

LANGOSTINO

FICHA TÉCNICA



PERÚ

Ministerio de la Producción

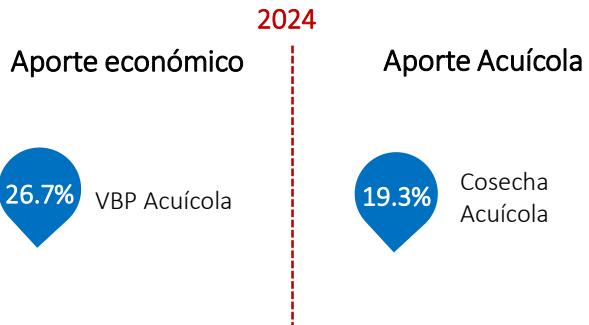
Oficina de Estudios Económicos
Oficina General de Evaluación de Impacto y Estudios Económicos

Desarrollo económico

CIU Rev. 4: Acuicultura de agua marina (0321) y Procesamiento Industrial (1020)

Importancia del recurso

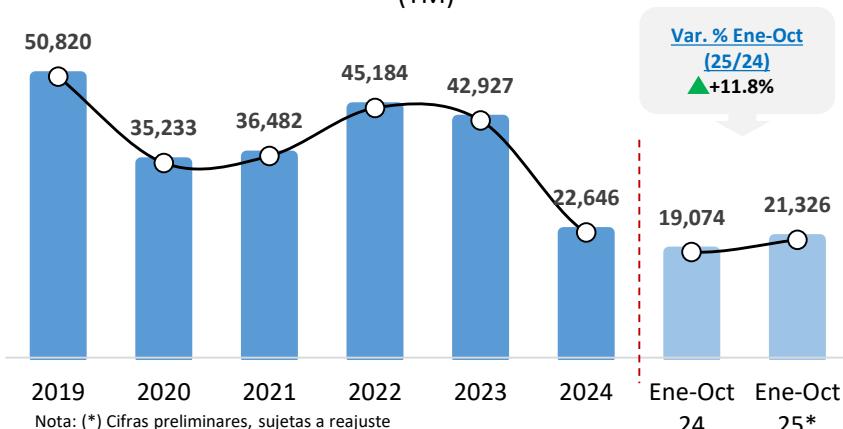
- El langostino (*Litopenaeus vannamei*) es un recurso de alto valor nutricional, necesarias para el desarrollo de unos músculos sanos, rico en ácidos grasos omega 3, que previenen la aparición de enfermedades cardiovasculares y reduce los niveles de colesterol. También son fuente de hierro, necesario para combatir anemias; así como de calcio y fósforo, que ayudan al desarrollo y buen mantenimiento de los dientes y huesos.
- La pesquería de langostino se destina exclusivamente para consumo humano directo y se realiza por cultivo principalmente a nivel comercial y a mayor y menor escala.
- La extracción de langostino tiene como principal utilización la industria de congelado, cuyo destino es la exportación.



Fuente: Estadística Pesquera Mensual de la Actividad de Acuicultura
Elaboración: PRODUCE – Oficina de Estudios Económicos (OEE)

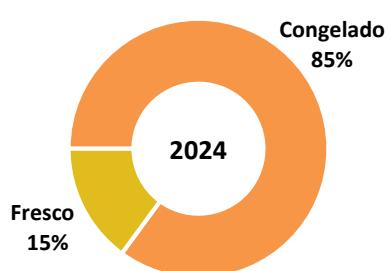
Desarrollo de la actividad acuícola

Evolución de la cosecha acuícola del recurso langostino, 2019-2025* (TM)



- En 2024, la cosecha acuícola del recurso langostino ascendió a 22,646 TM, significando ello una disminución de 47.2% con relación al año 2023 (42,927 TM).
- Entre enero-octubre 2025, la cosecha acuícola del recurso langostino fue de 21,326 TM, cifra superior en 11.8% con respecto al mismo periodo del año 2024.

Destino de la cosecha acuícola de langostino



El 85% de la cosecha acuícola del recurso langostino, se destina al rubro congelado, principalmente, con fines de exportación.

Existen alrededor de 79 agentes acuícolas operativos dedicados a la actividad del cultivo de langostino de la categoría productiva AMYGE y AMYPE.

Fuente: DIREPRO y Estadística Pesquera Mensual.
Elaboración: PRODUCE – Oficina de Estudios Económicos (OEE)

Fuente: Catastro acuícola .
Elaboración: PRODUCE – Oficina de Estudios Económicos (OEE)

LANGOSTINO

FICHA TÉCNICA



PERÚ

Ministerio
de la Producción

Oficina de Estudios Económicos
Oficina General de Evaluación de Impacto y Estudios Económicos

Desarrollo y avance de la producción, venta interna y exportación

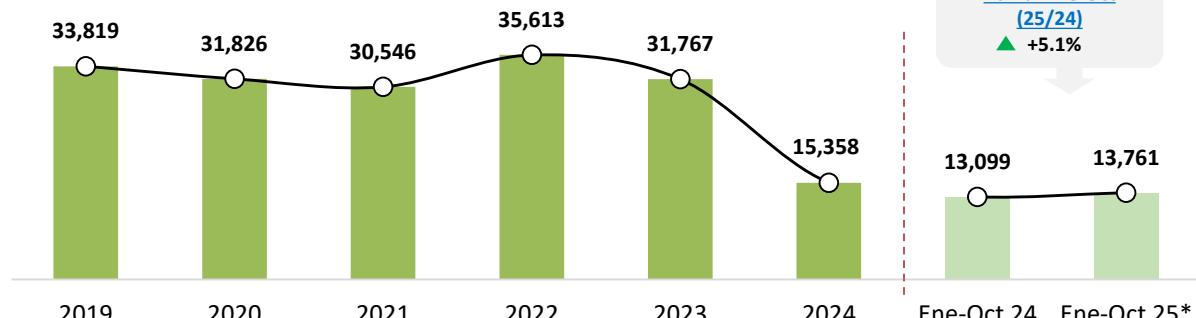
CIU Rev. 4: Acuicultura de agua marina (0321) y Procesamiento Industrial (1020)



Producción acuícola

Producción del recurso langostino, 2019-2025*

(TMB)



Var. % Ene-Oct

(25/24)

+5.1%

Nota: (*) Cifras preliminares, sujetas a reajuste

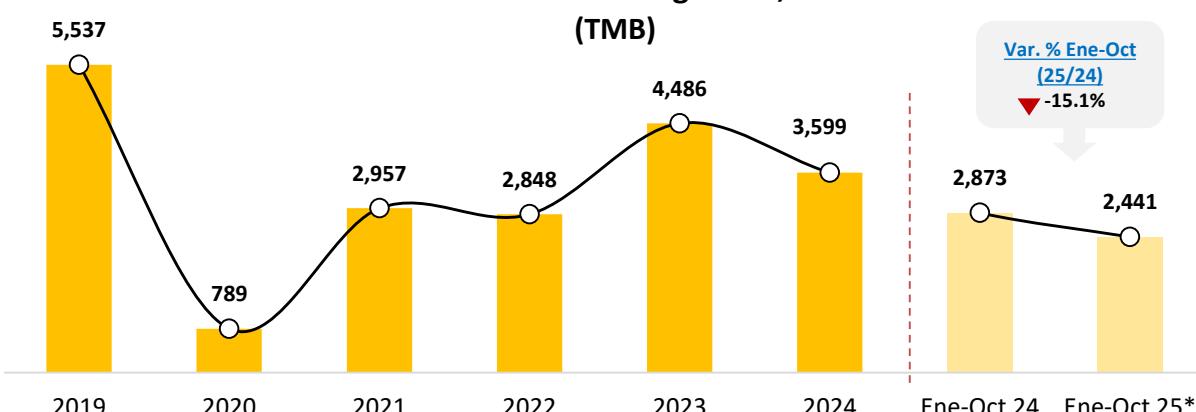
Fuente: DIREPRO y Estadística Pesquera Mensual de la Actividad de Acuicultura
Elaboración: PRODUCE – Oficina de Estudios Económicos (OEE)



Venta interna

Venta interna del recurso langostino, 2019-2025*

(TMB)



Var. % Ene-Oct

(25/24)

-15.1%

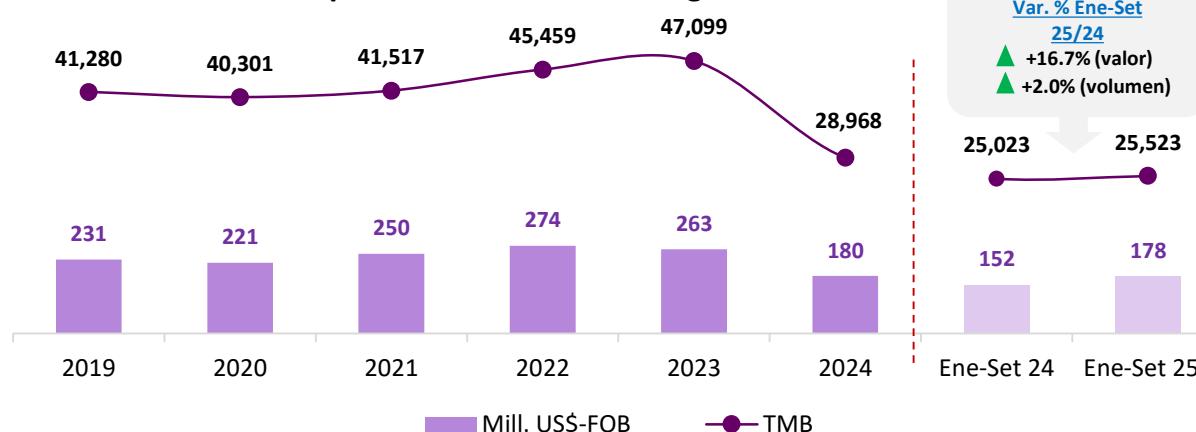
Nota: (*) Cifras preliminares, sujetas a reajuste

Fuente: DIREPRO y Estadística Pesquera Mensual de la Actividad de Acuicultura
Elaboración: PRODUCE – Oficina de Estudios Económicos (OEE)



Exportaciones

Exportación del recurso langostino, 2019-25*



Var. % Ene-Set

(25/24)

+16.7% (valor)

+2.0% (volumen)

Nota: (*) Cifras preliminares, sujetas a reajuste

Fuente: SUNAT

Elaboración: PRODUCE – Oficina de Estudios Económicos (OEE)

LANGOSTINO

FICHA TÉCNICA



PERÚ

Ministerio
de la ProducciónOficina de Estudios Económicos
Oficina General de Evaluación de Impacto y Estudios Económicos

Zonas productivas y de exportación

CIIU Rev. 4: Acuicultura de agua marina (0321) y Procesamiento Industrial (1020)

Zonas de centros de cultivo – producción y exportación

Zonas de cultivo 2024

Región	Part. %
Tumbes	100%
Total	100.0%



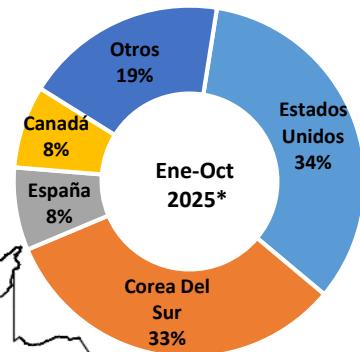
Lugar de exportación

- Paita
- Callao

\$
Exportación
Ene-Oct
2025*

26 Mil TMB
178 Mills. USD-FOB

Mercados de Destino



Principales zonas de producción

- Tumbes
- Piura
- Áncash

Tumbes

Piura

Áncash

Callao

15

Empresas productoras

Principal presentación

- Entero Congelado
- Cola Congelado

