

CONTRIBUCION A LA PESCA ARTESANAL



Güida, G.

La pesca artesanal es una actividad que se desarrolla en varios puntos del interior del país, entre los que destacamos los embalses naturales y artificiales, los ríos, los arroyos y la costa marítima del Río de la Plata y del Océano Atlántico (3, 4).

Nuclea esta actividad unas 600 embarcaciones y la población que se dedica a esta actividad es fluctuante pero se puede estimar en unos 1000 pescadores artesanales en todo el país (5).

Por la toma de conciencia colectiva actual de apoyar a esta actividad socio-económica es que el Instituto de Investigaciones Pesqueras, con el patrocinio de la FAO, se encuentra desarrollando un proyecto de investigación que consiste en la utilización de residuos de pescado y especies no aprovechadas de la pesca artesanal en la preparación de piensos para la alimentación de cerdos (2).

El proyecto se está desarrollando en la localidad de San Gregorio de Polanco a orillas del embalse del Rincón del Bonete, en el Departamento de Tacuarembó.

Consiste en una unidad experimental que permite alimentar a 20 cerdos y cuenta con la infraestructura necesaria para la realización de la biotecnología escogida, que es la hidrólisis biológica por intermedio de levaduras seleccionadas que nos lleva a la digestión parcial y estabilización de la materia prima que utilizamos, lo que se conoce como en silado de pescado (1, 2).

Los datos provenientes de la utilización del ensilado se encuentran en procesamiento, pero actualmente contamos con conclusiones valiosas:

1) Es viable la incorporación de la biotecnología, previa familiarización de los pescadores con el proceso y con el producto final.

2) Se debe alimentar a cerdos mayores de 25 kgs.

3) Se puede utilizar la especie "vieja del agua" (Loricaria spp.) si se realiza una molienda breve.

4) Nueva posibilidad económicamente rentable y complementaria para los pescadores artesanales que se encuentran sujetos a un trabajo zafra y altamente dependiente de las condiciones climáticas.

5) Posibilita la realización de un trabajo en común lo que fomenta su integración entre sí y con la sociedad.

6) Permite la utilización de toda la pesca extraída y de los residuos de los cortes.

7) Disminuye el impacto de la contaminación en el medio ambiente.

Es de destacar que la experiencia se está llevando a cabo gracias a la integración de la Junta Local, de la Intendencia Departamental, el Servicio Veterinario Regional M.G.A. y P. y de los principales protagonistas, que son los pescadores artesanales.

- 12
- (1) BERTULLO, V.H. y E. BERTULLO (1976).- Ejercicios Prácticos. Cátedra de Tecnología de los Productos de la Pesca. Div. Publ. Edic. Universidad de la República, Montevideo.
 - (2) BERTULLO, E. (1984).- Empleo de las producciones animales acuáticas en la elaboración de ensilados. Rev. Lat. Alim. Pesq. Lima, Perú
Nº 1.-1.
 - (3) BOLETIN DEL INSTITUTO DE INVESTIGACIONES PESQUERAS (1986).- Pesca Artesanal. Pág. 8-10.
 - (4) FAO (1986).- Los pescadores y sus comunidades. 16 de Octubre Día Mundial de la Alimentación 1/80507.
 - (5) MTSS/CNPA (1987).- Segundo Encuentro Nacional de pescadores artesanales. Maldonado 5-7 de Junio.