



## Curso de piscicultura básica y tecnología de productos de pescado (Espacios de Re-conocimiento para La Paz)

**Adriana P. Muñoz**

Departamento de Producción Animal  
Facultad de Medicina Veterinaria y de Zootecnia  
Sede Bogotá  
apmunoz@unal.edu.co

**Jairo H. López**

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICTA)  
Sede Bogotá  
jhlopez@unal.edu.co

**Jairo A. Rodríguez**

Departamento de Física  
Facultad de Ciencias  
Sede Bogotá  
jarodriguez@unal.edu.co

### Dónde y con quienes se realiza:



Población reincorporada del ETCR Jaime Pardo Leal y habitantes de veredas y corregimientos aledaños como Colinas y El Capricho



Espacio Territorial de Capacitación y Reincorporación Jaime Pardo Leal, Colinas, Guaviare



### Objetivo(s):

Capacitar a la población reincorporada y a los habitantes de las veredas aledañas en piscicultura básica y tecnología de productos de pescado, en el marco del proyecto Espacios de Re-conocimiento para la Paz



### Resultados:

En el desarrollo de las actividades, hubo respuesta positiva de los asistentes y expectativas sobre la continuidad del acompañamiento de la UNAL en los proyectos productivos a ser instalados en el ETCR y en predios aledaños, pues se consideraba que podrían ser una opción viable para generación de recursos económicos y mejoramiento de su calidad de vida, así como de integración y de reconciliación.



### Principales actividades desarrolladas:

- Presentación de conceptos teóricos sobre piscicultura básica y componente práctico de calidad de agua, reconocimiento de anatomía de peces, sus hábitos alimenticios y prácticas alimentación.
- Presentación de conceptos teóricos sobre tecnología de productos de pescado y componente práctico, utilizando como matriz principal carne de bagre para fabricación de hamburguesas, salchichones y chorizos.



Ciencia, tecnología e innovación para la paz

Organiza:

Red de Ética, Cultura, Creación, Ciencia, Tecnología e Innovación para la Paz  
Vicerrectoría de Investigación