

PROYECTO ALTERNATIVO EN FORMOSA: SE PLANEA CREAR UN POLO ACUÍCOLA

Justo L. Urbietta. 2005. La Nación, Secc. Campo, Bs. As., 31.12.05.

www.produccion-animal.com.ar o www.produccionbovina.com

Volver a: [Otras Producciones](#) > [Piscicultura](#)

PRODUCTORES PRIVADOS Y ORGANISMOS PROVINCIALES SE PROPONEN AUMENTAR LAS ÁREAS DE PISCICULTURA COMO UNA OPCIÓN PRODUCTIVA

FORMOSA.- De modo asociado, productores privados y organismos provinciales están embarcados en el objetivo de crear un polo acuícola para aumentar las áreas de piscicultura, de modo tal de convertir a la actividad en una nueva alternativa de producción y de nutrición así como un aporte para el déficit que según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, según sus siglas en inglés) provendrá de la pesca extractiva marítima en los próximos años.

Estos temas fueron abordados en profundidad en un seminario internacional que se realizó recientemente en esta ciudad con la participación de expertos de Cuba, Bolivia, Colombia, Brasil, Venezuela, Paraguay y Uruguay así como de gran parte de las provincias argentinas y del subsecretario de Pesca de la Nación, Gerardo Nieto, quien compartió dos jornadas íntegras con unos 250 productores.

Llamaron la atención el cubano Sergio José Toledo Pérez, del Centro de Preparación Acuícola Mampostón, que expuso sobre la elaboración de ensilados de origen biológico a partir del aprovechamiento de las vísceras de los pescados, así como peces tradicionalmente descartables para la elaboración de digestos que se mezclan con cereales que se convierten en un aporte proteico en reemplazo de la harina de pescado.

Fabio Mori, de Brasil, atrajo con su versión integral acerca de los Pesque y Pague, una combinación de cría de peces en estanque -sobre todo a partir de una hectárea que demanda unos 15.000 kilogramos de peces- y la promoción del turismo, en estructuras de pasarelas y pontones que permiten a los amantes de la pesca asegurar su pieza, elegirla y cocinarla.

En la actualidad, hay en esta provincia unos veinte productores dedicados a la cría de peces en estanques. La mayoría de ellos, en el nordeste de la provincia, con superficies que fluctúan entre media hectárea a 50 o 70. "Soñamos con 2000 a 3000 hectáreas", admitió Néstor Gromenida, de Clorinda, uno de los impulsores de una actividad que nació con fuerza casi una década atrás y que repentinamente se estancó en las 280 hectáreas.

Las siembras involucran, sobre todo, al pacú o "chancho de río", aunque tiene como acompañante a tilapias y carpas. Una de las razones que motivan a promover la expansión de las áreas de siembra, es la sobredemanda de pescado por parte de cadenas de supermercados del país. "No estamos en condiciones de responder a lo que nos encargan y por eso estamos empeñados en recrear un polo productivo para trabajar en forma asociada y lograr escala", señaló.



¿Cuánto cuesta iniciarse en piscicultura? Para aquellos que tengan interés en hacerlo, hay datos recogidos de la experiencia de estos años en Formosa: construir un estanque de 10 hectáreas vale 30.000 pesos; la adquisición de juveniles de pacú a razón de 2000 por hectárea exige entre 20.000 y 30.000 pesos. A todo esto se debe sumar 60.000 pesos de alimentos balanceados.

"La rentabilidad puede calcularse para el primer año entre un 30 y un 50 por ciento", consignó Gromenida, que aclara que el costo de producción será menor cuanto más extensivo sea el proyecto. "Pero también será menor la facturación ya que se producirán menos kilos por hectárea", advirtió.

"Para hacer 10 hectáreas hay que invertir 120.000 pesos, y lo que se obtiene en peces, unas 30 toneladas, implica un ingreso de 150.000 pesos en el ciclo completo."

COMERCIALIZACIÓN

Respecto de la comercialización, las ventas se realizan a 4 y 4,50 pesos el kilo de pacú entero en estanque. "¿No le tienen miedo a la producción en gran escala?", consultó LA NACIÓN. La respuesta evoca una referencia de la FAO que consigna que para 2025 se va a revertir el actual cuadro comercial que señala que interviene un 25 por ciento de productos procedentes de la acuicultura y un 75% de la pesca extractiva, básicamente del mar. Y lo que el organismo mundial conjetura es que para ese año, el 75% provendrá de la acuicultura. "Debemos comenzar ya, porque veinte años pasan volando", sugirió Gromenida.

Reconoció que hubo un momento en que se temió avanzar mucho con el pacú. Hasta que llegaron a Formosa directivos de Alpesca, una empresa del sur del país que ocupa a 900 operarios. "Ellos agregan valor porque se quedan sin productos y, al disminuir la materia prima, apuestan a aquel criterio."

En cuanto a la colocación del pacú en otros mercados, revelan que se necesitan productos diferentes cada vez más, y el pescado de río (sobre todo el pacú), como calidad de carne, lo es, por lo que se trata de introducirlo en una canasta porque algún mercado lo va a demandar. "Estiman que lo del pacú es apenas una gotita dentro del gran proyecto comercial de estas empresas", explicó Gromenida.

Todo esto es lo que alienta a los productores formoseños a encarar proyectos mas ambiciosos, y de allí que se invite a la inversión en piscicultura porque el gran desafío es lograr volumen para evolucionar en una actividad que involucra a ofertas de consumo masivo en el país y el mundo. "De tecnología productiva o nutricional tenemos conocimientos profundos. Necesitamos que se invierta para encarar un negocio que beneficie a ambas partes", concluyó Gromenida.

[Volver a: Otras Producciones > Piscicultura](#)