2 Especies

Los volúmenes totales de extracción anual en esta región se estiman en 40.000 toneladas. Las capturas de sábalo (Prochilodus lineatus) aportan la mayor proporción.

Otras especies como boga, armado, bagre amarillo, surubí, dorado, pacú, patí, raya, armado chancho, salmón de río, manduví y tararira, también son objetivo de estas pesquerías, aunque su volumen de extracción en conjunto, no supera al del sábalo.

Pescados y mariscos argentinos 19
#el19comepescado

Generar QR

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Argentina

PESCA CONTINENTAL,
ACTIVIDAD PRODUCTIVA EN LA CUENCA DEL PLATA

Pescados y mariscos argentinos 19
#el19comepescado

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Argentina

La Pesca en la Cuenca del Plata 1

¿Sabías qué?

La pesca comercial continental en Argentina se concentra principalmente en la Cuenca del Plata, donde tiene impacto social debido a su contribución a la seguridad alimentaria y a las economías regionales.

Abarca sectores de 12 provincias y más de 4.000 km de cauces, incluyendo sólo los grandes ríos. Existe una gran diversidad de ambientes, de artes de pesca empleados, modos de uso y especies objetivo.

La actividad local predominante es la pesca artesanal, ya sea de subsistencia o comercial.

3 Extracción

¿Sabías qué?

En esta región unos 7.500 pescadores artesanales registrados trabajan con pequeñas embarcaciones o canoas, propulsadas a remo o con motores de baja potencia.

Los artes de pesca más utilizados son redes agalleras, espinéles y mallones. Para estos pescadores, la pesca no sólo proporciona su alimento y fuente de trabajo, sino su forma de vida y cultura comunitaria.

4 Procesamiento

¿Sabías qué?

En las plantas pesqueras de productos de río se realizan procesos productivos, y de evaluación de calidad y de inocuidad.

Estas plantas están asentadas principalmente en las provincias de Entre Ríos, Santa Fe y Buenos Aires.

Las formas más comunes de procesamiento de pescado de río son:

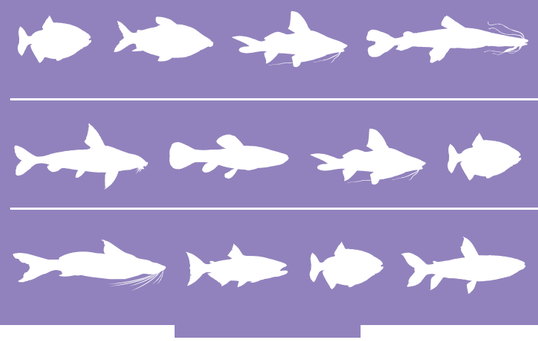
- Eviscerado
- Despinado
- Fileteado
- Corte en postas
- Elaboración de empanados

Almacenamiento 5

¿Sabías qué?

En todo momento los productos frescos deben estar refrigerados en cámaras o en contacto con hielo en forma de escamas, de manera de no superar los 4°C.

Los productos congelados deben mantenerse a temperaturas por debajo de -18°C.



Características Nutricionales 6

¿Sabías qué?

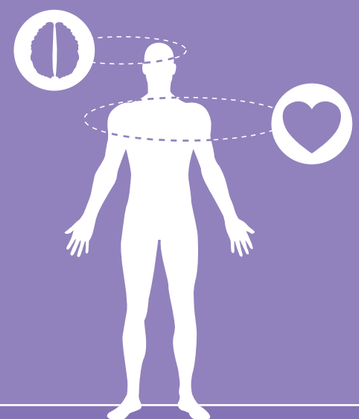
Los productos de la pesca de río en general poseen una proporción de grasa total mayor a las especies de mar.
Algunas de las especies tienen menos de 10% de proporción de grasas totales:

tararira 1,7% surubí 4,6% boga 9,3%

Otras llegan a una mayor proporción:

pati 17% sábalo 22%

Los productos de la pesca son una fuente importante de proteínas de calidad y poseen ácidos grasos polinsaturados llamados omega 3, con cualidades cardio y neuroprotectoras.



Son una fuente importante de vitaminas y minerales.

Consumo 7

¿Sabías qué?

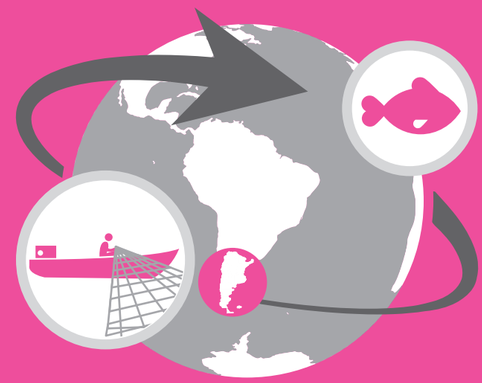
Según las Guías Alimentarias para la Población Argentina, se debería incluir pescado en la dieta, al menos dos veces por semana.

Para tener en cuenta: un pescado de buena calidad debe tener olor suave, branquias rojas y ojos convexos y brillantes.

Comercialización 8

¿Sabías qué?

El mayor volumen de sábalo capturado en la cuenca tiene como destino la exportación, principalmente a Colombia, Bolivia, Brasil y Nigeria.

En los últimos 10 años el volumen exportado anual de esta especie osciló entre 10.000 y 15.000 toneladas.

Comercio interno:
Se estima que se destinan más de 20.000 toneladas anuales.