



NOMBRE DE ALUMNO: ALDRIN MARTIN ORDOÑEZ VILLATORO

NOMBRE DEL PROFESOR: JOSÉ EDUARDO ROBLERO TOVAR

NOMBRE DEL TRABAJO: SUPER NOTAS

MATERIA: FUNDAMENTOS DE ACUACULTURA

GRADO: 9°

GRUPO: MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

ACUACULTURA EN MÉXICO



LA ACUACULTURA Y LA PESCA

LA ACUACULTURA Y LA PESCA DENTRO DE LA COSMOVISIÓN INDÍGENA ERAN TOMADAS COMO ACTIVIDADES SEPARADAS Y NO SOLO ERAN VISTAS COMO FORMAS DE OBTENCIÓN DE ALIMENTOS, SINO TAMBIÉN COMO ESPARCIMIENTO O COMO INSTRUMENTOS RELIGIOSOS.



LOS MAYAS

ALIMENTABAN ALGUNAS ESPECIES DE PEJELAGARTO Y PEJESAPO EN SUS CENOTES, PARA DESPUÉS CONSUMIRLOS. LAS TÉCNICAS DE ACUACULTURA UTILIZADAS POR LOS INDÍGENAS, LOS CONDUJÓ A CONSTRUIR OBRAS HIDRÁULICAS, YA SEA PARA LA FORMACIÓN ARTIFICIAL DE "LAGUNAS", EN LAS REGIONES DEL ALTIPLANO CENTRAL, O EN LOS HUMEDALES DE LAS TIERRAS BAJAS TROPICALES



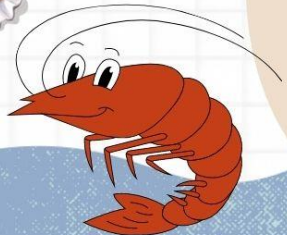
ÉPOCA COLONIAL

FUE PROHIBIDA LA PESCA Y EN ALGUNAS ZONAS DEL PAÍS LOS ESPAÑOLES DESTRUYERON DIVERSAS ESTRUCTURAS UTILIZADAS PARA REALIZAR LA ACUACULTURA, AUNQUE HAY REGISTROS QUE SE CONTINUÓ CULTIVANDO EL CHARAL.



EN 1991

LA PRODUCCIÓN ACUÍCOLA DISMINUYÓ, Y SE OBTUVIERON 171 MIL TONELADAS EN PESO VIVO. DURANTE LOS AÑOS NOVENTA, LA PRODUCCIÓN SE MANTUVO Y SE CONTINUÓ CULTIVANDO LAS ESPECIES PREDOMINANTES; MOJARRA, OSTIÓN Y CARPA



EL VOLUMEN PRODUCIDO EN 2013 FUE 246 MIL TONELADAS, REPRESENTANDO EL 14.08% DE LA PRODUCCIÓN TOTAL NACIONAL (PESQUERO Y ACUÍCOLA). EL 79.7% DEL VOLUMEN ACUÍCOLA LO APORTAN TRES ESPECIES; MOJARRA, CAMARÓN Y OSTIÓN

Bibliografía:

Universidad del Sureste. Antología
FUNDAMENTOS DE ACUACULTURA. PDF. Págs.
13-14. Recuperado el 19 de Mayo de 2023.