

# EL PESCADO EN LA MESA DE LA ESCUELA RURAL

Dra. Laura Luchini  
Dirección de Acuicultura  
ARGENTINA

18° Reunión Regional de la Red Panamericana de Inspección,  
Control de Calidad y Tecnología de Productos Pesqueros

Foro Regional de Introducción del Pescado  
en la Alimentación Infantil y Escolar

19 al 23 de octubre 2015 – Punta del Este - Uruguay



**CENADAC** - El Centro Nacional de Desarrollo Acuícola que responde a la Dirección de Acuicultura, desarrolla tecnologías para diversas especies aptas (nativas y exóticas) y acompaña además, con el desarrollo de agregado de valor para productos originados en la piscicultura





Se seleccionó una escuela rural para incentivar el consumo de pescado de cultivo de agua dulce. Los niños que concurren a estas escuelas, son hijos de campesinos u obreros que no acceden con facilidad a la compra de pescado, por su alto precio, por lejanía a los mercados afines, o por estar lejos de los ríos; o bien, porque no tienen tiempo y costumbre de pescar deportivamente





# REDANDO EN EL ESTANQUE







COSECHA DE PACÚ (*Piaractus mesopotamicus*)





Se eligió al pacú en el proyecto, determinándose el envío a la escuela, del producto “hamburguesa” manufacturado en el mismo CENADAC durante quince días, y en los restantes del mes, acercando “pasta de pacú”, con la intención de que tanto las madres, como la cocina, prepararan platos que entusiasmaran a los niños





EN LA GANCHERA,  
ESPERANDO SU  
PROCESAMIENTO

Antes de iniciar la preparación y elaboración de cualquier producto alimenticio es necesario que el producto, el manipulador, el ambiente y el envase/contenedor cumplan las normas básicas de seguridad.

En la preparación de la pasta de pescado, se usan filetes lavados y molidos 2 veces mediante picadora de carne, a través de un disco de 8 mm de diámetro por primera vez y de 3,5 a 4 mm, la segunda.





Con la obtención de esta pulpa el pescado pierde su identidad original, y permite el uso de cualquier especie de pescado, aquellos de tamaño no comercial o restos del proceso de desespinado, para elaborar otros productos de excelentes cualidades nutritivas, pudiendo adecuar sus propiedades organolépticas al gusto del consumidor.





La pulpa de pescado, puede usarse como materia prima o pasta base en una gran variedad de productos como albóndigas, hamburguesas, croquetas, formitas o milanesas.





La proteína de la carne del pescado de agua dulce, se aglutina inmediatamente con la sal e introducción de algo de pan rallado a su interior, sumado a los condimentos deseados





- Pesado e higienizado de los filetes: incluye el lavado y retiro de los residuos superficiales del filete, utilizando agua potable y a baja temperatura.
- Molienda: los filetes son molidos en una picadora de carne (pudiéndose también utilizar desulpadoras mecánicas para separar la carne del hueso).
- Para la preparación de las hamburguesas se agrega a la masa resultante los condimentos y aditivos. Para preservar la funcionalidad de las proteínas de la carne de pescado, la temperatura de la masa no debe superar los 14°C. Luego de moldeadas, las hamburguesas son dispuestas en bandejas y congeladas a temperatura -20°C, pudiendo también ser envasadas al vacío.







**Hamburguesa cruda  
de Pacú**



**Hamburguesa cruda  
rebozada de Pacú**



**Hamburguesa  
cocida de Pacú**

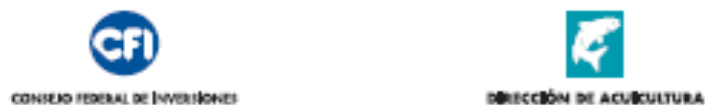




El proyecto tuvo un excelente resultado. Los productos fueron muy aceptados y la idea del mismo, fue la de preparar una “antesala” para un mayor desarrollo de consumo de pescado de agua dulce, originado en cultivo destinado a escuelas rurales, con aporte de hamburguesas o milanesas y pasta de pescado



Se editó un libro con todos los procesos, acompañados por recetas simples para su inserción en la comunidad, e indirectamente, apoyar el crecimiento de la piscicultura



**MANUAL PARA EL PROCESO DE PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA**

Ahumados, patés y otras técnicas



Autores  
Gustavo Wicki, Santiago Panné Huidobro y Emilio Manca

2006

**Hamburguesa sencillita**

Elaboradas con pacú, se obtiene un excelente color dorado al cocinarlas en la plancha.

	Gramos	%	% Total
Pescado desmenuzado	1000		82
Sal	20	2	1,6
Pan rallado	100	10	8,2
Agua	100	10	8,2
<b>Total</b>	<b>1220</b>		<b>100</b>

**Hamburguesas con espinaca y queso**

Pueden rebozarse con huevo y pan rallado. Son de sabor agradable y buena aceptación.

	Gramos	%	% Total
Pescado desmenuzado	500		63,29
Sal	10	2	1,26
Pan rallado	50	10	6,33
Espinaca congelada	100	20	12,66
Queso tipo Port Salut (en trozos de 1/2 cm x 1/2 cm)	80	16	10,13
Agua	50	10	6,33
<b>Total</b>	<b>790</b>		<b>100</b>



*Muchas gracias*

