

acuicultura

La acuicultura en la región San Martín



Ejemplar de Paiche



Pesca de Tilapia



Pesca de Tilapia

La producción de carne de alta calidad mediante la acuicultura, hecha a partir de sub productos agrícolas y proteína de origen animal o vegetal, perfilan a la acuicultura como una actividad de alta productividad: es posible producir, con tecnología de mediana intensidad, 10 TM de carne de pescado de alto valor biológico por ha, en un año, es decir, casi 30 veces más que con la ganadería de vacunos, cuyo rendimiento promedio es de 310 Kg. de peso vivo por ha.

El potencial de áreas en planicies aluviales para desarrollar actividades de acuicultura en San Martín sobrepasa las 50,000 has., así como las fuentes de agua disponibles aseguran operaciones de largo plazo en diversidad de especies de valor comercial. Sin embargo la equidistancia a los grandes mercados de Lima o Guayaquil obliga a considerar procesos de agregación de valor o productos de alto valor y rendimiento, por el importante impacto que los fletes pueden tener sobre los costos de comercialización y distribución. En San Martín se han desarrollado actividades de acuicultura alrededor de la Tilapia (*Oreochromis niloticus*), que se vende exclusivamente en el mercado local, el camarón de malasia (*Macrobrachium rosenbergii*) cuya principal producción se consume en Lima adonde va principalmente como colas de camarón para atender la demanda de las cevicherías limeñas. Parte de dicha producción también se consume en Tarapoto e Iquitos. La Gamitana (*Colossoma macropomum*) y el Paco (*Piaractus brachipomus*), dos especies nativas de la cuenca amazónica que empiezan a desarrollar un mercado que podría tornarse interesante, tanto como en Colombia o Brasil. El Paiche (*Arapaima gigas*) cuyo principal cuello de botella aún lo constituye la disponibilidad de alenine pero que se perfila como el producto estrella de la acuicultura selvática y últimamente, gracias a la intervención del Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana (IIAP) se ha empezado a reproducir un bagre conocido como Doncella (*Pseudoplatystoma fasciatum*), con un amplio mercado para el producto capturado del río.