



Sociedad Nacional
de Pesquería

FACT SHEET

Anchoveta Peruana

¿Por qué es utilizada para el alimento balanceado y no como alimento?

Resumen

De entre todas las especies de peces, la anchoveta peruana es una de las que tiene más contenido de ácidos grasos poliinsaturados EPA y DHA. Aunque se consume como pescado entero, la mayor parte de la anchoveta peruana se convierte en aceite de pescado para alimentos balanceados y cápsulas, así como en harina de pescado, utilizada principalmente en alimentos balanceados acuáticos. Las tasas comparativamente bajas de consumo humano directo han llevado a algunos a acusar a la industria y al Gobierno peruano de privar a las comunidades locales de una fuente valiosa de alimentos. Sin embargo, si bien se ha dedicado mucho esfuerzo en promover el consumo de anchoveta en estado fresco, conservas y congelados, este mercado sigue siendo muy pequeño.

Los puntos principales que encontramos son:

- ◆ La pesquería de Perú también tiene otras especies más atractivas como la caballa, el jurel y el bonito que son especies igual de asequibles y más sabrosas y versátiles desde el punto de vista culinario. Estas son preferidas a la anchoveta por los hogares peruanos.
- ◆ La anchoveta es un pescado frágil que se deteriora rápidamente, limitando las opciones de almacenamiento y transporte para el mercado de alimentos.
- ◆ La industria y el gobierno han invertido millones desde 1960 para aumentar el consumo humano directo de este recurso, pero la mayoría de los proyectos han tenido un impacto limitado a pesar del esfuerzo y dinero invertidos.
- ◆ Su sabor distintivo y fuerte la hace relativamente poco atractiva, y por ello tiende a ser consumida en pequeñas cantidades a pesar de su promoción. Según los antropólogos consultados, es más difícil cambiar los hábitos alimentarios de las personas que cambiar su religión.
- ◆ El uso estratégico de harina de pescado y aceite de pescado en las dietas acuáticas y de animales de granja produce gran volumen de pescados ampliamente aceptados y consumidos y otras proteínas animales de una manera más eficiente. Estos son productos que en realidad tienen un fuerte mercado de consumo directo.
- ◆ El volumen de producción de harina de pescado y aceite de pescado de anchoveta peruana es equivalente al requisito del **50%** de la producción de pescado de cultivo en el mundo, lo que tiene un impacto positivo significativo en la seguridad alimentaria mundial.



Iniciativas anteriores

Los siguientes son ejemplos de iniciativas de los sectores público y privado para aumentar el consumo humano directo de la anchoveta:

Programa “A comer pescado” del Ministerio de la Producción, que difunde beneficios nutricionales de la anchoveta y otras especies así como recetas para su preparación, con un presupuesto anual de alrededor de **US\$ 2,730,000**.

Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA), ahora Qali Warma: Programa Nacional de Alimentación Escolar, que en la actualidad utiliza **1,000 tm** de anchoveta en productos terminados.

Campañas de promoción en festividades nacionales desde 2005 por parte de la Sociedad Nacional de Pesquería.

Compras por parte del Ejército y los programas sociales de mínimo **6%** de su presupuesto de alimentos en anchoveta desde 2005 hasta 2011, cuando la obligación fue eliminada en respuesta a pedidos de los usuarios.



Los resultados muestran un leve aumento en el consumo entre 2005 y 2011, con un pico de **125,000 tm** destinadas al consumo humano directo en 2011, lo que equivale a **1.75%** de todas las anchovetas capturadas y **1.5%** de todos los peces capturados (todas las especies). Sin embargo, el consumo disminuyó notablemente cuando la obligación de compra por parte de entidades públicas fue eliminada, reflejando las preferencias del mercado. En años recientes, se destina al consumo humano directo aproximadamente **60,000 tm**, la mitad del pico de 2011.

Las empresas pesqueras han desarrollado productos de anchoveta frescos, congelados, enlatados y curados. Sin embargo, las ventas han permanecido bajas debido a su limitada aceptación. Las empresas pesqueras han estado tratando de fomentar las exportaciones, incluso adoptando el nombre de “sardina peruana”, pero en 2016 solo **8,500 tm** fueron exportadas.



Proyecciones futuras

Perú seguirá siendo un productor importante de harina y aceite de pescado, sustentando así la producción mundial de la acuicultura. Se estima que para producir **41.06 millones** de TM de pescado cultivado alimentado (el volumen anual actual), el mundo utiliza **9 millones** de TM de pescado entero convertido en harina. Es decir, cada TM de pescado entero utilizado en la fabricación de harina y aceite de pescado permite producir más de cuatro TM de pescado de cultivo.

En cuanto a otros usos, el Gobierno del Perú ejecutará un proyecto de innovación en la industria pesquera y acuícola del país de **\$120 millones**, con fondos obtenidos del Banco Mundial y el presupuesto público. Se espera que este proyecto financie iniciativas para aumentar el consumo humano directo de anchoveta. El gobierno ha lanzado también una nueva marca “Super Foods Perú” para promover las exportaciones de pescados grasos como la anchoveta, la caballa y el jurel, la cual fue presentada en la Seafood Expo 2017 en Bruselas.





Otra forma en que la anchoveta puede beneficiar directamente a la nutrición humana es mediante el enriquecimiento de los alimentos.

Hoy en día los aminoácidos altamente nutritivos en las proteínas de la anchoveta se utilizan para enriquecer diferentes alimentos, como la leche, el jugo de naranja y el aceite de cocina. Para impulsar aún más este mercado, SNP ha desarrollado un programa para encontrar soluciones tecnológicas para desarrollar nuevos productos que apoyen la nutrición y la salud humana. Con este fin, SNP ha identificado cuatro proyectos específicos para desarrollar al 2021, centrándose en:

- ◆ Procesos tecnológicos para obtener ingredientes proteicos de la anchoveta para el consumo humano;
- ◆ Concentrado de proteínas como elemento funcional y nutricional;
- ◆ Suplementos nutricionales a base de omega-3 desodorizados con alto contenido de EPA y DHA; y
- ◆ Mejora de la conservación de la anchoveta a bordo de los buques pesqueros.

Conclusión

A pesar de los esfuerzos del Gobierno peruano y el sector privado, el consumo humano directo de la anchoveta peruana permanece en un nivel muy bajo en el país. Este es un interesante caso de estudio que indica el malentendido de suponer que las especies de peces forrajeras son mejores para el consumo directo de las personas. En este caso existen otras especies más aptas para el consumo de los hogares en el país y éstas son las preferidas en el mercado.

En cambio, el consumo indirecto de esta especie a través del suministro de harina y aceite de pescado alimenta a la población mundial vía la acuicultura. Esta declaración fue hecha por el Viceministro de Pesca y Acuicultura del Perú, Sr. Héctor Soldi, en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre los Océanos de 2017, en la que destacó la contribución de la anchoveta peruana en la acuicultura mundial.

De similar manera, el profesor Manuel Barange, Director de Políticas de Pesca y Acuicultura de la FAO, destacó en la reunión de Sostenibilidad de Productos Marinos llevada a cabo en Seaweb Seafood Summit 2017, que los peces son un convertidor de alimentos balanceados a proteína mucho más efectivo que el pollo o el chancho. Así, resaltó: "Si tenemos que criar animales para nuestra alimentación, criar peces es una forma muy efectiva de hacerlo". Las perspectivas señaladas en este caso de estudio no son específicas al Perú sino comunes a otras regiones donde existe abundancia de pequeños pelágicos.

Mayor información

- ◆ Documento de posición de IFFO "Pescado como alimento o para alimento balanceado"
<http://www.iffo.net/position-paper/fish-food-or-feed>
- ◆ Documento de posición de IFFO "¿Sería mejor utilizar los 17 tm de pescado entero utilizadas mundialmente para producir harina de pescado y aceite de pescado para el consumo humano directo?"
<http://www.iffo.net/position-paper/would-17-million-tonnes-whole-fish-used-globally>
- ◆ Agenda de Innovación Tecnológica para el Enriquecimiento de Alimentos
https://www.snp.org.pe/wp-content/uploads/2017/01/SNP-AIT-ANCHOVETA-_ENRIQUECIMIENTO-DE-ALIMENTOS-13-01-17-02.pdf