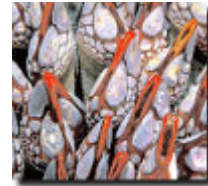


PERFIL DE PERCEBES


Los percebes son crustáceos marinos que habitan en zonas rocosas expuestas al oleaje y se fijan al sustrato luego de su fase larvaria, protegiendo su cuerpo con una estructura parcialmente calcificada llamada "capítulo". Se estima que emplean aproximadamente seis meses en alcanzar el tamaño comercial: 25 mm de ancho de capítulo, 4 cm de longitud).



FICHA TECNICA DE PERCEBES	
Nombre Científico:	Pollicipes elegans lesson
Nombre Común:	Percebes, pata de cabra
Sinonimia:	Goose barnacle Pouce pied (Francés) Stalked barnadis (Inglés)
Distribución Geográfica:	Desde Baja California (México) hasta Pisco (Perú)
Localización de la pesquería en el Perú:	Yasila, Islas Lobos de Tierra, Lobos de Afuera, Chicama, Santa Rosa, Pimentel y Chimbote
Nivel de Explotación:	Medianamente explotado
Forma de extracción:	Manual, mediante buceo
Medidas de ordenamiento:	Ninguna

Composicion Química y Nutricional Análisis Proximal	
Componente	Promedio%
Humedad	77.8
Grasa	5.0
Proteína	14.0
Sales Minerales	2.8

Comercialmente, los mejores percebes son los que tienen un tamaño proporcionado, no muy gruesos y ni largos ni cortos. Son los llamados "percebes de sol". Los de sombra, que crecen en las rocas bajo el mar, son más largos y menos apreciados.

Presentaciones:
a) Fresco

Entero, a granel en cajas térmicas, con algas y gel pack.

Tallas:

A: 4-6 cm. de largo; 1.5-2.5 cm de diámetro

B: 4-10 cm. de largo; cualquier diámetro

C: 3-3.9 cm. de largo; cualquier diámetro

En la Lonja (Mercado mayorista pesquero) de Galicia, se utilizan las siguientes clasificaciones:

Categoría	Diámetro (mm)	Longitud (mm)	Nº piezas por kilo (aprox.)
E	26.6-32.1	30.0-35.9	50-85
A	22.1-26.6	25.2-30.0	85-150
B	18.8-22.1	21.7-25.2	150-250

Nota.- La longitud es la del tallo del percebe excluyendo la uña, pero es sólo referencial ya que el Percebe es un animal morfológicamente muy plástico

b) Congelado

b.1) IQF pre-cocido: empacado en bolsa plástica de 400 gr (20x400 g.) y en caja aster de cartón de 8 kg.

b.2) IQF: en bolsas de polietileno de 4 kg (2x4 kg) y en cajas master de cartón de 8 kg.

Tallas:

Diámetros de 1.2 a 2.8 cm

Longitud 5-10 cm.

11-13 cm.

14-16 cm.

MERCADOS

España

Es un mercado tradicional y con gran demanda para el marisco, donde todos los interesados en la extracción del percebe deben solicitar a la Consejería de Pesca, Marisqueo y Acuicultura el permiso para realizar dicha actividad, debiendo presentar un plan de explotación del mismo.

El reciente derrame de petróleo crudo en la zona del mar de Galicia ha afectado grandemente la extracción del recurso. La especie *Pollicipes pollicipes*, o también llamado *P. cornucopia*, es la única especie que se encuentra en la zona gallega, siendo el más apreciado y el que alcanza mayor precio en el mercado español.

El percebe gallego es considerado por los españoles como "único", con una calidad insuperable, debido a las especiales características de las aguas gallegas (especialmente por el afloramiento que se produce marcadamente durante los meses de verano).

España, además de comercializar el percebe gallego, también comercializa los procedentes de la costa cantábrica, así como el importado de Francia, Portugal, Marruecos (*Pollicipes pollicipes*) y Canadá (*Pollicipes polymerus*).

Sin embargo, entre todos éstos, el único que se distingue morfológicamente del extraído en Galicia es el canadiense, por ser una especie diferente.

Portugal

Es también un mercado importante principalmente para el producto fresco y si bien las exportaciones del año 2002 en valor, han sido la mitad de las del año 2001, superan a las del 2000

Se han registrado exportaciones también del producto congelado a Canadá, China y Hong Kong, pero el principal mercado sigue siendo España que compra tanto fresco-refrigerado como congelado para enlatado.

Precios de exportación:

Los siguientes niveles de precios referenciales de exportación han sido identificados de acuerdo a la presentación y mercado de destino

a) Fresco:

DESTINO	Rango de Precios (US \$ / Kg)*	
	Diciembre 2002	Noviembre 2002
España	4.00 - 10.00	-
Portugal	5.92 - 7.50	-

* se indica sólo el rango de precios ya que éste dependerá de la talla del percebe, dato del que no se dispone

b) Congelado:

DESTINO	Rango de Precios (US \$ / Kg)*	
	Diciembre 2002	Noviembre 2002
España	4.25 - 6.67	4.15 - 5.70
Portugal	-	-

* se indica sólo el rango de precios ya que éste dependerá de la talla del percebe, dato del que no se dispone.