

INSTITUTO DE INVESTIGACION DE LOS RECURSOS MARINOS

INFORME No. 7

Estudio de reconocimiento en el
Norte del Perú
Salaverry - Puerto Pizarro

W. F. Doucet - I. Tilic

y

J. E. García C.

LA PUNTA, CALLAO, PERU

1963

INSTITUTO DE INVESTIGACION DE LOS RECURSOS MARINOS

Informe No 7 .

ESTUDIO DE RECONOCIMIENTO EN EL NORTE DEL PERU
SALAVERRY - PUERTO PIZARRO

Por

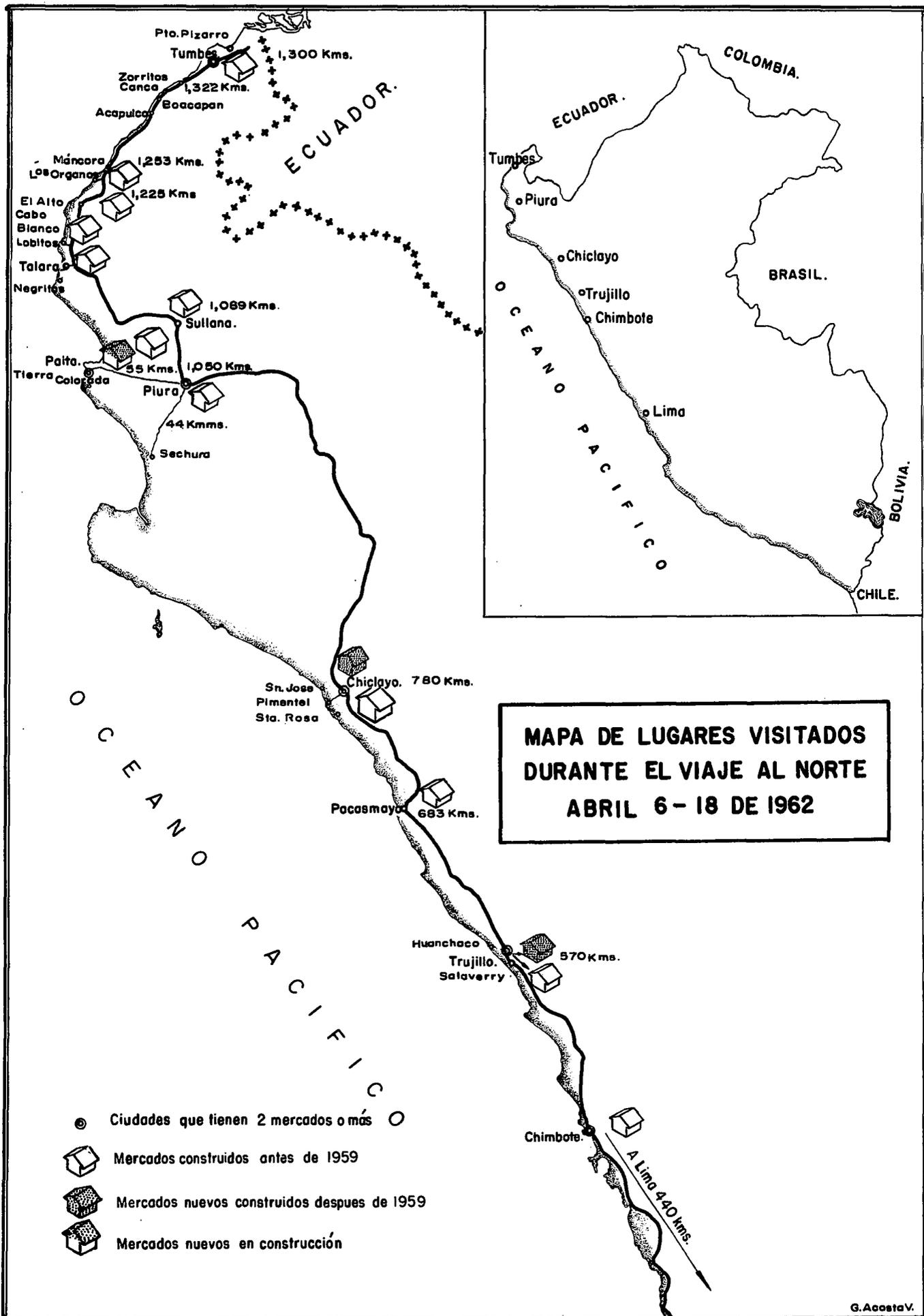
W. F. Doucet - I. Tilic

y

J. E. García C.

I N D I C E

	<u>Pág.</u>
Mapa de los lugares visitados.....	i
Introducción.....	ii
Contenido.....	1
Conclusiones.....	28
Apéndices.....	33



INTRODUCCION

Este informe es un breve recuento de observaciones efectuadas é impresiones registradas durante un estudio de reconocimiento de la actividad pesquera en la Región del Norte del Perú, hecho durante la primera quincena de Abril de 1962, por Doucet, Tilic y García. El viaje se efectuó en camioneta, duró trece días y fueron cubiertos cerca de 3, 500 kilómetros desde Lima hasta la frontera con el Ecuador. En total, se visitaron 17 comunidades pesqueras y 4 ciudades y centros de comercio de pescado desde el norte de Chimbote.

Debido al número de ciudades visitadas y las distancias involucradas, no fué posible un exámen exhaustivo de todos los aspectos de la pesquería en cada lugar. Sin embargo, se obtuvo mucha información útil, de primera mano, sobre métodos de pesca, intensidad de esfuerzo pesquero, áreas de concentración para la explotación pesquera, manipuleo del pescado, tanto en mar como en tierra, y los mecanismos existentes para el mercadeo del pescado. Todo esto está presentado en forma descriptiva.

Se espera que las observaciones registradas y las conclusiones derivadas sirvan para ayudar en alguna medida al conocimiento general de la pesca a aquellos que, por las demanadas de su especialidad ú otras razones, pueden encontrarse de otra manera en dificultades para entrar en conocimiento de las características de la pesca en el Norte. Al mismo tiempo, pensamos que el material expuesto puede constituir una base útil para estudios más detallados.

PUERTO PIZARRO

Este puerto, donde el conquistador Pizarro tocó suelo peruano por primera vez, se encuentra a 15 km. de la frontera con el Ecuador, a 12 km. de Tumbes, y es una de las mejores bahías naturales del Perú. Estando encerrado por un istmo boscoso, su agua está libre de marejadas y bravezas. Su tranquilidad es tal que la asemeja a una laguna.

Pese a sus atracciones naturales, Puerto Pizarro nunca se desarrolló en un centro marino activo. Por su ubicación - alejado de las poblaciones más importantes y de los principales recursos naturales del país - nunca compartió el comercio costanero. Desde su fundación hasta la actualidad, no sobrepasó el estado de un puerto para pequeños botes dedicados a la pesca en menor escala y operando en condiciones primitivas. Su población es de unos 200 habitantes. (1)

Pescadores y Embarcaciones

En Puerto Pizarro hay 37 pescadores registrados, de los cuales 26 están pescando en otros puertos. Los once que pescan aquí tienen la ayuda de 25 jóvenes (hijos ó parientes). Toda la pesca se efectúa en canoas y los aparejos usados consisten en nada más que pequeñas redes, anzuelos y cordeles.

Industrialización del Pescado y Mercadeo

Las principales especies que se pescan en Puerto Pizarro son: agujilla, lisa, tollo, bagre, mero, corvina y langostino. No hay industrialización de pescado, ya que todo se dispone fresco, bien sea consumido por los familiares de los pescadores ó vendido en Tumbes ó Caleta Cruz. Mayormente, los langostinos son vendidos en Caleta Cruz a la planta congeladora. No hay mercado público, ni otro sistema de mercadeo. Hay 3 compradores locales que venden el pescado a camiones procedentes de Tumbes y Caleta Cruz. Los precios que reciben los pescadores son abjos: S/ 24.00 a S/ 28.00 el kilo de colas de langostino y S/ 2.00 el kilo de mero, corvina y lenguado.

Observaciones

Existe cierta abundancia de mariscos en Puerto Pizarro y la explotación de este recurso parece ser el potencial principal del área. El Servicio de Pesquería y Caza del Ministerio de Agricultura está llevando a cabo un trabajo experimental sobre crianza artificial de mariscos, mayormente ostras y conchas negras. Por el momento, las posibilidades económicas de esta crianza artificial en gran escala no estan determinadas. Sin embargo, es casi seguro que tal recurso podría soportar mayor grado de explotación del que se hace en la actualidad. Desgraciadamente, hay poco.

(1) Los datos estadísticos sobre población en este informe han sido tomados del Censo Nacional de Junio de 1961.

interés de parte de los particulares y sería necesario establecer facilidades para el manipuleo, industrialización y mercadeo.

Los mariscos de importancia comercial en el área son: conchas negras, pata de burro, mejillones y lampas. Los precios que reciben actualmente los pescadores son, respectivamente: S/ 100. 00 por el ciento; S/ 3. 00 por 5 ó 6 piezas; S/ 2. 00 por el ciento; y S/ 0. 50 por pieza.

TUMBES

Tumbes, con 19, 033 habitantes, es una zona tropical típica. La agricultura es el principal sostenimiento de los habitantes. Los cultivos más importantes son plátanos y tabaco, pero en menor escala hay también plantaciones de caña de azúcar, arroz y árboles frutales. La pesca es la única otra ocupación de los pobladores, no habiendo actividad industrial.

Pescadores y Embarcaciones

Alrededor de cien pescadores trabajan en la boca del río Tumbes. Lo hacen en 50 canoas. Solamente parte de su tiempo lo dedican a la pesca, careciendo de iniciativa y siendo muy susceptibles a la modorra que ofrece el medio ambiente tropical. La mayor parte de las actividades pesqueras se efectúan cerca de la playa y gran parte del pescado es vendido desde los botes en los lugares de desembarco.

Métodos de Pesca

Las operaciones de pesca son muy primitivas. Los botes son de madera y de construcción simple, sin motor ni vela; sólo usan remos. Su longitud es de 12 a 18 pies. Usualmente, dos hombres pescan en cada bote, el que tiene, obviamente, un alcance limitado por su pequeña capacidad de carga y método de propulsión. Los aparejos de pesca consisten en anzuelos y cordeles y, en algunos casos, de pequeñas redes.

Industrialización del Pescado y Mercadeo

En Tumbes, no hay industrialización del pescado. Todo el pescado es vendido fresco o consumido por los pescadores. Casi nunca se decapita, eviscera, o limpia en alguna otra forma antes de que lo adquiera el público. Todo el pescado, excepto el langostino, es vendido localmente, en los dos mercados públicos ó directamente a restaurants y hoteles, ó también de casa en casa.

Las especies más importantes que se capturan son: mero, corvina

na, lisa, tollo, róbalo, ayanque, bagre y barbudo. La cantidad promedio de captura es pequeña, pudiendo estimarse en 500 kilos diarios. Los precios son muy bajos, siendo alrededor de la quinta ó sexta parte de los que se pagan en Lima. La corvina, por ejemplo, se vende a S/ 3.00 ó S/ 4.00 el kilo. Sin embargo, la calidad del pescado es muy pobre, debido al clima cálido y a la ausencia de facilidades para su conservación. El pescado de 3 ó 4 horas de capturado, si se deja sin protección, no sería aceptable para un comprador exigente.

En Tumbes, hay dos mercados públicos: el Mercado Modelo y el Mercado Central. Los mercados de este tipo prevalecen en todo el Perú y las facilidades y condiciones en que el pescado se manipulea son también únicas. En Tumbes, habían 20 vendedores que operaban en cada mercado. El pescado se exhibe en mostradores y puestos al aire libre, sin ninguna protección contra las moscas ú otros agentes de contaminación. Las facilidades para el lavado, limpieza y almacenamiento son extremadamente inadecuadas, tratándose de pescado destinado al consumo humano.

Observaciones

En opinión de algunos residentes de la zona, el pescado abunda mayormente en la costa vecina y podría capturarse mucha más cantidad si se emplearan métodos de pesca y aparejos más eficientes, si hubiera facilidades disponibles para almacenamiento é industrialización y si fuera desarrollado un sistema adecuado de mercadeo. Se requiere el desarrollo de estos renglones, en pequeña escala por supuesto, para llenar las necesidades del mercado de Tumbes solamente, completamente aparte de los requerimientos de un mercado nacional más amplio. El pescado tiene gran demanda, aún bajo las condiciones presentes en que la calidad suministrada es pobre, debido a que la carne es muy escasa y costosa. Cualquier cambio que trajera consigo una mejora en la calidad del pescado y su mercadeo, beneficiaría tanto al consumidor como al pescador.

CALETA CRUZ

Caleta Cruz es un pequeño villorio de pescadores, situado pocos kilómetros al sur de Tumbes. Los residentes (106) dependen totalmente del mar para su vida, no existiendo otros medios de subsistencia, ni aún la posibilidad de agricultura en pequeña escala. El suelo es arenoso y completamente árido.

Pescadores y Embarcaciones

En Caleta Cruz, hay 48 pescadores dedicados íntegramente a la pesca. Ventiocho de ellos pescan en 7 botes de propiedad de la Cía. de Productos Refrigerados (La Cruz), la cual está situada en la caleta, mientras que los restantes operan independientemente. Las embarcaciones, 15 en

total, son construídas de madera (tipo Cúter), cada una dotada de motor, con un mástil y con cubierta cerrada para almacenar la pesca. Su longitud varía de 20 a 28 pies y llevan una tripulación de cuatro miembros: patrón, motorista y dos pescadores.

Método de Pesca

Las embarcaciones pesqueras operan desde Caleta Cruz y son aparejadas de acuerdo a los requerimientos de la planta de Productos Marinos Refrigerados. La principal especie buscada es el langostino, aunque también se capturan algunas ostras: atún, corvina, lenguado, mero, congrio y bagre. Los langostinos son cogidos con redes arrastreras.

Las embarcaciones dedicadas a la pesca del langostino permanecen normalmente de 2 á 3 días en los bancos de pesca. La pesca con redes de cortina (corvina, mero, etc.) es muy variable. La captura de langostinos, por otro lado, es más estable y llega de 1,500 a 2,000 kilos mensuales por embarcación (solamente se desembarcan las colas, ya que los cuerpos se tiran al mar después de la captura). La captura promedio diaria de langostinos es de unos 800 kilos.

Industrialización del Pescado

Casi todo el pescado desembarcado en Caleta Cruz es congelado en la planta de Productos Marinos Refrigerados. Esta empresa comenzó sus operaciones en 1957. La planta es pequeña, teniendo una capacidad máxima de congelación de 5 toneladas en 24 hrs. (la cual no ha sido utilizada totalmente hasta la fecha). Su capacidad máxima de almacenamiento es de 160 toneladas y tiene un equipo para fabricar hielo que produce 2 1/2 toneladas en boques cada 24 horas. Posee y opera 7 embarcaciones y dá empleo a 30 trabajadores en la planta.

Los productos de esta planta son: (a) colas de langostinos congeladas en paquetes de 2 y 5 libras; (b) filetes de corvina, lenguado, mero, congrio, bagre y pez espada.

Aparte de la industrialización, la firma también trabaja en la recolección de langostas, las que son transportadas a otros lugares, principalmente por avión a Lima.

Mercadeo

La producción de pescado es principalmente para el mercado de exportación. De 25 toneladas mensuales de langostinos, las cuatro quintas partes o sea 20 toneladas son vendidas en los Estados Unidos.

Para el consumo nacional, las ventas se hacen casi exclusivamente en Lima. El transporte se efectúa por camiones refrigerados o por avión

El costo de transporte por kilo varía de S/ 1. 50 a S/ 2. 00 en camión; en avión es de S/ 5. 60.

Los pescadores que trabajan para la planta de Caleta Cruz reciben S/ 4. 00 por el kilo de colas de langostino. Las langostas vivas se pagan a S/ 28. 00 el kilo.

Observaciones

Desde el punto de vista de facilidades portuarias, Caleta Cruz no es la ubicación ideal de una planta para la industrialización del pescado. Estando situada en costa abierta y sin protección, la edificación de muelles u otras facilidades para el desembarco es un problema serio que demandaría inversiones muy fuertes. Un sitio mucho más adecuado es Puerto Pizarro, donde las aguas costaneras son abrigadas y donde el desembarco de la pesca, muelle para las embarcaciones y facilidades para la protección de las mismas podrían acondicionarse fácilmente.

ZORRITOS

Zorritos tiene una población de 3, 060 habitantes. La mayoría de sus pobladores están empleados por la industria petrolera ó dedicados a la agricultura. Hay unicamente 50 pescadores, el mayor número de los cuales pescan sólo parte de su tiempo.

Pescadores y Embarcaciones

Los 50 pescadores de este puerto trabajan en 15 embarcaciones. Diez de éstas son pequeños botes a vela de 12 á 20 pies y 5 son de motor y vela, variando en tamaño de 20 a 30 pies. Los botes más pequeños son usados para pescar peje blanco, barrilete y mero (y una pequeña variedad de otras especies), para lo que emplean anzuelos, cordeles y pequeñas redes. Los barcos más grandes se usan casi exclusivamente para cazar pez espada con arpón.

Industrialización del Pescado y Mercadeo

En Zorritos, no hay facilidades para industrializar el pescado. El pez espada es transportado en camión a Máncora para su beneficio, pero las otras especies de pescado capturadas se consumen en estado fresco por los residentes de Zorritos. No obstante que existen muelles y un espigón para barcos para uso de la industria petrolera, el pescado no se descarga ahí; más bien se desembarca en la playa y es vendido sin ninguna preparación para el mercado. Los precios son bajos, promediando el kilo en alre-

dedor de S/ 1.00 para barrilete y de S/ 1.50 a S/ 2.00 para peje blanco y mero.

Observaciones

Por el momento, parece que hay poca posibilidad para el desarrollo de la pesca en Zorritos. Esta comunidad es fundamentalmente un centro productor de petróleo, donde la Empresa Petrolera Fiscal proporciona trabajo a la mayoría de los residentes.

Desde el punto de vista de facilidades portuarias y refugio para embarcaciones pesqueras, Zorritos está ciertamente en mejor situación que Máncora, donde hay dos plantas industriales en operación. Por conversaciones incidentales con los residentes, parece que los bancos pesqueros son también más ricos mar afuera de Zorritos que frente a Máncora. Sin embargo, la industria privada ha efectuado fuertes inversiones en Máncora y es muy improbable que Zorritos llegue a ser un centro productor de pescado en gran escala.

CANCAS

Cancas con una población de 800 habitantes y a unos 4 km. al sur de Zorritos es una colectividad donde la pesca es la única ocupación de los residentes. Las operaciones de pesca son rudimentarias en extremo y no hay facilidades para el desembarco ni para la industrialización del pescado en la playa; tampoco hay un mercado organizado. Las principales especies capturadas son: pez espada, barrilete, peje blanco y mero.

Pescadores y Embarcaciones

En esta comunidad hay 140 pescadores que trabajan exclusivamente en la pesca. Hay 45 embarcaciones de las cuales 25 son botes a vela de aproximadamente 20 pies de largo y 20 son botes "espaderos", impulsados a motor y variando en tamaño de 20 a 30 pies. Los botes a vela llevan una tripulación de 2 ó 3 hombres, mientras que los "espaderos" llevan 4. Todas las embarcaciones pescan cerca de la playa y nunca pasan la noche fuera del puerto. El sistema de pesca es el mismo que prevalece en otros pequeños puertos pesqueros de esta área del Perú. Todos los botes a vela usan redes y los "espaderos" usan arpones.

Industrialización del Pescado y Mercadeo

La única forma de industrialización del pescado en este puerto es la salazón, que se hace cuando no hay venta del producto fresco. La principal especie que se sala es el barrilete. Las condiciones bajo las cuales se

sala el pescado mas bien son penosas de observar. Someramente, el pescado completamente expuesto al sol, se sala sobre la arena, de donde parece que se usara tanta arena como sal para preservarlo. La sal se usa en muy poca cantidad, indudablemente porque es cara (S/ 1. 50 por kilo) y probablemente porque los pescadores no saben salar el pescado apropiadamente. Este es transportado a los centros de consumo embalados en costales, aún el mismo día que es salado.

No hay mercado organizado en Cancas. Sus mercados para la venta son: Tumbes, Sullana y Piura, para el pescado salado; y Máncora, para el pez espada. Los precios de venta son muy bajos. Los pescadores reciben S/ 400. 00 por pieza de pez espada, S/ 1. 00 a S/ 1. 50 por kilo de peje blanco, mero y otras especies que se venden frescas, y S/ 1. 00 la pieza de barrilete salado.

Observaciones

Durante nuestra visita se pudo observar que cantidades considerables de barrilete se estaba malogrando al sol. Algunos pescadores nos informaron que esto ocurre frecuentemente, debido al mercado tan pobremente organizado y por la ausencia de tratamiento adecuado, así como de facilidades para el almacenamiento.

En vista de las dificultades de la planta de Máncora y de la posibilidad de una expansión futura ahí, se nota que lo más necesario en Cancas sería la construcción de una planta de tamaño mediano para salar barrilete. Esta especie parece encontrarse disponible en cantidades de tamaño adecuado y podría ser utilizado en mayor proporción de lo que es posible ahora para llenar las necesidades de la población serrana.

BOCAPAN Y ACAPULCO

Bocapán y Acapulco, a 4 y 6 km. respectivamente al sur de Cancas, son villorrios pesqueros primitivos de los que nos ocuparemos brevemente. Su importancia reside en que constituyen la principal área productora de langostas del Perú.

Pescadores y Embarcaciones

Hay 35 pescadores en estos villorrios, 20 en Bocapán y 15 en Acapulco. Todos ellos pescan en 18 caballitos y desembarcan su producto en la playa.

Método de Pesca, Industrialización y Mercadeo

Lo mismo que en otros pequeños centros pesqueros de la región, el

método de pesca es simple y no hay dificultades para la manipulación ni preservación del pescado. Los aparejos de pesca consisten en pequeñas redes y anzuelos y cordeles. El pescado se desembarca en la arena. Durante la estación de pesca de la langosta, todos los pescadores se concentran en esta actividad, ya que es la que deja mejores utilidades. Otras especies que se capturan son: peje blanco, mero y barrilete.

El producto de la pesca que no es consumido por las familias de los pescadores se transporta en camiones a otros mercados. La langosta es conducida por camión hasta Talara y Piura y aún a Lima, pero también se despacha por avión. Las tarifas de transporte por kilo a Lima son: S/ 5.60 por avión y S/ 2.00 en camión refrigerado. La mayor parte de las otras especies es salada y transportada por compradores foráneos, principalmente a Sullana, de donde se vende hasta la sierra. El precio que perciben los pescadores es de menos de S/ 1.00 por unidad de pescado salado.

El volúmen total de pescado capturado es pequeño, más que por el uso de métodos primitivos que por escasez del recurso. El promedio de captura diaria por hombre está por debajo de los 10 kilos.

LOS ORGANOS

Los Organos, que se encuentra a 10 km. de Máncora, es un centro petrolero y no fundamentalmente una comunidad pesquera. Su población es de 4,406 habitantes. Es indudablemente la ciudad más limpia, más planificada y mejor organizada de las que existen al norte de Talara. Las facilidades de vivienda relativamente modernas y la aparente prosperidad de sus habitantes son, indudablemente, el resultado de la orientación cívica de la Empresa Petrolera Fiscal.

De 35 a 40 hombres se dedican a la pesca, lo hacen en balsas y capturan corvina, cabrilla, congrio, lisa, ayanque y peje blanco. No hay facilidades de ninguna clase para el desembarque, ni la industrialización del pescado.

La mayor parte de la pesca se vende en el mercado local. En 1961 las ventas llegaron a cerca de 233 toneladas. Los precios van de S/ 2.00 kilo de tollo a S/ 5.00 kilo para la corvina y otras especies de calidad similar.

ÑURO

A diferencia de Los Organos, Ñuro, que está situado en su proximidad, es una comunidad cuyos residentes derivan su medio de vida exclusivamente del mar. No hay agricultura, ni otra actividad industrial. La población es de unos 300 habitantes.

Pescadores y Embarcaciones

Hay 40 pescadores dedicados íntegramente a la pesca. Esta se efectúa en balsas, de las cuales hay 16. Seis de las balsas usadas son de 18 a 22 pies de largo y están equipadas con velas; las otras son más pequeñas (de 12 a 18 pies) y carecen de velas. De acuerdo con la información suministrada por los pescadores entrevistados, una balsa equipada con vela cuesta de S/ 900.00 a S/ 1,000.00. El costo de la vela solamente es de S/ 200.00 a S/ 300.00.

Método de Pesca, Industrialización del Pescado y Mercadeo

El método de pesca empleado es muy primitivo, lo mismo que en Los Organos, Acapulco y otros lugares anteriormente descritos y no hay facilidades de playa para el manipuleo e industrialización del pescado. Los pescadores se hacen a la mar entre 4 y 6 horas diariamente y desembarcan el escaso producto de su trabajo en la playa. Pescan con anzuelo y cordeles y redes pequeñas. Las especies mayormente capturadas son: langosta, corvina, mero, peje blanco y lisa.

No hay mercado en Ñuro y toda la pesca es adquirida por compradores foráneos, quienes la llevan principalmente a Los Organos, aunque también se conduce en estado fresco hasta El Alto (Cabo Blanco) y Talará. A Sullana van pequeñas cantidades de pescado salado. Solamente se sala el pescado que ha dejado de adquirirse en estado fresco, mayormente lisa. Se puede estimar que se sala el 10% del pescado capturado.

El esfuerzo pesquero de los pescadores de Ñuro es más bien bajo como lo es también el rendimiento. El promedio diario capturado por hombre se estima en menos de 10 kilos. Exceptuando la langosta, que se captura en pequeñas cantidades durante la estación adecuada y cuyo precio por kilo es en promedio de S/ 28.00, los precios del pescado van de S/ 1.00 a S/ 2.00 el kilo.

MANCORA

Máncora es uno de los tres centros pesqueros más importantes de la Región Norte. Su población es de 3,812 habitantes. La pesca y la industrialización de la misma, así como los servicios que de ellas se derivan, proveen la única fuente de trabajo en este puerto.

Pescadores y Embarcaciones

La pesca en Máncora se hace en una escala mayor que en los demás lugares del norte. Hay 532 pescadores registrados, el número más grande al norte de la Bahía de Sechura. La flota que pertenece a las plantas industriales consiste de 38 embarcaciones, clasificadas como sigue:

(a) 17 embarcaciones de 42 a 70 pies de largo, propulsados por motores de 110 a 220 h. p., con tripulaciones de 10 a 11 hombres que se dedican a la pesca del atún; (b) 5 embarcaciones de 35 a 45 pies de largo, con motores de 60 a 80 h. p. y con tripulación de 4 hombres para la pesca de langostinos; y (c) 16 embarcaciones de 24 a 27 pies de largo, con motores de 16 a 25 h. p. y 3 tripulantes, para la pesca del pez espada. Cinco de las embarcaciones para la pesca del atún son de construcción de acero.

Método de Pesca

Hay tres tipos principales de pesca: atún y barrilete, langostino y pez espada. Las embarcaciones que pescan atún amenudo suelen estar en el mar 7 ó 8 días antes de regresar apuerto. Las embarcaciones que pescan langostinos normalmente no están en el mar más de 3 días antes de volver a la playa, mientras que los espaderos usualmente regresan el mismo día que salen. Cada tipo de pesca emplea un aparejo diferente: las embarcaciones para el atún usan boliche de nylon, para el langostino usan redes arrastreras, y los espaderos usan arpones.

Solamente las embarcaciones que pescan langostinos llevan hielo a bordo, el que es proveído por las plantas industriales a las que se vende la pesca. El pez espada es decapitado, mientras que el atún, barrilete y otras especies pelágicas ó de fondo son vendidas enteras a los industriales. Sin embargo, en el caso de los langostinos, solamente las colas se entregan a las plantas, ya que los cuerpos se echan al mar.

Industrialización del Pescado

Todo el pescado que se desembarca en Máncora es industrializado en dos plantas que son: Cía. de Negocios Ultramar S. A. (CONULSA) é Inter-Americana de Navegación y Negocios S. A.

Compañía de Negocios de Ultramar S. A.

Esta empresa comenzó a operar en 1949. Por tres años trabajó sin ningún equipo industrial en tierra, todo el pescado era congelado y almacenado en dos barcos refrigeradores. En 1951, se construyó una planta para congelación y almacenamiento en la playa. La capacidad actual de esta planta de congelación es de 24 toneladas de pescado en 24 horas, la capacidad de almacenamiento es de 500 toneladas y la unidad para fabricar hielo produce 10 toneladas cada 24 horas (en bloques de 300 libras)

La compañía también es propietaria de una barcaza refrigeradora que opera anclada en la bahía, con una capacidad de congelación de 15 toneladas en 24 horas y almacenamiento de 220 toneladas. Sesenta obreros trabajan en el proceso de manipuleo é industrialización.

La principal actividad de esta empresa es la congelación del atún, barrilete, pez espada y langostino, aunque también se congelan otras

especies como bonito, corvina y lenguado cuando se consiguen. Los abastecimientos de atún, barrilete y langostinos se obtienen en su mayor parte con la flota de propiedad de la compañía, que está constituida por 11 embarcaciones (los langostinos son transportados de las embarcaciones a la planta de congelación en cajas de madera con hielo, debidamente aisladas). El promedio de la producción anual de pescado congelado es de alrededor de 2, 500 kilos de atún y barrilete, 200 toneladas de pez espada y 60 toneladas de langostinos.

Inter-Americana de Navegación y Negocios S. A.

Esta planta comenzó sus operaciones en 1950. Hasta hace muy poco no tenía instalaciones industriales en tierra, ya que toda la congelación y almacenamiento se efectuaba en dos embarcaciones refrigeradoras, una de las cuales ("Beatrix") aún se encuentra funcionando. Hace pocos meses, los propietarios de esta planta compraron la vecina Cía. Pesquera Máncora que ha sido incorporada a Inter-Americana. Las instalaciones se encuentran en proceso de reconstrucción y renovación. La producción en años pasados ha oscilado entre 2, 500 y 4, 000 toneladas de pescado congelado.

Una vez terminadas las nuevas construcciones e instalaciones, se espera que la capacidad de la planta será: la congelación 100 toneladas cada 24 horas; la fabricación de hielo, 5 toneladas cada 24 horas; y la capacidad de almacenamiento, 1, 000 toneladas. El abastecimiento de pescado se obtendrá en gran parte de las 11 embarcaciones que posee y opera la compañía.

Mercadeo del Pescado

Como ya se dijo anteriormente, todo el pescado desembarcado en Máncora va a las plantas industriales para su congelación. Las especies más importantes con que se trabaja son: atún, barrilete, pez espada y langostino. Solamente una pequeña parte de esta producción se vende en el Perú, ya que la mayoría va a los Estados Unidos. El pescado congelado es embarcado directamente de Máncora a los Estados Unidos en barcos refrigerados.

Observaciones

Máncora está bien situada para la explotación pesquera, particularmente desde el punto de vista de la ubicación de los recursos pesqueros. El pescado, incluyendo langostinos, se encuentra accesible durante la mayor parte del año y normalmente puede ser obtenido en cantidades comerciales a distancias razonablemente cortas de la playa. Este hecho descarta las desventajas del aspecto geográfico de su ubicación, particularmente lo abierto de la playa y de aquí la falta de protección contra las marejadas. Por la ausencia de facilidades portuarias, el desembarco de la pesca y su transporte a las plantas industriales son muy caras; al mismo tiempo, la construcción de instalaciones adecuadas para el descargo y atraque solamente pueden ser efectuadas con un fuerte desembolso de capital.

La extensión y naturaleza relativamente estable de los recursos marinos de esta área son la base de un programa de expansión pesquera que las

dos plantas industriales situadas en esta bahía están en vías de efectuar. La flota pesquera será incrementada y también se construirán muelles adecuados para el manipuleo de la pesca. Aún más, el Servicio de Pesquería del Ministerio de Agricultura está construyendo una planta de salazón de pescado, para preservar al que no se acepta en el comercio de pescado congelado. Parece que Máncora puede devenir pronto un centro productor pesquero importante.

CABO BLANCO

Cabo Blanco, con una población de 580 habitantes, está situado a 30 km. al sur de Máncora; tiene más fama como sitio de atracción para la pesca deportiva que como centro pesquero comercial. Se encuentra en la zona petrolera del Perú.

Pescadores y Embarcaciones

En Cabo Blanco hay 121 pescadores. Los botes que se usan son del tipo Pimentel-Sechura, contruídos en San José, de madera muy fuerte (con un mástil) y variando de tamaño de 18 a 22 pies. En total, hay 47 botes a vela, de los cuales 6 tienen motor.

Método de Pesca

El método de pesca es el mismo empleado en otros lugares pesqueros del norte, donde se usan botes a vela. Estos salen por las mañanas y regresan el mismo día, pescando frente a la costa para lo que usan pequeñas redes de cortina. Las especies más importantes que se capturan son: bonito, lisa, corvina y peje blanco.

Industrialización del Pescado

Cabo Blanco fué el primer centro pesquero visitado en nuestro viaje al sur del Puerto Pizarro donde se observaron pescadores efectuando la salazón de sus productos en locales especialmente planeados para este propósito. El lugar donde se sala el pescado es extremadamente rústico, consistiendo nada más que de cuatro paredes y techo, donde la operación se efectúa bajo cubierta. No hay facilidades para el lavado y la salazón se efectúa en el piso del establecimiento. El pescado no se encurte, no se seca, ni tampoco se cura, en la acepción comunmente aceptada de la palabra es solamente ligeramente preservado con sal.

El pescado se transporta al mercado, principalmente al Ecuador y Sullana, cuando se dispone de vehículos para hacerlo, sin tener en cuenta el tiempo que haya durado la salazón.

La mayor parte del pescado que se sala consiste en lisa y bonito. A veces también se salan otras especies, como mero, peja blanco y corvina,

cuando no se pueden vender frescos. Sin embargo, solo se trata de pequeñas cantidades. Sobre un promedio mensual de 30.000 a 40.000 kilos de pescado salado, el 90% lo constituyen la lisa y el bonito.

Mercadeo del Pescado

El pescado que no se consume por los residentes de Cabo Blanco es transportado por camión a otros mercados. El pescado fresco de mejor calidad como el mero, peje blanco, corvina y algunos otros se vende en Talara y Piura. El pescado salado, como se ha mencionado anteriormente, se produce mayormente para el mercado acuatoriano, aunque algunas cantidades llegan también a Sullana. El precio recibido por los pescadores es normalmente de S/ 0.60 a S/ 0.80 el kilo, que corresponde aproximadamente a S/1.00 la pieza. (ver Apéndice 3)

Observaciones

De nuestras conversaciones con algunos habitantes de la localidad, parece ser que los recursos de esta área podrían soportar un esfuerzo pesquero mucho más grande del que actualmente se efectúa. Un cambio lógico para el progreso de Cabo Blanco parecería ser el establecimiento de una planta de salazón, capaz de producir pescado salado comparable con el producido en otros países que tienen industrias de esta clase. El desarrollo de la pesquería sería facilitado por la circunstancia de que hay un muelle de buen tamaño en el puerto, así como instalaciones para potabilizar el agua salada.

LOBITOS

Lobitos está a unos 20 km. al norte de Talara, tiene una población de 3,005 habitantes y es principalmente un centro productor de petróleo, donde la International Petroleum Company ha efectuado grandes inversiones. La mayor parte de los residentes trabajan para la Compañía. También hay una base del ejército bastante grande. La pesquería es una ocupación secundaria.

Pescadores y Embarcaciones

En Lobitos hay 90 pescadores registrados. Pescan en 21 botes a vela, los que tienen tamaño variable entre 18 y 22 pies, y son de madera de sólida construcción con un mástil, de la misma clase que usan los pescadores de la Bahía de Sechura y en el área de Pimentel. Todos los botes son construídos en los astilleros de San José.

Método de Pesca

Mientras que los botes usados en Lobitos son más marineros y generalmente más adecuados que los que uno encuentra en otras comunida-

des semejantes del norte, los pescadores no son muy intrépidos ni dispuestos a buscar su pesca muy alejados de la playa. Las embarcaciones nunca pasan la noche pescando. El aparejo es simple, consistiendo de anzuelos, cordeles y pequeñas redes. Las redes barrederas y de arrastre no son usadas todavía en la zona.

La pesca se hace diariamente y se desembarca en canastas, algunas veces en la playa y otras en el muelle de la Compañía. Las principales especies que se capturan son, cabrilla, peje blanco, ojo de uva y mero.

Industrialización de la Pesca y Mercadeo

No hay facilidades para la industrialización de la pesca en Lobitos. Solamente una parte del pescado se vende en el mercado, que tiene 10 puestos para este fin; el excedente es comprado por negociantes foráneos y transportado en camión a Talara y Piura. Todo el pescado se vende fresco a precios de S/ 1.00 a S/ 4.00 el kilo.

Observaciones

No obstante que no hay evidencia biológica que la confirme, durante nuestra visita exploratoria se recibió la impresión de que los recursos pesqueros mar afuera de Lobitos pueden soportar un esfuerzo pesquero más intenso del que actualmente hacen los pescadores locales. Sin embargo, no es probable que se incremente el volumen de las capturas a menos que se empleen nuevos sistemas de pesca y se desarrollen facilidades para la industrialización.

TALARA

Talara, con una población de 26,486 habitantes, es la capital de la zona petrolera del Perú. La ciudad refleja el patrón de vivienda americana que la IPECO ha introducido en el país.

En su planteamiento y diseño, la ciudad se asemeja a muchas poblaciones industriales que se pueden encontrar en los Estados Unidos. Las calles son anchas y bien trazadas y las casas bien construídas. La mayor parte de la población trabajadora está a servicio bien sea de la IPECO ó conectada con servicios institucionales que se han desarrollado de la producción petrolera de esta área. El ambiente de prosperidad que se percibe al visitar Talara es un grato alivio para el sentimiento más bien depresivo que uno tiene en otras poblaciones costeras del norte del Perú.

Pescadores y Embarcaciones

Debido a las oportunidades de trabajo que ofrece la industria petrolera en Talara sólo hay 295 pescadores registrados. Pescan en 50 botes a vela cuyo tamaño varía de 18 a 22 pies, contruídos en San José, de madera resistente y con un mástil. Las especies que se capturan principalmente son: cabrilla, peje blanco, lisa, tollo, mero, ayanque, ojo de uva y sierra.

Método de Pesca

El sistema de pesca es el mismo que prevalece en Cabo Blanco, Ñuro y otros puertos en el norte, donde se usan botes a vela similares. Los pescadores solamente operan a corta distancia de la costa y no pasan la noche en los bancos pesqueros. El aparejo usado consiste en pequeñas redes, anzuelos y cordeles.

Industrialización de la Pesca y Mercadeo

No hay industrialización en Talara. Todo el pescado es desembarcado en la playa, como en la mayoría de las comunidades pesqueras del norte, y se vende casi enteramente en estado fresco. Ocasionalmente se salan pequeñas cantidades de lisa y bonito que se venden a compradores foráneos, quienes lo llevan al interior. En Talara no hay mercado para la lisa ni el bonito.

La ciudad tiene un mercado donde se vende la mayor parte del pescado que es capturado por los pescadores locales. Por orden de la municipalidad, no se puede vender ninguna clase de pescado a los compradores foráneos hasta que sean atendidas las demandas del mercado local. Los precios de venta son relativamente bajos. Corvina y lenguado, por ejemplo, se venden de S/ 3.00 a S/ 3.50 por kilo. (ver Apéndice 2)

Observaciones

Según el Capitán de Puerto y algunos pescadores entrevistados, en la zona de Talara hay una gran variedad y cantidad de especies aprovechables. Cierta número de ellas, como la albacora, el tollo, el pez espada y el percebe no se pescan, no obstante encontrarse disponibles. Sin embargo, Talara con una población que pasa de 26,000 habitantes, consume mucho más pescado del que los pescadores locales pueden capturar. En 1961 se vendieron cerca de 340,000 kilos en el mercado público de la ciudad, y de esta cifra, gran parte se obtuvo de Cabo Blanco, Lobitos y Negritos.

Considerando la amplitud del mercado pesquero en Talara, parece que sería deseable mejorar las facilidades para el manipuleo del pescado en este puerto, construyendo por ejemplo una pequeña planta con facilidades para la limpieza, lavado y almacenamiento refrigerado.

NEGRITOS

Negritos, con 314 habitantes, es una pequeña comunidad pesquera situada a 11 km. al sur de Talara. La única ocupación de los residentes es la pesca, habiendo 79 pescadores registrados. Estos hombres trabajan en botes a vela (unos 20) del mismo tipo usado en Talara, Lobitos y otros puertos norteños ya mencionados. El tipo de pesca y los recursos pesqueros son de la misma clase de las descritas para los pescadores de Talara. No hay facilidades para la industrialización y todo el pescado capturado, exceptuando el que es consumido por los pescadores y sus familiares, es vendido en el mercado de Talara al estado fresco.

PAITA

Este puerto tiene una población de 33, 076 habitantes y es un centro pesquero importante. La bahía es una de las pocas convenientemente protegidas en el norte, y es el centro de operaciones de la flota pesquera del atún en el Perú. Una planta de congelación, "Frigorífico Paita", funciona en este lugar.

Pescadores y Embarcaciones

En Paita hay registrados 500 pescadores, de los que 383 se encontraban pescando en el momento de nuestra visita. Hay 9 tuna clippers y 45 botes de otras clases. De estos botes pequeños, 3 son bolicheras, 4 arrastreras, 3 botes ordinarios con motor y 35 botes a vela. Los tuna clippers alcanzan de 75 a más de 100 pies, con una tripulación de 14 hombres; las bolicheras y arrastreras son de 35 a 50 pies de largo, con tripulación de 6 a 7 hombres; y los otros botes son mayormente de menos de 30 pies y con tripulaciones de 2 a 3 hombres.

Método de Pesca

La pesca es de varias clases, practicándose en mayor escala que en los demás lugares del norte: tuna clippers de 150 a 250 toneladas pescan en la costa desde el Ecuador hasta Chile (una embarcación usa boliche, y las otras, pértigas de bambú y carnada viva); las bolicheras pescan con boliches, particularmente para lisa y bonito; las arrastreras, con redes de arrastre, pescan para especies tales como tollo, lenguado, merluza, cabrilla, ayanque y coco; y los botes a vela pescan todo tipo de especies costaneras con pequeñas redes y anzuelos y cordeles.

Los tuna clippers tienen el mayor alcance y son las naves más caracterizadas de toda la flota para la pesca en alta mar. Durante los meses

de Enero a Marzo lo hacen en la zona de Ilo-Arica, de Mayo a Setiembre frente a Chimbote y durante el resto del año en la región de Máncora a Zorritos. Por las distancias cubiertas y la variabilidad de la captura, las embarcaciones permanecen a menudo semanas en el mar, y aún meses, antes de regresar a puerto.

Industrialización del Pescado

Frigorífico Paita S. A. (FRIPSA) es la única planta en el puerto. Para los estándares peruanos es una instalación grande, teniendo una capacidad de congelación de 80 toneladas en 24 horas y almacenamiento refrigerado para 1,600 toneladas. Tiene una unidad para fabricar hielo. También posee un barco taller para la reparación y mantenimiento de los botes.

La planta solamente compra atún y barrilete. Estos son congelados exclusivamente para el mercado de exportación. (Estados Unidos).

Durante el período 1954-1959, la Compañía "Deep Sea Fishing S. A." (propiedad de Fripsa) operó una planta de envase de pescado. Las operaciones terminaron en 1959. La factoría está todavía intacta, con todo su equipo instalado y en buenas condiciones, pero se utiliza mayormente como bodega de almacenamiento de Fripsa. Está situada junto a la planta central de Fripsa.

Mercadeo del Pescado

Todo el atún y el barrilete congelado en la planta de "Fripsa es despachado a los Estados Unidos, haciéndose los embarques en barcos refrigerados propios de la empresa, el "West Gate" de 1,800 toneladas, y el "Puerto del Sol" de 1,100 toneladas. (Nueve ex-barcazas de desembarco americanas, ahora de propiedad de la compañía, se usan para transportar el pescado de la planta de congelación a los barcos refrigerados).

Unos pocos botes pequeños desembarcan pescado diariamente en las playas, especies tales como peje blanco, cabrilla, lisa y suco. Estas se venden a los consumidores locales bien sea en los lugares de desembarco ó en el mercado local. Los precios para estas especies varían de S/ 2.00 a S/ 4.00 el kilo. (ver Apéndice 2).

Observaciones

Por el momento, no hay facilidades disponibles en Paita para el descargue y embarque de los pequeños botes de los pescadores. Por esta razón, la mayoría de los botes arriban en Tierra Colorada, unos 4 ó 5 km. al sur.

TIERRA COLORADA

Tierra Colorada es el centro de desembarco para las embarcaciones con base en Paita, exceptuando la flota de tuna-clippers, y se encuentra "a la vuelta de la esquina" de este puerto. Aquí están localizadas dos planta industriales, Cía. "Ballenera del Norte S. A." y "Frigorífico Pesquero Nor Peruano" (NORPAC). Todo el pescado capturado para el consumo del área de Paita y otros lugares del país se distribuye también de este lugar de desembarco.

Industrialización de la Pesca

En Tierra Colorada hay tres tipos distintos de industrialización: beneficio de ballenas (cachalotes), harina de pescado y congelación de pescado. La industrialización de la ballena es operada por la Compañía Ballenera del Norte S. A., mientras que la fabricación de la harina y la congelación del pescado se efectúan por NORPAC, la que es operada por su propietaria, FRIPSA de Paita.

Compañía Ballenera del Norte

Esta compañía inició sus operaciones en 1957. Al comienzo sólo producía aceite de ballena, pero en 1959 empezó a elaborar harina a base de carne de ballena. La compañía es dueña y opera 4 barcos balleneros, los que capturan un promedio de 2,000 cachalotes anuales. La capacidad de la planta de harina es de 10 toneladas de materia prima por hora.

Norpac

Esta firma inició su producción en 1950. El establecimiento tiene facilidades para congelar y almacenar pescado, hacer hielo y fabricar harina de pescado. Las capacidades respectivas son: congelación, 60 toneladas en 24 horas; almacenamiento refrigerado, 1,500 toneladas; producción de hielo, 200 bloques de 300 libras cada uno en 36 horas; y elaboración de harina, 5 toneladas de materia prima por hora.

La producción de harina de pescado se inició recién en 1958. La planta es pequeña, pero la calidad de la harina producida es buena. A diferencia de la mayoría de las fábricas de harina de pescado del Perú, esta planta produce harina con materia prima cogida con las redes de arrastre.

En la estructura de la empresa original, se constituyó una rama separada llamada "West Gate Company", para operaciones de manipuleo, compra y venta, incluyendo el abastecimiento de las embarcaciones y pescadores.

Norpac posee un muelle para desembarco en Tierra Colorada donde se descarga todo el pescado. Los pescadores pagan a la Compañía ~~el uso~~ de estas facilidades. El muelle sirve también como estación de carguío para los camiones que llegan a Tierra Colorada de diversos lugares para transportar el pescado, conforme es desembarcado, a los centros de consumo.

Mercadeo del Pescado

El aceite de ballena y la harina, tanto de pescado como de ballena, se producen para el mercado de exportación. También se congela atún y barrilete para la exportación, cuando el abastecimiento en Paita excede la capacidad de elaboración de la planta de FRIPSA. Sin embargo, el gran volúmen de la extracción en Tierra Colorada es vendida al estado fresco para el mercado nacional. Cerca de 20,000 kilos de lisa se desembarcan diariamente, y en el verano, no son raros desembarcos diarios de 30,000 kilos. Otras especies como cabrilla, tollo, merluza, coco y ayanque también se capturan en cantidades importantes. Los principales centros de consumo nacional son: Piura, Chiclayo, Trujillo y Lima.

En vista del volúmen de las capturas, las facilidades de almacenamiento refrigerado de la Norpac se usan extensivamente para conservar el pescado por cortos períodos, mientras esperan su transporte a los mercados. Estas facilidades son usadas no solamente para almacenar el pescado que compra la compañía sino también para conservar el que los pescadores venden a compradores privados. La misma compañía Norpac tiene en trabajo 8 camiones refrigerados para transportar pescado fresco a lugares situados al sur, hasta Lima.

Observaciones

Se pudo apreciar durante nuestra visita que la Norpac tiene intenciones de hacer mejoras sustanciales a las facilidades de desembarco para los pescadores del lugar.

SULLANA

Sullana es una ciudad situada al interior, entre Talara y Piura. Su población es de 27,500 habitantes. Es mencionada aquí por su importancia como centro distribuidor de pescado salado a la sierra.

Hay dos mercados donde se vende pescado en Sullana. Uno, el Mercado Central, es mayormente para la venta de pescado fresco, el que llega de los centros productores del norte, a veces de lugares tan lejanos como Máncora, y es vendido en 4 ó 5 puestos que ahí existen.

El otro mercado es exclusivamente un centro de almacenamiento y distribución de pescado salado, el que es traído principalmente de Cabo Blanco, Paita, Talara y Sechura, pero también viene de centros pesqueros más pequeños como Cancas, Los Organos, y Ñuro. Hay 30 puestos para la venta en este mercado. Una pequeña porción del pescado se vende a los residentes, mientras que la mayor parte es transportada a la Sierra. Gran parte del pescado es de calidad extremadamente pobre y a duras penas adecuado para la alimentación cuando llega a la Sierra.

Los precios del pescado fresco en Sullana van desde S/ 2.00 el kilo para las especies de baja calidad, como el tollo y la albacora, hasta S/ 5.00 para las de buena calidad como corvina, lenguado y peje blanco. El pescado salado es algo más barato. (ver Apéndice 3)

SEGHURA

Sechura, a 44 km. al sur-suroeste de Piura, se visitó durante nuestro viaje con la esperanza de obtener información sobre las operaciones de pesca, industrialización y mercadeo en toda la bahía de Sechura. Desafortunadamente, el camino a la costa de Sechura no era traficable para nuestro vehículo y, así, no se visitaron las importantes caletas pesqueras de esta extensa área. A través de conversaciones con el Capitán de Puerto, cuya oficina está en Sechura, se pudo obtener la información siguiente:

Pescadores y Embarcaciones

La Bahía de Sechura tiene la más grande concentración de pescadores de todo el norte. La siguiente es una lista de los lugares de pesca y de los pescadores que operan en ellos:

<u>Lugares de Pesca</u>	<u>Número de Pescadores</u>
Tortuga	126
San Pedro	16
Chullilachi	285
Mata Caballo	573
Constante	68
Puerto Nuevo	42
Para Chique	148
Angostura	373
Total:	<u>1,631</u>

En conjunto, hay 379 embarcaciones pesqueras. De estas, 358 son botes a vela de alrededor de 25 pies de largo, y 21 son a motor, variando en tamaño entre los 25 y los 30 pies.

Método de Pesca

Esta zona es reputada como el centro de origen de los mejores pescadores del Perú. Con botes que no exceden los 30 pies de largo, la mayoría de los pescadores permanecen en el mar alrededor de 15 días antes de regresar a puerto. A veces la duración de los viajes es de un mes. la mayoría de los botes son a vela y los aparejos usados consisten en pequeñas redes y anzuelos.

Es fácil comprender porque el pescado se sala en el mar las embarcaciones no tienen refrigeración y en Sechura no se consigue hielo. Los barcos equipados para salir al mar llevan un promedio de 8 a 10 sacos de sal y normalmente sólo regresan a puerto cuando han usado la que disponían. Cada bote lleva una tripulación de 4 a 5 hombres.

Industrialización de la Pesca

Más del 90% del pescado capturado en la Bahía de Sechura se sala. Como ya se mencionó anteriormente, los botes permanecen en el mar muchos días y el pescado se sala ahí en grandes volúmenes. Para el mes de Marzo, por ejemplo, el Capitán de Puerto de Sechura, registró las siguientes estadísticas:

<u>Especies</u>	<u>Kilos</u>
Caballa	129,500
Bonito	271,000
Cabrilla	25,900
Peje Blanco	18,400
Guitarra	3,000
Raya	10,000
Ayanque	18,800
Total:	<u>476,600</u>

Mercadeo del Pescado

Hay 23 compradores locales de pescado en Sechura, los que están agrupados en una asociación. Ellos comercian con la mayor parte del pescado capturado por los pescadores locales. Los centros más importantes para el mercado son: Piura, Sullana, y Chiclayo. De estos lugares, el pescado se distribuye a la Sierra.

En la zona se captura una gran variedad de especies, siendo las más importantes : cabrilla, peje blanco, lisa, caballa, ayanque y bonito. Los precios recibidos por los pescadores van de S/ 0.70 a S/ 4.00 el kilo. El sistema establecido para la venta de pescado es por lotes de 100 unidades ó al peso de 100 libras.

Observaciones

Debido a la cantidad de pescado producido en el área de Sechura y a que los pescadores salan por tradición la mayoría del pescado que se captura, parece que sería deseable establecer algunas facilidades en la playa donde el pescado pudiera ser propiamente manipulado y curado, ya sea en Sechura mismo ó en alguna de las caletas más grandes de la Bahía. Con la instalación de una planta con facilidades adecuadas y el establecimiento de medios de transporte cómodos, Sechura podría desarrollarse en una fuente muy importante para el abastecimiento de pescado de bajo precio para la serranía del Perú.

PIURA

Piura es una ciudad de 65,000 habitantes. Como Sullana, fué visitada debido a su importancia como centro de mercadeo del pescado capturado en los puertos situados más al norte.

Hay dos mercados que expenden pescado en Piura, habiendo de 40 a 50 vendedores en cada uno. En uno de ellos, el Mercado Modelo, todo el pescado se vende en estado fresco y los límites del mercado se circunscriben al mismo Piura. El otro, la Bodega Santa Rosa, es más bien un centro de almacenamiento y distribución que un mercado típico, donde se vende solamente pescado salado, gran parte del cual va a la Sierra. La mayor parte del pescado viene de Sechura, Paita y Talara. Los precios que prevalecen son un poco más altos que en otros centros más al norte. Por pescado fresco de buena calidad los precios van de S/ 3.00 a S/ 6.00 el kilo. Los precios para el pescado salado promedian alrededor de S/ 2.00 el kilo. (ver Apéndices 2 y 3)

CHICLAYO

Chiclayo, con una población de 86,904 habitantes, está a 11 km. de la costa. Es un centro importante de abastecimiento para áreas circunvecinas y Pimentel es uno de sus puertos de embarque principal.

En Chiclayo hay dos mercados distintos para el mercadeo. El primero es un lugar de expendio de pescado fresco situado en el Mercado Modelo. El otro es un mercado para la venta de pescado salado, el que realmente es un centro de distribución tanto para Chiclayo como para centros de consumo del interior. Los centros de abastecimiento para ambos mercados son los vecinos puertos de Santa Rosa, Pimentel y San José, así como las caletas situadas en la Bahía de Sechura, Talara y Paita, que se encuentran más al norte.

El Mercado Modelo es de reciente reconstrucción y cuenta con facilidades relativamente buenas para la venta de pescado. Hay 24 puestos para la venta y 48 vendedores. Los puestos han sido contruídos de mayólica y tienen facilidades para la limpieza con agua potable convenientemente colocadas entre los puestos. La calidad del pescado presentado al público es algo mejor de la que se encuentra en la mayoría de los mercados públicos más al norte.

En este mercado se puede conseguir una gran variedad de pescado durante la mayor parte del año. La lista incluye: róbalo, corvina, lenguado, ayanque, lisa, pampanito, cojinova, cabrilla, suco, chita, lorna, caballa, sardina, mero, sierra, bonito, peje blanco, raya, machete y tollo. Los precios son un poco más altos que en los mercados del norte. Durante nuestra visita, los precios variaban de S/ 4.00 a S/ 7.50 el kilo, dependiendo de la especie y de su disponibilidad. (ver Apéndice 3).

El mercado para el pescado salado llena las necesidades de la población local, pero como se dijo anteriormente, constituye un centro importante de distribución para la sierra. También hay una considerable variedad de especies en este mercado, aún cuando el bonito, lisa, ayanque y caballa se encuentran disponibles en mayores cantidades y su abastecimiento es más estable. El pescado se vende por piezas y su precio es considerablemente más bajo que en el estado fresco. De cualquier modo, como se observó en todos los lugares, la calidad del producto deja mucho que desear.

SAN JOSE

San José, con 2,067 habitantes, se encuentra a 10 km. de Chiclayo. La pesca es la mayor actividad de los residentes. Es asimismo el más grande centro de construcción de embarcaciones de toda la Región Norte.

Pescadores, Embarcaciones y Aparejos

Los pescadores de este puerto pescan a tiempo completo. Hay 447 que usan 78 botes. Los botes son contruídos de madera resistente en los astilleros locales, varían en longitud de 20 a 28 pies, tienen un mástil y están dotados de motor. Quince de éstos pescan con boliche (los boliche de nylon han sido introducidos este año), mientras que el resto de la flota usa redes corrientes, anzuelos y cordeles.

Método de Pesca

El sistema de pesca usado en este puerto es semejante al que se emplea en Sechura. La mayor diferencia es que la pesca con boliche preva- lece más en San José, todos los botes tienen motor y los viajes son de más corta duración. El promedio de un viaje de pesca es menor de una semana-

3 a 4 días para botes que usan boliche y hasta 8 días para los otros. Como en la Bahía de Sechura, gran parte del pescado es salado en alta mar; solamente cuando los botes regresan a la playa el mismo día que salen desembarcan pescado fresco. Las especies más importantes que se pescan son: bonito, ayanque, cojinova, mero, caballa y coco.

Las ganancias de la pesca son distribuidas entre los pescadores y los propietarios en la forma que sigue: el valor de lo pescado se divide en 39 partes, 9 partes para la tripulación (incluyendo al patrón), 9 para el aparejo, 10 para el bote y 11 para el motor. La proporción que corresponde al capital es aproximadamente 77%, lo que no es extraordinario en pesquerías subdesarrolladas.

Industrialización del Pescado

La única industrialización es la salazón. Aún cuando se sala gran cantidad de pescado en el mar, hay un lugar al aire libre en la playa de San José donde se sala alrededor del 20% del volumen capturado. Es difícil imaginar una operación de salado efectuada en condiciones más primitivas y antihigiénicas. El pescado es desembarcado en la playa, conducido en canastas ó sacos hasta el lugar donde se efectúa la salazón y luego salpicado con un poco de sal. No hay agua potable disponible—de hecho hay muy poca en todo el poblado, ya que debe ser traída de Chiclayo a S/ 0.12 el galón más o menos— y así el pescado es lavado con agua salada la que es conducida de la orilla en baldes. Hay facilidades para el almacenamiento de la sal.

Mercadeo del Pescado

No hay mercado público ni otro sistema organizado de mercadeo en San José. La mayor parte del pescado es comprado por comerciantes de Chiclayo. Hay algunos camiones que transportan bonito hasta Chimbo-te, para la industria de envasado. El pescado se vende por piezas. Aún cuando los precios son un poco más altos de los que prevalecen más al norte, todavía son bajos en comparación con el precio que se paga en los grandes centros de mercadeo más al sur. Los pescadores reciben el equivalente de S/ 1.00 a S/ 3.00 el kilo, dependiendo de las especies y de la disponibilidad (ver Apéndice 3).

PIMENTEL

Pimentel, con una población de 5,966 habitantes, es uno de los puertos de embarque más importante del norte. Está conectado por carretera y ferrocarril a Chiclayo y a algunas haciendas grandes. Un gran volú-

men de azúcar, arroz y otros productos se exportan desde este puerto que tiene un muelle de 700 metros de largo. Las operaciones de embarque y los servicios conectados con esta actividad proveen de trabajo a la mayor parte de la población activa.

Hay 97 pescadores registrados y 19 botes en Pimentel. El tipo de botes, aparejos usados, manipuleo del pescado y mercadeo son iguales a los descritos para San José.

SANTA ROSA

Santa Rosa, se encuentra a 5 km. de Pimentel y tiene una población de 2,017 habitantes. La pesca es la única ocupación. Hay 335 pescadores y 56 botes. Excepto por el hecho de que no hay salazón de pescado, no hay mayores diferencias en el sistema de pesca aquí con el de Pimentel y San José. Los pescadores salen a su trabajo diariamente y todo el pescado se vende fresco. En los tres lugares mencionados, uno encuentra el mismo tipo de botes, aparejos, salidas para el producto, etc.

Una peculiaridad observada en Santa Rosa es que mientras que no hay salazón de pescado, en cambio si hay facilidades para almacenamiento de sal.

PACASMAYO

Pacasmayo, con una población de 11,890 habitantes, se encuentra entre Chiclayo y Trujillo. Es principalmente un puerto de embarque por donde se exporta la producción de las grandes haciendas.

Pescadores y Embarcaciones

Hay 44 pescadores a tiempo completo en este puerto. Asimismo hay 12 botes a motor de igual tamaño, tipo y diseño de los que se usan en el área de San José, Pimentel y Bahía de Sechura. Los aparejos usados son también iguales.

Método de Pesca

Como en Santa Rosa, y a diferencia de Pimentel, San José y Sechura, Pacasmayo es un lugar donde los pescadores sólo abastecen el mercado de pescado fresco. Los botes regresan todos los días y no se sala pescado ni en el mar ni en tierra. Las especies más importantes son: bonito, suco, cojino-

vita, tollo, raya, caballa y lorna. Cuando el pescado no se vende al estado fresco el mismo día que se pesca, se seca. El proceso de desecado dura 5 días.

Los pescadores emplean un sistema distinto a los otros de más al norte para repartirse las utilidades: cada miembro de la tripulación, incluyendo al patrón, recibe una parte y el dueño de la embarcación, el bote y el motor también reciben cada uno una parte.

Industrialización del Pescado y Mercadeo

No hay industrialización en Pacasmayo. El bonito es la especie más abundante y la mayor parte de él va en camiones a Chimbote. Durante el verano, es frecuente que haya días en que se pescan 5,000 piezas. Otras especies como tollo, caballa, suco, cojinova y lorna se venden enteras en el mercado local, habiendo pequeñas cantidades que se llevan a Trujillo. Los precios en el mercado van de S/ 3.00 a S/ 6.00 el kilo. (ver Apéndice 1).

En Pacasmayo hay una fábrica de hielo. Sin embargo, los pescadores todavía no se han acostumbrado a usarlo.

HUANCHACO

Huanchaco, a 8 km. de Trujillo, tiene una población de 991 habitantes. Hay 100 pescadores y 20 botes. Las operaciones de pesca son del mismo tipo de las descritas para los pescadores de Pacasmayo — los mismos botes, aparejos, método de pesca, etc.

TRUJILLO

Trujillo, con una población de 100,000 habitantes, es principalmente una ciudad que sirve como abastecedora a las áreas rurales circunvecinas y a los centros del interior.

Mercadeo del Pescado

Hay tres mercados públicos donde se vende pescado que son: el Modelo, el Mayorista y el Unión. El Mercado Modelo tiene las más modernas instalaciones de todos los mercados visitados en el Perú. Posee puestos de mayólica bien contruídos para acomodar a 28 vendedores y hay amplias facilidades para el uso de agua, convenientemente situadas para la limpieza del pescado. Es el único mercado equipado con cámaras frigorí-

ficas, y aunque actualmente se conserva muy poco pescado bajo refrigeración, es de esperarse que estas facilidades vayan siendo adoptadas a medida que pase el tiempo. También hay dos congeladores pequeños tipo hogareño donde se conservan crustáceos. Este fué el primer signo de progreso real para el manipuleo de pescado que se observó en toda la Región Norte. Cada expendedor de pescado paga solamente S/ 60.00 mensuales por las facilidades proveídas en este mercado.

Los otros dos mercados, el Mayorista y el Unión, son principalmente para la venta de pescado salado, en contraste con el Mercado Modelo que sólo vende pescado fresco. Alrededor de 50 vendedores trabajan en cada mercado y constantemente se dispone de una gran variedad de pescado salado. El Mercado Mayorista es el primer centro distribuidor para el pescado que va a la sierra. Las fuentes de abastecimiento más importantes son: Salaverry, Huanchaco, Pacasmayo, el área de Pimentel, Sechura y Paita. Los precios en Trujillo van de S/ 2.00 el kilo por peces de baja calidad a S/ 8.00 el kilo para corvina y especies similares. (ver Apéndice 2 y 3)

Industrialización del Pescado

El único proceso industrial en Trujillo es efectuado por la fábrica Cadena Envasadora San Fernando S. A. Se encuentra ubicada en las afueras de la ciudad a unos 4 km.

La planta empezó su producción en 1950. Al comienzo, sus actividades estaban limitadas al enlatado de tomate, pero eventualmente se extendieron al enlatado de hortalizas y frutas, y finalmente pescado. Al presente, se enlata un poco de bonito proveniente de Huanchaco, Salaverry, San José y Santa Rosa. La capacidad de la fábrica es de 4,000 piezas de bonito, ó 300 cajones de enlatado diarios. La marca de fábrica del producto enlatado es "SABOR". En la planta trabajan alrededor de 80 obreros.

SALAVERRY

Salaverry, con 4,514 habitantes, que se encuentra a unos 8 km. al sur de Trujillo, es uno de los tres puertos más importantes de la Región Norte. Está conectado por carretera y ferrocarril a Trujillo y haciendas vecinas de las que se transportan grandes volúmenes de azúcar y otros productos para su embarque a los mercados nacionales y de exportación. También son descargados en este puerto grandes volúmenes de artículos extranjeros, para su distribución a los centros del interior y de la costa.

Salaverry no es un puerto pesquero de mucha actividad. La población trabajadora está casi exclusivamente ocupada en el carguío y otras actividades asociadas con el transporte por mar y tierra. Hay solamente 40 pescadores que trabajan parte de su tiempo en 10 botes a motor. El sistema de

pesca, los aparejos usados y el sistema de manipuleo y mercadeo son los mismos que en Huanchaco.

Las principales especies que se capturan en Salaverry son: bonito, pejeblanco, caballa, cabrilla y tollo. Todo el pescado, excepto el bonito, es consumido localmente y en Trujillo. La mayoría del bonito es pescado por bolicheras con base en Chimbote y desembarcan aquí, de donde es transportado en camión a Chimbote para su enlatado.

CONCLUSIONES

En la región situada al norte de Chimbote la pesquería, en términos generales, está sub-desarrollada, caracterizada por el excesivo empleo de mano de obra y por el escaso uso de capital. La industria está grandemente descentralizada, los pescadores se encuentran diseminados en cierto número de pequeñas comunidades, donde la pesca es hecha mayormente por "su propia cuenta" con el uso de aparejos y equipos pequeños é ineficientes. Excepto por unas pocas áreas de concentración y desarrollo claramente determinadas, la pesca se hace en escala extremadamente pequeña, las técnicas pesqueras empleadas son primitivas y las facilidades para el manipuleo, industrialización y mercadeo no existen ó son inadecuadas.

Hay solamente tres áreas de concentración para la explotación pesquera que son: Máncora, Paita y Sechura. La zona de Máncora, es principalmente un centro de pesca de atún, langostiños y pez espada. Las operaciones de pesca están exclusivamente condicionadas a las demandas de las plantas de congelación del área, las que a su vez reflejan la demanda del mercado externo. Las embarcaciones, aparejos y equipos son de tamaño y eficiencia adecuados, mientras que las plantas de congelación son relativamente modernas y proporcionadas al volumen de producción posible con la escala de operaciones de pesca existente.

El área de Paita es el centro de una pesquería más diversificada - cachalotes, atún, lisa, y cierta cantidad de otras especies comerciales. Aquí se encuentran embarcaciones de tamaño y alcance considerables, particularmente en la pesca del atún y la ballena. Hay plantas para la congelación, almacenamiento y elaboración de harina y aceite que son razonablemente modernas, aunque no suficientes en capacidad para abastecer el volumen total de capturas. Las facilidades para el desembarque son también las mejores de la Región Norte, aunque todavía inadecuadas.

La Bahía de Sechura es el centro principal de la salazón de pescado del norte. La flota consiste de más de 350 botes a vela. Se pesca mayormente con redes, anzuelos y cordeles, y el salado se efectúa en el mar. La producción de la zona es la fuente de mayor abastecimiento de pescado para las regiones del interior del Perú.

En vista del potencial de los recursos pesqueros de esta región y de las necesidades del País en nutrimentos protéicos, es conveniente considerar algunos de los requisitos para el desarrollo y expansión de una pesquería bien encaminada. Lo que sigue, en consecuencia, son consideraciones tentativas basadas sobre un breve estudio de reconocimiento de la región.

1. Recursos Pesqueros

En el extremo norte, aparentemente, hay abundancia de gran variedad de peces marinos, incluyendo crustáceos y moluscos. Sin embargo, solamente se han explotado los recursos próximos a las playas, debido principalmente a las limitaciones del mercado, como está actualmente organizado y desarrollado.

El volúmen de las capturas podría ser grandemente incrementado ampliando la extensión del área explotada, aumentando la intensidad pesquera, y con el uso de mejores aparejos, equipo y técnicas pesqueras. Tal desarrollo, desde luego, no tendrá lugar a menos que el mercado actual sea muy expandido.

2. Puertos Pesqueros

En toda la Región Norte solamente hay un puerto natural (Puerto Pizarro) y uno construído (Salaverry). Ambos son, desafortunadamente, sin ninguna importancia desde el punto de vista de la pesquería. Presumiblemente, la ausencia de viento y la tranquilidad del mar, que hacen de la necesidad de refugio para las embarcaciones una cosa sin importancia, cuentan para la escasez de atención al desarrollo de puertos para beneficio de los pescadores.

Al margen de la bondad del clima, los pescadores tienen gran necesidad de instalaciones para facilitar el desembarque y manipuleo de la pesca. Aún cuando en todos los puertos de cierta importancia en el norte se encuentran espigones y muelles, ellos son usados para el tráfico marítimo y comercio general, más bien que como lugares para el desembarque del pescado. En aquellos puertos donde los pescadores pueden desembarcar su pesca en los muelles, tienen que pagar un valor determinado por el servicio ofrecido. Los desembarques de pescado en la región son hechos generalmente en las playas de arena, donde no hay facilidades para la limpieza, lavado y manejo higiénico del pescado antes de su envío a los mercados.

En cualquier programa de expansión o desarrollo de la pesquería en esta región, se debería prestar atención a las mejoras de las facilidades portuarias para beneficio de los pescadores. En el aspecto de los gastos relativos a la construcción de espigones y muelles, debería efectuarse una cuidadosa selección de los puertos a mejorarse con la mira puesta en concentrar la actividad pesquera de los centros idealmente ubicados, conside-

rando las operaciones de industrialización y perspectivas del mercado pesquero. Con el actual estado de la pesquería, parece improbable que pueda esperarse mucho sin iniciativa, planeamiento y asistencia del gobierno.

3. Varaderos

En casi todas las comunidades pesqueras del norte, los botes son conducidos a las playas para reparaciones, durante las estaciones en que no se pesca, por mal tiempo, etc. En algunos lugares, cuando termina la pesca, los botes son llevados a la playa diariamente — a menudo botes de construcción pesada de más de 30 pies de largo — sin ninguna ayuda técnica o mecánica. Mucho tiempo y esfuerzo se invierte en esta primitiva operación.

Parecería muy deseable simplificar y facilitar la operación del varado de los botes. Una solución a abjo costo podría ser la construcción en la mayoría de los puertos pesqueros de pequeños varaderos operados con winches a mano (por ejemplo del tipo usado en Dinamarca). Pero es necesario introducir la manera de hacerlo. Aquí otra vez, la asistencia del gobierno parece ser necesaria.

4. Operaciones de Pesca

Hay dos tipos distintos de operaciones de pesca: industrial y "chica". La pesca industrial, especialmente para atún, pez espada y langostino, se encuentra en un nivel que se puede comparar favorablemente con operaciones similares en otras partes del mundo. Está aparejada para las demandas de las plantas de congelación, para cuyos productos existe un mercado de exportación.

La pesca chica del norte es característicamente primitiva y subdesarrollada. Los únicos signos de reciente progreso son: (a) que los motores están empezando a sustituir las velas y (b) que las redes de material sintético están ganando aceptación lentamente. Hay, obviamente, grandes posibilidades de mejorar este tipo de operaciones de pesca.

5. Mercado de Pescado

El pescado que no entra en el comercio de exportación tiene un mercado muy limitado. Con excepción de algunos puertos pesqueros en el norte, el pescado capturado por los pescadores en pequeños botes es casi totalmente vendido en el estado fresco. Se transporta al mercado en camiones, por lo que el mercado está limitado a aquellos lugares de la costa accesibles por carretera. Los principales mercados son: Lima — el más importante — y las ciudades más grandes que se encuentran a lo largo de la Carretera Panamericana. Tal modelo de distribución, por consecuencia, deja a la Sierra fuera de alcance (donde viven cerca de dos tercios de los habitantes del país), y, por lo tanto pone un límite severo al abastecedor del mercado.

En esta situación de mercadeo, el precio de pescado fresco es extremadamente sensitivo al aumento en la producción. Por lo tanto, los pescadores tienen muy poco incentivo para aumentar sus esfuerzos pesqueros, particularmente debido a que no tienen facilidades para el manipuleo, procesamiento y abastecimiento — no hay hielo, solamente la sal está disponible en pocos puertos a precios elevados.

Hay poca esperanza en esta etapa de desarrollo que el estado de la pesca-chica (pequeños botes) y las condiciones del mercado van a mejorar como resultado de la iniciativa del pescador, debido a que no hay cooperativas ni otra forma efectiva de acción colectiva. Por lo tanto, es imperativa la ayuda financiera del Gobierno, como también su dirección y organización, para remediar la falta de facilidades para el manipuleo, procesamiento y almacenamiento de pescado y para extender los límites actuales del mercado de pescado.

6. Precios

Debido al patrón normal de comercio y alto costo del transporte de pescado, hay una desproporción notoria entre la relación del precio de pescado y el precio del material de pesca. Por ejemplo: los precios del pescado son mucho más bajos (4 veces) y los materiales de pesca más caros en el norte que en Lima. El establecimiento de una relación de precios más proporcionada dependerá, por supuesto, de la expansión de la pesca y el desarrollo del mercado potencial para una variedad de productos pesqueros.

7. Preservación é Industrialización de la Pesca para el Mercado Interno

El proceso industrial del pescado para la exportación es generalmente satisfactorio desde el punto de vista de la apariencia y calidad, comparándose favorablemente con otros artículos comestibles de demanda internacional. En contraste, el pescado preparado para el consumo interno (particularmente el pescado salado) es generalmente insatisfactorio, preparado bajo condiciones higiénicas pobres y de apariencia y calidad indeseables.

Hay un gran mercado potencial, especialmente en la sierra del Perú, para el pescado preservado. Para convertir en realidad el mercado potencial de este producto, la producción debe ser en gran escala — sobre base industrial — empleando los métodos y técnicas que se utilizan en otras partes para la manufactura de productos preservados de calidad.

Conviene prestar atención a la construcción de un cierto número de establecimientos adecuados para salar, secar y ahumar el pescado. Esto podría realizarse a través de la acción gubernativa — desarrollando cooperativas, proveyendo crédito barato, con programas de entrenamiento, sistemas de inspección y control de la calidad, etc.

8. Administración Pesquera

Medidas a tomarse que parecen mas aparentes: 1) el establecimiento efectivo tanto para las operaciones de pesca como para la utilización de la materia prima; y 2) la formulación é implantación de un programa de desarrollo pesquero efectivo.

Pescadores y Embarcaciones(Datos obtenidos durante el viaje al Norte, del 6 al 18 de Abril de 1962)

Puertos	E m b a r c a c i o n e s						
	Pesca- dores	Tuna Clippers	Boliche- ras	Arras- treras	Botes motor	Botes vela	Otros
	(No.)	(No)	(No)	(No)	(No)	(No)	(No)
Pto. Pizarro	37	-	-	-	-	-	23
Tumbes	100	-	-	-	-	-	50
Caleta Cruz	28	-	-	-	7	-	-
Zorritos	50	-	-	-	5	10	-
Cancas	140	-	-	-	20	25	-
Bocapan	30	-	-	-	-	-	10
Acapulco	15	-	-	-	-	-	8
Máncora	532	-	22	-	16	-	-
Los Organos	40	-	-	-	-	-	20
Ñuro	40	-	-	-	-	6	10
Cabo Blanco	121	-	-	-	6	41	-
Lobitos	90	-	-	-	-	21	-
Talara	295	-	-	-	-	50	-
Negritos	79	-	-	-	-	20	-
Paita	500	9	3	4	3	35	-
Sechura	1631	-	-	-	21	337	-
San José	447	-	-	-	78	-	-
Pimentel	97	-	-	-	19	-	-
Santa Rosa	335	-	-	-	56	-	-
Pacasmayo	44	-	-	-	12	-	-
Huanchaco	100	-	-	-	20	-	-
Salaverry	40	-	-	-	10	-	-
TOTAL	4,781	9	25	4	293	545	121

+ Balsas, canoas, etc.

Precios del Pescado Fresco en los Mercados Públicos

(Datos obtenidos durante el viaje al Norte, del 6 al 18 de Abril de 1962)

Soles por Kilo

Centros de Mercadeo									
Especies	Tumbes	Talara	Sulla- na	Piura	Paita	Chicla- yo	Pimen- tel	Pacas- mayo	Tru- jillo
Albacora	3.0		2.0						
Aguilla	3.0								
Ayanque			5.0	5.0	5.0	5.0	5.0		4.5
Bagre	2.0						6.0		
Bonito			4.2				2.5	3.0	4.0
Caballa	4.5	3.5	4.2				3.0	2.5	5.0
Cabinza									3.5
Cabrilla	4.5	4.0	5.0	5.0	4.0	4.0	3.0	3.0	
Chita							4.5		5.0
Cojinova				6.0			5.0	4.5	5.0
Congrio	3.5			5.0				5.0	
Corvina	5.0		5.0	6.0	6.0	7.0			8.0
Corvinilla									4.0
Lenguado	3.0		5.0	6.0	6.0	5.0	4.5		7.0
Lisa	3.5		4.2	3.5	3.5	5.0	4.5	3.5	6.0
Lorna						2.5	2.0		
Machete						2.0	2.5		2.0
Merluza								3.5	
Mero	5.0		5.0	6.0		5.0	4.5		
Mojarrilla									4.5
Peje Blanco	4.0		5.0	5.0	4.0	5.0		7.0	
Pejerrey									4.5
Pez Espada	4.5								
Pampanito						5.0	4.5		
Róbalo	5.0				2.0	7.0	7.0		5.0
Raya							2.5		3.0
Sardina						2.5	2.0		2.0
Sierra	3.5		4.2		2.5	4.0	3.0		
Suco			2.5			4.0	3.0	4.0	

Precios del Pescado Salado

(Datos obtenidos durante el viaje al Norte, Abril 6 - 18, 1962)

(En Soles)

Especies	Tumbes		C. Blanco	Sullana	Piura		Sechura		Chicla- yo	S. José		Pacasmayo		Trujillo	
	Pc.	Kg.			Pc.	Kg.	Pc.	Kg.		Pc.	Kg.	Pc.	Kg.	Pc.	Kg.
Atun		3.0													
Agujilla		3.0													
Ayanque							2.1		5.0		0.5				
Bonito			1.0			1.2			3.0		1.5		4.0		
Caballa	2.5				1.25	4.0	1.5		4.5		0.5		1.25		2.0
Cabrilla						5.0	1.6		4.5				3.0		
Congrio				2.5					5.0						
Lenguado						5.0									
Liza			1.0	3.5		3.0	1.6		5.0				2.5		
Mero		5.0		2.5											
Peje Blanco		4.5		4.5		5.0	4.0		6.0				7.0		
Sierra									4.5						
Tollo									3.0				2.5x		7.0

x = Secado

pc = Pieza

Kg. = Kilogramo

PESCA DEL LANGOSTINO

(Apuntes compilados durante el viaje al Norte del 6 al 18 Abril, 1962)

Lugar: MáncoraSistema de

Pesca: Arrastre

Embarcaciones:

Los botes usados (lanchas de arrastre) varían en tamaño de 38 a 45 pies, tienen de alrededor de 80 h. p. y una capacidad de cerca de 8 toneladas. Cada bote tiene una camareta situada en la parte de adelante. Hay también lugares para que duerma la tripulación.

Redes: Ordinariamente se usan pequeñas redes arrastreras. Cada bote lleva por lo menos 2 redes avaluadas en \$9,000. - cada una.

Tripulación: Cada bote tiene una tripulación de 4 miembros: patrón, motorista y dos pescadores.

Estación de Pesca:

Los langostinos se pescan todo el año. Aunque no hay estación específica, la pesca es mejor en unos períodos que en otros.

Area de Pesca: La mejor área es frente a las playas de Puerto Pizarro, Caleta Cruz y Zorritos.

Operaciones de

Pesca: Cada viaje dura de 3 a 4 días. El arrastre se efectúa día y noche, y cada cala dura unas 3 horas. Después de cada cala, las colas de los langostinos se separan de sus cuerpos y se colocan en cajas especiales con hielo y debidamente aisladas. Cada bote lleva 4 bloques de hielo cuando sale a pescar (cada bloque pesa 300 libras). Para desembarcar los langostinos se ponen en sacos y se transportan en camión a la planta de congelación.

Desembarco: Los desembarcos anuales de langostinos (colas) van desde 8 hasta 24 toneladas por bote. El promedio por cada viaje es de 200 a 400 kilos, representando aproximadamente de 1.5 a 2 toneladas por mes. Esto es menor que las capturas que se efectuaban hasta hace pocos años, cuando un bote podía cargar, en promedio, 3 toneladas mensuales, lo que podría significar una disminución de la productividad marginal por unidad de esfuerzo pesquero empleada. Las capturas son también considerablemente menores que en el Ecuador, donde un bote promedia de 5 a 6 toneladas mensuales.

Los botes langostineros también pescan en sus redes de arrastre otras especies como tollo, bagre, mero y lenguado. En determinadas temporadas se capturan grandes cantidades de estos peces.

Precios de Mercados

y Costos: Los pescadores que trabajan por su propia cuenta reciben \$/ 21.50 por kilo de colas de langostinos. y las plantas de conge-

lación les proporciona hielo y redes gratuitamente. Los pescadores que operan las embarcaciones de propiedad de las plantas de congelación reciben S/ 4.00 por kilo; además, pueden vender por cuenta propia todas las especies de pescado que capturen, menos corvina, róbalo, lenguados grandes y mero.

La Mayoría de los langostinos congelados producidos en esta área se venden a los Estados Unidos. El mercado nacional más importante es Lima, donde prevalecen precios al por menor de S/ 65.00 y S/ 138.00 por paquetes de 2 a 5 libras respectivamente. El precio de costo en planta de un kilo de langostino congelado es de \$ 1.00

Pago a la Tripulación
(para los pescadores)
de la Compañía) :

La tripulación recibe S/ 4.00 por kilo de langostinos que se reparten de la manera siguiente: S/ 1.40 para el patrón, S/ 1.00 para el motorista y S/ 0.80 para cada tripulante.

PESCA DEL ATUN Y BARRILETE

(Apuntes compilados durante el viaje al Norte del 6 al 18 Abril, 1962)

Lugar: Máncora

Sistema de Pesca: Boliche

Embarcaciones:

Los botes usados son de 48 a 56 pies de largo, con capacidad de bodega de 40 a 50 toneladas y con motores de 110 a 240 h. p. Están equipados con radio-teleéfono .

Redes: Las boliches son de nylon. El tamaño es de 400 x 40 metros y su valor de unos \$/ 700, 000.

Tripulación: La tripulación la constituyen 10 ó 11 hombres (incluyendo al patrón) dependiendo del tamaño del bote.

Estación de Pesca:

La pesca de atún y barrilete se hace todo el año. Sin embargo, hay gran variabilidad de una estación a otra, debido a los cambios de corrientes, características del agua, etc.

Area de Pesca: Las embarcaciones pescan en toda el área de Máncora-Tumbes, pero los mejores lugares se encuentran frente a las playas de Máncora. La pesca se efectúa cerca de la orilla y también mar afuera, hasta 30 millas.

Operaciones de

Pesca: La duración de los viajes es usualmente de 1 a 3 días, dependiendo de la ubicación de los bancos y de la disponibilidad. El atún y el barrilete se capturan juntos. La pesca normalmente es en proporción de 40% de atún y 60% de barrilete.

Desembarcos: Los desembarcos son hechos de la siguiente manera: una parte de la pesca es descargada en una barca refrigeradora anclada a corta distancia de la costa; la otra parte se descarga en pequeños botes que transportan el pescado a la playa, de donde se transporta en camiones a la planta para su industrialización. Las capturas anuales por embarcación van desde un mínimo de 300 toneladas hasta un máximo de 1, 000 (el promedio es de unas 700 toneladas). En el año se pesca alrededor de 270 días.

Precios: Los pescadores de la Compañía reciben correspondiente a 10 U. S. dólares, por tonelada de pescado. La Compañía también paga ciertos gastos como son, por ejemplo, seguro social, así que el costo del pescado puesto en planta es de unos \$ 13. 00.

Pago a la Tripulación:

El patrón recibe 20% del valor de la captura, el motorista 15%, y el 65% restante es dividido entre el resto de la tripulación.

PESCA DEL PEZ ESPADA

(Apuntes compilados durante el viaje al Norte del 6 al 18 Abril, 1962)

Lugar: Máncora.

Sistema de Pesca: Arpón.

Embarcaciones:

La "embarcación espadero con botalón" es un bote de construcción especial. Tiene un mástil, es alrededor de 25 pies de largo con una camareta en el medio y una plataforma especial adelante desde donde arponea al pez espada. La capacidad de carga es de unas 2.5 toneladas y el motor que usan de 16 a 25 h. p.

Tripulación: Normalmente la tripulación consiste de 3 hombres, el patrón y dos pescadores.

Estación de Pesca:

La estación normal de pesca es durante los meses de Setiembre, Octubre y Noviembre. Algunos años también se obtiene resultados favorables en Marzo y Abril, así fué, por ejemplo, en 1961 y 1962. Durante las estaciones pobres, las actividades pesqueras no son tan intensas, ya que un número menor de embarcaciones participan en la pesca.

Area de Pesca: Costa afuera de Zorritos y Lobitos.

Operaciones de Pesca:

La flota consiste de pequeñas unidades y de aquí que la pesca se efectúa cerca de la orilla. Los botes usualmente salen a las 3 ó 4 a. m. y regresan antes del anochecer, descargando sus capturas en la bahía más cercana, de donde el pez espada es transportado en camión a la planta de Máncora. Antes de desembarcarlo, el pez es decapitado. La mayoría de los botes que pescan en Máncora pertenecen a la Compañía.

Desembarco: Se considera buena una captura anual por embarcación de 100 peces, aproximadamente 20 toneladas. La pesca mínima anual experimentada en esta área es de 40 unidades por bote. Un pez espada pesa en promedio de 180 a 200 kilos: los filetes o tajadas que se sacan de cada uno pesan en promedio 100 kilos (55% de rendimiento).

Precios: Los pescadores que trabajan por propia cuenta reciben \$/400. a \$/ 420. por unidad, no importando su peso. Los pescadores que trabajan por cuenta de la planta de Máncora reciben \$/ 180 por pez.

Pago a la Tripulación:

Los pescadores que trabajan para la Compañía reparten sus utilidades en la forma siguiente: por cada pez, el patrón recibe \$/ 72. 00 y cada miembro de la tripulación \$/ 54. 00.

PESCA DE LA LISA

(Apuntes compilados durante el viaje al Norte del 6 al 18 Abril, 1962)

Lugar: Tierra Colorada

Sistema de Pesca: Boliche.

Embarcaciones: Botes de madera variando en tamaño entre 48 y 55-pies y con motores de 80 a 300 h. p.

Redes: Boliche de material sintético.

Tripulación: La tripulación consiste de 8 hombres, incluyendo al patrón.

Estación de Pesca: Todo el año, aunque hay variaciones en la disponibilidad del pescado.

Area de Pesca: Hay dos áreas de pesca distintas:

a) Isla Lobitos, donde se encuentra el pescado en cantidad durante todo el año. Los bancos son considerados ricos y los mejores resultados se obtienen cuando el agua está "sucia", especialmente a profundidades de 150 a 160 brazas.

b) Punta Paita, Pariñas, Lobitos y Cabo Blanco. Aquí la pesca es buena solamente durante ciertas épocas del año.

Operaciones de Pesca:

Usualmente los botes salen temprano en la mañana y regresan a puerto en la tarde. Muy a menudo solamente puede hacerse una cala durante el viaje.

Desembarques:

El promedio diario de capturas es de 8,000 a 10,000 piezas, ó sea entre 12 y 15 toneladas (el peso de una lisa es de 1.50 a 1.75 kilos) . Durante la mejor estación es frecuente que haya descargas de 30,000 piezas, ó sean unas 45 toneladas.

Precios: Los precios fluctúan grandemente de acuerdo a la disponibilidad de la pesca. En períodos de escaso abastecimiento, el precio es algunas veces de hasta S/ 3.00 por unidad, mientras que en períodos de abundancia cae hasta S/ 0.80 la pieza. Un precio promedio es de S/ 2.00 a S/ 2.50 por unidad.

PESCA DE ARRASTRE

(Apuntes compilados durante el viaje al Norte del 6 al 18 Abril, 1962)

Lugar: Tierra Colorada

Embarcaciones:

Los botes son construídos de madera, de 40 a 50 pies de largo y con motores de unos 180 h. p. Cada bote tiene un winche que trabaja con el motor principal. En la parte delantera lleva una camareta.

Redes: Arrastreras de algodón

Tripulación: La tripulación consiste de 7 miembros (patrón, motorista y 5 tripulantes).

Estación de Pesca:

Se pesca todo el año — no hay reglamentos concernientes a estaciones, tamaño de los peces, etc. Los mejores resultados se obtienen durante el invierno, cuando el agua fría se acerca a la costa.

Area de Pesca:

La mayor concentración de pescado se encuentra a 10 millas de Isla Foca y 30 millas frente a la costa de Paita. Se pesca a profundidades de 75 brazas.

Operaciones de

Pesca: Los botes dejan el puerto entre las 2 y las 3 a. m. y regresan a las 4 ó 6 p. m. del mismo día. Cuando se inició este tipo de pesca, las embarcaciones solían permanecer afuera por dos o tres días y conservaban su captura en hielo. Ahora, no se usa hielo debido a la corta duración de los viajes. Cada cala toma normalmente de 45 minutos a hora y media.

Desembarco: Las más importantes especies que se capturan son: suco, ayanque, coco, tollo, cabrilla, corvina dorada, lenguado, merluza y calamares, (se encuentran solamente en invierno). Cuando hay merluza en cantidad, un bote puede capturar 25 toneladas y el tiempo de pesca es de tres horas, una hora para halar la red y dos horas para descargar el pescado en el bote. La merluza es usada exclusivamente para convertirla en harina.

Las capturas diarias se estiman en promedio de 30 a 32 tons. De esta cantidad, cerca de 25 toneladas son usadas normalmente para hacer harina, y de 5 a 7 toneladas para venderse fresca en el mercado. Las clasificaciones por especies y cantidades que van diariamente al mercado son aproximadamente las siguientes: el ayanque, 1 tonelada; tollo de 2 a 4 toneladas; lenguado de 30 a 40 kilos; coco de 2,000 a 3,000 piezas.

Precios: La merluza y otras especies utilizadas para hacer harina de pescado son compradas por la planta de Norpac a S/ 170.00 la tonelada. Otros precios que se pagan son: coco S/ 0.50 a S/ 2.50 por unidad, y ayanque S/ 1.50 a S/ 2.00 por kilo.