



PERÚ

Ministerio de la Producción

ITP red CITE

Instituto Tecnológico de la Producción



BICENTENARIO PERÚ 2024

Instituto Tecnológico de la Producción

CITE INFORMA



Boletín informativo del CITEpesquero Piura

FEBRERO-MARZO 2024



Piura: Desarrollan cultivo de langostino a través de sistema simbiótico innovador

Con una inversión de casi 202 mil soles, de los cuales el 80% es cofinanciado por el programa PROINNOVATE y el 20% por la empresa COMTEMAR (Consultoría en Manejo Técnico y Maricultura), esta última en alianza estratégica con el CITEpesquero Piura, vienen desarrollando un proyecto piloto que busca optimizar el uso del agua, energía e incrementar los niveles de producción durante el cultivo de langostino.

Se trata del proyecto "Implementación de un módulo piloto para desarrollar el engorde intensivo de langostino blanco a baja salinidad mediante un sistema simbiótico innovador y ambientalmente amigable para la optimización del uso de los recursos en la ciudad de Piura".

Dicho proyecto, ubicado en el sector Los Ejidos en Piura, consiste en la instalación de dos tanques de geomembrana de 40m³ de capacidad de volumen donde se realizan pruebas de crecimiento, con sistema simbiótico, para evaluar hasta qué punto pueden desarrollar los langostinos a una talla comercial y evaluar los costos de producción en este sistema considerando las limitaciones en temas de agua y energía. Continúa pág. 2

CITEpesquero Piura otorgará certificaciones de competencias laborales



Brindan más de 2,700 servicios tecnológicos durante el 2023

150 profesionales pesqueros y acuícolas fueron capacitados en normas de certificación internacional



El sistema simbiótico se basa en la utilización de microorganismos que ejercen una acción beneficiosa directa o indirecta sobre la salud del animal y sobre la calidad del agua de cultivo. En este proyecto se vienen aplicando dos técnicas la simbiótica y el biofloc (con combinación de melaza, bicarbonato, y el uso de fermentos).

“Acá se están combinando 2 técnicas de simbiótica que van a lograr una mejora en la producción, optimizando el uso del agua y la electricidad, con el uso de paneles solares, disminuyendo así los costos”, señaló Jorge Castillo, representante de COMTEMAR.

Por su parte el director del CITEpesquero Piura, del Instituto Tecnológico de la Producción (ITP) del Ministerio de la Producción (Produce), William Rivera Peña, manifestó que este es un esfuerzo conjunto donde el CITE viene brindando servicios tecnológicos como la toma diaria de los parámetros físico químicos de la calidad del agua.

“Este sistema busca promover la innovación en la acuicultura, ya que, esta tecnología también puede aplicarse en el cultivo de peces, lo cual representa una alternativa en beneficio de las Mipymes y las unidades productivas del sector pesquero y acuícola”, dijo Rivera Peña.



CITEpesquero Piura otorgará certificaciones de competencias laborales en el sector



El CITEpesquero Piura del Instituto Tecnológico de la Producción (ITP) del Ministerio de la Producción (Produce), fue autorizado como nuevo "Centro de Certificación de Competencias Laborales", con vigencia indeterminada, por parte del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (MTPE).

Con esta nueva autorización, el CITEpesquero podrá realizar la evaluación y certificación de las competencias laborales con perfiles ocupacionales relacionados a piscicultura, acondicionamiento de materia prima para la producción de conservas, conservación de alimentos congelados, corte y salado de pescado.

El director del CITEpesquero Piura, William Rivera Peña, señaló que dicha certificación es un proceso voluntario de comprobación de conocimientos, habilidades y actitudes de una persona, obtenidas a lo largo de su desempeño como trabajador.

Asimismo, manifestó que esta medida beneficia al trabajador porque le permite evidenciar un desempeño de calidad al contar con un certificado que le da mayor valor en el mercado laboral, evidenciando su experiencia de trabajo; mientras que a la empresa le permite contar con personal idóneo para realizar diferentes actividades.

El CITEpesquero Piura ha sido autorizado para certificar los siguientes perfiles ocupacionales:

Piscicultura

- Criar la especie acuícola, según las especificaciones técnicas, procedimientos establecidos y buenas prácticas de acuicultura.

- Cosechar la especie acuícola, según las especificaciones técnicas, procedimientos establecidos y buenas prácticas de acuicultura.



Acondicionamiento de Materia Prima

- Recepcionar la materia prima, teniendo en cuenta el tipo de producto, los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.

- Recepcionar la materia prima, considerando las buenas prácticas de manufactura, almacenamiento y la normativa vigente.

- Habilitar la materia prima para ser congelada considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.



Conservación de alimentos congelados

- Congelar el producto alimenticio considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.
- Distribuir el producto congelado para su almacenamiento y/o despacho considerando las buenas prácticas, manufactura y la normativa vigente.



Corte y salado de pescado

- Obtener piezas de pescado, de acuerdo a los procedimientos establecidos y buenas prácticas de manufactura.
- Conservar el pescado, de acuerdo a los procedimientos establecidos, técnicas de salado y buenas prácticas de manufactura.



El CITEpesquero Piura fue autorizado mediante la constancia N° 202100004 emitida por la Dirección de Normalización y Certificación de Competencias Laborales de la Dirección General de Normalización, Formalización para el Empleo y Certificación de Competencias Laborales del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (MTPE).



Más de 2,700 servicios tecnológicos fueron otorgados por el CITEpesquero Piura en el 2023

Durante el 2023, el Instituto Tecnológico de las Producción (ITP) del Ministerio de la Producción (Produce), mediante el CITEpesquero Piura, brindó un total de 2 724 servicios de innovación y transferencia tecnológica a diversas empresas y organizaciones sociales de las regiones de Piura, Lambayeque, Cajamarca, La Libertad y Tumbes.

Entre los principales servicios brindados se encuentran: ensayos de laboratorio, información tecnológica especializada, capacitaciones, asistencias técnicas, entre otros.

En ese sentido, se realizaron 1096 ensayos de laboratorio, 1040 servicios de información tecnológica especializada, 575 capacitaciones, 57 asistencias técnicas, 16 servicios de soporte productivo y 5 servicios

También se desarrollaron actividades para impulsar la cadena de valor de la concha de abanico, entre los que destacan proyectos I+D+i, capacitaciones y proyectos de mejora de la gobernanza regional, entre otras.

Asimismo, se logró la mejora de gobernanza en la gestión ambiental regional, al haber presentado el CITEpesquero Piura a la DIREPRO Piura informes técnicos para el establecimiento de estaciones de monitoreo ambiental acuícola colectivo en siete (07) áreas de producción de moluscos bivalvos en la Bahía de Sechura.



Capacitaciones IN HOUSE

Con el fin de desarrollar competencias en un grupo de personas que pertenecen a una misma organización, el CITEpesquero Piura desarrolló capacitaciones in house, lo cual permitirá afrontar los desafíos estratégicos de una empresa.

Empresa pesquera Don Ruy

El CITEpesquero Piura capacitó a un total de 17 profesionales, técnicos y operarios de la empresa pesquera Don Ruy, ubicada en la provincia de Sullana, a través del curso "Defensa alimentaria (Food defense) y la Norma Técnica Peruana (NTP) 700.002.2012, lineamientos y procedimientos de muestreo del pescado y productos para inspección". El objetivo de esta capacitación fue fortalecer los conocimientos en temas de seguridad y defensa alimentaria, así como normas técnicas del sector pesquero.

Empresa pesquera Fernández

Con el objetivo de fortalecer sus conocimientos y habilidades, personal técnico y profesional de la empresa pesquera Fernández Perú, recibió capacitación por parte del CITEpesquero Piura en prácticas de manipulación, higiene y saneamiento, normatividad vigente (D.S. N° 020-2022-PRODUCE), así como, la norma técnica peruana (NTP 700.002.2012).

A través de este servicio de capacitación, el CITE brindó el curso especializado “Análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP), Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), donde se abordó sobre el sistema preventivo y sistemático basados en los Puntos Críticos de Control y Sistema de Análisis de Peligros, para asegurar la inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta el consumidor final.

Además, se desarrolló el curso “Interpretación e implementación del nuevo reglamento de Inocuidad para la Pesca y la Acuicultura (D.S. N° 020-2022- PRODUCE)” donde los participantes pudieron actualizar sus conocimientos respecto a esta normativa vigente.

Asimismo, se ejecutó el curso “Defensa Alimentaria (Food Defense) y la Norma técnica Peruana NTP 700.002.2012, lineamientos y procedimientos de muestreo del pescado y productos pesqueros para inspección.



Pescadores artesanales se formalizan y obtienen su carnet de pesca

Unos 15 pescadores de la caleta La Tortuga lograron formalizarse y obtener su carnet de pesca artesanal. Esto se logró gracias a la alianza estratégica entre el CITEpesquero Piura, el Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero (FONDEPES) y la empresa Olympic Peru INC. sucursal del Perú.

Los hombres de mar del “Comité de las 5 millas”, que llevaron el curso “MAN-010 para marinero de pesca artesanal”, fueron capacitados por FONDEPES y recibieron asesoramiento técnico del CITEpesquero Piura para tramitar y obtener su carnet de pesca artesanal. Asimismo, los trámites fueron financiados por la empresa Olympic.

Cabe mencionar que en el mes de abril se realizará un nuevo curso para que más pescadores artesanales de la caleta La Tortuga logren su formalización.



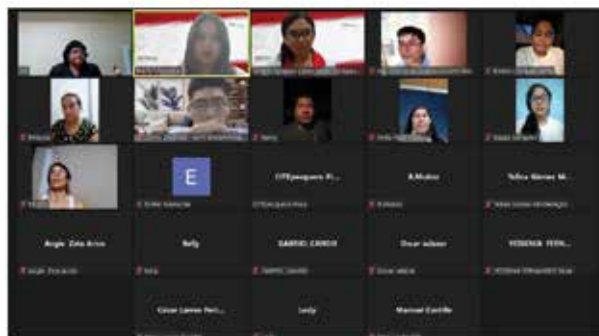
CapaCITE

Brindan curso de alérgenos en la industria alimentaria

El CITEpesquero Piura realizó el curso especializado “Gestión y etiquetado de alérgenos en la industria alimentaria”, donde fueron capacitados cerca de 40 profesionales del sector pesquero y acuícola. Mediante este curso los participantes aprendieron sobre los principales alérgenos alimentarios, así como las reacciones adversas a los alimentos, cómo ocurren, sus manifestaciones clínicas e implicancias en la salud pública. También se informaron respecto a los aspectos claves para la gestión y medidas de control de alérgenos en la industria alimentaria, la reglamentación y las exigencias sobre el etiquetado de alérgenos alimentarios en protección del consumidor.

Curso especializado: Gestión y etiquetado de alérgenos en la industria alimentaria

CITEpesquero Piura



Profesionales pesqueros y acuícolas fueron capacitados en normas de certificación internacional

Un total de 150 profesionales y técnicos que laboran en diversas unidades productivas del sector pesquero y acuícola fortalecieron sus conocimientos sobre las certificaciones BRCGS, SMETA, Global G.A.P. y FSSC 22000, a través de charlas técnicas virtuales y presenciales que brindó el CITEpesquero Piura, en alianza estratégica con el organismo de certificación LSQA Perú.



La certificación BRCGS Food Safety (versión 9) es una norma de seguridad alimentaria que tiene por objeto especificar los criterios de inocuidad, calidad y funcionamiento, que deben aplicarse en una organización dedicada a la fabricación de productos alimenticios a fin de cumplir con sus obligaciones respecto a la legislación y la protección del consumidor.

En tanto, la certificación SMETA es una auditoría que ayuda a comprender los estándares de trabajo, salud y seguridad, desempeño ambiental y ética dentro de sus propias operaciones o en el sitio de un proveedor.



La certificación Global G.A.P. ofrece garantía de que los alimentos cumplen con los niveles establecidos de calidad y seguridad. Asegura, además, que se han elaborado siguiendo criterios de sostenibilidad, respetando la seguridad, higiene y bienestar de los trabajadores y el medio ambiente.

La certificación FSSC22000 es un sistema de certificación de seguridad alimentaria basado en la norma ISO 22000.



Estos webinars desarrollados durante los meses de febrero y marzo contaron con la participación de profesionales y técnicos de las regiones de Piura, Tumbes, Cajamarca, Lambayeque, La Libertad, Ancash, Lima, Arequipa, Tacna e Ilo.

Evalúan iluminación en áreas de trabajo a plantas pesqueras de Sechura

Con el fin de evaluar los niveles de iluminación en áreas de trabajo, el CITEpesquero Piura brindó su servicio de luxometría a la empresa Hidrobiológicos y Servicios S.A.C. para determinar si cumple con los valores de iluminación establecidos en la normativa sanitaria vigente (D.S.020-2022-PRODUCE).

Además, realizó una evaluación a las infraestructuras pesqueras de las empresas Acayser EIRL, Centro de procesamiento primario Isabel Gómez de Viza y Mi Único Dios Jehová S.A.C., ubicadas en la provincia de Sechura, donde se determinó los puntos de monitoreo y los niveles de distribución de iluminación.



De acuerdo al reglamento sectorial, la iluminación correcta debe presentar como mínimo valores de 750 lux en áreas donde se realizan exámenes detallados del producto, 300 lux en salas de procesamiento donde se realizan tareas visuales con una distribución moderada de detalles y 200 lux en otras áreas de la planta de procesamiento.

Con pasacalle celebran el Día Internacional de la Mujer



Con gran algarabía cerca de 50 mujeres que laboran en diversas plantas de procesamiento pesquero artesanal en la provincia de Sechura, en la región Piura, participaron de un gran pasacalle con el fin de rendir homenaje a las mujeres emprendedoras y luchadoras que laboran en el sector pesquero y acuícola.

Esta actividad contó con la participación de empresas como Servicios Pesqueros Dismar SAC, Hidrobiológicos y Servicios, Pesquera Prinsermar, Intercold, C.P.P. Isabel Gómez de Viza, Acayser EIRL y Casysa C&B s.a.c.



BICENTENARIO
PERÚ
2024

MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN
INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN
Av. República de Panamá 3418
Piso 5, San Isidro, Lima, Perú
Central telefónica: (01) 680 2150 - 969 946 083
www.gob.pe/itp

CITEpesquero Piura

Dirección CITE: Calle Fortunato Chirichigno A-2, Oficinas 305 y 306, Urbanización San Eduardo-Piura
Cámara de Comercio y Producción de Piura, tercer piso.

(51) (73) 217-077

citepes_piura@itp.gob.pe