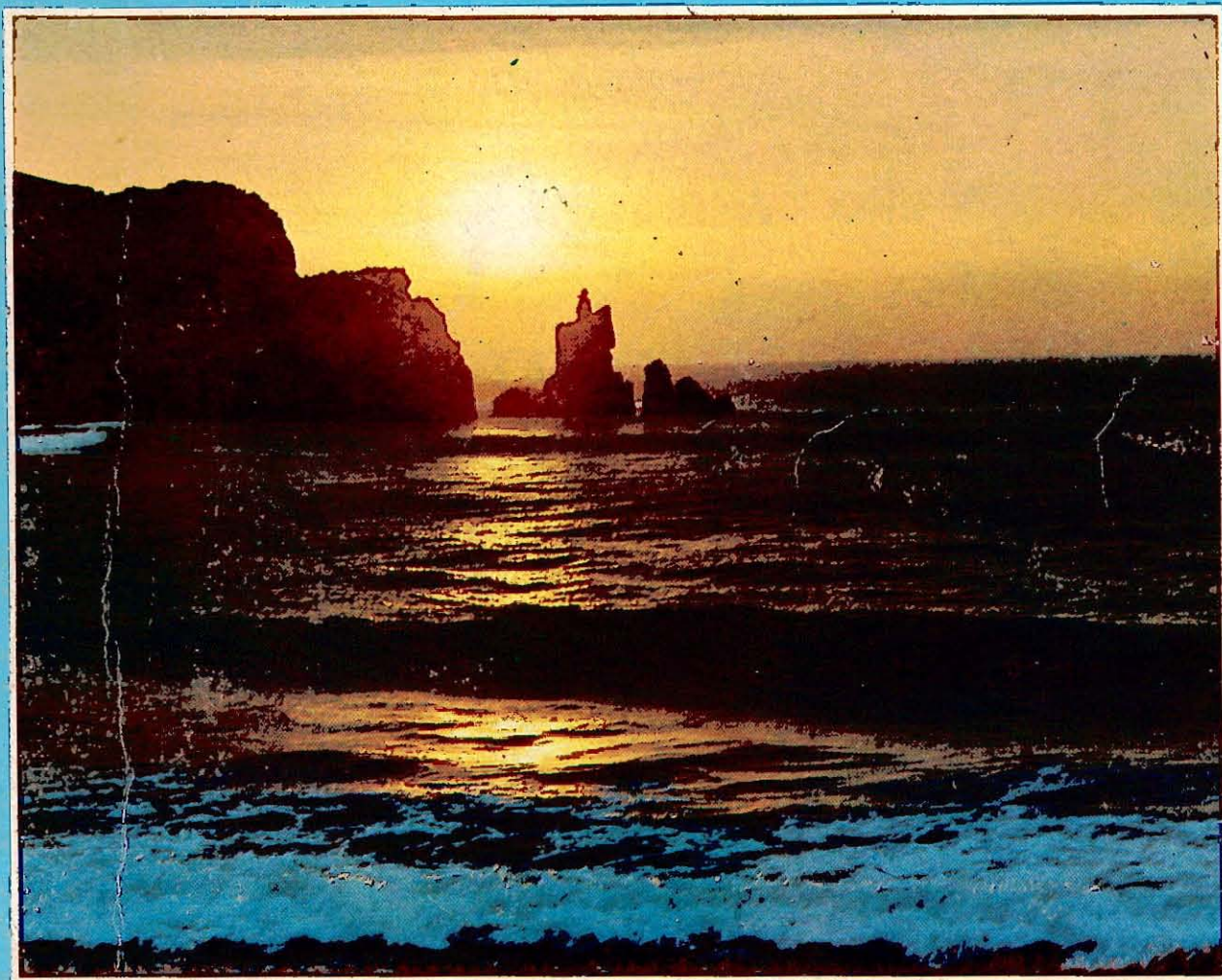


# DOCUMENTA

ORGANO INFORMATIVO TECNICO-CIENTIFICO DEL MINISTERIO DE PESQUERIA

SETIEMBRE DE 1972  
No. 21

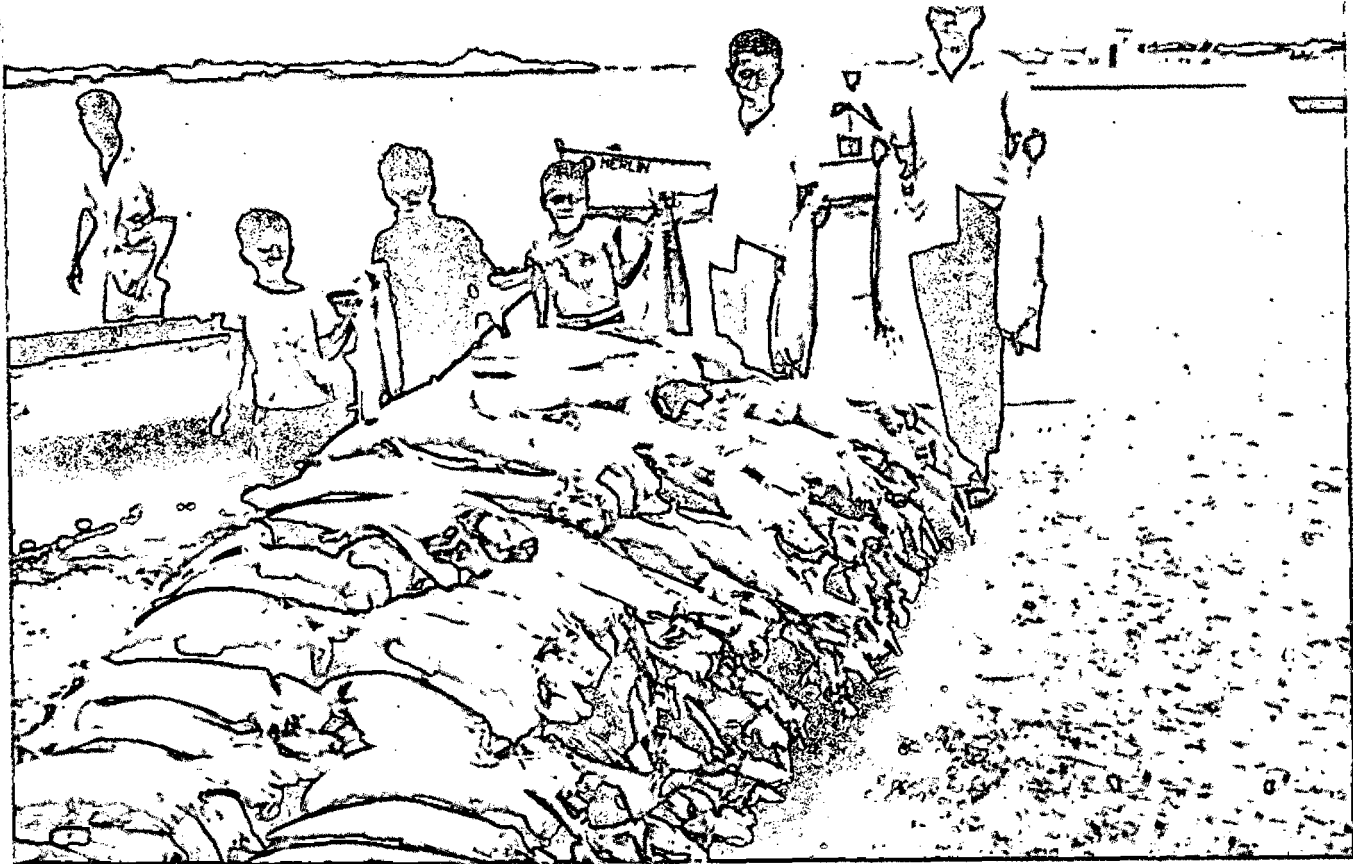
EDITADO POR LA OFICINA  
DE TRAMITE DOCUMENTARIO



LIMA



PERU



# PESCADO

# SALADO

**POR: ING. ADOLFO TOYAMA HIGA**

## GENERALIDADES

Dentro de los Productos denominados o conocidos como pescado salado, existentes en el Mercado Nacional, se deben diferenciar dos grupos o clases de productos manufacturados que se conocen con el nombre de **pescado seco-salado** y **pescado salado tipo bacalao**, que se diferencian especialmente por el grado de elaboración y los mercados a que se destina.

El **pescado seco-salado**, es un producto de elaboración muy incipiente y de muy baja calidad. Este producto corresponde a un pescado eviscerado, con o sin cabeza, salado en pilas (muchas veces en la misma embarcación), y guardados en sacos de yute de 50 a 80 kg., que no tienen el propósito de mejorar su presentación al público, sino facilitar su acarreo mayorista. Para la elaboración de este producto se utilizan especies diferentes de pescado siendo las principales, el bonito, la caballa, la cabrilla, etc. Las actividades productivas se concentran en las caletas pesqueras del Norte del País y especialmente en Sechura la Zona de San José — Pimentel.

Por otro lado, el **pescado salado tipo bacalao**, corresponde a un producto de elaboración más acabada y de calidad bastante alta. Este producto se presenta como filetes de pescado salado y secado, que se empaquetan en bolsas de celofán de ¼, ½, y 1 kg. listas para su venta al por menor. Hasta hace poco se ex-

## COLABORACION DE LA DIRECCION GENERAL DE COMERCIALIZACION DEL MINISTERIO DE PESQUERIA

pedían bajo marcas registradas, tales como OLA y Hualcamar. Como materia prima se utiliza principalmente el tollo y diversas variedades de selacios.

Los productores han sido empresas constiuidas para tal fin y las principales hasta hace poco eran las empresas Promar y Hualcamar S.A. ambas localizadas en Paíta. Actualmente, la confección de estos productos corresponde a trabajadores artesanales diversos.

En el Sector Público EPSEP ha estado llevando la iniciativa de comercializar estos productos.

## PRODUCCION

### Pescado Seco-Salado

La producción del **pescado seco-salado** ha correspondido principalmente a la iniciativa de los pescadores artesanales de la Zona Norte del País y especialmente a las Zonas de Sechura (Piura) y San José — Pimentel (Lambayeque).

Tal iniciativa no se ha basado, como podría suponerse, en la posibilidad de abastecer la demanda creciente y en pleno desarrollo de un mercado que asegure la actividad de los pescadores con la obten-

ción de precios favorables sino más bien porque son empujados a ello por factores circunstanciales que derivan de la forma y condiciones en que realizan sus actividades de pesca.

Así los pescadores se ven en la necesidad de alzar sus productos principalmente por algunos de estos factores:

- La lejanía de las áreas de pesca y la duración un tanto prolongada de las actividades de captura.
- Restringida demanda de sus productos al estado fresco.
- Factores diversos de clima, etc.

El factor "a" aparece principalmente en la zona de Sechura y tiene como causa principal el desarrollo incipiente del sistema de almacenamiento y bodega de las embarcaciones utilizadas en las faenas de pesca.

El factor "b" aparece principalmente en la zona de San José - Pimentel, según referencias recogidas del informe de Doucet. Ambas causales de los factores "a" y "b" se hallaban apoyadas a su vez en la carencia de almacenes frigoríficos y productores de hielo, infraestructura que felizmente ya casi se hallan montadas y muy pronto estarán en función.

En consecuencia dichos productos salados, son pesados que originalmente se pensó comercializar al estado fresco, pero que no pudiendo completar dicha utilidad han sido preservados mediante el salado, para evitar la pérdida total de su valor.

En tales considerandos podemos encontrar quizás, los motivos de una producción fluctuante y de desarrollo inseguro y poco auspicioso, según se puede observar en el cuadro siguiente:

#### PRODUCCION DE SALADO (En T.M.) (1)

1965	1966	1967	1968	1969
S/.	S/.	S/.	S/.	S/.
6,216.75	13,042.1	13,599.6	9,822.1	9,900.1

(1) Fuente.— Informes del Instituto del Mar del Perú N° 19-26-30 y 32.

(2) Estimado.



Ejemplar de una raya deshidratada para su conservación.

#### Pescado salado tipo bacalao

Sobre el desarrollo de este producto poco es lo que se puede decir por la escasez de referencias tanto bibliográficas como estadísticas. Sin embargo, se conoce a grandes rasgos que la actividad fue alentada por un mercado más o menos amplio logrado por el bacalao importado y los precios ventajosos que alcanzaba éste en el mercado.

Las medidas de protección a la industria nacional, sumadas luego a la eliminación de las importaciones de artículos suntuarias propiciaron aún más el crecimiento y la importancia de esta actividad que, según se supone, crecía en al medida en que decrecía la existencia en el mercado de su competidor más importante, esto es, el bacalao importado.

#### IMPORTACIONES DE BACALAO SALADO (1)

1966	1967	1968	1969
TMB.	TMB.	TMB.	TMB.
5.45	88.9	23.2	0.1
S/.	S/.	S/.	S/.
1'816,500	3'304,700	1'597,100	1,900

(1) Fuente.— Informes del Instituto del Mar del Perú N° 19-26-30 y 32.

#### COMERCIALIZACION INTERNA

El producto denominado pescado seco-salado, tiene tres centros principales de mercadeo a partir de los cuales se hace la distribución y abastecimiento de los principales mercados localizados generalmente en las áreas rurales de la Costa y las ciudades de la Sierra en la Zona Norte del Perú. Tales centros de mercadeo y distribución son Chiclayo, Piura y Sullana a partir de los cuales se abastece a ciudades o centros poblados como: Celendín, Cajamarca, Chachapoyas, Bellavista, Olmos, Valle de Chira, Chulucanas, Huaraz, Callejón de Huaylas etc.

Se puede aseverar a priori que la causal de la existencia y la supervivencia de este producto en el mercado, es su bajo costo y precio, que lo pone al alcance del poder adquisitivo de las poblaciones rurales y campesinas de los mercados mencionados.

Dado que el producto es vendido por piezas, es difícil establecer un precio promedio por kilo aunque a modo de ilustración puede decirse que varía entre 5.00 soles/kg. en playa y 10 a 15.00 soles kilo en los mercados alejados de la Sierra o Selva.

Por otro lado, sobre el salado tipo bacalao, podemos decir que son productos destinados a mercados más desarrollados y de un poder adquisitivo más elevado, tal el caso de las ciudades de la Costa y especialmente Lima. A pesar del alto nivel de desarrollo alcanzado en la calidad del producto se puede decir que el crecimiento del mercado en cuanto al volumen comercializado no ha sido significativo debido a la condición estacional de la demanda, la que se halla restringida a los días de la Semana Santa. Esto da lugar a una actividad estacional de la industria con altos costos de operación y de almacenamiento y por lo tanto altos costos y precio del producto en el mercado que no permiten su normal y mejor desarrollo.

El precio promedio al por menor de este producto es de 70.00 soles por kilo, y como ya se dijo se expenden en bolsas de ¼, ½ y 1 kilo.

(PASA A LA PAG. 60)

## PERU Y CUBA.....

### (VIENE DE LA PAG. 57)

7.—Señalaron que el ejercicio de tales derechos no es incompatible con la celebración de convenios bilaterales o multilaterales, mediante los cuales los Estados Signatarios acuerden entre sí regímenes especiales y diversas formas de colaboración y asistencia en materia de pesquería, contaminación, desarrollo tecnológico e investigación oceanográfica.

8.—Conviniéron, como consecuencia de lo expuesto, en que el nuevo Derecho del Mar debe reconocer la pluralidad de regímenes con respecto a los alcances de la soberanía y jurisdicción marítimas, sobre bases regionales donde ello proceda, de modo que se tengan en cuenta las diferentes situaciones y los factores involucrados, sin perjuicio de las necesidades de la comunicación internacional que interesa a todos los Estados.

9.—Acordaron recomendar a sus respectivos Gobiernos la concertación de criterios y acciones comunes en los distintos foros regionales y mundiales donde se debaten los problemas del dominio marítimo, para contribuir al establecimiento de un orden más justo que permita la utilización del espacio oceánico como instrumento de independencia, desarrollo

y prosperidad de los pueblos.

10.—La Delegación Peruana deja expresa constancia de su gran satisfacción por la forma amistosa y cordial en que se han desarrollado las conversaciones con altos funcionarios del Gobierno Revolucionario de Cuba, y en especial con el Primer Ministro Cmdte. Fidel Castro, con el Presidente de la República Dr. Osvaldo Dorticós y con el Ministro de las Fuerzas Armadas Revolucionarias Comandante Raúl Castro, quienes en todo momento hicieron presente su fraternal simpatía y apoyo al Gobierno Revolucionario de la Fuerza Armada del Perú, como expresión de los indisolubles vínculos de amistad y solidaridad que unen a los pueblos hermanos del Perú y Cuba.

En la Habana, a los diez días del mes de Setiembre de mil novecientos setentidós.

**Javier Tantaleán Vanini**, Ministro de Pesquería y Jefe de la Delegación Peruana — **Raúl Castro Ruz**, Vice-Primer Ministro y Ministro de las Fuerzas Armadas Revolucionarias.

La presente declaración conjunta fue leída en el Consejo de Ministros el día 12 de Setiembre de 1972, y habiendo sido aprobada, se acordó que el Gobierno Revolucionario de la Fuerza Armada la hacía suya; de lo cual da fe el Ministro de Relaciones Exteriores que suscribe.

**Miguel A. De La Flor Valle**, Ministro de Relaciones Exteriores.

## PESCADO SALADO.....

### (VIENE DE LA PAG. 42)

#### COMERCIO EXTERNO

##### Importación

Según se ha podido observar anteriormente la importación de pescado salado ha desaparecido casi completamente a partir del año 1969 en que se importó solo 100 kg. y según se ha sabido extraoficialmente, en calidad de muestra.

##### Exportación

En lo que corresponde a la exportación, ha sido materia de éste comercio, sólo una pequeña proporción del producto que hemos denominado Seco-Salado y cuyo destino ha sido principalmente el Ecuador. El movimiento de exportación ha sido el siguiente:

#### EXPORTACION DE PESCADO SALADO (')

1966	1967	1968	1969
448.3 TMB.	583.7 TMB.	364.8 TMB.	301.8 TMB.
S/.	S/.	S/.	S/.
928,600	1'170,100	1'221,700	997,000

(') Fuente.— Informes del Instituto del Mar del Perú N° 19-26-30 y 32.

#### RESUMEN

Dentro de los productos denominados o conocidos como pescado salado deben reconocerse dos clases diferentes de productos manufacturados: el pescado Seco-Salado y el pescado Salado tipo Bacalao.

El pescado Seco-Salado a pesar del desarrollo incipiente de su calidad es el que tiene mayor impor-

tancia en cuanto al volumen de comercialización tanto en el mercado interno como externo. Sin embargo, la razón de su existencia es de base poco sólida y no da seguridad a la actividad ni a quienes se dedican a ella; y así se tiene que:

—Si se mejora el sistema de almacenamiento y bodega de las embarcaciones de pesca, dejaría de existir el motivo principal que obliga a los pescadores a salar sus productos, cual es, el temor a la pérdida de los mismos. Por tanto disminuiría la producción de pescado salado y se incrementaría el desembarque de pescado refrigerado o congelado que podría ser destinado al consumo fresco o como materia prima para enlatados o conservas de pescado.

—Si se mejora la técnica de producción del pescado salado, con el fin de mejorar la calidad del producto puesto a disposición del mercado, se puede dar lugar a una elevación de los respectivos costos y por tanto del precio, perdiendo de esta forma gran parte de su atractivo en el mercado actual por quedar fuera del alcance del poder adquisitivo de sus actuales consumidores.

—Como se puede observar la problemática que plantea el desarrollo de la actividad a que da lugar el "Pescado Seco-Salado", requiere de soluciones estudiadas con mucho detalle a fin de lograr los objetivos y propósitos que a su tiempo se determinen.

En lo que respecta al salado tipo Bacalao, es un producto elaborado y de calidad más desarrollada, pero cuya importancia comercial es sólo de índole interno y restringido a los días de Semana Santa. Su principal problema en la actualidad es la falta de mercado.