

Dirección Nacional de Fomento a La Productividad y Asistencia Técnica.

# Departamento de Gestión Empresarial y Promoción de Mercados.

**Catálogo de Capacitaciones.**



# Tabla de Contenido

## Ficha Técnica # 1

Buenas Prácticas de Manipulación de Productos Hidrobiológicos



## Ficha Técnica # 2

Productos Curados – Pescado Salpreso

## Ficha Técnica # 3

Productos Curados – Pescado Salpreso



## Ficha Técnica # 4

CURSO DE PRODUCTOS PREFORMADOS HAMBURGUESAS

## Ficha Técnica # 5

CURSO DE PRODUCTOS PREFORMADOS NUGGETS.

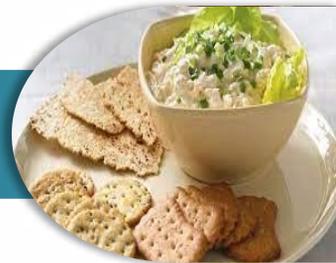


## Ficha Técnica # 6

Curso de Procesamiento de Productos Ahumados

## Ficha Técnica # 7

PASTA UNTABLE O PATE DE PESCADO



## Ficha Técnica # 8

Curso de Procesamiento de Productos Ahumados

## Ficha Técnica #8 Administración , Ventas , Mercadeo y Manejo de Costos



## Ficha Técnica # 9 Elaboración de Ensilados



## Ficha Técnica # 10 Procesamiento de Subproductos. Elaboración de Alimento Balanceado no Tradicional.



### Departamento de Gestión Empresarial y Promoción de Mercado

El Departamento de Gestión Empresarial y Promoción de Mercados, actualmente promueve campañas para incentivar y aumentar el consumo de productos acuícolas y pesqueros; del mismo modo que desarrolla acciones dirigidas a fortalecer las capacidades empresariales, especialmente de grupos organizados, a través de capacitaciones en transformación y valor agregado a los productos, mecanismos de comercialización, gestión empresarial, entre otras acciones que en conjunto tengan como objetivo la generación de nuevos proyectos de orientación empresarial en el sector acuícola y pesquero.





## Ficha Técnica # 1

### Buenas Prácticas de Manipulación de Productos Hidrobiológicos

NOMBRE DEL CURSO	BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS.
<b>FUNDAMENTO TÉCNICO</b>	Una vez fuera del agua el pescado pierde su defensa inmunológica, las altas temperaturas propician el aumento de la carga bacteriana sobre todo en la cavidad visceral y agallas, las superficies de contactos insalubres contaminan el producto. Por, eso es importante las buenas prácticas de higiene y el inicio temprano de la cadena de frío.
<b>MATERIA PRIMA</b>	Pescado fresco, entero (sin eviscerar)
<b>INSUMO O INGREDIENTES</b> <b>EQUIPO O UTILERÍA</b>	Hielo en escarcha, Contenedores isotérmicos (coolers), máquina de empaque al vacío, tabla de picar, cuchillos, afiladores de cuchillos, platones plásticos, regla o ictiómetro
<b>MATERIAL DE EMPAQUE</b>	Bandejas de foam, papel films, bolsas con plásticas con cierre, bolsas de empaque al vacío.
<b>CARACTERÍSTICAS DEL SITIO DE CAPACITACIÓN</b>	Sitio cerrado con buena iluminación, sitio abierto, con disponibilidad de agua y facilidad de limpieza con manguera.
<b>ESQUEMA TECNOLÓGICO PARA EL PROCESO</b>	Recepción de la materia prima, control de calidad sensorial, determinación de etapas post-morte, eviscerado, enhielado, corte comerciales congelación, empaque.
<b>RENLÓN PRESUPUESTARIO</b>	. Contenedores ( Coolers), hielo, alimentación de participantes, materia prima.
<b>TIEMPO DE DURACIÓN</b>	3 días de 8 horas

ZULEIKA TROTTMAN  
TECNOLOGA PESQUERA



# Departamento de Gestión Empresarial y Promoción de Mercado

## Ficha Técnica # 2

# PRODUCTOS CURADOS. PESCADO SALPRESO.

NOMBRE DEL CURSO	ELABORACIÓN DE PESCADO SALPRESO
<b>FUNDAMENTO TÉCNICO</b>	Conservación en salmuera saturada (fermentación en sal)
<b>MATERIA PRIMA</b>	Pescado fresco de 1lb o más preferiblemente magro (bajo en grasa carne blanca).
<b>INSUMO O INGREDIENTES</b>	Sal pura comercial fina y gruesa
<b>EQUIPO O UTILERÍA</b>	Mesa para manipulación y prolijado de la materia prima, tablas de picar, cuchillos, afilador de cuchillos, pesa reloj, recipientes plásticos para el salmuerado o fermentación con sal para la conservación del producto, coladores, máquina de empaque al vacío (opcional)
<b>MATERIAL DE EMPAQUE</b>	Bandejas de foam, bolsas de empaque al vacío y papel film para envolver.
<b>CARACTERÍSTICAS DEL SITIO DE CAPACITACIÓN</b>	Lugar amplio abierto o cerrado en este último caso con buena iluminación. Fuente de agua y facilidad para limpiar con manguera.
<b>ESQUEMA TECNOLÓGICO PARA EL PROCESO</b>	Recepción de la materia prima: control de calidad sensorial y registro de peso de ingreso, limpieza, eviscerado, corte, dosificación de sal, salazón o fermentación, escurrido, pesaje, empaque.
<b>RENLÓN PRESUPUESTARIO</b>	Insumos, alimentación de participantes.
<b>TIEMPO DE DURACIÓN</b>	3 días, 8 horas diarias



### ¿Conoces el curado de alimentos?.

El curado es cualquiera de los procesos de conservación y sazonado de alimentos, especialmente carne y pescado, vegetales o de frutos, que requieren este proceso para su consumo, sal, azúcar, nitratos o nitritos. Muchos alimentos con procesos de curado también incluyen que se lleve a cabo ahumado estos.

ZULEIKA TROTTMAN  
TECNOLOGA PESQUERA



# Departamento de Gestión Empresarial y Promoción de Mercado

## Ficha Técnica # 3 PRODUCTOS CURADOS. PESCADO SECO-SALADO.

NOMBRE DEL CURSO	ELABORACIÓN DE PESCADO SECO-SALADO
FUNDAMENTO TÉCNICO	Salmuerado o fermentación con saturación con sal y secado.
MATERIA PRIMA	Pescados frescos de 1lb o más preferiblemente magro (bajo en grasa carne blanca)
INSUMO O INGREDIENTES	Sal pura comercial fina y gruesa
EQUIPO Y UTILERÍA	Mesa para manipulación de la materia prima, tablas de picar, cuchillos, afilador de cuchillos, pesa reloj, recipientes plásticos para el salmuerado o fermentación con sal para la conservación del producto, coladores. Secador solar, construido bajo diseño preliminar.
MATERIAL DE EMPAQUE	Bandejas de foam, papel film envolvente, bolsas plásticas.
CARACTERÍSTICAS DEL SITIO DE CAPACITACIÓN	Lugar amplio, abierto o cerrado en este último caso con buena iluminación. Fuente de agua y facilidad para limpiar con manguera. Lugar al aire libre para instalación de secador solar.  No requiere energía eléctrica.
ESQUEMA TECNOLÓGICO PARA EL PROCESO	Recepción de la materia prima: Control de calidad sensorial y registro de peso de ingreso, limpieza, eviscerado, corte, dosificación de sal, salazón o fermentación, escurrido, pesaje, secado en sistema de secador solar, que consiste en una estructura con soportes de madera o PVC, revestido con plástico transparente, para mejor transmisión del calor generado por los rayos solares.
REGLÓN PRESUPUESTARIO	Insumo, secador solar y alimentación de participantes.
TIEMPO DE DURACIÓN	4 días , 8 horas diarias

### ¿Cómo se hace para conservar pescado en sal?

El pescado se coloca extendido sobre una capa de sal (aproximadamente de un centímetro). Se añade otra capa de sal y se van intercalando capas de pescado y sal. Sobre esta preparación se coloca un peso, equivalente a algo más de la mitad del peso del pescado. Reposo

ZULEIKA TROTTMAN TECNOLOGA PESQUERA



# Departamento de Gestión Empresarial y Promoción de Mercado

## Ficha Técnica #4 CURSO DE PRODUCTOS PREFORMADOS HAMBURGUESAS



NOMBRE DEL CURSO	ELABORACIÓN DE HAMBURGUESAS
<b>Fundamento Técnico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Son productos de la línea de congelados, preparados a base de pulpa de pescado o marisco.</li> <li>• En su procesamiento se incorporan ingredientes, saborizantes etc.</li> <li>• Pueden ser pre-cocidos o pre-fritos previo congelamiento.</li> <li>• Algunos pueden ser empanizados para fritura.</li> </ul>
<b>Materia Prima</b>	Filete de pescado preferible de carne blanca
<b>Insumo O Ingredientes</b>	Depende de las características del producto final (hamburguesas simples y con valor agregados).
<b>Equipo O Utilería</b>	Mesa para manipulación de la materia prima, tablas de picar, cuchillos, afilador de cuchillos, pesa reloj, coladores, máquina moledora de carne, <b>congelador</b> , refrigerador, máquina de empaque al vacío (el producto se empaqueta previamente congelado).
<b>Material De Empaque</b>	Caja de cartón parafinado, bandejas de foam y papel film para envolver, bolsas de empaque al vacío.
<b>Características Del Sitio De Capacitación</b>	Lugar amplio abierto o cerrado en este último caso con buena iluminación. Fuente de agua y facilidad para limpiar con manguera. <b>Requiere energía eléctrica.</b>
<b>Esquema Tecnológico Para El Proceso</b>	Recepción de la materia prima: control de calidad sensorial y registro de peso, congelación del filete, molienda, pesaje, dosificación de ingredientes, moldeado, congelamiento, (en caso de que sea tipo milanesa, empanizado), congelamiento, empaque, almacenamiento.
<b>Reglón Presupuestario</b>	Insumos: materia prima, ingredientes, material de empaque, degustación, material decorativo y alimentación de participantes.
<b>Tiempo De Duración</b>	5 días de 8 horas

ZULEIKA TROTTMAN  
TECNOLOGA PESQUERA



# Departamento de Gestión Empresarial y Promoción de Mercado

## Ficha Técnica #5

# CURSO DE PRODUCTOS PREFORMADOS NUGGETS.

Nombre del Curso	Elaboración de Nuggets con Ingredientes Frescos y Naturales
<b>Fundamento técnico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Son productos de la línea de congelados, preparados a base de pulpa de pescado o marisco. En su procesamiento se incorporan ingredientes, saborizantes etc.</li> <li>• Pueden ser pre-cocidos o pre-fritos previo congelamiento</li> <li>• Algunos pueden ser empanizados para fritura.</li> <li>• Su preformado consiste en moldeado tubular o tipo nuez.</li> </ul>
<b>Materia Prima</b>	Filete de pescado preferible de carne blanca
<b>Insumo o Ingredientes</b>	De acuerdo formulación: Ajo y perejil; ají rojo y rojo, entre otros.
<b>Equipo o utilería</b>	Mesa para manipulación de la materia prima, tablas de picar, cuchillos, afilador de cuchillos, pesa reloj, coladores, máquina moledora de carne, congelador, refrigerador, máquina de empaque al vacío (el producto se empaca previamente congelado).
<b>Material de empaque</b>	Bandejas de foam y papel film para envolver, bolsas de material laminados.
<b>Características del sitio de capacitación</b>	Lugar amplio abierto o cerrado en este último caso con buena iluminación. Fuente de agua y facilidad para limpiar con manguera. <b>Requiere energía eléctrica .</b>
<b>Esquema tecnológico para el proceso</b>	Recepción de la materia prima: control de calidad sensorial y registro de peso, congelación del filete, molienda, pesaje, dosificación de ingredientes, moldeado, congelamiento, (en caso de que sea tipo milanesa, empanizado), congelamiento, empaque, almacenamiento.
<b>Renglón presupuestario</b>	Insumos: materia prima, ingredientes, material de empaque, degustación alimentación de participantes.
<b>Tiempo de duración</b>	5 días de 8 horas

ZULEIKA TROTTMAN  
TECNOLOGA PESQUERA



# Departamento de Gestión Empresarial y Promoción de Mercado

## Ficha Técnica #6

# Curso de Procesamiento de Productos Ahumados

Nombre del Curso	Elaboración de Productos ahumados
<b>Fundamento técnico</b>	Es el proceso en donde se utiliza la propiedad bactericida del humo como principio preservativo, además de sus propiedades aromáticas y saborizante.
<b>Materia Prima</b>	Aptas para especies grasas y semi-grasas tales como: el colossoma, atún etc. De igual manera se pueden ahumar especies magras (baja en grasa).
<b>Insumo o Ingredientes</b>	Sal y especias (opcional).
<b>Equipo o utilería</b>	Ahumador tipo artesanal, contenedores plásticos para salmuero, tenazas, espátulas, colador, cuchillos, tablas de picar, platonos grandes y medianos.
<b>Material de empaque</b>	Bandejas de foam con papel film para envolver, máquina de empaque al vacío.
<b>Características del sitio de capacitación</b>	Espacio abierto para libre circulación del humo y sitio abierto para la preparación de la materia prima.
<b>Esquema tecnológico para el proceso</b>	Recepción de materia prima, pesaje, eviscerado, limpieza, corte, salmuero, escurrido, pesado, ahumado, enfriamiento, empaque.
<b>Renglón presupuestario</b>	Materiales para la construcción de Ahumador, alimentación de participantes, insumos e ingredientes.
<b>Tiempo de duración</b>	5 días de 8 horas

ZULEIKA TROTTMAN  
TECNOLOGA PESQUERA



# Departamento de Gestión Empresarial y Promoción de Mercado

## Ficha Técnica #7

### Curso de Productos Culinarios Pre-Elaborados

## PASTA UNTABLE O PATE DE PESCADO

NOMBRE DEL CURSO	ELABORACIÓN DE PASTA UNTABLE O PATE DE PESCADO
<b>FUNDAMENTO TÉCNICO</b>	Se utiliza la capacidad de gelatinización de las proteínas del pescado, principalmente el colágeno para la elaboración de paté a una pasta unttable elaborada habitualmente a partir de carne picada y a la cual se le agrega saborizantes y aromatizantes.
<b>MATERIA PRIMA</b>	Especies de bajo valor comercial (revoltura) y con poco rendimiento en filete. Especies con alta cantidad de espinas.
<b>INSUMO O INGREDIENTES</b>	Especies, sal, pimienta entre otros
<b>EQUIPO O UTILERÍA</b>	Mesa de trabajo, licuadora o procesador de alimento, baño maría, estufa, tabla de picar, cuchillos, platones.
<b>MATERIAL DE EMPAQUE</b>	Recipientes plásticos (similares a los que se utilizan en los quesos cremas) u otros.
<b>CARACTERÍSTICAS DEL SITIO DE CAPACITACIÓN</b>	Sitio cerrado con buena iluminación, con, acceso a agua potable, facilidad para limpieza con manguera.
<b>ESQUEMA TECNOLÓGICO PARA EL PROCESO</b>	Recepción de materia prima, pesaje, cocción, separación de la carne de pescado, licuado, dosificación de ingredientes, moldeado, cocción, enfriamiento, almacenamiento.
<b>RENLÓN PRESUPUESTARIO</b>	Insumos e ingredientes, material de empaque, alimentación de participantes, degustación.
<b>TIEMPO DE DURACIÓN</b>	3 días de 8 horas

ZULEIKA TROTTMAN

TECNOLOGA PESQUERA



# Departamento de Gestión Empresarial y Promoción de Mercado

## Ficha Técnica #7

### Curso de Productos Culinarios Pre-Elaborados

### PALITOS DE PESCADO.

NOMBRE DEL CURSO	ELABORACIÓN DE PALITOS DE PESCADO
<b>FUNDAMENTO TÉCNICO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Son productos de la línea de congelados, preparados a base de pulpa de pescado o marisco. En su procesamiento se incorporan ingredientes, saborizantes etc.</li> <li>Su moldeado en bloque de aproximadamente 4 pulgadas de largo y 2 de grosor cortadas longitudinalmente.</li> <li>Deben ser empanizados listos para freír.</li> </ul>
<b>MATERIA PRIMA</b>	Filete de pescado o rasgados de carne después del fileteo.
<b>INSUMO O INGREDIENTES</b>	Sal, pimienta, pan molido,
<b>EQUIPO O UTILERÍA</b>	Mesa para manipulación y prolijo de la materia prima, tablas de picar, cuchillos, afilador de cuchillos, pesa reloj, coladores, picadora de materia prima congelada ,máquina moledora de carne, <b>congelador</b> , refrigerador, máquina de empaque al vacío (el producto se empaqa previamente congelado).
<b>MATERIAL DE EMPAQUE</b>	Caja de cartón parafinado, bandejas de foam y papel film para envolver, bolsas de empaque al vacío.
<b>CARACTERÍSTICAS DEL SITIO DE CAPACITACIÓN</b>	Lugar amplio abierto o cerrado en este último caso con buena iluminación. Fuente de agua y facilidad para limpiar con manguera. <b>Requiere energía eléctrica.</b>
<b>ESQUEMA TECNOLÓGICO PARA EL PROCESO</b>	Recepción de la materia prima: control de calidad sensorial y registro de peso, congelación del filete, molienda, pesaje, dosificación de ingredientes, moldeado, congelación empanizado), congelamiento, empaque, almacenamiento.
<b>RENLÓN PRESUPUESTARIO</b>	Insumos: materia prima, ingredientes, material de empaque, degustación, <b>alimentación de participantes.</b>
<b>TIEMPO DE DURACIÓN</b>	3 días de 8 horas

ZULEIKA TROTTMAN  
TECNOLOGA PESQUERA



# Departamento de Gestión Empresarial y Promoción de Mercado

## Ficha Técnica #8 Administración , Ventas , Mercadeo y Manejo de Costos

NOMBRE DEL CURSO	Conceptos de administración y mercadeo.
<b>JUSTIFICACIÓN</b>	El manejo de conceptos básicos de administración son necesarios para el desarrollo de negocios. Aunado a esto se busca realzar la importancia del balance de costos y ganancias para un manejo efectivo de flujo de caja.
<b>FUNDAMENTO TÉCNICO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fundamentos básicos de ventas y comercialización</li> <li>• Valor Agregado.</li> <li>• Concepto de precio vs costo.</li> <li>• Calculo de costos y establecimiento de precios.</li> <li>• Etiquetado y manejo de registros sanitarios.</li> </ul>
<b>EQUIPO O UTILERÍA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Computadoras.</li> <li>• Proyector.</li> <li>• Pantalla o Pared en que se pueda proyectar</li> <li>• Extensión eléctrica y regleta</li> <li>• Mesa para proyector y computadora.</li> <li>• Mesas y sillas para participantes.</li> <li>• Refrigerio.</li> </ul>
<b>CARACTERÍSTICAS DEL SITIO DE CAPACITACIÓN</b>	Lugar abierto o cerrado en donde se pueda apreciar la proyección de los cursos a impartir. Preferiblemente con buena ventilación e iluminación para el desarrollo de actividades.
<b>ESQUEMA TECNOLÓGICO PARA EL PROCESO</b>	Se requiere de energía eléctrica.
<b>RENLÓN PRESUPUESTARIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insumos: Material didáctico (Copias, Libretas, Plumas, Calculadoras.)</li> </ul>
<b>TIEMPO DE DURACIÓN</b>	2 días, 6 Horas



# Departamento de Gestión Empresarial y Promoción de Mercado

## Ficha Técnica #9 ELABORACION DE ENSILADOS.

NOMBRE DEL CURSO	ELABORACIÓN DE ENSILADO
<b>FUNDAMENTO TÉCNICO</b>	Concentrado proteínico y nutricional, que se prepara por los método biológico y químico, siendo el primero una fermentación ácido láctica y la segunda descenso de PH, con la aplicación de ácido orgánico.
<b>MATERIA PRIMA</b>	Residuos <b>frescos de pescado</b> (vísceras, cabeza, espinazos).
<b>INSUMO O INGREDIENTES</b>	Melaza de caña, azúcar, yogurt, ácido fórmico, ácido sórbico.
<b>EQUIPO O UTILERÍA</b>	Máquina trituradora, mezcladora, pesa reloj, bidones plásticos, sistema de incubación, termómetro.
<b>MATERIAL DE EMPAQUE</b>	Bidones plásticos, bolsas de plásticas
<b>CARACTERÍSTICAS DEL SITIO DE CAPACITACIÓN</b>	Sitio abierto, con condiciones de trabajar con humedad y limpieza con mangueras.
<b>ESQUEMA TECNOLÓGICO PARA EL PROCESO</b>	Recepción de materia prima, control de calidad sensorial, molienda o trituración, mezclado, dosificación de ingredientes, colocación en incubación en caso del biológico,
<b>REGLÓN PRESUPUESTARIO</b>	Insumos, alimentación para participantes.
<b>TIEMPO DE DURACIÓN</b>	3 días de 8 horas intercalados.

ZULEIKA TROTTMAN  
TECNOLOGA PESQUERA



# Departamento de Gestión Empresarial y Promoción de Mercado

## Ficha Técnica #10

### Procesamiento de Subproductos . Elaboración de Alimento balanceado no Tradicional.

Nombre del Curso	Elaboración de Alimento balanceado no Tradicional
Fundamento técnico	El alimento balanceado para animales (Pienso, nombre comercial), consiste en la integración de todos los nutrientes que requieren los mismos para su crecimiento, través de una mezcla, que puede ser comprimida (pelets) o pulverizada. El elemento principal es la Proteína animal, que tradicionalmente se utiliza la harina de pescado. En el alimento no tradicional, ese aporte lo provee el Ensilado de Pescado.
Materia Prima	Ensilado, además de los otros nutrientes de la formulación.
Insumo o Ingredientes	Ensilado, harina de maíz, pre-mezcla vitamínica, aceite vegetal entre otros.
Equipo o utilería	Mezcladora, Peletizadora, pesa reloj, bandejas para secado de los pelets.
Material de empaque	Sacos de material porosos, bolsas plásticas.
Características del sitio de capacitación	Sitio abierto, con condiciones de trabajar con humedad y limpieza con mangueras.
Esquema Tecnológico para el proceso	Molienda de harinas, mezclado, inclusión de ensilado, peletizado, secado, almacenamiento.
Renglón presupuestario	Insumos, alimentación para participantes.
Tiempo de duración	3 días de 8 horas intercalados.

# GRACIAS.



REPÚBLICA DE PANAMÁ  
— GOBIERNO NACIONAL —

**ARAP**  
Autoridad de los Recursos Acuáticos de Panamá