

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PESCADO FRESCO

Carácter	Pescado Fresco	Pescado Deteriorado
Piel	Color brillante Mucus transparente	Decolorada Mucus opaco
Ojos	Firmes Transparentes	Hundidos Lechosos
Branquias	Rojas	Amarillentas
Apariencia muscular	Firme Elástica Color uniforme	Blanda Manchada
Olor muscular	Fresco, a mar	Fuerte, mal olor
Órganos internos	Bien definidos	Degradados, poco definidos

Cluster de la **PESCA ARTESANAL** de Tierra del Fuego

COOPERATIVA DE PROVISIÓN DE SERVICIOS PARA **PESCADORES Y ACUICULTORES DE TIERRA DEL FUEGO**

UNTDF Universidad Nacional de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur

UJN UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL

CADIC CONICET

Gobierno de Tierra del Fuego Antártida e Islas del Atlántico Sur

Secretaría de Desarrollo Sustentable y Ambiente

Ministerio de Industria e Innovación Productiva
Secretaría de Desarrollo Local y PYME

Municipio de Río Grande

BUENAS PRÁCTICAS DE PESCA INTERMAREAL

Captura . Eviscerado . Mantenimiento . Transporte



DE LA CAPTURA A LA VENTA

info@clusterpesca.net
02901-15-588580

BUENAS PRÁCTICAS DE PESCA INTERMAREAL

CAPTURA Y EVISCERADO

- En la captura, evitar lastimar o dejar hematomas al pescado
- Evitar el amontonamiento y aplastamiento.
- Lavar antes y después del eviscerado el pescado con agua de mar o río segura.
- Eviscerar sobre tabla de acero inoxidable o teflón limpias y con un cuchillo limpio.
- Lavarse las manos antes y después de eviscerar el pescado.
- Usar vestimenta adecuada (guantes, botas de goma, delantal plástico, gorro).



NORMATIVA

- Ley Provincial de Pesca N° 244 y Ley Impositiva N° 440. El pescador debe poseer el permiso de pesca doméstico o comercial según corresponda. Se tramita en la Secretaría de Desarrollo Sustentable y ambiente.
Río Grande: Piedrabuena 675. 02964-422444,
Ushuaia: San Martín 1401. 02901-432807

MANTENIMIENTO EN FRÍO

- El pescado eviscerado y limpio deberá disponerse en cajones limpios con hielo en escama, preferentemente, con una relación peso del producto: hielo de 1:0,5.
- El hielo debe ser colocado tanto debajo como encima del pescado, de manera de lograr la mayor superficie de contacto posible.



NORMATIVA

- Río Grande : Ordenanza N° 137/78,
- Ushuaia: Ordenanza N° 1021/92,

TRANSPORTE

- El vehículo debe poseer caja cerrada, manteniéndose el pescado en cajones con hielo en escama relación peso del producto : hielo de 1:0,5. (peso del hielo = mitad del peso del producto)
- Antes del transporte y una vez que los productos llegaron a destino, debe controlarse que la temperatura se mantenga en 0°C y que las características organolépticas sean las adecuadas.

NORMATIVA

- Río Grande : Ordenanza N° 137/78
Habilitación de Transporte Alimenticios:
Almirante Brown 810. 02964-436200.
- Ushuaia: Ordenanza Municipal 1021/92 y 4299/2013. Registro Vendedores y Habilitación de Transporte Alimenticios:
Arturo Coronado 486. Tel 02901-441874.
- Habilitación de transporte provincial:
Ushuaia: Gob. Paz 2264, tel 02901-430798.
Río Grande: Prefectura Naval Arg. 355, 02964-443037.