

**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**

## **DESARROLLO SECTORIAL Y OPTIMIZACIÓN EN ESTRUCTURA DE COSTOS**

02 al 07 de Octubre

En distintas localidades de las Prov. Córdoba y Sta. Fe, el Mg. Ciro NEGRI de la Dirección de Acuicultura de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, mantuvo contacto con autoridades zonales, productores agropecuarios y empresas, con motivo de capacitación normativa y agroalimentaria, así como en su integración y utilización de materiales y tierras en desuso, para la reducción de costos e incremento competitivo para la viabilidad de la diversificación de sus actuales actividades hacia la acuícola y diferenciación de productos.



## **COMPETITIVIDAD DE NEGOCIOS Y DESARROLLO INTEGRAL**

27 de Noviembre al 03 Diciembre

En Prov. Buenos Aires en la zona de Lobos, Roque Pérez y Aledaños, el Mg. Ciro NEGRI de la Dirección de Acuicultura de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, recorrió instalaciones productivas y disertó ante actores del sector en el marco de la competitividad y desarrollo regional y elaboración de productos diferenciados del Sector Acuícola.



## **FUERON FAENADOS CASI 3 MIL YACARÉS A LO LARGO DEL AÑO 2016**

La producción, en constante crecimiento, es controlada por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

La faena de la carne de yacaré creció más de 3 toneladas en 5 meses, que se comercializa en Formosa, la provincia productora y en Santa Fe, Buenos Aires y Córdoba, mientras el cuero es exportado a Estados Unidos, Italia y México.

De enero a junio de 2016, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) fiscalizó la faena de 3.334 kilogramos de carne de yacaré en Formosa.

La faena corresponde a 2.838 ejemplares de yacaré –también llamados caimanes– y fue realizada en el frigorífico bajo control oficial N°4.393, que cuenta con habilitación del SENASA para el tráfico federal y la exportación.

El frigorífico forma parte de un emprendimiento productivo ubicado en el Parque Industrial de la ciudad de Formosa, dedicado a la cría intensiva y posterior faena de yacarés.

El criadero comenzó en el 2001 con 7 mil reptiles de las especies Caimán latirostri (yacaré overo) y Caimán cocodrilus (yacaré negro), y actualmente cuenta con alrededor de 57 mil animales.

El proceso productivo se inicia con la búsqueda de los nidos de yacarés en la zona ribereña. Una vez encontrados, se realiza su geoposicionamiento para conocer el origen de los animales y se marca –con lápices de cera– la ubicación en la que fueron encontrados los huevos porque un cambio de posición puede causar la muerte del embrión.

Luego se los traslada al criadero, donde permanecerán por unos 70 días en incubadoras con material vegetal envoltorio similar al de los nidos, a una temperatura de 31°C y a 98% de humedad. Sobre la base de los lineamientos de la Dirección de Fauna de la Nación, la empresa cumple con el sistema de conservación de caimanes que establece la liberación en el ecosistema del 15% de los yacarés que nacen en cautiverio una vez que alcancen un tamaño que les permita defenderse de sus depredadores naturales.

Los yacarés recién nacidos son trasladados a piletas techadas con agua donde reciben alimentos balanceados especiales a base de expeller de soja, maíz, vitaminas y minerales, mezclados con cabezas de pollo.

Las piletas poseen un tamaño de 5 metros por 5 metros, 80 centímetros de altura y 30 centímetros de agua, un hábitat donde los reptiles pasarán allí alrededor de 2 años, hasta alcanzar un tamaño que pueda dar carne comestible (cuando pesen entre 4 y 5 kilos).

Además del criadero, la empresa cuenta, desde 2008, con una planta frigorífica fiscalizada por personal oficial del Centro Regional Chaco-Formosa del SENASA y un depósito en el que se produce el secado de los cueros que posteriormente son enviados a una curtiembre de Lanús, provincia de Buenos Aires, donde se los tiñe y termina para la exportación.

Más información: <http://www.diariouno.com.ar/pais/de-enero-junio-fueron-faenados-casi-3-mil-yacares-20160812-n1207540.html>



## **CHUBUT: LA EDUCACIÓN DE LOS NIÑOS Y EL CUIDADO DE LAS TRUCHAS EN LOS AMBIENTES NATURALES.**

La provincia del Chubut, por medio de su Dirección de Pesca y su emblemática Estación de Producción de Truchas de Baguilt, recientemente reconstruida y ampliada, está desarrollando en las Escuelas, un Programa de Educación para los niños, desde el Jardín de Infantes, con el objeto de que entiendan el cuidado de estos peces en sus ambientes naturales. La Estación, a cargo del Técnico Acuicultor, Frizzera, siempre fue productora de estas especies, pero, últimamente ha ampliado sus instalaciones, para una mayor producción de ovas y alevinos; apoyando también a escuelas de la provincias y a pequeños productores, para su auto-abastecimiento en un alimento de alta calidad proteica.

En el Programa de Educación se les enseña a los niños cómo se producen las huevas a partir de reproductores padres, como nacen las pequeñas truchas y cómo se convierten en los alevinos que ellos mismos, posteriormente, llevan hasta los arroyos donde los siembran cuidadosamente.

El objetivo de estas tareas es que los niños, desde pequeños, asuman el compromiso de "cuidar" a sus pequeños peces sembrados, y así aprendiendo el cuidado de las operaciones que con continuidad realizada la provincia, transmitirán a sus mayores, la imperiosa necesidad de no pescar pequeños individuos, no utilizar redes para la pesca indiscriminada de ejemplares y en caso de devolución de los mismos, acatar las normas provinciales emitidas. No nos cabe duda de que es desde la infancia, con un Programa como este, que se pueden alcanzar resultados mejores en el cuidado de las pesquerías recreativas.

## **CONSTRUCCIÓN DE MALLA TUBULAR PARA EL CULTIVO DE MEJILLONES.**

La secretaria de Ciencia, Tecnología e innovación Productiva gestionó para la escuela Secundaria de Educación Técnico Profesional N°748 de trelew, una línea de financiamiento del Programa Consejo de la Demanda de Actores Sociales del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de la Nación.

El proyecto tiene por objetivo diseñar y construir una máquina de tejer mallas tubulares de algodón para encordado de mejillones. La posibilidad de fabricar esta malla en la región, brindara solución a un cuello de botella existente en el cultivo de mejillones ante la ausencia de insumos para dicha producción y, que en este caso, contará con la transferencia tecnológica y asistencia técnica requerida en la ejecución del proyecto de la Universidad tecnológico Nacional Facultad Regional Chubut.

La provisión de esta malla para el sector impactará no solo en una reducción de los costos de producción y posibilidad de salto de escala de lo artesanal hacia volúmenes más elevados, sino que también implementará un sistema biodegradable que otorgara un valor agregado al proceso productivo. A su vez, este emprendimiento promoverá aprendizajes técnicos, optimizara la producción y contribuirá a la diversificación productiva de pescadores.

***Información adquirida de Diario Chubut***



## **Se realizó en el mes de octubre el Curso de Tecnología de Cultivo de Peces Marinos**

Organizado por el Programa de Maricultura y Biología Experimental del Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero, se realizó entre el 17 y 21 de octubre el curso "Tecnología de Cultivo de Peces Marinos".

El mismo contó con 26 profesionales procedentes de diferentes provincias de Argentina como también de Perú, Brasil, y Uruguay, y estuvo orientado a proporcionar una visión actual de las bases científicas y los avances conseguidos en el cultivo experimental de lenguado y besugo.

El curso intensivo fue dictado por integrantes del Programa de Maricultura y Biología Experimental del INIDEP, dirigido por el Jefe de Programa Dr. Eddie Aristizabal y tuvo como docentes también al Dr. Rodolfo Petersen del Centro de Estudios do Mar de la Universidad Federal de Paraná de Brasil, del INTI Mar del Plata, los Ing. Químicos Ricardo Boeri y Marisa Villian y la médica veterinaria Claudia Montecchia; el MSc. Santiago Panné Huidobro de la Dirección de Acuicultura de la Subsecretaría de Pesca y



## **CANADA APRUEBA EL SALMÓN TRANSGÉNICO**

El Tribunal Federal de Recurso del Canadá, aprobó el 24 de octubre pasado, la producción, venta y el consumo del salmón genéticamente modificado (GM), que es elaborado por la empresa AquaBounty Technologies. El recurso había ido presentado por Ecojusticia, en nombre del Centro de Ecología de la "Living Oceans Society" contra el Ministerio Federal de Medio Ambiente y Cambio Climático, el Ministerio de Salud y contra la propia empresa Aquabounty. A mediados de este año., el Ministerio de Salud de Canadá y la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), ya habían dado su aprobación para la producción, venta y consumo del AquAdvantage, nombre patentado de aquel salmón (desarrollado a partir de un Salmón del Atlántico al cual se le insertó un gen de crecimiento del salmón chinook (*Oncorhynchus tshawytscha*), la especie más grande de los Salmónidos. Karen Wristen, representante de Living Oceans Society, expresó su preocupación sobre el futuro de los salmones silvestres, si se cruzaran con el genéticamente modificado.



**Se realizó la 42° Conferencia de IAMSLIC y la 3ra Reunión Grupo Latino  
La Asociación Internacional de Bibliotecas y Unidades de Información  
en Ciencias Acuáticas y Marinas  
Mérida, México, 16-20 octubre 2016**

La 42° Conferencia Anual IAMSLIC “Conocimiento Tradicional y Nuevas Prácticas en Información” se realizó del 16-20 de octubre en Mérida, México <http://www.iamslc.org/conf2016/> y el 16, fue la fecha elegida para concretar la 3ra. Reunión del Grupo Regional IAMSLIC Latinoamericano. Fue una oportunidad para volver a fortalecer lazos entre bibliotecarios, informáticos y otros profesionales especializados en ciencias acuáticas.

Estuvieron presentes, de Argentina: Lucrecia Felquer, del Instituto de Ictiología del Nordeste (INICNE), Corrientes; Silverio Ortiz, Univ. Nacional Comahue, Río Negro y Guillermina Cosulich del INIDEP; de Méjico: Irene Beltrán, Teresa Barriga, Catalina Puente, Lilian Espinal, Juanita Medina y Delia Esquer; de Perú: Catherine Cabanillas (Direcc. Hidrografía y Navegación); de Cuba: Ruby Thomas (CIP) y Yuriem Lezcano (Centro Invest. Marinas); de Chile: Sara Yusta (Univ. Magallanes); de Ecuador: Alicia Alvarez (INOCAR); de Uruguay, la Coordinadora del Grupo - Aída Sogaray (DINARA).

Teresa Barriga, introdujo a los nuevos miembros, y presentó: “IAMSLIC, un oasis de relaciones para bibliotecas de México y América Latina en Ciencias Marinas y Acuáticas.”, y se trataron temas de interés para el Grupo, como la comunicación interna y externa, la membresía, la cooperación y asistencia técnica. Además, representando al organismo internacional IODE, Peter Pissierssens y Pauline Simpson, realizaron una demostración y entrenamiento básico sobre el Repositorio Ocean Docs y cómo promoverlo entre los investigadores.

Al finalizar la Conferencia, la Bibl. *Kristen Anderson*, Univ. Hawaii John A. Burns School of Medicine, USA, realizó una invitación para IAMSLIC octubre 2017.



**Premio excelencia agropecuaria 2016:**  
**distinción al modelo de producción en**  
**“rotación pacú-arroz” realizada en el norte de**  
**la provincia del chaco**

El Diario La Nación y el Banco Galicia, otorgaron este Premio Anual 2016, en el rubro “Mejor Industria Alimentaria” al Grupo Puerto Las Palmas por su innovación en Argentina de este tipo de producción alternada. La empresa produce desde hace 30 años arroz cerca de La Leonesa e integra su producción de pacú con una planta de alimento, balanceado y una procesadora del producto obtenido (PACÚ de la MARCA TECO). Utiliza 2 (dos) variedades de arroz desarrolladas por el INTA, de elevada calidad molinera y culinaria de alto rendimiento y adaptada a las condiciones agroecológicas de dicha región. La empresa demostró que se puede diversificar en agricultura con la piscicultura, siendo rentable y sustentable, ya que se utilizan los mismos lotes, no es necesario el uso de fertilizantes en pre-siembra por aporte de los residuos de los propios peces y siendo que estos además, controlan las malezas y otras plagas típicas del arroz. Los beneficios obtenidos, resultan sociales y ambientales (no se utilizan agroquímicos) y económicos. Los alevinos de la especie pacú, fueron originalmente aportados por la empresa Isla-Pé, de la provincia de Formosa.



**CONSUMO DE PESCADOS Y MARISCOS EN**  
**RESTAURANTES.**

**Investigación realizada en Buenos Aires y Rosario en locales gastronómicos con carta de pescados.**

Con el objetivo de conocer el potencial gastronómico de consumo de productos provenientes de la actividad acuícola y presentar dos especies provenientes de cultivo, se realizó un estudio en las ciudades de Buenos Aires y Rosario. Las encuestas se acompañaron con muestras de randiá y catfish, cuya tecnología ya se encuentra desarrollada en nuestro país.

La programación del estudio surgió desde el Centro Nacional de Desarrollo Acuícola (CENADAC), delegación de la Dirección de Acuicultura del Ministerio de Agroindustria, y para tal fin se contrató a personal idóneo para la obtención de los resultados. A través de estos se llegó a un panorama general del consumo de pescados y mariscos (de cualquier origen) en ambas ciudades. Los datos permitieron conocer el potencial mercado dentro del rubro gastronómico y perfilar la inclusión de nuevas especies de origen acuícola a medida que crezca la producción.



### Trucha marina pochee con salsa de limón

#### **Ingredientes:**

- 4 truchas marinas de 350 gr
- Espárragos
- Espinacas
- Zanahorias
- Sal
- Pimienta molida
- ½ taza de aceite oliva
- Chauchas
- Repollo colorado
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharada de alcaparras
- Pizca de orégano
- Champiñones



#### **Tiempo de preparación: 30 minutos**

- Primero colocar las truchas en una bandeja con un poco de agua y hornear durante 10 minutos, retirarlas y pelarlas.
- Cocinar las verduras en agua con sal, luego aparte cocinar el repollo y la zanahoria.
- Luego colocar en un bol el aceite de oliva y el jugo de limón, la pizca de orégano, las alcaparras, sal y pimienta, revolver hasta lograr el espesor deseado.
- Por último servir el filete de trucha con la salsa y rodearlo con los vegetales, espolvorear con perejil picado y decorar con gajos de limón.

## SALMÓN AL HORNO

### **Ingredientes:**

- Rodaja de salmón
- Una papa
- Dientes de ajo
- Perejil
- Sal
- Pimienta molida
- Aceite oliva virgen



### **Tiempo de preparación: 20 minutos**

- Primero enjuagar bien las rodajas de salmón, dejar que se escurran bien para luego salpimentarlas a gusto.
- Pelar la papa y cortarla en rodajas no muy gruesas, lavar el perejil y los dientes de ajo y picarlos fino.
- Luego precalentamos el horno y colocamos en una fuente metálica un poco de aceite de oliva virgen y lo extendemos bien para poder colocar todas las rodajas de papa anteriormente cortadas y salpimentamos a gusto, dejar cocinar durante 5 minutos.
- Mientras tanto colocar el perejil y los ajos picados sobre el **salmón**, luego colocaremos el **salmón** sobre las papas. Introducimos la bandeja en el horno y horneamos a la misma temperatura durante 10-15 minutos.

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)

INTA: [www.inta.gob.ar](http://www.inta.gob.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.agroindustria.gob.ar/site/pesca/acuicultura/index.php>**

**Consúltenos en:**

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

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

