

INFORMES DE CADENA DE VALOR

AÑO 2 - N° 27 – Abril 2017



Pesca y puertos pesqueros



Ministerio de Hacienda
Presidencia de la Nación

Dirección Nacional de Planificación Sectorial
Dirección Nacional de Planificación Regional
Subsecretaría de Programación Microeconómica
Secretaría de Política Económica

AUTORIDADES

Ministro de Hacienda

Lic. Nicolás Dujovne

Secretario de Política Económica

Dr. Sebastián Galiani

Subsecretario de Programación Microeconómica

Dr. Ernesto O'Connor

Directora Nacional de Planificación Regional

Lic. María Laura Rivas Piasentini

Director de Información y Análisis Regional

Lic. Walter Lucci

TÉCNICOS RESPONSABLES

Lic. Micaela J. Bevilacqua y Lic. Florencia Pizzo

INDICE

GLOSARIO Y SIGLAS	3
RESUMEN EJECUTIVO	5
Parte I. CADENA DE VALOR Y LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA	9
<i>I.1. Estructura de la cadena</i>	9
<i>I.2. La cadena y su localización territorial por provincias</i>	12
Parte II. SITUACIÓN PRODUCTIVA Y ECONÓMICA DE LA CADENA	14
<i>II.1. Producción y capacidad productiva</i>	14
<i>II.2. Empleo generado por la cadena</i>	18
<i>II.3. Precios</i>	19
<i>II.4. Mercado interno. Consumo</i>	20
<i>II.5. Exportaciones</i>	21
Parte III. MERCADO GLOBAL	27
<i>III.1 Tendencias de producción, comercio y precios.</i>	27
<i>III.2 Inserción argentina en el comercio mundial</i>	29
Parte IV. PUERTOS	30
<i>II.1. Producción y capacidad productiva</i>	30
Parte V. MARCO REGULATORIO E INSTITUCIONAL	35
Parte VI. DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES	39
<i>V.1. Desafíos y oportunidades</i>	39
BIBLIOGRAFÍA	41
ANEXOS	43

Este informe tiene por objeto una descripción analítica y estructural de la cadena de valor pesquera. Se consideran temáticas como: la configuración de relaciones económicas; su contexto internacional y tendencias; su proceso productivo y su evolución; la localización territorial; la incidencia de las políticas públicas, entre otros aspectos de relevancia.

Publicación propiedad del Ministerio de Hacienda de la Nación. Director Dr. Ernesto O'Connor. Registro DNDA en trámite. *Hipólito Yrigoyen 250 Piso 8° (C1086 AAB) Ciudad Autónoma de Buenos Aires – República Argentina. Tel: (54 11) 4349-5945 y 5918. Correo electrónico: ssplane@mecon.gov.ar URL: <http://economia.gov.ar>.*

GLOSARIO Y SIGLAS

GLOSARIO

- IQF (*Individual Quick Freezing*): tecnología que congela con micro partículas de cristal sin dañar el tejido del producto, conservando el sabor, textura y valor nutricional del producto fresco. Además, mejora el envasado, fraccionamiento y presentación del producto.
- Tasa a.a.: tasa anual acumulada.

SIGLAS

- BCRA: Banco Central de La República Argentina.
- CAABPA: Cámara Argentina de Armadores de Buques Pesqueros de Altura.
- CAFREXPORT: Cámara de Frigoríficos Exportadores de la Pesca.
- CAIPA: Cámara de la Industria Pesquera.
- CAPA: Cámara de Armadores Poteros Argentinos.
- CAPeCA: Cámara de Armadores Pesqueros y Congeladores de la Argentina.
- CAPIP: Cámara Argentina Patagónica de Industrias Pesqueras.
- CEPA: Consejo de Empresas Pesqueras Argentinas.
- CFI: Consejo Federal de Inversiones.
- CFP: Consejo Federal Pesquero.
- CITC: Cuotas Individuales Transferibles de Captura.
- CMP: Captura Máxima Permisible.
- COOMARPEs: Cooperativa Marplatense de Pesca e Industria.
- DGEyEL: Dirección General de Estudios y Estadísticas Laborales.
- FAO: *Food and Agriculture Organization*.
- FOB: *Free on board*.
- FONAPE: Fondo Nacional Pesquero.
- INDEC: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.
- INIDEP: Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero.
- MAGYP: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.
- MTEySS: Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social.
- OEDE: Observatorio de Empleo y Dinámica Empresarial.
- SOMU: Sindicato de Obreros Marítimos Unidos.
- SENASA: Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.
- SiMaPe: Sindicato Marítimo de Pescadores.
- SOIP: Sindicato de Obreros de la Industria del Pescado.
- UDIPA: Unión de Intereses Pesqueros Argentinos.
- UE: Unión Europea.
- UN COMTRADE: *United Nations Commodity Trade Statistics Database*.
- USDA: *United States Department of Agriculture*.

- USDA-APHIS: United States Department of Agriculture – Animal and Plant Health Inspection Service.
- ZEE: Zona Económica Exclusiva.

RESUMEN EJECUTIVO

- La importancia de la pesca de captura marítima radica en la contribución al desarrollo de centros pesqueros localizados a lo largo del litoral marítimo, donde es un relevante generador de empleo y actividad, y a nivel nacional por su aporte en generación de divisas a través de sus exportaciones.
- La actividad se divide en una etapa extractiva de captura y una de procesamiento de los recursos extraídos. Esta última puede ser realizada en plantas de procesamiento en tierra o a bordo de los buques congeladores.
- La actividad pesquera de captura marítima se encuentra regulada por el Régimen Federal de Pesca Ley Nº 24.922. Esta establece que son de dominio y jurisdicción exclusivos del Estado Nacional, los recursos vivos existentes en las aguas de la Zona Económica Exclusiva (ZEE) argentina y en la plataforma continental argentina (que se extiende desde la línea de base hasta las 200 millas náuticas) a partir de las 12 millas marítimas. Por otro lado, son de dominio de las provincias con litoral marítimo aguas interiores y el mar territorial argentino adyacente a sus costas, hasta las 12 millas marítimas desde las líneas de base
- El Régimen Federal de Pesca establece también que la pesca marítima que se desarrolla en la ZEE sólo pueda ser realizada por personas jurídicas constituidas en el país y entre otros requerimientos, se debe desembarcar la producción en muelles argentinos. Cada buque debe poseer un permiso de pesca que sólo habilita para acceder al caladero. Además, se debe contar con una cuota de captura o con una autorización de captura si la especie no está sujeta a cuota.
- En el mar argentino operan con permisos nacionales y provinciales 1.020 buques pesqueros. Las empresas dedicadas a la pesca, también denominadas armadores, se diferencian por el tipo buques que operan. La flota se diferencia por la escala de operaciones, la modalidad de conservación y/o posibilidad de procesamiento a bordo de las capturas.
- En 2016, la flota costera, que concentra el 21% de las capturas, estaba constituida por embarcaciones pequeñas de limitada autonomía, que venden sus capturas en fresco al mercado local o a plantas de procesamiento en tierra. La flota industrial o de altura, se compone de embarcaciones medianas y grandes que operan en alta mar. Se distinguen en dos categorías de acuerdo a la modalidad de conservación y/o procesamiento de las capturas: buques fresqueros (concentran 29% de las capturas) destinan sus capturas a plantas de procesamiento, y buques procesadores congeladores o factoría, que participaron con el 50% de las capturas y procesan sus capturas a bordo.
- La pesca de captura marítima explica alrededor del 98% de la producción pesquera nacional. En promedio de los últimos 5 años, el 67% corresponde a peces, el 15% a crustáceos y el 18% restante a moluscos.
- Durante los últimos años se registró una disminución en las capturas, principalmente peces, dada por la progresiva disminución del recurso merluza. Por su parte, los langostinos presentan un creciente nivel de capturas producto de un aumento en la disponibilidad del recurso.
- Los desembarques de capturas marítimas se concentran en los puertos de Mar del Plata (54,7%), donde opera una importante flota fresquera, seguida por los patagónicos de Puerto Madryn (13,7%), Puerto Deseado (8,2%) y Ushuaia (6,9%), donde opera casi exclusivamente la flota congeladora.
- En la etapa procesamiento en tierra, Argentina cuenta con 140 plantas procesadoras y almacenes frigoríficos de productos pesqueros autorizados a exportar a la Unión Europea, que son operadas por 127 empresas.
- La actividad cuenta con alrededor de 21.600 trabajadores registrados, de los cuales el 60% es personal embarcado.

- La actividad se desarrolló con una elevada orientación hacia el mercado externo, debido también al bajo consumo interno histórico relativo de pescado en relación a las carnes vacunas, porcinas y avícolas. La composición de las ventas externas está explicada en un 76% por las exportaciones de langostinos, calamar y merluza *hubbsi*. En los últimos años se registra un avance de las ventas externas de productos con bajo nivel de procesamiento.
- Las exportaciones están relativamente desconcentradas, siendo 16 empresas las responsables del 70% de las ventas externas en valor. No obstante debe señalarse una importante presencia de capitales extranjeros, especialmente europeos. La Unión Europea fundamentalmente España (29%), ha sido el principal destino de las exportaciones argentinas de productos pesqueros seguida por China (9%), Estados Unidos (8%), Italia (8) y Brasil (7%).

Indicadores seleccionados

PRODUCCIÓN (2016)

	<u>Volumen</u>	<u>Variación 2016/15</u>	<u>Variación 2016/10</u>
Capturas (tn)	699.454	-2,1%	-8,5%
• Peces (tn)	459.031	1,9%	-23,0%
• Moluscos (tn)	65.332	-24,5%	-30,8%
• Crustáceos (tn)	175.091	13,3%	136,8%

PARTICIPACIÓN argentina en la producción mundial (2016)

	<u>Participación</u>
• Capturas marítimas	1,7%

EXPORTACIONES (2016)

	<u>US\$ millones</u>	<u>Variación 2016/15</u>	<u>Variación 2016/10</u>
Total cadena pesquera	1.698,8	15,9%	26,2%
• Peces	503,1	0,5%	-22,4%
• Moluscos	150,6	-2,0%	-18,0%
• Crustáceos	1.017,8	30,5%	114,6%
Otros productos de la cadena	27,3	-13,2%	-30,3%

PARTICIPACIÓN argentina en las exportaciones

	<u>En %</u>
• Total pesca vs Total Argentina (2015)	2,6%
• Total pesca Argentina vs Total pesca Mundial (2015)	1,2%

PRECIOS FOB (2015)

	<u>Precio</u>	<u>Variación 2015/14</u>
• Peces (US\$/tn)	719	-36,9%
• Moluscos (US\$/tn)	591	-3,5%
• Crustáceos (US\$/tn)	1.033	-59,5%

EMPLEO (promedio 2016)

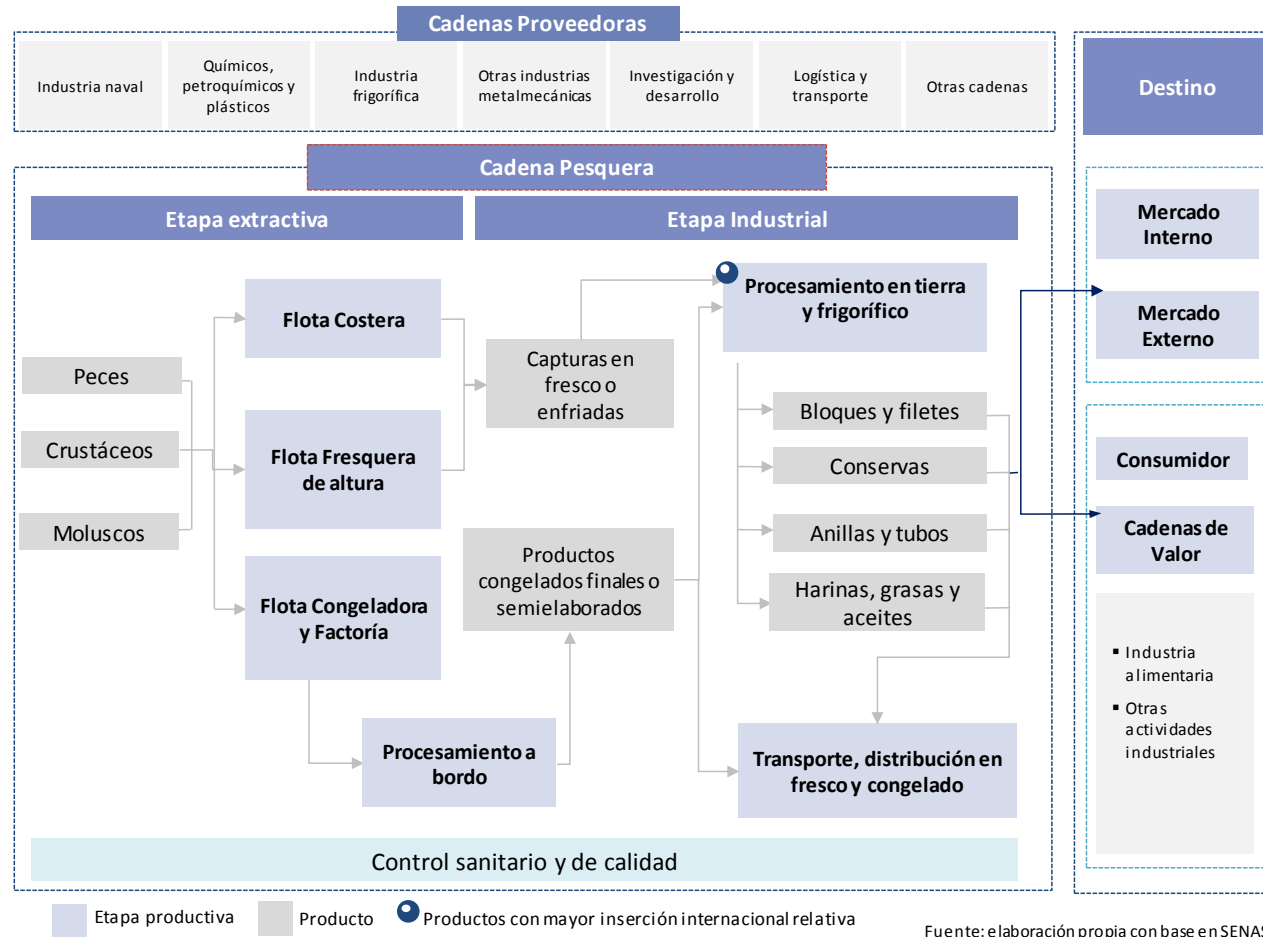
	<u>Puestos</u>	<u>Variación 2015/16</u>
• Pesca y Recolección de productos marinos	13.073	-5,5%
• Elaboración de pescado y productos de pescado	8.040	1,4%
• Servicios de la pesca	570	-5,4%

Distribución TERRITORIAL de la producción (*)

- Buenos Aires (54,9%), Rio Negro (1,3%), Chubut (22,3%), Santa Cruz (10,7%), Tierra del Fuego (6,9%).

(*) La distribución territorial no suma 100% debido a que en los datos existe un resto "sin discriminar" (3,9%)

Esquema de la Cadena



Parte I. CADENA DE VALOR Y LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

I.1. ESTRUCTURA DE LA CADENA

La cadena de valor pesquera comprende la recolección de peces y organismos acuáticos, tanto a partir de su captura como a través de la cría de los mismos, actividad que se denomina acuicultura. También se extiende hasta su procesamiento industrial, que hace referencia a una serie de procedimientos y procesos cuyo objetivo es mantener al alimento de manera que conserve sus propiedades nutritivas en presentaciones que sean aceptables para el consumidor.

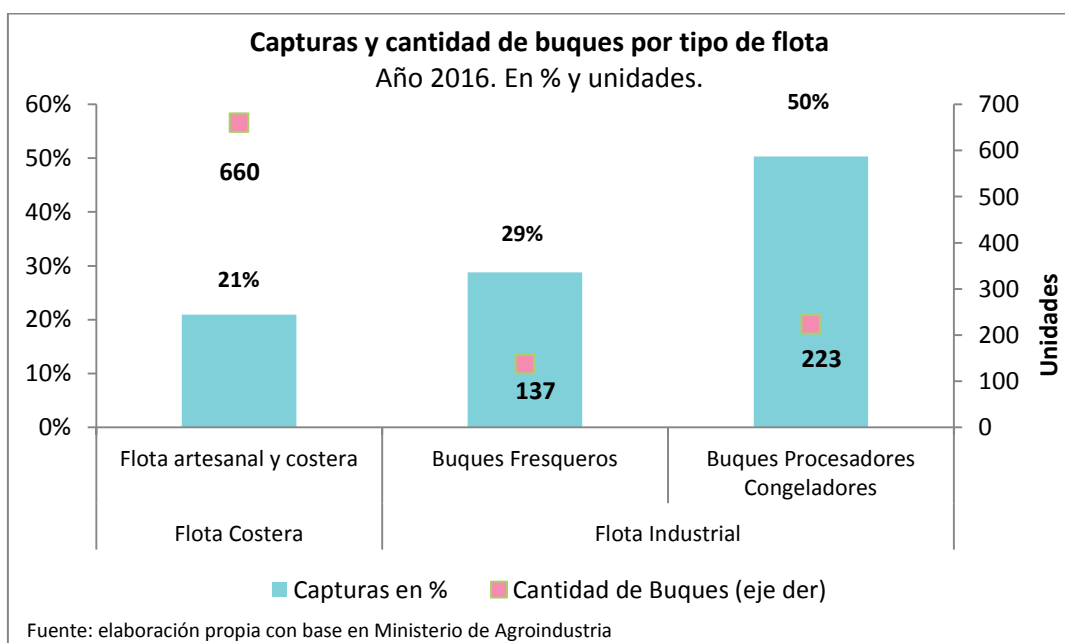
La actividad pesquera presenta diversas clasificaciones. La más común es aquella que diferencia la actividad según el espacio geográfico donde se realiza, o sea, entre aguas marítimas y aguas continentales. Se entiende por producción pesquera marítima a la realizada en aguas abiertas (mares u océanos), cuya explotación se encuentra reglamentada por la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar. Por el contrario, la producción pesquera continental es la realizada en aguas interiores, en ríos y lagos del continente.

En Argentina, la importancia de la actividad de pesca de captura marítima radica tanto en la contribución al desarrollo de centros pesqueros localizados a lo largo del litoral marítimo, donde es un importante generador de empleo y actividad, como en su aporte en generación de divisas a través de sus exportaciones. Por ello, el presente informe se acotará a la pesca de captura marítima y posterior manufactura.

La actividad se divide en una etapa extractiva de captura y una de procesamiento de los recursos extraídos. Esta última puede ser realizada en plantas de procesamiento en tierra o bordo de los buques congeladores.

ETAPA EXTRACTIVA

Las empresas pesqueras, también denominadas armadores, son propietarias y/u operadoras de los buques pesqueros y pueden contar con instalaciones en tierra para el mantenimiento y la conservación de los productos capturados. Algunas empresas integran sus actividades de captura con plantas de procesamiento en tierra. Los agentes se diferencian por el tipo buques que operan.



En el mar argentino operan con permisos nacionales y provinciales aproximadamente 1.020 buques pesqueros. La flota es posible clasificarla por su escala en dos grandes categorías: flota costera y flota industrial.

- La flota costera está constituida por embarcaciones de limitada autonomía. Entre ellas están los buques de rada o ría (artesanales) y los costeros. Se caracterizan por el color amarillo del casco y la superestructura. Explotan una gran diversidad de especies en zonas costeras restringidas, utilizan múltiples aparejos y artes de pesca, con sistemas manuales o parcialmente mecanizados. Las capturas son vendidas en fresco en el puerto para el mercado local o a plantas de procesamiento en su mayoría de armadores independientes. En 2016, la flota costera capturó cerca de 146,3 mil toneladas (21% del total).
- La flota industrial o de altura se compone de embarcaciones medianas y grandes que operan en alta mar. Se caracterizan por poseer el casco rojo y la superestructura blanca. Se distinguen en dos categorías de acuerdo a la modalidad de conservación y/o procesamiento de las capturas: buques fresqueros y buques procesadores congeladores o factoría.
 - Los buques fresqueros de altura utilizan redes de arrastre con bodegas refrigeradas que conservan el pescado, entero o procesado, enfriado con hielo y/o refrigeración. Históricamente ha sido una flota orientada a la merluza. En general son operados por empresas que tienen instalaciones industriales en tierra. En 2016 los buques fresqueros capturaron 201,2 mil toneladas (29% del total).
 - Los buques procesadores congeladores poseen cámaras frigoríficas, de modo que pueden pasar varios meses en alta mar. Procesan la materia prima, previo a su congelamiento, obteniendo productos intermedios o para consumo final. Pueden ampliar la oferta de productos en plantas de procesamiento en tierra. En este conjunto, se destacan los buques con artes de pesca especializadas como los poteros, dedicados al calamar; los tangoneros al langostino y los buques palangreros a la merluza negra. En 2016 concentraron el 50% del total de la captura.

Características de la flota pesquera. Año 2012

Tipo de flota		Características		Capturas. En % del total	Características de la operación promedio por buque.					
		Max. Esloza Mts	Datos destacados		Tripulantes por buque	Marea por año	Días de Marea	Días de Navegación por año	Capturas por buque. En miles tn	
Flota Costera	Rada o Ría / Costero Menor	18	Tiempo de navegación y alejamiento máximo permitido limitado. Operan con permisos provinciales.	8%	4,2	42,4	1,6	69,5	250,6	
	Costero Mayor	27,0	Opera en la región bonaerense y en la Zona Común de Pesca Argentino-Uruguaya y en Patagonia, fundamentalmente en el litoral chubutense. Mareas de 48 a 72 hs.	12%	7,9	38,1	4,9	185,1	1.069,1	
	Total Flota Costera			20%						
Flota Industrial	Fresqueros de Altura	71,7	Principal Captura: Merluza Hubbsi Bodegas refrigeradas que conservan el pescado, entero o procesado, enfriado con hielo	29%	13,5	20,0	8,3	165,7	1.571,8	
	Flota congeladora	Arrastreros	112,8	Objetivo de captura: merluza de cola, merluza común, polaca y calamar. Artes de pesca: redes de arrastre con distintas variantes	30%	41,8	7,5	29,0	216,8	4.442,8
		Palangrero	55,8	Se especializan en la pesca de la merluza negra y del abadejo. Artes de pesca: palangres de fondo.	0%	31,3	5,0	58,8	294,0	634,3
		Potero	72,3	Objetivo de captura: calamar illex. Artes de pesca: máquinas poterar. Potentes Luces	12%	28,0	3,1	36,1	111,0	1.159,7
		Tangonero	54,2	Objetivo de captura: langostino. Opera en el Golfo San Jorge y frente a Chubut y Santa Cruz, con permisos provinciales y nacionales. Arte de pesca: Arrastre con tangones	9%	23,0	12,3	14,5	177,4	857,1
Total Flota Industrial			80%							

Fuente: Elaboración en base a Ruy de Villalobos (2013), Diagnostico de Sector Pesquero y Acuicola en la Argentina.

ETAPA INDUSTRIAL

En el país existen aproximadamente 140 plantas procesadoras y almacenes frigoríficos de productos pesqueros autorizados por SENASA a exportar a la Unión Europea, que son operadas por 127 empresas. Estas instalaciones en tierra ofrecen productos en fresco, congelados, salados, conservas, harinas y aceites. La mayoría de las instalaciones de congelados y enfiados son de fileteado de peces. Aquellas dedicadas a las conservas y salados, procesan las especies capturadas localmente (anchoíta, caballa y bonito) y las que se importan (atún).

Una alta proporción de empresas con instalaciones en tierra se encuentran integradas verticalmente con actividades de captura marítima. En la provincia de Buenos Aires se localizan la mayor cantidad de plantas, principalmente en Mar del Plata (63%). En esta localidad se realiza la mayoría de los desembarques de la flota fresquera y costera para ser procesadas en las plantas. También se realiza casi la totalidad de los productos pesqueros en fresco dirigida al mercado interno.

En las plantas de procesamiento es habitual la tercerización de actividades (ej. fileteado o envasado) mediante cooperativas de trabajo, modalidad flexible que permite una elevada adaptabilidad a la oferta de materia prima.

Almacenes frigoríficos y plantas de procesamiento autorizados a exportar a la Unión Europea. Año 2015

Provincia	Ciudad	Almacén frigorífico	Planta Procesadora	Total	% del total
Buenos Aires	Mar Del Plata	6	82	88	63%
	Batan	1	3	4	3%
	Ingeniero White	1	1	2	1%
	Vivorata		1	1	1%
	Avellaneda		1	1	1%
	General Lavalle		1	1	1%
Total Buenos Aires		8	89	97	69%
Chubut	Puerto Madryn	3	11	14	10%
	Comodoro Rivadavia		5	5	4%
	Rawson		5	5	4%
	Trelew		2	2	1%
Total Chubut		3	23	26	19%
Santa Cruz	Puerto Deseado		7	7	5%
	Caleta Olivia	1	1	2	1%
	Caleta Paula		1	1	1%
Total Santa Cruz		1	9	10	7%
Tierra del Fuego	Ushuaia	1	2	3	2%
Total Tierra del Fuego		1	2	3	2%
Rio Negro	San Antonio Este		2	2	1%
Total Rio Negro			2	2	1%
Entre Ríos	Victoria		1	1	1%
Total Entre Ríos			1	1	1%
Santa Fe	Arroyo Seco		1	1	1%
Total Santa Fe			1	1	1%
Total general		13	127	140	100%

Fuente: elaboración propia con base en SENASA.

COMERCIALIZACIÓN

Existen canales diferenciados para la comercialización de los productos frescos y la producción industrial. En esta última se diferencian canales de acuerdo a las especies, productos y destinos.

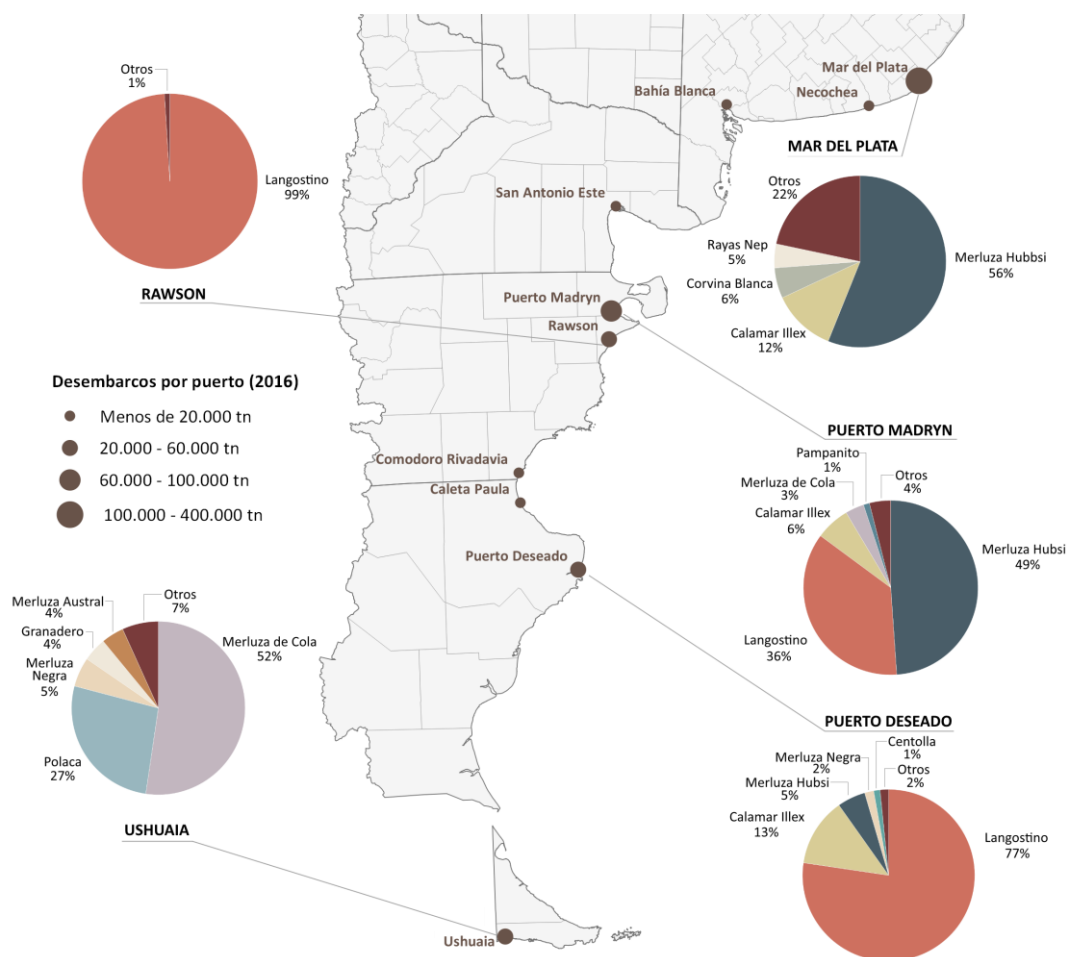
Se identifican tres elementos clave en cada uno de los canales mencionados: infraestructura: de desembarque, primera venta, transporte, almacenamiento y comercialización; formas y medios de transporte; manejo de producto y calidad.

El tipo de flota determina distintos procesos de interacción entre oferta y demanda, y por ello, distintos tipos de agentes: oferentes, demandantes, mayoristas, minoristas, acopiadores, consumidores, industriales. Los productos comercializados tienen como destino el procesamiento industrial, los centros de distribución y los minoristas. La flota costera abastece de especies para consumo en fresco, conservería y salazón y para las plantas de congelado. La flota de altura abastece a la industria frigorífica para exportación y, en menor medida al mercado interno. Los deshechos se destinan a la industria de harina.

1.2. LA CADENA Y SU LOCALIZACIÓN TERRITORIAL POR PROVINCIAS

La pesca marítima de captura se realiza en las provincias argentinas que conforman el litoral marítimo del país: Buenos Aires, Río Negro, Santa Cruz, Chubut y Tierra del Fuego. Más de la mitad de las capturas se concentran en la provincia de Buenos Aires, siendo Mar del Plata su principal puerto.

Mapa: Desembarcos por puerto



Fuente: Elaboración propia con base en Ministerio de Agroindustria.

La pesca marítima se desarrolla en la Zona Económica Exclusiva (ZEE) argentina, que se extiende entre las líneas de base hasta las 200 millas.

En la Argentina, la actividad pesquera comercial se inició de manera muy incipiente en la provincia de Buenos Aires a fines del siglo XIX, basada en la pesca playera y en bote. Luego, fue desplazándose progresivamente hacia el sur, asentándose mayoritariamente en las localidades de General Lavalle, Bahía Blanca, Carmen de Patagones, San Antonio Este, Rawson y Puerto Deseado. La llegada de inmigrantes italianos y españoles dio lugar a una transformación en el sector a partir de nuevas artes de pesca y nuevas embarcaciones. La pesca artesanal marítima surgió en Chubut, a principios del siglo XX con la llegada de inmigrantes a la zona de Puerto Madryn.

A partir de la construcción del puerto de Mar del Plata (inaugurado en 1924), que operaba todo el año y con una creciente demanda de productos de mar, la ciudad se transformó progresivamente en el centro de la actividad pesquera. La flota pesquera estaba compuesta por alrededor de 140 embarcaciones a vapor y 80 barcos a vela, con capturas que no superaban las 15 mil toneladas. Por su parte, la industria conservera iniciaba su actividad con capturas de anchoíta, caballa y bonito.

Luego de la crisis de 1930 y, fundamentalmente, por la Segunda Guerra Mundial, se alentó el desarrollo de la industria conservera sustitutiva y la exportación de productos no tradicionales. Este mayor dinamismo trajo aparejado un crecimiento en el tamaño de la flota argentina y su modernización, junto con la instalación de nuevas terminales pesqueras, el descubrimiento de caladeros de diferentes especies y el mejoramiento de las artes y los métodos de pesca. La actividad pesquera pudo expandir la captura y su procesamiento hacia otras especies.

El procesamiento y la conservación implican trabajos que pueden realizarse a bordo en las flotas con facilidades adecuadas, las cuales en muchos casos son propiedad de empresas que también poseen plantas de procesamiento en tierra. En la provincia de Buenos Aires se encuentran más de la mitad de las plantas procesadoras de pescado, en virtud de su cercanía al principal puerto argentino, Mar del Plata. Por detrás, se encuentran la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y el Gran Buenos Aires, seguidos por las otras dos mayores provincias pesqueras: Chubut y Santa Cruz.

Pesca artesanal

La pesca y la recolección artesanal se realizan principalmente en las costas de Santa Cruz, en las ciudades de Caleta Olivia, Puerto Deseado, Puerto San Julián, Puerto Santa Cruz y Río Gallegos. A pesar que la costa de la provincia tiene más de 1.000 km de extensión, la actividad pesquera está circunscrita a esas localidades. En el resto de la costa provincial se encuentra una gran riqueza ictícola escasamente aprovechada, que consiste en bancos de moluscos o poblaciones de peces costeros que podrían sostener una actividad artesanal más difundida.

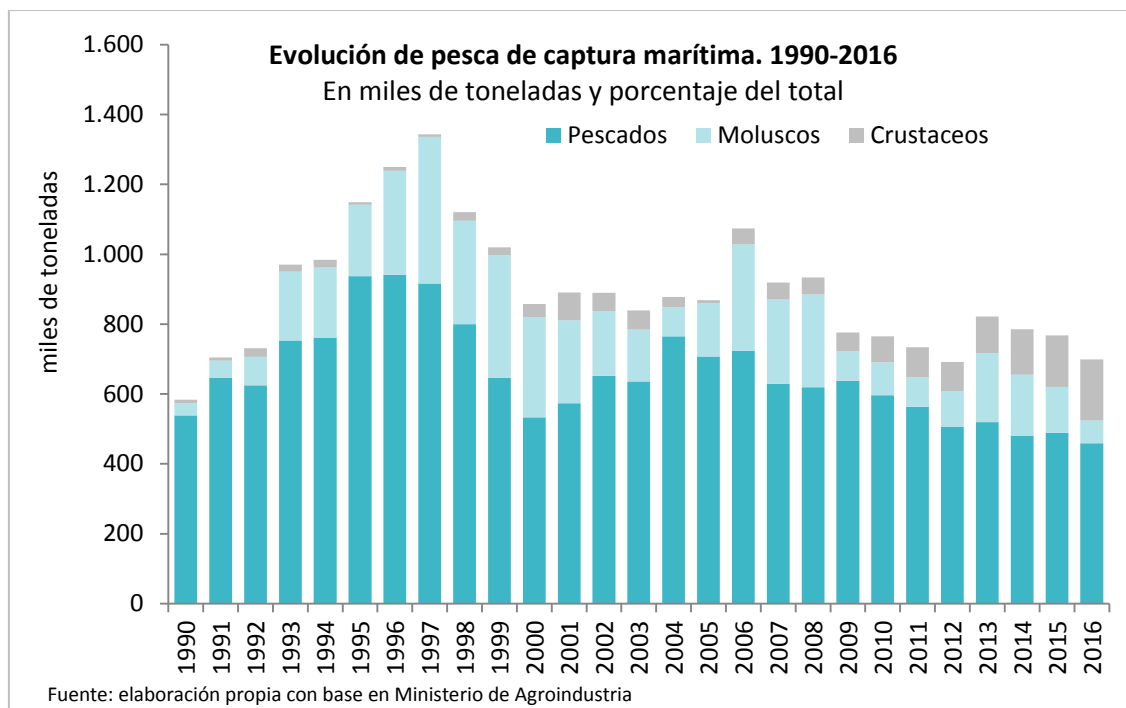
En la zona del estuario del río Santa Cruz predomina la pesca pasiva con redes de enmalle o agalleras y la pesca activa con red de cerco o arrastre playero. Otra actividad destacada de pesca artesanal en la zona de los golfos norpatagónicos es la pesca de mariscos bivalvos por buceo. También se debe mencionar la recolección manual de “pulpitos” en verano en el Golfo San José.

La recolección de las algas marítimas tiene un desarrollo incipiente en la provincia de Santa Cruz, con dos empresas dedicadas a su explotación. Las macroalgas de la costa patagónica proporcionan lípidos, proteínas, hidratos de carbono, fibras dietarias, agar y también alginatos, pigmentos y fenoles de uso en procesos industriales de pintura, papel y madera.

Parte II. SITUACIÓN PRODUCTIVA Y ECONÓMICA DE LA CADENA

II.1. PRODUCCIÓN Y CAPACIDAD PRODUCTIVA

La producción pesquera argentina se explica principalmente por la pesca de captura marítima, representando ésta el 98% del total. En los últimos años, las fluctuaciones en la actividad se explican por las capturas máximas definidas por el Consejo Federal Pesquero¹ para las principales pesquerías, la abundancia de recursos para aquellas especies sin captura máxima permisible y a su vez, por la dinámica de la demanda internacional de los productos pesqueros.



Durante la década de los noventa, el Estado permitió un excesivo incremento del esfuerzo pesquero para aumentar las exportaciones, en un marco de localización de flotas europeas en Argentina. Entre 1990 y 1997 las toneladas capturadas más que se duplicaron, generando reducciones críticas en los principales recursos. Luego del máximo alcanzado en 1997 con 1.343 mil toneladas, se registraron menores capturas y en 1999 se promulgó la Ley de Emergencia Pesquera.

Entre los años 2000 y el 2004, el mantenimiento de la captura marítima en torno a las 870 mil toneladas fue atribuible al crecimiento en peces (especialmente merluza), que permitió contrarrestar las caídas en las capturas de moluscos. En 2006, este crecimiento fue acompañado por mayores capturas de merluza y langostinos, alcanzando el mayor nivel de la pos convertibilidad (1,07 millón de toneladas). Desde 2007, los niveles en la captura total fueron disminuyendo producto de una baja progresiva en peces, con variaciones en la captura de moluscos y crustáceos. Sólo en 2013 se registró un repunte en las capturas pero el nivel de las mismas continúa en descenso. En 2016, se capturaron en total 699,4 mil toneladas, un 9% menos que

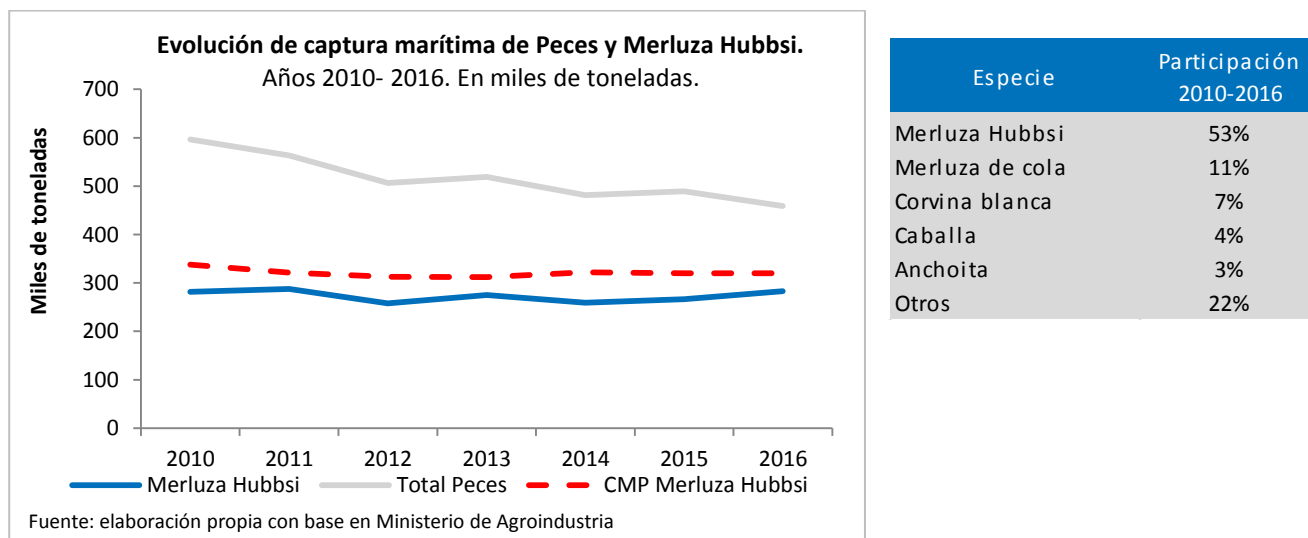
¹/ El Consejo Federal Pesquero es un organismo colegiado interjurisdiccional, creado por la Ley Nº 24.922 sancionada en diciembre de 1997, conformado por un representante de cada una de las provincias con litoral marítimo. Su principal función es establecer la política pesquera nacional, fijando los lineamientos básicos para la explotación comercial de los recursos marítimos. También define la política de investigación pesquera y establece la Captura Máxima Permisible por especie.

durante 2015. Del total capturado el 66% correspondió a peces, el 9% a moluscos y el 25% a crustáceos. El crecimiento en las capturas de peces y crustáceos no logro amortiguar la caída en moluscos.

CAPTURA MARÍTIMA DE PECES - MERLUZA HUBBSI

La pesca en el Mar Argentino está compuesta principalmente por peces, con una participación promedio del 69% en las capturas totales entre 2010 y 2016. Desde 2013, las capturas de peces se encuentran por debajo de este promedio.

La merluza *hubbsi* ha sido históricamente la principal especie capturada, representando aproximadamente el 50% de los peces. Otras especies de importancia son merluza de cola, anchoíta, corvina rubia y caballa.



La captura de peces viene registrando una tendencia decreciente debido a restricciones impuestas a la captura máxima. En 2016, la captura alcanzó 459,0 mil toneladas, con una caída anual del 6%, producto de una mayor captura de caballa (141%), anchoíta (3%) y polaca (53%).

La pesquería de merluza *hubbsi* está definida por dos unidades de manejo o efectivos (localizados al norte y sur del paralelo 41º), para los que se define una Captura Máxima Permisible (CMP)² anual. La CMP se cuotifica por buque a partir de Régimen de Cuota Individual Transferible de Captura (CITC). Desde 2000, entre otras medidas, existe una Zona de Veda Permanente de Merluza, un área de veda total para la pesca por arrastre para todo tipo de buques. (Res. SAGPYA N° 265/2000).

El principal puerto de desembarque de esta especie es el Puerto de Mar del Plata (75,9%), le siguen Puerto Madryn (16,5%), Comodoro Rivadavia (4,1%), Caleta Paula (1,3%) y Puerto Deseado con el 1,1%. Fundamentalmente opera la flota de altura -Fresqueros (53,8%) y Congeladores Arrastreros (40%)-, así como la flota costera. La principal arte de pesca es la red de arrastre de fondo.

Los principales productos obtenidos del procesamiento son los filetes, y otros cortes también se comercializan H&G (descabezado y eviscerado) y entero sin ningún tipo de proceso. A su vez, los filetes pueden ser con o sin piel, con o sin espina y desgrasado. Para el consumo interno se comercializa preferentemente el filete de merluza fresco, mientras que para los mercados externos se exporta congelado en diferentes presentaciones.

²/ Resolución N°18 del Consejo Federal Pesquero: se establece la CMP de merluza hubbsi para el 2017 en Norte del paralelo 41º S 30.000 tn: al Sur del paralelo 41º S 290.000 tn.

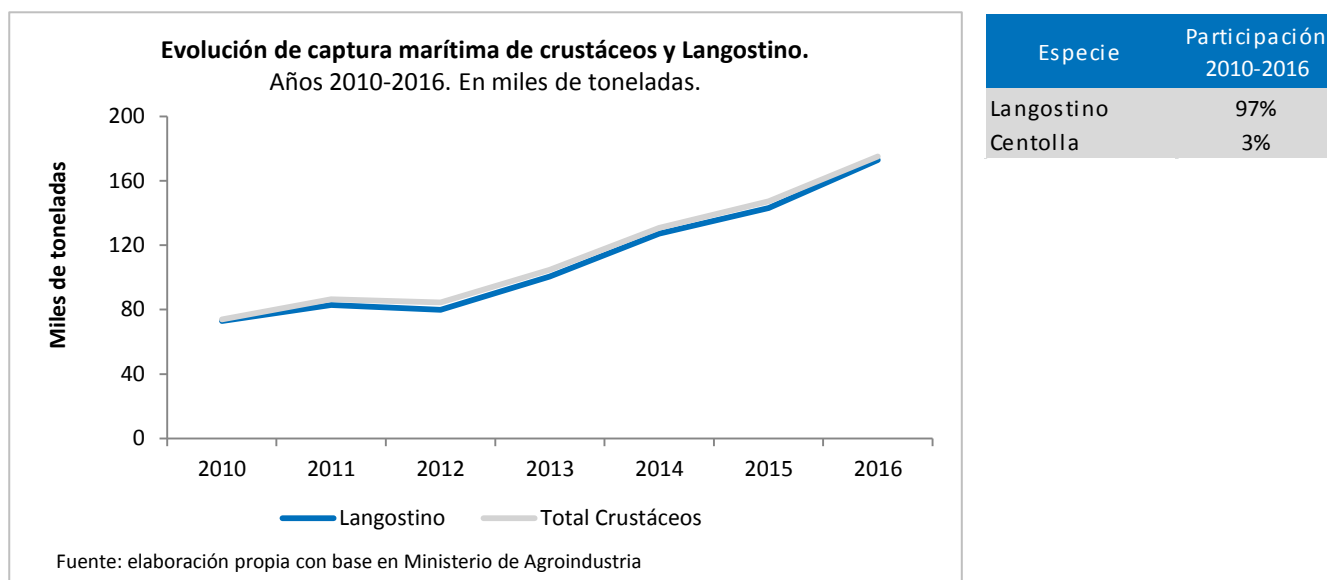
CAPTURA MARÍTIMA DE CRUSTÁCEOS - LANGOSTINO

Los crustáceos representaron el 15,2% de las capturas marítimas entre 2010 y 2016, compuestas fundamentalmente por Langostinos. Otros crustáceos con menores niveles de capturas son la centolla y el centollón.

El langostino tiene un ciclo de vida anual. Su captura se realiza en jurisdicción provincial (Chubut y Santa Cruz) y nacional.

Para esta especie no se define una captura máxima permisible. La gestión del recurso es tratada por la aplicación de vedas con límites móviles dinámicos en el Golfo San Jorge y aguas adyacentes y el establecimiento de uso obligatorio de dispositivos de selectividad y de condiciones de la maniobra de arrastre. En los últimos años, a diferencia de lo que sucedía con anterioridad, se captura la mayor proporción en aguas de jurisdicción nacional que en la provincial.

La captura se realiza principalmente por buques congeladores, especialmente tangoneros (56,6%, en 2016). Los desembarques se realizan en los principales puertos patagónicos, Puerto Deseado (25,6%), Rawson (24,2%), y Puerto Madryn (20,2%) son los de mayor relevancia.



Especie	Participación 2010-2016
Langostino	97%
Centolla	3%

Generalmente, el procesamiento del langostino se realiza en buques congeladores. Los productos obtenidos son: langostinos enteros y colas, que se comercializan en cajas de 2 kg. En las plantas en tierra la oferta se amplía a productos pelados en envases.

En los últimos años se registra una tendencia creciente en la captura de langostino, producto de una mayor disponibilidad del recurso. En 2016 las capturas llegaron a 172,8 mil toneladas, un 20,8% más que 2015.

CAPTURA MARÍTIMA DE MOLUSCOS – CALAMAR ILLEX

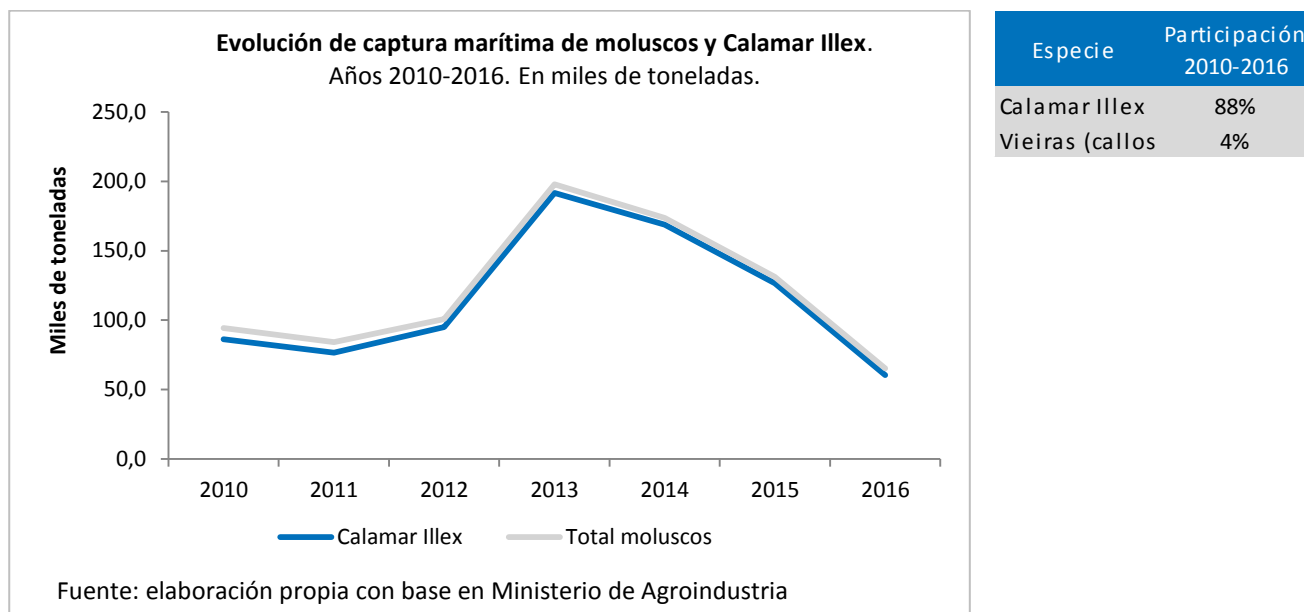
El Calamar es una especie con ciclo de vida anual y su abundancia depende en gran parte de las condiciones del ambiente. Es una especie transzonal que se captura tanto en la ZEE como en aguas internacionales más allá de la milla 200.

Al igual que en el caso del langostino, no se define una Captura Máxima Permisible para esta especie. El manejo se realiza con la evaluación del tamaño de cada población reclutada anualmente y de su evolución a lo largo de la temporada de pesca. Se han establecido dos áreas de manejo, una al sur de paralelo 44°S y

otra al norte. Además se han determinado períodos de veda (septiembre a enero) que contribuyen fundamentalmente a evitar la captura de juveniles y preadultos.

Las capturas se realizan con buques poteros, los que tienen actividad nocturna, con un arte de pesca específico para el calamar, concentrando los cardúmenes con potentes lámparas. Mar del Plata es el principal puerto de desembarque (76,2% en 2016). La veda del calamar en la ZEE y la especificidad, tienen como consecuencia varios meses de inactividad de la flota potera durante el año.

Del procesamiento del recurso a bordo se obtienen los calamares enteros, en vaina y tentáculos y, a partir del procesamiento en tierra, se agrega a la oferta el tubo limpio, anillos y, en menor medida, aceite omega3.



Especie	Participación 2010-2016
Calamar Illex	88%
Vieiras (callos)	4%

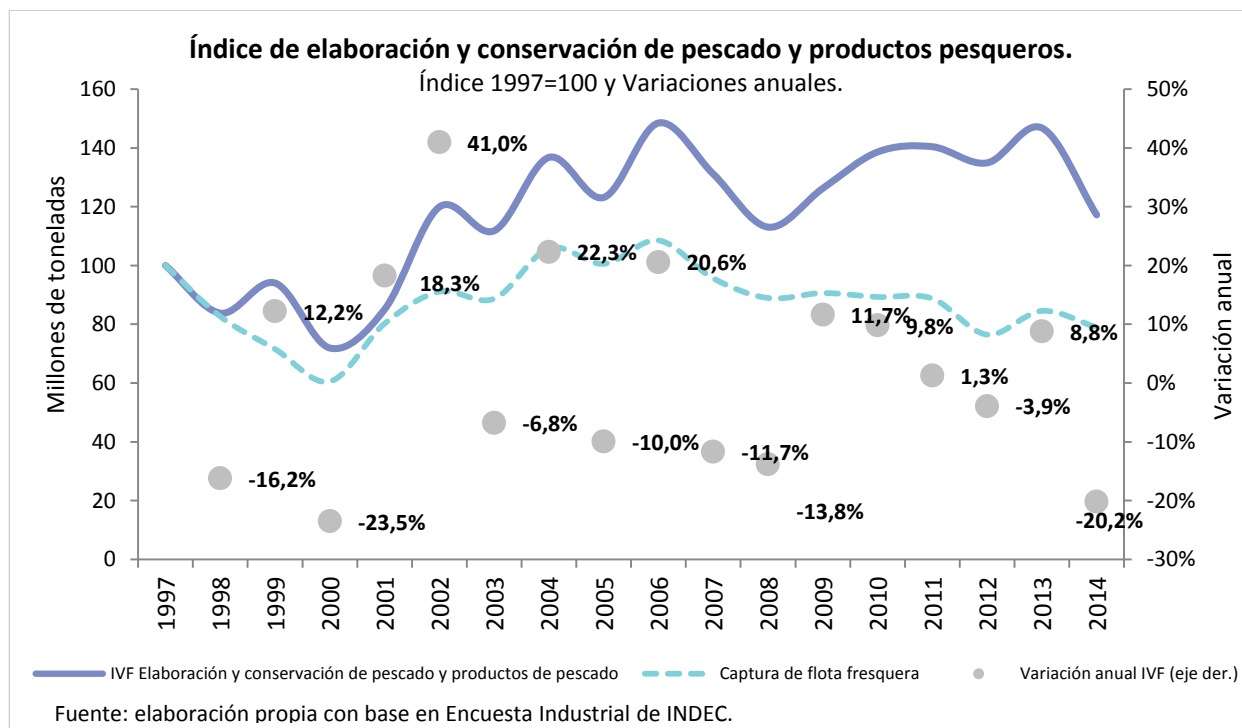
Los moluscos representan en promedio el 16,1% de las capturas marítimas, fundamentalmente calamar *Illex*.

En los últimos años las toneladas capturadas de calamar *illex* muestran marcadas fluctuaciones, explicadas por variaciones en la abundancia del recurso. Desde 2013 las capturas de dicha especie se encuentran en notable retroceso. En 2016, las capturas alcanzaron las 60,3 mil toneladas, lo que marcó una caída anual del 25%.

PROCESAMIENTO DE PESCADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS

A fines de los noventa, la producción de procesados y conservados pesqueros sufrió una constante reducción en su nivel de actividad alcanzando su mínimo histórico en el año 2000, acompañando la evolución de la capturas de peces de la flota fresquera.

A partir del año 2000, la actividad se recupera y registra una tendencia creciente hasta 2006, donde alcanza su mayor nivel, un 49% por encima del pico registrado en 1997. Desde 2006, se registra una tendencia estancada y una caída de 20% en 2014.

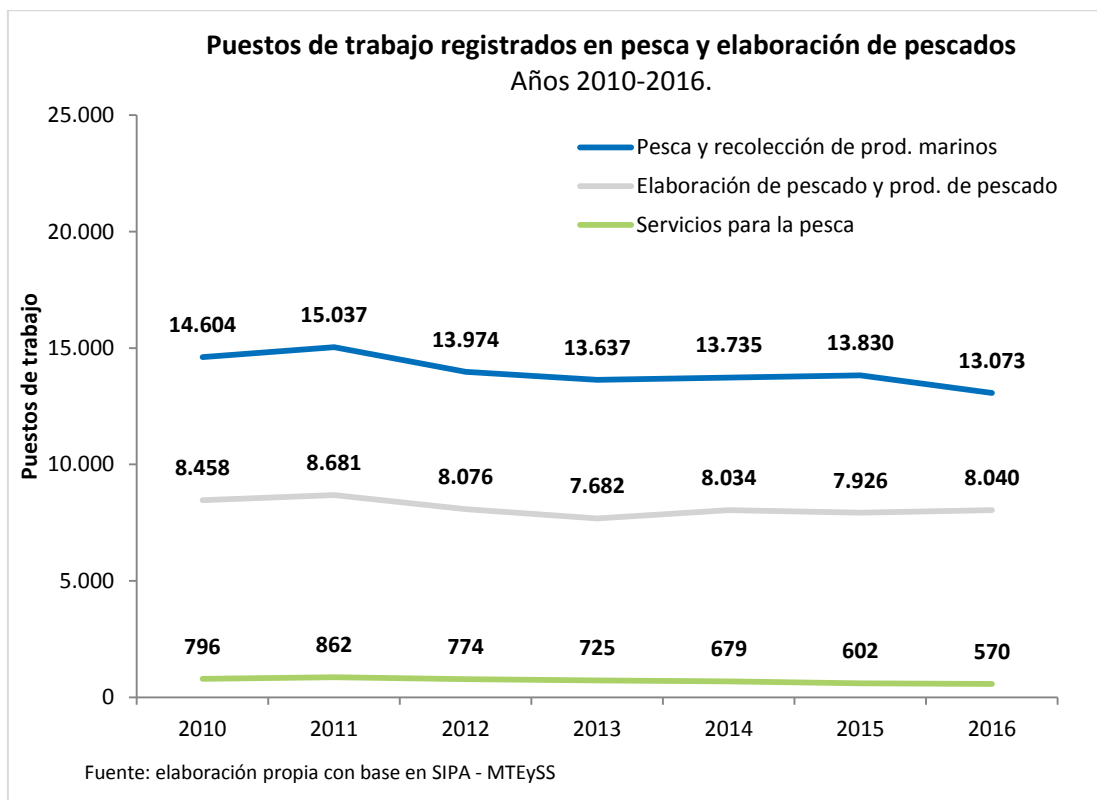


II.2. EMPLEO GENERADO POR LA CADENA

En los últimos años, la evolución del empleo registrado en el complejo pesquero se encuentra estrechamente vinculada a los niveles de actividad y la creciente formalización del sector.

Luego de un periodo de retracción del empleo entre 1997 y 2000, la cadena de valor atravesó un periodo de sostenido crecimiento de los puestos de trabajo. Con la recuperación de la actividad iniciada en 2001 y fundamentalmente tras la variación de la paridad cambiaria en 2002, el sector atravesó un período de aumento sostenido en la cantidad de puestos de trabajo registrado, alcanzando un máximo en 2006 con 25,4 mil empleados formales. Sin embargo, a partir de 2007, el nivel de empleo se estancó y registró una leve contracción, especialmente en la etapa de pesca y en menor medida en la de procesamiento. Así, entre 2007 y 2010, el nivel de empleo registrado del sector pesquero se mantuvo en torno a los 23.700 puestos de trabajo, es decir, por encima de los máximos alcanzados durante el período de convertibilidad.

Para el año 2016, el empleo registrado del complejo pesca marítima se estima en 21,6 mil de puestos de trabajo. El 60,3% (13,0 mil) realiza actividades de pesca costera y de altura, incluyendo actividades en barcos-factoría que practican simultáneamente la pesca y la elaboración y conservación. La mayoría de los trabajadores son hombres. El 37,1% (8,4 mil) trabaja en la industria procesadora y el resto en servicios de contratistas de mano de obra.



Proceso de cooperativización

Durante la década de 1990 el complejo pesquero inició un proceso de reducción de los costos laborales. Al igual que en otras ramas de producción, las empresas procesadoras de pescado se valieron de la tercerización a través de la creación de cooperativas. Las grandes empresas del sector empujaron a los trabajadores en relación de dependencia a “asociarse” a las cooperativas, lo que les permitió reducir los costos de producción y, a su vez, contar con un gran conjunto de trabajadores eventuales.

Así, durante este período, estas prácticas se transformaron en una de las principales estrategias de crecimiento de las empresas industriales pesqueras, y esto provocó que hacia 1996 el personal cooperativizado en la Patagonia representara el 18% del total de los operarios y en Mar del Plata, el 42%. Actualmente no se cuenta con datos actualizados en este aspecto. No obstante, según la Encuesta Permanente de Hogares (EPH), el nivel de informalidad laboral en la actividad de “Elaboración y preparación de conservas de pescado” ronda, entre 2010 y 2011, el 25%.

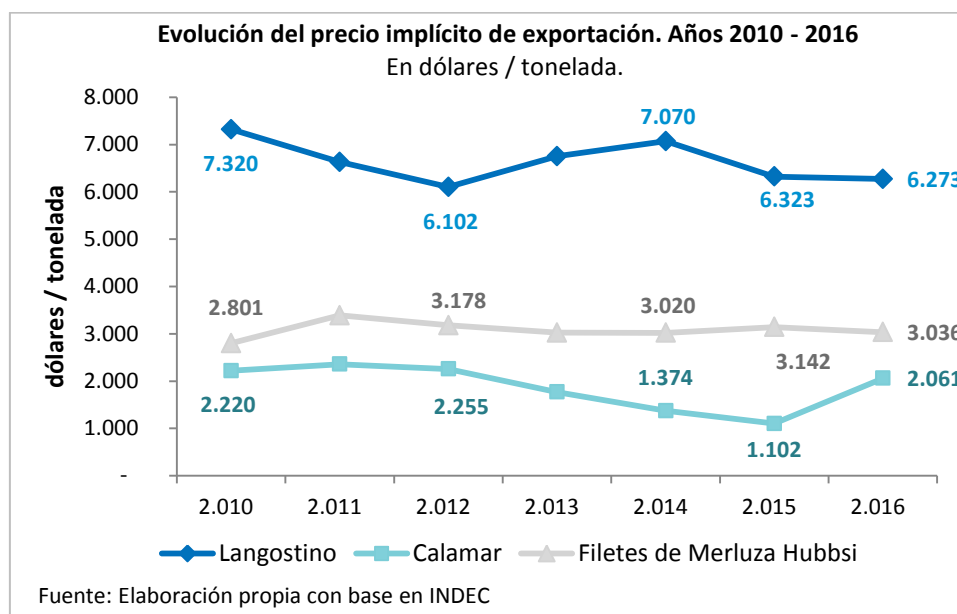
II.3. PRECIOS

Entre 2010 y 2016, el precio implícito de exportación de la cadena en su conjunto creció a una tasa anual acumulativa del 5%. Sin embargo, este fenómeno de aumento del nivel de precios no se verificó por igual en los principales productos de la cadena.

Si bien el precio por tonelada de langostino fue ampliamente superior a los de los filetes de merluza y el calamar durante el período observado, presentó una caída del 0,8% entre 2015 y 2016. Luego del pico máximo alcanzado en 2005, producto de una gran disponibilidad del recurso y elevados precios internacionales, el precio del langostino se estabilizó en un nivel inferior en torno a los 7000 dólares la tonelada. En 2016, el precio de exportación del langostino fue de 6.273 la tonelada.

La tendencia de los precios de los filetes de pescado durante el período analizado fue oscilante, ubicándose alrededor de los 3000 dólares por tonelada. En 2016, los filetes de merluza *hubbsi* congelados se comercializaron a 3.036 dólares por tonelada, registrando una caída anual del 3,4%.

Por su parte, la trayectoria del precio implícito de exportación del calamar es variable con una caída promedio anual acumulativa del 1%. En 2011 alcanzó un pico máximo y a partir de ese momento comenzó a descender ubicándose en 2016 en los 2.061 dólares la tonelada, casi duplicando el precio obtenido el año anterior. El bajo precio de exportación responde en parte a la caída de las capturas en los años precedentes producto de la crisis que atraviesa el sector en cuanto a la reducción en la disponibilidad del recurso.



II.4. MERCADO INTERNO. CONSUMO

El consumo local de pescado y mariscos es reducido y presenta una tendencia oscilante. De acuerdo al último informe presentado por la FAO (2016), el consumo promedio per cápita alcanza **solo** 4,8 kilos de pescado al año, ubicándose muy por debajo del consumo promedio mundial (20 kg/hab/año). Es importante aclarar que el consumo mundial de pescado se ha incrementado, y se espera que siga en aumento, gracias a los mayores suministros procedentes de la acuicultura y a la fortaleza de la demanda, las capturas récord de algunas especies clave y la reducción de los desperdicios, según lo menciona el informe.

En Argentina, el bajo consumo de pescado se asocia principalmente, a los gustos y hábitos alimentarios de la población dado que tradicionalmente, entre los distintos tipos de carnes consumidas, prevalece el consumo de carne vacuna, seguida por la aviar y la porcina³. A ello se suma cierto desconocimiento de las distintas variedades de especies aptas para consumo humano, y las diversas preparaciones que se pueden realizar con pescado, y por último y muy importante, el elevado precio del pescado en relación al resto de las proteínas.

³/ Según datos del Ministerio de Agroindustria, en 2015 el consumo per cápita de carne vacuna fue de 59,4 kilos, el de carne aviar fue de 43, 0 kilos y el de porcinos fue de 11,3 kilos.

De acuerdo a datos del Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero (INIDEP), se encuentra concentrado en los productos enfriados (70%), seguidos por las conservas y los productos congelados.

El consumo de pescado y los beneficios para la salud

El pescado es un alimento con muchas proteínas como la carne, rico en vitaminas y minerales. El consumo de pescado forma parte de una dieta equilibrada y su ingesta debe ser de 3-4 raciones a la semana (1 ración = 125-150 g), ya que es un alimento muy completo que aporta proteínas de alto valor biológico, vitamina D y del grupo B, yodo, potasio, hierro, calcio, entre otros nutrientes. Otra de las ventajas corroborada por diversos estudios es la relación del consumo de pescado azul (sardina, caballa, atún, bonito, pez espada, salmón, arenque, boquerones, jurel) y la prevención de enfermedades cardiovasculares. Este tipo de pescado es una importante fuente de ácidos grasos Omega 3 reducen los niveles de colesterol LDL (“malo”) y retardan el proceso de acumulación de placa grasa en las arterias. Recientemente se lo ha asociado con un menor riesgo de diabetes.

II.5. EXPORTACIONES

El mercado externo ha sido el núcleo dinamizador de la cadena de valor y ha resultado un factor determinante para el desarrollo pesquero.

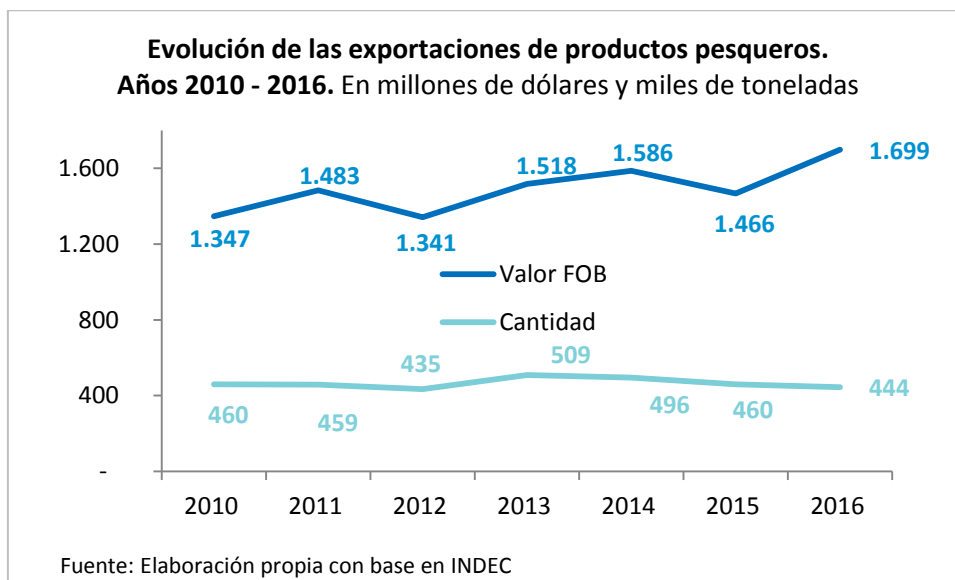
En promedio en los últimos cinco años, la exportación de productos pesqueros rondó los US\$ 1.500 millones con una tendencia creciente. El crecimiento de las exportaciones estuvo asociado a un cambio en la composición de las mismas y al incremento de los precios. En su desempeño se destaca la caída del 32% en las ventas externas productos procesados (filetes de merluza *hubbsi*), del 16% en calamar, frente a un crecimiento del 64% de las ventas externas de crustáceos (langostino).

En 2016 se exportaron 444,4 mil toneladas de productos pesqueros que representaron US\$ 1.698,8 millones. Los principales productos de exportación son el langostino, el calamar y los filetes de merluza *hubbsi*. En promedio, representaron durante 2016, el 74,7% de las ventas externas de la cadena.

Exportaciones de los principales productos de la Cadena.

Productos de la Cadena de Valor	Exportaciones Valor FOB 2016	Participación % en la cadena	Var. 2016/2015
Langostino	1.002.298.911	59,0%	31,2%
Calamar	94.596.761	5,6%	-9,2%
Filete de merluza <i>hubbsi</i>	170.735.036	10,1%	-0,3%

Fuente: Elaboración propia con base en INDEC

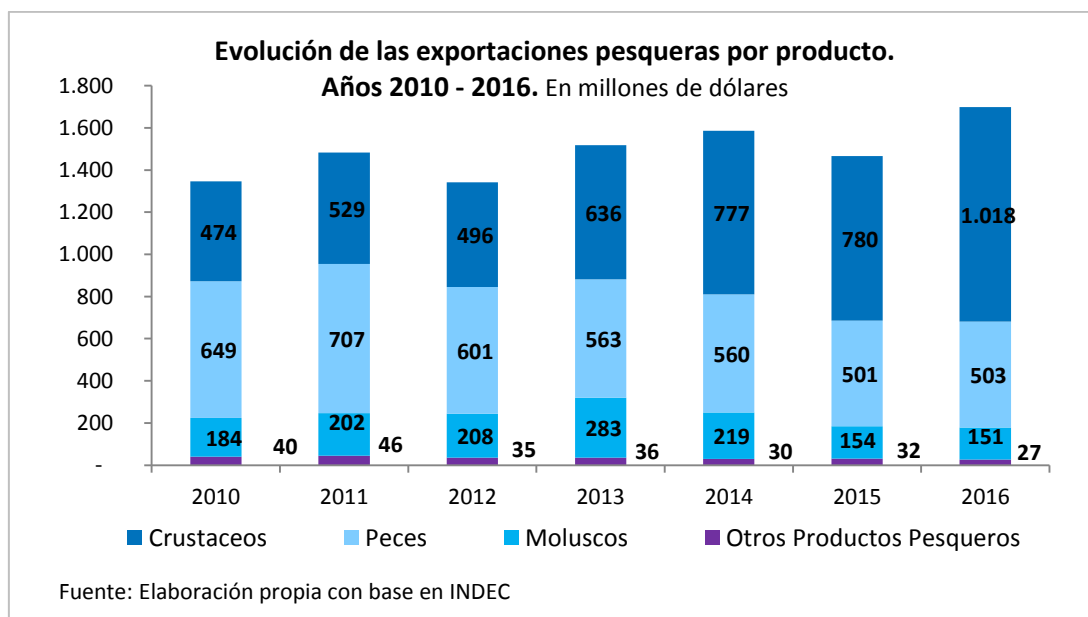


En 2016, las ventas externas de langostino lideran las exportaciones de la cadena (59%), seguidos por filetes congelados de merluza *hubbsi* (10,1%) y calamar (5,6%). También se registraron exportaciones significativas de merluza negra y de vieiras representando el 3% cada una respectivamente.

El 92,1% de las exportaciones de crustáceos correspondieron a langostino entero. Los langostinos se clasifican por tamaño, siendo los de mayor tamaño los que obtienen mejor precio en el mercado externo.

Por su parte, las exportaciones de Calamar *Illex* presentan una tendencia oscilante, sujeta a la disponibilidad del recurso y a los vaivenes de la demanda internacional. Luego del máximo alcanzado en 2013, la disponibilidad del recurso se redujo y consecuentemente cayeron los volúmenes exportados. En 2016, se exportaron 45,9 mil toneladas por un valor total de US\$ 94,6.

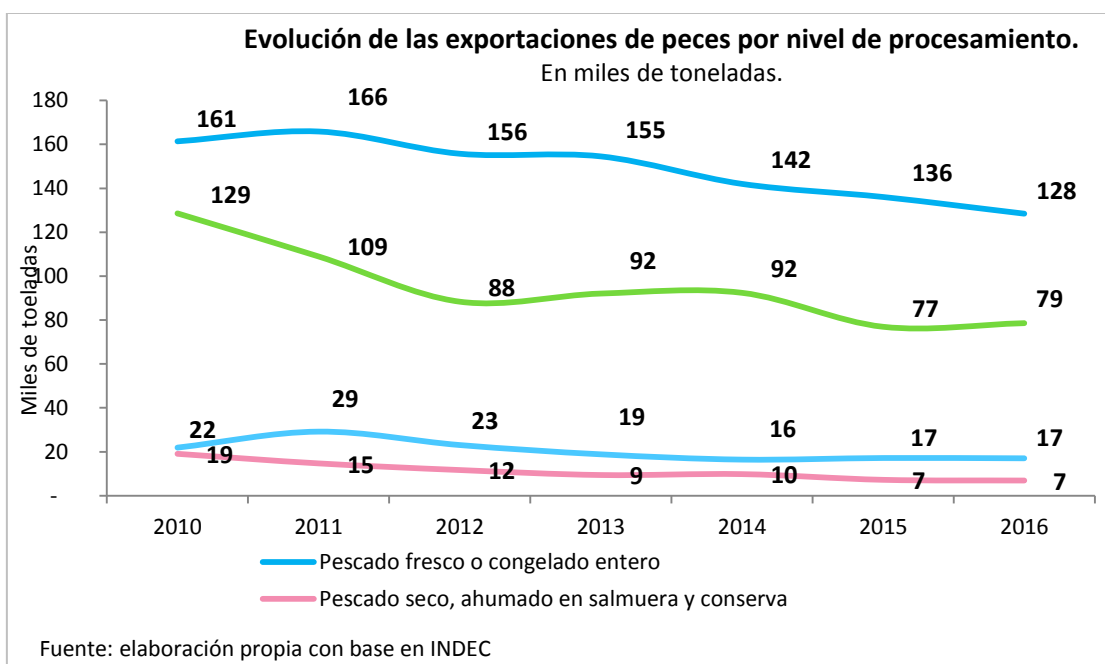
En cuanto a los peces, fundamentalmente Merluza *Hubbsi*, durante los últimos años sus exportaciones han mostrado una tendencia al alza, debido a los mayores precios internacionales. Los filetes de merluza *hubbsi* representaron en 2016 el 33,9% del total de las exportaciones de peces frescos y congelados. Se comercializa en diferentes presentaciones: IQF (congelado individual), interfoliado (filetes separados con láminas de polietileno) y bloques (el filete es acondicionado en láminas de cartón parafinado).



VENTAS EXTERNAS SEGÚN NIVEL DE PROCESAMIENTO

En el grupo de pescados es el rubro donde existen mayores posibilidades de agregar valor a través del procesamiento. Generalmente los pescados con bajos o nulos procesamientos se exportan congelados o frescos.

Durante los últimos años la participación de los productos procesados dentro de las exportaciones de peces ha ido disminuyendo. Los filetes y demás carne de pescado (NCM 0304), que constituyen el principal rubro de exportación de productos pesqueros procesados, presentaron una tendencia desfavorable en las cantidades exportadas (desde 2006), mientras que los pescados congelados y frescos con bajo niveles de procesamiento mantuvieron las cantidades exportadas.



MERCADOS DE EXPORTACIÓN

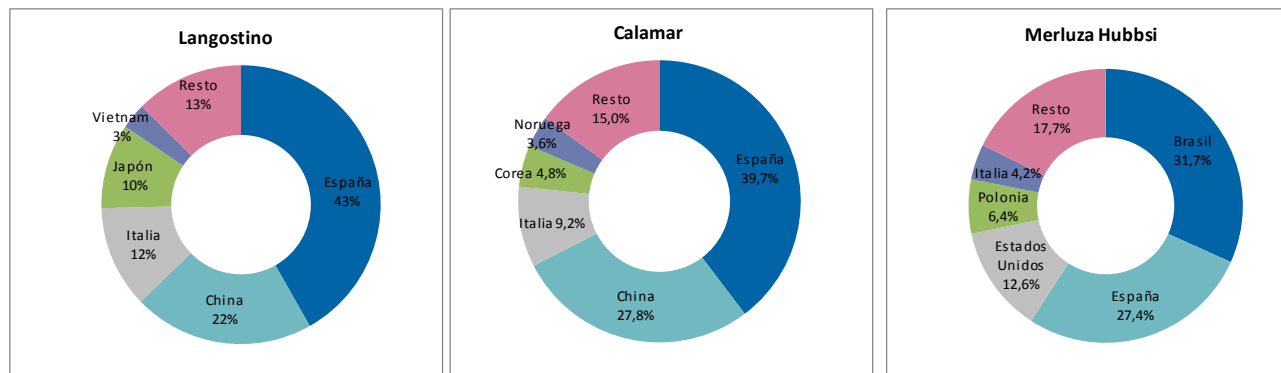
Los principales mercados de destino han mantenido cierta estabilidad. La Unión Europea (UE), fundamentalmente España, ha sido el principal destino de las exportaciones argentinas de productos pesqueros seguida por Brasil, Estados Unidos y Japón.

En relación al comercio de langostinos, prácticamente la totalidad de las exportaciones se dirigen hacia Europa, fundamentalmente a España e Italia. Argentina ha logrado introducirse en el mercado español, elevada calidad de esta pesquería, dado que es un producto de agua fría, con mayor cantidad de aminoácidos que aporta una calidad distintiva al producto que le permite obtener precios elevados en el mercado internacional. No obstante, la producción argentina no logra competir con los mayores volúmenes de la producción acuícola de China, Tailandia, Vietnam, Indonesia, Ecuador y Brasil, que a su vez, obtienen menores precios.

En cuanto a los peces, Brasil es el destino más importante de las exportaciones de Merluza *Hubbsi*, absorbiendo en 2016 el 31,7% del total exportado, seguido por la Unión Europea (UE), para quien la Argentina es uno de los principales proveedores.

El tercer producto exportado es el Calamar *Illex*. La comercialización del calamar se encuentra fuertemente condicionada por los vaivenes de la demanda internacional y, en consecuencia, la variación de su precio. Los principales mercados de destino son China y la UE.

Principales mercados de destino.
Año 2016, participación porcentual del valor FOB



Fuente: Elaboración propia con base en INDEC.

Concentración de las exportaciones argentinas de productos pesqueros.

Productos de la CV	Principales destinos	2005		2010		2016		Destinos totales
		%	Destinos totales	%	Destinos totales	%	Destinos totales	
Langostino	España	76%	15	España	70%	España	43%	63
	Italia	20%		Italia	19%	China	22%	
	Japón	3%		Japón	8%	Italia	12%	
Calamar	España	77%	51	España	57%	España	39,7%	52
	Italia	6%		China	14%	China	27,8%	
	China	4%		Brasil	7%	Italia	9,2%	
Filetes de merluza hubbsi	Brasil	20%	64	Brasil	42%	Brasil	31,7%	67
	EE.UU.	12%		Italia	10%	España	27,4%	
	Italia	11%		EE.UU.	10%	EE.UU.	12,6%	

Fuente: elaboración propia con base en INDEC.

CONCENTRACIÓN EXPORTADORA

La concentración empresarial muestra niveles medios. En el caso del langostino, la misma alcanza un 55% del valor exportado en cinco firmas. Una menor concentración registra la exportación de calamar y filetes de merluza *hubbsi*, alcanzando las primeras cinco empresas un total de ventas acumulada del 39% y 36%, respectivamente.

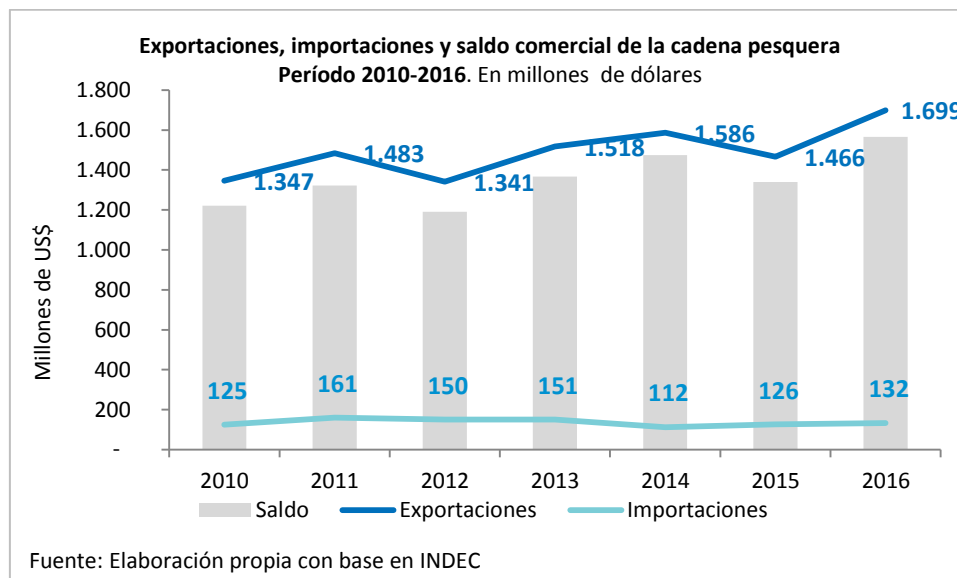
Participación de las principales empresas exportadoras

Langostino		Calamar		Filetes de merluza <i>hubbsi</i>	
Empresa	% exportaciones acumuladas	Empresa	% exportaciones acumuladas	Empresa	% exportaciones acumuladas
1	19%	1	11%	1	11%
2	18%	2	8%	2	9%
3	8%	3	7%	3	6%
4	5%	4	7%	4	5%
5	5%	5	6%	5	5%

Fuente: Elaboración propia con base en ADUANA.

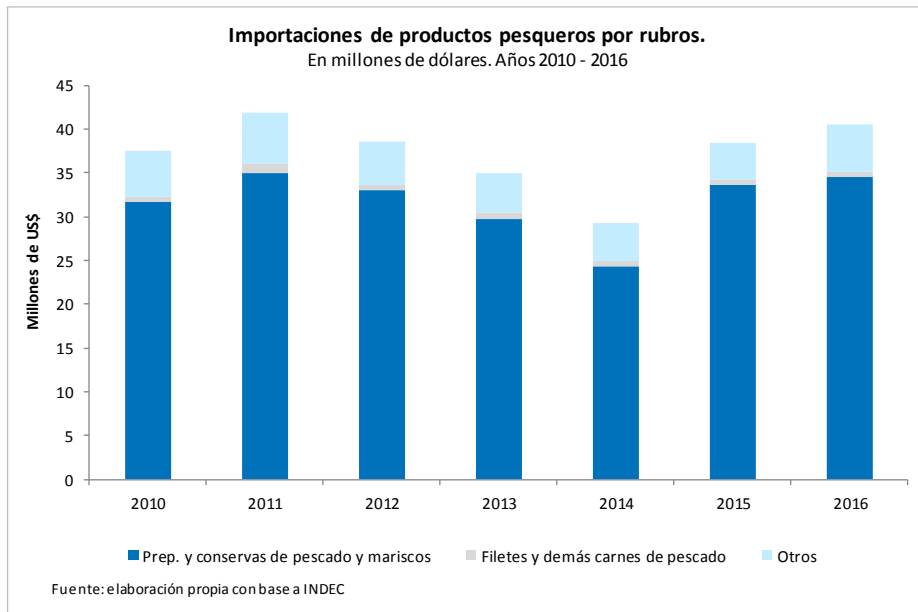
BALANZA COMERCIAL DE LA CADENA DE VALOR

La cadena de valor pesquera es estructuralmente superavitaria, con un saldo comercial que alcanzó los US\$ 1.566 millones en 2016, lo que representó un incremento anual del 16,9%.



Entre 2003 y 2016, las importaciones crecieron significativamente, pasando de los US\$ 28 millones a US\$ 132 millones. No obstante, entre 2010 y 2016 se incrementaron un 6%. El principal rubro importado son las preparaciones y conservas de pescado, en especial las conservas de atún. Estos productos provienen principalmente de Ecuador (65,0%), Tailandia (28,7%) y Brasil (6,3%). Entre los pescados importados se destacan los salmones, provenientes principalmente de Chile.

Los grandes supermercados tienden a importar productos pesqueros enlatados compitiendo con la industria conservera local, la que abastece solo una parte del consumo local, y con precios superiores a los importados.

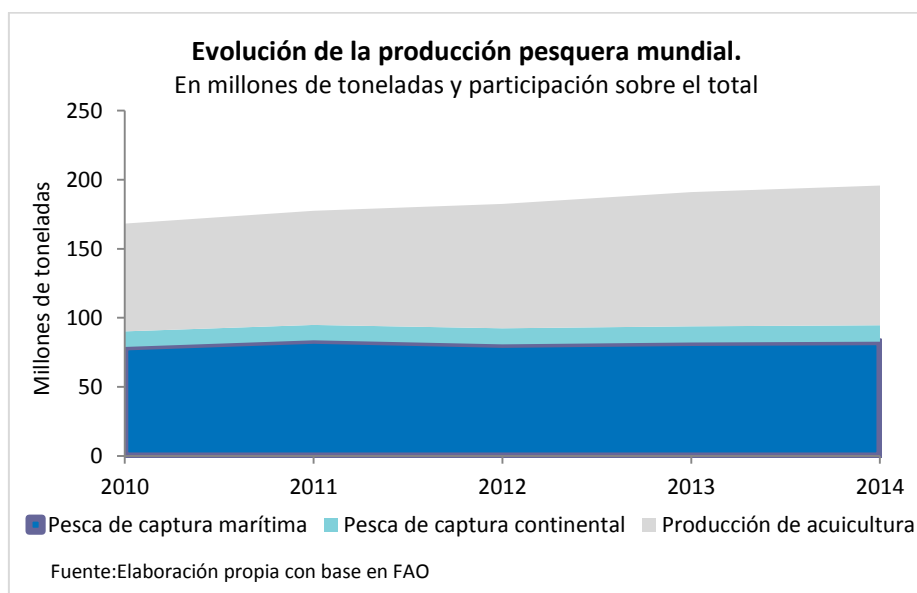


Parte III. MERCADO GLOBAL

III.1 TENDENCIAS DE PRODUCCIÓN, COMERCIO Y PRECIOS.

PRODUCCIÓN

En 2014 la producción pesquera mundial alcanzó las 196 millones de toneladas. En los últimos años la pesca de captura marítima se mantuvo cercana a las 82 millones de toneladas, registrando una reducción en la participación de la producción pesquera mundial por el crecimiento de la acuicultura. En 2014 las capturas marítimas representaban el 42% de la producción mundial.



China, Indonesia, Perú y Estados Unidos encabezan el ranking de países con mayores capturas marítimas. Argentina, con 1% de las capturas mundiales, ocupa el 22º lugar. Una parte importante de la producción mundial se comercializa en los mercados internacionales.

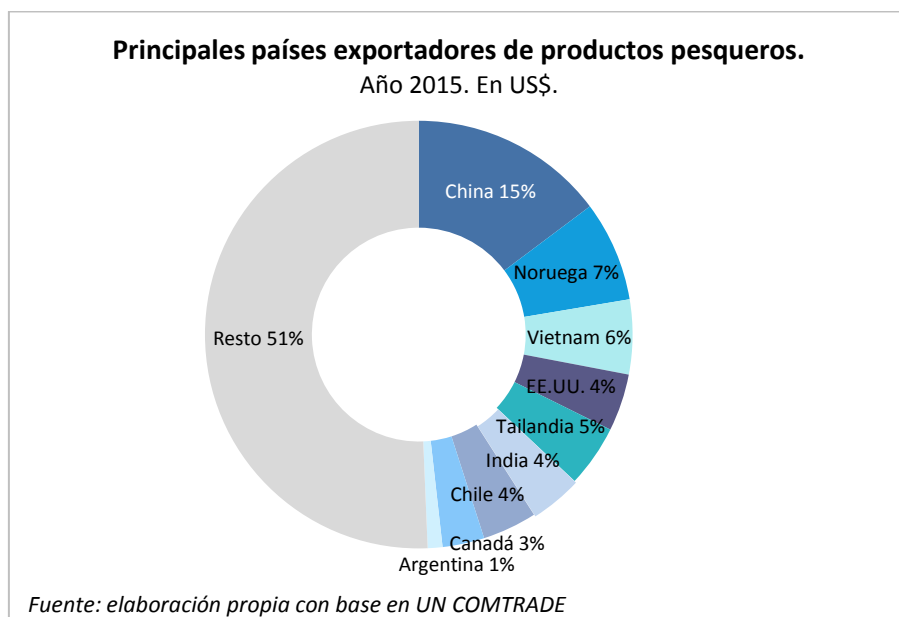
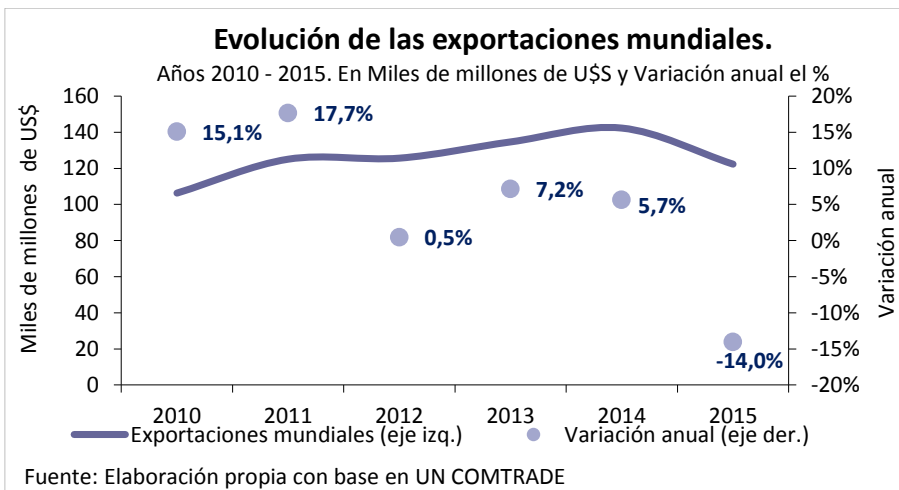
COMERCIO INTERNACIONAL

A nivel mundial, entre 2010 y 2015 se registra una tendencia positiva en las exportaciones, que crecieron a una tasa anual acumulativa de 3,1%. En 2015 las exportaciones mundiales de productos pesqueros ascendieron a US\$ 122 mil millones.

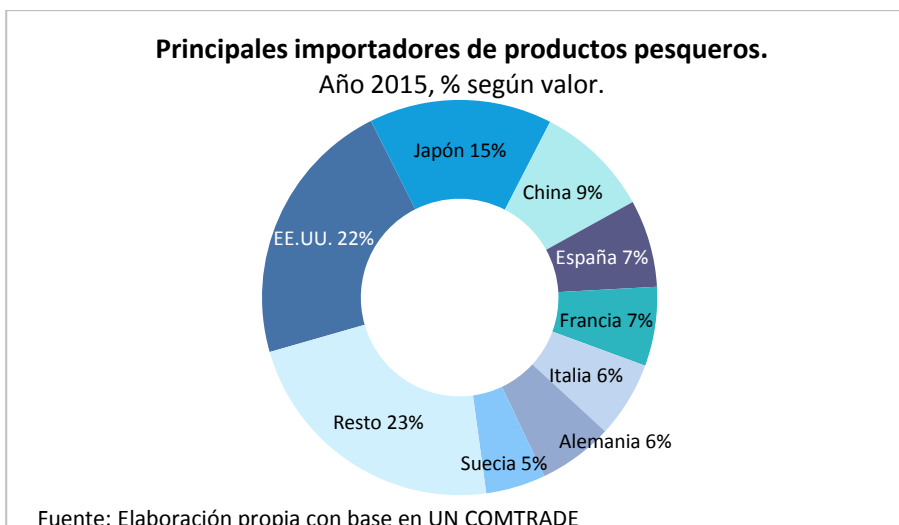
Entre los principales exportadores se ubican China, Noruega, Vietnam, India y Estados Unidos. Argentina ocupa el 25º lugar, con el 1,1% de las exportaciones mundiales.

El camarón es el producto con mayores exportaciones en términos de valor, con una participación cercana al 15%.

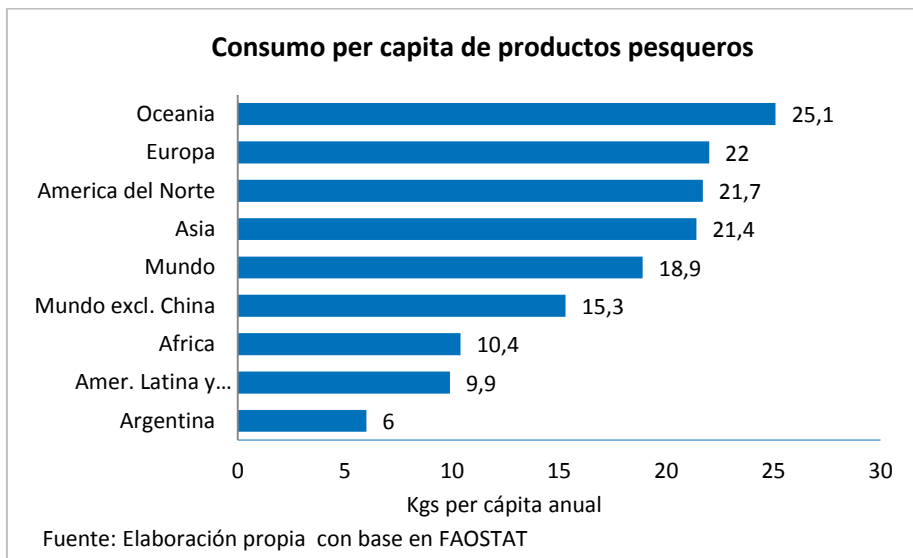
La UE es el mayor importador de productos pesqueros. Le siguen Estados Unidos, Japón y China. Entre los cuatro concentraron el 72% de las importaciones mundiales.



De acuerdo a datos de FAO, aproximadamente el 86% de la producción pesquera mundial se destina para consumo humano. El resto es destinado a productos no alimenticios, principalmente en la fabricación de harinas y aceites de pescado.



El consumo mundial de productos pesqueros viene registrando un continuo crecimiento impulsado por los países en desarrollo. Para el año 2000, FAO estimaba que el mundo consumía 15,8 kg per cápita y mientras en 2012 el consumo ascendía a 19,2 kg per cápita. Sin embargo, existe una importante heterogeneidad en el consumo por regiones, siendo América Latina y el Caribe la de menor consumo per cápita.



III.2 INSERCIÓN ARGENTINA EN EL COMERCIO MUNDIAL

Los principales competidores en el mercado mundial de productos de la pesca son China, Noruega, Vietnam, EE.UU., Tailandia, India, Chile y Canadá.

Principales competidores en mercados relevantes de productos de la pesca

Año 2015, en % de participación

China		Noruega		Vietnam		EE.UU.					
Nº	Exportadores	Part. %	Nº	Exportadores	Part. %	Nº	Exportadores	Part. %			
1	Rusia	15,2%	1	Dinamarca	20,0%	1	India	26,9%	1	Canadá	15,0%
2	EE.UU.	15,0%	2	Perú	14,5%	2	Otros países de Asia	7,1%	2	China	13,6%
3	Perú	13,6%	3	Islandia	14,3%	3	Areas, nes	6,4%	3	Indonesia	8,7%
4	Canadá	6,5%	4	Inglaterra	9,9%	4	Noruega	6,3%	4	Chile	8,2%
...18	Argentina	1,2%	...37	Argentina	0,1%	...20	Argentina	1%	...15	Argentina	1,0%
Tailandia		India		Chile		Canadá					
Nº	Exportadores	Part. %	Nº	Exportadores	Part. %	Nº	Exportadores	Part. %			
1	China	14,5%	1	Bangladesh	27,0%	1	China	28,3%	1	EE.UU.	36,1%
2	Vietnam	9,3%	2	Vietnam	21,4%	2	Perú	20,1%	2	China	13,3%
3	Otros países de Asia	8,0%	3	EE.UU.	15,6%	3	Ecuador	14,9%	3	Tailandia	9,9%
4	EE.UU.	7,8%	4	Tailandia	4,1%	4	Tailandia	9,1%	4	Vietnam	7,4%
...19	Argentina	1,1%	...28	Argentina	0,1%	...13	Argentina	0,7%	...19	Argentina	0,5%

Fuente: elaboración propia con base en UN COMTRADE

Parte IV. PUERTOS

II.1. PRODUCCIÓN Y CAPACIDAD PRODUCTIVA

En este apartado se realizará una descripción estilizada de los principales puertos marítimos del país. En particular, se pueden identificar cuatro puertos principales en cuanto al volumen de desembarques que realizan: el Puerto de Mar del Plata, el complejo Madryn-Rawson, Puerto Deseado y Ushuaia.

PUERTO DE MAR DEL PLATA - CARACTERIZACIÓN

El Puerto de Mar del Plata es el primer puerto en importancia en términos de desembarque de capturas marítimas, tanto en la Provincia de Buenos Aires como a nivel país. Es un puerto público, administrado por la Provincia de Buenos Aires a través del Consorcio Portuario Regional de Mar del Plata.⁴

Mar del Plata es un puerto marítimo de ultramar, con un calado máximo de 30 pies (9,1 metros). Está ubicado frente al Océano Atlántico (Latitud 38° 01' S; Longitud 57° 32' W). Se encuentra protegido por dos Escolleras (Norte y Sur), de material pétreo y bloques de hormigón. El canal de acceso tiene un ancho de 100 m y una profundidad de 11 m. El muelle de cabotaje tiene 20 pies de profundidad; el de ultramar tiene 30 pies y el de pescadores, 16 y 10 pies. Tiene un área operativa comercial y una zona militar. El área ocupada es de 140 has en el sector comercial y 80 has en el militar.

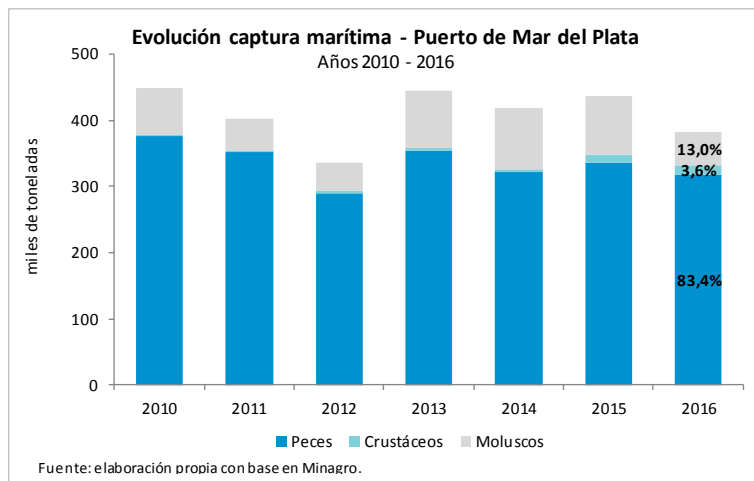
El área comercial tiene 5 terminales que cuentan con distintas instalaciones y donde se realizan distintas actividades relacionadas con la pesca. En particular, la terminal N° 1, cuenta con instalaciones de permisionarios afectados a la provisión de combustible, fábrica de hielo, industrialización de pescado y gestión administrativa, y con inmuebles como el Ex-Mercado Nacional de Concentración Pesquera para el remate y trasvase de pescado fresco. También cuenta con una dársena de pescadores y el Espigón N°10, donde se realizan las operaciones de alistamiento y descarga de embarcaciones de pesca denominadas Rada/Ría y Costeros. En la terminal N°2, el Espigón N°2, cuenta con diversas instalaciones destinadas a las tareas de apoyo logístico a la flota pesquera y flota de buques porta-contenedores. Se divide en seis secciones, todas ellas operativas. Por su parte, el Espigón N°3 consta de un Muelle de Hormigón de 276 m de longitud para el atraque de buques de ultramar. Asimismo cuenta con un sector de conexión entre los Espigones N° 2 y N° 3, formado por un frente de 134 m de longitud (denominado Sección 11º), en la que realizan operaciones de descarga y alistamiento embarcaciones pesqueras. En la terminal N°4, el Espigón N° 7, fue desafectado de las operaciones de combustible utilizándose actualmente para el amarre de embarcaciones inactivas (línea de amarre), remolcadores de puerto y unidades de la Prefectura Naval Argentina.

Es importante mencionar que además de las actividades vinculadas a la pesca (procesamiento de productos de mar y producción de harina y aceite de pescado), el sector industrial del puerto posee instalaciones de Astilleros, Talleres, Carpinterías, Herrerías Navales y Terminales de Reparaciones y Depósitos de Combustibles, entre otros. Es uno de los centros de Reparación Naval más importante de la Argentina. Se brindan servicios: de Remolques; Agencias Marítimas; Despachantes de Aduana; Amarre; Estiba; entre otros.

Pese al cambio evidenciado en el modelo productivo en la década del '90 con el avance de la flota congeladora, en este puerto opera principalmente flota fresca concentrando el 63% de las capturas en 2016. Merluza Hubbsi y Calamar Illex, son las principales especies desembarcadas en este puerto.

⁴/ Luego de la sanción de la Ley 24.093 de 1992 que dispuso el traspaso del control de los puertos desde la órbita nacional a la provincial, en 1999 - mediante el Decreto 3572/99- se creó el Ente de Derecho Público No Estatal "Consorcio Portuario Regional de Mar del Plata", con un ámbito de actuación que comprende la zona portuaria y el área de influencia. Es responsable de la administración y explotación del Puerto Mar del Plata. Funciona a través de un órgano colegiado de once miembros, cuyo presidente es designado por el Poder Ejecutivo Provincial.

En el 2016 se desembarcaron 410,5 miles de toneladas. La merluza *Hubbsi* de Mar del Plata representa el 45,8% de las capturas totales de este puerto y el 55,5% del total capturado de Merluza en Argentina.



Especie	Participación Promedio 2010-2016
Merluza <i>Hubbsi</i>	45,8%
Calamar <i>Illex</i>	15,8%
Corvina rubia	5,5%
Rayas	4,0%
Langostino	1,3%
Caballa	4,5%
Pescadilla	3,0%
Anchoíta	4,0%
Pez palo	1,8%
Merluza de cola	3,1%

PUERTO DESEADO- CARACTERIZACIÓN

En la provincia de Santa Cruz existen siete puertos, ubicados a lo largo de su litoral atlántico. Seis de ellos se encuentran en actividad, sobre un total de 97 puertos operativos a nivel nacional. Sólo uno cuenta con la habilitación correspondiente, sobre 43 puertos habilitados en el país. Dos de ellos son privados y el resto son administrados y operados por la provincia, a través de la Unidad Ejecutora Portuaria de Santa Cruz (UNEPOSC).

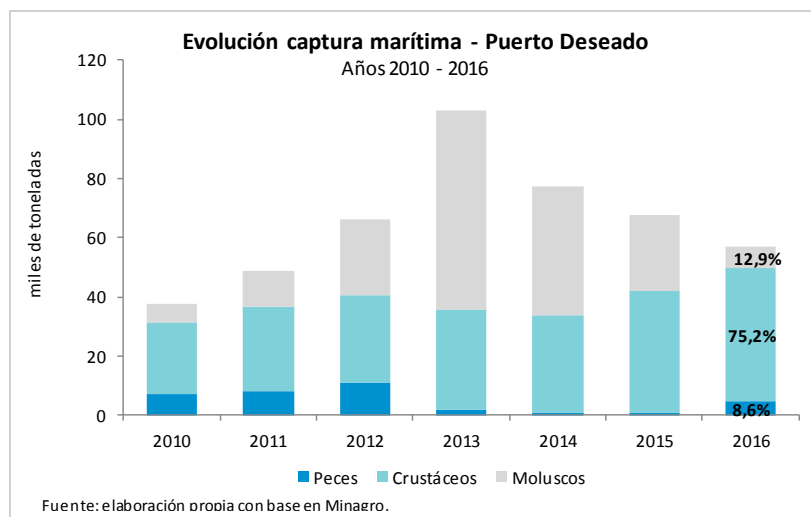
En el marco de la Reforma del Estado impulsada por el Gobierno Nacional, en 1992 el Poder Ejecutivo de la Provincia creó la UNEPOSC con la misión de administrar, operar y explotar los puertos transferidos por la Nación (Decreto 1684/92): Puerto Deseado, San Julián, Punta Quilla y Río Gallegos. En 1998 se inauguró el puerto de Caleta Paula.

El sistema portuario de Santa Cruz se especializa en el movimiento de combustibles y productos de la pesca. Como actividades secundarias se registra el manejo de cargas generales en bultos y en contenedores.

Los puertos pesqueros son fondeaderos especializados en recibir barcos de pesca y cuentan con los servicios necesarios para la recepción de los productos y su tratamiento, conservación y transporte.

Puerto Deseado concentra el 87% del volumen de los productos de la pesca movidos en Santa Cruz. El resto corresponde fundamentalmente a Caleta Paula y un aporte marginal de San Julián. Todos ellos se encuentran bajo la órbita de la UNEPOSC. Puerto Deseado es el tercer puerto en importancia nacional en términos de desembarque de capturas marítimas (8,2% del total del país), detrás de Mar del Plata (54,7%) y Puerto Madryn (13,7%).

Opera principalmente flota congeladora especializada en la captura de Calamar (Poteros) y de Langostino (Tangoneros), siendo estos dos grupos de especies las de mayores desembarques de capturas. A su vez existen siete plantas procesadoras de productos pesqueros con autorización para exportar productos pesqueros a la Unión Europea.



Especie	Participación Promedio 2010-2016
Langostino	45,6%
Calamar <i>Illex</i>	38,4%
Merluza <i>hubbsi</i>	5,1%
Merluza negra	1,3%
Centolla	2,3%

La evolución de los desembarques en Puerto Deseado entre 2011 y 2013 muestra un crecimiento del 111%, pasando de 40.700 tn a 101.100 tn, como producto del incremento de las capturas de Calamar (se multiplicaron por 5). En cambio, en 2014, cayeron un 25%, también como consecuencia del comportamiento de las capturas de calamar.

En 2016 se desembarcaron en Puerto Deseado 57.135 tn. El 51,3 % correspondió a crustáceos (langostino fundamentalmente); el 41,1% a moluscos (calamar) y un 7,6 % a peces (Merluza *hubbsi* y merluza negra).

En relación a las capturas registradas a nivel nacional, los desembarques en Puerto Deseado representaron el 25% de los crustáceos y el 25% de los moluscos, en tanto los peces no llegaron al 1%.

COMPLEJO PUERTO MADRYN - RAWSON - CARACTERIZACIÓN

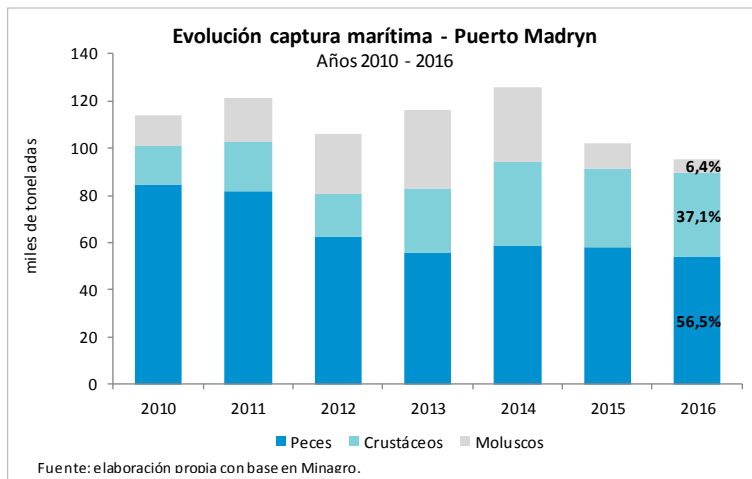
Puerto Madryn es el segundo puerto en importancia en términos de desembarque de capturas marítimas y el primero de la provincia de Chubut. Otros puertos pesqueros de menor importancia son Rawson, Comodoro Rivadavia y Caleta Córdova.

La actividad portuaria se desarrolla en los Muelles Almirante Storni y Luis Piedra Buena. En el Storni operan buques de gran eslora y porte, es posible la descarga de mercaderías en contenedores, a granel así como también cargas de congelados. El Piedra Buena está destinado a la atención de cruceros, turismo y actividades deportivas.

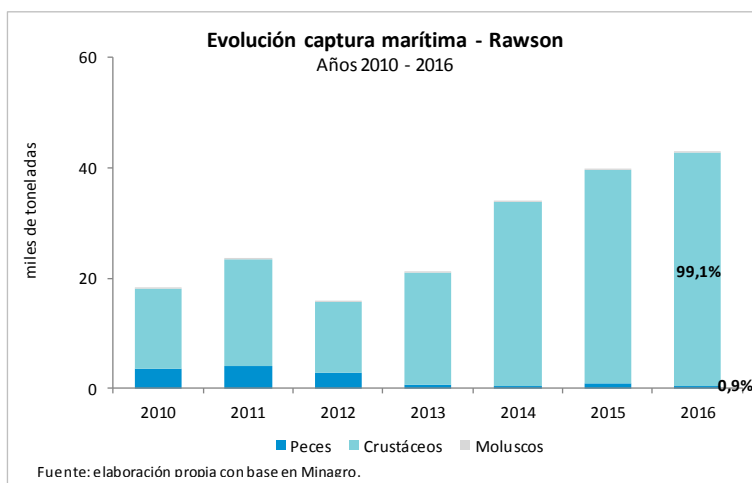
La administración del puerto está en manos de la Administración Portuaria de Puerto Madryn, ente público no estatal con personería jurídica y plena capacidad legal. Opera principalmente flota congeladora especializada en la captura de peces (arrastreros), especialmente merluza *hubbsi* y en la captura de langostino.

A su vez existen once plantas procesadoras en tierra autorizadas a exportar productos pesqueros a la Unión Europea, localizadas principalmente en el Parque Industrial Pesquero de Puerto Madryn.

En 2016, se desembarcaron 95,6 mil tn de capturas marítimas en Madryn y 41,9 mil tn en Rawson, concentrando, entre ambos, el 19,8% de los desembarques a nivel nacional. Es importante destacar que la producción pesquera de Puerto Madryn está orientada a la exportación. Debido a los procesos de transformación, rindes y variación de stocks, las relación entre toneladas exportadas y capturas no es lineal. Además hay que tener en cuenta las exportaciones provenientes de Rawson se consolidan por Puerto Madryn, debido que Rawson no posee aduana.



Especie	Participación Promedio 2010-2016
Merluza <i>hubbsi</i>	37,3%
Langostino	23,8%
Calamar <i>Illex</i>	17,7%
Merluza de cola	11,5%



Especie	Participación Promedio 2010-2016
Langostino	93,2%
Anchoíta	0,5%
Merluza <i>hubbsi</i>	5,0%
Pez gallo	0,4%
Mero	0,2%

PUERTO USHUAIA- CARACTERIZACIÓN

El Puerto Ushuaia se encuentra ubicado en la bahía del mismo nombre representando un amplio saco que se forma en la costa del norte del Canal de Beagle, al oeste de Punta Segunda. Está limitada al sudoeste por la península de Ushuaia, que la protege de los vientos de esa dirección y al sur y al sudeste por las islas y los islotes Bridge.

Se trata de un puerto de uso público con destino comercial cuyas principales actividades son la pesca, el turismo y el manejo de cargas generales en bultos y contenedores.

El puerto es administrado y operado por la Dirección Provincial de Puertos, organismo autárquico y descentralizado del gobierno provincial. Los servicios de pilotaje, practicaje, amarre, estiba y provisión de combustibles son prestados por operadores privados. El puerto de Ushuaia posee plazoleta y depósito fiscal.

Consta de dos muelles, siendo el más importante el de la Dirección Provincial de Puertos, también llamado Muelle Comercial, ubicado al noroeste de la bahía. El segundo muelle es el petrolero y pertenece a la Planta Orión. Asimismo, existen un muelle para turismo local y otro para embarcaciones de la Armada.⁵

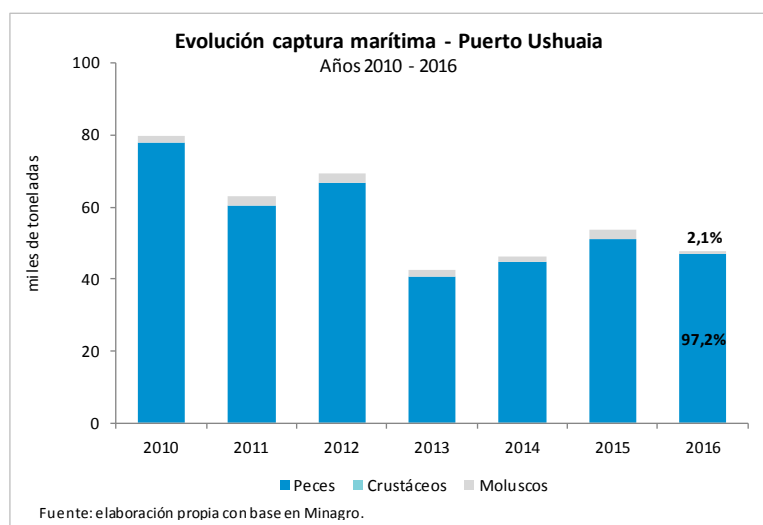
⁵ Los buques de pasajeros que recalán en este puerto austral operan generalmente en verano, siendo el pico los meses de enero y febrero, aunque el tráfico suele iniciarse en septiembre.

Generalmente operan buques de diferentes características. Además de los buques dedicados a la actividad pesquera y al transporte de carga general, incluidos containers, en época estival arriban y zarpan permanentemente buques de pasaje y científicos de diferentes banderas, que efectúan la travesía Antártica y Canales Fueguinos.

En este puerto opera principalmente flota de altura especializada en la captura peces. Este tipo de flota navega en altamar por períodos largos de tiempo. Los buques que caracterizan la flota de altura se dividen en: fresqueros, congeladores y factorías. La totalidad de la flota de altura es administrada desde el nivel central de la Nación, donde se aprueban los proyectos y entregan las licencias de pesca. Los buques "surimeros", elaboran pasta de pescado de diferentes categorías a partir de las especies australes.

La pesca de altura no abastece al mercado local. Todo lo que se captura en alta mar es exportado, incluyendo al resto del territorio argentino continental. La flota costera artesanal es poco relevante. La pesca se realiza en aguas de jurisdicción provincial, con embarcaciones que alcanzan como máximo los 18 metros de eslora y que utiliza artes de pesca permitidos.

En 2016, se desembarcaron 47,9 mil tn de capturas marítimas (6,9% del total nacional). LA merluza de cola es la principal especie desembarcada en este puerto.



Especie	Participación Promedio 2010-2016
Merluza de cola	56,9%
Polaca	16,3%
Merluza negra	4,2%
Granadero	1,1%
Merluza austral	3,9%
Vieira (callos)	2,8%

Parte V. MARCO REGULATORIO E INSTITUCIONAL

RÉGIMEN FEDERAL DE PESCA (LEY NACIONAL N° 24.922/1998)

En la República Argentina la actividad pesquera se encuentra regulada por el Régimen Federal de Pesca (Ley 24.922). Allí se determina que el *mar territorial (hasta 12 millas náuticas)* es jurisdicción de las provincias; y desde este límite hasta el *fin de la Zona Económica Exclusiva (200 millas)*, es jurisdicción exclusiva de la Nación.

A través de la Ley N° 24.922, se creó el **Consejo Federal Pesquero (CFP)**, para la regulación de la captura y la conservación de los recursos. Se encuentra integrado por un representante por cada una de las provincias con litoral marítimo, el Secretario de Pesca, un representante por la Secretaría de Recursos Naturales y Desarrollo Sustentable, un representante por el Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto, y dos representantes designados por el Poder Ejecutivo Nacional.

La ley le otorga al CFP la potestad de determinar la **Captura Máxima Permisible**, por año y especie, en articulación con la información y asesoría proporcionada por el **Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero (INIDEP)**. Cada buque debe poseer un permiso de pesca. El permiso de pesca sólo habilita para acceder al caladero. Adicionalmente, para ejercer la pesca, cada buque debe disponer de una cuota de captura o una autorización de captura en caso de que la especie no esté cuotificada. Las cuotas son parcial o totalmente transferibles, salvo la transferencia de cuotas entre buques fresqueros a congeladores o factorías (art. 27).

El ejercicio de la actividad está sujeto al pago de un derecho único de extracción por especie y modalidad de pesca. El monto de este derecho es fijado por el Consejo Federal Pesquero y es percibido por la Autoridad de Aplicación.

Por medio de la ley se creó también el **Fondo Nacional Pesquero (FONAPE)**, que se constituye mediante los recursos provenientes de aranceles por permisos de pesca, los derechos de extracción, cánones, tasas y multas (art. 43). El mencionado fondo es administrado por la autoridad de aplicación y es coparticipable entre la Nación y las provincias con litoral marítimo. En este sentido, como mínimo el 50% de los recursos, deben ser transferidos a las provincias integrantes del Consejo Federal Pesquero y al Estado Nacional, pudiendo financiar capacitación, investigación, equipamiento y gastos administrativos con el resto (art. 44 y 45).

Por último, la ley establece que la explotación de los recursos vivos en los espacios marítimos bajo jurisdicción argentina sólo podrá ser realizada por personas físicas domiciliadas en el país o personas jurídicas de derecho privado que estén constituidas o funcionen de acuerdo con las leyes nacionales (art. 24). Asimismo, la explotación comercial de los recursos vivos marítimos sólo puede realizarse mediante buques de bandera argentina (art. 35), con la excepción de permisos temporarios otorgados en el marco de tratados internacionales (art. 37). La reserva de bandera a los fines de la pesca comercial será irrenunciable en las aguas interiores y el mar territorial (art. 35). También es obligatorio desembarcar la producción en los muelles argentinos (art. 24).

Mediante el Decreto 214/1998 se determinó que sería la ex Secretaría de Agricultura Ganadería, Pesca y Alimentación (SAGPyA), hoy Ministerio de Agroindustria, la autoridad de aplicación de la Ley 24.922.

El **Régimen de Cuotas Individuales Transferibles de Captura (CITC)** vigente fue establecido por el Consejo Federal Pesquero mediante Resolución CFP N° 10/2009. Poseen un régimen específico de captura las especies polaca, merluza negra, merluza de cola y merluza común.

Además de asesorar al CFP, el Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero (INIDEP) realiza investigación en artes de pesca, tecnología de acuicultura y economía pesquera.

Con respecto a las políticas de comercio exterior, en el mes de agosto del 2011, el Poder Ejecutivo Nacional dispuso mediante el decreto 1243/2011 una rebaja por 180 días de los derechos de exportación de 34

productos pesqueros elaborados. Luego, la rebaja fue prorrogada hasta el 19 de junio de 2012, mediante Decreto 429/2012.

TRATADO DE LA CUENCA DEL PLATA

La Argentina suscribió, junto con la entonces República de Bolivia (hoy Estado Plurinacional), la República del Paraguay, la República Federativa del Brasil y la República Oriental del Uruguay, el 23 de abril de 1969, en la ciudad de Brasilia, el Tratado de la Cuenca del Plata que en su artículo 1° establece que las partes contratantes “convienen en mancomunar esfuerzos con el objeto de promover el desarrollo armónico y la integración física de la Cuenca del Plata y de sus áreas de influencia directa y ponderable”, en temas como “la preservación y el fomento de la vida animal y vegetal” y la “promoción de otros proyectos de interés común y en especial aquellos que tengan relación con el inventario, evaluación y el aprovechamiento de los recursos naturales del área”. Para el cumplimiento de los objetivos del tratado se creó un **Comité Intergubernamental Coordinador**.

Por otro lado, las exportaciones de la captura continental fluvial se encuentran sujetas al establecimiento de cupos de exportación. Mediante el Decreto 1074/2011 se estableció que sea la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca la que evalúe el estado de los recursos involucrados y fije dichos cupos de exportación.

PROTOCOLO DE CALIDAD PARA TRUCHAS ARCOÍRIS CONGELADAS

Con respecto a la regulación y la política pública para el sector de procesados y conservados, se puede mencionar el **Protocolo de Calidad para Truchas Arcoíris Congeladas**, aprobado por la Resolución 264/2012 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP). El protocolo define y describe atributos de calidad para la producción (cría, engorde y procesado) de truchas arcoíris enteras y/o sus cortes, en ambos casos congelados, que aspiren a utilizar el sello “Alimentos Argentinos, Una Elección Natural” y su versión en idioma inglés. El objetivo del documento es constituirse en una herramienta para que los productores procesadores de dichas truchas puedan obtener un producto de calidad diferenciada.

ACUICULTURA

Mediante Resolución de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos - SAGPyA - N° 1314/04 se regula la producción de Organismos Acuáticos Vivos en el Territorio de la República Argentina

En 2015 se sancionó la **Ley Nacional de Acuicultura Sustentable** (Ley N°27.231/15), que tiene por objeto regular, fomentar y administrar el desarrollo de la actividad acuícola dentro del territorio argentino, en concordancia con las atribuciones del Gobierno nacional, de los gobiernos provinciales, municipales y/o de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Con respecto a las políticas de promoción de la acuicultura, el **Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP)** conformó el Clúster Acuícola del NEA, que está constituido por un conjunto de empresas e instituciones vinculadas a la producción y comercialización de productos acuícolas concentrados en las provincias de Corrientes, Chaco, Formosa y Misiones. Su objetivo principal es brindar un espacio para la articulación público-privada, la coordinación entre los empresarios y la elaboración de políticas públicas.

A instancias de la Dirección de Acuicultura de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (SAGyPA) se creó a fines de la década de 1990 el **Centro Nacional de Desarrollo Acuícola (CENADAC)**, instalado en el norte de la provincia de Corrientes.

El mencionado Instituto de Biología Marina y Pesquera Almirante Storni (IBMPAS) posee también un Programa de Maricultura.

La provincia de Neuquén es de las más adelantadas en la promoción y regulación del sector, ya que cuenta con una Ley de Acuicultura (N° 1.996) y un Plan Provincial de Acuicultura.

Existe también una Tecnicatura en Acuicultura que se dicta en el Centro Regional Universitario de Bariloche dependiente de la Universidad Nacional del Comahue.

En el marco de la Dirección de Acuicultura del MAGyP, se acaba de lanzar la Red de Fortalecimiento para la Maricultura Costera Patagónica (RMCP).

PRINCIPALES ENTIDADES

Entre las principales entidades públicas se puede mencionar:

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGYP) Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (SSPA): Autoridad de aplicación del Régimen Federal de Pesca. Entre sus funciones se encuentra preservar el recurso pesquero y promover la expansión del sector. Realiza actividades de control de la pesca ilegal, conservación de los ecosistemas marinos y fomento de la actividad pesquera. A su vez recolecta y difunde información de capturas marítimas y de comercio internacional de productos pesqueros.

Consejo Federal Pesquero (CFP): Organismo rector de la política pesquera nacional y principal regulador de la actividad, cuenta con una composición colegiada de cinco representantes provinciales y cinco provenientes del Estado Nacional. Entre sus funciones se encuentran: aprobar los permisos de pesca comercial y experimental; establecer derechos de extracción y fijar cánones por el ejercicio de la pesca; establecer la Captura Máxima Permisible (CMP) por especie, teniendo en cuenta el rendimiento máximo sustentable de cada una de ellas, y establecer las cuotas de captura anual por buque, por especie, por zona de pesca y por tipo de flota.

Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero (INIDEP): Organismo descentralizado del MAGYP que asesora al SSPyA y CFP en el uso racional sostenible de los recursos pesqueros a partir estudios sobre la dinámica de poblaciones de peces, crustáceos y moluscos. Desarrolla proyectos de investigación sobre acuicultura y pesquerías, determina anualmente el rendimiento máximo sostenible de las especies y recomienda las Capturas Biológicamente Aceptables (CBA) al CFP.

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA): organismo descentralizado del MAGyP. La Dirección de Inocuidad de Productos de la Pesca y Acuicultura dirige, planifica y controla las actividades de fiscalización que, en el orden higiénico sanitario, se efectúan en los establecimientos destinados a la captura, el cultivo y la transformación de productos de la pesca y acuicultura.

Comisión Técnica Mixta del Frente Marítimo (CTMFM): Organismo binacional, creado por el Tratado del Río de la Plata y su Frente Marítimo firmado por la República Argentina y la República Oriental del Uruguay en 1973. Tiene como objeto realizar estudios y adoptar y coordinar planes y medidas relativas a la conservación, preservación y explotación de los recursos vivos y a la protección del medio marino en la zona de interés común. Dentro de las aguas bajo jurisdicción del tratado, la captura máxima permisible es fijada conjuntamente por la CTMFM y la Comisión Administradora del Río de la Plata.

Secretaría / Subsecretarías de Pesca de las provincias con litoral marítimo: Cada una de las cinco provincias con litoral marítimo (Buenos Aires, Río Negro, Chubut, Santa Cruz y Tierra del Fuego) cuenta con su propia administración y su legislación pesquera aplicable en el área de ejercicio de su dominio sobre recursos ícticos.

Por otra parte, entre las entidades privadas se deben mencionar: Cámara de la Industria Pesquera (CAIPA), nuclea a todas las empresas que realizan actividades relacionadas con la industria pesquera, tanto sean armadores como procesadores; Consejo de Empresas Pesqueras Argentinas (CEPA), constituido por empresas de capital nacional e integradas que procesan en tierra y a bordo; Cámara de Argentina Patagónica de Industrias Pesqueras (CAPIP), reúne al sector pesquero de la Patagonia; Cooperativa Marplatense de Pesca e Industria (COOMARPES), asocia a más de 140 barcos pesqueros y posee tres plantas productivas, una para procesado y conserva del pescado, otra de conserva de anchoítas y filetes, y

una planta de harina y aceite de pescado; Cámara de Frigoríficos Exportadores de la Pesca (CAFREXPORT), agrupa a diecisiete pymes procesadoras marplatenses; Cámara de Armadores de Poteros Argentinos (CAPA), nuclea a todos los armadores de buques argentinos dedicados a la pesca de calamar (buques poteros); Cámara de Armadores de Pesqueros y Congeladores de la Argentina (CAPeCA), reúne a grupos empresarios argentinos dedicados a la pesca y la elaboración de productos pesqueros; Cámara Argentina de Armadores de Buques Pesqueros de Altura (CAABPA), constituida por las empresas pesqueras integradas, que cuentan con su propia flota pesquera de altura y elaboran en sus plantas en tierra.

Por último, las organizaciones sindicales como el Sindicato de Obreros Marítimos Unidos (SOMU) que nuclea a los trabajadores marítimos de marinería y maestranza embarcados en todo tipo de buques. Su ámbito geográfico es nacional; el Sindicato Marítimo de Pescadores (Si.Ma.Pe), nuclea a trabajadores que prestan servicios en toda clase de buques pesqueros, principalmente, de Mar del Plata; el Sindicato de obreros de la industria del pescado (SOIP) que representa a los trabajadores de la industria del pescado, en su mayoría fileteros (Mar del Plata); la Asociación Argentina de Capitanes, Pilotos y Patronos de Pesca, ámbito geográfico de aplicación Mar del Plata; el Centro de Capitanes de Ultramar y Oficiales de la marina mercante y la Federación Argentina de Capitanes y Oficiales de Pesca (Facop)

POLÍTICAS PÚBLICAS EN 2016

Entre las políticas públicas relevantes para el sector vigentes desde 2016 se encuentran principalmente:

- Decreto 1.199/2016 (02/12/2016). Derogación. Decreto N° 2.229/2015.

El Gobierno eliminó, a través de un decreto de necesidad y urgencia, el sistema de reembolso adicional para exportaciones con embarque en puertos patagónicos. El sistema beneficiaba a las exportaciones con embarques en los puertos de San Antonio Oeste y Madryn con 8% de reembolso; Comodoro Rivadavia, con 9%; Puerto Deseado y San Julián, con 11%; Punta Quilla, Río Gallegos y Río Grande, con 12%; y Ushuaia, con 13%.

- Decreto 1.207/2016 (02/12/2016).

Considerando la derogación del Decreto 2.229/15 El Estado Nacional ha iniciado la implementación de medidas efectivas tendientes a revertir los indicadores negativos de la economía argentina teniendo particularmente en cuenta la situación de las diversas economías regionales. En este sentido, la medida apunta a aumentar los reintegros por exportación a determinadas economías regionales, para dotar de mayor competitividad a los productos derivados de ciertas industrias del sector pesquero, frutícola y lanero. La medida contempla modificar las alícuotas correspondientes a los reintegros por exportaciones.

Parte VI. DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES

V.1. DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES

De acuerdo al diagnóstico realizado en las páginas precedentes, los desafíos y oportunidades para el sector pueden agruparse en tres ejes: capacidades productivas y tecnológicas; promoción y desarrollo de mercados y comercialización y logística.

FORTALECER CAPACIDADES PRODUCTIVAS Y TECNOLÓGICAS.

La cadena de valor de la pesca presenta una estructura productiva heterogénea. Por un lado un grupo de grandes empresas integradas con flota congeladora y fresquera de gran porte, competitiva y con altos niveles de productividad, principalmente de capitales extranjeros; y por otro lado, un grupo de empresas fresqueras pequeñas y medianas asociadas a un entramado productivo local -astilleros, cooperativas de fileteado, frigoríficos procesadores-, caracterizado por mayores niveles de empleo y valor agregado por unidad de producto, pero con menores niveles de competitividad. En particular, esta flota pesquera presenta un alto grado de obsolescencia que genera períodos de inactividad, implicando una menor cantidad de mareas y demanda de empleo y pudiendo llegar a perder los permisos de pesca si no se cumplen periodos mínimos de actividad.

El desafío de fondo consta en quitar de operación la flota más obsoleta, remplazándola con la incorporación de una menor cantidad de barcos nuevos de factoría nacional. De esta manera, se estaría incentivando la industria naval, que actualmente se compone por escasos proveedores nacionales, lo cual genera una fuerte dependencia de repuestos y piezas de bienes de capital de origen extranjero. Asimismo, con una nueva flota se reducirían los costos de seguros, y al incorporar la modernización de los motores, se lograría un menor consumo de combustible.

Por otra parte, en Argentina, la capacidad de regeneración biológica de la biomasa marina se encuentra en una situación límite. El fenómeno de agotamiento de recursos se replica en las especies más consumidas internamente o con salida exportadora, como por ejemplo la merluza *hubbsi*. La menor disponibilidad de recursos implica mayores costos para mantener los niveles de captura (más días de navegación, menores capturas por día, entre otros), con el consecuente efecto en la rentabilidad del sector. Uno de los desafíos en función de esta problemática consiste en generar un esquema que permita aprovechar el sobredimensionamiento de la capacidad de captura, a la vez que la actividad se desarrolle de manera sustentable para el medio ambiente.

En línea con lo anterior, el desarrollo de la acuicultura permitiría ampliar la oferta total de productos pesqueros (marítima, continental y acuícola). Para ello es necesario contar con la reglamentación adecuada para la actividad, esto es avanzar en la sanción del decreto reglamentario de la Ley de acuicultura Sustentable, a la vez que fomentar la I+D en el sector.

Entre los límites ambientales identificados se encuentran también la necesidad de implementar métodos y tecnologías necesarias para el tratamiento de efluentes (particularmente en las fábricas de harina de pescado), así como al aprovechamiento de la pesca incidental⁶ y los descartes. Con respecto a este último, para impulsar su aprovechamiento económico, se podría promover el perfeccionamiento de las técnicas de pesca y la reglamentación de su ejecución, a fin de reducir los descartes y las capturas incidentales. También se podrían buscar alternativas para obtener rentabilidad de las capturas incidentales, a través por ejemplo de pulpas-surimi y harinas de pescados.

⁶ La pesca incidental corresponde a las capturas no queridas de las especies acompañantes de la que se busca extraer, mientras que los descartes refieren a los juveniles de la especie perseguida que no alcanzan las tallas mínimas consideradas comerciales.

FORTALECER EL DESARROLLO DE MERCADOS

Además, la cadena de valor podría recibir un significativo impulso en el desarrollo de nuevos mercados. Por un lado, es necesario diversificar los destinos de exportación (especialmente hacia países con menores prácticas proteccionistas que la Unión Europea), así como también ampliar el consumo interno de productos pesqueros. Por otro lado, dada la alta proporción de las exportaciones de peces que se comercializa como pescado entero congelado, existe potencial para incrementar el valor agregado en las ventas externas a partir de la exportación de productos procesados orientados al consumidor final.

En línea con lo anterior, las barreras arancelarias y para-arancelarias en alimentos procesados de los principales países compradores desalientan una mayor especialización en tecnología e innovación de alimentos. En particular, las barreras para-arancelarias de la UE funcionan de forma que los productos pesqueros sin ningún proceso, ingresan a la UE sin arancel, desalentando la incorporación de valor agregado fuera de la UE.

Promover el desarrollo de nuevos mercados externos diversificando los destinos especialmente hacia países con menos barreras para-arancelarias y prácticas proteccionistas. La alta dependencia de las exportaciones hacia la Unión Europea, en especial España; Brasil; Estados Unidos y Japón, junto con la estrechez relativa del mercado interno, son un condicionante estructural de la actividad pesquera que impide atemperar los desequilibrios coyunturales de los mercados internacionales. Así mismo, es un desafío propender a la incorporación de un mayor valor agregado a los productos del mar, ya que los principales países compradores, a través de las barreras arancelarias y para-arancelarias en alimentos procesados, desalientan una mayor especialización en tecnología e innovación. En este sentido, la promoción del consumo de pescado en el mercado interno y el fortalecimiento de la estrategia exportadora constituiría un pilar para el aumento de la competitividad del sector.

COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA

La cadena opera con importantes niveles de informalidad comercial. La primera venta carece de transparencia, control y de servicios e infraestructura básica. Los precios y cantidades se pactan de manera directa sin la existencia de subasta y termina favoreciendo la inestabilidad de precios y de oferta. A su vez, el cierre del Mercado Nacional de Concentración del Puerto de Mar del Plata implicó mayores intermediaciones comerciales y mayor nivel de informalidad en el sector.

Por otra parte, los pequeños pescadores carecen de infraestructura para la logística comercial. La infraestructura para el manejo y la cadena de frío para el transporte encarecen y complejizan la logística del sector y terminan funcionando como una barrera a la entrada de pequeños pescadores a los mercados masivos tanto interno como externo.

En este sentido, la existencia de un mercado concentrador pesquero mejoraría la transparencia de las operaciones contribuyendo a la explotación racional del recurso, se traduciría en mejoras al consumidor en el nivel de precios, permitiría aplicar y verificar el cumplimiento de las normas de tipificación y control de calidad de todos los productos. Por otra parte, mediar entre los intereses de las empresas transportistas y las necesidades logísticas de sectores exportadores como el complejo pesquero, asegurarían un regular servicio de transporte.

BIBLIOGRAFÍA

- Bertolotti, M. I; Verazay, G.; Errazti, E.; Pagani, A.; Buono, J. Flota Pesquera Argentina. Evolución durante el período 1960 – 1998, con una actualización al 2000. Contribución INIDEP N° 1166 (2001).
- Situación actual del sector pesquero y acuícola de la Argentina. CFI (2007).
- Marco legal regulatorio de la pesca marítima, continental y la acuicultura de la Argentina. CFI (2008).
- Régimen Federal de Pesca. CFP (2009).
- Conversion Factors From Landed To Nominal Weight. FAO (2015).
- El estado mundial de la pesca y la acuicultura. Oportunidades y desafíos. Organización De Las Naciones Unidas Para La Alimentación Y La Agricultura. FAO (2014).
- Perfiles sobre la pesca y la acuicultura por países. La República Argentina. FAO (2014)
- Censo Nacional Económico 2004/2005. Operativo Especial al Sector Pesquero. INDEC (2004).
- Calamar y Langostino. Subsecretaría de Pesca y Acuicultura. Pesquerías de calamar y langostino. Situación actual. Buenos Aires: Subsecretaría de pesca y acuicultura. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (2007)
- Proyecto: Mercado Nacional De Concentración Pesquera Del Puerto De Mar Del Plata. Idea Y Justificación Del Proyecto Subsecretaria de Pesca y Acuicultura. MAGyP, 2015.
- Estadísticas de la Pesca Marítima. MAGYP (2014)
- Diagnostico Pesquero MINCYT(2012 y 2013)
- Madaria, E. (1999). El sector pesquero argentino. Buenos Aires: Programa de Investigación Geográfico Político Patagónico. Informe General. Universidad Católica Argentina (1999). Consultado en <http://www.uca.edu.ar/uca/common/grupo61/files/pesquero.pdf>.
- Pesca y Acuicultura. Santa Cruz y Tierra del Fuego. UIA - ANPCyT - PROFECyT – MINCYT (2008a)
- Pesca. Chubut, Rio Negro y Santa Cruz. UIA - ANPCyT - PROFECyT – MINCYT (2008b)
- Villalobos, Ruy. (2013). Diagnóstico del Sector Pesquero y Acuícola en la Argentina. BID
- Consejo de Planificación y Acción para el Desarrollo (COPADE) (2011). Documento sectorial integral. Acuicultura. Ministerio de Desarrollo Territorial de la Provincia del Neuquén.
- Plan de acción nacional para reducir la interacción de aves con pesquería en la República Argentina. Buenos Aires. Consejo Federal Pesquero (2010).
- Coremberg, A. (2010). Midiendo las Fuentes del Crecimiento en una Economía Inestable: Argentina. Productividad y Factores Productivos por Sector de Actividad Económica y Por Tipo de Activo. Santiago de Chile: United Nations Publications.
- Dignani, V. (2003). Productos de la Acuicultura. Buenos Aires: Unidad de Preinversión. Secretaría de Política Económica. Ministerio de Economía de la Nación.
- El sector acuícola argentino. Buenos Aires: Dirección Nacional de Alimentos, Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Dirección de Acuicultura (2007).
- Exportaciones Pesqueras: comportamiento de los principales mercados. Informe anual 2010. Buenos Aires: Dirección de Economía Pesquera. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (2011). Disponible http://www.minagri.gob.ar/site/pesca/pesca_maritima/04=informes/05-economia_pesquera/_informes/110401_Exportaciones%20Pesqueras%20-%20Informe%20anual%202011.pdf?PHPSESSID=d0be5aa5f9f345735209d5462348322b
- Lanari, M.E., y Cutuli, R. (2010). Trabajadores de la industria pesquera procesadora: conserva y fileteado en el puerto de Mar del Plata. Universidad Nacional de Mar del Plata, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales Coordinadora. Buenos Aires.
- Mateo, J.A., Nieto, A.A., Colombo, G. (2010). Precarización y fraude laboral en la industria pesquera marplatense. El caso de las cooperativas de fileteado de pescado. Estado actual de la situación y evolución histórica de la rama 1989 - 2010. Buenos Aires: CEIL - PIETTE (CONICET).

- Indicadores sobre la pesquería de merluza hubbsi al Sur del paralelo 41° S. MAGyP (2012)
- INFORME GP N° 10. Informe 1° semestre 2015. Coordinación Gestión de Pesquerías – DNPP Subsecretaría de Pesca y Acuicultura. MAGyP. Octubre 2015.
- Lerena, C.; Política pesquera para la soberanía argentina en el Atlántico Sur y Malvinas (2014)
- Balances y páginas web de diversas empresas del sector.

Bases de datos y páginas web consultadas

- Informes de coyuntura y estadísticas de pesca marítima. Subsecretaría de Pesca y Acuicultura. http://www.minagri.gob.ar/site/pesca/pesca_maritima/
- Base de datos de comercio exterior argentino del Instituto Nacional de Estadística y Censos. Disponible en: <http://www.indec.gov.ar/>
- Base de datos de comercio internacional de las Naciones Unidas (UN COMTRADE). Disponible en: <http://comtrade.un.org/data/>
- Base de datos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA). Disponible en: <http://apps.fas.usda.gov/psdonline/psdquery.aspx>
- Estadísticas e indicadores del Observatorio de Empleo y Dinámica Empresarial. Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social.
- Notas periodísticas publicadas en diversas páginas web de periódicos, revistas y sitios especializados.

ANEXOS

ANEXO I: ACUICULTURA

La acuicultura abarca diversos sistemas de cultivo de plantas y cría de animales en zonas continentales, costeras y marítimas, que utilizan y producen una amplia variedad de especies de animales y plantas. Las especies más explotadas a nivel mundial son las ostras y las carpas.

De acuerdo a datos de la FAO, en la producción de alimentos, la acuicultura es el sector de crecimiento más acelerado, representando casi el 50% de los productos pesqueros mundiales destinados a la alimentación. En el último informe SOFIA se pronostica un incremento del 53,9% de la producción acuícola en Argentina en 2025, pasando de una producción promedio entre 2013 y 2015 de 4 mil a 6 mil toneladas⁷.

La acuicultura tiene su origen a principios del siglo XX, cuando se introdujeron varias especies de salmónidos, con el objetivo principal de poblar los espejos de agua patagónicos (trucha arco-iris y salmones), con vistas a la pesca deportiva. De todas estas especies, la trucha arco iris fue la que más se adaptó. Posteriormente, fue utilizada en el inicio de los cultivos artesanales y luego en los de carácter semi-industrial, como se los conoce en la actualidad. Asimismo, en 1904 se obtuvieron las primeras reproducciones artificiales del pejerrey en la provincia de Buenos Aires y a partir de 1940, se practicó anualmente la siembra de numerosos cuerpos de agua lagunares en todo el país. En 1932 se construyó el Centro de Salmonicultura de Bariloche, encargado de abastecer de huevos y alevines de trucha arco-iris para siembras extensivas y cultivos hasta la década de los '90, hacia todos los sitios aptos del país para inserción de esta especie. En la actualidad, muchos de los trabajos de siembra son realizados en cada provincia con condiciones aptas.

En Argentina, la actividad acuícola comercial semi-industrial comenzó a crecer a partir de la década del '90. Los principales cultivos desarrollados en nuestro país son: trucha arco iris, pacú y moluscos bivalvos (ostión japonés y mejillón). Por último, la producción acuícola se completa con el cultivo de algunas especies mediante monocultivo de baja escala (acuicultura rural) y productos pesquero provenientes de siembras extensivas, con especies como el pejerrey.

Las distintas producciones mencionadas emplean sistemas de cultivo totalmente diferentes. El cultivo de trucha se desarrolla en dos sistemas; el primero utiliza raceways construidos en cemento sobre tierra, para producción de carne a bajo tonelaje y alevines para sus propias producciones y otros productores. El segundo, es un sistema de cultivo es intensivo, incluye las fases de preengorde y engorde, realizadas en jaulas suspendidas en cuerpos de aguas provinciales, concesionados.

En el caso del pacú (especialmente en la zona norte del país), el principal sistema de cultivo es el semi-intensivo, en estanques excavados en tierra arcillosa de dimensiones variables.

La producción de moluscos bivalvos en el litoral marítimo se efectúa en sistemas diferentes, según el tipo de litoral y de especie. Para el cultivo de ostra se emplea el sistema "sobre elevado en mesas submareales", mientras que en el cultivo de mejillón se utiliza el sistema de "long-line" en aguas costeras o abiertas. Este sistema fue utilizado en todo el litoral patagónico, ya que presenta la ventaja de poder instalarse en aguas abiertas a mayores profundidades.

En 2014, de acuerdo a los datos de la Dirección de Acuicultura del Ministerio de Agricultura, la producción acuícola de Argentina destinada al consumo directo alcanzó las 4.027,7 toneladas, abarcando el cultivo 24 especies, incluyendo peces, moluscos bivalvos, reptiles y anfibios. La producción de pacú representó el 52,6% y la trucha el 35, 4% del total⁸. En cuanto a la localización territorial de la producción, las provincias

⁷ / "El Estado Mundial de la Pesca y la Acuicultura 2016 (SOFIA)".

⁸ / el resto correspondió a carpas, surubí, tilapia, esturión, yacaré, rana, mejillones, ostras, sábalo, boga, dorado y randia.

de Misiones y Neuquén son las de mayor participación relativa, contribuyendo con el 49,4% y 35% respectivamente a la producción nacional. Le siguen Chaco (6,3%) y Formosa (4,3%).

MERCADO Y COMERCIO

La comercialización de los productos acuícolas se realiza de diversas formas. La trucha se comercializa fresca, congelada, entera o en filetes; también existen productos de mayor valor agregado, como los ahumados. El procesamiento de este producto se efectúa en establecimientos cercanos a los centros de producción. Se desconoce la demanda existente en el mercado doméstico. Los restaurantes constituyen un buen mercado para su colocación, tanto en fresco como congelado o en productos elaborados, requeridos estos últimos también en las casas de *delikatessen*. Las grandes cadenas de hiper y supermercados ofrecen el producto fresco y elaborado (ahumados, pates, etc.) en casi todo el país a un costo más elevado, pero su demanda sólo es mayor en los centros turísticos. El mercado del pacú es importante, ya que tiene elevada presencia en todas las provincias de la cuenca del río Paraná y Uruguay. Actualmente, se lo comercializa entero eviscerado, en corte por mitades con piel y sin espinas, y también procesado como hamburguesa. En cuanto a los moluscos bivalvos, el principal mercado es la ciudad de Buenos Aires donde el producto se comercializa tanto en forma fresca como de congelado. Las grandes cadenas de supermercados e hipermercados llevan el producto a la totalidad de las ciudades capitales y principales del territorio, aunque mucho del mismo se comercializa directamente a nivel local y parte se destina al enlatado en plantas procesadoras patagónicas.

MARCO INSTITUCIONAL Y REGULACIÓN

El organismo responsable de la administración de la actividad a nivel nacional es la Dirección de Acuicultura. Esta depende de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, del Ministerio de Agroindustria de la Nación.

Entre las actividades principales de la dirección de acuicultura se pueden mencionar: promover la acuicultura por medio de la investigación científica y tecnológica; estimular la innovación, adaptación y mejoramiento de las tecnologías de la acuicultura, aumentando los niveles de producción y productividad, diversificando las producciones; desarrollar, promover y transferir tecnologías orientadas al conocimiento de los aspectos biológicos de las especies potenciales, del ambiente acuático y del manejo para nuevas especies de cultivo; fomentar una acuicultura eficiente en todas sus fases, para el logro de un aprovechamiento racional de los recursos hidrobiológicos; apoyar el fomento de la actividad, mediante el desarrollo de programas y proyectos "demostrativos-vidriera" y material de difusión. Fomentar programas de capacitación de los agentes que intervienen en la actividad de acuicultura en el territorio; promover y contribuir al aprovechamiento racional de los recursos, sobre una base de un desarrollo sostenible, social y comunitario; contribuir a la preservación del ambiente acuático, a través del desarrollo tanto de técnicas de cultivo como de especies hidrobiológicas sobreexplotadas y en peligro de extinción, apoyando la ejecución de acciones al efecto, en aquellos casos en que se determine que la capacidad de carga de los ambientes es apta para tal cometido; promover y apoyar el financiamiento para el desarrollo de la actividad de la acuicultura de consumo, especialmente en el ámbito artesanal, mediante créditos preferenciales; contribuir a la generación de empleo productivo, a través de la diversificación del ámbito rural; incorporar la actividad al sistema estadístico nacional y cumplimentar, por control, las normativas vigentes; propiciar la captación de recursos económicos, financieros y tecnológicos provenientes de fuentes de cooperación del país y del extranjero; apoyar y desarrollar sistemas de organización para jerarquizar las instituciones y el mejoramiento de los resultados de gestión; apoyar los estudios de comercialización, procesamiento y obtención de valor agregado que faciliten los mecanismos de distribución y colocación de productos de la acuicultura.

Por otra parte, la Red de Fortalecimiento de la Maricultura Costera Patagónica fue creada en 2011. Dispone de financiamiento proveniente del CONICET para su funcionamiento y para el desarrollo de algunas de las actividades priorizadas por la misma. Actualmente participan de la Red, investigadores, docentes y técnicos de instituciones académicas y educativas, algunas de ellas referentes en la disciplina de las cuatro Provincias costeras patagónicas así como el sector privado y entidades gubernamentales. El objetivo general de la Red es contribuir al desarrollo de la maricultura costera en la región patagónica y se constituye como un instrumento de cooperación en materia de producción en maricultura en el cual, a partir de esfuerzos coordinados y de la sinergia positiva generada entre las distintas instituciones, el sector privado y los estamentos gubernamentales, se promueve el desarrollo de la actividad. La Red está concebida desde un enfoque sustentable y multidisciplinario que busca la transferencia al sector público y a la esfera productiva de los servicios, conocimientos y tecnologías disponibles, visualizando asimismo nuevas alternativas para el desarrollo de la actividad. Adicionalmente, la Red busca promover acciones orientadas a desarrollar el conocimiento en torno a especies cultivadas y potencialmente cultivables, su factibilidad económica e ingeniería, a generar el conocimiento de base y aplicado en relación a los aspectos socioeconómicos atinentes a la actividad, a fortalecer la formación de recursos humanos, a difundir las actividades asociadas con la disciplina así como a participar en el intercambio y organización de la información disponible.

Mediante Resolución de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos - SAGPyA - N° 1314/04 se regula la producción de Organismos Acuáticos Vivos en el Territorio de la República Argentina. De acuerdo a dicha Resolución, se entiende por emprendimiento o establecimiento de producción acuícola o acuicultura toda instalación situada en un lugar geográfico seleccionado, en el que se produzcan, cultiven o mantengan organismos acuáticos vivos con fines de: a) repoblación de ambientes acuáticos naturales; b) cultivos en ambientes naturales destinados a la pesca recreativa y c) cultivo y producción de organismos acuáticos - vegetales o animales - destinados al consumo humano, mediante metodologías existentes o que pudieran surgir con el avance de las tecnologías destinadas a la actividad (artículo 2°).

La Autoridad de Aplicación se reserva la facultad de determinar en forma taxativa las especies que serán admitidas para su introducción al territorio nacional, considerando para ello los posibles impactos ambientales negativos graves que pudieran ocasionar los eventuales escapes. En el caso de que las especies exóticas fueran admitidas (Artículo 7°) las mismas sólo podrán cultivarse en régimen de actividad intensiva o semi-intensiva, siempre y cuando cuente con el aval provincial previo (artículo 6°).

Para el seguimiento del sector acuícola la legislación establece la inscripción, con carácter de "Obligatoria", en el Registro Único Nacional de Establecimientos de Acuicultura (RENACUA); tanto de los establecimientos productivos como de aquellos destinados a la pesca deportiva o a la producción y comercialización de organismos acuáticos ornamentales (Artículos 8°).

La información y los requisitos necesarios para la presentación de un "Proyecto Acuícola" son: a) objetivo del proyecto, sitio seleccionado, mención de los motivos y estudios efectuados que determinaron la utilización de la especie, sea autóctona y/o exótica, datos de producción, mercado y todos aquellos que a juicio del solicitante sean importantes desde el punto de vista del cultivo y la comercialización; b) memoria biológica de la especie, sea exótica o autóctona, país de origen, procedencia (cultivo o medio silvestre), establecimiento de procedencia, hábitos alimentarios, reproducción, enfermedades, etc.; c) sistema de cultivo a utilizar; d) individualización del técnico/ idóneo o encargado del emprendimiento; e) certificación provincial o municipal de inscripción del establecimiento; f) habilitación sanitaria, en el caso de efectuar procesamiento de la producción; g) planos por duplicado detallando las instalaciones, indicando las dimensiones de cada una de las estructuras (Artículo 11°).

Una vez presentada la documentación exigida, la Dirección de Acuicultura se expedirá en un término máximo de 30 días aprobando o rechazando la habilitación del establecimiento (Art. 10). En el caso de que se trate de la entrada de una especie exótica de primera introducción histórica, el Certificado se otorgará con carácter Provisorio, hasta que el proyecto haya entrado en regulación productiva, momento en que se le otorgará el Certificado Definitivo. Para tal fin el establecimiento deberá emitir resumidamente los

resultados obtenidos referidos a la adaptación de los organismos al cautiverio, reproducción, hábitos alimentarios, enfermedades, comportamiento, producción, etc. con el objetivo de obtener conocimientos básicos sobre la especie (Art. 15).

La habilitación sanitaria para procesamiento de los productos es reglamentada a nivel nacional por el Servicio Nacional de Sanidad Alimentaria (SENASA).

Con la creación del Consejo Federal de Medioambiente, COFEMA, y la adhesión de diversas provincias a dicho organismo, surgió una nueva figura que tiene incidencia en materia de regulación ambiental sobre todas las actividades antrópicas. Las provincias se obligan a aceptar las reglamentaciones que resuelva el COFEMA, cuando se expida en forma de Resolución, pudiendo inclusive exigir mayores medidas de prevención y corrección, tendientes a asegurar la calidad del medio ambiente.

Por otra parte, la Ley N°27.231/15 de Acuicultura Sustentable tiene por objeto regular, fomentar y administrar el desarrollo de la actividad acuícola dentro del territorio argentino, en concordancia con las atribuciones del Gobierno nacional, de los gobiernos provinciales, municipales y/o de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Los objetivos particulares de esta ley, son: a) propiciar el desarrollo integral y sustentable de la actividad productiva de la acuicultura, orientándola como fuente de alimentación, empleo y rentabilidad, garantizando el uso sustentable de los recursos (suelo, agua, organismos acuáticos); así como la optimización de los beneficios económicos a obtener en condiciones de armonía con la preservación del medio ambiente y de la biodiversidad; b) proponer el ordenamiento territorial, el fomento, el control y la fiscalización de la actividad; c) proceder a la preservación o la recuperación de los recursos acuáticos del territorio nacional, por medio de la acuicultura de repoblamiento, en caso de necesidad y cuando así lo indicaren estudios previos; d) promover el desarrollo socioeconómico, cultural y profesional de los actores del sector acuícola, desarrollando y/o mejorando principalmente, las economías regionales mediante programas específicos; e) establecer bases y mecanismos de coordinación entre las autoridades nacionales, provinciales, municipales y/o de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, para el mejor cumplimiento de los objetivos de la presente ley; f) apoyar y facilitar la investigación científica, especialmente aquella dirigida a los aspectos de desarrollo tecnológico en materia de acuicultura; g) establecer convenios con las autoridades provinciales para la implantación de un Sistema Nacional de Estadística en Acuicultura (SINEA), así como convenios de reciprocidad para la continuidad y ampliación del Único Registro Nacional de Establecimientos de Acuicultura (RENACUA) existente en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca; h) promover la capacitación a todos los niveles: productores, profesionales, técnicos, pescadores artesanales, operarios y estudiantes; i) establecer las bases de control de la producción en materia de acuicultura, coordinadamente con las autoridades competentes a nivel provincial; j) apoyar el agregado de valor al producto cosechado, impulsar su comercialización, calidad, trazabilidad, etiquetado e inocuidad; así como toda otra certificación que sirva a su promoción y competitividad en el mercado nacional e internacional, junto al aumento de volumen obtenido en todas sus variantes.

Es importante mencionar que esta ley se encuentra pendiente de reglamentación. Su importancia radica en que complementa el conjunto de normas que regulan la actividad pesquera.

A nivel provincial, son varias las jurisdicciones que establecieron normas específicas para el avance de la acuicultura s: Buenos Aires (Ley N° 11.447, Decreto N° 3237/1995); Catamarca (Ley N° 4891); Chubut (Ley N° 2939 de Acuicultura Continental. Ley N° 3959 de Acuicultura Marítima. Ley N° 3956. Decreto N° 447/1994); Misiones (Ley de Pesca N° 3952); Neuquén (Ley N° 1996, Decreto Reglamentario N° 1548/1993); Santa Fe (Ley N° 12.212); Tierra del Fuego (Ley N° 244, modificada por la Ley N° 537); Santa Cruz (Ley N° 1464, Disposición N° 239/2000) y Río Negro (Ley N° 2829, reglamentada por Decreto N° 751/2003).

TENDENCIAS

Si bien se han logrado avances sustanciosos en el desarrollo de la actividad en los últimos diez años, el crecimiento de la actividad se encuentra prácticamente estancado. La producción acuícola no es relevante en el país en relación con el crecimiento de la acuicultura a nivel regional y mundial. Esto se debe en parte a la inestabilidad económica de los últimos años que impide el desarrollo del sector, pero también a una a

que la Argentina tiene una estructura productiva con fuerte orientación a la agricultura y la ganadería tradicionales.

Los cambios ocurridos en la actividad permitieron la diversificación hacia otras especies (como pacú, carpas, moluscos y crustáceos) y con ello se ampliaron las posibilidades del consumidor⁹. Asimismo, la disminución de los recursos pesqueros continentales y marítimos, marca un consumo creciente de productos de la acuicultura para abastecimiento del mercado interno y externo; así como para fomento de la actividad de pesca deportiva. Esto se ve reflejado en la mayor demanda de capacitación (brindada anualmente por el CENADAC), y en las instalaciones de estaciones de cultivo tanto privadas, para producción, como gubernamentales para asistencia.

El objetivo fundamental de los proyectos de investigación relativos a la acuicultura es repoblar la pesca deportiva y generar alimentos.

Existen en la actualidad aproximadamente 30 programas de investigación pertenecientes al INIDEP. Entre los más destacados se encuentra el Proyecto Estratégico Maricultura Pampa Sur, enfocado en I+D+i. Este proyecto tiene dos componentes: un objetivo de corto plazo, orientado a fortalecer la estación de maricultura y área de las especies Chernia y Besugo; y un objetivo de mediano plazo, financiado con crédito BID, que comprende el Programa de Desarrollo Sustentable de la Pesca. Los pilares fundamentales de este proyecto son el cambio climático y la maricultura, y la acuicultura relacionada con los alimentos y los insumos.

Por otra parte, existen proyectos de investigación sobre la cría de pacú y trucha arco iris. Estos proyectos tienen tres pilares: genética, sanidad (I+D para asegurar el estatus sanitario) y nutrición.

Por último, es importante mencionar que existen proyectos sobre Acuaponia en la provincia de Buenos Aires, los cuales comprenden especies como el Pejerrey y la Tararira (orientados a la pesca deportiva y por la elevada demanda para las lagunas de los barrios privados), Tilapia, Ornamentales, Trucha Arco Iris, Mojarra, Hipocampos, Ostras del Pacífico (San Blas).

⁹ Los cambios estuvieron asociados no sólo a las especies cultivadas y a las formas de producción, sino también en las formas de presentación de los productos (entero eviscerado, filetes sin espinas, hamburguesas, productos congelados y ahumados, entre otros).