



PERÚ

Ministerio
de la Producción

CAFAE-PRODUCE

1ER. DÍA

18:00 – 20:00 horas.

Presentación e inicio del curso
Entrega de materiales

Capítulo I

1. Introducción a la pesca y la acuicultura en la Amazonía
2. Normatividad Pesquera y Acuícola para la Amazonía
3. Definición de la pesca de consumo y de uso ornamental en la Amazonía

20:00 – 20.20 horas. : Coffe Break

20:25 – 22:00 horas.

4. Análisis Situacional de la pesca de consumo en Loreto, Ucayali y madre de Dios

2DO DIA.

18:00 – 20:00 horas.

Capítulo II

1. Situación de los peces transfronterizos (grandes bagres)
2. Alternativas de conservación del Reglamento de Ordenamiento Pesquero de la Amazonía - ROP

20:00 – 20.20 horas. : Coffe Break

20:25 – 22:00 horas.

3. Especies cuyas poblaciones vienen disminuyendo y que se deben proteger.
4. Características de la Pesca de uso Ornamental en la Amazonía, recursos, tipo de agua, características bio ecológicas de las especies

3ER. DIA

18:00 – 20:00 hrs.

Capítulo III

1. Acuicultura: Definición, Diseño y Construcción de estanques y piscigranjas (ubicación, levantamiento topográfico, monumentado de punto de referencia general, calicatas, elaboración planos, marcado, nivelado, diseño y construcción de diques (estanques y embalses), taludes, pendiente de fondo, Ejercicios prácticos, ecturas de planos reales.

20.00 – 20.20 horas. : Coffe Break

20:25 – 22:00 horas.

2. Toma de agua, metrado de canales, filtros, desarenadores, cajas de distribución de agua, canales de alimentación, canal de distribución, canal de alimentación, monje, canal de evacuación y aliviaderos (infraestructura complementaria)

4TO. DIA

18:00 – 20:00 hrs.

Capítulo IV

1. Características bioecológicas de las especies nativas que se vienen cultivando (paiche, gamitana, sábalo cola roja, paco y boquichico)
Desarrollo de la Acuicultura en la Amazonía (alimentación, nutrición, crecimiento, producción, enfermedades, profilaxis y tratamiento)
2. Cultivo de tilapia y camarón gigante de Malasia en el departamento de San Martín y en otros ambientes acuáticos de la Amazonía

20.00 – 20.20 horas. : Coffe Break

20:25 – 22:00 horas.

3. Monocultivo de gamitana, sábalo cola roja, paiche, paco, boquichico y avances en el desarrollo del cultivo de "doncella". Policultivos - Casos prácticos
Estadística de la producción de la acuicultura en Loreto, Ucayali, San Martín y Madre de Dios y mercado objetivo.
- 4.

5TO. DIA

18:00 – 20:00 horas.

Capítulo V

1. Modelos de producción de peces amazónicos, producción de paiche en ANP, videos
2. Incubadoras modernas usadas para incrementar la producción en acuicultura
3. Reproducción artificial de peces amazónicos, dosis de hormonas sintéticas e usadas frecuentemente en la reproducción de peces amazónicos

20.00 – 20.20 horas. : Coffe Break

20:25 – 22:00 hrs.

4. Reproducción, levante y reproducción de alevinos de paiche (CITES), procesamiento de exportación de alevinos y carne de paiche.

6TO. DIA

18:00 – 20:00 hrs.

Capítulo VI

1. Reproducción natural de peces en acuarios, como una técnica para producir especies de alto valor económico.
2. Reproducción de peces ornamentales nativos en Asia.

20.00 – 20.20 hrs. : Coffe Break

3. Repoblación. Definición FAO y de la Ley General de Acuicultura, aprobada por el Decreto Legislativo N° 1195.
4. Ejemplo: Producción de peces en policultivos en Brasil, producción de peces de consumo y ornamentales.
5. Técnicas de reproducción natural, levante de semilla y exportación de peces nativos en forma natural y precios de exportación de peces ornamentales

21:30 – 22:00 horas. Conclusión y culminación del curso.
Entrega de certificados.