

INSTITUTO NACIONAL DE PESCA

BOLETIN CIENTIFICO Y TECNICO

VOLUMEN VIII

NUMERO 10



EL USO DE SECADORES SOLARES EN LA PRODUCCION DE PESCADO SECO-SALADO
GUIA PARA PRODUCTORES Y PERFIL DE FACTIBILIDAD

THE USE OF SOLAR DRYERS IN THE PRODUCTION OF HIGH QUALITY SALTED AND
DRIED FISH: GUIDE FOR PRODUCERS AND PROFILE OF ECONOMIC FEASIBILITY

por

Tim Bostock, Jonathan Coulter y René Mósquera

1985

Guayaquil - Ecuador

Informe de los trabajos llevados a cabo por el Proyecto de Investigaciones Pesqueras del Instituto Nacional de Pesca y el Overseas Development Administration de Gran Bretaña. 1980 - 1985

EL USO DE SECADORES SOLARES EN LA PRODUCCION DE PESCADO SECO-SALADO. GUÍA PARA PRODUCTORES Y PERFIL DE FACTIBILIDAD.

Tim Bostock, Jonathan Coulter y René Mosquera

Resumen.- Los objetivos de este trabajo es el de enseñar la técnica necesaria para elaborar higiénicamente y en forma más eficiente posible, productos seco-salados de pescado, y además de mostrar la factibilidad económica de proceso a nivel de la pequeña y mediana empresa.

Se describe el proceso en forma detallada, usando un nuevo sistema de secador solar construido fácilmente de materiales localmente disponibles y de bajo costo. Se incluye el diseño de una planta con capacidad de 0,67 toneladas métricas por día, además de un estudio de factibilidad para la misma. La planta elabora productos para el mercado local y para exportación a Colombia y necesita una inversión entre S/. 5,9 millones y S/. 7,5 millones. La rentabilidad sobre capital empleado se estima el 40% y 148% dependiendo de los supuestos en cuanto al costo de la materia prima y el volumen de producción, lo cual indica que la actividad puede ser altamente rentable.