

**Boletín DIRECCIÓN DE ACUICULTURA**

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

**Año 2014 - Ediciones: Marzo – Agosto - Diciembre**



**ACUICULTURA  
ARGENTINA  
2014**



### ❖ Reunión XIII de la Comisión de Pesca Continental y Acuicultura de Latinoamérica y el Caribe (COPESCAALC).

La reunión se llevó a cabo en el Microcine del MAGyP, los días 19 al 21 de Marzo del corriente año. En la misma se trataron diversas temáticas como la proposición de diferentes alternativas para fortalecer el papel de la Comisión, especialmente en el marco de los nuevos Objetivos Estratégicos de la FAO; discutir acciones que permitan la consolidación de la Red de Acuicultura de las Américas (RAA); y analizar el papel que desempeñará la Comisión en aspectos relacionados a Crecimiento Azul y el Programa para el Avance de la Acuicultura Global (GAAP-FAO). En dicha reunión se contó con la presencia de representantes de diferentes países: Argentina, Brasil, Costa Rica, Chile, Guatemala, Panamá, México, Nicaragua, Paraguay, Perú, así como también representantes de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la Red de Acuicultura de las Américas (RAA), la Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, la Federación Mundial de Pescadores (WFF) y Centro para los servicios de información y asesoramiento sobre la comercialización de los productos pesqueros de América Latina (INFOPESCA). Por la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura del MAGyP, participaron la Dirección de Control y Planificación Pesquera, la Dirección Nacional de Planificación Pesquera y la Dirección de Acuicultura, con sus respectivos equipos como observadores.



### ❖ Presentación de resultados en el ámbito del suscripto convenio MAGyP- UNDAV

El pasado mes de Diciembre, se realizó en la sede de Piñeyro de la Universidad de Avellaneda, otra jornada en el marco del mencionado convenio. La misma fue llevada a cabo por la Directora de Acuicultura, Dra. Laura Luchini y el Mg. Lic. Ciro Guillermo Negri Responsable de las Áreas de Gestión y Vinculación Institucional, así como Marketing y Desarrollo de Agregado de Valor de la Dirección, con el fin de la puesta en sociedad de las acciones de cooperación concretadas entre el MAGyP y la UNDAV. Es así, que en dicha jornada se trataron diversos temas relacionados a los avances, realizados por los alumnos pertenecientes a la Tecnicatura en Diseño de Marcas y Envases de dicha Universidad, en materia de presentación de los diferentes modelos tentativos de logotipos para la marca acuícola.



❖ **Se creó la categoría de Centro de Expedición Móvil de Moluscos Bivalvos**

Mediante el trabajo efectuado desde la DIRECCIÓN DE ACUICULTURA, el SENASA mediante la Resolución N° 71/2014, creó la categoría de Centro de Expedición Móvil (CEM) para la elaboración y puesta en el mercado de Moluscos Bivalvos, a partir de una solicitud de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura de la Nación.



❖ **CONTRIBUCIÓN AL DESARROLLO SECTORIAL: Herramientas y Conceptos de Marketing para el Sector Acuícola**

La DIRECCIÓN DE ACUICULTURA dependiente de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura del MAGyP, ha promovido la elaboración del presente documento (*disponible en <http://www.minagri.gob.ar> Pesca y Acuicultura – Acuicultura / Difusión y Promoción*), con la finalidad de aportar al conocimiento del sector acuícola respecto de una eficiente y efectiva performance de desarrollo, puntualizado en el accionar de productores, así como la comercialización de productos y servicios acuícolas. Es así que el documento fue confeccionado por la Lic. Marianela N. VILA, la cual ha recibido aportes de especialistas tales como la Dra. Laura Luchini y Mg. Lic. Ciro Guillermo Negri, además de la colaboración en edición y diseño aportada por el Sr. Federico Ramagnano y Lic. Jimena Aguirre (Externo). Por otra parte, con el fin institucional de ordenamiento de información, el mismo se ha fraccionado en dos, primera y segunda parte.



## **Breves:**

- ❖ **Investigación en nuevos aceites vegetales para reemplazar el aceite de pescado en dietas sustentables para la acuicultura.**

Científicos del Institute of Aquaculture de la University of Stirling están llevando adelante un papel importante en un nuevo proyecto para crear dietas sustentables para la acuicultura. El estudio es financiado por Biotechnology and Biological Sciences Research Council (BBSRC) y es ejecutado en colaboración entre el Instituto; los científicos en cultivos en la Rothamsted Research y una de las mayores productoras internacionales de dietas para peces BioMar Ltd.



<http://www.fundacionoesa.es/noticias/escocia-investigacion-en-nuevos-aceites-vegetales-para-reemplazar-el-aceite-de-pescado-en-dietas-mas-sustentables-para-la-acuicultura>

- ❖ **CORFO ejecuta proyecto de captura de mejillón en Puerto Pirámides**

Por medio del Proyecto de Desarrollo Rural de la Patagonia (PRODERPA), del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación y a través de Corporación de Fomento del Chubut (CORFO), se ejecuta un Proyecto alternativo para captación de semilla de mejillón en la zona de Península de Valdés, provincia de Chubut, que pretende fortalecer la actividad productiva de la Asociación denominada “Despertando Tradiciones” de Puerto Pirámides, compuesta por unos 30 socios, de los cuales una parte motoriza la actividad, mientras otros se dedicarán a la actividad de pesca y recolección de mariscos. Se efectuará la instalación de estructuras de hierro en la zona submareal para la captación de semilla de mejillón, que luego de 4 meses será recolectada con 2 cm de largo y una vez cosechada, se procederá a su comercialización. El objetivo es cosechar en el próximo mes de marzo esta semilla, siendo así que los participantes serán proveedores de la misma para que productores de la zona norte efectúen el cultivo de pre-engorde, mientras los de la zona sur, actúen como engordadores hasta el finalizar el cultivo. El proyecto PRODERPA se financió a fines del 2013, permitiendo la construcción de las estructuras, la adquisición de una lancha y también un equipo de camión Mercedes Benz 710 para el movimiento que implica la actividad (trasladar materiales y producto a la cosecha)



<http://www.aquahoy.com/noticias/moluscos/21432-corfo-ejecuta-proyecto-de-captura-de-mejillon-en-puerto-piramides>



❖ **Actividades de la Subsecretaría de Agricultura Familiar del MAGyP en la zona de El Riacho.**

Por su parte, en la zona de El Riacho, la Subsecretaría de Agricultura Familiar trabaja con organizaciones de pescadores y recolectores costeros de esa área y con la Asociación de pescadores artesanales y acuicultores marinos de pequeña escala. Allí también se captará semilla con equipo adecuado y se mejorarán las condiciones productivas de los habitantes del lugar. Se pretende que los participantes comercialicen el producto a obtener con las condiciones exigidas por los entes reguladores y para que, paso a paso, alcancen el agregado de valor a sus producciones, comercializando en fresco para distinguir su producto del originado en bancos. Además, contarán con un centro sanitario que les permitirá certificar sus mercaderías, permitiéndoles alcanzar a otros clientes en el mercado.



<http://www.aquahoy.com/noticias/moluscos/21432-corfo-ejecuta-proyecto-de-captura-de-mejillon-en-puerto-piramides>



## Randia a la Criolla

### Ingredientes

- 4 Randia medianos
- 3 Papas grandes
- 3 Zanahorias
- 3 Cebollas
- 1 Aji
- 6 Dientes de ajo
- 1/2 cucharada de Perejil picado
- 1/2 cucharada de orégano
- Pimienta c/n
- Sal gruesa c/n
- 1 taza de arvejas cocidas
- 2 tomates
- 4 hojas de laurel
- 1/2 litro de aceite
- 1/4 litro de vinagre
- Harina
- 1 vaso de vino blanco



Tiempo de Preparación aproximadamente 40 min

### Preparación

1. Cortar la cabeza de los Randia y limpiar con abundante agua fría.
2. Dividir cada uno en 2 partes, pasar por harina y freír apenas, evitando que se doren.
3. En una cacerola acomodar las porciones una junta a la otra.
4. Cubrir con las cebollas cortadas en rodajas, los dientes de ajo bien picados, las zanahorias cortadas en rodajas finas, los ajíes cortados en rodajas y el laurel.
5. Agregar el perejil, el orégano, la pimienta molida y sal.
6. Cubrir todo con el vinagre y el aceite, también agregar las papas cortadas en rodajas grandes, las arvejas y los tomates.
7. Cocina a fuego lento hasta que las papas estén tiernas.
8. Agregar el vino blanco para evitar que la salsa se espese.
9. Por último en caliente servir en platos.



*A disfrutar!*

## Tacos de Dorado y palta

### Ingredientes

- 4 filetes de Dorado
- 1/2 cda de comino
- 1 cda pimenton
- 2 dientes de ajo
- Sal c/n
- 1 taza de lechuga picada
- 1 cda de jugo de limón
- 2 cdas de Perejil picado
- 8 tapas de taco
- 1 Palta picada
- Rodajas de limón



Tiempo de Preparación aproximadamente 25 min

### Preparación

1. Sazonar los filetes de pescado con pimentón, comino, ajo, sal y pimienta.
2. En una sartén con aceite, dorar los filetes por ambos lados. Luego partir los filetes en trozos.
3. En un recipiente, combinar la lechuga, el limón y perejil. Salpimentar.
4. Calentar las tapas para tacos.
5. A cada tortilla ponerle un poco de pescado, lechuga y palta.
6. Por último servir con la salsa y las rodajas de limón.



*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)



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

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