



Fig. 9.

Una chimenea sobre la hoguera debe conducir al ahumador. De la hoguera de leña debe desprender siempre humo. Generalmente se emplea aserrín o viruta de madera. Los pescados en el ahumador deben permanecer hasta 36 horas. El sabor del pescado puede mejorarse si después de 16 horas de permanecer en el ahumador se humedece con agua de azúcar, continuando el ahumado hasta por 6 horas más.

**RESUMEN :**

La conservación y curado del pescado permite el almacenamiento y facilita el mercadeo. Almacene el pescado en lugares frescos, evite y controle los animales dañinos.

Los pescados siempre se procesan así:

Proceso	Lavado. Escamado. Extracción de vísceras.
---------	---

El curado de los peces se puede obtener así :

Curado	Por salado. Por secado. Salado en salmuera. Ahumado.
--------	---

**VOCABULARIO :**

**LESION** : Daño que se ocasiona a un ser vivo, golpe o herida.

**METODO** : Camino que se debe seguir (proceso).

**PROCESAR** : Arreglar, alistar.



División de Programación

INFORMACION TECNOLOGICA:  
CONSERVACION Y CURADO CASERO DEL  
PESCADO

REF

HIT.30/CPE 10/10

02510

CUESTIONARIO :

1. Porqué debemos arreglar o procesar los pescados?

---

---

---

2. Qué beneficios se obtienen en la curación del pescado?

---

---

---

3. Qué métodos puede utilizar usted para lograr la curación del pescado?

---

---

---

4. Cómo conservaría usted el pescado fresco?

---

---

---

5. Qué normas aplicaría usted para asegurar el almacenamiento - del pescado curado?

---

---

---

---



División de Programación

OPERACION:

MERCADEAR PESCADO

REF.  
NO. - 23/CPE

1/1

02510

Consiste en hacer la venta del pescado fresco o conservado para ser consumido por la población.

PROCESO DE EJECUCION :

1º paso-Alíste los materiales y equipo.

2º paso-Mercadee el pescado.

- a. Fijar precio.
- b. Pesar pescado.

OBSERVACION :

Utilice como unidad la libra de 500 gms.

c. Envuelva el pescado

CASO I - PESCADO SECO :

Envuelva el pescado en materiales que se doblen fácilmente.

CASO II - PESCADO FRESCO CONSERVADO EN HIELO.

Empaque el pescado dentro de bolsas plásticas.

OBSERVACIONES :

- 1) Las bolsas no deben estar rotas.
- 2) Envuelva el pescado en hojas de bijao.

3º paso-Conserve el pescado sobrante y organice el equipo.

VOCABULARIO :

MERCADEAR : Vender o comprar.

Todo cultivador de peces debe saber que el pescado bien procesado le permite hacer una buena venta.

El pescado es un producto rico en proteína animal, por esta razón es considerado como un alimento indispensable en la alimentación del hombre.

Una buena producción de pescado permite sustituir la carne de reses en la alimentación de la familia.

#### VENTA DE PESCADO FRESCO :

El pescado puede venderse fresco o conservado.

El pescado fresco debe consumirse en forma inmediata. Lleve a la práctica las normas que aprendió en el procesamiento del pescado para que obtenga un producto de buena calidad y la venta sea rápida.:

Para empacarlo utilice bolsas plásticas o también hojas de bijao limpias. La venta se realiza por libras de 500 gramos.

(Fig. 1).



Fig. 1.

#### VENTA DE PESCADO CONSERVADO :

Cuando la producción de peces es abundante, el pescado sobrante debe conservarse. Lleve a la práctica las normas que aprendió -



para conservar pescado.

Recuerde que el pescado conservado puede ser: salado, seco, y ahumado. En estas condiciones puede ser almacenado para venderlo en otra época. La venta se hace por libras de 500 grs. Utilice bolsas plásticas para envolverlo.

En estas condiciones el pescado tiene buen mercado porque conserva todas sus proteínas y la venta puede realizarse en el pueblo más cercano.

Un estanque de 200 metros cuadrados bien manejado puede producir hasta 100 kilogramos por año.

Como puede observar, una adecuada explotación de peces le va a permitir aumentar sus ingresos para beneficio de la familia.