

LA MISION DE EXPERTOS DE CAMBOYA VISITO EL CENADAC

En el marco de cooperación entre los gobiernos de Camboya y Argentina, se recibió entre los días 19 y 22 de Mayo, en el Centro Nacional de Desarrollo Acuícola (CENADAC) un grupo de técnicos provenientes de la República de Camboya; integrado por la Sra Mey Sothaa, del Centro de Desarrollo e Investigación de Acuicultura Marina, el Sr Thuch Panna del departamento de Acuicultura y el Sr Samreth Sambo Director diputado del Instituto de desarrollo e investigación de pesquerías marinas.

Las tareas realizadas incluyeron clases prácticas desarrolladas en el Centro, así como visitas a productores regionales. Las jornadas teórico prácticas estuvieron a cargo de la Dra Laura Luchini, M.Cs. Gustavo Wicki y los Téc. Oscar Galli, Facundo Sal y Pablo Candarle. La traducción estuvo a cargo de la Dra Romina Caviglia.

Se visitó el establecimiento Las Palmas, donde se pudo observar un emprendimiento de gran envergadura, ciclo de cultivo completo de pacú, fabricación de alimento balanceado de tipo extruído, planta de procesamiento y locales de venta propios. También se visitó el criadero del Sr Kim, con la finalidad de mostrar el desarrollo del cultivo de tilapias en estanques y jaulas.

Los visitantes destacaron las buenas condiciones sanitarias de ambos centros y se mostraron sorprendidos de que no tuvieran problemas de enfermedades en general, ya que estas son comunes en su país dadas las altas temperaturas reinantes y las cargas elevadas por unidad de volumen que se utilizan, lo que entre otros factores posibilita una producción anual de 90.000TM.

En el CENADAC recorrieron las instalaciones y se explicaron las diferentes líneas de investigación que se llevan adelante, se practicaron redadas de pacú y randiá, para luego realizarse el procesamiento de los mismos. Se les comentó además que el Centro, no solamente tiene como objetivo de tareas de investigación y difusión de las mismas a nivel nacional e internacional, sino que también realiza capacitación teórico práctica durante ocho meses al año, las cuales están destinadas tanto a extensionistas, productores, estudiantes de las carreras afines y a todas aquellas personas interesadas en la producción acuícola.

Los visitantes se mostraron especialmente interesados por la modalidad de cultivo en acuaponia. A los fines de satisfacer sus inquietudes se les dio la oportunidad de realizar prácticas (alimentación, limpieza de filtros, etc) y el desarrollo de alimentos no convencionales. En cuanto a estos se fabricaron alimentos artesanales en forma pelletizada, y alimento de tipo húmedo para ser utilizado en el momento. También se procesaron vísceras de peces para la fabricación de ensilado ácido de tipo químico.

Esta tecnología les resultó novedosa y práctica dada la cantidad de "by cach" que poseen en las pesquerías locales. Además de las charlas y prácticas desarrolladas en el Centro, se les entregó la bibliografía correspondiente a estos temas publicada en idioma inglés. Al recibirla resaltaron la utilidad de las diferentes formulaciones empleadas en los ensayos, la forma de utilizar y calcular la cantidad de alimento húmedo a suministrar y la variedad de recetas probadas y publicadas para la fabricación de ensilado ácido.

Finalmente los visitantes destacaron la importancia de estas técnicas y mostraron interés en desarrollarlas en su país, fundamentando que esto es factible dado que la maquinaria a utilizar es accesible (mezcladora y picadora de carne) y la tecnología es simple y segura para ser difundida entre los productores. Quedando claro que una mejora en la calidad de los alimentos a suministrar, mejorará las condiciones sanitarias de los estanques y centros de cultivo.

