

O/H 12242520003  
F 312

MISIONES

46681  
a Periw

**CONSEJO FEDERAL DE  
INVERSIONES**

**PROGRAMA DE DESARROLLO  
COMPETITIVO DE LA CADENA  
PISCICOLA.**

**TALLER DE CAPACITACION**

**INFORME FINAL**

**MAYO DE 2007**

**FURST HECTOR RAUL**



## INDICE

INTRODUCCIÓN AL INFORME.....	pag.1
RESUMEN DE TALLERES REALIZADOS.....	pag.2
PERFIL DEL PARTICIPANTE.....	pag.5
AUTORIDADES APERTURAS DE LOS TALLERES.....	pag.7
LUGAR DE REALIZACION DE LOS TALLERES.....	pag.8
INFORME.....	pag.9
CONCLUSIONES FINALES.....	pag.11
TALLERES POR LOCALIDADES.....	pag.12
ESTADÍSTICAS.....	pag.18
AGRADECIMIENTOS.....	pag.23
ANEXOS.....	pag.24

## INTRODUCCIÓN AL INFORME

Con las culminaciones de estos Talleres puede decirse que los objetivos propuestos fueron cumplidos y superados, por las respuestas que tuve en las distintas localidades donde desarrollé los mismos.

También complementamos con estos eventos, el desarrollo del Programa de Desarrollo Competitivo de la Cadena de Valor Piscícola, una pata de esta mesa que es la piscicultura, con el aprovechamiento de los peces, en elaboración de comidas, en faena, fileteado y preparar cortes, para ofrece a los consumidores en recipientes adecuados, con cadena de frío, y que al productor tenga mayor valor agregado de su producción.

Durante los talleres utilizamos un 80 % carne de las especies Salmón Siberiano, Carpa Cabezona, Carpa Plateada y Carpa Húngara y un 20% de Pacu Randia y Sábalo, es lo que hay disponible de peces en nuestra Provincia en cultivo de los productores

Quedo muy claro que:

- El aprovechamiento de los peces de cultivos es igual al de los de río y de mar
- El sabor no difiere de los otro peces que son consumen en nuestro mercado
- En el caso del Salmón Siberiano supera en calidad de carne y sabor a muchas especies de río y arroyos
- Se puede aprovechar los ejemplares que no alcanzan tamaño comercial y darles un valor agregado en la cocina
- Obtener carne de peces sin espinas es posible
- Ofrecer cortes determinados de peces en bandejas congelados
- Es posible elaborar comidas que se guardan frías en la casa de los consumidores
- Facilitar el consumo de carne de peces con la oferta de carne desespinaadas y comidas pre-elaboradas
- Elaborar comidas de peces a partir de la carne molida es fácil y posible para las amas de casa
- Acceder a nuevos mercados de consumo con productos preelaborados ,con cadena de frío , locales Provinciales y al mercado Nacional
- Cuando la oferta nos supere exportar con valor agregado la producción
- Las recetas fueron elaboradas con productos que se obtienen en las chacras de nuestros productores

Destacar la participación y el interés que demostraron los propietarios de emprendimientos de Agroturismo, Restaurante, Hoteles, Comidas rápidas , Rosticerías, Supermercado y de la Federación de Colectividades del Parque de las Naciones de Oberá, que incorporaron comidas de peces a la oferta culinaria

Es de interés estratégico en la mayoría de los Municipios mantener la comercialización de la carne de peces en manos de los productores, con las instalaciones adecuadas a las exigencias del SENASA, para darles un mayor valor agregado a sus producciones

## RESUMEN TALLERES REALIZADOS

Eventos Realizados: ..... 10  
Municipios ..... 9  
Talleres por municipios 1 excepto Campo Viera que tenía previsto 2  
Medios de prensa presentes:

### Campo Viera

- FM Arazunú
- FM Activa
- TV Canal 12 canal de aire de la
- Provincia de Misiones

### Aristóbulo del Valle

- FM Cuña Pirú
- Videocable Valle Visión

### Oberá

- Videocable Canal 5 Oberá
- TV canal 7 señal abierta
- FM La Radio
- FM Radio Integración

### Col. 25 de Mayo

- FM del Sol
- Corresponsal diario Primera
- Edición

### Apóstoles

- Videocable Cable Norte TV
- Corresponsal diario Misiones
- On Line

### Puerto Rico y Capioví

- FM Radio Nova
- FM Pueblo Mío
- FM Líder
- Videocable Canal 3
- Revista Municipal Edición Mensual

### Campo Viera y Bompland

- FM Activa
- FM Ará Zunú
- FM La Radio
- Canal 12 canal de aire de la Provincia de Misiones

Eldorado

- Videocable Canal 4 de Eldorado

San Vicente

- Videocable San Vicente
- FM del Sol
- Programa INTA Informa

Col. Guaraní y  
Campo Ramón

- FM La Radio
- FM Radio Integración

## Perfil de los participantes

Localidad	Cant. participantes	Tipo de participantes
Campo Viera	23	Prod. Piscícolas 19 Agroturismo 3 Técnicos 1
Aristóbulo del Valle	20	Prod Piscícolas 12 Agroturismo 5 Periodista Agro 1 Técnicos 2
Oberá	15	Cocineros de las Colectividades
Col. 25 de Mayo	17	Prod. Piscícola 10 Restaurante hoteles 2 Agroturismo 2 Docentes 2 Técnico 1
Apóstoles	15	Productores 9 Estudiantes de Chef 3 Restaurante 2 Técnico 1
Puerto Rico	16	Productores 8 Chef 5 Periodista 2 Técnico 1
Campo Viera y Bompland	22	Productores 10 Docentes 11 Técnicos 1
Eldorado	13	Productores 8 Cocineros 3 Técnico 2
San Vicente	15	Productores 9 Hoteles 2 Supermercados Técnicos 3
Col.Guarani y Campo Ramón	16	Productores 15 Técnicos 1

## **Total de participantes por estratos:**

Productores.....	100
Agroturismo.....	10
Cocineros .....	15
Chef.....	11
Hoteles y restaurante.....	7
Docentes.....	13
Periodistas.....	3
Técnicos.....	13
<b>Total de participantes.....</b>	<b>172</b>



## **Autoridades apertura de los talleres por localidad:**

Campo Viera: Sr. Intendente Municipal Don Juan Carlos Ríos

Aristóbulo del Valle: Sr. Ladislao Trela Secretario General del Municipio

Oberá: Sr. Julio P Barchuk Presidente de la Federación de Colectividades de Oberá Misiones

Col. 25 de Mayo: Sr. Mario Lindemann Intendente Municipal

Apóstoles: Sr. Ramón Poterala, Secretario del Agro y la Producción de la Municipalidad de Apóstoles

Puerto Rico y Capióvi: Sr. Alberto Dieminger Intendente Municipal

Campo Viera y Bompland: Sr. Juan Carlos Ríos Intendente Municipal

Eldorado: Ing. Agr. Ángel Amarilla

San Vicente: Ing. Agr. Mauricio Colombo Jefe de la agencia INTA

Guarani y Campo Ramón: Sr. Mario Novozak Director Departamento de la Producción del Municipio de Guarani.

## **Lugar de realización de los talleres por localidad**

Prov.	Campo Viera: Cocina del Salón de Usos Múltiples de la Escuela N° 489 Colón y Sarmiento de Campo Viera, Misiones.-
Ruta	Aristóbulo del Valle: Cocina Centralizada Municipal, Km., 1212 Nac. 14 Villa Salto Encantado, Misiones.-
Naciones,	Oberá: Casa Típica Colectividad Polaca del Parque de Las Oberá, Misiones.-
Martín	Colonia 25 de Mayo: Centro Integrado Comunitario, Avda. San S/n. 25 de Mayo, Misiones.-
	Apóstoles: Cocina Comedor del Predio de la Feria de la Fiesta Nacional de la Yerba Mate.-
	Puerto Rico y Capioví: club de Pesca y Náutico de Puerto Rico.-
la	Campo Viera y Bompland: Cocina del Salón de Usos Múltiples de Escuela Prov. N° 489, Colón y
Sarmiento	de Campo Viera, Misiones.-
	El Dorado: Cocina de la Escuela Agrotécnica de El Dorado.-
	San Vicente: Escuela de La familia Agrícola Ruta Nac. N° 14 Km 1260, San Vicente, Misiones.-
N°	Colonia Guarani y Campo Ramón: Comedor de la Escuela Prov. 69, Picada Yapeyú, Colonia Guarani, Misiones.-

## **INFORME**

### **Metodología de trabajo en los talleres:**

En todos seguí los lineamientos propuestos en el Plan acordado.

#### **Parte teórica:**

Comenzaba con un breve comentario de las especies de peces de Río, su hábito de consumo, la escasez de conseguir en el mercado, las posibles causas, y con esto la fundamentación de los cultivos de peces. Especies cultivadas posibles, y las que están afianzadas en los cultivos de la Provincia de Misiones como ser Salmón Siberiano o Amur, Carpa Cabezona, Carpa Plateada y Húngara que junto al Pacú, Randia y Sábalo hoy forman parte del 97% de la producción que se comercializa en nuestro mercado con márgenes de rentabilidad comprobables.

Luego la cosecha, formas adecuadas de extracción total o parcial de los peces de un estanque, faena, e incorporación inmediata a la cadena de frío necesaria hasta el consumo.

La utilización de las vísceras y restos de los peces( aletas cola cuero y cabeza) para la elaboración del Ensilado que se incorpora a la alimentación balanceada de los mismos.

#### **Parte Practica:**

La primera parte de los Talleres comenzaba con las piezas enteras, evisceradas, frescas o congeladas, a las que preparamos de acuerdo a la forma de consumo, a la parrilla, entera con/sin escamas, para otras comidas separamos cabeza, aletas, cola y cuero de las piezas sin importar el tamaño, realizando cortes de como fritito, bastoncito, frito en porciones, medias piezas, costillares, milanesas y churrascos, todos acondicionados sobre obleas de telgopor, envueltas en film y etiquetado, para su inmediato congelado y destinar tanto al consumo de los hogares como a la comercialización directa entre Productor – Consumidor, y de Productor - Establecimientos Gastronómicos sin intermediarios.

Con esto demostraba que se puede aumentar el consumo de carne de peces , con la cadena de frío correspondiente, para comer sin necesidad de faenar un pescado cada vez que quiero comer, además facilitamos la cocina a las amas de casa al tener un producto disponible siempre , hacer comidas rápidas, que están de moda, por el ritmo en el que vivimos, y tener disponible permanentemente algún producto para invitar a amigos o familiares Esto también facilita la tarea de los productores que pueden hacer cosechas parciales para La venta con menos frecuencia ya que unas ves obtenida las piezas las separamos y guardamos por un cierto tiempo.

El Objetivo final de esto es poner a disposición de los consumidor un mejor oferta de carne de peces de cultivos, para aumentar su consumo

La segunda parte del Taller es demostrar como se obtiene carne de peces sin espinas de cualquier especie de cultivo y tamaño

La tercera parte muy importante es la degustación de las comidas elaboradas en cada taller

Para destacar la participación de todos los asistentes a las capacitaciones en la elaboración de cada comida y el notable interés que despertó el taller en cada localidad tanto en los productores como en los establecimientos gastronómicos y turísticos

## **Conclusiones Finales**

Demostramos con los talleres participativos que el mito de calidad en carne de peces de cultivo si bien existe no es tal , hoy tenemos productos de peces con igual o mejor calidad que los de ambientes naturales, sobre todo teniendo en cuenta la importante contaminación de las aguas de ríos y arroyos que es una verdad oculta

Destacar la participación de Productores piscícolas, propietarios de emprendimientos de Agro Turismo, Hoteles y Comercios de Gastronomías, Estudiantes de las carreras de gastronomía y Chef profesionales, Productores participantes de las Ferias Francas de Misiones, Técnicos y Docentes de nivel primario y secundario.

Este grupo de amplia participación nos incentivo a volcar todos los conocimientos y demostraciones prácticas necesarios para una buna aplicación en la practica cotidiana

Los talleres fueron Participativos , explicada cada comida la hacíamos con la participación de todos los concurrentes de manera que cada uno pudo hacer todas las comidas elaboradas en cada curso

Trabajamos con insistencia en la Presentación de los platos una ves elaborada las comidas para darles el atractivo necesario

Demostramos como se utiliza la cadena de frío en la elaboración de las comidas

Aportamos conocimientos para mejorar el consumo de carne de peces en toda la cadena de consumo

Con las capacitaciones aspiramos a mejorar la calidad de la alimentación en los hogares

Dejamos el camino abierto a una demanda de carne de peces con mayor valor agregado, continuidad y calidad por ahora en los Municipios y la Provincia

Creemos haber comenzado una venta de peces que no tenían cabida en el mercado por el tamaño, o por contenido de espinas en su carne.

Con las comidas preelaboradas accedemos a un nuevo nicho de mercado de consumidores con buen potencial a corto plazo

La diversidad de comidas que podemos elaborar con carne de peces no se limita solo al recetario que elaboramos, por cuestiones de tiempo de cada taller nos ajustábamos a estas , pero hoy desarrollamos varias nuevas recetas aplicar en futuras capacitaciones.

Incorporamos en la oferta gastronómica de los comercios las comidas con carne de peces

Con la utilización de piezas de menor tamaño para la gastronomía reducimos los tiempos de cultivos en los estanque y también los costos de producción

Los participantes que son integrantes de las Ferias Francas de Misiones están volcando los aprendizajes en la oferta gastronómica de eventos que atienden en la Provincia

La enorme satisfacción de haber planteado y ser comprendido este tipo de capacitaciones en una actividad que tanto lo necesita

## Talleres Por Localidades

### Campo Viera

#### Productores:

- Rogaczewski, Sandra.- DNI N° 28.435.217 .
- Wenheimer, Carlos.- DNI N° 7.489.245 .--
- Rogaczewski, Andrés.- DNI N° 10.335.981 .
- Rodz, José.- DNI N° 10.670.321 .-
- Mielninchuk, Juan pedro.DNI N° 12.494.170
- Henning, Alfredo.- DN N° 11.609.869 .-
- Berna, Eldo.- DN N° 17.395.316 .-
- Rogaczewski, María.- DNI N° 15.492.668 .-
- G. de Novak, Anastasia.-DNI N° 13.555.514
- Novak, Myriam Raquel.- DNI N° 35.006.049
- Schowikoski, Ida E. DNI N° 25.451.509 .-
- Buchole, Olinda.- DNI N° 16.384.247 .-
- Ramírez F., Héctor.- DNI N° 21.852.692 .-
- Camacho, Beatriz.- DNI N° 11.930.029 .-
- Richert, Carmen.- DNI N° 11.609.988 .-
- Rincheski, Nélide.- DNI N° 13.037.962 .-
- Ott, Erni.- DNI N° 92.269.621 .-
- Heih, Edita E.- DNI N° 12.425.873 .-
- Rivero, Marcela.- DNI N° 23.743.908 .-
- Werner de Lengert, Elsa DNI N° 10.480.357
- Mankowski, Elsa V. DNI N° 13.665.705
- Dyrdoski, Silvia Noemí. DNI N° 24.850.740.-

#### Técnico:

Ramírez Fonseca, Jorge. DNI N° 21.852.691

### Taller de Aristóbulo del Valle:

#### Productores:

- Nolasco, Andrés. DNI N° 7.586.590.-
- Bárbaro María R. LC N° 4.187.192.-
- Silvero, Juan. DNI N° 7.435.138.-
- Portillo, Santa B. DNI N° 17.877.016.
- Machado Higinia. DNI N° 10.710.966.-
- Fiege, Rosana R. DNI N° 30.361.533
- Klyniauk, Celia M. DNI N° 28.354.154.
- Dos Santos, Juan. DNI N° 24.723.555.
- Kattz, Héctor. DNI N° 12.378.805.-
- Dos Santos, Inés. DNI N° 13.762.768.-
- Winter, Adriana N. DNI N° 32.608.983.
- Kalbermatten, Ana. LC N° 6.507.830.-
- Vázquez, Luis. DNI N° 17.433.934.-
- Martínez Duarte R. DNI N°14.735.543
- Derner, Maria M. DNI N° 14.888.291.

- Olivera, Héctor A. DNI N° 25.951.156.
- Feltan, Avelino. DNI N° 14.207.970.

Periodista:

- Sandoval, Alicia .DNI N° 17.418.748.

Técnicos:

- Maschke, Norberto DNI N° 21.304.588
- Batista Santo, J. DNI N° 12.103.482.

Taller de Oberá

Cocineros Colectividades:

- Barboza, Darío. DNI N° 13.223.346.
- Constantin, Diego. DN N° 25.369.218.
- Mazur, Norma. DNI N° 16.244.820.
- Dávalos, Maria A. LC N° 3.713.928
- Statkiewich Francisca Lc N°4.183.808
- Androszczuk Ángela LC N° 4.186.466.
- Gutawski, Nélide. DNI N° 11.262.325
- Zabczub, Inés L N° 5.327.805.
- Baselides, Doris. DNI N° 12.053.779.
- Weber Pedro. DNI N° 8.435.243.
- Caballero, Héctor. DNI N° 8.496.761.
- Mereles, Nora. DNI ° 13.425.243.
- Martins Ana María. LC N° 6.058.107.
- Detke, Luisa E. LC N° 6.500.903
- Radtke, Miriam G. DNI N° 20.907.331.

Taller de Colonia 25 de Mayo:

Productores:

- Gómez Pereira C. DNI N° 24.013.460
- Lindemann Alfredo. DNI N° 7.582.319
- Monteiro José A. DNI N° 22.387.696.
- Mattje, Cecilia M. LC 4.426.418.
- Rivero, Ramona. DNI N° 18.372.159.
- Borscheidt, Lucia. DNI N° 15.506.492.
- Umfurer, Nancy K. DNI N° 26.869.961.
- Ávila, Norma E. DNI N° 13.510.197.
- Hammerich, Ida E DNI N° 92.050.555.
- Ostopowicz, Mabel. N° 20.408.076
- Moreira Amalia DNI N° 17.775.30

Agroturismo:

- Nolasque Mirta DNI N° 13.226.738.
- Machado Maria. DNI N° 17.261.447.

Docentes:

- Pagel, Rosana B. DNI N° 24.602.239.
- Lindemann, Nelsi. DNI N° 10.193.756.

**Restaurante:**

- Bär, Ralii. DNI N° 11.432.552.
- Fichtnert, Joldina. LC 5.419.699.

**Técnico :**

- Frank, Rolando. DNI N° 23.283.317.

**Taller Apóstoles**

**Productores:**

- Pereira, María DN N° 20.221.436
- Barboza, Concepción. LC N° 6.230.094
- Sosa, Francisca. DNI N° 20.495.284.
- Tkachuk, José. DNI N° 7.435.246.
- Draganzuk ,Antonio. DNI N° 25.607400
- Turzak, Jorge. DNI N° 25245.394.
- Yasko, Carlos. DNI N° 18.221.495.
- Abraham Ana Lía DNI N° 14.745.776.
- Yasiculoski Oscar. DNI N° 12.414.473.

**Estudiante Chef:**

- Barreiro Marina. DDDNI N° 18.371.409.
- Núñez, Mirtha P. DNI N° 25.622.564.
- Tarnoski Olga DNI N° 13.183.003.

**Cocineros Catering:**

- Solonezen Juan DNI N° 11.393.774.
- Faiffer, Roberto DNI N° 13.658.298.

**Técnico:**

- Poterala, Juan DNI N° 12.748.968.

**Taller Puerto Rico y Capioví**

**Productores:**

- Hermosilla Martina. LC N° 8.286491
- González Claudia DNI N° 22086041
- Roslav, Nelson. DNI N° 13.064.236.
- Freiburger Mariel DNI N° 35455526
- Bangratz Romina DNI N° 33652375
- Ferreira, Elena DNI N° 14.595.992.
- Kischner Norma LC N° 6.218.020.
- Mierez Nélica DNI N° 12.218.937.



**Chef :**

- Ortiz, Rubén. DNI N° 29.928.062.
- Maidana Norma DNI N° 23.553.229.
- Ayala, Luis. DNI N° 27.843.459.
- Sosa Miguel A. DNI N° 13.197.165.
- Villareal Miguel. DNI N° 27.114.638.

**Periodistas:**

- Knoll Cristina. DNI N° 24.965.575.
- Tonn Rosa Mabel N° 26547892

**Técnico:**

- Sttrider Tarciso N° 8351478

**Taller Campo Viera y Bompland:**

**Productores:**

- Velásquez Sandra. DNI N° 27493944
- Fonseca, Héctor. DNI N° 21.158011
- Lengert, Sindi S. DNI N° 37.083.596
- Grubert Hilda R. DNI N° 35.009.468.
- Fraga, Ramona. DNI N° 11.930.026.
- Lüpke Esther B. DNI N° 34.356.122.
- Zander Anita DNI N° 18.718.654.
- Nass José. DNI N° 7.547.840.
- Nass, Irma de. DNI N° 10.002.154.
- Pacheco, Maria. DNI N° 11.652.892.

**Docentes:**

- Burger Claudia. DNI N° 24.337.482.
- Mondo Dora S de DNI N° 11.461.013
- Chávez Dilma. DNI N° 18.313.145.
- Do Amaral, Gladys DNI N° 21684791
- Czezeswski, Carmen N° 20731839
- Rodríguez Ladis. DNI N° 16490849
- Sauer Neldo. DNI N° 14.114.098.
- Ríos Carmen. DNI N° 18.210.648.
- Florentín Teresa. DNI N° 16.202.167
- Bica Maria M DNI N° 17.652.513.
- Fuglistaler Abel. DNI N° 10.598.883.

**Técnico:**

- Hirschfeld Alfredo. DNI N° 22.107619

**Taller El Dorado:**

**Productores:**

- Dávalos Rosalía. DNI N° 93.913.898.
- Barreiro Víctor DNI N° 93.940.234.

- Cerdeira Dorilda DNI N° 14.130214.
- Kutz Rubén DNI N° 30.865.170.
- Kutz Arturo DNI N° 8.542.279.
- Esterche Eduardo DNI N° 10434726
- Fuchc Carlos DNI N° 12.184.106.

Cocineras:

- Breu Beatriz DNI N° 5.176.754.
- González Dolores DNI N° 14112106
- De León Mirtha DNI N° 13.884.207.

Estudiantes :

- Knoll Leandro DNI N° 32.180.600.
- La Fuente Cristian DNI N° 31329 366.

Técnico:

- Ing. Amarilla Angel

Taller de San Vicente:

Productores:

- Szudyki Rosa E DNI N° 23063009
- Nolazco Amalia DNI N° 11.964.877
- Cauchuka Amelia DNI N° 13.002450
- Da Rosa Ricardo DNI N° 29.870.309
- Zimmermann Elisa LC N° 5.929.282.
- Dos Santos Mabel DNI N° 257209848
- Becharin Lidia DNI N° 8.441.553.
- Ramírez Juan DNI N° 13.246.537
- Cáceres Lucia DNI N° 17.229.485

Hoteleros:

- Pellicer Pamela DNI N° 27.999.309
- Chávez Alfredo DNI N° 14.505.311

Rosticería:

- Dos Santos Carlos DNI N° 18229483

Técnico del INTA:

- Colombo Mauricio DNI N° 11.784517

Técnicos:

- Cauchuka Sergio DNI N° 17.475.164
- Melgarejo. Antonio

## Taller Colonia Guarani y Campo Ramón:

### Productores:

- Barchuk Paulina DNI N° 17.236.420
- Bárbaro Orlando DNI N° 18.325.431
- Ferreira Elsa DNI N° 23.132.059
- Jess Daiana DNI N° 36.464.058
- Matoszewski Andrés N° 10571380
- Szmanduk Susana DNIN° 12898619
- Wolfle Claudia DNI N° 35.013.521
- Barczuk Karina DNI N° 27.998.497
- Barczuk Alicia DNI N° 31.573.812
- Novosak Marina DNI N° 34.742.986
- Wölfle Silvia DNI N° 32.041.765
- Jess Jairo DNI N° 36.458.025
- Jess Armino DNI N° 13.281.472
- Wölfle Federico DNI N° 12.681.565
- Ramírez Raúl 21.852.692

### Técnico.

- Novosak Mario DNI N° 13.665.876

## ESTADÍSTICAS

### RESULTADOS FINALES DE LAS ENCUESTAS DE LOS TALLERES DE COCINA DE PESCADOS

	TOTAL PARTICIPANTES POR ESTRATOS
Productores	100
Agroturismo	10
Cocineros	15
Chef	11
Hoteles-restaurantes	7
Docentes	13
Periodistas	3
Técnicos	13
<b>TOTAL PARTICIPANTES</b>	<b>172</b>

Pregunta: ¿Es la primera vez que participa en un taller de elaboración de comidas de peces?

SÍ	NO
158	14

Pregunta: ¿qué le pareció el taller?

Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
140	32	0	0

Pregunta: ¿Recomendaría a otras personas que realicen el taller?

SÍ	NO
172	0

Pregunta: ¿Es común el consumo de peces en su dieta?

SÍ	NO
64	14

Pregunta: ¿lo será terminado el taller?

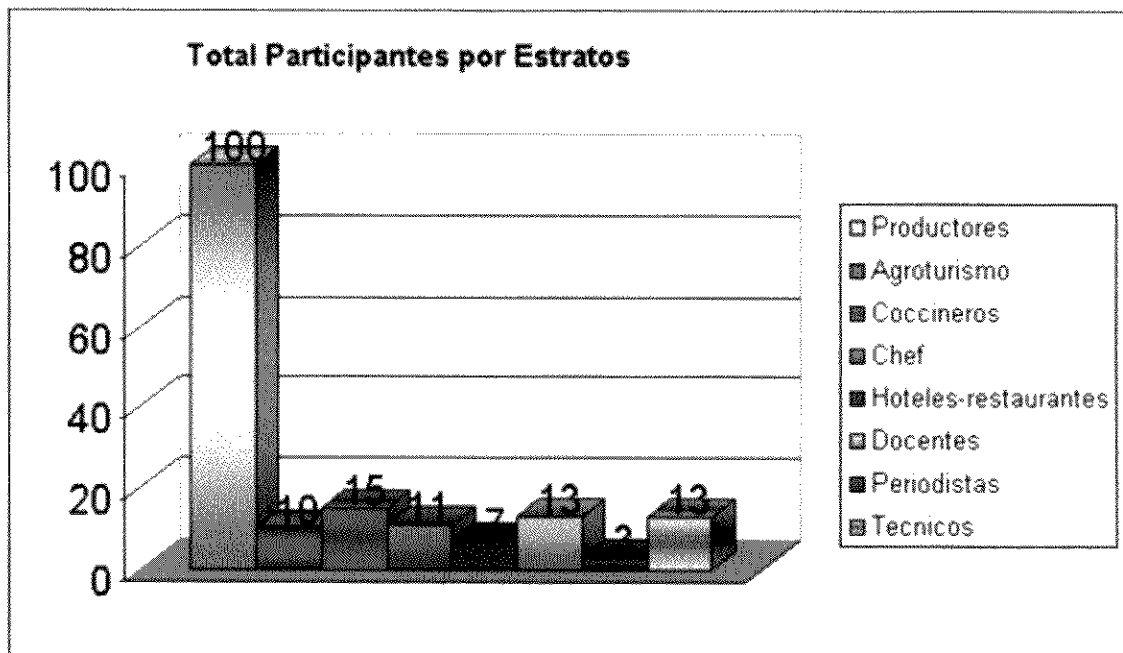
SÍ	NO
134	2

Pregunta: ¿Alguna sugerencia o aclaración?

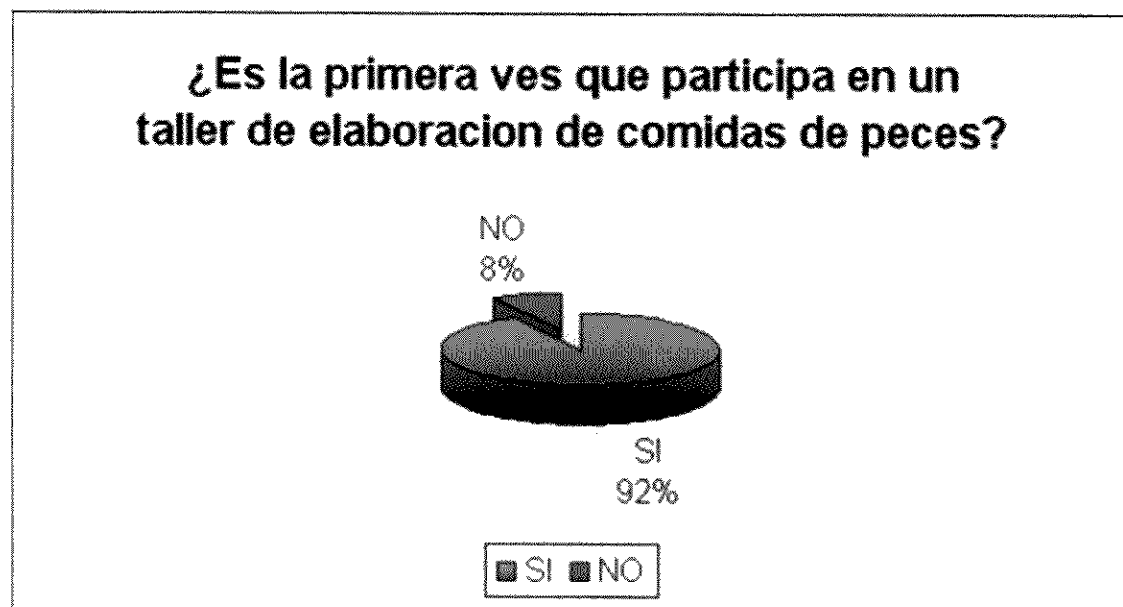
Continuar con la capacitación	Felicitaciones	Ninguna	No contesta
94	29	27	22

## RESULTADOS FINALES DE LAS ENCUESTAS DE LOS TALLERES DE COCINA DE PECES

**Grafico 1**



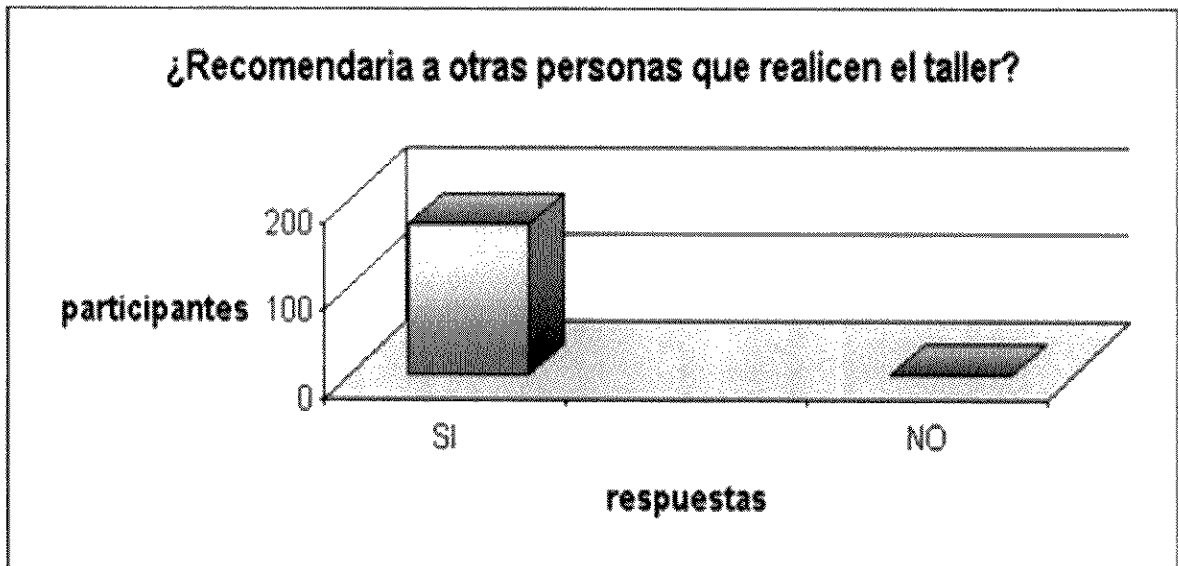
**Grafico 2**



**Grafico 3**



**Grafico 4**



**Grafico 5**

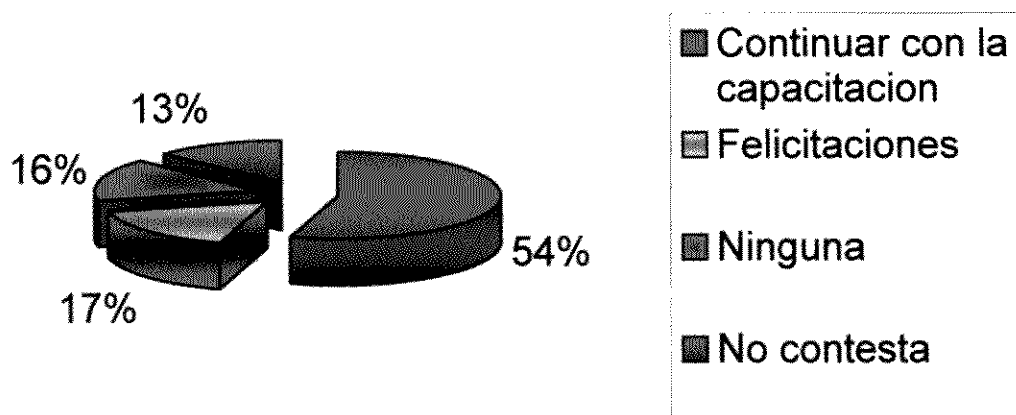


**Grafico 6**



**Grafico 7**

## Sugerencias u Aclaraciones







**MUNICIPALIDAD DE CAMPO VIERA  
CAPITAL NACIONAL DEL TE**



Avenida del Te N° 94 Tel.Fax. 03755-497090/497007

Campo Viera, 16 de Mayo de 2007.-

Por la presente dejamos constancia que el Sr. Furst Héctor Raúl DNI 8.299.425, realizo los Talleres de Capacitación en Elaboración de Comidas de Peces comprendidos dentro del Programa de Desarrollo de la Cadena Piscícola de la Provincia de Misiones, correspondientes a la asistencia técnica en referencia del Expediente N° 8152 tramitado ante el Consejo Federal de Inversiones, los días 31 de Octubre y 01 de Noviembre del año 2006, en las instalaciones de la Cocina de la Escuela Provincial N° 489 sito en calle Colon y Sarmiento de la localidad de Campo Viera, Misiones.

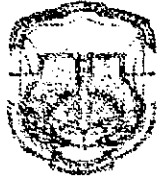
Se extiende la presente en lugar y fecha arriba mencionado para ser presentada ante las autoridades que la requieran

*Juan Carlos Rios*  
INTENDENTE MUNICIPAL  
Campo Viera - Misiones  
CAPITAL NACIONAL DEL TE



**Municipalidad de  
ARISTÓBULO DEL VALLE**

*Apito de Roldo y Santos*

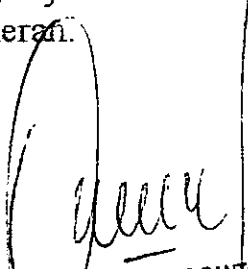


Avda. las Américas 843 – Tel (03755) 47 0253 - 470869 – Fax: 470195 - A del Valle- Misiones-Argentina  
"2006 Año Homenaje al Dr. Ramón Carrillo"

Aristóbulo del Valle, 18 de Noviembre del 2006.-

Por la presente dejamos constancia que el Sr. Furst Héctor Raúl DNI 8.299.425 realizó los Talleres de Capacitación en Elaboración de Comidas de Peces comprendidos dentro del Programa de Desarrollo de la Cadena de Valor Piscícola de la Provincia de Misiones correspondientes a la asistencia técnica en referencia del expediente Nº 8152 tramitado ante el Consejo Federal de Inversiones, los días 17 y 18 de noviembre del año 2.006 en la instalaciones de la cocina centralizada de Aristóbulo del Valle.

Se extiende la presente en lugar y fecha arriba mencionado para ser presentada antes las autoridades que la requieran.

  
JORGE O. BATISTA DO SANTOS  
Director de la Producción  
Municip. de Aristóbulo del Valle



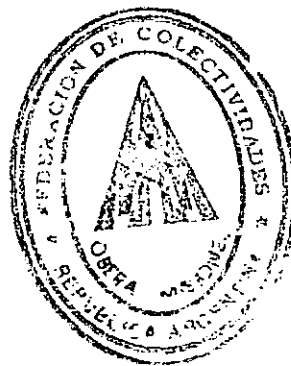
FEDERACION de COLECTIVIDADES de OBERA

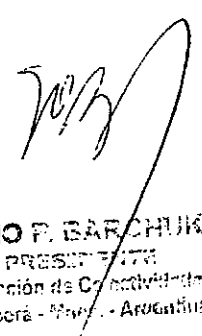
Ucrania 1050 (3360) Oberá, Misiones, Arg. - Tel/Fax: (0054) 03755 404844 - 404848  
federacion@fiestadelinmigrante.com.ar - www.fiestadelinmigrante.com.ar

Oberá Mnes., 27 de noviembre de 2006.-

Por la presente dejamos constancia que el Sr. Furst, Hector Raul, DNI 8.299.425, realizó los Talleres de Capacitación comprendidos dentro del Programa de Desarrollo Competitivo de la Cadena de Valor Piscícola de la Provincia de Misiones, correspondiente a la Asistencia Técnica en Referencia del Expediente N° 8152, los días 24 y 25 de Noviembre de 2006, en las instalaciones de la Casa Típica de la Colectividad Polaca, en el Parque de las Naciones de la ciudad de Oberá.

Se extiende la presente en lugar y fecha arriba mencionadas para ser presentada ante quien la requiera.-



  
JULIO P. BAROCHUK  
PRESIDENTE  
Federación de Colectividades  
de Oberá - Misiones - Argentina

Fiesta Nacional del  
Inmigrante



**MUNICIPALIDAD DE 25 DE MAYO**  
**PROVINCIA DE MISIONES**

Primeros Colonizadores y Manuel Belgrano S/N° CP 3363  
Te. 03755/493199 Fax 03755/493010 e-mail [omarw@arnet.com.ar](mailto:omarw@arnet.com.ar)



25 de Mayo, Misiones, 28 de Noviembre de 2006.-

Por la presente dejamos constancia que e Sr. FURST, HECTOR RAUL, DNI. 8.299.425, realizo los Talleres de Capacitación comprendidos dentro del Programa de Desarrollo Competitivo de la Cadena de Valor Piscícola de la Provincia de Misiones, correspondiente a la Asistencia Técnica en Referencia del Expediente N° 8152, los días 27 y 28 de Noviembre de 2006, en las Instalaciones del Centro Integrador Comunitario de esta Localidad.

Se extiende la presente en lugar y fecha arriba mencionadas para ser presentada ante quien la requiera.



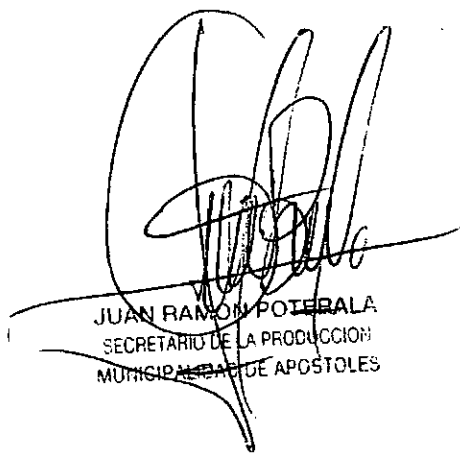
  
**Mario Lindemann**  
Intendente  
Municipalidad de 25 de Mayo



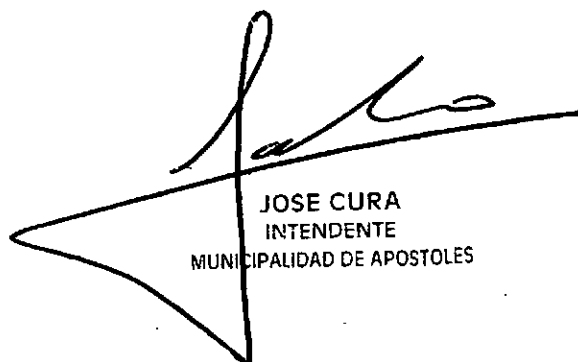
Apóstoles Mnes, 22 de Diciembre de 2006.-

Por la presente dejamos constancia que el Sr. Furst Héctor Raúl DNI:8.299.425, realizo los Talleres de Capacitación en Elaboración de Comidas de Peces, comprendidos dentro del Programa de Desarrollo de la Cadena Piscícola de la Provincia de Misiones, correspondientes a la Asistencia Técnica en referencia del expediente N° 8152 tramitado ante el Consejo Federal de Inversiones, los días 08 y 09 del mes de Diciembre del año 2006, en las instalaciones del Salón Comedor de la Expo Yerba, en Apóstoles Mnes.

Se extiende la presente en lugar y fecha arriba mencionado para ser presentada ante las autoridades que la requieran.



JUAN RAMÓN POTERALA  
SECRETARIO DE LA PRODUCCION  
MUNICIPALIDAD DE APOSTOLES



JOSE CURA  
INTENDENTE  
MUNICIPALIDAD DE APOSTOLES



***Municipalidad de Puerto Rico***

Av. San Martín 2550  
Tel./Fax 03743 – 420220 / 420567  
**PUERTO RICO - MISIONES**

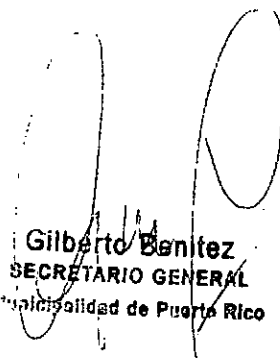
[munirico@prico.com.ar](mailto:munirico@prico.com.ar)  
[www.puertorico.gov.ar](http://www.puertorico.gov.ar)

Puerto Rico, Mnes, 12 de diciembre de 2006

---Por la presente dejamos constancia que el Sr. FURST Héctor Raúl, DNI 8.299.425, realizó los Talleres de Capacitación en Elaboración de comidas con Peces, comprendidos dentro del Programa de Desarrollo de la Cadena de Valor Piscícola de la Provincia de Misiones correspondientes a la asistencia técnica en referencia al expediente N° 8152 tramitado ante el Consejo Federal de Inversiones, los días 11 y 12 de diciembre del año 2006, en las instalaciones del Club de Pesca y Náutico Puerto Rico.-----

---Se extiende la presente en el lugar y fecha arriba mencionados para ser presentado ante las autoridades que la requieran.-----



  
Gilberto Benitez  
SECRETARIO GENERAL  
Municipalidad de Puerto Rico



**MUNICIPALIDAD DE CAMPO VIERA  
CAPITAL NACIONAL DEL TE**




Avenida del Te N° 94 Tel.Fax. 03755-497090/497007

Campo Viera, 16 de Mayo de 2007.-

Por la presente dejamos constancia que el Sr. Furst Héctor Raúl DNI 8.299.425, realizo los Talleres de Capacitación en Elaboración de Comidas de Peces comprendidos dentro del Programa de Desarrollo de la Cadena Piscícola de la Provincia de Misiones, correspondientes a la asistencia técnica en referencia del Expediente N° 8152 tramitado ante el Consejo Federal de Inversiones, los días 14 y 15 de Diciembre del año 2006, en las instalaciones de la Cocina de la Escuela Provincial N° 489 sito en calle Colon y Sarmiento de la localidad de Campo Viera, Misiones.

Se extiende la presente en lugar y fecha arriba mencionado para ser presentada ante las autoridades que la requieran

  
Juan Carlos Ríos  
INTENDENTE MUNICIPAL  
Campo Viera - Misiones  
CAPITAL NACIONAL DEL TE



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES  
ESCUELA AGROTECNICA ELDORADO**

**CONSTANCIA**

Por la presente dejamos constancia que el señor Furst Hector Raúl ,DNI 8.299.425 realizo los Talleres de Capacitación en Elaboración de Comidas de Peces comprendidos dentro del Programa de desarrollo de la Cadena de Valor Piscícola de la Provincia de Misiones, correspondiente a la asistencia técnica en referencia del Expediente N° 8152, tramitado ante el Consejo Federal de Inversiones, los días 18 y 19 del mes de diciembre de 2006.

En las instalaciones de la Escuela Agrotecnica Eldorado.

Se extiende la presente en Eldorado, 18 de diciembre de 2006, para ser presentada ante las autoridades que la requieran.

UNIVERSIDAD NAC. MISIONES  
ESC. AGROTEC. ELDORADO  
Lic. Micaela Stefani van der Woerd  
SECRETARIA ACADEMICA





Instituto Nacional de  
Tecnología Agropecuaria

Fecha : : 27 - 12 - 2006  
Nota N° 82/2006

TE 03755-460393  
FAX 03755-461186

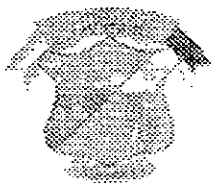
---

SAN VICENTE, 27 y 28 de diciembre de 2006

Por la presente dejamos constancia que el Sr. Furst Héctor Raúl DNI 8.299.425 realizo los Talleres de Capacitación en Elaboración de Comidas de Peces comprendidos dentro del Programa de Desarrollo de la Cadena de Valor Piscícola de la Provincia de Misiones correspondientes a la asistencia técnica en referencia del expediente N° 8152 tramitado ente el Consejo Federal de Inversiones, el día 27 y 28 de Diciembre del año 2006.

En las instalaciones de la Escuela de la Familia Agrícola de San Vicente. Se extiende la presente en lugar y fecha arriba mencionado para ser presentado ante las autoridades que lo requieran.

Ing. Agr. Mauricio Colombo  
INTA AER. San Vicente



MUNICIPALIDAD DE GUARANI

San Martín y Ant. Argentina  
Tel 03755- 494002  
guaranimuni@arct.com.ar



1936 15 de Diciembre 2006

15 de Enero de 2007

Por la presente dejamos constancia que el Sr. Furst Héctor Raúl DNI 8.299.425 realizo los talleres de Capacitación en Elaboración de Comidas de Peces comprendidos dentro del Programa de Desarrollo de la Cadena de Valor Piscícola de la Provincia de Misiones correspondientes a la asistencia técnica en referencia del expediente N° 8152 tramitado ante el Consejo Federal de Inversiones, los días 11 y 12 del mes de enero de 2007.

Se extiende la presente en lugar y fecha arriba mencionado para ser presentada ante las autoridades que la requieran.

ACADIO SACKSER  
Intendente Municipal a/c  
GUARANI - MISIONES

MARIO BASILIO NOVOSAA  
ENCARGADO A. PRODUCCION  
Municipalidad de Guaraní



**MUNICIPALIDAD DE CAMPO VIERA  
CAPITAL NACIONAL DEL TE**



Avenida del Te N° 94 Tel.Fax. 03755-497090/497007

Campo Viera, 16 de Mayo de 2007.-

Por la presente dejamos constancia que el Sr. Furst Héctor Raúl DNI 8.299.425, realizo los Talleres de Capacitación en Elaboración de Comidas de Peces comprendidos dentro del Programa de Desarrollo de la Cadena Piscícola de la Provincia de Misiones, correspondientes a la asistencia técnica en referencia del Expediente N° 8152 tramitado ante el Consejo Federal de Inversiones, los días 14 y 15 de Diciembre del año 2006, en las instalaciones de la Cocina de la Escuela Provincial N° 489 sito en calle Colon y Sarmiento de la localidad de Campo Viera, Misiones.

Se extiende la presente en lugar y fecha arriba mencionado para ser presentada ante las autoridades que la requieran

*Juan Carlos Ríos*  
INTENDENTE MUNICIPAL  
Campo Viera - Misiones  
CAPITAL NACIONAL DEL TE



**MUNICIPALIDAD DE CAMPO VIERA  
CAPITAL NACIONAL DEL TE**



Avenida del Te N° 94 Tel.Fax. 03755-497090/497007

Campo Viera, 16 de Mayo de 2007.-

Por la presente dejamos constancia que el Sr. Furst Héctor Raúl DNI 8.299.425, realizo los Talleres de Capacitación en Elaboración de Comidas de Peces comprendidos dentro del Programa de Desarrollo de la Cadena Piscícola de la Provincia de Misiones, correspondientes a la asistencia técnica en referencia del Expediente N° 8152 tramitado ante el Consejo Federal de Inversiones, los días 31 de Octubre y 01 de Noviembre del año 2006, en las instalaciones de la Cocina de la Escuela Provincial N° 489 sito en calle Colon y Sarmiento de la localidad de Campo Viera, Misiones.

Se extiende la presente en lugar y fecha arriba mencionado para ser presentada ante las autoridades que la requieran

*Juan Carlos Ríos*  
INTENDENTE MUNICIPAL  
Campo Viera - Misiones  
CAPITAL NACIONAL DEL TE

## AGRADECIMIENTOS

- A las autoridades Nacionales, al CFI en la persona de la Lic. Adriana Sánchez
- A las Autoridades Provinciales en la persona del Ing. Luis Jacobo Ministro de Ecología,
- Al Sr. Intendente Municipal Don Juan Carlos Ríos, que comprendieron la necesidad de capacitación en la actividad Piscícola
- La colaboración de los Intendentes Municipales, autoridades del INTA y del Ministerio del agro y la Producción
- La colaboración de Los técnicos del Programa de Desarrollo de la Cadena de Valor Piscícola de la Provincia
- A las autoridades de las Escuelas, club de pesca, Centros Integradores Comunitarios, Colectividad Polaca del Parque de las Naciones de Oberá, autoridades del predio de la Comisión de la Fiesta Nacional de la Yerba Mate, de la Escuela Agrotécnica de Eldorado y de la Escuela de la Familia Agrícola de Misiones que nos cedieron las instalaciones para desarrollar los talleres
- En especial a mi gran colaboradora incondicional, coautora de las recetas y ayudante de los talleres, **mi Señora Mirta Graciela Krzeczowski**, sin tu colaboración esto no hubiera sido posible

PROCESO para obtener carne molida de pescado pag. 1

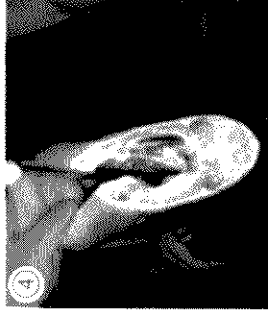
LOCALIDADES donde se realizaron los talleres pag. 2 a 3

PROCESOS de elaboración de diferentes comidas pag. 4 a 7

# PROCESO para obtener carne molida de pescado



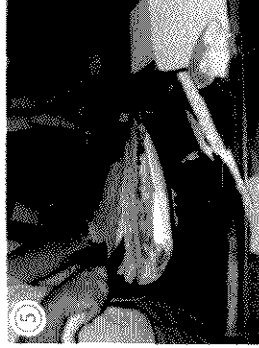
Selección de la presa entera



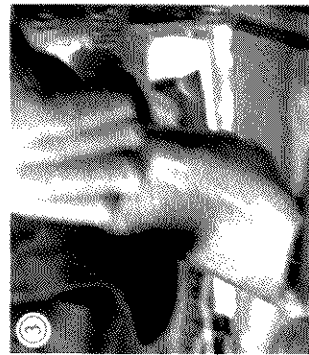
Separación de mitades



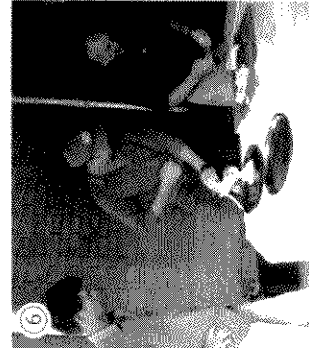
Corte de cabaza



Abierto al medio



Corte de aletas



Molienda de trozos.

# LOCALIDADES donde se realizaron los talleres



LOCALIDAD de Apóstoles -Mnes.



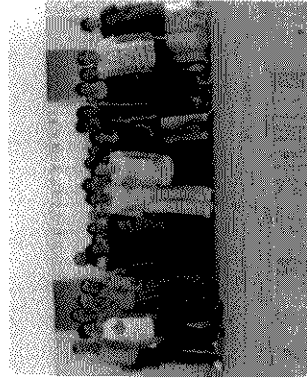
LOCALIDAD de Campo Viera y Bompland -Mnes.



LOCALIDAD de Aristoulo del Valle -Mnes.



LOCALIDAD de Guarani -Mnes.



LOCALIDAD de Campo Viera -Mnes.



LOCALIDAD de Oberá -Mnes.



# LOCALIDADES donde se realizaron los talleres



LOCALIDAD de Puerto Rico -Mnes.



LOCALIDAD de Eldorado -Mnes.

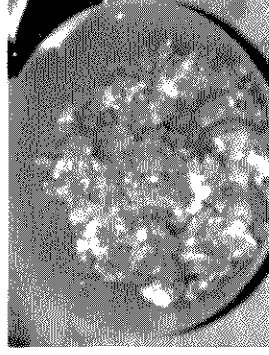


LOCALIDAD de 25 de Mayo -Mnes.

Albóndigas



Ensalada



Empanadas al horno



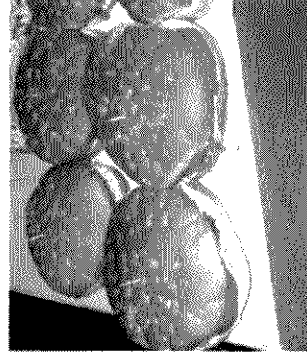
Frititos



Empanadas fritas



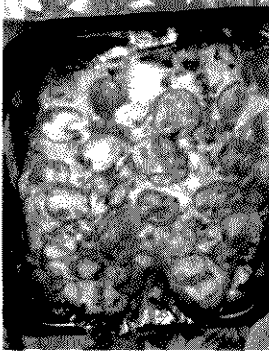
Hamburguesas



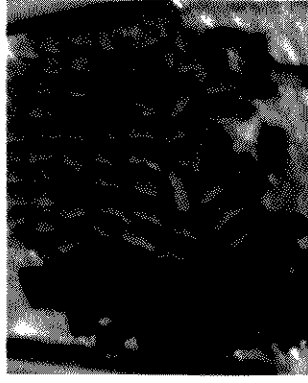
Milanesas



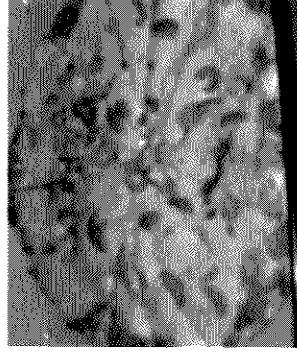
Pescado al Horno



Nugget



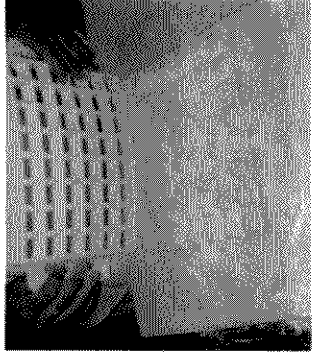
Pizza

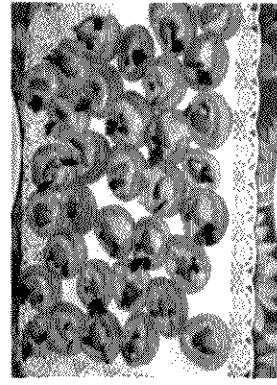


Bombas de Mandioca

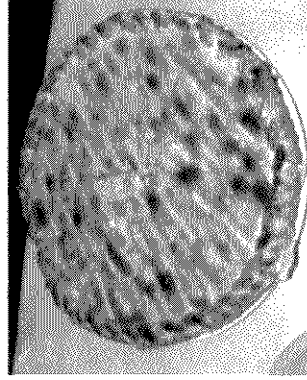


Ravioles





Tartaletas



Tarta



CONSEJO FEDERAL DE  
INVERSIONES

Taller de Capacitación  
Cocina de peces  
Recetario



GOBIERNO DE LA PROVINCIA  
DE MISIONES



---

La concreción de estos talleres de Capacitación en Elaboración de Comidas de Peces es posible gracias a la articulación del "Programa de Desarrollo Competitivo de la Cadena de Valor Piscícola" de la Provincia y las gestiones del Gobierno ante el Consejo Federal de Inversiones, para cubrir la demanda de los Productores y Consumidores en los Municipios con importante producción de peces de cultivos

### Objetivo del taller

Capacitar a los productores y emprendedores turísticos en la utilización de la carne de peces para ampliar la oferta culinaria.

Incorporar valor agregado a la venta de peces en porciones de cortes y procesado de la carne

Incorporar a la dieta diaria, el hábito de consumo de carne de peces para mejora la calidad de la alimentación

Ampliar el mercado de demanda con una mayor oferta de utilización de la carne de peces

### Información

Fue la pesca la primera fuente de proteína de origen animal que el hombre tomo de la naturaleza para alimentarse y hasta la actualidad es una de las carnes mas consumidas del mundo. El pescado es una fuente de proteínas de alta calidad y de muy fácil digestión, que aporta al cuerpo además de proteínas, vitaminas minerales y aminoácidos de alta calidad junto al omega 3.

Existen especies de aguas dulces y saladas, algunos tienen piel que recubre su cuerpo y otras escamas.

Existen especies autóctonas como el dorado, surubí, pacú, boga, bagres, sábalo, armados, manguruyú, pati moncholo etc y otras exóticas que fueron traídas de otros países y se adaptaron al cultivo de la zona como ser, salmón siberiano, Amur o carpa capín; Carpa cabeza grande, Carpa plateada, Carpa húngara, Cat-fish o bagre americano, tilapia y otros.

En nuestra provincia las mejores adaptaciones a los sistemas de cultivos son de las Carpas cabeza grande, Plateada, Húngara y Amur o capín y tilapias dentro de las exóticas y el pacú, los bagres, el sábalo y las bogas dentro de las autóctonas, otras especies también están siendo observadas para su cultivo.

En cuanto a la alimentación existen los Omnívoros es decir que comen de todo como el pacú, también están los herbívoros carpa capín y los carnívoros dorados.

Composición de la carne de peces, tiene un 66 / 88% de agua, 16 / 24 % de proteínas, 6 % de grasas, 0.8 / 1% de sales minerales (Ca Fe P), calorías tiene 75 gr., proteínas 16 / 19 gr., grasas 1%, comparada con otras carnes casi no tiene grasas, muy pocas calorías e igual cantidad de proteínas por lo tanto se puede emplear en cualquier dieta.

Otro factor importante a tener en cuenta es una vez extraído del agua faenarlo en las mejores condiciones de higiene y enfriarlo rápidamente ya que su carne sufre rápidas alteraciones sobre todo con el calor, congelarlo únicamente cuando este bien limpio, colocar etiquetas con fechas y al descongelar consumir, no volver congelar. Existen otros métodos de conservación como salados, ahumado y conservas.





### *\*Pescado asado a la Parrilla ( con cuero y escamas)*

#### Ingredientes:

1 pescado con cuero y escamas

Preparación: partir al medio el pescado. Colocar en una parrilla con la parte de la carne hacia el fuego hasta que se dore cuidando que no se queme, luego darlo vuelta salarlo y condimentarlo a gusto.

### *\*Pescado asado a la parrilla sin cuero*

#### Ingredientes:

1 pescado sin cuero, papel aluminio o papel madera, puede ser entero , en mitades y sin el espinazo

Preparación: envolver el pescado con papel de aluminio, salar y condimentar a gusto poner a asarlo a la parrilla, en grill o en fuentes al horno.

### *\*Pescado Frito*

#### Ingredientes:

Porciones de peces con o sin cuero cortadas, aceite, sal, limón, ajo, condimentos

Preparación: poner a calentar abundante aceite, incorporar los trozos de pescado de a uno, dorar, sacarlos del aceite y volcarlo en una fuente que tenga preparado previamente una salsa con limos, sal, ajo y otro condimento a gusto, remover bien y antes que se enfríe retirar y escurrir, opción antes de freír harinear los trozos.

### *\*Lasaña de pescado*

#### Ingredientes

1kg de carne de pescado procesada, 500gr de cebolla, 185gr de morrón, 1 caja de puré de tomate, 100gr de cebollita de verdeo, 100gr de perejil, 100gr de orégano, 50gr de ajo, 20gr de sal, aceite cantidad necesaria, queso cremoso cantidad necesaria, 1 paquete queso rallado, 1 paquete de pasta para lasañas

Preparación: rehogar la cebolla en el aceite. Agregar las demás verduras, cuando estén cocidas agregar la carne de pescado procesada y el puré de tomate, cocinar, de ser necesario agregar agua para hervir y formar una salsa espesa . retirar del fuego.

Comenzar el armado de las lasañas, colocando en una fuente un poco de la salsa en el fondo, luego una capa de masa de lasaña, intercalando con relleno hasta colocar la cantidad de capas que desean, terminando siempre con una capa de relleno, a la cual

---

Se agrega el queso cremoso y el queso rallado.  
Llevar a horno fuerte aproximadamente 20 minutos.  
Retirar del horno y dejar enfriar un poco para poder cortar en trozos deseados.

#### *\*Relleno Base Para Pastas.*

##### Ingredientes:

1kg de carne de pescado procesada, 200gr de cebolla, 33gr de perejil, 33gr de orégano, 33gr de cebolla de verdeo, 16gr de ajo, 50gr de morrón, 20gr de sal, 6 huevos y aceite.

Preparación: rehogar la cebolla con el ajo y morrón, agregar la carne de pescado procesada y las demás verduras.

Una vez cocida enfriar agregar los huevos.

Destinar este relleno para las pasta que se deseen realizar, como ser. Ravioles, canelones, panqueques, capeletes, sorrentinos, empanadas fritas o al horno, empanaditas para copetín.

#### *\*Pierogi y Varéneky*

##### Ingredientes:

500kg de carne de pescado procesada, 200gr de cebolla, 300gr de ricota, 20gr de sal fina aceite cantidad necesaria, masa cantidad necesaria para la preparación

Preparación\_ rehogar la cebolla en aceite, aparte hervir en vapor carne de pescado procesada y salada Luego de cocida mezclar la cebolla, la carne con la ricota. Preparar la masa, dejar enfriar. Armar los Pierogi o Varéneky, hervirlos en agua con sal y acompañarlos con crema o salsas.

#### *\*Empanadas Fritas o al Horno*

##### Ingredientes:

Relleno: 1kg de carne de pescado procesado, 200gr de cebolla, 33gr de orégano, 35gr de perejil; 35gr de cebolla de verdeo, 16gr de ajo, 50gr de morrón, 20gr de sal fina, 6 huevos duros.

3 docenas de tapas para empanadas.

Preparación: rehogar la cebolla, ajo, morrón, incorporar la carne de pescado procesada, cocinar, cuando este casi lista agregar la sal y los demás condimentos, cocinar unos minutos mas.

Enfriar, agregar los huevos

Armar las empanadas, freirlas en abundante aceite u hornearlas.







### *\*Tarta con Relleno de Pescado*

#### Ingredientes:

##### Masa:

2 tazas de harina leudante, 1 taza de fécula de maíz, 100gr de manteca, 1 huevo, leche fría cantidad necesaria.

##### Relleno

500gr carne pescado procesada, 200gr cebolla , 20gr sal fina, 15gr ajo, 33gr cebolla verdeo

33gr orégano, 33gr perejil, 100gr morrón, 3 huevos, 100cc leche, 30gr queso rallado

##### Preparación:

Masa: formar la masa para la tarta y llevar a heladera a descansar durante 1hs. Mientras tanto preparar el relleno. Primero rehogar la cebolla , luego agregar las demás verduras, sal y por ultimo la carne procesada de pescado. Una vez listo dejar entibiar.

Estirar la masa y forrar una tartera enmantecada, (guarde la masa que sobra )agregar el relleno. Aparte batir los 2 huevos con la leche y el queso rallado; esparcir enzima del relleno , tapar con la maza que reservo, realizar en borde un repulgue. Pintar con huevo y llevar a horno suave hasta que este dorado.

### *\*Pasteles de Papa, Mandioca o Arroz.*

#### Ingredientes

Relleno base para pastas, cantidad necesaria

Papa, Mandioca o arroz cantidad necesaria.

Preparación: definir que pastel realizara.

Cocinar papa, mandioca o arroz la cantidad que desee.

En una fuente para horno enmantecar, colocar una capa de papa, mandioca o arroz, luego una del relleno base para pastas, y, enzima otra capa de papa, mandioca o arroz, sobre esta colocar huevo batido y queso rallado. Llevar a horno caliente a gratinar

### *\*Albóndigas*

#### Ingredientes

Pasta base: 1kg de carne de pescado procesada, 160gr de cebolla, 25gr de perejil, 25gr de orégano, 25gr de cebollita de verdeo, 40gr de morrón , 20gr sal fina, pan rallado lo necesario.

Preparación: mezclar la carne de pescado procesada con sal, agregar las verduras picadas finas, mezclar todo. Armar las albóndigas del tamaño deseado, pasarlas por pan rallado, y freírlas.

### *\*Albóndigas con salsa roja*

Los ingredientes y el proceso de armado es igual a la anterior, la diferencia es que se las cocina en una salsa roja.

### *\*Nuggets*

#### Ingredientes

1kg de pescado procesado, 150gr de Morrón rojo, 150gr de Morrón verde, 20gr de ajo, 50gr perejil, 50cc aceite, 20gr sal fina, 100gr pan rallado

Preparación: mezclar la pasta de pescado procesado con sal. Luego agregar las verduras picadas bien finas, mezclar con el aceite y pan rallado hasta que quede bien firme, enfriar un rato en heladera para comenzar con el armado de las Nuggets. Armarlas empanarlas y luego freírlas.

### *\*Patitas*

#### Ingredientes

1kg de carne de pescado procesada, 86gr de Morrón, 16gr de perejil, 13gr de ajo, 16gr de orégano, 125gr de pan rallado, 50cc aceite, 20gr sal fina

Preparación: mezclar la carne de pescado procesada con la sal. Agregar las verduras picada bien fina, luego agregar el aceite y pan rallado enfriar la pasta para comenzar el armado de las patitas en su correspondiente molde empanarlas y freírlas.

### *\*Hamburguesa*

#### Ingredientes

1kg de carne de pescado procesada, 40gr perejil, 50gr orégano, 40gr cebolla de verdeo, 10gr ajo, 20gr Morrón, 400gr pan rallado, 20gr sal fina

Preparación: mezclar la carne de pescado procesada con la sal. Agregar las verduras finamente picadas, mezclar todo, separar en tamaños deseados y armar las hamburguesas. Se pueden asar a la plancha, freírlas en aceite o cocinarlas al horno. consumirlas al gusto.

### *\*Milanesas*

#### Ingredientes

1kg carne de pescado procesada, 86gr Morrón, 13gr ajo, 16gr perejil, 16gr orégano, 125gr pan rallado (o cantidad necesaria) 20gr sal fina, 160cc de agua.

Preparación: mezclar la carne de pescado procesada con sal. Amasar hasta que se integre bien, Armar milanesas del tamaño deseado, pasar por huevo batido y empanar, freírlas en abundante aceite o asarlas al horno Acompañarlas con ensaladas o puré.





en abundante aceite o asárlas al horno Acompañarlas con ensaladas o puré.

### *\*Pateé de Carpas*

#### Ingredientes

1kg de carne de pescado procesada, 700gr de queso roquefort, 350cc de crema de leche

Preparación: hervir la carne procesada de pescado al vapor. Una vez cocinada se le agrega el queso roquefort y la crema de leche mezclando todo muy bien. Se deja en heladera hasta su consumo.

Esta preparación se puede conservar hasta 48hs en heladera.

Se las puede consumir rellenando tartaletas, canapés, sobre masitas o panes tostados.

### *\*Bomba de mandioca*

#### Ingredientes

1kg de carne de pescado procesado, 200gr de cebolla, 35gr de perejil, 35gr de orégano, 35gr cebolla de verdeo, 50gr Morrón, 16gr ajo, 6 huevos hervidos, 4kg de puré de mandioca.

Preparación rehogar la cebolla con el ajo y morrón, luego agregar la carne de pescado procesada, cocinar. Cuando este cocida agregar la sal y las verduras faltantes, cocinar un rato mas.

Enfriar y agregar los huevos duros .

Armar las bombas con el puré de mandioca colocando en su interior el relleno cocido.

Pasarlas por huevo batido y luego por pan rallado.

Freirlas en aceite caliente, o cocinarlas en horno fuerte.

### *\*Terrina de Pescado*

#### Ingrediente

600gr de carne de pescado procesada, 1 zanahoria grande hervida cortada en tiritas, 5 cebollitas de verdeo, 1 huevo grande, 1 clara de huevo, pimienta y sal ,1 morrón rojo cortado en tiritas, 200cc crema de leche

Preparación hervir al vapor las tiritas de zanahoria y la cebollita de verdeo.

Precalentar un horno. Forrar un molde rectangular con filmína que sobre a los lados. mezclar el pescado procesado con el huevo, la clara y sal, la pimienta y crema , mezclar todo. Extender una capa del puré de pescado en el molde .Acomode tiritas de zanahoria en filas a lo largo del molde. Extienda otra capa de puré de pescado coloque las cebollitas de verdeo a lo largo del molde. Extienda una tercera capa de puré de pescado sobre ella extienda las tiras de morrón, extienda otra capa de puré y alísela,

cubra con la envoltura de plástico y luego con papel aluminio.

Acomode en el horno y dentro de otro, cocine a baño María por 1hs y ½ aproximadamente hasta que este firme el pastel

Sacar del horno, dejar enfriar retire el papel aluminio y el film. Desmoldar en fuente escurriendo si quedo liquido. Enfriar en heladera Cortar en rodajas acompañar con ensalada y mayonesa.

### *\*Chupín de pescado*

Ingrediente:

1kg de trozos de pescado, 1 taza de aceite, 3 dientes de ajos picados, 2 cebollas grandes 1 caja puré de tomates, 50gr de perejil, 50gr de orégano, hojas de laurel, 1 taza de vino blanco, sal y pimienta

Preparación: Poner al fuego una olla con el aceite, los ajos, las cebollas, los tomates, el perejil, las hojas de laurel, el orégano, el caldo y la sal y pimienta, dejar cocinar 10' Agregar el pescado. Dejar cocinar a fuego lento durante ¾ de hs agregando el caldo si faltase liquido.

### *\*Sopa de Pescado*

Ingrediente:

Cabeza , espinazos, y trozos de pescado, Zanahoria, Cebolla, sal, papas, zapallo, perejil, orégano laurel , romero

La calidad de la sopa dependerá de la parte del pescado que utilizemos en la cocción, la cabeza aporta mucha brasa, lo mismo con las aletas , cola y piel con o sin escamas, para una sopa magra utilizar solo porciones de carne y espinazos.

Preparación: Poner a cocinar en una olla los trozos de pescado con hojas de laurel, cebolla y romero, hasta que la carne se separe de las espinas y/o mandíbulas o aletas, colar, reservar el caldo, separar la carne de espinas, mandíbulas y aletas, reservar. Poner a cocinar nuevamente el caldo con las zanahorias, zapallo y papas, al final de la cocción incorporar el perejil y orégano finamente picado, rectificar la sal, una vez cocinadas las verduras servir acompañando con queso rallado y trozos de pan tostado. Opción cuando las verduras estén cocinadas retirar de la olla hacer puré y luego agregar el caldo para dar cremosidad a la preparación





Preparación: Poner a cocinar en una olla los trozos de pescado con hojas de laurel, cebolla y romero, hasta que la carne se separe de las espinas y/o mandíbulas o aletas, colar, reservar el caldo, separar la carne de espinas, mandíbulas y aletas, reservar. Poner a cocinar nuevamente el caldo con las zanahorias, zapallo y papas, al final de la cocción incorporar el perejil y orégano finamente picado, rectificar la sal, una vez cocinadas las verduras servir acompañando con queso rallado y trozos de pan tostado. Opción cuando las verduras estén cocinadas retirar de la olla hacer puré y luego agregar el caldo para dar cremosidad a la preparación

#### *\*Guiso de pescado*

Ingredientes :

1 Kg. de carne de pescado, 3 cebolla grande, 3 dientes de ajo, 1 manojo perejil y cebollitas; aceite, sal, puré de tomate , papas, arroz o fideo

Preparación: Dorar la cebolla en una cacerola con aceite bien caliente, agregar las verduras de una removiendo para mezclar, salar, el puré de tomate , incorpora la carne de pescado mezclando bien agregar agua, dejar cocinar por 10/15 minutos, agregar la papa en trazos chicos cocinar 10 minutos y agregar el arroz o fideo cantidad necesaria según comensales.

Servir en fuentes al dente.

#### *\*Ensalada de verduras con carne de Pescado*

Ingrediente:

Carne de pescado ½ Kg., sal 10 gr., lechuga 300 gr., tomates ½ kg. sal aceite y limón cantidad necesaria.

Preparación: Mezclar la sal con la carne y formar bastones de 1 cm. de diámetro, colocar en una vaporiera sobre papel d aluminio y cocinar por 15 minutos, retira del fuego dejar enfriar, en un bool. cortar la lechuga y el tomate, agregar sal aceite y limón a gusto ,mezclar bien; una vez frío los bastones de carne de peces cortarlos en trozos de 1 cm y agregar al bool., mezclar todo y rectificar sal y limón, servir como plato frío .

#### *\*Estofado de pescado.*

Ingredientes:

1 Kg. de carne de pescado, 3 cebollas grandes, 3 dientes de ajo, aceite, sal, 50 gr. de perejil orégano y cebollita de verdeo, 50 gr., de morrón , 100gr, de zanahoria en rodajas, 4 hojas de laurel, tomate triturado una caja y papa.

Preparación: Dorar la cebolla en una olla con aceite hasta cristalizarla, incorporar la sal,

---

ajo, mezclar bien, incorporar la zanahoria, el morrón , laurel y el orégano, dejar cocinar por 30 minutos incorpora las papas cantidad suficiente según comensales, cocinarlas a punto y servir





## Comentarios

---

Estas recetas fueron elaboradas para dictar estos talleres, podrán ser modificadas a gusto y paladar de cada cocinero, nuestra intención es servir como una guía a partir de la cual se pueda seguir creando comidas con la utilización de carne de peces.

Los condimentos si bien están establecidos para cada comida pueden ser modificados sus cantidades y contenidos de acuerdo a costumbres culturas y tipo de comensales