

**UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA**  
**FACULTAD DE ZOOTECNIA**  
**ESCUELA PROFESIONAL DE ZOOTECNIA**



**“CARACTERIZACIÓN DEL PROCESO DE PESCA Y  
COMERCIALIZACIÓN DE PESCADO EN ÉPOCA DE  
CRECIENTE EN CONTAMANA, LORETO”**

**Tesis**

**Para optar el título de:**

**INGENIERO ZOOTECNISTA**

**PRESENTADO POR**

**SARITA SOLANGE ARRIAGA ABISRROR**

**Tingo María – Perú.**

**2023**



## ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

Los Miembros del Jurado de Tesis que suscriben, se reunieron, a las 08:00 p.m. del 14 de agosto de 2023, para calificar la Tesis titulada "CARACTERIZACIÓN DEL PROCESO DE PESCA Y COMERCIALIZACIÓN DE PESCADO EN ÉPOCA DE CRECIENTE EN CONTAMANA, LORETO", presentada por la Bachiller en Ciencias Pecuarias **SARITA SOLANGE ARRIAGA ABISRROR**.

Después de haber escuchado la sustentación y las respuestas a las interrogantes formuladas, el Jurado declara **APROBADA LA TESIS** con el calificativo de "EXCELENTE".

En consecuencia, la sustentante queda capacitada para optar el **TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERA ZOOTECNISTA**, que será aprobado por el Consejo de Facultad, y tramitado ante el Consejo Universitario, para la otorgación del Título, de conformidad con lo establecido en el Artículo 265°, inciso "b" del Estatuto de la Universidad Nacional Agraria de la Selva.

Tingo María, 23 de agosto de 2023

Ing. M. Sc. **JUAN CHOQUE TICACALA**  
Presidente

Dr. **CARLOS ENRIQUE ARÉVALO ARÉVALO**  
Miembro



Ing. M. Sc. **MARCO ANTONIO ROJAS PAREDES**  
Miembro

Ing. M. Sc. **JOSÉ EDUARDO HERNÁNDEZ GUEVARA**  
Asesor

Dr. **RIZAL ALCIDES ROBLES HUAYNATE**  
Asesor



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA  
DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE INVESTIGACIÓN - DGI  
REPOSITORIO INSTITUCIONAL - UNAS  
Correo: [repositorio@unas.edu.pe](mailto:repositorio@unas.edu.pe)



"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

## CERTIFICADO DE SIMILITUD T.I. N° 293 - 2023 - CS-RIDUNAS

El Director de la Dirección de Gestión de Investigación de la Universidad Nacional Agraria de la Selva, quien suscribe,

### CERTIFICA QUE:

El Trabajo de Investigación; aprobó el proceso de revisión a través del software TURNITIN, evidenciándose en el informe de originalidad un índice de similitud no mayor del 25% (Art. 3° - Resolución N° 466-2019-CU-R-UNAS).

Programa de Estudio:

Zootecnia

Tipo de documento:

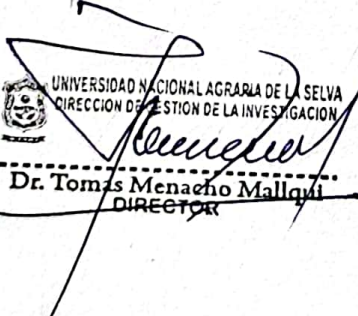
Tesis

X

Trabajo de investigación

TÍTULO	AUTOR	PORCENTAJE DE SIMILITUD
"CARACTERIZACIÓN DEL PROCESO DE PESCA Y COMERCIALIZACIÓN DE PESCADO EN ÉPOCA DE CRECIENTE EN CONTAMANA, LORETO	SARITA SOLANGE ARRIAGA ABISRROR	09 % Nueve

Tingo María, 30 de octubre de 2023

  
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA  
DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE LA INVESTIGACIÓN  
-----  
Dr. Tomás Menacho Mallqui  
DIRECTOR

C.C. Archivo

**UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA**  
**FACULTAD DE ZOOTECNIA**  
**ESCUELA PROFESIONAL DE ZOOTECNIA**



**“CARACTERIZACIÓN DEL PROCESO DE PESCA Y COMERCIALIZACIÓN DE  
PESCADO EN ÉPOCA DE CRECIENTE EN CONTAMANA, LORETO”**

<b>Autor</b>	: ARRIAGA ABISRROR Sarita Solange
<b>Asesor (es)</b>	: José Eduard Hernández Guevara Rizal Alcides Robles Huaynate
<b>Programa de investigación</b>	: Producción Animal Sostenible
<b>Línea de investigación</b>	: Producción, reproducción y mejoramiento de animales domésticos, silvestres y acuícolas en ecosistemas sostenibles
<b>Lugar de ejecución</b>	: Contamana
<b>Duración</b>	: 120 días
<b>Financiamiento</b>	: S/. 1862.7

Tingo María – Perú. 2023

VICERRECTORADO DE INVESTIGACION  
OFICINA DE INVESTIGACION



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

REGISTRO DE TESIS PARA LA OBTENCION DEL  
TITULO UNIVERSITARIO, INVESTIGACIÓN DOCENTE  
Y TESISISTA

(Resol. N° 113-2019-CU-R-UNAS)

I. Datos Generales de Pregrado

**Universidad** : Universidad Nacional Agraria de la Selva.  
**Facultad** : Facultad de Zootecnia.  
**Título de tesis** : Caracterización del proceso de pesca y comercialización de pescado en época de creciente en Contamana, Loreto.  
**Autor** : Arriaga Abisrror, Sarita Solange.  
**Asesor de tesis** : José Eduard Hernández Guevara.  
**Escuela Profesional** : Zootecnia.  
**Programa de investigación** : Producción Animal Sostenible.  
**Línea(s) de investigación** : Producción, reproducción y mejoramiento de animales domésticos, silvestres y acuícolas en ecosistemas sostenible.  
**Lugar de ejecución** : Contamana.  
**Duración** : 120 días  
**Financiamiento** : FEDU : S/0.00  
Propio : S/1862.7  
Otros : S/.0.00

Tingo María, Perú, Octubre 2023.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'S. Abisr.' with a stylized flourish.

Arriaga Abisrror, Sarita Solange.

Tesista

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'J. Eduard Hernández Guevara' with a stylized flourish.

José Eduard Hernández Guevara

Asesor

## **DEDICATORIA**

A mi persona, por ser quien conoce todo el esfuerzo puesto en el desarrollo de la investigación y por la motivación diaria que me brindo para cumplir mis metas trazadas.

A mis padres, por todo el apoyo durante mi proceso de formación universitaria.

A mis amigos Zyanko, Wendy, Bruno y César por ser de alguna u otra manera mi soporte emocional y motivadores para seguir adelante en mi vida personal y profesional.

## **AGRADECIMIENTO**

Mi mayor agradecimiento :

A la Universidad Nacional Agraria de la Selva mi alma máter, por la acogida en sus hermosas aulas y por los maravillosos amigos que me permitió conocer.

A la Facultad de Zootecnia y todos los docentes, por compartirme sus conocimientos, ser mi motivación y ejemplo para seguir profesionalmente.

A mis asesores: Ing. José Eduard Hernández Guevara y al Dr. Rizal Alcides Robles Huaynate por sus apoyo, orientación, confianza y predisposición que me brindaron en el inicio, desarrollo y culminación de este trabajo de investigación. Que Dios los bendiga siempre.

A los pescadores de Contamana que me apoyaron en la ejecución de la investigación, por los ánimos, buenos deseos y consejos brindados.

## ÍNDICE

	Página
I. INTRODUCCIÓN .....	1
II. REVISIÓN DE LITERATURA .....	3
2.1. Antecedentes .....	3
2.1.1. Aspectos socioeconómicos de actores en la pesca y comercialización de pescado.....	3
2.1.2. Aspectos en la actividad pesquera.....	3
2.1.3. Aspectos en la actividad de comercialización.....	4
2.2. Bases teóricas .....	4
2.2.1. Pesca en el Perú.....	4
2.2.2. Caracterización de la pesca .....	5
2.2.3. Disponibilidad de los productos pesqueros amazónicos .....	5
2.2.4. Pesca en la región Loreto.....	5
2.2.5. Comercialización de pescado en la región loreto.....	5
2.2.6. Formalización pesquera .....	6
2.2.7. Marco normativo para el desarrollo de la pesca y comercialización de pescado en el Perú .....	6
2.3. Definición de términos básicos .....	9
2.3.1. Tipos de pesca en loreto.....	9
2.3.2. Ciclo del río.....	9
2.3.3. Cadena de valor en la pesca .....	10
2.3.4. Actores en la pesquería.....	10
2.3.5. Artes de pesca.....	10
III. MATERIALES Y MÉTODOS.....	11
3.1. Lugar y fecha de ejecución.....	11
3.2. Zona gráfica de estudio .....	11
3.3. Tipo de investigación.....	11
3.4. Población y muestra.....	11
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos .....	12



3.6.	Fases del desarrollo del trabajo .....	12
3.6.1.	Fase preliminar. Elaboración de encuestas que incluye el listado de buenas prácticas de pesca y comercialización. ....	12
3.6.2.	Fase de campo. ....	15
3.6.3.	Fase de gabinete. ....	15
3.7.	Variables analizadas .....	15
3.7.1.	Características de los actores en el proceso de comercialización .....	15
3.8.	Componentes analizados.....	16
3.8.1.	Actores participantes en la cadena de comercialización.....	16
3.8.2.	Puntos críticos y propuestas de solución del proceso de pesca y comercialización de pescado.....	16
3.9.	Análisis estadístico .....	17
IV.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	18
4.1.	Mapeo de la cadena de comercialización de pescado en época de creciente Ucayali en Contamana, Loreto.....	18
4.2.	Caracterización de pescadores.....	19
4.3.	Caracterización de vendedores .....	31
4.4.	Puntos críticos en el proceso de pesca .....	39
	Tasa de adopción de buenas prácticas de comercialización.....	42
V.	CONCLUSIONES.....	45
VI.	PROPUESTAS A FUTURO .....	47
VII.	REFERENCIAS .....	48

## ÍNDICE DE TABLAS

Tablas	Página
1. Descripción de las buenas prácticas en la pesca. ....	12
2. Descripción de las buenas prácticas en la comercialización de pescado.....	14
3. Edad y años en la actividad.....	19
4. Estado civil .....	19
5. Lugar de procedencia .....	20
6. Grado de instrucción de los pescadores.....	20
7. Integrantes del núcleo familiar.....	20
8. Tipo de embarcación que utilizan los pescadores para la pesca .....	21
9. Cantidad de embarcaciones empleadas para la pesca .....	21
10. Tamaño de las embarcaciones más empleadas en la pesca. ....	21
11. Tamaño promedio de embarcación empleadas en la pesca. ....	22
12. Pescadores formalizados en la actividad pesquera.....	22
13. Razón de formalización de los pescadores en la actividad pesquera .....	23
14. Días de actividad y días en la actividad pesquera. ....	23
15. Artes de pesca utilizadas en la actividad pesquera.....	24
16. Tamaño de malla de las artes de pesca .....	25
17. Horario de pesca.....	25
18. Personal de apoyo en la actividad pesquera.....	26
19. Cantidad y límite de pesca.....	26
20. Ciclo de río de más pesca .....	27
21. Conocimiento de la talla mínima de pesca .....	27
22. Especie de peces capturados. ....	28
23. Tiempo de viaje a la zona de pesca.....	29
24. Zona de pesca de preferencia.....	29
25. Capacitaciones recibidas.....	30
26. Fuentes de ingreso.....	30
27. Precio de venta y cantidad de venta en soles .....	31
28. Edad y años en la actividad.....	31
29. Estado civil .....	32
30. Lugar de procedencia .....	32
31. Grado de instrucción.....	32

32. Integrantes del núcleo familiar.....	33
33. Cantidad de puestos de venta que posee.....	33
34. Pertenece a la asociación de vendedores. ....	33
35. Horario de comercialización.....	33
36. Días en la actividad.....	34
37. Comercialización de pescado fresco. ....	35
38. Comercialización de pescado salpreso.....	36
39. Comercialización de pescado seco salado. ....	36
40. Comercialización de pescado fresco salado.....	37
41. Fuente de provisión de pescado. ....	37
42. Cantidad de compra diaria. ....	38
43. Época del año con mayor venta.....	38
44. Implementos para el vendedor.....	39
45. Problemas en la actividad de la pesca. ....	39
46. Problemas en la actividad de comercialización. ....	42

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figuras	Página
1. Área urbana del distrito de Contamana, provincia Ucayali, región Loreto. ....	11
2. Mapeo de la cadena de comercialización de pescado en Contamana, Loreto. ....	18
3. Tasa de adopción de buenas prácticas de pesca.....	40
4. Número de buenas prácticas de pesca adoptadas por pescador .....	41
5. Tasa de adopción de buenas prácticas de comercialización de pescado .....	42
6. Número de buenas prácticas de comercialización adoptadas por vendedor.....	44

## RESUMEN

La investigación se desarrolló en el distrito Contamana, provincia Ucayali, región Loreto con el objetivo de analizar las características del proceso de pesca y comercialización de pescado. Es de tipo descriptivo transversal y se aplicó encuestas para analizar las características generales de pescadores y vendedores, el proceso y puntos críticos de comercialización y se evaluó la adopción de buenas prácticas de pesca y comercialización. Se identificó 235 pescadores y 108 vendedores, en la pesca se destaca que el mayor porcentaje de pescadores son informales (63.83%) emplean bote y canoa (53.62%) pescan con trampa de 3 pulgadas con preferencia en la época de vaciante del río (56.60%), al día desembarcan de 5 a 128.75 kg y el 60% pescan *P. nigricans* (Boquichico). Así mismo se destaca que el mayor porcentaje de vendedores, venden en la mañana y tarde (59.26%). Comercializan en 4 estados a las especies clasificado según precio mayor; Fresco: *P. punctifer* (Doncella), Salpreso: *B. vaillantii* (Bagre), Seco salado: *A. gigas* (Paiche) y Fresco salado: *P. punctifer* (Doncella) y tienen como fuente de provisión a un pescador familiar (59.26%). Se concluye que los actores que integran la cadena de comercialización de pescado son: pescadores, intermediarios y consumidor final, los puntos críticos durante el proceso de la pesca y comercialización son la falta de adopción de las buenas prácticas según actividad, ya que el 17.87% de pescadores solo adoptan 5 de 16 buenas prácticas de pesca y el 27.78% de vendedores solo adoptan 8 de 14 buenas prácticas de comercialización.

**Palabras clave:** buenas prácticas, caracterización, pesca, pescadores, vendedores.

**Fish commercialization during the rising season in the urban area of the Contamana district, Ucayali province, Loreto region.**

**Abstract**

The research was carried out in the Contamana district of the Ucayali province in the Loreto region [of Peru], with the objective of analyzing the characteristics of the fishing process and the commercialization of fish. It was of a descriptive, cross-sectional type, and surveys were given in order to analyze the general characteristics of the fisherman and sellers, the process, and critical points in the commercialization; the adoption of good practices for fishing and commercialization was also evaluated. Two hundred and thirty five fisherman and 108 sellers were identified. Among the fisherman it stood out that a large percentage of the fisherman were informal (63.83%), used a boat and canoe (53.62%), fished with a 3-inch trap, preferably during the river's low season (56.60%), unloaded 5 to 128.75 kg per day, and 60% fished for *P. nigricans* (black prochilodus). At the same time, it stood out that the greatest percentage of sellers sold in the morning and the afternoon (59.26%), [and] the species were commercialized in four states, according to the greatest price: fresh - *P. punctifer* (spotted tiger shovel-nose catfish), salted - *B. vaillantii* (laulao catfish), dry salted - *A. gigas* (Paiche), and fresh salted - *P. punctifer* (spotted tiger shovel-nose catfish); [also], they have a fishing family as their source of provision (59.26%). It was concluded that those who make up the commercialization chain for fish were: fisherman, intermediaries, and the final consumer. The critical points during the fishing and commercialization process were the lack of adoption of good practices according to the activity, since 17.87% of the fisherman only adopted five of the sixteen good practices of fishing, and 27.78% of the sellers only adopted eight of fourteen good practices of commercialization.

**Keywords:** good practices, characterization, fishing, fisherman, sellers

## I. INTRODUCCIÓN

La pesca es una actividad que se practica a nivel global en aguas marinas y continentales, con gran importancia en la población por su contribución tanto a nivel económico por la comercialización de los peces capturados, así como también en la seguridad alimentaria producto del consumo de pescado.

El consumo de pescado en la región Loreto supera los 40 kg per cápita, la alimentación a base a pescado es facilitada por la disponibilidad de este recurso gracias a la dinámica de los ríos. El Ucayali es uno de los principales ríos de la región que alberga diversidad de especies de peces, permite el desarrollo de la pesca de subsistencia y comercial, contando con diferentes zonas de pesca a lo largo de su recorrido, en la época de creciente el río aumenta su caudal y de alguna u otra manera este suceso impide el desarrollo normal de la actividad pesquera debido a que se produce la inundación de bosques, lo que permite la dispersión de los peces a nuevas fuentes de agua.

La pesca es considerada como fuente económica principal, de provisión de alimento, nutrición y empleo que se complementa con la comercialización de pescado, es importante conocer las características de los actores que participan en estas actividades sobre todo si cumplen las recomendaciones dispuestas por el estado (buenas prácticas de pesca y comercialización) para garantizar la oferta de productos hidrobiológicos en buenas condiciones higiénico sanitarios, que al realizarse de manera inadecuada puede tener implicancias en las poblaciones naturales de peces al reducir su tamaño y diversidad, así como implicancias en el consumidor al alimentarse de productos insalubres.

Generar información respecto a las características del proceso de pesca y comercialización de pescado en época de creciente en Contamana, Loreto, será de ayuda base en el contexto de promover o reorientar acciones afines a esta actividad que permitan un adecuado aprovechamiento y promoción, propiciando el desarrollo de cadenas de valor tendientes a la sostenibilidad, así mismo será un recurso clave para posteriores investigaciones que ayude a la toma de decisiones y poder limitar riesgos en las mencionadas actividades.

En tal sentido se plantea la presente investigación con el propósito de analizar ¿Cuáles son las características del proceso de pesca y comercialización de pescado en época de creciente en Contamana, Loreto?

**Objetivo general**

- Analizar las características del proceso de pesca y comercialización de pescado en época de creciente en Contamana, Loreto.

**Objetivos específicos**

- Realizar el mapeo de la cadena de comercialización de pescado en época de creciente en Contamana, Loreto.
- Caracterizar a los pescadores en época de creciente en Contamana, Loreto.
- Caracterizar a los vendedores de pescado en época de creciente en Contamana, Loreto.
- Determinar los puntos críticos y plantear propuestas de solución en el proceso de pesca y comercialización de pescado en época de creciente en Contamana, Loreto.



## II. REVISIÓN DE LITERATURA

### 2.1. Antecedentes

#### 2.1.1. Aspectos socioeconómicos de actores en la pesca y comercialización de pescado

Pérez (2011) identificó que los pescadores de Contamana, Loreto tienen una edad que oscila entre los 17 y 65 años; con un ingreso económico de S/. 20.00 soles en promedio por día y este dinero les permite solventar los gastos diarios. El 64.37% de ellos también se dedican a la agricultura, y que la mujer o esposa del pescador cumple un rol importante en la comercialización del pescado, incrementando el ingreso económico familiar para así tener mejor estabilidad económica en el hogar.

Sánchez (2022). Parte de las ganancias de la pesca y la agricultura se utilizan para comprar alimentos y otros bienes de primera necesidad en la ciudad de Iquitos, Loreto. La pesca es realizada principalmente por hombres y se transmite de padres a hijos a través del acompañamiento a las actividades.

Del Águila (2018) indica que la comercialización de pescado en el mercado de Belén, Loreto se realiza mayormente por mujeres. El 53% tienen entre una edad comprendida entre 35 y 49 años. El 46.4% se consideran jefas de hogar y un 48.86% de las mujeres tienen estudios de primaria.

#### 2.1.2. Aspectos en la actividad pesquera

Tello y Montreuil (1994) mencionan que las embarcaciones pesqueras carecen de equipos básicos de seguridad como chalecos salvavidas, extintores y botiquines de primeros auxilios. No existe infraestructura portuaria de desembarque y observaron constante escasez de hielo. Recomiendan el uso del hilo nylon para la confección o armado de redes, así mismo identificaron que las pequeñas embarcaciones pesqueras son los más rentables.

Pérez (2011) identificó que los pescadores de Contamana, Loreto mayormente utilizan tres tipos de artes de pesca: el 83% trampera, el 20% arrastradora y el 7.5% hondera y registró que pescan al menos 47 especies de pescado que pertenecen a 18 familias, donde las familias más representativas fueron los Characidae y Pimelodidae, con la predominancia de especies como *Prochilodus nigricans* (boquichico), *Mylossoma albiscopum* (palometa), *Triportheus angulatus* (sardina) y *Curimatella meyeri* (chio chio), que suman el 47.1% del desembarque, dominando el *P. nigricans* (boquichico) con el 36.27%.

Rosero (2011) identificó los métodos de pesca utilizados por pescadores de la región Ucayali. La frecuencia de uso de trampa del 30.77% y anzuelo y tarrafa 20.02%. El 81.25% usan botes, seguida del uso de la canoa con un 18.75%. Capturaron 25 especies durante la investigación, agrupadas en 3 órdenes, en el que destaca con 6 familias el orden Siluriformes (50%), con 5 familias Characiformes (41.7%) y con una familia Perciformes (8,3%).

Del Águila (2011) identificó que el arte de pesca más utilizado por pescadores de Ucayali es la Atarraya (57.18%), Utilizan embarcaciones tipo C; los pescadores capturaron alrededor de 23 especies, divididas en 5 órdenes, en las que destacan con 8 familias Characiformes (42.9%), con 5 familias Siluriformes (35,7%), con 1 familia Perciformes, Myliobatiformes y Gymnotiformes (21,4%). Para las especies *P. nigricans* (boquichico), *T. angulatus* (sardina) y *Potamorhina altamazonica* (llambina), la talla promedio de captura es estable con relación a la talla media de madurez IMARPE (2000).

Zorrilla et al. (2016) determinaron las características de la pesca comercial en Pucallpa, donde los niveles más altos de desembarques de pescado ocurrieron durante las épocas de vaciante y las menores en épocas de creciente. Las artes de pesca que utilizan mayormente los pescadores fueron para el 65.96% la hondera y para el 21.80% la trampera. También identificaron a 56 especies que fueron extraídas durante el periodo de investigación.

Vela et al. (2013) registraron desembarques máximos de pescado entre junio y octubre, coincidiendo con la temporada de vaciante del río Ucayali, característica climática aprovechada para la pesca, lo que indica una estrecha relación entre la pesca y el ciclo del río.

### **2.1.3. Aspectos en la actividad de comercialización**

Del Águila (2018) indica que las vendedoras de pescado de Belén, Loreto trabajan en la venta entre 15 y 29 años (67%), sus horas de trabajo en la actividad es entre 7 a 9 horas (75%) algunas veces se extiende hasta 84 horas a la semana. En el 2017 comercializaron cerca de 272,311.99 kilos de pescado en estado fresco donde los más comercializados fueron 20 especies, destacándose el *P. nigricans* (boquichico).

## **2.2. Bases teóricas**

### **2.2.1. Pesca en el Perú**

Los recursos pesqueros pertenecen constitucionalmente al estado peruano. Pueden ser explotados mediante licencias temporales, autorizaciones, permisos y concesiones otorgados por el estado, con cuotas a pagar. Por tanto, todos los pescadores comerciales deberían operar bajo cierto grado de formalidad y seguimiento (De Jesús et al., 2004).

### **2.2.2. Caracterización de la pesca**

Ayala et al. (2018) consideran la importancia de generar referencias de la pesquería, además de mostrar la importancia de conocer las características de la pesquería y del recurso explotado en una amplia escala espacial, considerando las diferentes localidades y no solo los mayores mercados, para evitar la generalización.

### **2.2.3. Disponibilidad de los productos pesqueros amazónicos**

Según las cifras de ENAHO (Encuesta Nacional de Hogares) las capturas totales se han mantenido estables desde el 2011, lo que puede indicar que los recursos pesqueros aun han sido sobreexplotados. es importante monitorear la pesca comercial y de subsistencia y desarrollar lineamientos de manejo para asegurar el uso sostenible de los recursos pesqueros en beneficio de los pobladores amazónicos, especialmente en las zonas rurales (Sirens, 2021).

Alho et al. (2017) plantean que el manejo y la conservación de los medios acuáticos de la Amazonía y sus recursos hídricos pueden mejorarse si existe un incentivo gubernamental y político para implementar el manejo a través de actividades participativas. Esto es necesario para implementar leyes y reglamentos, programar la pesca, educar al medio ambiente, reducir los conflictos de pesca y desarrollar programas de monitoreo específicos para reducir las amenazas ambientales a los ecosistemas acuáticos.

### **2.2.4. Pesca en la región Loreto**

García et al. (2018) manifiestan que la pesca comercial se enfoca en el desembarque de botes de madera, que ha disminuido significativamente en la región Loreto, así como en el desembarque de barcos (lanchas). Las estadísticas de captura del Ministerio de la Producción son las estadísticas oficiales para la Amazonía peruana, y cubren únicamente la pesca comercial en las regiones de Loreto, que concentra en promedio el 74 % de las capturas, Ucayali (26%) y Madre de Dios cerca del 1% de la captura.

Produce (2020) reporta el progreso de la pesca artesanal continental en entre el 2017-2020, creciendo más del 9.0% caracterizada por la captura de *P. nigricans* (Boquichico) la principal especie con importancia en la alimentación y *M. albiscopum* (Palometa).

### **2.2.5. Comercialización de pescado en la región loreto**

A medida que las embarcaciones de pesca artesanal ingresan al puerto, se origina la dinámica de comercialización. El pescado se vende directamente a los comerciantes del mercado, restaurantes y consumidores finales. Cabe recalcar que este tipo de abastecimiento

ha permitido incrementar la oferta de productos pesqueros en la ciudad, considerando que la fuente de pescado es la pesca artesanal (López, 2010).

Produce (2015) reporta que una de las especies más preferidas para la comercialización es el *P. nigricans* (Boquichico) siendo extraído por pesca continental un (82.2%) y cultivadas por acuicultores un (75.3%) en comparación a otras especies de peces amazónicos. López (2010) asegura que la dinámica de los ríos determina variaciones en los precios y en la comercialización de productos sustitutos por la cantidad disponible del pescado.

Salazar-Ramirez et al. (2021) determinaron que la mayor producción de peces se registra entre junio y noviembre, lo que puede estar relacionado con la maduración gonadal y la migración reproductiva de los peces. Los desembarques de peces en la Amazonía están influenciados por los meses de vaciante y creciente. Asimismo, la mayor producción pesquera se presenta en épocas de vaciante.

#### **2.2.6. Formalización pesquera**

Produce (2015) informa que el número de pescadores del ámbito continental en la región Loreto asciende a 7611 siendo representando el 23.7% del total nacional, así como acuicultores un total de 345 que representan el 7.5% del total nacional.

#### **2.2.7. Marco normativo para el desarrollo de la pesca y comercialización de pescado en el Perú**

##### **2.2.7.1. Buenas prácticas sanitarias de pesca**

DS N° 027-2009-PRODUCE en los artículos 11A y 13A en la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas para una buena práctica sanitaria en el proceso de pesca:

##### **Requerimientos de diseños y construcciones para aplicar en las embarcaciones pesqueras.**

Las embarcaciones pesqueras diseñadas para la pesca artesanal que se deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Permitir una rápida y eficiente manipulación del pescado.
- b. Facilitar la limpieza y desinfección.
- c. Permitir aplicar métodos de preservación.
- d. Prevenir la contaminación y los daños físicos al pescado.
- e. Tener protección contra el sol, viento y agentes del medio ambiente.

- f. Contar con superficies lisas, impermeables y resistentes.
- g. Ser de materiales no tóxicos y que no generen olor o sabor extraño al pescado.
- h. Ser de fácil limpieza y conservadas en buenas condiciones.
- i. Tener un diseño que evite y proteja al pescado de daños físicos.
- j. Contar con sistemas de drenaje manual o mecánicos adecuados, que permitan proteger al pescado del ingreso de agua sucia.
- k. Disponer de agua limpia y suficiente para las tareas de limpieza.

### **Requerimientos operativos aplicables en las embarcaciones artesanales**

Las embarcaciones deben cumplir los siguientes requerimientos operativos:

- a. Contar con manuales de buenas prácticas de manipulación y preservación
- b. Realizar las actividades de manipuleo del pescado en condiciones higiénicas.
- c. Contar con sistema de preservación que asegure el enfriamiento rápido y oportuno a temperaturas cercanas a la fusión del hielo.
- d. Almacenar con hielo evitando daños físicos al pescado.
- e. Utilizar hielo elaborado con agua limpia
- f. Contar con manuales de higiene y saneamiento.
- g. Ejecutar la limpieza y desinfección al inicio y al final de la jornada.
- h. Los compuestos tóxicos (combustible y otros) a bordo deben ser aislados de la captura.
- i. Los pescadores deben estar capacitados en temas de manipulación y preservación de pescado, así como en prácticas de higiene y saneamiento.

#### **2.2.7.2. Buenas prácticas sanitarias de comercialización**

RM N° 282-2003-SA/DM-MINSA (2003) da a conocer las características y operaciones del puesto de venta de pescados y mariscos son los siguientes:

- a. Las paredes serán de material de fácil limpieza y desinfección.
- b. Los puestos contarán con lavaderos recubiertos de material liso. El suministro de agua tendrá llave de cierre.

- c. Exhibir en mostradores refrigerados o en mesas que se cubra con hielo suficiente de acuerdo con la cantidad del producto para mantener el pescado a temperatura de refrigeración.
- d. La conservación se hará manteniendo la cadena de frío.
- e. Las tablas de corte serán de material inocuo y liso, que no permita la acumulación de residuos, estar limpias y en buen estado de conservación.
- f. Los cuchillos, saca escamas y otros utensilios serán de material inoxidable, de mango de plástico, conservados limpios y en buen estado.
- g. Empacar en bolsas de plástico de primer uso.
- h. Los residuos del pescado se colocarán en recipientes con tapa, resistente, y en su interior se colocará una bolsa plástica para facilitar la manipulación higiénica de los residuos.

Los comerciantes o proveedores de pescado deben estar capacitados en la manipulación higiénica del pescado por la autoridad competente o reconocido por la autoridad de inspección sanitaria. Los pescaderos o comerciantes directos deben usar ropa blanca limpia y en buen estado, ropa impermeable y zapatos a prueba de humedad. El lavado de manos debe hacerse inmediatamente antes de comenzar a trabajar, después de usar el baño y manipular materiales sucios o contaminados y posiblemente (SANIPES, 2001).

Los puestos de venta en los mercados y centros de abastos deben contar por lo menos con los siguientes equipos y utensilios:

- a. Recipientes con tapa para el almacenar el pescado y hielo.
- b. Tabla de corte de material no absorbente, resistente, que no sean madera.
- c. Cuchillos y afiladores de materiales no oxidables.
- d. Bolsas plásticas de primer uso para el empaque y venta.
- e. Recipientes para recoger desechos, resistentes y fáciles de limpiar.
- f. Balanzas limpias y en buenas condiciones.
- g. Repisas para el material de empaque u otros materiales secos.
- h. Equipos congeladores de ser el caso.
- i. Utensilios de limpieza como escobillas de mano, baldes, escobas.
- j. Detergentes y desinfectantes para la limpieza y desinfección.
- k. Botiquín de primeros auxilios.

## **2.3. Definición de términos básicos**

### **2.3.1. Tipos de pesca en la región Loreto**

WCS (2020) divide en cuatro tipos a la pesca en la región Loreto:

#### **Pesca de subsistencia**

Esto lo hacen las personas de las comunidades asentadas en las riberas de los ríos de la Amazonía para satisfacer las necesidades nutricionales de la familia y vender el excedente al mercado local las ciudades más grandes.

#### **Pesca comercial de consumo humano**

Se realizan a tiempo completo o medio tiempo por los pescadores en las comunidades locales, pueblos y ciudades. Se utilizan embarcaciones de diversos tamaños, siendo las más comunes los botes de madera y las canoas, algunas también equipadas con cajas isotérmicas y redes de pesca, que se utilizan según el recurso y la dinámica hidrológica.

#### **Pesca ornamental**

El objetivo es capturar peces vivos de colores para la venta a un acuario comercial en Iquitos. Esta actividad se realiza por pescadores de comunidades (profesionales y ocasionales), especialmente los de las cuencas de los ríos Nanay, Amazonas y Ucayali.

#### **Pesca deportiva**

Esto se hace con fines de entretenimiento o turismo. En Loreto, esta modalidad de pesca no está totalmente desarrollada.

### **2.3.2. Ciclo del río**

El río tiene ciclos de vaciante y creciente en su caudal de agua que afectan la disponibilidad de peces. En abril y mayo, el río crece varios metros hasta alcanzar su nivel más alto. A medida que aumenta la corriente, las poblaciones de peces se dispersan y la oferta de pescado disminuye. Durante los próximos meses, el río comienza a descender, alcanzando su nivel más bajo entre setiembre y octubre. En estos meses, como resultado de la vaciante, los cardúmenes o mijanos son más fáciles de detectar y la pesca es más abundante (López, 2010).

Chávez (2014) expresa que en los meses que baja el nivel de los ríos de la región Loreto aumenta la pesca artesanal y se nota una abundancia de pescados de río con la consecuente rebaja de los precios y el aumento del consumo de estos, pero en los meses de noviembre hasta febrero cuando sube el nivel de los ríos amazónicos se presenta una escasez de pescados.

### **2.3.3. Cadena de valor en la pesca**

La cadena de valor permite explorar diferentes etapas de transformación de un producto. En relación con la pesca, el proceso involucra la extracción, transformación y comercialización del recurso hasta que el producto llega al consumidor final. En este proceso, todos los miembros de la cadena agregan valor al producto (Galarza y Kámiche, 2015). Así mismo componen a la cadena de valor de la pesca en el Perú por cuatro eslabones que son extracción, procesamiento, comercialización y consumo final.

### **2.3.4. Actores en la pesquería**

#### **Pescador artesanal**

Es la persona que se gana la vida capturando peces y otros animales acuáticos, capturando lo suficiente para comer y, a veces, vendiendo el excedente. Esta es una profesión que pertenece a la industria primaria y ha existido en diversas formas desde tiempos prehistóricos, básicamente en la pesca marina o continental.

#### **Vendedores de pescado**

Son los actores principales en la cadena de valor pesquera que se encargan en procesar el producto para llevar al consumidor final, actúan como fuente de financiamiento del pescador, debido a la compra directa que realizan del producto a vender.

### **2.3.5. Artes de pesca**

Conjunto de materiales e instrumentos que se emplean para realizar la extracción de recursos pesqueros de diferentes cuerpos de agua. Las artes de pesca utilizados cambiaron con el tiempo: los pescadores comenzaron sus carreras utilizando principalmente líneas de mano (línea y anzuelo), mientras que, actualmente, los pescadores principalmente usan redes de enmalle en todas las regiones amazónicas, aunque la línea de mano también se usa en algunas zonas (Hallwas et al., 2020).



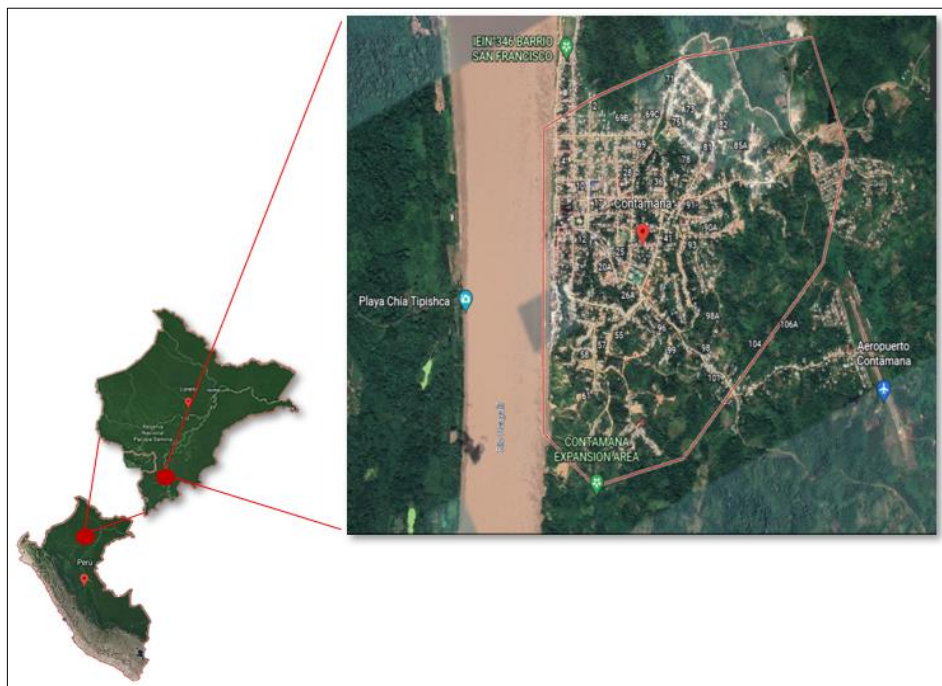
### III. MATERIALES Y MÉTODOS

#### 3.1. Lugar y fecha de ejecución

La investigación se ejecutó en el distrito Contamana, provincia Ucayali, región Loreto, geográficamente se ubicada a  $07^{\circ} 21' 9''$  de latitud sur y  $75^{\circ} 00' 23''$  de longitud oeste; a una altitud de 157 m.s.n.m. presentando una temperatura media anual de  $23^{\circ}\text{C}$ , una precipitación pluvial de 1500 mm y una humedad relativa de 80%; ecológicamente se encuentra en la zona de vida, bosque húmedo tropical (bh-T) (SENAMHI).

La ejecución de la investigación tuvo una duración de 2 meses desde el 26 de abril al 25 de junio del 2022.

#### 3.2. Zona gráfica de estudio



**Figura 1.** Área urbana del distrito de Contamana, provincia Ucayali, región Loreto.

#### 3.3. Tipo de investigación

La investigación obedece al tipo descriptivo transversal

#### 3.4. Población y muestra

Está compuesto por todos los pescadores y vendedores de pescado de Contamana.

Fueron identificados un total de 235 pescadores y 106 vendedores de pescado de Contamana. (DIRECCIÓN SUBREGIONAL DE LA PRODUCCIÓN DE UCAYALI; OFICINA DEL MERCADO DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE UCAYALI).

### 3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Para la recopilación de datos se utilizó la técnica de encuesta (Casas et al., 2003) y observación. La encuesta estuvo compuesta por un cuestionario de 28 ítems para pescadores y 14 ítems para vendedores (**Anexo 1 y 2**). Además de las encuestas mencionadas, también se utilizó una laptop, impresora, celular, lapiceros y tablero de apuntes.

### 3.6. Fases del desarrollo del trabajo

#### 3.6.1. Fase preliminar. Elaboración de encuestas que incluye el listado de buenas prácticas de pesca y comercialización.

La encuesta aplicada a los pescadores se detalla en el **Anexo 1**, se ha elaborado según el método de construcción de un instrumento de medición propuesto por Hernández et al. (2004), las buenas prácticas de pesca que se evaluaron a los pescadores se establecieron tomando como referencia las Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuícolas (DS-N° 027-2009-PRODUCE), la descripción de estas se encuentra en la **Tabla 1**.

**Tabla 1.** Descripción de las buenas prácticas en la pesca.

Número	Buenas prácticas	Descripción
1	Usa embarcación que permite rápida y eficiente manipulación del pescado.	La embarcación debe contar con espacios que permita el correcto manipuleo del pescado
2	Usa embarcación que permite buena limpieza y desinfección.	La embarcación debe contar con materiales que solo se usan en la pesca y en lugares indicados.
3	Usa embarcación que permite aplicar métodos de preservación para evitar el deterioro del pescado	La embarcación tiene espacio suficiente para un equipo de conservación de pescado (cajas de madera, cajas de refrigeradoras)
4	Usa embarcación que permite prevenir contaminación y daño físico del pescado.	La embarcación no debe tener materiales de metal, corrosibles, y pinturas que estén en contacto con el producto.
5	Usa material de almacenamiento con protección a factores ambientales.	El espacio de almacenamiento del pescado debe contar con una tapa protectora.

6	Usa material de almacenamiento con superficies lisas, impermeables y resistentes a la corrosión.	El espacio de almacenamiento del pescado no debe contar con manchas de oxidación y otras alteraciones dentro del mismo.
7	Usa material de almacenamiento que no generen olor o sabor extraño al pescado.	El espacio de almacenamiento debe ser de materiales que eviten atrapar malos olores.
8	Usa material de almacenamiento fáciles de limpiar y estar conservadas en buenas condiciones.	Deben evitarse las áreas difíciles de limpiar con suciedad acumulada y deben usarse herramientas de limpieza adecuadas para no dañar la superficie.
9	Usa material de almacenamiento que proteja al pescado de daños físicos	Debe tener un tamaño regular para el transporte del pescado.
10	Usa material de almacenamiento que cuente con sistemas de drenaje.	Debe proteger al pescado del ingreso de agua sucia.
11	Usa agua limpia en la embarcación	Debe existir agua suficiente para la limpieza de la embarcación (No agua de río).
12	Usa manuales de buenas prácticas de pesca a bordo	Tener un manual propio de buenas prácticas aprobados por una entidad respectiva.
13	Realiza el manipuleo del pescado en condiciones higiénicas y sanitarias.	El pescador debe aplicar el lavado correcto de manos, así como para los materiales de la pesca.
14	Cuenta con sistemas de preservación para del pescado a bajas temperaturas	Debe contar con equipos y/o materiales que conserven las bajas temperaturas para el pescado
15	Almacena con hielo para evitar daños físicos del pescado.	Debe colocar el hielo de manera correcta sin afectar físicamente el pescado
16	Usa hielo elaborado con agua limpia adquirido de proveedores controlados.	Debe estar informado que el hielo es elaborado con agua limpia para asegurar la inocuidad del pescado

La encuesta aplicada a los vendedores de pescado se muestra en el **Anexo 2**, las buenas prácticas de comercialización evaluados en los vendedores se establecieron tomando como referencia las Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuícolas

(DS-N° 027-2009-PRODUCE) y el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercado de Abastos (RM-N° 282-2003-SA/DM), la descripción de estas se encuentra en la **Tabla 2**.

**Tabla 2.** Descripción de las buenas prácticas en la comercialización de pescado

<b>Número</b>	<b>Buenas prácticas</b>	<b>Descripción</b>
1	Uso de paredes de material de fácil limpieza y desinfección	Las paredes y pisos del puesto de venta deben ser impermeables y estar buen estado.
2	Paredes con lavaderos cubiertos de material liso e impermeable	Deben ser de material impermeable y el dispensador de agua debe tener llave de cierre.
3	Exhibe en mesas cubiertas con suficiente hielo en función a la cantidad del pescado.	Deben ofertar el pescado en mesas de material liso que cubriendo con hielo suficiente para mantener el pescado a temperatura de refrigeración.
4	Uso de equipos de conservación de pescado para mantener la cadena de frio	Deben contar con refrigeradoras y congeladoras para la conservación del pescado.
5	Uso de recipientes con tapa para almacenar pescado y hielo.	Debe contar con recipientes o cajas de tecnopor para almacenar el pescado y el hielo.
6	Uso de tablas de corte que no sean de madera y resistentes	Las tablas de fileteo deben estar lisos, libres de residuos, limpios y en buenas condiciones.
7	Uso de cuchillos y afiladores de materiales no oxidables, de mango de plástico	Los cuchillos, saca escamas y otras herramientas deben ser de mango de plástico de preferencia.
8	Uso de bolsas plásticas de único uso para empaclar y vender.	El empaque del pescado debe ser en bolsas de plástico de primer uso.
9	Uso de un contenedor con tapa para recolectar los desechos, hecho de material impermeable, duradero y fácil de limpiar.	Los desechos de eviscerado y fileteado de pescado deben colocarse en recipientes con tapas y bolsas de plástico para facilitar la eliminación higiénica de los desechos.
10	Uso de balanzas limpias y en buenas condiciones	Las balanzas deben ser propias y de uso personal.
11	Uso de estantes para el material de empaque u otros materiales.	Deben tener repisas para facilitar el orden en el puesto de comercialización

12	Uso de artículos de limpieza como escobillas de mano, baldes, escobas o escobillones.	Deben realizar la limpieza diaria de todo el puesto de venta después de culminar las labores.
13	Uso de agentes de limpieza y desinfección.	Deben realizar la limpieza y desinfección los puestos de venta.
14	Tener un botiquín de primeros auxilios.	Deben contar con materiales e insumos sanitarios para uso en caso de accidentes en la actividad

### 3.6.2. Fase de campo

Las encuestas se realizaron a través de visitas a los pescadores previa coordinación, en el puerto de desembarque para obtener la información necesaria, en sus viviendas y en las comunidades que están asentadas próximas a los lagos más grandes del distrito del mismo modo a los vendedores de pescado en sus viviendas y en el puesto de expendio.

### 3.6.3. Fase de gabinete

Esto incluye la organización de los datos obtenidos en la encuesta y el análisis correspondiente. Los datos se organizaron utilizando el software Excel 2016 y el programa INFOSTAT Versión 2019 para el análisis estadístico.

## 3.7. Variables analizadas

### 3.7.1. Características de los actores en el proceso de comercialización

Se adaptó la metodología propuesta por el (DAP, 2019) para recurrir a la consecución de datos cualitativos y cuantitativos.

#### a) Pescadores

Se identificó a los pescadores y fueron caracterizados en función a:

**Dimensión social:** Edad, sexo, estado civil, lugar de procedencia, grado de instrucción, número de miembros en el hogar.

**Dimensión laboral:** Tipo de embarcación, cantidad de embarcación para la pesca, tamaño de embarcación, formalidad en la actividad, días que realiza la actividad, materiales que emplea para la actividad, tiempo de actividad, horario de pesca, en compañía de quién realiza la actividad, cantidad de pesca, época del río que hace más captura, especies

capturadas, lugar de pesca de preferencia, a quien vende sus productos, charlas informativas que reciben y problemas que tienen en la actividad.

**Dimensión económica:** Fuente principal de ingreso, gasto diario para desarrollar la actividad, ingreso diario según venta de pescado y precio que vende el kg de pescado.

#### **b) Vendedores**

Se identificó a los vendedores y fueron caracterizados en función a:

**Dimensión social:** Edad, sexo, estado civil, lugar de procedencia; grado de instrucción, número de miembros en el hogar.

**Dimensión laboral:** Número de puestos de venta en el mercado, formalidad en la venta, forma parte de la asociación de vendedores, estado presentación de venta del pescado, especies demandadas, días a la semana que realiza la actividad, tiempo en la actividad, fuente de provisión de pescado, cantidad de compra a su proveedor, cantidad de venta por día, estado de venta del pescado, precio de venta del pescado.

**Dimensión económica:** Precio de venta del Kg del pescado.

### **3.8. Componentes analizados**

#### **3.8.1. Actores participantes en la cadena de comercialización**

Se identificó y organizó en un esquema a través de un mapeo de integración de actores en la cadena de comercialización del pescado con ayuda de la información recaudada por medio de las encuestas, se adaptó la metodología propuesta por la (FCD, 2016).

#### **3.8.2. Puntos críticos y propuestas de solución del proceso de pesca y comercialización de pescado**

Para determinar este indicador se obtuvieron los datos de las encuestas de acuerdo con los problemas que presentan los actores al momento de realizar las actividades así mismo con la tasa de adopción de buenas prácticas de pesca y comercialización, posteriormente se realizó el análisis correspondiente para emitir las propuestas de solución de los problemas encontrados.

### **Tasa de adopción de buenas prácticas de pesca**

Se adaptó el método descrito por (Muñoz y Altamirano, 2007) para la determinación de este indicador, se calcula como el porcentaje de pescadores que adoptan buenas prácticas de pesca, como se muestra en la fórmula a continuación:

$$TABPi = \frac{N^{\circ}CABP}{k} X 100$$

Donde:

$TABPi$  = Tasa de adopción de la i-ésima buena práctica de pesca  
 $N^{\circ}CABP$  = Número de pescadores adoptantes de la buena práctica i.  
 $K$  = Número total de pescadores

### **Tasa de adopción de buenas prácticas de comercialización**

Se adaptó el método descrito por (Muñoz y Altamirano, 2007) para la determinación de este indicador, se calcula como el porcentaje de vendedores que adoptan buenas prácticas de comercialización de pescado, como se muestra en la fórmula a continuación:

$$TABPi = \frac{N^{\circ}CABP}{k} X 100$$

Donde:

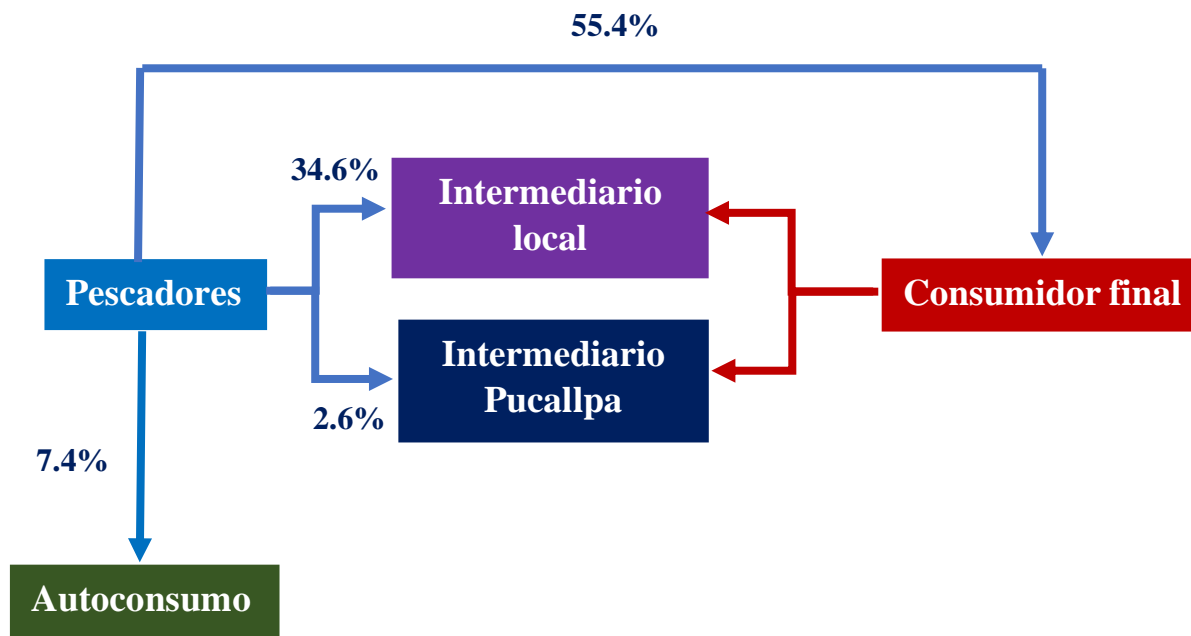
$TABPi$  = Tasa de adopción de la i-ésima buena práctica de comercialización  
 $N^{\circ} CABP$  = Número de vendedores adoptantes de la buena práctica i.  
 $K$  = Número total de vendedores

### **3.9. Análisis estadístico**

Para las variables cuantitativas se utilizó estadística descriptiva (media  $\pm$  desviación estándar) y distribución de frecuencias según corresponda; y para las variables cualitativas se analizó mediante porcentajes.

## IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 4.1. Mapeo de la cadena de comercialización de pescado en época de creciente en Contamana, Loreto.



**Figura 2.** Mapeo de la cadena de comercialización de pescado en Contamana, Loreto.

La cadena de comercialización de pescado en Contamana está integrada por actores directos que son: los pescadores, intermediarios (vendedor en el mercado local, vendedor en Pucallpa) y consumidor final.

Los intermediarios, en el cual participan el 34.6% (vendedores en Contamana) y el 2.6% (vendedores en Pucallpa) siendo el total el 37.2% adquieren el pescado del mismo pescador, para llevar posteriormente al consumidor final; también, el 55.4% de los pescadores venden el pescado directamente al consumidor final por medio propio o a través de un familiar, siendo este medio el eslabón principal para que el producto llegue al consumidor y finalmente se considera que el 7.4% de pescadores sólo realiza la pesca para autoconsumo **Figura 2**. Como señala Pérez (2011) que en Contamana existen 3 formas de comercialización de pescado: pescador al consumidor; pescador al minorista (vendedores en el mercado) y estos al consumidor; y pescador al mayorista (restaurantes) y estos al consumidor, identificando que la forma: pescador al minorista (vendedores en el mercado) y estos al consumidor es el principal medio en el que llega el pescado al consumidor.



#### 4.2. Caracterización de pescadores

**Tabla 3.** Edad y años en la actividad.

<b>Características</b>	<b>Intervalo de años</b>	<b>Porcentaje</b>
Edad de pescadores	[17.00 - 24.00)	4.00
	[24.00 - 31.00)	12.00
	[31.00 - 37.00)	14.00
	[37.00 - 44.00)	17.00
	[44.00 - 51.00)	15.00
	[51.00 - 58.00)	17.00
	[58.00 - 64.00)	11.00
	[64.00 - 71.00)	08.00
	[71.00 - 78.00]	02.00
<b>Total</b>		<b>100.00</b>
Años en la actividad	[0.00 - 7.00)	21.00
	[7.00 - 13.00)	15.00
	[13.00 - 20.00)	13.00
	[20.00 - 27.00)	18.00
	[27.00 - 33.00)	11.00
	[33.00 - 40.00)	6.00
	[40.00 - 47.00)	12.00
	[47.00 - 53.00)	3.00
	[53.00 - 60.00]	1.00
<b>Total</b>		<b>100.00</b>

[a - b): simboliza los números comprendidos entre a y b, incluido a y excluido b

El 17% de pescadores se encuentran en un rango de edad de 37 a 44 años, así mismo otros 17% están en el rango de edad de 51 a 58 años, Pérez (2011) reporta los pescadores de Contamana tienen una edad entre 17 y 65 años, en la **Tabla 3** se muestra que la edad de los pescadores oscilan entre los 17 y 78 años coincidiendo con la edad mínima de los pescadores; por tanto consideramos que la edad donde inician la actividad es de 17 años, también se puede identificar que el 21% de los pescadores lleva de 1 mes a 7 años en la actividad, seguido del 18% de ellos de 20 a 27 años, deduciendo que inician en la actividad desde jóvenes.

**Tabla 4.** Estado civil

<b>Estado civil</b>	<b>Número de pescadores</b>	<b>Porcentaje</b>
Conviviente	156	66.38
Casado	38	16.17
Soltero	37	15.74
Viudo	3	1.28
Divorciado	1	0.43
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100.00</b>

El 66.38% de pescadores manifestaron ser convivientes y otros 16.17% informan estar casados, coincidiendo con Pérez (2011) reporta con mayor frecuencia el estado civil de convivientes para un 65% de pescadores de Contamana y de casados representando un 20%.

**Tabla 5.** Lugar de procedencia

Lugar de procedencia	Número de pescadores	Porcentaje
Local	147	62.55
Foráneo	88	37.45
Total	235	100.00

Los pescadores locales representan el 62.55% y el 37.45% son foráneos, pero de centros poblados pertenecientes al distrito, como reporta Pérez (2011) los pescadores encuestados indicaron su procedencia principalmente de Contamana.

**Tabla 6.** Grado de instrucción.

Grado de instrucción	Número	Porcentaje
Primaria completa	102	43.40
Secundaria completa	72	30.64
Secundaria incompleta	45	19.15
Primaria incompleta	10	4.26
Superior completa	4	1.70
Superior incompleta	2	0.85
Total	235	100.00

El 43.40% de pescadores tienen primaria completa, seguido de secundaria completa con el 30.64%. Del mismo modo Rynaby (2020) reporta que el 52% de jefes de familia que se dedican a la pesca de consumo tienen primaria completa. Sin embargo, contrario a los datos de la **Tabla 6**, Pérez (2011) reporta que el 53.75% de los pescadores de Contamana tienen secundaria completa, y el 27.5% secundaria incompleta de ellos; por tanto, el grado de instrucción que tienen los pescadores actualmente es limitado.

**Tabla 7.** Integrantes del núcleo familiar

Característica	Intervalo de personas por familia	Porcentaje
Personas por familia	[1.00 – 5.00)	57.00
	[5.00 – 10.00)	37.00
	[10.00 – 14.00)	4.00
	[14.00 – 18.00]	2.00
Total		100.00

[a - b): simboliza los números comprendidos entre a y b, incluido a y excluido b.

El 57% de los pescadores de Contamana cuentan con un núcleo familiar en un rango de 1 a 5 personas en el hogar, como lo reporta Gómez y Santana (2018) que más de la mitad equivalente al 50.6% de los pescadores presentan una carga familiar entre 3 a 5 personas, por tanto, consideramos como máximo 5 personas en el hogar de los pescadores.

**Tabla 8.** Tipo de embarcación que utilizan los pescadores para la pesca

<b>Embarcaciones empleadas en la pesca</b>	<b>Número</b>	<b>Porcentaje</b>
Bote	87	37.02
Canoa	22	9.36
Bote y canoa	126	53.62
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100.00</b>

El 65.5% del pescado capturado en loreto es transportado en lanchas fluviales; así mismo en embarcaciones medianas el 24.2%; los pesqueros fluviales transportan el 6.8%; y por último, los botes fluviales el 3.5% (WCS, 2020). En Contamana el 53.62% de los pescadores utilizan bote y canoa para realizar la pesca, el 37.02% solo utiliza bote y el 9.36% canoa, sucede lo contrario con los pescadores en la cuenca del río Nanay según lo reportado por Riva (2022) siendo la canoa la embarcación más utilizada seguida de botes .

**Tabla 9.** Cantidad de embarcaciones empleadas para la pesca

<b>Embarcaciones</b>	<b>Número</b>	<b>Porcentaje</b>
2 embarcaciones	126	53.62
1 embarcación	109	46.38
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100.00</b>

El 53.62% de los pescadores de Contamana poseen 2 embarcaciones 1 bote y 1 canoa y el 46.38% solo utiliza una embarcación sea bote o canoa. Vargas y Mendoza (2022), reportan que la actividad pesquera se realiza con botes de madera como embarcación principal y canoas como auxiliares. El entorno acuático en el que se capturan los peces suele estar cerca de donde vive el pescador, por lo que se utilizan canoas y botes de diversos tamaños, generalmente impulsados a remos o con pequeños motores. (García et al., 2014).

**Tabla 10.** Tamaño de las embarcaciones más empleadas en la pesca

<b>Tamaño de embarcación</b>	<b>Intervalo de medida (m)</b>	<b>Porcentaje</b>
1 (pequeño)	[2.00 - 7.00)	13.00
2 (mediano)	[7.00 - 11.00)	74.00
3 (grande)	[11.00 - 16.00]	13.00
<b>Total</b>		<b>100.00</b>

[a - b): simboliza los números comprendidos entre a y b, incluido a y excluido b.

De acuerdo con las medidas de la eslora (largo) de las embarcaciones se clasificó en 3 tamaños, donde el 74% de los pescadores de Contamana poseen una embarcación (bote) con un rango de 7 m a 11 m clasificándolo como embarcación mediana. Coincidiendo con Vargas y Mendoza (2022) quienes reportan que las dimensiones de los botes que utilizan los pescadores de Yurimaguas son de 7 m a 10 m de (largo).

**Tabla 11.** Tamaño promedio de embarcación empleadas en la pesca

<b>Tamaño de embarcación</b>	<b>Eslora (m)</b>	<b>Manga (m)</b>	<b>Puntal (m)</b>
Promedio	9	1.2	0.5
Rango	2 - 16	0.2 - 3	0.1 - 1.5

El tamaño de las embarcaciones utilizadas por los pescadores entre botes y canoas en promedio es: eslora 9 m, manga 1.2 m y puntal 0.5 m. Como señala Pérez (2011) en la localidad de Contamana el tamaño de las embarcaciones en promedio es: eslora 9.81 m, manga 2.41 m y puntal de 1.04 m solo para caso de botes, por el cual existen las diferencias entre la manga y el puntal, siendo las medidas más altas que lo reportado.

**Tabla 12.** Pescadores formalizados en la actividad pesquera

<b>Formalización</b>	<b>Número</b>	<b>Porcentaje</b>
Pescador informal	150	63.83
Pescador formal	85	36.17
Total	235	100.00

El 63.83% son pescadores informales y el 36.17% son formales o han sido formales, indicando que cuentan con el documento vigente o vencido, WCS PERÚ (2020) reporta que al 2019, la DIREPRO-Loreto informó que existen 476 permisos de pesca para fines de consumo humano y en total 764 sumándose los permisos de pesca con fines ornamentales. Según la WCS (2020) en Loreto, existen 1.248 pescadores que solo tienen constancia de pescador dando a conocer que en la provincia de Ucayali solo 12 pescadores poseen ese documento.

**Tabla 13.** Razón de formalización de los pescadores en la actividad pesquera

<b>Razón de formalización</b>	<b>Número de pescadores</b>	<b>Porcentaje</b>
Beneficios	17	7.23
Trabajo legal	17	7.23
Evitar problemas	15	6.38
Permiso	1	0.43
<b>Razón de no formalización</b>		
No especifica	148	62.98
Mala Organización	18	7.66
No hay beneficios	10	4.26
No pesca continua	8	3.40
Poco tiempo de trabajo	1	0.43
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100</b>

El 7.23% de los pescadores se formalizan por los beneficios que obtienen, del mismo modo otros 7.23% por tener un trabajo legal, contrario a esto el 62.98% de los pescadores no especifican la razón de no formalizarse, el 7.66% indica que no lo hace por la mala organización de la asociación al que pertenecen y el 4.26% porque no hay beneficios. De acuerdo con la WCS PERÚ (2020) reporta que la no formalización de los pescadores se debería a los pocos beneficios que trae consigo la formalización pesquera y las pocas facilidades administrativas para hacerlo. Los pescadores artesanales se formalizan debido a la entrega de créditos pesqueros que ofrecen en la región (Pérez, 2011).

**Tabla 14.** Días de actividad y días en la actividad pesquera

<b>Característica</b>	<b>Intervalo de días</b>	<b>Porcentaje</b>
Tiempo de actividad a la semana	[1.00 - 2.00)	36.00
	[2.00 - 3.00)	32.00
	[3.00 - 5.00)	13.00
	[5.00 - 6.00)	4.00
	[6.00 - 7.00)	15.00
<b>Total</b>		<b>100.00</b>
Tiempo de permanencia en la actividad	[0.00 - 2.00)	85.00
	[2.00 - 5.00)	10.00
	[5.00 - 7.00]	5.00
<b>Total</b>		<b>100.00</b>

[a - b): simboliza los números comprendidos entre a y b, incluido a y excluido b.

El 36% de los pescadores realizan sus actividades de 1 a 2 días a la semana y el 32% de 2 a 3 días a la semana, a esto consideramos la permanencia en la actividad donde el 85% pescan de 1 hora a 2 días y el 10% de 2 a 5 días a la semana, así mismo García et al. (2014) reportan

que los pescadores de la zona de los ríos Curaray, Arabela y Napo pescan entre 3 a 4 días a la semana, más días que los pescadores de Contamana.

**Tabla 15.** Artes de pesca utilizadas en la actividad pesquera

<b>Arte de pesca</b>	<b>Número</b>	<b>Porcentaje</b>
Trampa	141	60.00
Rastrera	30	12.77
Trampa y Anzuelo	14	5.96
Anzuelo	12	5.11
Tarrafa	7	2.98
Trampa y Rastrera	5	2.13
Hondera	4	1.70
Trampa y Tarrafa	4	1.70
Rastrera y Hondera	3	1.28
Rastrera y Anzuelo	3	1.28
Trampa, Anzuelo y Flecha	2	0.85
Mallón	1	0.43
Menudera	1	0.43
Flecha	1	0.43
Tarrafa y Anzuelo	1	0.43
Trampa y Arpón	1	0.43
Trampa y Flecha	1	0.43
Tarrafa y Rastrera	1	0.43
Trampa, Rastrera y Hondera	1	0.43
Trampa, Tarrafa y Flecha	1	0.43
Trampa, Tarrafa, Rastrera, Anzuelo y Flecha	1	0.43
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100.00</b>

El arte de pesca más usado por un 60% pescadores de Contamana es la trampa y por un 12.77% la rastrera, coincidiendo con Pérez (2011) identificó que los pescadores de Contamana emplean tres tipos de redes para la pesca, donde la trampa (3”) es más usada por un 83%, las redes arrastradoras por el 20% y por el 7.5%, honderas. Además, comprobó que el 61% de los pescadores pescan con una red y con más de una red el 39%. coincidiendo con nuestro resultado. Así mismo Riva (2022) identificó que la trampa es una de las artes de pesca más usadas y preferidas por pescadores en épocas de creciente y vaciante

**Tabla 16.** Tamaño de malla de las artes de pesca

<b>Tamaño de malla más usado</b>		
<b>Medida (Pulg)</b>	<b>Número</b>	<b>Porcentaje</b>
3	108	45.96
3 1/2	89	37.87
4	77	32.77
2	66	28.09
2 1/2	47	20.00
5	33	14.04
6	17	7.23
4 1/2	12	5.11
7	7	2.98
8	6	2.55
9	4	1.70
1 1/4	3	1.28
10	3	1.28

Porcentaje en función al total de pescadores

El 45.96% de los pescadores de Contamana utilizan las redes de pesca de 3 pulgadas el tamaño de malla y un 37.87% usa redes de pesca de 3 ½ pulgadas el tamaño de malla. De acuerdo con Sánchez (2022) manifiesta que la red trampa, es el instrumento de pesca más utilizado en los lagos de la cuenca del río Nanay, siendo el tamaño de malla principal de 2.5 a 3 pulgadas con el que capturan peces que van de los 15 a los 25 cm de longitud. Al igual Chávez (2018) muestra en sus resultados el tamaño de malla observado es de 3 pulgadas usado por el 54% de los pescadores.

**Tabla 17.** Horario de pesca

<b>Horario de pesca</b>	<b>Número</b>	<b>Porcentaje</b>
Noche	61	25.96
Todo el día	61	25.96
Mañana	37	15.74
Tarde	34	14.47
Mañana y Tarde	20	8.51
Tarde y noche	13	5.53
Mañana y Noche	9	3.83
Total	235	100.00

El 25.96% de los pescadores prefieren pescar en la noche, del mismo modo el 25.96% prefieren pescar todo el día sin descanso, coincidiendo con Vargas y Mendoza (2022) quienes reportan que los pescadores salen a pescar en horas de la tarde para llegar a su zona de pesca en horas de la noche y así desarrollar la actividad. Sánchez (2022) menciona que los pescadores

de la cuenca del río Nanay pescan durante el día o la noche, de acuerdo a la época, sea vaciante del río donde hay presencia de cardúmenes conocido en la zona como “mijano” o creciente del río donde hay más lluvias y baja cantidad de pescado.

**Tabla 18.** Personal de apoyo en la actividad pesquera

<b>Personal de apoyo</b>	<b>Número</b>	<b>Porcentaje</b>
Solo	107	45.53
Familiar	99	42.13
Compañero	16	6.81
Amigo	13	5.53
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100.00</b>

La actividad de la pesca desarrollada por un 45.53% de los pescadores de Contamana normalmente lo realizan solos, un 42.13% lo realiza acompañado por un familiar, Sánchez (2022) afirma que la pesca es predominantemente realizada por hombres, transmitidos de padres a hijos a través de actividades de acompañamiento, cumpliéndose que la actividad lo realizan acompañados por un familiar.

**Tabla 19.** Cantidad y límite de pesca

<b>Cantidad</b>	<b>Intervalo de pesca</b>	<b>Porcentaje</b>
Kilogramos de pesca diaria	[5.00 - 128.75)	89.00
	[128.75 - 252.50)	7.00
	[252.50 - 376.25)	2.00
	[376.25 - 500.00]	2.00
<b>Total</b>		<b>100.00</b>
Kilogramos máximos de pesca alcanzada en época de creciente	[6.00 - 304.80)	82.00
	[304.80 - 603.60)	6.00
	[603.60 - 902.40)	5.00
	[902.40 - 1201.20)	6.00
	[1201.20 - 1500.00]	1.00
<b>Total</b>		<b>100.00</b>

[a - b): simboliza los números comprendidos entre a y b, incluido a y excluido b.

El 89% de pescadores pescan una cantidad diaria en un rango de 5 a 128.75 Kg y un 7% en un rango de 128.75 a 252.50 Kg. El 82% de los pescadores pescan máximo de 6 a 304.80 Kg y el 6% en un rango de 304.80 a 603.60 Kg en época de creciente. Por cada faena los pecadores tienen capturan un promedio de 182.07 kg/viaje (Pérez, 2011). Con base al D.S. N° 015-2009-PRODUCE, (2009) declara que se puede pescar especies de cuero y escamas en los ríos solo -acoplándose a lo normado en el reglamento, no existe un límite a la capacidad



extractiva que fortalezcan el control de los recursos hidrobiológicos con excepción de la pesca deportiva que es hasta 10 Kg.

**Tabla 20.** Ciclo de río de más pesca

<b>Ciclo del río de más pesca</b>	<b>Número</b>	<b>Porcentaje</b>
Vaciante	133	56.60
Creciente	21	8.94
Ambas	81	34.47
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100.00</b>

El 56.60% de los pescadores de Contamana consideran que pescan más en la vaciante del río, un 34.47% considera que en ambos ciclos del río y un 8.94% en la creciente del río, Sucede lo contrario con los pescadores del río Marañón, quienes indican que pescan más en la época de creciente (Rynaby, 2020). Las altas capturas de pescado en Loreto ocurren durante la época de vaciante, entre junio a noviembre, mientras que las capturas disminuyen durante la creciente, entre los meses de diciembre y junio (WCS, 2020). García et al. (2014) reporta que existe abundancia de peces durante la época de vaciante. Esto se debe a que cuando el nivel del agua baja durante la vaciante, se reduce el hábitat de los peces, dejando solo áreas con suministro de agua durante todo el año, como cochas y la corriente principal de los ríos (WCS, 2020).

**Tabla 21.** Conocimiento de la talla mínima de pesca

<b>Característica</b>	<b>Número</b>	<b>Porcentaje</b>
Conoce la talla mínima de pesca	150	63.83
No conoce la talla mínima de pesca	85	36.17
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100.00</b>

El 63.83% de los pescadores tienen conocimiento sobre la talla mínima de pesca de las diferentes especies por haber participado en capacitaciones o por propia conciencia y el 36.17% de ellos no tiene conocimiento, sin embargo, se observó que no aplican estos conocimientos al ejecutar la actividad de pesca, además por no aplicarlos están sujetos a multas y decomisos por el personal inspector según las infracciones pesqueras en la Amazonía (DS-006-PRODUCE, 2018).

Tabla 22. Especie de peces capturados.

Número	Nombre científico	Nombre común	Número de pescadores	Porcentaje
1	<i>Prochilodus nigricans</i>	Boquichico	141	60.00
2	<i>Mylossoma albiscopum</i>	Palometa	130	55.32
3	<i>Triporthus angulatus</i>	Sardina	61	25.96
4	<i>Schizodon fasciatus</i>	Lisa	48	20.43
5	<i>Pterygoplichthys pardalis</i>	Carachama negra	44	18.72
6	<i>Pseudoplatystoma tigrinum</i>	Zúngaro	43	18.30
7	<i>Astronotus ocellatus</i>	Acarahuazú	36	15.32
8	<i>Pseudoplatystoma punctifer</i>	Doncella	24	10.21
9	<i>Brachyplatystoma vaillantii</i>	Bagre	23	9.79
10	<i>Piaractus brachypomus</i>	Paco	20	8.51
11	<i>Colossoma macropomum</i>	Gamitana	16	6.81
12	<i>Rhaphiodon vulpinus</i>	Chambira	15	6.38
13	<i>Hoplias malabaricus</i>	Fasaco	15	6.38
14	<i>Pygocentrus nattereri</i>	Paña roja	10	4.26
15	<i>Plagioscion squamosissimus</i>	Corvina	8	3.40
16	<i>Cichla monoculus</i>	Tucunaré	8	3.40
17	<i>Brachyplatystoma platynemum</i>	Mota	7	2.98
18	<i>Arapaima gigas</i>	Paiche	7	2.98
19	<i>Brycon amazonicus</i>	Sábalo	7	2.98
20	<i>Hypophthalmus marginatus</i>	Maparate	6	2.55
21	<i>Sorubim lima</i>	Shiripira	5	2.13
22	<i>Potamorhina altamazonica</i>	Llambina	4	1.70
23	<i>Leiarius marmoratus</i>	Ashara	3	1.28
24	<i>Megaleporinus trifasciatus</i>	Muri	3	1.28
25	<i>Pterodoras granulosus</i>	Cahuara o Piro	3	1.28
26	<i>Oxydoras niger</i>	Turushuqui	3	1.28
27	<i>Heros efasciatus</i>	Bujurqui	2	0.85
28	<i>Curimatella meyeri</i>	Chio Chio	2	0.85
29	<i>Zungaro zungaro</i>	Llausea	2	0.85
30	<i>Brachyplatystoma vaillantii</i>	Manitoa	2	0.85
31	<i>Dianema longibarbis</i>	Shiruy	1	0.43
32	<i>Hoplerythrinus unitaeniatus</i>	Shuyo	1	0.43
33	<i>Hemisorubim platyrhynchos</i>	Toa	1	0.43
34	<i>Phractocephalus hemioliopus</i>	Torre	1	0.43
35	<i>Hemiodus microlepis</i>	Yulilla	1	0.43

Porcentaje en función al total de pescadores

Más de la mitad de pescadores, siendo el 60% informaron que la especie que más desembarcan en esta época es el *Prochilodus nigricans* (boquichico), como también el 55.32% desembarcan *Mylossoma albiscopum* (palometa) y el 25.96% *Triporthus angulatus* (sardina) pudiendo determinar que la mayoría de pescadores pescan de 2 a más especies en cada actividad

pesquera, de acuerdo con la WCS (2020) expresa que, de 67 especies de pescado encontradas en los desembarques de Loreto, el *P. nigricans*, la *M. albiscopum* y la *P. altamazonica*, representan más del 40% del total capturado. En la cuenca del río Nanay capturan aproximadamente 80 especies predominando las especies de rápido crecimiento y elevada fecundidad tales como: *P. nigricans* y *M. albiscopum* (Sánchez, 2022) considerando una semejanza en lo reportado por nuestra investigación.

**Tabla 23.** Tiempo de viaje a la zona de pesca

<b>Característica</b>	<b>Intervalo de horas</b>	<b>Porcentaje</b>
Tiempo de viaje	[0.50 - 18.00)	93.00
	[18.00 - 35.00)	3.00
	[35.00 - 54.00)	2.00
	[54.00 - 72.00]	2.00
<b>Total</b>		<b>100.00</b>

[a - b): simboliza los números comprendidos entre a y b, incluido a y excluido b.

El 93% de los pescadores de Contamana, viajan en un intervalo de horas de 0.50 minutos a 18 horas coincidiendo con Pérez (2011) que en su caso indica que la duración promedio de viaje para pescar es de 12 horas por cada faena de pesca y podemos decir que la mayoría trabaja menos de 24 horas.

**Tabla 24.** Zona de pesca de preferencia

<b>Lugar</b>	<b>Número</b>	<b>Porcentaje</b>
Lago	104	44.26
Rio	78	33.19
Cocha	30	12.77
Lago y rio	9	3.83
Lago y cocha	8	3.40
Rio y cocha	4	1.70
Lago, rio y cocha	2	0.85
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100.00</b>

El lugar o zona de pesca preferida por un 44.26% de pescadores es en el lago, esto se debe a la cantidad de especies encontradas y las variedades; un 33.19% indican que prefieren en el rio (Ucayali) porque pescan sin límites y un 12.77% prefiere pescar en las cochas por la cercanía a la vivienda, de acuerdo con Pérez (2011) reporta que los pescadores de contamana prefieren pescar en lagos que forman parte del territorio de los centros poblados de Yahuarango y San Cristóbal. Seguido de la preferencia de pesca en el rio Ucayali.

**Tabla 25.** Capacitaciones recibidas

<b>Tema de charlas</b>	<b>Número</b>	<b>Porcentaje</b>
Buenas prácticas de pesca (BPP)	26	11.06
Talla mínima	19	8.09
Tamaño de mallas	15	6.38
Veda	15	6.38
Pesca legal	13	5.53
Formalización	13	5.53
Lugares de pesca	2	0.85
Derechos del pescador	2	0.85
No recibió capacitaciones	130	55.32
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100</b>

El 55.32% de pescadores de Contamana no recibieron charlas informativas, solo el 11.06% indica haberlo recibido alguna vez sobre BPP, el 8.09% sobre talla mínima de pesca, por el personal de la DIREPRO-Ucayali esto se confirma por Gómez y Santana (2018) que reportan en cuanto a si los pescadores recibieron alguna capacitación un 89% manifestaron haber recibido por entidades como el CENDIPP, DIREPRO y SANIPES.

**Tabla 26.** Fuentes de ingreso

<b>Principal fuente de ingreso</b>	<b>Número</b>	<b>Porcentaje</b>
Pesca	112	47.66
Pesca y agricultura	61	25.96
Agricultura	41	17.45
Pesca y otros	17	7.23
Otros: Caza, Carpintero, maderero, etc.	4	1.70
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100</b>

El 47.66% de los pescadores consideran a la pesca como fuente de ingreso principal, el 25.96% consideran a la pesca y a la agricultura y el 17.45% a la agricultura, por tanto, la agricultura es considerada como la actividad secundaria, Pérez (2011) reporta que la agricultura es la actividad secundaria para el 64.3% de los pescadores de Contamana, y para un 18.4% la caza, considerando a la pesca y la agricultura como fuente principal de ingreso. De igual manera la Vargas y Mendoza (2020) identificaron como actividad secundaria a la agricultura en un 17%, mencionando también actividades como la maderera, caza, entre otras. Dado que los pescadores también son agricultores, les resulta fácil combinar la pesca con la agricultura. Los ciclos de inundación, el comportamiento de los peces y las necesidades agrícolas estacionales determinan la secuencia de actividades en las áreas ribereñas.(OEA, 1987).

**Tabla 27.** Precio de venta y cantidad de venta en soles

<b>Comercialización</b>	<b>Intervalo de precio (Soles)</b>	<b>Porcentaje</b>
Precio de venta por kilogramos	[2.00 - 5.83)	62.00
	[5.83 - 9.67)	14.00
	[9.67 - 13.50)	19.00
	[13.50 - 17.33)	3.00
	[17.33 - 21.17)	1.00
	[21.17 - 25.00]	1.00
<b>Total</b>		<b>100.00</b>
Cantidad de venta diaria (por desembarque)	[30.00 - 522.50)	88.00
	[522.50 - 1015.00)	9.00
	[1015.00 - 1507.50)	1.00
	[1507.50 - 2000.00]	2.00
<b>Total</b>		<b>100.00</b>

El 62% de los pescadores venden el kg de pescado de 2 a 5.83 soles, el 19% de 9.67 a 13.50 soles, por cada desembarque el 88% vende en total de 30 a 522.50 soles. López (2010) comenta que los precios pueden subir hasta un 100 % en el transcurso del año, pero fluctúan y caen debido al aumento de la oferta en los meses de creciente, lo que limita un poco la pesca.

#### 4.3. Caracterización de vendedores

**Tabla 28.** Edad y años en la actividad

<b>Característica</b>	<b>Intervalo de años</b>	<b>Porcentaje</b>
Edad del vendedor	[13.00 - 27.00)	9.00
	[27.00 - 41.00)	34.00
	[41.00 - 54.00)	36.00
	[54.00 - 68.00)	17.00
	[68.00 - 82.00]	4.00
<b>Total</b>		<b>100.00</b>
Tiempo en la actividad	[1.00 - 16.00)	54.00
	[16.00 - 31.00)	38.00
	[31.00 - 45.00)	6.00
	[45.00 - 60.00]	2.00
<b>Total</b>		<b>100.00</b>

[a,b): simboliza los números comprendidos entre a y b, incluido a y excluido b.

El 36% de los vendedores de pescado de Contamana, tienen un rango de edad de 41 a 54 años y el 34% en un rango de 27 a 41 años, de acuerdo con Del Águila (2018) reporta que el 23.2% de vendedoras de pescado de Belén, pertenecen al rango de edades de 45 a 49 años coincidiendo con nuestra investigación, mientras que el 21.4% están en el rango de 55 a 62 años. Relacionando a la edad con el tiempo que llevan en la actividad como vendedores de pescado en Contamana el 54% están en un rango de 1 a 16 años y el 38% entre 16 a 31 años,

Del Águila (2018) reporta que las vendedoras de pescado de Belén, un 67.9% tienen una actividad en años comprendida entre 15 a 29 coincidiendo con lo reportado en nuestra investigación. El tiempo de actividad de los vendedores en los mercados de Iquitos el 79% con el tiempo comprendido de 10 a 30 años de experiencia (Chávez, 2014).

**Tabla 29.** Estado civil

<b>Estado civil</b>	<b>Número de vendedores</b>	<b>Porcentaje</b>
Conviviente	68	62.96
Casado (a)	20	18.52
Soltero (a)	15	13.89
Viudo (a)	4	3.70
Divorciado (a)	1	0.93
<b>Total</b>	<b>108</b>	<b>100.00</b>

El 62.96% de los vendedores de pescado de Contamana, reportan como estado civil convivientes, coincidiendo con Del Águila (2018) quien también reporta que el 75% de vendedoras de pescado se encuentran en el estado civil de convivencia.

**Tabla 30.** Lugar de procedencia

<b>Lugar de procedencia</b>	<b>Número de vendedores</b>	<b>Porcentaje</b>
Local	84	77.78
Foráneo	24	22.22
<b>Total</b>	<b>108</b>	<b>100.00</b>

Los vendedores de pescado, el 77.78% refieren que el lugar de procedencia considerado como nacimiento son de la misma ciudad (Contamana) y el 22.22% son foráneos, Del Águila (2018) también reportó que el 70% de las vendedoras refieren como lugar de nacimiento Iquitos (lugar local) y un 30% son foráneas, dando a conocer que en su mayoría son vendedores locales.

**Tabla 31.** Grado de instrucción.

<b>Grado de instrucción</b>	<b>Número de vendedores</b>	<b>Porcentaje</b>
Primaria completa	52	48.15
Secundaria incompleta	24	22.22
Secundaria Completa	21	19.44
Primaria incompleta	7	6.48
Superior completa	4	3.70
<b>Total</b>	<b>108</b>	<b>100.00</b>

El 48.15% de los vendedores de pescado de Contamana, tienen el nivel de instrucción de primaria completa y el 22.22% tienen secundaria incompleta. Coincidiendo con Del Águila (2018) quien registró que el 25.45% de las vendedoras de pescado tienen estudios de primaria completa seguido del 23.41% que tienen primaria incompleta.

**Tabla 32.** Integrantes del núcleo familiar

<b>Característica</b>	<b>Intervalo de personas por familia</b>	<b>Porcentaje</b>
Personas por familia	[1.00 - 4.00)	30.00
	[4.00 - 8.00)	49.00
	[8.00 - 11.00)	19.00
	[11.00 - 15.00)	1.00
	[15.00 - 18.00]	1.00
<b>Total</b>		<b>100.00</b>

[a,b): simboliza los números comprendidos entre a y b, incluido a y excluido b.

El 49% de las vendedoras de pescado de Contamana tienen un rango de 4 a 8 personas como integrantes del núcleo familiar seguido del 30% con un rango de 1 a 4. El número de miembros en el hogar en Loreto en su mayoría es de 3 a 4 por familias (INEI, 2017).

**Tabla 33.** Cantidad de puestos de venta que posee

<b>Puesto de venta</b>	<b>Número</b>	<b>Porcentaje</b>
1 puesto	108	100.00
<b>Total</b>	<b>108</b>	<b>100.00</b>

Todas las vendedoras cuentan con un puesto propio, algunas veces ceden a un familiar o amigo parcial o total para desarrollar también la venta de pescado.

**Tabla 34.** Pertenece a la asociación de vendedores.

<b>Organización</b>	<b>Número</b>	<b>Porcentaje</b>
Asociado (a)	60	55.56
No asociado (a)	48	44.44
<b>Total</b>	<b>108</b>	<b>100</b>

El 55.56% indicaron estar inscritos en la asociación de vendedores del mercado y el 44.44% no lo están, (Del Águila, 2018) indica que el 16.5% de las vendedoras de pescado están afiliadas al sindicato de vendedores del mercado.

**Tabla 35.** Horario de comercialización

<b>Horario de comercialización</b>	<b>Número</b>	<b>Porcentaje</b>
Mañana y Tarde	64	59.26
Mañana	34	31.48
Tarde	10	9.26
<b>Total</b>	<b>108</b>	<b>100</b>

Las vendedoras de pescado de Contamana el 59.26% venden en la mañana y en la tarde, el 31.8% solo vende en la mañana, esto depende del horario de atención del mercado municipal que, según autonomía, establecen sus propios horarios de atención.

**Tabla 36.** Días en la actividad

<b>Característica</b>	<b>Intervalo de días</b>	<b>Porcentaje</b>
Tiempo de actividad por semana	[1 – 3)	27.00
	[3 – 5)	12.00
	[5 – 7]	61.00
<b>Total</b>		<b>100.00</b>

[a, b): simboliza los números comprendidos entre a y b, incluido a y excluido b.

El 61% de los vendedores realizan la actividad de 5 a 7 días a la semana; el trabajo lo realizan de 40 a 56 horas semanales, según horario de atención del mercado municipal, Del Águila (2018) asegura que las vendedoras de pescado a la semana trabajan de 49 a 63 horas, diferente a las horas de los vendedores de Contamana. El MINTRA (2008) indica que mayores de edad pueden trabajar hasta 48 horas semanales como máximo.

### **Comercialización de pescado**

En Loreto el desembarque de pescado se da en tres estados, fresco, salpreso y seco salado. El pescado fresco actualmente domina el desembarque, WCS (2020) en la investigación los vendedores reportan cuatro presentaciones o estados de venta: pescado fresco, salpreso, seco y pescado fresco salado como se muestra en la **Tabla 37, Tabla 38, Tabla 39 y Tabla 40.**



**Tabla 37.** Comercialización de pescado fresco.

<b>Comercialización de pescado fresco</b>			
<b>Número</b>	<b>Nombre científico</b>	<b>Nombre común</b>	<b>Precio de venta promedio (Soles)</b>
1	<i>Pseudoplatystoma punctifer</i>	Doncella	14.45
2	<i>Colossoma macropomum</i>	Gamitana	14.33
3	<i>Pseudoplatystoma tigrinum</i>	Zúngaro	12.22
4	<i>Piaractus brachypomus</i>	Paco	11.86
5	<i>Astronotus ocellatus</i>	Acarahuazú	11.25
6	<i>Brachyplatystoma vaillantii</i>	Bagre	11.25
7	<i>Heros efasciatus</i>	Bujurqui	10.00
8	<i>Plagioscion squamosissimus</i>	Corvina	9.50
9	<i>Mylossoma albiscopum</i>	Palometa	8.93
10	<i>Prochilodus nigricans</i>	Boquichico	8.73
11	<i>Brachyplatystoma vaillantii</i>	Manitoa	8.50
12	<i>Schizodon fasciatus</i>	Lisa	8.33
13	<i>Leiarius marmoratus</i>	Ashara	7.25
14	<i>Triportheus angulatus</i>	Sardina	6.80
15	<i>Hypophthalmus marginatus</i>	Maparate	6.75
16	<i>Brachyplatystoma platynemum</i>	Mota	5.86
17	<i>Sorubim lima</i>	Shiripira	5.17
18	<i>Pterygoplichthys pardalis</i>	Carachama negra	5.00
19	<i>Hoplias malabaricus</i>	Fasaco	5.00
20	<i>Roeboides myersi</i>	Denton	5.00
21	<i>Curimatella meyeri</i>	Chio Chio	5.00
22	<i>Epapterus dispilurus</i>	Leguía	5.00
23	<i>Brachyplatystoma juruense</i>	Zúngaro Alianza	5.00
24	<i>Hoplerythrinus unitaeniatus</i>	Shuyo	5.00
25	<i>Parauchenipterus galeatus</i>	Novia	5.00
26	<i>Phractocephalus hemioliopus</i>	Torre	5.00
27	<i>Hemisorubim platyrhynchus</i>	Toa	5.00
28	<i>Brycon amazonicus</i>	Sábalo	5.00
29	<i>Pygocentrus nattereri</i>	Paña roja	4.71
30	<i>Pellona castelnaeana</i>	Panshin	4.00
31	<i>Potamorhina altamazonica</i>	Llambina	2.67
<b>Total</b>			<b>227.56</b>

Se reporta 31 especies de pescado fresco que son vendidas en el mercado de abastos de Contamana; los precios varían según peso, talla sobre todo especie *P. punctifer* y *C. macropomun* son las especies con los precios promedio más altos de S/. 14.45 y S/. 14.33 por Kg respectivamente, así como *P. castelnaeana* y *P. altamazonica* con los precios promedio más bajos de S/. 4.00 y S/. 2.67 por Kg respectivamente (Del Águila, 2018) reporta que los pescados vendidos varían también según talla y especie reportando el precio promedio del *P. nigricans* es de S/. 8.00 por Kg y el *B. amazonicus* con un precio promedio de S/. 13.00 por Kg; la tabla

37 muestra al *P. nigricans* con un precio promedio de S/. 8.73 por Kg que coincide con el precio reportado y el *B. amazonicus* con precio promedio de S/. 5.00 por Kg existiendo una diferencia de 8.00 soles comparando con los datos. Así mismo en Pucallpa, Ucayali los precios fluctúan en función a los ciclos del río, talla del pescado y especie, así el precio promedio de *B. vaillantii* es de S/. 10.00/kg, *M. albiscopum* S/. 8.00/kg, *P. nigricans* S/. 6.00/kg y las especies *P. altamazonica*, *C. meyeri*, se venden a menor precio que los anteriores Diaz (2011).

**Tabla 38.** Comercialización de pescado salpreso

Comercialización de pescado salpreso			
Número	Nombre científico	Nombre común	Precio de venta promedio (Soles)
1	<i>Brachyplatystoma vaillantii</i>	Bagre	14.00
2	<i>Pseudoplatystoma tigrinum</i>	Zúngaro	12.50
3	<i>Colossoma macropomum</i>	Gamitana	12.00
4	<i>Pseudoplatystoma punctifer</i>	Doncella	11.00
5	<i>Mylossoma albiscopum</i>	Palometa	10.63
6	<i>Astronotus ocellatus</i>	Acarahuazú	10.00
7	<i>Piaractus brachypomus</i>	Paco	10.00
8	<i>Triportheus angulatus</i>	Sardina	9.17
9	<i>Sorubim lima</i>	Shiripira	9.00
10	<i>Prochilodus nigricans</i>	Boquichico	7.25
11	<i>Schizodon fasciatus</i>	Lisa	5.00
12	<i>Hoplias malabaricus</i>	Fasaco	5.00
Total			115.55

**Tabla 39.** Comercialización de pescado seco salado

Comercialización de pascado seco salado			
Número	Nombre científico	Nombre común	Precio de venta promedio (Soles)
1	<i>Arapaima gigas</i>	Paiche	25.00
2	<i>Piaractus brachypomus</i>	Paco	17.00
3	<i>Pseudoplatystoma punctifer</i>	Doncella	15.33
4	<i>Pseudoplatystoma tigrinum</i>	Zúngaro	15.00
5	<i>Astronotus ocellatus</i>	Acarahuazú	12.33
6	<i>Mylossoma albiscopum</i>	Palometa	12.00
7	<i>Prochulodus nigricans</i>	Boquichico	10.75
8	<i>Hoplias malabaricus</i>	Fasaco	10.00
9	<i>Schizodon fasciatus</i>	Lisa	9.50
10	<i>Triportheus angulatus</i>	Sardina	6.25
11	<i>Brachyplatystoma platynemum</i>	Mota	5.00
12	<i>Roeboides myersii</i>	Denton	5.00
13	<i>Heros efasciatus</i>	Bujurqui	5.00
Total			148.16

Se reporta 13 especies de pescado seco salado son vendidas en el mercado de Contamana, Loreto; los precios varían según especie, peso y talla *A. gigas* y *P. brachypomus* son las especies con los precios promedio más altos de S/. 25.00 y S/. 17.00 por Kg respectivamente, así como *R. myersii* y *H. fasciatus* ambos con el precio promedio más bajo de S/. 5.00 por Kg (WCS, 2020) menciona que en Loreto, el pescado se comercializa en tres estados de conservación que son, fresco, salpreso y seco salado.

**Tabla 40.** Comercialización de pescado fresco salado

<b>Comercialización de pescado fresco salado</b>			
<b>Número</b>	<b>Nombre científico</b>	<b>Nombre común</b>	<b>Precio de venta promedio (Soles)</b>
1	<i>Pseudoplatystoma punctifer</i>	Doncella	15.00
2	<i>Astronotus ocellatus</i>	Acarahuazú	15.00
3	<i>Brachyplatystoma vaillantii</i>	Bagre	15.00
4	<i>Prochulodus nigricans</i>	Boquichico	11.00
5	<i>Mylossoma albiscopum</i>	Palometa	10.00
6	<i>Triportheus angulatus</i>	Sardina	10.00
7	<i>Schizodon fasciatus</i>	Lisa	10.00
8	<i>Hypophthalmus marginatus</i>	Maparate	10.00
9	<i>Curimatella meyeri</i>	Chio Chio	5.00
<b>Total</b>			<b>101.00</b>

**Tabla 41.** Fuente de provisión de pescado

<b>Fuente de provisión de pescado</b>	<b>Porcentaje</b>
Pescador ajeno a la familia	51.85
Pescador familiar	59.26

Porcentaje en función al total de vendedoras

El 59.26% de vendedores de pescado, tiene como fuente de provisión principal a un pescador familiar, y el 51.85% a un pescador ajeno a la familia, algunas veces, el familiar no sale a pescar y las vendedoras suelen comprar a un pescador ajeno a la familia para poder desarrollar la venta diaria. La compra de pescado se da en diferentes centros de acopio, puertos y algunas veces en las mismas embarcaciones poniendo en riesgo la vida del vendedor para luego ubicarse en sus puestos de venta dentro del mercado Del Águila (2018).

**Tabla 42.** Cantidad de compra diaria

<b>Volumen de compra</b>	<b>de</b>	<b>Intervalo de volumen de compra (Kg)</b>	<b>Porcentaje</b>
		[8 - 56.40)	84.00
Volumen de compra de pescado		[56.40 - 104.80)	12.00
		[104.80 - 153.20)	1.00
		[153.20 - 201.60)	1.00
		[201.60 - 250.00]	2.00
<b>Total</b>			<b>100.00</b>

El 84% de los vendedores de pescado de Contamana, Loreto referente al volumen que reciben o que compran de su proveedor es de 8 - 56.40 Kg por día coincidiendo con (Chávez, 2014) en su encuesta el 64% de vendedores de pescado compran hasta 50 Kg de pescado fresco por día y como reporta (Del Águila, 2018) en cuanto al volumen de venta en total equivale a 65.6 Kg por día.

**Tabla 43.** Época del año con mayor venta

<b>Época de mayor venta</b>	<b>Número de vendedores</b>	<b>Porcentaje</b>
Invierno (diciembre – junio)	68	62.96
Verano (junio – noviembre)	31	28.70
No hay diferencia	9	8.33
<b>Total</b>	<b>108</b>	<b>100</b>

El 62.96% de los vendedores, tienen mayor venta en la época de invierno que corresponde a los meses de diciembre a junio, y con respecto al volumen, los vendedores reportan que tienen más ventas en la época de verano que corresponde a los meses de junio a noviembre coincidiendo con (Del Águila, 2018) quien señala que en términos de volumen comercializado los meses de mayor venta en el mercado de Belén, son de julio a noviembre, representando el 64.38% y los meses de diciembre a junio es la temporada de poca venta.

**Tabla 44.** Implementos para el vendedor

<b>Implementación del puesto de venta</b>		
<b>Indumentaria para implementar</b>	<b>Número de vendedores</b>	<b>Porcentaje</b>
Indumentaria completa	50	46.30
Mandil	17	15.74
Botas	11	10.19
Gorros	4	3.70
Uso de hielo	3	2.78
Guantes	2	1.85
No desea implementar	21	19.44
<b>Total</b>	<b>108</b>	<b>100.00</b>

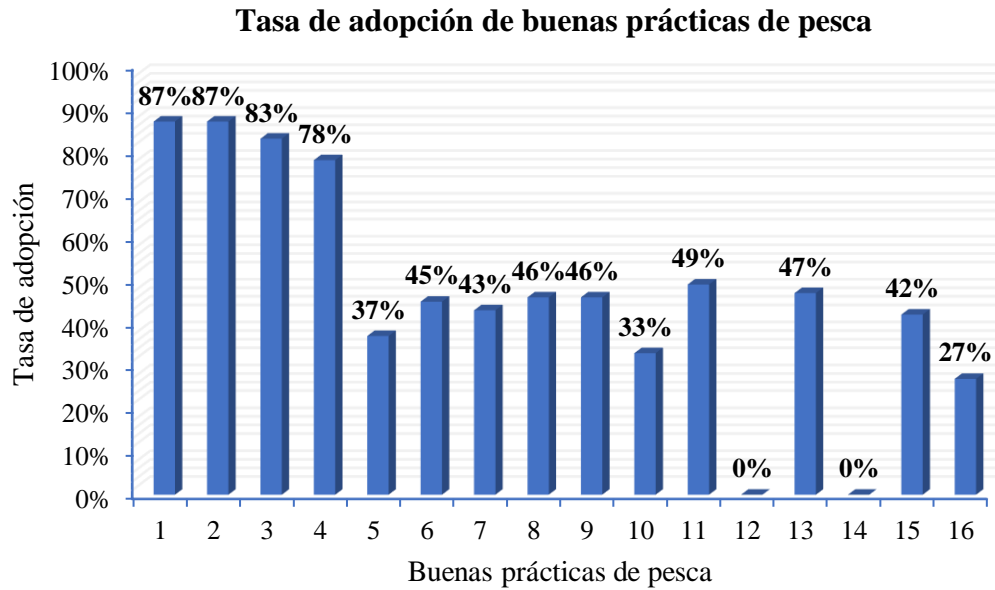
Al 46.30% de los vendedores les gustaría utilizar la indumentaria completa al momento de realizar la actividad de comercialización, el 19.44% prefiere no usar indumentaria debido a la incomodidad que genera y el 15.74% solo prefiere usar mandil, es diferente en el caso de (Rondón et al., 2020) quienes informan que en la región Ucayali, algunos vendedores primarios usan indumentaria (guantes, mandil y botas) y los vendedores secundarios del mercado aledaño usan indumentaria de trabajo (mandil, botas, guantes).

#### **4.4. Puntos críticos en el proceso de pesca y comercialización**

**Tabla 45.** Problemas en la actividad de la pesca

<b>Problemas al realizar la pesca</b>	<b>Número</b>	<b>Porcentaje</b>
No presenta problemas	179	76.17
Cobro	29	12.34
Naufragio	10	4.26
Clima	9	3.83
Falla de materiales	8	3.40
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100</b>

El 76.17% de los pescadores no tienen problemas al momento de realizar la actividad pesquera, sin embargo, el 12.34% tienen problemas con respecto al cobro para realizar la actividad por parte de los moradores de las comunidades que dentro de su territorio hay lagos o cochas. WCS (2020) menciona que existen problemas entre los pescadores de zonas urbanas y pescadores de comunidades, porque algunas veces realizan la pesca irresponsable, produciéndose reclamos razonables por parte de los pescadores de las comunidades, ocasionando conflictos que van desde agresiones verbales hasta conflictos.



**Figura 3.** Tasa de adopción de buenas prácticas de pesca

El listado de las 16 buenas prácticas se muestra con detalle en la **Tabla 1**. Una las buenas prácticas es que las embarcaciones, permitan la rápida y eficiente manipulación del pescado, que es aplicada por el 87% de pescadores de Contamana, debido a que la embarcación que poseen es de un tamaño apropiado para realizar estas actividades. Las embarcaciones deben facilitar la limpieza y desinfección, también el 87% de los pescadores cumplen con esta buena práctica por el tamaño y tipo de construcción del bote. Así mismo el 83% de los pescadores aplican métodos de conservación del pescado, con hielo o sal pero, normalmente prefieren no hacerlo. El 78% de los pescadores tienen una embarcación que evita los daños físicos y la contaminación, esto se debe a que usan plástico y cajas para el transporte.

Otra buena práctica es, que los lugares de almacenamiento de pescado o hielo de las embarcaciones deben tener protección contra factores ambientales, en este caso el 37% de pescadores cumple con esta buena práctica debido a que las cajas que utilizan tienen sus propias tapas; en el caso de tener superficies lisas, impermeables y resistentes, el 45% de pescadores cumple con esta buena práctica, así mismo el área de almacenamiento de pescado debe estar hecha de material no tóxicos y no debe impartir olores o sabores extraños al pescado, del cual el 43% de pescadores lo cumplen, debido a que afirman que las cajas usadas solo son usadas para esa actividad y lo lavan después de cada faena. También es que deben ser fáciles de limpiar y estar en buen estado, por tanto, el 46% de pescadores cumplen con esta buena práctica porque las cajas que usan son manejables para voltear y tienen un lugar específico en la embarcación.

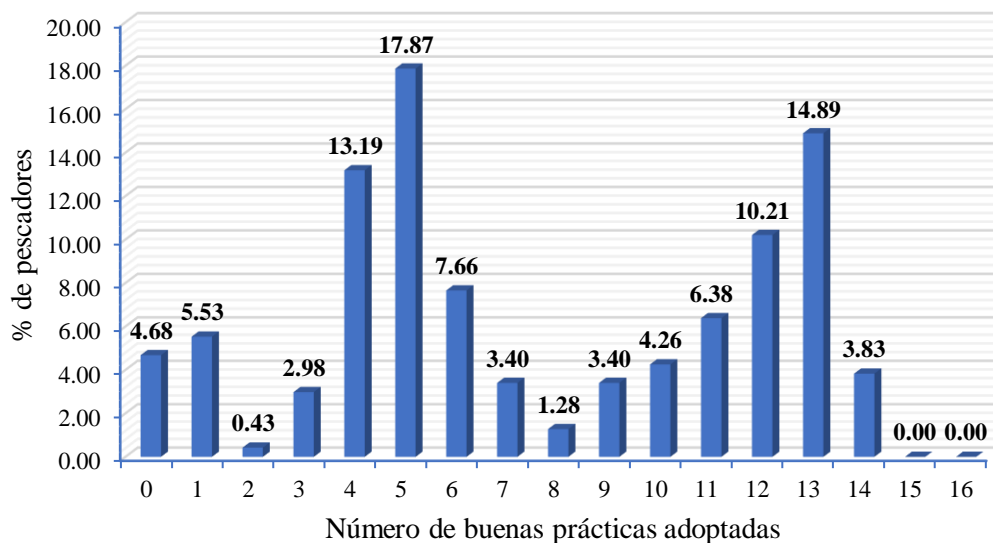
También la embarcación debe tener un diseño que proteja al pescado de daños físicos, por el cual el 46% de pescadores cumple con esta buena práctica, esto es porque las cajas que utilizan son de material resistente (acero inoxidable). Deben tener un drenaje manual o

mecánicos adecuado, para proteger al pescado del ingreso de agua sucia, debido a que los pescadores realizan manualmente un orificio al lugar de almacenamiento se considera que solo el 33% de ellos cumplen con esta buena práctica.

Otra práctica es que, la embarcación dispone de suficiente agua limpia para las operaciones de limpieza, donde el 49% de los pescadores realiza esta buena práctica, debido a que utilizan agua de los lagos por el color o bajo nivel de turbidez que presentan.

También deben existir condiciones para preservar el pescado a bordo ya que deben tener manuales de buenas prácticas de manipulación y conservación, esta buena práctica es no es aplicada por ningún pescador (0%) ya que nunca les capacitaron o les entregaron ningún tipo de manual durante los años en la actividad. Deben manipular pescado a bordo en condiciones higiénicas, del cual el 47% de los pescadores cumplen con esta buena práctica, esto es debido a que los pescadores aplican el lavado de mano y uso de materiales lavados antes, durante y después de la pesca. Otra buena práctica es que deben tener un sistema de conservación que permita un enfriamiento rápido y oportuno a temperaturas cercanas a la fusión del hielo, por el cual ningún pescador (0%) aplica esta buena práctica.

El almacenamiento se debe realizar con hielo impidiendo daños al pescado, es otra buena práctica por cumplir, del cual el 42% de pescadores utilizan hielo para la actividad de la pesca en caso de que pesquen en cantidad o estén más de 24 horas en la actividad. Finalmente, el hielo debe ser elaborado con agua limpia y adquirido de proveedores controlados, es otro requerimiento que deben cumplir los pescadores, consideramos que solo los que compran de una fábrica de hielo el 27% de los pescadores cumplen con esta buena práctica.



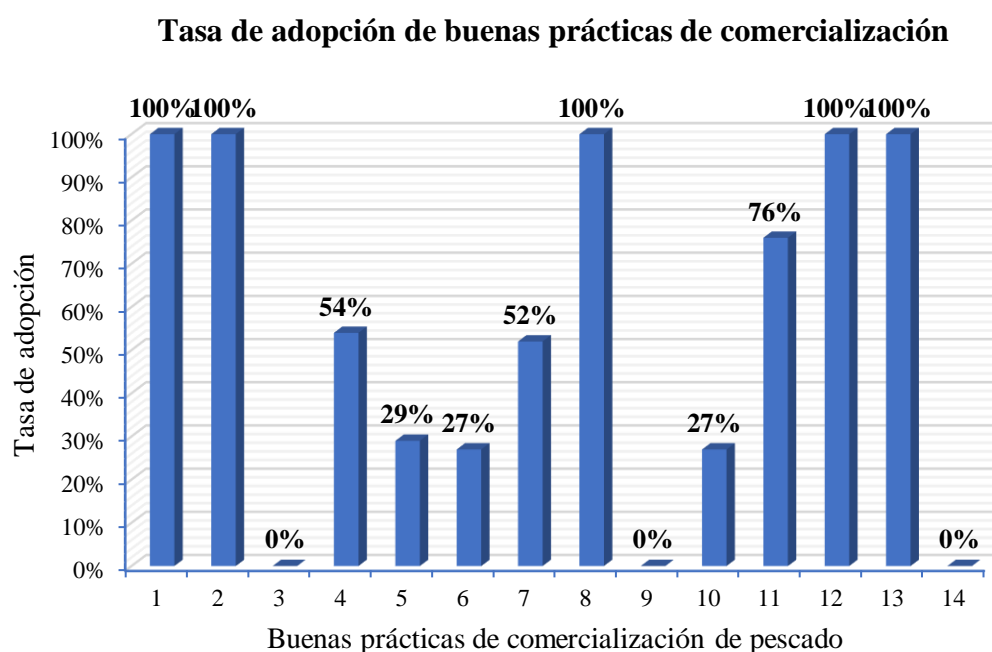
**Figura 4.** Número de buenas prácticas de pesca adoptadas por pescador

El 17.87% de pescadores adopta 5 de 16 buenas prácticas de pesca, seguido del 14.89% 13 de 16 buenas prácticas de pesca, que lo aplican según capacitaciones que recibieron en algún momento o por criterio personal en caso de que no hayan recibido capacitaciones.

**Tabla 46.** Problemas en la actividad de comercialización.

Problemas en la comercialización	Número de vendedores	Porcentaje
No tiene problemas	71	65.74
Falta de puesto de venta	27	25.00
Reclamo por precio	7	6.48
Equipo para conservar	3	2.78
Total	108	100

EL 65.74% de vendedores de pescado del mercado no presentan problemas al momento de realizar la actividad, sin embargo, el 25% de ellas afirman tener problemas por la falta de puesto de venta, quienes ante esta situación optan por vender en el piso o pagar a las dueñas de los puestos de venta por un pequeño espacio.



**Figura 5.** Tasa de adopción de buenas prácticas de comercialización de pescado

El listado de las 14 buenas prácticas se muestra con detalle en la **Tabla 2**. Todos los vendedores de pescado (100%), tienen su puesto de venta con paredes de fácil limpieza y desinfección, siendo de cerámicas blancas. De igual manera el 100% de ellos tienen su puesto de venta que cuentan con lavaderos según lo estipulado por la (R.M. N° 282-2003-SA/DM)

Con respecto a la exhibición con hielo de acuerdo con la cantidad del producto para que el pescado mantenga la temperatura de refrigerado, se verificó que ningún vendedor de pescado



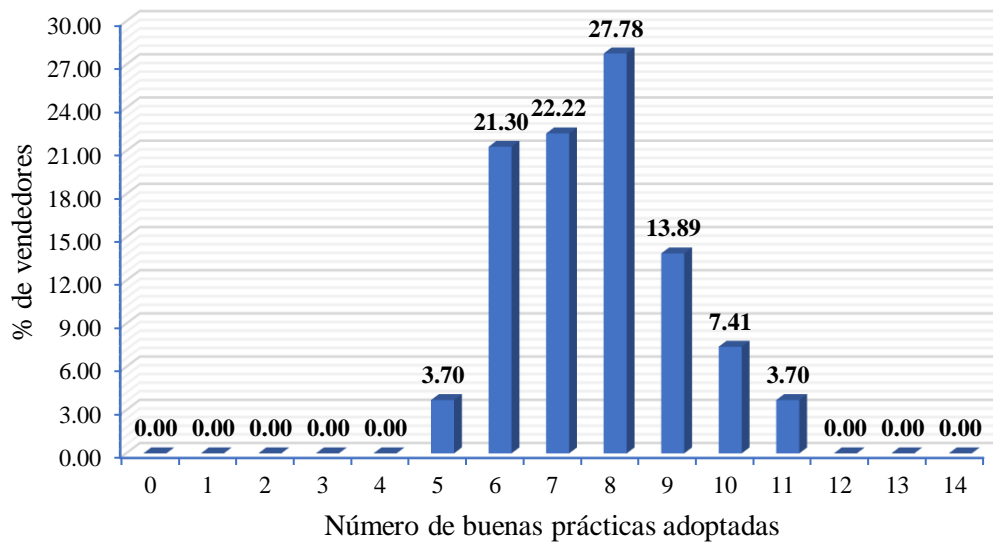
(0%) aplica esta buena práctica, y que la razón de no hacerlo es porque el consumidor final tiene la creencia que se perderá el sabor del pescado, creencia falsa ya que el hielo aumenta la calidad y, por consiguiente, el valor de prácticamente todas las especies de peces, FAO (2005). La buena práctica de conservación de pescado manteniendo la cadena de frío, es aplicada por el 54% de los vendedores y se da cuando no se ha vendido todo el pescado ofertado.

El 29% de los vendedores de pescado usan recipientes con tapa para almacenar el pescado y hielo, detallando el uso de cajas de tecnopor y/o cooler. El uso de tabla de corte que no sean madera y resistentes, solo el 27% de vendedores lo aplican, y utilizan la mesa que está elaborada de cerámica o losetas. Los cuchillos y afiladores de material no oxidable sólo son usados por el 52% de los vendedores de pescado, se ha identificado, por el tipo de mango que utilizan, según (R.M. N° 282-2003-SA/DM) Los cuchillos, saca escamas y otras herramientas deben ser de mango de plástico de preferencia, además se conservarán limpios y en buen estado.

Los resultados muestran que el 100% de los vendedores utilizan bolsas plásticas de un solo uso para el empaque y venta, el cual se pudo apreciar al momento de la ejecución de las encuestas. En el caso de tener un contenedor con tapa para recolectar los desechos, hecho de material impermeable, duradero y fácil de limpiar, ningún vendedor cuenta con este material, equivalente el 0%, motivo que cada puesto de venta recoge los desperdicios en una bolsa plástica para finalmente llevarlo a un contenedor general del mercado de abastos.

Las balanzas limpias y en buenas condiciones el 27% de los vendedores tienen este material, se ha considerado esta buena práctica de acuerdo con que tienen balanza propia y se encontraban en buenas condiciones. El 76% de vendedores cuentan con estantes para el material de empaque u otros materiales, y que estos estantes están incluidos en la construcción de los puestos de venta. El uso de artículos de limpieza sea, baldes, escobillas de mano, escobas o escobillones es aplicada por el 100% de los vendedores, que por obligación deben contar en cada puesto de venta según las reglas emitidas por la jefatura del mercado de abastos, de la misma forma el 100% de vendedores usan agentes de limpieza y desinfección, esto se obtiene por compra personal y que es de uso diario, aplicándolo de acuerdo con el (D.S. N° 027-2009-PRODUCE).

No existen puestos que cuenten con un botiquín de primeros auxilios por ende ningún vendedor (0%) cuenta con un botiquín personal, además ni el mismo mercado tiene implementado para el público en general. El tópico de primeros auxilios debe prever espacio para al menos una camilla y un botiquín, el tamaño mínimo debe ser de 15 m<sup>2</sup> (R.M. N° 148-2021-PRODUCE).



**Figura 6.** Número de buenas prácticas de comercialización adoptadas por vendedor

El 27.78% de vendedores de pescado adopta 8 de 14 buenas prácticas de comercialización durante la actividad, el 22.22% adopta 7 buenas prácticas y otros 21.30% adopta 6 buenas prácticas de comercialización, Hernández et al. (2015) argumentan que las personas pueden transmitir enfermedades a través de los alimentos. Para evitarlo, es importante adoptar hábitos o buenas prácticas que impidan la contaminación del pescado y garanticen su seguridad alimentaria cumpliendo pautas de higiene y cuidado personal, higiene de locales, equipos, materiales y limpieza y desinfección de máquinas e instalaciones, cumplir las normas del estado ayudará a obtener productos no tóxicos y saludables que puedan comercializarse en mercados nacionales asegurando la calidad y seguridad del producto.

## V. CONCLUSIONES

La cadena de comercialización de pescado en época de creciente en Contamana, Loreto está compuesta por tres actores principales: pescadores, intermediarios y consumidor final.

Los pescadores se caracterizan por encontrarse en un rango de edad de 37 a 44 años (17%), y otros 17% de ellos están en el rango de edad de 51 a 58 años, el 21% viene pescando de 1 mes a 7 años, proceden de Contamana (62.55%), así mismo el 43.40% tienen estudios de primaria completa y el núcleo familiar está conformado de 1 a 5 personas (57%). Son informales el 63.83% y el 14.16% se formalizan por los beneficios que obtienen y otros 14.16% por ser legales en la actividad, el 62.98% no especifican el motivo de no formalizarse. El 36% pesca de 1 a 2 días en la semana y el 85% permanece pescando menos de 2 días. Para la pesca el 53.62% emplean bote y canoa, trampa con malla de 3 pulgadas y prefieren hacerlo solos en la noche (25.96%) o todo el día (25.96%) en la época de vaciante del río (56.60%); desembarcan al día de 5 a 128.75 kg, la cantidad máxima de pesca en la época de creciente fue de 6 a 304.80 kg. El 63.83% conoce sobre la talla mínima de pesca y según especie el 60% pescan *P. nigricans* (Boquichico). El 44.26% prefiere pescar en lagos. El 55.32% no recibió capacitaciones en los últimos meses y consideran a la pesca como principal fuente de ingreso económico (47.66%), logrando vender desde S/. 2.00 a S/. 5.83 el kg de pescado según especie y llegando a un monto máximo de venta de S/. 522.50 por día.

Los vendedores se caracterizan por encontrarse entre 41 a 54 años de edad (36%), vienen trabajando de 1 a 16 años en el mercado de abastos y proceden de la misma ciudad de Contamana (77.78%). Según grado de instrucción el 48.15% tienen primaria completa, en el 49% el núcleo familiar está conformada de 4 a 8 personas. Tienen 1 puesto de venta y el 55.56% forman parte de la asociación de vendedores del mercado. Prefiriendo vender en la mañana y tarde (59.26%) según horario del mercado de 5 a 7 días a la semana (61%). Comercializan en 4 estados al pescado teniendo a las especies con precio promedio más alto de venta; Fresco: *P. punctifer* (Doncella) a S/. 14.45, Salpreso: *B. vaillantii* (Bagre) a S/. 14.00, Seco salado: *A. gigas* (Paiche) a S/. 25.00 y Fresco salado: *P. punctifer* (Doncella) a S/. 15.00 y que tienen como fuente de provisión a un pescador familiar (59.26%). El 84% compra de 8 kg a 54.40 kg de pescado fresco, considerando que en la época de invierno venden más (con respecto a precios altos) (62.96%).

Cabe indicar que el 76.17% de los pescadores no presentan problemas durante el desarrollo de la pesca, tan solo un 12% indica tener problemas con el cobro para el acceso a las

zonas de pesca por parte de moradores de comunidades aledañas, para esto se debe realizar capacitaciones para la conformación de comités locales de vigilancia pesquera a través de la Dirección Subregional de la Producción de Ucayali. Del mismo modo en el proceso de comercialización el 65.74% no presentan problemas al desarrollarlo, solo un 25% de ellos indican tener problemas con la falta de puesto de venta, por lo que se debe proponer a la Municipalidad Provincial de Ucayali la ampliación del mercado de abastos y habilitando más puestos de venta de pescado con buena implementación. Los puntos críticos se determinaron de acuerdo con la aplicación de las buenas prácticas de pesca y comercialización, donde más del 50% de pescadores sólo adoptan 4 de 16 buenas prácticas y el 17.87% de pescadores solo adopta 5 buenas prácticas de pesca dispuestas por la normatividad pesquera (D.S. N° 040-2001-PE y D.S. N° 027-2009-PRODUCE), igual manera se determinó puntos críticos durante el proceso de comercialización de pescado en época de creciente en Contamana, donde menos del 50% de vendedores aplican 5 de 14 buenas prácticas y consideramos que el 27.78% de vendedores aplican en su puesto de venta hasta 8 buenas prácticas de comercialización dispuestas por el (D.S. N° 040-2001-PE, D.S. N° 027-2009-PRODUCE y R.M. N° 148-2021-PRODUCE), de manera que el incumplimiento de estas buenas prácticas conlleva a presentarse riesgos o problemas sanitarios directamente al consumidor final, por tanto se debería implementar capacitaciones y fiscalizaciones continuas por parte de las instituciones correspondientes, así mismo brindar facilidades necesarias a los pescadores y vendedores con respecto al pago por derechos para la obtención de documentos que lleven a la formalidad.

## **VI. PROPUESTAS A FUTURO**

Proponer programas de manejo pesquero en las comunidades que están asentadas a las riberas de los lagos o cochas para el aprovechamiento sostenible de sus recursos hidrobiológicos.

Coordinar visitas en los puertos de desembarque y mercados con las autoridades competentes como la Dirección Regional de la Producción de Loreto (DIREPRO-L) a través del área de seguimiento, control y vigilancia y el Organismo nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) para las fiscalizaciones respectivas.

Coordinar con la Asociación de pescadores de Contamana y la Asociación de vendedores del mercado de Contamana para solicitar a las instituciones competentes capacitaciones continuas con respecto a la adopción de buenas prácticas de pesca y buenas prácticas de comercialización de pescado.

Sugerir a la Dirección Subregional de producción de Ucayali – Contamana recolectar la información estadística del desembarque pesquero y tener el registro de la cantidad de venta de pescado de forma diaria con mayor exactitud.

## VII. REFERENCIAS

- Alho, C. J. R., Reis, R. E., & Aquino, P. P. U. (2015). Amazonian freshwater habitats experiencing environmental and socioeconomic threats affecting subsistence fisheries. *Ambio*, 44(5), 412–425. <https://doi.org/10.1007/s13280-014-0610-z>
- Ayala, DM, Lima, MAL, Hauser, M. y Doria, CR de C. (2018). Dinámica de pesca de Jatuarana *Brycon amazonicus* (Spix & Agassiz, 1829) de la cuenca alta y media del río Madeira. *Acta Scientiarum. Ciencias Biológicas*, 40 (1), e34591. <https://doi.org/10.4025/actascibiolsci.v40i1.34591>
- Casas, J., Repullo, J. y Donado, J. (2003). La encuesta como técnica de investigación. Elaboración de cuestionarios y tratamiento estadístico de los datos. <https://core.ac.uk/download/pdf/82245762.pdf>
- Chávez, A. (2018). *Caracterización y desempeño del arte de pesca Artesanal “zaranda” en la región Ucayali, 2015*. [Tesis Pregrado, Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía]. Repositorio UNIA. <http://repositorio.unia.edu.pe/bitstream/unia/176/1/TESIS%2005%20DE%20CHAVEZ%20BOLIVAR%20LUIS%20ALBERTO.pdf>
- Chávez, M. M. (2014). *Estudio de la comercialización de pescado fresco en Iquitos*. [https://www.academia.edu/36163567/Estudio\\_de\\_la\\_comercializaci%C3%B3n\\_de\\_pescado\\_fresco\\_en\\_Iquitos](https://www.academia.edu/36163567/Estudio_de_la_comercializaci%C3%B3n_de_pescado_fresco_en_Iquitos)
- Clemente, L. (2009). *La comercialización en primera venta, de los productos de la pesca marítima artesanal en el Perú*. <https://www2.produce.gob.pe/RepositorioAPS/3/jer/-/COMERC%20PESC%20ART%20PROBLEMATICA%20Y%20PLAN%20DE%20M EJORAS%20final%20Ok.pdf>
- DAP [Departamento Administrativo de Planeación]. (2019). *Consideraciones y pautas técnicas para la elaboración de estudios de caracterización de grupos de valor, de interés y partes interesadas*. <https://www.medellin.gov.co/irj/go/km/docs/pccdesign/medellin/Temas/PlaneacionMunicipal/observatorio/Shared%20Content/Documentos/2019/Pautas%20metodo%20de%20B3gicas%20caracterizaciones%20poblacionales%20Agosto%202019.pdf>

- De Jesús, M. J., & Kohler, C. C. (2004). The commercial fishery of the Peruvian Amazon. *Fisheries*, 29(4), 10–16. [https://doi.org/10.1577/1548-8446\(2004\)29\[10:TCFOTP\]2.0.CO;2](https://doi.org/10.1577/1548-8446(2004)29[10:TCFOTP]2.0.CO;2)
- Decreto supremo N°015-2009-PRODUCE. Reglamento de ordenamiento pesquero de la Amazonía peruana. <https://www2.produce.gob.pe/dispositivos/publicaciones/2009/mayo/ds015-2009-produce.pdf>
- Decreto supremo N° 027-2009-PRODUCE. Modificación de la norma sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas. <http://www2.produce.gob.pe/dispositivos/publicaciones/2009/agosto/ds027-2009-produce.pdf>
- Del Aguila Soria, J. (2011). *Caracterización de los sistemas extractivos de peces en época de creciente en la comunidad indígena de San Mateo, cuenca del Abujao* (Ucayali-Perú). <http://repositorio.unu.edu.pe/bitstream/handle/UNU/2950/000001803T.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Del Águila, R. (2018). *Sostenibilidad económica familiar de la venta de pescado fresco realizado por las mujeres en el mercado de Belén*, Facultad de Agronomía de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana, 2018 (Tesis de doctorado en Ambiente y desarrollo sostenible, Universidad Nacional de la Amazonía Peruana). <https://repositorio.unapikitos.edu.pe/handle/20.500.12737/6208>
- Diaz, L. 2011. *Caracterización de la actividad pesquera comercial durante la temporada de creciente* (2010 - 2011) de la flota pesquera de Pucallpa. [Tesis. Universidad Nacional DE Ucayali]. Repositorio UNU. <http://www.iiap.org.pe/upload/publicacion/PUBL1241.pdf>
- FAO [Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura]. (2005). Documento técnico de pesca. <https://www.fao.org/3/y5013s/y5013s00.htm#Contents>
- FCD [Fundación Cambio Democrático]. (2016) *Guía para confeccionar un mapeo de actores*. <http://45.79.210.6/wp-content/uploads/2017/03/Gu%C3%ADa-para-confeccionar-un-Mapeo-de-Actores.pdf>
- Galarza, E. Kámiche, J. (2015). Pesca artesanal: Oportunidades para el desarrollo regional. <https://www.up.edu.pe/fondoeditorial/SiteAssets/pesca%20artesanal.pdf>

- García, A., Vargas, G., Sanchez, H., Ismiño, R., Nolorbe, C., García, C., Chota, W., Tello, S. (2014). Recursos pesqueros y pesca en los ríos Curaray, Arabela y Napo (Amazonía Peruana). *Folia Amazónica*. 23 (2), 95-104. <https://doi.org/10.24841/fa.v23i2.15>
- García-Dávila, C.; Sánchez, H.; Flores, M.; Mejía, J.; Angulo, C.; Castro-Ruiz, D.; Estivals, G.; García, A.; Vargas, G.; Nolorbe, C.; Núñez, J.; Mariac, C.; Duponchelle, F.; Renno, J.-F. (2018). *Peces de consumo de la Amazonía peruana*. Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana (IIAP). Iquitos, Perú, 218 pp.
- Gómez, P., Santana, F. (2018). *Estudio socioeconómico de los pescadores de peces ornamentales en la cuenca media y baja del río Nanay* [Tesis, Universidad Científica del Perú]. Repositorio UPC. [http://repositorio.ucp.edu.pe/bitstream/handle/UCP/624/PIERR\\_FRANCO\\_TESIS\\_TITULO\\_2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.ucp.edu.pe/bitstream/handle/UCP/624/PIERR_FRANCO_TESIS_TITULO_2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Hallwass, G., Schiavetti, A., & Silvano, R. A. M. (2020). Fishers' knowledge indicates temporal changes in composition and abundance of fishing resources in Amazon protected areas. *Animal Conservation*, 23(1), 36–47
- Hernández, L., Hernández, G., Rivero, S., González, I., (2015). *Guía para la comercialización responsable de productos de la pesca artesanal*. <https://cetmar.org/wp-content/uploads/2022/11/GuiaComercializacionResponsableProductosPescaArtesanal.pdf>.
- Hernández, S.R., Fernández, C.C. and Baptista, L.P., (2004). *Metodología de la investigación*. 3ª Edición. McGraw-Hill Interamericana. <https://www.uv.mx/personal/cbustamante/files/2011/06/Metodologia-de-la-Investigacion-Sampieri.pdf>
- INEI [Instituto Nacional de Estadística e Informática]. (2017).
- López, J. (2010). *El mercado de productos pesqueros en la ciudad de Iquitos*. <https://www.infopesca.org/sites/default/files/complemento/proyectos/92/mercado-de-pescado-en-Iquitos.pdf>
- OEA [Organización de los Estados Americanos] (1987). *Estudio de Casos de Manejo Ambiental: Desarrollo Integrado de un área de los Trópicos Húmedos - Selva Central del Perú*. <http://www.oas.org/dsd/publications/unit/oea27s/ch15.htm#:~:text=Hanek%2C%2019>



82).-

[La%20pesca%20en%20la%20Amazon%C3%ADa%20peruana,y%2080%20000%20TM%2Fa%C3%B1o.](#)

Pérez, D. (2011). *Descripción de la pesquería artesanal en la localidad de Contamana, provincia de Ucayali – año 2008* [Tesis pregrado, Universidad Nacional de la Amazonía Peruana]. Repositorio UNAP Iquitos. <https://repositorio.unapiquitos.edu.pe/handle/20.500.12737/5339>

Presidencia del Perú. (29 de noviembre de 2018). Decreto supremo que modifica el Reglamento de fiscalización y sanción de las actividades pesqueras y acuícolas. [https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/295446/Decreto\\_Supremo\\_N\\_006-2018-PRODUCE\\_99873\\_1\\_20190227-3526-7jc9hd.pdf?v=1551279499](https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/295446/Decreto_Supremo_N_006-2018-PRODUCE_99873_1_20190227-3526-7jc9hd.pdf?v=1551279499)

Produce. (2015). *Reporte informativo Loreto 2015*. Programa Nacional A comer pescado. Ministerio de la Producción. <https://www.acomerpescado.gob.pe/wp-content/uploads/2017/04/Reporte-Informativo-2015-Loreto.pdf>

Produce. (2020). *Diagnóstico productivo regional Loreto*. Oficina General de Evaluación de Impacto y Estudios Económicos (OGEIEE). Ministerio de la Producción. <https://ogeiee.produce.gob.pe/images/oeefichadiagnost/Loreto.pdf>

Resolución Ministerial N° 148-2021-PRODUCE. Norma Técnica Para el Diseño de Mercados De Abastos Minoristas. (24 de mayo de 2021). [https://transparencia.produce.gob.pe/images/stories/Repositorio/transparencia/proyectos-de-inversion/niveles-de-servicio/2021/PNDP/NS/Norma\\_Tecnica\\_R\\_M\\_N\\_148\\_2021\\_PRODUCE.pdf](https://transparencia.produce.gob.pe/images/stories/Repositorio/transparencia/proyectos-de-inversion/niveles-de-servicio/2021/PNDP/NS/Norma_Tecnica_R_M_N_148_2021_PRODUCE.pdf)

Resolución ministerial N° 282-2003-SA/DM. Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto. (16 de marzo de 2003) <https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2016/03/RM-282-2003-MINSA-Funcionamiento-mercados-de-abasto.pdf>

Riva, R. (2022). Artes y aparejos de pesca utilizados por las Asociaciones de Pescadores Artesanales (APAs) en la cuenca del río Nanay – Loreto – Perú, 2019. [Tesis pregrado, Universidad Nacional de la Amazonía Peruana]. Repositorio Unap Iquitos. [https://repositorio.unapiquitos.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12737/8882/Rolando\\_Tesis\\_Titulo\\_2022.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.unapiquitos.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12737/8882/Rolando_Tesis_Titulo_2022.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

- Rondón E, Juan, Ramos D, Daphne, Vilca L, Miguel, Salazar S, Eduardo, Mendoza Q, Yamili, & González V, Rosa. (2020). Caracterización sanitaria e identificación de los puntos de contaminación microbiológica en la cadena de comercialización pesquera en el puerto de Pucallpa, Ucayali, Perú. *Revista de Investigaciones Veterinarias del Perú*, 31(1), e17539. <https://dx.doi.org/10.15381/rivep.v31i1.17539>
- Rosero, L. (2011). *Caracterización de los sistemas extractivos de peces en la comunidad indígena Flor de Ucayali, cuenca del Utiquinía, Ucayali, Perú*. <http://repositorio.unu.edu.pe/bitstream/handle/UNU/2944/000001791T.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Rynaby, J. (2020). Caracterización de la actividad pesquera de consumo directo durante creciente y vaciante en la comunidad nativa de Santa Rosa del Aripari–lago Aripari, río Marañón. [Tesis pregrado, Universidad Nacional de la Amazonía Peruana]. Repositorio Unap Iquitos. [https://repositorio.unapiquitos.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12737/7036/Jhonnatan\\_Tesis\\_Titulo\\_2020.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.unapiquitos.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12737/7036/Jhonnatan_Tesis_Titulo_2020.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Salazar-Ramírez, L. E., Riofrío-Quijandría, J. C. ., Zavaleta-Flores, J. O. ., & Rubio-Rodríguez, J. A. (2021). Análisis de los desembarques de la pesca comercial en Yarinacocha (Ucayali, Perú) entre 2015-2019. *Revista De Investigaciones Veterinarias Del Perú*, 32(4), e20931. <https://doi.org/10.15381/rivep.v32i4.20931>
- Sanchez, H. (2022). *Composición taxonómica y caracterización de la pesca de consumo humano en la cuenca baja del río Nanay, pautas para el manejo comunitario, Loreto Perú 2019*. [Tesis, Universidad Nacional de la Amazonía Peruana]. Repositorio UNAP. [https://repositorio.unapiquitos.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12737/8151/Homero\\_Tesis\\_Maestria\\_2022.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.unapiquitos.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12737/8151/Homero_Tesis_Maestria_2022.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- SANIPES [Organismo Nacional de Sanidad Pesquera] (2001). *Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas*. Decreto Supremo N°04-2001-PE. Presidencia de la República del Perú. [http://www.sanipes.gob.pe/documentos/15\\_D.S.040-2001NormaSanitariaparalasActividadesPesquerasyAcuicolas.pdf](http://www.sanipes.gob.pe/documentos/15_D.S.040-2001NormaSanitariaparalasActividadesPesquerasyAcuicolas.pdf)
- Sirens, A. (2021). *Una aproximación al volumen de la pesca en la amazonía peruana utilizando datos de consumo y de desembarque*. Organización de las naciones unidas. <https://www.fao.org/publications/card/es/c/CB5039ES/>

- Tello, J.S., Montreuil, V. H. (1994). Características de la flota pesquera comercial de Iquitos. *Folia Amazónica*, 6 (1-2).  
<http://revistas.iiap.org.pe/index.php/foliaamazonica/article/view/259/328>
- Tello, S. Bayley, P. (2001). La pesquería comercial de loreto con énfasis en el análisis de la relación entre captura y esfuerzo pesquero de la flota comercial de Iquitos, cuenca del Amazonas (Perú). *Folia Amazónica*, 12 (1-2).  
<http://www.iiap.org.pe/upload/publicacion/PUBL1063.pdf>
- Vargas, M. y Mendoza, R. (2022). Caracterización de la actividad pesquera en las principales zonas de desembarque de la ciudad de Yurimaguas – provincia de Alto Amazonas 2020. [Tesis pregrado, Universidad Nacional de la Amazonía Peruana]. Repositorio Unap Iquitos.  
[https://repositorio.unapiquitos.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12737/9079/Maricarmen\\_Tesis\\_Titulo\\_2022.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.unapiquitos.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12737/9079/Maricarmen_Tesis_Titulo_2022.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Vela, A., Zorrilla, L., García-Vásquez, A., & Dañino-Pérez, A. M. (2013). Análisis de los desembarques de pescado fresco en la ciudad de Pucallpa, región Ucayali. *Folia Amazónica*, 22(1-2), 7-14.  
<http://www.iiap.org.pe/Archivos/publicaciones/PUBL1360.pdf>
- WCS [Wildlife Conservation Society] (2020). *Pesquerías en Loreto, amenazas emergentes y presiones prevalentes*.  
<https://peru.wcs.org/LinkClick.aspx?fileticket=ShXDZBx9YbI%3D&portalid=94&language=es-ES>
- WCS [Wildlife Conservation Society] Perú ( 04 de julio de 2022) Loreto: La disminución del stock pesquero acentúa los retos que atraviesan los pescadores en la región. *WCS Perú*.  
<https://peru.wcs.org/es-es/WCS-Peru/Noticias/articleType/ArticleView/articleId/17760/Loreto-La-disminucion-del-stock-pesquero-acentua-los-retos-que-atraviesan-los-pescadores-en-la-region.aspx>
- Zorrilla, E. L., Antonia, V. E. L. A., Paúl, M. U. R. O., & Dañino, A. (2016). Características de la pesquería comercial en la cuenca del río Ucayali. *Folia Amazónica*, 25(2), 159-165.  
<http://revistas.iiap.org.pe/index.php/foliaamazonica/article/view/400/452>

**ANEXOS**

Anexo 1. Modelo de encuesta a pescadores sobre la comercialización de pescado en Contamana, Loreto.



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA



FACULTAD DE ZOOTECNIA

ESCUELA PROFESIONAL DE CIENCIAS PECUARIAS

ENCUESTA "COMERCIALIZACIÓN DE PESCADO EN CONTAMANA, PROVINCIA DE UCAYALI, REGIÓN LORETO"

Nombres y Apellidos:.....

Edad:.....Estado civil:.....

Lugar de Procedencia:.....

Fecha:.....

Instrucciones: Marque con una X según corresponda

Aspectos sociales

1. Grado de instrucción

Primaria

Secundaria

completa

incompleta

2. Número de miembros en el hogar

.....

Aspectos de Pesca

3. ¿Qué tipo de embarcación utiliza para la pesca?

a) Bote

b) Canoa

c) Lancha

d) Otros .....

4. ¿Cuántas embarcaciones posee?

.....

5. ¿De qué tamaño es su embarcación?

Puntal (alto): .....

Eslora (largo) : .....

Manga (ancho) : .....



¿Por qué? .....

18. ¿Qué peces son los más capturados?
- a) Boquichico
  - b) Lisa
  - c) Palometa
  - d) Sardina
  - e) Otros .....
19. ¿Tiene una distancia máxima para salir a pescar?
- a) Si
  - b) No

¿Por qué?.....

20. ¿Tiene un lugar de pesca de preferencia?
- a) Rio
  - b) Lago
  - c) Cocha
  - d) Otro .....

21. ...¿A quién vende sus productos?

Consumidor directo  Vendedores en el mercado

Restaurantes  Otros: .....

22. ¿Recibe charlas informativas de alguna institución?

Si  No

¿Sobre qué tema?

.....

23. Marque con una X los materiales y/o equipos de buenas prácticas de pesca

Buenas prácticas de higiene	Descripción	SI	NO
Buen diseño de las embarcaciones pesqueras artesanales	Usa embarcación que permite rápida y eficiente manipulación del pescado.		
	Usa embarcación que permite buena limpieza y desinfección.		

	Usa embarcación que permite aplicar métodos de preservación para evitar el deterioro del pescado		
	Usa embarcación que permite prevenir contaminación y daño físico del pescado.		
Buenas condiciones de bodegas, y lugares de almacenamiento y hielo	Usa material de almacenamiento con protección a factores ambientales.		
	Usa material de almacenamiento con superficies lisas, impermeables y resistentes a la corrosión.		
	Usa material de almacenamiento que no generen olor o sabor extraño al pescado.		
	Usa material de almacenamiento fáciles de limpiar y estar conservadas en buenas condiciones.		
	Usa material de almacenamiento que proteja al pescado de daños físicos		
	Usa material de almacenamiento que cuente con sistemas de drenaje.		
Suministros y servicios del personal	Usa agua limpia en la embarcación		
Condiciones para la preservación del pescado a bordo	Usa manuales de buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo		
	Realiza el manipuleo del pescado en condiciones higiénicas y sanitarias.		
	Cuenta con sistemas de preservación para del pescado a bajas temperaturas		



	Almacena con hielo para evitar daños físicos del pescado.		
	Usa hielo elaborado con agua limpia adquirido de proveedores controlados.		

24. ¿Qué problemas presenta al momento de realizar la pesca?

.....

**Aspectos económicos**

25. ¿Cuál es su principal fuente de ingreso?

.....

26. Gastos diarios que realiza en la actividad de pesca

a) Combustible

b) Hielo

c) Salario a los acompañantes

d) Otros .....

27. ¿Cuál es el ingreso diario según la venta de pescado?

.....

28. ¿Cuál es el precio de venta por Kg de pescado?

.....

Anexo 2. Modelo de encuesta a pescadores sobre la comercialización de pescado en Contamana, Loreto.



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA



FACULTAD DE ZOOTECNIA

ESCUELA PROFESIONAL DE CIENCIAS PECUARIAS

ENCUESTA “COMERCIALIZACIÓN DE PESCADO EN CONTAMANA, PROVINCIA DE UCAYALI, REGION LORETO”

Nombres y Apellidos:.....

Edad:.....Sexo:.....Estado civil:.....

Lugar de Procedencia:.....

Instrucciones: Marque con una X según corresponda

Aspectos sociales

1. Grado de instrucción

Primaria

Secundaria

completa

incompleta

2. Número de miembros en el hogar

.....

Aspectos de comercialización

3. ¿Cuántos puestos de venta posee?

a) 1

b) 2

4. ¿Pertenece a la asociación de vendedores en el centro de abasto?

.....

5. ¿Cuánto tiempo lleva en la actividad?

.....

6. Horario de comercialización

a) Mañana

b) Tarde

c) Mañana y tarde

7. ¿Cuántos días a la semana realiza esta actividad?  
 a) 1                      b) 2                      c) 3                      d) 4                      e) 5                      f) 6  
 g) Todos los días

8. Completar. **Comercialización de peces:** Especie; presentación, cantidad y precio de venta.

Especie	Presentación de venta			Cantidad de venta diaria (kg)	Precio por Kg (S/.)
	Fresco	Salpreso	Seco salado		

9. ¿ Quién es la fuente de provisión de pescado?  
 a. Pescador ajeno a la familia                      b. Pescador familiar
10. ¿Qué cantidad de pescado compra a su proveedor?  
 .....
11. ¿En qué temporada del año realiza más venta de pescado?  
 .....
12. ¿Qué problemas presenta al momento de realizar la comercialización de los pescados?  
 .....

13. Marque con una X los materiales y/o equipos de buenas prácticas de comercialización que aplica en su puesto de venta.

Buenas prácticas de comercialización	SI	NO
Uso de paredes de material de fácil limpieza y desinfección		
Paredes con lavaderos recubiertos de material liso		
Exhibe en mostradores refrigerados o en mesas cubiertas con hielo suficiente de acuerdo con el volumen del producto		
Uso de equipos de conservación de pescado para mantener la cadena de frío		
Uso de recipientes con tapa para el almacenamiento del pescado y hielo.		
Uso de tableros de corte de materiales no absorbentes, resistentes, otros que no sean madera.		
Uso de cuchillos y afiladores de materiales no oxidables, de mango de plástico u otro material sanitario		
Uso de bolsas plásticas de primer uso para el empaque y venta.		
Uso de recipientes con tapa para el recojo de desechos, estancos y de materiales resistentes y fáciles de limpiar.		
Uso de balanzas limpias y en buenas condiciones		
Contar con repisas para el material de empaque u otros materiales secos.		
Uso de utensilios de limpieza como escobillas de mano, baldes, escobas o escobillones.		
Uso de detergentes y desinfectantes para la limpieza y desinfección.		
Tener un botiquín de primeros auxilios.		

14. ¿Le gustaría implementar su puesto de venta con las buenas prácticas de comercialización?

a) Si                      b)No

¿Por qué?.....

**Anexo 5.** Datos obtenidos de las encuestas del 50% de pescadores

Edad	Estado civil	Lugar de procedencia	Grado de instrucción	# de ppf	Tipo de embarcación	# de embarcación	Tamaño de embarcación			Pescador Formal	Razón	días de actividad	días en la actividad
							Alto (cm)	Largo (m)	Ancho (cm)				
52	Conviviente	Rompeo	Primaria completa	5	Bote y canoa	2	40	11	100	Sí	Trabajo legal	3	0
49	Conviviente	Pucallpa	Secundaria incompleta	9	Bote	1	30	12	100	Sí	Beneficios	4	0
38	Conviviente	Contamana	Primaria completa	6	Bote	1	30	9	80	Sí	Beneficios	7	0
54	Conviviente	Sarayacu	Primaria completa	4	Bote y canoa	2	45	12	200	No	Mala organización	2	2
69	Casado	Contamana	Primaria completa	4	Bote y canoa	2	30	9	130	No	No específica	2	0
58	Conviviente	Contamana	Primaria completa	4	Bote	1	45	9	120	Sí	Permiso	4	2
37	Casado	Contamana	Secundaria completa	8	Bote	1	60	14	120	Sí	Evitar problemas	5	0
42	Conviviente	Contamana	Secundaria incompleta	4	Bote	1	100	12	100	Sí	Beneficios	3	0
60	Casado	Rompeo	Primaria completa	6	Bote y canoa	2	70	10	100	Sí	Evitar problemas	2	4
24	Conviviente	Suhaya	Secundaria completa	5	Bote y canoa	2	40	4	100	Sí	Evitar problemas	4	2
45	Casado	Orellana	Secundaria incompleta	10	Bote	1	80	11	100	Sí	No específica	5	0
46	Conviviente	Contamana	Primaria incompleta	8	Bote y canoa	2	30	8	90	No	No pesca continua	2	0
34	Conviviente	Contamana	Primaria completa	7	Bote y canoa	2	60	9	120	Sí	Trabajo legal	3	0
63	Conviviente	Tipishca	Primaria completa	2	Bote y canoa	2	80	11	150	Sí	No específica	2	0
53	Conviviente	Contamana	Secundaria incompleta	5	Bote y canoa	2	30	11	120	Sí	No específica	4	2
47	Casado	Contamana	Secundaria incompleta	7	Bote y canoa	2	60	10	110	Sí	Trabajo legal	5	0
50	Conviviente	Contamana	Secundaria incompleta	3	Bote y canoa	2	40	10	120	No	No específica	4	0
31	Conviviente	Lima	Secundaria completa	5	Bote y canoa	2	40	9	120	No	No específica	3	0
30	Conviviente	Contamana	Primaria completa	5	Bote y canoa	2	40	8	110	Sí	No específica	4	0
24	Conviviente	Contamana	Secundaria incompleta	6	Bote y canoa	2	45	10	120	Sí	Evitar problemas	7	0
60	Conviviente	Contamana	Secundaria completa	8	Bote y canoa	2	70	12	120	Sí	Beneficios	3	3
37	Casado	Contamana	Secundaria incompleta	5	Bote y canoa	2	25	11	120	No	Mala organización	2	0
39	Conviviente	Contamana	Primaria completa	5	Bote y canoa	2	55	11	130	Sí	Beneficios	3	1
35	Conviviente	Contamana	Primaria completa	8	Bote y canoa	2	30	8	150	No	No pesca continua	1	0

34	Casado	Contamana	Primaria completa	6	Bote	1	40	10	120	Sí	Beneficios	4	0
56	Conviviente	Nuevo Jerusalem	Primaria incompleta	4	Bote y canoa	2	45	7	110	Sí	No especifica	7	0
62	Casado	Contamana	Primaria completa	7	Bote y canoa	2	40	9	120	Sí	Trabajo legal	7	0
53	Soltero	Contamana	Primaria completa	3	Bote	1	80	11	200	No	Mala organización	3	3
46	Conviviente	Golondrina	Secundaria completa	4	Bote y canoa	2	30	12	120	No	No hay beneficios	7	0
65	Conviviente	Contamana	Primaria completa	4	Bote	1	40	8	120	No	No hay beneficios	4	1
39	Conviviente	Contamana	Secundaria completa	6	Bote	1	60	12	120	No	No hay beneficios	7	0
41	Conviviente	Contamana	Secundaria completa	9	Bote y canoa	2	30	9	100	No	No especifica	7	0
44	Conviviente	Suhaya	Primaria completa	5	Bote y canoa	2	45	9	120	Sí	No especifica	3	1
44	Casado	Contamana	Secundaria incompleta	10	Bote	1	60	10	120	Sí	Trabajo legal	3	0
35	Soltero	Contamana	Primaria completa	6	Bote y canoa	2	40	9	100	No	No hay beneficios	3	2
48	Conviviente	Contamana	Primaria completa	7	Bote y canoa	2	40	9	100	Sí	Evitar problemas	3	1
49	Conviviente	Contamana	Secundaria completa	4	Bote	1	35	10	120	No	Mala organización	4	2
32	Conviviente	Contamana	Secundaria incompleta	3	Bote	1	50	8	150	No	No especifica	3	1
71	Conviviente	Contamana	Primaria incompleta	14	Bote y canoa	2	100	11	120	No	No especifica	7	0
27	Soltero	Requena	Superior incompleta	7	Bote y canoa	2	50	6	150	No	Poco tiempo de trabajo	2	0
53	Conviviente	Contamana	Primaria incompleta	8	Bote	1	80	12	150	Sí	Trabajo legal	2	3
50	Conviviente	Contamana	Secundaria completa	5	Bote y canoa	2	70	12	80	Sí	Beneficios	3	1
50	Conviviente	Contamana	Secundaria completa	7	Bote y canoa	2	80	8	120	Sí	Beneficios	2	3
30	Conviviente	Pucallpa	Primaria completa	4	Bote y canoa	2	50	8	80	No	No especifica	2	3
49	Conviviente	Contamana	Secundaria incompleta	3	Bote	1	40	10	120	No	No hay beneficios	4	0
56	Conviviente	Contamana	Secundaria incompleta	3	Bote	1	40	12	100	No	Mala organización	3	0
57	Conviviente	Requena	Superior incompleta	8	Bote	1	40	12	160	Sí	Trabajo legal	3	0
32	Soltero	Contamana	Primaria completa	4	Bote	1	40	7	110	No	No pesca continua	2	0
46	Casado	Contamana	Primaria completa	7	Bote	1	40	11	120	Sí	Evitar problemas	2	0
31	Conviviente	Contamana	Secundaria completa	4	Bote	1	30	13	100	Sí	Beneficios	3	1
45	Casado	Contamana	Secundaria incompleta	11	Bote y canoa	2	45	8	90	Sí	No especifica	3	1
33	Conviviente	Contamana	Primaria incompleta	3	Bote y canoa	2	30	9	110	Sí	Trabajo legal	1	4
50	Soltero	Contamana	Primaria completa	5	Bote y canoa	2	50	10	60	No	Mala organización	1	4

40	Conviviente	Contamana	Primaria completa	7	Bote	1	20	7	100	No	No especifica	7	0
62	Casado	Contamana	Secundaria completa	8	Bote y canoa	1	30	4	60	Sí	Trabajo legal	3	0
34	Conviviente	Pucallpa	Secundaria completa	5	Bote	1	40	8	110	No	Mala organización	3	0
52	Soltero	Contamana	Secundaria incompleta	5	Bote	1	25	10	100	Sí	Beneficios	3	1
61	Soltero	Contamana	Primaria completa	8	Bote	1	30	10	130	Sí	No especifica	7	0
30	Divorciado	Contamana	Secundaria incompleta	9	Bote y canoa	2	45	11	110	Sí	Beneficios	3	1
39	Conviviente	Contamana	Secundaria completa	5	Bote y canoa	2	40	10	150	Sí	No especifica	6	1
61	Conviviente	Contamana	Secundaria incompleta	4	Bote	1	40	10	150	Sí	No especifica	6	1
28	Conviviente	Contamana	Secundaria completa	12	Bote y canoa	2	50	12	110	Sí	Evitar problemas	7	1
64	Casado	Requena	Secundaria incompleta	3	Bote y canoa	2	50	9	120	No	No especifica	2	1
56	Conviviente	Contamana	Secundaria incompleta	4	Bote y canoa	2	70	9	120	Sí	Trabajo legal	1	5
28	Conviviente	Contamana	Primaria completa	5	Bote y canoa	2	70	10	120	Sí	No especifica	3	3
45	Conviviente	Contamana	Secundaria completa	9	Bote y canoa	2	50	9	100	Sí	No especifica	1	4
51	Viudo	Suhaya	Secundaria completa	9	Bote y canoa	2	35	10	110	No	No pesca continua	1	1
53	Casado	Iquitos	Primaria completa	3	Bote y canoa	2	40	9	150	Sí	No especifica	3	1
48	Conviviente	Contamana	Secundaria completa	7	Bote	1	70	12	120	Sí	Trabajo legal	5	1
42	Soltero	Contamana	Secundaria completa	14	Bote	1	50	10	150	No	No especifica	6	0
33	Conviviente	Contamana	Secundaria incompleta	6	Bote y canoa	2	40	10	150	Sí	No especifica	3	1
54	Casado	Contamana	Secundaria incompleta	10	Bote y canoa	2	30	13	160	Sí	No especifica	2	4
48	Casado	Sarayacu	Primaria completa	4	Bote	1	50	12	100	Sí	Evitar problemas	2	1
46	Conviviente	Orellana	Secundaria incompleta	5	Bote	1	50	6	120	No	No especifica	4	1
57	Soltero	Contamana	Primaria incompleta	4	Bote	1	50	9	150	No	Mala organización	3	1
49	Conviviente	Contamana	Secundaria completa	7	Bote	1	45	9	150	Sí	Evitar problemas	2	3
35	Conviviente	Contamana	Primaria completa	6	Bote	1	120	16	180	No	No pesca continua	4	1
38	Casado	Inahuaya	Superior completa	4	Bote y canoa	2	50	11	100	Sí	Beneficios	3	1
31	Conviviente	Contamana	Secundaria completa	4	Bote y canoa	2	30	9	120	Sí	No especifica	2	2
20	Soltero	Golondrina	Secundaria completa	3	Bote	1	40	9	30	No	No especifica	2	2
48	Conviviente	Sarayacu	Primaria completa	6	Bote	1	60	8	70	No	Mala organización	3	0
33	Conviviente	Contamana	Primaria completa	5	Bote y canoa	2	100	10	150	Sí	No especifica	3	1

52	Conviviente	Sarayacu	Primaria completa	5	Bote	1	40	10	120	No	Mala organización	4	2
58	Casado	Contamana	Primaria completa	7	Bote y canoa	2	40	10	130	No	No hay beneficios	2	1
56	Soltero	Sarayacu	Primaria incompleta	5	Bote	1	100	10	150	No	No especifica	7	0
52	Casado	Requena	Secundaria completa	9	Bote y canoa	2	60	11	90	No	No especifica	2	3
70	Casado	Contamana	Primaria completa	3	Bote	1	100	13	200	No	No hay beneficios	3	1
41	Conviviente	Contamana	Secundaria completa	7	Bote y canoa	2	140	11	100	Sí	No especifica	5	1
49	Conviviente	Contamana	Secundaria completa	10	Bote y canoa	2	80	11	120	No	No especifica	3	1
55	Conviviente	Contamana	Secundaria completa	9	Bote y canoa	2	50	10	150	No	Mala organización	3	1
53	Conviviente	Contamana	Secundaria incompleta	8	Bote y canoa	2	40	10	60	Sí	No especifica	3	1
44	Conviviente	Contamana	Secundaria incompleta	6	Bote	1	50	12	60	Sí	Evitar problemas	5	1
54	Casado	Contamana	Primaria completa	7	Bote	1	30	10	130	No	No especifica	3	1
34	Casado	Iquitos	Primaria completa	3	Bote y canoa	2	100	8	120	Sí	Trabajo legal	2	2
40	Casado	Contamana	Primaria completa	6	Bote y canoa	2	80	10	150	Sí	No especifica	3	2
46	Conviviente	Sarayacu	Primaria completa	9	Bote y canoa	2	100	8	100	Sí	Beneficios	3	1
31	Conviviente	Contamana	Primaria completa	5	Bote y canoa	2	45	10	150	Sí	No especifica	3	1
63	Conviviente	Contamana	Primaria completa	5	Bote y canoa	2	40	10	120	Sí	No especifica	6	1
41	Conviviente	Sarayacu	Primaria completa	7	Bote y canoa	2	40	10	60	No	Mala organización	3	1
35	Conviviente	Contamana	Secundaria completa	3	Bote y canoa	2	150	12	300	Sí	Trabajo legal	2	3
58	Conviviente	Sarayacu	Primaria incompleta	6	Bote	1	70	10	100	No	No especifica	1	6
25	Conviviente	Contamana	Secundaria completa	4	Bote y canoa	2	100	12	100	No	Trabajo legal	2	4
30	Conviviente	Contamana	Primaria completa	4	Bote y canoa	2	100	12	100	No	Mala organización	7	0
53	Soltero	Sarayacu	Primaria completa	1	Bote	1	80	10	150	No	Beneficios	2	1
52	Conviviente	Contamana	Primaria completa	6	Bote y canoa	2	60	9	100	No	No especifica	3	1
31	Soltero	Contamana	Secundaria completa	6	Bote	1	40	9	120	No	Beneficios	3	1
52	Conviviente	Golondrina	Primaria completa	4	Bote	1	50	9	100	No	No especifica	1	1
51	Soltero	Contamana	Secundaria completa	5	Bote	1	70	9	120	Sí	No especifica	4	1
56	Conviviente	Contamana	Secundaria incompleta	5	Bote y canoa	2	50	10	100	Sí	Evitar problemas	3	4
58	Soltero	Contamana	Primaria completa	5	Bote	1	50	9	70	No	No especifica	2	1
38	Conviviente	Sarayacu	Secundaria incompleta	7	Bote	1	40	9	80	No	Trabajo legal	2	2



58	Conviviente	Contamana	Primaria completa	4	Bote y canoa	2	50	9	130	Sí	No especifica	4	1
55	Casado	Contamana	Secundaria completa	6	Bote	1	40	8	100	Sí	No especifica	4	1
37	Conviviente	Contamana	Secundaria completa	4	Bote	1	40	7	150	No	No pesca continua	2	1
23	Conviviente	Contamana	Secundaria incompleta	4	Bote	1	35	6	100	No	No especifica	4	1
52	Soltero	Contamana	Primaria completa	7	Bote y canoa	2	40	8	70	No	Trabajo legal	4	1
32	Soltero	Contamana	Secundaria completa	3	Bote y canoa	2	35	7	100	Sí	No especifica	3	1

### Anexo 5. Datos obtenidos de las encuestas del 50 % de vendedores

Edad	Estado civil	Lugar de procedencia	Grado de instrucción	# de p pf	Nro de puestos de venta	Asocia da al grupo de vended oras	Tiempo en la actividad		Horario de venta	Dias de actividad	Fuente de provisión de pescado		Cantidad de compra (Kg)	Temporada de mayor venta	Problemas al momento de la comercialización	Implementación del puesto de venta	Principal fuente de ingreso
							Años	Meses			Pescador Ajeno a la familia	Pescador familiar					
54	conviviente	Contamana	Primaria completa	6	1	Sí	7		Mañana y tarde	7	Sí	No	8	Invierno	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
50	conviviente	Contamana	Secundaria completa	5	1	Sí	20		Mañana y tarde	7	Sí	No	100	Invierno	Congelar	Mandil	Venta de pescado
39	conviviente	Contamana	Primaria completa	6	1	Sí	20		Mañana y tarde	7	No	Sí	50	Invierno	No	No	Venta de pescado
46	conviviente	Roaboya	Primaria completa	7	1	Sí	3		Mañana	7	No	Sí	15	Invierno	No	Botas	Venta de pescado
27	conviviente	Contamana	Primaria incompleta	3	1	Sí	4		Mañana y tarde	7	Sí	No	15	Verano	No	Botas	Venta de pescado
44	conviviente	Contamana	Secundaria completa	4	1	Sí	15		Mañana y tarde	7	Sí	No	30	Verano	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
59	Viuda	Contamana	Primaria incompleta	4	1	Sí	28		Mañana y tarde	7	No	Sí	20	Verano	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
24	conviviente	Contamana	Secundaria incompleta	4	1	Sí	5		Mañana	7	Sí	No	15	Verano	No	No	Venta de pescado
53	conviviente	Contamana	Primaria completa	5	1	Sí	20		Mañana y tarde	7	Sí	No	20	Verano	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
44	conviviente	Pucallpa	Secundaria incompleta	5	1	Sí	5		Mañana	3	No	Sí	25	Verano	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
64	Viuda	Contamana	Primaria completa	7	1	Sí	40		Mañana y tarde	7	Sí	No	10	Verano	No	Botas	Venta de pescado
40	conviviente	Contamana	Primaria incompleta	6	1	Sí	15		Mañana y tarde	7	Sí	No	10	Invierno	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
45	conviviente	Contamana	Primaria completa	5	1	Sí	7		Mañana y tarde	7	No	Sí	20	Verano	No	Gorros	Venta de pescado

31	convi viente	Contamana	Secundaria incompleta	7	1	Sí	10		Mañana y tarde	7	Sí	No	10	Verano	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
40	convi viente	Contamana	Primaria completa	6	1	Sí	8		Mañana	4	No	Sí	10	Invierno	Falta de mesa	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
60	Solter a	Contamana	Primaria incompleta	6	1	Sí	50		Mañana	7	Sí	Sí	15	Invierno	No	Mandil	Venta de pescado
44	Divor ciado	Contamana	Secundaria completa	3	1	Sí	7		Mañana y tarde	7	Sí	No	20	Invierno	Congelar	Gorros	Venta de pescado
45	Casad a	Contamana	Secundaria incompleta	3	1	Sí	20		Mañana y tarde	7	Sí	No	40	Verano	No	No	Venta de pescado
71	Solter a	Tarapoto	Secundaria completa	10	1	No		1	Tarde	2	No	Sí	20	Invierno	No	No	Venta de pescado
42	Viuda	Tipishca	Primaria completa	6	1	No	10		Mañana	1	Sí	No	50	Verano	No	Indumentaria Correcta	Agricultura
43	convi viente	Contamana	Primaria completa	8	1	Sí	30		Mañana y tarde	7	No	Sí	100	Invierno	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
44	Casad a	Sarayacu	Primaria completa	4	1	No		1	Mañana y tarde	7	Sí	No	10	Verano	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
52	convi viente	Contamana	Primaria completa	18	1	Sí	20		Mañana y tarde	7	Sí	No	20	Verano	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
38	convi viente	Contamana	Primaria incompleta	8	1	Sí	9		Mañana y tarde	7	Sí	No	20	Invierno	No	Indumentaria Correcta	Agricultura
57	Casad a	Contamana	Primaria completa	10	1	Sí	30		Mañana y tarde	7	Sí	No	30	Invierno	No	Gorros	Venta de pescado
65	Casad a	Monte Bello	Primaria completa	3	1	Sí	10		Mañana y tarde	7	Sí	No	150	Invierno	Reclamo por precio	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
82	convi viente	Contamana	Secundaria incompleta	10	1	No	40		Mañana y tarde	7	No	Sí	30	Verano	No	Mandil	Venta de pescado
25	convi viente	Contamana	Secundaria incompleta	5	1	No	5		Tarde	7	Sí	No	15	Invierno	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
43	Casad a	Contamana	Secundaria completa	7	1	No	20		Mañana y tarde	7	Sí	No	20	Invierno	No	Botas	Venta de pescado
18	convi viente	Pucallpa	Secundaria completa	6	1	No		1	Mañana y tarde	7	Sí	No	10	Verano	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
55	convi viente	Contamana	Primaria completa	6	1	No	30		Mañana	3	No	Sí	50	Invierno	No	Indumentaria Correcta	Agricultura
53	Solter a	Contamana	Primaria completa	4	1	Sí	9		Mañana y tarde	7	Sí	No	15	Invierno	No	No	Venta de pescado
37	convi viente	Contamana	Primaria completa	3	1	Sí	10		Mañana y tarde	7	Sí	No	60	Invierno	No	Mandil	Venta de pescado
34	Casad a	Contamana	Primaria completa	6	1	No	34		Mañana y tarde	3	Sí	No	100	Verano	Falta de mesa	Indumentaria Correcta	Agricultura
54	Solter a	Contamana	Secundaria completa	4	1	Sí	20		Mañana y tarde	6	No	Sí	20	Invierno	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
37	convi viente	Contamana	Primaria completa	10	1	Sí	3		Mañana y tarde	7	Sí	Sí	20	Invierno	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado

47	Casada	Contamana	Primaria completa	10	1	Sí	20		Mañana	6	No	Sí	20	Invierno	Reclamo por precio	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
54	Soltera	Contamana	Secundaria incompleta	8	1	Sí	30		Mañana y tarde	7	Sí	No	20	Invierno	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
19	conviviente	Contamana	Secundaria incompleta	3	1	No	1		Tarde	2	No	Sí	100	Invierno	Reclamo por precio	Mandil	Venta de pescado
50	conviviente	Contamana	Primaria completa	8	1	Sí	20		Mañana	6	No	Sí	50	Invierno	No	No	Agricultura
64	conviviente	Contamana	Primaria completa	14	1	No	40		Tarde	7	No	Sí	100	Invierno	Falta de mesa	Hielo	Agricultura
43	conviviente	Contamana	Secundaria incompleta	8	1	Sí	14		Mañana y tarde	5	Sí	No	30	Verano	No	Indumentaria Correcta	Agricultura
43	conviviente	Contamana	Primaria completa	4	1	Sí	20		Mañana y tarde	7	Sí	No	10	Invierno	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
40	conviviente	Contamana	Primaria completa	10	1	No	10		Mañana y tarde	1	No	Sí	30	No hay diferencia	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
26	conviviente	Contamana	Secundaria completa	4	1	Sí	1		Mañana	7	No	Sí	30	Invierno	No	No	Venta de pescado
43	conviviente	Contamana	Secundaria completa	5	1	Sí	30		Mañana y tarde	7	Sí	No	20	Verano	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
45	Casada	Orellana	Primaria completa	5	1	No	15		Tarde	2	No	Sí	20	No hay diferencia	No	Mandil	Venta de pescado
25	Soltera	Contamana	Secundaria completa	6	1	Sí	3		Mañana y tarde	7	Sí	No	15	Invierno	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
43	Soltera	Juanjui	Primaria completa	6	1	Sí	19		Mañana y tarde	7	Sí	No	10	Invierno	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
76	Viuda	Contamana	Primaria completa	3	1	Sí	60		Mañana	7	Sí	No	10	No hay diferencia	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
41	conviviente	Contamana	Superior completa	4	1	Sí	29		Mañana y tarde	7	Sí	No	70	Invierno	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
65	Soltera	Contamana	Secundaria completa	2	1	Sí	30		Mañana y tarde	7	Sí	No	20	Invierno	Reclamo por precio	Mandil	Agricultura
17	Soltera	Contamana	Secundaria completa	6	1	No		2	Mañana y tarde	6	Sí	No	10	Invierno	No	Indumentaria Correcta	Venta de pescado
48	conviviente	Flor de Punga	Secundaria incompleta	7	1	No	28		Mañana	2	No	Sí	50	Invierno	Reclamo por precio	Indumentaria Correcta	Agricultura

Anexo 5. Fotos realizando las encuestas a los pescadores





**Anexo 4.** Fotos realizando las encuestas a vendedores de pescado



