























Tomada de la edición impresa del Jueves, 13 Agosto 2015

200 juveniles de concha Spondylus se "sembraron" ayer en Ayangue

















La "siembra" de este molusco en el mar responde a un estudio del Instituto Nacional de Pesca (INP) hecho en el 2010

Economía / PP El Verdadero

Conservar la concha Spondylus, ante la reducción de su población, es uno de los objetivos del proyecto "Maricultura y Piscicultura para fomento acuícola en el Ecuador", que ejecuta el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (Magap).

Se estima que entre 1985 y 2008 la población denominado "manjar de los dioses" disminuyó en un 80%.

Doscientos juveniles de concha Spondylus (Spondylus limbatus) de entre uno y cinco centímetros de longitud sembró ayer el Magap en la reserva marina del islote El Pelado, provincia de Santa Elena.

La iniciativa surgió de un reporte biológico de la zona de Ayangue (Santa Elena) en marzo y abril de 2010, realizado por el Instituto Nacional de Pesca (INP), que determinó la ausencia de individuos vivos en los sectores El Pelado, La Viejita, Tello, El Acuario, 40 y La Vieja, confirmando que no existía concha Spondylus en esos sectores.

La Asociación de Buzos de Salango se percató de la disminución de esta especie y desde 2007 impulsó acciones para evitar la desaparición del molusco.

Rubén Baque, representante del gremio, señaló que en 2005 notaron los cambios. "En la década de 1980 se podía sacar hasta dos quintales del molusco, pero hasta antes de la veda disminuyó a solo 20 libras por

Ante esta situación, la Subsecretaría de Recursos Pesqueros declaró en septiembre de 2009 la "veda permanente del recurso concha Spondylus sobre cualquier forma de captura, transporte, comercialización y consumo, hasta que no existan estudios científicos de población y aprovechamiento sustentable que respalden las medidas de ordenamiento necesarias para establecer una pesca responsable"

Variedades

Las variedades calcifer y princeps se encuentran en las playas de las provincias de Manabí, Esmeraldas, Santa Elena, Guayas y El Oro.

La Subsecretaría de Acuacultura contrató en diciembre de 2012 a la empresa pública Espol Tech EP para producir la semilla de este molusco en los laboratorios del Centro Nacional de Acuicultura e Investigaciones Marinas (Cenaim), de la Escuela Superior Politécnica del Litoral. Este proceso científico contó con el permiso respectivo emitido por el Ministerio de Ambiente.

Reproducción del molusco

Jorge Romero, subsecretario de Acuacultura encargado, indicó que el Estado gestionó los permisos para la captura de estos ejemplares con las mejores características morfológicas en su hábitat natural. Posteriormente los reproductores fueron ubicados en salas de maduración para acondicionarlos e inducirlos al desove

Realizado el proceso de poner los huevos, se pasó al desarrollo larvario, que tiene una etapa de 12 días. Luego, en la fase de metamorfosis, la especie busca el sustrato óptimo donde se va a fijar para el resto de su vida. Los juveniles fijados en los sustratos (roca o valva de la concha) fueron trasladados en jaulas al punto de la siembra.

El Gobierno invirtió \$ 500.000 en la gestión de los permisos para la captura de ejemplares reproductores del medio silvestre, su aclimatación y maduración, la inducción a desoves, la fase de larvicultura y la fijación de larvas; así como la pre-cría de semillas y de juveniles para posteriormente realizar los ensayos de repoblación.

Adicionalmente se cultivaron ayer en la reserva marina El Pelado 40 juveniles de pepino de mar producidos en laboratorio, como parte de la misma investigación. Este recurso también está considerado en peligro de

Toyota en Ecuador

Grandes ofertas en autos Toyota. Encuéntralas en **PATIOTuerca**



TOP PP al día + leídas



El Enlace Ciudadano fue un llamado a rechazar violencia | Visitas: 60

CNE comenzó a trabajar en el calendario electoral para el 2017 | Visitas: 60

La movilización indígena fue suspendida hasta este lunes I Visitas: 43

Presidente Correa firma decreto de estado de excepción por... | Visitas: 59

Gobierno pedirá a la justicia sanciones para responsables de la... | Visitas: 85

extinción.

Los pepinos de mar

Los pepinos de mar son una especie protegida en la Reserva Marina de Galápagos y se encuentran en período indefinido de veda.

Son considerados una parte esencial del ecosistema marino. La última pesca autorizada de los pepinos de mar en la Reserva Marina fue en 2011.

De acuerdo al portal Galápagos Digital, hay un enorme mercado negro para los pepinos de mar impulsado por la demanda en la República Popular de China, donde se venden a \$ 300 la libra. (I)

Me gusta A 19 personas les gusta esto. Sé el primero de tus amigos.

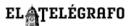
Etiquetas: concha Spondylus, Magap, Piscicultura

Visitas: 102



Guayaquil: Km 1.5 Av. Carlos Julio Arosemena | Teléfono: PBX (593-4) 2595700 Quito: San Salvador E6-49 y Eloy Alfaro | Teléfono: (593-2) 2522331 - 2907784 - 2552897 Cuenca: Av. José Peralta 1-111 y Cornelio Merchán Edif. Onyx planta baja | Teléfono: (593-7) 4104020 - 4104021 Ambato: Shyris 1260 entre Imbabura y Saraguro | Teléfono:(593-3) 2849366 - 2416036





© 2015 Todos los derechos reservados. Se prohíbe la reproducción o copia de los contenidos de este sitio sin el consentimiento del diario.