



Impulsa Cuba el desarrollo acuícola

Esa industria cerró el año 2007 con un récord de producción de más de 22 000 toneladas

Publicado: Sábado 19 abril 2008 | 01:27:59 am.

Publicado por: Mayte María Jiménez

La industria acuícola cubana logró cerrar el año 2007 con un récord de producción de más de 22 000 toneladas, aseguró Alfredo López, ministro de la Industria Pesquera, durante la Mesa Redonda Informativa de este viernes, que analizó el desarrollo de la acuicultura en el país.

La langosta, el camarón, y pescados como la carpa china, la tilapia y la claria son algunas de las especies que actualmente se fomentan por la Industria de la Pesca, a partir de la acuicultura y su perfeccionamiento con la introducción de nuevas tecnologías, maquinarias y centros de investigaciones genéticas.

Estas estrategias permitirán el mejoramiento desde los centros de cría de las especies hasta la elaboración de productos, como las croquetas, el picadillo, hamburguesas y filetes, que son de gran aceptación.

Solo en el 2007 se logró un total de 3 491 toneladas de croquetas y para el 2008 se pretende llegar a las 7 000, cifra que ya es visible, pues hasta abril se cuentan unas 1 870 toneladas.

Alfredo López señaló además que la empresa camaronera no solo constituye un eslabón importante en las exportaciones pesqueras, sino que tiene un positivo impacto social, pues constituye una fuente de empleo para unas 2 500 personas.

En el país se está trabajando para retomar la pesquería en alta mar, según informó el Ministro. Para ello se desarrolla un programa junto a los venezolanos.

Pero, advirtió, la esencia del éxito está en trabajar sobre las condiciones reales, con innovación y voluntad.

Maritza Linares, subdirectora de la Industria de la Pesca, señaló que el crecimiento de la producción acuícola permite un incremento de los alimentos sobre la base del pescado, con una mejor elaboración, y producciones de menor impacto ambiental.

Entre los retos principales mencionó el de consolidar las líneas de obtención del picadillo, introducir nuevas maquinarias para la tecnología de elaboración de croquetas, producto que tiene una demanda insatisfecha en la población; y continuar la introducción de productos varios como hamburguesas, filetes, embutidos, y en un futuro perros calientes.

Especificó que la carpa china, por ejemplo, contiene micronutrientes esenciales y representa el 80 por ciento de las anteriores producciones. Como en su forma natural no era muy aceptada, se buscaron otras opciones de consumo en las croquetas, hamburguesas y el picadillo.

Para lograr estos productos el pescado pasa por un proceso de purificación, donde se aprovecha al máximo la carne, y el resto se utiliza en la alimentación de especies como las clarias.

Intensivo con los alevines

Otro de los puntos analizados en el espacio televisivo fue la producción de alevines. Gonzalo Díaz, jefe de la granja de alevinaje del Centro de Preparación Acuícola de Mampostón, informó que en el país existen 26 centros que garantizan la producción para los programas de desarrollo acuícola.

Señaló que para ello se cuenta con el personal calificado, con años de experiencia, que domina las tecnologías y el conocimiento necesario para dar tratamiento a la cría y reproducción de los mismos.

El año pasado se alcanzó la cifra de unos 235 millones de alevines, la cual se pretende superar a partir de las investigaciones genéticas que permitan una mayor calidad del sembrado.

Como centro de referencia se mencionó el de Preparación Acuícola de Mampostón, donde se efectúan los estudios para el mejoramiento genético de los alevines, y se analizan todas las especies importadas para luego trasladarlas al resto del país.

Según Zenaida Arboleya, especialista de la acuicultura, la producción del año 2007 fue de 22 247, superando la media de 16 000 antes prevaleciente, gracias al desarrollo de los cultivos extensivos, básicamente tilapias y carpas chinas en los embalses; y de los intensivos, también con tilapias y clarias, pero que requieren un manejo más riguroso.

El programa de desarrollo acuícola prevé para el 2010 una producción de 40 000 toneladas de pescado. Señaló la experta que para ello se deben consolidar, desde este año, las tecnologías de cultivos intensivos, aprovechar la disponibilidad de agua, y contar con especies de mayor calidad.

Con respecto a la producción de camarones, los panelistas indicaron que la supervivencia lograda aún no alcanza los niveles esperados. Actualmente el país obtiene solo el 53 por ciento de lo deseado.

De las cinco camaronerías existentes, no todas avanzan eficientemente, por lo que se está rediseñando la estrategia productiva, y se prevé mantener una captura por encima de las 4 000 toneladas y llegar a 5 000 para el 2010.

Juventud Rebelde | Diario de la juventud cubana
Copyright © 2017 Juventud Rebelde