo ristas -- quienes a su vez venden a los distribuidores minoristas que ocupan los puestos del mercado. (Los intermediarios también venden a otros minoristas, especialmente a los llamados "ambulantes", los que venden dondequiera que pue den, pero la cantidad de pescado que esto represente tiene un volumen reducido cuando se compara con las ventas que se efectuán dentro del mercado). Cuando el pescado alcanza los puestos del mercado, las ventas siguen cierto ritmo de competencia en la cual los vendedores rivalizan por los parroquianos. competencia se agudiza cuando se acerca la hora de cerrar el mercado, pero siempre dentro de los límites de los márgenes de utilidad existentes entre el pre cio pagado y el máximo de utilidad estipulado por la administración de los merca dos. \* El ofrecimiento de precios menores algunas veces refleja variaciones en la calidad del producto vendido, pero a menudo viene de concesiones de precio a nivel del mayorista cuando numerosos intermediarios compiten entre ellos para disponer de los abastecimientos. Esta última circunstancia es especialmente co mún cuando el pescado es relativamente abundante (en el verano), ya que las facilidades de almacenamiento son inexistentes para permitir la conservación de un día a otro.

La otra forma de mercadeo a que se ha hecho mención com-

<sup>•</sup> Cada mercado prepara listas estableciendo los precios máximos en que debe efectuarse las ventas. Tales listas son revisadas periodicamente, por lo regular no más de una vez al mes.

prende las funciones comerciales de los minoristas que operan en las inmediaciones del mercado público, generalmente a su entrada. Los comerciantes en cuestión negocian con pequeñas cargas de pescado condicionadas en bicicletas o cestas, y a menudo son ellos mismos quienes transportan su pescado de un puer to cercano, bien sea a pié, en bicicleta, omnibus u otro tipo de movilidad. Entre ellos también se puede encontrar vendedores ambulantes que compran de los intermediarios en el mismo mercado y que tratan de vender lo que pueden duran te las horas de mayor afluencia de público a los mercados, antes de iniciar su venta de puerta en puerta. No se puede visitar los mercados sin encontrarse con estos pregoneros quienes se apiñan en todas las puertas de acceso con sus productos desplegados en el suelo o en mesitas portátiles, cuya solicitud, por decir lo menos, agrega muy poco al placer de comprar. Sin embargo, ellos pro porcionan un servicio para aquellos compradores que no prestan importancia a la apariencia del pescado o a los métodos de manipuleo, y quienes prefieren pre cios bajos antes que calidad; pueden también ofrecer condiciones de precio ventajosas, ya que muchos de ellos no pagan la comisión del intermediario y, por supuesto, ninguno paga por el alquiler de los puestos ni tiene otro tipo de gastos.

Tal es, en general, el modelo según el cual se desenvuelve el comercio del pescado en los mercados públicos del Perú. Hay, indiscutiblemente, pequeñas variaciones en lo que se refiere a dispositivos para reunir los productos de la pesca y en las funciones del mayorista (si así puede llamarse), así como también en las facilidades para el expendio al menudeo, especialmente entre los mercados más pequeños y aislados y los grandes centros de mercadeo de las áreas más pobladas. Sin embargo, el mecanismo de mercadeo es similar en todas partes. Aún más, se puede observar los siguientes rasgos en común: (1) no hay almacenamiento de pescado fresco, lo que resulta en desperdicio y, consecuentemente, en mayores costos a los consumidores; (2) el transporte del pescado bien sea en distancias grandes o cortas se hace por piezas enteras, lo que otra vez contribuye a un mayor costo para el consumidor, no solamente por el precio que se carga a las partes del pescado que luego serán desechadas, sino que esta forma de conducir el pescado (entero) contribuye a su descomposición

durante el viaje; (3) la ausencia de un adecuado sistema de pesas y medidas, pues todavía se siguen las antiguas prácticas de vender el pescado por piezas o docenas.

# 6. 3. El Mercadeo en Lima y Otras Ciudades Importantes

# 6.3.1 Lima

Lima, la capital del país y el principal centro comercial y económico, constituye también la zona más amplia de mercadeo y consumo de pescado. Es principalmente un centro de consumo de pescado fresco y absorbe más de la tercera parte del pescado fresco que se vende en el Perú. Situada junto al puerto pesquero del Callao, su abastecimiento lo obtiene en gran escala de esta fuente (más del 40%), mientras que el resto es traído de numerosos puertos y caletas diseminados a lo largo de la costa desde Tumbes hasta Ilo (ver Apéndice VII).

El mercadeo de pescado se efectúa a través de dos terminales, alrededor de 20 mercados, una cadena de supermercados que consiste en 12 centros modernos, unos pocos establecimientos especializados y un gran número de ambulantes o vendedores callejeros. El complejo total hace de Lima la ciu dad más atractiva como mercado, no solamente debido a sus mecanismos de mer cadeo queproporcionan mayor seguridad para un gran volumen de ventas, sino también porque los precios que pueden obtenerse son generalmente más altos que en ningún otro sitio, debido a los ingresos relativamente mayores generados por la actividad comercial e industrial de la ciudad. Aunque debería enfatizarse, co mo se mencionó anteriormente en este informe y se ha tratado con algún detalle en el Informe N° 19 (IREMAR, 1963), que el grueso del pescado consumido se vende en los mercados públicos en condiciones muy similares a las ya descritas antes en esta sección. Los supermercados y establecimientos especializados donde se vende el pescado eviscerado o fileteado, refrigerado o congelado, cons tituyen un progeso logrado sólo recientemente y, todavía, congregan una cantidad relativamente escasa de consumidores, incluyendo especialmente a aquellos de ingresos promedios altos. \*

La característica distintiva más notable del mercadeo de pescado en Lima es el arreglo hecho en tal forma que todo el pescado se almacena en el Terminal Pesquero de Lima. Fué construído en 1951 y originalmente diseñado para proveer a la ciudad con una central para reunir y distribuir el pescado proveniente de los distintos puertos, dotándolo de facilidades para la limpieza, procesamiento, venta y almacenaje. El edificio cuenta con una rampa que puede acomodar 24 camiones simultáneamente; además, tiene un gran patio donde el pescado puede exhibirse\y venderse; tambien posee "mesas", tanques y otras comodidades para la limpieza y procesamiento del pescado; existe 8 cáma ras refrigeradas con 120 toneladas de capacidad total de almacenamiento; una planta de hielo capaz de producir 10 toneladas diarias; y 3 salones adicionales para expansión futura. Fué operado por la Dirección de Pesquería hasta Junio de 1957 cuando la Municipalidad de Lima tomó a su cargo la administración.

El Terminal de Lima es el único centro de su clase para la distribución de pescado en el Perú. Todos los camiones que llegan a la ciudad con pescado fresco para consumo humano deben pasar por este terminal, donde cada cargamento es pesado, registrado e inspeccionado. El pescado es vendido posteriormente a intermediarios o mayoristas (a no ser que sea declarado inade cuado para su venta, en cuyo caso se transporta a las plantas de procesamiento o cremado), descargado en los puestos provistos para vehículos y luego exhibido en el patio del terminal para su venta al mejor postor. Cada transacción comercial es registrada por la Administración, en forma tal que se conoce el volumen, valor, origen y destino de todas las especies vendidas diariamente.

Mientras que el Terminal facilita enormemente la distribución del pescado al por menor, por otro lado falla al no proporcionar numerosos ser vicios para los que fué originalmente concebido y para lo cual fueron construídas ciertas facilidades. El pescado se vende entero, tal como es desembarcado -- no se limpia, ni filetea, ni procesa en ninguna otra forma antes de su venta. En parte, esto se debe al hecho de que la demanda popular es por pescado

<sup>•</sup> Según una encuesta llevado a cabo en la Ciudad de Lima en 1963, los resultados de la cual fueron publicados en el Informe N° 19, 78% compran su pescado en los mercados públicos, 8% de los vendedores de puerta en puerta, 5% de pescaderías y menos del 2% compran de los supermercados.

entero, aunque no se puede descartar completamente la idea de que una mejor iniciativa, durante el tiempo que tiene operando el Terminal, hubiera servido para influenciar en el ánimo del consumidor y llevarlo hacia la aceptación de pescado fileteado, eviscerado o procesado en otras formas, tal como se encuentra en los mercados que han alcanzado un mayor grado de desarrollo. En segundo lugar, muy poco uso se ha dado a los espacios refrigerados para el almacenamiento de pescado de que está dotado el Terminal; en la actualidad, se usa casi exclusivamente para guardar carne y algunos productos agrícolas.

La segunda observación se relaciona con una de las funciones más vitales que debería ser cumplida por un eficiente comercio al por mayor. Esta función es doble: (a) preservar la calidad y (b) prevenir la escasez y cambios bruscos del precio, mediante el almacenamiento de pescado durante la época de abundancia relativa para disponer de él cuando se produce escasez. Una explicación fácil puede ser dada para la situación que actualmente existe en Lima, y ésta es que la Administración del Terminal ni compra ni vende pescado, sino simplemente provee de facilidades a los compradores y vendedores; sólo dentro de los límites ya mencionados ejerce control sobre las condiciones de venta. De hecho, en la actualidad, el mercadeo del pescado está organizado y controlado por los distribuidores, en forma tal que el volumen de pescado que entra al Terminal diariamente (varía entre menos de 50 y más de 80 toneladas) está condicionado para anticipar la demanda diaria, de modo que muy rara vez se presenta el caso de tener que guardar el pescado de un día para otro.

Este patrón de mercadeo es claramente influenciado por el hecho de que los consumidores prefieren el pescado fresco y entero, y tienen aversión para aceptarlo refrigerado o congelado. Las circunstancias bajo las cuales la oferta y la demanda están así equiparadas en el Terminal de ningún modo proporciona a Lima condiciones ideales de mercadeo, como podría esperarse que prevalecieran bajo ciertas condiciones. Desafortunadamente, la calidad del pescado fresco que se vende al público en los mercados está muy lejos de ser satisfactoria -- llegando a desagradar aún a los consumidores menos exigentes -- debido principalmente al habérsele mantenido durante mucho tiempo

sin refrigeración y sin eviscerarlo. Más aún, y todavía más indeseable desde el punto de vista de muchos consumidores, la escasez estacional de ciertas especies con variaciones de precio muy marcadas, ocurre religiosamente todos los años. Obviamente, la capacidad de almacenamiento existente, que prácticamente no se utiliza, podría servir para amainar ya que no a evitar completamente estas tendencias, pero este aspecto será tratado en la sección final del informe.

Ya se mencionó que el mercadeo de pescado en Lima se hace a través de dos terminales. Aparte del de Lima, cuyas operaciones han sido descritas, existe el del Callao, sobre el cual se hará un breve comentario a continuación.

El Terminal Pesquero del Callao es principalmente una base de operaciones para unos 2,000 pescadores. Consiste solamente de un espigón para desembarque con espacio para ordenar las capturas y para que unos cuantos camiones puedan cargar a medida que el pescado se desembarca. Desgracia damente, el lugar para desembarque está congestionado y pobremente dispuesto, donde las condiciones de higiene dejan mucho que desear. Como quiera que sea, es de esta fuente donde la Lima Metropolitana obtiene más del 40% de su abastecimiento de pescado fresco. Ningún otro mercado importante en el Perú tiene la conveniencia de contar con una fuente de consumo de tal magnitud ubicada tan cerca.

El Terminal del Callao es una combinación de mercado mayo rista-minorista. Diariamente, a medida que los pescadores se acercan a tierra, los comerciantes minoristas y otros compradores convergen al puerto para efectuar sus adquisiciones. Esto no quiere decir que los consumidores y comercian tes mayoristas puedan comprar directamente de los pescadores; ellos tienen que efectuar sus compras de los intermediarios pero, por encontrarse en el lugar del desembarque, pagan un poco menos que los precios que se cobran en los mercados y otros lugares de expendio. Alrededor del 30% de los desembarques tota les se venden a través del Terminal de Lima, mientras que el remanente se ven

de a los consumidores del puerto y comerciantes minoristas quienes lo venden ambulatoriamente o en los mercados del Callao.

## 6.3.2 Otros Centros

El mercadeo del pescado fuera de Lima generalmente concuerda con el modelo ya descrito. Hay unas pocas ciudades en el norte, sin embargo, que juegan un rol particularmente importante en el escenario del mercadeo nacional, acerca de las cuales es necesario hacer ciertas observaciones. Estos centros de mercadeo son: Trujillo, Chiclayo, Piura y Sullana. El área de influencia de estos mercados, como se recordará, se discutió con algún detalle en la Sección 4, de tal modo que aquí sólo se tratará de ellos brevemente.

Cada una de las ciudades norteñas mencionadas es pequeña en comparación con Lima, siendo la más grande Trujillo con más de 100,000 habitantes. Su importante rol económico, sin embargo, descansa en el hecho que todos estos centros poblados son "ciudades de servicio", centralizando los nego cios y necesidades comerciales de grandes segmentos de población aislados tan to en la costa como en el interior. Debido a su ubicación geográfica, cada una de estas ciudades está dentro del fácil alcance de los abastecimientos de pescado y, consecuentemente, puede actuar convenientemente como distribuidora de productos pesqueros a las comunidades que sirve. Cerca de las 3/4 partes del pescado capturado en la Región Norte pasa a través de estos cuatro centros mayores.

En tres de estas ciudades, Trujillo, Chiclayo, y Piura, existen mercados públicos muy modernos. Cada ciudad tiene un "Mercado Modelo" (construído en los ultimos años) los que, aparte de un despliegue general conveniente para elmercadeo higiénico y ordenado de toda clase de productos, tienen las mejores facilidades para el expendio de pescado de todos los mercados del Perú. Construídos en forma muy parecida a la de los mostradores de exhibición que se estilan en los supermercados, la sección para pescado en los mercados "Modelos" de estas ciudades consisten de mostradores de mayólica

que pueden acomodar de 25 a 50 vendedores. Cada puesto tiene su grifo de agua, lavadero y mostrador que permiten lavar, limpiar y exhibir el pescado para su venta. El mercado también cuenta con instalaciones de desagüe y dispositivos adecuados para eliminar la basura. Aún más, cada "Mercado Modelo" cuenta con espacios refrigerados donde puede guardarse una determinada cantidad de pescado de un día para otro; sin embargo, a esta altura de la evolución del mercadeo, las facilidades de este tipo son usadas muy poco para productos pesqueros. En el "Modelo" de Trujillo hay unas cuantas cámaras frigoríficas pequeñas que se utilizan para congelar crustáceos. En resumen, es posible observar que se están adoptando pasos progresivos para mejorar el comercio de los productos pesqueros, los mismos que podrían ser imitados con ventaja en el país por otras municipalidades que administran mercados.

El otro rasgo distintivo de estas ciudades norteñas que tiene interés pertinente a este análisis es el rol que ellas juegan en la distribución de pescado salado. Esto es observable tanto para Sullana como para las otras 3 ciudades mencionadas. (Sullana es principalmente un centro de comercio de pescado salado; el volumen de pescado fresco que se vende en el mercado es más bien pequeño y las facilidades de mercadeo existentes son muy modestas.)

En las Secciones 3 y 4 se proporcionaron detalles sobre la producción de pescado salado por áreas así como su distribución geográfica. Sin embargo, es necesario poner énfasis en: (a) que más del 95% del pescado sa lado producido al norte de Chimbote dentro de los canales de comercialización (unas 14,000 toneladas) pasa a través de los mercados de Sullana, Piura, Chicla yo y Trujillo; y (b) que cada ciudad tiene un mercado mayorista donde se reune, almacena y distribuye el pescado salado, de acuerdo con las necesidades de la demanda. A pesar de que las premisas son primitivas, faltas de refrigeración y carentes de muchas otras facilidades que deberían tener los mercados de productos de consumo, a través de ellos se realizan las funciones que en el Perú se asemejan más a aquellas que rinden los almacenes centrales en el comercio del pescado bien organizado.

Teniendo en cuenta las campañas que actualmente se realizan en el Perú para la promoción del consumo de pescado, especialmente en las áreas de mayor deficiencia en proteínas, es interesante observar que existe un núcleo de sistema de mercadeo para la distribución de pescado salado en ciertas áreas aisladas de la Sierra. Esta es una base sobre la cual puede construirse para expandir el mercado -- mediante la provisión de facilidades más adecuadas para la pesca y procesamiento en los puertos mayores, más lugares de almacenamiento convenientemente dispuestos en los puntos de mercadeo claves, mejorando los medios de transporte, etc. Por supuesto, las interrogantes básicas son cómo hacerlo y quién lo hará. En la sección final de este informe se ha reservado un exámen de las alternativas consiguientes.

## 6.4 Los Intermediarios

Hasta ahora en la discusión de la pauta del mercadeo de pescado, sólo se ha hecho una referencia al paso acerca de la existencia de estructuras monopolísticas -- restricciones costumbristas o rigideces inveteradas -las que afectan los canales del comercio y la eficiencia del proceso de mercadeo. Esto será comentado a continuación, examinando el rol del intermediario en la estructura actual del mercado.

El intermediario es una parte integral en toda economía basa da en el libre comercio. El desempeña una variedad de funciones -- transporta los productos desde los lugares de producción a los de venta, los almacena de un período de mercadeo a otro, los asegura contra pérdidas probables, etc. -- que ni los productores ni los consumidores desean ejecutar por ellos mismos y que, por lo cual, tiene un valor utilitario reconocido. En los sistemas de libre comercio más desarrollados, la competencia actúa como un árbitro razonablemente efectivo (bajo la vigilancia y ocasional persuasión del Estado) asegurando que los servicios rendidos sean eficientes y determinen un precio en acuerdo razonable con la utilidad del valor agregado. Así pues, en el caso ideal, el intermediario puede actuar hasta donde la competencia de los servicios que ofrece y el precio que carga son por lo menos iguales a los que sus clientes pueden conse

guir de algún otro.

# COLECCION CIENTIFICA INTANGIBLE

En las pesquerías menos desarrolladas del mundo, la situación arriba descrita muy raras veces se duplica. Se encuentran varios grados
de imperfección debido a falta de conocimiento, impropia organización, influencia o control de una clase sobre otra ú otras causas, todo lo que resulta en el
rendimiento de servicios ineficientes, explotación u otras consecuencias indesea
bles para el bienestar general. El caso de la pesca por medio de pequeñas embarcaciones en el Perú no es una excepción y, también, enfrenta obstáculos para
la eficiencia del mercadeo.

En general, en el mercado peruano, el proceso que permite movilizar el pescado desde el pescador hasta el consumidor está enmarcado den tro del modelo siguiente: una vez que se desembarca, el pescado se confía a la esposa, familiares o amigos del pescador quienes seleccionan la pesca, dejando una parte para las necesidades de la familia; después pasa al intermediario secundario cuya función es vender a los compradores que abastecen los mercados centrales; al llegar a éstos, cantidades pequeñas son vendidas a comerciantes minoristas, los que posteriormente las venderán por las calles o en los mer cados (debido a un vínculo comercial bien establecido), pero el grueso del abastecimiento tendrá que pasar a través de una cadena de intermediarios antes de que el consumidor pueda comprarlo del último vendedor. El número de transac ciones que envuelve esta operación varía de un mercado a otro, dependiendo de la cantidad de amigos o socios comerciales dentro del "círculo", los que constituyen pasos tradicionales y rígidos en el proceso de las ventas. El punto importante es que hay un exceso de intermediarios que comparten los resultados de las capturas, quienes no agregan nada a los servicios que podrían ser brindados por uno o dos de ellos, los que al igual que parásitos constribuyen a aumentar la desproporción entre lo que recibe el pescador y lo que el consumidor paga.

La breve descripción proporcionada solamente alude al panorama general a lo largo de la costa peruana. Debe admitirse que hay algunas si tuaciones específicas donde los arreglos comerciales son algo más refinados or-

ganizativamente. Ya se ha hecho mención al camionero-comprador de Sechura, el que prácticamente controla la distribución de los abastecimientos de pescado en la bahía; también se ha descrito el caso de algunos compradores de pescado en Lima, quienes proporcionan a un grupo de pescadores los botes y aparejos ne cesarios, transportándolos a los centros de pesca de la costa sur y a quienes pagán un salario por las capturas que efectúan. En estos y otros casos aislados pueden haber ciertas economías en las transacciones, las cuales permiten que los abastecimientos se puedan movilizar un poco más eficientemente al mercado; sin embargo, la evidencia no convence abrumadoramente.

Lo que prevalece particularmente en el panorama del mercadeo es que los intermediarios constituyen una organización reconocida y que ocu
pan una posición monopolizadora que se encuentra rígida y sólidamente estableci
da. Evadirlos y poder ofertar competitivamente por la producción de los pesca
dores, equivale a tratar de ingresar a un club exclusivo sin ser miembro, y es
igualmente desalentador. De esto se desprenden dos consecuencias económicas
en particular, las que afectan adversamente el bienestar general de la comunidad
de consumidores. Ellas son: (a) un canal de comercialización inflexible y (b)
una acentuada dispersión de precios desde la fuente primaria de abastecimiento
al consumidor.

# 6.4.1 Canales Inflexibles de Comercialización

Ya se ha hecho referencia a las rigideces en el patrón de movimiento del pescado, especialmente en la sección que trató sobre flujos geográficos -- los abastecimientos se orientan generalmente hacia Lima, algunos puer tos cercanos a centros de mercadeo venden una gran parte de su pesca en ciudades distantes, mientras que éstos se abastecen con productos traídos de fuera para satisfacer la demanda local, etc. Estas, por supuesto, no son necesariamen te consecuencias del monopolio; más bien parecen ser atribuibles, en parte, a un conocimiento pobre o incompleto de la demanda en varios sectores del mercado y, mayormente, a la base filosófica y estructura social que afectan a un gran segmento de la comunidad comercial.

Respecto al primer factor de influencia, muy poco más necesita decirse desde que ya ha sido debidamente evidenciado en la parte general intro ductoria de esta sección. No hay comercio al por mayor u otro servicio intermediario en el esquema del mercadeo del pescado en el Perú que siga las tendencias del mercado día a día y se encuentre en condiciones de movilizar abastecimientos al aviso inmediato de los canales de salida a los mercados, o de las áreas de abundancia hacia aquéllas de escasez relativa, de acuerdo a las variaciones que registre la demanda. En este campo, la información adecuada es pobre, pero de hecho serviría de muy poco a su propósito aún en el caso de que fuera la mejor, en los mecanismos del mercadeo existentes. Respecto al segundo factor que influye en el patrón de comercio, parecen ser pertinentes unas cuantas observaciones cualitativas (cualitativas, porque provienen de diversas opiniones en la comunidad y juicios basados en conocimientos generales, y porque es imposible cuantificar sus efectos).

Es cierto afirmar que la familia constituye una unidad bastante cohesiva en el Perú, y que los lazos familiares que se extienden aún a parientes lejanos son mucho más fuertes que en otras partes del mundo, como Estados Unidos de Norteamérica o ciertas partes de Europa. Las reuniones de Navidad o fiestas de cumpleaños y otras ocasiones especiales son una buena evidencia de esto. Aún más, los buenos amigos, una vez aceptados por la familia, ingresan dentro del círculo familiar con mucha menor reserva de la que se encuentra en muchos otros lugares, y se les acuerda el mismo status que a los parientes.

La significación de estos vínculos fuera del círculo social es un poco difícil de especificar excepto en un sentido muy amplio. Parece ser generalmente cierto, sin embargo, que los miembros del círculo familiar sienten cierta responsabilidad hacia el grupo, ayudando a aquéllos que se encuentran afectados por condiciones adversas y, por la misma razón, confieren ventajas o abren oportunidades cuando la situación económica personal es buena con relación a los otros, sin perjuicio de simismos obviamente. Los amigos cercanos que son reconocidos por "la organización" compartiran generalmente este sentimiento. En forma parcial, sino completa, esta es la razón por la que encuen

tran muchos ejemplos de negocios familiares cuyo patrón de desarrollo y expansión está dictado por aquéllos que pueden conferir favores, o quienes están en necesidad de recibirlos, considerándose igualmente con derecho. Por supuesto que es peligroso emitir una opinión sobre hasta donde este "esprit de corps" se infiltra en la esfera política, aunque la historia podría muy probablemente establecer casos de protección o favores concedidos por ninguna otra razón más obvia.

El complejo de obligaciones, responsabilidades, favores y protección de las actitudes sociales descritas ejerce quizás una influencia más fuerte sobre el proceso económico que rodea la pesquería en pequeña escala que en otras esferas de la actividad económica, excepto posiblemente la agricultura. Los pescadores que laboran en esta actividad usualmente viven próximos unos de otros, se dedican al mismo negocio, tienen aspiraciones económicas comunes y los mismos intereses sociales. Están ligados entre ellos en forma muy parecida a una gran familia, en virtud de sus lazos económicos y sociales; y estos lazos, con mucha frecuencia, se extienden al intermediario quien tiene la primera prioridad en las capturas de los pescadores, y de él pasa a otros intermediarios en la cadena de mercadeo.

De todas maneras, no se puede descartar que el incentivo del lucro o ganancia, por lo menos en cantidades adecuadas, puede ser a menudo la más convincente de las persuasiones y conducir a la remoción de todos estos lazos por fuertes que sean. Pero bajo la estructura de mercadeo existente, los intermediarios están considerablemente atados a un área dada y restringida don de sus conexiones se encuentran establecidas. Invadir un nuevo mercado donde la demanda es fuerte y las utilidades atractivas es muy parecido a "forzar la entrada". Deben observarse ciertas reglas en tales casos, que se traducen en el pago del precio de admisión y la recepción de utilidades modestas por el trabajo extra que se ejecuta. En consecuencia, de aquí se desprende que el pescado tien de a movilizarse a lo largo de canales rígidos y tradicionalmente establecidos --de un puerto dado a uno o unos pocos mercados bien definidos -- pero, desafortunadamente, no en respuesta automática a las variaciones de los factores de

la demanda. Esto a su vez explica porque ciertos mercados permanecen relativamente cortos de abastecimiento y son castigados con una estructura de precios elevada, aunque artificial.

### 6.4.2 Los Precios -- Dispersiones

Las consecuencias de un mercado organizado en forma tal que soporta una multiplicidad de intermediarios se reflejan en los precios que los consumidores tienen que pagar. Un estudio de la información del Apéndice IX, que proporciona precios recibidos por los pescadores en algunos puertos y los precios del Terminal Pesquero de Lima, nos da cierta indicación sobre la dispersión descrita; pero, todavía es necesario indicar que el Terminal es un mercado mayorista. En los mercados de abastos y supermercados de la ciudad no es nada raro observar que los precios son 5 ó 6 veces más altos que los que recibe el pescador. En el transcurso del año, los precios de las especies de mejor calidad son tanaltossino más que los de la carne; y en los meses de escasez (invierno) la corvina y el lenguado alcanzan precios de S/ 60-65 por kilo, comparados con S/ 45-48 para los cortes de carne seleccionados. Por supuesto, los precios de las especies de calidad inferior como bonito, caballa, machete, y otros, son normalmente más baratos que los de la carne de calidad media.

Es lógico esperar una diferencia entre los precios en los centros de producción y los de expendio al menudeo, ya que todo servicio debe ser pagado. Lo que particularmente lo hace notorio es la proporción de la diferencia. Ya se ha dado una razón para esto, es decir, la rigidez ambiental por la que se moviliza el pescado a lo largo de canales inflexibles, ya sea en períodos de abundancia o escasez, por la que las restricciones de tipo monopolístico impiden la libre entrada de comerciantes en nuevos mercados y, por consiguiente, dan lugar a una distribución incapaz de enfrentar los cambios que ocurren en las condiciones de la demanda. El gran número de intermediarios que operan dentro de esta estructura solamente sirve para agravar la situación; pues no sólo cada uno pide su "tajada del pastel" -- 10% parece ser el mínimo en el Perú -- sino que cada uno de ellos contribuye a demorar el proceso de entrega de los productos pesque-

ros y, al actuar así, aumenta los costos, debido a las pérdidas provenientes del deterioro (al menos ésta será la tendencia general mientras el pescado fresco si ga siendo manipulado en el Perú a la manera tradicional).

Las implicaciones resultantes son tres y se sobreponen. En primer lugar, el consumidor es duramente afectado debido a que tiene que pagar todos los costos. Segundo, el pescador es privado de ingresos más altos porque los costos de manipuleo y servicios constituyen una proporción muy elevada del precio final. El precio que él recibe es relativamente constante; y a menudo, aún si su producción sube por razón de la prodigalidad de la naturaleza, no se en cuentra en mejor situación. Esto puede ocurrir debido a que el incremento de su producción es desperdiciado, o sus precios son reducidos, dejando solamente mayores ganancias para el intermediario. En tales condiciones, hay muy poco incentivo para el pescador en aumentar su producción; el sistema simplemente no lo provee con suficientes oportunidades para ahorrar o realizar inversiones. Finalmente, dependiendo del número de ellos, cada intermediario frecuentemente recibe una utilidad reducida -- las ganancias se pulverizan, por hablar así. Es por esta razón que se encuentran tan pocos intermediarios con voluntad y capacidad de proveer facilidades de crédito para los pescadores de pesca chica, o de efectuar las inversiones de capital necesarias para propender al mejoramien to de la industria.

La solución a estos enojosos problemas no es fácil, desgracia damente, y podría ser deferida por largo tiempo, a menos que se invoque la intervención del Estado. Esto se debe principalmente a que sus raíces parecen es tar firmemente embebidas en actitudes sociales y filosóficas hacia la actividad económica. Debe recordarse que se invocaron razones de fuerza familiar, lazos de amistad y negocios como explicación para algunas de las inflexibilidades que prevalecen en el comercio del pescado, así como también para el gran número de personas que actúa en un servicio determinado, particularmente los interme diarios. Esto, sin embargo, es sólo una parte de la respuesta. La otra, que se presenta aqui como opinión subjetiva, puede bien ser descrita como el abuso de lo que Adam Smith denominó "la división del trabajo".

Existe una tendencia comúnmente reconocida en muchos círculos a sobre-dividir y, a veces a sub-dividir otra vez, las diversas labores asociadas con una faena determinada. En cierta medida, esto puede provenir de un deseo de compartir las entradas entre el mayor número posible de personas, especialmente donde las posibilidades de trabajo son escasas. Pero hay otra razón que es posiblemente más fuerte y que tiene muy poca si alguna significación económica, y es el deseo de ubicarse en una situación de mando, estar en condiciones de decir a otros lo que hay que hacer y desprenderse de responsabilidades (actitud que no es rara en los ambientes tropicales). Verdaderamente, se puede encontrar numerosos ejemplos en diversas esferas de actividad que parecen concordar con este punto de vista: los muchos que contribuyen no más que lo necesario en un trabajo, aunque sea pequeño; la tendencia generalizada de traspasar las responsabilidades hasta donde lo permita la autoridad de quien lo hace; la simpatía que despierta quien se encuentra "al final de la línea", debido a la cantidad de trabajo que acumula al no tener otro a quien hacer trabajar, etc.

Sería interesante, de verdad, desarrollar este tema con mayor amplitud, ya que la interacción de fuerzas de actitudes mentales y herencia filosófica pueden poco más que ser identificadas por medio de pruebas superficiales. Sin embargo, esto cae fuera del campo del presente estudio. Simplemente se intenta incidir en que tales factores deben ser reconocidos; que fuerzas extrañas a motivos utilitarios y la orientación heterodoxa hacia los procesos económicos pueden dar lugar a ineficiencias e injusticias y ser causa disuasiva del progreso, tanto en el mercadeo como en otros objetivos económicos, que el libre juego de las fuerzas del mercado no está en condiciones de rectificar.

\*\*\*\*\*\*\*\*

## 7. LOS FACTORES DE LA DEMANDA \*

Los determinantes de la demanda para los productos pesqueros son básicamente aquellos que influencian las compras de los consumidores de productos de toda clase, es decir, precios, ingresos y los numerosos factores que afectan la elección y preferencia de los consumidores. Debido a la falta de estadísticas adecuadas, en la parte que sigue no se ha hecho ningún intento de formular las relaciones estadísticas que existen entre estas variables y el consumo de pescado o a la proyección de la demanda. Más bien, el análisis es cua litativo, basado simplemente en cierto conocimiento de la conducta de los consumidores obtenido a través de muestreos y encuestas específicas conducidas durante el curso del presente estudio.

## 7.1 Preferencias de los Consumidores

## 7.1.1 Especies

Las reacciones del consumidor a especies alternativas de pescado ofrecidas para la venta varían considerablemente de una región geográfica a otra debido en parte a gustos y hábitos "ya hechos", y en parte a variaciones estacionales en la disponibilidad y precios relativos. De acuerdo con las estadísticas registradas en los principales mercados de pescado en el Perú, un estudio mediante muestreo entre las amas de casa de Lima y entrevistas con pescadores, comerciantes minoristas, propietarios de restaurantes y otras entidades interesadas, el orden de preferencia que parece prevalecer es el siguiente:

|          |                     | Orden de Preferencia |                  |  |  |
|----------|---------------------|----------------------|------------------|--|--|
| Area     | <u>1 °</u>          | <u>2°</u>            | <u>3°</u>        |  |  |
| Tumbes   | tollo y aguja       | cachema              | bagre            |  |  |
| Zorritos | peje blanco         | mero                 | cabrilla y tollo |  |  |
| Talara   | cabezudo y cojinova | tollo                | cabrilla         |  |  |

La pauta para el análisis en esta sección se ha tomado libremente del que se usó al tratar sobre la demanda en el Report to the Government of Uganda on Fish Marketing, FAQ, 1959, al que se ha hecho ya referencia

| Orden | de | Prefe | rencia |
|-------|----|-------|--------|
|-------|----|-------|--------|

| Area      | <u>1°</u> | <u>2°</u>   | 3°                 |
|-----------|-----------|-------------|--------------------|
| Paita     | suco      | tollo       | cabrilla y cachema |
| Piura     | cachema   | peje blanco | cabrilla y suco    |
| Chiclayo  | suco      | cabrilla    | cachema            |
| Pacasmayo | tollo     | bonito      | suco               |
| Trujillo  | bonito    | lisa        | tollo              |
| Chimbote  | bonito    | robalo      | lisa               |
| Huacho    | bonito    | lorna       | cojinova           |
| Chancay   | bonito    | cojinova    | lorna              |
| Lima      | cojinova  | corvina     | bonito             |
| Pisco     | bonito    | cojinova    | pejerrey           |
| Ica       | bonito    | cojinova    |                    |
|           |           |             |                    |

Como ya se ha mencionado, cierto número de factores influye en la reacción de los consumidores, sin tomar en cuenta el sabor, de tal modo que es difícil generalizar y ordenar las preferencias con precisión estadística. Se deberían enumerar las condiciones bajo las cuales existen estas preferencias. En conexión con esto, las opiniones y estadísticas recogidas establecen bastante concluyentemente que la disponibilidad es mucho más importante que el sabor, in clinaciones sobre la textura, conservación de la calidad, valor higiénico u otras bases personales para gustos y aversiones. Esto, por supuesto, no excluye la influencia de los precios, desde que un precio exhorbitante puede hacer que un producto atractivo se convierta en menor deseable. Pero asumiendo un precio razonable, consiguientemente de acuerdo con el ingreso del consumidor, parece que el grueso de los consumidores permanecería relativamente satisfecho si hubiera un abastecimiento constante de las especies incluídas en la lista que se ha propor cionado.

Al mismo tiempo, algunas observaciones adicionales son necesarias para proveer una mirada más profunda dentro de la naturaleza del mercado. En primer lugar, cierto número de especies son oriundas de áreas determinadas, se pescan en cantidades relativamente pequeñas y sólo tienen una distribución limitada. Este es el caso, por ejemplo, de especies como mero y peje blan

co, que se capturan en el norte, especialmente de Máncora a Tumbes, pero que no aparecen en las capturas ni en los mercados al sur de Salaverry-Trujillo; la corvina, cojinova y pejerrey que se encuentran predominantemente en el área central y sur, pero raramente aparecen en la Región Norte; y de muchas otras especies más, poco conocidas o de escasa demanda popular, que prácticamente ni se conocen fuera del área de su captura (ver Apéndice III). Esto, indudablemente, es evidencia de un mercado sub-desarrollado. Aún más, opiniones recogidas en varios segmentos del comercio del pescado y de los consumidores llevan a la conclusión que las especies populares de una zona podrían encontrar aceptación en otras. Un rompimiento de las fronteras del mercado parece, por lo tanto, que conduciría al mejoramiento de los mecanismos de mercadeo.

Un segundo punto al que debe dársele debido énfasis, porque favorece la expansión del mercado de pescado en el Perú, es la gran variedad de especies que ocurre en las capturas. Como puede deducirse del Apéndice III, más de 50 especies entran en los canales de comercialización. De éstas, más de 30 son capturadas y comercializadas solamente en pequeñas cantidades y tienen una distribución más bien limitada. Mientras que la abundancia de estas especies está todavía para ser científicamente establecida, es casi seguro que los volumenes capturados en la actualidad podrían incrementarse grandemente sin in flingir ningún daño al stock, en vista del modesto esfuerzo pesquero desplegado en la mayoría de las áreas costeñas, como ya se ha dicho anteriormente en este informe. Al mismo tiempo, y asumiendo que la posición de los abastecimientos en el mercado pudiera responder al incremento de la demanda, la falta de tabus u otros serios prejuicios que afectan el consumo de la mayoría de las especies, al menos donde el pescado forma parte de la dieta -- aún entre las clases trabajadoras más pobres -- es un factor que alienta el desarrollo del mercado.

El Perú, por supuesto, es un país de contrastes; y mientras que sus aguas están consideradas entre las más ricas en vida marina, el pescado de origen marino es desconocido en grandes zonas del interior. Obviamente, cabe esperar cierta resistencia por parte de los consumidores en tales áreas, problemas para el cual no hay respuesta a corto plazo (tratado más adelante). Pe

ro en las regiones costeras, o donde existe mercado para la pesca, a las cuales se refiere esta parte del estudio, no hay conocimiento de aversión profundamente arraigada al consumo de algunas especies en particular, así que una campaña promocional realística y de educación concentrada debería contar con resultados favorables. Hay que admitir que existe alguna oposición a ciertas especies, como el machete, sardina y peces similares, debido a que tienen muchas espinas; a la lisa y lenguado debido a sus hábitos alimenticios, ya que se nutren en el fon do o lecho del mar y son considerados sucios; al borracho porque produce modorra; a unos porque producen alergias y a otros por ser desconocidos, etc. Sin embargo, tales reacciones son en su mayoría producto de la ignorancia y, aunque persistan, pueden ser eliminadas mediante adecuada orientación. (Las posibilidades de dominar la resistencia de los consumidores potenciales en un plazo relativamente corto son infinitamente mejores que en muchos otros paises donde la objeción al pescado, por ejemplo, está basada en actitudes tribales, tabús u otros prejuicios religiosos.)

La extensión a que puede expandirse el mercado es muy difícil de cuantificar. Desafortunadamente, no se ha hecho ningún estudio sobre presupuestos de los consumidores que permitan hacer una descomposición de los gastos en pescado y otros alimentos, o que pudieran ayudar a establecer la fuerza de los prejuicios existentes contra el pescado. El único estudio sistemático a la mano que arroja conocimientos generales sobre la materia es el Informe N° 19 del Instituto de Investigación de los Recursos Marinos, al que ya se ha mencionado an teriormente en conexión con otras secciones del presente informe. Las conclusiones pertinentes de este estudio con respecto a los habitantes de Lima fueron:

- 1) En general, los habitantes gustan del pescado. Solamente 10% de los entre vistados no lo consumían.
- 2) El pescado se sirve regularmente en el hogar con pequeñas variaciones es tacionales. Alrededor del 10% lo comen entre 1 y 3 veces a la semana.
- 3) Las especies de mayor demanda son: cojinoba, corvina, bonito y lisa, las que constituyen más o menos el 82% del pescado total consumido. Hay relativamente poca demanda por otras especies, a pesar de la variedad disponible.

- 4) Los consumidores están generalmente satisfechos con la calidad del pescado disponible y con las facilidades de mercadeo existentes. Solamente 3% de las personas extrevistadas dejaron entrever su preocupación acerca de la calidad.
- 5) La mayor razón aducida para no comer pescado es el temor al envenenamiento o alergias.
- 6) Lima es principalmente un mercado para pescado fresco. Menos de un tercio de los entrevistados consumían pescado enlatado, mientras que sólo el 8% conocían pescado salado.
- 7) El precio es un factor de relativa importancia como determinante de la demanda. Más del 60% de los entrevistados declararon que estarían dispues tos a comprar más pescado si los precios fueran rebajados.
- 8) En general, hay muy pequeña variación en la preparación de platos a base de pescado. El pescado frito y en cebiche son los platos más populares, seguidos por guisos, escabeche y pescado al horno. Hay un interés más bien pasivo en recibir literatura para experimentar con platos nuevos.

En muchos aspectos, estos resultados pueden identificarse con la situación general del mercadeo en buen número de paises pesqueros y, a la luz de este exámen, el panorama no es tan desalentador. Sin embargo, las conclusiones no reflejan las actitudes del consumidor en todo el Perú; sólo pueden tomarse como representativas del "pulso del mercado" en Lima, y quizás en algunas otras pocas ciudades de la costa donde el desarrollo socio-cultural está en un plano algo similar. Pero aún si este índice del pensamiento de los consumidores fuera confinado a Lima solamente, proporciona una interesante perspectiva acerca de las posibilidades para desarrollar una porción substancial del mercado, ya que Lima es el más grande centro comercial donde vive la quinta parte de los habitan tes del país.

Las medidas que parecen ser las indicadas para expandir el mercado del pescado en Lima podrían también dar resultado si se aplicara a un área geográfica más amplia. Ellas consitirían en primer lugar, y como lo más importante, en esfuerzos promocionales: programas de educación en las escuelas

y a través de otros medios de difusión, proporcionando información acerca de las especies disponibles para el consumo, tales como valor nutritivo, conservación de la calidad, etc.; demostraciones, también en escuelas y lugares públicos, sobre diversos métodos de preparación del pescado; distribución de recetas de cocina y literatura orientada hacia la inclusión de más pescado en la dieta; introducción de reformas en la manera de empaquetarlo y otros medios de persuasión para estimular el consumo. También existe la necesidad de mejorar las facilidades para conservar y vender pescado y por servicios de mercadeo más adecuados; pero esto, así como el rol que el gobierno debería jugar en la faena de promoción, será tratado más adelante con más detalle.

## 7.1.2 Formas del Producto

Como se ha repetido varias veces en este informe, el Perú es abrumadoramente un mercado de pescado fresco. De acuerdo a las estadísticas oficiales (Apéndice IV), el consumo total de productos de la pesca en 1962 llegó a 104,500 toneladas aproximadamente (incluyendo las importaciones\*), constituyendo el 80% de pescado fresco. El tonelaje restante estaba conformado por pro ductos salados o secos, enlatados y congelados, cuyos porcentajes de venta total fueron de 14.2, 4.3 y 1.5 respectivamente. Es necesario agregar que el pescado fresco se distribuye casi enteramente en la región costera, mientras que los otros productos pesqueros, exceptuando el salado, disfrutan de un radio de dispersión más reducido. El pescado salado o seco raramente se encuentra en los mercados de la costa más al sur de Huacho; al interior su distribución está centralizada principalmente en la Región Norteña. El pescado enlatado es consumido mayormente en los grandes centros urbanos y mineros de la Sierra. Finalmen te, el pescado congelado tiene el mercado más restringido de todos los productos de la pesca y está confinado casi exclusivamente a Lima, donde las facilidades de mercadeo y concentración de elementos foráneos, acostumbrados a consumir ali mentos congelados, ofrecen garantía de un cierto volumen de ventas, aunque limi tado.

Las importaciones fueron poco menos de 555 toneladas y estuvieron constituídas por variedades de pescado ahumado, desecado y congelado para abastecer un mercado limitado (de altos ingresos).

La marcada preferencia por el pescado fresco que ha sido enfatizada sirve para acentuar los problemas del mercadeo en el Perú, al menos en los segmentos relativamente más desarrollados del mercado, como la región costera, donde normalmente se consume cerca del 90% de todo el pescado que entra en los canales de distribución. Esto se debe a que el público está acostumbrado a comprar pescado entero y no busca ninguna otra alternativa, aún cuando el pescado fresco sea escaso o de dudosa calidad. Por esta razón, el filete fresco o congelado, que produjo una revolución en el mercadeo de pescado en Norteamerica hace más de 30 años, es todavía prácticamente desconocido en el mercadeo de pescado nacional. Al menos, se encuentra aún muy lejos de ser aceptado por el grueso del público consumidor.

Las razones que aduce el consumidor para insistir en el pesca do entero y fresco y, por el mismo motivo, su oposición al fileteado, eviscerado u otras formas de productos frescos o congelados, son prácticamente las mismas en todo el país. En primer lugar, considera que el pescado entero y el color de las agallas constituyen las bases para la determinación de la calidad, siendo la aplicación de esta prueba incompatible con el pescado eviscerado o congelado. Se gundo, la cabeza y el higado del pescado son partes comestibles. Tercero, solamente el pescado en "malas condiciones" es el que se congela, nadie puede determinar su calidad antes de que sea demasiado tarde y se echa a perder más rápida mente, aún cuando su calidad sea buena al momento de la compra.

El prejuicio contra el pescado congelado podría venir fácilmen te de algunas malas experiencias cuando el producto se colocó en el mercado inicialmente. De hecho, durante las entrevistas que se condujeron a través del estudio, se pudo conocer que el fracaso que acompañó a los intentos del Terminal Pesquero de Lima para popularizar el pescado congelado, en los primeros días de su funcionamiento, podrían atribuirse a la pobre calidad del producto que se ofreció para la venta. El pescado se despachaba por camión desde Paita, y bien sea debido a que ya se encontraba en malas condiciones al momento de iniciar el viaje, in suficientemente refrigerado durante el transporte, inadecuadamente cuidado des-

pués de su entrega al Terminal, etc., lo cierto es que no satisfacía al consumidor cuando lo compraba en los mercados. Cualquiera que sea la razón, el experimento falló, dejando una marca indeleble.

A pesar de lo que se ha dicho, las raíces no son de naturaleza tan profunda como para inhibir el desarrollo a largo plazo de la demanda por pescado refrigerado o congelado, a medida que se hagan factibles los medios adecuados para facilitar la conservación de estos productos en los mercados y hogares, y cuando se pongan en práctica campañas educacionales convenientes (todavía por organizarse). Para el futuro cercado, sin embargo, las perspectivas no son muy brillantes, ya que se carece de facilidades para la refrigeración y la preferencia de los consumidores por pescado fresco y entero todavía es muy arraigada. Pero es de esperarse que en breve se adopten medidas para conseguir un cambio en el favor de los consumidores, especialmente hacia el pescado fileteado, en vista de las ventajas que éste ofrece para la expansión del mercado, tanto como por los be neficios que podría llevar consigo a la industria pesquera de especies de consumo.

Al contemplar tal desarrollo, por supuesto, hay que admitir que el comercio de pescado fileteado y congelado tiene sus límites geográficos. La extensión de la distribución del pescado hacia aquellas áreas de la Sierra referidas en las Secciones 4 y 5 en un futuro cercano no puede tomar en cuenta conside raciones de productos fresco o congelados, no solamente debido a las distancias, las condiciones climáticas que prevalecen y la ausencia de refrigeración, sino también debido a los bajos niveles de ingresos de los consumidores, los que sólo permiten la adquisición de cantidades magras de alimentos de muy bajo precio. Bajo tales consideraciones, la introducción del pescado debe orientarse en forma de productos curados y de bajo precio; y en vista del costo relativamente alto del enlatado, así como las dificultades asociadas con el ahumado debido a la escasez de madera en la mayor parte de los puertos pesqueros del Perú, un producto salado o desecado parece ofrecer la solución más práctica.

Sin anticiparse a las conclusiones de este informe, pueden anotarse brevemente algunas de las implicaciones más importantes que podrían contri buir a un comercio bien desarrollado de productos de la pesca. En primer lugar, el procesamiento del pescado, a través de la eliminación de desperdicios, reduce grandemente el peso del pescado entero -- el pescado fileteado en 50-60%, decapitado y eviscerado en un 30%, etc. En consecuencia, los costos del transporte se reducen enormemente y permiten al pescado alcanzar áreas las que no podrían ser servidas economicamente de otra manera. En segundo lugar, el pescado procesado tiene mejores condiciones para su conservación y puede, por lo tanto, con ferir beneficios económicos al reducir las cantidades de éste que se malogran. En tercer lugar, la eliminación de desperdicios de pescado en el puerto de desembarque puede proveer las bases para una industria de sub-productos. Es muy facíl encontrar ejemplos de países que derivan su harina y aceite de pescado y otros sub-productos de los desperdicios en lugar de utilizar pescado entero. Finalmen te, viene el beneficio económico derivado de los empleos creados por el procesamiento e industrias de sub-productos en los puertos de desembarque del país.

#### 7.2 Niveles de Ingresos

Desafortunadamente, no hay estadísticas disponibles que permitan el análisis necesario para la medida de las relaciones de gasto-ingreso. Co mo se ha mencionado anteriormente al tratar de la demanda, no se han hecho estudios de presupuesto para gastos en alimentos por grupos de ingreso que puedan arrojar luz sobre la sensibilidad del consumo del pescado relacionada con el ingreso. Aún más, las comparaciones de que se dispone sobre el consumo de pescado con las medidas de ingresos reales agregados proveen solamente respuestas incompletas (ver Apéndice VI). Debido a las grandes disparidades regionales en ingresos totales y en efectivo, a la gran disparidad en la distribución del ingreso (las escalas realtivamente bajas de salarios y jornales que prevalecen en los centros industriales y comerciales), el lugar de la agricultura de subsistencias en la economía (que afecta aproximadamente a la mitad de la población), etc., las estadísticas agregadas son de utilidad limitada en la determinación de las relaciones de gastos a cambios en el ingreso, a menos que ellas conduzcan por si mismas hacia análisis detallados regionales o parciales.

A pesar de la ausencia de estadísticas de tanta necesidad, ciertos índices proveen una base razonablemente buena para confiar en que el consumo de pescado "per cápita" responderá positivamente a incrementos a largo plazo en ingresos reales. De acuerdo con las cifras de 1962 sobre población, ingreso nacional y consumo de pescado, el ingreso "per cápita" anual es de alrededor de \$\frac{5}{6},300\$, o \$ 235, mientras que el consumo de pescado "per cápita" es del orden de los 11 kilos. De esto puede deducirse que los ingresos pueden elevarse a una altura considerable para un gran segmento de la población antes que ellos puedan alcanzar niveles a los cuales la satisfacción de las necesidades dietéticas básicas conduzcan a una declinación en la proporción gastada en alimentos, de acuerdo con la ley de Engel. Aún más, con el bajo consumo de pescado "per cápita" comparado con el de muchos países (Islandia 100 kilos, Japón 45 kilos, Portugal 44 kilos, etc.), los frecuentes déficits de carne en todo el país y la bien conocida deficiencia proteínica en áreas extensas de la Sierra, puede esperarse que el incremento de los ingresos conducirá a un gasto adicional en pescado.

Hasta que punto las personas en la categoría de ingresos bajos, especialmente aquéllas que residen en las áreas del país que son más deficientes en proteínas, tendránoportunidad de gastar el aumento de sus ingresos en pescado dependerá mucho, por supuesto, del desarrollo del mercado. Al presente, los abastecimientos del pescado están largamente concentrados en los grandes centros comerciales y administrativos, esto es, en áreas donde tanto los niveles de ingresos como nutricionales son los más altos; y la diversión o extensión del abastecimiento hacia áreas más distantes y deficientes implica mejoras substanciales en los métodos de producción y distribución. De hecho, es dudoso que la distribución que se necesita para aliviar las desigualdades nutricionales puedan realizarse sin ayuda del Gobierno (bien sea a través de subsidios u otros medios), al menos hasta que el nivel general de bienestar económico sea eventualmente elevado.

# 7.3. Productos Alimenticios Competitivos

La relación competitiva del pescado y otros alimentos en el Pe-

rú no está afectada solamente por los niveles de ingresos y precios relativos sino también por la disponibilidad y los hábitos alimenticios. En las regiones de la costa,\* los alimentos proteínicos competitivos son carne de vacuno, de porcino, de caprino, de ovino, de aves de corral, huevos y queso, con una preferencia marcada por la carne de vacuno y aves de corral; y los principales productos harinosos son arroz, papas y frejoles, los que constituyen la fuente de alimentación más importante de las clases trabajadoras. En el interior de las regiones de la Sierra, los más importantes substitutos protéicos son carne de vacuno, de ovino y aves de corral, mientras que los productos harinosos de los campesinos son papas, otros diversos tipos de tubérculos y maíz. (Las ventas de carne de vacuno, porcino, ovino y caprino en 1962 llegaron a 160,300 toneladas, comparadas con 104,500 toneladas de productos pesqueros.)

La información sobre precios preparada por el Ministerio de Agricultura (12) proporciona precios para carnes, quesos y huevos, en cierto número de mercados seleccionados. Esto muestra precios que van de S/ 7.00 a S/. 20.00 por kilo para carnes de diferentes variedades, de S/. 13.00 a S/. 34.00 por kilo de queso y de S/8.00 a S/25.00 por docena de huevos (Octubre de 1964). En comparación, los precios de pescado fresco de mejor calidad, tales como corvina, lenguado y cojinoba, están generalmente por encima de esos niveles; y especies de calidad inferior, como bonito, caballa, machete, y sardina son un poco más ba ratos (ver Apéndice 9). Por supuesto, tales relaciones son válidas realmente sólo en las regiones de la costa, desde que el pescado fresco se distribuye en peque ña escala en las regiones del interior. El pescado salado o desecado, que se consume principalmente en la zona de la Sierra Norte, se vende a un promedio de más o menos S/. 3.00 kilo, oscilando entre S/. 1.00 y S/. 7.00 de acuerdo a las especies o al mercado. De la misma forma que las especies más baratas de pescado fresco en los mercados de la costa, tiene una ventaja en el precio sobre los alimentos pro teínicos competitivos.

Admitido el escaso conocimiento que se tiene a la mano sobre los efectos del ingreso y cambios de precios en la demanda por pescado, (13) y la

La carne de cabra predomina más en las áreas del norte mientras el carnero se encuentra particularmente en los merca dos al sur de Trujillo.

<sup>(12)</sup> Ver informes preparados mensualmente por el SIPA, Instituto de Reforma y Promoción Agraria.

<sup>(13)</sup> Ver "El Mercadeo de Pescado en Lima: Preferencias de los Consumidores", loc. cit. p. 49

necesidad de estudios más exhaustivos sobre la demanda, los datos anteriores ofrecen cierta apreciación en la naturaleza del mercado, los que pueden ser de considerable importancia para el futuro del mercadeo de pescado:

- (a) Las especies de pescado de mejor calidad abastecen particularmente a un mercado de lujo, de altos ingresos, debido a los precios que ellos traen consigo en comparación con otros alimentos competitivos. Los niveles o variaciones de ingresos, en consecuencia, pueden considerarse como determinates más importantes de la demanda que cambios en los precios relativos.
- (b) La disponibilidad y precio de la carne ejercen una fuerte influencia sobre la demanda por pescado, particularmente entre los grupos de ingresos medio-bajo. La preferencia de los consumidores por la carne se considera fuerte si no mas que la demanda por pescado; por esta razón, a un precio intermedio entre el pescado de buena y mala calidad, la carne deviene como un competidor fuerte. Disminuiría probablemente la posición competitiva de la carne si bajara el precio de la corvina y de otras especies de alta calidad, así como también si se fomentara la promoción de pescado de precios bajos, a través de una mejor presentación o la introducción de nuevos métodos de preparación.
- (c) En lo que se refiere al grupo de más bajos ingresos, es sabido que existe una fuerte tendencia para sustituir con proteínas los alimentos harinosos a medida que suben los ingresos. Por el momento, la posición económica de este grupo permite pocos gastos en alimentos proteínicos de cualquier clase. Sin embargo, considerando que más de la mitad de la población del país petenece a este grupo, es alentador para la expansión del mercado de pescado que las especies más baratas, las cuales existen en gran abundancia, tengan una ventaja de precio sobre otros productos protéicos.

# 7. 4. Servicios de Mercadeo

Una función importante del sistema de mercadeo es dar a los consumidores los productos que ellos quieren y cuando los quieren, en lo que has-

ta ahora se ha concentrado mayormente la atención. Otro servicio igualmente importante que el sistema debe proporcionar es el abastecimiento de productos en condiciones que sean aceptables para los consumidores y cuando sean necesarios.

En el Perú, el pescado se vende casi exclusivamente en los mercados públicos, conjuntamente con una gran variedad de otros artículos de consumo. Aún en Lima, la capital y ciudad más grande, la cantidad de pescado que se vende en establecimientos especializados y supermercados es insignifican te. Todavía más, la popularidad del mercado y el rol que juega en la vida econó mica y social de la comunidad es tal que hacen improbable, y aun indeseable, un cambio a otras formas de mercadeo por mucho tiempo. En consecuencia, cualquier plan de desarrollo de mercadeo de pescado debería de formularse dentro del marco de la organización actual del mercado.

Con el tiempo, con la expansión industrial y el incremento de la comercialización, y a medida que los ingresos y standards de vida aumenten, puede esperarse un cambio hacia los establecimientos especializados en la venta de pescado y centros modernos de compra. Esta es una tendencia que se observa en cualquier parte del mundo. Sin embargo, este proceso no debe hacerse en for ma precipitada. Establecimientos especializados y otras facilidades modernas descentralizadas para el manipuleo del pescado solamente pueden ser provistos a cierto costo, el que muchos consumidores bien no pueden o no están dispuestos a pagar. Además, es todavía impráctico que los establecimientos especializados desplacen a los mercados distribuídos alrededor de muchas áreas urbanas o rura les, ya que no hay poblaciones suficientemente concentradas ni los consumidores tienen la movilidad que se requeriría.

Hasta que el presente nivel económico del país se levante y el mercado público sea desplazado por alguna otra organización más apropiada para el mercadeo de pescado, el servicio de mercados que los consumidores disfrutarán dependerá del rol que juegen las autoridades municipales. De cuán adecuados puedan ser estos servicios, dependerá de la eficiencia con que las autoridades descarguen su responsabilidad respecto al control de la calidad, mantenimiento de la sanidad y otras condiciones de venta.

#### 8. EL ROL DEL GOBIERNO EN EL MERCADEO DE PESCADO

La industria pesquera del Perú en todos sus niveles -- primario, secundario y terciario -- se caracteriza por la libertad de ingreso. Todos los habitantes que hayan alcanzado la edad de 16 años se encuentran en libertad para pescar comercialmente, siempre y cuando estén registrados en el Ministerio de Marina (Dirección de Capitanías). La industria del tratamiento también está abierta al ingreso de nuevo capital, si se obtienen licencias del Departamento de Agricultura (Servicio de Pesquería) y se reunen las condiciones estipuladas. En lo que se refiere a los vendedores de pescado, la única restricción en escala nacional que parece haber sido impuesta durante los últimos años, es la obligación de los comerciantes de comprar una libreta de registro de ventas del Departamento de Alimentación Nacional, para facilitar el ejercicio de alguna forma de supervisión o control de las ventas de pescado para el consumo interno.

La interpretación y protección dadas al principio de libertad de empresa, de acuerdo a lo contenido en la Constitución de la República, deviene en una limitada interferencia estatal con el proceso de mercadeo del pescado, como también es igualmente cierto en otras formas de actividad económica. El control principal que se ejerce mayormente sobre la calidad y precios está impuesto a nivel municipal. En lo que se refiere a la interferencia directa de la autoridad del Gobierno Central, es posible alguna apreciación de su significado mediante el exámen de Decretos Supremos y Resoluciones Supremas y Ministeriales.

# 8.1 Legislación 1941-1962: Resoluciones y Decretos (14)

Las resoluciones y decretos resumidos a continuación tratan de las principales medidas introducidas para regular el abastecimiento o distribución del pescado de consumo durante el período 1941-1962. No todos se aplican actualmente -- algunos fueron formulados oficialmente en respuesta a problemas especia les que eventualmente han desaparecido, mientras otros nunca estuvieron estricta o efectivamente en vigencia. Sin embargo, se presentan para indicar el tipo de con

<sup>(14)</sup> Belaúnde Guinassi, C., La Legislación Pesquera en el Perú, Biblioteca de Derecho, Lima 1963.

troles que ha sido introducido (efectivamente o de otra forma) durante las últimas décadas, para dar luz a la actitud del gobierno y su acercamiento a algunos de los problemas de mercadeo considerados anteriormente en este informe:

#### (1) Resolución de Marzo, 1941

Las exportaciones de pescado fresco, congelado o en conserva estaban sujetas a permisos concedidos por la Dirección de Alimentación Nacional; y sólo se podían obtener cuando las necesidades del consumo nacional de estos productos estaban aseguradas.

#### (2) Resolución de Junio, 1941

Todos los exportadores de pescado estaban obligados a establecer estanquillos públicos para la venta de pescado a los precios que fija la Dirección de Alimentación Nacional.

Esta reglamentación ha tenido aplicación muy limitada.

#### (3) Resolución de Enero, 1942

Esta resolución autorizaba a la Dirección de Alimentación Nacio nal a efectuar alguna forma de control de las ventas de pescado, moluscos y crustáceos, obligando a todos los comerciantes en ese ramo a comprar "libretas de control" (a S/ 1.00 cada una).

A lo que llega nuestro conocimiento, esta medida nunca fué implantada totalmente. Los intermediarios y vendedores de pescado que no saben ni leer ni escribir no ha sido nunca difícil de encontrar en el comercio del pescado.

# (4) Resolución de Octubre, 1942

- (a) 'Prohíbese en absoluto la pesca de conchas de abanico en la zona comprendida entre Punta Ancón y Punta Asia, inclusive las islas, en los meses de reproducción que son los de Enero, Febrero y Marzo.
- (b) Prohíbese igualmente en todo tiempo la venta de conchas de dimensiones menores de 7 centímetros."

Esta fué, por supuesto, una medida de conservación más que un intento de influenciar el mercado.

# (5) Resolución de Febrero, 1943

(a) "Fíjase en 600 docenas diarias de bonito la cantidad necesaria pa

ra el abastecimiento de Lima, Callao y Balnearios en los días ordinarios y en 800 docenas el consumo de los días viernes."

(b) Prohíbese la compra de bonito por los exportadores en los días en que las necesidades estipuladas más arriba no hubieran sido satisfechas.

Tal reglamentación ha estado inoperativa hace tiempo.

#### (6) Decreto Supremo de Enero, 1944

- (a) Especificaba que todas las entidades comprometidas en el procesamiento del bonito en el Puerto del Callao y vecindades deben instalar facilidades de refrigeración para el almacenamiento del pescado destinado a los mercados de Lima-Callao.
- (b) El manipuleo, almacenamiento y distribución de tal pescado es taba sujeto a la aprobación del Ministerio de Agricultura.
- (c) Todas las entidades a las que se aplicaba este Decreto estaban obligadas a separar una cantidad mínima de bonito destinada al mercado local, según lo establecido por el Ministerio de Agricultura.
- (d) Hasta que las condiciones fijadas en el inciso (c) fuesen cumplidas, el bonito desembarcado en el Callao y vecindades no podía ser usado para otros propósitos que el de abastecer los mercados indicados en el Decreto.

El desafortunado destino económico de la industria conservera en el Callao, con el eventual cierre de muchas plantas, dió como resultado el quebrantamiento de la reglamentación mencionada más arriba.

# (7) Resolución de Mayo, 1949

Ordenaba lo siguiente para la zona pesquera Chimbote-Caleta San Nicolás:

- (a) que todas las embarcaciones de propiedad de las compañías enla tadoras deberían reservar el 30% de sus capturas de pescado fresco por día para ser destribuído a los abastecedores del mercado de Lima;
- (b) que todas las embarcaciones de propiedad particular deberían entregar su captura a los distribuidores mencionados en el inciso (a);
- (c) que las necesidades por pescado fresco de las comunidades pesqueras donde esas embarcaciones tenían su base deberían también ser satis

fechas antes de destinar el pescado a cualquier otro uso.

Estas medidas fueron tomadas para satisfacer las condiciones desfavorables de abastecimiento en el mercado de Lima y fueron descontinuadas tan pronto como se normalizó nuevamente la situación.

#### (8) Resolución de Enero, 1951

Ordenaba el exámen de la calidad de todos los productos de pescado importados, así como el pescado de origen nacional destinado al mercado local, por el Laboratorio de Tecnología de la Dirección de Pesquería y Caza del Ministerio de Agricultura.

Esta reglamentación está aún en vigencia pero se aplica muy poco en lo que se refiere a pescado fresco, a excepción del Puerto del Callao donde está localizado el Laboratorio Tecnológico.

#### (9) Resolución de Enero, 1956

Prohibía la pesca de chauchilla, o bonito chico, con fines industriales o de enlatado. La pesca de la especie para el mercadeo interno al estado fresco estaba permitida, como antes.

## (10) Resolución de Abril, 1958

Prohibía la venta de conchas de abanico (pacten purpuratus) ex cepto en su concha, como se le extraía del mar.

# (11) Decreto Supremo de Julio, 1960

- (a) Puso la distribución de pescado en el Callao y Lima bajo la responsabilidad de la Municipalidad de Lima.
- (b) Entregó los Terminales de Lima y Callao al control administrativo de dicha municipalidad.

Del análisis de la sección mencionada líneas arriba sobre acción legislativa, se encuentran manifestados tres tipos distintos de controles: uno trata de la conservación de las especies, otro del mejoramiento de la calidad y el último de las restricciones de exportación. Los dos primeros pueden aceptarse sin mucho argumento, ya que puede haber poca duda de la necesidad de las medidas limitadas que se han tomado hasta ahora sobre la protección del recurso y el control de la calidad. El otro, sin embargo, es más controversible y merece por lo me-

nos algún breve comentario.

En primer lugar, debe establecerse que las restricciones de exportación a que acabamos de referirnos se aplican particularmente al bonito, la especie más ansiosamente buscada por los grupos de ingresos bajos. La acción tomada fué defendida en base a que la desviación del bonito hacia el mercado exterior dejó al mercado local con un limitado abastecimiento, especialmente en Lima, dando como resultado la escasez de un alimento proteínico necesario. De este hecho, se argumentó que debería haber una asignación mayor de abastecimientos para los consumidores locales, aún en el caso que los ingresos fueran menores que los que se podrían obtener en otros lugares. En efecto, de aquí siguió la fijación del precio por la Municipalidad de Lima y otras autoridades locales.\*

Sobre bases económicas generales, es algo difícil justificar tales restricciones arbitrarias del comercio. Hay poco que ganar y mucho que perder al restringir las exportaciones, si los precios son más favorables en el exterior que los de casa. Bajo tales circunstancias, guardar el pescado significa una pérdida de ingresos tanto para los exportadores como para los pescadores, resultando en una disminución total del poder de compra en la comunidad. Razonan do de otra manera, los ingresos generados por las ventas al exterior se añaden directamente a los ingresos de los exportadores, así como también a las ganancias de los pescadores, quienes deben esperar obtener por lo menos algún beneficio de los altos precios pagados en el extranjero; y como estos ingresos siguen el flujo de circulación del dinero -- gastando y regastando -- éstos sirven para inyectar una fuente adicional al poder de compra de la economía. Esto significa que se puede comprar más bienes de consumo, incluyendo el pescado.

La institución de controles de precio es también difícil de justificar, excepto durante períodos de inflación. Si los controles resultan establecien do un precio más alto que aquél que prevalecería en un mercado libre, éstos no servirían su propósito. Sin embargo, si los precios resultantes son menores, co-

Aún existen vestigios en la escena del mercadeo local, tal como por ejemplo, la ordenanza existente de la Municipali dad de Lima que estipula un margen de no más de S/1.00 entre el precio de compra en el Terminal Pesquero de Lima y el precio al consumidor.

mo fué el caso con el precio del bonito, entonces un grupo en la comunidad se beneficiará a expensas de otro. El ingreso es transferido a los consumidores por el pescador, intermediario o exportador o por cada uno de los tres. Aún más, las consecuencias son a menudo frustratorias e impredictibles. Si, por ejemplo, los precios no fueran controlados en todo el país, y no hubieran obstáculos para el libre comercio, el pescado simplemente fluiría hacia las áreas de precios altos, defraudando así el propósito para el que fué instituído el control de precios. Si se cerraran otros mercados, los pescadores e intermediarios podrían simplemente cortar sus esfuerzos, reduciendo, consecuentemente los abastecimientos. Otra posibilidad es que los abastecimientos puedan fluir al mercado ininterrumpidamente y a precios bajos, pero desde que los consumidores están habituados a pagar mayores precios que los establecidos, ciertos comerciantes podrían comprar los abastecimientos para revenderlos a precios más altos (práctica que no es desconocida en los mercados peruanos), creando así un mal mayor que el que podría esperarse en la práctica y ejercicio del libre comercio.

Estos argumentos podrían ser desarrollados extensamente per ro quizá ya se ha dicho lo suficiente como para estimular el pensamiento en las consecuencias de la interferencia arbitraria con el mecanismo del mercadeo. Restricciones locales en el mercadeo del pescado con miras a resolver problemas locales específicos no solamente resultan en la posibilidad de beneficiar a ciertos grupos a expensas de otros, sino que también pueden tener implicaciones más am plias. Con referencia al objetivo particular de proporcionar una mayor dieta protéica a los grupos de ingresos bajos, que fué el motivo que trajo a colación esta materia, no hay duda en la mente del autor que la solución descansa en programas de educación y bienestar antes que en medidas de interferencia con el libre comercio.

## 8.2 Actividades Desarrolladas

El desarrollo de las actividades de mercadeo de pescado ha tenido un comienzo relativamente tardío en el Perú. A excepción de mercados públicos que datan de antiguo, los que con el tiempo han proporcionado a los consu

midores facilidades de compra levemente mejoradas, no se han presentado signos de progeso hasta la última parte de los años cuarenta. Aún más, los resultados obtenidos hasta ahora han sido en escala más o menos modesta. Pueden ser resumidos bajo los siguientes cuatro encabezamientos.

#### 8.2.1 Terminal Pesquero del Callao

Este terminal fué inaugurado en 1949 teniendo dos fines en mente: (1) proporcionar mayores facilidades para el desembarque del pescado al gran número de pescadores residentes en el Callao y (2) controlar y sistematizar la distribución del pescado a los consumidores. Fué administrado por el Ministerio de Agricultura hasta 1960, en cuya fecha su administración pasó a manos de la Municipalidad de Lima.

En la Sección 7 se ha hecho referencia a las facilidades proporcionadas por este terminal, lo que obvia las repeticiones aquí. Sin embargo, es importante enfatizar que mientras el terminal dejó de lado muchos problemas de mercadeo, trajo la centralización de los desembarques en el Puerto del Callao y, al mismo tiempo, puso los cimientos para los primeros intentos hacia un mercadeo más ordenado y una distribución más equitativa del pescado en los mercados de Lima y Callao.

## 8.2.2 Laboratorio Tecnológico

Este laboratorio fué establecido en el Puerto del Callao por el Ministerio de Agricultura (Dirección de Pesquería y Caza) en 1949. Sus actividades han sido de dos clases. La primera se ha centralizado en el aspecto tecnológico de los productos, particularmente en la salazón, desecado y ahumado, con la esperanza de preservar algunas de las especies más abundantes y baratas que podrían ser distribuidas economicamente en las áreas del país más reprimidas. La experimentación se extendió a un número de especies, la última de las cuales fué la an choveta. Los mejores resultados obtenidos hasta ahora han sido sin duda con un

producto de tollo salado y secado, que se compara favorablemente con buenas calidades de bacalao europeo.

La segunda actividad del laboratorio ha sido en el importante y muy descuidado campo del control de la calidad. Sus servicios, sin embargo, han sido extensamente confinados al exámen del procesado y derivados del pescado. El control de calidad del pescado fresco para el mercado local está administrado municipalmente y, con frecuencia, es insuficientemente rígido para proporcionar al consumidor la protección que se merece. El extender las funciones del Laboratorio Tecnológico en este último campo, en una escala más amplia, sería ciertamente muy deseable, en ausencia de otros sistemas de control igual mente efectivos.

# 8.2.3 Terminal Pesquero de Lima

Este terminal fué construído en 1951 por el Ministerio de Agricultura para proporcionar a Lima un mercado central donde pudiera traerse el prescado para su re-distribución desde las áreas de producción más alejadas. La extensión de sus facilidades físicas, su administración y las funciones que desem peña en el patrón existente del mercadeo de pescado han sido ya discutidas (Sección 7).

Lo que queda por remarcar aquí es que la construcción del Terminal Pesquero de Lima proporcionó las mejores facilidades establecidas has ta entonces en el Perú para almacenar el abastecimiento pesquero. Aún hoy día es el mejor ejemplo del país de un mercado de pescado al por mayor. Tenemos que admitir, sin embargo, que el Terminal no realiza muchas de las funciones al por mayor que son básicas para el manipuleo del pescado fresco, como ya se indicó anteriormente. No obstante, lo que se ha logrado puede considerarse un paso importante en la larga y difícil ruta del mejoramiento de mercadeo en el país.

#### 8.2.4 Planta Experimental de Pescado de Máncora

Se ha hecho ya referencia a esta planta ubicada en Máncora. Mientras se preparaba este informe, la planta aún estaba en construcción.

El propósito de este proyecto es conducir experimentos controlados para la salazón y ahumado de varias especies norteñas y desarrollar mercados para los productos obtenidos. Se le intenta transferir a la industria privada una vez que se hayan establecido las posibilidades comerciales. Tambien es para que sirva como proyecto piloto para ser aplicado en otras áreas sub desarrolladas de la costa. Como tal, es considerado como una de las empresas gubernamentales más importantes hacia la expansión de la pesca chica y la extensión de la distribución de pescado hacia las áreas interiores del país.

\*\*\*\*\*

#### 9. RESUMEN DE CONCLUSIONES

Varias conclusiones de carácter general se han derivado durante la elaboración de este trabajo y, asímismo, se sugirieron algunas medidas para la solución de ciertos problemas a medida que se presentaron. El resumen que sigue tiene como propósito integrar esas conclusiones con otras aún no derivadas, a fin de proveer una base ordenada para las recomendaciones por venir en la Sección 10.

#### 9.1 Condiciones de Producción

La pesquería que se realiza con pequeñas embarcaciones, de nominada pesca chica, que representa la fuente de abastecimiento para el merca do interno de pescado de consumo, es una operación altamente descentralizada a lo largo de toda la costa peruana. La industrialización tiene aún muchas ventajas que ofrecer en esta rama de la actividad económica. Con excepción de algunas áreas descritas en la Sección 3.4, tales como Caleta Cruz, Tierra Colorada, etc., donde la pesca se ha desarrollado siguiendo los trazos modernos para abastecer casi totalmente a los mercados exteriores, los puertos del Perú que sirven como centros de desembarco para el pescado de consumo son mayormente fondeaderos sin abrigo. La pesca se hace en pequeños botes abiertos, variando desde caballitos de totora hasta lanchas de 20 - 30¹ de eslora, propulsados en su mayoría por remos y velas, y en un número mucho menor por motores fuera de borda, mientras que solamente en casos aislados se encuentran botes con motores marinos. Los aparejos de pesca aún consisten de cordeles y anzuelos, y pequeñas redes, como era antiguamente.

Las facilidades en tierra son igualmente disuasivas, si no más, para las operaciones pesqueras en una escala economicamente eficiente. El anclaje es imposible y, a excepción de 2 ó 3 puertos, no existe protección para las embarcaciones, de manera que los botes deben ser halados a tierra después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y ésta es una operación efectuada a mano con un después de cada día de pesca; y esta es un

gaste inútil de energía, que contribuye muy poco al placer de la pesca. Aún más, generalmente no existen facilidades hechas por el hombre para realizar la limpieza, calsificado, procesado y venta de pescado; el acceso por tierra a las fuentes de abastecimiento, en muchas caletas, es tal cual la naturaleza lo ha proveído.

Para completar la imagen del estado primitivo de esta pesquería, y para una mejor apreciación de las condiciones que afectan el abastecimiento de pescado para consumo interno, debemos identificar otras deficiencias básicas en la infra-estructura. Las principales son: (a) la escasez de agua potable -- en muchos puertos, el consumo depende de las reducidas cantidades transportadas desde pueblos vecinos; (b) la escasez de electricidad; (c) la ausencia de equipo para la fabricación de hielo, dando como resultado un alto costo y poco uso del hielo, disponible en los centros comerciales; (d) la relativa ausencia de facilidades para la reparación de embarcaciones y motores; (e) la existencia de solamente establecimientos aislados para obtener los artículos básicos de pesca; (f) lo inadecuado de las facilidades de crédito para la adquisición y mantenimiento de equipos y aparejos más apropiados y eficientes, lo que no es posible bajo el sistema de pesca actual, que no permite a los pescadores efectuar los ahorros e inversiones requeridos. De aquí se deduce que es necesario promover un desarrollo en gran escala.

## 9. 2 Producción y Calidad

De la evaluación que se acaba de hacer, es evidente que al pescador de pesca chica le falta la mayoría de los requisitos básicos para operar eficientemente. Esto es igualmente cierto tanto en el medio ambiente que influye en su actividad pesquera como también en las condiciones que prevalecen en tierra. Su producción por lo tanto es en pequeña escala, y solamente debido al número dedicado a la pesca y a la disponibilidad del recurso es que la producción total obtenida puede satisfacer los requerimientos de una parte considerable del mercado interno. La captura por individuo varía aproximadamente entre 2 y 15 toneladas, dependiendo del área de pesca. En términos de ingreso neto, probable

mente no representaría más que una variación de US\$ 50 - 400 anuales, aunque es to no puede ser determinado con precisión debido a la ausencia de datos sobre los gastos de operación y costo del crédito.

Las condiciones bajo las cuales se manipula y vende la captura del pescador frecuentemente dan lugar a una producción de mala calidad, lo que resulta en pérdidas considerables por deterioro. Como se ha descrito en la Sección 3, el pescado es llevado en botes sin protección, desde el lugar de pesca has ta el punto de desembarque. Allí comúnmente se arroja en la arena o en el suelo para su clasificación y venta. No existe protección contra el sol, ni contra el pes cado desechado u otros desperdicios que se encuentran en los alrededores. pescado se vende al estado en que se desembarca y el uso de hielo está exclusivamente reservado al pescado que se prepara para su transporte en camiones, a mercados más distantes. El pescado que se lleva al mercado en pequeños lotes -- en las maleteras de los carros, en las carrocerías de los camiones o en triciclos -- no recibe este tipo de tratamiento. Además, la llegada de los botes a puer to significa la congregación de mucha gente en el escenario (la familia del pescador, comerciantes minoristas y otros), y como no existen servicios higiénicos en ningún punto de desembarque, la gente hace libre uso del lugar. El resultado de todas estas circunstancias indeseables desde el punto de vista de la higiene, calidad del producto, costo y beneficios, es obvio y se explica por si mismo.

Cómo el producto obtenido y su distribución al mercado satisfa ce al consumidor es otro asunto. De las encuestas llevadas a cabo, se obtiene la conclusión que el comprador promedio no es muy exigente en cuanto se refiere a calidad. Naturalmente, éste rechaza el pescado malogrado, quemado o muy mal tratado, lo que obviamente significa que hay mucho desperdicio desde que el producto sale de las manos del pescador hasta que llega al consumidor; pero aparte de esto, parece estar razonablemente satisfecho con el pescado puesto a su disposición. Sin duda, desearía estar en condiciones de comprar a un precio menor, pero está acostumbrado desde hace tiempo al sistema de mercadeo y pasivamente acep ta las condiciones de venta existentes.

Mientras lo dicho anteriormente no absuelve de ninguna manera a las autoridades públicas o privadas de asumir responsabilidades adicionales en el campo del mercadeo, esto significa que el actual sistema ha tenido éxito razonable en el desempeño de una de sus funciones básicas, o sea, el de dar al consumidor el tipo de producto pesquero que desea bajo las condiciones en que él esta dispuesto a aceptarlo. Por ejemplo, en todos los mercados donde se vende pesca do fresco se le encuentra entero, tal como es desembarcado, porque el consumidor lo prefiere en esta forma (descrito en la Sección 7); igualmente, raras veces se encuentra pescado salado o seco, excepto en los mercados de la Sierra y en las regiones costeras al norte de Huacho, porque es allí donde existe la demanda. (Es posible, por supuesto, que se prefiera el pescado fresco al pescado curado en ciertas secciones de la Sierra, pero las ventas son impedidas por factores físicos y de costo, lo que no significa una falla del sistema de mercadeo. Se concede que el mercado no cumple su finalidad por otras razones; esto se describe bajo el pró ximo encabezamiento.) En cuanto a las condiciones bajo las cuales se vende el pes cado, en muchos casos son extremadamente pobres, especialmente si se comparan a los standards sanitarios que prevalecen en otros medios más desarrollados. embargo, su aceptación, al menos por el consumidor de menores ingresos, es comprensible porque en primer lugar no es tan exigente en lo que se refiere a cali dad como podría o debería ser y, segundo, porque no está en posición de soportar el costo adicional que representaría mejorar las facilidades de manipuleo.

Lo que se ha dicho respecto al funcionamiento del mercado en respuesta a la demanda y preferencias del consumidor no intenta sugerir que nada se debería hacer referente a la calidad del pescado que se vende, ni para aumentar la variedad de los productos pesqueros en el mercado y mejorar las condiciones de venta -- exactamente lo contrario. Hay mucho por hacer, comenzando desde muy abajo en la escala de logros que se encuentra en muchos mercados mejor desarro llados. Por una parte, se opina que podría lograrse evitar substancialmente el deterioro acelerado y el consiguiente desperdicio, mediante la simple aplicación de agua y jabón, la introducción de mejoras elementales en las técnicas de manipuleo (cajas, paquetes, etc.), el uso más extensivo de hielo y el mantenimiento de stan-

dards mínimos de calidad y frescura; y esto podría muy bien resultar en una mejo ra significativa de la calidad del pescado vendido, a poco costo, si alguno. Por otra parte, mucho más se podría lograr a través de la educación y promoción del consumo con miras a influenciar el ánimo del consumidor hacia la aceptación de otras formas de productos que aquéllas de demanda popular. Obviamente, esto se ría para el futuro, pero debe tenerse en cuenta desde ahora las ventajas que ha brin dado a las comunidades de otros países el pescado fileteado, tajado, en porciones, tortas y otras formas. Los beneficios económicos que pueden lograrse en el Perú vendiendo al consumidor solamente aquellas partes del pescado que se pueden utilizar, a través de la reducción de los costos de transporte como resultado de la eliminación de las visceras y desperdicios en los puntos de desembarque (disminuyendo, por consiguiente, el peso a transportar), y la utilización de los desperdicios del pescado para sub-productos, etc., deben recibir prioridad en cualquier programa que se proyecte para el desarrollo del mercadeo.

#### 9.3 Ubicación de los Abastecimientos

El sistema actual de mercadeo distribuye el pescado en las zonas costeras del país y en una región limitada de la Sierra. Como se ha mostrado y descrito en la Sección 6, el pescado no se introduce en las grandes áreas geográficas donde reside más de la mitad de la población; y son estos residentes los que tienen necesidades nutritivas imperiosas. En consecuencia, existe un problema es pecial que ningún sistema comercial de mercadeo podría resolver. El libre juego de las fuerzas del mercado no puede rectificar las desigualdades alimenticias; éste simplemente fija la asignación de productos en lugares donde se puede conseguir mayor retribución. Si fuera eficiente, el sistema de mercadeo llevaría los productos de las áreas sobrantes a las zonas de abastecimiento deficiente, de acuerdo con las variaciones en las condiciones de la oferta y la demanda; habrían continuos cambios en las afluencias del mercado de manera que, a la larga, sería servido un amplio radio de mercados a precios que no variarían más que por el costo del transpor te y otros servicios adicionales. En el caso recien citado, esto es, en las áreas deprimidas de la Sierra, el mecanismo es inoperante, debido a que el precio que el

consumidor puede pagar está por debajo del que se puede obtener en otros mercados, además de los costos de transporte. Por consiguiente, la situación exige una ayuda pública especial (subsidios, u otro apoyo) si se trata de satisfacer las necesidades del área.

Existen sin embargo desigualdades regionales en la distribución del abastecimiento de pescado que podrían atribuirse directamente a la organización estructural del mercado. Estas anomalías han sido consideradas extensamen te en la Sección 6.4. En breves palabras, éstas son debidas al monopolio de los intermediarios y a la inflexibilidad del sistema, lo que da como resultado que el pescado sea repartido entre algunos mercados en especial -- por ejemplo, a Lima porque es la ciudad más grande y el centro administrativo y comercial más impor tante, a otros mercados por tradición, contactos establecidos, o porque no se les permite la entrada a otros lugares, etc. -- de tal manera que las variaciones en la oferta y en los precios tienen poca influencia para desviar el abastecimiento de los canales ya establecidos. En otros términos, el flujo de abastecimientos al mercado no responde a los cambios regionales y estacionales condicionados a la oferta y la demanda. Algunas de las consecuencias más inconvenientes son: (a) escasez de suministros en algunas áreas, mientras existen sobrantes en otras; (b) precios altos resultantes de la existencia de una multitud de intermediarios operando a lo lar go de los canales de mercadeo establecidos; y (c) variaciones estacionales de precios en las áreas servidas, con frecuencia creadas artificialmente, que resultan normalmente ya sea en márgenes de mayores beneficios para los intermediarios o en precios reducidos para los pescadores.

Cualquier forma de organización del mercado que dé lugar a los problemas recien mencionados no está prestando a la comunidad los servicios que podría proporcionar un sistema de mercadeo competitivo y eficiente. En tales circunstancias, ciertos grupos se benefician a expensas de otros, o la ineficiencia in flinge penalidades económicas a toda la comunidad. En cualquiera de estos casos, el Estado tiene un deber que cumplir en interés de la justicia hacia el mayor número.

Sin anticiparse a las recomendaciones que siguen, se puede establecer que el monopolio de las prácticas de mercadeo constituye una contradicción básica de la libre competencia, el que debe desaparecer si se desea preservar el principio de la libre empresa o de igualdad de oportunidades para todos. En el mercadeo del pescado, la experiencia en muchos países sugiere dos alternativas, a saber: consejos gubernamentales o cooperativas de mercadeo. El mérito de una u otra solución no está en discusión aquí, ni tampoco los pros y los contras de buscar un remedio mediante la vigencia de la competencia a través de controles especiales u otras disposiciones. Más bien, lo que sería más pertinente a esta altura es recalcar que la medida adoptada, cualquiera que ella sea, no logrará una distribución equitativa a menos que se organice un adecuado servicio para reunir el pescado y que se establezcan facilidades de almacenaje apropiadas. Las ventas al por mayor en el sentido comercial moderno deben ser desarrolladas por separa do de las ventas al por menor, para reunir, almacenar y transportar el pescado donde y cuando sea necesario en un momento dado, así como también para mantener los contactos necesarios entre los centros de abastecimiento y los mercados. Sólo entonces, podrían ser balanceados los abastecimientos entre las varias áreas de consumo.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

#### 10. RECOMENDACIONES

#### 10.1 Generalidades

Una de las pruebas del grado de eficiencia del mercadeo es la habilidad de la organización existente de distribuir los productos más o menos equitativamente (en respuesta a las fuerzas de la demanda) a los mercados que los necesitan, cuando los necesitan, y a los costos más bajos posibles dentro del medio económico y físico predominante. Desgraciadamente, en el Perú, como hemos podido ver, la estructura total del mercadeo de pescado no conduce a la realización de este objetivo debido a muchos factores básicos. Pero el problema no termina aquí. Las desigualdades nutritivas que surgen de la situación económica (lo que hay que admitir no puede ser rectificado por un mecanismo libre de mercadeo) constituyen un serio obstáculo al desarrollo social y al crecimiento económico que debe afrontar cualquier plan nacional de mejora del mercadeo.

Debido a estas razones, por lo tanto, las recomendaciones que siguen cortan a través la organización de la industria pesquera en todos sus niveles -- desde el pescador en el bote hasta el consumidor -- e invocan medidas gubernamentales, no solamente en defensa de la competencia, sino en la prosecusión de ciertos tipos de desarrollo que no puede esperarse sean promovidos por las empresas privadas por si solas.

# 10.2 Recursos

El conocimiento del recurso es básico para el desarrollo econó mico y racional de una pesquería. Hasta ahora en el Perú, el mayor esfuerzo científico se ha centralizado en la anchoveta, y relativamente muy poco se ha hecho respecto a otros peces de los cuales depende el mercado de consumo interno. Por lo tanto, se considera de suma importancia el aumentar los esfuerzos de investigación en estas especies mediante una pesca exploratoria y experimental extensiva.

Pesca exploratoria es necesaria para establecer el grado o poten-

cial de las especies de consumo, su distribución geográfica, los límites de captura consistentes con el mantenimiento de stocks y muchos otros factores importan tes para la determinación de las mejores zonas de concentración pesquera y para la mejor explotación económica del recurso. Tales determinantes del abastecimiento -- volumen de capturas, costo de adquisición, etc. -- no solamente llevan en si la posición económica del pescador, sino que tienen repercusión en todos los niveles del procesamiento y mercadeo.

Pesca experimental. También se necesita con urgencia experimentar y probar nuevos aparejos, equipos y métodos de pesca, si hay que desplazar las técnicas de pesca anti-económicas y, al mismo tiempo, si se trata de mejorar la eficiencia del pescador. Repetido énfasis se ha puesto en esta necesidad básica a través de todo este informe, no solamente para permitir un aumento en la productividad y beneficios del pescador, sino también como condición para abastecer el mercado con precios más favorables para el consumidor.

Afortunadamente, el Instituto del Mar del Perú posee las facilidades básicas de personal y equipo para iniciar esta investigación; y el trabajo comenzará pronto. Más aún, el conocimiento de la técnica, que es la clave del éxito en este campo, parece procurable sin costo alguno de agencias internacionales, al menos durante algún tiempo. Sin embargo, esto sólo no será suficiente. La investigación en el mar requiere de tiempo y es costosa; y si quieren lograrse les resultados que se desean, el Gobierno, la industria privada o ambos, deben estar listos para incrementar su ayuda financiera. Aparte de los fondos necesarios para atender a la necesidad urgente y elemental de localizar el pescado, identificar su relativa abundancia y probar los métodos conocidos de explotación, se necesita una ayuda financiera adicional para trabajos de desarrollo, especialmente para in vestigaciones de ingeniería sobre diseños y eficiencia de los equipos y estudios de comportamiento del pescado y de los aparejos.

# 10.3 Aparejos de Pesca, Equipos y Conocimientos

Los resultados de la pesca experimental y exploratoria, aun-

que edificantes, podrían frustrarse a menos que puedan ser llevados a cabo efectivamente por los pescadores. Esto significa que los pescadores deben estar capacitados para adquirir: (a) botes, aparejos y equipo adecuados y (b) la pericia o el conocimiento, que es donde depende el éxito de sus operaciones.

# 10.3.1 Préstamos para la Adquisición de Aparejos y Equipo

El carácter primitivo de las operaciones pesqueras en muchas partes de la costa peruana y la ausencia de facilidades adecuadas para aten der las necesidades de los pescadores han sido acentuadas en muchas secciones de este informe. Debido a lo restringido de los ingresos, el ahorro individual por parte de los pescadores limita las inversiones para la adquisición de mejores aparejos y equipos; además los intermediarios en la industria no están capacitados o en disposición de extender el crédito que podría suplir esta necesidad. Así mismo, los bancos privados, como en todas partes del mundo, no asumen los ries gos asociados con los préstamos a los pescadores, ni tampoco éstos se encuentran en situación de aceptar las tasas de interés ni los términos de pago que rigen los standards bancarios normales en el Perú. Y como el Gobierno tiene aún que expandir sus servicios en este campo, existe escasez de fondos de cualquier fuente para préstamos, como en muchas otras pesquerías sub-desarrolladas.

La solución de este problema es por supuesto básica para el desarrollo de la pesca chica o de especies de consumo y va algo más lejos de la esfera de este estudio. No obstante, se considera tan intimamente ligado al problema del mercadeo, en cuanto esto afecta las condiciones de abastecimiento, que merece un lugar en las recomendaciones que aquí se presentan.

Al reconocer la incompetencia del mercado de capitales o de las instituciones bancarias comerciales para satisfacer los requerimientos de capital de los pescadores, y en interés del desarrollo pesquero a largo plazo, se recomienda que las facilidades de préstamos gubernamentales sean específicamente establecidas para este propósito, a través de la creación ya sea de una Junta de

#### Préstamos Pesqueros o un Banco Pesquero.

#### 10.3.1.1 Junta de Préstamos Pesqueros

Sería deseable que tal Junta fuera independiente, derivando sus fuentes de crédito de un fondo rotativo, bajo el control general de una entidad estatal como, por ejemplo, al Servicio de Pesquería. La administración local también parecería deseable, para estar en condiciones de investigar a los solicitantes, esto es, obtener la información necesaria sobre el carácter, record de pesca, etc., que en muchos casos, constituirá la única seguridad para el reembolso de los préstamos. Sin embargo, hay mucha experiencia que extraer de otros países pesqueros donde se han adoptado medidas similares para estimular el desarrollo (por ejemplo, Canadá) y de donde se puede obtener el patrón administrativo apropiado.

#### 10.3.1.2 Banco Pesquero

Un banco parecido al Banco de Fomento Agropecuario del Perú para los agricultores pudiera tal vez llenar este cometido. Sin embargo, como en el caso de las juntas de préstamos, hay muchas experiencias que se pueden conseguir de los países pesqueros que operan bancos exclusivamente para fines pesqueros (Noruega, Islandia, etc.) de manera que la alternativa del patrón bancario puede bien dejarse a planificadores competentes. Esto se encuentra fuera del alcance del estudio.

Se podría indicar, no obstante, que los pescadores no son los únicos que están necesitados de préstamos bajo condiciones que las fuentes de crédito existentes no pueden proporcionar. Los comerciantes y negociantes encaran también el mismo problema; y así están muchos productores en el sector industria lizado, por razones que no están siendo examinadas aquí. Si se va a promover un desarrollo total de la pesquería parece ser deseable por lo tanto no confinar las facilidades de préstamo gubernamentales tan sólo a los pescadores. Un banco estatal podría ser un medio financiero más conveniente que cualquier otro esquema que se

ideara para extender el crédito.

#### 10.3.2 El Conocimiento

La adquisición de botes nuevos o mejores, aparejos y equipos en la pesca chica generalmente da lugar a la aplicación de conocimientos nue
vos o desconocidos. Donde esto sucede, el Gobierno debe comprometerse a impartir los conocimientos necesarios. También, debe asegurarse que los programas de entrenamiento se inicien a tiempo con el fín de evitar que el pescador sea
abandonado para cosechar fracasos y reveses económicos debido a que no pueda
usar el equipo con efectividad.

En el momento actual parece que este problema puede ser resuelto mediante asistencia técnica de fuentes internacionales.

# 10.4 Facilidades Básicas en Tierra - Desembarco y Manipuleo de Pescado

La provisión de facilidades para el mejor manipuleo y desembarque de pescado viene como lógica secuencia de lo contemplado más arriba. No solamente es un pre-requisito para una mayor eficiencia pesquera sino también es básico al mejoramiento del mercado.

No se intenta tratar sobre los requerimientos que se necesitan para un desarrollo en gran escala de la pesca chica de consumo. Esto, después de todo, está fuera de alcance inmediato. Más bien, la atención está centra lizada en las facilidades básicas necesarias para mejorar la calidad del pescado y la eficiencia del mercadeo, consistente con una demanda realista por fondos públicos. Según esto, en consecuencia, se han considerado los siguientes requisitos:

- (1) Muelles de concreto donde puedan atracar los botes.
- (2) Edificios (techados) con pisos de concreto y facilidades para la limpieza clasificado y preparación del pescado para el mercado.

- (3) Plantas para hacer hielo y una cámara para guardar el pescado.
- (4) Instalaciones de agua potable y desagüe.
- (5) Caminos de acceso a las plantas de beneficio del pescado, con espacio para estacionar.
- (6) Cobertizos para la salazón del pescado con tinglados para el salado y espacio para almacenar (especialmente en la zona al norte de Chimbo<sup>4</sup>).
- (7) Edificios para almacenar la sal (especialmente al norte de Chimbote).
- (8) Servicios higiénicos y facilidades para disponer de la basura y desperdicios.

# 10.4.1 Estudios de Factibilidad

No se intenta que las facilidades recien descritas sean establecidas en todas las caletas de la costa. En efecto, en muchas áreas aisladas no hay suficiente concentración de pescadores ni los factores geográficos u otros medios ambientales son tan atractivos como para justificar gastos considerables en su desarrollo. Hay que hacer una selección de los puertos existentes para lograr que el desarrollo tenga lugar en aquellas áreas mejor dotadas por la naturaleza, de tal manera que atraiga a los pescadores de lugares más aislados y económicamente menos prometedores.

La concentración de la actividad pesquera, por supuesto, tiene que ser alentada en las pesquerías que se encuentran en una situación tal como la industria del pescado para consumo en el Perú. Un contínuo y gran volumen de desembarques constituye buen incentivo para que los productores y procesadores se comprometan en actividades pesqueras de mayor escala y promueva la diferenciación de productos como también la utilización de sub-productos (fabricación de harina de pescado a base de los desperdicios, por ejemplo, lo que no es actualmente práctico ni económico), actividad que puede conducir a precios unitarios más bajos para los consumidores que de otra manera serían posibles. El empleo generado por la entrada de capital privado en la industria puede ser un gran beneficio para las comunidades con pocas, si algunas, oportunidades económicas. Aún más, desde el punto de vista del mercadeo, la continuidad del abastecimiento en

puntos fijos facilita su distribución al mercado -- obvia viajes caros y muchas veces inciertos a lugares diseminados, y simplifica el manipuleo y almacenamien to -- y, en consecuencia, contribuye a una mayor eficiencia. Estos son solamen te unos pocos ejemplos de los beneficios que pueden conferir los centros de concentración pesquera.

Con este preámbulo, es recomendable que los estudios de factibilidad sean hechos para seleccionar aquellas áreas mejor dotadas para la concentración y desarrollo pesquero. El equipo de estudio debe consistir de un economista, un biólogo, un ingeniero (preferible con experiencia en el manipuleo de pescado) y un experto portuario, los cuales pueden ser reclutados del servicio público o de la industria pesquera. Se cree que tal grupo es indispensable si se trata de efectuar estudios de re-inversión que cubran todos los aspectos importan tes del desarrollo -- el recurso, el mercado, transporte, requisitos portuarios, etc. -- y si hay que formular apreciaciones de costo realistas de acuerdo con el desarrollo que se persigue.

En la orientación de tales estudios, la atención debería estar dirigida primero a los centros de concentraciones pesqueras existentes, tales como Máncora, Paita, Sechura, San José, Pucusana, Pisco e Ilo, donde se sabe que las condiciones naturales favorecen un gran volumen sostenible de producción.

# 10.4.2 Proyectos de Desarrollo Comunal

Esta fuera del alcance de este informe el precisar las inversiones de capital necesarias para poner en su lugar las facilidades portuarias básicas que han sido recomendadas. Esto es de competencia del equipo para el estudio de factibilidad a que se ha hecho referencia. Sin embargo, se cree que con gastos moderados podría lograrse mucho inicialmente. Este tipo de proyectos se debe desarrollar en forma tal que genere utilidades que permitan la devolución de los préstamos en el mayor grado posible.

Se tiene que admitir que la pesquería y el mercadeo de pesca-

do requieren muchos servicios públicos sin los cuales el recurso no podría ser u tilizado íntegramente. Esto se aplica en el caso de las facilidades portuarias, carreteras, agua, electricidad, y sus similares (servicios que sin la aplicación de impuestos difícilmente podrían concebirse, menos aún mantenerse). Las comunidades pesqueras sub-desarrolladas o de bajos ingresos carecen a menudo de tales facilidades; y no teniéndolas, éstas permanecen relegadas. Aún debe recalcarse que los éxitos en este campo no son solamente consecuencia directa de altos ingresos y medios de pago. Estos dependen bastante del entusiasmo y eficiencia del gobierno local y de la actitud general hacia el esfuerzo comunal.

Sería deseable que la autoridad central gubernamental competente buscara de lograr las mejoras portuarias que han sido sugeridas a través de los gobiernos municipales. La creación de Juntas de Desarrollo Comunal bajo el control general de las municipalidades, por ejemplo, podría ser instrumento efectivo para la planificación, implementación y administración financiera de tales proyectos. Falta dirección, habilidad organizativa y conocimientos, medios que deben ser proporcionados por el Gobierno Central.

Muchas de las facilidades físicas necesarias pueden ser proporcionadas a bajo costo en diversos puertos, si pudiera estimularse un espíritu de esfuerzo comunal y si se utilizara efectivamente la fuerza humana disponible. Las playas pueden ser higienizadas sin costo; igualmente, se podría construir letrinas y eliminar la basura. Los caminos de acceso a los puntos de desembarque, con excepción de la Bahía de Sechura, tampoco constituyen un problema que los pescadores, convenientemente dirigidos, no puedan resolver por si mismo a bajo costo. Igualmente, se podría construir a un gasto moderado con mano de obra lo cal lugares para limpieza, preparación, salado o almacenamiento del pescado, siempre y cuando estuvieran presentes el conocimiento técnico y la dirección para guiar el proyecto.

Sin embargo, mientras una gran parte de este desarrollo pudiera basarse en la reorganización de las infraestructuras existentes, los requeri mientos financieros son reales y no pueden ser pasados por alto. Aún con el mejor esfuerzo comunal se necesitarán fondos para la adquisición de los materiales de construcción necesarios, útiles de todas clases, equipo, etc. los que la municipalidad u organización local no podría fácilmente proporcionar. En vista de las dificultades para obtener fondos de préstamos de cualquier fuente a términos convenientes, los esquemas de préstamos a bajo interés del tipo recomendado anteriormente para los pescadores parecen ofrecer la mejor solución en estas circunstancias.

En efecto, hay mucho a favor para que las facilidades de crédito gubernamentales a los pescadores sean también utilizadas con los fines recien descritos. El argumento más fuerte es sin duda que sin ellos no tendría lugar la evolución mencionada, por lo menos en un futuro cercano. Pero en adición, debe reconocerse que los préstamos a cierto tipo de obras de fomento son más se guros que aquéllos, que pueden efectuarse directamente a los pescadores de pesca chica. En el último caso, la mejor seguridad puede ser el nombre de la perso na, su rendimiento pasado y los beneficios probables de una captura variable e in cierta. Por otro lado, las inversiones para la creación de mercados portuarios, para la adquisición de plantas de hielo o para la construcción de facilidades de al macenamiento refrigeradas, etc., pueden contar con ingresos que son más favorables al reembolso de los préstamos, debido a la naturaleza pública o semi-pública de los servicios prestados.

Debe insistirse que en empresas como éstas, diseñadas para mejorar el desembarque y manipuleo del pescado, hay que poner énfasis desde el comienzo en el procesamiento del pescado en los puertos de desembarque -- evis cerado y decapitado, fileteado, salado, etc. -- no solamente en interés de mejorar la calidad y la eficiencia del mercadeo, sino también para promover la creación de nuevas industrias (sub-productos, etc.). Tal desarrollo debe servir como incentivo para la entrada del capital privado. A este respecto, pueden ser de invalorable beneficio proyectos pilotos tales como aquéllos iniciados en Máncora y San José (referidos anteriormente), si se les permite florecer y desarrollar. Estos pueden conducir al mejoramiento tanto de la calidad como de la variedad de los

productos pesqueros, así como también a la búsqueda de otras posibilidades comerciales, las cuales carecen de interés para la industria privada al presente.

# 10.5 Entrenamiento y Educación en el Manipuleo de Pescado

Las prácticas de mercadeo y la calidad de los productos pesqueros que se encuentran comúnmente en los mercados públicos han sido discutidas con alguna extensión. Estas revelan la necesidad de un nuevo acercamien to hacia el manipuleo y la preservación del pescado, no solamente en los puertos de desembarque y en los mercados, sino también en el mar, donde comienza el proceso de deterioro.

Se considera que los standards de calidad y las técnicas de manipuleo consistentes con el mantenimiento de la calidad del pescado, la evitación de pérdidas y desperdicio, la reducción de costos y el aumento de la eficiencia del mercadeo, reclaman un programa serio de entrenamiento y educación a escala nacional. Los pescadores deben ser enseñados sobre como tratar el pescado en el mar -- sangrarlo, helarlo, guardarlo bajo techo, etc. De la misma manera, en los puntos de desembarque y en los mercados hay necesidad de entrenamiento en el eviscerado, corte, fileteo, congelación, almacenamiento y cuidado general del pescado. Generalmente, no es conocido el daño que se ocasiona arrojando y maltratando el pescado, ya que dicho daño no es normalmente visible, y la educación debe comenzar en este nivel elemental.

Mientras que el problema planteado clama por acción de par te del Gobierno Central, se cree que podría ser solucionado con técnicos proporcionados por entidades internacionales.

# 10.6 Educación del Consumidor

La promoción del consumo a través de formas variadas de propaganda y otros medios se ha convertido en parte integral del comercio moder no aquí como en todas partes del mundo. Pero en relación con muchos artículos de consumo, los esfuerzos para promover el consumo de pescado en el Perú han sido extremadamente modestos, a excepción de campañas recientes encaminadas a levantar el interés en la anchoveta como fuente de alimento proteínico aceptable y barato. En general, se da poco énfasis a la difusión del conocimiento sobre manipuleo, almacenado, formas de preparación y valor nutritivo de los productos pesqueros tanto por parte del Gobierno como de los intereses comerciales.

Frecuente mención se ha hecho en este informe sobre la preferencia del público por el pescado entero y fresco, y de la poca variedad de productos pesqueros disponibles en el mercado. El consumo de pescado entero y fresco constituye el 80% del mercadeo doméstico total, mientras que el pescado salado representa casi el 15%. También se ha mencionado la renuencia del público para aceptar otra forma de producto, y a los relativamente pocos métodos conocidos o aceptados de preparar el pescado en los hogares.

En vista de la importancia de la diversificación del producto (fileteado, trozos, desmenuzado, etc.) para el total desarrollo de la industria pes quera y, especialmente, para mejorar el mercadeo y su expansión, es urgente que el Gobierno preste especial atención al problema de la educación del consumidor. Técnicas efectivas han sido desarrolladas por gobiernos en muchos países pesque ros (Norteamérica, por ejemplo) que podrían ser de gran valor para formular programas apropiados a las necesidades nacionales.

Como primer paso, parece ser necesario establecer un departamento o servicio especial, preferible una sección dentro del Servicio de Pesquería, para el propósito expreso de organizar y desarrollar un acercamiento in tegral hacia la educación del consumidor. Un grupo de agentes de mejoramiento del hogar ("home economists") con su "cocina de pruebas" para tratar, probar y desarrollar recetas y nuevos métodos de cocina, así como también para la divulgación de los resultados al público, parece ser intrínsico al programa a desarrollarse.

Aunque no se intenta aquí especificar todas las funciones que debe desempeñar un "servicio al consumidor", ni como, pueden indicarse al gunos de los medios de propaganda conocidos y efectivos que se emplean para ac tividades de promoción y educacionales en este campo. Estos son:

- 1. Propaganda común en periódicos y revistas.
- 2. Artículos especiales en revistas y publicaciones de gran demanda, etc.
- 3. Distribución de libros de recetas y paníletos especiales sobre preparación y utilidad del pescado.
- 4. Presentaciones por radio y televisión.
- 5. Muestras y exhibiciones en ferias, convenciones y reuniones especiales.
- 6. Charlas y demostraciones en escuelas, lugares públicos y en los hogares.

#### 10.7 Mercadeo

El estudio de la organización del mercadeo revela numerosos problemas perturbadores. Para abreviar, estos son: (1) impedimentos para el desempeño eficiente del sistema de libre intercambio, representados por el conocimiento imperfecto del mercado (especialmente de precios y abastecimientos) y por la existencia de grupos monopolísticos; (2) la ausencia de un sistema adecuado para reunir el pescado que deja a aisladas fuentes de abastecimiento con mercados inciertos; y (3) la ausencia de facilidades para el depósito y almacenamiento y, en consecuencia, un sistema mayorista pobremente desarrollado. Por lo tanto, no es de sorprender encontrar: (a) la existencia de canales rígidos de co mercio, donde el pescado se desplaza desde puertos determinados a lo largo de rutas establecidas a mercados también fijos; (b) desigualdad de distribución, ejemplificada por sobrantes en algunas áreas y escasez en otras: (c) desmedida di ferencia entre los precios que recibe el pescador y los que paga el consumidor; (d) fluctuaciones de precios que surgen de las variaciones estacionales en el abaste cimiento, o de escasez creada artificialmente; y (e) el mantenimiento de standards de calidad bajos.

Endefensa de los pescadores y consumidores, y en interés de promover el desarrollo y eficiencia del mercadeo mayorista, es urgente que desaparezcan tales imperfecciones de mercadeo. De suma prioridad es la erradicación de las prácticas restrictivas de comercio, porque la re-instalación de la competencia probablemente llevará por si sola a la solución (a largo plazo) de la mayoría de los otros problemas asociados. Pero ¿cómo se puede lograr esto efectivamente?

Una forma leniente de tratar con las empresas privadas en tales circunstancias es a través de ciertos dispositivos gubernamentales, por ejemplo, la imposición de multas o penas contra aquellos culpables de actos en la restricción del comercio. (15) Esto ha sido empleado en cierto número de econo mías de "mercados libres" (son ejemplos las demandas ejecutadas bajo el Acto de Investigación del Monopolio Canadiense y la aplicación de leyes contra el monopolio en los Estados Unidos), con una mezcla de éxitos y fracasos. Una de las dificultades surge del hecho que el grado de competencia en un mercado no está ajustado a una medida éxacta, de manera que generalmente existe lugar para argumentar sobre si un acto dado está en contraposición con las condiciones de un sistema libre de intercambio. Otro aspecto desalentador es que el proceso le gal asociado con la determinación de si una práctica de comercio determinada es buena, mala o indiferente, es con frecuencia extremadamente larga. Por estas razones, y debido a la organización, investigación y vigilancia necesarias para asegurar la efectividad de la acción policial, se considera pertinente una forma más directa de intervención para encarar los problemas inmediatos en el Perú.

La acción colectiva por parte de los productores ha tenido éxito considerable en algunos países, en frenar o corregir rigideces y otras imperfecciones del mercado parecidas a las que existen en el mercadeo de pescado en el país. Las cooperativas de producción o mercadeo en muchos casos han asu mido todas las funciones principales del mercadeo -- reunión de abastecimientos, almacenado, negociación de precios -- eliminando así los servicios de la mayoría de los intermediarios. Sin embargo, los pescadores peruanos han tenido po-

<sup>(15)</sup> Fisheries Council of Canada, Annual Review, 1964, artículo por H.C. Frick sobre "Organización del Mercadeo", pag. 71 - 73.

ca experiencia hasta ahora en esfuerzos cooperativos de esta clase, de manera que este acercamiento aún no puede ser considerado una solución inmediata a los problemas de mercadeo. Debe ser perseguido y desarrollado para aplicaciones futuras.

Entretanto, se considera que la distribución del abastecimiento de pescado podría solucionarse mejor a través de una Junta Central de Mercadeo, para actuar como entidad negociadora, asignadora y vendedora. Para cumplir estas funciones eficientemente, la Junta requerirá: (a) un servicio de in formaciones bien desarrollado para proporcionar los datos mas recientes sobre las condiciones de la oferta y la demanda, (b) facilidades apropiadas de almacenamiento en puntos claves y (c) los medios de transporte necesarios para mover el pescado a corto plazo en respuesta a los requerimientos del mercado. El con trol del abastecimiento podría tal vez ejercerse a través de la municipalidad, la cual podría tomar el despacho de los desembarques en toda el área de su jurisdicción y tener listo para la Junta los sobrantes existentes. (Esto también lleva ría al mejoramiento de las facilidades para el manipuleo del pescado en los mer cados públicos.) Pero si estos ú otros arreglos fueran necesarios para la adqui sición de los abastecimientos, la Junta necesitará tener el control completo, por que de otra manera podría fracasar en el desempeño de su función principal de mercadeo.

Este acercamiento por supuesto constituye un apartamiento radical del así llamado sistema "libre" de comercio del pescado que existe actual mente. Empero, se considera un medio justificable para remediar males que son difíciles de tratar sin alguna forma de intervención directa con el proceso de mercadeo.

## 10.8 El Problema de las Areas Nutricionalmente Deprimidas

Los requerimientos nutricionales de las regiones andinas del Perú presentan problemas que ningún sistema libre de mercadeo está en posición

de solucionar. Esto se debe a que en una economía de libre mercadeo, el sistema de precios (precios relativos en el mercado) raciona la mercadería entre los consumidores; (16) y como fué recalcado anteriormente en este informe, el costo físico de colocar el pescado u otro alimento a disposición de estos habitan tes deprimidos economicamente excede el precio que ellos pueden pagar. La si tuación es tal que invoca claramente acción gubernamental.

Se cree que el pescado salado y en salmuera se encuentra entre los productos proteínicos más baratos que por ahora podrían abastecer estas regiones, siendo igualmente los más convenientes de transportar y almacenar en tales medios ambientes que no poseen refrigeración. Considerando que existe ahora en la Región Norte un núcleo industrial de pescado salado, que tambien existe un potencial para aumentar la producción y que ya ha sido desarrolla do en las zonas norte de la Sierra un mercado limitado para este producto, se cree que el Gobierno debería seriamente explorar las posibilidades inherentes en la revivificación y expansión de la industria de pescado salado.

En la prosecución de este acercamiento para solucionar el gran problema nacional de alimentar a las clases más necesitadas, se considera importante que el Gobierno atraiga el apoyo de la industria privada. Incentivos para el desarrollo industrial proporcionados por préstamos a bajos intereses (como se ha recomendado anteriormente) y varias formas de subsidios, concesiones y ayuda especial, los cuales han jugado un papel importante en el desarrollo de las pesquerías en muchos países, podrían lograr concebiblemente el mismo objetivo en el Perú y prestarse a la tarea de levantar el nivel nutricional del país en forma infinitamente más fácil que a través de la acción gubernamental sola. Ayuda especial para adquisición de mejores botes y equipo, rebaja del costo de los equipos de pesca, la provisión de seguros a bajo costo, la instalación de almacenes refrigerados y subsidios de transporte están entre algunas de las medidas que han sido ampliamente aplicadas en otras partes del mundo y que podrían acelerar grandemente el desarrollo industrial y mercantil que necesita este país.

<sup>(16)</sup> Ibid, pag. 71.

#### APENDICE I

VOLUMEN Y VALOR DEL DESEMBARQUE DE PESCADO,

| 195 | 3 / | 19 | 962 |
|-----|-----|----|-----|
|     |     |    |     |

|      | Volumen<br>(En T. M.) | Valor<br>( S/. ) |
|------|-----------------------|------------------|
| 1953 | 117,777               | 124,000          |
| 1954 | 146,090               | 170,000          |
| 1955 | 183,337               | 190,000          |
| 1956 | 267, 285              | 264,000          |
| 1957 | 453,135               | 282,000          |
| 1958 | 900,167               | 490,000          |
| 1959 | 21122, 363            | 750,000          |
| 1960 | 31501,436             | 1,000,000        |
| 1961 | 5'213,059             | 1'200,000        |
| 1962 | 6'881,883             | 1'940,000        |

Fuente: Servicio de Pesquería, Ministerio de Agricultura.

#### DESEMBARQUE DE PESCADO POR PUERTOS

1953 / 1962 (En T. M.)

| PUERTOS          | 1953         | 1954      | 1955        | 1956        | 1957        | 1958                     | 1959                  | 1960                 | 1961                 | 1962                   |
|------------------|--------------|-----------|-------------|-------------|-------------|--------------------------|-----------------------|----------------------|----------------------|------------------------|
| Puerto Pizarro - | .)           |           | •           |             |             |                          |                       |                      |                      |                        |
| Tumbes           | 141.7        | 354.7     |             |             |             |                          |                       |                      | 1,381.1              | 2 545 1                |
| Máncora          | 4,077.1      | 10,999.8  | 10,515.1    | 10,207.5    | 9,181.9     | 26,722.8                 | 8,128.2               | 6, 198, 1            |                      | 2,547.1                |
| Talara           | 305.2        | 692.7     | 1,105.6     | 442.6       | 415.5       | 629.4                    |                       | 484.5                | 6,822.8<br>553.2     | 10,628.1               |
| Paita            | 3,148.7      | 3, 232, 8 | 7, 204. 5   | 6,023.3     | 6,109.4     | 12,758.5                 |                       |                      |                      | 1,156.6                |
| Sechura          | 4,438.0      | 4,578.4   | 2,950.7     | 4,791.2     | 16,058.1    | 17, 292. 6               | •                     | 14,162.7             | 13,255.0             | 17,684.3               |
| San José         | 6,078.3      | 5,522.2   | 1.855.9     | 2,298.7     | 5,132,3     | 4,062.8                  | , ,                   | 13,704.9             | 12, 320.0            | 18,420.2               |
| Pimentel         | 918.9        |           | 888.3       | 2, 967. 2   | 3,781.9     | 4,062.8<br>3,565.8       | 3,178.1               | 6,404.7              | 7,856.0              | 5,275.0                |
| Pacasmayo        | 242.5        | 298.9     | 94.9        | 143. 2      | 250.1       | -                        | 5,505.0               | 5,877.0              | 8,426.9              | 5,270.4                |
| Puerto Chicama-  |              | _,_,,     | /1. /       | 173.2       | 250.1       | 324. 4                   | 415.4                 | 386.9                | 490.7                | 445.2                  |
| Huanchaco-Sala - | -) 503.9     | 309.3     | 1,321.8     | 2,189.4     | 178.8       | 00 (                     | 401 1                 |                      |                      |                        |
| verry            | )            | ,         | 1,521.0     | 2, 10 % 4   | 1 (0, 0     | 90.6                     | 491.1                 | 737.6                | 1,911.9              | 1,452.4                |
| Chimbote-Coish   | 0 20. 978. 2 | 13,882.7  | 35, 307. 2  | 55,088.6    | 102, 162, 1 | 220 104 2                | 502 521 B             | 11104 2/2 1          |                      |                        |
| Samanco          | 33,712.6     | 30,661.4  | 36, 307. 1  | 37,348.1    | 38, 998. 9  | 230,184.2<br>44,524.7    | 583, 521. 7           | 1'104, 263. 1        | 1'482,804.8          | 2'1 39, 485. 1         |
| Casma            | •••          | •••       | 1,022.0     | 13, 563. 5  | 40,611.4    | 24, 033. 2               | 87,638.2              | 118,247.9            | 138,149.8            | 146, 597. 3            |
| Culebras-Huarm   | ey 6.831.0   | 4,258.2   | 6, 969, 4   | 11,157.1    | 15,620.5    | •                        | 53,503.8              | 66,152.6             | 57,413.5             | 60,581.3               |
| Supe             | 128.9        | 600.7     | 1,037.9     | 411,4       | 550.9       | 67,468.8<br>3,297.6      | 235, 629. 8           | 290, 786. 5          | 292, 994. 5          | 320, 382. 7            |
| Carquin          | 1,558.4      | 3,990.5   | 3,495.3     | 4,680.4     | 4, 256, 0   | 11,891.5                 | 9,035.4               | 101,400.8            | 402,614.0            | 635, 342. 6            |
| Huacho           | 3,944.0      | 10,770.5  | 11,106,7    | 13, 765. 8  | 22,576.9    | 34,654.1                 | 35, 295. 4            | 52,757.7             | 67, 227. 2           | 307,057.4              |
| Chancay          | 1,836.3      | 4, 372, 8 | 12,832.7    | 22,091.0    | 44,690.6    | 38.428.6                 | 69,463.0              | 140,978.6            | 234, 473. 4          | 128,688.4              |
| Callao           | 11,891.7     | 16,260.9  | 20,769.7    | 33,686.1    | 72, 280, 5  | 272,530.6                | 60,362.0<br>791,204.7 | 53, 203. 8           | 125, 242. 8          | 408, 156. 6            |
| Pucusana         | 2,635,6      | 8,877.3   | 6,486.0     | 6, 994, 1   | 11,451.7    | 46,606.8                 |                       | 1'324,350.7          | 2'059, 226. 3        | 2'219,075.0            |
| Cerro Azul       | 583.2        | 463.7     | 453.7       |             | 1,075.8     | 365.2                    | 61,891.8              | 37, 244. 6           | 63, 576. 9           | 59,621.2               |
| Tambo de Mora    | 34. 3        | •••       |             | . 313.7     | 9.7         | 19.9                     | 417.5                 | 243.0                | 360.8                | 274.0                  |
| Pisco-San André  | s 1,583.0    | 1,785.7   | 658.3       | 13,620.3    | 12,906.9    | 5,426.7                  | 20.6                  | 45. 5                | 46.7                 | 11.5                   |
| San Juan         | •••          | 97.5      | 58.6        | 69.4        | 276.4       | 199. 3                   | 5,894.3               | 5,414.8              | 8,397.1              | 34,511.4               |
| Lomas            | 106.3        | 89.0      | 103.7       | 155.6       | 899.2       | 438.5                    | 111.9                 | 73.7                 | 133.6                | 289.8                  |
| Chala            | 132,8        | 91.5      | 142.6       | 315.3       | 19. 2       |                          | 438.3                 | 944.8                | 589.2                | 1,374.4                |
| Mollendo         | 277.9        | 964. 9    | 2,149,4     | 2,978.9     | 1,550.0     | 175.0                    | 164.0                 | 55.9                 | 227.6                | 341.2                  |
| Ilo              | 9,847.6      | 14,820,3  | 11,034.3    | 16,698.4    | 1,550.0     | 1,895.9                  | 8,751.7               | 26,887.5             | 50,505.4             | 151,060.0              |
| Otros            | 1,840.7      | 7,159.0   | 7,465.4     | 5, 222. 5   | 22,503.3    | 37, 884. 4<br>14, 695. 2 | 63,309.1<br>4,304.9   | 124,667.2<br>5,760.6 | 169,727.9<br>6,330.3 | 200, 986. 4            |
| TOTAL            | 117,776.8    | 146,089.6 | 183, 336. 8 | 267, 285. 5 | 453,134,7   |                          | 2'122, 362. 7         | 3'501, 435. 7        | 5'213, 059. 4        | 5,167.4<br>6'881,883.0 |

Fuente: Servicio de Pesquería, Ministerio de Agricultura

#### DESEMBARQUES DE PESCADO POR ESPECIES,

1953 / 1962 (En T.M.)

|             |           |           |                 | 105/          | 1957            | 1958            | 1 959         | 1960                    | 1961           | 1962               |
|-------------|-----------|-----------|-----------------|---------------|-----------------|-----------------|---------------|-------------------------|----------------|--------------------|
| Especies    | 1953      | 1954      | 1955            | 1956          |                 | 1, 3            | 30.0          | 21.2                    | 27.0           | 55.6               |
| Agujilla    | 27.4      | 39.4      | 9.6             | 6.6           | 5. 4            |                 | 1'942, 385. 5 | 31310, 156. 8           | 5'010,930.0    | 61691,520.7        |
| Anchoveta   | 37,113.0  | 43,029.0  | ,               | 118,726.0     | 325,624.0       |                 | 1.942, 363. 3 |                         |                | 21.0               |
| Angelote    | 10.3      | 24.8      | 25.3            | 4.4           |                 | - 740 4         | 7,162.6       | 8,299.0                 | 8,983.2        | 10,901.7           |
| Atún        | 2,282.9   | 5,408.4   | 6,782.2         | 3,569.9       | 2,367.0         | 5,769.6         |               | 3,762.1                 | 3,887.1        | 2,906.3            |
| Ayanque     | 1,713.0   | 479.6     | 0.7             | 549.6         | 3,516.9         | 3,938.7         | 3,973.3       | 32.1                    | 14.9           | 50.8               |
| Bagre       | 20.9      | 209.0     | 20.4            | 2. 6          | 2. 8            | 7. 2            | 6.5           |                         | 19,542.7       | 12,722.8           |
| Barrilete   | 4,939.0   | 7,649.1   | 7,596. <b>9</b> | 9, 556. 6     | 10,271.3        | 13,160.0        | 26,753.4      | 18,955.9                | 101,439.8      | 86,525.0           |
| Bonito      | 43,695.0  | 52,319.8  | 71,191.2        | 83,426.9      | 57,725.l        | 65,758.3        | 81,818.5      | 96, 296. 9<br>9, 426. 5 | 11,684.9       | 13, 275. 2         |
| Caballa     | 1,854.0   | 3,542.7   | 1,313.8         | 3,736.6       | 8,603.1         | 12,577.6        | 9, 397. 9     | 9,420.5<br>59.4         | 67.2           | 16.9               |
| Cabezudo    | 111.2     | 175.0     | 253.6           | 215.0         | 139.5           | 96.8            | 160.2         | 290.5                   | 386.4          | 488.8              |
| Cabinza     | 185.1     | 148.9     | 114.9           | 2,320.9       | 2,060.9         | 1,649.1         | 450.9         | 3,998.5                 | 4,092.4        | 4,378.1            |
| Cabrilla    | 1,737.7   | 1,330.9   | 1,322.8         | 2,396.3       | 5,848.4         | 5,813.5         | 3,851.1       |                         | 104.6          | 18.4               |
| Cazón       | 88.4      | 114.6     | 368.5           | 927. 1        | 347.9           | 270.4           | 95.6          | 144.6                   | 5 <b>75.</b> 6 | 733.3              |
| Coco        | 549.4     | 183.6     | 340.3           | 371.6         | 1,119.9         | 723.4           | 628.4         | 458.0                   | 3,674.3        | 3, 155. 3          |
| Cojinoba    | 2,688.2   | 1,845.7   | 1,362.7         | 3, 380. 2     | 4,167. <b>9</b> | 4,599.5         | 3,631.1       | 3,654.3                 | 220.0          | 102. 2             |
| Congrio     | 31.2      | 63.2      | 20.7            | 27.1          | 20.1            | 39.5            | 67.6          | 122.3                   | 3,089.6        | 3,804.4            |
| Corvina     | 824.7     | 4,739.9   | 4,427.8         | 2,158.6       | 1,977.7         | 1,808.5         | 1,787.4       | 3, 142. 7               | 4, 183. 3      | 3,809.5            |
| Chauchilla  | 674.6     | 515.8     | 580.4           | 388.4         | 844.7           | 464. 9          | 471.4         | 576.7                   |                | 12.3               |
| Cherlo      | •••       |           |                 |               |                 | • • •           | •••           | 24.0                    | 13.6           | 11.6               |
| Chita       | 15.9      | 15.5      | 13.0            | 7.0           | 3 <b>4.</b> 7   | 50.2            | 16.4          | 26.8                    |                | 242.9              |
| Fortuna     | 10.2      | 28. 3     | 31.0            | 2. 6          | 4.6             | • • • •         |               | 102.4                   | 230.4          | 666.4              |
| Guitarra    | 19.3      | 16.8      | 7.1             | 24.6          | 24.0            | 81.8            | 70.7          | 103.4                   | 173.6          | 159.1              |
| Jurel       | 68.6      | 62. 2     | 138.3           | 672.7         | 365.8           | 173.2           |               | 280.6                   | 288.9          | 4,018.4            |
| Lenguado    | 37.9      | 110.3     | 62.5            | 74.7          | 30 <b>. l</b>   | 78.6            |               | 205.4                   |                | 8,713.0            |
| Lisa        | 122.6     | 337.3     | 474.6           | 693. 9        | 1,052.4         | 944. 2          |               | 1,428.7                 | 2,317.7        | 10,883.3           |
| Lorna       | 2,486.2   | 4,604.5   | 2,989.3         | 3,484.9       | 3,496.4         | 7,743.7         |               | 10,050.3                | 10, 289. 7     | 170.3              |
| Machete     | 7,601.1   | 9,731.5   | 17,624.1        | 19,633.3      | 9,842.5         | 19,036.9        |               | 7,549.1                 | 7,603.1        | 8.2                |
| Mero        | 145. l    | 199.9     | 131.0           | 155.3         | 176.7           | 218.5           | 150.9         | 95. 9                   | 227. 2         | 169.5              |
|             | 64. 3     | 9. 4      | 8.2             | 31.9          | 31.3            | 12.8            |               | 34.2                    | 58. 2          | 109. 5             |
| Mojarrilla  | 88.4      | 133.9     | 149.4           | 229.9         | 184.1           | 188.6           |               | 218.3                   | 204.6          |                    |
| Ojo de Uva  | 24.5      | 78.1      | 1.3             | 4.5           | 17.2            | 147.2           |               | 220.6                   | 234.1          | 2,928.0<br>1,079.4 |
| Pámpano     | 1,816.6   | 864.5     | 794. 2          | 1,716.8       | 3,151.3         | 2,919.1         |               | 2,556.6                 | 2,557.6        | 2.0                |
| Peje Blanco | 222. 4    | 264.7     | 525. 5          | 1,733.4       | 1,123.2         | 927.0           |               | 1,087.2                 | 1,085.7        | 2. 0<br>376. 3     |
| Pejerrey    | 1.1       | 0.7       | 0.1             | 2.7           | 1.3             | 2.0             |               | 1.6                     | 0.8            | 61.4               |
| Peje Sapo   | 932. 3    | 693.7     | 437.8           | <b>624.</b> 5 | 556.7           | 431.1           | 411.3         | 393.6                   | 285. 3         | 781.7              |
| Pez Espada  | 38.6      | 10.5      | 19.4            | 68.1          | 97.3            | 54.9            |               | 59.4                    | 48.1           | 963.2              |
| Pintadilla  | 1,043.7   | 158.1     | 415.8           | 656.7         | 716.5           | 744.3           |               | 615.0                   | 795.1          | 3,030.0            |
| Rayas       | 461.2     |           | 291.1           | 363.4         | 358.5           | 460.9           |               | 964.6                   | 984.3          | 268.               |
| Robalo      | 111.3     | 69.2      | 48.2            | 108.2         | 305.2           | 2,107.3         | 4,413.5       | 2,979.9                 | 2,709.9        |                    |
| Sardina     | 436.5     | 485.7     | 524. <b>1</b>   | 471.6         | 1,575.7         | 969.7           |               | 471.6                   | 327.0          | 4,343.4            |
| Sierra      | 1,951.9   | 3,884.6   | 1,675.8         | 1,989.1       | 2,476.1         | 2,338. <b>2</b> |               | 6,250.8                 | 2,624.2        | 32.                |
| Toyos       | 1, 951. 9 | 5.9       | 4.7             | 31.8          | 30.0            | 27 <b>. 9</b>   | 54.6          | 81.4                    | 5 <b>5.</b> 7  | • • •              |
| Trambollo   | 10.7      | 6.4       | 0.3             |               | •••             |                 | • • •         |                         | • • •          | 205 (              |
| Vieja       |           | 185.9     | 250.8           | 199.2         | 343.5           | 230. 9          |               | •••                     |                | 205.9              |
| Langostino  | 269. 9    | 1,716.0   | 2, 283. 6       | 2,539.9       | 2,496.7         | 6,579.9         | 7,539.7       | 6,363.2                 | 7,041.6        | 8,160.             |
| Otros       | 1,232.7   | 146,089.6 |                 | 267, 285. 5   | 453,134.7       | · ·             | 2'122, 362. 6 | 3'501,435.7             | 5'213,059.4    | 6'881,883.         |

## PRODUCCION PESQUERA, EXPORTACIONES Y CONSUMO,

1953 / 1962

(En T. M.)

| ño   |         | Producci | ón<br>   |           | Total de | Exp    | ortaciones |           | Total de                  |         | Consu   | mo       |        | Consumo              |
|------|---------|----------|----------|-----------|----------|--------|------------|-----------|---------------------------|---------|---------|----------|--------|----------------------|
|      | Fresco  | Salado   | Enlatado | Congelado |          | Salado | Enlatado   | Congelado | Export <u>a</u><br>ciones | Fresco  | Salado  | Enlatado | Conge- | Total                |
| 1953 | 30,609  | 2,491    | 12,501   | 6,346     | 51,947   |        | 10,708     | 6,317     | 17,025                    | 30,609  | 2,491   | 1,793    | 29     | 34, 922              |
| 1954 | 35, 551 | 3,074    | 16, 361  | 11,908    | 66,894   | 6      | 14,720     | 11,772    | 26,498                    | 35,551  | 3,068   | 1,641    | 136    | 40,396               |
| 1955 | 40,317  | 3,176    | 19,863   | 12,819    | 76, 175  | 50     | 16,709     | 11,848    | 28,607                    | 40,317  | 3,126   | 3,154    | 971    | 47,568               |
| 956  | 48,045  | 4,771    | 21,762   | 13,112    | 87,690   | 1 34   | 18,501     | 12,894    | 31,529                    | 48,045  | 4,637   | 3, 261   | 218    | 56,161               |
| 957  | 50,199  | 6,210    | 22,960   | 12,896    | 92, 265  | 92     | 19,271     | 12,738    | 32,101                    | 50,199  | 6,118   | 3,689    | 158    | 60,164               |
| 958  | 61,499  | 7,415    | 17,731   | 16,613    | 103, 258 | 148    | 13,321     | 16,577    | 30,046                    | 61,499  | 7,267   |          | 36     | 73, 212              |
| 959  | 72,611  | 8,033    | 22,642   | 26, 397   | 129,683  | 133    | 17,475     | 26,118    | 43,726                    | 72,611  | 7,900   | 5, 167   | 279    | 85,957               |
| 960  | 80,327  | 11,315   | 20,482   | 18,353    | i30,477  | 345    | 15,423     | 18,129    | 33,897                    | 80, 327 | 10,970  |          | 224    | 96,580               |
| 961  | 82,010  | 15,264   | 24,495   | 20,070    | 141,839  | 331    | 19,186     | 19,932    | 39,449                    | 82,010  | 14, 933 |          | 1 38   |                      |
| 962  | 83,463  | 15,347   | 19,188   | 21,735    | 139,733  | 556    | 15,131     | 20,141    | 35,828                    | 83,463  | 14,791  | 4,057    | 1,594  | 102, 390<br>103, 905 |

Fuente: Servicio de Pesquería, Ministerio de Agricultura.

#### APENDICE V

## PRODUCCION DE PESCADO SALADO, POR PUERTOS,

## 1962 (En T.M.)

| Máncora    |       | 70.0       |
|------------|-------|------------|
| Talara     |       | 83.2       |
| Negritos   |       | 6.8        |
| Sechura    |       | 6,658.5    |
| San José   |       | 2, 294. 2  |
| Pimentel   |       | 2,379.5    |
| Santa Rosa |       | 73.9       |
| Pacasmayo  |       | 85.0       |
| Chimbote   |       | 1,000.0    |
| Huarmey    |       | 1,163.6    |
| Supe       |       | 18.2       |
| Carquín    |       | 1,450.0    |
| Huacho     |       | 13.5       |
| Callao     |       | 50.5       |
|            | Total | 15, 346. 9 |
| •          | :     |            |

Fuente: Servicio de Pesquería, Ministerio de Agricultura.

7.2

3.7

0.6

5.4

5.2

3.7

2.5

2.0

1.1

6.0

. . .

7.6

6.7

1.9

0.1

2.9

1.4

7.1

2.8

1.1

9.2

. . .

77.4

49.7

46.7

30.4

29.1

24.1

22.6

15.6

13.5

12.0

85.0

VENTAS MENSUALES DE PESCADO A TRAVES DEL TERMINAL PESQUERO DE LIMA, POR ESPECIES,

1963

1962

1962 (En T. M.) Especies Enero Febrero Marzo Abril Mayo Junio Julio Agosto Setiembre Octubre Noviembre Diciembre Total Bonito 519.7 396.6 390.2 643.0 850.3 934.9 733.9 750.0 746.1 814.1 825.8 757.6 8.362.2 Lisa 274.0 336.0 473.0 448.2 300.0 219.4 141.1 219.4 282.4 115.0 214.6 281.7 3,304.8 Cojinoba 244.4 213.0 258.1 135.2 91.5 86.1 176.5 171.2 132.0 108.6 141.4 223.0 1,981.0 Corvina 204.3 136.1 136.6 138, 2 63.3 39.4 70.9 67.5 37.9 56, 2 103.3 112.3 1,166.0 Lorna 61.0 50.1 109.8 90.4 79.4 60.0 54.1 83.6 50.1 57.8 48.4 41.4 786.1 Jurel 13.3 35.6 57.7 74.5 92.7 5**7. 1** 0.8 0.5 0.3 0.6 3. 1 10.6 346.8 Tollo 68.6 43.7 **30.** 0 17.0 24.9 11.9 20.1 27.0 5.9 15.8 44.3 29.6 338.8 Coco 16.7 16.4 10.4 10.5 3.2 9.4 28.1 21.7 9.9 38.2 39.9 25.1 229.5 Cabrilla 8.5 9.8 8.7 9.0 7.0 8.0 22.5 16.0 7.0 28.2 26.4 30.9 182.0 Avanque 0.1 2,8 1.3 7. 5 2. 1 3.8 5.7 6.4 17.4 26.8 48.8 9.0 131.7 Machete 13.0 7.7 15.6 8.0 10.6 6.5 6.6 13.1 10.2 7.1 6.3 4.8 109.5 Pejerrev 11.1 5.0 7.1 12.3 8.9 8.0 7.4 10.1 14.8 6.0 1.5 2.6 94.8 Lenguado 4.0 10.4 6.0 4.2 8.4 5.6 6.7 8.9 5. 1 3.3

3.7

0.4

6.3

2.0

1.2

0.3

3.4

0.2

7.2

. . .

1.0

1.9

3. 2

0.7

0.4

0.5

0.5

0.2

8.9

. . .

1.9

2.8

0.9

0.8

3.2

2.0

0.3

0.7

2.5

1.5

4.5

1.2

1.1

1.4

1.1

0.4

5.9

. . .

. . .

1.1

1.4

7.2

2.2

2.9

0.8

0.7

14.8

. . .

. . .

TOTAL 1,477.5 1,293.0 1,634.4 1,576.1 1,494.8 1,525.7 1,291.7 1,410.5 1,336.2 1,308.8 1,541.2 1,569.4 17,439.3

Fuente: Terminal Pesquero de Lima.

4.6

6.8

0.2

3.4

1.7

1.1

0.4

1.8

1.3

8.5

7.7

1.4

2.5

3.2

0.5

1.9

2.4

1.6

. . .

. . .

7.9

4.7

0.5

2.5

3.5

0.4

1.9

3.3

1.9

9.8

5. 1

2.4

2.4

1.4

1.2

4.2

0.5

5.2

. . .

11.4

Cabinza

Caballa

Congrio

Charela

Otros

Trambollo

Peje gallo

Pintadilla

Pez Volador

Robalo

4.8

8.9

3.0

3.4

0.1

11.0

. . .

0.7

1.5

5.4

#### VENTAS MENSUALES DE PESCADO A TRAVES DEL TERMINAL PESQUERO DE LIMA, POR ESPECIES,

1963 (En T. M.)

| Especies    | Enero  | Febrero     | Marzo   | Abril       | Mayo    | Junio   | Julio   | Agosto  | Setiembre | Octubre       | Noviembre     | Diciembre | Total    |
|-------------|--------|-------------|---------|-------------|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|---------------|-----------|----------|
| Bonito      | 613.9  | 584. 2      | 751.5   | 577.8       | 823.3   | 958.6   | 668.4   | 1,049.6 | 930.8     | 1,103.7       | 908.5         | 1,123.7   | 10,094.0 |
| Lisa        | 237.9  | 245.5       | 151.0   | 173.3       | 146.6   | 125.6   | 47.3    | 11.7    | 9.0       | 16.2          | 61.3          | 117.0     | 1,342.4  |
| Cojinoba    | 235. 9 | 216.2       | 383.8   | 432.8       | 402.1   | 222.5   | 230.7   | 208.8   | 310.0     | 401.6         | 229. 9        | 273.3     | 3,547.6  |
| Corvina     | 81.9   | 73, 1       | 111.0   | 112.6       | 85.6    | 54.4    | 75.2    | 49.3    | 62.4      | 53 <b>. l</b> | 77.2          | 85.2      | 921.0    |
| Lorna       | 49.1   | 47.4        | 68.9    | 66. 1       | 47.5    | 56.6    | 33.5    | 28.5    | 49.5      | 34.5          | 52.5          | 45. 9     | 580.0    |
| Jurel       | 57. 9  | 45.7        | 69. 1   | 35.5        | 84.1    | 16.9    | 40.8    | 15.9    | 28.0      | 8.2           | 20 <b>. 1</b> | 120.4     | 542.6    |
| Tollo       | 21.8   | 17.3        | 39.6    | 22.7        | 19.7    | 10.3    | 21.3    | 22.8    | 22.8      | <b>34.</b> 3  | 46.4          | 47.7      | 326. 7   |
| Coco        | 8.4    | 10.6        | 5.8     | 1.4         | 1.1     | 13.4    | 23.7    | 56. 3   | 29. 3     | 58.2          | 37.6          | 44.0      | 289.8    |
| Cabrilla    | 20.4   | 33.4        | 1.8     | <b>9.</b> 3 | 0.0     | 1.9     | 6.2     | 8.4     | 10.9      | 10.1          | 6. l          | 7.6       | 116.1    |
| Ayanque     | 8.8    | 5.4         | 17.4    | 0.9         | 0.3     | 1.3     | 6.0     | 24.9    |           | 62. 9         | 3.5           | 0.2       | 184. 2   |
| Machete     | 2. 1   | 1.4         | 7.3     | 10.0        | 7.8     | 6.8     | 19.0    | 14.3    | 9. 4      | 4. l          | 4.7           | 3.5       | 90.4     |
| Pejerrey    | 5. 4   | 3. 2        | 2.6     | 8.8         | 26.7    | 9. 1    | 7. 1    | 5.2     | 4.4       | 5. 5          | 4.7           | 4. l      | 86.8     |
| Lenguado    | 5.1    | 5. <b>l</b> | 7.8     | 9.4         | 7.4     | 7.3     | 9.6     | 5.8     | 8.0       | 3.7           | 3.9           | 10.5      | 83.6     |
| Cabinza     | 5.4    | 1.4         | 1.2     | 1.2         | 0.9     | 1.3     | 2. 3    | 2.4     | 3.3       | 4.5           | 8.6           | 1.2       | 33.7     |
| Caballa     | 8.8    | 6. 1        | 5. 2    | 1.4         | 4.2     | 0.1     | 0.2     | 3.8     | 5.0       |               | 1.6           | 6.5       | 42. 9    |
| Robalo      |        | 1.8         | 1.4     | 5. 1        | 7.5     | 5.7     | 1.1     | 3.0     | 2.5       | 0.4           | 1.2           | 2. 0      | 31.7     |
| Trambollo   | 2.0    | 1.4         | 2.8     | 2.2         | 2.5     | 1.5     | 1.6     | 0.9     | 1.9       | 1.9           | 3 <b>. 9</b>  | 2.7       | 25. 3    |
| Congrio     | 0.9    | 0.2         | 1.9     | 2.8         |         | 0.1     | 1.0     | 1.6     | 1.7       | 3. l          | 3. 2          | 0.2       | 16.7     |
| Pez volador | 1.2    | 0.5         |         |             |         |         |         | • • •   |           |               |               |           | • • •    |
| Peje gallo  | 0.1    |             | 0.2     |             | 0.0     | 1.2     | 0.0     | 0.4     |           | 0.1           | 0.8           | 1.8       | 4.6      |
| Charela     |        | • • •       |         |             |         |         | 8.0     | 5.4     | 5. 9      | 5.8           |               |           | 25. l    |
| Pintadilla  | 0.7    | 0.1         | 0.2     | 0.2         | 0.1     | 0.2     | 0.3     | 0.3     | 1.2       | 0.9           | 0.7           | 0.5       | 5.4      |
| Otros       | 4.4    | 1.8         | 1.3     | 0.8         | 1.7     | 5.0     | 5.4     | 6.0     | 2.7       | 1.9           | 9. 9          | 3. 9      | 44.8     |
| TOTAL 1     | 372.1  | 1,301.8     | 1,631.8 | 1, 474. 3   | 1,669.1 | 1,499.8 | 1,208.7 | 1,525.3 | 1,551.3   | 1,814.7       | 1,486.3       | 1,901.9   | 18,437.1 |

Fuente: Terminal Pesquero de Lima

#### APENDICE VII

## PROCEDENCIA DEL PESCADO VENDIDO A TRAVES DEL TERMINAL PESQUERO

## DE LIMA, \*

## 1962 / 1963

(En Kilos)

| Puerto        | 1962      | 1963      | Puerto           | 1962        | 1963          |
|---------------|-----------|-----------|------------------|-------------|---------------|
| Ancón         | 104,291   | 157,137   | Lag. Medio Mundo | 871         | 3,260         |
| Atico         | 35, 250   | 25,659    | Las Peñuelas     | <b>59</b> 0 |               |
| Barlovento    | 200       |           | Lomas            | 365,660     | 499,665       |
| Barranca      | 40        | 7,680     | Lomitas          | 35,157      | 40,242        |
| Bujama        | 3,300     | 820       | Lurín            | 22,644      | 16,445        |
| Caleta Vidal  | 49,377    | 45,474    | Mala             | 1,070       | 1,450         |
| Callao        | 3'508,288 | 4'758,846 | Máncora          | 1,110       | 7,415         |
| Camiara       | 24,565    | 15,750    | Matarani         | 52,640      | 10,670        |
| Carquín       | 237,563   | 137,631   | Mollendo         | 141,127     | 180,440       |
| Casma         | 10,730    | 20,556    | Ocoña            | 19,747      | 14,400        |
| Cerro Azúl    | 226,911   | 493,853   | Pacasmayo        | 67,970      | 46,898        |
| Culebras      | 14,920    | 48,633    | Paita            | 3'873,607   | 1'993,777     |
| Chala         | 327,534   | 298,689   | Pisco            | 2'239,920   | 1'665,567     |
| Chancay       | 62,318    | 78,649    | Playa Grande     |             | 4,200         |
| Chaviña       |           | 1,260     | Puerto Asia      | 1,828       | 560           |
| Chilca        | 16,025    | 8,000     | Puerto Caballa   | 94,621      | 207,569       |
| Chimbote      | 1'639,677 | 980,426   | Puerto Viejo     | 11,390      | •             |
| Chorrillos    | 401,981   | 569,709   | Pucusana         | 1'226,711   | 1'562,310     |
| Chucuito      | 10,889    | 17,581    | Quilca           | 443,791     | 473,865       |
| El Chaco      | 1,600     |           | Salaverry        | 53, 292     | 20,950        |
| El Morro      | 1,420     |           | San Andrés       | 1,980       | 1'160,049     |
| Huacho        | 304,974   | 272,902   | San Antonio      | 500         | •             |
| Huanchaco     | 4,000     |           | San Bartolo      | 260         | 360           |
| Huaral        |           | 20        | San José         | 42,830      | <b>3,</b> 500 |
| Huarmey       | 472,896   | 816,736   | San Juan         | 209,622     | 446,926       |
| Ilo           | 424,193   | 300,318   | San Nicolás      | 1,155       | •             |
| Independencia |           | 14,860    | Santa Ana        | 3,030       |               |
| Ite           | 5,200     | 221,118   | Santa Rosa       | 219,279     | 68,626        |
| La Esperanza  | 13,075    | 2,000     | Supe             | 33,562      | 97,425        |
| La Grama      | 1,100     | 7,300     | Talara           | 21,426      | . •           |
| La Hierba     | 153,740   | 273, 539  | Tambo de Mora    | 11,527      | 50,660        |
| La Planchada  | 95,837    | 64,549    | Tumbes           | 7,200       | •             |
| La Punta      | 8,857     | 10,613    | Végueta          | 12,910      | 2,920         |
| La Yarada     | 1,250     | -         | Villa            | 238         | 570           |
| Lag. Grande   | 84,195    | 305,882   | Yauca            | 722         | 330           |
| TOTAL         | 8'246,196 | 9'956,190 |                  | 9'219, 987  | 8'581,049     |

<sup>\*</sup> Las ventas de calamares, potas y pulpos estan incluídas en las cantidades.

## MERCADO CENTRAL DE TUMBES (En Kilos)

| Especies    | Total   | Enero | Febrero | Marzo  | Abril  | Mayo   | Junio         | $_{ m Julio}$ | Agosto |
|-------------|---------|-------|---------|--------|--------|--------|---------------|---------------|--------|
| Cachema     | 30,135  | 4,810 | 4,145   | 4,350  |        | ·      | 15,980        |               | 850    |
| Suco        | 7,105   | 195   | 115     | 120    | 1,540  |        | 4,385         |               | 750    |
| Robalo      | 10,870  | 40    | 70      | 785    | 3,600  | 3,455  | 2,670         |               | 250    |
| Lisa        | 11,185  | 160   | 390     | 210    | 4,890  | 4,985  | _,            |               | 550    |
| Aguja       | 45,978  | 810   | 835     | 1,040  | 17,345 | 16,695 | 8,753         |               | 500    |
| Bagre       | 23,340  | 540   |         | 590    | •      | 8,640  | 13,570        |               | 300    |
| Marotilla   | 955     | 955   |         |        |        | ,      | ,             |               |        |
| Lenguado    | 3,285   | 575   | 1,330   | 880    |        |        |               |               | 500    |
| Peje Blanco | 16,828  | 283   | 70      | 160    | 8,995  |        | 6,320         |               | 1,000  |
| Pejerrey    | 1,080   | 30    |         |        | ,,,,   | 1,050  | o, 52°        |               | 1,000  |
| Tollo       | 41,785  | 230   | 60      | 570    | 15,690 | 9,855  | 14,630        |               | 750    |
| Paramo      | 90      | 50    | 40      |        | , - ,  | ,,     | - 2, 000      |               | 130    |
| Mero        | 21,615  | 310   | 235     | 80     | 8,985  | 5,670  | 5,855         |               | 480    |
| Corvina     | 10,389  | 40    | 215     | 160    | 3,584  | 2,630  | 3,460         |               | 300    |
| Perico      | 16,765  | 70    | 280     | 460    | 12,225 | •      | 3,130         |               | 600    |
| Caballa     | 1,600   |       | 900     | 700    | •      |        | -,            |               |        |
| Berrugante  | 215     |       | 30      | 185    |        |        |               | •             |        |
| Bonito      | 810     |       | 155     | 205    |        |        |               |               | 450    |
| Pampano     | 4,530   |       |         |        | 2,370  | 2,160  |               |               |        |
| Cabrilla    | 7,060   |       |         |        | 1,250  | •      | 5,210         |               | 600    |
| Espejo      | 12,695  |       |         | 65     | 1,565  | 4,565  | <b>6,</b> 500 |               | _      |
| Sierra      | 26,195  | 60    | 185     | 235    | 9,875  | 6,430  | 8,960         |               | 450    |
| Pescadilla  | 9,670   |       |         |        |        | 9,670  | •             |               |        |
| Pardo       | 610     |       |         |        |        | -      | 610           |               |        |
| Raya        | 1,050   |       |         |        | 1,050  |        |               |               |        |
| Congrio     | 1,130   |       |         |        | 1,130  |        |               |               |        |
| Albacora    | 11,350  |       |         |        | •      |        |               |               | 11,350 |
| Fortuno     | 30      | 30    |         |        |        |        |               |               | ,      |
| TOTAL       | 318,350 | 9,188 | 9,055   | 10,795 | 94,094 | 75,805 | 100,033       |               | 19,380 |

Fuente: Administración del Mercado (Tumbes)

#### MERCADO MODELO DE ZORRITOS

(En Kilos)

| Especies    | Total   | Enero | Febrero | Marzo       | Abril | Mayo  | Junio | Julio | Agosto | Setiembre | Octubre | Noviembre     | Diciembre |
|-------------|---------|-------|---------|-------------|-------|-------|-------|-------|--------|-----------|---------|---------------|-----------|
| Peje Blanco | 17,098  | 2,923 | 1,500   | 1,400       | 2,550 | 1,050 | 900   | 1,230 | 650    | 1,170     | 1,020   | 1,380         | 1,325     |
| Mero        | 15,160  | 1,770 | 1,750   | 1,830       | 2,100 | 1,320 | 830   | 850   | 750    | 1,000     | 1,170   | 760           | 1,030     |
| Cabrilla    | 9,880   | 1,300 | 1,680   | <b>7</b> 50 | 500   | 1,050 | 1,350 | 870   | 750    | 750       | 680     | 200           |           |
| Tollo       | 9,048   | 1,128 | 1,250   | 1,050       | 1,050 | 660   | 850   | 800   | 440    | 700       | 870     | 250           |           |
| Bagre       | 6,465   |       | 370     | 1,170       | 450   | 890   | 800   | 650   | 445    | 380       | 380     | 410           | 520       |
| Perico      | 6,670   |       |         | 950         |       | 1,360 | 820   | 1,000 | 485    | 650       | 800     | 300           | 305       |
| Sierra      | 5,110   | 2,630 | 1,000   | 350         |       | 150   |       | 450   | 430    |           |         | 100           |           |
| Otros       | 500     |       |         |             | 350   |       |       | 150   |        |           |         |               |           |
| TOTAL       | 69, 931 | 9,751 | 7,550   | 7,500       | 7,000 | 6,480 | 5,550 | 6,000 | 3,950  | 4,650     | 4,920   | 3,40 <b>0</b> | 3,180     |

Fuente: Administración del Mercado (Zorritos).

#### MERCADO CENTRAL DE TALARA

(En Kilos)

| Especies   | Total          | Enero       | Febrero | Marzo  | Abril  | Mayo           |
|------------|----------------|-------------|---------|--------|--------|----------------|
| Tollo      | 19,362         | 4,037       | 3,460   | 3,905  | 4,450  | 3,510          |
| Angelote   | 8,360          | 3,100       | 1,050   | 570    | 2,030  | 1,610          |
| Cabezudo   | 22,075         | 7,800       | 740     | 5,005  | 5,800  | 2,730          |
| Cabrilla   | 19,130         | 8,900       | 750     | 2,120  | 5,560  | 1,800          |
| Congrio    | 4,207          | 905         | 682     | 640    | 990    | 990            |
| Pardo      | 3,720          | 3,100       | 170     | 120    | 310    | 20             |
| Lisa       | 5,695          | 780         | 165     | 470    | 3,070  | 1,210          |
| Pampano    | 1,240          | <b>1</b> 50 |         | 840    | 250    |                |
| Cachema    | 5,480          | 3,300       |         | 950    | 850    | 380            |
| Bonito     | 9,260          | 1,360       |         | 980    | 3,820  | 3 <b>,1</b> 00 |
| Lenguado   | 10             | 10          |         | •      |        |                |
| Ojo de Uva | 5 <b>,</b> 355 | 705         | 290     | 730    | 3,300  | 330            |
| Sardina    | 350            | 350         |         |        |        |                |
| Sierra     | 1,180          | 60          | 200     | 200    |        | 720            |
| Corvina    | 5,020          | 290         | 1,550   | 2,320  | 480    | 380            |
| Cojinova   | 22,340         | 270         | 3,490   | 8,360  | 8,240  | 1,980          |
| Mero       | 2,520          |             | 210     | 220    | 1,230  | 860            |
| Chancho    | 460            | 20          |         | 140    | 150    | 150            |
| Suco       | 2,210          |             | 90      |        | 1,290  | 8 3 0          |
| Perico     | . 880          |             | 60      | 300    |        | 520            |
| Chabela    | 1,130          |             |         | 820    | 30     | 280            |
| Caballa    | 320            |             |         | 270    | 50     |                |
| Marotilla  | 190            |             |         | 190    |        |                |
| Fortuno    | . 230          |             |         | 50     |        | 180            |
| Pluma      | 160            |             | 100     |        | 60     |                |
| Raya       | 210            |             |         |        |        | 210            |
| Albacora   | 500            | 250         |         |        |        | 250            |
| Aguja      | 2,672          | 600         | 802     | 400    | 600    | 270            |
| Cabinza    | 510            | 300         |         | 510    |        |                |
| TOTAL      | 144,776        | 35,987      | 13,809  | 30,110 | 42,560 | 22,310         |

Fuente: Administración del Mercado (Talara)

## MERCADO MODELO DE PIURA

(En Kilos)

| Especies                   | Total     | Enero   | Febrero | Marzo       | Abril  | Mayo   | Junio  | Julio       | Agosto     | Setiembre |
|----------------------------|-----------|---------|---------|-------------|--------|--------|--------|-------------|------------|-----------|
| Aguijilla                  | 362       | 252     | 100     | <del></del> | 10     |        |        | <del></del> |            |           |
| Anguila                    | 271       | 20      | •       | 251         |        |        |        |             |            |           |
| Raya                       | 64        | 64      |         |             |        |        |        |             |            |           |
| Sardina                    | 1,308     | 700     | 300     | - 308       |        |        |        |             |            |           |
| Pampano                    | 550       | 150     |         | 220         |        |        |        |             | 100        |           |
| Sierra                     | 811       | 158     |         | 5 <b>59</b> | 94     |        |        | •           | 180        |           |
| Batea                      | 100       | 100     |         |             | 7.1    |        |        |             |            |           |
| Bonito                     | 2,035     |         | 250     | 555         | 540    | 90     |        |             | (00        |           |
| Bereche                    | 455       |         | 100     | 55          | 300    | 70     |        |             | 600        |           |
| Machete                    | 2,200     |         | 2,000   | 200         | 300    |        |        |             |            |           |
| Espejo                     | 380       |         | 2,000   | 180         |        | 200    |        |             |            |           |
| Mocosa                     |           |         |         | -00         |        | 200    |        | 2 245       | 950        |           |
| Congrio                    | 4,222     | 558     | 740     | 1,778       | 796    | 90     |        | 2,245       | 850<br>260 |           |
| Angelota                   | 958       | 72      |         | 330         | 56     | 70     |        |             | 330        | 170       |
| Chita                      | 1,516     | 692     | 40      | 504         | 100    |        |        |             | 60         | 120       |
| Lenguado                   | 24,028    | 2,131   | 595     | 2,556       | 2,003  | 1,621  | 1,736  | 4,830       | 6,133      | 2,423     |
| Cab <b>r</b> il <b>l</b> a | 83,528    | 12,347  | 9, 925  | 9,415       | 10,937 | 7,011  | 8,758  | 8,210       | 8,570      | 8,355     |
| Caballa                    | 28,105    | 4,933   | 1,660   | 3,206       | 2,440  | 2,435  | 2,196  | 3,330       | 4,945      | 2,960     |
| Cojinoba                   | 52,875    | •       | 300     | 19,026      | 6,230  | 7,000  | 9,699  | 4,200       | 3,040      | 3,380     |
| Peje Blanc                 | o 85, 225 | 10,373  | 6,880   | 10,431      | 10,664 | 4,975  | 7,832  | 11,970      | 9,630      | 12,470    |
| Pez Espad                  | a 3,927   | 1,439   | 800     | 940         | 748    | 1, 7.5 | 1,032  | 11,710      | 7,030      | 12, 110   |
| Ojo de Ūva                 | 24,271    | 6,149   | 2,440   | 5,560       | 4,931  | 1,111  | 1,583  | 767         | 650        | 1,080     |
| Lisa                       | 42,786    | 4,793   | 6,055   | 11,166      | 7,547  | 3,194  | 2,969  | 1,595       | 1,845      | 3,622     |
| Γ <b>ο]</b> lo             | 74,119    | 3,737   | 18,684  | 13,100      | 7,359  | 2,031  | 2,320  | 11,542      | 14,112     | 7,234     |
| Corvina                    | 9,443     | 2,498   | 265     | 1,959       | 491    | 636    | 598    | 1,700       | 386        | 910       |
| Suco                       | 80,299    | 7,130   | 7,112   | 15,260      | 17,609 | 5, 221 | 5,315  | 2,355       | 10,530     | 9,767     |
| Cachema                    | 185,730   | 13,211  | 15,110  | 9,336       | 12,295 | 10,118 | 13,095 | 48,009      | 47,530     | 17,026    |
| Mero                       | 26,003    | 3,885   | 2,000   | 3,085       | 1,760  | 1,950  | 3, 320 | 1,695       | 2,990      | 5,319     |
| TOTAL                      | 738,666   | 75, 391 | 69, 356 | 109,980     | 86,910 | 47,683 | 59,421 | 102,448     | 112,641    | 74,836    |

Fuente: Administración del Mercado (Piura)

#### MERCADO MODELO DE PAITA

(En Kilos)

| Especies | Total   | Enero   | Febrero | Marzo  | Abril  | Mayo        | Junio | Julio  | Agosto | Setiembre | Octubre | Noviembre | e Diciembre |
|----------|---------|---------|---------|--------|--------|-------------|-------|--------|--------|-----------|---------|-----------|-------------|
| Cabrilla | 18,185  | 889     | 1,456   | 1,769  | 1,390  | 1,608       | 2,112 | 1,005  | 921    | 1,522     | 2,459   | 2,033     | 1,021       |
| Cabezudo | 8,026   | 918     | 1,215   | 1,371  | 1,443  | 474         | 142   | 327    | 181    | 647       | 720     | 457       | 131         |
| Suco     | 32,782  | 3, 205  | 2,976   | 1,692  | 3,447  | 1,646       | 652   | 1,591  | 2,828  | 4,083     | 5,304   | 2,466     | 2,892       |
| Tollo    | 22,655  | 4,505   | 3,679   | 1,529  | 1,935  | 2,958       | 1,680 | 1,144  | 1,093  | 1,019     | 784     | 1,250     | 1,079       |
| Cachema  | 18,710  | 2,304   | 1,310   | 743    | 615    | 1,383       | 1,247 | 2,943  | 2,014  | 2,647     | 1,789   | 942       | 773         |
| Lisa     | 6,728   | 570     | 1,152   | 1,186  | 1,091  | 878         | 993   | 261    | 120    |           | 8       | 167       | 302         |
| Sierra   | 3,938   | 729     | 398     | 431    | 290    | 53 <b>1</b> | 188   | 349    | 306    | 315       | 113     | 111       | 177         |
| Pampano  | 5,751   | 361     | 433     | 1,595  | 499    | 1,041       | 201   | 245    | 410    | 549       | 95      | 177       | 145         |
| Bonito   | 2,385   | 464     | 110     | 57     | 62     | 173         | 293   | 482    | 182    | 271       | 179     | 87        | 25          |
| Otros    | 9,394   | 401     | 616     | 625    | 540    | 1,596       | 1,104 | 1,036  | 1,137  | 609       | 270     | 625       | 835         |
| TOTAL    | 128,554 | 14, 346 | 13, 345 | 10,998 | 11,312 | 12,288      | 8,612 | 9. 383 | 9,192  | 11,662    | 11,721  | 8,315     | 7,380       |

Fuente: Administración del Mercado (Paita).

#### MERCADOS MODELO Y LA PARADA DE CHIMBOTE

(En Kilos)

| Especies   | Total          | Enero  | Febrero | Marzo  | Abril  | Mayo   | Junio  | Julio  | Agosto | Setiembre | Octubre 1 | Noviembre | Diciembre |
|------------|----------------|--------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Bonito     | 181,619        | 21,180 | 18,810  | 26,570 | 17,391 | 12,843 | 9,848  | 11,113 | 9,394  | 6,915     | 10,426    | 19,771    | 17,350    |
| Robalo     | 74,269         | 413    | 1,252   | 1,351  | 9,116  | 9,760  | 18,566 | 18,158 | 2,418  | 1,995     | 1,141     | 6,316     | 3,773     |
| Lisa       | 62,655         | 12,559 | 9,824   | 11,863 | 4,675  | 6,972  | 3,147  | 2,043  | 2,697  | 592       | 3,046     | 2,895     | 2,342     |
| Cojinoba   | 50,666         | 3,004  | 3,429   | 11,515 | 6,125  | 4,184  | 2,798  | 3,799  | 3,839  | 2,836     | 3,609     | 1,985     | 3,543     |
| Jurel      | 50,037         | 7,211  | 6,056   | 4,027  | 5,647  | 2,568  | 1,390  | 1,439  | 3,140  | 1,913     | 4,225     | 8,699     | 3,722     |
| Pejerrey   | 45,987         | 5,347  | 2,110   | 1,178  | 3,150  | 3,390  | 3,076  | 3,793  | 6,068  | 1,853     | 2,791     | 6,167     | 7,064     |
| Cabinza    | 41,089         | 3,829  | 3,710   | 4,451  | 4,688  | 1,902  | 2,979  | 2,380  | 3,535  | 3, 209    | 3,513     | 4,326     | 2,567     |
| Lorna      | 39,202         | 5,689  | 2,920   | 1,525  | 4,977  | 3,879  | 2,103  | 1,760  | 3,065  | 1,144     | 2,610     | 4,782     | 4,748     |
| Raya       | 31,828         | 2,490  | 1,854   | 1,497  | 1,811  | 1,991  | 9,326  | 4,295  | 2,270  | 1,934     | 1,118     | 2,171     | 1,071     |
| Machete    | 30,753         | 1,280  | 904     | 5,285  | 2,825  | 1,938  | 3,102  | 2,410  | 1,920  | 1,183     | 2,280     | 5,793     | 1,833     |
| Tollo      | 24, 291        | 4,103  | 1,687   | 3,687  | 2,316  | 1,136  | 1,427  | 1,794  | 698    | 1,024     | 1,844     | 1,821     | 2,754     |
| Corvina    | 17,141         | 1,227  | 372     | 1,149  | 1,917  | 1,785  | 4,548  | 2,521  | 562    | 1,097     | 1,185     | 888       | 90        |
| Cachema    | 15,950         | 938    | 830     | 1,475  | 4,495  | 1,949  | 1,077  | 738    | 1,185  | 2,367     | 744       | 152       |           |
| Cabrilla   | 14,578         | 1,252  | 1,533   | 410    | 4,315  | 2,391  | 1,337  | 715    | 910    | 430       | 470       | 365       | 450       |
| Caballa    | <b>13,46</b> 3 | 340    | 1,660   | 1,230  | 1,890  | 1,512  | 939    | 710    | 865    | 2,176     | 881       | 630       | 630       |
| Chauchilla | 13,337         | 312    | 2,852   | 2,213  | 1,005  |        | 622    | 136    | 1,749  | 3,075     | 770       | 446       | 157       |
| Tortuga    | 12,031         | 3,548  | 1,494   | 803    | 745    | 934    | 1,292  | 380    | 1,042  | 1,015     | 610       | 77        | 91        |
| Otros      | 85,893         | 4,041  | 2,710   | 4,747  | 8,144  | 13,036 | 12,931 | 10,250 | 7,603  | , 9,988   | 7,810     | 2,268     | 2,373     |
| TOTAL      | 804,789        | 78,763 | 64,007  | 84,976 | 85,232 | 72,170 | 80,508 | 68,244 | 52,960 | 44,746    | 40,073    | 69,552    | 54,558    |

Fuente: Administración del Mercado (Chimbote).

#### MERCADO DE ABASTOS DE CASMA

(En Kilos)

| Especies | Total                 | Enero       | Febrero | Marzo | Abril  | Mayo   | Junio  | Julio            | Agosto | Setiembre | Octubre | Noviembre | Diciembre |
|----------|-----------------------|-------------|---------|-------|--------|--------|--------|------------------|--------|-----------|---------|-----------|-----------|
| Bonito   | 35,722                | 5,669       | 1,252   | 2,199 | 5,142  | 5,287  | 3,699  | 1,703            | 662    | 1,093     | 1,650   | 3, 228    | 4,138     |
| Machete  | 10,554                |             | 73      | 98    | 259    | 341    | 1,258  | 3,744            | 1,193  | 807       | 729     | 1,027     | 1,025     |
| Tollo    | 10,011                | 63 <b>9</b> | 430     | 1,246 | 326    | 950    | 1,020  | 1,616            | 1,204  | 511       | 739     | 304       | 1,026     |
| Cabrilla | 7,774                 | 113         | 18      | 660   | 758    | 1,200  | 489    | 506 <sup>°</sup> | 351    | 1,405     | 284     | 1,040     | 950       |
| Lorna    | 7,405                 | 1,226       | 298     | 1,026 | 437    | 800    | 289    | 94               | 969    | 665       | 526     | 54        | 1,021     |
| Raya     | 7,182                 |             |         |       | 369    | 302    | 633    | 1,907            | 1,283  | 1,004     | 806     | 230       | 648       |
| Caballa  | 7,034                 | 1,545       | 360     |       | 533    | 740    | 406    | 194              | 940    | 650       | 367     | 711       | 588       |
| Chita    | 6,783                 | 300         | 99      | 1,065 | 702    | 263    | 996    | 570              | 878    | 690       | 635     | 126       | 459       |
| Cojinoba | 6,646                 |             | 536     | 754   | 400    | 305    | 888    | 217              | 492    | 732       | 557     | 1,052     | 713       |
| Lisa     | <b>6,</b> 55 <b>9</b> | 475         | 318     | 173   | 355    | 637    | 455    | 639              | 837    | 816       | 680     | 702       | 472       |
| Jurel    | 6,021                 | 683         | 495     | 184   | 240    | 330    | 244    | 261              | 423    | 723       | 412     | 389       | 1,637     |
| Otros    | 22,759                | 1,058       | 367     | 1,610 | 1,325  | 1,276  | 2,779  | 736              | 2,641  | 3,541     | 2,851   | 1,907     | 2,668     |
| TOTAL    | 134, 450              | 11,708      | 4,246   | 9,015 | 10,846 | 12,431 | 13,156 | 12,187           | 11,873 | 12,637    | 10,236  | 10,770    | 15, 345   |

Fuente: Administración del Mercado (Casma).

#### MERCADO DE HUACHO

(En Kilos)

| Especies | Total           | Enero  | Febrero | Marzo   | Abril  | Mayo   | Junio   | Julio  | Agosto | Setiembre | Octubre | Noviembre | Diciembre |
|----------|-----------------|--------|---------|---------|--------|--------|---------|--------|--------|-----------|---------|-----------|-----------|
| Bonito   | 326,790         | 35,494 | 17,976  | 22,855  | 11,890 | 14,552 | 24, 294 | 28,824 | 32,923 | 9,697     | 44, 310 | 42,092    | 41,883    |
| Lorna    | 107,968         | 4,969  | 6,574   | 17, 204 | 33,456 | 18,910 | 9,350   | 3,550  | 6,200  | 1,515     | 4,380   | 760       | 1,100     |
| Pejerrey | 43,726          | 356    | 1,233   | 518     | 500    | 3,970  | 5,930   | 3,470  | 11,380 | 429       | 4,460   | 3,440     | 8,040     |
| Cojinoba | 70,5 <b>9</b> 8 | 3,446  | 6, 266  | 7.060   | 8,218  | 11,743 | 5,601   | 972    | 5, 295 | 1,459     | 10,928  | 4,544     | 5,066     |
| Machete  | 20,129          | 1,508  | 1,169   | 2,250   | 500    | 1,610  | 3,180   | 4,880  | 1,570  | 592       | 1,060   | 900       | 910       |
| Corvina  | 17,312          | 7,504  | 1,370   | 1,618   | 2,558  | 908    | 65      | 1,523  | 1,089  | 242       | 90      | 320       | 25        |
| Jurel    | 10,270          | 594    |         |         | 270    | 1,080  | 1,580   | 48     | 1,176  |           | 518     | 2,202     | 2,802     |
| Otros    | 22, 989         | 1,759  | 2,720   | 2,772   | 1,850  | 638    | 1,660   | 1,933  | 1,626  | 1,271     | 1,259   | 3,521     | 1,979     |
| TOTAL    | 619,782         | 55,630 | 37,308  | 54,277  | 59,242 | 53,411 | 51,660  | 45,200 | 61,259 | 15, 205   | 67,005  | 57,779    | 61,805    |

Fuente: Administración del Mercado (Huacho).

#### MERCADO CENTRAL DE PISCO .

(En Kilos)

| Especies   | Total   | Enero  | Febrero | Marzo  | Abril   | Mayo   | Junio        | Julio   | Agosto | Setiembre | Octubre | Noviem<br>bre | Diciem<br>bre |
|------------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|--------------|---------|--------|-----------|---------|---------------|---------------|
| Bonito     | 411,045 | 14,555 | 24,745  | 9,310  | 6,685   | 40,305 | 56,945       | 85,155  | 65,150 | 22,260    | 36,710  | 33,635        | 15,590        |
| Cojinoba   | 187,613 | 7,020  | 2,952   | 27,504 | 14,652  | 8,172  | 3,097        | 2,859   | 10,850 | 35,568    | 34,946  | 31,248        | 8,745         |
| Pejerrey   | 32,064  | 140    | 20      | 519    | 1,154   | 5,430  | 5,287        | 13,641  | 2,274  | 1,145     | 2,355   | 99            |               |
| Jurel      | 26,570  | 1,700  | 1,900   | 7,875  | 2,525   | 1,375  | 500          | 75      |        | 1,525     |         | 4,625         | 4,470         |
| Lisa       | 21,819  | 3,660  | 828     | 2,688  | 1,596   | 636    | 852          | 948     | 1,608  | 1,848     | 2,280   | 2,760         | 2,115         |
| Cabinsa    | 21,755  | 3,501  | 2,787   | 3,795  | 2,960   | 3,418  | 902          | 474     | 621    | 1,200     | 506     | 781           | 810           |
| Cabrilla   | 19,572  | 4,170  | 5,175   | 3,060  | 2,265   | 825    |              |         | 45     | 465       | 780     | 675           | 2,112         |
| Corvina    | 11,760  | 2,150  | 850     | 1,150  | 2,950   | 1,600  | <b>4</b> 00  | 800     | 350    | 650       | 100     | 100           | 660           |
| Tollo      | 11,614  | 2,124  | 1,840   | 1,728  | 1,548   | 684    | <b>.3</b> 96 | 72      | 900    | 1,260     | 288     | 504           | 270           |
| Lorna      | 10,016  | 30     | 25      | 1,636  | 679     | 269    | 361          | 315     | 2,310  | 189       | 1,805   | 1,949         | 448           |
| Pintadilla | 8,962   | 1,900  | 450     | 940    | 840     |        | 170          | 200     | 580    | 930       | 430     | 2,000         | 522           |
| Lenguado   | 8,692   | 2,765  | 1,645   | 945    | 455     | 395    | 210          |         | 105    | 630       | 140     | 210           | 1,192         |
| Otros      | 36,488  | 7,174  | 3,131   | 3,402  | 1,674   | 342    | 203          | 532     | 3,214  | 4,556     | 1,888   | 5,706         | 4,666         |
| TOTAL      | 807,970 | 50,889 | 46,348  | 64,552 | 39, 983 | 63,451 | 69,323       | 105,071 | 88,007 | 72,226    | 82,228  | 84,292        | 41,600        |

Fuente: Administración del Mercado (Pisco).

APENDICE IX

## COMPARACION DE PRECIOS PROMEDIOS MENSUALES PAGADOS A LOS PESCADORES CON LOS PRECIOS VIGEN-

## TES EN EL TERMINAL PESQUERO DE LIMA PARA ESPECIES SELECCIONADAS

1963

BONITO

(En Soles por Kilo)

| Lug    | ar de Venta    | Ene.  | Feb.        | Mar.          | Abr.  | May           | Jun.              | Jul.               | Agt.  | Set.               | Oct.    | Nov.  | Dic.    |
|--------|----------------|-------|-------------|---------------|-------|---------------|-------------------|--------------------|-------|--------------------|---------|-------|---------|
|        | Paita          | 2. 50 | 2.00        | • • • •       | 2.50  |               | 2.50+             | 2. 50 <sup>+</sup> |       | 3. 50 <sup>+</sup> |         |       | 1, 10   |
|        | Chimbote       | 2.00  | 1.40        | 2.00+         | 2.00+ |               |                   |                    |       |                    | 1 7/    |       |         |
|        | Huacho         | 1.60  | 1.30        | 1.50          |       | 2.00          |                   | 2.10+              |       | 2. 38+             | 1.00    | 1.80+ | 1.60    |
|        | Ilo            |       |             |               | 1.00  | 1.00          | 3.00 <sup>+</sup> | 3. 25              | 0.80  | 0.80               | 0.80    | 0.80  | 0.70    |
|        | Terminal Pesq. |       |             |               |       |               |                   |                    |       |                    |         | 0.00  | 0, , 0  |
|        | de Lima ++     | 2.22  | 1.92        | 2. 21         | 2. 26 | 1.75          | 1,53              | 2.04               | 1.75  | 2.03               | 1.57    | 1,75  | 1.69    |
| CABINZ | ZA_            |       |             |               |       |               |                   |                    | 1.13  | 2.03               | 1. 51   | 1. 15 | 1.07    |
|        | Chimbote       | 1.36  | 1.95        | 1.80          |       | 1.83          |                   |                    | 2.05  | 2, 20              | 2.00    | 1.80  | 1.80    |
|        | Huacho         | 2,00  | 3.00        | 3.00          | 3.00  | 2. 50         | 4.00              | • • •              |       |                    |         |       |         |
|        | Ilo            |       |             |               | 1.58  | 1,63          |                   |                    | 2. 25 | • • •              | • • •   | • • • | • • •   |
|        | Terminal Pesq. |       |             |               | 1. 50 | 1.05          | • • •             | • • •              | 4. 45 | • • •              | • • •   | • • • | • • •   |
|        | de Lima        | 4.52  | 4.04        | 3.42          | 3.59  | 5, 29         | 4 12              | 4 12               |       |                    |         |       |         |
| CABRIL |                | 1. 32 | T. 0 T      | 3. 42         | 3. 37 | 5. 29         | 4.12              | 4.13               | 4.73  | 4.10               | 3. 59   | 3.84  | 3.84    |
|        | Paita          | 3,00  | 3.00        | 3.00          | 2. 62 |               | 2 50              |                    |       |                    |         |       |         |
|        | Chimbote       | 4.50  | 4.00        |               |       | • • •         | 3.50              | 4.00               | 4.33  | 4.67               | 3.08    | 2.92  | 2.90    |
|        | Ilo            |       |             | •••           | • • • | • • • •       | • • •             | • • •              | • • • | • • •              |         |       |         |
|        | Terminal Pesq. | • • • | • • •       | • • •         | 2.02  | 1. <b>9</b> 3 | • • •             | • • •              | 2. 25 | • • •              |         |       |         |
|        | de Lima        | 4 01  | <b>5</b> 00 | ·             | ,     |               |                   |                    |       |                    |         |       |         |
| ORVIN  |                | 4.81  | 5.08        | 7.45          | 4.96  | 7.00          | 5.74              | 7.07               | 7.69  | 7.25               | 6.29    | 7.00  | 7.72    |
| ORVIN  |                |       |             |               |       |               |                   |                    |       |                    |         |       |         |
|        | Paita          | 5.00  | 5.00        | 5.00          | 5.00  | • • •         |                   |                    |       | • • •              |         |       |         |
|        | Chimbote       | 10.00 | • • •       |               | 7.00  |               |                   |                    | 8.75  |                    |         |       |         |
|        | Ilo            | • • • | • • •       |               | 5.88  | 7.12          | 5.00              | 4.33               |       | 5.00               | 5.00    | 5.00  |         |
|        | Terminal Pesq. |       |             |               |       |               |                   |                    |       |                    | • • • • |       |         |
|        | de Lima        | 12.15 | 11.80       | 12.31         | 10.98 | 11.99         | 15.62             | 13.93              | 16.92 | 14.41              | 15.15   | 12.89 | 14.14   |
| ENGUA  |                |       |             |               |       |               |                   | ,-                 | ,-    |                    | . 3. 13 | 14.07 | 14.14   |
|        | Paita          | 5.00  | 4.75        | 5.00          | 5.00  |               |                   |                    |       | 5.00               |         |       |         |
|        | Chimbote       | 6.00  |             |               |       | 6.33          | 7.00              |                    |       |                    | • • •   | • • • | • • •   |
|        | Terminal Pesq. |       |             |               |       | 0.00          | 00                | • • •              | • • • | • • •              | • • •   | • • • | • • •   |
|        | de Lima        | 12.40 | 11.49       | 12.62         | 9, 99 | 11.66         | 12.47             | 13.18              | 14.61 | 12.91              |         |       |         |
| ORNA   |                |       |             |               | ,, ,, | 11.00         | 12. 11            | 13, 16             | 14.01 | 12, 91             | • • •   |       | • • •   |
|        | Chimbote       | 1.16  | 1.00        |               | 1.25  | 1.00          |                   |                    | 1 20  | 1 00               |         |       |         |
|        | Huacho         | 2. 25 | 2.00        | 2.50          | 2.12  |               | • • •             |                    | 1.30  | 1.00               | 1.00    | 1.00  | 1.00    |
|        | Ilo            |       |             |               | 1.48  | 1.42          | 2.00              | 2.00               | 4.00  | 2.00               | 2. 25   | 2.50  | 3.00    |
|        | Terminal Pesq. | • • • | • • •       | • • •         | 1.48  | 1.42          | 1.50              | 1.08               | • • • | 0.90               | 0.70    |       |         |
|        | de Lima        | 2 55  | 2 5/        | 2 20          | 2 0 2 |               |                   |                    |       |                    |         |       |         |
| OLLO   | de Lima        | 3.55  | 3.56        | 3. 2 <b>9</b> | 3.02  | 3.05          | 3.06              | 3, 66              | 4.23  | 3.41               | 3.12    | 3.36  | 3.67    |
|        | Paita          | 1 00  |             |               |       |               |                   |                    |       |                    |         |       |         |
|        |                | 1.00  | 1.00        | 1.00          | 1.00  |               | 1.00              | 1.75               | 1.92  | 2.17               | 1.00    | 0.90  | 0.90    |
|        | Chimbote       | 1.50  | • • •       | • • •         | 2.00  | 2.00          | 2.50              |                    |       |                    | 1.50    |       |         |
|        | Huacho         | 2.25  | 2.00        | 2.00          |       |               | • • •             |                    |       |                    | 2.66    | 2, 66 |         |
|        | Ilo            | • • • | • • •       | • • •         | 1.33  | 1.40          |                   |                    |       | 0.70               | • • •   | 1.00  |         |
|        | Terminal Pesq. |       |             |               |       |               |                   |                    |       |                    |         |       | • • • • |
|        | de Lima        | 3.38  | 3.08        | 3.42          | 3.16  | 2.84          | 3.28              | 3,80               | 3, 39 | 3.46               | 2.82    | 2. 94 | 3.00    |

<sup>+</sup> Precios de bonito grande

Fuentes: (1) Instituto de Investigación de los Recursos Marinos (2) Terminal Pesquero de Lima

<sup>++</sup> Precios de bonito chico

#### APENDICE X

## COSTO DEL TRANSPORTE DE PESCADO POR RUTAS SELECCIONADAS,

#### 1962

#### 1. Por avión

(en Soles)

| De Piura<br>a: | Menos de<br>100 kilos | Más de<br>100 kilos |
|----------------|-----------------------|---------------------|
| Lima           | 5.65                  | 4.25                |
| Chiclayo       | 1.70                  | 1.25                |
| Talara         | 1.05                  | 0.80                |

#### 2. Por vía terrestre (camión)

(en Soles x kilo)

| De Piura<br>a: | Agencia<br>X | Agencia<br>Y | Agencia<br>Z |
|----------------|--------------|--------------|--------------|
| Lima           | 0,30         | 0,30         | 0.30         |
| Trujillo       | 0.22         | 0.18         | 0.20         |
| Chiclayo       | 0.15         | 0.10         | 0.15         |
| Sullana        | 0.05         | • • •        | 0.05         |
| Paita          | 0.06         | • • •        | 0.07         |
| Morropón       | 0.10         |              | 0.10         |
| Ayabaca        | 0.30         |              | 0.30         |
| Huancabanca    | 0.30         | • • •        | 0.30         |
| Talara         | 0.10         |              | 0.10         |
| Tumbes         | 0.15         |              | 0.15         |

#### (en Soles x kilo)

|   | (011 0                               | ·   |  |
|---|--------------------------------------|---|--|
| De Chiclayo<br>a:   | Agencia<br>X                         | De Chiclayo<br>a:   | Agencia<br>X                                 |
| a: San Ignacio Shumba Bellavista Santa Cruz Lambayeque Motupe Joyanca Tacume Salas Mocupe | •                                    |   | -  |
| Eten<br>Nueva Arica<br>San José<br>Santa Rosa<br>Pomalca<br>Pátapo                        | 0.03<br>0.03<br>0.02<br>0.02<br>0.03 | Cayaltí<br>Chongoyape<br>Pimentel<br>Pucalá<br>Tumán<br>Ferreñafe | 0.03<br>0.04<br>0.01<br>0.03<br>0.02<br>0.02 |

## APENDICE XI

# PRODUCTO BRUTO INTERNO, RENTA PERSONAL, CONSUMO NACIONAL Y CONSUMO DE PESCADO.

#### 1953 / 1962

| Año    | Producto Bruto Nacional (1) (millones de soles) | Renta Personal (1) ( millones de soles) | Consumo Nacional (1) (millones de soles) | Consumo de Pes-<br>cado (2)<br>(Toneladas métri<br>cas del producto) |
|--------|---|---|--|--|
| 1953   | 33,755.3  | 28, 229. 6                              | 21,914.2                                 | 35,466   |
| 1954   | 37,218.1  | 31,718.7                                | 26,400.7                                 | 40,986   |
| 1955 . | 38,586.2  | 33,020.3                                | 27,846.3                                 | 48,254   |
| 1956   | 41,185.3  | 36,034.2                                | 28,782.1                                 | 57,290   |
| 1957   | 44,104.5  | 37,801.7                                | 30,655.9                                 | 61,100   |
| 1958   | 44,775.9  | 38,785.1                                | 30,532.9                                 | 73,783   |
| 1959   | 46,504.0  | 39,552.2                                | 31,427.8                                 | 86,351   |
| 1960   | 51,201.9  | 41,555.4                                | 34,627.3                                 | 97,140   |
| 1961   | 56,911.4  | 44,346.9                                | 37,076.9                                 | 102,979  |
| 1962   | 60,963.9  | 48,867.0                                | 39,408.8                                 | 104,459  |

<sup>(1)</sup> Cifras provisionales estimadas en base a precios del mercado en 1960.

Fuente: Banco Central de Reserva del Perú.

(2) Estimados directos de consumo.

Fuente: Servicio de Pesquería, Ministerio de Agricultura.

#### APENDICE $X\Pi$

## LISTA DE MAPAS

|         |   | Pag. |
|---------|---|------|
| Mapa l. | "Principales Centros Pesqueros del Perú, 1962"        | vii  |
| Mapa 2. | "Abastecimiento de Pescado Fresco, Región Nor         |      |
|         | te, 1962"   | 38   |
| Mapa 3. | "Abastecimiento de Pescado Salado, Región No <u>r</u> |      |
|         | te, Influencias de los Mercados, 1962"                | 50   |
| Mapa 4. | "Abastecimiento de Pescado Fresco, Región Cen         |      |
|         | tral, 1962"   | 57   |
| Mapa 5. | "Abastecimiento de Pescado Fresco, Región Sur,        |      |
|         | 1962"   | 63   |
| Mapa 6. | "Límites Geográficos de Distribución de Pescado       |      |
|         | por Clase de Productos, 1962".                        | 71   |

\*\*\*\*\*\*\*\*

#### BIBLIOGRAFIA SELECCIONADA

- 1. Banco Central de Reserva del Perú, Renta Nacional del Perú, 1942-1958, Lima, 1960.
- 2. Banco Central de Reserva del Perú, Actividades Productivas del Perú, Análisis y Perspectivas, Lima, 1961.
- 3. Banco Central de Reserva del Perú, Boletín, Publicación Mensual.
- 4. Belaúnde Guinassi, C., <u>La Legislación Pesquera en el Perú</u>, Biblioteca de Derecho, Lima, 1963.
- 5. Doucet, W.F., I. Tilic y J.E. García, Estudio de Reconocimiento en el Norte del Perú Salaverry Puerto Pizarro, Informe N° 7, Instituto de Investigación de los Recursos Marinos, Callao, 1963.
- 6. Doucet, W.F. e I. Tilic, Estudio de Reconocimiento en el Sur del Perú Callao, Informe N° 9, Instituto de Investigación de los Recursos Marinos, 1963.
- 7. Doucet, W. F. y J. E. García, El Mercadeo de Pescado: Preferencias de los Consumidores, Informe N° 19, Instituto de Investigación de los Recursos Marinos, Callao, 1963.
- 8. Fernández, A., Mejoramiento de la Pesca Industrial y de la Comercialización del Pescado. Informe al Gobierno de Chile, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (Informe N° 1208), Roma, 1960.
- 9. Fiedler, R.J. Jarris, N.D. y Lobell, J.M, <u>La Pesca y las Industrias Pesqueras en el Perú</u>, informe preparado por una misión del United States Fish and Wildlife Service para el Gobierno del Perú, Lima, 1943.
- 10. Fisheries Council of Canada, Annual Review, 1964, Article by H.C. Frick on "Marketing Organization", Ottawa, 1964.
- 11. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Report to the Government of Uganda on Fish Marketing (Report N° 998), Roma, 1959.
- 12. Servicio de Incremento y Promoción Agraria, Ministerio de Agricultura, various monthly reports on farm production and prices.
- 13. Instituto Nacional de Planificación, Estimaciones del Producto, Ingreso Real y el Costo Final, Documento DT CN 3 64.
- 14. Iparraguirre Cortez, J., Estadística Económica de la Industria Pesquera, Dirección de Pesquería y Caza, Ministerio de Agricultura, Lima Perú, 1959.

- 15. Iparraguirre Cortez, J., <u>Desarrollo de la Pesca Peruana en 1961 Compara-do con el Bienio 1959/60</u>, Serie de Divulgación Científica Nº 16, Servicio de Pesquería, Ministerio de Agricultura, Lima, 1961.
- 16. Iparraguirre Cortez, J., <u>La Pesca Peruana en 1960</u>, Serie de Divulgación Científica N° 15, Servicio de Pesquería, Ministerio de Agricultura, Lima, 1961.
- 17. Iparraguirre Cortez, J., <u>La Pesca en 1961</u>, Serie de Divulgación Científica N° 18, Servicio de Pesquería, Ministerio de Agricultura, Lima, 1962.
- 18. Iparraguirre Cortez, J., <u>La Pesquería Peruana en 1962</u>, Serie de Divulgación Científica N° 23, Servicio de Pesquería, Ministerio de Agricultura, Lima, 1963.
- 19. Iparraguirre Cortez, J., José E. García y Alfonso Elejalde, <u>Diagnóstico</u>
  Económico Social de la Pesquería (Estudio Preliminar), Oficina Sectorial de Planificación Pesquera, Ministerio de Agricultura, Lima Perú, 1963.
- 20. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Informe al Gobierno de Chile sobre Manipulación, Elaboración y Distribución de Pescado, Informe FAO/ETAP N° 535, Roma, 1957.
- 21. Tilic, I., <u>Información Estadística sobre Embarcaciones Utilizadas en la Pesca Industrial en el Perú, 1953 1962</u>, Informe N° 8, Instituto de Investigación de los Recursos Marinos, Callao, 1963.
- 22. Turrey R. and J. Wiseman (ed), The Economics of Fisheries, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Roma, 1957.
- 23. United Nations, Manual on Economics Development Projects, New York, 1958.

\*\*\*\*\*\*