



INFORME TÉCNICO DE VIABILIDAD DEL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN INTEGRAL PARA LOS PESCADORES ARTESANALES TCV-001-DPOP-VA-2018	
FASE DEL PROGRAMA:	Fase III: Fomento Productivo del sector pesquero artesanal
MÓDULOS:	1. Valor Agregado
PERIODO (fecha):	30 de enero al 01 de febrero del 2018
DURACIÓN EN HORAS:	12 horas
LUGAR (Provincia, Cantón, Caleta Pesquera):	Provincia de Esmeraldas, Caleta pesquera Tacusa – Camarones
HORARIO:	30 enero lunes: de 08h00 a 12h00 31 enero martes: de 08h00 a 12h00 01 febrero miércoles: de 08h00 a 12h00
FACILITADOR (Técnico-Analista):	Ing. Teófilo Calderero
REVISADO POR COORDINADORA DE TC	Ing. Silvia Cantos Moreira
1.- ANTECEDENTES:	
<p>En mérito a lo establecido en el Estatuto Orgánico Institucional del Ministerio de Acuicultura y Pesca, emitido mediante Acuerdo Ministerial Nro. 0013 del 25 de agosto de 2017, establece en la misión de la Dirección de Pesca Artesanal:</p> <p><i>“Gestionar y ejecutar planes, programas, proyectos y asistencias técnicas para fortalecer la actividad pesquera con valor agregado a la pesca, alternativas de</i></p>	





producción, estrategias de comercialización, formalización y regularización al sector pesquero artesanal, mejorando las capacidades técnicas y micro empresariales de los actores de la pesca y su núcleo familiar, contribuyendo al crecimiento socioeconómico y cultural de dicho sector".

De los "COMPROMISOS ESTABLECIDOS EN LA REUNION DEL 27/12/2018, REALIZADA EN EL DESPACHO MINISTERIAL, REFERENTE A LA REVISIÓN DE PROYECTOS MAP" (MAP-CGPGE-2017-0540-M No. Referencia MAP-CGPGE-2017-0523-M) por la señora ministra Katuska Drouet. Mediante Disposición (Memorando Nro. MAP-CGPGE-2017-0541-M) "que se cumplan los plazos de ejecución de los proyectos de corto y mediano plazo a cargo de las diferentes Subsecretarías, Coordinaciones y Direcciones de este Ministerio, detallados en la matriz adjunta, los mismos que han sido revisados por la señora Ministra con los servidores responsables a cargo de su desarrollo, solicito, de la manera más comedida, priorizar la atención de los requerimientos derivados de dichos proyectos y disponer lo suyo a los colaboradores de sus áreas".

A fin de dar cumplimiento al proyecto a corto y mediano plazo desarrollado por la Unidad de Transferencia de Conocimiento de la Dirección de Pesca Artesanal, se realizarán las transferencias de conocimientos por medio del "PROGRAMA DE CAPACITACIÓN INTEGRAL PARA LOS PESCADORES ARTESANALES" del territorio ecuatoriano, el cual que está integrado por cuatro fases, que les permitirá fortalecer las capacidades técnicas en: Manejo de los Recursos y Regulación de la Actividad Pesquera Artesanal; Asistencia Organizacional del Sector Pesquero Artesanal; Fomento Productivo del Sector Pesquero Artesanal y Fortalecimiento al Sector Pesquero Artesanal.

Mediante Oficio MAP-CGAF-2018-0346-E, el cual la Organización pesquera artesanal Asociación de Pescadores Artesanales "TACUSA", solicita asistencia técnica en Valor Agregado a la Dirección de Pesca Artesanal que a su vez con memorándum Nro. MAP-SRP-2018-1330-M, dirigido al director de Política y Ordenamiento pesquero Tecnólogo Boris Ayala, la Ing. Gloria Avilés directora de la dirección Pesca Artesanal requiere que se asigne un técnico para atender el requerimiento. Se asignó al Ing.



Teófilo Calderero para beneficiar a la organización en los módulos de Valor Agregado

2.- OBJETIVO:

Transferir conocimientos a los integrantes de la "Asociación de Pescadores Artesanales "TACUSA", en la formación técnica de procesos en elaboración de productos pesqueros con agregación de valor, para adquirir competencias productivas y comerciales a fin de lograr el crecimiento y desarrollo individual, y colectivo de la organización como ente productivo para la sociedad.

3.- ESQUEMA DEL CONTENIDO IMPARTIDO:

Módulo teórico 1: Valor Agregado

- ✓ ¿Qué es Valor agregado?
 - Ventajas para el consumidor
 - Formas de adicionar valor agregado
 - ¿Qué es manufactura? ventajas y desventajas

Módulo practico 2: Procesos de elaboración de hamburguesa de pescado

Proceso de elaboración de pescado seco salado

- ✓ Control de calidad de la materia prima.
- ✓ ¿Cómo determinamos la calidad del pescado?
- ✓ Análisis Organoléptico
 - Olor.
 - Sabor.
 - Color.
 - Textura.
- ✓ Análisis de rendimiento de pescado
- ✓ Análisis y determinación de las etapas del proceso de elaboración
- ✓ Elaboración del producto.



Módulo práctico 3: Proceso de elaboración croquetas de pescado

Proceso de elaboración de bolitas y deditos de pescado

- ✓ Control de calidad de la materia prima.
- ✓ ¿Cómo determinamos la calidad del pescado?
- ✓ Análisis Organoléptico
 - Olor.
 - Sabor.
 - Color.
 - Textura.
- ✓ Análisis de rendimiento de pescado
- ✓ Análisis y determinación de las etapas del proceso de elaboración
- ✓ Elaboración del Producto.

Módulo teórico 4: Costos de producción.

- ✓ Análisis de los costos directos
- ✓ Determinación del costo de los productos.

4.- NÚMERO TOTAL DE PARTICIPANTES:

47 participantes.

5.- CLASIFICACIÓN POR GENERO:

DÍAS	FEMENINO	MASCULINO
30 enero al 01 de febrero 2018	16	31

6.- RESULTADOS ESPERADOS:

Que los socios de la Asociación de Pescadores Artesanales "TACUSA" logren:

- Conocer el adecuado manejo, control y cuidado de la manipulación de la materia prima a utilizar.
- Identificar los riesgos de contaminación en las etapas de los procesos de elaboración del producto.
- Conocer las herramientas básicas para la debida Manipulación y conservación en la cadena productiva desde la captura de la materia prima hasta la elaboración del producto final.



- Analizar cada una de las etapas del proceso de elaboración y elaboración de los productos con agregación de valor.
- Elaborar productos con agregación de valor a partir los productos primarios.

7.- RESULTADOS OBTENIDOS:

Que los socios de la Asociación de Pescadores Artesanales "TACUSA":

- Conocieron el adecuado manejo, control y cuidado de la manipulación de la materia prima a utilizar.
- Identificaron los riesgos de contaminación en las etapas de los procesos de elaboración del producto.
- Conocieron las herramientas básicas y aplicación en las etapas de elaboración del producto.
- Analizaron cada una de las etapas del proceso y elaboraron los productos previstos.
- Elaboraron productos con agregación de valor a partir de los productos primarios

8.- CONCLUSIONES:

- Se cumplió con los módulos de transferencia de conocimientos de valor agregado.
- Se fomentó los emprendimientos comunitarios que generen productos con valor agregado, cumpliendo con la solicitud por parte de la "Asociación de Pescadores Artesanales "TACUSA"

9.- RECOMENDACIONES:

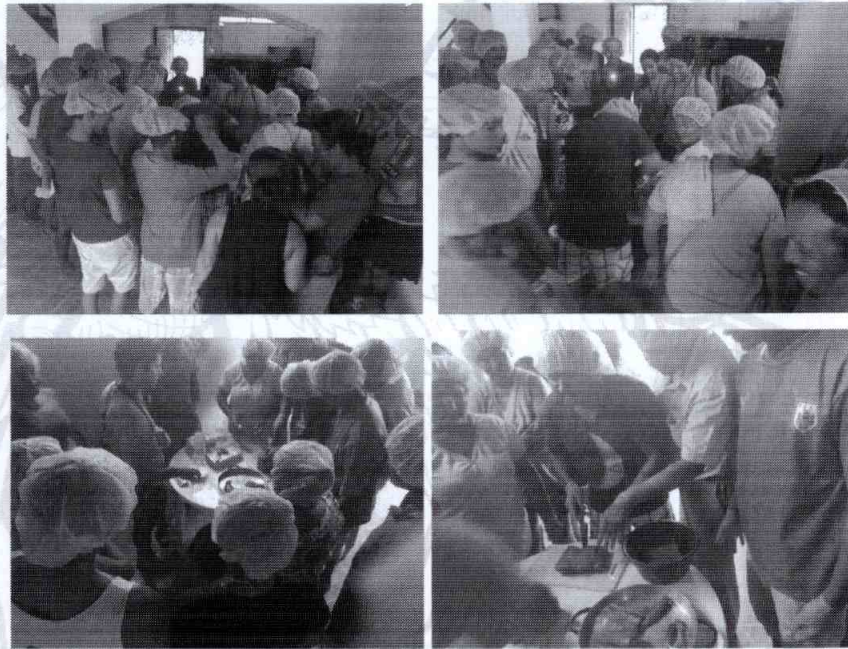
- Fortalecer los conocimientos técnicos a los integrantes de la Asociación de Pescadores Artesanales "TACUSA", en la aplicación de procedimientos de normas de calidad, manipulación y conservación en la cadena productiva desde la captura de la materia prima hasta la elaboración del producto final
- Incentivar a cada uno de los miembros de la organización para que sigan



participando en los diferentes programas de transferencia de conocimientos y lo consideren como un medio importante en el desarrollo personal y empresarial al generar ingresos y mejorar la calidad de vida de sus habitantes.

- Vincular con la unidad de fomento productivo para la asesoría técnica en planes o programas de emprendimiento productivos, con el objeto de impulsar el desarrollo comercial del sector.

10. ANEXOS: (Registro fotográfico, firmas y actas de asistencias)



11. FIRMAS:

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
 <hr/> <p>Ing. Teófilo Calderero V. Técnico de Planta Piloto Dirección de Política y Ordenamiento Pesquero</p>	 <hr/> <p>Ing. Silvia Cantos Coordinadora de la Unidad de Transferencia de Conocimientos</p>	 <hr/> <p>Ing. Gloria Avilés Directora de Pesca Artesanal</p>