

AGREGADO DE VALOR A LOS PRODUCTOS DE LA PESCA ARTESANAL: COOPERATIVA DE TRABAJO PESCADORES UNIDOS DE BENITO LEGEREN

Jorge, A. (1); Owczarczyn L. (1), Bacigalupo, R. (2); Stirnemann, C. (2) López, A (3)
(1) INTI Entre Ríos, (2) Universidad Nacional de Entre Ríos, (3) Colegio de Graduados en Cooperativismo y Mutualismo
ljorge@inti.gob.ar

Introducción

De acuerdo a datos difundidos por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, la pesca artesanal aporta más de la mitad de las capturas mundiales de pesca continental y marina, en su mayoría destinadas a consumo humano, y emplea a más del 90% del total de pescadores de captura en todo el mundo, y a otros tantos millones de personas en la elaboración, distribución y comercialización del pescado. Pese a que los pescadores artesanales suministran la mayoría del pescado que se consume, carecen de acceso a los recursos y oportunidades necesarias para salir de la pobreza o de la condición de subsistencia. En la ciudad de Concordia, ubicada sobre la vera del Río Uruguay, históricamente grupos de personas de los barrios ribereños se han dedicado a la pesca artesanal como medio de vida. El sector presenta rasgos acentuados de informalidad y es escasa la intervención del Estado tanto en lo referente al acompañamiento técnico como en lo social.

En tiempos en que la carne vacuna ha perdido peso entre los consumidores argentinos, el pescado se anota entre las alternativas, junto con el pollo y el cerdo. El consumo per cápita de pescado en Argentina es de 9,7 kg por persona - en franco aumento desde los 9 kg de 2013 y los 6,8 kg de 2012- pero muy poco contra 58,4 kg de carne por habitante por año. Aún así, es mucho el terreno que tiene por ganar, puesto que sólo 5% de lo que se captura en aguas argentinas se destina a consumo interno.

La ciudad de Concordia cuenta con 150.000 habitantes representando un buen mercado para el consumo del pescado, sin contar la gran afluencia turística que recibe el municipio todos los fines de semana y en vacaciones.

A partir de un proyecto presentado por la Facultad de Ciencias de la Alimentación de la Universidad de Entre Ríos a la Secretaría de Políticas Universitarias de la Nación, distintos organismos, nacionales, provinciales y locales aúnan esfuerzos con el objetivo de construir de manera conjunta un escenario de desarrollo y sustentabilidad para la pesca artesanal. Desde

un abordaje interdisciplinario e interinstitucional se elaboró un plan de trabajo integral que atiende las necesidades y requerimientos del sector de la pesca artesanal en la localidad de Concordia.

El proyecto contempla acciones que se enfocan en cada uno de los eslabones de la cadena productiva (pesca, procesamiento, comercialización, gastronomía).

Objetivos

- Incentivar la industrialización y agregado de valor de los productos de la pesca
- Generar mayor productividad a partir de la incorporación de tecnología.
- Fomentar un uso sustentable de los recursos vivos del río.
- Mejorar las condiciones de vida de los pescadores y sus familias mediante el desarrollo de una cadena de industrialización y comercialización cooperativa

Descripción

Los objetivos señalados se están abordando a partir del diseño e implementación de un plan de capacitación y asistencia técnica integral que trabaja primordialmente en tres esferas: a) Aspectos de inocuidad, buenas prácticas de manufactura y habilitaciones (producto y sala); b) Aspectos socio-organizativos y de gestión cooperativa y c) Aspectos vinculados a la incorporación de tecnología para la mejora de los procesos.



Figura 1: Jornada de capacitación en la Facultad de Ciencias de la Alimentación. Talleres en Agregado de valor dictado por técnicos de INTI Mar del Plata

Resultados

A partir de esta articulación se han desarrollado diversas capacitaciones y asistencias técnicas (aspectos bromatológicos, legislativos, organizativos, de agregado de valor, comercialización) y se han alcanzado los siguientes resultados:

✚ Conformación de la cooperativa.

Se constituyó La Cooperativa de Trabajo "Pescadores Unidos de Benito Legeren Ltda (matricula INAES 55499). La misma está integrada por 12 pescadores del barrio de Benito Legeren.

✚ Espacio de procesamiento

Se formularon y aprobaron proyectos para financiar la ampliación y adecuación normativa de la sala de elaboración- El Ministerio de Desarrollo Social de la provincia aportó fondos para el acondicionamiento del lugar provisorio de elaboración. Actualmente se encuentra en ejecución la obra de la nueva planta de elaboración la que se está construyendo con aportes de la Comisión Técnica Mixta de Salto Grande

✚ Conformación de una cadena de comercialización directa

Se logró estructurar una cadena de comercialización directa, con ventas en ferias de la economía social, restaurantes y clientes particulares, permitiendo mejorar sustancialmente el precio recibido por el pescador por kg de producto fresco, así como acercar a los consumidores locales y turistas alimento de calidad a un costo accesible. A partir de fondos aportados por la Secretaría de Economía Social de la provincia se encuentra en proceso de compra un motocarro con cabina térmica que será utilizado para el transporte de productos elaborados



Figura 2: Comercialización en feria de productores locales

✚ Incorporación de nuevos productos con valor agregado

Se incorporaron diversos productos con valor agregado (medallones, rodajas, hamburguesas, empanadas, milanesas, filetes) lo que posibilita la obtención de mayores ingresos y horas de ocupación, aportando a la vez a un uso sustentable de los recursos del río. En esta línea de trabajo se articula con INTI Mar del Plata para el desarrollo de capacitaciones en agregado de valor, asistencia continua y la formulación de diversos proyectos. Actualmente se encuentra en ejecución un proyecto PROCODAS (Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva) que permitirá incorporar en la sala un túnel de congelado y el desarrollo de un nuevo producto asociado a esta tecnología (snacks de pescado y arroz). Recientemente fue presentado un proyecto, que se encuentra en etapa de evaluación, para la construcción y puesta en marcha de un autoclave para la elaboración de conservas.



Figura 3: Jornada de capacitación en agregado de valor dictada por INTI Mar del Plata

Conclusiones

El trabajo interinstitucional e interdisciplinario ha permitido aunar esfuerzos para abordar de manera integral las necesidades y requerimientos de un sector social y productivo históricamente marginado.

Si bien cada experiencia tiene sus especificidades el modelo de abordaje desarrollado en este proyecto constituye una demostración empírica de que a partir del trabajo conjunto es posible desarrollar y potenciar experiencias productivas asociativas en sectores vulnerables de nuestra sociedad, realizando un uso sustentable de los recursos, incorporando tecnología, contribuyendo a generación de empleo local y mejorando la calidad de vida de los productores involucrados.