

# *Acuicultura cubana en apogeo*

---



Por Roberto Salomón

Iniciada en el país en la década del 80 de la anterior centuria, la acuicultura cubana se encuentra en su apogeo, tanto desde el punto de vista productivo como de aplicación de métodos científico-técnicos.

Basta señalar en ese sentido que en 2015 produjo 27 mil 500 toneladas de pescado, unas mil 400 más que el plan anual y el mayor volumen desde el inicio de esta actividad en el país.

En conversación con Prensa Latina, el director nacional de Acuicultura, Nelson Pérez, atribuyó el resultado a más organización, mejoras en el aseguramiento de las artes de pesca y en el suministro de pienso, así como a la motivación entre trabajadores y colectivos.

De acuerdo con Pérez, la mayor parte de la producción acuícola-distante aún de satisfacer las necesidades de la población-, se utiliza como materia prima para la elaboración de croquetas, embutidos, picadillo y otros alimentos destinados a los establecimientos de venta a la población.

El grueso de las capturas corresponde a las especies de carpas plateadas (tencas), con más de 20 mil toneladas, y el resto, a tilapias y clarias.

A juicio del directivo, el 2015 fue un buen año para la acuicultura cubana, la cual en general en el país tiene una gran dependencia de las importaciones de piensos y otros productos, y su desarrollo requiere grandes inversiones, de ahí que esté abierta a la participación de capital foráneo.

En la actualidad esa esfera productiva pone el énfasis, fundamentalmente, en los cultivos intensivos y el mejoramiento genético de las especies, a fin de incrementar la producción de peces y contribuir a la seguridad alimentaria.

Los proyectos de investigación y desarrollo para el próximo quinquenio están acordes con las principales líneas de trabajo de la actividad productiva, las cuales buscan la generalización del empleo del alimento húmedo (ensilado), la administración del recurso pesquero, la bioseguridad y la sanidad acuícola.

Además, los técnicos y científicos en la rama dirigen sus investigaciones hacia un desarrollo tecnológico que haga sostenible la explotación acuícola, mejore los rendimientos y preserve la calidad del producto.

## **AUGE DE LA CAMARONICULTURA**

La esfera acuícola también se encuentra en pleno auge en la camaronicultura, en la que despidió el 2015 con la producción de cuatro mil 678 toneladas, de cuatro mil 600 toneladas planificadas para todo el año, lo que constituyó un récord.

En ella se ejecuta un programa inversionista hasta el 2016 que incluye el rejuvenecimiento de las instalaciones camaroneras con más de 20 años de explotación, para elevar la potencialidad del desarrollo del crustáceo como renglón exportable de la economía nacional.

Actualmente la Empresa para el Cultivo del Camarón (ECCAM), constituida en 2011 como parte del proceso de reordenamiento del Ministerio de la Industria Alimenticia, se auxilia de los adelantos de la ciencia y la técnica del sector para elevar sus capturas.

Según explicaron fuentes de la entidad en un reciente evento internacional de acuicultura, la ECCAM se caracteriza por su organización y sistematicidad en el trabajo y proyecta alcanzar graduales ascensos productivos cada año.

En estos momentos posee dos mil 403 hectáreas de estanques en cinco bases camaroneras en igual número de provincias, una unidad empresarial de base y un establecimiento destinado a la producción de postlarvas.

Entre los aspectos más novedosos de esta nueva etapa de la camaronicultura en Cuba, destaca el que la empresa tiene plena autonomía financiera para adquirir alimentos e insumos en el exterior, todo lo cual garantiza el desarrollo de la biomasa alimentaria en el tiempo establecido, con mayor calidad y eficiencia del crustáceo.

También lo es la reestructuración y fortalecimiento que experimenta, en particular en las 21 granjas que la conforman, las cuales son las células básicas de la unidad empresarial de base, así como el crecimiento del salario a partir del pago según sus resultados.

En concordancia, además, con los lineamientos económicos y sociales que implementa el país, los cuales incluyen mayores flexibilidades para la pesca, la empresa adquiere directamente en el exterior el pienso necesario, para lo cual dispone de una cobertura de 45 días.

Estas facilidades unidas a un mayor control en el proceso productivo, y a la experiencia del personal y el contar con especies sanas del crustáceo, como el camarón blanco, son elementos clave en ese sentido.

Entre los más recientes desarrollos introducidos se destaca la adquisición de nuevos equipos, el mejoramiento de todo el proceso productivo y de exportación, sin descuidar el mantenimiento y la reparación de equipos tecnológicos de la industria de larvas, desde su siembra hasta su desarrollo.

Esta empresa, con sede en la capital, proyecta su labor sobre la base de la eficiencia y las perspectivas de la inversión extranjera, y busca avanzar en una cartera de negocios con las siete grandes compañías en esta esfera de Europa, Asia y América.

Aunque algunos afirman que los orígenes de la acuicultura en Cuba datan de antes de la llegada de los españoles a este continente, en realidad la esfera comenzó a desarrollarse sistemáticamente en la isla poco después de 1980, con la introducción de las especies de carpas, como la plateada o tenca blanca, la carpa herbívora o amura blanca y la cabezona o tenca manchada y al calor del auge de construcciones de presas y embalses.

Más adelante se incorporó a la rama el cultivo intensivo del camarón en instalaciones para ello en el territorio nacional.

Actualmente a nivel mundial la acuicultura crece cerca del seis por ciento por año y asciende hoy a unos 60 millones de toneladas de pescado.

El futuro del sector en este país dependerá, fundamentalmente, de unir esfuerzos de académicos, investigadores, especialistas, productores, proveedores, para desarrollar esta actividad, que constituye una contribución importante a la seguridad alimentaria.

(Tomado de PL)

---

<https://www.radiohc.cu/noticias/economia/80754-acuicultura-cubana-en-apogeo>



**Radio Habana Cuba**