

BOLETÍN INSTITUCIONAL

DIRECCIÓN DE ACUICULTURA

Dirección Nacional de Planificación Pesquera
SUBSECRETARÍA DE PESCA Y ACUICULTURA

Marzo 2017



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura - visita institucional y desarrollo conjunto de tecnologías.

Del 13 al 14 de Febrero, el Subsecretario de Pesca y Acuicultura de la Nación, Lic. Tomás Gerpe, visitó las instalaciones del CENADAC y empresas de producción acuícola, dialogando sobre innovaciones, ley de acuicultura, entre otros temas.

Además, personal del Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero (INIDEP) y del Centro Nacional de Desarrollo Acuícola (CENADAC), perteneciente al Ministerio de Agroindustria de la Nación, trabajan por primera vez en la elaboración de dos dietas para el pez limón (*Seriola lalandei*). Dichas dietas, son elaboradas en la sala de alimentos del Centro, a fin de obtener un pellet extrusado que será utilizado a los fines por el INIDEP con juveniles de pez limón. Asimismo, el Msc. Gustavo Wicki, destacó que es un avance en el desarrollo de la tecnología de cultivo de la especie.



Visita a instalaciones de productores y empresas zonales agroindustriales en la Provincia de RÍO NEGRO

Desde día 16 al 22 de Enero de 2017

La Esp. Marianela N. Vila de la Dirección de Acuicultura, recorrió en la provincia de Río Negro, instalaciones de productores agropecuarios y empresas zonales agroindustriales para la diversificación y complementariedad productiva hacia la acuícola, así como llevó adelante formación conjunta en jornadas de taller (teórico-práctico) en materia de comercialización, canales de distribución y negocios productos acuícolas alternativos, así como en su integración de sus diferentes producciones, aprovechamiento de insumos propios, gestiones marcarias y potenciales beneficios para productos / emprendimientos acuícolas, con el incremento de competitividad.

Además, la Dirección de Acuicultura a través del Mg. Ciro G. Negri y la Esp. Marianela N. Vila, mantuvo reunión con la Dra. María Soledad Ponce del CREAM (Agencia de desarrollo - Bariloche) Ministerio de Economía del gobierno de Río Negro, generando un vínculo institucional para el desarrollo de productores de la zona.



La Dirección de Acuicultura presente en EXPOAGRO 2017

Del 7 al 11 de marzo el Ministerio de Agroindustria y sus organismos descentralizados estuvieron presentes en Expoagro, la mayor muestra del sector agropecuario que se desarrolló en San Nicolás. Allí con un stand de 5.000 metros cuadrados, se focaliza en mejorar la eficiencia y la sustentabilidad productiva.

La Dirección de Acuicultura se hizo presente en uno de los stands con una propuesta de Acuaponia, contando con la participación técnica del Sr. Mauro Ferino, Msc. Gustavo Wicki y Msc. Santiago Panné, entregando folletos informativos y brindando información sobre sector acuícola.



Estudio Acuícola en Pescaderías y Supermercados

La Dirección de Acuicultura, bajo la autoría de la Esp. Marianela Vila y colaboradores, realizó un estudio que consistió en el relevamiento de información acuícola en Pescaderías y Supermercados de zona Sur de la Provincia de Buenos Aires (Quilmes, Bernal, Wilde, Avellaneda, Adrogué, Lomas de Zamora y Lanús), y de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Barracas, San Telmo, Villa Urquiza, Villa Devoto, Liniers y Flores).

Uno de los objetivos de esta investigación fue saber cuáles son las especies más demandadas por los consumidores en las pescaderías, también conocer algunos de los determinantes y condicionantes que actualmente existen en la comercialización de dichas especies en súper e hipermercados. Otro de los aspectos importantes considerados, fue constatar las diferencias que perciben los consumidores entre el salmón y trucha.

La primera parte de este estudio de mercado, se encuentra disponible en la web de la Dirección de Acuicultura.

Este estudio se continúa desarrollando durante el 2017 abarcando otras zonas, para contar con mayor información sobre la demanda de dichos productos y así visualizar aspectos y variables del mercado para el futuro de la acuicultura.



Reunión en CAME y FEBA

La Dirección de Acuicultura, a través del Mg. Ciro G. Negri, durante los meses de enero y marzo, mantuvo las primeras reuniones en la Confederación Argentina de la Mediana Empresa (CAME) y Federación Económica de Buenos Aires (FEBA), con fines de vinculación institucional en materia de financiación en infraestructura, comercial y capacitación de actores elaboradores del sector agropecuario, en especial del sector acuícola, sean productores, cooperativas y en particular pymes de transformación y generación de valor.



Reunión proyectos Acuaponia

Continuando el trabajo del año 2016, la Dirección de Acuicultura, a través del Mg. Ciro G. Negri, durante los meses de febrero y marzo, mantuvo encuentros de trabajo en MINAGRO con el Sr. Juan P. Pesalaccia, referente en acuaponia, con motivo de visualización de los avances de sus instalaciones del atractivo proyecto productivo acuapónico, ubicado en localidad de Marcos Paz – Prov. Buenos Aires. Asimismo, se le brindó asesoramiento en temáticas de procesamiento, normativo y de generación de valor productivo-comercial.

Nota: Las imágenes son ilustrativas y no corresponden a instalaciones del mencionado proyecto.



La Dirección de Acuicultura estuvo presente en la Conferencia de Maricultura Off-Shore 2017

La Dirección de Acuicultura, a través de la Msc. Vanesa Asikian, participó del 6 al 10 de marzo en la ciudad de Ensenada, Baja California México, de la Conferencia de Maricultura Off-Shore 2017. Durante la reunión se trataron temas para explorar las oportunidades de la maricultura en las Américas, los últimos acontecimientos internacionales de la acuicultura marina. Así como también éxitos y oportunidades de negocios para la acuicultura, posibilidades de inversiones y tecnologías de vanguardia.

Participaron en la reunión numerosas empresas, áreas de gobierno de diferentes países y una gran cantidad de investigadores relacionados a la acuicultura.

La maricultura es una de las actividades que cuentan con una posición estratégica para satisfacer en una gran parte la demanda alimenticia, aunque cabe mencionar que se debe trabajar fuertemente para lograr una maricultura altamente eficiente y productiva.



“La importancia del cultivo de algas marinas”

Gunter, Pauli, reconocido economista y escritor belga que desarrolló el concepto de la “Economía Azul” y que mantiene diversos emprendimientos y proyectos de desarrollo a nivel mundial, en diferentes temas y que visitó nuestro país en septiembre de 2016, y el mes pasado mantuvo reuniones a alto nivel, con el Presidente de la Nación y con el titular del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sustentable, además de mantener entrevistas con funcionarios del Ministerio de agroindustria. En el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sustentable, se desarrolló una reunión con diversos invitados. La Subsecretaría de Pesca y Acuicultura participó de la exposición presentada, asistiendo el Msc. Santiago Panne de la Dirección de Acuicultura.

Gunter Pauli, expuso especialmente la importancia de la producción algal por medio de cultivos y la posibilidad de obtener biogás en el futuro a partir de ellas. Así quedó expuesta la importancia de la acuicultura marina; solicitando a nuestro gobierno para desarrollo de proyectos de este tipo en el país, disponiendo de las tecnologías apropiadas. Posteriormente, viajó a la ciudad de Bahía Blanca, convocando a una reunión en la Universidad Nacional, donde existe un amplísimo grupo de investigadores del Conicet, enfocados en distintos aspectos de especies de algas marinas. A la reunión asistieron Andrea Lopez Cassorla, Elisa Paraodi (doctorada en Alemania en el tema de cultivo de algas marinas), ambas del Conicet y M. Vet. Juan Urizar, profesional de la Dirección de Acuicultura, quien trabaja en el desarrollo de proyectos de producción de varios organismos marinos, con potencial en el estuario de Bahía Blanca; apoyando a empresas y entidades interesadas en el tema de Acuicultura. Además Pauli visitó diversos sitios en el estuario.

Para obtener financiamiento para proyectos como el expuesto, podría ser, recurriendo a Alemania, ya que dicho país está dispuesto a financiar proyectos de energía renovable y de acuicultura marina en Argentina (250 m de dólares) – hablando de “granjas multitróficas”, el economista opinó, que el eslabón fundamental de ellas es justamente el cultivo de las algas macrófitas.



RECETAS DE PESCADO

Terrina de pescado

Ingredientes

- 1 kg de filetes de pescado
- 2 huevos
- 1 taza de acelga hervida
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla de verdeo
- 1 cdta de orégano
- 3 cdas de provenzal
- sal y pimienta c/n
- aceite c/n



Preparación

1. En un bol colocar los huevos, la acelga escurrida y picada, al igual que la cebolla y los pimientos. Agregar el orégano, salpimentar y unificar todo.
2. Salpimentar cada uno de los filetes y los colocarlos en una fuente, por último agregar la provenzal y revolver bien.
3. Tomar un molde rectangular, colocar un poco de aceite y cubrirlo con los filetes. Luego en el centro de la misma colocar el relleno y cubrir la parte superior con pescado.
4. Llevar a un horno suave durante 40 minutos. Una vez retirado si se quiere cubrir con salsa blanca o salsa de tomate durante 10 minutos, o hasta que estén bien doradas.
5. Por último, emplatar.



RECETAS DE PESCADO

Pacú con vegetales

Ingredientes

- 1 kg de brócoli
- 1 kg de coliflor
- 3 zanahorias
- 4 zapallitos
- 50 g de queso blanco descremado
- 40 g de nueces
- 6 filetes de pacú desespinado
- rocío vegetal cantidad necesaria
- sal y pimienta
- un poco de tomillo
- cantidad necesaria de vino blanco



Preparación

1. Rallar las zanahorias y las cáscaras de zapallitos en grueso.
2. Cocinar el brócoli y coliflor al vapor en 10 minutos. Agregando al agua de cocción dos cucharadas de leche para evitar el olor.
3. Cortar los filetes en rectángulos y salpimentarlos, disponiéndolos de a dos sobros una asadera para horno rociada con aceite vegetal o aceite de maíz.
4. Cubrir cada par de filetes con una cucharada de queso blanco, una de vino blanco, una de zanahoria rallada y una cucharadita de nueces.
5. Cocinar en horno bien caliente por 12 minutos.
6. Saltear los zapallitos restantes levemente, con el resto de las zanahorias ralladas en una sartén con aceite de maíz o vegetal.
7. Agregar las nueces restantes, el tomillo, salpimentar, añadir el brócoli y el coliflor, calentando todo.
8. Distribuir los filetes en platos grandes y servir acompañando con vegetales.

Nota: Se trata de una receta balanceada, la cual en el caso de no poseer coliflor, el mismo puede ser reemplazado por brócoli.





Encuéntrenos en:

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

Visítenos en:

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

Consúltenos en:

acuicultura@magyp.gov.ar

(011) 4349-2321/2973/2313

