



Desarrollo económico

CIU Rev. 4: Acuicultura de agua dulce (0322) y Procesamiento Industrial (1020)

Importancia del recurso

- La tilapia (*Oreochromis niloticus*) es un recurso bajo en calorías, grasas y no contiene carbohidratos. Además, es una importante fuente de proteína, ya que un filete de 200 gramos aporta 40 gramos de la mejor proteína lo que equivale al 80% de los requerimientos, además es rica en ácidos grasos omega 3. También, es rica en vitamina B3, B6, Ácido Fólico y B12, todas indispensables para los sistemas de energía del cuerpo y para la prevención de la anemia, infaltables en los niños en crecimiento, adolescentes y madres embarazadas.
- La pesquería de tilapia 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 tilapia tiene como principal destino el mercado nacional (consumo en estado fresco) y, en menor proporción, la industria de congelados.

Aporte económico



2024*

Aporte Acuícola



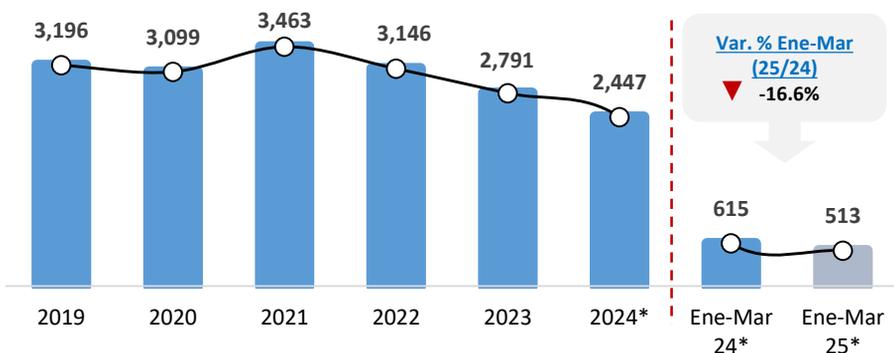
Fuente: Estadística Pesquera Mensual de la Actividad de Acuicultura
Elaboración: PRODUCE – Oficina de Estudios Económicos (OEE)



Desarrollo de la actividad acuícola

Evolución de la cosecha acuícola del recurso tilapia, 2019-25*

(TM)



- ✓ En 2024, la cosecha acuícola del recurso tilapia ascendió a 2,447 TM, significando ello una disminución de 12.3% con relación al año 2023 (2,791 TM).
- ✓ En enero-marzo 2025, La cosecha del recurso tilapia fue de 513 TM, cifra inferior en 16.6% con respecto al mismo período del 2024.

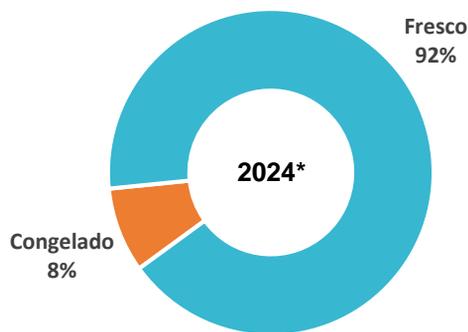
Nota: (*) Cifras preliminares, sujetas a reajuste

Fuente: DIREPRO y Estadística Pesquera Mensual de la Actividad de Acuicultura

Elaboración: PRODUCE – Oficina de Estudios Económicos (OEE)



Destino de la cosecha acuícola de tilapia



92%

El 92 % de la cosecha acuícola del recurso tilapia, se destina para el consumo en estado fresco principalmente.

410

Existen alrededor de 410 agentes acuícolas dedicados a la actividad del cultivo de tilapia.

Fuente: DIREPRO y Estadística Pesquera Mensual.

Elaboración: PRODUCE – Oficina de Estudios Económicos (OEE)

Fuente: Catastro acuícola .

Elaboración: PRODUCE – Oficina de Estudios Económicos (OEE)



Desarrollamiento y avance de la producción, venta interna y exportación

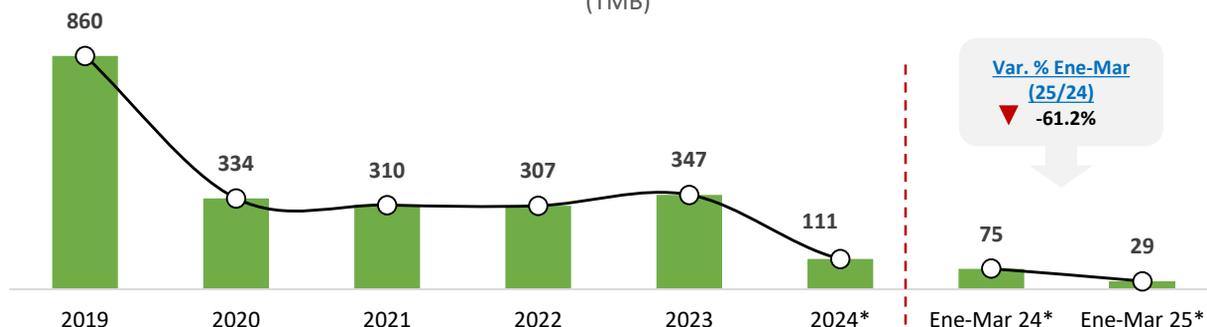
CIU Rev. 4: Acuicultura de agua dulce (0322) y Procesamiento Industrial (1020)



Producción acuícola

Producción del recurso tilapia, 2019-2025*

(TMB)



Nota: (*) Cifras preliminares, sujetas a reajuste

Fuente: Estadística Pesquera Mensual de la Actividad de Acuicultura

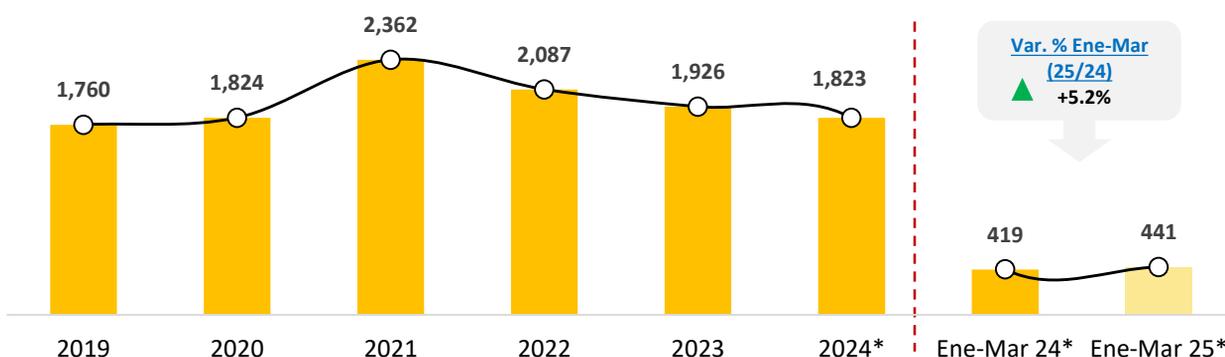
Elaboración: PRODUCE – Oficina de Estudios Económicos (OEE)



Venta interna

Venta interna del recurso tilapia, 2019-2025*

(TMB)



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 tilapia, 2019-2025*



Nota: (*) Cifras preliminares, sujetas a reajuste

Fuente: SUNAT

Elaboración: PRODUCE – Oficina de Estudios Económicos (OEE)

TILAPIA

FICHA TÉCNICA



PERÚ
Ministerio de la Producción

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

Zonas productivas y de exportación

CIU Rev. 4: Acuicultura de agua dulce (0322) y Procesamiento Industrial (1020)

Zonas de centros de cultivo – producción y exportación

Zonas de cultivo 2024

Región	Part. %
San Martín	63%
Piura	27%
Amazonas	8%
Otros	1%
Total	100%



Lugar de exportación

- Paita



Exportación Ene-Mar 2025*

56 TMB
476 Mil USD-FOB



Mercados de Destino



Principales zonas de producción

- Piura

1 Empresas productoras



Principal presentación

- Filete
- Piel
- Entero

