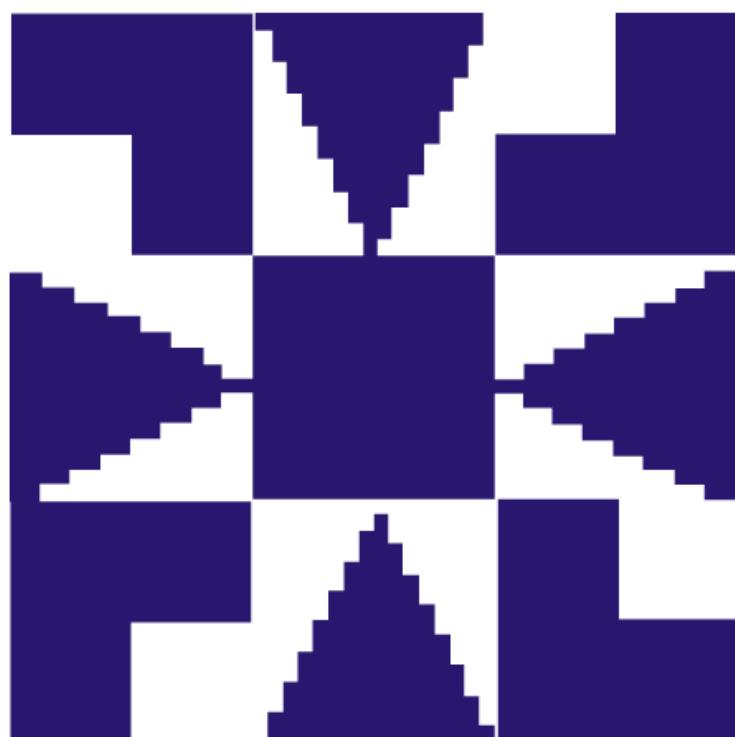




SERVIBRASS S.A

Correo electrónico: servibrass2009@yahoo.es

Tel: 0991952967



SERVIBRASS

INGENIERÍA APLICADA

DEPARTAMENTO– PAICHE (ARAPAIMA GIGAS)



SERVIBRASS S.A.

Correo electrónico: servibrass2009@yahoo.es

Tel: 0991952967

Quienes Somos.

Desde 2009, Servibrass S.A, se crea originalmente como una empresa consultora, donde sus principales clientes son los gobiernos autónomos de la provincia de Sucumbíos. Una de estas consultorías, fue la creación de un proyecto piscícola autosustentable con especies nativas de la amazonia.

A partir de esta consultoría se toma la decisión de crear un departamento piscícola, cuyo objetivo es la distribución de alevines, asesoría técnica y comercialización de producto final. Incentivando la tecnificación e innovación del cultivo del Paiche, en la provincia de Sucumbíos.

Visión

Para el 2020 SERVIBRASS S.A., Incrementará su participación en el mercado piscícola hasta convertirse en la empresa referente en reproducción , cultivo y comercialización de la especie Arapaima Gigas (Paiche) en el país.

Misión

SERBIBRASS S.A., Impulsa el desarrollo de la acuicultura, implementando políticas, planes, programas y proyectos para la validación del cultivo del Paiche, como modelo productivo en la provincia de Sucumbíos. Mediante la financiación, acompañamiento técnico, asesoría y comercialización de servicios y productos de alta tecnología e innovación, basados en principios de transparencia y excelencia en todos sus trabajos.

Servibrass S.A.

Empresa con su división en el sector acuícola, con el objetivo de impulsar el cultivo de Paiche en la provincia de Sucumbíos, toma la decisión de implementar este proyecto con fondos propios, es así que organiza a piscicultores de la provincia de Sucumbíos y decide financiar la compra de 1600 alevines de Paiche para el año 2018, repartidos en siete piscicultores de la zona. Para el año 2019 se prevé una siembra de 2000 alevines.

Para mantener un control de todos los parámetros, contamos con el asesoramiento de un equipo técnico de planta, brindando apoyo con asesorías y capacitaciones especializadas, siempre pensando en la satisfacción del acuicultor y, comprometida con impulsar el sector con tecnología e innovación, además ayudando al desarrollo económico de cada una de las familias de nuestros acuicultores.

EL CULTIVO DEL PAICHE – MONITORAMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVOS, TECNOLOGÍAS

Priorizamos el desarrollo tecnológico y la investigación de nuevos métodos siguiendo estrictamente el monitoramiento de los diferentes parámetros que son fundamentales para mejorar la producción y calidad de nuestros productos.

EL AGUA: CALIDAD

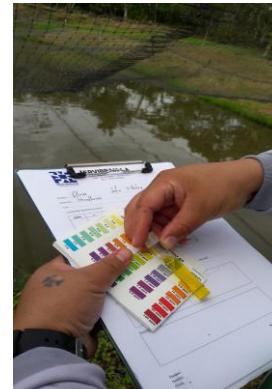
Turbidez y color.- El término turbidez se emplea para indicar el material en suspensión sea de origen biológico, como el plancton, o de origen inerte, como el material arcilloso.



Oxígeno disuelto El oxígeno es uno de los factores más importante que regula la calidad del agua en los estanques de cultivo de peces.



El pH es una medida de la concentración de iones de hidrógeno sirve para indicar la capacidad de reacción ácida o básica del agua. Los niveles óptimos de pH para el cultivo de peces están comprendidos entre 6,5 y 9.



Nitrito La presencia del nitrito en los estanques se debe a la nitrificación, en la que el amonio derivado de la

excreción y de la descomposición de la materia orgánica es oxidado a nitrito. Sin embargo, el nitrito también puede derivarse de la reducción del nitrato por acción de las bacterias anaeróbicas del fango del fondo del estanque. Cuando el nitrito es absorbido por los peces, reacciona con la hemoglobina formando metahemoglobina, y hace que la sangre pierda su capacidad de transportar oxígeno para los procesos biológicos

Amonio se encuentra presente en los estanques como un producto del metabolismo de los organismos y como resultado de la descomposición de la materia orgánica por medio de las bacterias



Valor Nutricional

El Paiche es una fuente nutritiva valiosa. Concentra altos valores proteicos en su carne, inclusive superiores a muchos peces marinos. Cada 100 gr. de carne proporcionan 20 gr de proteína. Además, presenta un porcentaje de grasas más bajo al de especies de carne blanca de similares propiedades físicas y mecánicas como lo es el Black Cod (Bacalao Negro) o el Chilean Seabass (Merluza negra), ambas carnes de excelentes propiedades culinarias similares al Paiche.

La ventaja de tener un bajo índice de lípidos radica en el sutil sabor de la carne, permitiendo dar rienda suelta a la creatividad de los chefs más exigentes y vanguardistas. No presenta grasas saturadas. El aporte es solo de grasas beneficiosas para el organismo.

Información Nutricional por 200 gr.

		% VDR			% VDR
Energía (Calorías)	712 kJ (170 Kcal).	9			
Energía de grasa (calorías de grasa)	0 kJ (0 Kcal)		Colesterol	58 mg	19
Grasa total	0 g	0	Sodio	135 mg	6
Ácidos grasos saturados	0 g	0	Carbohidratos totales	0	0
Ácidos grasos trans	0 g		Azúcares	0	
Ácidos grasos mono insaturados	0 g		Proteínas	41 g	82
Ácidos grasos poli insaturados	0 g		Hierro		15
			Calcio		30

*Los Porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 8380 kJ ((2000 Kcal)).

Muchas de las especies provenientes de las capturas marítimas y continentales que son netamente carnívoras, presentan una acumulación de metales pesados por biomagnificación en la cadena trófica. La carne de nuestro Paiche se encuentra libre de metales pesados ya que las aguas de cultivo son de afluentes vírgenes, que luego alimentan a los ríos de la Amazonia.

La carne es blanca, de un sabor sutil y elegante que permite marinar sabores. Es firme en la cocción y no tiene espinas.

Pescado de sabor muy sutil

- Esto se debe básicamente a dos factores: La cantidad de grasa en el músculo y la cantidad de compuestos disueltos en él. Por ejemplo, un pez cuyos hábitos alimenticios exigen grandes desplazamientos (caso del atún, bonito, barrilete, listado, pez espada) demanda que tengan alta cantidad de compuestos en el músculo y grasa para ser utilizada como energía. Este no es el caso del Paiche, que es un animal territorial que no se desplaza mucho. Lo que le otorga el excelente color blanco a su carne y el sabor sutíl.

Pescado con alto valor nutricional y funcionalidad alimentaria

- La cantidad de proteína que registra el músculo es bastante elevada, 20% peso - peso. Por cada 100 gramos de carne de pez, 20 gramos es proteína. Esto es excelente, ya que el componente más valioso de un alimento, biológicamente hablando, es la proteína. No posee grasas insaturadas en valores significativos, haciendo del paiche un insumo ideal para platos ligeros, elegantes y poco empalagosos.

Textura

- Los chefs quedan impresionados por dos atributos mecánicos de la carne en el momento de su cocción. Su firmeza (capacidad de mantenerse compacta y sin desprendimientos) y su suavidad (producto de la cocción) que, sumado a su jugosa carne, crea un verdadero precedente en los chefs.
- Actualmente, todos los restaurantes que trabajan nuestro producto lo ofrecen en distintas presentaciones: parrilla, frito, sudado/estofado, siempre cocido; para aprovechar esta virtud.

Forma y tamaño

- Con seguridad, no existe ningún pez de acuicultura que alcance la talla comercial del paiche (10 kg aprox). Esto se traduce culinariamente en porciones de formas simétricas y elegantes que le permiten a los chefs presentar platos muy impactantes.



Paiche a la grilla sobre verduras de estación.
Utilizar lomo y panza.



Paiche empanizado con harina de maíz y frito en aceite de girasol.
Utilizar lomo, cola y retazos



Chuleta de paiche a la grilla; corte con hueso y piel, marinado y cocido a la grilla.
Al cocinar con hueso la carne conserva su humedad.



SERVIBRASS S.A

Correo electrónico: servibrass2009@yahoo.es

Tel: 0991952967

PRODUCTOS OFERTADOS

Producto: **Filete de paiche**

Presentación: empacado al vacío en 200 a 250 g.

Precio: USD \$10,50 por Kg.



Producto: **Chuleta de paiche**

Presentación: empacado al vacío en 200 a 280 g.

Precio: USD \$10,50 por Kg.



Producto: **Filete Entero**

Presentación: empacado en funda plástica en 2,50 a 4,0 Kg.

Precio: USD \$10,00 por Kg.



SERVIBRASS S.A

Correo electrónico: servibrass2009@yahoo.es

Tel: 0991952967

Producto: Lomo fino de paiche

Presentación: empacado en funda plástica en 1,50 a

2,5 Kg.

Precio: USD \$11,50 por Kg.



Producto: Medallones de lomo fino

Presentación: empacado al vacío (peso a convenir)

Precio: USD \$12,00 por Kg.



Producto: Troncho (sin cabeza, sin cola, sin viseras y sin escamas)

Presentación: empacado en funda plástica en 8,0 a 11,0 Kg.

Precio: USD \$8,75 por Kg.





SERVIBRASS S.A

Correo electrónico: servibrass2009@yahoo.es

Tel: 0991952967

Producto: **Pez entero (sin viseras y sin escamas)**

Presentación: empacado en
funda plástica en 8,0 a 13,0
Kg.

Precio: USD \$8,25 por Kg.



PERMISOS ADQUIRIDOS

Contamos con permisos emitidos por el Ministerio del Medio Ambiente:

- Planes de manejo
- Patente para la producción de carne de paiche
- Registro Sanitario No. 21622-ALN-0119

El precio del producto está contemplado con entrega en la ciudad de Lago Agrio. Se puede establecer la entrega del producto en otras ciudades a elección del cliente, adicionando el costo del transporte. La forma de pago será al contado.

Atentamente,

Ing. David González
Gerente de Servibrass S.A