



Exclusividad para la pesca artesanal

La pesca artesanal tiene reservadas las primeras cinco millas para realizar su labor, llamada Área de Reserva para la Pesca Artesanal. Además, la Ley de Pesca establece la primera milla marítima para el uso exclusivo de embarcaciones de menos de 12 metros de eslora, desde el límite norte del país hasta el límite sur de la isla de Chiloé.

¿Para qué se utiliza la harina de anchoveta?

Es un ingrediente clave utilizado en las recetas de alimentos balanceados para peces, camarones, cerdos y aves de corral, porque optimiza su crecimiento, desarrollo y reproducción. Principales usos: Acuicultura, porcicultura, avicultura y mascotas.

¿Qué país es el líder a nivel mundial en la producción de harina de pescado?

Actualmente, Perú es el primer productor mundial de harina de pescado, seguido de Tailandia, China, Chile y Estados Unidos, según el último Anuario Estadístico de IFFO.

¿Qué recurso es la anchoveta?

La anchoveta es un recurso muy rico en micro nutrientes que no son usualmente encontrados en alimentos básicos. Tiene un importante contenido de lisina y otros aminoácidos esenciales además de minerales, como potasio, hierro, fósforo y calcio que superan largamente a los que tiene el pollo o la res.



PURA VIDA

Delivery gratis de AGUA PURIFICADA

Descarga la APP y haz tu pedido en línea