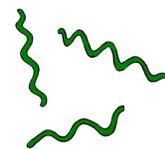




Boletín DIRECCIÓN DE ACUICULTURA

*DIRECCIÓN NACIONAL DE PLANIFICACIÓN PESQUERA  
SUBSECRETARIA DE PESCA Y ACUICULTURA DE LA NACIÓN*

Año 2013 - Ediciones: Marzo - Agosto - Diciembre





**Incorporación de nuevos ítems en la Web institucional de la Dirección**

<http://www.minagri.gov.ar/site/pesca/acuicultura/index.php>

Se han confeccionado tres nuevos ítems en nuestra Web institucional, cuyo contenido informativo, se encuentra a su disposición... **VISÍTELA!**

<p><b>ACUICULTURA</b></p> <p><b>CULTIVOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Especies</li> <li>Conocimientos previos</li> <li>Otros sistemas</li> <li>Acuicultura marina</li> </ul> <p><b>NORMATIVA</b></p> <p><b>CENADAC</b></p> <p><b>PUBLICACIONES</b></p> <p><b>PROYECTOS EN MARCHA</b></p> <p><b>ACTIVIDADES DE LA COPESCAALC Y RAA</b></p> <p><b>PEA 2</b></p> <p><b>ZONIFICACIÓN EN ACUICULTURA</b></p> <p><b>INFORMACIÓN PROVEEDORES</b></p> <p><b>PREPARACIONES CULINARIAS</b></p> <p><b>DIFUSIÓN Y PROMOCIÓN</b></p> <p><b>MESA OSTRÍCOLA</b></p> <p><b>LINKS DE INTERES</b></p> <p><b>BOLETÍN INSTITUCIONAL</b></p> <p>Dirección de Acuicultura Paseo Colón 982</p> <p>00 54 11 4349-2313 00 54 11 4349-2321</p>	<p><b>MESA OSTRÍCOLA</b></p> <p><b>Apoyo a la Ostricultura</b> Informe acerca del apoyo brindado por el MAGYP desde su Subsecretaría de Pesca y Acuicultura y su área de Acuicultura al "Proyecto Ostra", el cual tiene como objetivo la explotación de los actuales bancos de dicho molusco bivalvo, a partir de su extracción y/o cultivo.</p> <p><b>Moluscos Bivalvos Mesa Ostrícola</b> El día 19 de Septiembre de 2012, en el ámbito del MAGYP, se efectuó un encuentro que abordó las diversas temáticas acerca del cultivo de estos organismos. En el mismo, se contó con la presencia del Señor Subsecretario de Pesca y Acuicultura de la Nación, Dr. N. Miguel Bustamante, la Dirección de Acuicultura, referentes del SENASA, provincia de Buenos Aires e Intendencia de Carmen de Patagones, CRIAR, CONICET, así como productores de ostras, entre otras entidades y funcionarios.</p> <p><b>Proyecto de vigilancia de enfermedades de moluscos bivalvos en la ostra cóncava en Bahía Anegada Provincia de Buenos Aires</b> El presente documento resulta ser un compendio informativo acerca del plan de vigilancia de enfermedades de declaración obligatoria e importancia epidemiológica de moluscos bivalvos en poblaciones de ostra cóncava (<i>Crassostrea gigas</i>) en Bahía Anegada, Prov. de Buenos Aires. El mismo se enmarca dentro de las acciones que se llevan en conjunto por el Acuerdo de Cooperación Técnica firmado entre la Ex Secretaria de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos, hoy el MAGYP y el SENASA.</p>
<p><b>LINKS DE INTERES</b></p>	<p><b>Links Institucionales - Provincias Argentinas</b> La DIRECCIÓN DE ACUICULTURA le brinda una nómina de links institucionales, correspondientes a las distintas Provincias Argentinas. Es así que podrá acceder a casillas de correo electrónico y direcciones web de cada Ministerio de Producción, Secretaría o Subsecretaría según corresponda.</p> <p><b>Otros Links Institucionales</b> Mediante el presente podrá acceder a las direcciones web de instituciones sean o no descentralizadas del MAGYP.</p>
<p><b>BOLETÍN INSTITUCIONAL</b></p>	<p><b>BOLETÍN INSTITUCIONAL DIR. ACUICULTURA</b></p> <p><b>BOLETIN DE LA DIRECCIÓN DE ACUICULTURA</b></p> <p>A continuación se detallan las diversas ediciones del Boletín institucional de la DIRECCIÓN DE ACUICULTURA. El mismo expone las diferentes actividades y acciones que se realizaron en cada año. La Publicación del mismo se hará en forma cuatrimestral.</p> <p>▼ 2013</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Boletín Dirección de Acuicultura Edición Marzo 2013</li> </ul> <p>▼ 2012</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Boletín Dirección de Acuicultura Edición Septiembre 2012</li> </ul>

### ❖ Acuicultura dijo presente en Tecnópolis 2013

En el marco de la muestra emplazada en más de 50 hectáreas en Villa Martelli (Prov. Buenos Aires), denominada Tecnópolis 2013 y bajo la consigna “*El desafío del conocimiento*”, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación (MAGYP) contó con un atractivo predio y estructuras, en el cual se hizo presente Acuicultura, en el sector 4, a través de la Dirección de Acuicultura del MAGYP y entre sus miembros se contó con la presencia de la Dra. Laura Luchini, Msc. Gustavo Wicki, Lic. Ciro Guillermo Negri, Lic. Marianela Vila y el Sr. Federico Ramagnano.

En el mencionado sector, acuicultura presentó un sistema de cultivo por recirculación con la especie Trucha Arco Iris, así como un equipo completo y en funcionamiento de acuaponía, el que contempla las especies truchas Arco Iris y Carassius (ornamental), así como vegetales tales como plantas de lechuga, menta, etc.



## ❖ Jornada de trabajo en el ámbito de las acciones del convenio MAGyP – UNDAV

A fines del año 2012, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación (MAGyP), representado por su Ministro, Sr. Norberto Yauhar y la Universidad Nacional de Avellaneda, representada por su Rector, Ing. Jorge Calzoni, firmaron un Convenio de Cooperación Técnica, con la finalidad de trabajar en forma conjunta y coordinada, sobre proyectos en áreas de mutuo interés por medio de la Dirección de Acuicultura de la Dirección Nacional de Planificación Pesquera perteneciente a la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura del MAGyP. Como consecuencia de dicho marco de institucionalidad, el lunes 17 de junio de 2013, en la sede universitaria de la localidad de Piñeyro, partido de Avellaneda, se llevó a cabo una exitosa jornada de trabajo, la cual consistió en la puesta en sociedad de los conocimientos relacionados a la acuicultura y aportes que el sector brinda al país. La misma, se realizó con el fin de desarrollar actividades que apunten a generar herramientas para el Sector Acuícola Argentino. Para ello, la jornada contó con la presencia de la Directora de Acuicultura de la Nación, Dra. Laura LUCHINI y del Responsable de las Áreas de Vinculación y Comunicación Institucional, así como Marketing y Desarrollo de Agregado de Valor de la Dirección, Lic. Ciro Guillermo NEGRI. Esta actividad se diseñó para alumnos iniciales y avanzados, así como docentes de la Tecnicatura en Diseño de Marcas y Envases y Autoridades de la UNDAV. De esta manera, la disertación fue una de las primeras acciones de identificación, selección y desarrollo, así como también la cooperación y colaboración en la organización y difusión a través de distintas actividades como eventos, publicaciones, entre otros. Asimismo, generar los mecanismos necesarios para la producción de información que esté dirigida a actuales y potenciales productores y servicios de acuicultura, contribuyendo al acercamiento recíproco y al desarrollo socio-económico, productivo y comercial, tanto a nivel local, regional y nacional en el marco de las competencias de la UNDAV.



## ❖ Pesca y Acuicultura del MAGyP, presente en AGROACTIVA 2013

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación (MAGyP) se “trasladó al campo”, a través de su imponente presencia en la muestra **Agroactiva 2013**, que fue realizada entre el 12 y 15 de Junio en el km. 386 de la Ruta Nacional N° 9, en Cañada de Gómez, Prov. de Santa Fe.

Es así que el stand resultó ser una réplica muy bien lograda de la fachada del edificio del MAGyP, ubicada en un predio de 9.600 m<sup>2</sup>, donde se encontraron dos divisiones centrales, una que condensaba las diferentes áreas de la cartera agropecuaria (agricultura, ganadería, pesca y acuicultura, lechería, financiamiento, agricultura familiar, economías regionales e institucional); y la otra donde se aglutinaron los organismos pertenecientes al Ministerio, tales como el Instituto Nacional de Semillas (INASE), Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y Unidad de Cambio Rural (UCAR) del Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP).

En dicha muestra, la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, con la representación del Lic. Ciro Guillermo NEGRI y el Sr. Federico RAMAGNANO, contó en lo institucional con un convocante y adecuado material gráfico y audiovisual, puesto en sociedad mediante un atrayente y confortable stand de asesoramiento y difusión de sus actividades, programas y líneas de acción, por el cual transitaban centenares de personas relacionadas directa e indirectamente al sector de la pesca y la acuicultura.



### ❖ Nueva Red de Fortalecimiento de la Acuicultura- REFACUA.

A mediados del pasado mes de mayo, se realizó en el Instituto de Biotecnología de ROSARIO y mediante invitación del CONICET, una reunión preliminar para avanzar en la formación de una “RED de FORTALECIMIENTO de la ACUICULTURA”. En la misma se dieron cita alrededor de 20 investigadores, técnicos y productores, junto a representantes de las provincias de regiones que están actualmente avanzando aceleradamente gracias al apoyo de sus respectivos gobiernos. Así por ejemplo, asistió el Coordinador del Cluster Acuícola del NEA, que es apoyado desde el Gobierno Nacional y por el propio MAGyP, se hicieron presentes, la Directora de Acuicultura del Ministerio, Dra. Laura LUCHINI y el Jefe de la Delegación del Centro Nacional de Desarrollo Acuícola –CENADAC, Msc. Gustavo WICKI. La reunión se extendió por dos días, el primero de ellos destinado a un importante intercambio de opiniones respecto del avance de la acuicultura y acerca de las dificultades encontradas sobre varios aspectos relevantes para el desarrollo de la misma; mientras que en el segundo día, los asistentes se reunieron en grupos para definir puntos importantes a desarrollar, así como posibles aportes a realizar desde sus entidades y su propia participación, enfocando los problemas determinados con una visión productivista; con la clara intención de colaborar en el avance de la actividad. Por su parte, la representante del CONICET explicó a los presentes el aporte que esa institución realizaría una vez que sea aceptada la mencionada Red, conformándose además, la Comisión Redactora y la Comisión de Asesoramiento respectiva. El MAGyP aportará a la REFACUA, tanto desde su Dirección de Acuicultura como desde su Delegación del CENADAC, los resultados de las investigaciones aplicadas que desarrolla con continuidad en su campus y laboratorios; así como la participación de interesados que desde la RED, puedan ser incluidos en su Programa de Capacitación Anual o bien dentro de Talleres ad hoc que se realicen.





### ❖ Producción acuícola por técnica de “Rotación de cultivo de ARROZ - PECES”.

Los datos más antiguos que mencionan el empleo de campos de arroz para el cultivo de peces, provienen de China, la que posee una larga historia en esta práctica. Tal es así que, fue siempre la principal cosecha en ese país en términos de área y producción. Los registros arqueológicos sugieren que estos cultivos se iniciaron durante la dinastía Wei (220-265 DC). Los peces mayormente cultivados eran las carpas (común, dorada, herbívora y plateada). La investigación formal, comenzó sin embargo, en el siglo XD, en la provincia de Jiangsu, también con carpas. Las carpas plateadas durante el período de crecimiento del arroz, aumentaban su peso 50 veces, y la carpa común, unas 20 veces. A partir de 1949 estos cultivos se desarrollaron rápidamente, sumando demás especies de bagres, tilapia y otras. A fines de la década del '80, se cosecharon 800 mil hectáreas con una producción media de 133 kg/ha de peces y en las áreas más importantes, se alcanzaron los 15.000 kg/ha de arroz, acompañado de 1500 kg/ha de peces. Esto hizo incrementar notablemente la renta de las familias productoras y la mejora del cultivo de peces y arroz en conjunto. Existen dos formas básicas de producción de “arroz-peces”, ya que ambos comparten el agua: 1) la rotación arroz-peces y 2) el cultivo en conjunto, denominado co-cultivo arroz-peces. La rotación, consiste en el cultivo del arroz durante una estación y el de peces en la estación siguiente (a la manera en que Estados Unidos efectuó en varios de sus Estados, con su channel catfish). En general se enfatiza la producción de arroz y a su vez, los peces mejoran el crecimiento de las plantas, al ciclo siguiente. En Argentina, una empresa arrocera, situada en el norte de la provincia del Chaco (en las cercanías de la localidad de La Leonesa), inició hace muy poco tiempo y por primera vez en el país, una explotación utilizando el sistema de “rotación arroz-peces” empleando como especie al pacú en su engorde. Este producto ya fue introducido al mercado argentino (alcanzando inclusive, actualmente, al mercado de ciudades patagónicas) desde hace años, a partir de la principal empresa productora. El mercado argentino es un buen receptor del pacú y los consumidores están acostumbrados a piezas grandes, con una mínima de 1,2 Kg a las cosechas, o aún de mayor peso (acceden también a filetes, trozos, nuggets, etc.). La especie muestra un excelente crecimiento en sistema semi-intensivo en estanques excavados, con oferta diaria de balanceado de un 32% de proteína en engorde final y con prácticamente, un sencillo manejo de su producción, aportando una cosecha de 3 ton/ha en el sistema mencionado. La empresa apunta así, a unas 400 hectáreas de cultivo y ha dejado de lado el empleo de los usuales agroquímicos en los campos utilizados para esta rotación tan interesante y rentable. A partir del aumento del producto en el mercado interno y dado la competitividad que se iniciará, los productores deberán comenzar a pensar seriamente en pacú de menor talla a la cosecha, así como a su exportación hacia otros países.



### ❖ Profesionales y técnicos argentinos, se capacitan en acuicultura en la República Popular China

Según la Organización Mundial de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), hacia el año 2025 la población mundial será de alrededor de 8.000 millones de habitantes y a raíz de distintas estimaciones respecto al crecimiento futuro de la actividad y en base a un consumo promedio mundial de 22 Kg./persona/año, resultarían necesarias más de 160 millones de toneladas solamente del producto “pescado”, que en parte deberán provenir de cultivo. Ahora bien, la carne de pescado es la más consumida en el mundo, aunque en Argentina es de menor ingesta que la vacuna, la aviar y la porcina. Nuestro país posee diversos climas, aguas dulces y marinas abundantes y de calidad, así como zonas con diferentes aptitudes para desarrollo de la acuicultura, sea de consumo o como ornamento (acuarismo), disponibilidad y calidad de insumos y subproductos. Por ello, la gestión de la acuicultura para abastecer de esta carne resulta de importancia, ya que constituye fuentes de proteínas de alta calidad, minerales, vitaminas, ácidos grasos omega 3 y 6 y presentan un bajo contenido en grasas saturadas. Por lo tanto, en el plano nacional, los Subsecretarios del MAGyP, Dr. Miguel Bustamante y el Ing. Oscar Solís, junto a profesionales y técnicos del sector público (técnicos acuicultores, ingenieros en alimentos, agrónomos, veterinarios y otros vinculados al sector de la pesca y acuicultura, directa o indirectamente), participaron en China, con el objeto de capacitarse visitando distintos Centros de Extensión en varias ciudades de ese país, para adquirir conocimientos en la materia, sobre todo en producción de agua dulce y también marina. Esto les permitirá, entre otros aspectos, conocer más de cerca el trabajo a realizar, la eficiencia y la diversificación de la producción para distintos productores/emprendedores de diversas zonas de la Argentina.



### ❖ Taller sobre Producción y Extracción de Moluscos Bivalvos

La Dirección de Acuicultura de la Nación desarrolló en San Antonio Oeste, Río Negro, un taller destinado a la capacitación en “Buenas Prácticas y Clasificación de Zonas Productivas de Moluscos Bivalvos” para extractores/potenciales productores. El mismo, fue realizado en la Universidad Nacional del Comahue y asistieron funcionarios provinciales, municipales, pescadores y comercializadores de distintos productos. Como expositores actuaron la Lic. Marcela Álvarez y el Sr. Mauro Ferino de la Dirección de Acuicultura, junto al representante del SENASA Dr. Fabián Ballesteros, Coordinador General de la Dirección de Inocuidad de Productos de la Pesca y Acuicultura, dependiente del SENASA.



### ❖ Taller Integral de Cultivo de Moluscos Bivalvos

Este Taller fue brindado entre el 1° y el 4 de julio de 2013 por la Red de Fortalecimiento para la Maricultura Costera Patagónica y contó con el auspicio de la Subsecretaría de Ciencia y Tecnología de Puerto Madryn, y la Dirección de Acuicultura de la Nación. Fue llevado a cabo en el Centro Nacional Patagónico – CENPAT-CONICET, abordando diversas temáticas: generalidades de los moluscos, etapas y sistemas de cultivo en mar, legislación, gestión sanitaria, procesamiento, comercialización y fuentes de financiamiento disponibles actualmente. Además, se incluyó el desarrollo de prácticas, tales como armado de colectores, distintos tipos de fondeos y cuerdas de cultivo; así como observaciones macroscópicas y microscópicas de la anatomía, y morfología de las especies cultivadas, incluyendo las especies fitoplancitónicas productoras de toxinas. También se realizó una visita a la Planta de Procesamiento Pesquero “Greciamar” para conocer los registros documentales, requisitos sanitarios, flujogramas para moluscos; así como los controles y actividades que se realizan en dicha empresa. El Taller fue impartido por las docentes Lic. Cecilia Castaños y Lic. Myriam Elvira de UTN-FRCh y Lab. CRIAR-IBMPAS y UNCOMA, respectivamente, Lic. Marcela Alvarez (Dirección de Acuicultura-MINAGRI), los Med. Vet. César Gentile y Mariana Reussi de UTN-FRCh, Ing. Diana Bohn (UTN-FRCh y SCTeIP del Chubut) y Ocenog. Viviana Sastre (Sub. Sec. de Pesca del Chubut y UNPSJB, Sede Trelew). Además participó el Téc. Acuarista Mariano Moris (CENPAT-CONICET). El Taller fue destinado a los permisionarios de la Comunidad del Riacho San José, potenciales maricultores de Rawson, personal técnico de la Sec. de Prod y Medio Ambiente de dicha localidad, personal técnico de la Subse de Pesca de Chubut, integrantes de la Escuela Municipal de Pesca "Juan Demonte", y becarios y alumnos del Cenpat y de la UTN-FRCh.



### Breves:

#### ❖ Los hogares españoles consumen 43 kilogramos de pescado al año

Los hogares españoles poseen una gran ingesta de pescado con un consumo de 43 kilogramos de productos del mar al año, frente a los 18 kilogramos de media europea, lo que confirma una demanda estable en el sector. No obstante, sólo se consumen 2,4 veces de las 14 posibilidades, entre almuerzos y cenas, que brinda la semana, según un informe de la consultora Kantar Worldpanel, presentado en el marco del Congreso AECOC de Productos del Mar. Ángels Segura, responsable del área de Productos del Mar de AECOC, asegura que el 61,7% de los encuestados afirma que compra habitualmente estos productos en el supermercado. Asimismo, prevalece la confianza del consumidor en el servicio de mostrador, ya que un 61,2% afirma que se siente más satisfecho cuando es atendido por una persona que conoce los productos frescos. Además, José González, de la empresa Bacalao Giraldo, explica cómo añadir valor acercándose al consumidor a través de la innovación, la calidad y la comunicación de las propiedades saludables de los productos del mar.

<http://www.financialfood.es/default.aspx?where=5&id=1&n=13375>

❖ **Hito histórico mundial: la producción de acuicultura superó la producción de ganado vacuno en el mundo**

Por primera vez en la historia moderna, la producción de peces cultivados en el mundo superó la producción de carne vacuna. La brecha se amplió en 2012, con una producción de acuicultura que alcanzó un récord de 66 millones de toneladas (sin contar las plantas acuáticas o algas), en comparación con la producción de carne de vacuna de 63 millones de toneladas. En 2013 puede llegar a ser el primer año en que la gente ingiera más pescado procedente de cultivo. Más que un cruce de líneas, estas tendencias ilustran la última etapa de un cambio histórico en la producción de alimentos; un cambio que en su esencia significa una historia de los límites naturales.



[http://rnia.produce.gob.pe/index.php?option=com\\_content&view=article&id=202:acuiculturavsvacuno&catid=22:actividades&Itemid=76](http://rnia.produce.gob.pe/index.php?option=com_content&view=article&id=202:acuiculturavsvacuno&catid=22:actividades&Itemid=76)

❖ **Adaptan lagunas naturales para la cría del pacú en el NEA**

Investigadores de la Universidad Nacional del Nordeste (UNNE) adecuaron una laguna natural para la cría del Pacú en el marco de un proyecto donde, además de trabajar en estanques construidos especialmente para el cultivo de peces, se pretende aprovechar ambientes naturales adaptándolos para realizar piscicultura.



<http://acuiculturaenargentina.blogspot.com.ar/2013/06/noticias-del-nea-adaptan-lagunas.html>

❖ **Trabajo conjunto en Piscicultura**

El gobierno de Chubut, inauguró instalaciones y la puesta en funcionamiento de una nueva estación de piscicultura en la localidad de “Lagunita Salada”, dentro de los programas de desarrollo social como herramienta educativa y de producción.



<http://acuiculturaenargentina.blogspot.com.ar/2013/04/chubut-piscicultura-para.html>

❖ **Exponen distintos cortes de pescados originados en cultivo para la gastronomía**

Con el objetivo de mostrar los distintos cortes y productos que se pueden lograr de la piscicultura, se llevó a cabo un encuentro destinado a los chefs y encargados de cocina de las empresas que operan en la gastronomía posadeña y sur de Misiones.



<http://acuiculturaenargentina.blogspot.com.ar/2013/04/chubut-piscicultura-para.html>

❖ **Emprendimiento acuícola en el Municipio de la Paz, Prov. Entre Ríos.**

Se inauguró un emprendimiento acuícola de cría de Surubí y Dorado gracias al trabajo conjunto entre la provincia y el mencionado municipio.

<http://acuiculturaenargentina.blogspot.com.ar/2013/04/chubut-piscicultura-para.html>





## Tartaletas de Amur para copetín

### Ingredientes

- 1 kg tartaletas de hojaldre

#### Para el Relleno

- 500 g carne de Amur sin piel, sin espina y molida
- 500 g queso roquefort
- 200 g crema de leche
- Aceitunas descarozadas
- Sal a gusto



Tiempo de preparación: aproximadamente 45 min

### Preparación

1. Poner en el horno la fuente que contiene la carne de Amur y envolver la misma en papel aluminio.
2. Cortar en trozos finos el queso roquefort, las aceitunas y colocar en un bol.
3. Una vez ya cocida la carne de Amur, agregarla sobre el queso roquefort y las aceitunas.
4. Luego mezclar bien el contenido del bol y dejar enfriar.
5. Posteriormente agregar la crema de leche y mezclar hasta lograr la consistencia deseada.
6. Rellenar las tartaletas
7. Por último colocar en platos y servir.



www.recetasde.net

*A disfrutar!*

## Escabeche de Surubí

### Ingredientes

- 1 kg Surubí
- Harina c/n
- Grasa para freír c/n
- Sal
- Pimienta



#### Para el Escabeche

- 2 cebollas
- 2 Cebollas de verdeo
- 3 Zanahorias
- 2 Dientes de ajo
- 1 cucharada Sal gruesa
- Laurel
- Vino Blanco (opcional)
- 2 tazas vinagre
- 2 tazas de aceite
- 1 taza de agua
- Limón c/n

Tiempo de Preparación aproximadamente 45 min

### Preparación

1. Cortar el pescado en cubos y condimentar con la sal, la pimienta, pasar por la harina y colocar en un recipiente.
2. Freír el pescado en grasa unos minutos.
3. Dejarlo reposar.
4. Colocar en otro recipiente las cebollas, las cebollas de verdeo cortadas en rodajas muy finas, así como las zanahorias.
5. Luego agregar sal, los dientes de ajo cortados por la mitad, la pimienta, el laurel, el vino, el aceite y el agua.
6. Juntar los recipientes y mezclar el contenido.
7. Luego cocinar tapado, a fuego lento.
8. Por último servir en platos.



*A disfrutar!*

## Links de interés

- ❖ Consejo Federal Pesquero: [www.cfp.gob.ar](http://www.cfp.gob.ar)
- ❖ INIDEP: [www.inidep.edu.ar](http://www.inidep.edu.ar)
- ❖ SENASA: [www.senasa.gov.ar](http://www.senasa.gov.ar)
- ❖ FAO: [www.fao.org](http://www.fao.org)
- ❖ Comisión Técnica Mixta del Frente Marítimo: [www.ctmfm.org](http://www.ctmfm.org)
- ❖ Prefectura Naval Argentina: [www.prefecturanaval.gov.ar](http://www.prefecturanaval.gov.ar)
- ❖ Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable: [www.ambiente.gov.ar](http://www.ambiente.gov.ar)
- ❖ Asociación Argentina de Acuicultura: [www.acuicultura.org.ar](http://www.acuicultura.org.ar)
- ❖ CONICET: [www.conicet.gov.ar](http://www.conicet.gov.ar)
- ❖ PROSAP: [www.prosap.gov.ar](http://www.prosap.gov.ar)
- ❖ Red de Acuicultura de las Américas (RAA): [www.racua.org](http://www.racua.org)
- ❖ Clúster Acuícola del NEA: [www.clusteracuicola.net](http://www.clusteracuicola.net)
- ❖ Ministerio de Economía y Finanzas Públicas: [www.mecon.gov.ar](http://www.mecon.gov.ar)



**Encuétranos en:**

**Av. Paseo Colón 982 (CP: 1063), Piso 1, Anexo Pesca  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires**

**Visítenos en:**

**<http://www.minagri.gob.ar/site/pesca/acuicultura/index.php>**

**Consúltenos en:**

**[acuicultura@minagri.gob.ar](mailto:acuicultura@minagri.gob.ar)**

**(011) 4349-2321/2973/2313**

