

III Seminario Internacional de Acuicultura Especies de Aguas Templado Cálidas

Resistencia - Chaco - 26 al 29 de agosto de 2008

Desarrollo de tecnologías de obtención de alimentos para acuicultura

PTA del INTI para aportar al desarrollo de la acuicultura

Disposición N° 894/07 Aporte Especial \$ 6.000

Aporte Complementario \$ 72.000

Ing. Ricardo Boeri

Institucional	Rol del INTI
Areas de Investigación y Desarrollo	El papel del INTI
Oferta de Servicios Tecnológicos	Política de Calidad del INTI
Interlaboratorios	Convenios
Certificaciones	Estructura y Organización
Areas Especiales	Autoridades
Extensión	Carta Compromiso
Capacitación	Subprogramas
Publicaciones y Biblioteca	Acceso a la información pública



- DESTACADOS**
- 50º Aniversario de INTI
 - Programa de Certificación voluntaria del INTI para empresas de Indumentaria
 - Programa de Metrología Legal
 - Proyecto INTI - UE
 - Fundación SABER COMO
 - Certificación de Homologación de Autopartes
 - Licencia para Configuración de Modelo
 - Alerta Exportador

- TEMAS DE INTERES**
- Energía: Propuesta INTI de ahorro, eficiencia, cuidado del ambiente y alimentos

NOTICIAS Y EVENTOS



Presidenta Cristina en el país de la tecnología
 "Si alguien me pidiera una fotografía de la Argentina que yo quiero, la podría haber sacado hoy aquí, en el INTI..."
 ▶ Ver galería de fotos

Concurso: "La Mirada larga"
 Desarrollo local municipal de cadenas granarias. Convocatoria a presentar estudios de prefactibilidad para el aprovechamiento integral de los granos en su lugar de producción

El INTI y la industrialización venezolana: una experiencia para replicar
 Documento Completo

CURSOS



Envases y Embalajes
 Envases/Embalajes para el transporte de mercancías peligrosas
 26 y 27 de agosto de 2008

Carnes
 Capacitación en inocuidad alimentaria
 Taller de Desarrollo y Aplicación de Planes HACCP e ISO 22.000
 26, 27 y 28 de agosto

Textiles
 MODULO I | Las fibras textiles
 26 de agosto

Frutas y hortalizas
 Control Bacteriológico de Aguas
 27 y 28 de agosto

CONTACTO

- Tour virtual
- Sede Central
- INTI en el país
- Consultas en línea

BUSQUEDA

Buscar en el sitio de INTI
 >>
 Buscar con Google >>

PUBLICACIONES

PRUEBAS DE DESEMPEÑO DE PRODUCTOS

"HAMBURGUESAS" n°3
 INGRESE SU SUGERENCIA

SABER 2008

El INTI debe ser:

- Responsable técnico en la aplicación de las regulaciones oficiales de calidad o identidad de productos en la industria.
- Asistente público para la competitividad de empresas industriales o de servicios industriales y de los sectores que las agrupan, en todo el país.
- Responsable tecnológico público de procurar la integración al tejido productivo de toda la comunidad, en todo el país, en los aspectos industriales y vinculados.

INTI Mar del Plata

- Desarrollo y Transferencia de Tecnología
- Calidad y Servicios Referenciales
- Proyectos e Ingeniería Económica
- Extensión

Alimentos para acuicultura

- El costo de los alimentos es un componente muy importante del costo de producción
- En INTI Mar del Plata tenemos capacidad para contribuir en este tema más que en cualquier otro relacionado con acuicultura

Objetivos

Desarrollar, adaptar y ensayar insumos y tecnologías para la producción de alimentos balanceados para acuicultura

Producción de microalimentos (Alimentos de pequeño tamaño utilizados en las primeras etapas de la cría) a escala piloto y ensayos de utilización “en vivo”.

Programación

- ❑ **Contactos con integrantes de la cadena y destinatarios de los resultados del proyecto**
- **Diagrama de flujo de proceso**
- **Armado de la línea de producción en escala piloto**
- **Pruebas y ajustes de los equipos de planta piloto con alimentos modelo**

Programación

1. **Obtención de composición de materiales de interés como materias primas para alimentos.**
 - Composición proximal
 - Aminoácidos
 - Ácidos grasos
 - Vitaminas y minerales
2. **Selección de las formulaciones**
3. **Elaboración de muestras**
4. **Ensayos de alimentación de peces**

Preparación



- Separamos elementos indeseables; en el caso de hígado, el tejido conectivo y vascular que interfiere en procesos posteriores



MP limpia



Descarte

Dosificación - Molienda - Mezclado



Extrusión - Coccción



Esferizado



Secado

Estabilidad con la mínima pérdida de valor nutricional

Tamizado




Evaluación de la calidad

- Análisis proximal
- Lixiviación
- Flotabilidad
- Otros componentes

Pruebas de desempeño en vivo

- CENADAC
- Almte Storni
- INIDEP
- E H Chascomús
- BAGRE
- HIPOCAMPO
- LENGUADO BESUGO
- PEJERREY

Ensayos de digestibilidad



Muchas gracias !!

www.inti.gob.ar
mdq@inti.gob.ar
rlboeri@inti.gob.ar