



¿Sabes que es GOV.CO?

¿Sabes que es GOV.CO? Conócelo aquí

TRÁMITES Y SERVICIOS
PARTICIPACIÓN
ENTIDADES



Lunes , 29 de marzo de 2021 | Inicio de sesión

English

Mapa del sitio

Contáctenos

Búsqueda...



MADR noticias En Semana Santa el consumo de pescado aumenta en promedio 60%

Tweet

29/03/2021

En Semana Santa el consumo de pescado aumenta en promedio 60%



Se estima que, del total de la producción para esta Semana Santa, el 15% es de pesca artesanal, 24% de la pesca industrial y 61% de cultivo.

· El ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Rodolfo Zea Navarro, dijo que "comparando los datos de las producciones históricas entre los días de Semana Santa con el resto del año, el aumento porcentual puede alcanzar un aproximando de 12% al 18%".

Bogotá, 29 de marzo de 2021 (@MinAgricultura) - Inició Semana Santa, época de gran importancia para los productores de pescado, pues durante estos días, el consumo aumenta en promedio 60%, respecto a otras semanas del año, especialmente en algunas especies como la mojarra, pescado seco, bagre rayado del Magdalena, picuda, mero, entre otras.

El ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Rodolfo Zea Navarro, afirmó que "el sector de acuicultura y pesca muestra un desarrollo y potencial muy grande, que se refleja en los resultados obtenidos al cierre de 2020 (crecimiento de 22,1% en el PIB del año pasado). Para la temporada de Semana Santa de este año se prevé una muy buena oferta nacional y unas condiciones de mercado favorables, tanto para el pescado de río, como para el de mar y cultivo".

"Comparando los datos de las producciones históricas entre los días de Semana Santa con el resto del año, el aumento porcentual puede alcanzar un aproximando de 12% al 18%", agregó el jefe de la cartera agropecuaria.

Y es que para esta temporada, que es una de las de mayor demanda (junto a la de final de año), los productores se preparan por lo menos con siete meses de antelación. Óscar Murillo, que hace parte de la productora Trout Co, indicó que la preparación está acorde a la duración del ciclo de crecimiento de los alevinos sembrados, la cual,

por lo general se incrementan en un 30% más de lo normal, cuidando aspectos como la temperatura (menor temperatura más tiempo), la talla de siembra y peso de cosecha del mercado objetivo.

Ketty Soraya Rodríguez Puentes, gerente Piscícola Sea & Fish, dijo que "Semana Santa es una gran oportunidad para brindar nuestro producto, ya que por cultura siempre nosotros los colombianos consumimos gran volumen de pescado, somos conscientes del valor nutricional. Nos preparamos buscando las mejores semillas, la mejor siembra, los mejores alevinos, de mejor tamaño para brindar el mejor producto".

Por su parte el director general de la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca - Aunap, "desde AUNAP hemos venido fortaleciendo la cadena productiva que permite la captura, transporte, almacenamiento y comercialización del producto pesquero, con el fin de incrementar el consumo de esta proteína en nuestro país, beneficiando la salud de los colombianos. La coyuntura nos ha hecho conscientes de la necesidad de generar rutinas sanas, por eso esperamos que este año sean más los colombianos que le digan sí al pescado, objetivo que buscamos alcanzar apoyando iniciativas que informen y promuevan las bondades de este producto. Un alimento nutritivo, asequible, de preparación fácil, rápida y perfecto para toda ocasión".

Por último, se estima que del total de la producción para esta Semana Santa, el 15% sea de pesca artesanal, 24% de la pesca industrial y 61% de cultivo.

Cifras de producción y comercio

La producción de acuicultura y pesca en Colombia durante el año 2020 se estima que totalizó 216.472 toneladas, de las cuales la acuicultura, aportó 175.580 toneladas entre tilapia, cachama, trucha, camarón y otras especies nativas. Mientras que la pesca, según reportes del Servicio Estadístico Pesquero Colombiano - SEPEC-AUNAP, registró un volumen de capturas de 81.200.698 kilogramos entre pesca artesanal e industrial. En estas cifras, se destacan los departamentos de Huila y Meta como los de mayor participación.

Este crecimiento ya es una tendencia de años atrás. Y es que entre 2010 y 2020 la producción acuícola aumentó 119% pasando de 80.255 a 175.580 toneladas, equivalente a un promedio del 11,9% anual, entre tilapia, trucha, cachama, camarón y otras especies nativas, siendo una de las actividades de mayor crecimiento a un ritmo constante. Desde el punto de vista del volumen de producción en 2020 esta corresponde a 2,18 veces la producción de 2010, es decir, en una década la producción de acuicultura se duplicó, agregó el director general de la Aunap.

En cuanto al comercio exterior, en estos momentos los productores cuentan con 50 mercados abiertos para peces ornamentales y de consumo en países como Estados Unidos, Holanda, Hong Kong, México, Japón, Francia, Reino Unido, Canadá, China, Brasil, Perú, España y otros más. Sin embargo, los que más demanda generan son Estados Unidos, Reino Unido, Perú, Francia y España.

Recomendaciones para los consumidores al momento de escoger pescado:

- Los ojos deben ocupar toda la cavidad orbitaria, y que sean transparentes, firmes, brillantes, salientes y de pupila oscura.
- La piel debe ser húmeda, tersa, adherida al músculo, sin arrugas ni laceraciones, color y apariencia propia de la especie.
- Las escamas tienen que estar unidas entre sí, bien adheridas a la piel, con brillo metálico, no viscosas.
- Las branquias o agallas tienen que estar de color rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con apariencia homogénea, sin sustancias viscosas, y con olor suave a mar.
- La cavidad abdominal debe estar sin presencia de vísceras y limpia.
- Las aletas tienen que estar en buen estado, completas, sin rasgaduras, no debe presentar laceraciones o rupturas.

- La carne debe ser firme y elástica al tacto, bien adherida a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color propio con superficie de corte brillante.
- En el momento de comprar se sugiere no adquirir grandes cantidades para conservar. Lo mejor es comprarlo fresco y no dejarlo más de dos días en la nevera.
- Los mariscos no deben desprender ningún tipo de jugo o sustancia.
- Si compra pulpo asegúrese de que la carne sea firme y de que los tentáculos se mantengan firmemente pegados al cuerpo.
- En el caso de los crustáceos, la concha o caparazón debe ser visiblemente más rojo, anaranjado o rosa.
- Procure no comprar pescado que haya sido descongelado y nuevamente congelado. El pescado re congelado presenta un olor ácido y un color atenuado.
- Inclínese por comprar el pescado entero, ya que así podrá apreciar mejor todas las anteriores características y adicional a ello, podrá aprovechar partes como la cabeza para realizar caldos bases para salsas.

Red de Comunicaciones

Agencia de Desarrollo Rural - Agencia Nacional de Tierras - Agrosavia - Bolsa Mercantil de Colombia - Corabastos
Corporación Colombia Internacional - Fiduagraria - Finagro - ICA - Unidad de Restitución de Tierras - Vecol

[Tweet](#)

[@MinAgricultura](#)

[Tweets por @MinAgricultura](#)

@ZeaNavarro

Tweets by @ZeaNavarro



Vicepresidencia
MinInterior

MinMinas
MinCultura

MinTransporte
MinTrabajo

MinJusticia
Cancillería

MinCIT
MinAgricultura

MinVivienda
MinSalud

MinDefensa
MinHacienda

MinTIC
MinAmbiente

MinEducación



Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

Dirección: Avenida Jimenez N°. 7A - 17 Bogotá, Bogotá D.C.

Horario de Atención: Lunes a Viernes de 8:00 am. a 5:00 pm. jornada continua Correspondencia y Atención al Ciudadano: Carrera 8 N° 12B - 31,

Edificio Bancol - Piso 5

Horario de Radicación Correspondencia: Lunes a Viernes de 8:00 am. a 4:00 pm. jornada continua.

📞 Contacto

Teléfono Conmutador: +57(1) 254 33 00

Línea Gratuita: 01-8000-510050

Correo Institucional: atencionalciudadano@minagricultura.gov.co

Correo de notificaciones judiciales: notificacionesjudiciales@minagricultura.gov.co

Política de seguridad de la información

