

Boletín Institucional

DIRECCIÓN DE ACUICULTURA

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

AÑO **2014**

Ediciones: Marzo – Agosto - Diciembre

El sector acuícola busca reforzar sus políticas de desarrollo para consolidar su producción y promover la acuicultura sustentable.

El MAGyP, trabaja en un **Plan Estratégico (PEA) 2020** "*De las Metas a las políticas*", para el desarrollo del sector acuícola, que propone revisar lo avanzado en materia de planificación.

Las principales metas planteadas en la jornada realizada en la sede de la cartera agropecuaria nacional fueron, entre otras: Capacitar anualmente a un mínimo de 40 personas); incrementar la difusión a través de presencia en ferias/exposiciones y charlas relacionadas con el sector, entrega de folletos, manuales y artículos en diferentes revistas; continuar con el asesoramiento que sea requerido por las provincias, productores actuales y potenciales y por último, el desarrollo y adaptación de tecnologías para cultivo de diferentes especies de clima subtropical y templado, continental y marítimo.

Continuar con el desarrollo de la "Marca Acuicultura", proseguir aumentando la información a través de la WEB, y difusión por medio del Boletín y el OVA trimestral; proceder además, al desarrollo de los proyectos presentados a UCAR/BID.

La Jornada contó con la presencia del Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, (Dr. Gabriel DELGADO), el Subsecretario de Pesca y Acuicultura (Dr. Miguel BUSTAMANTE), la Directora de Acuicultura (Dra. Laura LUCHINI), el coordinador del PEA, (Ing. José Luis PEREZ), como también con la participación de otros funcionarios, productores, técnicos y autoridades de las provincias del NOA, NEA, Centro y Patagonia del país, sumado a representantes de universidades, miembros del INTA, SENASA, MINCyT y CONICET, entre otros.



Vinculación Institucional, Capacitación y Asesoramiento para el Desarrollo de la Acuicultura Nacional y Provincial

La Dirección de Acuicultura durante el mes de Septiembre, a través del Mg. Ciro Guillermo NEGRI y Lic. Marianela Nazaret VILA, brindó dos seminarios y un taller en la Universidad Nacional de Jujuy y realizaron visitas a 2 establecimientos existentes en las provincias de Jujuy y La Rioja. Además, durante el mes de Noviembre, realizaron reuniones con funcionarios provinciales y departamentales y productores en las provincias de San Juan y Mendoza.

Su visita y asistencia a los criaderos fue con motivo de ofrecer oportunidades, conocimientos y aportes a principales objetivos y líneas de acción acerca de la "**Marca Acuicultura**". Asimismo, durante estos encuentros se tomó contacto con varios proyectos, información, demandas e inquietudes, para aumentar y diversificar la producción en dichas provincias. Asimismo, se realizó un relevamiento de datos, a través de la respuesta de los pertinentes cuestionarios desarrollados para productores/comercializadores y consumidores.

Se comprobó que en determinadas zonas de estas provincias, existe un franco potencial para el aumento y desarrollo de la actividad acuícola, ya que poseen distintas fuentes de abastecimiento de agua (de vertiente, surgente y de pozo) dependiendo de cada una en particular, cuyas nacientes en general corresponde a la fusión de hielos cordilleranos y perforaciones subterráneas. Obviamente, la calidad y pureza son fundamentales para el cultivo de especies salmónidas, específicamente trucha arco iris (*Oncorhynchus mykiss*).

JUJUY: Seminarios y Taller en la Universidad Nacional de Jujuy (A cargo del Mg. Ciro G. NEGRI)

- **MARKETING ALIMENTARIO:** Ofrecimiento de herramientas para transformación en la elaboración de alimentos en Negocios Agroalimentarios.

- **Análisis de Caso: PRODUCTOS Y SERVICIOS ACUÍCOLAS** "Políticas Públicas, Estrategias de Diferenciación, Generación, Agregado de Valor".

Taller de diferenciación y agregado de valor alimentario (A cargo de la Lic. Marianela N. VILA):

- MARCA ACUÍCOLA

Disertación general sobre la experiencia de su creación, aportes, principales objetivos y líneas de acción de la Marca Acuícola para productores, elaboradores, entre otros. Los asistentes (productores, elaboradores, profesionales, alumnos, entre otros), respondieron a los cuestionarios preparados para productores/elaboradores o consumidores según correspondiera.

"PISCICULTURA LOS NOGALES": El productor Eduardo CARRILLO, dueño de este establecimiento de trucha arco iris, ubicado en la localidad de Yala (Jujuy), es reconocido por la calidad de sus platos y por su belleza paisajista y su restaurante frente al lago artificial. En dicho restaurante ofrece variados platos gourmet, destacándose los que emplean truchas. Aquí se recorrieron las instalaciones y se relevaron fortalezas y debilidades de la actividad.

LA RIOJA: ESTABLECIMIENTO "ESTURIONES & CAVIAR S.A."

Asimismo los mencionados Profesionales, visitaron este establecimiento acuícola, ubicado en localidad de Anillaco (La Rioja). Su fundador y dueño es el Sr. Facundo FREDES y asociados.

El cultivo de esturiones ocupa 5 has hectáreas al pie de las Sierras del Velazco en Anillaco. La primera carga de ovas provino de Italia, y fue supervisada por biólogos del Instituto Federal de Investigaciones Científicas en Pesquería y Oceanografía de Rusia (VNIRO) y por SENASA en el país. Los peces llegaron del hemisferio norte al hemisferio sur con los cuidados requeridos. Este exitoso cultivo en el país, se obtuvo gracias a estudios e investigaciones y es la primera piscicultura de esturiones existente en Argentina

El Tec. Eyder ANGULO ofició de guía de las instalaciones del establecimiento, que suman entre ellas, los estanques de cultivo de esturiones (circulares y raceways), con una minuciosa descripción de la situación actual en la que se encuentra su producción (3 especies de esturiones).



SAN JUAN:

El Mg. Ciro G. NEGRI y Lic. Marianela N. VILA de la Dirección de Acuicultura se reunieron con el Sr. Ministro de Producción Provincial Ing. Agr. Marcelo ALOS y Asesores. El Ministro manifestó su interés por trabajar en conjunto con Nación a nivel provincial. Asimismo, el Ing. ALOS, gentilmente dispuso de apoyo logístico para las visitas a los productores e instruyó a parte de su equipo, para efectuar el recorrido preestablecido, que se detalla a continuación:



Departamento de Rivadavia:

Los mencionados profesionales de Nación junto a provincial (Lic. C. NÚÑEZ), visitaron el Instituto de Desarrollo Hidrobiológico IN.DES.HI Acuicultura (Complejo el Pinar, sobre la ruta RP.60 aprox. 10km de San Juan capital).

Dicho Instituto cuenta con equipo multiparametrico certificado por Normas ISO 9001, cuyo alcance es total o sea instalaciones más trabajos de campo e instalaciones. El Instituto se dedica exclusivamente a la acuicultura y a la entrega no comercial de alevinos de trucha arco iris, sogio (amur) y pejerrey a los productores, además de cultivar estas mismas especies y otras para repoblamiento en canales de la red hídrica y para pesca deportiva en el Dique Cuesta del Viento y otros embalses.



Departamento de Iglesia: Asimismo se visitó la **Municipalidad del Departamento** y se realizó una reunión con el Intendente Sr. Mauro MARINERO y su Secretario General Sr. Gustavo DEGUER. Ambos manifestaron el deseo de trabajo en esta actividad acuicola, dada la experiencia en la zona, calidad, cantidad de agua de abastecimiento de calidad y actores productivos.

En Bella Vista, se efectuó una reunión con el titular del emprendimiento agropecuario, **Posada Alto Verde**, también en la zona de Rodeo, se conversó con la familia productora de trucha arco iris en la zona del Rodeo, **Finca "El Martillo"**, que también posee un restaurante con variados platos, resaltando aquellos de tipo regional, gourmet con truchas, carne de llamas, entre otros. Los productores de trucha arco iris manifiestan un gran interés en aumentar sus producciones y en diferenciarse de otros productos, con empleo de la **Marca Acuicola Nacional**.



Departamento de Calingasta: Además en el Municipio de Barreal, el Mg. Ciro G. NEGRI y Lic. Marianela N. VILA de la Dirección de Acuicultura junto a Lic. NÚÑEZ, se reunieron con el Secretario de Desarrollo Productivo de este Dpto., Horacio RUBILAR, el que mostró un interés en la actividad acuícola y brindó su apoyo, y gestiones pertinentes en la zona, respecto de esta actividad agropecuaria y sus potenciales interesados.

Por lo cual se visitaron varios productores con establecimientos aptos para realizar dicha actividad, como la **Finca y Bodega de “Cepas Calingastinas”**, el cual nos brindó un proyecto acuícola para su empresa familiar. También se mantuvieron reuniones con productores apícolas y de nueces, a los que se los asesoró en acciones desarrolladas por nuestra Dirección y sus Delegaciones; por lo que ellos se interesaron considerablemente en participar de los talleres que brinda el **CENADAC**, para poder iniciar la actividad productiva y en acciones de diferenciación y comercialización de productos, ya que tienen un establecimiento apto para realizarla.



MENDOZA:

También el Mg. NEGRI y Lic. VILA de la Dirección se reunieron con el Ing. Agr. Roberto Daniel PIZZOLATO (Jefe de Extensión del INTA La Consulta, Mendoza) que gentilmente dispuso de transporte institucional para las siguientes actividades.

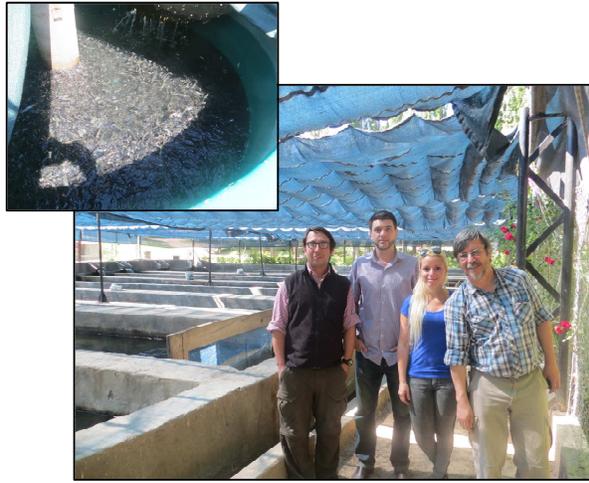
Departamento de Tunuyán: En la zona del Manzano Histórico, distrito Los Chacales, se visitó el establecimiento de **“La Piscicultura del Manzano”** del gobierno provincial, el cual se dedica al cultivo de truchas arco iris y trucha salmonada, abasteciendo de alevinos a los productores interesados.



También, en dicha localidad de Los Chacales y camino al Manzano Histórico, se visitó al **Complejo Turístico “La Trucha Tranqui”**, emprendimiento familiar que produce truchas arco iris para el consumo en su propio restaurante y escasamente al resto del sector turístico.



Departamento de Tupungato: La riqueza del Valle del Uco y la Cordillera de Los Andes, son algunos de los aspectos positivos del desarrollo de **Piscicultura de Finca ATAMISQUE**, ubicada en localidad de San José. El responsable de planta (Ing. Francisco SÁNCHEZ) se dedicó a la producción de la trucha arco Iris, además de poseer una importante bodega, campos de golf, cabañas, restaurante, entre otros. Dicha piscicultura comercializa sus productos, tamaño “plato” (entre 400 a 500 gr.) y ejemplares mayores para otros productos con agregado de valor, potenciales bienes para relacionar a la Marca Acuicultura.



Departamento de San Carlos, Capiz: Finalizando el recorrido provincial, se visitó al pequeño productor **José Bandiera**, que cuenta con un establecimiento reducido, pero en el que experimenta con distintas especies (Randia, Carpas, Rana Toro, Tilapia y Ornamentales). El productor amablemente comentó toda su trayectoria en el nivel educativo y productivo, vinculado a la acuicultura y nos manifestó su interés por las producciones.

Informe de la Misión llevada a cabo en la Yunga y Amazonia Boliviana

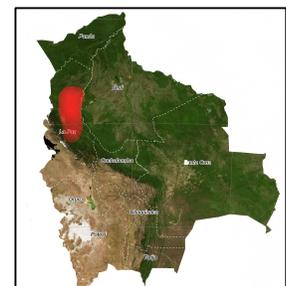
La Dirección de Acuicultura, por medio de su Jefe de Centro CENADAC, realizó a solicitud de la República de Bolivia (Programa FOAR) un diagnóstico (5-10/10/14) de la situación de los acuicultores de recursos limitados (AREL) en las regiones de Yunga y Amazonía boliviana.

Metodología: Se visitaron productores, referentes y autoridades de las localidades enclavadas en la yunga y la región amazónica que se ubican dentro del camino recorrido entre las localidades de La Paz y el río Beni.

Se visitaron emprendimientos, se ofrecieron charlas técnicas y se realizaron diferentes actividades con productores. Durante este recorrido, se asesoró sobre la elaboración de alimento balanceado, sumado a la construcción de los nuevos estanques. Las charlas y los asesoramientos estuvieron dirigidos tanto a productores, cooperativas como a los extensionistas departamentales que trabaja en la zona.

Estado de Situación: En la zona de Caranavi existen más de 80 productores instalados, se está construyendo una sala de incubación comunal y los productores realizaron su primer venta de 30TN enviadas a la Paz durante 2013. En la Zona de Palos Blancos, se han construido más de 20 estanques con destino a la piscicultura y agua, APRA abastecimiento de bovinos. Se están construyendo otros 20 que estarán operativos en el 2015. La comuna planifica la construcción de una sala para elaboración de alimentos artesanales. En la San Buenaventura, los pescadores se hallan convencidos que la pesca artesanal es finita y alcanza para satisfacer solamente sus necesidades. Entusiasmo la posibilidad de contar con producto durante todo el año, por medio de la piscicultura. Están en condiciones de agregar valor a su producción con sala de faena construida.

Consideraciones Finales: La zona recorrida comprende una amplia región geográfica, aunque se encontraron similitudes tanto en las fortalezas detectadas como en las debilidades. Los recursos naturales (agua de origen superficial, terrenos y temperatura ambiente) son de alta calidad y se hallan disponibles en cantidad, tanto para productores ya instalados, como para futuros emprendimientos. Los productores se hallan motivados, asisten a las charlas generando intensos debates sobre temas técnicos. Asimismo, son harto cuidadosos de sus estanques y se muestran dispuestos a realizar toda mejora que contribuya a aumentar la producción. Los cultivos que llevan a cabo actualmente, pacú y tilapia principalmente, son sumamente aptos para esta región de clima tropical. Se detectó necesidad de capacitación en diversos temas técnicos, tales como reproducción inducida, elaboración de alimentos balanceados y ensilados ácidos, manejo de estanques y cálculo de variables, entre otros.



Talleres de capacitación en la localidad de San Julián

La Dirección de Acuicultura junto con la Subsecretaría de Pesca de la Provincia de Santa Cruz y la Universidad Nacional de la Patagonia Austral, realizó el pasado 30 y 31 de octubre en la localidad de San Julián el taller de capacitación “Producción de mejillón: aspectos a considerar”. Dentro de las charlas brindadas, se mencionan las de la Ing. N. MANESSI sobre el fenómeno de “Marea Roja y su protocolo de muestreo en la Provincia” y la Directora de Acuicultura Melisa SAZATORNIL de la misma provincia, sobre la ley de acuicultura provincial; ambas funcionarias de la Provincia. Posteriormente la Lic. Marcela ÁLVAREZ, brindó dos charlas sobre “Buenas Prácticas para Moluscos Bivalvos” y “Clasificación de zonas para la extracción y cultivos de moluscos bivalvos”; mientras que el técnico Mauro FERINO explicó las diferentes toxinas presentes en moluscos, comportamiento y efectos que producen. A su vez la Mg. Alicia SAR, por parte de la Universidad, presentó “Experiencias de cultivo e investigación en moluscos bivalvos”.



Los talleres contaron con la presencia e interés de más de 30 personas, en su mayoría pescadores artesanales, autoridades provinciales y de fiscalización del municipio y la provincia, además de estudiantes. Al concluir los mismos, se distribuyeron ejemplares del Manual de Buenas Prácticas, a los presentes. Finalmente, se visitó la planta procesadora de pesca municipal, que puede procesar moluscos y que en este momento se encuentra concesionada a la Fundación Agencia Desarrollo. Es importante contar con dicha planta, ya que brinda servicios a los pescadores artesanales y tiene capacidad de realizar el cocido de bivalvos, como una de las ventajas para la realización de proyectos de acuicultura a nivel local, contemplado como una alternativa de producción complementaria.

Red de Maricultura Costera Patagónica

La Dirección de Acuicultura a través participó del sexto taller de la Red de Maricultura Patagónica el 26 y 27 de agosto, donde se brindó un resumen sobre lo trabajado, referente al Centro de Expedición Móvil de Moluscos Bivalvos. En el ámbito del Comité Ejecutivo, se evaluaron 18 proyectos de investigación y/o capacitación presentados a la red por técnicos, estudiantes o investigadores, para el otorgamiento de 10 aportes económicos. Participó de la Red, la Lic. M. ALVAREZ.



Además, se trabajó en conjunto con integrantes de la Red, en el “Manual de Procesamiento de Moluscos Bivalvos y Manejo Sanitario”.

4º Coloquio Internacional Red de Investigación sobre la Ictiofauna Amazónica (RIIA)

Mediante la presentación en modalidad “poster”, el Téc. Oscar GALLI MERINO (CENADAC - Delegación de la Dirección de Acuicultura) mostró los resultados obtenidos en larvicultura de randiá en sistema semi-intensivo, comparándolos con las anteriores experiencias desarrolladas en sistema intensivo. Esta presentación se llevó a cabo en el marco del Coloquio mencionado sobre Ictiofauna Amazónica, se expuso este trabajo, junto con el de “Larvicultura preliminar de boga”.



OSTRICULTURA

En paralelo a las actividades de la Mesa Ostrícola, desde la Dirección de ACUICULTURA, la Lic. Marcela ALVAREZ el 13 y 14 de noviembre, procedió a la coordinación con las autoridades municipales, provinciales y el SENASA, para el seguimiento de las acciones conducentes a mejorar la fiscalización y capacitación en la región de San Blas en vista a la pronta visita de la UE para la exportación de ostras. Para esto se realizó el relevamiento de productores en la zona de Bahía San Blas y Bahía Anegada, y un seguimiento continuo de las tareas pactadas con las autoridades para el control y fiscalización en la zona. Se coordinó con SENASA para continuar con los temas de fiscalización y control, además de la realización de capacitaciones a los productores. Dentro de las actividades que conciernen a la Dirección, se realizó el cuarto muestreo para el posterior análisis histopatológico y de biología molecular sobre enfermedades de declaración obligatoria en el banco de ostras en la zona de Bahía Anegada.

Por otro lado, se elaboró un proyecto, para el relevamiento actual del banco de ostras, con el Dr. O. IRIBARREN de la Universidad Nacional de Mar del Plata, el cual se encuentra en período de análisis y será efectuado, probablemente, durante el año 2015.



Taller de Capacitación en Acuicultura- Aspectos de Reproducción y Sanidad

Durante el 16 y 17 de Septiembre, la Dirección de Acuicultura llevó a cabo en las instalaciones del Centro Nacional de Desarrollo Acuícola (CENADAC), un Taller destinado a productores y técnicos de diferentes provincias de nuestro país, dirigido por el Mg. Gustavo WICKI, Jefe del Centro. La asistencia contó con 21 interesados en ambas temáticas. Se contó con la presencia de la Dra. Laura LUCHINI, quién inauguró las jornadas con una introducción sobre la Acuicultura general de Argentina. Expusieron en el Taller, el Dr. Iván VALDEBENITO, profesor de la Universidad Católica de Temuco, República de Chile; quien disertó sobre la reproducción de peces en cautiverio y el Dr. Luis ROMANO, que tuvo a su cargo la temática de sanidad en las producciones acuícolas.



78 Reunión de Comunicaciones Científicas – ACNLitoral – Rosario, 2014

La Dirección de Acuicultura (CENADAC) a través del Téc. Facundo SAL, del equipo del CENADAC, presentó en la Asociación de Ciencias Naturales del Litoral (ACNL) las tecnologías desarrolladas para cultivo de "tilapia" en jaulas de Bajo Volumen y Alta Densidad (de 1 m3). Las tilapias fueron alimentadas con balanceados conteniendo núcleo de ensilado ácido. El trabajo fue realizado en conjunto con otros miembros del equipo del mencionado Centro.



Red de fortalecimiento de la Acuicultura (REFACUA)

Participantes: Víctor CUSSAC, Marcelo ALONSO, Fabricio VIGLIANO, Carlos CORVALÁN, Edgardo WILTCHIENSKY, Sebastián ALMARÁ, Gustavo WICKI, Mora CASTRO y Silvia ARRANZ.

TEMARIO REUNIÓN 05-09-2014 (CCT – ROSARIO IBR):

1. Se repasaron las actividades acordadas para el primer año del proyecto correspondientes a los cinco objetivos de la RED.

Objetivo 1.

Actividad 1.1. Relevamiento de actores. Gustavo WICKI y Fabricio VIGLIANO están a cargo del relevamiento de instituciones de Educación y de Ciencia y Técnica. Pablo NÚÑEZ y Edgardo WILTCHIENSKY a cargo del relevamiento de productores y proveedores de insumos para acuicultura.

Se presentaron las planillas de datos para el relevamiento de las instituciones de Ciencia y Técnica y de Educación y la de productores e insumos para acuicultura. Ambas deberían ser completadas a diciembre de 2014. Se discutió la visualización de los datos de las planillas. Se acordó que la planilla de productores estará disponible para los integrantes de la RED solamente, y que se publiquen los datos de proveedores organizados por rubro, y las instituciones de C y T y académicas con sus respectivas líneas de investigación.

Actividad 1.2. Organización de talleres por tema prioritario.

Se acordó solicitar a cada coordinador temático la presentación del estado de situación del tema a coordinar y un diagnóstico. También se requerirá una propuesta de las acciones a realizar con su respectivo cronograma, y el producto esperado. Se solicita que la propuesta esté lista para febrero de 2015. El coordinador general enviará por mail a los coordinadores temáticos la solicitud de la comisión.

Objetivo 2.

Actividades 2.10 y 2.11. Promover la promulgación de la Ley Nacional de Acuicultura Sustentable (que incluye también su promoción) La Ley ingresará por el Poder Ejecutivo a la Legislatura Nacional. Su versión final, será publicada en la página web de REFACUA.

Actividad 2.2. Identificar e Interconectar a los referentes provinciales para el análisis de las distintas leyes provinciales en el marco de la Ley nacional.

La Dirección de Acuicultura, a través de Gustavo WICKI, envió a la coordinación de REFACUA el listado de referentes provinciales. Se acordó contactarlos para obtener su apoyo para el tratamiento de la Ley en el Congreso de la Nación y para integrar futuras comisiones para el tratamiento de regulaciones y leyes provinciales en el marco Nacional. Se acordó, a su vez, publicar en la web de REFACUA el plan de promoción de la Acuicultura del Gobierno de Santa Fe, como ejemplo de programa integrado para el fortalecimiento de la acuicultura.

Objetivo 3.

Actividad 3.1. Realizar un relevamiento de las instituciones de nivel medio, terciario y universitario en los que se desarrollan contenidos vinculados a la acuicultura, evaluando los alcances de los mismos, y elaborando un documento con la oferta identificada para el portal web.

Se presentó una planilla confeccionada por Fabricio VIGLIANO y Gustavo WICKI que incorpora las instituciones educativas de nivel universitario. Se incorporarán las escuelas de nivel medio que emiten títulos con orientación en acuicultura. La comisión solicitó completar el relevamiento para diciembre de 2014.

Actividad 3.3. Confeccionar un banco de datos de Recursos Humanos que trabajan en Acuicultura e identificar áreas de vacancia. El relevamiento de Investigadores que trabajan en temas relacionados a la acuicultura, que está unificado con el relevamiento de Instituciones de Investigación y Ciencia Académicas. La Comisión solicitó completar el relevamiento para diciembre de 2014.

Actividades 3.5. y 3.6. Capacitar técnicos y extensionistas a través de cursos programados por el CENADAC. Existe un cupo gratuito disponible para la realización de los cursos para los integrantes de la RED.

Objetivo 4

Actividad 4.6. Diseño, programación e implementación de un portal web y de un logotipo para la RED. El IMBIOMA diseñó el logotipo de la RED que ya está disponible. El área de informática del CCT-Rosario confeccionó la página WEB de REFACUA que tendrá la siguiente dirección: <http://www.rosario-conicet.gov.ar/refacua/>. El Comité Editorial estará conformado por Marcelo ALONSO, Clara MITCHEL (Gobierno de Santa Fe), Marcela REY (INBIOMA) y Silvia ARRANZ que diseñará los contenidos de la página web. Se estimó un plazo de 1 mes para que la página web esté en funcionamiento. Se crearán distintos grupos de correos electrónicos para la comunicación intra-institucional (comisión asesora, red completa, comité editorial, subcomisiones).

Actividad 4.4. Gacetillas periódicas de avance: estarán a cargo del comité editorial constituido.

Objetivo 5.

Actividad 5.5. Promover el consumo de especies acuícolas a través de programas institucionales

Carlos Corvalán, del gobierno de Santa Fe, presentará el plan de gobierno de la provincia para la incorporación de pescado en los comedores escolares y cárceles de la provincia. Propuso una reunión de la RED en San Javier el viernes 14 de noviembre donde se presentará el plan de gobierno y se realizará unas Jornadas de acuicultura.

2. Se discutió la conveniencia de firmar acuerdos inter-institucionales:

Se acordó que los acuerdos inter-institucionales se firmarán entre CONICET y otras instituciones cuando existan trabajos conjuntos acordados previamente y con objetivos y contrapartes definidas.

Con respecto al pedido de SENASA para avanzar en la confección conjunta de un Manual de Buenas Prácticas en Acuicultura, se determinó solicitar un pedido por escrito, presentando la demanda concreta hacia la Red y establecer las funciones y aportes de cada una de las partes para tal fin. Se propuso consultar a Pablo NÚÑEZ y a Gustavo SOMOZA para saber cómo fue la génesis del Manual realizado para el caso de producción de trucha arco iris.

3. Se discutió la incorporación de nuevos participantes nacionales

La RED no estará abierta a nuevas incorporaciones (se discutirán excepciones puntuales) pero sí, al trabajo conjunto con otras instituciones.

4. Se discutió la implementación de ayudas económicas para movilidad/viáticos para formación de recursos humanos

Se aprobó destinar fondos de la RED para ayudas económicas con el objetivo de formar recursos humanos. Se propuso concentrar las ayudas para inscripciones o asistencia a Congresos de la especialidad. Al no existir un Congreso de Acuicultura en Argentina, se propuso crear un capítulo de Acuicultura en la reunión anual de la Asociación Argentina de Producción Animal (AAPA). Se contactará al coordinador de la red de Maricultura para realizar a la AAPA una propuesta conjunta. Fabricio VIGLIANO envió los datos del actual presidente (Ing. Agr. Gustavo JAURENA) para tomar contacto con la Asociación. Se recomendó contactar a FAO (Ing. Hugo ZILLOCCI) y CFI para cofinanciación del evento.

5. No se previó aún, una reunión general.

6. Solicitud de incorporación de la RED al Banco Nacional de PDTS del MCTIP

Se acordó solicitar la incorporación del proyecto de la RED al Banco Nacional de Proyectos de Desarrollo Tecnológico y Social (PDTS). Victor CUSSAC, Gustavo WICKI y Marcelo ALONSO tendrán a su cargo la confección del borrador del formulario que deberá ser presentado por CONICET.

<http://www.mincyt.gob.ar/accion/pdts-banco-de-proyectos-de-desarrollo-tecnológico-y-social-9173>



BREVES

Día provincial de la Acuicultura y del Trabajador Acuícola en la provincia de Neuquén

La Legislatura de la provincia de Neuquén mediante la Ley 2920/2014, aprobó que el día 3 de Octubre de cada año, se celebre el "DÍA PROVINCIAL DE LA ACUICULTURA Y DEL TRABAJADOR ACUICOLA".

<http://www.legislaturaneuquen.gov.ar/CONSULTALeyes.aspx>



Una empresa argentina podrá abastecer a los acuicultores a nivel mundial, con provisión de Artemia.

La compañía biotecnológica ubicada en La Plata, Buenos Aires, desarrolló un proceso único a nivel mundial para la producción de cistos de "Artemia" de forma controlada, sustentable y amigable con el ambiente. Este sistema permite proporcionar continuidad de entrega y calidad constante. La Artemia es un crustáceo de alto valor nutritivo que es utilizado a nivel mundial como fuente de alimento para otros crustáceos y peces pequeños –tanto de agua salada como dulce– y resulta un insumo clave para el cultivo de camarones, langostinos y langostas. El 50% de su composición corresponde a proteínas de bajo peso molecular, 25% de lípidos, alto contenido de ácidos grasos de cadena poliinsaturada (HUFA), vitaminas y β -carotenos. En determinadas condiciones de cultivo, la Artemia produce huevos (cistos) que pueden permanecer durante años en condiciones de deshidratación y sin refrigeración. Cuando son colocados en condiciones favorables, estos quistes eclosionan en aproximadamente 24 horas, produciendo larvas (nauplii) altamente nutritivas y de pequeño tamaño (400-500 micrones) que pueden ser ingeridos por las larvas de camarón y/o peces en sus estadios larvales.



<http://acuiculturaenargentina.blogspot.com.ar/2014/08/el-retorno-del-simonki-argento-artemia.html>

El salmón en los mercados de Brasil y Argentina

Trabajo elaborado por la DIRECCIÓN DE ACUICULTURA bajo la autoría de la MSc. Vanesa ASIKIAN. El mismo fue extraído y traducido de la revista REDES & SEAFOOD N° 193-May/Abr 2014; y de Panorama Acuícola. Vol. 22 N°133 Septiembre/Octubre-2012, adaptado con información para el Mercado Argentino [datos procedentes de la Dirección de Economía Pesquera Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP)-Argentina].

http://www.minagri.gob.ar/site/pesca/acuicultura/06_Publicaciones/index.php



Participación de Argentina en la Importación y Exportación de organismos acuáticos ornamentales

La DIRECCION DE ACUICULTURA, ha confeccionado un nuevo compendio informativo bajo la autoría del Tec. Santiago PANNÉ HUIDOBRO, acerca de los principales organismos Acuáticos Ornamentales importados y exportados en los años 2012 y 2013.

http://www.minagri.gob.ar/site/pesca/acuicultura/06_Publicaciones/index.php



Tecnicatura superior en Piscicultura

El objetivo que tiene la presente Tecnicatura es la formación de un Técnico Superior destinado a cubrir todos aquellos procesos y actividades, que la industria acuícola involucra.

La misma tiene un fuerte conocimiento de la infraestructura específica, la tecnología de procesos y la gestión de emprendimientos.

http://www.minagri.gob.ar/site/pesca/acuicultura/19_Capacitaciones/index.php



PACKAGING-Elemento Estratégico en el Agregado de Valor y la Comercialización

La DIRECCIÓN DE ACUICULTURA realizó bajo la autoría de Mg. Ciro Guillermo NEGRI y la Srta. Paola CARRÁ, un documento que posee una serie de recomendaciones y sugerencias, para productores, elaboradores, entre otros, respecto de la identidad y características del packaging como herramienta para la comercialización.

http://www.minagri.gob.ar/site/pesca/acuicultura/13_Difusi%C3%B3n%20y%20Promoci%C3%B3n/index.php



Cooperativa PIRACUÁ

La mencionada Cooperativa de la provincia de Corrientes, cuyos asociados producen pacú, obtuvieron en conjunto con el INTI Mar del Plata, financiamiento desde el PROCADAS, del Ministerio de Ciencia y Tecnología para un Proyecto que persiguió con éxito la elaboración de productos que utilizan ejemplares pequeños de la especie (menores a 800 g) y llevar a mercado diferentes tipos de porciones sin espinas, convenientes para emplear en cocinas institucionales y hogareñas. Para preservar la inocuidad y el estándar de los productos, el INTI desarrolló un túnel de congelamiento equipado con un refrigerador compacto para que los productos se congelen inmediatamente a su elaboración, en la planta actual. El lanzamiento de estos nuevos productos permitirá a la Cooperativa mantener la actividad durante la mayor parte del año y no solo durante el tiempo de las cosechas.

http://www.inti.gob.ar/tecnologia_todos/



PREPARACIONES CULINARIAS

Dorado al gourmet

Ingredientes:

- 500 gr de Dorado
- 500 gr de morrón rojo
- 500 gr de morrón amarillo
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 4 papas
- 2 zanahorias
- 6 tomates
- 1 vaso de vino blanco
- 2 tazas de caldo de verdum
- Hierbas
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta a gusto



Tiempo de Preparación aproximadamente 35 min

Preparación:

1. Cortar los morrones y la cebolla en juliana.
2. Picar el ajo, pelar y procesar los tomates.
3. Luego pelar las papas y cortar en cubos chicos.
4. Pelar las zanahorias y cortarlas en rodajas finas.
5. Calentar el aceite en una cacerola y agregar las zanahorias, la cebolla y los morrones.
6. Rehogar hasta que la cebolla se ponga transparente.
7. Añadir el ajo e incorporar el vino blanco y revolver.
8. Agregar los tomates.
9. Dejar reposar cinco minutos e incorporar el caldo con las papas y tapar la cacerola.
10. Colocar sal y pimienta a gusto.
11. Pasar el pescado por harina y salpimentar.
12. Luego dorar el pescado en una sartén con una pizca de aceite.
13. Cuando las papas estén prácticamente a punto, incorporar el pescado.
14. Por último servir en platos una vez finalizada la cocción.

Pacú a la entrerriana

Ingredientes:

- 1 Pacú de 1.5 kg
- 400 gr de arvejas frescas
- 1 cebolla
- 4 papas
- 1 vaso de vino blanco
- 2 cucharadas de tomates en conserva
- Harina
- Aceite
- Sal y pimienta



Tiempo de Preparación aproximadamente 40 min

Preparación:

1. Cortar las papas en rodajas y hervirlas con una pizca de sal.
2. Cortar la cebolla en finas plumas y freirlas en aceite.
3. Luego cuando comienzan a dorarse, retirar la cebolla y agregar en la sartén medio vaso de vino blanco, el tomate en conserva y las arvejas.
4. Cubrir el pescado, en ambos lados con harina, retirando el excedente de la misma.
5. Cuando la cocción de las arvejas esté por la mitad, agregar la sal, pimienta y añadir el pescado enharinado.
6. Cocinar el pescado girándolo cuidadosamente dos o tres veces y agregar el resto del vino.
7. Cuando las arvejas estén cocidas, retira del fuego.
8. Por último servir en platos con las papas hervidas.

A disfrutar!

LINKS DE INTERÉS

Consejo Federal Pesquero: www.cfp.gob.ar

INIDEP: www.inidep.edu.ar

SENASA: www.senasa.gov.ar

FAO: www.fao.org

Comisión Técnica Mixta del Frente Marítimo: www.ctmfm.org

Prefectura Naval Argentina: www.prefecturanaval.gov.ar

Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable: www.ambiente.gov.ar

Asociación Argentina de Acuicultura: www.acuicultura.org.ar

CONICET: www.conicet.gov.ar

PROSAP: www.prosap.gov.ar

Red de Acuicultura de las Américas (RAA): www.racua.org

Clúster Acuícola del NEA: www.clusteracuicola.net

Ministerio de Economía y Finanzas Públicas: www.mecon.gov.ar

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Encuéntrenos 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

(011) 4349-2321/2973/2313

