

# ACUICULTURA RURAL

Laura Luchini. 2005. Dirección de Acuicultura, Centro Nacional de Desarrollo Acuícola, Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.  
[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

## Volver a: Producción de Peces

Argentina cuenta con un Centro especializado en el cultivo de peces y crustáceos cuyos logros permiten visualizar a la acuicultura de agua dulce como una futura producción rural más dentro de la diversificación agraria.

Sus líneas de trabajo y los resultados de las investigaciones en marcha:

- ◆ Los cultivos acuícolas son considerados mundialmente de gran importancia, por su directa relación con la futura "seguridad alimentaria" humana. El crecimiento poblacional del planeta indica la necesidad de contar con una mayor cantidad de alimento de alto contenido proteico, ya que para el año 2025 nuestro planeta habrá pasado de los 5000 millones de habitantes actuales a 8000, esto es, un aumento de 3000 millones. La acuicultura, como productora de alimentos altamente proteicos aporta actualmente 46 millones de toneladas en productos de origen marino y de agua dulce; que como resultado de la notoria y acentuada disminución de los recursos pesqueros naturales deberán ser aumentados.
- ◆ En el año 2000, la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura construyó y puso en funcionamiento un Centro Nacional de Desarrollo Acuícola (CENADAC) situado en el subtrópico del país. Allí se desarrolla un Programa General de "Acuicultura en el agro", destinado a obtener y/o adaptar técnicas de cultivo para especies del medio templado-cálido, para transferir sus resultados a las regiones Norte y Central del país.
- ◆ El objetivo es desarrollar tecnologías de rápida transferencia al productor, con especies de peces y crustáceos (autóctonos o exóticos) de importancia comercial en el consumo y/o en la pesca deportiva. Los planes apuntan a lograr un manejo integral de las producciones y el desarrollo de productos con valor agregado; todo para impulsar al sector, que en las últimas décadas, no tuvo la atención que merecía.
- ◆ Dentro del Programa, se imparte además Capacitación a todo nivel (con instrucción personalizada). De los Proyectos identificados, se iniciaron los estudios para el cultivo y producción de Pacú, cuya producción creció desde pequeños volúmenes experimentales en la década del '90 hasta las actuales, estimadas en 400 ton./año. Los resultados, transferidos a productores, abarcaron la formulación de nuevas raciones alimentarias para mejorar costos operativos, disminuyendo la harina de pescado, el insumo más caro.
- ◆ En tres años de estudio, se fijó la duración y la mejor densidad de cultivo para ciclo completo en sistema semi-intensivo y el logro de piezas de más de 1,2 Kg , peso mínimo requerido en el mercado interno. Se analizó la siembra directa vs. indirecta, se ajustó el uso de harina de pescado a 8-12 % en fase de pre-engorde y 0% en engorde. Se desarrollaron fórmulas con insumos alternativos (harina de pluma , de algodón, de sangre y soja en mayor cantidad).
- ◆ Los resultados exitosos disminuyeron los costos operacionales y se obtuvo mayor crecimiento, menor pérdida en alimento y mejores rindes en conversión de alimento a carne, respecto de datos anteriores; con sobrevivencias del 100%. Posteriormente, se trabajó con desechos de la pesca , en método ácido, elaborando "ensilados" que cualquier productor puede obtener en forma sencilla y rápida. En la última etapa, se encaró el estudio del uso de vitaminas en las raciones, determinándose que para el tipo de cultivo ejecutado y hasta 3 ton/ha producidas, no es necesario incluir vitaminas.
- ◆ En función de la característica de "crecimiento compensatorio" que presenta la especie, se realizaron estudios que mostraron la recuperación en peso de los peces, luego de ser sometidos a un período forzado de "ayuno" prolongado y posteriormente, al ofrecimiento de alimento continuo. Se mostró que los peces así "retenidos", alimentados solo con alimento natural generado por fertilización, alcanzaron un peso similar al que en igual período logran sus pares si son alimentados diariamente.
- ◆ Esta "compensación", resulta de gran impacto para el productor, pues le permite planificar los cultivos según su infraestructura, reteniendo el crecimiento de los alevinos, e incorporándolos luego a mayores producciones anuales, abasteciendo con continuidad el mercado. También permite no alimentar a los peces durante la fase invernal. Como el alimento representa el 50-60% de la operación de cultivo, el costo se reduce ostensiblemente. Asimismo, como la reproducción de esta especie abarca solo dos meses, la característica estudiada posibilita producir mayor cantidad de alevinos retenidos, posteriormente incorporados al cultivo.
- ◆ Para conferir valor agregado al producto se desarrollaron hamburguesas, con recortes de fileteado. Este producto, elaborado al gusto del consumidor es de fácil cocción, altísima calidad y apto para cualquier edad y

régimen alimenticio. Otra tecnología puesta a punto es el ahumado artesanal de pacú en frío, apropiado a su carne, en conjunto con el diseño de ahumaderos artesanales. Actualmente se está desarrollando el paté ahumado de pacú, una exquisitez aún en período de prueba.

- ◆ Las actividades del CENADAC con destino a los productores, son realizadas merced al aporte presupuestario de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura y, en ocasiones, del Consejo Federal de Inversiones (CFI), que colabora para el desarrollo del sector. El último Taller llevado a cabo en Formosa, sirvió para mostrar los adelantos en producción del pacú. La empresa Isla-Pé, presentó sus hamburguesas y su nuevo "corte de pacú" sin espinas; y los chefs invitados, prepararon 4 platos basados en este exquisito pescado.
- ◆ Últimamente, el Centro abasteció de hamburguesas y carne picada de pacú, a la pequeña escuela rural de la zona. Los platos, elaborados por sus madres, son aceptados con agrado por los niños. Así, aportando proteína de alta calidad, se instaló un Programa Piloto, que en el futuro podrá ampliarse a otras escuelas, propiciando indirectamente el crecimiento en volumen producido del sector acuícola, para éste y otros peces. Tales productos son adecuados para los escolares, pues aportan no sólo proteína, sino minerales; calcio, hierro, fósforo y vitaminas; tienen excelente sabor, ausencia de espinas y requieren una fácil preparación.
- ◆ El Centro estudia otras especies, como el amur blanco, la carpa común, catfish o randiá, langosta de agua dulce y tilapia; en estanques y jaulas. De frente al futuro, se procura desarrollar peces como el surubí, pirapitaí, rollizo, armado, cucharón y otros para iniciar su cultivo. Actualmente, con el apoyo de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, se están realizando refacciones, mejoras en infraestructura y ampliación de las instalaciones.
- ◆ Por último, cabe destacar que el CENADAC, es el único Centro especializado en el cultivo de peces y crustáceos de agua dulce en Argentina y que su desenvolvimiento es seguido atentamente por las más altas autoridades de la cartera agropecuaria. Sus líneas de trabajo y los resultados de las investigaciones en marcha permiten visualizar a la acuicultura de agua dulce como una producción rural más dentro de la diversificación agraria.

[Volver a: Producción de Peces](#)