No. 3

第三国研修事前調査報告書

ペルー・水産加工

昭和59年7月

国際協力事業団
研修事業部

研管
JR
84－23

ARY

JICA LIBRARY
1035342[3]

国際協力事業団
受入月日 '85. 3.11
709
89
TAD
登録No. 11099

はじめに

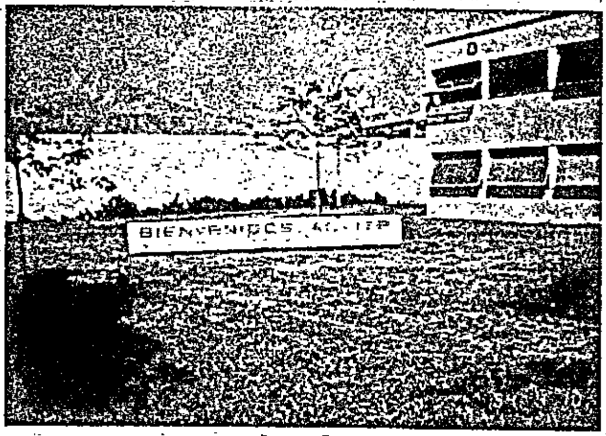
第三国研修とは、社会的、文化的、言語的に共通の基盤をもつ同一の開発途上地域に研修実施国を選定し、そこに当該地域内の途上国からの研修員を受入れて、より現地事情に適合した技術、知識の移転を図り、これにより、開発途上国間協力の推進に寄与し、将来的には、実施国が独自に研修員受入れ事業を実施できるよう協力することを目的としている。昭和 40 年度、タイのコラート養蚕研究訓練センターで初めて実施して以来、年々、第三国研修実施協力要請は増え続け、昭和 58 年度には11ヶ国で、14コースを実施するに至っている。

ペルーにおける水産加工分野の第三国研修は、候補案件として検討された経緯はあるが、今般ペルー政府の正式要請に基づきその実施可能性等につき先方関係機関と協議せしめるべく、本調査団を昭和 59 年 4 月 6 日より 4 月 15 日まで、ペルーに派遣せしめた。

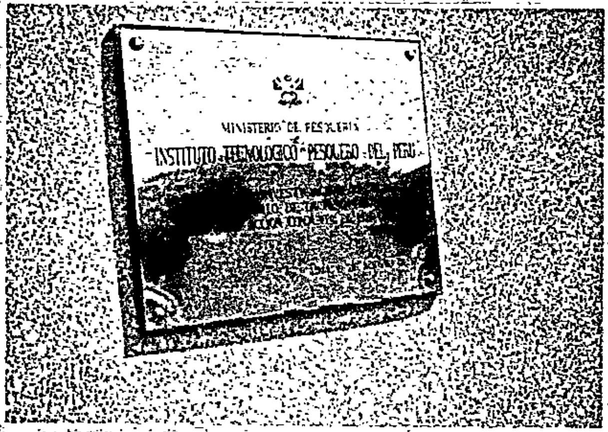
本報告書は、この調査結果、協議内容等をとりまとめたものである。

昭和 59 年 7 月

研修事業部長　宮 本 守 也



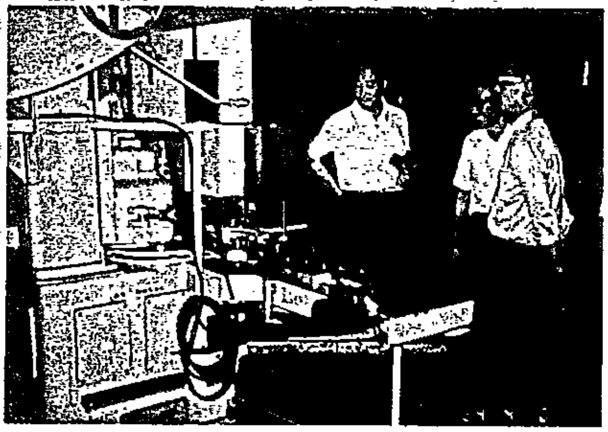
I.T.P



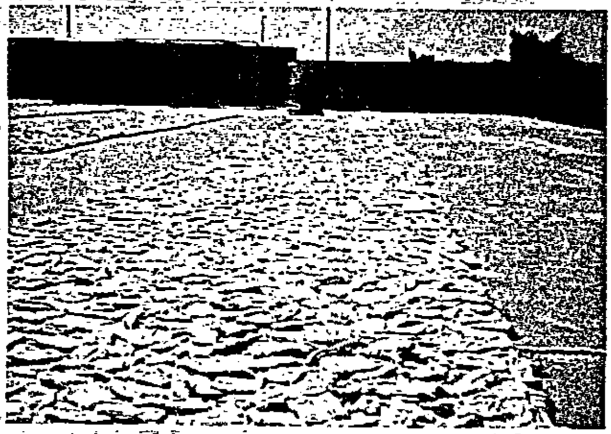
I.T.P

協　議

議事録署名

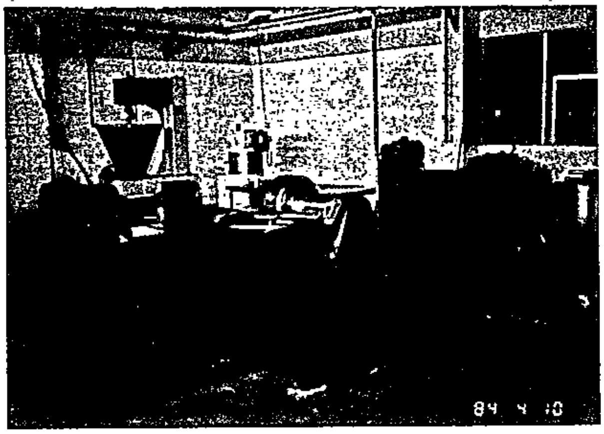


PILOT PLANT

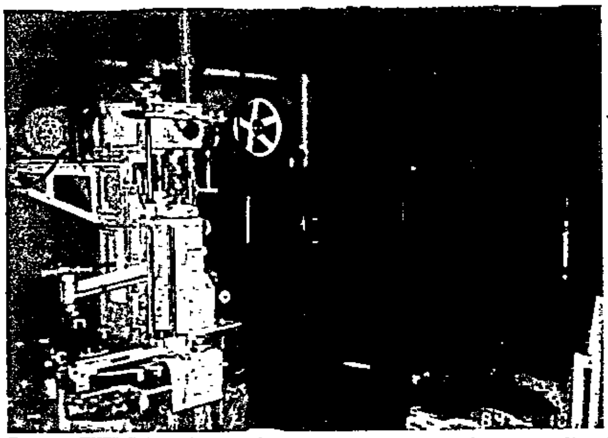


鮫の乾物

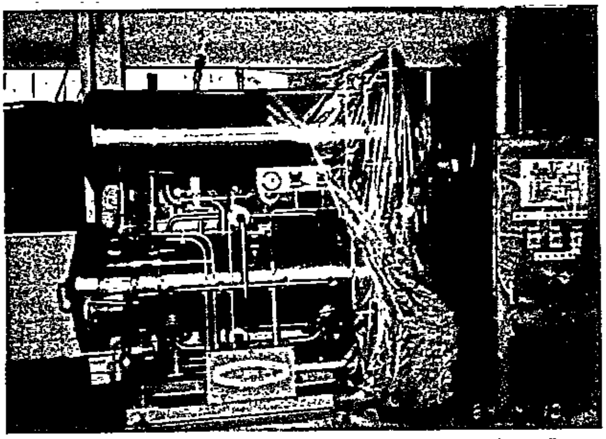
化学実験室



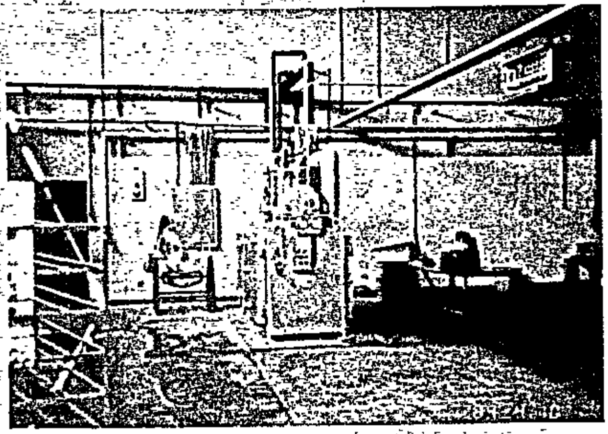
PLANT（冷凍食品）



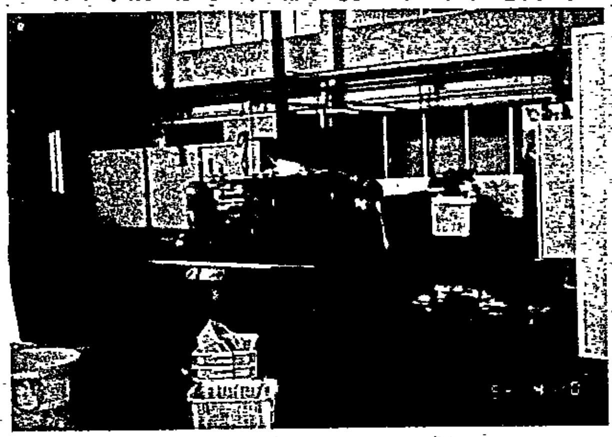
PLANT（カンヅメ巻締め）



PLANT H.T.S.T.



PLANT（冷凍食品）



PLANT（二次加工）

目　　次

はじめに

写真集

1 団員構成 …………………………………………………………… 1

2 日　程 …………………………………………………………… 1

3 調査団派遣に至るまでの経緯 ……………………………………… 2

4 中南米地域における水産加工業 …………………………………… 3

5 ペルーにおける水産加工 ………………………………………… 6

6 水産加工センター ………………………………………………… 8

7 第三国研修実施案 ………………………………………………… 13

8 総　括 …………………………………………………………… 18

9 結　語 …………………………………………………………… 22

別添参考資料

・協議録（Documento de Discusiones）………………………… 25

1 団員構成

団長　森敬四郎　国際協力事業団神奈川国際水産センター所長（総括）

団員　美藤香苗　水産庁研究部研究課（研修計画）

団員　井上勝二　水産庁漁政部水産流通課（水産加工技術）

団員　表　孝雄　国際協力事業団研修事業部管理課（業務調整）

2 調査日程

	日　程	訪問先	面　接　者　等
4／6(金)	美藤、井上団員　リマ着		
7(土)	森団長、表団員　リマ着		
8(日)	打合せ	JICA 事務所	長倉リーダー、平林前所長、笹野所長、高木所員
9(月)	協議	企画庁	ADELA SOLIS 漁業担当
	表敬	日本大使館	小杉大使、厚井二等書記官
	打合せ	JICA 事務所	長倉リーダー、松永、新藤、安田各専門家
	表敬	漁業省	ISMAEL BENAVIDES F 漁業大臣 LUIS RAFFO C. ITP 審議会議長
10(火)	協議及び視察	I．T．P．	INOUE ITP 所長、KISHIMOTO 技術協力訓練センター長、GUSHIKEN 加工センター長、SHIRASAKA 審議会役員
11(木)	協議	I．T．P．	同　上
12(木)	議事録作成	I．T．P．	ITP 所長、KISHIMOTO 技術協力訓練センター所長、EDUARDO PASTOR ITP 審議会副議長、SOLIS　企画庁漁業担当
13(金)	森団長　リマ発		
	報　告	日本大使館	厚井二等書記官
	報　告	JICA 事務所	笹野所長、高木所員
14(土)	水産事情調査	民間缶詰会社 スーパーマーケット	
15(日)	美藤、井上、表団員 リマ発		

3　調査団派遣に至るまでの経緯

昨年 12 月、ディジタル通信第三国研修管理ミッションが、ペルーを訪れた際、当時水産加工センター(I.T.P.)審議会議長であったシモヤマ氏他から第三国研修実施協力の打診があったが、ITPは以前から同研修に関心を示めしていた。同ミッション訪秘前に、漁業大臣が更迭され、それに伴ないITP並びに審議会の組織替が行なわれた。その結果今年に入り、ITP前所長が審議会にはかることなしに西独、英国に対し協力要請を行ない、両国から条件付きながら前向きの回答が出ているという事実が判明した。審議会議長となった日系カルロス・シモヤマ氏は、両国が提示した回答ではペルー側負担が重すぎ、遂行困難(西独との協力の場合、ペルー側負担は総費用の 40 %に達する)である旨の書簡を漁業省宛発信した。これで、ITPは両国政府からの協力を断わった形となったものの、日本のプロジェクト協力が終了する 1984 年 10 月以降、ITPに他の先進国が日本の替りに介入し、今後の日秘間協力の円滑な運営に支障をきたすとの懸念が一部に起きてきた。

本年二月、プロジェクト・リーダー会議に出席したJICA 調査団は、ITPの協力打診に基づき第三国研修実施の可能性につき、その感触を探ることとなった。ITP並びに漁業省は積極的で、漁業大臣自ら実施協力要請を表明し、ITPもディジタル通信第三国研修を参考とし、具体的な研修実施案を上記調査団に提出してきた。また、時期同じくして、派遣されたプロジェクト協力の巡回指導ティームからも、ITPにおける技術移転について、ほぼ完了している旨報告がなされ、第三国研修実施の方向での検討が強まった。

このような状況の下で、本調査団はITPを取り巻く外国援助の動向に留意しながら研修実施の可能性を調査するため派遣された。

4　中南米地域における水産加工業

1　漁業の概要

南米大陸の東側を北上するフォークランド寒流、西側を北上するフンボルト寒流は、南下する南赤道流支流又は赤道反流とぶつかり合い或は湧昇流を生じ好漁場を形成している。また中米域では、カリフォルニア半島を南下するカリフォルニア寒流が北赤道流となることにより太平洋側に湧昇流を生じ、更にカリブ海及びメキシコ湾には南赤道流の一部が環流し、南北米大陸の河川が移送した栄養分を運搬する等好漁場を形成する等、世界でも有数な生産力の高い好漁場を形成している。

大西洋側では、アルゼンチン沖からブラジルに至る広大な大陸棚には底魚資源が豊富で、トロール漁業を主体に各種の沿岸・沖合漁業が盛んであり、また太平洋側では、いわし、アンチョビー資源が豊富で、まき網漁業を主体に各種の沿岸・沖合漁業が盛んである。

1981 年の中南米諸国の総漁獲量は 10,500 千トン程度で世界総漁獲量 76,773 千トンの 13.7 %を占めている。

国別漁獲量は、チリ：3,400千トン、ペルー：2750千トン、メキシコ：1565千トン及びブラジル：900 千トン等となっているが、この 4 か国で中南米総漁獲量の 82 %を占めている。

魚種別漁獲量は、いわし：3,500千トン、アンチョビー：1,970千トン、あじ：1,200千トン、にしん：640 千トン、たら類：470 千トン、にべ・ぐち類：200 千トン、たこ：210 千トン、かつお・まぐろ：110 千トン、さめ類：70 千トン、かき・いがい：70 千トン等となっており、これら 10 魚種で 8,440千トンで中南米総漁獲量の 80 %を占めている。

ちなみに、我国における漁獲量は 11,319 千トンで、魚種別では、いわし類：3,339千トン、たら類：1,698千トン、さば：908 千トン、まぐろ・かつお：680 千トン、いか：550 千トン等である。

2　水産加工業の概況

1981年における中南米諸国の水産加工品総生産量は 2,962千トンで世界総水産加工品生産量 27,536 千トンの 10.8 %を占めている。

国別生産量は、チリ：895 千トン、ペルー：781 千トン、メキシコ：363 千トン及びブラジル：218 千トン等となっており、この 4 か国で中南米総水産加工品生産量の 76.2 %を占めている。

製品別にみると、生鮮冷凍魚類：568 千トン、塩干燻魚類：87千トン、生鮮塩干燻介類：132千トン、缶詰：444 千トン、油脂：238 千トン及びミール 1,493 千トンとなっており、油脂とミールの割合は約 6 割を占めている。油脂及びミールの世界生産量比はそれぞれ 21.0 %及び 29.4 %と非常に高いシェアーを持っている。これは中南米海域が高い生産力を持っているため、いわ

し、アンチョビーの漁獲量がチリ、ペルー、メキシコ、エクアドル等で多いことによる。

製品別・国別でみると、生鮮冷凍魚類では、タラ類が主体をなしており、主生産国はアルゼンチン：146千トン、メキシコ：104千トン、ブラジル：72千トン及びウルグァイ：66千トン等である。

塩干燻魚類は中南米諸国の庶民の重要な蛋白食料となっており、主生産国はブラジル：26千トン、ペルー：17千トン、エクアドル：10千トン及びコロンビア：9千トン等である。

缶詰では、いわし類：274千トン、にしん：44千トン、かつお・まぐろ：39千トン、あじ：23千トン及びその他の魚介類缶詰：64千トンである。主要生産国は、ペルー：158千トン、メキシコ：81千トン、ブラジル：78千トン、エクアドル：38千トン及びチリ：29千トン等である。

更に缶詰について魚種別、国別でみるといわし類缶詰では、いわし缶詰は、ペルー：139千トン、メキシコ：47千トン、ブラジル：43千トン、チリ：17千トン、ヴェネズエラ：14千トンであり、アンチョビー缶詰はメキシコ：1千トンである。にしん缶詰はエクアドルが44千トン生産している。かつお・まぐろ缶詰は、メキシコ：20千トン、エクアドル：12千トン、コスタ・リカ及びアルゼンティンが夫々1千トンである。あじ缶詰は、チリ：10千トン、エクアドル：7千トン、ペルー6千トンであり、ボニート缶詰はペルーが3千トンである。

3　技術レベル

缶詰は保存食品であることから、その保存性と食品としての有用性が問題となる。長期間の保存に耐え得る製缶素材生産技術、製缶技術、原料鮮度保持技術、缶詰製造技術（調理技術、密封技術、殺菌技術、検査技術等）及び缶詰製造に用うる各種機械装置が調和をもって総合化されることにより、一定の規格の安全な食品が生産されることになる。

中南米諸国における缶詰生産量は444千トンであり、世界の缶詰総生産量の8.5％を占めているが、缶詰製造技術レベル及び缶詰製造機械設備は世界的水準に比べ劣っており、世界市場における評価はどちらかと言えば低い。

中南米諸国においては、国民への蛋白食料確保のため、漁業と水産工業の振興及び魚食の普及を図っているが、生鮮・冷凍の白身魚は高価であること及び缶詰食品のなじみが深いこと等から、今後、いわし、アンチョビー、あじ、さば等の低価格の缶詰の生産が期待されており、缶詰製造技術のレベルアップについては非常に意欲的であると言える。

塩干魚は中南米諸国における庶民の重要な保存蛋白食料であり、流通構造及び流通施設の不備をカバーする方法であるが、その製法は従前のままである。

4　問題点

中南米諸国の周辺海域は生産力に富んでおり、缶詰原料であるいわし類、あじ、さば及びかつお・まぐろ類等の魚介類は豊富であるところから、缶詰の生産を伸ばすことについては量的に問題は無い。品質のよい缶詰の生産を行うには鮮度の良い原料を確保することが、缶詰生産技術の向上と同様に不可欠である。従って加工技術面におけると同様、漁獲後における漁獲物の船内処理及び保蔵面における技術指導も必要である。

缶詰の消費傾向について我が国と比較して推測すれば次のとおりである。

当該年度の生産量に輸入量を加え輸出量を差し引いたものを国内消費量と仮定すれば、中南米諸国の国内消費量は315千トン以上であるが、日本においては159千トンであり、中南米諸国の方が日本の2倍の水産缶詰の消化力があり、重要な水産食品であるといえる。

5　将来の方向

海洋開発のため経済水域又は漁業水域を設定することは世界的に定着しているが、中南米においては、ペルー（1947年）、チリ（1953年）、エクアドル（1966年）、ウルグァイ（1969年）ブラジル（1970年）に領海200海里を実施した。また1975年から78年にかけて、その他の各国は200海里漁業水域又は200海里経済水域を設定し、これら水域内の鉱物資源、水産資源等の開発を図ってきている。特に、国民の動物性蛋白食料確保の観点から、水産資源の開発については意欲的であり、漁業と水産加工食品産業の振興と魚食の普及を図るための諸施策を講じてきている。缶詰は取扱の簡便な保存食品として、また国民の嗜好に合った食品として、各国は缶詰産業の振興に強い関心を示している。

5. ペルーにおける水産加工（第三国研修実施国としての適否）

1. 現　　　状

ペルー漁業省の統計から見たペルーの漁業は，過去10年間のあいだに漁獲量の減少という変化だけでなく，漁獲魚種構成の変化と，それに伴う加工品の変化が生じている。

即ち，ペルーの主要魚種であるアンチョビの漁獲量が1977年以降半減し，それに替ってイワシの漁獲量が増加している。

この魚獲魚種構成の変化に加え，ペルー政府の食用魚開発事業（漁業省令）により，ペルー沿岸において補獲されるイワシ，メルルーサー等が食用魚として位置付けられたこと等から，水産加工品もアンチョビを原料とした魚粉主体からイワシ等を原料とした缶詰や冷凍魚が増加してきている。

これら加工品は，生産量の50%以上が輸出されており，発展途上国特有の輸出依存型産業となっている。

2. 技術レベルと人材

日本政府によるペルー国への技術協力は，1975年4月以降JICAを通じて，専門家を派遣し約10年間ITPに対し技術指導を実施する他，日本の各種研究所等にペルーから研修員を受け入れ，技術研修を実施してきている。

ITPに対する本プロジェクトの技術移転はほぼ完了しており，その水準は大学講座に相当する高度なものである。

ペルーの技術習得者は，ITPの職員（カウンターパート）や帰国研修員等数多く存在している。

ITPは，FAOによる缶詰の研修会を既に経験しており，第三国研修の実施における技術，人材面での不安はないものと思われる。

また，ITPの製造プラント，分析機械器具類，施設の広さ等も研修実施の上において支障はないものと思われる。

なお，ペルー政府は，第三国研修を実施することにより，①ITPのprestigeを第三国（ラテンアメリカ）に高揚できること，②ラテンアメリカの水産加工に関する情報が得られること，③ラテンアメリカに合った製品開発について意見交換ができる等の利点があることから，第三国研修の開催には積極的である。

3. リマ市内に於ける水産加工品の価格，流通

リマ市内のマーケットには，缶詰や塩干品等の水産加工品が陳列されており，缶詰はいわ

し，まぐろ，さばの水煮及び油づけでペルー製品が主体であった。

リマ市内の小売価格調査結果は次表のとおりである。

リマ市における市販価格調査表　（A店のみ）

種　類	重量(g)	価　格（円）	種　類	価格（円/Kg）
まぐろ油づけ	170	233	ニワトリ一羽	700
〃	173	297	〃ブツ切り（骨付）	430
いわし油づけ	170	157	〃　（骨なし）	940
〃	170	120	豚ミンテ	790
いわし水煮	213	147	豚肉（ステーキ用）	1,100
〃	220	172	牛肉（　〃　）	1,150
さば油づけ	198	226	ベーコン	1,500

鮮魚の流通経路は下記のとおりである。

リマ市内の流通経路

水揚 → セリ市（仲買） → 中央市場（公営） → 中卸業者 → 地方市場 → 消費者

（注）①　地方市場は魚専門でなく野菜類と共に販売している。

②　リマ市内に魚屋は存在しない。

リマ市における主要魚食魚種は次のとおりである。

①　高級魚としては，コングリオ，ヒラメ，カレイ，ハタ（メロー），ニベ，アブラザメ

②　中級魚としては，コヒバリ（メダイ），カブリア（アイナメ）

ペルー政府は，魚食普及を図るため，ペルー市内を中心に約100ケ所に缶詰の特売店（無料）を設置している。

6. 水産加工センター（ITP）

1. 沿革と事業内容

ITPは，ペルー国の漁業5カ年計画（1971〜1975年）の重要施策である食用漁業開発計画に基づき，水産物の利用分野における技術の向上を図ることを目的として，首都リマ市郊外のカヤオ市に設立された。その業務内容は，①水産物の食用新製品の開発及び加工技術改善の研究，②水産物加工技術者の訓練，③国内，国外に対する水産物加工に関する協力，の3分野である。

上記①の分野を対象として昭和50年4月から討議議事録（R／D）に基づいて我が国はプロジェクト協力を開始した。昭和51年10月には協定に移行し，昭和55年10月までの4年間実施されたが，応用技術の指導を目的として，R／Dに基づき昭和57年10月までの2年間協力を延長した。

この間に，食品保存のための食品添加物が発ガン性の問題等により世界的に規制される趨勢となり，新しい食品保存技術（高温短時間殺菌；HTST）の移転及びHTST技術を用いたレトルトパウチ食品の市場流通性調査を行うことが必要となった。このため昭和57年8月，延長R／Dを締結し，更に同年10月から昭和59年10月までの2年間協力を行うこととした。

その間，我が国が行なった協力実績は下記のとおり。

年度	専門家派遣			研修員受入		機材供与		無償資金
	長期 人	短期 人	主要分野	人	主要分野	金額 千円	主要機材	千円
50	3	−	↑	4	視察・水産加工	59,850	冷凍機 水産加工設備	
51	9	−		3	水産加工	37,825	冷凍設備 化学実験機器	
52	9	−		6	視察・水産加工 化学分析・細菌検査	40,588	水産加工設備 化学実験機器	
53	10	2		2	水産加工	79,358	水産加工機器 マイクロバス	500,000
54	14	1		3	視察・水産加工	37,113	設備機材	
55	11	1		3	水産加工	120,351	水産加工機器 化学実験機器	
56	8	1		3	視察・水産加工	55,824	（同上）	
57	7	−		3	視察・水産加工	17,040	（同上部品）	
58	2	4	↓	4	水産加工他			

（注）水産無償　53年度　5億円（研究棟，管理棟，食堂）

2. 組 織，人 員

ＩＴＰの活動は施設の完成によって促進され，組織機構も充実した。別頁のとおり136名の職員によって水産加工に関する総合研究に大きな地位を占めるに至っている。日本側の協力分野は，派遣専門家の適切な指導等によって基礎技術の移転がほぼ完了し，中南米で最高の施設と最高の技術水準を持つ研究所になった。将来は中南米における水産加工研究の中心拠点となりうるものと思われる。

組織機構

ＩＴＰの職員数（1984年4月現在）

総員 136名	技術・研究部門 64名	研究員 36名 / 助手等 28名
	管理・企画部門 72名	

3. 予 算

中南米においては一般的なことではあるが，近年経済状況が悪化し，研究所の運営経費の不足により計画の達成，進捗に困難をきたす事が多くなった。現在まではプロジェクトからの財政的援助により成果を上げる事ができたが，今後，自力で更に発展をするためには，何らかの財政措置を講ずる必要がある。ただ第三国研修実施については日本側経費負担もあり，ＩＴＰからの直接のもちだしはＵＳ＄2000程度となる見込みで念出可能とＩＴＰ所長は約した。

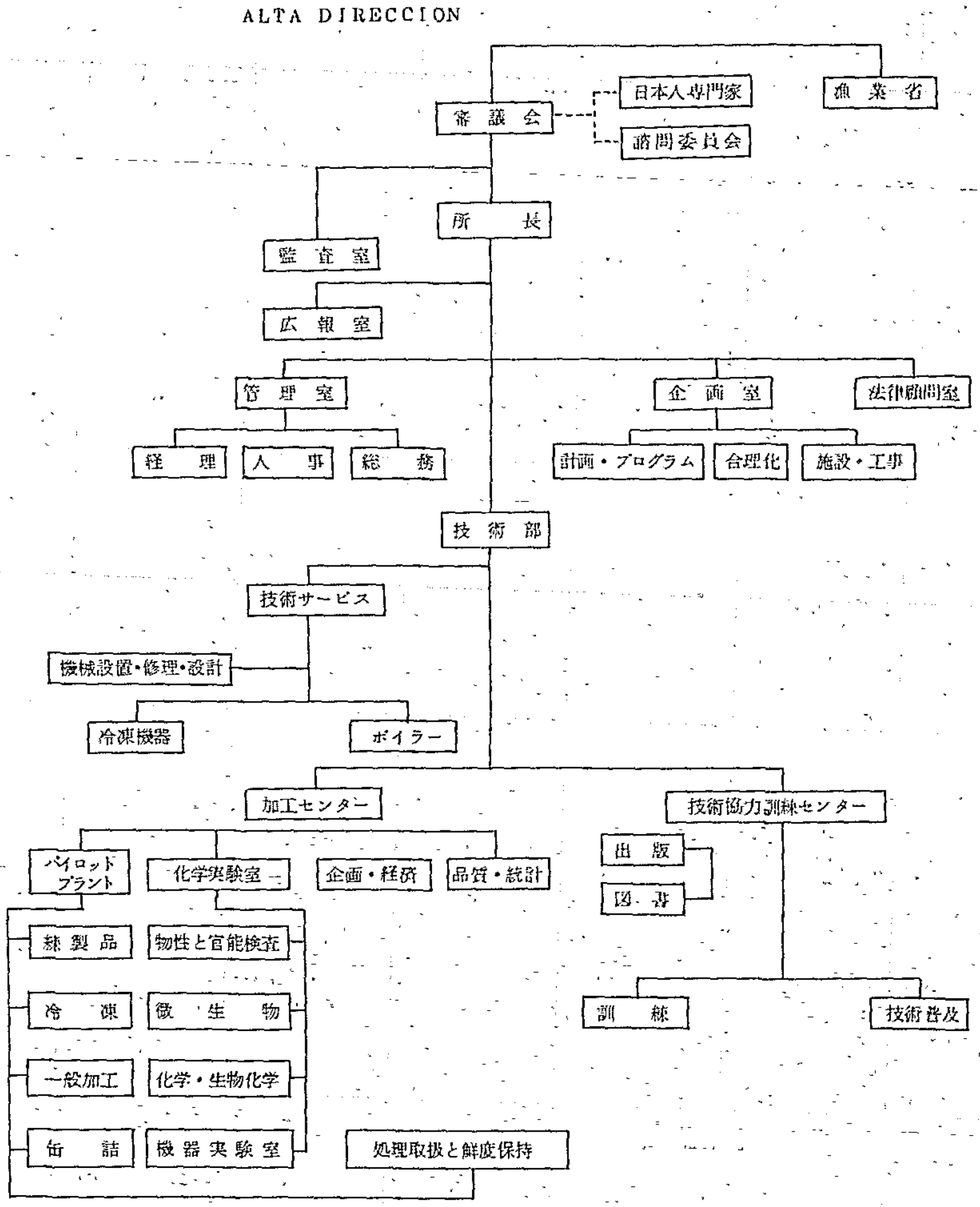
（会計年度1月～12月，金額単位；百万ソーレス）

	'82年	'83年	'84年
人件費	343	507	502
原料費等	0	56	158
その他サービス	3	75	131
公租公課，保険等	53	61	81
合計	399	699	872

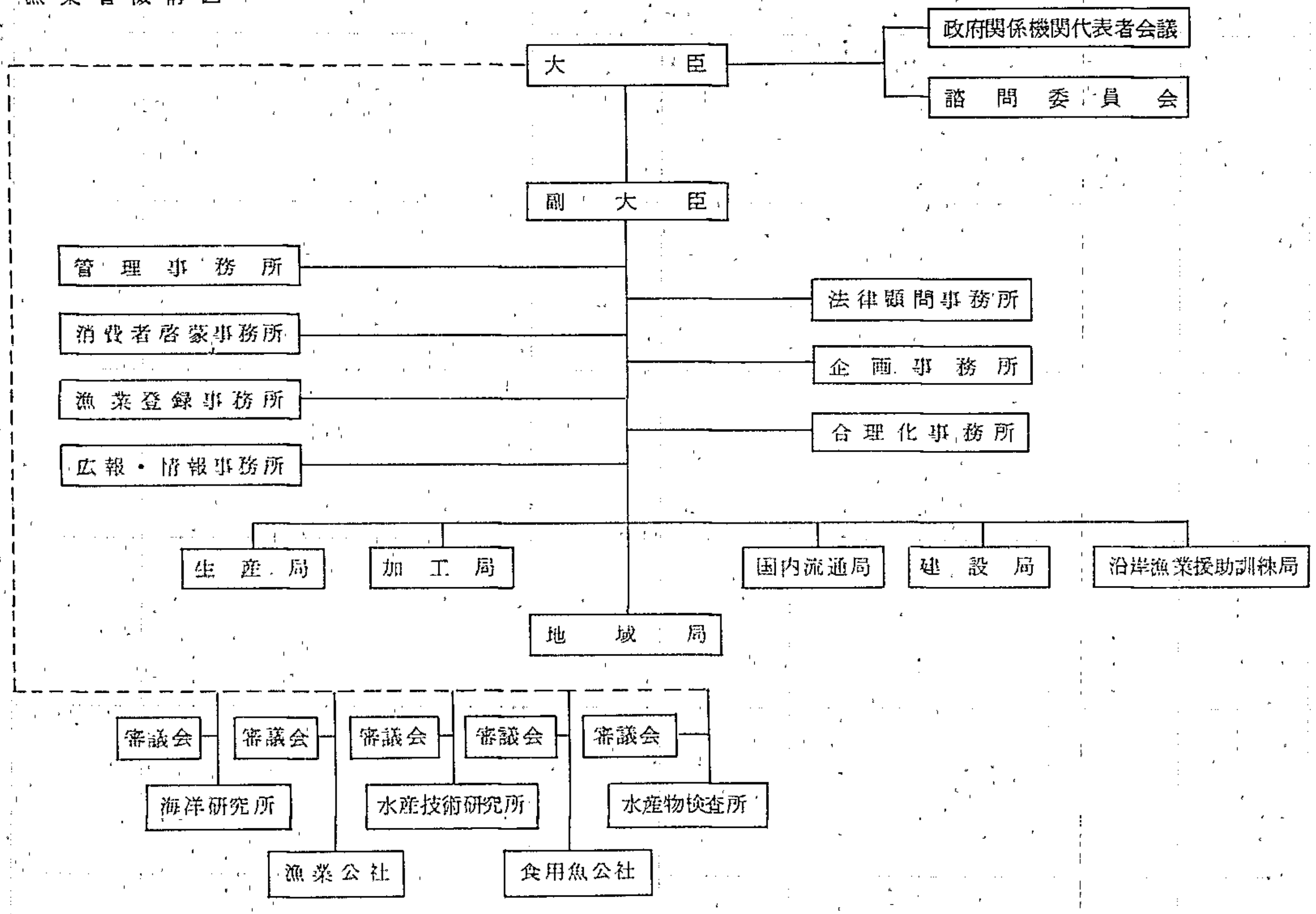
（参考） ソーレス（ＳＬ）対ＵＳドルレート

	予算要求時	予算執行時
'82年	500ＳＬ／ＵＳ＄	720ＳＬ／ＵＳ＄
'83年	850ＳＬ／ＵＳ＄	1,600ＳＬ／ＵＳ＄
'84年		2,770ＳＬ／ＵＳ＄

ペルー水産技術研究所（ＩＴＰの組織および機構）



漁業省機構図


大臣
政府関係機関代表者会議
諮問委員会
副大臣
管理事務所
消費者啓蒙事務所
漁業登録事務所
広報・情報事務所
法律顧問事務所
企画事務所
合理化事務所
生産局
加工局
国内流通局
建設局
沿岸漁業援助訓練局
地域局
審議会
審議会
審議会
審議会
審議会
海洋研究所
水産技術研究所
水産物検査所
漁業公社
食用魚公社

4. 施　　設

Su ubicación es precisamente en la Zona industrial de Oquendo, aledaño al frigorífico Pesquero Zonal Lima Callao (EPSEP) y ocupa un área de 28, 548 mts 2.

El edificio existente consta de los siguientes pabellones:

Pabellón A.–Edificio administrativo（事務局）

Pabellón B.–Edificio Plantas Piloto.（実験プラント）

Pabellón C.–Edificio destinado al comedor（食堂・医務室）

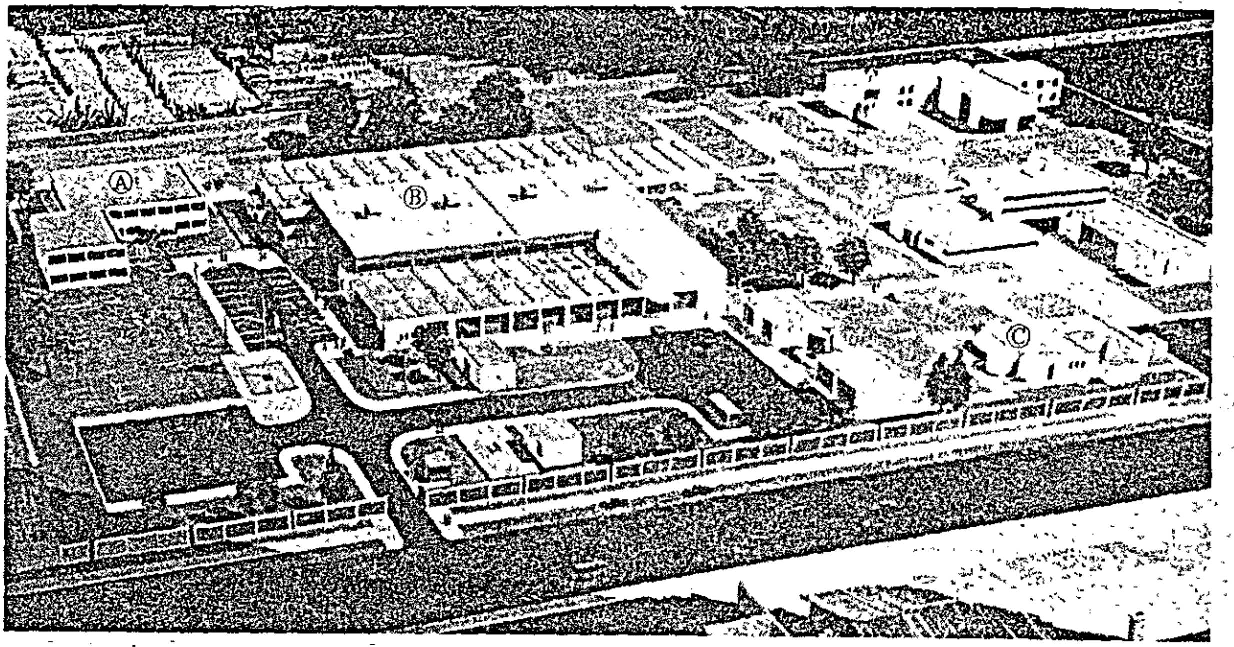
Pabellón D.–Cuarto de bombas

Pabellón E.–Sub-estación

Pabellón F.–Cuarto de calderos

Pabellón G.–Garage

Pabellón H.–Caseta de control



7　研修実施案

今年二月，プロジェクト・チーム・リーダー会議に出席した調査団に提出された第三国研修実施案を"たたき台"とし，ITP側の自主性を尊重しながら協議を行なった。

協議内容はDOCUMENTO DE DISCUSSIONのとおりであるが，ITP関係者，並びに日本人長期専門家は，三名の短期専門家派遣を前提に研修実施案を練っており缶詰と一般加工の2コースを計画していた。

しかし，当方は専門家派遣数は二名で対応する方針でこの旨宜しく説明したところ，ITP関係者はこれを了承，既作成の実施案を再検討することになった。その結果，初回の研修でもあり，確実性をもたせるためにも無理は避け，缶詰1コースで実施計画することになった。これに伴ない，割当国についても漁獲量の少ないボリビア，パラグアイは外された。

DOCUMENTO DE DISCUSSIONESの要旨

1. コース名　水産加工技術国際研修コース

2. 目的　ラ米諸国の漁業の発展における，水産加工技術の応用に必要な知識，技術を附与する。

3. 期間　1984年11月5日～1984年12月7日

4. 研修カリキュラム　ANNEX 1.のとおり

5. 割当国　アルゼンティン，ブラジル，コロンビア，コスタ・リカ，チリ，エクアドル，エル・サルヴァドル，メキシコ，パナマ，ウルグアイ，ヴェネズエラ　計11ケ国

6. 研修員数　上記第三国より16名，ペルーより6名，計22名

7. 参加資格
   (1) 水産加工に係る知識，技術を自国で移転できる水産分野の技師若しくは同程度の者
   (2) 水産部門で三年以上の実務経験を有する大卒若しくは同程度の者
   (3) 西語の堪能な者
   (4) 本コースに参加するに充分健康な者

8. 応募手続
   (1) 1984年8月20日迄に応募国は公のルートを通してペルー共和国に要請書を提出する。
   (2) 1984年9月20日迄にペルー共和国は応募国へ受入能否を通知する。

9. 講師
   (1) 水産加工センター（ITP）は同センターの可能な限りの講師を配置する。
   (2) 日本政府は研修講師として二名の短期専門家を派遣する。
   (3) ペルー共和国は上記専門家要請のためA－1フォームを日本政府に提出する。

10. 両国政府の分担
   1. ペルー共和国政府
      a. プログラム策定
      b. G 1 作成
      c. G 1 配布
      d. A 1 フォームの提出
      e. 講師の配置
      f. 研修施設，宿泊施設の手配
      g.h. 研修員の選考

i　選考の通知

j　銀行口座開設

k　研修員の来日，帰国に係る航空券及び研修旅行の手配

l　研修員の空港送迎

m　日本政府負担経費以外に必要となる経費の負担

n　終了証書作成

o　研修報告書提出

p　その他研修実施に係る手配

2.　日本政府

a　第三国研修実施経費　13,140千円

受入諸費　9,142千円　（￥230／US＄）
研修諸費　3,998千円

b　二名の短期専門家の派遣

11. 経理手続

1.　ペルー政府は銀行口座を開設し，その旨研修開始60日前までに経費見積り書をJICAリマ事務所に提出する。

2.　JICAは上記見積書接受後30日以内に査定のうえ経費を送金する。

3.　ITPは入金確認後リマ事務所に受領証を提出する。

4.　ITPはコース終了後30日以内に精算書を提出する。

5　残額が生じた場合はJICAに返納する。受入諸費の流用はできない。

6.　ITPは証憑書類を保管する。

第三国研修カリキュラム（缶詰）

年月日	項目	
59 11. 5	開講式	オリエンテーション，ITP施設の説明 必要用具等の手渡
6	カントリーレポート	1人10～15分程度
7	魚類死後の生物的化学変化	死後硬直，変敗等
	魚肉たん白の変性	熱及び酸等
8	水産物の汚染と中毒及び品質評価	重金属，毒魚，鮮度判定等
	実習プランの説明	プログラム，グループ分
9	化学分析，細菌検査実習	酸化，衛生物（大腸菌等）等
12	水産缶詰概論	
	二重巻締機の特色と操作理論	
13	二重巻締機の操作及び調整実習	
14	缶詰の加熱処理とF値の理論	効果的殺菌温度態
15	市場見学及び官能的品質評価	中央市場での鮮度の官能検査と化学分析結果との照合
16	缶詰工場及び漁港見学	ピスコ漁港，マリンビーフ工場見学
19	食品工場の衛生管理	使用用水の品質 原料の取り扱い，作業員の服装，工場内の清ソー等
	缶詰原料の前処理	〃 ，解体処理煮熟等前処理について 煮熟等前処理について
20	缶詰製造実習	主に殺菌技術（レトルトの扱い）
21	〃	トマト煮缶詰製造
22	〃	貝類缶詰の製造
		水産練製品概論（講議）
23	缶詰の品質検査法	開缶時，内容物，密封等
	食品検査所及び缶詰工場見学	
26	水産物の酸化，製造の技術的問題	原料及び製品の酸化と品質について
	缶詰の開缶検査実習	研修生が製造した製品について密封，内容物等について評価
27	HTST機による食品製造	レトルト食品製造概論
	細菌検査実習	11月9日細菌培養結果
28	HTSTによる食品加工実習	レトルト食品製造実習

	30	チンボテ缶詰工場見学	
12	3	水産加工技術に関するトピックス	
	4	〃	
	5	レポート作成	様式を示し実施
	6	研修に関する意見交換	総合ディスカッションにより研修の補完とする
	7	閉　講　式	

8. 総　　括

今回のペルー第三国研修（水産加工）事前調査団は，ペルー滞在中に漁業省，企画庁，ITP，ITP運営審議会（Consejo），ペルー日本大使館，JICAリマ事務所及びJICA派遣専門家の各関係者と協議の上，DOCUMENTO DE DISCUSIONES（別添参考資料）に署名の交換を行った。

1. 署名に至る経緯

DOCUMENTOに署名を行うまでにペルー側各関係機関と協議を行なったところ，その概要は以下の通り。

1） 漁業省

ペルー側出席者

• Tsmael Benavides Ferreyero	漁業大臣
• Luis Felipe Raffo Canepa	Consejo議長
• Ricardo Inoue	ITP所長
• Ricardo Kishimoto	〃　技術部長

この席で漁業大臣は，これまでの日本の援助について厚く感謝し，今後共，引続き日本の援助を期待していることを述べた。

ITPに対する日本以外の諸外国からの援助については，英国，西独及びFAOとがあるが，英国に関しては，同国からの回答がペルー側の要請した協力内容と異なってきたため企画庁でストップし，西独に関しては100万マルクの援助計画の回答を得ているが，ペルー側は総費用の40%負担を義務付けられているので，現在の逼迫した財政状態では受入れは不可能である。受入れ可能なのはFAOからの援助であるが，現在進展はしてない。以上ITP所長他より聴聴したがITPと他の先進国との協力について漁業大臣から言及はなかった。

いずれにしても，ITPに対する日本の援助が終了するについて，引続き日本からの援助を期待すると共に，第三国研修（水産加工）の援助については深く感謝する。
この研修プログラムはペルーとしても是非成功させたいので，援助をお願いしたいと同大臣は述べた。

Consejo議長も同様な趣旨を述べると共に，第三国研修の運営方法の二，三の問題について調査団に質問を行った。

2） 企画庁

ペルー側出席者：

• Adela Solis La Hoz	経済企画庁

・Ricardo Inoue　　　　　　　　　　ITP所長

・Ricardo Kishimoto　　　　　　　　〃　技術部長

企画庁側の発言では，ITPに対する企画庁の位置付けは次のとおり。ITPで立案したプランは，漁業省を経て企画庁に挙げられる。企画庁においては立案・審議　決定を行う権限はなく，専ら省庁間の調整を行ない実際は各省庁よりの文書の登記を行うに止まる。

この企画庁側の発言では，ITPにおける日本の援助終了後の運営プランについては未だ提出されていない。また，西独の援助についてのシモムラ議長の回答が漁業省に提出されたにも拘ず，漁業省からは本件に関する回答は未だ企画庁に提出されてない由。

3) Consejo 及び ITP

協議はITP会議室にて行われた。

ペルー側出席者：

Eduardo Pastor Rodriguez	Consejo 副議長
Shirasaka	Consejo 委員
Inoue	ITP所長（Consejo 委員）
Kishimoto	〃 技術部長

この席上，ペルー側は下記の事項について述べた。

a) Consejo は議長以下総員7名によって運営されている。

b) Consejo はITPの運営について審議を行うが，将来は漁業省の影響を受けない独立機関にすることが望ましい。

c) ITPは水産食品加工に関して，ラテンアメリの中心的役割を果さねばならない。事実，ラテンアメリカ内でのいくつかの報告書に，ITPにおける練製品が採り上げられており，これは日本の技術であって，練製品は重視されている。従って，今後共日本の技術援助は必要である。また，ラテンアメリカにITPを通じて技術移転をして行く考えである。

d) ペルー国内，特に沿岸漁民に加工（一般）の技術を普及する必要がある。

e) 第三国研修（水産加工）は日本より受けた技術をラテンアメリカに移転し，これによりペルーの技術を appeal することが出来る。このことは，日本の技術の appeal につながる問題である。

f) この第三国研修は是非長い期間行いたい。

g) 水産加工に関して，日本以外の援助を受入れる場合，これが第三国研修の開催を阻害要因になることはあり得ない。

h) 第三国研修は日本・ペルー2国間の合意により実施されるものであるから，政権が替わっても変更はあり得ない。この事は，ITPは10年間日本の援助を受けて来たが，そ

の間，数次の政権が替っても，今日まで継続していることによって証明されている。

i) ITPに対する日本の援助が終了する10月以降の運営計画については，4月下旬または5月上旬頃までにITP及びConsejoとで協議の上，立案する予定である。

以上の発言がペルー側よりなされた。

4) ITP

ペルー側出席者：Inoue所長，Kishimoto部長，職員3名，第三国研修の実施，運営に関して協議を行った。

a) 日本より短期専門家の派遣が2名（内1名は滞在中の長倉専門家；ペルー側は3名を希望していた）なので，ペルー側で当初計画していた加工一般及び缶詰の2コースを変更し，ITP研修員の希望でもあり，かつラテンアメリカ諸国でneedsの高い缶詰コース1つに絞りたい。

b) 開催期間，研修員受入れ数に変更はない（DOCUMENTO参照）。

c) 研修内容，運営方法等については別項に掲る通りである（DOCUMENTO参照）。

上記に述べたような協議をペルー側と調査団との間で行った結果，別項に示すDOCUMENTOに署名を行ったものである。

2. 「第三国研修」を取巻く諸情勢

ペルー側は，我々調査団はR／Dに署名のために来たものと信じていた。しかし，「事前調査団」であることを告げると，驚きと同時に大きな失望の意を示した。ITPの日本人専門家達も同様な反応であった。

そこで調査団は，第三国研修を実施するに際し，継続させる上に阻害する要因，特に，日本以外の外国の援助の導入による影響，政権の動向，水産加工技術に関してペルー周辺諸国の必要度等について調査する目的であることを述べ，協議を開始するに至った。

1) ITPに対する日本を除く諸外国の援助

ITPより英，西独及びFAOに援助要請が出された経緯については先の「ペルー水産加工センター巡回指導チーム報告書」に既に述べてあるのであるが，その現状はITP所長他が調査団に述べた（8－1項）の様に受入れ見込みがあるのはFAOのみである。

ペルーの財政的逼迫は周知の通りで，因みに，ITPの今年度（1～12月）の予算は，要求額2,322百万ソーレルに対して決定額は872百万ソーレルで，実に要求額のほぼ1/3という厳しさである。

従って，西ドイツの援助による分担金40万マルクの出資は不可能であることは推定される。

残るFAOからの援助を如何にするかは5月上旬頃までには立案される見込みである。但

しこの援助は1回限り，期間は3か月間のみと決ってしてITPにとって魅力あるものではない。

従って，ITPに対する諸外国の介入については，その可能性は少ないと本調査団は判断する。

2) 人事の更迭

ITPの審議会委員は漁業大臣によって任命される。現大統領はAP党に属し，任期は明年1985年7月26日までである。ここで反対派のPPC党は今年4月11日AP党に対し次期改選までの間協力を申し出ているので，この間政治的には安定するとの見通しが樹てられるに至っている。

しかしながら今年4月10日アリアッギ氏（元外務大臣）が首相に就任するに伴い，外務，通産，司法，文部の4大臣が更迭され，全17閣僚のうち4人が替った。

漁業大臣が更迭された場合，Consejo委員は一応辞表を提出する建前になっている。

上層部の異動は他に波及することが大きい。

さらに，派閥による抗争は無視することが出来ない。この問題については前記報告書に記載されているが，漁業大臣と親交の厚いConsejo議長Ing Raffo（同じくドイツ系）はInoue所長（日系）の退陣を期待しているといわれている。しかし，Inoue所長は日本の10年に及ぶITP援助の成果を高く評価し且つ，日本の援助による第三国研修を成功させるためにも現在の地位を守るよう努める趣である。

9. 結　　語

水産に関する第三国研修は，環境条件が類似した地域をブロック単位にして，その地域内で技術的レベルが高く，かつ，指導的役割を果せる基盤をもった国を中心に運営されることが希ましい。

この条件から観た場合，ペルーにおける水産加工の第三国研修は，日本の技術援助が9ケ年に亘って実施され，その施設並びに技術レベルと研究スタッフ等の諸条件はラテンアメリカ内において指導的地位を占めていることは明らかである。

さらに，ITPは満足出来る技術的条件以外に運営組織の分野についてもすでにFAO主催による水産加工のseminarを開催した経験を備えていることである。しかし，ペルーについて第三国研修を実施する場合政変，派閥抗争によって，漁業大臣並びに審議会委員の更迭が行われることは充分予測されるところである。

この人事の更迭は，「ペルー水産加工センター」プロジェクトが過去9年間実施している間に数次の更迭が行われたが，実質的阻害によって中断されることはなくプロジェクトは完了するところとなっている。従って，R／D署名後はそのR／D内容を一応忠実に遵守して来たと言える。第三国研修についても同様な姿勢で臨んで来ることは充分理解されるところである。このことはConsejo 副議長 Ing Pastorが繰返し強く述べていた。

また漁業大臣，Consejo及びITPの主導権を持った人々の人脈系類が日・独系である点気にならなくもない。この2系統には確執がある趣で，日本がITPより完全撤退するのであれば，いずれは西独の援助の導入は，何等かの方法によって将来再燃し得ることがあるかも知れぬという予測はなりたつ。

しかしながら日本が9年間に亘ってITPに援助を行い，ペルーの地に「水産加工」の芽を播き，その集大成を第三国研修によってラテンアメリカ諸国に示すことは，ペルーにとって極めて意義深いことであると共に，技術移転を行うことによってラテンアメリカ諸国の水産加工技術のレベルアップに作用し，この第三国研修を実施することの意義は極めて多大なものがある。

この水産加工の第三国研修を開始させるに最も適した時期は，「水産加工センター」プロジェクトが終了した時点である。即ち，水産加工の第三国研修の実施は，日本が10年間ITPを援助して来た結果の総括であり，ペルー側よりの熱意ある要請に応えるべきであろう。

別 添 参 考 資 料

協議録（Documento de Discusiones）

DOCUMENTO DE DISCUSIONES ENTRE EL GRUPO DE TRABAJO ENVIADO POR EL GOBIERNO DEL JAPON PARA REALIZAR ESTUDIOS PRELIMINARES Y LAS AUTORIDADES PERTINENTES DE LA REPUBLICA DEL PERU SOBRE EL PROGRAMA DE CAPACITACION PARA TERCEROS PAISES EN EL CAMPO DE LA TECNOLOGIA DEL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PESQUEROS

El Grupo de Trabajo enviado por el Gobierno del Japón para realizar Estudios Preliminares (de aqui en adelante denominado "El Grupo"), organizada por la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (de aqui en adelante denominada "JICA") y encabezada por el Sr. KEISHIRO MORI, visitó la República del Perú del 08 al 13 de Abril de 1984, con el propósito de realizar estudios preliminares y efectuar discusiones sobre la posibilidad de organizar el Programa de Capacitación para Terceros Países en el campo de la Tecnología de Procesamiento de Productos Pesqueros (de aqui en adelante denominado "El Programa"), apoyado por el Gobierno del Japón dentro del esquema de Cooperación Técnica.

Durante su permanencia en la República del Perú, se llevaron a cabo una serie de discusiones con las autoridades pertinentes del Gobierno de la República del Perú.

Como resultado de los estudios y las discusiones, el Grupo y las autoridades pertinentes del Gobierno de la República del Perú llegaron a un entendimiento previo en el marco de la implementación del Programa mencionado en los documentos adjuntados.

Lima, Perú 12 de Abril 1984.

SR. KEISHIRO MORI
Jefe del Grupo
Japonés de Estudios Preliminares

ING. EDUARDO PASTOR RODRIGUEZ
Vice- Presidente del
Consejo Directivo del "ITP"

ING. RICARDO INOUYE INOUYE
Director Ejecutivo del
Instituto Tecnológico Pesquero
del Perú

DOCUMENTO ADJUNTO

Los Gobiernos del Japón y de la República del Perú cooperarán mutuamente para la implementación del Programa de Capacitación de Terceros Países (de aquí en adelante denominado el "PROGRAMA") en el campo de la Tecnología de Procesamiento de Productos Pesqueros que ejecutará el Instituto Tecnológico Pesquero del Perú (de aquí en adelante denominado ITP).

El Programa será dirigido por el Gobierno de la República del Perú con el apoyo del Gobierno del Japón bajo su esquema de Cooperación Técnica. El Programa será realizado una vez por año a partir de Abril de 1984 (Año Fiscal Japonés), estando sujeto su ejecución a Acuerdo entre las autoridades correspondientes de ambos Gobiernos.

El Programa será realizado, de acuerdo con los artículos siguientes :

1. TITULO

El Programa será titulado "CURSO INTERNACIONAL DE CAPACITACION SOBRE TECNOLOGIA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PESQUEROS" (de aquí en adelante denominado "Curso").

2. PROPOSITO

El propósito del Programa consiste en proporcionar a los participantes de países Latinoamericanos el conocimiento y la técnica necesarios para la aplicación de la Tecnología de Procesamiento de Productos Pesqueros en el desarrollo pesquero en los respectivos países participantes.

3. DURACION

El Primer Curso será realizado del 05 de Noviembre al 07 de Diciembre de 1984.

4. CONTENIDO DEL PROGRAMA

Se adjunta el Plan Curricular Tentativo del Curso en el Anexo 1.

...

5. PAISES PARTICIPANTES

Los países siguientes están invitados a nominar postulantes :

Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica, Chile, Ecuador, El Salvador, México, Panamá, Uruguay y Venezuela.

6. NUMERO DE PARTICIPANTES

El número de participantes de los países indicados en el punto anterior será de dieciseís (16), el de la República del Perú será de seis (6).

7. REQUISITOS DE LOS POSTULANTES

Los postulantes al Curso deben satisfacer los siguientes requisitos :

7.1 Ser Ingenieros y Profesionales equivalentes en el campo de la Pesquería y capaces de transmitir el conocimiento y la técnica de la Tecnología de Procesamiento en sus países de origen.

7.2 Tener Grado Universitario o equivalente, con experiencia práctica de más de 3 años en servicios de pesquería.

7.3 Tener buen dominio, escrito y hablado, del español.

7.4 Gozar de buena salud para participar en el Curso.

8. PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCION

8.1 Los países invitados que se indica en el punto 5. y que deseen nominar postulantes para el Curso deben llenar cinco (5) copias de la solicitud de Aplicación y entregarlas a la República del Perú a través de los canales oficiales respectivos antes del 20 de Agosto de 1984.

8.2 El Gobierno de la República del Perú, informará al Gobierno solicitante antes del 20 de Setiembre de 1984 sí sus nominados han sido aceptados para el Curso.

9. PROFESORES/INSTRUCTORES

9.1 El ITP designará su personal de profesores/instructores para el Curso en el mayor número posible.

...

...

9.2 A pedido del Gobierno de la República del Perú, el Gobierno del Japón enviará por corto plazo dos (2) expertos bajo su Programa de Asignación de Expertos con el própósito de que puedan asesorar y guiar al personal del ITP y dar conferencias sobre Tecnología de Procesamiento de Productos Pesqueros.

9.3 El Gobierno de la República del Perú gestionará ante el Gobierno del Japón, el formulario A-1, solicitando los Expertos mencionados en el punto 9.2, luego de aprobado el "PROGRAMA".

10. COMPROMISOS DE AMBOS GOBIERNOS

Para la preparación y realización del Curso, ambos Gobiernos asumirán los siguientes compromisos:

10.1 Gobierno de la República del Perú :

a. Formulación del Programa
b. Preparación e impresión de la información general.
c. Difusión de los folletos de información general sobre el Curso a los países participantes.
d. Gestionar mediante los canales oficiales la solicitud de Expertos Japoneses indicados en el item 9.3
e. Selección de los expositores/instructores.
f. Preparación de ambientes requeridos para el desarrollo del Curso y alojamiento de los participantes.
g. Recibir y tramitar los formularios de inscripción de los países participantes.
h. Selección de los postulantes.
i. Notificar el resultado de la selección de participantes de los Gobiernos respectivos y a la Embajada del Japón en el Perú.
j. Apertura de una Cuenta Bancaria exclusiva para el Curso.
k. Arreglo de los viajes internacionales de los participantes y de las excursiones locales de estudio.
l. Recepción y despedida de los participantes en el Aeropuerto.
m. Cubrir los gastos adicionales necesarios para realizar el Curso, que no sean financiados por el Gobierno del Japón.

...

n. Emitir los Certificados de Capacitación respectivos.

o. Presentar el Informe del Curso a la Embajada del Japón en el Perú.

p. Coordinar cualquier otro asunto relacionado con el Curso con las instancias pertinentes.

10.2 Gobierno del Japón :

a. Correr con los gastos siguientes para el Curso :

I. Gastos que incluyen las tarifas de pasajes aéreos internacionales en clase económica, alojamiento, viático y seguro médico para los participantes no peruanos. (Anexo III).

II. Gastos que incluyen lo necesario para que el ITP conduzca el Curso, tales como honorarios de expositores externos, reuniones, materiales didácticos, materiales, reproducción de impresos, excursiones de estudio y servicios de secretaría.(Anexo III).

b. Envio de 2(dos) Expertos de Corto Plazo para el Curso.

11. PROCEDIMIENTO DE FINANCIAMIENTO

La financiación de los gastos del "PROGRAMA" por parte del Gobierno del Japón se realizará según el procedimiento siguiente:

11.1 El Gobierno Peruano presentará a la Oficina Representativa de JICA en el Perú, un presupuesto estimado de los gastos a ser solventados por el Gobierno del Japón, especificando la cuenta bancaria oficial, el nombre del tenedor de la cuenta y el nombre del banco.

Esta información es necesaria ser remitida con 60 (sesenta) días de anticipación previa a la iniciación del Curso.

11.2 JICA evaluará el monto establecido en el presupuesto estimado y dentro de los treinta (30) días de recibido dicho presupuesto, remitirá a la cuenta designada la cantidad requerida para los gastos.

11.3 Al confirmar el recibo del giro, el ITP presentará a la Oficina Representaria de JICA en el Perú un recibo por el monto total del giro.

11.4 ITP presentará a la Oficina Representativa de JICA en el Perú una relación de gastos dentro de los treinta (30) - días posteriores a la finalización del Curso.

11.5 En caso de existir un monto no utilizado en la relación arriba mencionada, el ITP reembolsará dicho monto a la - Oficina Representativa de JICA en el Perú.

El monto destinado para pasajes aéreos, alojamiento y - viáticos de los postulantes no podrá ser utilizados para otros fines.

11.6 El ITP pondrá a disposición de la Oficina Representativa de JICA en el Perú todos los recibos y otros documentos que certifiquen los gastos declarados en el punto 11.4

12. PROGRAMA DE IMPLEMENTACION

Se adjunta los siguientes anexos :

ANEXO I. Plan curricular tentativo del Curso.
ANEXO II Cronograma de Implementación del Curso
ANEXO III Presupuesto Estimado
ANEXO IV. Lista de Participantes.

ANEXO I   PLAN CURRICULAR TENTATIVO DEL CURSO

PRODUCTOS ENLATADOS

Lunes 5 de Noviembre

09.00 - 12.00	Orientación a los participantes
13.30 - 16.00	Inauguración oficial del curso

Martes 6 de Noviembre

09.00 - 12.30	Exposición de los participantes sobre la situación pesquera en sus respectivos países.
13.30 - 16.30	Continuación

Miércoles 7 de Noviembre

09.00 - 12.30	Cambios bioquímicos en el pescado - Rigor mortis. Deterioro del pescado
13.30 - 16.30	Proteínas de pescado.- Desnaturalización por calor

Jueves 8 de Noviembre

09.00 - 12.30	Intoxicaciones y contaminantes en productos pesqueros.

	Evaluación de calidad de los productos pesqueros: organolépticos, químicos y microbiológicos.
13.30 - 16.30	Plan de prácticas

Viernes 9 de Noviembre

09.00 - 12.30	Trabajos prácticos de Laboratorio
13.30 - 16.30	Trabajos prácticos de Laboratorio

Lunes 12 de Noviembre

09.00 - 12.30	Procesamiento general de productos pesqueros enlatados. Sellado de envases. Equipo
13.30 - 16.30	Evaluación y control del doble cierre

Martes 13 de Noviembre

09.00 - 12.30	Práctica de evaluación del doble cierre
13.30 - 16.30	Práctica de calibración y ajuste de máquina selladora.

Miércoles 14 de Noviembre

09.00 - 12.30	Tratamiento térmico en alimentos enlatados
13.30 - 16.30	Cálculo del procesamiento térmico. Métodos

Jueves 15 de Noviembre

07.00 - 12.30	Visita Mercado Mayorista Pesquero de Lima Evaluación de calidad pescado fresco. T.P.Z. Callao.
13.30 - 16.30	Práctica de evaluación físico - organoléptica de pescado fresco y congelado.

Viernes 16 de Noviembre

07.00 - 18.00	Visita de estudio al Complejo Pesquero La Puntilla. Planta Piloto de " Marine Beef " Desembarcadero artesanal de San Andrés Ciudad de Pisco.- Departamento de Ica

Lunes 19 de Noviembre

09.00 - 12.30	Higiene en Planta Procesadora de Alimentos Calidad de agua utilizada en procesamiento de alimentos

13.30 - 16.30 | Práctica de Pre-tratamiento de Materia Prima.- Cocción de pescado

Martes 20 de Noviembre

09.00 - 12.30 | Práctica de procesamiento de conservas de pescado (Tipo sólido, grated en aceite vegetal)
Limpieza de pescado cocido,envasado,sellado.

13.30 - 16.30 | Esterilizado. (Envase 1/2 Lb. Tuna)

Miércoles 21 de Noviembre

09.00 - 12.30 | Práctica de procesamiento de conservas de pescado (salsa de tomate al natural) (Ense 1 Lb. Tall).

13.30 - 16.30

Jueves 22 de Noviembre

09.00 - 12.30 | Práctica de procesamiento de conservas de mariscos: Pasta de pescado (Envase 1/2 Lb. Tuna ó 1 Lb. Tall).

13.30 - 16.30

Viernes 23 de Noviembre

09.00 - 12.30	Inspección de calidad de productos pesqueros
13.30 - 16.30	Visita a CERPER y Planta Conservera Callao

Lunes 26 de Noviembre

09.00 - 12.30	Oxidación de Productos Pesqueros Problemas tecnológicos en conservas de pescado y mariscos.
13.30 - 16.30	Práctica de inspección de calidad de las conservas elaboradas

Martes 27 de Noviembre

09.00 - 12.30	Procesamiento de alimentos en retorta HTST
13.30 - 16.30	Práctica en Laboratorio

Miércoles 28 de Noviembre

09.00 - 12.30	Práctica en procesamiento de alimentos retorta HTST

13.30 - 16.30

Jueves 29 de Noviembre

Visita de estudio al Complejo Pesquero de Samanco.

Viernes 30 de Noviembre

Visita a Plantas Conserveras de Chimbote

Mari

#e

Lunes 3 de Diciembre

09:00 - 12.30	Tópicos especiales sobre Tecnología Pesquera
13.30 - 16.30	"

Martes 4 de Diciembre

09.00 - 12.30	"
13.30 - 16.30	"

Miércoles 5 de Diciembre

09.00 - 12.30	Preparación de informes de los participantes
13.30 - 16.30	Preparación de informes de los participantes.

Jueves 6 de Diciembre

09.00 - 12.30	Discusión de informes del contenido del curso y de su administración.
13.30 - 16.30	Evaluación

Viernes 7 de Diciembre

09.00 - 12.30	Conclusiones y recomendaciones
13.30 - 16.30	Ceremonia de clausura Entrega de diplomas

INSTRUCTORES

ING. OSCAR LI ELIAS

ING. JUAN ROCHABRUM DIAZ

ING. RICARDO PINEDA CUBILLAS

ING. EDGAR RADO

DR. GUY CARBAJAL

DRA. ANGELICA WAKAO

ING. RODOLFO VICETTI

ING. MELBA PASOS

ANEXO II

CRONOGRAMA DE IMPLEMENTACION DEL CURSO

Mes	Parte Peruana	Parte Japonesa
Mayo 1984	. Firma de Acta de Discusiones. . Remisión de Formato A-1	. Firma de Acta de Discusiones. . Reclutamiento de Expertos.
Junio 1984	. Distribución del G.I.	
Agosto 1984	. Fecha final de recepción de documento de aplicación.	
Setiembre	. Notificación de aceptación . Remisión de la cuenta de gastos estimados. . Apertura de cuenta en el Banco.	
Octubre		. Remisión de Gastos . Salida de Expertos.
Noviembre	. Ejecución de Curso	
Enero 1985	. Remisión de relación de cuentas. . Remisión de Informe del Curso.	

ANEXO III:

PRESUPUESTO ESTIMADO PARA LA IMPLEMENTACION DEL CURSO INTERNACIONAL PARA TERCEROS PAISES EN EL CAMPO DE TECNOLOGIA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PESQUEROS

CONTENIDO	COSTO UNITARIO U.S. DOLARES	COSTO TOTAL U.S. DOLARES
I. Partidas para pasajes aéreos, viaticos, alojamiento, seguro médico.		
1 Pasajes aéreos.		14,464.66

		Número	Monto
Argentina	885.72	2	1,771.44
Brazil	1,263.24	2	2,526.48
Colombia	654.40	1	654.40
Costa Rica	956.90	1	956.90
Chile	689.49	2	1,378.98
Ecuador	441.44	2	882.88
El Salvador	1,214.84	2	2,429.68
México	1,194.06	1	1,194.06
Panamá	787.50	1	787.50
Uruguay	840.74	1	840.74
Venezuela	1,041.60	1	1,041.60

Incluído los impuestos

CONTENIDO	COSTO UNITARIO U.S. DOLARES	COSTO TOTAL U.S. DOLARES
2 Viáticos	$18 x 16 personas x 35 días.	10,080
3 Alojamientos	$25 x 16 personas x 34 días.	13,600
4 Seguro Médico	$100 x 16 personas	1,600
SUB TOTAL		39,744.66

CONTENIDO	COSTO UNITARIO U.S. DOLARES	COSTO TOTAL U.S. DOLARES
II. Partidas para la implementación del Curso.		
1. Viaje de estudio	1) viático $15 x 3 días x 14 personas. 2) Alojamiento $20 x 1día x 14 personas. 3) Renta de autobus $800 x 3 días.	3,310
2. Personal de apoyo	Una Secretaria	200
3. Transporte	Renta de microbús : $50 x 22 días x 2	2,200
4. Atenciones y agasajos	1) Bienvenida : $6 x 60 personas. 2) Coordinación : $5 x 15 personas x 2 3) Entremes $1 x 30 personas x 20.días. 4) Evaluación $3 x 40 personas. 5) Despedida $10 x 70 personas.	1,930
5. Materiales	1) Materiales didácticos $ 5500 2) Artículos de Oficina $ 750 3) Materiales para prácticas. $ 3190 4) Otros $ 300	9,740
SUB TOTAL		17,380
GASTO TOTAL		57,124.66

ANEXO IV. Lista de Participantes

- ING. ROBERTO SHIRASAKA KANNO (Miembro del Consejo Directivo del ITP)

Observador

Eco. ADELA SOLIS LA HOZ (Instituto Nacional de Planificación INAP).

JICA

LIE