



PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

# TALLER

## CADENA PRODUCTIVA DE LA TILAPIA Y ESPECIES AMAZONICAS



**PRODUCTOS CON VALOR AGREGADO A  
BASE DE TILAPIA Y ESPECIES ACUICOLAS  
AMAZONICAS**

Tarapoto, 4 de diciembre 2013

Ing. CIP GUIDO BALTUANO ELIAS



INNOVANDO PARA COMPETIR



CUERO, CALZADO E  
INDUSTRIAS CONEXAS



AGROINDUSTRIAL

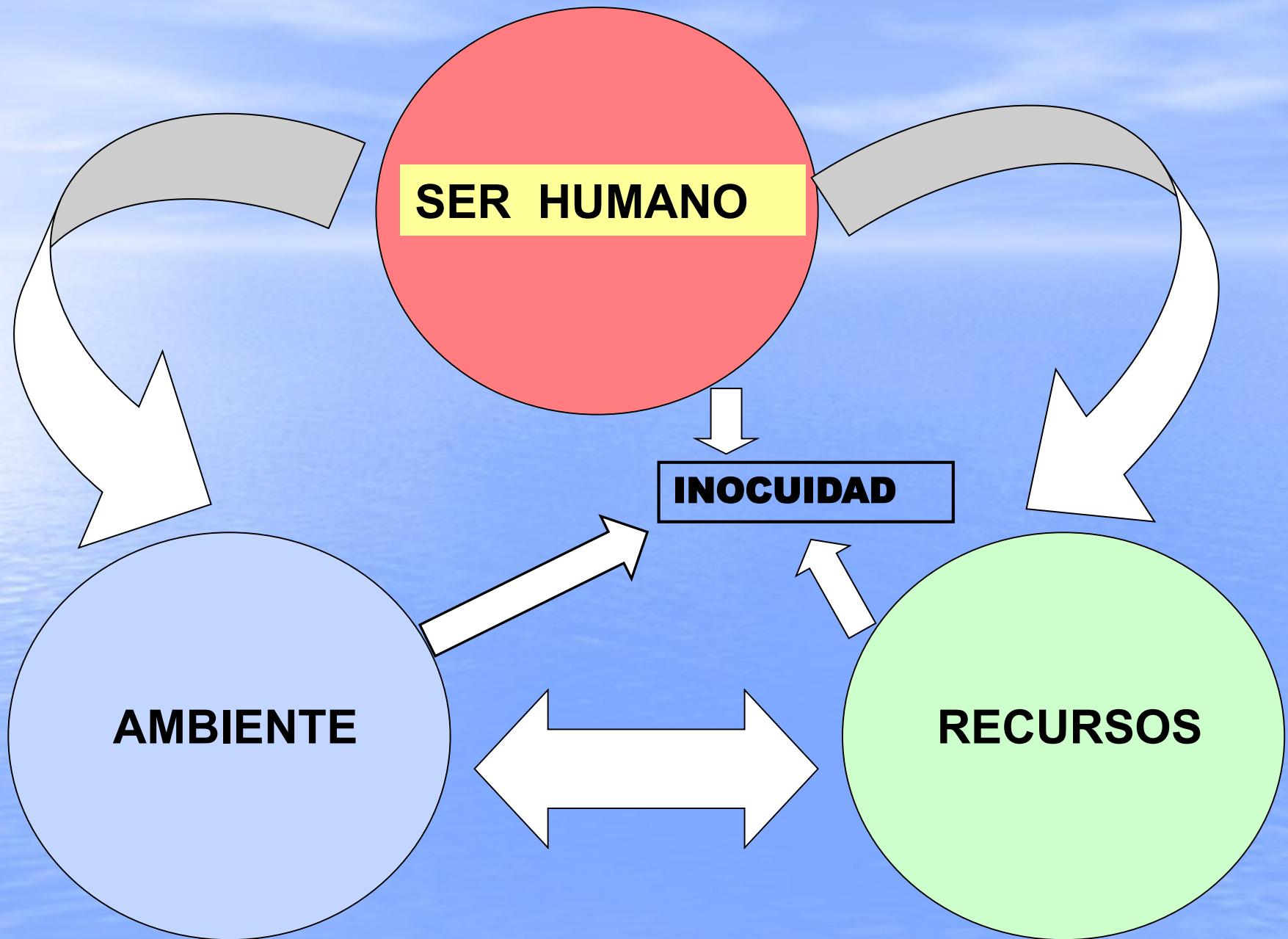


MADERA



PESCA

Instituto Tecnológico de la Producción(ITP) Carretera a Ventanilla Km. 5.2 - Callao  
RUC: 20131369477 | Teléfonos: (511) 577-0116 / (511) 577-0118 | Fax: (511) 577-0908



# *Inocuidad en productos pesqueros*



**NO HAGA DAÑO**

# **INOCUIDAD**

¿¿¿¿¿¿      igual      ???????

# **CALIDAD**

**UN PRODUCTO PUEDE SER DE  
BUENA CALIDAD PERO SI NO ES  
INOCUO NO ES ALIMENTO**

**UN PRODUCTO PUEDE SER DE  
BAJA CALIDAD, PERO SIGUE  
SIENDO CONSIDERADO ALIMENTO  
SI ES INOCUO**

**LA CALIDAD SE  
NEGOCIA**

---

**LA INOCUIDAD  
NO ES  
NEGOCIABLE**

# Tipos de peligros.

## *Biológicos*

- 🚫 Bacterias
- 🚫 Virus
- 🚫 Mohos
- 🚫 Insectos
- 🚫 Toxinas
- 🚫 Parásitos



## *Químicos*

- 🚫 Productos de limpieza
- 🚫 Desinfectantes
- 🚫 Antibióticos
- 🚫 Metales pesados
- 🚫 Combustible
- 🚫 Lubricantes



## *Físicos*

- 🚫 Metales
- 🚫 Vidrio
- 🚫 Piedras



# CONTAMINACION

Presencia de cualquier material extraño en un alimento: bacterias, metales, sustancias tóxicas, detergentes, plaguicidas, toxinas, combustibles, polvo o cualquier otro elemento que transforme al alimento en **INADECUADO** para el consumo humano.

Tipos.

- 1.- Biológica.
- 2.- Química.
- 3.- Física

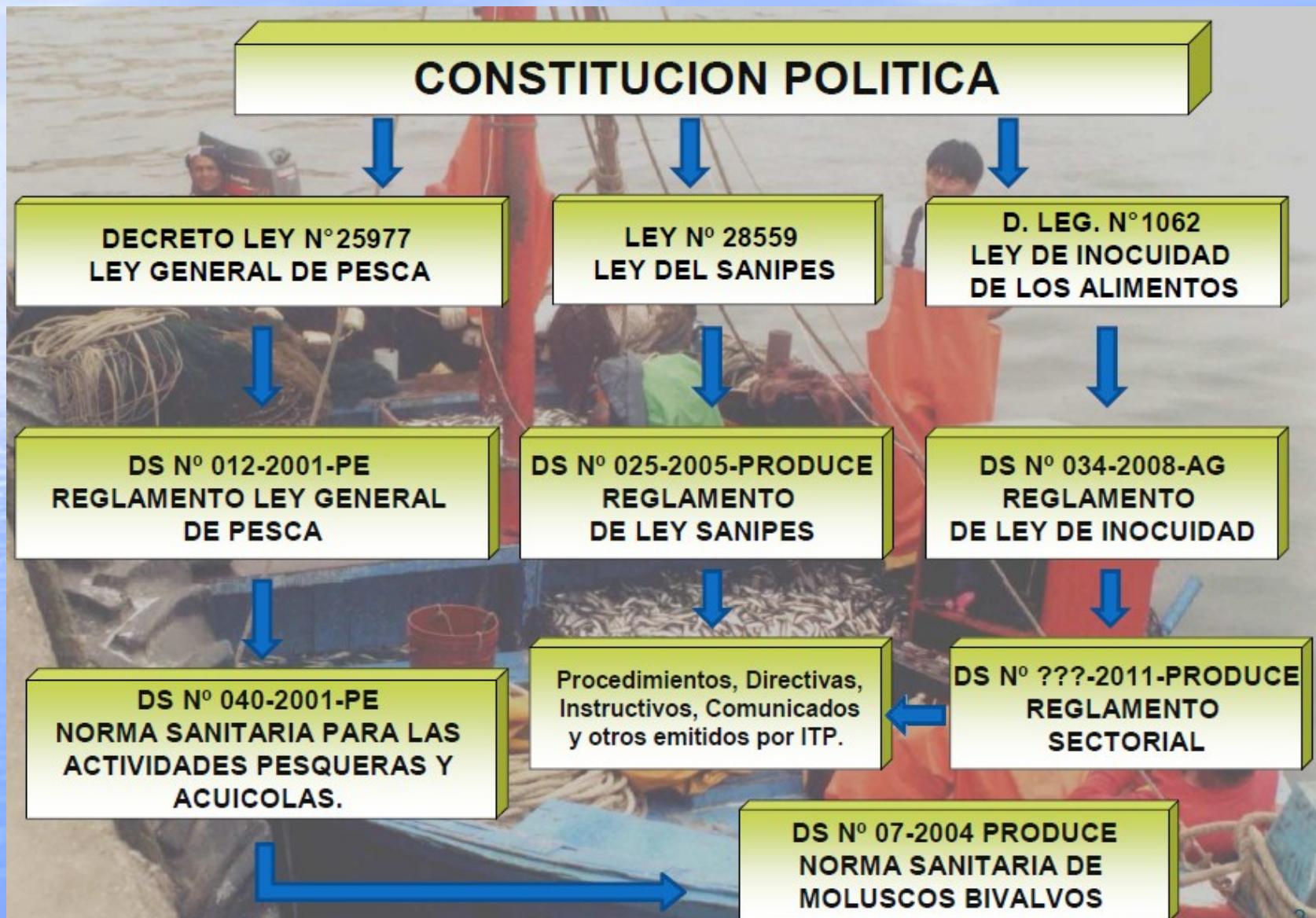
# REGLAS BASICAS OBTENCION PESCADO

## DE BUENA CALIDAD E INOCUOS

1. Aplicación y mantenimiento de cadena de frío.
2. Adecuada higiene y limpieza.
3. Cuidado en el manejo del pescado.

Por lo tanto, en el inicio de la cadena productiva, las acciones que se realizan en la EXTRACCION del pescado, como: CAPTURA y ESTIBA, son determinantes para conseguir un producto seguro “**INOCUO**”.

# *Normas Oficiales nacionales relacionadas al manejo y conservación de productos pesqueros*

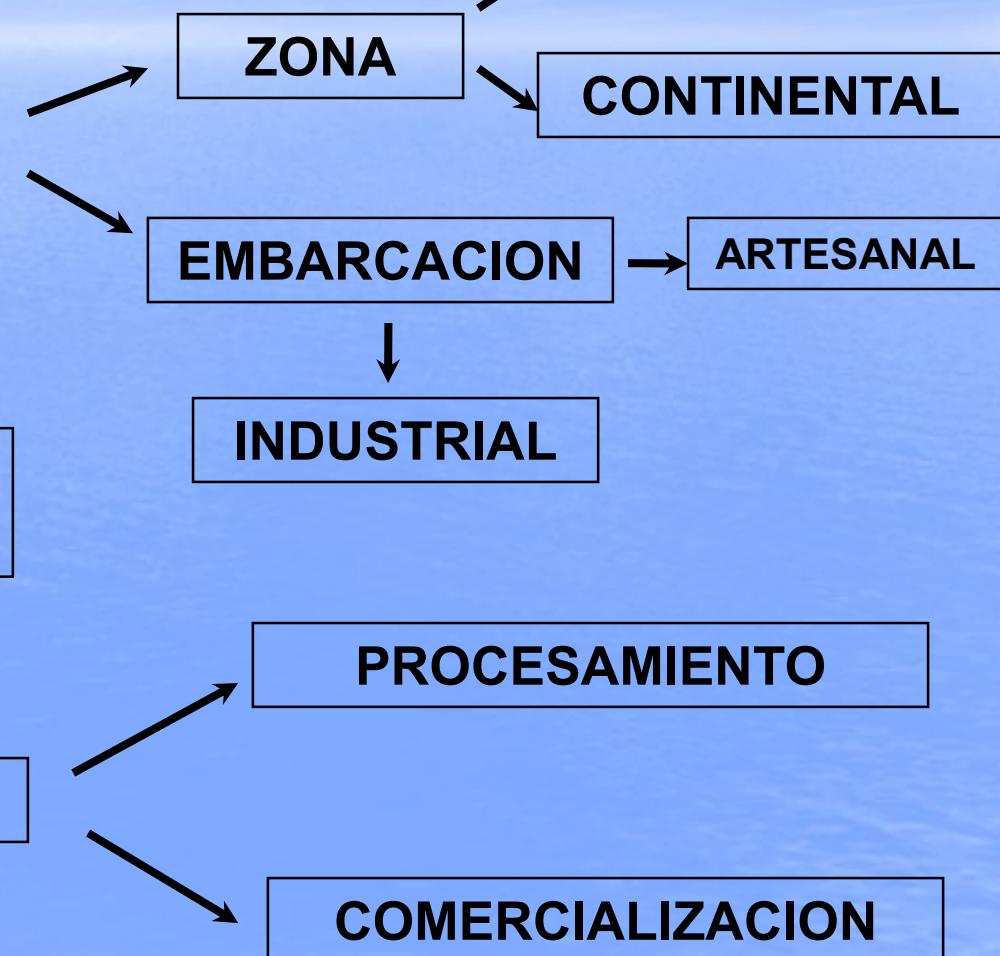


# AMBITO DE APLICACION

EXTRACCION  
CAPTURA - CULTIVO

MUELLES  
DESEMBARCADEROS

TRANSPORTE



# DE LAS ACTIVIDADES:

- 1.- De extracción.
- 2.- Desembarque.
- 3.- Almacenamiento y transporte.
- 4.- Mercados mayoristas pesqueros.
- 5.- Venta minorista de pescado
- 6.- Actividades de procesamiento
- 7.- Actividades de acuicultura.
- 8.- Moluscos bivalvos.
- 9.- Harina de pescado.
- 10.-Importación de pescado y productos pesqueros
- 11.-Etiquetado y rotulado.

## **LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

Art. 11º.- Vigilancia sanitaria de los alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola.

La vigilancia sanitaria en el sector pesquero y acuícola, QUE se desarrolla en todas las fases de la cadena alimentaria o productiva, lo que incluye la vigilancia de contaminantes físicos, químicos o biológicos que puedan afectar a estos alimentos y piensos, está a cargo del:

**INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO - ITP,**

**DIRECCION DEL SERVICIO DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES**

A la fecha la autoridad sanitaria esta en pleno proceso de separación del ITP, en razón que se ha convertido en un organismo autónomo cuya denominación actual es:

**ORGANISMO NAACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES**

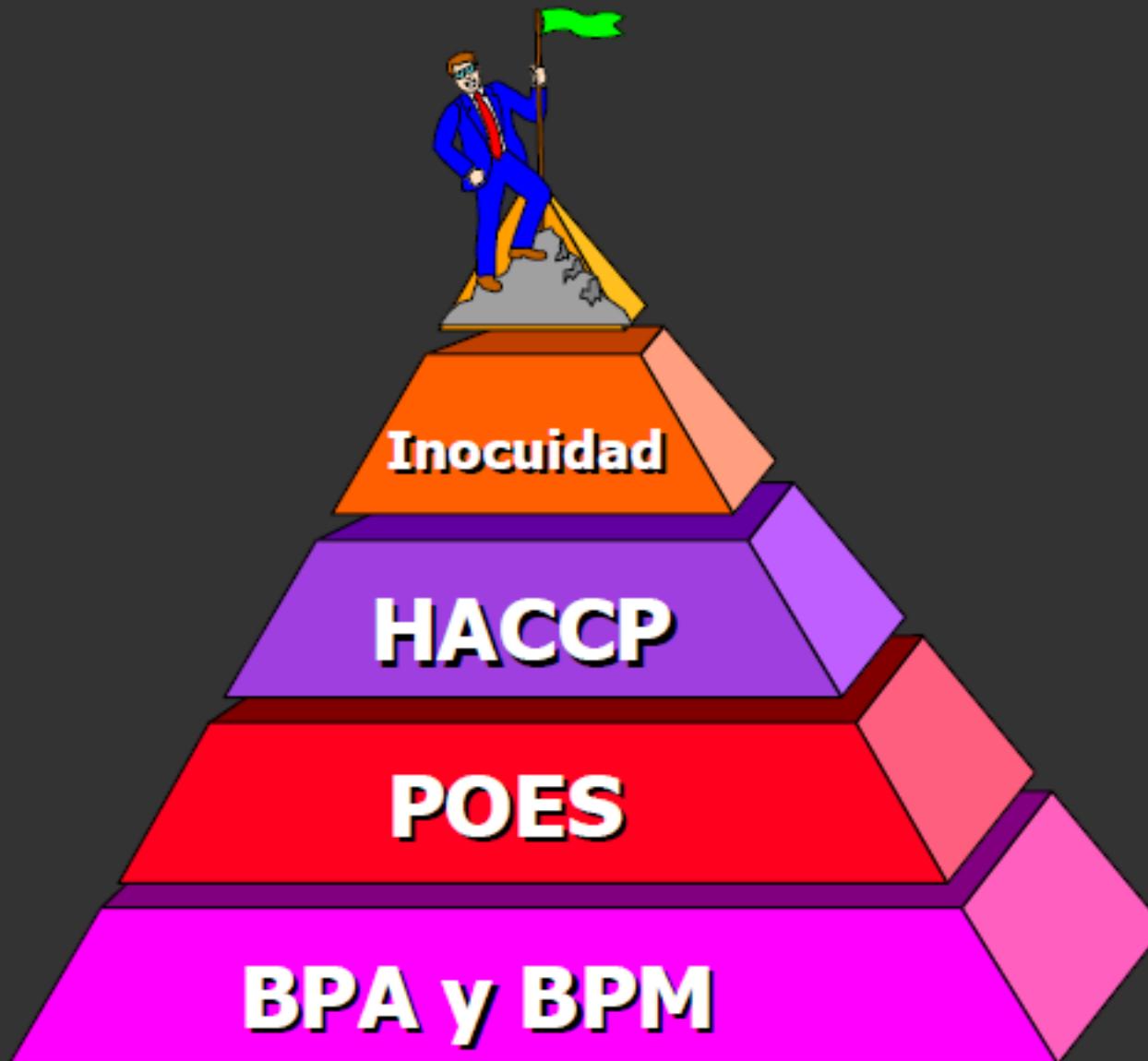
# **BUENAS PRACTICAS MANUFACTURA - BPM**

Conjunto de acciones, cuya aceptación asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

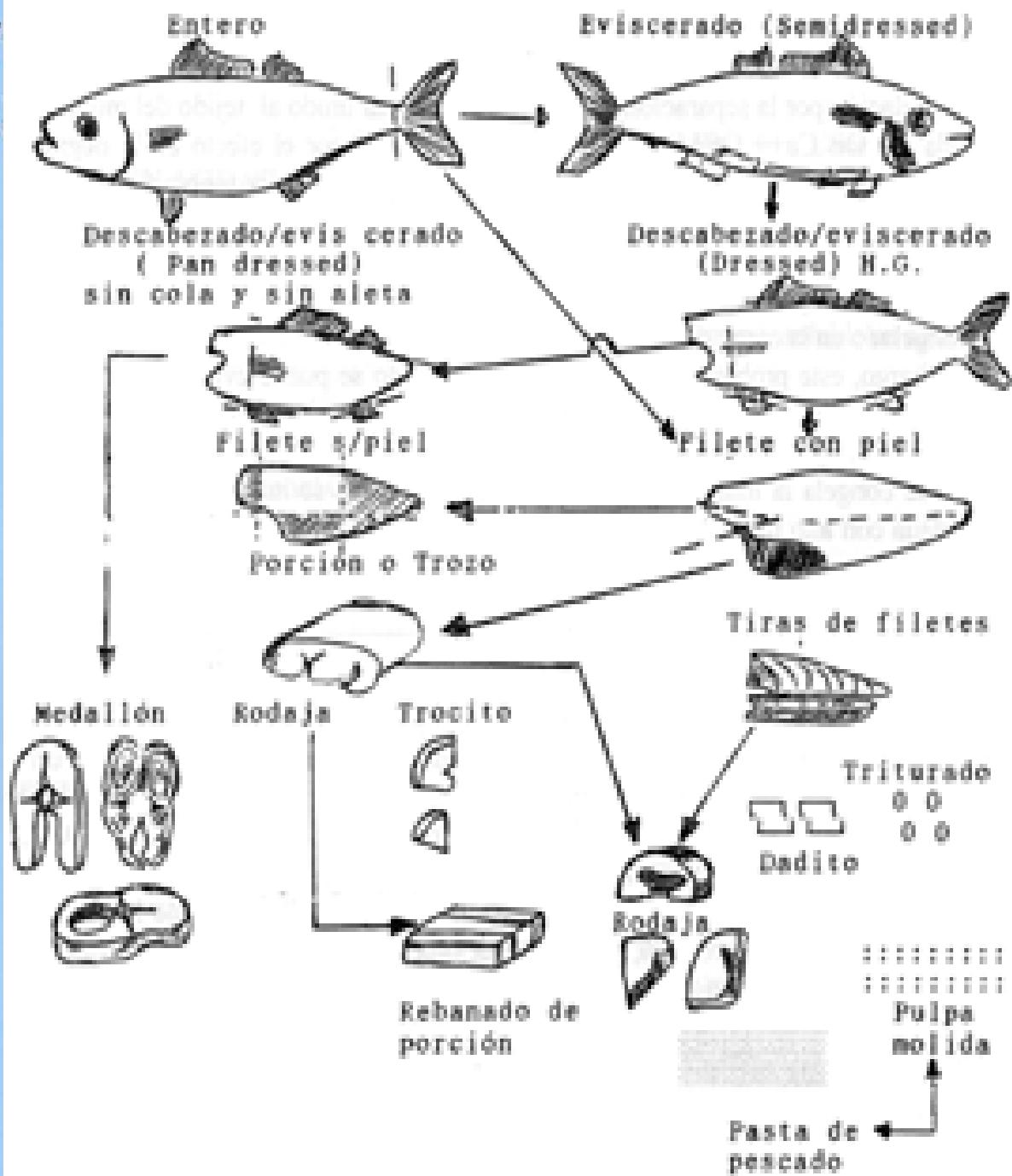
Son prácticas que están dentro de programas para dar seguridad sanitaria a los alimentos mediante la prevención de cualquier fuente potencial de contaminacion.

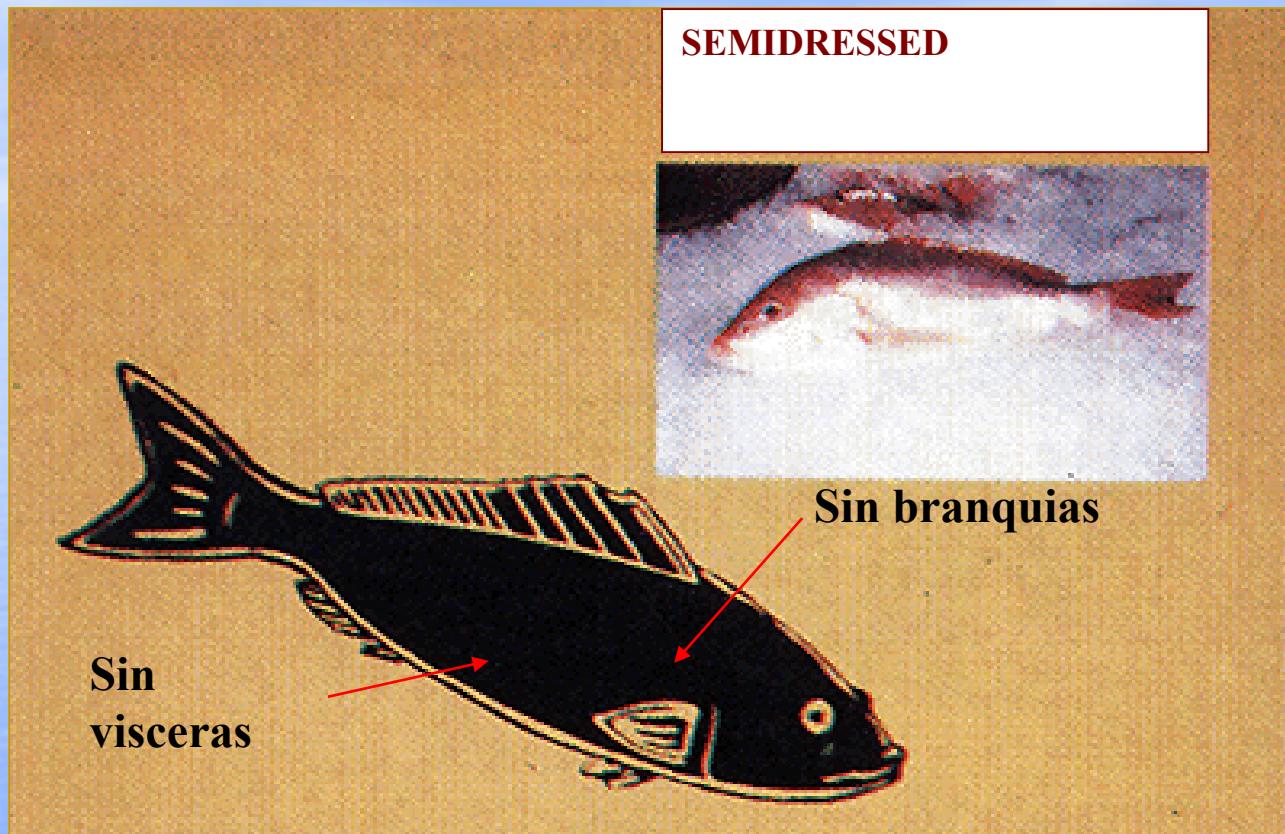
- ✓ **BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO.**
- ✓ **BUENAS PRACTICAS DE MANIPULEO Y PRESERVACION**

# **Las GMP y SSOP son los fundamentos para un buen plan de HACCP**

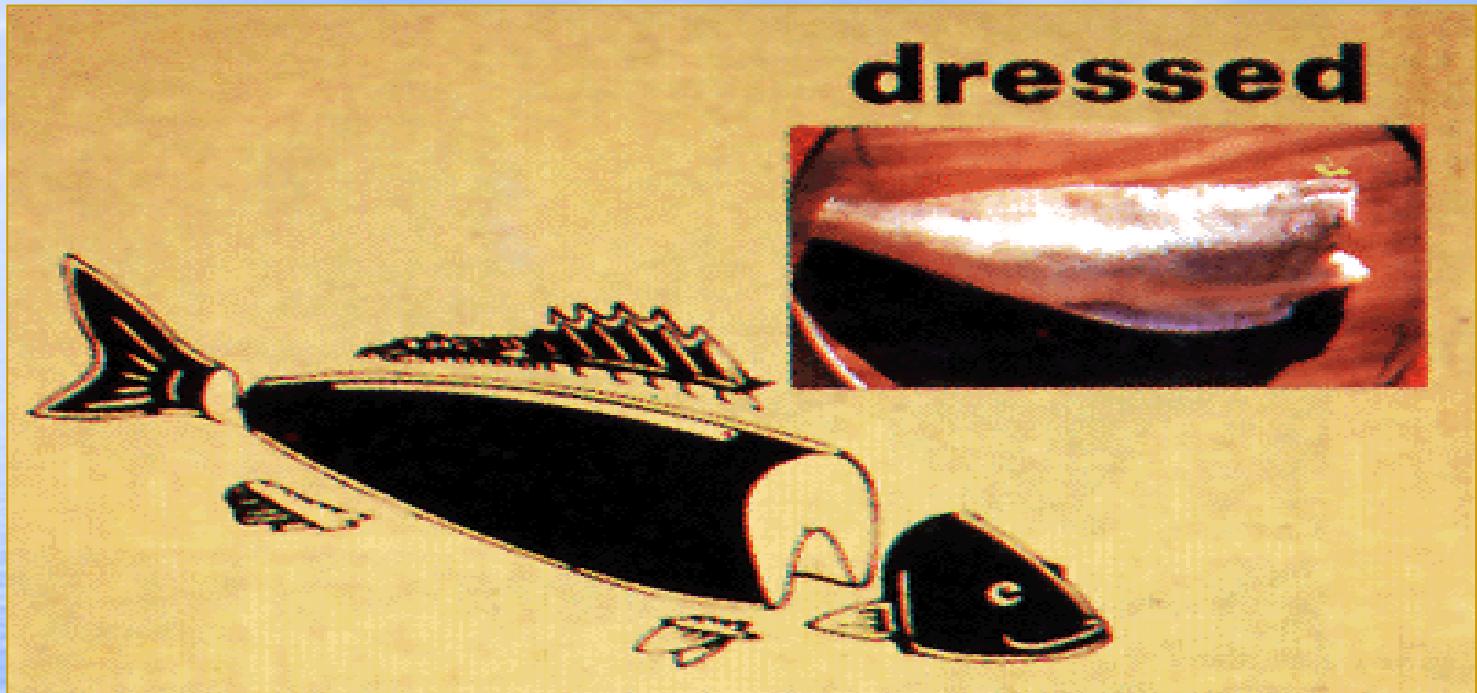


# **TIPOS DE CORTES**

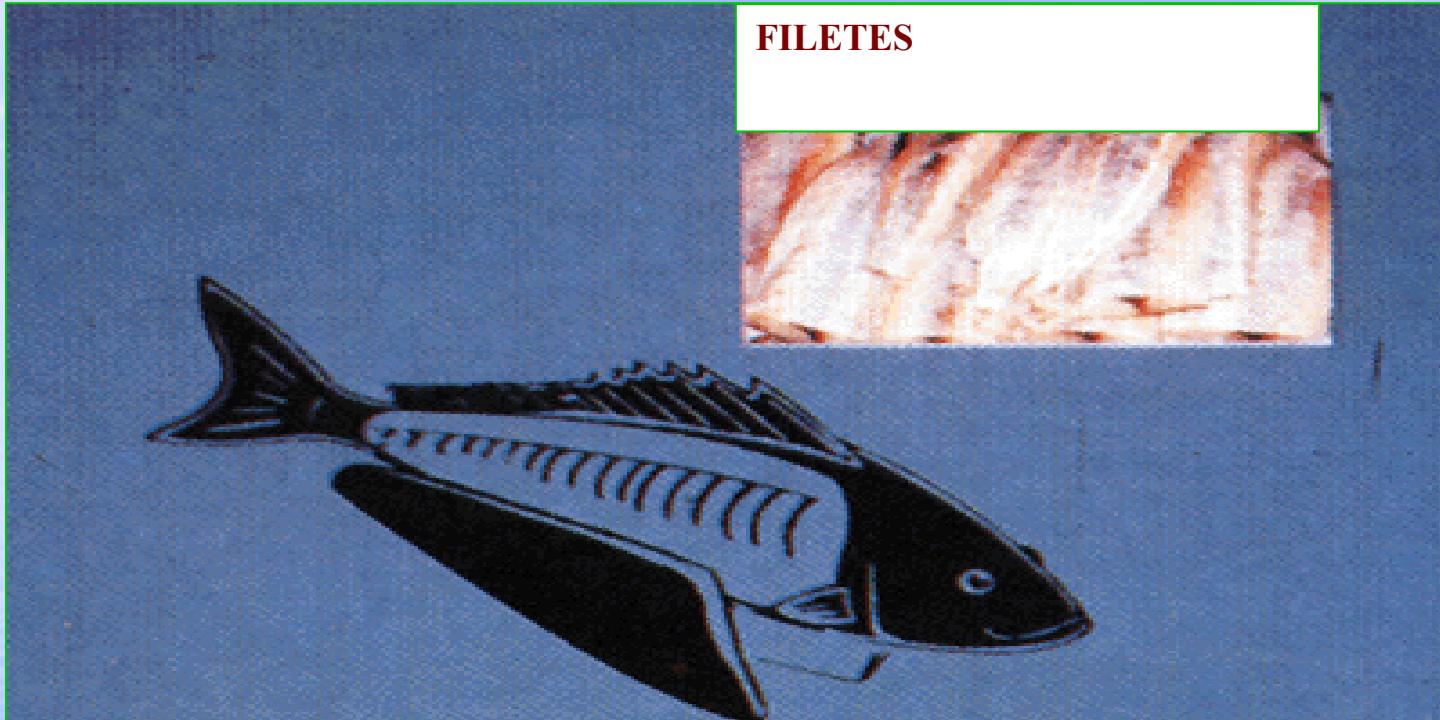




Cuando al pescado se le ha extraído las vísceras y las agallas e incluso el falso riñón. Comúnmente utilizado en el procesamiento de trucha fresca procesada o de trucha entera ahumada.

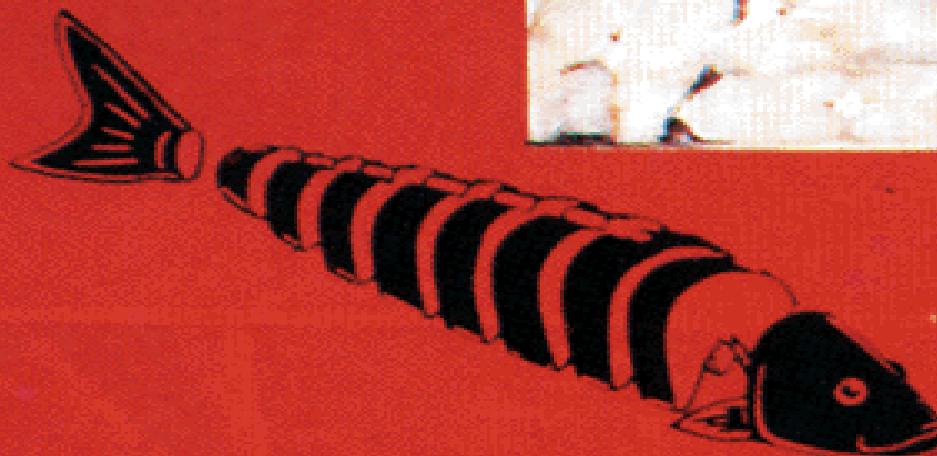


Es denominado así al pescado al cual se le ha extraído la cabeza, las vísceras y las aletas caudal y dorsal.  
Comúnmente utilizada en congelamiento.



Es la porción longitudinal de pescado con piel, sin vísceras, cabeza, cola y huesos, de tamaño y forma irregular, separados del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal. Requerido en productos tales como filetes congelados o en la elaboración de trucha ahumada.

## MEDALLONES



Medallones, es el resultado de cortar en rodajas un pescado descabezado y eviscerado. Es utilizado en la elaboración de conservas de trucha, para lo cual las rodajas son cortadas con un espesor del tamaño de la altura de la lata.

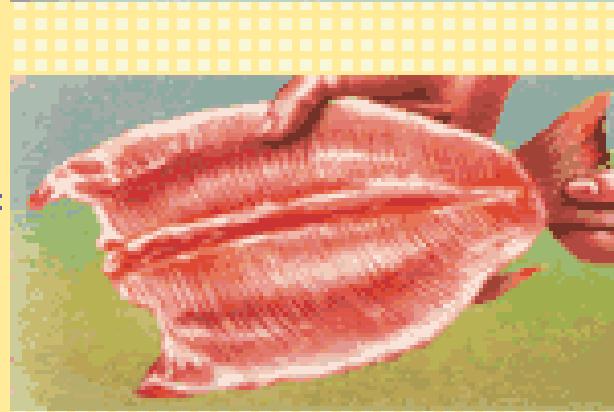
## CORTE MARIPOSA.

(inglés: *butterfly*)

Pescado fresco.

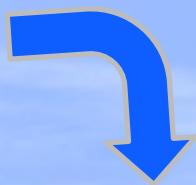
Se requiere un cuchillo romo. Este corte consiste en separar la espina dorsal del cuerpo conservando la cabeza y la cola, y abriendo el pescado en forma de mariposa.

Se realizan dos cortes a lo largo del pescado por su parte ventral, separando la espina dorsal de la carne y dejando los dos lados unidos por el lomo. Al realizar este corte, el pescado pierde, en promedio, el 25% de su peso.

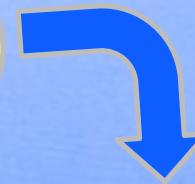


# **PRODUCTOS CON VALOR AGREGADO**

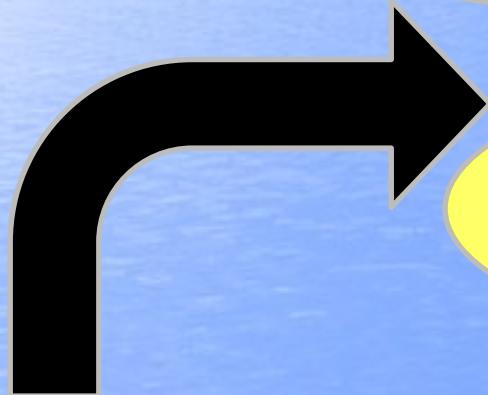
**CULTIVO**



**COSECHA**



**PROCESAMIENTO**



**TRATAMIENTO  
PRIMARIO**

**CONSUMO**

# CONSERVACION DE ALIMENTOS Y

## PESCADO

La conservación de los alimentos consiste básicamente en la aplicación de diferentes procesos físicos, químicos y biológicos que, realizados en forma adecuada, permiten prolongar la vida útil del alimento.

Es decir, permite mantener los alimentos bajo condiciones apropiadas de manejo y almacenamiento, por un determinado periodo de tiempo, sin que sufran alteraciones.

# **METODOS**

1. Empleo de altas temperaturas.
2. Empleo de bajas temperaturas.
3. Secado o deshidratación.
4. Salado
5. Ahumado.
6. Fermentación.

# ALTAS TEMPERATURAS

## 1. Conservas

Una libra tall

$\frac{1}{2}$  libra tuna

Oval

$\frac{1}{4}$  club

# **BAJAS TEMPERATURAS**

1.- Refrigerado

HG, filetes

2.- Congelado

Filetes, medallones, etc.

3.- Preformados congelados

Hamburguesas, nuggets



# NUGGETS

DE TILAPIA ALIC

Croqueta, dorada





# **SECADO DESHIDRATADO**

1. Disminucion de humedad del producto.

## **SALADO**

1. Adicion de sal.

## **AHUMADO**

1. Adicion de humo.

**Y LOS RETAZOS DEL FILETEO ????**

**Y LAS VISCERAS ?????????**

**Y LA PIEL ????????**



# GRACIAS

**Ing. GUIDO BALTUANO ELIAS**

Nextel : 412\*6809

Correo electrónico : [gbaltuano@itp.gob.pe](mailto:gbaltuano@itp.gob.pe)