

BUENAS PRÁCTICAS Y EXPERIENCIAS TECNOLÓGICAS

Elaboración de Harina y Aceite de Pescado



Contexto



ASIPES - Pesca Zona Centro Sur

-  Congelados
-  Apanados
-  Conservas
-  Alimentos Marinos

- Tomé
 1
- Talcahuano
  
 5 1 2
- Coronel
  
 1 2 3



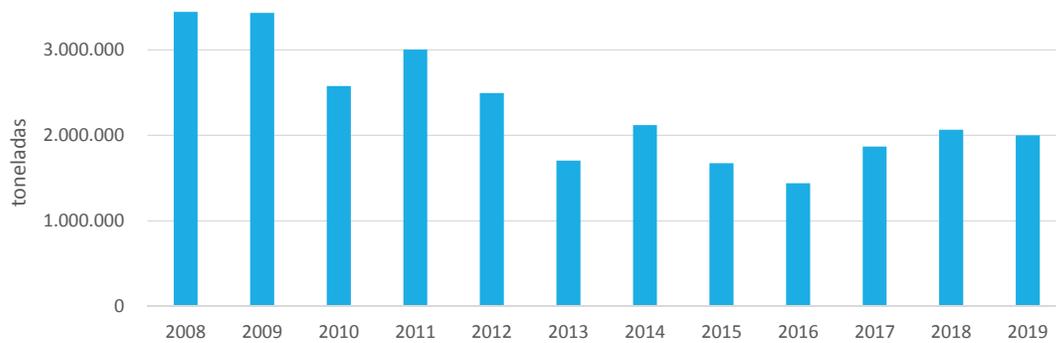
Empresas Asociadas



LANDES.

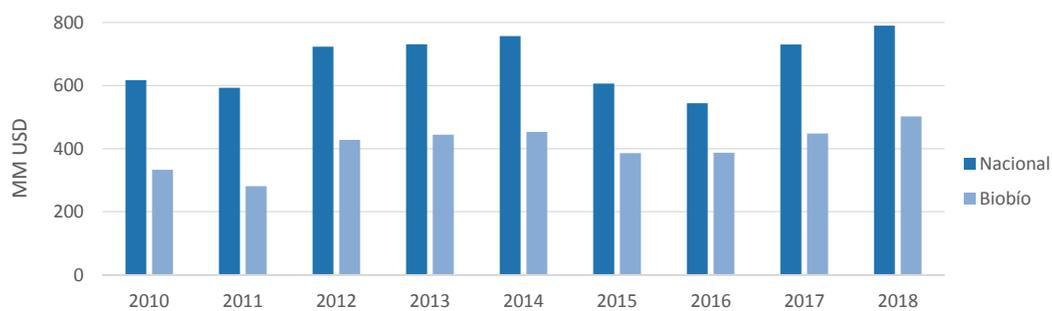


Evolución de los desembarques pesqueros a nivel nacional



Fuente: Sernapesca

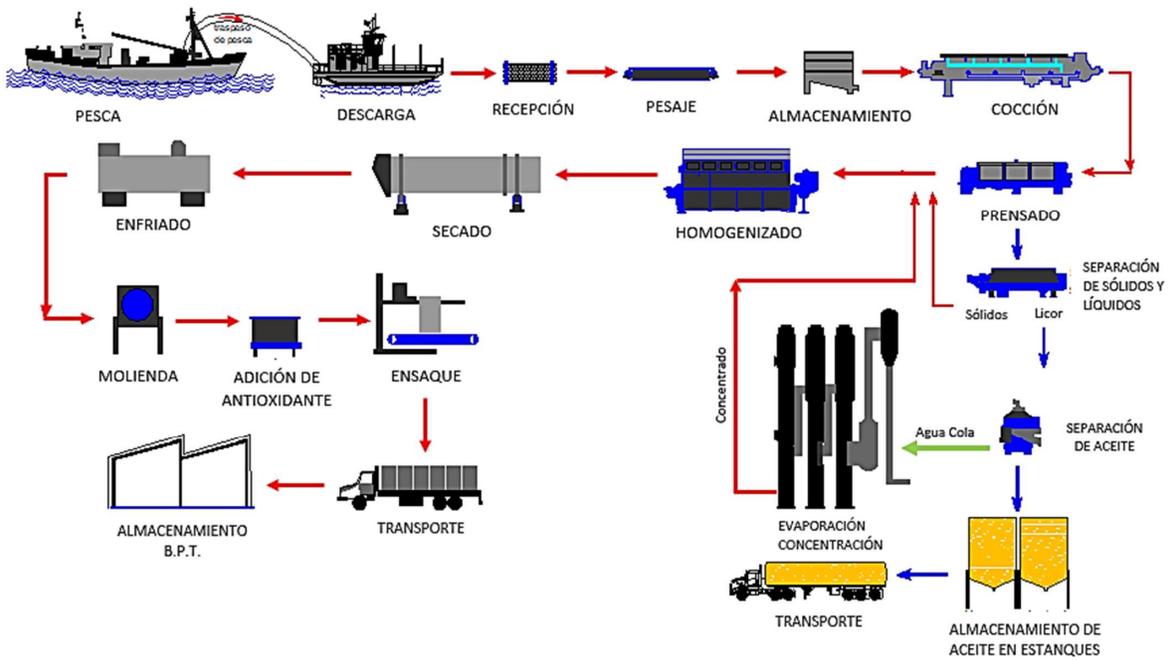
Variación en las exportaciones de pesca extractiva: Enfoque en la elaboración de productos de consumo humano



Fuente: Aduana



Proceso de elaboración de Harina de Pescado



Materia prima principal: Sardina Común y Anchoveta

Otros: Jurel, desechos y descartes de consumo humano

Cuota objetivo 2020
Sardina Común y Anchoveta V – X:
474.169

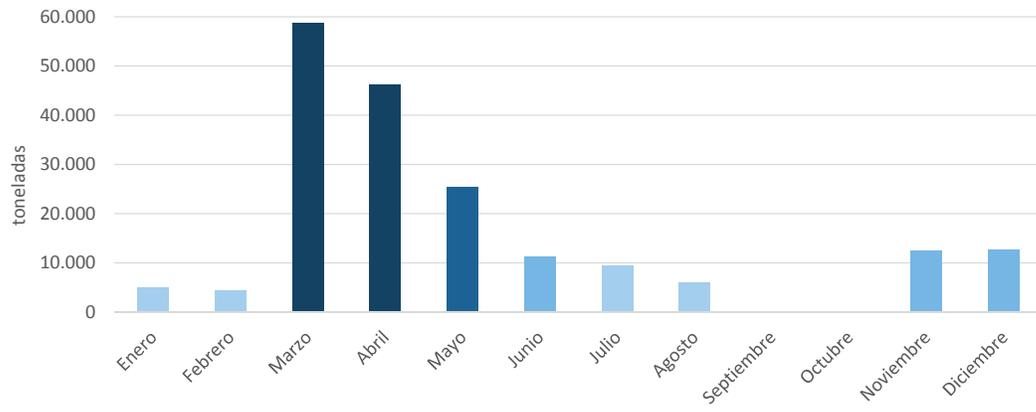


MESES DE PROCESAMIENTO

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Ingreso de Materia Prima a Plantas de Harina

Empresas socias ASIPES - 2019

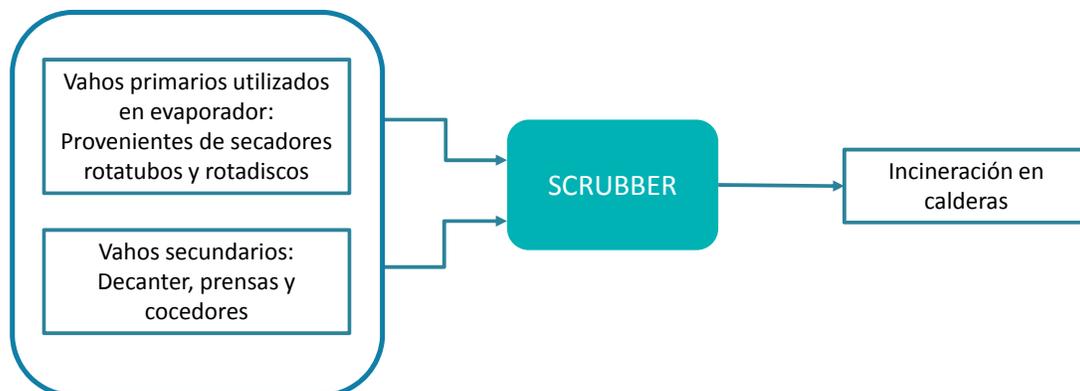


Gestión de olores

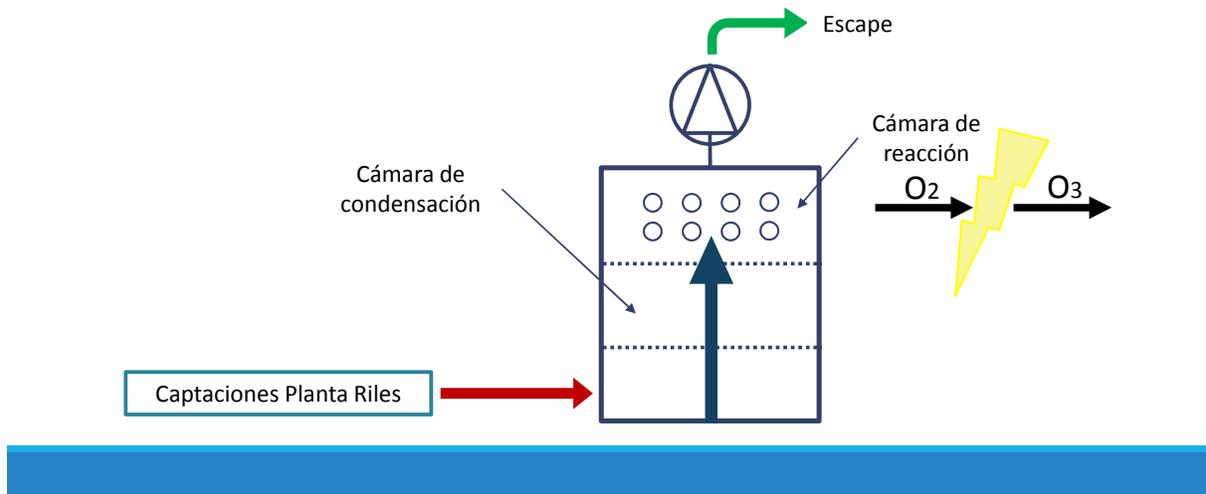
Control de Olores



Blumar: Scrubber Vahos Planta



Landes: Combustión Fotolítica UV - Ozono



Conclusiones

- ✓ La elaboración de harina de pescado ha disminuido significativamente en los últimos años, debido a la reducción de los desembarques de pesca, pero también a que la industria se ha enfocado en la elaboración de productos para consumo humano directo.
 - ✓ Actualmente, los recursos más utilizados para la elaboración de harina y aceite de pescado son la sardina y la anchoveta, que son principalmente capturados por el sector artesanal. Las embarcaciones del sector artesanal podrían mejorar la gestión de la materia prima capturada.
 - ✓ Las tecnologías son solo un complemento a la gestión de la materia prima y las buenas prácticas operacionales que puedan implementarse.
- Una barra decorativa azul horizontal se encuentra debajo de las conclusiones.

ASIPES
Asociación de Industriales Pesqueros A.G.