



EL CULTIVO DEL OCEANO

Siempre se ha dicho que el futuro del hombre está en el mar. Ello es fundamentalmente cierto, pero el mar no es una despensa de la que podemos extraer alimentos de manera indefinida e irracional. La mejor manera de utilizar el océano es cultivándolo, criando en él aquellas especies de mayor beneficio para el hombre.

ANA MAYAYO Y ALDEMARO ROMERO

Hace años Venezuela llegó al tope de su producción pesquera. ¿La razón?, muy sencilla, los mares venezolanos no son tan excepcionalmente ricos como pueden ser los de Terranova, Perú y Sahara Occidental. Se trata de mares con una productividad pesquera más bien baja, por lo que era lógi-

co que con un perfeccionamiento de las artes de pesca se llegase rápidamente a alcanzar el máximo de productividad posible. Sin embargo, nuestra población crece y con ella nuestras necesidades alimenticias, especialmente en lo que a proteínas se refiere. Entonces, si de él no se puede extraer

Los crustáceos están entre los principales renglones que pueden ser cultivados en el mar.

nada más por la vía de la pesca, ¿tendremos que importar masivamente productos marinos de otros países que también empiezan a tener los mismos problemas que nosotros? La respuesta es no, siempre y cuando nos decidamos a cultivar el océano que nos rodea.

Ver para aprender

Hoy en día ya existen países con una larga experiencia en el campo de la maricultura o acuicultura, que es la ciencia que trata sobre el cultivo de los animales acuáticos. Quizás el mejor ejemplo lo tenemos en el Japón, un país insular, superpoblado y con grandes problemas de contaminación. Asimismo, en otros países como Gran Bretaña, España y Estados Unidos se están haciendo esfuerzos notables para lograr resultados a gran escala de estos sistemas.

Para darnos una idea de lo productivo y prrovechoso que puede llegar a ser el cultivo del océano, diremos que el 75% aproximadamente de lo que se consume en el mundo de ostras, proviene de criaderos artificiales de las mismas.

Venezuela hoy

Actualmente en Venezuela se ha desarrollado el cultivo del mejillón, que de una fase experimental, se ha pasado ya a una fase de producción comercial.

El Instituto Oceanográfico de la Universidad de Oriente posee en la Bahía de Turpialito, a pocos kilómetros al este de Cumaná, un centro experimental de acuicultura en el que se están haciendo ensayos con diversas especies con el fin de estudiar sus posibilidades técnicas y comerciales de producción a gran escala.

Sin embargo, vale la pena preguntarse, ¿tenemos en Venezuela especies marinas o acuáticas en general que nos puedan servir en un futuro para su cría a gran escala, y así proporcionar al mercado suficientes proteínas como para que quede satisfecha nuestra demanda interna? ¿podremos exportar algún día nuestros excedentes en la materia?

Venezuela mañana

Los expertos piensan que en Ve-

nezuela existen suficiente diversidad de especies de las cuales varias de ellas pueden servir para una futura producción masiva. Veamos algunas de ellas:

a) Moluscos: Además del cultivo del mejillón del que ya hemos hablado, en Venezuela se podría desarrollar la cría de otras especies de moluscos como por ejemplo las ostras y ostras perlíferas, que además de proporcionar la carne podrían proporcionar perlas. También estarían incluidos entre este grupo la pepitona, la pepitona roja, el guacuco, el chipi-chipi, la almeja y otros.

Tampoco dentro del grupo de los moluscos se deben olvidar los cefalópodos, como por ejemplo, el pulpo y el calamar, los cuales ya han sido cultivados con éxito en el Japón y el Mediterráneo.

b) Algas: Cultivadas en Japón y Corea desde tiempos inmemorables, aún se utilizan métodos muy rudimentarios para su cultivo. Hoy en día se cultiva una gran variedad. Algunas son de corto tiempo de recolección, mientras que otras como las laminarias tardan hasta un año antes de poder ser recolectadas. Las algas rojas cultivadas en Japón están representadas por más de 20 especies cuyo contenido en vitamina A es 50 veces mayor a un peso equivalente del huevo de gallina. En Venezuela tenemos una buena variedad de especies de algas, las cuales necesitan fundamentalmente de bajas temperaturas para su desarrollo. La harina de algas podría adicionarse a sopas, salsas, pan, etc.

c) Crustáceos: En este grupo cabe destacar la posibilidad de cría de camarones, muy apropiados para los cultivos, ya que presentan un rápido crecimiento. Su alta cotización en el mercado permitiría buenos beneficios económicos a su producción comercial. En cuanto a los cangrejos se puede decir que son muy abundantes en nuestras costas y su contenido en proteínas es alto. También podemos hablar de las langostas, que tienen actualmente un alto precio en el mercado. El problema que presentan estos crustáceos es que su período de desarrollo es muy largo, lo que aumentaría los costos de producción.

d) Peces: En Venezuela existe una

gran variedad de especies de peces cuya cría debería ser por lo menos intentada. Cabría destacar entre ellas a roncadores, lenguados, curvinatas, lisas, jureles, pámpanos, sardinas, arenques, róbalo, bagres y también otras especies de peces de agua dulce.

e) Tortugas: Las tortugas marinas son animales cuya carne y huevo son mundialmente apreciadas. En general son especies en peligro de extinción, las cuales podrían desaparecer si no se toman drásticas medidas. En Méjico ya han hecho intentos de reproducción de las mismas, y con buenos resultados. En nuestras islas sería muy interesante su cría. En Venezuela vienen a desovar principalmente dos especies, la carey y la tortuga verde.

Conclusiones

Como se ve, Venezuela tiene un potencial nada despreciable con

vista a su posible maricultura. De nosotros depende el que lo aprovechemos o que por el contrario pasemos a convertirnos en dependientes de otras naciones en lo que se refiere a proteínas provenientes del mar.

Ya es hora que el hombre también cultive el océano.



Las tortugas marinas tienen un alto valor comercial. Ello, más el peligro de extinción al que están sometidas deberían impulsar la cría de las mismas.

