



**Nombre de alumnos: Alexi Álvarez
López**

**Nombre del profesor: Roberto García
Sedano**

Nombre del trabajo: Acuicultura

Materia: Acuicultura

Grado: 9

Grupo: U M.V.Z

INTRODUCCIÓN

Las especies acuícolas que se cultivan artificialmente en México son en su mayoría introducidas, debido a que aquellas endémicas (nativas) son difíciles de manejar por su agresividad o porque no aceptan el alimento artificial. Por otro lado, todos los productos acuiculturales se caracterizan por tener alta cantidad y calidad proteínica, pocos carbohidratos y gran cantidad de ácidos grasos poli-insaturados, cantidades mayores que los que aportan otros productos agropecuarios.

El objetivo de este tipo de cultivo es alimentar a la población mundial que cada vez es mayor y por lo tanto, la demanda de alimentos aumenta, siendo que los peces del mar no son capaces a regenerarse tan rápido como se pescan y consumen.

Los peces criados en cautiverio son en su mayoría carnívoros y alimentados con harina de pescado. Con la acuicultura se producen peces predadores, los cuales necesitan alimentarse de peces que son sustraídos a los pescadores locales.

En las plantas no tan cercanas a las costas los peces son alimentados desde un barco o transportados en jaulas circulares que se mueven por el océano con un motor, hasta lugares más propicios para la cría.

La acuicultura se practica de diferentes formas, ya sea dependiendo de las densidades de animales que se manejen y la magnitud del rendimiento esperado. El cultivo implica la intervención del hombre en el proceso de cría para aumentar la producción, en operaciones como la siembra, la alimentación, la protección de los depredadores, etc.

La función principal de la acuicultura es la producción de alimento para el consumo humano al tiempo que proporcionar empleo y desarrollo económico en las regiones con disponibilidad de recursos acuícolas, continentales o marinos.

VENTAJAS:

-Se puede comprobar la trazabilidad del pescado producido y de dónde proviene con exactitud.

- Reduce la presión sobre la pesca de especies en peligro de extinción.
- Se mejora la alimentación de la población.
- Crea una nueva economía empresarial que en la mayoría de casos es local.
- Nuevos puestos de trabajo

DESVENTAJAS:

- Contamina las aguas circundantes con antibióticos y desperdicios.
- Los peces que escapan, al ser genéticamente uniformes, deterioran la diversidad de sus congéneres en libertad.
- La comida de las especies carnívoras y carroñeras (salmones, gambas) se basa en pescado, así que algunas piscifactorías consumen más peces del mar, que usan para alimentar a las especies en cautividad.
- Los peces que hacen poco ejercicio tienen peor textura y sabor. Por ejemplo, el salmón es más blando.

En lo personal creo que están muy completas las ventajas y las desventajas, pero creo que se den de tomar como desventajas los altos costos de la instalación y de producción, que reducen la competitividad y las enfermedades que afectan a los animales, que originan grandes fluctuaciones en la producción, y la contaminación de las aguas.