

Conclusiones: cada especie fue identificada de acuerdo a los cuatro parámetros macroscópicos que establecimos 'a priori': color, forma, ángulo de los miótomos y relación largo – ancho, explicitados a través de fotos y de las tablas correspondientes, en el Atlas. Cada filete se comparó con el filete tomado como patrón: merluza. Para que un comprador pueda identificar adecuadamente un filete tendría que observar que se cumplieran más de uno de los parámetros antes mencionados (por lo menos dos). El Atlas confeccionado puede ser una interesante ayuda para el consumidor puesto que, en nuestro medio, no conocemos material de este tipo.

PALABRAS CLAVE: filetes, atlas, pescado

DESARROLLO DE EMPRENDIMIENTOS PRODUCTIVOS DE PROCESAMIENTO DE PESCADO EN EL OESTE DE MONTEVIDEO

Cabral, A.; Campot, J.; Curto, N.; López, H.; Mancini, M.; Pignataro, G. y Pollak, A.

Cultura Ambiental
programacostas@gmail.com

El siguiente artículo sintetiza el trabajo realizado por la organización no gubernamental Cultura Ambiental a través del Programa Costas en el Departamento de Montevideo durante el 2010 y 2011. Esta iniciativa contó con el apoyo del Programa de Desarrollo Local – ART (PNUD) y fue elaborado e impulsado por el grupo de trabajo Montevideo Oeste conformado por diversas instituciones: MIDES (Infamilia – SOCAT), UDELAR (Apex – Cerro); Municipio A (Centro Comunes Zonales 17 y 18); Comisiones de vecinos de la zona. Cabe destacar que la intervención se desarrolló desde una mirada interdisciplinaria ya que participaron técnicos y profesionales provenientes de diversas áreas: veterinaria, biología, economía, ciencias sociales.

En varios puntos de la faja costera del oeste de Montevideo se encuentran asentadas comunidades de pescadores artesanales desde hace décadas. Hasta el momento al producto pesquero no se le agrega valor lo que limita las posibilidades de generar más puestos de trabajo de calidad. A través de esta iniciativa se intentó contribuir a instalar capacidades y calificación a mano de obra local para el manejo y procesamiento del pescado a través de diversas tecnologías, mediante la capacitación de interesados/as en prácticas de procesamiento del recurso, técnicas de manejo y comercialización.

Objetivo General:

Generar capacidades locales para promover el desarrollo de una cadena de valor territorial en relación al recurso pesquero capturado por la flota artesanal en Montevideo Oeste.

Objetivo Específico:

Capacitar a la población de las zonas de Santa Catalina, Pajas Blancas, Santiago Vázquez y áreas contiguas, en técnicas de elaboración de alimento en base a pescado, y en técnicas de comercialización y venta del producto, de forma que puedan crear y fortalecer emprendimientos productivos individuales, familiares y/o colectivos para mejorar sus ingresos.

Productos:

- Programa de Capacitación elaborado que contemple los siguientes aspectos: manejo e higiene del pescado, procesamiento del mismo, estrategia de comercialización, nociones básicas de gestión empresarial (que incluya entre otros el cálculo de costos, elaboración de presupuesto, etc.).
- 3 grupos de entre 10 a 12 personas capacitados/as en técnicas de elaboración de productos en base a pescado, comercialización, venta y otros.
- Jornada de difusión y degustación de productos elaborados en base a los conocimientos adquiridos en la capacitación con participación de los beneficiarios del proyecto, sector empresarial, educativo y organizaciones locales.

ELABORACION DE SURIMI A PARTIR DE PESCADILLA DE CALADA (*Cynoscion guatucupa*).

Alicia Panuncio



Área Tecnología, Instituto de Investigaciones Pesqueras. Facultad de Veterinaria, Tomás Basáñez 1160.

C.P. 11300.

aliciapan@hotmail.com

Surimi es un término japonés que significa carne de pescado picada, lavada y estabilizada con crioprotectores para su conservación en estado congelado.

El surimi no constituye por sí mismo un producto pesquero para consumo directo, sino que es considerado la materia prima a partir de la cual se pueden elaborar infinidad de productos tales como embutidos, empanados de pescado, kanikama, kamaboko's, chikuwa, satsumage, entre otros. El objetivo de este trabajo es describir esa alternativa de procesamiento tecnológico aplicada a productos pesqueros, (surimi) utilizando pescadilla de calada, *Cynoscion guatucupa*, como materia prima. La pescadilla de calada disponible en el mercado presentó características físico-organolépticas de muy fresca. Para obtener el surimi se utilizó la tecnología japonesa tradicional (Nishiya y Takeda). Posteriormente se realizó una valoración organoléptica de la calidad del surimi, la que resultó en un grado de muy bueno, evidenciada por muy buena capacidad de formación de gel, a la prueba del doblar resultó clasificación A, humedad y color en parámetros aceptables. Se concluye que la pescadilla de calada es una especie autóctona apta para utilizar este tipo de tecnología. La amplia gama de productos que se pueden elaborar a punto de partida de surimi genera la expectativa de que se adapte su consumo para el MERCOSUR. Este trabajo muestra que esta tecnología tiene además la ventajosa característica de poder ser aplicada a especies de pescados variadas que abundan en el Río de la Plata, las que al presente no son explotadas o se encuentran subexplotadas por poseer en sus músculos aprovechables gran cantidad de espinas, color de carne algo oscura, y/o variable cantidad de grasa.

Palabras clave: tecnología, surimi, pescadilla.