

Control de la calidad en beneficio de la pesca artesanal

La calidad de los productos obtenidos de la pesca en aguas deltanicas es fundamental para ofrecer productos óptimos para el consumo y procesamiento; por esta razón, se llevará a cabo el control de los productos comercializados por la actividad pesquera artesanal en la Barra de Makareo.

En el marco de este proyecto, que se ejecutará hasta el año 2010, se realizarán diversos análisis de las especies comercializadas por la Estación de Pesca Nabaida, para evaluar su potencial inclusión en nuevas líneas de producción, con el fin de lograr los estándares mínimos de calidad y nutrición para ser ofertados en el mercado nacional.

Cabe destacar, que la Estación de Pesca Nabaida fue creada en el año 2002 para facilitar el acopio y comercialización de la producción de la flota pesquera local; desde entonces se han realizado diversos esfuerzos para hacer de la calidad un común denominador en cada uno de sus procesos.

Esta importante iniciativa permitirá presentar información técnica vital para los planes de mercadeo de los productos pesqueros, sustentada en el equipamiento del Laboratorio de Campo de la Estación de la Fundación La Salle en Makareo, cuya operación contribuirá con la evaluación de la frescura y de los efectos, en la calidad de la materia prima, de los diferentes métodos de captura.