



Proyecto

Desarrollo del Procesamiento y la Comercialización de los
Productos Pesqueros Acuícolas de los Grandes Valles
Hidrográficos de América Latina

**ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN,
PROCESAMIENTO, CAPACITACIÓN Y
PROMOCIÓN**

Equipos suministrados por el Proyecto

Fábricas y silos de hielo 2,6 ton/día

Betume y Xingó - Enero de 2004



Equipos suministrados por el Proyecto

Vestimenta, balanzas, empacadoras, cajas plásticas, isotérmicas, utensilios, etc...



Redacción, y distribución de “MANUAL para Procesamiento de Filetes de Tilapia Frescos”



PROYECTO

Desarrollo del Procesamiento y la Comercialización de los Productos
Pesqueros Acuícolas de los Grandes Valles Hidrográficos de América
Latina

CFC/FAO/INFOPESCA

**MANUAL PARA EMPRESAS ELABORADORAS
DE FILETES DE TILAPIA FRESCOS**



Redacción, y distribución de “MANUAL para Procesamiento de Filetes de Tilapia Frescos”



- **INDICE**
- **DESCRIPCIÓN**
- **EL PRODUCTO - EL PROCESO**
- **COMPOSICIÓN Y FACTORES DE CALIDAD**
- **HIGIENE Y MANIPULACIÓN**
- **ETIQUETADO**
- **DEFINICIÓN DE DEFECTOS**
- **MÉTODO DE FILETEADO DE TILAPIA**
- **PELIGRO DE DROGAS EN LA ACUICULTURA**
- **EL SISTEMA HACCP**
- **EL PLAN HACCP**
- **COMO DESARROLLAR UN PLAN HACCP**
- **LA LEGISLACIÓN INTERNACIONAL**
- **LA LEGISLACIÓN DE LA UNIÓN EUROPEA**
- **PROCEDIMIENTOS IMPORTACIÓN DE LA FDA**

CAPACITACIÓN Xingó (Brasil) – Barinas (Venezuela)

“Seminario-Taller para Capacitación de Entrenadores en Inspección y Control de Calidad y Procesamiento de Pescado de Origen Acuícola”. marzo y abril 2004 –

Los Profesores en Barinas fueron:

Dr Nelson Avdalov Director de Proyectos de INFOPESCA

Makie Kodaira, Profesora Investigadora de la Universidad Central de Venezuela

Arlette Hernández Gerente de Sanidad Pesquera del INAPESCA y

Paula Marcela Vargas del Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos

Los Profesores en Xingó fueron:

Dr Nelson Avdalov Director de Proyectos de INFOPESCA

Dr Roland Wiefels Director de INFOPESCA

Dr Célio Faulhaber Asesor y Ex-Director Servicio Nacional de Inspección de Pescado y derivados. SEPES/DIPOA/SDA

CAPACITACIÓN Xingó (Brasil) – Barinas (Venezuela)

Programa.

Los Peces su Anatomía y fisiología

El pescado como alimento

Los agentes causantes de enfermedad

Deterioro de los Productos Pesqueros

Procesamiento de los productos Pesqueros

Refrigeración y hielo

Congelación

Aseguramiento de la calidad

El Sistema HACCP

El rol de los Sistemas Oficiales de Inspección



93 personas capacitadas: 61 en Barinas y 32 en Xingó

CAPACITACIÓN Xingó (Brasil) – Barinas (Venezuela)



Curso Teórico - Prácticos



CAPACITACIÓN Xingó (Brasil) – Barinas (Venezuela)

Se realizó un intenso trabajo utilizando el Hielo de la Fabrica adquirida por el proyecto



CAPACITACIÓN Xingó (Brasil) – Barinas (Venezuela)

Los Participantes del Curso en Barinas
deciden crear la COOPERATIVA Pescallano



¡El más fresco sabor del llano!

CAPACITACIÓN Asociación de Mujeres de Betume (Brasil)

Procesamiento y desarrollo de productos

30 personas



Fundamentalmente
trabajo práctico

CAPACITACIÓN Asociación de Mujeres de Betume (Brasil)



CAPACITACIÓN Asociación de Mujeres de Betume (Brasil)



Se desarrollaron y degustaron
productos

Frescos – Salados - Marinados

CAPACITACIÓN Barinas (Venezuela)

“Seminario – Taller sobre procesamiento y comercialización del pescado” abril de 2006

asistieron 42 personas

DIRIGIDO A:

Productores participantes del proyecto

**Productores integrantes de la cooperativa
PESCALLANO**

Comerciantes minoristas

Personal de INAPESCA

CAPACITACIÓN Barinas (Venezuela)

El Programa del Seminario

- **El pescado como alimento - Deterioro**
- **Enfermedades transmitidas por el pescado**
- **Manipulación y cortes - Hielo y usos del hielo**
- **Envases**
- **Salado y seco salado – Ahumado - Preservas y conservas**
- **Nuevos productos**
- **Transporte de pescado y productos pesqueros**
- **Que es el Mercado - El Mercado y sus segmentos**
- **Registros de las actividades de comercialización**
- **Construyendo la imagen de la cooperativa y sus productos**
- **La organización de las ventas**
- **El rol de las mujeres en la comercialización**
- **Experiencia venezolana en la Feria de Bruselas - Bélgica y en el Mercado de Rungis-Mercado**
- **Visita la Planta de procesamiento de INAPESCA Barinas. Practica sobre procesamiento de pescado**

EXPOSITORES

Nelson Avdalov

Graciela Pereira

Marielena Malave- INAPESCA

Pedro Salas- Piscicultor Barinas

CAPACITACIÓN Barinas (Venezuela)



OBJETIVO: capacitar a los acuicultores, comerciantes minoristas, distribuidores y gente relacionada con el proyecto en aspectos vinculados al procesamiento y a la comercialización del pescado y los productos pesqueros.

CAPACITACIÓN Barinas (Venezuela)



CAPACITACIÓN Barinas (Venezuela)



CAPACITACIÓN Barinas (Venezuela)



CAPACITACIÓN Barinas (Venezuela)



CAPACITACIÓN Barinas (Venezuela)



CAPACITACIÓN Barinas (Venezuela)



CAPACITACIÓN Barinas (Venezuela)



**Distribución de material
entre participantes del
Proyecto**

EL PROYECTO CAPACITÓ 165 PERSONAS EN PROCESAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD



PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS

Aracaju en Brasil en diciembre de 2004

Valencia en Venezuela en abril de 2006



PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS (Brasil)



En Brasil se realizó en las Instalaciones de la CODEVASF en la ciudad de ARACAJU paralelamente a una feria artesanal donde asistieron mas de 1000 personas.

PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS (Brasil)

2 Actividades

Degustación de diversos platos

Venta de pescado Fresco



PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS (Brasil)

62 personas participaron en test de degustación. Casi el 100% aprobaron los productos.



PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS (Brasil)



Degustación de diversos platos



PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS (Brasil)



PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS (Brasil)



PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS (Brasil)



PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS (Brasil)



PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS (Brasil)

Venta de pescado Fresco



**Preparación
del pescado
en BETUME**

PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS (Brasil)

Venta de pescado Fresco



**Transporte de
Betume a la ciudad
de ARACAJU**

PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS (Brasil)

Venta de pescado Fresco



Se logró la venta de 400 Kg. de filetes durante los 3 días de duración de la Feria

Las mujeres de la cooperativa realizaron la venta

PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS (Venezuela)

Ciudad de Valencia - abril de 2006

Esta actividad se realizó en coordinación con la cadena venezolana de Supermercados Éxito, perteneciente al grupo CASINO

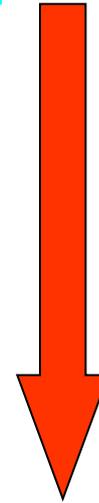


PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS (Venezuela)

2 Actividades



Instalación dentro del supermercado (próximo a la pescadería), de un local para la elaboración de platos preparados.



Promoción de pescado de agua dulce en la pescadería del supermercado mediante motivación del personal de la pescadería y carteles para incentivar la venta y sorteos de pescado entre los clientes que compraron pescado.

PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS (Venezuela)



Milanesa P/Blo Mr Ranch

PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS (Venezuela)



CARNES

PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS (Venezuela)



PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS (Venezuela)

SABÍAS... PESCADO...



- Contiene proteínas con todos los aminoácidos esenciales, por ello es de alto valor nutritivo
- * Es bajo en calorías y de fácil digestión
- * Sus grasas están asociadas a efectos relacionados con la prevención de infartos y arterioesclerosis
- * Contiene todas las vitaminas necesarias para una buena nutrición
- * Quienes consumen pescado tienen mayor esperanza de vida y menor riesgo de padecer enfermedades como Alzheimer

DISFRUTA DE TODOS ESTOS BENEFICIOS CONSUMIENDO EL EXQUISITO PESCADO CULTIVADO DEL OCCIDENTE VENEZOLANO

EN EL MARCO DEL PROYECTO:
"DESARROLLO DEL PROCESAMIENTO Y LA COMERCIALIZACIÓN DEL PESCADO CULTIVADO EN LA GRAN CUENCA DE LATINOAMÉRICA"
(CFC/FAO/INIO/PESCA)



HIPERMERCADO
EXITO
Contra la vida cara



PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS (Venezuela)

Resultados

La pescadería y el stand de degustación los días de la promoción fueron visitados por más de 1000 personas

PROMOCIÓN Y TESTS DE MERCADOS (Venezuela)

Las ventas se incrementaron un promedio del **715%**

