

MINISTERIO DE PESQUERIA

CAMARON

DOCUMENTA

ORGANO INFORMATIVO
TECNICO - CIENTIFICO
EDITADO POR LA
OFICINA DE TRAMITE
DOCUMENTARIO

AÑO III

No. 30 JUNIO DE 1973



LIMA



PERU

IMARPE
UPI
INVENTARIO
1996

Director:
Dr. José Linares Málaga.

Asesor:
Dr. Lorenzo Palagi T.

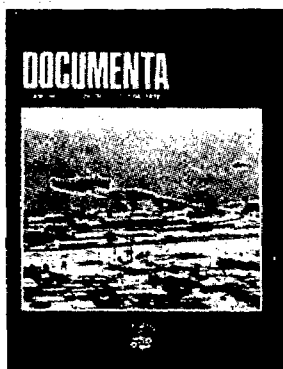
Jefe de Redacción y Diagrama:
Sr. Samuel Bermeo Arce.

Redacción:
Lord Cochrane N° 351
Miraflores—Telf.: 40-6995.

Impresores:
Imprenta del Ministerio de
Guerra - Jr. Ancash N° 671
Lima.

SUSCRIPCION ANUAL .

En el país S/. 500.00
En el extranjero US \$ 15.00



NUESTRA CARATULA

En la zona del Litoral Sur, el Puerto de Ilo cobró gran importancia con la estatización de la pesca, ya que sus plantas (Empresa "Meilán", "Huáscar", "Coishco", "Matarani", "Casma" y "Argos") se encontraban en pleno proceso de producción y de pesca. Desde Ilo se coordinó la operación de intervención en las zonas 7 y 8 del Litoral Sur que se extiende desde la Caleta de Atico hasta el Puerto de Ilo. (FOTO: CESAR MADRID C.)

MINISTERIO DE PESQUERIA

DOCUMENTA

AÑO III No. 30 JUNIO DE 1973

CONTENIDO

2 Editorial

NORMAS ADMINISTRATIVAS

4 Acuerdo de Bases sobre la Operación Conjunta de Pesca Peruano-Cubana

INFORMES TECNICO-CIENTIFICOS

6 Alteraciones Físico-Químicos del Pescado

10 Estudio del *Cryphiops Caementarius* (Molina) (Camarón de Río)

29 La Pesquería de la "Macha"

30 Protección del Medio Ambiente y de la Naturaleza

36 Desarrollo Larval en el Laboratorio

46 Técnica para Limpieza y Montaje de Diatomeas

MISCELANEA

49 Los Peces "Parlantes" del Amazonas

50 El Deporte de la Pesca en el Japón

53 NOTICIERO



NOTA DE REDACCIÓN: A raíz del artículo del Ing. Enrique Tello Riojas, titulado "La Pesquería de la Macha", un lector de DOCUMENTA, el Dr. Helmuth Meier, ha realizado un interesante comentario en el que destaca la importancia alimenticia de este molusco y la necesidad de una mayor promoción para incentivar su consumo. Se trata, sin duda, de una valiosa opinión que es menester tomar en consideración.

POR: Dr. Helmuth Meier

De acuerdo al artículo del Ingo. Enrique Riojas, publicado en el Nº 28 de DOCUMENTA de Abril de 1973, las zonas de pesquería de la Macha son: Pisco, Lomas, Ocoña, Camaná, Quilca, Ilo y La Ranchería, concordando que la mayor cantidad era extraída en Quilca y Camaná, que es una sola cosa. Quilca es el puerto de Camaná. Resulta verdaderamente grato ver que una revista de la importancia de DOCUMENTA se interese por este molusco que humildemente cumple con alimentar no solo a las zonas aledañas sino hasta a la misma Capital. Pero la forma de consumo más amplia es la industrializada, es decir, seca, pues el consumo al estado fresco escasamente llega a un 10 ó 15%; en cambio, seca, llega hasta los más reconditos lugares de nuestra serranía y a Bolivia, en donde es muy apreciada. No conozco estudios bromatológicos de la Macha sobre su calidad alimenticia pero sin necesidad de ellos la gente que la consume sabe perfecta-

mente de su alto valor nutritivo y de su gratísimo sabor. Así como el pescado necesita promocionarse en algunos sitios, la macha requiere con mayor razón esta promoción pues mucha gente capitalina no la consume por no saber como prepararla y es urgente que el Ministerio de Pesquería proceda a promocionar este molusco.

El litoral de Camaná es inmenso y sumamente rico en especies finas siendo la corvina y el lenguado los más abundantes y sin embargo no se explota debidamente esta riqueza por la falta de un puerto o embarcadero que al mínimo costo podría habilitarse. En la provincia el pescado que se consume es el que se consigue a cordel pues lo que sale por Quilca es llevado a la Capital o a Arequipa, Cuzco o Puno y el motivo es que Quilca queda lejos de Camaná y sería la solución habilitar un embarcadero en La Deheza a menos de 5 mi-

nutos de la ciudad, lo cual no solamente daría alimento sino un gran impulso a la zona.

La Macha vive en la arena y su época de recolección apropiada es en el verano en la cual alcanza hasta más de 10 cms. pero por la falta de vigilancia —y tal vez la necesidad— actualmente se saca durante todo el año especímenes de menos de 05 cms. fuera de época, lo cual es un verdadero atentado y como actualmente se controlan casi todas las especies, debe procederse a su inmediato control ya que solamente en Camaná son más de 1,000 personas las que viven de la extracción de este molusco y si contamos sus familiares nos dará una buena cantidad de la población como dependiente de esta industria. En los actuales momentos de veda de carne vacuna, no existiendo casi pescado por no tener facilidades para su extracción, es uno de los puntales de la ali-

mentación de la provincia, pues no cuenta con granjas avícolas ni porcinas científica y económicamente rentables y tienen que importar de otros lugares.

La industrialización científica de la Macha, envasada el natural, que es la forma en que conservaría su delicioso sabor y propiedades alimenticias, sería lo más apropiado pues actualmente solo se industrializa deshidratándola en forma completamente rudimentaria lo cual, no obstante su inmenso consumo por la población económicamente poco pudiente, desmejora sus particularidades gastronómicas y alimenticias. Su consumo en forma seca esta tan difundido en los pueblos de la costa y la sierra que es rara la pulperia que no la tenga en existencia. Ayudando a industrializarla en forma que aumente su consumo ayudaría enormemente la economía de la provincia con su crónica desocupación y subempleo, pues bien sabemos que en los valles agrícolas la mano de obra permanente es utilizada en forma muy reducida, en cambio los aparceros o temporarios que solo se les requiere en épocas de sembrío o cosecha, son muy numerosos, los que se quedan sin ocupación durante largos meses y en esas épocas de paro forzoso podrían encontrar trabajo en fábricas que operasen en ciertos meses, como sucede con la pesquería industrial.

La Macha, por su delicioso sabor y su valioso contenido alimenticio podría constituirse en un gran aporte para la alimentación en el Perú y todo lo que se haga por proteger la especie controlando las fechas de extracción y propiciando su consumo merece toda la ayuda del Estado.

LA PESQUERIA DE LA "MACHA"