



Nombre de alumnos: Carlos Meza Palomeque.

Nombre del profesor: Roberto García Sedano Barrera

Materia: Fundamentos De Acuacultura

Grado: 9 Cuatrimestre

Grupo: "A"

Tapachula Chiapas a 12 de Mayo de 2020.

ACUACULTURA

La acuicultura es una de las mejores técnicas ideadas por el hombre para producir alimentos y aprovechar los recursos acuáticos. La actividad se está desarrollando para sumarse a la pesca y complementarla. Se constituye por unidades productivas que utilizan los conocimientos sobre biología, ingeniería y ecología.

Cría de organismos acuáticos, comprendidos peces, moluscos, crustáceos y plantas. La cría supone la intervención humana para incrementar la producción; por ejemplo: concentrar poblaciones de peces, alimentarlos o protegerlos de los depredadores. La cría supone asimismo tener la propiedad de las poblaciones de peces que se estén cultivando.

TIPO DE ACUÍCOLA

- Acuicultura de moluscos bivalvos
- Carpicultura
- Salmonicultura
- Acuicultura de especies tropicales de agua dulce
- Camaronicultura
- Acuicultura marina
- Cultivo de algas
- Cultivos auxiliares de acuicultura

VENTAJAS DE LA ACUICULTURA

Hay que tener claro que 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. Esta es la principal ventaja de la acuicultura para no deteriorar los ecosistemas marinos (Incluso que desaparezcan) y desequilibrar los hábitats del Mar. A partir de aquí, aporta otros beneficios como pueden ser:

- ❖ 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 DE LA ACUICULTURA

Los peces criados en cautiverio son en su mayoría carnívoros y alimentados con harina de pescado. Con la acuicultura se producen peces depredadores, los cuales necesitan alimentarse de peces que son sustraídos a los pescadores locales. Los especialistas trabajan en encontrar especies menos exigentes, como la tilapia (pez africano) que se nutre de materia vegetal, por lo que el impacto ecológico sería menor.

Otro inconveniente es el exceso de peces en un área reducida (40 kg de peces por metro cúbico), lo que ocasiona un descenso considerable de oxígeno en el agua; un consumo mayor de alimentos y la necesidad de utilizar antibióticos, ya que los peces se enferman cuando están demasiado cerca.

También existe el problema de la calidad de la carne: por ejemplo, los salmones de criadero tienen carne más grasa, menos compacta y con menos sabor que los criados naturalmente. Cuando el pescado se cocina, la grasa se disuelve, no “rinde” y, además, los niveles de ácidos grasos omega 3 en los peces de criadero son inferiores a los salvajes.

Bibigrafia

<https://www.nauticalnewstoday.com/tipos-acuicultura-marina/>

<http://www.josilva.com/blog/Posts/show/ventajas-y-desventajas-de-la-acuicultura-913>

<http://www.fao.org/spanish/newsroom/focus/2003/aquaculture-defs.htm>