



Universidad Nacional
SAN LUIS GONZAGA



[Reconocimiento-CompartirIgual 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

Esta licencia permite a otras combinar, retocar, y crear a partir de su obra, incluso con fines comerciales, siempre y cuando den crédito y licencia a las nuevas creaciones bajo los mismos términos. Esta licencia suele ser comparada con las licencias copyleft de software libre y de código abierto. Todas las nuevas obras basadas en la suya portarán la misma licencia, así que cualesquiera obras derivadas permitirán también uso comercial.

<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>



UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA

EVALUACION DE ORIGINALIDAD

CONSTANCIA

El que suscribe, deja constancia que se ha realizado el análisis con el software de verificación de similitud al documento cuyo título es:

PESCA ARTESANAL EN LA PROVINCIA DE PISCO

Presentado por:

CUETO LOYOLA, BRYAN JOSHUA

Bachiller del nivel **PREGRADO** de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos. El resultado obtenido es **07 % de porcentaje de similitud** por el cual se otorga el calificativo de:

APROBADO

Se adjunta al presente el reporte de evaluación con el software de verificación de originalidad.

Observaciones:

APROBADO OBTUVO EL 07% (MENOR AL 20% REQUERIDO)

Ica, 21 de setiembre de 2022

JUAN MARINO ALVA FAJARDO
DIRECTOR DE UNIDAD DE INVESTIGACION
FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA Y DE
ALIMENTOS

UNIVERSIDAD NACIONAL “SAN LUIS GONZAGA”

FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA PESQUERA



PESCA ARTESANAL EN LA PROVINCIA DE PISCO

**INVESTIGACIÓN MONOGRÁFICA PARA OBTENER EL TÍTULO DE
INGENIERO PESQUERO POR LA MODALIDAD DE SUFICIENCIA**

ACADÉMICA

ÁREA DE INVESTIGACIÓN

AUTOR

Bach. CUETO LOYOLA, BRYAN JOSHUA

PISCO – PERÚ

2022

DEDICATORIA.

El presente trabajo está dedicado a mi Mamita Rosa, quien me inculco desde pequeño con su gran amor que los valores deben permanecer siempre en mí en todo momento, y que hay que ser agradecidos con lo que Dios nos puede dar, sea mucho o poco. Desde el cielo sé que cuida de mí y de toda mi familia.

ÍNDICE

	Pág.
DEDICATORIA.....	2
ÍNDICE.....	3
ÍNDICE DE TABLAS.....	4
ÍNDICE DE FIGURAS.....	5
INTRODUCCIÓN.....	6
CAPÍTULO I. ACTIVIDAD PESQUERA EN EL PERÚ.....	7
1.1. Pesca Artesanal.....	7
CAPÍTULO II. FLOTA PESQUERA ARTESANAL Y CARACTERIZACIÓN DE LAS AMENAZAS DEL SECTOR PESQUERO.....	10
2.1. Flota Pesquera Artesanal.....	10
2.2. Especies Capturadas.....	17
2.3. Caracterización de las Amenazas de la Pesca Artesanal.....	19
CAPÍTULO III. DESEMBARQUE Y COMERCIALIZACIÓN DE LA PESCA ARTESANAL.....	24
3.1. Desembarque de la Pesca Artesanal.....	24
3.2. Comercialización.....	26
3.3. Plantas de Procesamiento Pesquero Artesanal.....	30
3.4. Mercado Externo.....	32
CONCLUSIONES.....	35
FUENTES DE INFORMACIÓN.....	36

ÍNDICE DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Porcentaje de captura de especies más comunes de la pesca artesanal en el litoral. ..18	
Tabla 2. Desembarque de recursos hidrobiológicos, por tipo de recursos (Toneladas).25	
Tabla 3. Pesca artesanal: Compradores de los recursos hidrobiológicos, en porcentaje en la región Ica.27	
Tabla 4. Criterios que definen el precio de venta de los productos desembarcados.30	
Tabla 5. Plantas de procesamiento pesquero artesanal.31	

ÍNDICE DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Tipo de Embarcación: Bote.....	11
Figura 2. Tipo de Embarcación: Lancha.....	12
Figura 3. Zapato.	13
Figura 4. Chalana.	13
Figura 5. Arte de pesca: Red de cerco.	14
Figura 6. Arte de pesca: Redes cortina.	15
Figura 7. Arte de pesca: Pinta o cordel.....	15
Figura 8. Arte de pesca: Buceo a pulmón.	16
Figura 9. Arte de pesca: Buceo con compresora.	17
Figura 10. Evolución de los desembarques de la pesca artesanal en Ica.....	26
Figura 11. Comercialización y consumo de productos frescos.....	28

INTRODUCCIÓN

La pesca artesanal se define como la extracción de recursos hidrobiológicos realizada por personas naturales o jurídicas, que pueden emplear o no embarcaciones y donde predomina el trabajo manual. Las embarcaciones empleadas en las faenas de pesca tienen una capacidad de bodega de 32.6 m³. En la Provincia de Pisco, Así mismo es considerada como uno de los puntos de desembarque de recursos hidrobiológicos de mayor importancia a nivel nacional teniendo uno de los mares más ricos del ecosistema marino, proporcionando una fuente de empleo a los pescadores artesanales y una activa participación en la economía de la región.

La información que se muestra en este documento se encuentra seccionada en 3 capítulos. En el capítulo I, se detallan los sectores que abarcan tanto la pesca industrial como la pesca artesanal. En el II capítulo, se presentan las principales condiciones que caracterizan la actividad pesquera artesanal en la Provincia de Pisco, tipos de embarcaciones, artes y aparejos de pesca, especies capturadas y las principales amenazas climáticas y no climáticas de la pesca artesanal. El capítulo III, contiene datos de los desembarques y la comercialización de la pesca artesanal.

Por tal motivo la presente monografía procura brindar y analizar toda la información recopilada acerca de la pesca artesanal en la Provincia de Pisco empleando información obtenida de distintas fuentes de investigación.

CAPÍTULO I

ACTIVIDAD PESQUERA EN EL PERÚ

El Perú es considerado el segundo país pesquero después de China y tiene la pesquería más grande del planeta basada en una sola especie como lo es la anchoveta (*Engraulis ringens*). (CSA-UPCH, 2011). De acuerdo con Galarza y Kamiche (2015), en el periodo 2007 – 2012, el 8 % de las capturas mundiales de recursos hidrobiológicos estuvieron representadas por las capturas peruanas.

1.1. Pesca Artesanal.

La pesca artesanal es considerada la principal fuente de pescado fresco para el consumo humano directo. (Ramírez J. *et al.*, 2018). Las especies pelágicas como la anchoveta, el atún, la caballa, el jurel, el perico y el bonito son las que presentan una mayor cantidad desembarque, mientras que la merluza es la especie que presenta un mayor desembarque entre las especies demersales, y entre los moluscos se encuentra la pota. La producción artesanal de pescado curado se da en menor escala y se elabora de diversas especies, diferenciándola del curado industrial que solo emplea anchoveta. (PRODUCE, 2014).

La pesca artesanal es una actividad de importancia social y económica, pero que presenta ciertas limitaciones en cuanto a innovación y tecnología, como también una frágil regulación sanitaria. Aun así, actualmente existen algunas iniciativas que dirigen a la modernización de sus embarcaciones y la incursión de nuevos sectores. La flota artesanal está conformada por embarcaciones pesqueras que tienen una capacidad de bodega de aproximadamente 30 Tm. y se distribuye en 3 clases, de acuerdo a la región pesquera: San José en el norte, Callao en el centro y San Andrés en el sur. Los botes San José están contruidos de madera sólida, con montantes a popa, motor interno y algunas veces en las embarcaciones de

mayor tamaño se colocan motores auxiliares. Los botes Callao tienen la popa parecida a la proa, y son contruidos de madera sólida, presentan motor interno y en ocasiones los botes de mayor tamaño tienen motores auxiliares. A diferencia de los anteriores, los botes San Andrés están fabricados con una madera más ligera, generalmente abiertos y en su mayoría con motores fuera de borda. La principal fuente de empleo se localiza en la flota artesanal que utiliza red de cerco y en la potera, al contrario de las flotas espineleras y de buceo con compresora que generan más ingresos. (Ramírez J. *et al.*, 2018).

1.1.1. Sectores de la pesca artesanal.

a. Pescado fresco y curado.

La importancia del pescado fresco dentro de la pesca artesanal viene motivando un proceso de innovación lenta en distintos campos. Siendo el más notable, por establecer una iniciativa de los pescadores artesanales, para perfeccionar las características de las embarcaciones, para incluir cierta mecanización en las faenas de pesca, y por la optimización o creación de aparejos. De la misma manera, se han identificado algunas iniciativas para ejecutar créditos blandos, con el objetivo de poder adquirir motores fuera de borda, material de pesca, para la construcción y acondicionamiento de desembarcaderos pesqueros artesanales, cadenas de frío y mercados de venta de pescado. (Ramírez J. *et al.*, 2018).

b. Pescado curado.

La producción artesanal de pescado curado está centrada en el pescado fresco salado, salado, seco, seco y seco salado. Principalmente se elaboran en los puertos de Santa Rosa, San José y también Chimbote, teniendo como destino el mercado interno de la sierra del norte del país. La producción de pescado curado artesanal es baja, pero en este ámbito existen algunos ejemplos de innovación, en el cual podemos citar a la “saladita de anchoveta” diseñada por el ITP, logrando convertirse en producto bandera del programa Pesca Responsable, con el fin de

generar un hábito de consumo de anchoveta e incentivar la oferta dirigida al consumo humano directo. (Ramírez J. *et al.*, 2018).

1.1.2. Principales especies de la pesca artesanal.

Según el MINEM (2008), las principales especies pesqueras extraídas de mar peruano por la pesca artesanal son:

- Cabinza (*Isacia conceptionis*).
- Pejerrey (*Odontesthes regia regia*).
- Lorna (*Sciaena deliciosa*).
- Ayanque (*Cynoscion analis*).
- Lisa (*Mugil cephalus*).
- Machete (*Ethmidium maculatum*).

CAPÍTULO II

FLOTA PESQUERA ARTESANAL Y CARACTERIZACIÓN DE LAS AMENAZAS DEL SECTOR PESQUERO

La pesca artesanal en el litoral de la costa peruana genera una gran oportunidad de empleo y aporta a la seguridad alimentaria de la población, brindando productos hidrobiológicos mayormente en estado fresco y seco salado, destinados al consumo humano directo (CHD). Esta actividad tiene una activa participación en la economía del país generando a lo largo de la cadena productiva: mano de obra directa e indirecta, servicios de procesamiento, almacenamiento, servicios de transporte y comercialización. (PRODUCE, 2008).

2.1.Flota Pesquera Artesanal.

De acuerdo con el Reglamento de la Ley General de Pesca (Decreto Ley N.º 25977, decretada en 1992), la actividad pesquera artesanal se define como el trabajo desarrollado por personas naturales o jurídicas, sin uso o con uso de embarcaciones de hasta 32.6 m³ de capacidad de bodega y de hasta 15 m. de eslora. En esta actividad predomina el trabajo manual, y su principal objetivo es extraer recursos hidrobiológicos para satisfacer la demanda interna. El área de pesca está comprendida entre la línea de la costa y las 5 millas. (Galarza y Kámiche, 2014).

2.1.1. Tipos de embarcaciones.

Según el estudio realizado por IMARPE (2018), la flota artesanal o de pequeña escala de la región de Ica está compuesta aproximadamente por 1 177 embarcaciones para realizar sus faenas de pesca. Es preciso mencionar que la flota pesquera artesanal no se encuentra lista para las actuales y futuras exigencias del mercado.

En la región de Ica, la pesca artesanal se desarrolla más intensamente en la provincia de Pisco, ubicada a la altura de 14 ° latitud sur, donde se encuentran las localidades de Paracas, San Andrés y Pisco, lugares que presentan un notable número de pescadores artesanales, el cual de conforme al Censo de Pesca Artesanal del año 2012, es de alrededor de 5 731 pescadores artesanales, ubicándolo en el segundo lugar de las regiones con mayor cantidad de pescadores a nivel nacional. (Ministerio de la Producción, 2016).

La flota pesquera artesanal está conformada principalmente por botes, lanchas y chalanas; observándose mínimas variaciones en los porcentajes de las categorías del tipo de embarcaciones, resaltando los botes y chalanas. (IMARPE, 2018).

a. Bote.

Este tipo de embarcación está construido de madera o fibra de vidrio, y varía en sus dimensiones. Puede presentar cubierta, parcial o total, o no presentar cubierta. En la zona sur tienen en la proa una pequeña caseta que se utiliza como camarote durante la temporada de pesca de altura. (Véase Figura 1.). Su capacidad de bodega varía entre 1 a 8 T., prevaleciendo los de 2 a 5 T., tiene un motor fijo o fuera de borda. A bordo se emplean diversas artes de pesca: cortina, trasmallo, pinta, buceo a compresora, espinel y trampas para ovas de pez volador. En la zona sur este tipo de embarcaciones son multipropósitos, es decir, que mezclan de 2 a 3 artes de pesca, de acuerdo a la temporada. (IMARPE, 2018).



Figura 1. Tipo de Embarcación: Bote.
Fuente: IMARPE (2018).

b. Lancha.

La lancha es un tipo de embarcación de dimensiones variables, construido de madera y en algunos casos de fierro, según como se observa en la Figura 2. Su diseño y ubicación del motor cambian dependiendo del arte de pesca que emplea. Tiene una capacidad que varía entre 5 y 32 T., aunque mayormente predominan las de 6 a 20 T. Utiliza para desplazarse únicamente motor el cual se encuentra fijo, y los artes de pesca que mayormente utiliza son cerco, arrastre, espinel de superficie, pinta potera y trampa anguilera. Principalmente sus embarcaciones multipropósito combinan de 2 a 3 artes de pesca dependiendo de la temporada. (IMARPE, 2018).



Figura 2. Tipo de Embarcación: Lancha.
Fuente: IMARPE (2018).

c. Zapato.

Es una embarcación pequeña fabricada de madera, caracterizada por presentar su proa pronunciada y cuadrada, no presenta quilla y no lleva cubierta. Tiene una capacidad entre 0.2 y 1 T., predominando las de 0.5 T. Se desplaza básicamente con remos y los artes de pesca que utiliza son cortina, pinta con anzuelo y trampa cangrejera (Véase Figura 3.). Este tipo de embarcación también es empleada para descarga de la pesca o como panga de las embarcaciones pesqueras. (IMARPE, 2018).



Figura 3. Zapato.
Fuente: IMARPE (2018).

d. Chalana.

Este tipo de embarcación es de pequeño tamaño, no lleva cubierta y está construido a base de madera. Su capacidad varía entre 0.2 y 2 T. predominando las de 0.5 a 1T. Utiliza para su desplazamiento un motor fijo o fuera de borda y en algunos casos remos, tal como se puede observar en la Figura 4., y sus artes de pesca son cortina, pinta con anzuelo y trampa cangrejera; esta embarcación también es empleada para descarga de pesca. (IMARPE, 2018).



Figura 4. Chalana.
Fuente: IMARPE (2018).

2.1.2. Artes y aparejos de pesca.

La flota pesquera artesanal se caracteriza por ser multiarte, registrándose cerca de 17 tipos de artes de pesca, y una parte importante de la flota artesanal es multipropósito, es decir que una embarcación se puede adaptar para usar 3 o más tipos distintos de arte de pesca en una misma faena, o puede alternarlas por temporada de pesca. (IMARPE, 2018).

De acuerdo con la información obtenida por el I Censo Nacional de la Pesca Artesanal del Ámbito Marítimo (Cenpar, 2012), los aparejos o artes de pesca más empleados en la pesca artesanal en la región de Ica son buceo, compresora, trampa, cerco, cortina, espinel de profundidad, espinel de altura, barreta, arrastre, potera y cordel.

En la Provincia de Pisco los pescadores artesanales, emplean artes de pesca como red de cerco (bolichito), redes cortina, pinta o cordel, buceo y chinchorro. (Méndez M., 2010).

a. Red de cerco (bolichito).

La red de cerco está confeccionada de nylon, presenta un número adecuado de flotadores en la parte superior y una serie de plomos en la parte inferior que ayudan al mantenimiento vertical. Asimismo, cuenta con una serie de anillos por los que pasa un cabo resistente que se encarga de cerrar la red (Véase Figura 5.). Este arte de pesca se destina mayormente a la captura de especies como anchoveta, caballa y jurel. (Aquiye y Ortiz, 2017).

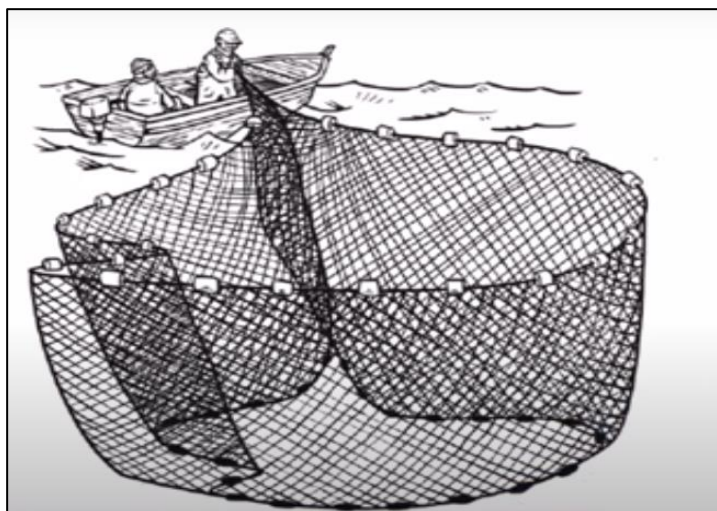


Figura 5. Arte de pesca: Red de cerco.
Fuente: Sociedad Peruana de Derecho Ambiental. (2020).

b. Redes cortina.

Conformado por redes de enmalle de un solo paño, que presenta los flotadores y los plomos sujetos a largos palos clavados en el fondo (Observar Figura 6.). Las redes cortina se emplean en la captura de peces como el bonito, cojinova, cabinza, etc. (Aquiye y Ortiz, 2017).

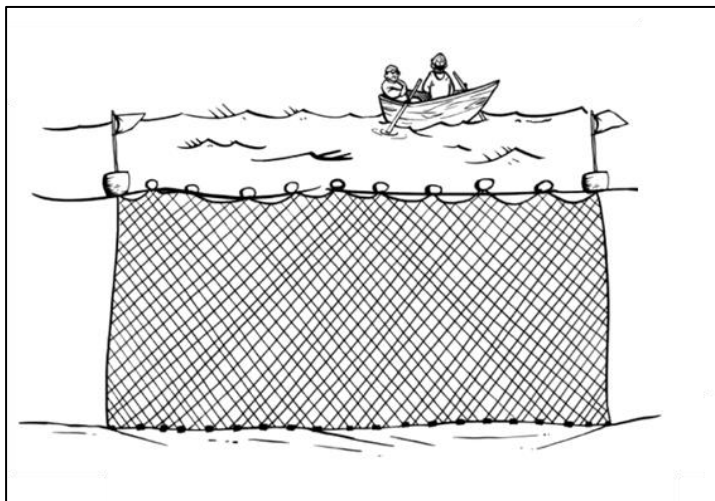


Figura 6. Arte de pesca: Redes cortina.
Fuente: Sociedad Peruana de Derecho Ambiental. (2020).

c. Pinta o cordel.

La pinta es un arte de pesca que se realiza con anzuelo y es considerado uno de los más comprometidos con el cuidado del ecosistema (Véase figura 7.). Es utilizado en la captura de especies como el bonito, merluza y cabrilla. (Aquiye y Ortiz, 2017).



Figura 7. Arte de pesca: Pinta o cordel.
Fuente: Sociedad Peruana de Derecho Ambiental. (2020).

d. Buceo.

En la década de los 50, empezó el buceo artesanal. Las embarcaciones tenían una bomba manual que generaba aire y se buceaba hasta 6 brazadas de profundidad. Había en la embarcación hasta 6 personas, relevándose para la recepción de capacho, ya que la manipulación de la bomba requería de 2 hombres. Cuando la bomba manual fue sustituida por la compresora, se trabajaba en lugares más profundos.

- Buceo a pulmón.

El pescador (buzo pulmonero) ingresa al agua acondicionado con un traje de buceo, máscara, snorkel, guantes, aletas, plomos y una boya, que lleva unida al cinturón de plomos a través de una línea, tal como se puede observar en la Figura 8. En función a sus recursos objetivo, puede utilizar una traba porta peces o también una bolsa para recolectar los recursos capturados que se conoce generalmente como “carcal”. El pescador se sumerge en apnea y captura sus recursos usando herramientas como arpones de ligas o aire comprimido, trinchas, cuchillos y ganchos, o manualmente. Puede ir a nado, usar embarcaciones o emplear distintos dispositivos de flotación. (Sociedad Peruana de Derecho Ambiental, 2020).



Figura 8. Arte de pesca: Buceo a pulmón.
Fuente: Sociedad Peruana de Derecho Ambiental. (2020).

- Buceo con compresora.

El pescador ingresa al agua provisto con un traje de buceo, mascara, guantes, aletas, plomos y un carcal usado para recolectar los recursos capturados. Asimismo, emplea un sistema de respiración subacuática semiautónomo de tipo Hookah artesanal, que consiste en una manguera de distribución de aire unida a bordo con una compresora y un tanque de almacenamiento y distribución de aire comprimido (Véase Figura 9.). Realiza la extracción de recursos objetivo a mano y con la ayuda de algunos instrumentos como arpones, trinchas, ganchos, etc. Este arte de pesca esta principalmente dirigido a la extracción de invertebrados bentónicos en zonas poco profundas. (Sociedad Peruana de Derecho Ambiental, 2020).

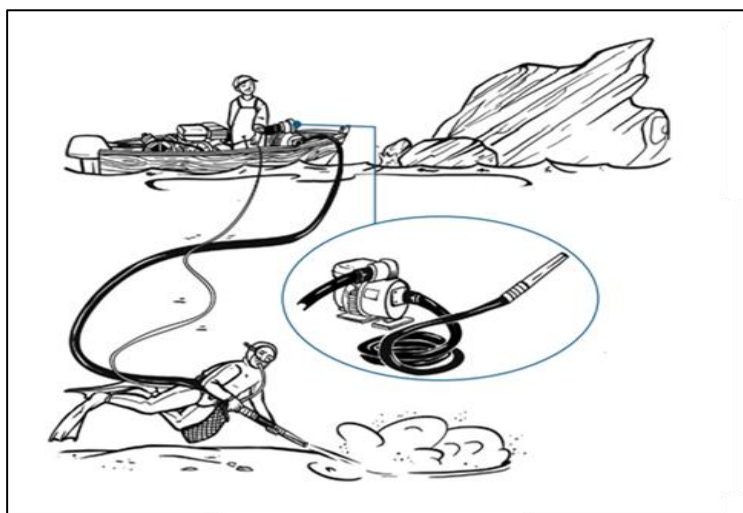


Figura 9. Arte de pesca: Buceo con compresora.
Fuente: Sociedad Peruana de Derecho Ambiental. (2020).

2.2.Especies Capturadas.

El Perú es un país rico en recursos hidrobiológicos, lo que se ve reflejado tanto en peces pelágicos y demersales como en recursos bentónicos de gran aceptación en mercados nacionales como internacionales.

En las 200 millas del mar peruano, se encuentra una gran biomasa que con responsabilidad se podría transformar en riquezas con más valor agregado y aumentar la participación del sub sector en el PBI del Perú, aumentando los ingresos de la población local que participa de manera directa e indirecta en las distintas actividades pesqueras. (Medicina, 2014).

Tabla 1.

Porcentaje de captura de especies más comunes de la pesca artesanal en el litoral.

Especies	Porcentaje (%)	Especies	Porcentaje (%)
Liza	15.9	Lorna	5.2
Cabrilla	12.0	Anchoveta	3.5
Jurel	10.6	Merluza	3.1
Pejerrey	10.5	Cachema	3.0
Lenguado	9.5	Bonito	2.3
Chita	8.2	Caballa	2.1
Corvina	6.1	Tollo	1.4
Perico	5.9	Tramboyo	0.8

Fuente: Ministerio de la Producción, citado por Medicina, J. (2014).

La ciudad de Pisco se caracteriza por tener una gran diversidad de peces y por presentar el área de mayor producción de mariscos. Sus zonas de mayor pesca se ubican en Laguna Grande, San Andrés, Lagunillas y El Chaco. Entre las especies más representativas podemos mencionar a peces como el Pejerrey, Bonito, Cabrilla, Cojinoba, Jurel, Liza, Raya, Tramboyo, Caballa; mariscos como el Choro, Caracol, Jaiba, Concha de abanico, Pulpo, Lapa, Almeja, Chaveta; y algas como el Yuyo, etc.

2.3. Caracterización de las Amenazas de la Pesca Artesanal.

2.3.1. Climáticas.

Existen 4 posibles amenazas que afectan la pesca artesanal en la región de Ica.

a. Oleaje anómalo.

Este fenómeno se origina por la intensidad de los vientos que actúan sobre la superficie del mar. La intensidad del oleaje dependerá principalmente de la evolución, orientación, distancia entre la atmosfera y el océano, pero sobre todo de la intensidad del viento. Los oleajes anómalos pueden presentarse durante todo el año, pero con mayor frecuencia durante las épocas de otoño, invierno y primavera. En el sur del país, este fenómeno ocasiona el cierre de los puertos en la región por prevención, aunque en algunas origina el cierre de los puertos de todo el litoral peruano. También puede provocar daños a la infraestructura de locales comerciales, desembarcaderos, inundación de las carreteras, etc. Los pescadores aseguran sus embarcaciones en tierra firme para evitar pérdidas. El comportamiento irregular del mar origina que las especies marinas se movilen a áreas inaccesibles. (La República, 2015).

b. Vientos paracas.

El viento paracas es un fenómeno de grado local que levanta grandes cantidades de arena y polvo sobre el desierto de la región de Ica, con una intensificación que puede alcanzar de 7.5 m/s hasta 17.5 m/s aproximadamente. (Quijano, 2013).

Este fenómeno podría estar relacionado a la productividad marina frente a la región, debido a que el viento paracas podría actuar como fuente externa de aporte lítico hacia el mar, es decir, como aporte externo de minerales continentales, que algunos microorganismos utilizan para su crecimiento y reproducción, cambiando el ciclo biogeoquímico del mar frente a Ica en un proceso parecido a otras partes del mundo. (Quijano, 2013).

c. Variación de la temperatura superficial del mar (enfriamiento) y posibles cambios en el afloramiento (intensificación).

En la región de Ica, la temperatura del mar es la más baja en todo el litoral del Perú, debido a los frecuentes afloramientos, considerados como los más intensos del mundo. En temporada de invierno, la temperatura promedio mensual del mar es de 14 °C aproximadamente, en cambio en los meses de verano la temperatura alcanza los 16 °C. (SENAMHI, 2013).

El mar de la región Ica, tiene una importante zona de afloramiento, la que se ve influenciada por el Sistema de la Corriente de Humboldt (conocida también en nuestro país como el Sistema de Afloramiento Costero del Perú) y por la existencia de vientos alisios, los que presentan mayor intensidad en la temporada de invierno y menor intensidad en verano en el hemisferio sur. (Morón, 2000). El Sistema de la Corriente de Humboldt tiene características especiales que se relacionan a la alta productividad que presenta, por ejemplo, cuenta con una zona sub superficial de mínimo oxígeno (ZMO) la cual regula la productividad, asimismo de interactuar con el CO₂ de la atmosfera y el balance del pH. (Gutiérrez *et al.*, 2011).

Los vientos alisios entre Pisco y San Juan son mucho más intensos y persistentes, desplazando las capas de agua superficiales, ocasionando el afloramiento, mediante surgencias, lo que provoca un registro de temperaturas de mar más bajas, debido a que los afloramientos contienen agua muy fría, bajos niveles de oxígeno y salinidad moderada, pero a su vez son muy ricos en nutrientes siendo una fuente importante de alimento del fitoplancton y base alimenticia de la cadena trófica. (Morón, 2000).

d. Aumento de la Temperatura, Precipitación y Ocurrencia del evento El Niño (FEN).

En Perú, el evento El Niño (FEN) se caracteriza por el aumento de la temperatura y nivel del mar, así como por el incremento de lluvias en la zona norte del país. (Mendo, 2007).

En la región Ica, los efectos del FEN se manifiestan en distintos ecosistemas asociados a la pesca. Ante la presencia de este fenómeno, la temperatura del mar y los niveles de oxígeno en el fondo del mar se incrementan, provocando favorables condiciones para algunas especies de la zona. Sobre todo, la concha de abanico que logra alcanzar una talla comercial en 6 u 8 meses, lo que normalmente se logra en 12 a 18 meses aproximadamente. Sin embargo, se debe precisar que estos efectos dependen a su vez del tiempo que dure la temperatura elevada, la época de maduración gonadal y desove de la especie. Con relación a las especies de peces, se ha comprobado que, durante estos eventos, la biomasa de la anchoveta disminuye, mientras que la presencia de otras especies se ve favorecidos, lo cual dependerá de la intensidad del evento El niño. (Mendo, 2007).

e. Aumento del nivel del mar.

Según la Marina de Guerra del Perú (2012), el comportamiento del nivel medio del mar en la costa peruana aumentaría en 40 cm. aproximadamente en 80 años, señalando al sur del país como una de las zonas más afectadas, en especial las zonas costeras con habitantes como Paracas (Ica).

2.3.2. No climáticas.

Dentro de las amenazas donde no intervienen las condiciones climáticas, podemos considerar las producidas por la pesca ilegal y la contaminación de la bahía,

a. Pesca ilegal.

La pesca ilegal es un problema complicado de manejar en la región. Existen distintos registros que muestran que los pescadores extraen los recursos sin permiso, por ello existen distintas entidades de fiscalización que se encargan de mantener el control en las zonas de pesca. (Ministerio de la Producción, 2016).

Otro hecho de pesca ilegal es la pesca con dinamita; en el año 2013, personal del Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas (SERNANP), intervino en la playa Yumaque

a 3 personas por pescar empleando explosivos como material de pesca. En el 2015, el gobierno central por medio de la Dirección General de Supervisión y Fiscalización intervino el Desembarcadero Artesanal de San Andrés, que incluye las pampas de secado y plantas ilegales. Como parte de los operativos, los pescadores artesanales del desembarcadero José Olaya Balandra, ubicado en San Andrés, determinaron interrumpir sus faenas de pesca al encontrarse una flota artesanal sin permiso de pesca para la anchoveta. (Ministerio de la Producción, 2016).

b. Contaminación de la Bahía.

En la región existen ciertas actividades que representan un constante riesgo para el ecosistema marino y sus especies, como los son el funcionamiento de la planta de gas natural Pluspetrol, que se dedica a la exploración y producción de petróleo y gas en el Perú, y la empresa Transportadora de Gas del Perú (TGP), que traslada el gas desde la zona selva del Cusco hacia la costa, en la zona de Pisco (Ica), para su posterior exportación por medio de embarcaciones. (Ministerio de la Producción, 2016).

El transporte de gas o de petróleo mediante distintas embarcaciones, representa constantemente un riesgo ante cualquier derrame, tal como sucedió en el 2018, cuando aproximadamente 1 500 galones de combustible se derramaron en el puerto de la bahía de Paracas, por una mala operación de un buque. (Terra, 2008).

Por otra parte, el ingreso al puerto San Martín de grandes embarcaciones para el traslado de diversos productos, genera la probabilidad de que ocurran vertimientos de agua de lastre de estas embarcaciones en aguas nacionales o en sus alrededores, lo que originaría la presencia de organismos ajenos al ecosistema marino que podrían producir elevadas concentraciones de oxígeno, los cuales al morir estos elementos provocarían hipoxia, iniciando un proceso de degradación. Estos sucesos ocasionan la mayoría de veces varazones de recursos marinos. (IMARPE, 2010).

El funcionamiento de las pantas pesqueras industriales de consumo humano tanto directo como indirecto producen emisiones que pueden afectar el aire y efluentes que son vaciados al mar. El vertimiento de residuos y agua con grasa de las procesadoras que no cuentan con un sistema de filtración, como también los efluentes de las empresas clandestinas dedicadas a la producción de harina residual que acaban llegando al mar contaminando y afectando a los recursos marinos. Otra fuente de contaminación es la producida por la pesca artesanal, debido al inadecuado manejo de sus desechos producidos durante sus faenas de pesca, perjudicando de esta manera las áreas marinas mediante vertimientos de aceites, combustibles o desechos sólidos. (Ministerio de la Producción, 2016).

El vertimiento de efluentes domésticos al río Pisco, es otro tipo de contaminante, ya que estos llegan al mar. Estos vertimientos presentan microorganismos como Coliformes termotolerantes y E. Coli, los cuales se encuentran fuera de los parámetros de calidad ambiental permitidos. (ANA, 2014). Asimismo, por la presencia de abundantes algas en la zona central de la bahía de Pisco y en la desembocadura del río se presentaron concentraciones saturadas de oxígeno disuelto, lo que generó condiciones hipoxicas en el fondo del mar, provocando el aumento de las cantidades de sulfuro de hidrógeno y un desagradable olor en el sector. (Ministerio de la Producción, 2016).

CAPÍTULO III

DESEMBARQUE Y COMERCIALIZACIÓN DE LA PESCA

ARTESANAL

La pesca artesanal es una de las principales actividades realizadas en la Provincia de Pisco principalmente en la bahía de Paracas, y los recursos hidrobiológicos extraídos en cada faena son destinados mayormente para el consumo humano, abasteciendo al mercado local como también al regional, nacional e internacional.

3.1. Desembarque de la Pesca Artesanal.

3.1.1. Desembarque por tipo de recurso.

Se estudió la información estadística de la pesca artesanal registrada en los puntos de desembarque de las bahías Pisco y Paracas (San Andrés, La Puntilla y El Chaco), en el periodo 2004 – 2015, respectivo al desembarque de los recursos pesqueros por grupos de recursos. (IMARPE, 2019).

En la siguiente tabla se muestra que el 91.8 % del volumen desembarcado corresponde a los peces pelágicos, seguido de los invertebrados (4.4 %), los peces costeros (3.8 %), y los desembarques de las macroalgas fue intermitente logrando alcanzar solo el 0.01 %.

Tabla 2.

Desembarque de recursos hidrobiológicos, por tipo de recursos (Toneladas).

Año	Algas	Peces costeros	Invertebrados	Peces pelágicos	Total
2004	1.1	629.3	364.1	8 029.9	9 024.4
2005	0.0	990.2	293.8	10 416.5	11 700.5
2006	0.0	797.7	305.9	9 573.3	10 676.9
2007	0.7	699.7	263.3	14 260.3	15 224.0
2008	0.0	399.0	598.8	19 209.3	20 207.1
2009	0.0	634.6	764.4	15 391.6	16 790.6
2010	0.0	489.3	1 529.3	34 127.0	36 145.6
2011	0.0	1 338.6	1 973.3	11 020.2	14 332.1
2012	0.0	451.9	505.4	13 561.4	14 518.7
2013	4.4	464.6	1 308.5	9 138.8	10 916.3
2014	2.5	485.8	313.0	15 435.1	16 236.4
2015	7.4	180.5	510.5	22 054.1	22 752.5
Total	16.1	7 561.2	8 730.3	182 217.5	198 525.1
%	0.01	3.8	4.4	91.8	100

Fuente: IMARPE. (2019).

3.1.2. Desembarques por especies.

En el periodo 2010 – 2013, la región de Ica se posicionó como la tercera región con mayor volumen de desembarque proveniente de la pesca artesanal, representando para el año 2013, aproximadamente el 16 % del desembarque nacional. De igual manera, únicamente para la pesca artesanal, la región mostro un aumento del 231 % en los desembarques, significando un incremento de 10 790 T. en el 2010 a 32 136 T. en el 2013, centralizándose en diversas especies, donde resalta la anchoveta representando el 58 % del desembarque total, seguida del bonito, las algas, la lorna, el choro, la cabinza y la pota, cuyas principales zonas de distribución

se ubican en ensenadas, playas, puntas, islas e islotes en la Reserva Nacional de Paracas. (Ministerio de la Producción, 2016).

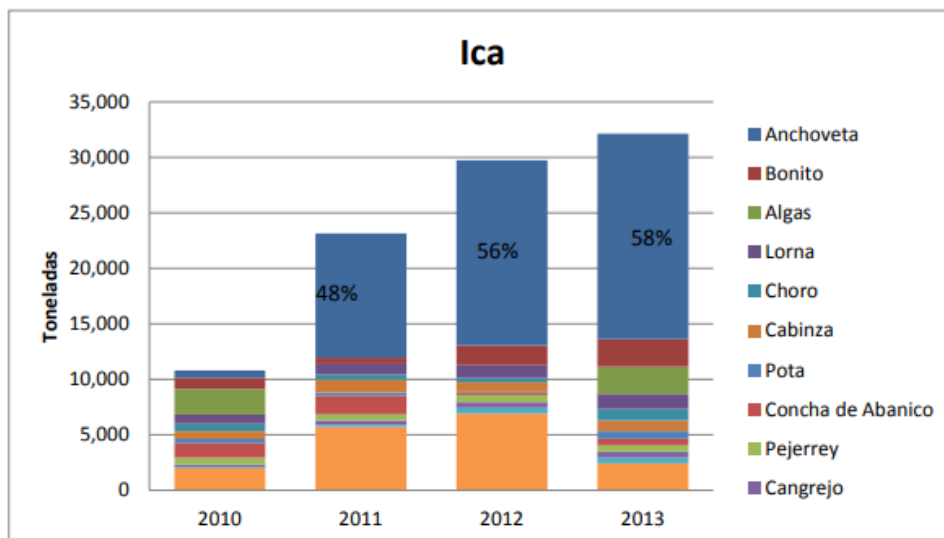


Figura 10. Evolución de los desembarques de la pesca artesanal en Ica. Fuente: Ministerio de la Producción. (2016).

3.2. Comercialización.

La comercialización es uno de los puntos más importantes dentro de la cadena de valor del sector pesquero, por los resultados que tendrá en términos de ingresos para los distintos participantes. Esta etapa se presenta en dos partes: la primera cuando los pescadores artesanales van a determinar a quién venderle los recursos en fresco que han extraído; la segunda parte, cuando el producto extraído ha sido procesado y será llevado a los mercados para el consumo final. (Galarza y Kámiche, 2015).

En la tabla que se muestra a continuación se visualiza la importancia de los mayoristas en la comercialización de los recursos extraídos de la pesca artesanal, seguido de los mercados minoristas y la venta al público. Según esta distribución los ingresos de gran parte de los pescadores artesanales están sujetos al valor que paguen los mayoristas y el público.

Tabla 3.

Pesca artesanal: Compradores de los recursos hidrobiológicos, en porcentaje en la región Ica.

Compradores	Porcentaje
Mayorista	68.4 %
Directamente al público	17.4 %
A restaurantes y hoteles	0.1 %
Mercados mayoristas	6.2 %
Mercados minoristas	19.5 %
Exportación	0.7 %

Nota: Los (%) no suman cien porque una embarcación puede vender su producción a distintos compradores.

Fuente: INEI - PRODUCE (2013).

Una parte de los recursos hidrobiológicos que son desembarcados son comprados por organizaciones (empresas) que le proporcionan valor agregado al producto, elaborando conservas de pescado, congelado o curado – salado. Otro importante sector de los recursos desembarcados en estado fresco, son vendidos de manera directa o mediante intermediarios a los mercados. Es importante resaltar que el mercado de venta puede ser nacional o también de exportación. Los recursos hidrobiológicos que son comprados por intermediarios y destinados a mercados de exportación, pasan por una etapa de transformación. (Galarza y Kámiche, 2015).

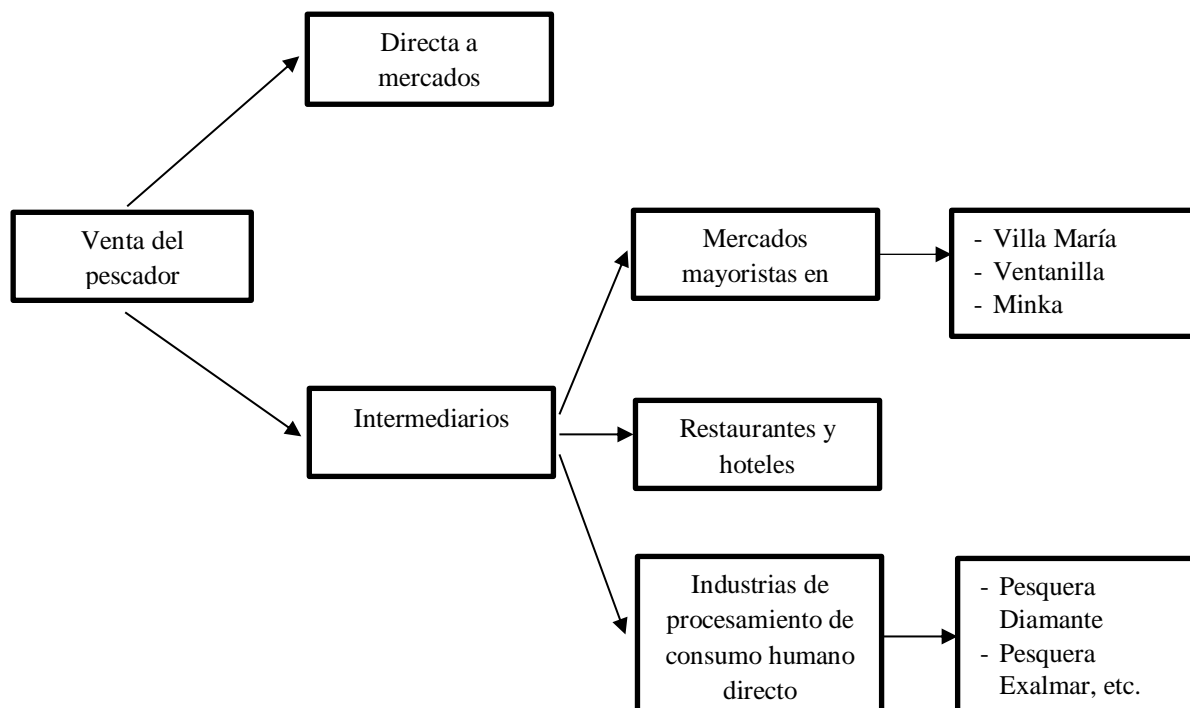


Figura 11. Comercialización y consumo de productos frescos.
Fuente: Galarza y Kámiche. (2015).

3.2.1. Puntos de desembarque.

Los pescadores artesanales emplean ciertos criterios para elegir el lugar de desembarque de sus productos, estos pueden ser seleccionados por cercanía, según la especie a desembarcar, por los compradores o por la disponibilidad de transporte para movilizar los recursos extraídos. (Sato, L., 2018).

En la provincia de Pisco se encuentran ubicados 5 desembarcaderos de mayor importancia, estos son: San Andrés, Lagunillas, Chaco, Laguna Grande y La Puntilla. Existen también otros desembarcaderos como Mendieta, el Muelle de Pisco, Ranchería y Playa Yumaque, que son considerados de menor importancia. (Sato, L., 2018).

3.2.2. Destinos del producto.

Según un estudio realizado por Sato (2018), en la provincia de Pisco el 50 % de los pescadores artesanales venden sus productos de manera libre al público que se encuentra en el muelle o punto de desembarco, generalmente al que ofrece un mejor precio. Otra parte de los pescadores venden sus productos a los proveedores (20.2 %) y mayoristas (18.3 %), los cuales se encargan de abastecer diversas regiones del país. Un porcentaje del 14.5 % aproximadamente dirige sus ventas a los mercados, supermercados y vendedores ambulantes, principalmente de Pisco, San Andrés y lugares cercanos. Otro grupo ofrecen sus productos a empresas y fábricas (12 %), restaurantes (9.3 %) y algunos comerciantes en específico (1.6 %). Es preciso mencionar que una parte de los pescadores (4.6 %) señalan que los recursos capturados durante sus faenas de pesca lo destinan únicamente al consumo familiar.

- Criterios que definen el precio de venta.

El precio de venta de los recursos desembarcados principalmente lo definen los propios pescadores, o los compradores y en algunas oportunidades llegan a un acuerdo entre el comprador y el vendedor. Es importante señalar que los vendedores no siempre son los pescadores, sino que también venden a través de terceros – intermediarios. (Sato, L., 2018). Para poder definir el precio de venta se toman en consideración los siguientes criterios:

Tabla 4.

Criterios que definen el precio de venta de los productos desembarcados.

Criterios	Porcentaje
Peso (T, Kg.)	29.7
Tamaño	19.6
Cantidad (Unidad, docena – manojo, malla (96 unidades)	16.6
Especie	13.5
Calidad	10.6
Recipiente (Lata, jaba, caja, balde, tina, otros – peso)	4.5
Temporada	1.1
Acuerdo mutuo entre comprador y vendedor o comprador y pescador	0.6
No se vende, consumo familiar	0.6
Abundancia / escasez	0.5
Variedad	0.5
Precio (s) en el mercado	0.5
De acuerdo al día	0.5
En función del precio en los terminales de Lima y Callao	0.5
Cliente	0.2
En función del precio en los demás puertos	0.2
Oferta y demanda	0.2
En la venta (Al momento de la venta)	0.2

Fuente: Sato, L. (2018).

3.3. Plantas de Procesamiento Pesquero Artesanal.

Entre las plantas que se dedican a procesar productos marinos para el consumo humano directo ubicadas en la provincia de Pisco, podemos mencionar a las más importantes:

Tabla 5.

Plantas de procesamiento pesquero artesanal.

Nombre de la empresa	Actividad autorizada	Capacidad de procesamiento
Compañía Americana de Conservas S.A.C.	Almacenamiento y maduración de anchoas en salazón en barriles para consumo humano directo	6 000 barriles 280 Kg. C/U por nivel de Altura/Mes
Conservas CFD S.A.C	Curado de recursos hidrobiológicos y otros productos pesqueros frescos , refrigerados, para consumo humano directo	600 T/mes
Moisés Antonio Mejía Echevarría	Procesamiento de diferentes recursos hidrobiológicos para consumo humano directo, como anchoveta salazonada, moluscos bivalvos, ovas de pez volador, jurel, caballa, pejerrey, bonito, perico al estado refrigerado en diferentes presentaciones almacenados en dinos con hielo	600 T/Mes
Ruth Eulogia Jurado Laurente	Procesamiento primario de recursos hidrobiológicos para consumo humano directo, como anchoveta salazonada, ovas de pez volador, al estado deshidratado, moluscos bivalvos al estado refrigerado y otros recursos	99.0 T/Mes
Inversiones Paracas S.A.C.	Procesamiento primario de recursos hidrobiológicos para consumo humano directo al estado refrigerado, como anchoveta al estado curado, filete de anchoas, anchoas en salazón y moluscos bivalvos refrigerados	600 T/Mes
Fernando Moquin Kcomt Yonjoy	Procesamiento de recursos hidrobiológicos para consumo humano directo, como anchoveta, pejerrey, ovas de pez volador, entre otros, al estado refrigerado	98 T/Mes
Jorge Augusto Villaverde Hernández	Procesamiento de recursos hidrobiológicos para consumo humano directo, como anchoveta, pejerrey, ovas de pez volador, cangrejos, caracol, pepino de mar, concha de abanico, pulpo, pota, calamar gigante y erizo de mar, entre otros al estado refrigerado, curado	96 T/Mes
Marco Antonio Vera Díaz	Procesamiento primario de recursos hidrobiológicos para consumo humano directo, como anchoveta salazonada, ovas de pez volador al estado deshidratado, moluscos bivalvos al estado refrigerado y otros recursos	180 T/Mes

Fuente: Ministerio de la Producción (2016).

3.4. Mercado Externo.

La pesca artesanal aporta al ingreso de las divisas del país durante todo el año. Las embarcaciones pesqueras artesanales destinan la captura de sus recursos a las exportaciones es muy limitada, representado aproximadamente valores inferiores o iguales al 1 % del total en todas las regiones del país. Estos productos importados son mayormente aquellos que han pasado por una etapa de transformación añadiéndole valor agregado. (Galarza y Kámiche, 2015).

- Francia.

Este país es un gran importador de Scallops (Concha de abanico), y también es la entrada al mercado europeo. Grandes cantidades de scallops congelados son re-exportados al Sur de España, principalmente a países como Italia y España. La especie más popular es el King Scallop el que presenta un gran valor por el coral que posee. El costo del Queen Scallop es 30 % menos, pero presenta gran aceptación debido a que la oferta de scallops con coral no logra abastecer la demanda.

- Estados Unidos.

Los principales mercados donde se centraliza el comercio de los scallops son Estados Unidos y el Sur de Europa, donde Francia presenta una posición dominante. El consumidor americano demanda scallops sin gónadas. Un número considerable de los scallops que se venden en USA son desvalvados y congelados, pero también existe un porcentaje de scallops cocidos.

- Japón.

Japón, es el mercado principal para el caracol congelado, donde se demanda el producto cocido por un tiempo de 5 minutos, que es el necesario para eliminar la valva. El consumo de

caracol generalmente se produce en estado fresco, y en menores cantidades se envasa en latas de 60 g. de peso drenado. El mercado japonés es considerado uno de los más exigentes del mundo en términos de calidad del producto, valorando la apariencia, por lo que el empaque debe de ser de buena calidad.

Otra especie de mayor importancia en el mercado es el pulpo, considerándose como el principal cefalópodo de importación, además existe una gran captura domestica de hasta 50 variedades de esta especie. Generalmente las presentaciones del pulpo para importación son en piezas enteras, con cabeza, sin vísceras, y congeladas en bloque. Sus características organolépticas son: color natural, aspecto agradable y sin olor. Los importadores japoneses pagan costos más elevados que los europeos y solicitan que el peso neto del producto sea 5 % más que el peso indicado en el empaque.

- **Italia.**

En Italia el pulpo importado se clasifica en relación a los siguientes pesos (por pieza limpia): 0.5 – 1 Kg., 1 – 2 Kg., 2 – 3 Kg., y finalmente de 3 Kg. a más. Existe demanda de todos los tamaños de estos productos, aunque generalmente los importadores solicitan los de mayor tamaño, entre 2 a 5 Kg. de peso.

En relación a las importaciones de pescados y productos pesqueros, las autoridades italianas de sanidad son extremadamente rigurosas, y con relación a ello podemos mencionar lo siguiente:

1. En la reglamentación italiana se hace una distinción entre un producto congelado (congelato) y supercongelado (surgelato), que son productos sometidos a una congelación rápida, es decir que son congelados como máximo 4 horas después de su desembarque en tierra.

2. Todos los productos pesqueros y los pescados deben de ir acompañados de un certificado de análisis de laboratorio en el que se detalle que el contenido de mercurio es inferior a 0.7 ppm.

- **España.**

Este país es considerado como el mayor productor de cefalópodos en la Unión Europea. Es un mercado tradicional y al igual que Japón emplea la misma clasificación por peso. Los importadores españoles prefieren el pulpo entero, eviscerado y congelado en bloque. La jibia y el pulpo se importan en general en paquetes de 5 a 6 Kg. o de 10 Kg., si se consideran los productos que presentan valor agregado se puede considerar al pulpo hervido, congelado IQF y cortado en tajadas.

CONCLUSIONES

La pesca artesanal representa una actividad con una significativa participación e impacto a nivel socioeconómico, debido a que por un lado se convierte en una importante fuente de recursos económicos para las comunidades pesqueras locales y por otro lado una gran oportunidad de empleo para los pobladores del sector.

La pesca artesanal se ve amenazada por el evento El Niño, lo cual afecta según la intensidad la biomasa de algunas especies como es el caso de la Anchoveta. Otro problema identificado es la contaminación de la bahía, generada por los efluentes que son vertidos al mar representando un riesgo para el ecosistema marino y provocando varazones de las especies.

Podemos interpretar que el 91.8 % de los desembarques de la pesca artesanal corresponde a las especies pelágicas, predominando la captura de la anchoveta.

Se deduce que los pescadores artesanales de la región venden sus productos a los mayoristas seguido del público en general que se encuentra en el desembarcadero y el precio de venta se define en función al peso total de la captura, al tamaño de la especie capturada, a la cantidad de producto que se quiere vender y la calidad de la especie.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Aquije, H. & Ortiz, L. (2017). Relación de la Pesca Industrial de Anchoveta con la Pesca Artesanal: Evidencia del Caso Peruano. Tesis de licenciatura en Economía. Universidad de Piura. Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales. Programa Académico de Economía. Lima, Perú.

Autoridad Nacional del Agua (ANA). (2014). Informe Técnico 060-2014. Resultado del monitoreo de la calidad de agua superficial de la Cuenca del Río Cañete. Autoridad Nacional del Agua.

CSA-UPCH. (2011). La Pesquería Peruana de la Anchoveta: Evaluación de los sistemas de gestión pesquera en el marco de la certificación a cargo del Marine Stewardship Council. Serie: Documentos de Trabajo del CSA, 1.

Diario La República. Referencia, E. 2. (2015). Plantilla Word para Libélula. Lima.

Galarza, E. & Kámiche, J. (2015) Pesca artesanal: oportunidades para el desarrollo regional. (1era ed.). Lima: Universidad del Pacífico.

Galarza, E. & Kámiche, J. (2014). Pesca artesanal: una oportunidad para el desarrollo. Agenda 2014. Propuestas para Mejorar la Descentralización. Universidad del Pacífico.

Gutiérrez *et al.* (2011). Sensibilidad del sistema de afloramiento costero del Perú al cambio climático e implicancias ecológicas.

IMARPE (2019). Informe 46. Línea Base del Sitio Piloto Islas Ballestas: Recursos Pesqueros.

IMARPE (2018). Informe 45. Tercera encuesta estructural de la pesquería artesanal en el litoral peruano. Resultados generales.

IMARPE. (2010). Informe Nacional sobre el estado del ambiente marino en el Perú. Lima, Perú: Instituto del Mar del Perú.

IMARPE. (2010). Bases Técnicas para el Ordenamiento Pesquero y Acuícola de la Bahía de Paracas. Perú.

INEI – PRODUCE. (2013). Censo Nacional de la Pesca Artesanal del Ámbito Marítimo – Cenpar 2012. Lima: INEI.

Medicina, J. (2014). Pesca Artesanal en el Perú. Universidad de lima. Lima – Perú.
Disponible en:
https://www.researchgate.net/publication/321009495_Pesca_artesanal_en_el_Peru

Méndez, M. (2010). Pesca Artesanal Vivencial. Perú. Pescadores Artesanales y Turismo Responsable, Pisco. 1º Edición.

Mendo, J. (2007). Manejo y explotación de los bancos naturales de concha de abanico (*Argopecten purpuratus*) en la costa peruana. En FAO, Estado actual del cultivo y manejo de moluscos bivalvos y su proyección futura: factores que afectan su sustentabilidad en América Latina.

MINEM (2008). Estudio de Impacto Ambiental y social. Recursos Pesqueros y Pesquerías. Proyecto Nitratos del Perú. Perú.

Ministerio de la Producción (2016). Diagnóstico de Vulnerabilidad Actual del Sector Pesquero y Acuícola Frente al Cambio Climático. Caracterización y Análisis de Riesgos Climáticos.

Ministerio de la Producción (2016). Dirección General de Extracción y Producción Pesquera para Consumo Humano directo.

PRODUCE. (2014). Anuario Estadístico Pesquero y Acuícola. Disponible en:
<https://www.produce.gob.pe/documentos/estadisticas/anuarios/anuario-estadistico-pesca-2014.pdf>

PRODUCE. (2008). Programa de Extensión Pesquera Artesanal. Diagnóstico de los Agentes de la Actividad Pesquera Artesanal 2007. Perú.

Quijano, J. (2013). Estudio Numérico y Observacional de la Universidad Cayetano Heredia.

Sato, L. (2018). Instrumento de Evaluación para la Elaboración de un Diagnostico de Uso de Recursos Naturales y Turismo al Interior de la Reserva Nacional de Paracas, Islas Ballestas y Chincha.

SENAMHI. (2013). Cambio climático en las Cuencas de los Ríos Ica y Pisco: Proyecciones para el año 2030.

Sociedad Peruana de Derecho Ambiental. (2020). Artes y Métodos de Pesca en el Perú. Serie ilustrativa. Lima: SPDA.

Tello, S. y Bayley, P. (2001). La pesquería comercial en Loreto con énfasis en el análisis de la relación entre captura y esfuerzo pesquero de la flota comercial de Iquitos, cuenca del Amazonas (Perú). Folia Amazónica, 12(1.2).

Terra. (2008). Derrame de Petróleo en Pisco. Actualidad.