

Boletín Institucional

DIRECCIÓN DE ACUICULTURA

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

AÑO **2015**

Ediciones: Marzo – Agosto - Diciembre

Distinción a Líderes para el Desarrollo de América Latina “Gobernador Enrique Tomás Cresto”

El 6 de diciembre del 2014, en el Salón azul de la Honorable Cámara de Senadores de la Nación Argentina, se entregaron las distinciones a los Líderes para el Desarrollo de América Latina “Gobernador Enrique Tomás Cresto”. Destacándose como una de las galardonadas por su labor y su trayectoria, a la Directora de Acuicultura del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, **Dra. Laura LUCHINI**.

La iniciativa formó parte del Programa de Apoyo a los Gobiernos Locales y fue impulsada en forma conjunta por la Federación Argentina de Municipios (FAM), la Federación Latinoamericana de Ciudades, Municipios y Asociaciones de Gobiernos Locales (Flacma), el Club Shalom y el Senado de la Nación Argentina.



Curso en Nutrición en Crustáceos Decápodos

Del 2 al 13 de Marzo de 2015, Mabel Ortega de la Dir. de Acuicultura, asistió al curso “Nutrición en Crustáceos Decápodos: aspectos teóricos y aplicados” en la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la UBA, dictado por la Dra. Laura López Greco de la FCEyN y profesionales invitados del CIBNOR, México, del Instituto Politécnico Nacional de México, de la Universidad Nacional de Mar del Plata y de la Universidad del Litoral.



Conferencias sobre Acuicultura en UBA.

Como parte del proyecto de cooperación bilateral Argentina-México/FO-AR, “Análisis de esquemas nutricionales para la obtención de reproductores, huevos y larvas de calidad de crustáceos decápodos en cultivo” en el marco del Programa de Cooperación Sur Sur (2014-2016) se dictaron 3 conferencias sobre Acuicultura abiertas a toda la comunidad científica, acuicultores, área gubernamental, interesados en general en el área de Acuicultura, etc. Las mismas se llevaron a cabo en el Departamento de Biodiversidad y Biología Experimental, FCEN-Universidad de Buenos Aires e IBBEA, CONICET-UBA. Cualquier interés específico sobre las conferencias, dirigirse a Laura Lopez Greco- UBA.



Capacitación en el CENADAC a alumnos de escuelas primaria y secundaria de la provincia de Formosa

Desde el 5 al 9 de enero se realizó una capacitación a alumnos formoseños provenientes de la localidad del Mojón de Fierro. La escuela primaria a la que concurren es la Esc. de Frontera N°15 "Cabo 1° P.N.A. Julio O. Benitez" y la secundaria rural "Pozo Riacho Pilagá", todos ellos coordinados por la docente Laura Ester Pavón.

Durante su estadía en el CENADAC los alumnos realizaron tareas de campo, tales como muestreo de peces, fabricación de alimento, alimentación, y toma de parámetros en los estanques entre otras. En el centro vieron también la técnica de fileteado y fabricación de hamburguesas, con la finalidad de aprender las posibilidades de transformación de productos.



Investigaciones y avances en *Rhamdia quelen*

Dra. Laura Luchini, Mg. Gustavo Wicki y Dr. Luis Alberto Romano.

El presente trabajo consta de una detallada descripción de la ultraestructura microscópica de los dos tipos de células de los Islotes de Langerhans en el páncreas (células Alfa y Beta) de la especie *Rhamdia quelen*. Asimismo, se establece una discusión acerca de las mismas, destacándose que las tecnologías de cultivo para esta especie en todas sus fases El estudio fue desarrollado en el Centro Nacional de Desarrollo Acuicola (CENADAC) del Ministerio.

Fuente: <http://www.hindawi.com/journals/jh/2015/686571/>

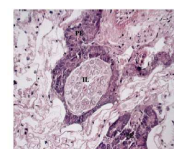


FIGURE 1: Light micrographs of pancreatic tissue scattered throughout the peritoneal adipose tissue. Islets of Langerhans (IL) are composed of relatively pure islet tissue surrounded by exocrine pancreas (PE) (H&E, X 10).

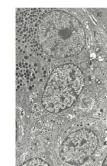
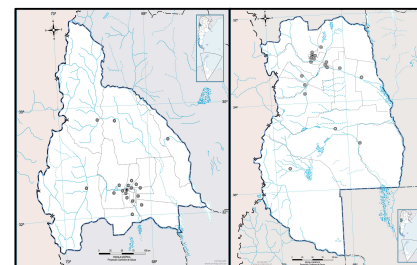


FIGURE 2: Periphery of normal islet. Pancreatic acinar (AC), α (A), and β (B) cells are visible with their distinctive granules. The preservation of a dense inner core and less dense outer mantle of the α granules and the dilated Golgi structure (G). Cowdri granules (curved arrows) are present in the α cells. Note the centrioles (straight arrows), M, mitochondrion, X 9500.

Nación y Provincias en pos del desarrollo Acuicola

La Dirección de Acuicultura, a través de la Dra. Laura Luchini, Mg. Ciro Guillermo Negri y la Lic. Marianela N. Vila, continúan con gestiones institucionales, en el marco del desarrollo de proyectos acuícolas como política de apoyo y trabajo conjunto con instituciones provinciales, productores y comercializadores de las provincias de San Juan y Mendoza.



La producción mundial de alimento para la acuicultura creció en 1,8 por ciento en 2014

La acuicultura creció nuevamente, con un incremento de 1,8 por ciento hasta llegar a los 41 millones de toneladas (acuicultura animal). La producción de alimento para equinos disminuyó. La encuesta que se realizó en EEUU, revela que la producción mundial estimada de alimento animal de 980 millones de toneladas métricas, lo que supone un incremento de alrededor el 2% sobre el año anterior. La República Argentina, según CAENA, produjo 6000 tn. de alimento balanceado para la acuicultura (2013).



MAGYP – INPI

La Dirección Acuicultura a través del Mg. Ciro G. Negri, continua trabajando actualmente con autoridades del INPI en pos de la institucionalidad de la Marca Acuícola, ya en estado de gran avance.



Reunión de cooperación mutua entre la Dirección de Acuicultura y la Facultad Regional de Chubut- UTN- Proyecto Centro de Expedición Móvil (CEM).

Del 26 al 28 de febrero en la localidad de Puerto Madryn Prov. de Chubut la Lic. Marcela Álvarez y el Sr. Mauro Ferino, agentes de la Dirección de Acuicultura del MAGyP, se reunieron con las autoridades y equipo técnico de la Facultad Regional de Chubut – UTN. La reunión se realizó en el marco de la aprobación reciente del proyecto Centro de Expedición Móvil de Moluscos Bivalvos (CEM), el cual será financiado en gran parte, por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID). Se trató la necesidad del relevamiento de zonas aptas para su instalación, lo que permitirá asimismo, una estimación más precisa del diseño a construir y la conformación del grupo de trabajo por parte de los miembros de la UTN como colaboradores en el anteproyecto diseño y puesta en funcionamiento del CEM. Finalmente se trabajó en el Protocolo Complementario del Convenio Marco vigente entre el MAGyP y la UTN, para la concreción de Alans tareas al respecto del CEM.



Proyecto de Estudio Oceanográfico en el Canal de Beagle, en pos del incremento de la acuicultura

En el marco del proyecto del Banco Interamericano de Desarrollo, para la promoción de la salmonicultura y mitilicultura en el Canal de Beagle, la Lic. Marcela Álvarez, Mauro Ferino y Mabel Ortega mantuvieron diversas reuniones a lo largo del trimestre de enero a marzo de 2015 con las autoridades provinciales y las instituciones que realizarán los estudios oceanográficos y biológicos pertinentes para la promoción de dichas actividades productivas.



Breves

Acuicultura en Jardines de las Azoteas, en Gaza.

(Informe adaptado desde FAO, Aquaculture Newsletter 2014).

Residentes de Gaza instalan jardines de acuaponía en las terrazas de sus casas, a modo de satisfacer las demandas proteicas con alimentos locales. “Agricultura urbana a través de acuaponía como medio de “seguridad alimentaria”. En respuesta a la crisis existente en Gaza, y en particular, referido a la falta de acceso a alimentos en los hogares, encabezados por las mujeres en las zonas urbanas, la FAO implementó numerosos proyectos urbanos para producción en pequeña escala, en conjunto con donantes europeos. Previendo una falta de acceso a los alimentos en forma segura, los hogares con los medios y los conocimientos necesarios para cultivar sus propios alimentos, demuestran ser una manera extremadamente exitosa de reducción de la vulnerabilidad de las familias.



Aquaculture Europe 2014-2015

Entre el 14 al 17 de octubre del 2014, se realizó con gran éxito, el evento y conferencia en San Sebastian, Donostia, España. El tema principal fue “Valor Agregado”. Asistieron 1436 participantes de 59 países, destacándose España con 389 participantes, Francia con 151, Noruega con 115 y America Latina (Brasil) con 39. Temas fundamentales para la acuicultura fueron los de: nutrición, genética y biotecnología, salud e inmunología, drogas y agentes terapéuticos, reproducción y manejo de reproductores, larvicultura de peces, fisiología y morfología, manejo de comunidades microbiana, acuicultura integrada multitrófica, cultivo en bioflocos, sistemas de recirculación, economía y gerenciamiento, evaluación de interacciones ambientales, educación y transferencia de tecnología, acuicultura orgánica, políticas y regulaciones para la acuicultura, entre otros.

Este evento se repetirá del 20 al 23 de octubre del 2015 en la ciudad Holandesa de Rotterdam. Ese año se titulará “Acuicultura, Naturaleza y Sociedad “.

Fuente: Revista Panorama da Aquicultura. Vol.24, N°145.



Desinfectante para piscicultura

Irán, producirá un medicamento a base de hierbas de tomillo, para ser utilizado como desinfectante para piscicultura. Este medicamento se llama “Avisheet”.

Fuente: Revista Panorama da Aquicultura. Vol.24, N°145.



Crecimiento Azul

Seis países de la región Asia-Pacífico, constituyen los mayores consumidores de pescado en todo el mundo. Ellos se unirán para desarrollar un plan de trabajo que propone la intensificación de la acuicultura sustentable. Representantes de los gobiernos de Bangladesh, Indonesia, Filipinas, Sri Lanka, Timor-Oriental y Vietnam trabajan junto a especialistas de FAO en “Crecimiento Azul” una iniciativa para aumentar la producción de acuicultura ambientalmente sustentable.

El aumento de la clase media en Asia-Pacífico, puede triplicarse para el 2020 (en relación al 2009) y seis veces más para el año 2030, lo que aumentará exponencialmente la demanda de consumo de pescado, especialmente en China, India e Indonesia, dijo Konuma, Director General de la FAO para Asia- Pacífico. Konuma prevee que la producción acuícola de Asia precisará un aumento de más del 60% para atender al consumo proyectado para el 2030. La región responde en un 90% de producción acuícola mundial y 50% del actual consumo mundial.



Jamón Ahumado de Tilapia

En el 17° Congreso de Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, realizado en agosto del 2014, en la ciudad Canadiense de Montreal, se destacó un nuevo producto, que es el “jamón ahumado de tilapia”, desarrollado por el Instituto SENAI de Tecnología en Alimentos y Bebidas, de Chapeco, para la Cooperativa Pescados Pinhal, que reúne piscicultores de Concordia (Brasil).

Fuente: Revista Panorama da Aquicultura. Vol.24, N°146.



50 Años de actividad

La Estación Experimental de Salmonicultura de Brasil, representa el principal polo tecnológico en cultivo de trucha de ese país. Sus trabajos contribuyen principalmente a la sustentabilidad económica de la truchicultura. Esta actividad genera productos diferenciados tales como ovas embrionadas 100% hembras y triploides, que son utilizados para investigación y la venta, para los truchicultores.

Fuente: Revista Panorama da Aquicultura. Vol.24, N°146.



Guisado de Boga

Ingredientes

- 1 Boga grande
- Pimienta c/n
- 3 Dientes de ajo picado
- Aceite de Oliva
- Sal c/n
- Perejil
- 1 Cebolla Picada
- Vinagre
- Harina



Tiempo de Preparación aproximadamente 25 min.

Preparación

1. Lavar el pescado, dejarlo secar y cortar en postas.
2. Luego rociar con pimienta a gusto.
3. Marinar la boga durante una hora en aceite de oliva y ajo picado.
4. Salar la marinada a gusto.
5. Luego enharinar y pasar por aceite en una sartén hasta dorar.
6. Colocar la Boga en una olla.
7. Rehogar en aceite nuevo una cebolla picada, ajo y perejil (previamente picados).
8. Con la cebolla dorada agregar vinagre de manzana, revolver y colocar sobre la Boga.
9. Cocinar todo a fuego lento con la tapa de la olla colocada.
10. Por último una vez cocinada la Boga colocar en platos y servir caliente.

A disfrutar!

Tilapias en salsa de Calamares

Ingredientes

- 3 Tilapias evisceradas
- 1 Cebolla roja cortada a la pluma
- 3 Dientes de ajo picado
- 3 Cebollitas chinas
- ¼ Morrón Rojo
- 1 Aji Verde
- 220 cc de vino blanco
- 1 Caldo de Pescado
- 1 Ramito de Cilantro picado
- Pimienta negra molida
- 1 Pizca de sal
- 150 cc de aceite
- Calamares



Tiempo de Preparación aproximadamente 40 min.

Preparación

1. Lavar los pescados eviscerados y dejarlos secar.
2. Hacerle tres cortes (a lo ancho) en cada costado, condimentar con ajos, sal y pimienta.
3. Luego colocar una sartén al fuego con poco aceite, cuando la misma esté bien caliente colocar el pescado hasta lograr que se dore.
4. Mientras se doran los pescados, colocar una cacerola a fuego lento con escaso aceite y colocar la cebolla, cuando este transparente añadir los ajos, dejar un minuto y agregar el pimienta y el aji.
5. Luego mezclar, dejar que se cocine un momento, añadir el caldo, la mitad del vino, dejar cocinar tapado a fuego bajo cinco minutos.
6. Diluir el resto de vino y añadir a la cacerola junto con los calamares y el resto de los ingredientes.
7. Mezclar todo nuevamente, esperar a que hierva durante un minuto y luego servir sobre las tilapias.
8. Por último colocar en platos y servir.

A disfrutar!

Consejo Federal Pesquero: www.cfp.gob.ar

INIDEP: www.inidep.edu.ar

SENASA: www.senasa.gov.ar

INTA: www.inta.gob.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

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

