



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



CUERO, CALZADO E
INDUSTRIAS CONEXAS



AGROINDUSTRIAL



MADERA

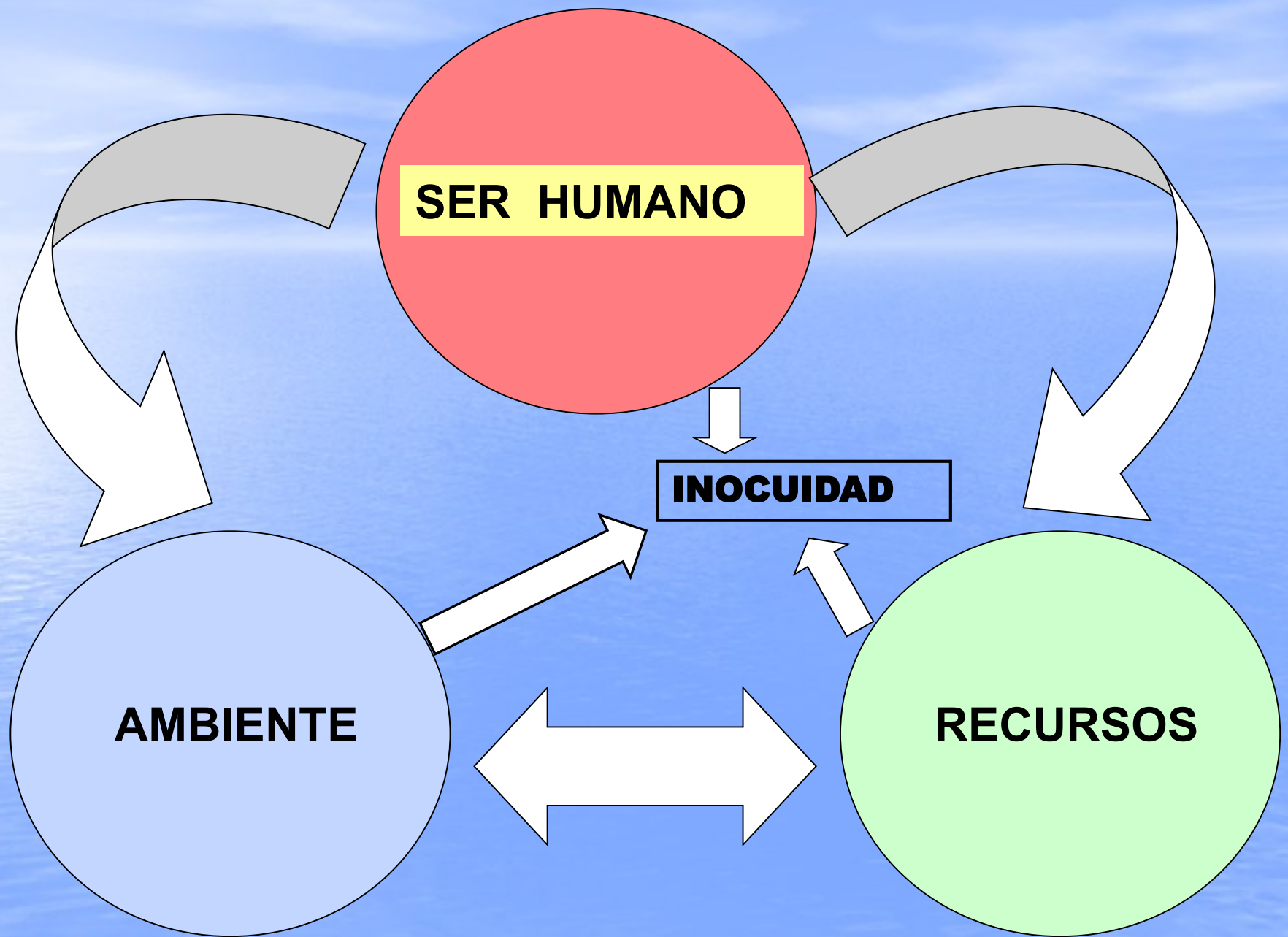


PESCA



INNOVANDO PARA COMPETIR

Instituto Tecnológico de la Producción (ITP) Carretera a Ventanilla Km. 5.2 - Callao
RUC: 20131369477 | Telefonos: (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**

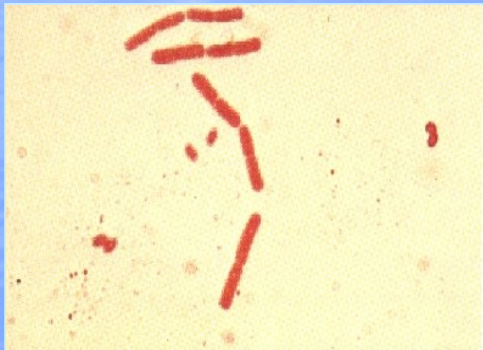
**LA CALIDAD SE
NEGOCIA**

**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.

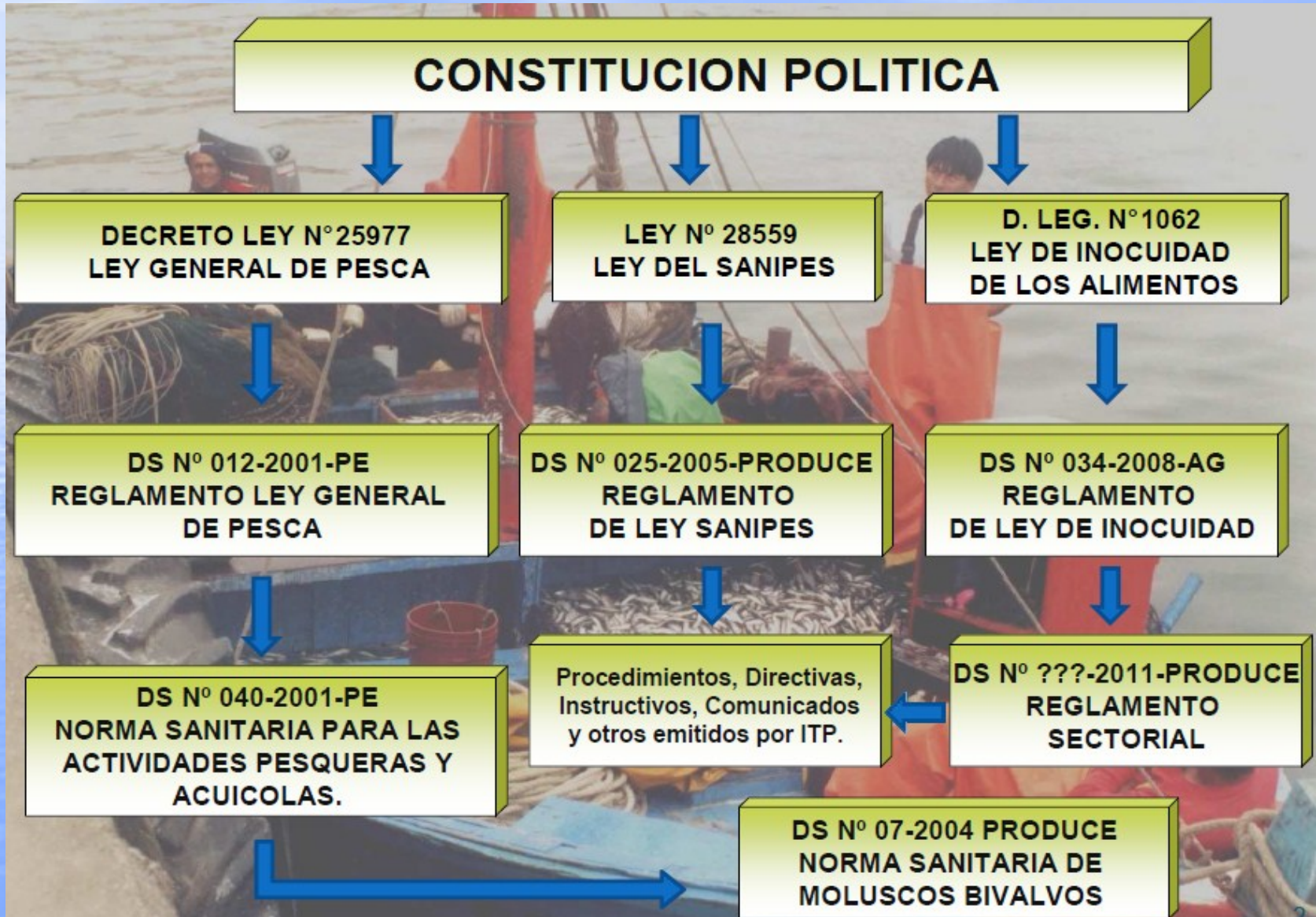
- 1.- Biológica.
- 2.- Química.
- 3.- Física

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



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. 11°.- 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 TECNOLÓGICO PESQUERO - ITP,
DIRECCIÓN DEL SERVICIO DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES**

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

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES

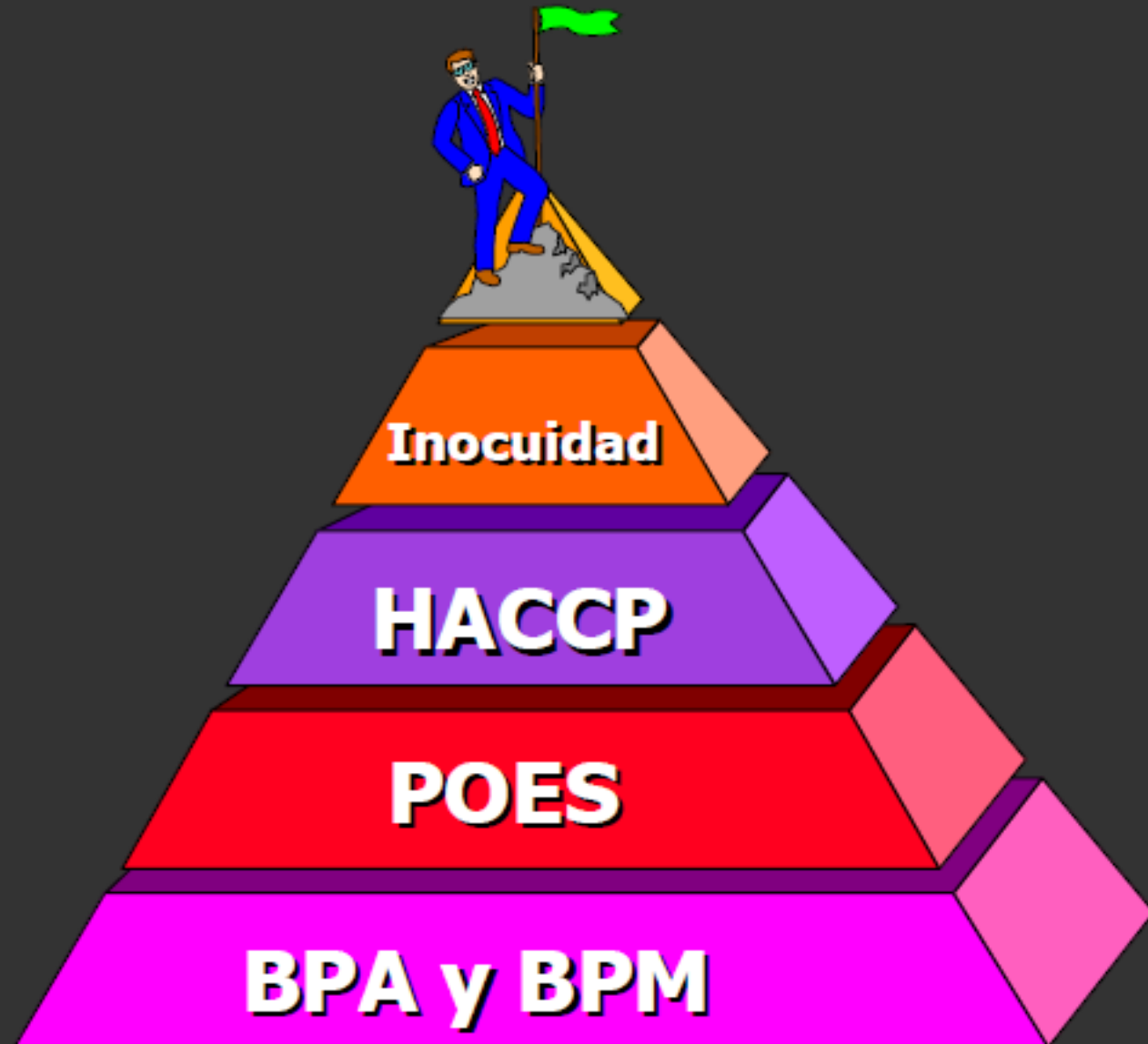
BUENAS PRACTICAS MANUFACTURA - BPM

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 contaminación.

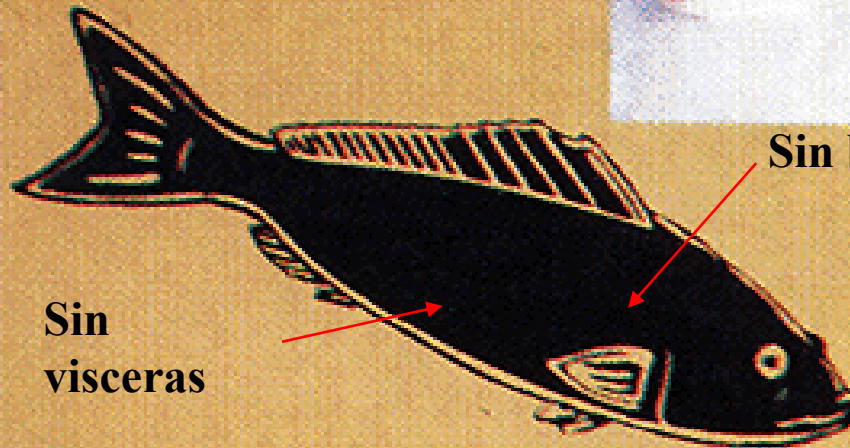
- ✓ **BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO.**
- ✓ **BUENAS PRACTICAS DE MANIPULEO Y PRESERVACION**

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



TIPOS DE CORTES

SEMIDRESSED

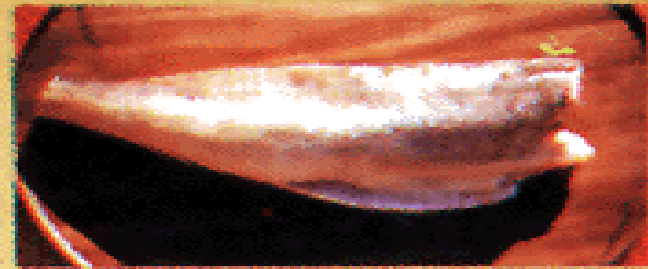
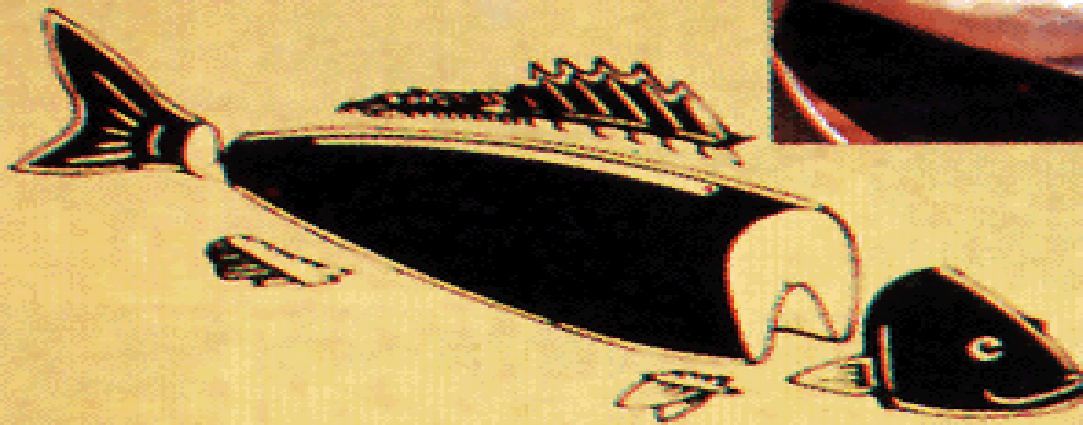


Sin branquias

Sin
visceras

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.

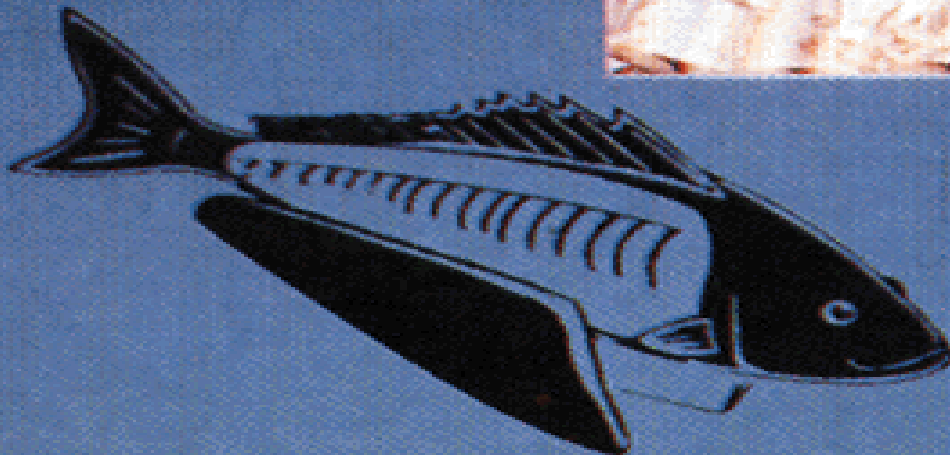
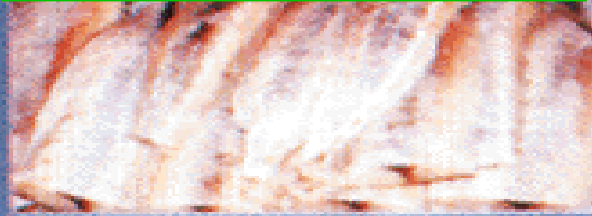
dressed



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

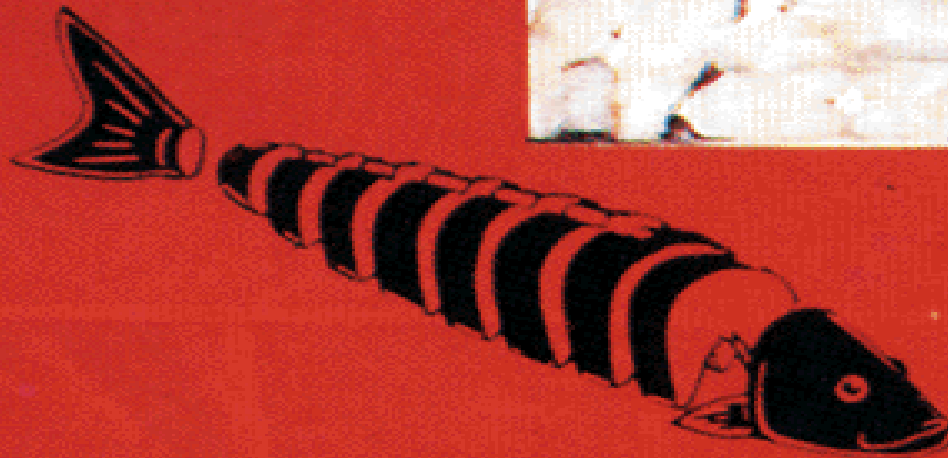
Comúnmente utilizada en congelamiento.

FILETES



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.

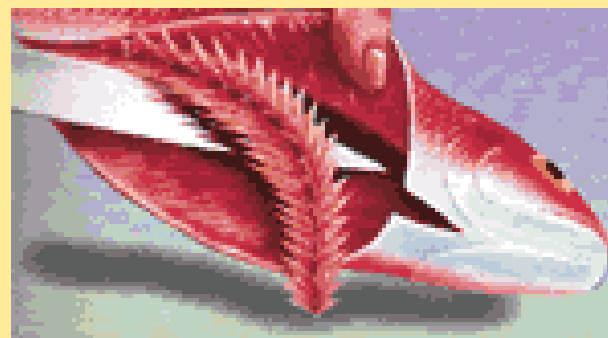
CORTE MARIPOSA.

(inglés: butterfly)

Pescado fresco.

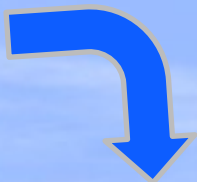
Se requiere un cuchillo romo. Este corte consiste en separar la espina dorsal del cuerpo conservando la cabeza y la cola, y abriendo el pescado en forma de mariposa.

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



CONSUMO

**TRATAMIENTO
PRIMARIO**



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

½ libra tuna

Oval

¼ club

BAJAS TEMPERATURAS

1.- Refrigerado

HG, filetes

2.- Congelado

Filetes, medallones, etc.

3.- Preformados congelados

Hamburguesas, nuggets





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