



SEMANA DE LA ACUICULTURA 2017

EXPERIENCIA EXITOSA EN EL CULTIVO DEL PAICHE: AMAZONE



Colegio de Ingenieros del Perú
Lima, 20 Junio 2017

PAICHE, EL REY DE LA AMAZONÍA



Especie tropical de agua dulce, oriunda de la Amazonía

- Nombre científico: *Arapaima gigas*
- Es considerado uno de los más grandes peces de agua dulce del mundo, llega a superar los 2 metros y pesar más de 100kgs
- Amenazado por sobre pesca en el medio silvestre. Perú se acoge al CITES en el año 1975 e incluye al paiche



Considerada una especie mística por las tribus amazónicas

- Cuenta la leyenda que Tupa, el dios supremo de los pueblos nativos de la Amazonía, furioso del comportamiento malvado del hijo del jefe de una de las tribus, lo arrojó vivo a las profundidades del río, convirtiéndose en un pez grande y escamoso

PROYECTO AMAZONE

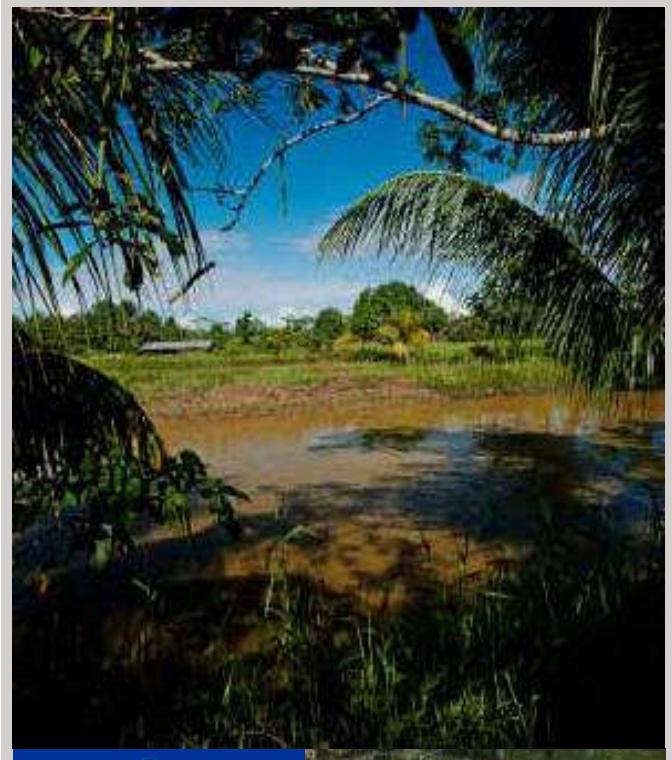


Surge en el 2006 como una Iniciativa de Responsabilidad Socio-Ambiental Empresarial desarrollada por el Grupo **Hochschild**



Objetivos

- Apoyar en la preservación de la especie
- Sostener una producción viable a escala comercial
- Generar bienestar económico, social y ambiental en las áreas de influencia de la empresa a través del cultivo del paíche





FUNDAMENTOS DEL PROYECTO

Exclusividad



Ambientalmente amigable



Exclusividad

- Excelentes atributos del producto: carne blanca y firme, sabor sutil
- Origen Amazónico
- Producción artesanal

Ambientalmente amigable

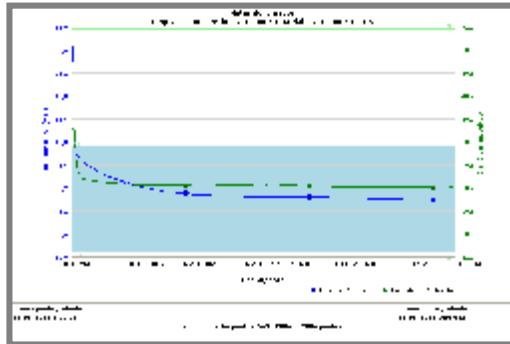
- Tratamiento de aguas residuales
- Programa de repoblamiento de la especie en comunidades de la Amazonía a través de PRODUCE – en desarrollo



FUNDAMENTOS DEL PROYECTO

Calidad

- Habilitación SANIPES fundo Maru
- Certificaciones Internacionales (HACCP, SGS)
- Certificación de acuicultura responsable, natural y sostenible
- Monitoreo y riguroso control de cada etapa del proceso
- Trazabilidad integrada



Calidad

Desarrollo social

- Capacitación en acuicultura
- Generación de empleo:
 - actividades como alimentación, limpieza de pozas
 - actividades secundarias: trabajo a empresas de la zona: lavado uniformes, confección uniformes, catering



Desarrollo social





FASES DEL PROYECTO

1

Desarrollo técnico

- Investigación científica
- Alevinaje

2

Desarrollo operativo

- Operaciones
- Logística / cadena de frío
- Procesamiento

3

Desarrollo comercial

- Desarrollo del producto
- Presentaciones internacional
- Consolidación de oferta exportable
- Desarrollo de nuevos mercados



FASE 1 : DESARROLLO TÉCNICO



Investigación científica de la especie

- Adquisición de fundo en el hábitat natural del paiche - Yurimaguas
- Preparación y desarrollo de infraestructura óptima para cultivo semi intensivo
- Adquisición de plantel de reproductores en cooperación con el Gobierno Regional de Ucayali
- Desarrollo de estándares de manejo y buenas prácticas acuícolas para la especie

Alevinaje

- Desarrollo de protocolo de reproducción controlada, 100% natural sin el uso de hormonas ni antibióticos
- Desarrollo de infraestructura para la crianza y manejo de alevines - nursery
- Adecuación al alimento balanceado
- Certificación de producción natural y sostenible



FASE 2 : DESARROLLO OPERATIVO



Operaciones

- Formulación del alimento balanceado para cada etapa del engorde
- Pruebas de engorde en campo en conjunto con empresas productoras de alimento y la academia

Logística integrada Yurimaguas – Callao

- Construcción de planta procesamiento *in-situ*
- Diseño de una cadena de frío óptima para asegurar la calidad sanitaria del producto

Procesamiento

- Establecimiento de parámetros y estándares de Calidad que cumplan con las regulaciones sanitarias internacionales



FASE 3 : DESARROLLO COMERCIAL



Desarrollo del producto

- Adecuación del producto al mercado: filete fresco y/o congelado
- Presentaciones diversas: Porciones, IWP, IVP, filete con piel

Desarrollo del canal de distribución

- Identificación del canal HoReCa – mercado local y de exportación
- Desarrollo de fichas técnicas
- Producción de oferta exportable base
- Participación en ferias nacionales e internacionales
- Desarrollo de sinergias y acuerdos comerciales con empresas líderes del sector en los mercados de destino

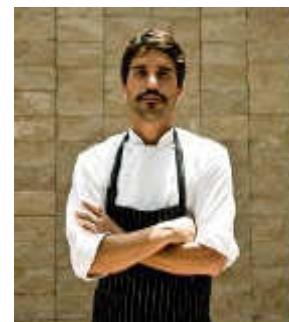


FASE 3 : DESARROLLO COMERCIAL

Los mejores chefs nacionales e internacionales en los EEUU, UE, Japón y Latinoamérica han probado el paiche Amazone



**Pedro Miguel
Schiaffino**
Malabar



**Virgilio
Martínez**
La Central



**Victoriano
López**
La Mar



**Gastón
Acurio**
Astrid y Gastón



**Marilú
Madueño**
La Huaca



**Rafael
Piqueras**
Maras





FASE 3 : DESARROLLO COMERCIAL



**Jose
Duarte**

Taranta
Boston, MA

taranta



**Michael
Blois**

Sushi Samba
Miami

**SUSHI
SAMBA**



**Sean
Brasel**

Meat Market
Miami



**Ferrán
Adriá**

El Bulli
Madrid



**Nobu
Matsuhisa**

Nobu
Tokio



**Martin
Morales**

Ceviche UK
London





FASE 3 : DESARROLLO COMERCIAL

Los chefs quedan impresionados por estas características:

- Firmeza** : capacidad de mantenerse compacto sin desprenderse
- Suavidad** : consecuencia de la cocción
- Jugosidad** : capacidad de retener los jugos internos debido al colágeno
- Versatilidad** : posibilidad de trabajar distintos platos de acuerdo a la cocina de cada país o región



Tataki de Paiche sellado con semillas de sésamo



Cebiche de Paiche

Sashimi
Quality



Sashimi de Paiche



FASE 3 : DESARROLLO COMERCIAL



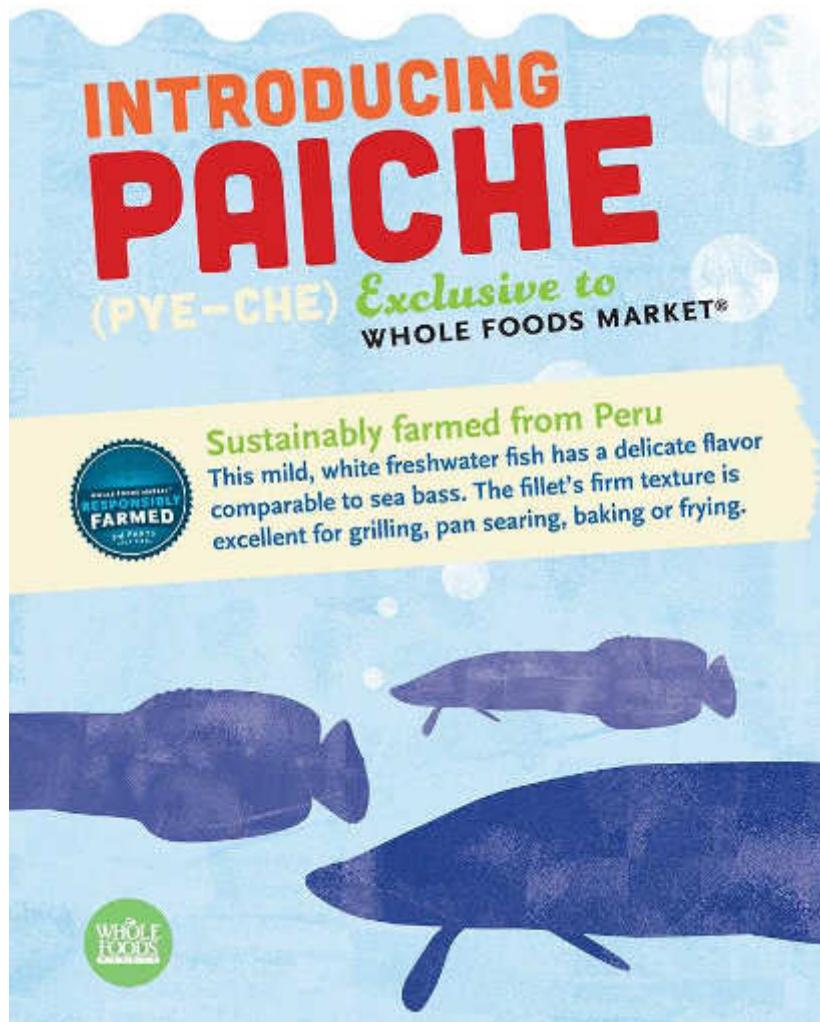
Seafood Expo North America - BOSTON



Seafood Expo Global - BRUSELAS



FASE 3 : DESARROLLO COMERCIAL





FASE 3 : DESARROLLO COMERCIAL





FASE 3 : DESARROLLO COMERCIAL

Logros a la fecha

- Incluir al paiche en los menús de principales restaurantes
- Primeros exportadores de paiche en Perú (desde el 2012)
- Primera empresa en lograr la certificación de centro de cultivo habilitado para paiche (2013)
- Presencia en restaurantes top de Lima Cuzco Arequipa
- Reconocimiento del mercado por la calidad y propuesta de valor



Premio innovación exportadora
Adex - 2014



Premio Summum 2015



Premio Ivan Kisic a la sostenibilidad 2015

FASE 3 : DESARROLLO COMERCIAL



Hvala makuhlap Mahalo Gracias

iSí Se Puede!