



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

Agosto-Diciembre 2024



CITEpesquero Piura suma tres nuevos servicios tecnológicos a favor de las MYPE

Pescadores concluyen con éxito proyecto piloto de cultivo de pulpo en jaulas flotantes en mar de Sechura

CITEpesquero Piura impulsa el cultivo de truchas a través de servicios de asistencia técnica

Más de 100 agentes de pesca de Piura y Tumbes fortalecieron sus capacidades en inocuidad y saneamiento



Mujeres emprendedoras aprenden a elaborar productos hidrobiológicos con valor agregado



¡Con innovación y calidad! Mujeres emprendedoras de la caleta La Tortuga, en la región Piura, fueron capacitadas en la elaboración de productos hidrobiológicos con valor agregado, a través del servicio de soporte productivo realizado por el CITEpesquero Piura en alianza estratégica con la empresa Olympic.

Las participantes aprendieron técnicas para desarrollar productos como empanizado y marinado de productos hidrobiológicos, hamburguesas a base de recursos pesqueros, entre otros. Además, conocieron métodos de sellado al vacío.

Para la elaboración de estos productos se utilizaron diversos recursos del mar, entre ellos, filetes de tilapia, merluza, cabrilla, cachema, bonito falso volador y langostino.



Emprendedoras buscan comercializar sus productos pesqueros a nuevos mercados



Un grupo de mujeres emprendedoras dedicadas a la comercialización de productos hidrobiológicos en la caleta La Tortuga, en la región Piura, realizaron una visita técnica (pasantía) comercial de la mano del CITEpesquero Piura y la empresa Olympic, con el objetivo de articular acciones para acceder a la comercialización directa de sus recursos hidrobiológicos.

El aprendizaje de las mujeres emprendedoras se inició con el recorrido a las instalaciones del terminal pesquero José Olaya, ubicado en el distrito de Veintiséis de Octubre de Piura, donde las participantes evidenciaron las formas de comercialización al por mayor y menor. Asimismo, conocieron los espacios donde se expenden las especies con mayor demanda en el mercado local.

Tras la visita a este establecimiento, el CITEpesquero Piura en articulación con el terminal pesquero y la empresa Olympic, coordinaron acciones para que las mujeres emprendedoras puedan acceder a un puesto de venta directo donde podrán comercializar sus productos, acatando lo establecido en la normativa sanitaria vigente.

Posteriormente, realizaron una visita guiada a la planta de procesamiento industrial MVP Enterprise, ubicada en Piura, donde pudieron conocer el flujo de proceso para la elaboración de productos hidrobiológicos. Durante el recorrido, los representantes de la empresa pesquera se mostraron interesados en la adquisición de los recursos calamar y pota de manera directa.



Finalmente, la delegación de emprendedoras se trasladó a los restaurantes "Brios", en Piura y "Don Limón Restaurante", en Sullana, con la finalidad de conocer los recursos hidrobiológicos de mayor demanda en la gastronomía regional, así como también brindar información sobre los tipos de especies y los volúmenes de descarga en la caleta, que son de interés comercial para los operadores del turismo gastronómico regional.

La Libertad

CITEpesquero Piura impulsa el cultivo de truchas a través de servicios de asistencia técnica



Un equipo de profesionales del CITEpesquero Piura se reunió con funcionarios del Gobierno Regional de La Libertad, la Municipalidad Provincial de Santiago de Chuco y las municipalidades distritales de Cachicadan y Chugay, a fin de articular un plan de trabajo y desarrollar actividades conjuntas para ofrecer servicios tecnológicos que beneficien a los actores sociales y unidades productivas de la pesca artesanal y la acuicultura en la región.

“Buscamos fortalecer las capacidades técnicas de los truchicultores de La Libertad mediante nuestros servicios especializados. En CITEpesquero Piura trabajamos para aumentar la competitividad y productividad de los acuicultores”, afirmó William Rivera Peña, director del CITE.

Rivera Peña subrayó que el soporte técnico proporcionado por los especialistas del CITEpesquero ayudará a los productores acuícolas a mejorar sus cultivos y obtener la habilitación sanitaria de sus centros de producción, manteniendo una infraestructura pesquera adecuada que les permita acceder a mejores mercados.

Cabe resaltar que, el 100% de los productores acuícolas en Cachicadan se dedican al cultivo de trucha arcoíris (*Oncorhynchus mykiss*). Además, la producción de truchas en La Libertad ha crecido considerablemente en los últimos años, siendo Cachicadan uno de los distritos de mayor producción.



Asistencias técnicas

Productores acuícolas reciben asistencias técnicas

El CITEpesquero Piura brindó una asistencia técnica a la "Piscigranja Don Ciro" del productor acuícola Luzdemio Toledo, quien desarrolla el cultivo de trucha arcoíris en el caserío de La Victoria, distrito de Cachicadán, provincia de Santiago de Chuco en el departamento de La Libertad.

Esta asistencia técnica consistió en la evaluación situacional del centro de cultivo de trucha arcoíris y el aporte de recomendaciones, según las buenas prácticas acuícolas para mejoras en el proceso productivo.

Asimismo, el CITE brindó asistencia técnica al centro de cultivo "La Playa" del productor acuícola Walter Mercado, quien viene desarrollando el cultivo de trucha arcoíris en el centro poblado La Florida, distrito de Huamachuco, provincia de Sánchez Carrión en la región liberteña.



Fortaleciendo el cultivo de Trucha y el Paiche en la región La Libertad

El CITEpesquero Piura se reunió con el equipo técnico de la Gerencia Municipal y la Gerencia de Desarrollo Económico de la Municipalidad Distrital de Cachicadán, para articular un plan de trabajo y actividades conjuntas que permitan fortalecer las capacidades técnicas de los truchicultores del distrito de Cachicadán a través de los servicios tecnológicos del Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica – CITE.

Estas acciones tienen como finalidad lograr una mayor competitividad y productividad de los acuicultores mediante el soporte técnico que brindarán los especialistas del CITEpesquero Piura a los productores acuícolas para que logren la habilitación sanitaria de sus centros de cultivo, mejorando así la gestión sanitaria que deben mantener este tipo de infraestructuras pesqueras y que les permita ingresar a mejores mercados.

Continuando con la labor de promover e impulsar la cadena de valor del Paiche en las regiones de la costa norte del Perú, el CITEpesquero Piura llegó hasta la localidad de Malabrigo, en la provincia de Ascope donde realizó una visita técnica a la Corporación Acuícola Malabrigo, que viene desarrollando de manera exitosa el cultivo de paiches en estanques circulares de 40 m³.



Charlas pesqueras



Tumbes: Un total de 40 técnicos y profesionales que laboran en diversas unidades productivas del sector pesquero y acuícola en la región Tumbes, fortalecieron sus conocimientos en la formulación y presentación de planes de negocio de PROCOMPITE a través del curso "Formulación, Evaluación y Registro de Planes de Negocio PROCOMPITE 2024".

En esta jornada de capacitación organizada el 22 y 23 de agosto, por el CITEpesquero Piura en articulación con la Dirección Regional de la Producción Tumbes y la Universidad Nacional de Tumbes, se abordaron los siguientes temas: Análisis del negocio, Análisis del mercado, Plan de operaciones y de producción, Evaluación económica y financiera del plan de negocios.

Charla virtual : Cerca de 50 técnicos y profesionales del sector pesquero y acuícola fueron capacitados en la charla técnica "Introducción a herramientas de inteligencia comercial para productos pesqueros y acuícolas", organizada por el CITEpesquero Piura en alianza estratégica con el MINCETUR.

Esta jornada de capacitación estuvo a cargo de la Lic. María De Los Ángeles Arévalo Albornoz, especialista de la Dirección de Desarrollo de Mercados Internacionales- DDMI del Mincetur Perú.

Septiembre

Pescadores artesanales concluyen con éxito proyecto piloto de cultivo de pulpo en jaulas flotantes en mar de Sechura



Con gran éxito concluyó el proyecto “Desarrollo experimental del cultivo de pulpo (*Octopus mimus*) en jaulas flotantes en la bahía de Sechura”, desarrollado por cinco asociaciones de pescadores artesanales no embarcados de la caleta de Puerto Rico Bayovar, en Sechura, con el apoyo técnico del CITEpesquero Piura, en alianza estratégica con la empresa Miski Mayo.

Este proyecto de investigación productiva que se desarrolló durante casi cuatro meses de cultivo en el mar, se realizó en tres etapas, que consistió en su primera parte en el diseño de jaulas y lastres (muertos de concreto); en la segunda etapa, se construyeron ambos tipos de estructuras (jaulas metálicas para el cultivo y lastres de concreto para el anclaje de las mismas) y en la tercera y última etapa, se ejecutó el plan de trabajo del cultivo y cosecha del pulpo en el mar, el cual consistió en la siembra, alimentación, monitoreo de crecimiento y cosecha de los ejemplares en cultivo.

Durante el plan de trabajo también se realizó la toma de parámetros oceanográficos del agua de mar. Tras 105 días de cultivo, se obtuvo como resultado el cultivo y cosecha de pulpos con un promedio de 1322 gramos de peso individual en promedio, a partir de ejemplares sembrados con 529 gramos de peso promedio.

A través de este proyecto los pescadores artesanales no embarcados de Puerto Rico Bayovar (Sechura-Piura) aprendieron sobre la identificación del sexo de los pulpos, hábitos alimenticios, monitoreo y control de crecimiento, cosecha y cadena de frío, en una actividad de cultivo y engorde a pequeña escala, capacitándose de manera práctica en una actividad económica y socialmente rentable, que busca ser sostenible en el tiempo.



Cabe resaltar que, a través de esta investigación, el CITEpesquero Piura viene impulsando el manejo del recurso pulpo para evitar su depredación, así como la diversificación del cultivo, diferente a la concha de abanico, pues es un recurso con mucho potencial para su cultivo comercial, que presenta elevadas tasas de crecimiento, alta tasa de conversión alimentaria, aprovechamiento corporal mayor al 80%, comparado con los peces.

Las asociaciones beneficiadas fueron: Asociación de pescadores artesanales Los Amigos de Bayovar, Asociación de pescadores artesanales Puerto Rico – Bayovar, Mujeres artesanales pesqueras - Puerto Rico Bayovar, Armadores pescadores artesanales de cortina y conexos Mundo Silencioso y la Asociación de pescadores Jesús es el camino y la Verdad.



Asistencias técnicas



La Libertad: Seguimos brindando soporte técnico en la región La Libertad. Esta vez visitamos el centro de cultivo de trucha arcoíris de la productora acuícola Adela Aguilar, ubicado en el caserío de Tres Ríos, distrito de Cachicadán, provincia de Santiago de Chuco en el departamento de La Libertad, donde se le brindó asistencia técnica.

Este soporte técnico consistió en la evaluación situacional del centro de cultivo, biometría, evaluación de parámetros de calidad de agua y el aporte de recomendaciones sobre sanidad acuícola y aplicación de las buenas prácticas acuícolas para mejoras en el proceso productivo.



Por otro lado, el CITEpesquero Piura realizó también una visita técnica a la "Piscigranja Florimar" del productor acuícola Marcial Fores, quien desarrolla el cultivo de trucha arcoíris en el caserío de La Victoria, distrito de Cachicadán, provincia de Santiago de Chuco.



Durante la visita el especialista del CITE, Adrián Zatán, realizó una evaluación situacional del centro de cultivo y brindó recomendaciones para mejorar el cultivo de esta especie nutritiva.

Más asistencias técnicas en Cachicadan y Sanagorán

Con el fin de mejorar las prácticas acuícolas de los productores, el CITEpesquero Piura en articulación con la Municipalidad Provincial de Sánchez Carrión y Santiago de Chuco, en la región La Libertad, brindó asistencias técnicas a los centros de cultivo de trucha arcoíris en los distritos de Cachicadan y Sanagorán.

Es así que, el CITEpesquero Piura brindó asistencias técnicas a la asociación del Centro Piscícola Agroindustrial El Agua es Vida El Molino, ubicado en el caserío de Caracmaca, en el distrito de Sanagorán, a la "Piscigranja La Colorada" de los productores acuícolas Edgar Flores y Javier Flores y a la productora acuícola Adela Aguilar, ambos ubicados en el caserío de Tres Ríos, distrito de Cachicadán, provincia de Santiago de Chuco.



31 pescadores artesanales logran ser formalizados



Un total de 31 pescadores artesanales de la caleta La Tortuga cumplieron el anhelo de ser formales con la obtención de su carnet de marinerio de pesca artesanal. Ello, gracias al esfuerzo de instituciones como el FONDEPES, CITEpesquero Piura, Capitanía del Puerto de Paita y la empresa Olympic Peru INC. Sucursal del Perú, que sumaron esfuerzos para beneficiar a los hombres de mar que desde hoy ya cuentan con este importante documento que los autoriza a realizar su actividad en todo el mar peruano.

Como se recuerda, los pescadores artesanales participaron los días 4, 5 y 6 de junio del presente año en el curso "MAM-010 para marinerio de pesca artesanal", que estuvo a cargo de los instructores del FONDEPES y contó con la asistencia técnica del CITEpesquero Piura y el financiamiento por parte de la empresa Olympic, además del apoyo de la Capitanía del Puerto de Paita.

Charlas pesqueras



Producción de conservas

Más de 40 profesionales técnicos del sector pesquero fueron capacitados en la charla técnica "Fundamentos de las etapas del proceso de elaboración de conservas de pescado" organizada por el CITEpesquero Piura, donde se abordó temas como recepción de pescado, conservación, encanastillado, enfriamiento, cocción de pescado, envasado, esterilizado de conservas, envasado de latas, entre otros.

Lambayeque

Un total de 20 pescadores artesanales y procesadores de productos hidrobiológicos del distrito lambayecano de Santa Rosa fueron capacitados a través de la charla "Herramientas para mejorar la calidad y rentabilidad de productos pesqueros" brindada por el CITEpesquero Piura, en el marco de la jornada de capacitación "Herramientas y buenas prácticas para la comercialización y producción de productos".

En el evento realizado el pasado 27 de septiembre en el local de Asociación de Armadores Industriales de Embarcaciones de madera - Santa Rosa - Chiclayo participaron también especialistas de autoridad sanitaria SANIPES, Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero (FONDEPES) y el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI).



La Libertad

Un total de 27 agentes de la pesca, entre pescadores artesanales, comercializadores y manipuladores de productos hidrobiológicos del puerto de Salaverry, en Trujillo, fueron capacitados en temas de buenas prácticas de manipulación con la finalidad de garantizar la calidad e inocuidad de los productos hidrobiológicos.

Esta actividad se realiza en el marco del programa PP0095 "Fortalecimiento de la pesca artesanal" destinado a agentes de pesca.



Capacitación HACCP

Personal técnico, operativo y de gerencia de la empresa pesquera Acayser EIRL fueron capacitados en temas sobre Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), para el fortalecimiento de las capacidades del personal que realiza actividades en la planta de procesamiento pesquero artesanal.

A través de esta capacitación el personal podrá mejorar su desempeño en sus labores diarias, así como, fomentar la importancia de la cultura de inocuidad y concientizar sobre la higiene de los alimentos.



Charlas pesqueras

Fiscalización

Cerca de 100 profesionales y técnicos que laboran en diversas unidades productivas del sector pesquero en las regiones de Piura, Tumbes, Lima, La Libertad y Ancash fueron capacitados en fiscalización sanitaria a través de la charla virtual: ¿Cómo afrontar una fiscalización en el sector pesquero?, organizada por el CITEpesquero Piura.



Tumbes

Más de 100 agentes de la pesca, entre pescadores artesanales, comercializadores y manipuladores de productos hidrobiológicos de las caletas de Cancas y Acapulco, en Tumbes, fueron capacitados en temas de buenas prácticas de manipulación, por el CITEpesquero Piura en articulación con la Dirección Regional de la Producción Tumbes, con la finalidad de garantizar la calidad e inocuidad de los productos pesqueros.



Octubre

Lambayeque:

Buenas prácticas acuícolas en acuicultura

Con el objetivo de promover la acuicultura sostenible, un total de 18 emprendedores en el cultivo de trucha fueron capacitados por el CITEpesquero Piura en cooperación con la Gerencia Regional de Desarrollo Productivo - Lambayeque, a través de la charla técnica "Buenas prácticas acuícolas en el cultivo de Trucha arcoíris y producción de alevinos desde ovas embrionadas".

Durante esta jornada de capacitación se trató temas de buenas prácticas acuícolas y bioseguridad en el cultivo de trucha arcoíris.

Dicho evento fue realizado en el Centro poblado de Uyurpampa, distrito de Incahuasi, provincia de Ferreñafe, departamento de Lambayeque.



Pescadores artesanales reciben curso MAM 010

Un nuevo grupo de 32 pescadores artesanales de la caleta La Tortuga iniciaron el curso MAM- 010 Marinero de Pesca Artesanal, organizado por el CITEpesquero Piura en articulación con FONDEPES y la empresa Olympic.

Durante esta jornada de capacitación, también se instruyó a los participantes en tema de seguridad y salud en el trabajo aplicado al sector pesquero y acuícola.



Charlas pesqueras

ITP fortalece la pesca artesanal en el norte

Un total de 32 agentes de la pesca, entre pescadores artesanales, comercializadores y manipuladores de productos hidrobiológicos de los distritos de Chao y La Cruz, en La Libertad y Tumbes, respectivamente, fueron capacitados por el CITEpesquero Piura en "Buenas prácticas pesqueras para garantizar recursos y productos pesqueros de buena calidad e inocuidad", en el marco del programa PP0095 "Fortalecimiento de la pesca artesanal".

Los temas en estas jornadas de trabajo fueron: extracción, desembarque y tareas previas, así como criterios para la elaboración e implementación de buenas prácticas pesqueras que permitan garantizar recursos y productos pesqueros de buena calidad. Estas acciones, se desarrollaron en alianza estratégica con la Dirección Regional de la Producción Tumbes, mientras que en la región liberteña las capacitaciones se realizaron en coordinación el Programa de Extensionistas Pesqueros de la Dirección de Promoción y Formalización Pesquera Artesanal (DIPFORPA).



CITEpesquero Piura suma tres nuevos servicios tecnológicos a favor de las MYPES



¡Buenas noticias para el sector pesquero del norte del país! El Instituto Tecnológico de la Producción –ITP, del Ministerio de la Producción (Produce), a través del CITEpesquero Piura, ha incorporado tres nuevos servicios tecnológicos en el ámbito de la certificación de competencias laborales con el objetivo de mejorar la productividad y competitividad de las empresas pesqueras de la región.

Los nuevos servicios incluyen certificación de competencias laborales en actividades relacionadas a producción de conservas, producción de alimentos congelados, así como, Corte y salado de pescado. Estas adiciones fueron aprobadas mediante Resolución Ejecutiva N°191-2024-ITP/DE, lo que eleva a 20 el número total de servicios tecnológicos disponibles por el CITEpesquero Piura, consolidando su compromiso con la formación y el desarrollo de la industria pesquera.

De esta manera, para el perfil ocupacional de **acondicionamiento de materia prima para la producción de conservas**, se evaluarán las actividades de recepción y acondicionamiento de la materia, teniendo en cuenta el tipo de producto y los procedimientos establecidos, considerando las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

En el caso del perfil ocupacional de **producción de alimentos congelados**, se evalúan las actividades desde la disposición de la materia prima para ser congelada, el congelamiento del producto alimenticio hasta la distribución del producto congelado para su almacenamiento y/o despacho.

Para el perfil ocupacional de **corte y salado de pescado**, se califica la habilidad de obtener piezas de pescado y conservar el pescado de acuerdo a los procedimientos establecidos y técnicas de salado.

Las evaluaciones de competencias laborales se realizan en base a lo establecido en las BPM y pueden realizarse en situación real de trabajo y en situación simulada de trabajo. La autorización emitida es de alcance nacional.

Los interesados en participar deben contar con una experiencia laboral mínima de entre 6 meses y 1 año, dependiendo de la complejidad de las funciones a certificar. Para conocer más información en cuanto a tarifas y condiciones del servicio, pueden escribir al correo electrónico citepes_piura@itp.gob.pe o llamar al número telefónico 073-217 077.

Beneficios

La certificación ofrece a los trabajadores una manera de demostrar su desempeño de calidad, a través de un documento oficial que respalda su experiencia laboral, lo que les otorga una ventaja competitiva en el mercado laboral.

Más de 100 agentes de pesca de Piura y Tumbes fortalecieron sus capacidades en inocuidad y saneamiento

Con el objetivo de seguir impulsando el desarrollo de la pesca artesanal, un total de 151 agentes de pesca de las caletas de Cancas y Acapulco (Tumbes) y Parachique, en Sechura (Piura), fueron capacitados en la implementación de manuales de Buenas Prácticas Pesqueras y Programa de Higiene y Saneamiento, en el marco del Programa Presupuestal 0095: "Fortalecimiento de la Pesca Artesanal", ejecutado por el Ministerio de la Producción (Produce) a través del CITEpesquero Piura del Instituto Tecnológico de la Producción.

Las actividades en la caleta de Acapulco reunieron a 69 pescadores, armadores, estibadores y demás actores de la mencionada cadena de valor. La jornada de trabajo continuó en la caleta de Cancas, con la participación de 53 agentes de pesca. También fueron asistidos 29 estibadores y operarios de la caleta de Parachique.

En Tumbes, se trabajó de manera estratégica y articulada con la Dirección Regional de Producción de Tumbes, para el desarrollo de estas actividades que buscan fortalecer la cadena productiva pesquera.



Noviembre 2024

Durante los días de jornada, los participantes se informaron sobre los procedimientos que se aplican en todas las etapas del proceso de la cadena productiva a fin de prevenir la contaminación del pescado y/o su deterioro. Además, conocieron sobre las principales bacterias causantes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS) y cómo prevenirlas.

Los participantes se mostraron satisfechos con las capacitaciones brindadas ya que les permite tener conocimiento sobre cómo mejorar los temas de limpieza y desinfección, así como los cuidados que se deben tener en cuenta para evitar las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS).

Promoviendo el I+D+i

Con el objetivo de buscar soluciones a la contaminación ambiental causada por la inadecuada disposición de residuos hidrobiológicos, el CITEpesquero Piura del Instituto Tecnológico de la Producción en alianza con la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, viene ejecutando el proyecto de investigación "Desarrollo y caracterización de fertilizantes orgánicos (bioles) elaborados a partir de residuos de la pesca y acuicultura; y su aplicación en cultivos de agroexportación en la región de Piura", con el fin de brindar una propuesta de aprovechamiento de los residuos de trucha, tilapia, concha de abanico y pescados marinos, en la elaboración de fertilizantes orgánicos para la agricultura.

Este proyecto, financiado por PROCENCIA – CONCYTEC, está integrado por profesionales del CITEpesquero Piura, docentes y tesis de las facultades de Ciencias Biológicas e Ingeniería Química de la UNPRG.

De esta manera, el CITEpesquero continúa promoviendo la innovación y la tecnología en las regiones de Piura, Lambayeque, Tumbes, Cajamarca y La Libertad.



Jornada de investigación

El CITEpesquero Piura del Instituto Tecnológico de la Producción participó en la "Jornada de Investigación Científica 2023-2024 de Docentes y Estudiantes", organizada por la Facultad de Ciencias Biológicas de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo. En dicho evento, el CITE realizó la difusión sobre el inicio del proyecto de Investigación Aplicada: "Desarrollo y caracterización de fertilizantes orgánicos (bioles) elaborados a partir de residuos de la pesca y acuicultura y su aplicación en cultivos de agroexportación en la región de Piura".

Este proyecto de investigación cuenta con la participación del ITP (Entidad Ejecutora) y la UNPRG (Entidad Asociada), y es subvencionado por PROCENCIA – CONCYTEC.



CITEpesquero Piura participa en jornada científica

El CITEpesquero Piura participó en la III Jornada Científica Tecnológica de la Universidad Nacional de Frontera, en el marco de la Semana Nacional de la Ciencia organizada por el CONCYTEC 2024.

Este evento, desarrollado en la provincia de Sullana, recibió la visita de decenas de universitarios, estudiantes y emprendedores vinculados a la innovación e investigación. Los asistentes pudieron conocer los proyectos de investigación en los que el CITEpesquero Piura participa como aliado estratégico.

Entre los proyectos presentados destacaron el cultivo de pulpo en jaulas flotantes, el engorde intensivo de langostino blanco (*Litopenaeus vannamei*) utilizando tecnología simbiótica, y el desarrollo de tecnologías avanzadas para el muestreo poblacional en el cultivo de concha de abanico.



Noviembre 2024

Desinfección de ovas de trucha

El CITEpesquero Piura, en alianza estratégica con SANIPES, desarrolló la charla técnica "Desinfección de ovas de trucha", con la participación de más de 40 profesionales y técnicos que laboran en diversas unidades productivas acuícolas, a fin de prevenir infecciones bacterianas, fúngicas y parasitarias.

La especialista del SANIPES, Ing. Katherine Zapata Lovera, resaltó que el proceso de desinfección debe realizarse con cuidado, siguiendo protocolos estandarizados y monitoreando de cerca la salud de las ovas a lo largo del proceso de incubación.

Además, indicó que para una desinfección efectiva se deben tener en cuenta los siguientes aspectos: selección del desinfectante adecuado, tiempo de exposición, temperatura del agua, entre otros aspectos.



Promoviendo la cadena de valor de la concha de abanico

El CITEpesquero Piura se reunió con representantes del proyecto de "Iniciativas de vinculación para la aceleración de la innovación – IVAI II, CONCYTEC, PROCIENCIA, Banco Mundial" y el Consejo de Maricultores de la Bahía de Sechura, con la finalidad de promover la cadena de valor de conchas de abanico.

Las IVAI son una metodología del Banco Mundial que fomenta el trabajo conjunto entre industria, academia y Estado, para identificar estrategias y acciones concretas para mejorar la competitividad en las empresas.

En el Perú comenzó a implementarse desde mayo del 2021 con ocho cadenas de valor (IVAI I) y en agosto del 2024, se inició la implementación de IVAI II, con ocho nuevas cadenas priorizadas: palta, mango, uva, arándano, conchas de abanico, algodón, alcohol etílico y lacas colorantes.



Productores norteños fueron capacitados en acuicultura, liderazgo y normativa técnica peruana



Cerca de 150 productores, profesionales y técnicos que laboran en diversas unidades productivas pesqueras y acuícolas de Piura, La Libertad, Lambayeque y Tumbes, principalmente, fueron capacitados sobre construcción de jaulas flotantes, liderazgo y normativa técnica peruana a través de charlas y cursos virtuales organizados por el CITEpesquero Piura, con la finalidad de mejorar la productividad y competitividad de sus empresas.

Estas capacitaciones iniciaron el 02 de diciembre con la charla técnica “Construcción de jaulas flotantes de polietileno de alta densidad (HDPE) para el cultivo de peces marinos y continentales”, donde participaron 48 profesionales y técnicos del sector acuícola.

Durante la charla, el Ing. Claudio Colán de la empresa SIPA Group, informó sobre el uso adecuado de esta tecnología para el cultivo de peces marinos y continentales, destacando la importancia de su implementación en ambientes controlados y los cuidados necesarios para garantizar su efectividad.

Los días 10, 11 y 12 de diciembre, el CITEpesquero Piura organizó el curso especializado: “Interpretación e implementación de la NTP ISO/IEC 17025:2017 en laboratorios de ensayo”, a cargo del Blgo. Diego Uribe. Participaron 37 profesionales del sector pesca y acuicultura.

La Norma Técnica Peruana NTP ISO/IEC 17025:2017 es un estándar internacional adoptado en Perú que especifica los requisitos que deben cumplir los laboratorios de ensayo y calibración para demostrar su competencia técnica y asegurar la fiabilidad de sus resultados.

Las jornadas de capacitación culminaron el 13 de diciembre con el tema: “Trabajo en equipo para la industria pesquera y extractiva”, con la asistencia de 55 productores, profesionales y técnicos de diversas empresas pesqueras y extractivas.

Esta charla estuvo a cargo del Lic. Luis Ricardo Chavarri de CEDECOM, quien resaltó que el trabajo en equipo es lograr una meta común mediante la colaboración activa de sus miembros, aprovechando las habilidades y conocimientos individuales para lograr resultados que no podrían alcanzarse si se actúa de manera aislada.

37 hombres de mar capacitados en curso MAM 010

Un total de 37 pescadores artesanales de la caleta La Tortuga, distribuidos en dos nuevos grupos, concluyeron con éxito el curso MAM-010 Marinero de Pesca Artesanal, organizado por el CITEpesquero Piura, en colaboración con FONDEPES y la empresa Olympic.

Este curso, que se llevó a cabo en paralelo en el local del Comité de las 5 Millas y el Gremio de Pescadores Artesanales de La Tortuga, fue impartido por los instructores de FONDEPES, César Martínez y Eduardo Huamán.

Durante los días 3, 4 y 5 de diciembre, los hombres de mar fortalecieron sus conocimientos sobre biología marina, artes de pesca, navegación, reglamentación, seguridad a bordo, terminología y maniobras con embarcaciones menores.

Este grupo forma parte de la quinta y sexta promoción de pescadores que culminan este importante curso, que les permitirá en un siguiente paso iniciar sus trámites para su formalización con la obtención de su carnet de mariner de pesca.



108 agentes de la pesca capacitados en BPP y PHS

Un total de 108 agentes de pesca artesanal de Chimbote, entre pescadores artesanales, comercializadores y manipuladores de productos hidrobiológicos, fueron capacitados en temas de inocuidad, con la finalidad de garantizar la calidad de los productos hidrobiológicos, a través del curso básico "Implementación de Manuales de Buenas Prácticas y Programa de Higiene y Saneamiento", en el marco del programa PP0095 "Fortalecimiento de la pesca artesanal" que ejecuta el ITP red CITE a través del CITEpesquero Piura.



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