



Comunicado 073
Ciudad de México, 16 de marzo de 2019

CULTIVA IPN MOLUSCOS EN GRANJA PARA DETONAR ECONOMÍA DE COMUNIDADES PESQUERAS

- *Investigadores del CIIDIR Unidad Sinaloa validaron la tecnología para la producción de moluscos de alto valor y demanda comercial*
- *El proyecto busca proteger a estas especies marinas de la sobreexplotación por ser un importante insumo gastronómico nacional e internacional*

El Instituto Politécnico Nacional (IPN) ofrece una alternativa laboral y económica viable para las comunidades pesqueras de Sinaloa, que dependen de la extracción de moluscos, al cultivar de manera controlada tres especies altamente demandadas en el mercado: ostión del Pacífico (*Crassostrea gigas*), almeja venus (*Chione fluctifraga*) y almeja chocolata (*Megapitaria squalida*).

Como parte de un proyecto vinculado con la Empresa SEA FARMERS S. A. de C. V., ubicada en Los Mochis, Sinaloa, investigadores del Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional (CIIDIR) Unidad Sinaloa, validaron protocolos científicos de protección y aprovechamiento sustentable, con la finalidad de cultivar y preservar estos moluscos de la sobreexplotación, por ser un importante insumo gastronómico nacional e internacional.

Los científicos participaron en el proyecto de validación tecnológica para la producción de moluscos bivalvos en policultivo, mediante la obtención de sus datos biométricos y de las condiciones de cultivo en las zonas destinadas para cada especie.

El proyecto desarrollado en la Bahía El Colorado, en el municipio de Ahome, Sinaloa, coordinado por la empresa SEA FARMERS S. A. de C. V., ofrece una oportunidad de desarrollo económico para las comunidades pesqueras que dependen de la extracción de estas especies marinas, al anteponer su preservación sin afectar el ecosistema natural.



El responsable técnico de la investigación, efectuada en el CIIDIR Unidad Sinaloa, Manuel García Ulloa Gómez, señaló que en 2018 se sembraron un total de 11 millones 896 mil 717 almejas venus, 101 mil 575 almejas chocolate y 50 mil semillas de ostión.

Explicó que el procedimiento consistió en producir bajo condiciones de laboratorio, las semillas o *juveniles* de estas tres especies de moluscos bivalvos para después aclimatarlos y sembrarlos en una parcela de 3.72 hectáreas de planicie costera en la zona intermareal, en la Bahía El Colorado, la cual está certificada por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).

“Después de tres meses en el área de pre-engorda, las almejas deben ser seleccionadas por talla; las que alcanzaron mayor tamaño continúan su crecimiento sembradas en arena. En el caso de los ostiones, luego de dos meses de desarrollo son introducidos en sacos ostrícolas, que son colocados sobre camas o armazones que quedan expuestos a la intemperie durante la bajamar”, resaltó.

“Aunque existen otras empresas en el mundo que cultivan moluscos con una tecnología similar, el policultivo de bivalvos creado para esta zona por el IPN, representa el único modelo de producción que conjunta en la misma parcela intermareal, las tres especies de alto valor y demanda comercial”, concluyó.

===000===