



Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional

*El Pueblo, Presidente!*



**CNU**  
Consejo Nacional de Universidades



# Diplomado

## Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad Agropecuaria

### Tema

- Transformación y agregación de valor enfocado en el cultivo de peces

### Facilitador:

- Yasser Antonio Pérez Alvarez.





Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional  
*El Pueblo, Presidente!*



## Diplomado

Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad Agropecuaria

### DIPLOMADO 2024

Tecnologías para mejorar la producción  
y productividad agropecuaria - III Edición 2024

#### Tema

- Transformación y agregación de valor enfocado en el cultivo de peces

#### Facilitadores:

- Ing. Yasser Antonio Pérez  
Alvarez.



Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional

*El Pueblo, Presidente!*



## Diplomado

### Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad Agropecuaria

## Contenido

I.	Introducción.....	4
II.	CONDICIONES NECESARIAS PARA DAR VALOR AGREGADO A UN PEZ.....	5
III.	Presupuesto para la elaboración de ceviche y deditos de pescado. ....	14
IV.	PREGUNTAS ORIENTADORAS.....	15
V.	Glosario.....	16



## Diplomado

### Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad Agropecuaria

## I. Introducción

Aprende a preparar uno de los platillos favoritos de los más pequeños de la casa, unos ricos dedos de pescado. Esta receta te sacará de un apuro, pues es muy fácil y rápida de preparar.

Los Deditos de Pescado son una excelente manera de disfrutar de los beneficios del pescado de una forma divertida y sabrosa. El uso de tilapia, conocida por su sabor suave y textura firme, hace que este plato sea un favorito entre niños y adultos. Aprende a preparar uno de los platillos favoritos de los más pequeños de la casa, unos ricos dedos de pescado. Esta receta te sacará de un apuro, pues es muy fácil y rápida de preparar.

La combinación de hierbas y especias, junto con el empanizado crujiente de pan y avena, crea un contraste perfecto con la suavidad del pescado.

El ceviche es un plato típico de la gastronomía ha tenido tanto éxito que sus sabores se han extendido a otros países centro americanos. Hay muchas versiones de ceviche y es imposible decir que una sola es la correcta, pero en esta oportunidad compartiremos contigo una receta de ceviche que intenta rescatar todo lo tradicional del delicioso ceviche original.

## Diplomado

### Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad Agropecuaria

## II. CONDICIONES NECESARIAS PARA DAR VALOR AGREGADO A UN PEZ

Especie de pez; Tilapia

Es un tipo de pescado muy nutritivo y fácil de reconocer porque generalmente crecen en aguas dulces. El pescado basa al igual que el resto de los peces tiene características muy importantes, como una gran cantidad de proteínas, además de ser un pescado bajo en grasas y abundante en omega 3 y 6.





## **Diplomado**

### **Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad Agropecuaria**

**Presentación:** Entera fresca o congelada

**Peso:**  $\frac{1}{2}$  a  $\frac{3}{4}$  de libra

**Rendimiento en carne:** 40%

**Total libras de tilapia peso bruto:** 13 libras

**Total carne de tilapia:** 8 libras

### **DESCRIPCIÓN DE LA RECETA**

Los deditos de pescado tienen un sabor crujiente simplemente delicioso. En el verano se convierten en los absolutos protagonistas por ser muy saludables, diferentes y muy fáciles de preparar.

Además, los deditos son una opción maravillosa para los niños en casa porque su sabor les encanta y nos sacan de apuros en la cocina. Las mejores versiones tienen un color dorado exquisito gracias al empanizado, que hace que nadie se pueda resistir a ellos.

Ingredientes para hacer Deditos de pescado:

- 4 filetes de pescado
- 2 jugos de limón
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1 pizca de ajo en polvo
- 2 huevos batidos
- 1 taza de harina de trigo (140 gramos)
- $\frac{1}{2}$  taza de fécula de maíz ( $62\frac{1}{2}$  gramos)
- 1 taza de pan molido o panko
- 1 taza de aceite vegetal



## **Diplomado** **Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad Agropecuaria**

Cómo hacer Deditos de pescado:

### **Preparación de la carne de pescado**

#### **Paso 1**

- Enjuagado del pescado con agua limpia
- Descamado
- Eviscerado
- Lavado de sangre con agua y limón
- Cocido
- Desmenuzado del pescado y liberación de espinas, cabeza y cola



#### **Pasó 2**

Comienza la receta de dedos de pescado cortando en rectángulos o tiras los filetes de pescado, trata de que queden de tamaño similar.



## Diplomado

### Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad Agropecuaria



### Pasó 3

En un recipiente coloca el pescado en tiras y añade el jugo de 2 limones, una pizca de sal, una pizca de pimienta y una pizca de ajo en polvo. Deja sazonar aproximadamente unos 15 minutos.



## Diplomado

### Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad Agropecuaria

#### Pasó 4

Prepara en recipientes separados la harina de trigo, los huevos batidos y el pan molido con la fécula de maíz, a esta última agrega una pizca de sal y pimienta.



#### Pasó 5

Toma una tira de pescado y pasa primero por la harina de trigo y, luego, por el huevo. Puedes repetir este paso dos veces.



## Diplomado

### Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad Agropecuaria

#### Pasó 6

Después de pasarlo por huevo, termina empanizando con el pan y la fécula de maíz. Presiona ligeramente para que se pegue bien el pan.



#### Pasó 7

Lleva a freír en abundante aceite hasta dorar. Debes saber que el pescado se cocina rápido, así que cuida de no sobrecoser o quemar.



**Diplomado**  
**Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad Agropecuaria**

**Pasó 8**

Sirve con ensalada o con tu aderezo favorito. ¡Ya puedes comer estos deliciosos deditos de pescado.



**Elaboración de seviche**

Ingredientes: para hacer Ceviche

4 libras pescado

25 limones agrios

2 cebollas grandes en cuadrillos

2 tomates grandes en cuadrillos

1 chile dulce en cuadrillos

Hojita de cilantro picadito

Al gusto sal y pimienta

Al gusto chile

PD. El pescado tiene que estar crudo



## Diplomado

### Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad Agropecuaria

#### Preparación:

##### Paso 1

Lavar el pescado y cortarlo en cubos de 1 a 2 cm de diámetro. Sazonar con sal y reservar.



##### Paso 2

Colocar los cubos de pescado en un recipiente y agregar el jugo de limón recién exprimido. El jugo debe cubrir todo el pescado.



**Diplomado**  
**Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad Agropecuaria**

**Paso 3**

Incorporar el culantro, cebolla, ají limo, Ajo Siba y Pimienta Sibarita al gusto.



**Paso 4**

Mezclar bien los ingredientes y dejar reposar por unos 5 minutos aproximadamente para que los sabores se integren.



**Paso 5**

Servir inmediatamente sobre un plato, colocar el Ceviche al centro y decorar el plato con una hoja de lechuga, trozos de camote y choclo. Si desea también puede acompañar con canchita serrana.



## Diplomado

### Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad Agropecuaria

### III. Presupuesto para la elaboración de ceviche y deditos de pescado.

descripcion	UM	CANTIDAD
filete de pescado	lbs	8
huevo	cantidad	2
leche	cantidad	1
pimienta negra	sobre	3
sal de ajo	sobre	3
empanisador	cantidad	1
aceite	lts	2
cebolla	lbs	2
chiltoma	lbs	2
apio	moño	1
tomate	lbs	1
limones	docena	3
vasos	cantidad	25
platos	cantidad	25
cuchara	cantidad	25



Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional  
*El Pueblo, Presidente!*



## Diplomado

Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad Agropecuaria

### IV. PREGUNTAS ORIENTADORAS

¿Qué entiendo por valor agregado?

¿Cuáles son las ventajas y desventajas de dar valor agregado a los peces?

¿Cuáles son las alternativas para darle valor agregado a los peces?

¿Qué condiciones se necesita tener para darle valor agregado a los peces?

## Diplomado

### Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad Agropecuaria

#### V. Glosario

**Tilapia.** Es un tipo de pescado que, al igual que el resto de los peces, tiene características muy importantes, como una gran cantidad de proteínas, además de ser un pescado bajo en grasas y abundante en omega 3.

**Transformación.** Por transformación de alimentos se entiende todo método utilizado para transformar alimentos frescos en productos alimentarios.

**Receta.** Consiste en un conjunto de instrucciones para preparar una comida o una bebida. Una vez que sepas seguir una receta, ¡podrás lanzarte a cocinar!

**Dedito de pescado.** Los deditos de pescado tienen un sabor crujiente simplemente delicioso. En el verano se convierten en los absolutos protagonistas por ser muy saludables, diferentes y muy fáciles de preparar.

**Ceviche.** Plato propio de algunos países americanos, hecho a base de pescado o marisco crudo cortado en trozos pequeños y preparados en un adobo de jugo de limón o naranja agria, cebolla picada, sal y ají.

**Presupuesto.** El objetivo central de un presupuesto es tener control sobre las compras y ventas, y **cuantificar el ingreso y egreso del dinero**. Además, tiene la finalidad de prevenir y corregir errores y realizar los controles financieros.



Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional  
*El Pueblo, Presidente!*



## Diplomado

Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad Agropecuaria

### Biografías

<https://www.recetasnestlecam.com/recetas/deditos-de-pescado-con-salsa-al-ajillo>

<https://www.googleadservices.com/pagead/aclk?sa=>

<https://www.recetasgratis.net/receta-de-deditos-de-pescado-14142.html>

<https://cookpad.com/ni/recetas/115644-ceviche-de-pescado-a-la-nicaraguense>

<https://www.recetas-nicaragua.com/recetas/entradas/ceviche-de-pescado>



Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional

*El Pueblo, Presidente!*



[www.una.edu.ni](http://www.una.edu.ni)  
¡Líder en Ciencias Agrarias!