

RECURSOS PRINCIPALES



Alianza del
Pacífico



PERÚ



Recursos en la pesca



Jurel

NOMBRE CIENTÍFICO: *TRACHURUS MURPHYI* (NICHOLS, 1920)

El Jurel es un pez de cuerpo fusiforme, con pedúnculo caudal angosto y alargado, con un dorso de color azul verdoso y vientre de color blanco amarillento. La línea lateral con grandes escamas en forma de escudos, muy notorios, formando una quilla a ambos lados del pedúnculo caudal. Muestra un fuerte patrón migratorio, con una migración hacia la zona oceánica durante primavera en donde se desarrolla el desove, y una migración hacia la costa durante la época otoñal relacionada con una mayor disponibilidad de alimento.

- **Madurez sexual:** entre 20 y 40 cm de longitud.
- **Esperanza de vida:** ~16 años.
- **Longitud total:** 70 cm.



EN OCEANO PACÍFICO SURORIENTAL

Desde:
Ecuador Sur (1°38'N)

Hasta:
sur de Chile (55° S)



Información nutricional

El Jurel aporta:

- Proteínas, Omega 3 y hierro facilitando:



Recuperación muscular



Desarrollo del cerebro y retina durante embarazo y lactancia



Combatir y prevenir anemia

Nutrientes	Aporte por cada 100g / alimento comestible
Proteínas	24,8 g
Lípidos	5 g
Carbohidratos	0,2 g
Energía	145 kcal
Calcio	11,64 mg
Potasio	238 mg
Sodio	396 mg
Hierro	2,14 mg
Zinc	0,78 mg
EPA	6,88 g
DHA	13,16 g



Actividad extractiva

Se realiza en la costa de Perú con autorizaciones de flota y permisos de cuota. Cuenta con un Reglamento de Ordenamiento Pesquero (ROP), fijándose un límite de captura anual, mediante una cuota global de captura. El inicio y fin de las temporadas de pesca son establecidas mediante resoluciones ministeriales.

Tamaño mínimo de captura: 31 cm de longitud total.



Bonito

NOMBRE CIENTÍFICO: *SARDA CHILENSIS CHILENSIS* (CUVIER, 1832)

El Bonito es un pez pelágico transzonal, de cuerpo robusto de color azul con brillos metálicos, con 5 a 9 franjas oscuras que se orientan de dorsal a ventral en forma oblicua. Los flancos y el vientre plateado. Pedúnculo caudal angosto, con dos pequeñas quillas a cada lado. Realiza migraciones horizontales y verticales, aparentemente relacionados con los desplazamientos de la anchoveta. Su disponibilidad es mayor durante la primavera y el verano



EN OCEANO PACÍFICO ORIENTAL

Desde: Puerto Pizarro (3° 30' S), Perú norte
Hasta: Talcahuano (36° 43' S), Chile

Batimetría

Hasta 100 m



- **Madurez sexual:** 41 cm longitud total.
- **Longitud total :** promedio 50 cm, hasta 100 cm.
- **Peso:** promedio 3 kg, hasta 10 kg.



Información nutricional

El Bonito aporta:

- Alto contenido de Omega 3, con cerca de 6 g de grasa por cada 100 g de filete, facilitando:



Diminución de colesterol y triglicéridos en la sangre.



Actividad extractiva

Nutrientes	Aporte por cada 100g / alimento comestible
Proteínas	23 g
Lípidos	1,3 g
Carbohidratos	0,1 g
Energía	178 kcal
Calcio	24 mg
Potasio	523 mg
Sodio	182 mg
Hierro	5,1 mg
Magnesio	56 mg
EPA + DHA	2235 mg

La captura de Bonito es realizada por embarcaciones artesanales, con aportes de las naves de cerco de la flota industrial dirigida a la pesca de recursos pelágicos.. No cuenta con un Reglamento de Ordenamiento Pesquero, ROP.

Tamaño mínimo de captura: 52 a 46 cm de longitud total y se determina para cada año una veda productiva

No cuenta con una cuota de captura específica.



Concha de abanico

NOMBRE CIENTÍFICO: *ARGOPECTEN PURPURATUS* (LAMARCK, 1819)

La Concha de abanico u Ostión es un molusco de valvas grandes y gruesas en forma de abanico, de coloración externa variable presentando patrones rosados, púrpuras y anaranjados. Internamente las valvas son de color blanco nacarado. Es una especie filtradora que se alimenta de fitoplancton, zooplancton y detritus. Son hermafroditas funcionales con fecundación externa.

- **Madurez sexual:** 25 mm de altura de concha.
- **Esperanza de vida:** 1,1 y 2 años para El Niño y La Niña respectivamente.



EN EL OCEANO PACÍFICO

Desde: Corinto, Nicaragua
Hasta: Región de Coquimbo, Chile

Batimetría



Información nutricional

La Concha de abanico aporta:

- Proteínas y aminoácidos, facilitando:



**Mantener músculos sanos.
Reparar tejidos .
Promover la síntesis hormonal**



Actividad acuícola

Las principales zonas de producción acuícola del molusco Concha de abanico en Perú son Bahía de Sechura – Piura, Casma – Ancash y Pisco – Ica.

Nutrientes	Aporte por cada 100g / alimento comestible
Proteínas	15,9 g
Lípidos	1,8 g
Energía	92 kcal
Calcio	18,8 mg
Potasio	396,7 mg
Magnesio	72,9 mg
EPA	6,2 g
DHA	10,4 g

En el caso del cultivo de la Concha de abanico existe la Norma Técnica Peruana (NTP) 320.005:2022 “ACUICULTURA. Buenas prácticas acuícolas en la producción de la concha de abanico (*Argopecten purpuratus*) 2da. edición”.



Trucha Arcoíris

NOMBRE CIENTÍFICO: *ONCORHYNCHUS MYKISS* (WALBAUM 1792)

La Trucha arcoíris es un pez de forma alargada, con una aleta adiposa presente, usualmente con borde negro. Con patrones de coloración azul a verde oliva sobre una banda rosada a lo largo de la línea lateral y plateada por debajo de ella. Lomo, costados, cabeza y aletas cubiertas con pequeños puntos negros. La coloración varía según el hábitat, tamaño y condición sexual. En el Perú es la especie más cultivada y fue introducida en el año 1928, adaptándose a las condiciones fisicoquímicas de lagunas, lagos y ríos desde los 2000 m sobre el nivel del mar.



Acuicultura en Perú



Información nutricional

La Trucha arcoíris aporta:

- Proteínas y ácidos grasos esenciales como el Omega 3, facilitando:



La reducción de triglicéridos y el riesgo de desarrollar arritmias



Actividad acuícola

Especie de aguas frías, que se cultiva en territorios altoandinos peruanos. Los principales productores de Trucha arcoíris se ubican en los departamentos de Puno, Pasco, Huancavelica y Junín.

Nutrientes	Aporte por cada 100g / alimento comestible
Proteínas	19,5 g
Lípidos	3,1 g
Energía	139 kcal
Hierro	0,29 mg
Fosforo	219 mg
Calcio	11,7 mg
Riboflavina	0,79 mg
Niacina	1,80 mg
Vitamina C	11,60 mg

En el caso del cultivo de la Trucha arcoíris existe la Norma Técnica Peruana (NTP) 209.255-2014 denominada Acuicultura. Buenas prácticas acuícolas en la producción de trucha (*Oncorhynchus mykiss*) 2da. Edición y la Norma Técnica Peruana (NTP) 032.102:2022 ACUICULTURA. Buenas prácticas acuícolas en el manejo de ovas de trucha arco iris (*Oncorhynchus mykiss*).



Referencias

- Sociedad Peruana de Derecho Ambiental. SPDA. https://mardelperu.pe/articulos_wikipesca/principales-pesquerias-marinas-en-el-peru/jurel/
- Cubillos, L. & C. Alarcón. 2010. Estimación de la talla media de madurez sexual en *Trachurus murphyi* mediante parámetros del consumo relativo de oxígeno. *Latin American Journal of Aquatic Research.*, 38(2): 178-187.
- PRODUCE. 2022. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/4089767/Informe%20-%20pesquer%C3%ADa%20de%20jurel%202022%20y%20perspectivas%20para%20el%202023.pdf>
- Ferrada, S., R. Galleguillos, V. Herrera-Yáñez & C.B. Canales-Aguirre. 2023. Population Genetics of Chilean Jack Mackerel, *Trachurus murphyi* Nichols, 1920, (Pisces, Carangidae), in Waters of the South Pacific Ocean. *Fishes* 2023., 8(3), 162; <https://doi.org/10.3390/fishes8030162>.
- <https://biodiversidadacuatica.imarpe.gob.pe/Catalogo/Especie?id=12>
- Instituto del Mar del Perú. 2019. Catálogo Digital de la Biodiversidad Acuática del Perú. Disponible en <http://www.biodiversidadacuatica.imarpe.gob.pe>.
- Sistema Nacional de Acuicultura. 2022. MANUAL PARA UNA ACUICULTURA SOSTENIBLE CULTIVO DE CONCHA DE ABANICO. Ministerio de la Producción, Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura Dirección General de Acuicultura. 96 pp.
- Sistema Nacional de Acuicultura. 2022. MANUAL PARA UNA ACUICULTURA SOSTENIBLE CULTIVO DE TRUCHA. Ministerio de la Producción, Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura Dirección General de Acuicultura. 93 pp.
- FAO. 2023. *Oncorhynchus mykiss*. Programa de información de especies acuáticas. Texto de Cowx, IG. División de Pesca y Acuicultura [en línea]. Roma. https://www.fao.org/fishery/es/culturedspecies/oncorhynchus_mykiss_es/es



Contactos



<https://alianzapacifico.net>



@alianzadelpacifico



Alianza del Pacífico



@AlianzadelPacíficoOficial



pescayacuicultura@alianzapacifico.net



Autores

- **Julio Jorquera** - Profesional, Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, Chile
- **Sandra Ferrada** - Bióloga Marina, Universidad de Concepción, Chile, sferrada@udec.cl
- **Victoria Herrera** - Bióloga Marina, Universidad de Concepción, Chile
- **Rocío Barrios-Figueroa** - Bióloga Marina, Universidad de Concepción, Chile
- **Felipe Gamonal** - Diseñador, Universidad de Concepción, Chile
- **Claudio Quiroz** - Fotógrafo, Universidad de Concepción, Chile

