

## Nuevas tecnologías

**GUAYAS**

En la península se prueba la reproducción del pez en espacios controlados. El alto nivel de mortalidad de las larvas se redujo.



# La producción de los peces huayaibe se adaptó a los tanques y piscinas



MARIO FAUSTOS/EL COMERCIO

### EL DATO

El Cenaim afina la metodología para ponerla a disposición de los interesados. Está especialmente dirigida a la actividad camaronera.

OTRA FORMA DE PRODUCIR PECES • Sandra Rodríguez da el alimento a los peces que se crían en cautiverio en estanques.

REDACCIÓN GUAYAQUIL

Conocido en Perú como 'fortuno' y en Colombia como 'cavalla', el huayaibe ha ganado interés por sus potenciales comerciales y de exportación. En Japón, su delicada carne es apetecida en la preparación del famoso 'sushi'. En ese mismo país, se producen hasta 160 000 toneladas del pez al año.

El huayaibe (seriola rivoliana) alcanza los 70 centímetros en su adultez y se halla en aguas ecuatorianas desde Esmeraldas hasta Anconito (Guayas) durante todo el año.

No es extraño entonces el interés por desarrollarlo en cautiverio. Precisamente, en la península de Santa Elena se prueba su adaptabilidad y reproducción en piscinas.

La nueva metodología se pone a prueba en los estanques del Centro Nacional de Acuicultura e Investigaciones Marinas (Cenaim), en su sede de la comuna San Pedro, en la península de Santa Elena. El tra-

hajo persigue dos objetivos: lograr que el animal se adapte y desarrolle sin estrés en ambientes cerrados, y reducir los porcentajes de mortalidad de las larvas.

Desde el inicio, para los investigadores del Cenaim, la propuesta no resultaba descabellada, pues en Europa, por ejemplo, el seriola dumerili ya es 'cultivado' en jaulas. Además, el Cenaim arrastra la experiencia de la adaptabilidad de otros peces, como el lenguado, robalo y el red fish, pero con resultados variables.

Al inicio del proceso, el Centro adquirió 10 huayaibes machos e igual número de hembras, todos con ocho años de edad. "Se adaptaron con bastante facilidad y al poco tiempo empezaron a desovar", explica Enrique Blacio, director de la investigación.

Tras el desove se escogieron 30 animales, por su buena apariencia y crecimiento (alcanzan su madurez a los tres años). Aunque el pez desova

### >>> Pez apetecido

• **Los recursos** La investigación requiere más recursos para continuar. El Centro necesita al menos 12 000 dólares al año para continuar con la adaptación del pez.

• **La demanda** Los desembarques de huayaibe alcanzan las 129 toneladas anuales, según el Manual de Pesca Blanca de la Asociación de Exportadores del producto.

• **Un buen precio** La carne del huayaibe es apetecida en el exterior. En EE.UU. cuesta entre cinco y seis dólares la libra. En Japón su precio se eleva hasta los ocho dólares.

continuamente entre noviembre y abril, se determinó que las mejores larvas resultan de los desoves intermedios.

Una vez acondicionado en su nuevo ambiente, el pez joven es alimentado con balanceado de trucha (lo más cerca-

no disponible en el mercado), mientras que el adulto recibe una dieta de pescado y camar picados.

Reducir la elevada mortalidad de las larvas fue un verdadero reto. En la naturaleza, solo el uno por ciento de las larvas sobrevive debido, en parte, a que cuando alcanzan 21 días de edad, los pececillos pasan a una fase de canibalismo. Eso le restaba rentabilidad al animal. Para incrementar la supervivencia, en el Cenaim se prueba con la reducción de las densidades de los pececillos en los tanques y el incremento de las frecuencias de alimentación, "para evitar que los grandes se coman a los pequeños". El resultado fue un incremento de las supervivencias al tres por ciento. La meta, no obstante, es subir dos puntos más.

Según Blacio, la tecnología se podrá aplicar en las piscinas que hoy están inutilizadas, para diversificar la actividad de la maricultura.