



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"



Cryphiops caementarius
"Camarón de río"



Macrobrachium rosenbergii
"Camarón Gigante"



Scophthalmus maximus
"Turbot"



Paralichthys adspersus
"Lenguado"



Odontesthes bonariensis
"Pejerrey argentino"



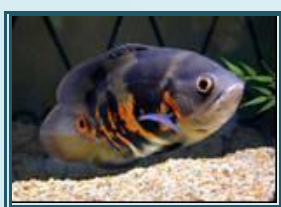
Oncorhynchus mykiss
"Trucha"



Piaractus brachipomus
"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"

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 Paíta - 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 (linternas) o de fondo (corrales).



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 lenticos, 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.



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.



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

TRUCHA

Nombre científico: *Oncorhynchus mykiss* (Balboa, 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 lenticos.

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.



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