



SOBERANÍA ALIMENTARIA: PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE ALIMENTOS SALUDABLES A BASE DE PESCADO (PREPIZZAS Y PESCADO COCIDO AL VACÍO) EN EMPRENDIMIENTOS DE LA ECONOMÍA SOCIAL Y SOLIDARIA



Convocatoria: Ciencia y Tecnología contra el Hambre



Checmarev G.^{1,2}; Jacinto Hidalgo R.²; Bonanni S.^{1,2}; Murialdo S.^{2,3}; Fernández A.^{1,2}; Federico S.⁴; Basta C.⁵

¹ CONICET. Buenos Aires. Argentina. ² Universidad Nacional de Mar del Plata. Buenos Aires, Argentina. ³ CIC. Buenos Aires, Argentina. ⁴ Municipio de Mar Chiquita, Buenos Aires, Argentina. ⁵ Cooperativa de Trabajo "Argentina Modelo Industrial" Ltda. e-mail: checmag@fi.mdp.edu.ar



Problemática

A raíz del bajo consumo de productos de la pesca en los partidos de General Pueyrredón y Mar Chiquita, el problema principal en torno al cual se orienta este proyecto es que se está desaprovechando una importante fuente de nutrientes de alta calidad que podría mejorar la actual situación de inseguridad alimentaria de la población.

Si bien nuestro país cuenta con una gran disponibilidad y biodiversidad del recurso pesquero, su consumo es muy bajo. En la Argentina, se estima que, por año, cada habitante suele incluir en su dieta aproximadamente 5 kg de productos de la pesca, mientras que en la región ronda los 10kg y a escala mundial los 20kg. De esta manera, se evidencia cómo se desaprovecha una fuente propia de alta calidad nutricional.

Además, en un trabajo realizado en articulación con el Centro de Extensión Universitaria de la UNMDP, con Sede en Santa Clara del Mar (Figura 1), en el partido de Mar Chiquita se identifica como problemática la falta de valor agregado al trabajo realizado por los pescadores artesanales locales: lo capturado es vendido en otras localidades a precios muy bajos, dificultando además su accesibilidad para la población del propio partido.

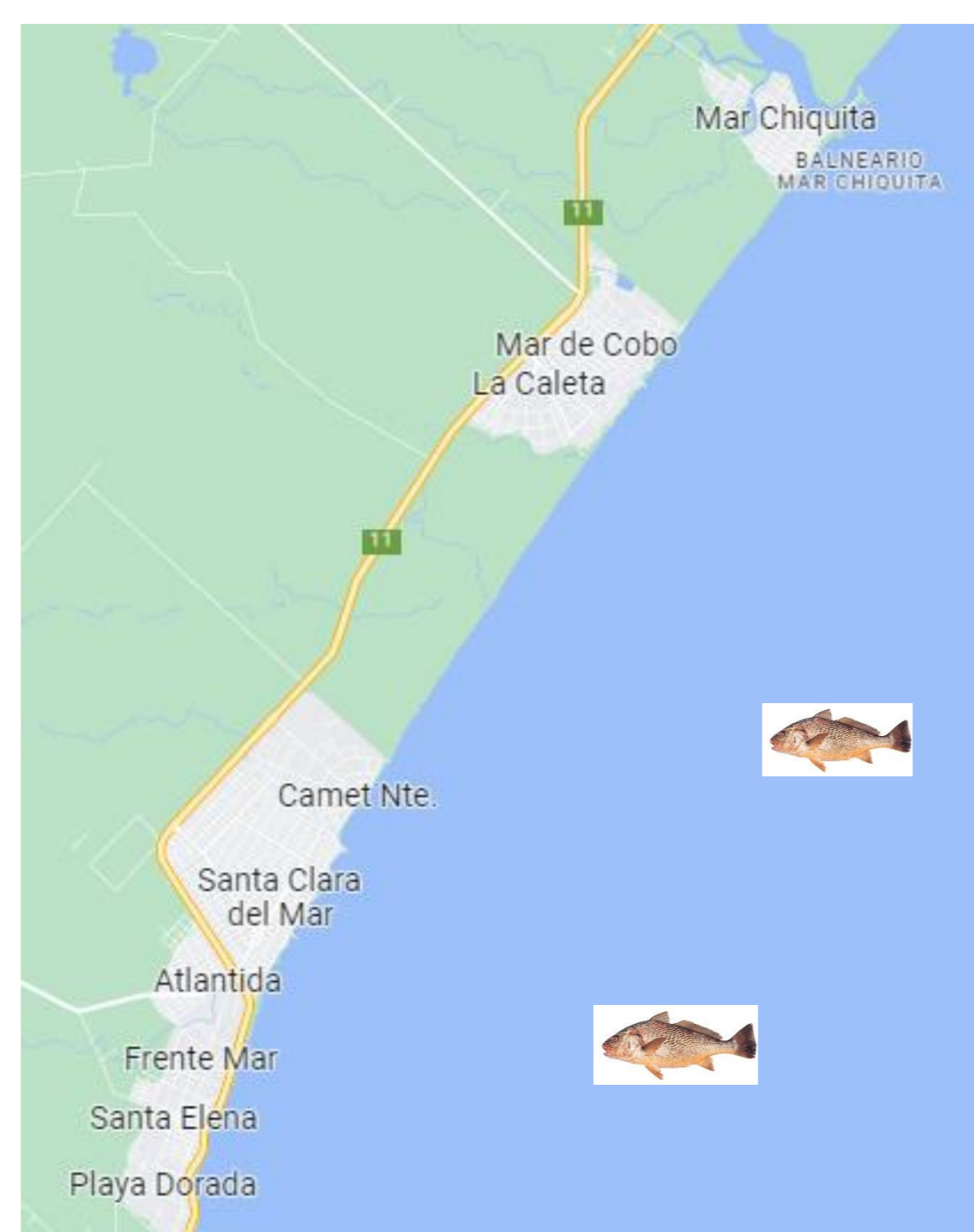


Figura 1: Costa del partido de Mar Chiquita.

Planta de Procesamiento de Pescado

Mediante un trabajo junto al Municipio de Mar Chiquita (Secretaría de Producción y Trabajo, Bromatología, Obras Públicas y la Dirección de la Mujer) se está trabajando en el armado de la planta para procesar el recurso extraído por los pescadores artesanales de la costa del partido de Mar Chiquita. La planta va a ser gestionada por la Cooperativa de Trabajo "Argentina Modelo Industrial" Limitada (COOPARMI).

La Cooperativa ha alquilado el establecimiento donde va a funcionar la planta en Santa Clara del Mar (Figura 2), se ha comprado el equipamiento necesario para procesar el pescado, se está montando la planta de tratamiento de efluentes y se están implementando las Buenas Prácticas de Manufactura para garantizar la inocuidad de los productos elaborados.

Se propone la generación de un modelo de emprendimiento procesador de pescado sostenible económica y socialmente pero que, fundamentalmente, no tenga un impacto negativo en el medioambiente.



Figura 2: Reunión en establecimiento elaborador entre representantes del Municipio, COOPARMI, SENASA y UNMDP.

La pesca proveniente de los pescadores artesanales de la costa del partido de Mar Chiquita será procesada en la planta mediante la utilización integral del recurso pesquero. Los restos del procesamiento (piel, escamas, cabezas, vísceras y espinazos) no van a ser tomados como residuos sino como subproductos con agregado de valor (caldos nutritivos, compost, hidrolizados proteicos, etc.). Dos grupos de investigación de la UNMDP especialistas en la temática son parte del equipo de trabajo, el Grupo de Investigación en Preservación y Calidad de Alimentos (GIPCAL, INCITAA, FI, UNMDP) y el Grupo de Investigación en Fisiología de Organismos Acuáticos y Biotecnología Aplicada (FOA, IIMYC, UNMDP-CONICET).

Para el tratamiento de efluentes se va a trabajar junto a integrantes del Grupo de Ingeniería Bioquímica (GIB, INCITAA, FI, UNMDP) y del Grupo de Bioelectroquímica (INTEMA, CONICET-UNMDP). Ambos grupos son referentes en la temática y tienen una gran experiencia de trabajo. Se tratará el agua residual del procesamiento del pescado mediante un tratamiento primario para la separación de grasas y sólidos, seguido de un tratamiento secundario consistente en un humedal. Gracias al proceso propuesto, los efluentes líquidos cumplirán con las normativas de descarga provinciales.

Mediante este emprendimiento se pretende fortalecer la economía regional, generar fuentes de trabajo abordando las problemáticas de género y ampliar la oferta de alimentos km 0 de alto valor nutricional para las escuelas del partido y la población en general.



Objetivos

Objetivo General

Promover la alimentación sana, segura y soberana en los Partidos de General Pueyrredón y Mar Chiquita a partir de la producción sostenible de alimentos saludables a base de pescado en emprendimientos de la economía social y solidaria.

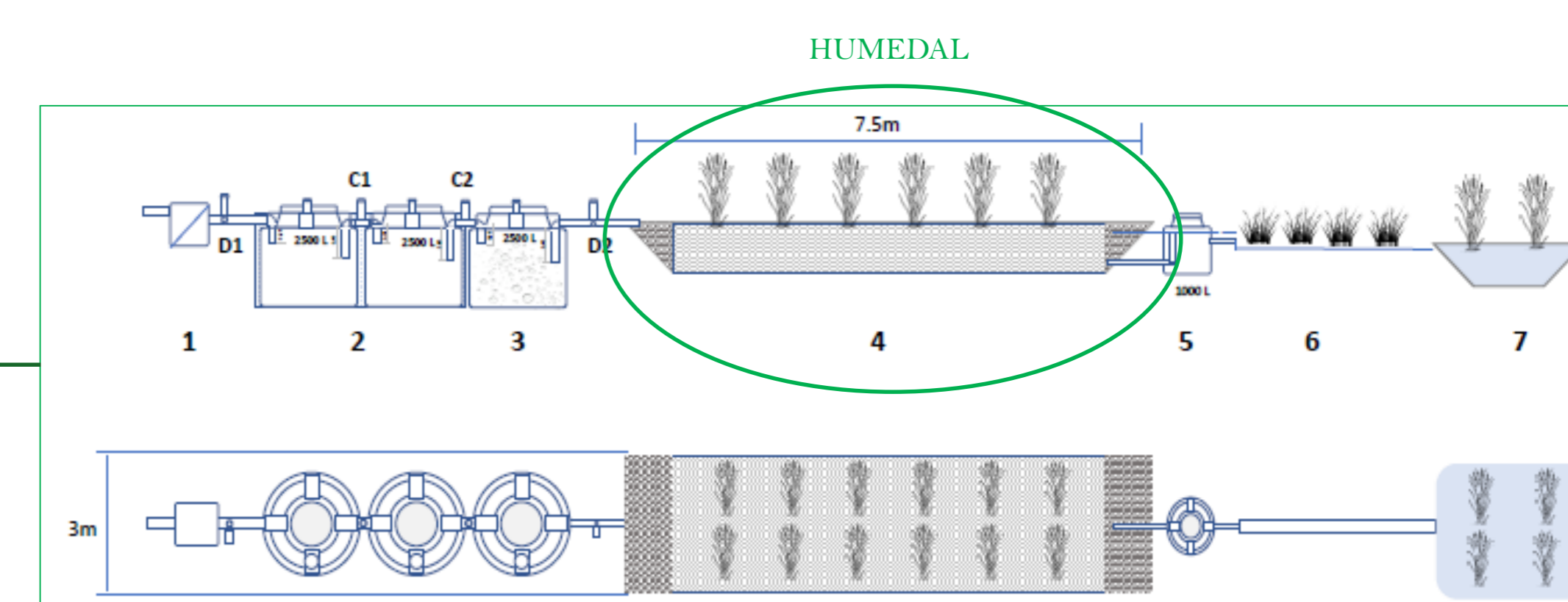
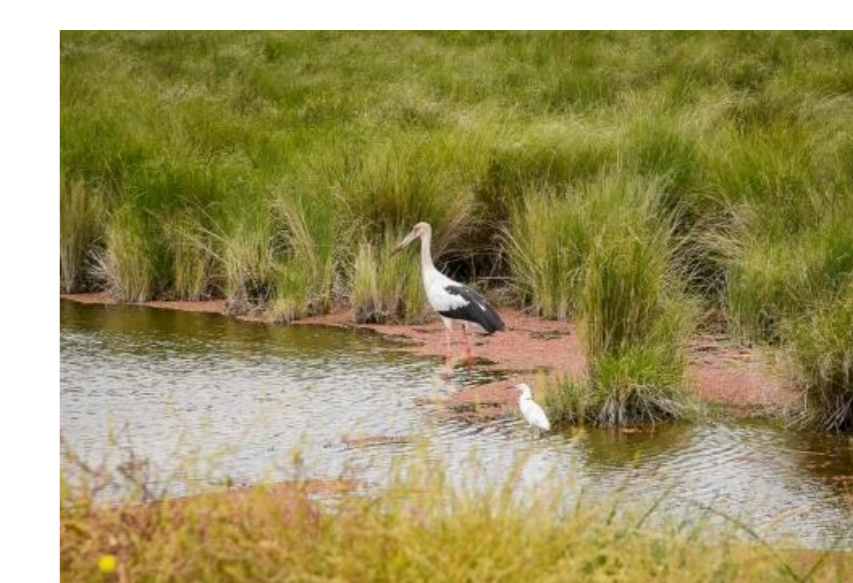
Objetivos Específicos

- Fortalecer la pesca artesanal en la costa del partido de Mar Chiquita, incorporando el concepto de economía circular en el procesamiento de las capturas, mediante la utilización integral del recurso y el tratamiento de los efluentes generados
- Fomentar el consumo de pescado en la población del partido de Mar Chiquita a partir de su inclusión en la dieta de los comedores escolares y en la oferta de alimentos saludables a base de pescado producidos localmente.

Economía Circular

Uso integral del recurso

Tratamiento de efluentes



Agradecimientos

Los autores agradecen el Aporte No Reembolsable otorgado por el MINCyT en el marco del Programa "Ciencia y Tecnología contra el Hambre", Proyecto A77 (2021-2023). Préstamo CAF - CFA8919.