

## Almacenamiento

5

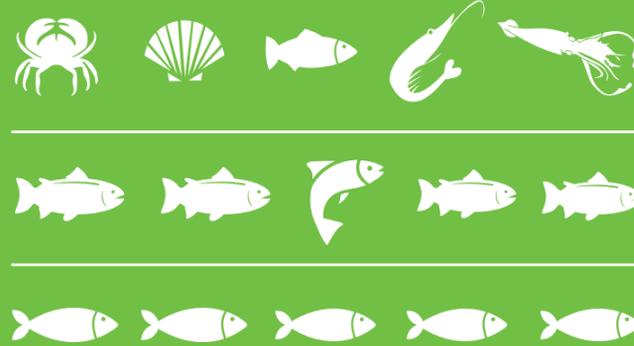
### ¿Sabías qué?



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

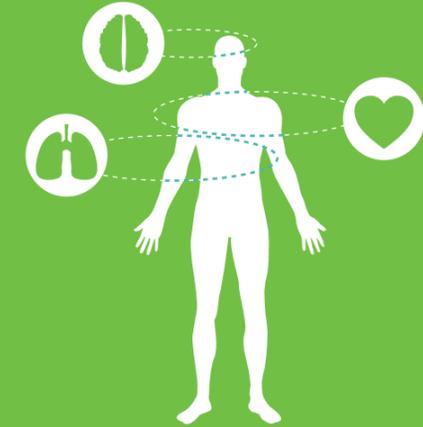
6

### ¿Sabías qué?

Según la proporción de grasa que poseen, los pescados pueden clasificarse en:

-  **Blanco o Magro:** especies con baja proporción de grasas totales, entre un 1 y 3%. En esta categoría se incluyen también los crustáceos y moluscos.  
Ej: Merluza, calamar, langostino
-  **Blanco semi-graso:** especies con una proporción intermedia de grasas totales, entre un 3 y 5%  
Ej: Cornalito, besugo
-  **Azul o Graso:** especies con una proporción de grasas totales de entre el 5 y 10%.  
Ej: Caballa, bonito

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.



Los que tienen mayor contenido de OMEGA 3 son los pescados AZULES, los CRUSTÁCEOS y los MOLUSCOS.

## Consumo

7

### ¿Sabías qué?



Según la Guía Alimentaria 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 a mar, branquias rojas y ojos convexos y brillantes.



¡El 19 es el día de comer pescado!



## Comercialización

8

### ¿Sabías qué?

Argentina está dentro de los 25 principales países productores de pesca marítima. Anualmente exportamos alrededor de 1.500 millones de U\$S a más de 100 países. Los 4 principales son España, China, Brasil y Japón.



## Especies 2

El 64% de los organismos acuáticos que se pescan son peces (merluzas, corvina, pescadilla, lenguados, róbalo, entre otros). El 17% son moluscos (calamar, vieira, mejillones, caracoles, etc). Y el 19% restante son crustáceos (langostino, camarón, cangrejos).

Pescados y mariscos argentinos #el19comepescado

Generar QR



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Argentina

# CADENA PRODUCTIVA PESQUERA MARITIMA



Pescados y mariscos argentinos #el19comepescado



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Argentina

## 1 Mar Argentino

### ¿Sabías qué?

La costa marítima argentina tiene más de 4.000 km de extensión. Gracias a la convergencia de la corriente oceánica fría de Malvinas y la cálida de Brasil nuestro mar posee una de las mayores biodiversidades del mundo, con más de 416 especies de peces, moluscos y crustáceos, 90 de las cuales resultan de interés pesquero.



- eviscerado
- desespinado
- fileteado
- enlatado
- elaboración de empanados
- medallones, etc.

Las formas más comunes de procesamiento de pescado son:

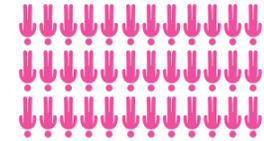
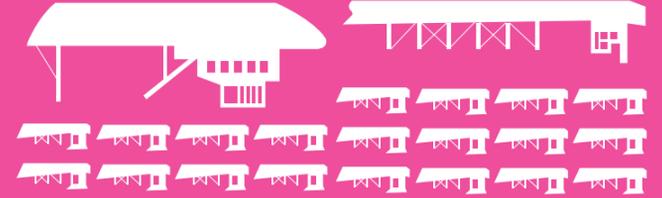
En las plantas pesqueras se realizan procesos productivos y de evaluación de calidad de los productos garantizando su inocuidad.

### ¿Sabías qué?

## Procesamiento 4

También se pesca por buceo, recolección manual y redes costeras.

La flota está integrada por más de 900 buques, que se clasifican en fresqueros (que conservan la pesca en hielo y la procesan en plantas en tierra) y congeladores (que procesan a bordo y descargan el producto congelado).



La industria de la pesca emplea más de 20.000 personas.

### ¿Sabías qué?

## Industria 3