

2 Especies

Los volúmenes totales de extracción anual en esta región se estima que superan las 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 #el19comepescado

Generar QR



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Argentina

PESCA CONTINENTAL, ACTIVIDAD PRODUCTIVA EN LA CUENCA DEL PLATA



Pescados y mariscos argentinos #el19comepescado



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Argentina

1 La Pesca en la Cuenca del Plata

¿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.



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

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

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

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

¿Sabías qué?

Procesamiento

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



En esta región unos 10.000 pescadores artesanales registrados trabajan con pequeñas embarcaciones o canoas, propulsadas a remo o con motores de baja potencia.

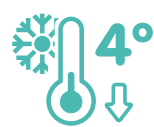
¿Sabías qué?

Extracción

Almacenamiento

5

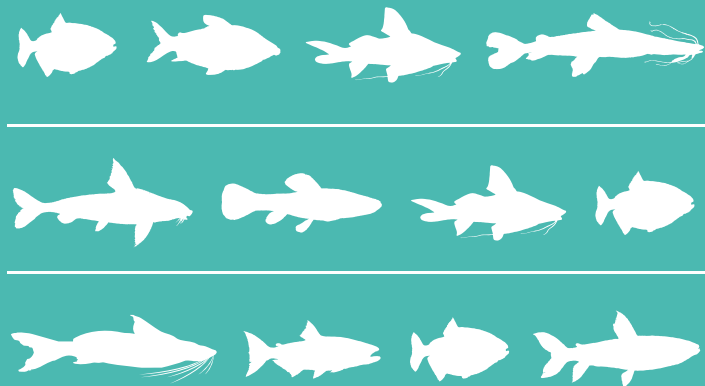
¿Sabías qué?



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.

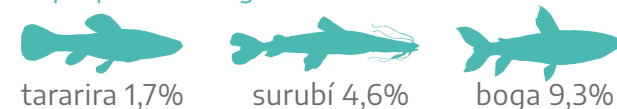


Características Nutricionales

¿Sabías qué?

Los productos de la pesca de río en general poseen una proporción de grasa total mayor a las especies de mar.

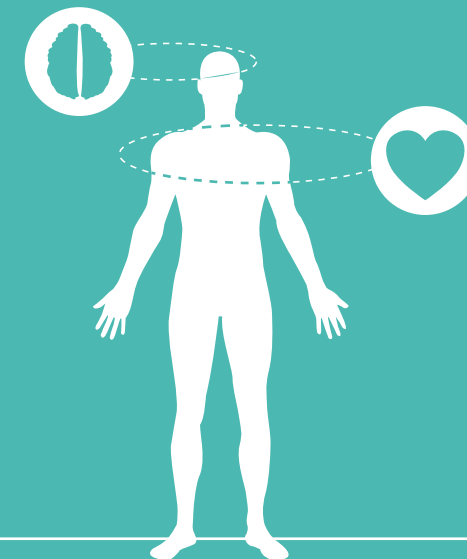
Algunas de las especies tienen menos de 10% de proporción de grasas totales:



Otras llegan a una mayor proporción:



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.



¡El 19 es el día de comer pescado!



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 12.000 y 22.000 toneladas.

Comercio interno:

Se estima que se destinan más de 20.000 toneladas anuales.

