

KOLAC

Korea-Latin America Ocean and Fisheries Cooperation Center
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS
INSTITUTO MARÍTIMO DE COREA



NOTICIAS SOBRE:

ACTIVIDADES KMI-UNAC(FIPA),KOLAC PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Caracterización de la pesca artesanal en la Caleta de Pucusana, (2023).

NOTICIAS DE PESCA NACIONALES (PERU) Y AMERICA LATINA

Perú establece cuota de captura de 490 toneladas para el tiburón martillo, 2024- (PERU).

Pescadores artesanales y buzos peruanos recolectan 1.8 toneladas de residuos en Piura - (PERU).

Estudio de la OIT revela desafíos y avances hacia el trabajo decente en los sectores pesca y acuicultura - (AMERICA LATINA).

Chile en alerta por posible llegada de evento LA NIÑA y el recuerdo de sequías pasadas - (CHILE).

NOTICIAS DE ACUICULTURA NACIONALES (PERU) Y AMERICA LATINA

Beneficios del consumo del Paco y el Paiche. -(PERÚ).

Produce potencia sector acuícola mediante aplicativo móvil gartuito ADA - (PERU).

Siembran ostras y ostiones para diversificar producción de acuicultores en el puerto - (CHILE).

El Centro de Cooperación Oceánica y Pesquera Corea-América Latina (KOLAC), fue creado en el marco del convenio entre el Instituto Marítimo de Corea (KMI) y la Universidad Nacional del Callao (UNAC) - Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos (FIPA), con el fin de conocer la visión de mejorar la relación de cooperación y amistad entre ambas partes, así como su responsabilidad de fomentar el desarrollo de los asuntos marítimos de cada nación.

Dentro de sus responsabilidades, destaca la elaboración de un boletín de noticias mensual que se centra en las actividades e investigaciones llevadas a cabo a través del convenio. Además, este boletín incluye información sobre noticias de investigación relacionadas con las actividades acuícolas y pesqueras en el Perú y Latinoamérica.

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN “CARACTERIZACIÓN DE LA PESCA ARTESANAL EN LA CALETA DE PUCUSANA”, (2023)

La presente investigación fue realizada por docentes, alumnos de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos (FIPA) de la Universidad Nacional del Callao (UNAC) con las instituciones, Korea Maritime Institute (KMI) a través del Convenio KMI-UNAC, KOLAC y la Municipalidad Metropolitana de Lima. El objetivo de esta investigación fue identificar la caracterización de la pesca artesanal en la Caleta de Pucusana, Lima. Esta investigación fue desarrollada entre los años 2022 y 2023.

Además, esta investigación fue parte del proyecto de investigación denominado “Estado actual de las condiciones socioeconómicas y técnicas y perspectivas de desarrollo de la comunidad pesquera artesanal de la Caleta de Pucusana”, (2023).

IMPORTANCIA

La importancia de esta investigación se enfoca en identificar las características técnicas de la actividad pesquera para establecer las perspectivas de desarrollo de la comunidad pesquera artesanal de la caleta de Pucusana, Lima.

Asimismo, es esencial para informar y orientar acciones dirigidas a mejorar las condiciones de vida y trabajo de los pescadores, promover el desarrollo sostenible de la pesca y contribuir al bienestar general de la comunidad pesquera en la zona. Además, esta caracterización técnica es importante por varias razones: información para políticas y programas, identificación de necesidades, mejora de prácticas pesqueras, desarrollo de capacitaciones, promoción del desarrollo sostenible y entre otros.

METODOLOGÍA

El nivel de investigación es descriptivo. Se describe una caracterización de la actividad de la pesca en la Caleta de Pucusana, se utilizó indicadores técnicos de la zona.

Se utilizó la técnica de recolección de datos a través de buscadores académicos (fuente secundaria) y también se elaboró una encuesta como instrumento de investigación, el cual fue dirigido a toda la cadena productiva de la pesca artesanal en la caleta de Pucusana.

RESULTADOS

Análisis de la competencia técnica

- **Con respecto al rango de edad promedio de los pescadores artesanales y años de experiencia**, el 66% de los encuestados se ubican entre los 31 a 60 años de edad, solo el 4% tiene menos de 20 años y el 5% tiene más de 80 años. Además, debemos tomar en cuenta los años de experiencia que vienen desempeñándose en la pesquería, en el caso del pescador, en promedio son 18 años que vienen trabajando en esta actividad en Pucusana, incluyendo los que migran de otras caletas.
- **El nivel de la cadena productiva es de la siguiente manera**, el 73% son pescadores que es la actividad principal. En menor proporción están los armadores (5%) y los que son armadores y a la vez salen a pescar como tripulante (4%). En menor proporción están los jaladores (3%), Jefe de Bahía (3%), guardián de bahía (3%), lavador (2%). En el rubro de otros (5%) está el transportador en chalana, el de mantenimiento de aparejos de pesca, mayorista, transporte isotérmico, dueños de restaurantes, etc.
- **Los pescadores artesanales e incluyendo los otros actores de la pesquería artesanal de Pucusana embarcado y no embarcado mencionan**, el 77% sale embarcado a faenar, mientras que el 23% se queda en tierra cumpliendo otras actividades colaterales a la pesca.
- **Cantidad de faenas de pesca realizadas por mes y pescadores que salen a la mar por embarcación en la Caleta de Pucusana**, el 40% de los pescadores suelen salir dos veces por mes, mientras que el 20% de los pescadores salen una vez al mes. Además, el número de pescadores por embarcación que salen a faenar en la caleta de Pucusana, varía según el tipo de pesca que se practica. El 24% de los casos salen 4 tripulantes por embarcación pesquera, el 18% de los casos salen a faenar 3 tripulantes por embarcación pesquera.

ACTIVIDADES KMI-UNAC(FIPA),KOLAC

- **Financiamiento de las faenas de pesca**, de acuerdo a la respuesta dada por los actores de la pesquería artesanal de Pucusana, el 49% financia mediante préstamos de los mayoristas y el 29% con recursos propios, especialmente del armador.
- **El tipo de embarcación de pesca que se utiliza en la Caleta de Pucusana**, predomina la lancha de madero con motor fuera de borda con el 50%, las lanchas de madera son el 26% y las chalanas son el 10%.
- **La capacidad de bodega de las embarcaciones pesqueras que laboran en la caleta de Pucusana**, el 31% tienen una capacidad de 5 a 9 ton, para el 24% tienen una capacidad de 10 a 15 ton y para el 14% tienen una capacidad de 22 a 30 ton. Las más pequeñas son de 1,5 a 4 ton (12%) y menos de 1 ton solo el 5%.
- **El tipo de aparejo de pesca que emplean los pescadores en la Caleta de Pucusana**, el 24,6% utiliza muestra potera, el 20,2% utiliza espinel, el 18,4% utiliza boliche o red de cerco. Igualmente, el 16,2% utiliza la red cortina, el 10,3% utiliza cordel, el 9% utiliza esteras y palmas, usados para la colecta de ovas de pez volador y el 1,2% usan el buzo.
- **Las especies hidrobiológicas comerciales que más captura el pescador artesanal de la Caleta de Pucusana**, la especie más capturada es la pota según el 39,6% de los actores de la pesquería artesanal de Pucusana encuestada. Para el 26,6% es el bonito, para el 10,4% es el perico, para el 6,8% son las ovas del pez volador y para el 4,7% es el pejerrey. También se presenta otras especies, pero constituyen en cada caso menos del 3% de los actores de la pesquería artesanal.
- **Respecto al valor de venta de las especies capturadas**, de acuerdo a los actores de la pesquería artesanal de Pucusana encuestado. Se tiene que para el 22,3% es el perico, para el 20,2% es la pota, para el 22,3% son las ovas del pez volador, para el 17,0% es el bonito.
- **El destino de venta que optan los pescadores cuando llegan a puerto con el producto de su pesca**, preferentemente lo venden a los compradores denominados mayoristas (83%), en menor proporción lo venden directamente al público (9%) o a los minoristas (vendedores del mercado local (6%).

DESARROLLO DE ENCUESTA A PESCADORES ARTESANALES



PERÚ ESTABLECE CUOTA DE CAPTURA DE 490 TONELADAS PARA EL TIBURÓN MARTILLO, 2024



El Ministerio de la Producción (Produce) anunció la cuota de captura del tiburón martillo (*Sphyrna zygaena*) para el año 2024, estableciendo un límite de 490 toneladas, lo que representa un incremento respecto a los límites de años anteriores que se establecieron en 440 toneladas para las 2023 y 466 toneladas para el 2022.

Tras la finalización de la veda anual, que se extiende desde el 1 de enero hasta el 10 de marzo, esta cuota permitirá a los pescadores retomar la captura del tiburón martillo, respetando las medidas sostenibles establecidas. Cabe recordar las actividades extractivas del tiburón martillo deberán concluir al alcanzar el límite de captura o, a más tardar, el 31 de diciembre de 2024.

JUSTIFICACIÓN

La decisión de fijar esta cuota se fundamenta en una sólida evaluación realizada por Instituto del Mar del Perú (Imarpe) y sus recomendaciones. Este enfoque garantiza que la gestión del recurso tiburón martillo se haga de manera responsable, considerando tanto el estado actual de su población como la necesidad de su preservación a largo plazo. La medida busca equilibrar la protección de la especie con el sustento de las comunidades pesqueras, asegurando así la salud del ecosistema marino y su biodiversidad.

Un elemento clave que considera la normativa aprobada es el registro de información por parte de los pescadores artesanales en una bitácora de pesca. Esta herramienta es vital para recoger información más precisa sobre las capturas, contribuyendo a una evaluación más robusta de la población de tiburón martillo. En tal sentido, el compromiso activo de los pescadores se verá reflejado en el llenado preciso y regular de estas bitácoras es esencial para asegurar la conservación del tiburón a través de prácticas pesqueras responsables y sostenibles.

Además, esta resolución se alinea con lo estipulado en el Decreto Supremo N° 021-2016-PRODUCE, que incluye medidas para el ordenamiento de la pesquería del tiburón, como la prohibición de desembarque de aletas sueltas y regulaciones en los puntos de desembarque autorizados.

La cuota de pesca y estas medidas adicionales refuerzan el compromiso del Ministerio de la Producción con una pesca responsable y con la protección de los ecosistemas marinos con el apoyo de las comunidades pesqueras del Perú, equilibrando la protección ambiental con el desarrollo económico.

PESCADORES ARTESANALES Y BUZOS PERUANOS RECOLECTAN 1.8 TONELADAS DE RESIDUOS EN PIURA



En un esfuerzo colectivo por un océano libre de residuos y frente al alto nivel de contaminación que amenaza la biodiversidad, pescadores artesanales, buzos y ciudadanos recolectaron 1.8 toneladas de residuos de las costas de Paita y Máncora, en la región Piura.

OBJETIVO

Este significativo acto de limpieza submarina y de playas marcó el inicio del proyecto “Basura Cero: navegando hacia el manejo y reciclaje de los residuos inorgánicos de los pescadores artesanales de Paita y Máncora”, que es ejecutado por WWF Perú y financiado por el programa Ciudades Limpias, Océano Azul de USAID. El objetivo es gestionar y reciclar los residuos inorgánicos generados por los pescadores artesanales.

Julio Benites, presidente de la Asociación de Buzos Pulmoneros de Paita, expresó su compromiso con la limpieza del océano: “Como buzos, conocemos el nivel de contaminación que hay en la bahía de Paita y el daño que causa al ecosistema. Estamos comprometidos a seguir realizando limpiezas submarinas y esperamos seguir trabajando en conjunto para seguir cuidando nuestro ambiente”, afirmó.

REALIZACIÓN DEL TALLER “RECICLATÓN”

Además, como parte del proyecto, se realizó el concurso “Reciclatón”, en el que participaron 23 embarcaciones de pesca artesanales. Durante el reciclaje, que se realizó del 15 de enero al 15 de febrero, se recolectaron 198 kilos de residuos que serán reciclados o dispuestos correctamente.

Julia Maturrano, Oficial del Programa Marino de WWF Perú y líder del proyecto, destacó el compromiso y esfuerzo constante de los pescadores para mejorar sus hábitos de gestión de residuos.

“Los resultados que observamos en el Desembarcadero Pesquero Artesanal de Máncora son producto del compromiso y esfuerzo constante de todos los pescadores artesanales para mejorar sus hábitos de gestión de residuos. Y un trabajo en coordinación con la Municipalidad Distrital de Máncora. Invito a más pescadores a unirse, en beneficio no solo de la salud del mar sino de sus familias”, expresó Maturrano.

Capacitan a 360 pescadores artesanales

Este esfuerzo colectivo es especialmente importante en el contexto de la creciente contaminación del océano. Según un informe de la Fundación Ellen MacArthur (2016), se proyecta que para el año 2025, el océano podría contener una tonelada de plástico por cada tres toneladas de peces.

En Perú, la fundación Algalita Marine Research and Education descubrió en 2017 una isla de plástico de aproximadamente 2.6 millones de km cuadrados frente a nuestras costas y las de Chile, evidenciando un alto nivel de contaminación contra la biodiversidad y sus hábitats en la región.

AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

ESTUDIO DE LA OIT REVELA DESAFÍOS Y AVANCES HACIA EL TRABAJO DECENTE EN LOS SECTORES PESCA Y ACUICULTURA EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE



OBJETIVO

El informe propone un marco integrado de políticas para la formalización, el desarrollo productivo, la protección de los derechos laborales, el impulso de espacios de diálogo social y la generación de mecanismos de coordinación interinstitucional, entre otras.

A través de una búsqueda exhaustiva de fuentes de información oficial con el fin de identificar estadísticas y construir indicadores, el estudio «Trabajo decente en los sectores pesca y acuicultura en América Latina y el Caribe» permite vislumbrar la evolución del trabajo decente en los sectores de la pesca y acuicultura de Argentina, Chile, Colombia, Ecuador, Perú y Uruguay durante el periodo 2018-2022.

Asimismo, el estudio toma en consideración a Honduras, El Salvador y la República Dominicana como países en los que se identificó la aplicación de algunas buenas prácticas para el trabajo decente en los sectores analizados.

RESULTADOS

Por otro lado, en el sector formal de las actividades pesquera y acuícola, la contratación laboral han tenido en su conjunto un incremento del 80,8 por ciento en el periodo comprendido entre 2018 y 2022, en el que han destacado Chile y Ecuador con la mayor proporción de contratos totales vigentes de los países analizados.

El estudio además revela que las empresas medianas y grandes de los sectores de la pesca y la acuicultura procuran cumplir con las normativas nacionales e internacionales vinculadas al trabajo decente, más aún cuando son exigencias de sus propios mercados y certificaciones. Sin embargo, en opinión de los trabajadores, debe mejorarse aún el cumplimiento de los derechos laborales, con énfasis en los fundamentales: libertad sindical, negociación colectiva y salud y seguridad en el trabajo, así como en el diálogo social, a fin de que puedan ejercer plenamente sus derechos laborales.

Este escenario no se presenta ni en la pesca artesanal ni en la pequeña acuicultura, las cuales, por su capacidad operativa y de gestión, sus condiciones financieras y su alto grado de informalidad, tienen dificultades para cumplir con las exigencias de las normativas laborales y limitaciones para cumplir con todas las normas sectoriales referidas a la obtención de derechos, licencias y certificaciones, así como con las exigencias sanitarias y ambientales de la pesca y la acuicultura.

Fuente: RNIA

<https://rnia.produce.gob.pe/estudio-de-la-oit-revela-desafios-y-avances-hacia-el-trabajo-decente-en-los-sectores-pesca-y-acuicultura-en-america-latina-y-el-caribe/>

Fecha: 01-03-2024

CHILE

CHILE EN ALERTA POR POSIBLE LLEGADA DE EVENTO LA NIÑA Y EL RECUERDO DE SEQUÍAS PASADAS



Chile enfrenta la posibilidad de revivir una histórica sequía similar a la de 1924, según expertos climáticos. La Agencia Norteamericana de la Atmósfera y el Océano (NOAA) pronostica que El Niño finalizará en el próximo semestre, aumentando las preocupaciones sobre un posible retorno de las condiciones extremas de sequía que afectaron la zona central de Chile hace un siglo.

El climatólogo de la Universidad de Santiago, Raúl Cordero, advierte sobre un 55% de probabilidad que La Niña se desarrolle en la segunda mitad del año, potencialmente moderando las temperaturas, pero también aumentando el riesgo de sequía. Este fenómeno, que tiende a enfriar las aguas del Pacífico sur, ha sido un precursor de algunas de las sequías más extremas registradas en el país.

Según registros históricos, eventos similares de La Niña en 1924, 1968, 1998 y 2019 coincidieron con las sequías más severas en la región central de Chile, evidenciando la influencia crítica de este fenómeno en el clima nacional. A pesar de que el 2023 rompió una racha de 15 años de sequía consecutiva debido al desarrollo de El Niño, la posible llegada de La Niña podría presentar nuevos desafíos climáticos para Chile, incluidos períodos de frío extremo y heladas, especialmente hacia la primavera.

Los expertos enfatizan la necesidad de preparación ante estos cambios climáticos anticipados, subrayando la importancia de monitorear el desarrollo de La Niña y sus posibles impactos en las condiciones de precipitación y temperaturas en todo el país.

Fuente:

<http://www.perupesquero.org/web/chile-en-alerta-por-posible-llegada-de-evento-la-nina-y-el-recuerdo-de-sequias-pasadas/>

Fecha: 13-03-2024

BENEFICIOS DEL CONSUMO DEL PACO Y EL PAICHE



Estos peces de la Amazonía peruana poseen gran cantidad de nutrientes y proteínas. La Amazonía peruana presenta una gran diversidad biológica, tanto en flora como en fauna. Este entorno natural ofrece una variedad de alimentos que nutren a la población de las distintas regiones de la selva, como los peces amazónicos.

De acuerdo al Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero, la especie más producida en el país es el paco. Además, otro pez amazónico conocido en todo el Perú es el paiche, consumido por muchas familias.

BENEFICIOS DEL PACO

Según el Instituto Tecnológico de la Producción (ITP), el paco tiene beneficios para la salud. Este pez aporta gran cantidad de potasio, fósforo, omega 3 y 6.

El consumo de paco ayuda a fortalecer los músculos de quienes lo comen. Asimismo, presenta altos niveles de proteínas, con 17 gramos por cada 100 gramos de carne.

NUTRIENTES DEL PESCADO DE LA AMAZONÍA

El paiche es un pez que beneficia a la sociedad, pues ayuda a combatir la anemia, según el ITP. Además, su consumo previene la desnutrición.

Cabe indicar que la carne de paiche regula el colesterol malo. De acuerdo al Ministerio de la Producción, contiene hierro, zinc, omega 3, 6 y 9. Tiene 20 gramos de proteína por cada 100 gramos.

A continuación, se destacan algunos de los nutrientes más comunes que se encuentran en el pescado de la Amazonia en Perú:

Proteínas: El pescado de la Amazonia es una excelente fuente de proteínas de alta calidad, esenciales para la construcción y reparación de tejidos en el cuerpo humano.

Ácidos grasos omega-3: Muchas especies de pescado amazónico en Perú, como el paiche y el gamitana, son ricas en ácidos grasos omega-3, que son beneficiosos para la salud cardiovascular, el cerebro y el sistema nervioso.

Vitaminas del grupo B: El pescado de la Amazonia en Perú contiene varias vitaminas del grupo B, incluyendo B12, B6, niacina y riboflavina, importantes para el metabolismo energético, la salud del sistema nervioso y la producción de glóbulos rojos.

Minerales: El pescado de la Amazonia en Perú es una buena fuente de minerales como el fósforo, el potasio, el magnesio y el selenio, que desempeñan roles importantes en la salud ósea, muscular, nerviosa y en la función antioxidante del cuerpo.

Vitaminas liposolubles: Algunas especies de pescado de la Amazonia en Perú también pueden contener vitaminas liposolubles como la vitamina A, importante para la visión, la piel y el sistema inmunológico, y la vitamina D, crucial para la salud ósea y el metabolismo del calcio.

En conclusión, el pescado de la Amazonia en Perú es una valiosa fuente de nutrientes que puede contribuir significativamente a una dieta equilibrada y saludable. Consumir una variedad de especies de pescado de la Amazonia puede proporcionar una amplia gama de nutrientes esenciales para la salud humana.

Fuente: RNIA, @ITPProducción

<https://rnia.produce.gob.pe/produce-potencia-sector-acuicola-mediante-aplicativo-movil-gratuito-ada-peru/>

Fecha: 05-03-2024

PRODUCE POTENCIA SECTOR ACUÍCOLA MEDIANTE APLICATIVO MÓVIL GRATUITO ADA PERÚ



ADA Perú expone planes de negocio como material de referencia para emprender o fortalecer negocios. Además, brinda data sobre de especies priorizadas en el Plan Nacional de Desarrollo Acuícola como la trucha arcoíris, concha de abanico, tilapia, algas, langostino, paiche, paco, lenguado, camarón gigante de Malasia, gamitana, sábalo y boquichico.

El aplicativo gratuito para el desarrollo de la acuicultura puede ser descargado desde la plataforma Play Store por medio del siguiente enlace.

OBJETIVO

El Ministerio de la Producción (Produce) impulsa el uso del Aplicativo para el desarrollo de la acuicultura ADA Perú, herramienta informativa que busca el fomento del desarrollo y la inversión en la acuicultura del país.

FUNCIONES Y BENEFICIOS DEL APLICATIVO

Con este aplicativo tecnológico, elaborado por el Instituto Tecnológico de la Producción (ITP), los acuicultores y emprendedores de la cadena productiva acuícola pueden obtener información de los centros de producción, proveedores de semilla, servicios de transporte, servicios de asistencia técnica, plantas de procesamiento, laboratorios y centros de comercialización, entre otros; siendo una base de datos referente para potenciar la reactivación económica.

Fuente: RNIA, @ITPProducción

<https://rnia.produce.gob.pe/produce-potencia-sector-acuicola-mediante-aplicativo-movil-gratuito-ada-peru/>

Fecha: 05-03-2024

CHILE

SIEMBRAN OSTRAS Y OSTIONES PARA DIVERSIFICAR PRODUCCIÓN DE ACUICULTORES EN PUERTO RAÚL MARÍN BALMACEDA



Más de ocho mil semillas de ostra del Pacífico (*Crassostrea gigas*) y dos mil de ostión del norte (*Argopecten purpuratus*) fueron sembradas en dos concesiones acuícolas por parte de un equipo liderado por Fundación Chiquihue y el proyecto GEF Gobernanza Marino Costera, implementado por la FAO. Esta iniciativa que cuenta con el apoyo de la SEREMI del Medio Ambiente y la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura de la región de Aysén, se desarrolló en el contexto del Piloto de Acuicultura a Pequeña Escala que se realiza en Puerto Raúl Marín Balmaceda.

FINALIDAD

Esta siembra corresponde a la primera etapa del piloto. Una vez transcurrido el ciclo de cultivo, que tarda aproximadamente doce meses, se analizarán los resultados y se evaluará una nueva producción y, eventualmente, la incorporación de otras especies de interés, como la chicoria de mar (*Chondracanthus chamosi*).

Miguel Moreno, coordinador regional del proyecto Gobernanza Marino Costera, indicó que el piloto busca «fortalecer las economías locales y actividades productivas marino costeras desde una perspectiva sustentable, apuntando hacia la acuicultura de pequeña escala, con enfoque ecosistémico y bajo impacto local y humano».

OBJETIVO

Menciona Jorge Tillería, jefe del Centro de Producción de Semillas de Fundación Chiquihue, explicó que el objetivo de este piloto es la diversificación productiva de la acuicultura de pequeña escala. «Actualmente las especies que suelen cultivarse, como el chorito, cuentan con un valor comercial poco atractivo para los acuicultores, mientras que especies, como la ostra o el ostión, generan mayores ingresos para sus productores. La apuesta es avanzar en esa línea».

PROYECTO GOBERNANZA MARINO COSTERA

El proyecto GEF Gobernanza Marino Costera es una iniciativa implementada por la FAO que busca fortalecer el desarrollo de un modelo que integre, coordine y articule a las comunidades locales, a las instituciones públicas, privadas, académicas y de la sociedad civil, para la conservación y el uso sostenible de los ecosistemas marinos-costeros y la diversidad biológica y cultural de estos espacios.

KOLAC

Korea - Latin America Ocean and Fisheries Cooperation Center

El Centro de Cooperación Oceánica y Pesquera Corea-América Latina (KOLAC), fue creado en el marco del convenio entre el Instituto Marítimo de Corea y la Universidad Nacional del Callao, con el fin de conocer la visión de mejorar la relación de cooperación y amistad entre ambas partes, así como su responsabilidad en el desarrollo de los asuntos marítimos de cada nación.

El Instituto Marítimo de Corea fue creado en 1984 por el gobierno coreano para liderar la participación de Corea en la agenda marítima y pesquera a nivel nacional y mundial.

La Universidad Nacional del Callao es una institución de educación superior, democrática, autónoma, científica y humanística, dedicada a la investigación, la innovación tecnológica, la difusión de la ciencia y la cultura, la divulgación y la responsabilidad social y la formación profesional de líderes críticos y autocríticos, con ética y conciencia ambiental para contribuir al desarrollo humano, económico, social y autónomo del Perú.

Este centro de cooperación está dispuesto a recibir sugerencias de mejora que nos permitan fortalecer nuestras actividades.

CONTACTANOS PARA MÁS INFORMACIÓN :



fipa.kmi@unac.edu.pe

- **PHD. MYEONGHWA JUNG**
Directora del KOLAC- Corea del Sur
- **DR. JULIO M. GRANDA LIZANO**
Cordinador del convenio KMI-FIPA-UNAC
Codirector del KOLAC - Perú
- **CHAERYEONG LEE**
Investigadora Senior
- **LIDIA S. SAMANIEGO P.**
Investigadora

SIGUENOS:



<https://www.facebook.com/KOLACOCEAN>



<https://www.youtube.com/@CONVENIOKOLAC>



http://globalcenter-kmi.kr/eng/bbs/content.php?co_id=peru
