

EL APOORTE DE PROTEÍNAS DE PESCADO SERÁ LA RESPUESTA A LA ESCASEZ DE ALIMENTOS

Oscar Solís*. 2013. La Nación, Supl. Campo, Bs. As., 06.07.13, pág. 3.

*Subsecretario de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Piscicultura](#)



En la Argentina, la acuicultura es rentable. Foto: EFE.

Desde la Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías, dependiente del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, una de las metas es impulsar nuevas opciones de producción de alimentos con agregado de valor en origen. Y entre ellas es para destacar, por lo novedoso para nuestra cultura alimentaria, lo que estamos impulsando con la acuicultura (producción de peces) debido a que en un futuro no muy lejano, el consumo de peces será mucho más importante que el de bovinos, porcinos o aves.

En términos concretos, hoy para convertir un kilo de carne bovina destinada para el consumo humano se necesita una inversión de aproximadamente 7 u 8 kilos de alimento balanceado, 4 para el caso de producir un kilo de carne de cerdo y 3 para la carne aviar. Sin embargo, para la producción de 1 kilogramo de pescado, la acuicultura necesita solamente 1,100 kilogramos de alimento balanceado. Y ésta es la razón fundamental que permitirá desarrollar la producción en un mundo con una mayor demanda de alimentos proteicos.

Ante la escasez de alimentos a la que paulatinamente se enfrenta el mundo, en el futuro será el aporte de proteínas de pescado la respuesta a esa demanda. Por otra parte, la superficie cultivable que pueda incrementarse a nivel mundial está prácticamente en su límite. Como solución se podrán agregar algunas superficies adicionales en función de los nuevos eventos biotecnológicos, incorporando tierras semiáridas o subhúmedas, con lo cual se podría ampliar la frontera agropecuaria, lo que dará por resultado una mayor producción de alimento balanceado, materia esencial para la cría de peces.

Con directa relación a este tema, la semana próxima viajará a China un grupo de veinte profesionales del sector público. Entre ellos se encuentran ingenieros en alimentos y biólogos vinculados al sector de la pesca y producción de peces. Los mismos realizarán los primeros cursos de acuicultura en distintas ciudades de ese país, con el objetivo de capacitarse en la materia, sobre todo en lo que se refiere a la promoción y producción tanto en agua dulce como en agua de mar. Esto permitirá, entre otras cosas, un mejor aprovechamiento para la explotación de todo el litoral marítimo argentino.

China produce aproximadamente cincuenta millones de toneladas de peces por año y buscamos que todo su conocimiento pueda ser transferido a nuestros técnicos del Estado nacional, que luego impulsarán las iniciativas y políticas públicas adecuadas para el sector. Mostrando en la Argentina que la acuicultura es efectivamente rentable, estamos convencidos de que el emprendedor privado se sumará al desarrollo productivo de este tipo de alimento.

A modo de ejemplo, en la provincia del Chaco, a través de una empresa apoyada por la gobernación local y el Ministerio de Agricultura, se están trabajando alrededor de 400 hectáreas en la producción de peces. Uno de los sistemas que se realizan con mucho éxito es el de generar el levantamiento de taipas (bordes de la tierra en donde se produce el arroz, que generalmente se hace por inundación), y así obtener un perfil de aproximadamente ochenta centímetros de altura de agua, que permita cultivar unos dos mil peces de la especie pacú por hectárea. Esto, además, favorece al cultivo de arroz debido a que este pez en particular se alimenta de soja y maíz, lo que conlleva que al cabo de un año, puedan producirse unos dos mil kilos de pescado perfectamente aptos para el consumo humano.

Volver a: [Piscicultura](#)