

## Elaboración de conservas y congelados de productos pesqueros (Resumen)

### I. INTRODUCCIÓN

Por su naturaleza, la manufactura promueve el avance tecnológico y la innovación, genera fortaleza frente a choques externos, impulsa la generación de valor, y se articula con todas las demás actividades económicas primarias, de comercio y servicios.

De forma particular, el desarrollo de la industria orientada a la elaboración de productos pesqueros para el consumo humano directo tiene un impacto importante en el bienestar de la sociedad al proveer a la población productos con alto valor nutricional. En un país como el nuestro donde la desnutrición crónica, afecta al 12,9% de los niños menores de cinco años de edad y el porcentaje de niñas y niños menores de tres años con prevalencia de anemia que en la actualidad supera el 43%, industrias como el de productos pesqueros pueden colaborar significativamente para reducir estas deficiencias.

**Cuadro N°1**  
**Prevalencia de desnutrición y anemia, 2011-2017**

|   | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 |
|---|------|------|------|------|------|------|------|
| <b>Prevalencia de desnutrición crónica en menores de 5 años<sup>1</sup> (%)</b>                   | 19,5 | 18,1 | 17,5 | 14,6 | 14,4 | 13,1 | 12,9 |
| <b>Proporción de niñas y niños de 6 a menos de 36 meses de edad con prevalencia de anemia (%)</b> | 41,6 | 44,5 | 46,4 | 46,8 | 43,5 | 43,6 | 43,6 |

*1/ Patrón de Referencia de Crecimiento Internacional Infantil de la Organización Mundial de la Salud*

Fuente: INEI

Elaboración: IEES-S.N.I.

Es por ello que ante este escenario adverso, que involucra altas tasas de anemia en los niños, se requiere con urgencia implementar políticas que ayuden a seguir incrementando el consumo interno per cápita de productos hidrobiológicos que en los últimos años se ha venido elevando según estimaciones del Instituto Nacional de Estadística e Informática.