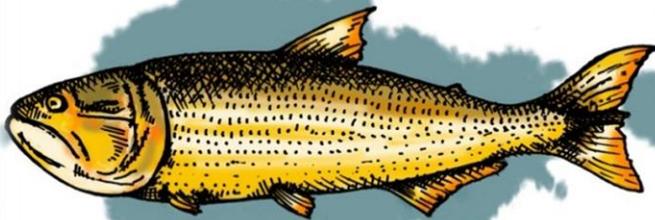


SEMINARIO TALLER

Corredor biológico binacional

“Desarrollo Sustentable en un Corredor Biológico”

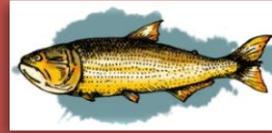


PROYECTO

"LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ENTRE RÍOS Y EL DESARROLLO ICTÍCOLA ASOCIATIVO DE LA REGIÓN DE SALTO GRANDE"



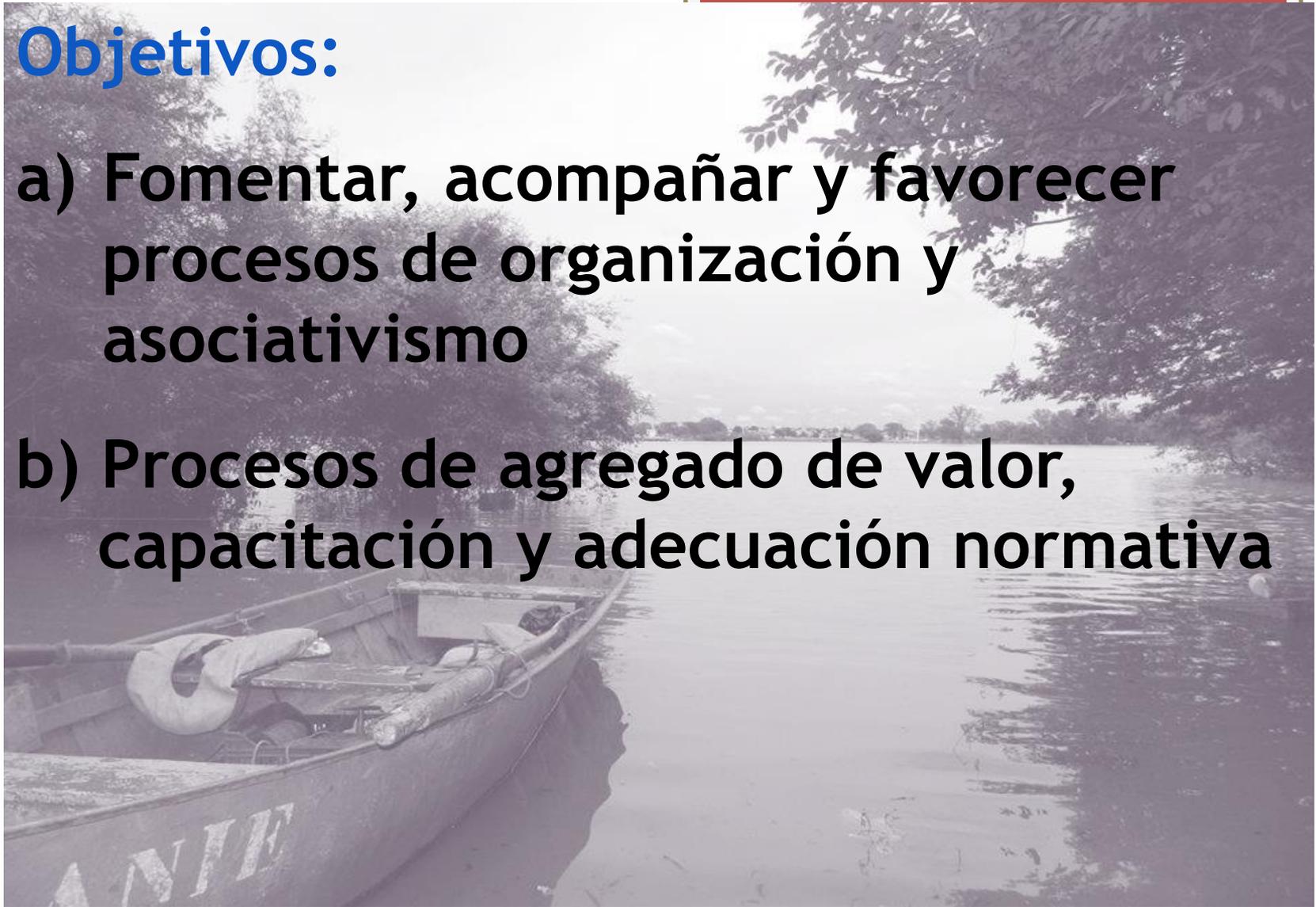
Facultad de Ciencias
UNER de la **Alimentación**



***Instituciones
participantes:***
UNER, INTI, INTA,
CTM, CAFESG,
CGCyM, Munic. de
Concordia, ICAB,
UDELAR.

Objetivos:

- a) Fomentar, acompañar y favorecer procesos de organización y asociativismo
- b) Procesos de agregado de valor, capacitación y adecuación normativa





Grupo de pescadores de Zona Sur



Grupo de pescadores de Benito Legeren

Entre los objetivos específicos del proyecto se destacan los siguientes:

- Estudiar la problemática de la pesca artesanal en la ciudad de Concordia, y promover/ fortalecer los grupos asociativos que se dedican a esta actividad.



- Contribuir al desarrollo y ampliación de conocimientos en: gestión, cooperativismo, buenas prácticas de manufactura, conservación de los alimentos, valor agregado, nutrición y gastronomía.



- **Acompañar las gestiones para la formación de una cooperativa.**



- Acercar la temática de los productos pesqueros a la comunidad científico-tecnológica de la Facultad de Ciencias de la Alimentación.



CAPACITACIONES

- Talleres de Buenas Prácticas de Manufactura.



Taller de BPM brindado por técnicos del INTI Mar del Plata en la [Facultad de Ciencias de la Alimentación](#).



CAPACITACIONES

- **Taller sobre nutrición y pescado. Dictado por una egresada de la carrera de nutrición de la UNER**



- **Taller sobre técnicas de conservación e introducción general en procesos de agregado de valor (Ahumados, escabeches, enlatados). Dictado por un docente de la Cátedra de Conservación de Alimentos de la Facultad de Cs de la Alimentación**



CAPACITACIONES

- **Taller introductorio sobre procesos de organización comunitaria. Dictado por técnicos del Instituto Nacional de Tecnología Industrial y del Colegio de Graduados en Mutualismo y Cooperativismo**
- **Taller sobre cooperativismo y organización comunitaria**
- **Talleres de género**

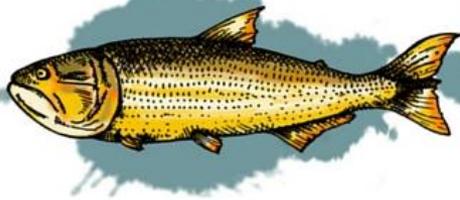


CAPACITACIONES

- Taller de despinado y fileteado dictado por miembros del grupo
- Taller de legislación sobre la pesca artesanal en la provincia y en el río Uruguay específicamente



- Taller de comercialización



COOP. DE TRABAJO PESCADORES UNIDOS DE BENITO LEBEREN LTDA.

Pescado de río:
entero despinado, filets,
hamburguesas y más...
NO LO DEJES PASAR!!!



Feria Nocturna de Emprendedores de la Ec. Social

Lugar: PLAZA SOL (Entre Ríos, entre Liniers y Espejo)
Días y horario: Viernes 19 y Sábado 20 a partir de las 20 hs

Organizan: MeGLESS y Casa Cultural Arandú

CAPACITACIONES

- Taller de capacitación práctica sobre procesamiento de productos de la piscicultura y la pesca artesanal con valor agregado. (3 jornadas de capacitación teórico-práctica a cargo de técnicos del INTI-Mar Del Plata especialistas en procesos de industrialización de pescado.
- Talleres sobre tecnologías de envasado y presentación de productos



- Jornadas de intercambio con pescadores artesanales de Salto, Paysandú, Belén, Constitución (ROU), Apoyo CARU - CTM; San Pedro, Baradero, Goya



- **Jornada de intercambio Pueblo Brugo.**



- **Todos los miembros de la cooperativa cuentan con el carnet de manipulación de alimentos otorgado por el ICAB**



Objetivos alcanzados

- **Conformación de la cooperativa.**

Se logró conformar la cooperativa de trabajo Pescadores Unidos de Benito Legeren Ltda.

- **Inscripciones**

Todos los miembros de la cooperativa cuentan con el monotributo social agropecuario o han iniciado los trámites correspondientes.





- **Espacio de procesamiento**
Se realizaron mejoras en el espacio de elaboración y actualmente con el apoyo de la Comisión Técnica Mixta de Salto Grande se está finalizando la edificación de una sala de elaboración y agregado de valor.

- **Agregado de valor**

- Se incorporaron diversos productos con valor agregado, (medallones, rodajas, hamburguesas, milanesas, empanadas, filetes, despinados).



En esta línea de trabajo se contó con financiamiento del Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Nación para la construcción de un túnel de congelado y el desarrollo de nuevos productos.



Actualmente se encuentra en ejecución un proyecto financiado por el INTA para la elaboración de conservas seguras que contempló la adquisición de un autoclave adecuado a pequeños espacios de elaboración diseñado por el INTI.



Uso del autoclave. Esterilización comercial de escabeche de pescado.



Analisis fisicoquímicos de productos elaborados en la planta de la Cooperativa de pescadores Benito Legerén.

 Facultad de Ciencias de la Alimentación	Laboratorio de Industrias Cárnicas	
CODIGO: FO-PR-AD-05-01 REVISIÓN 01	INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS	PÁGINA 1 de 1

Informe de Resultados N° 04/19....

Fecha de emisión: 12./...06./...2019 Fecha de ingreso de la muestra: ...27./...05./2019. - Hora: 18:00

Organización / Apellido y Nombre del solicitante: Cooperativa de Pescadores Unidos de Benito Legerén Dirección: Libertador 1538. Benito Legerén, Concordia
Matriz / Origen: Choripez Rótulo de origen: --- Cantidad de muestra: 3
Responsable de la toma de muestra: entregada en el laboratorio por el solicitante Hoja de Custodia: ---

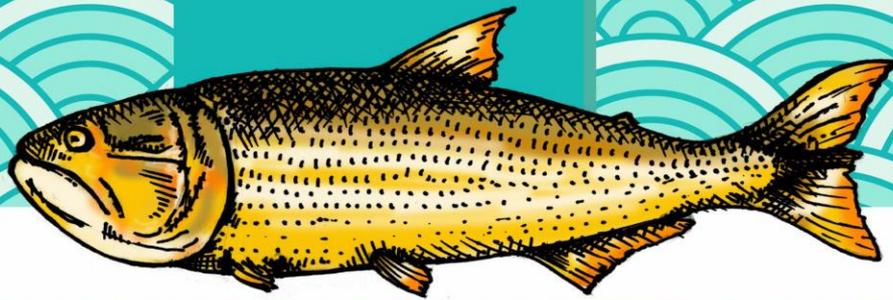
Determinación Método de Ensayo	Resultado	Unidades
Proteínas Método Kjeldhal (981.10; AOAC, 2007)	13,5	%
Lípidos Método Soxhlet (991.36; AOAC, 2007)	23,9	%
Humedad Método de secado con aire (950.46 B; AOAC, 2007)	60,4	%
Cenizas Método directo (920.153; AOAC, 2007)	2,1	%

Activa
r a Conf

• Conformación de una cadena de comercialización directa

Se logró estructurar una cadena de comercialización directa, con ventas en ferias, red de comercio justo, restaurantes y clientes particulares, mejorando sustancialmente el precio recibido por el pescador por kg de producto fresco y trabajado.





COOP. DE TRABAJO PESCADORES UNIDOS DE BENITO LEGEREN LTDA.

HAMBURGUESAS

de pescado de río congeladas

Ingredientes: Pescado de río, huevo, perejil, ajo, sal, pimienta negra. Sin conservantes.

Modo de preparación: Hornear o freír sin descongelar.

Condiciones de conservación: Conservar en freezer (-18°C) hasta 6 meses. Una vez descongelado no volver a congelar.



PESO NETO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
LOTE:	RPE:	RPPA:

Elaborado por Coop. de Trabajo Pescadores Unidos de Benito Legeren Ltda.

Libertador 1538 - Benito Legeren - Concordia - Entre Ríos

Cel: (0345) 154063450

coop.pescadoresbenitolegeren@gmail.com

Producto para ser comercializado en la provincia de Entre Ríos.

Capacidad de almacenamiento y transporte

Con apoyo del Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia se logró adquirir una cámara de frío y un motocarro para el traslado de los productos. Luego, a través de un proyecto del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación se incorporó un sistema de frío al motocarro.





“Crear y Crear” Fondos de Desarrollo Social de Nación, gestionados por Desarrollo Social de la Provincia.

PROYECTOS



INTERCAMBIANDO SABERES DE LA PESCA ARTESANAL ENTRE AMBAS ORILLAS DEL RÍO URUGUAY

Instituciones que presentan el proyecto: Facultad de Ciencias de la Alimentación UNER - CARU - UTEC

Objetivo: “Atender problemáticas de la pesca artesanal en las ciudades de Concordia y Paysandú/Fray Bentos (República Oriental del Uruguay), y promover/ fortalecer los grupos asociativos que se dedican a esta actividad”.



I Fiesta del Pescador Artesanal 2016.

Muchas gracias!

