

Boletín Institucional
DIRECCIÓN DE ACUICULTURA

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

AÑO 2016

Ediciones: Marzo – Agosto - Diciembre



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

Expoagro 2016

El Presidente de la Rep. Argentina Mauricio Macri y el Ministro de Agroindustria Ricardo Buryaile inauguraron la 10° Edición Expoagro 2016

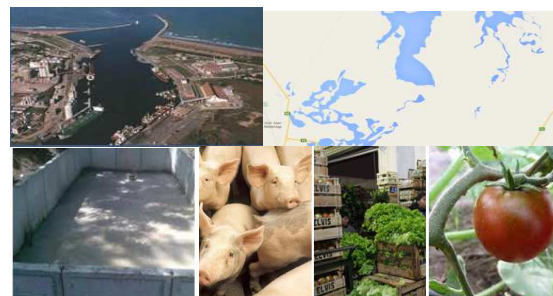
La Dirección de Acuicultura de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, a través de un stand institucional, participó de la segunda jornada de la exposición a cielo abierto más grande del país, en la cual el presidente inauguró junto al Ministro de Agroindustria, la 10° Edición de Expoagro y destacó que se inició una época, en la cual "el gobierno y el campo son un mismo equipo, intentando llevar soluciones, mayor producción, y más empleo por todo el país".

http://www.agroindustria.gob.ar/site/institucional/prensa/index.php?edit_accion=noticia&id_info=160309170730



Evaluación de potencialidad productiva-comercial y de competitividad acuícola

En el mes de marzo del corriente, el Mg. Ciro Guillermo NEGRI de la Dirección de Acuicultura de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura del Min. de Agroindustria, visitó actuales y potenciales actores, tanto Pymes como productores del sector agroindustrial, quienes podrían diversificar su producción hacia la elaboración y comercialización acuícola. Se trata especialmente de piscicultura, principalmente con la especie Amur, aprovechando instalaciones preexistentes, cursos / fuentes de agua; aprovechando como fuentes de alimentación desechos de sus actuales actividades fruti-hortícolas. Esto reduciría los costos de producción, utilización de tierras subutilizadas o retenidos de aguas y disponibilidad de mano de obra, actualización normativa; que entre otros ítems que alimentarían la competitividad particular.



Crecimiento del "Randia" utilizando dietas con reemplazo parcial de harina de pescado.

En la REVISTA AQUAFEED, se publicó el presente trabajo en cual se evalúa la posibilidad de reducir costos de alimentación en el cultivo de Rhamdia quelen (randia). Para ello, se realizó una investigación sobre su crecimiento en jaulas, evaluando su desempeño productivo. Los estudios fueron realizados en el Centro Nacional de Desarrollo Acuícola - CENADAC, de la Dirección de Acuicultura, utilizando dos dietas experimentales (15 y 11% de harina de pescado) junto a un control (20%). Fueron utilizadas jaulas de 1m³, con peces de un peso inicial promedio aproximado de 28 g. a una densidad de 300 individuos/jaula, durante 197 días de cultivo.

Autores: Mg. Santiago Panné HUIDOBRO, Mg. Gustavo WICKI y Tec. Facundo SAL.



<http://www.aquafeed.co/crecimiento-del-randia-en-jaulas-utilizando-dietas-con-reemplazo-parcial-de-harina-de-pescado/>

Competitividad Agroindustrial: Impacto de las marcas en la comercialización y desarrollo acuícola

La Dirección de Acuicultura, con autoría del Mg. Ciro Guillermo NEGRI y la Esp. Marianela N. VILA, ha generado un documento que consta de lineamientos de competitividad para el sector acuícola y otros, en base a las actuales tendencias en los negocios agroindustriales / agroalimentarios.



Estadísticas de importación y exportación de organismos acuáticos ornamentales

La Dirección de acuicultura con autoría del Mg. Santiago PANNE HUIDOBRO, ha publicado en la web institucional, las estadísticas de importación y exportación correspondiente al año 2014, sobre "ornamentales". Se afirma que si bien en el país existen establecimientos dedicados a la producción y comercialización de peces ornamentales, no se cuenta con datos respecto del número de personas dedicadas a la actividad productiva de acuarismo, ni a las especies y cantidades que producen. Sin embargo, no cabe duda de que los peces ornamentales representan una alternativa económica rentable; dentro de la acuicultura o a través de la extracción de variedades de ornamentales de los ambientes acuáticos.



http://www.agroindustria.gob.ar/site/pesca/acuicultura/06_Publicaciones/archivos/160216_Estadisticas%20de%20Importacion%20y%20Exportacion%20de%20Organismos%20Acuaticos%20Ornamentales%20durante%20el%202014.pdf

Eventos - Ferias- Congresos

Abril 26-29, 2016
Surabaya, Indonesia.

http://www.marevent.com/APA2016_INDONESIA.html

Junio 2-4, 2016
Turquía, Izmir

http://www.marevent.com/MECAA2016_TURKEY

Septiembre 20-23 2016
Escocia, Edimburgo

http://www.marevent.com/AE16_EDINBURG.htmlhtml

Noviembre 29 a 1 Diciembre, 2016
Perú, Lima.

http://www.marevent.com/LACQUAA2016_PERU.html



Surubí relleno a la parrilla con salteado de vegetales y papas

Ingredientes

- Surubí 2 filetes
- Chimichurri
- Sal
- Aceite de oliva
- Manteca

Relleno:

- Espinaca 1 atado
- Mozzarella 100 grs.
- Almendra 1 puñado

Guarnición:

- Papa 250 grs.
- Batata 250 grs.
- Zanahoria 1
- Tomillo
- Romero



Preparación

Rinde 2 porciones.

- **Tomar los filetes** de surubí y disponer sobre papel aluminio sobre mesada, salar y untar con chimichurri.
- Cubrir con espinaca fresca, mozzarella rallada y las almendras picadas.
- Enrollar ayudados del papel aluminio, cerrar las puntas y cocer a la parrilla por 20 minutos.
- **Para la guarnición**, cortar los vegetales en cubos y saltear en sartén con oliva y manteca, salpimentar. Aromatizar con hierbas frescas.

Trucha Patagónica

Ingredientes

- Trucha 1
- Aceite de oliva
- Sal

Aderezo:

- Manteca
- Ciboullete
- Sal
- Pimienta
- Ralladura de limón

Salsa:

- Crema de leche 1 pote.
- Queso azul 150 grs.
- Pimienta
- Manteca 50 grs.
- Harina 50 grs.

Guarnición:

- Papas



Preparación

- Limpiar y desespinar la trucha, abrirla al medio. Cocer a la chapa con oliva del lado de la piel. Salar. Darla vuelta.
- Hervir las papas con piel. Dorarla en la plancha aplastándola vuelta y vuelta.
- Mezclar la manteca pomada con la ciboullete picada, salpimentar.
- En papel aluminio hacer como un envoltorio de caramelo con las pasta e manteca y llevar a la heladera.
- Calentar la crema con el queso azul hasta fundir, condimentar con pimienta y agregar un roug de manteca y harina para que espese.
- Cortar el caramelo de la pasta de manteca en rodajas. Presentar con la trucha emplatada con la papa aplastada salseada con la reducción.

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

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

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

CONICET: www.conicet.gov.ar

UCAR: www.ucar.gob.ar

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

Clúster Acuícola del NEA: www.clusteracuicola.net

Ministerio de Hacienda y Finanzas Públicas: www.economia.gob.ar

Encuéntrenos en:

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

Visítenos en:

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

Consúltenos en:

acuicultura@magyp.gob.ar

(011) 4349-2321/2973/2313

