

A LA PESCA DE UNA ALTERNATIVA PRODUCTIVA

Roberto Seifert. 2011. La Nación, Bs. As., Sec. 5º Campo, 31.12.11:1 y 4.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción acuícola](#)

LA ACTIVIDAD PUEDE COMPLEMENTARSE CON LA GANADERÍA EN REDUCIDAS SUPERFICIES Y ADAPTANDO TANQUES AUSTRALIANOS EN DESUSO

Cuando se habla de acuicultura ¿sabe el productor ganadero que, por ejemplo, en un tanque australiano de 15 metros de diámetro puede producir de 10 a 20 toneladas anuales de peces para consumo? ¿Sabe que ese producto puede llegar a tener un valor comercial de unos 22 pesos el kilo?

Hoy la acuicultura se puede convertir en un complemento de la ganadería, en pequeñas superficies y aprovechando y adaptando tanques Australianos en desuso.

Así lo explicó a LA NACIÓN el acuicultor Eduardo Catania, en su establecimiento de San Vicente, a 50 kilómetros al sur de la Capital Federal, criador de tilapias, peces de agua cálida originarios del África aptos para el consumo humano, que comercializa preferentemente en restaurantes de la comunidad oriental (en su mayoría, chinos y coreanos), hoteles internacionales y cruceros. "Con la acuicultura no se busca competir con la ganadería o la agricultura. Lo que se quiere es brindar al ganadero una alternativa que potencie su actividad", dijo Catania.

En el país, la acuicultura a campo no está muy desarrollada. "La Argentina es uno de los países de América latina de baja producción debido al gran desarrollo de la agricultura", dijo la directora nacional de Acuicultura del Ministerio de Agricultura de la Nación, Laura Luchini.

Ilustró la funcionaria que hay unos 1200 emprendimientos que toman esta actividad como diversificación productiva. Se produce en Misiones, Corrientes, Chaco, Formosa, Tucumán, Salta Jujuy, La Rioja, Entre Ríos, Santa Fe, Buenos Aires, La Pampa, Neuquén, Río Negro, Chubut y Tierra del Fuego.

En 2010 se produjeron 3000 toneladas y sólo se exportó trucha: 127 toneladas por 723.527 dólares, a los Estados Unidos. "Esta actividad se desarrolla en estanques excavados en suelos arcillosos que retienen el agua, con sistemas a cielo abierto", concluyó Luchini.

PRECISIÓN

El caso de Catania es diferente. En su empresa, Acuícola Integrada, hace lo que denomina "acuicultura de precisión", con tanques Australianos y piletones cubiertos (a diferencia de la actividad convencional, que es a cielo abierto) y recirculación de agua para mantener su calidad, limpieza y temperatura constante, que se realiza con equipos instalados en el establecimiento.

◆ \$ 150.000

◆ De inversión inicial

◆ Se requiere para montar instalaciones y comprar insumos básicos para producir tilapias.

◆ 10/20

◆ Toneladas anuales

◆ Es el pescado que se puede producir al año en un tanque australiano de 15 metros de diámetro.

◆ 3000

◆ Toneladas anuales

◆ Fue la cantidad de carne de pescado que el año pasado se produjo en el país en acuicultura a campo.

"La idea es construir o adaptar los tanques Australianos existentes en los establecimientos ganaderos para el cultivo de peces", sostuvo el acuicultor y ejemplificó: "Un tanque australiano de 15 metros de diámetro puede contener unos 200.000 litros de agua, produciendo de 10 a 20 toneladas de pescado en un ciclo de 6 a 8 meses, según la especie".

Explicó que con una inversión inicial de unos 150.000 pesos (que se puede recuperar en poco más de dos años) se pueden armar instalaciones compuestas por siete tanques de fibra de vidrio, con tratamiento para 50 metros cúbicos de agua, invernadero, grupo electrógeno, instalaciones eléctricas y un sistema de seguridad básico son capaces de producir unos 200 kilos de tilapia semanales, con un total de 10.400 kilos anuales, que "a pie de tanque (sin incluir gastos de comercialización)", valen 18 pesos el kilo. "Yo lo comercializo a 22 pesos y mis clientes lo venden al público a entre 33 y 35 pesos el kilo", dijo el entrevistado.

La inversión en insumos básicos es de 10 a 12 pesos por kilo de pescado producido. Son ellos el alimento balanceado (que incide entre el 50 y 60 por ciento de los costos), peces juveniles y mano de obra.

Además, apuntó que la conversión del alimento para peces es aproximadamente de 1,5 kilo de balanceado para obtener uno de pescado. Y comparó: "Los vacunos requieren de 5 a 7 kilos de alimentos por kilo de carne; la relación en porcinos es de 3,2/1 y en pollos, de 2,1 a 1".

Pero Catania advirtió que ante todo el inversor debe establecer su objetivo: ¿la producción acuícola será continua a lo largo del año para realizar una oferta semanal al mercado, lo cuál sostiene los precios de lo que produce o será sólo estacional a fin de tener una entrada extra de dinero al año? "Lo conveniente para el primer caso, que entiendo que es el mejor negocio para el inversor, es construir las instalaciones, pero si se inclina hacia el segundo caso puede reacondicionar un tanque australiano y obtendrá un par de cosechas al año. En ambos casos las instalaciones ocupan sólo 100 metros cuadrados y la inversión será parecida", explicó el acuicultor.



TODO COMENZÓ CON UN HOBBY

Recuerda Catania que a los 19 años (hoy tiene 57) ya era dueño de una fábrica de amoblamientos para oficina y le iba bien. Pero cumplir con los pedidos y litigar en muchos casos para que le paguen por sus trabajos empezaron a estresarlo. Se distendía entonces con los peces, que eran su hobby.

Primero tuvo peceras en el garaje de su casa, en el barrio porteño de Once. Luego se mudó a Villa Bosch, en el Gran Buenos Aires, para tener más lugar. Pero la población ictícola crecía, llegó a tener miles de peces... pero también aumentaba el estrés de su principal ocupación.

Ya no tenía lugar para tantos peces y empezó a venderlos. Y se dio cuenta de que con ello le alcanzaba para vivir y sin hacerse la "mala sangre" de perseguir a quienes lo dejaban "colgado" con sus muebles. No era tanto dinero como el que ganaba con los muebles, pero era la forma de vivir que él quería, más tranquilo. Así fue que decidió cambiar radicalmente de ocupación. Tenía entonces 21 años. Le dejó la fábrica de muebles a su padre y se dedicó de lleno al cultivo de peces.

Primero alquiló campos en el sur del Gran Buenos Aires. Recuerda que en esa época era difícil capacitarse. No había escuelas de acuicultura, no existía Internet. Pero dos personas los ayudaron: Juan Carlos San Giorgi (fallecido) y el japonés Ricardo Sintaku. Finalmente, en 1984, compró 9 hectáreas en San Vicente (unos 50 kilómetros al sur de la Capital Federal) y allí se estableció definitivamente con su familia y sus peces.

Hoy Catania tiene más de 150.000 peces y produce 20 toneladas de carne de tilapia al año y aspira muy pronto llegar a las 35 toneladas.

Las tilapias que cría requieren seis meses de engorde para lograr tamaño comercial. Las vende vivas de un kilo y un año de edad, aproximadamente. Para ello, dijo, es necesario un transporte con tanques acondicionados para llevar los peces.

CON AGUA DE CALIDAD, LOS PECES CRECEN RÁPIDO Y MEJOR

Un sistema de recirculación limpia y mantiene la temperatura

Enfatiza Eduardo Catania, acuicultor de la localidad bonaerense de San Vicente, que el acuicultor "tiene la obligación de controlar la calidad del agua, su temperatura y limpieza para que los peces estén sanos, puedan crecer y luego su carne tenga buen sabor".

"Si quiero que mis peces crezcan los 365 días del año necesito que el agua tenga una temperatura estable. Así los peces mantienen su metabolismo acelerado, comen mucho y crecen rápido, llegando al tamaño comercial en seis meses", agregó Catania.

En ese sentido explicó que el agua hay que cambiarla tan rápido como la ensucian los peces. "No se tira, pasa por un tratamiento que la devuelve al mismo tanque a través de una bomba que recircula el agua por otros tanques o se puede reutilizar como bebida para el ganado", explicó.

Catania resumió los pasos que realizan en el tratamiento del agua, según este sistema de acuicultura de precisión que realiza en su empresa, mientras recorría las instalaciones con LA NACIÓN y puntualizó:

- ◆ Incorporar oxígeno en la medida que los peces los consumen. Es fundamental para el crecimiento de los peces.
- ◆ Eliminar el amoníaco con un biofiltro.
- ◆ Eliminar los sólidos suspendidos (excretas y restos de sólidos) con un filtro mecánico.
- ◆ *Eliminar el aceite y microelementos, mediante un skimmers.

"De esta forma no se contamina el ambiente, pues permite retirar el excremento y hacerle un tratamiento que lo transforma en proteínas de alta digestibilidad y nutrientes que se reutilizan alimentando a los mismos peces. El amoníaco se transforma en nitrato, que también se elimina con otro tratamiento o se utiliza para realizar hidropónica", señaló Catania.

AISLAMIENTO

Este sistema, según Catania, se desarrolla en los Estados Unidos, Europa y otros países desarrollados del planeta.

Se diferencia del sistema tradicional de cultivo al aire libre en lagunas, ríos o mar, que son dependientes enteramente del clima. "Este sistema de producción es recomendado realizarlo en tanques australianos aislados del medio ambiente (generando condiciones en el agua independiente del clima), adaptados para el cultivo de organismos acuáticos para el consumo humano", agregó el acuicultor.

Por ejemplo para la cría de tilapia, el aislamiento se realiza con polietileno transparente en doble capa, permitiendo la llegada del sol al agua y evitando que se enfríe. "Si queremos criar tilapias en lagunas de la zona, en invierno se mueren por el frío", acotó.

Con este sistema se pueden producir, además de tilapias (a una temperatura de 30 grados), camarones y langostas (de 26 a 28 grados), truchas (a 18 grados), entre otras variedades.

LA CARNE DE TILAPIA, POCO CONOCIDA, PERO SABROSA

"En el mundo se considera la carne de tilapia como de excelente calidad y en el país este producto es demandado por hoteles, restaurantes, cruceros y por la comunidad oriental (fundamentalmente chinos y coreanos), que son nuestros principales clientes y a quienes vendemos en forma directa", dijo el acuicultor Eduardo Catania, entrevistado por LA NACIÓN.

- ¿Qué características tiene la carne de tilapia?

-Es firme, no se desgrana; sabor suave; es de color blanco con veta roja en la cara externa del filete, y cantidad de lípidos justa para darle el sabor que agrada.

- ¿Cómo se puede preparar?

-En el mundo se comercializa en filet. Se puede cocinar al horno, frita, hervida, asada, en sashimi (plato japonés que consiste principalmente en mariscos o pescado crudos, cortados finamente), ceviche (comida de los países latinoamericanos litorales del Pacífico, que consiste en carne de pescado o mariscos marinados en jugos cítricos), entre otras preparaciones.

- ¿Se consume en el país?

-Acá es un producto desconocido y se debe a la falta de oferta, pues no hay producción suficiente.

- ¿Tiene subproductos?

-Lo más fácil es elaborar con los desperdicios alimentos balanceados, pero además se pueden hacer harina de pescado; con la piel se pueden confeccionar zapatos y camperas y, por ejemplo, los japoneses compran la vejiga natatoria con fines medicinales.

CAPACITACIÓN

En la Escuela del Productor Acuícola, que dirige Catania, se capacita sobre la actividad e información sobre las alternativas financieras para el desarrollo del negocio. Estudian por año entre 20 y 30 personas. El curso dura ocho meses (entre abril y fines de noviembre) y se dicta todos los sábados durante tres horas.

Por otra parte, Catania propone a quien ingresa en la actividad que se integre para trabajar en equipo y comercializar en conjunto. "Así se puede conseguir alimento balanceado más barato y tener más estabilidad en la oferta. Además, si un productor tiene urgencia en vender y todavía no llegó al tamaño comercial con sus peces, los puede ofrecer a otro criador que concluya el engorde, sin malvender su producción", agregó el acuicultor.

[Volver a: Producción acuícola](#)