



Productores Acuícolas de Loreto y Ucayali participan exitosamente en la novena edición de la Feria Expoamazónica 2019

Pág. 3



PRODUCE: "Tumbes tiene potencial para exportar langostinos a Brasil"

----- Pág. 2



Inauguran laboratorio de sanidad acuícola en el lago Titicaca en la región Puno

----- Pág. 4



Investigaciones en el cultivo de Chita realizadas por IMARPE permitirá su producción comercial

----- Pág. 5



PRODUCE: “Tumbes tiene potencial para exportar langostinos a Brasil”

Datos:

El 97% de las exportaciones totales de Tumbes está representada por los envíos de langostinos. SANIPES ha sostenido reuniones con el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento de Brasil y el DIPOA para abrir este mercado para las empresas locales.

La viceministra de Pesca y Acuicultura, María del Carmen Abregú, llegó a la región Tumbes para participar en un seminario especializado sobre langostinos, que contó con la participación de PROMPERÚ, Sanipes, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento de Brasil y el DIPOA de ese país.

“Como PRODUCE estamos acompañando al Sanipes a abrir nuevos mercados para los langostinos, que permitirá generar una mayor competitividad al sector acuícola, crear mano de obra local y mejorar los niveles de nutrición de las personas”, afirmó.

Indicó que las autoridades brasileñas, además de participar en el seminario, visitaron empresas peruanas para intercambiar experiencias y conocimientos respecto al cultivo de la especie langostinos.

Destacó que durante el 2018 Perú exportó US\$222 millones en langostinos congelados, de los cuales US\$154.5 millones provinieron de la acuicultura peruana y US\$ 67.8 millones de productos importados a los cuales se les agregó valor y se exportó.



[Click Aquí](#)

TALLER BINACIONAL PERÚ-ECUADOR



Perú y Ecuador realizaron el Taller Binacional sobre avances en investigaciones y proyectos en el cultivo de especies marinas

El 31 Julio y 01 de agosto del presente año en la ciudad de Tumbes se realizó el taller binacional "Avances en investigaciones y proyectos en el cultivo de especies marinas entre los países de Perú y Ecuador", en el marco de los compromisos asumidos en el Plan de Acción de Quito del Gabinete Binacional Perú – Ecuador.

El objetivo del Taller fue Intercambiar conocimientos y experiencias sobre avances en el cultivo de especies marinas como chita, ostra, lenguado y corvina, entre otros, para lo cual se contó con la participación de funcionarios e investigadores de instituciones peruanas de PRODUCE (DGA), IMARPE, FONDEPES y la Universidad Nacional de Tumbes; así como también, con profesionales del Instituto Nacional de Pesca del Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca del Ecuador.

El evento concluyó con la visita técnica a las instalaciones del Laboratorio Costero de IMARPE Tumbes en Zorritos (Contralmirante Villar), donde se evidenció los avances en el cultivo de la Ostra (*Striostrea prismática*), seguida de la visita a las instalaciones de la unidad de cultivo de peces marinos y estanques de langostinos de la empresa acuícola Marinasol S.A.

[Ver Programa y exposiciones](#)

[Click Aquí](#)





Productores Acuícolas apoyados por la Dirección General de Acuicultura participan exitosamente en la novena edición de la Feria Expoamazónica 2019



INVERSIONES LA TULLPA E.I.R.L.



ASOCIACION DE CRIADORES DE PAICHE DE LA AMAZONIA PERUANA



COOPERATIVA DE SERVICIOS ACUICOLA Y AGRICOLAS UCAYALI LTDA

La Dirección General de Acuicultura del Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura del Ministerio de la Producción, promovió y apoyó la participación de pequeños y medianos productores acuícolas de Loreto y Ucayali en la 9na Edición de la Feria Expoamazonica, que se realiza del 15 al 18 de agosto, en el colegio Mariscal Óscar R. Benavides, en la ciudad de Iquitos, evento organizado por el Gobierno Regional de Loreto.

Los productores acuícolas ganadores de la convocatoria realizada por la Dirección General de Acuicultura, participan exitosamente exhibiendo y promocionando sus productos acuícolas en las presentaciones de "Filetes, Ahumados, Cecinados, Salpresados, Chorizo y Enlatados, elaborados a base de especies como paiche, gamitana y paco", muy consumidos en la región.

Las empresas ganadoras fueron la ASOCIACION DE CRIADORES DE PAICHE DE LA AMAZONIA PERUANA - ACRIPAP (Loreto), COOPERATIVA DE SERVICIOS ACUICOLA Y AGRICOLAS

UCAYALI LTDA - COOPESA (Ucayali), e INVERSIONES LA TULLPA E.I.R.L. (Loreto).

Los asistentes a la Expoamazónica vienen degustando los productos acuícolas y resaltan su gran sabor, encontrándose las empresas participantes estableciendo nuevos contactos y generando oportunidades de negocio en dicha plataforma nacional.

Asimismo, profesionales de la Dirección General de Acuicultura vienen orientando en temas de formalización y manejo acuícola a los productores y personas interesadas en desarrollar la actividad, entregándoles material informativo y promocional para el desarrollo sostenible de la acuicultura.

Datos:
Los productores acuícolas vienen exhibiendo y promocionando sus productos acuícolas elaborados a base de especies amazónicas como paco, gamitana y paiche, teniendo gran acogida entre el público asistente a la Feria.



Laboratorio de sanidad acuícola permitirá crear industria sostenible, ecoamigable e inclusiva en el lago Titicaca



Los acuicultores de Puno contarán, a partir de la fecha, con un moderno laboratorio microbiológico que permitirá al Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), entidad adscrita al Ministerio de la Producción (PRODUCE), fortalecer la vigilancia y control sanitario en la región Puno, así como otorgar a los productores una herramienta en la toma de decisiones y que, con el esfuerzo de todos, se pueda lograr el desarrollo de una acuicultura sostenible, ecoamigable, competitiva e inclusiva.

La ceremonia de inauguración estuvo a cargo del presidente ejecutivo de SANIPES, Johnny Marchán Peña, y del director ejecutivo del Proyecto Especial Binacional Lago Titicaca (PEBLT), Julver Vilca Espinoza. Este laboratorio estará a disposición de unos 620 truchicultores formales y será un incentivo para la formalización de otros mil.

Durante su discurso, el presidente ejecutivo de SANIPES destacó que tan importante es mejorar las prácticas de extracción y producción. Leer más...

[Click Aquí](#)



ENTRENAMIENTO ACUÍCOLA EN CHINA



Curso de Formación sobre la Acuicultura y Cría Marítima, Tecnología de Producción de Pienso Acuático para los Países de America Latina y el Caribe

El curso de formación sobre la acuicultura y cría marítima y la Tecnología de Producción de pienso acuático para los países de "America Latina y el Caribe" es patrocinado por el Ministerio de Comercio de China y organizado por el Instituto de Oceanografía de Fujian.

Se celebró la ceremonia de apertura en el Instituto de Oceanografía de Fujian el 26 de julio del presente año.

En la ceremonia, el señor Fan Yi, director de

Cooperación Económica Exterior de la Oficina Municipal de Comercio de Xiamen, en representación de los patrocinadores del curso; el Sr. Lian Zhangfei - Director del Instituto de Oceanografía de Fujian en representación de los organizadores y la Sra. Ana Leonor Flores Corrales como representante del curso pronunciaron sus discursos respectivamente.

En total 11 participantes de Panamá, Perú y Nicaragua llevarán el curso de capacitación por 42 días en Xiamen, China desde el día 25

de Julio hasta el día 4 de septiembre del presente año. Este curso de formación tiene como objetivo mejorar el nivel de desarrollo de las industrias relacionadas con la acuicultura marina en los países participantes al compartir la tecnología de acuicultura y cría marítima y de piensos acuáticos a fin de fortalecer la cooperación pragmática y la amistad tradicional y promover la comunicación económica y comercial entre China y America Latina.

IMARPE: investigaciones en el cultivo de chita permitirá su producción comercial en ambiente natural y controlado

[Click Aquí](#)

Estos resultados permitirán la incorporación de la Chita al grupo de especies cultivables en el Mar Peruano

Con el fin de aportar las bases científicas para el desarrollo de la acuicultura en el Perú, el Instituto de Mar de Perú (IMARPE), órgano adscrito al PRODUCE, desde inicios de la presente década propuso realizar estudios en especies de interés comercial y aptitud acuícola; alcanzando con el transcurrir del tiempo, trabajar en el desarrollo de tecnología de cultivo en especies como la "chita" *Anisotremus scapularis*, cuyas características técnicas hacen viable su producción comercial en ambientes controlados (laboratorio) y marinos (medio natural).

Para tal efecto, desde el 2013 el IMARPE a través del Programa Presupuestal PP-094 "Ordenamiento y Desarrollo de la Acuicultura" del Ministerio de la Producción, llevó a cabo el

La presente investigación se encuentra enmarcada dentro del Programa Presupuestal PP-094 "Ordenamiento y Desarrollo de la Acuicultura" del Ministerio de la Producción.

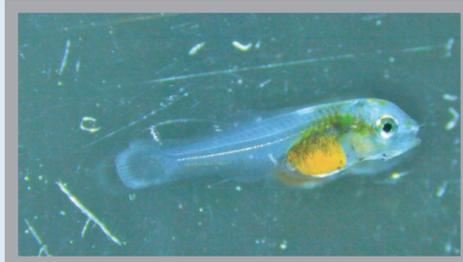
proyecto: "Reproducción y Cultivo de Especies Priorizadas"; el cual le permitió desarrollar técnicas de cultivo en cautiverio para la producción masiva de semilla o juveniles de la referida especie; insumo que posibilitará realizar el escalamiento productivo y evaluar su velocidad de crecimiento en ambientes naturales.

Dichas investigaciones han permitido al IMARPE contar y manejar stocks de reproductores tanto silvestres como de generación F1, acondicionados con foto-termoperiodo, habiendo establecido dos periodos de desove al año: abril-mayo y setiembre-noviembre.

[Leer artículo completo aquí...](#)



Reproductores de chita *Anisotremus scapularis* de la primera generación nacidos en cautiverios. Foto - IMARPE



Larvas de chita *Anisotremus scapularis* de 30 DDE Foto - IMARPE

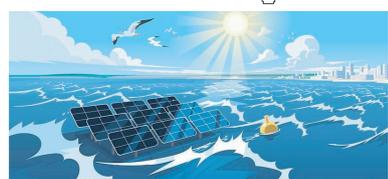


Juvenil de chita *Anisotremus scapularis* de 150 DDE de generación F2. Foto - IMARPE

Un innovador proyecto de energía solar offshore combinará la fotovoltaica con acuicultura y eólica en Bélgica

Un innovador proyecto de energía solar offshore combinará la fotovoltaica con acuicultura y eólica en Bélgica. El consorcio formado por Tractebel, Jan De Nul Group, DEME, Soltech y la Universidad de Gante (Flandes, Bélgica) ha anunciado el lanzamiento de un proyecto innovador en el campo de la tecnología solar offshore flotante. Combinada en la misma ubicación con la acuicultura y la energía eólica offshore, esta tecnología innovadora permite un uso más eficiente del espacio disponible.

[Leer artículo completo](#)



Investigadores publican una revisión sobre la producción integrada de Artemia spp en lagunas de sal

El equipo multidisciplinar internacional de investigadores, liderado por el Laboratorio de Acuicultura y Centro de Referencia de la Artemia de la Universidad de Ghent, han publicado una revisión científica sobre la producción integrada de la Artemia spp en estanques de sal.

La Artemia, como es bien sabido entre los profesionales de la acuicultura, es un alimento vivo esencial en el cultivo larvario de especies acuáticas marinas cuya producción está limitada a un número concreto de lagunas saladas alrededor del mundo.

En la revisión, junto con investigadores de la Universidad de Ghent también han participado científicos de diversos centros avanzados a nivel mundial.

[Leer artículo completo](#)

[Click Aquí](#)



Galletas de Spirulina contra la anemia y pescado ahumado de comunidades awajún presentes en Expo Amazónica 2019

Del 15 al 18 de agosto los asistentes a la Expoamazónica 2019 podrán conocer de cerca y degustar productos innovadores derivados de la biodiversidad pesquera y acuícola de nuestro país, gracias al Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura, del Ministerio de la Producción, que, junto con alianzas estratégicas, cofinancia proyectos de investigación, asistencia técnica y fortalecimiento de capacidades para innovar el sector pesca y acuicultura.

Uno de ellos es la galleta de spirulina, camu camu y macambo, de la marca "Huambrillas", que busca reducir la desnutrición crónica en sectores vulnerables de la región Loreto, especialmente, en niños menores de cinco años, promoviendo el consumo de una súper galleta nutritiva y económica que aprovechará estos súper alimentos locales.

Las galletas son producidas en la planta piloto de la Facultad de Industrias Alimentarias de la

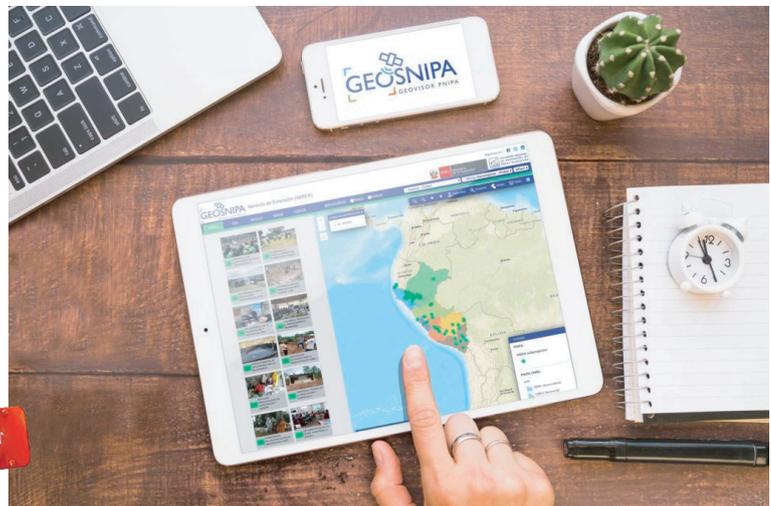
Universidad Nacional de la Amazonía Peruana que cuenta con instalaciones para la producción segura y de calidad de galletas que contienen una alta concentración de proteína, vitaminas, minerales como el calcio, magnesio, zinc, potasio y ácidos grasos, entre otros nutrientes que los asistentes podrán conocer en Expoamazónica 2019.

Leer artículo completo

[Click Aquí](#)

PLATAFORMA TECNOLÓGICA EN ACUICULTURA

El Programa de Innovación en Pesca y Acuicultura (PNIPA) presenta plataforma tecnológica GEOSNIPA para visualizar proyectos de innovación



IMPORTANT

El Programa de Innovación en Pesca y Acuicultura (PNIPA) del PRODUCE, presentó la plataforma tecnológica GEOSNIPA que contiene información espacial de los subproyectos en Pesca y Acuicultura impulsados por este Programa en sus cuatro categorías en un formato amigable como una buena práctica que asegura transparencia en relación a la utilización de los fondos del Estado y el avance en la ejecución de los proyectos.

Además se muestra información relacionada a

los concursos y al fomento de la gobernanza del sector. Los datos se encuentran estandarizados en el marco de la Infraestructura de datos espaciales, con el fin de brindar a los usuarios información oportuna y de calidad.

PNIPA tiene 289 proyectos de acuicultura y pesca en ejecución en todas las regiones, cofinanciados con 451 entidades participantes, como asociaciones de productores, gremios pesqueros, empresas,

universidades, comunidades nativas y campesinas, entre otros que participan en diferentes cadenas de valor como: trucha, paiche, concha de abanico, pota y perico, entre otras especies claves.

Cabe destacar que la información de la plataforma se encuentra en constante actualización y que el contenido de Información externa al PNIPA es de responsabilidad de las entidades que generan dicha información.

#PerúPaísAcuícola

Comparte nuestros post es redes sociales y síguenos!

¿Qué es la Acuicultura?

#PerúPaísAcuícola

Es el cultivo de especies acuáticas

#PerúPaísAcuícola

Incluye producción de peces, crustáceos o moluscos

#PerúPaísAcuícola

Fuente: RNA - Red Nacional de Información Acuicola

Fuente: RNA - Red Nacional de Información Acuicola

Fuente: RNA - Red Nacional de Información Acuicola

Eventos



TEMARIO

- Calidad de agua para el cultivo de trucha: parámetros productivos
- Aspectos biológicos de la reproducción, manejo de reproducción, diapos, fertilización y manejo de crías. Programación de la reproducción.
- Desinfectantes para el diseño y manejo de bacterias e ectoparásitos
- Sistemas de producción acuicola: sistemas de gestión
- Manejo productivo: control y registro de datos, actividades operativas
- Manejo de la trucha: control del crecimiento y eficiencia alimenticia
- Programación de producción de trucha
- Inocuidad y procedimientos para formalizar productos
- Análisis de mercado de la producción de trucha, líneas prácticas para el desarrollo de proyectos de inversión

PONENTES

Ing. MSc. Fernando Gálvez
Ingeniero

Ing. Mario López Urbán
Ingeniero

Ing. Program. RNAA, especialista en acuicultura, responsable de la Unidad de Acuicultura del Centro de Investigación y Fomento de la Acuicultura del Ministerio de la Producción y el Comercio Exterior, Promoción Industrial y Defensa Competitiva. Responsable de la gestión de producción piscícola y ganadería del Estado.

Ing. Mario López Urbán, responsable de la Unidad de Acuicultura del Centro de Investigación y Fomento de la Acuicultura del Ministerio de la Producción y el Comercio Exterior, Promoción Industrial y Defensa Competitiva. Responsable de la gestión de producción piscícola y ganadería del Estado.

TEMARIO

- 14 y 15 de septiembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 16 de septiembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 17 de septiembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 18 de septiembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 19 de septiembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 20 de septiembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 21 de septiembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 22 de septiembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 23 de septiembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 24 de septiembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 25 de septiembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 26 de septiembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 27 de septiembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 28 de septiembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 29 de septiembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 30 de septiembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 1 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 2 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 3 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 4 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 5 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 6 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 7 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 8 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 9 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 10 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 11 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 12 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 13 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 14 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 15 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 16 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 17 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 18 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 19 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 20 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 21 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 22 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 23 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 24 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 25 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 26 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 27 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 28 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 29 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 30 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 31 de octubre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 1 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 2 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 3 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 4 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 5 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 6 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 7 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 8 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 9 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 10 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 11 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 12 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 13 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 14 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 15 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 16 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 17 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 18 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 19 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 20 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 21 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 22 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 23 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 24 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 25 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 26 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 27 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 28 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 29 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 30 de noviembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 1 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 2 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 3 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 4 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 5 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 6 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 7 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 8 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 9 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 10 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 11 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 12 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 13 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 14 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 15 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 16 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 17 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 18 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 19 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 20 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 21 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 22 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 23 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 24 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 25 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 26 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 27 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 28 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 29 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 30 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- 31 de diciembre: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.

INVERSIÓN

Almuerzo: \$10.00 (incluye bebida)

Costo de inscripción: \$200.00

Costo total: \$210.00

CURSO-TALLER: CONTROL DE CALIDAD EN LA IDENTIFICACIÓN DE PARÁSITOS DE PECES MARINOS DE IMPORTANCIA COMERCIAL Y DE CONSUMO

TEMARIO

- Determinación de parásitos en los diferentes tejidos y en otros parásitos
- Identificación de parásitos en diferentes tejidos y en otros parásitos
- Métodos de identificación de los tejidos parásitos
- Importancia del control de calidad
- Control de calidad de los productos de la acuicultura
- Implementación de sistemas de aseguramiento de la calidad en acuicultura

EXPOSITORES

Ing. John S. Escobar Paredón
Ingeniero en Acuicultura y Acuicultura Acuicultura
Especialista en Acuicultura Acuicultura Acuicultura
Especialista en Acuicultura Acuicultura Acuicultura

Ing. Program. RNAA
Especialista en Acuicultura Acuicultura Acuicultura
Especialista en Acuicultura Acuicultura Acuicultura

FECHA DE INICIO
7 de septiembre

DURACIÓN
3 meses

Plan Curricular*

- Módulo 1: Marco Conceptual de Proyectos de Innovación Acuicola
- Módulo 2: Gestión de Proyectos de Acuicultura
- Módulo 3: Uso de Herramientas de Control para el Manejo de Proyectos

INVERSIÓN

Almuerzo: \$10.00 (incluye bebida)

Costo de inscripción: \$200.00

Costo total: \$210.00

POSGRADO

UNIVERSIDAD CIENTIFICA DEL SUR

Diplomado en Gestión y Evaluación de Proyectos de Innovación Acuicola

Presentación

Actualmente en el Perú, las actividades acuícolas ofrecen importantes y desafiantes oportunidades de crecimiento productivo y económico. Esto se debe a que la acuicultura genera el desarrollo de alimentos, de alta demanda y calidad en el mercado nacional e internacional. Sin embargo, los desafíos que se despiden en este sector, requieren fortalecer su capacidad de innovación en la gestión de actividades tanto en piscicultura como en acuicultura.

Por ello, la Universidad Científica del Sur, conjuntamente con el Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura (PNIPA) del Ministerio de la Producción y con la participación del Consejo de Regentes del INIA, presenta el Diplomado en Gestión y Evaluación de Proyectos de Innovación Acuicola. Este diplomado es un programa de posgrado que busca proporcionar las herramientas necesarias para potenciar el sector acuicola con proyectos innovadores en la gestión de negocios acuícolas que se orienten a productos de consumo interno y a la exportación.

Dirigido a

Ingenieros, Biólogos, Zootecnistas, Veterinarios, Gestores de Proyectos, Técnicos, Investigadores y profesionales vinculados a las actividades de Acuicultura.

Plan Curricular*

Módulo 1: Marco Conceptual de Proyectos de Innovación Acuicola

Módulo 2: Gestión de Proyectos de Acuicultura

Módulo 3: Uso de Herramientas de Control para el Manejo de Proyectos

FECHA DE INICIO: 7 de septiembre

DURACIÓN: 3 meses

La Acuicultura en el Perú

Creció en promedio **10.7%** en los últimos 10 años

Cuenta con más de **12 mil** ríos y lagos adecuados para la actividad

Especies más producidas en el Perú

- 53.1% Trucha
- 28.7% Langostinos
- 12% Concha de abanico
- 3.14% paiche y peces amazónicos
- 3.0% Tilapia

Fuente: RNAA

Videos

¡Se inauguró la ExpoAmazonica en Loreto!

Informes en: www.mia.produce.gob.pe // (01) 616-2222 // Anexo: 4203

Red Nacional de Información Acuicola - RNAA

CATASTRO ACUÍCOLA NACIONAL

Catastro Acuicola Nacional