



Portafolio del SENA (Colombia) para la transformación y valor agregado del pescado



Portfolio of SENA (Colombia) for the processing and value added of fish

Carteira do SENA (Colômbia) para a transformação eo valor acrescentado do peixes

Gloria M Sánchez Alarcón

Servicio Nacional de Aprendizaje Sena, Regional Huila. Centro de Formación Agroindustrial. Km 37 vía al sur de Neiva. Neiva, Colombia. E-mail: gmsanchez@sena.edu.co Tel: (+578) 839 04 52, Fax: (+578) 839 01 91.

En las últimas décadas se ha observado un cambio significativo en los hábitos de consumo de la población, que demanda alimentos frescos, adecuados, prácticos, asequibles e innovadores. Este consumidor cada vez más informado, exige productos que cumplan los atributos de calidad, inocuidad, y permitan ciertas especificaciones acorde al desempeño social, laboral y personal. El sector piscícola consiente de esta tendencia, hace visible su necesidad y por ello demanda a los Centros de Formación y Centros de Investigación, que se trabaje en el desarrollo de nuevos productos a base de pescado, llamado al que el SENA ha dado respuesta a través de la formación de mano de obra técnicamente calificada que conoce de tecnologías limpias de transformación y de la ejecución de proyectos de innovación y desarrollo tecnológico.

Es así, que utilizando pescado (tilapia y cachama) de talla pequeña, recorte, piel y subproductos del fileteado, el SENA a través de sus diferentes Centros de Formación y en especial con el Agroindustrial de la Regional Huila, que con convenio con el INTAL, universidad CORHUILA e industrias piscícolas

de la Región y en el marco del Programa Nacional de Acuicultura del Sena, ha adelantado en sus ambientes de aprendizaje el desarrollo de tecnologías de producción, conservación y empaque para diferentes productos: *nuggets*, jamón, embutidos, conservas (enlatados), y hamburguesa entre otros, definiendo la implementación de altas temperaturas en la higienización, uso de empaques retornables y atmósferas modificadas que en conjunto permiten el aprovechamiento de materiales de pescado de poco valor comercial pero de gran valor nutritivo.

Estos resultados se han presentado a consideración de los consumidores en eventos feriales como AGROEXPO 2007 y el I Foro Continental de Acuicultura y Pesca en Villavicencio y otros escenarios regionales, observándose aceptación y decisión hacia la compra de estos productos, conducta que favorece el aumento del consumo per cápita de pescado, especialmente en la población infantil, lo que significa a mediano plazo un aumento representativo en la demanda de estas especies y por consiguiente en la productividad de esta actividad económica.