

# EL DESAFÍO DE PRODUCIR LOS PECES QUE DEMANDA EL MUNDO

Inta Informa 05.06.18.  
[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Producción acuícola](#)

## INTRODUCCIÓN

La Argentina posee las condiciones agroclimáticas ideales para producir esta carne rica en proteína y con alto valor nutricional. Para potenciar la actividad y el acceso a nuevos mercados, especialistas del INTA analizan necesidades y fortalezas de un sector en auge.



De a poco, la acuicultura –producción dedicada al cultivo de especies acuáticas– comenzó a reemplazar el consumo mundial de pescado de captura. Esta afirmación se sustenta en el informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés), allí el Departamento de Pesca y Acuicultura del organismo confirmó que el consumo mundial de pescado alcanzó, por primera vez, los 20 kilogramos anuales por persona.

Esto se debe a un intenso crecimiento de la acuicultura, que en la actualidad proporciona la mitad de todo el pescado destinado al consumo humano, y a una ligera mejora de la situación de determinadas poblaciones de peces como consecuencia de una mejor ordenación pesquera.

Mientras que en el mundo la acuicultura es una actividad productiva en pleno auge con proyecciones de seguir creciendo y el consumo de pescado aumenta a un ritmo anual medio del 3,2 %, en la Argentina esta actividad es aún incipiente. ¿Qué falla o hace falta para potenciar el sector? ¿Por qué, a pesar de contar con condiciones agroecológicas aptas e insumos y subproductos disponibles, no crece la actividad?

Para Herman Hennig, especialista en piscicultura del INTA Oberá –Misiones–, “uno de los problemas identificados es la diversidad de actores y la falta de integración de acciones que formalicen cadenas o sectores bien definidos para que sean motores de desarrollo de la piscicultura”.

“Se debería apuntar, fundamentalmente, a la construcción de una cadena que sea complementaria de la pesca y a dirigir esfuerzos por articular demanda de exportación con reales posibilidades de producción en el país”, diagnosticó Hennig.

Además, el consumo interno registrado de pescado es de sólo nueve kilos por habitante por año. “El desafío es cambiar los hábitos alimentarios de consumo de los argentinos que nos permita sumar a las dietas esta proteína de alto valor nutricional”, aseguró el técnico.



## EL DESAFÍO DE PRODUCIR LOS PECES QUE DEMANDA EL MUNDO

De todos modos, Hennig está convencido de que “la Argentina tiene una gran oportunidad para crecer exponencialmente en esta producción” y no dudó en destacar que “se dan todas las condiciones para la promoción de esta actividad productiva”.

Según los resultados del último censo acuícola de Misiones, que se realizó en 2016, “la provincia que cuenta con cerca de 4.000 productores dedicados a la piscicultura. De los cuáles, sólo el 10 % produce con fines comerciales y vende a pie de estanque. El 90 por ciento restante lo hace para autoconsumo”, señala el informe.

En este sentido, argumentó que “existe gran disponibilidad de insumos y subproductos que pueden transformarse eficientemente, de la mano del agregado de valor”. Es que, de acuerdo con el especialista, con 1,2 a 1,5 kilos de alimento se forma 1 kilo de pescado, una proteína de altísimo valor biológico y nutricional.

“Tenemos suelos y climas adecuados para la piscicultura que favorecen el desarrollo de especies tanto nativas como introducidas, demandadas a escala nacional e internacional y con crecimientos aceptables para ser una producción rentable, como ser el pacú, la trucha, el sábalo, la boga o el salmón siberiano”, explicó.

Asimismo, el técnico de Misiones destacó que desde el INTA se fomenta el desarrollo de la actividad acuícola con capacitaciones y asesoramiento a los productores que buscan diversificar sus producciones, o bien volcarse a esta actividad tan promisoriosa.

“La acuicultura tiene un gran potencial de la mano del agregado de valor en origen, lo que redundará en mayores ventajas y posibilidades para contribuir al desarrollo territorial en diversas regiones de nuestro país”, subrayó.



Hennig: “Tenemos suelos y climas adecuados para la piscicultura que favorecen el desarrollo de especies tanto nativas como introducidas”.

## MULTIPLICADORES DE NUTRIENTES

Considerado por la FAO como una fuente rica en proteínas de alta calidad y fácil digestión que contiene todos los aminoácidos indispensables, el pescado proporciona grasas esenciales: por ejemplo, ácidos grasos omega 3 de cadena larga, vitaminas D, A y B, y minerales como calcio, yodo, zinc, hierro y selenio, especialmente si se lo consume entero.

El pescado suele ser rico en grasas insaturadas y aporta beneficios para la salud en la protección frente a cardiopatías coronarias. También contribuye al desarrollo del cerebro y el sistema nervioso en fetos y niños.

A escala mundial, el pescado proporcionó el 6,7 por ciento de todas las proteínas consumidas por los seres humanos, además de ofrecer una fuente abundante de ácidos grasos omega 3 de cadena larga, vitaminas, calcio, zinc y hierro.

Un informe de la FAO demuestra que, en términos de valor y a nivel porcentual del comercio mundial, el salmón y la trucha son los principales productos básicos a nivel individual, durante décadas ocupadas por los camarones.

**Ediciones INTA: INTA y el desarrollo de la piscicultura en Argentina**



[Descargar PDF](#)

[Volver a: Producción acuícola](#)