

# CITEpesquero acuícola agroindustrial

## Callao

### FICHA ESTRATÉGICA

#### DESCRIPCIÓN DEL CITE

El CITEpesquero, acuícola y agroindustrial Callao, atiende a empresas de la cadena productiva pesquera brindando servicios y acciones, dedicadas a la elaboración de productos a base de recursos hidrobiológicos en las líneas de curados, conservas, sub productos, preformados congelados, empanizados y precocidos; asimismo es un ente articulador entre los actores de la cadena, mejorando la oferta, productividad y calidad para el mercado nacional e internacional.

#### DIRECTOR

**ALBERTO CLEMENTE SALAS MALDONADO**

(Designado el 20 de Diciembre del 2016 R.M. N° 476-2016-PRODUCE)

#### ÁMBITO DE INTERVENCIÓN

**NACIONAL**

#### UBICACIÓN

**Carretera a Ventanilla Km 5.2**  
(Callao - Callao - Callao)

#### FECHA DE CREACIÓN

**ENERO 2015**

(R.S. N° 001-2015-PRODUCE)

#### FECHA DE MODIFICACIÓN\*

**DICIEMBRE 2024**

(R.C.D. N° 016-2024-ITP/DE)

\* Se adiciona a sus competencias la cadena productiva agroindustrial

#### CADENA Y LÍNEA DE ATENCIÓN

**Cadena productiva según Resolución de Creación:**  
Pesquera, acuícola y agroindustrial

#### Principales líneas de atención:

Recursos hidrobiológicos (procesamiento y transformación para conservas y otros derivados)

#### PRINCIPALES SERVICIOS BRINDADOS

##### Promoción de I+D+i

- Formulación de proyectos de innovación relacionados a la cadena pesquera en el marco de la mejora de procesos.

##### Capacitación

- Principios de los procesos térmicos, instrumentos, equipos y operación de autoclaves.
- Buenas prácticas de manufactura en el proceso de pescado fresco y congelado.
- Sistema HACCP (Análisis de Riesgos y de Puntos Críticos de Control).
- Tecnología en el procesamiento de embutidos.

##### Asistencia Técnica

- Determinación del punto frío y valor Fo.
- Estudio de distribución de calor en autoclaves de 1 a 4, 5 a 8 y 9 a 12 coches.
- Tratamientos térmicos en conservas.