



PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Despacho Viceministerial  
de Pesquería

Dirección General  
de Acuicultura

## ESPECIES CULTIVADAS EN EL PERÚ



*Argopecten purpuratus*  
"Concha de Abanico"



*Concholepas concholepas*  
"Chanque"



*Crassostrea gigas*  
"Ostra del Pacífico"



*Pomacea maculata*  
"Churo Negro"



*Litopenaeus vannamei*  
"Langostino"



*Cryphiope caementarius*  
"Camarón de río"



*Macrobrachium rosenbergii*  
"Camarón Gigante"



*Scophthalmus maximus*  
"Turbot"



*Paralichthys adspersus*  
"Lenguado"



*Odontesthes bonariensis*  
"Pejerrey argentino"



*Oncorhynchus mykiss*  
"Trucha"



*Piaractus brachypomus*  
"Paco"



*Oreochromis niloticus*  
"Tilapia"



*Astronotus ocellatus*  
"Acarahuazú"



*Brycon erythropterus*  
"Sábalo cola roja"



*Colossoma macropomum*  
"Gamitana"



*Arapaima gigas*  
"Paiche"



*Pseudoplatystoma fasciatum*  
"Doncella"



*Cichla monoculus*  
"Tucunaré"



*Cyprinus carpio*  
"Carpa"



*Prochilodus nigricans*  
"Boquichico"



PERÚ

Ministerio  
de la ProducciónDespacho Viceministerial  
de PesqueríaDirección General  
de Acuicultura

## PRINCIPALES ESPECIES EN CULTIVO

### CONCHA DE ABANICO

**Nombre científico:** *Argopecten purpuratus*

**Tamaño y peso comercial:** 75 - 80 mm, 80 - 110 g.

**Profundidad:** 3 - 60 m

**Temperatura de cultivo:** 14 - 19 °C

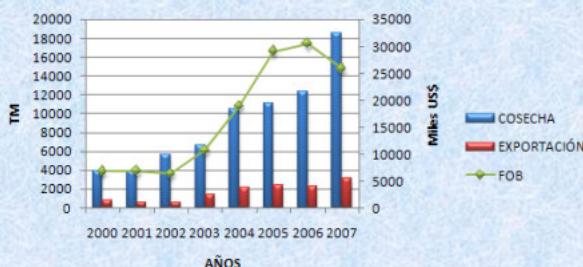
**Importancia comercial:** Producto apreciado en el mercado externo e interno durante todo el año.

**Zonas propicias para el cultivo:** Zonas marinas desde Paita - Perú hasta Coquimbo - Chile.

**Hábitat:** Especie bentónica que habita en aguas costeras. Viven en áreas con corrientes con velocidades entre 3 y 25 cm/seg.

**Técnicas y modalidades de cultivo:** La semilla para la siembra puede ser del medio natural o controlado (hatchery). El cultivo se realiza mediante sistemas suspendidos (internas) o de fondo (corrales).

COSECHA Y EXPORTACIÓN DE CONCHA DE ABANICO



Fuente: OGTIE – Anuario estadístico 2007  
Elaboración: DGA - PRODUCE

### TILAPIA

**Nombre científico:** *Oreochromis niloticus* (Linnaeus, 1758)

**Tamaño y peso comercial:** 20 - 30 cm, 0.2 - 0.9 Kg.

**Temperatura de cultivo:** 25 - 35 °C

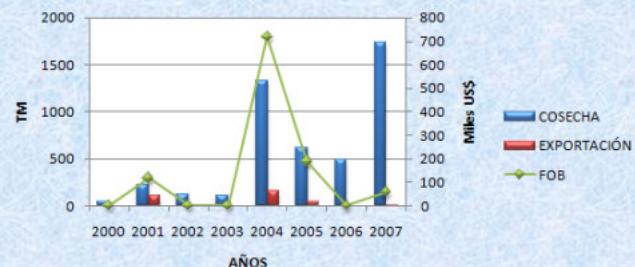
**Importancia comercial:** Sin importar la especie, el filete de tilapia (nombre genérico) tiene demanda en el mercado creciente de EE.UU.

**Zonas propicias para el cultivo:** Selva Alta, costa norte y zonas de selva baja, en el departamento de Ica se viene cultivando la Tilapia nilótica roja.

**Hábitat:** Habita preferentemente de ambientes lóticos, aunque también se le encuentra en algunos ambientes lóticos.

**Técnicas y modalidades de cultivo:** Esta especie se cultiva mediante monocultivos en estanques o jaulas flotantes; además la tilapia se produce en policultivos.

COSECHA Y EXPORTACIÓN DE TILAPIA



Fuente: OGTIE – Anuario estadístico 2007  
Elaboración: DGA - PRODUCE

### LANGOSTINO

**Nombre científico:** *Litopenaeus vannamei*

**Tamaño y peso comercial:** 18 - 23 cm, 10 - 25 g.

**Profundidad:** 5 - 72 m.

**Temperatura de cultivo:** 24 - 30 °C

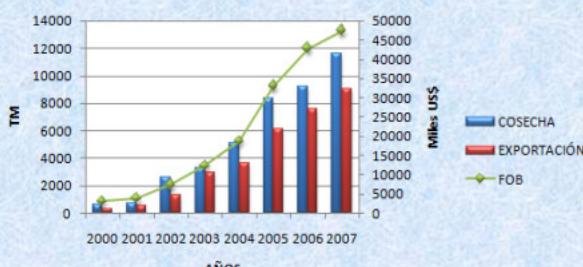
**Importancia comercial:** Producto de exportación a países como Estados Unidos, Japón y a Europa.

**Zonas propicias para el cultivo:** Tumbes y Piura

**Hábitat:** Vive en fondos arenosos. Al llegar al estadio de post larva, las corrientes las acercan a las costas, penetrando en estuarios y esteros, donde se desarrollan rápidamente.

**Técnicas y modalidades de cultivo:** Los sistemas de cultivo se clasifican en: extensivos, semi intensivos e intensivos.

COSECHA Y EXPORTACIÓN DE LANGOSTINO



Fuente: OGTIE – Anuario estadístico 2007  
Elaboración: DGA - PRODUCE

### TRUCHA

**Nombre científico:** *Oncorhynchus mykiss* (Balba, 1872)

**Tamaño y peso comercial:** 22 a 25 cm, 250 a 300 g.

**Temperatura de cultivo:** 8 - 18 °C

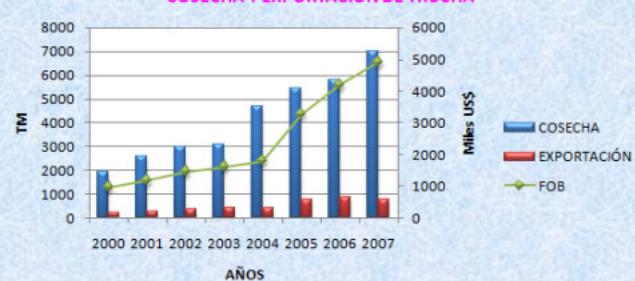
**Importancia comercial:** Es la especie íctica más cultivada en el país, debido a la demanda que tiene en el mercado internacional, preferentemente Europa.

**Zonas propicias para el cultivo:** Departamentos que cuentan con zonas altoandinas.

**Hábitat:** Frecuenta los ambientes lóticos y léticos.

**Técnicas y modalidades de Cultivo:** Las truchas se cultivan en forma extensiva en lagunas, en forma semi intensiva en estanques y en forma intensiva en jaulas flotantes.

COSECHA Y EXPORTACIÓN DE TRUCHA



Fuente: OGTIE – Anuario estadístico 2007  
Elaboración: DGA - PRODUCE

Calle Uno Oeste N° 060, Urb. Córpac

San Isidro, Lima 27, Perú

T: (511) 616 -2222, Anexo 211

E-mail: [dga@produce.gob.pe](mailto:dga@produce.gob.pe)

[www.produce.gob.pe](http://www.produce.gob.pe)