

Implementación de nuevas técnicas en formulación y elaboración de alimentos balanceados con insumos nativos

Código del subproyecto
PNIPA-ACU-SEREX-PP-002050-v2

Entidad Ejecutora:
ASOCIACIÓN AGROFORESTAL TECNOLÓGICA
Y AMBIENTAL REVERDECER PERÚ

Distrito: Pichanaqui
Provincia: Chanchamayo
Región: Junín

Presupuesto total: S/ 136 420
Aporte PNIPA: S/ 101 136
Aporte entidad ejecutora: S/ 25 284
Fecha de Ejecución: Julio 2020 a octubre 2021

Objetivos de desarrollo sostenible



¿Qué objetivos alcanzamos?

- Fortalecimiento de capacidades de los piscicultores, para producir alimentos balanceados con insumos de la localidad (pituca, plátano, yuca, harina de pescado).
- Adquisición de equipos y maquinaria para la implementación de una línea de producción de alimentos balanceados, para las especies: paco (*Piaractus brachyomus*) y gamitana (*Colossoma macropomun*), en cultivo.

¿Cuál fue la innovación?

- Procesamiento de alimentos para peces, utilizando insumos de la zona que no suelen ser empleados, como: pituca, plátano, yuca; y que son de fácil acceso para los beneficiarios.
- Se demostró la viabilidad de la innovación, por su aplicación exitosa en el campo.
- Se ha establecido que esta innovación permite abatir costos de alimentación en la producción de paco y gamitana.



> Capacitación

¿Qué actividades dieron soporte a la innovación?

- Capacitación:
 - (i) Implementación de técnicas para el procesamientos y elaboración de alimento balanceado para peces (05 sesiones).
 - (ii) Procesado de harinas de insumos locales para producir alimentos balanceados (05 sesiones).
- Consultoría especializada:
 - Consultorías para la elaboración del manual de producción de paco y gamitana, y para la elaboración de línea de salida.
- Adquisición de bienes de capital, hardware y/o software:
 - 01 molino.
 - 01 peletizadora.
- 01 trillador de granos semiindustrial.
- Pasantía nacional o internacional, visita tecnológica:
 - Se realizó una pasantía en las instalaciones de: PISCIGRANJA EL CÓN-DOR, ubicada en Villa Virginia -Satipo, y en FISH AMAZONIA SATIPO SAC, ubicada en Bocacheni - Satipo. El objetivo fue observar, in situ, la utilización de insumos locales en la alimentación de peces.

¿Qué hemos aprendido?

- Los beneficiarios vienen aplicando -de manera progresiva- la tecnología de elaboración de alimentos y harinas con insumos de la zona, haciendo uso eficiente de los equipos adquiridos.
- Un problema a resolver es el de la accesibilidad al centro de producción, debido a su ubicación, distante de los beneficiarios.

¿Qué hemos logrado?

- Beneficiarios directos del SP:

Agentes Productivos:

- 05 mujeres.
- 10 hombres.



> En producción de alimento balanceado

Contáctanos para mayor información en:

Facebook del PNIPA:
@PNIPAPERÚ

Mesa de ayuda:
<http://helpdesk.pnipa.gob.pe/>

Más información del proyecto:
<https://coinnova.pnipa.gob.pe/Proyecto/FichaInnovacion>