

# **USO DE UNIDADES DE TRANSPORTE PUBLICO REPOTENCIADAS Y READECUADAS PARA EL TRASLADO DE PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS**

AUTOR :ING. NESTOR SAAVEDRA CORREA

CIP: 89152

nasc\_1956@yahoo.es

# INTRODUCCIÓN

- Un segmento de nuestra población ubicado en la parte alto andina está considerado como de pobreza extrema.
- La mayoría de la población tiene la falsa percepción de que la especie anchoveta solo sirve como materia prima para la elaboración de harina para usarlo como complemento de alimento de animales.
- Existe un sistema de intermediación en la comercialización de productos hidrobiológicos que acapara el producto y especula produciendo un encarecimiento del pescado produciendo una distorsión con los precios de venta al consumidor final; dando como resultado que el precio del pescado casi siempre está por encima del precio del pollo.



Fig. 1 Malas prácticas en el transporte de pescado



Fig. 2. Sobre explotación de especies



Malas prácticas en el transporte de productos hidrobiológicos



Fig 4. Malas prácticas en el transporte.





Fig.5 Vista exterior de la unidad readecuada



FIG. 6 Vista del termokin



FIG.7 Vista interior de la unidad insolada



Fig 8. Caja térmica para el transporte de anchoveta con hielo en cremolada.



Fig 9.vista exterior de la caja térmica

### CAJAS DE 70 Lt.

Peso: 4.20 Kg.

Medidas: Largo 80cm Ancho 46cm Alto 30cm

Colores: Variados

Material: PAD con aditivo U.V.

Apilables e insertables

Unicas con 4 puntos de inyección



Fig 12.caja sanitaria más grande para el transporte de pescado con hielo

### LA ANCHOVETA, UNA ALTERNATIVA MÁS BARATA

A pesar de que la anchoveta no es muy comercializada en los mercados, su precio es quince veces menor al de la carne de res.

#### CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS

Nombre técnico: *Engraulis ringens*, es una especie de aguas frías.

12 - 15 cm



Normalmente está especie es destinada a la elaboración de harina y aceite de pescado

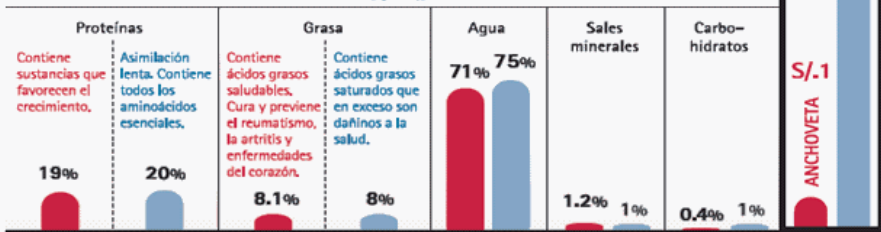
S/. 8.00 a 15.00

RES

COMPARACIÓN DE PRECIOS POR KILO DE CARNE

#### COMPARACIÓN DE NUTRIENTES

CARNE DE ANCHOVETA CARNE DE RES



S/.1

ANCHOVETA

Fuente: Facultad de Oceanografía, Pesquería y Ciencias Alimentarias - UNIV

Fig 10.cuadro comparativo anchoveta versus carne vacuna.

# OBJETIVOS

- El objetivo principal de esta propuesta es presentar una alternativa para el servicio de transporte de 500 a 700 Kg de pescado sin incluir peso de hielo y cajas, abasteciendo mayores puntos de venta, comercialización y consumo promoviendo la libre competencia.



# MATERIALES Y MÉTODOS

## MATERIALES

- Poliuretano inyectado rígido
- Camioneta de servicio de pasajeros re potenciado
- Planchas de acero quirúrgico – 0.5mm
- Planchas de acero galvanizado
- Cajas plásticas sanitarias chicas y grandes
- Cajas plásticas térmicas con tapa
- Hielo en escamas o molido
- HIELO CON AGUA DE MAR TIPO CREMOLADA
- Combustible D2 y Lubricantes

## MÉTODOS

### **PROTOCOLO DE SANEAMIENTO LEGAL:**

- Cambio de placas de transporte público o panel de cargo
- Solicitud de baja para el transporte público de pasajeros
- Revisión Técnica de ministerio de transporte
- Las municipalidades provinciales previa verificación otorgara un certificado de vehículo autorizado para el transporte de productos hidrobiológicos en el ámbito correspondiente



## MÉTODOS

### **PROTOCOLO DE READECUACIÓN DE LA UNIDAD:**

#### Protocolo de readecuación de la unidad:

- Se hará una convocatoria y luego se seleccionaran las unidades que se encuentren en mejores condiciones mecánicas y las que no cumplan tendrán que ser repotenciados en la parte mecánica.

#### Protocolo de proceso de insulado:

- Se clausura las ventanas y puerta trasera con planchas de fierro
- Se dividirá el interior mediante mampara metálica la parte de cabina con en el espacio para la carga
- Se procede al proceso de insulado o aislamiento térmico utilizando poliuretano inyectado rígido y plancha de acero quirúrgico.

# RESULTADOS ESPERADOS

- Un medio de transporte que traslada productos hidrobiológicos formal y sanitariamente seguro.
- Podrá ser utilizado por entidades del estado para promover el consumo de anchoveta.
- Un tema de discusión sería sobre la antigüedad de los vehículos, en respuesta se contestara que no se opone a utilizar vehículos nuevos.
- El impacto ambiental que produciría el agua de deshielo con sanguaza se CONCLUYE QUE países como España, vehículos de transporte de pescado circulan sin obstáculo alguno; el agua y la sanguaza se disipan rápidamente en el ambiente.

# CONCLUSIONES

- Se puede pedir al estado intervención, haciendo campañas de promoción al consumo de anchoveta, enseñando a preparar la anchoveta a partir de estado fresco o congelado, teniendo en cuenta que la gastronomía peruana es bastante creativa.
- Se recomienda al sector privado especialmente a las 5 más grandes proveer gradualmente venta de anchoveta preservada en hielo tipo cremolada para el consumo humano directo.
- Para asegurar el éxito en la promoción en el consumo de anchoveta se necesita la participación de profesionales en el arte de la gastronomía.