

NUESTRA MISIÓN

"Liderar y formar líderes, en procesos abocados a la reducción de las asimetrías económicas, respetando la cultura y los valores de las comunidades apoyados en la vinculación, planificación, gestión tecnológica y transferencia de conocimientos, con eje en el desarrollo local, a partir de la Investigación, el desarrollo y la innovación (I+D+i)"

NUESTRA VISIÓN

"Ser un actor pionero y líder en procesos económicos y comunitarios de cambio paradigmático, enmarcados en procesos de I+D+i y calidad continua"

NUESTROS SERVICIOS

Administración de Proyectos y Programas.
Formulación y Gestión de Proyectos.
Servicios Tecnológicos (+ Áreas de Diseño)
Asesoramiento Técnico.
Capacitación.
Lineas de créditos blandos.

Entidades que nos acompañan y financian



Proyecto
I+D, Validación e Introducción de Tecnologías
para el Sector Productivo Piscícola en el NEA.



Proyecto
Energías Renovables y la Sustentabilidad
Piscícola para Comunidades Rurales.



BOLETIN PISCÍCOLA

RAZONES PARA CONSUMIR PESCADO

Boletín N° 04 - Año 2015



Sitio web: www.eatnea.org

Email ONGD: eatnea@eatnea.org

Email UVT: barbara.quiroga@eatnea.org

Tel.: 0370 4424429

8 RAZONES PARA CONSUMIR PESCADO

1. ¡Lo necesitas!

¿Sabes por qué? Porque el pescado tiene una buena dosis de nutrientes, sobre todo proteínas, tantas como la carne o los huevos.

2. Tiene poca grasa y menos calorías

Eso sí, no olvides que la cantidad de grasas y calorías dependerá de cómo lo cocinéis en casa.

3. ¡Te sentará genial!

El pescado es suave, tierno y fácil de digerir.

¿Sabes por qué? El pescado tiene proteínas poco fibrosas y poco colágeno comparado con la carne. Cuanto menos colágeno tiene un alimento más tierno resulta. Por eso, una rueda de merluza es más blanda que un filete de carne y te costará mucho menos hacer la digestión.

4. Alimenta tu mente

El pescado, es una de las principales fuentes de nutrientes que intervienen en la concentración, la memoria y el rendimiento intelectual.

El zinc, el fósforo, la vitamina A, vitamina B12 o el ácido fólico están presentes, además de en otros alimentos, en los pescados y mariscos.

5. Disminuye el colesterol

Comer pescado te ayudará a aumentar la presencia de "colesterol bueno" en tu cuerpo. La mejor forma de destruir el "colesterol malo" y estar fuerte y saludable.

6. Protege tu corazón

El tipo de grasa que tiene el pescado, sobre todo el azul te ayudará a proteger tu corazón y tus arterias.

7. Fortalece tus huesos

Si quieres tener unos huesos fuertes, no dejes de comer pescado.

8. Se puede preparar de mil formas

Comer pescado no puede ser aburrido. ¡Es imposible! Hay muchos tipos de pescado y mil formas de cocinarlo.



CENTRO DE REPRODUCCIÓN EN LA REGIÓN NEA

ESTABLECIMIENTO	ESPECIES	PROVINCIA	DIRECCIÓN	TELEFONO/FAX	CORREO ELECTRÓNICO
Estación Hidrobiológica y Piscicultura de Candelaria	Pacú, Boga.	Misiones	San Lorenzo 1538 -Posadas	376- 4447593	ecologia@misiones.gov.ar
Coop. del Alto Uruguay Ltda. de 25 de Mayo	Carpa, Tilapia, Pacú	Misiones	Av. San Martín 299 Ciudad 25 de Mayo	03755- 493011	piscicultura@caul.com.ar
Piscicultura Don Fernando	Carpa, Pacú	Misiones	-	-	-
Rosamonte	Pacú	Misiones	Lote Agrícola 52 Apóstoles	03758-422220	-
Estación de Piscicultura El Paraíso de Campo Viera	Carpa, Pacú	Misiones	-	-	-
Gerula S.A.	Pacú, Boga, Surubi, Sábalo, Dorado, Salmon de Río.	Misiones	Lote Agrícola 38 "A" San José Misiones 3307	03758-492047/ 492192	gerulasa@romance.com.ar
Isla Pe	Pacú, Carpa Amur	Formosa	Av. Gutnisky 4395	03704-453399	-
Instituto de Ictiología del Nordeste	Pacú, Sábalo	Corrientes	Sargento Cabral 2139	3783-425753 (interno 152)	-
CENADAC	Alevinos de Randhla Quelen (Bagre negro)	Corrientes	Santa Ana	0341-156161885	
Pez Campero	Pacú, Amur	Entre Ríos-Paraná	López Jordán 600 m desde el asfalto hacia el río	0343- 4507869	pezcampero@yahoo.com.ar

CONVOCATORIAS PARA PROYECTOS

Fundación Interamericana (IAF)

Agricultura (desarrollo rural), participación cívica, educación, desarrollo de empresas, inclusión de comunidades indígenas, mujeres y jóvenes. Convoca a la presentación de propuestas para proyectos, otorgando una ayuda de hasta 25.000 a 400.000 dólares estadounidenses

Pueden presentar: ONG's, Cooperativas, Asociaciones.

Las propuestas pueden ser presentadas durante todo el año, y serán estudiadas a medida que son recibidas.

Para mayor información:

Email: barbara.quiroga@eatnea.org o al teléfono: 0370 4424429