

# NOTICE OF PUBLICATION



AQUACULTURE COLLABORATIVE RESEARCH SUPPORT PROGRAM

## RESEARCH REPORTS

Sustainable Aquaculture for a Secure Future

**Title:** Posibilidades y potencial para la producción mundial

**Author(s):** Kevin Fitzsimmons, University of Arizona 2601 E. Airport Drive Tucson, Arizona 85706, USA

**Date:** 6 de noviembre 2006

Publication Number: CRSP Research Report 06-210

The CRSP will not be distributing this publication. Copies may be obtained by writing to the authors.

**Abstract:** Durante la década de 1990, los productos de tilapia se convirtieron en un producto importante en el comercio internacional de mariscos. El cultivo de tilapia ha crecido de una industria basada en peces introducidos alrededor del mundo por agencias de desarrollo para alimentar a los pobres en zonas rurales a una producción domesticada con ventas sobrepasando \$2 mil millones al año. La descripción de la tilapia como el pollo acuático es más apropiada cada día. Así como el caso de la producción de pollos, el cultivo de tilapia puede ser exitoso a cualquier escala, desde producción de subsistencia con pocos peces poco domesticados en un estanque hasta corporaciones multinacionales cultivando peces altamente domesticados con fincas y plantas de procesamiento en varios países. La tilapia ha sido domesticada más rápidamente que cualquier otro grupo de peces, sobrepasando a los salmónidos en importancia económica en 2004 y podrá eventualmente igualar a las carpas. La producción mundial de tilapia cultivada excedió las 2,002,087 toneladas métricas (TM) en 2004 (Figura 2.1), siendo China el mayor productor y consumidor. Las provincias del tierra continental produjeron 897,300 TM en 2003 y Taiwán produjo 90,000 TM. Otros países asiáticos produjeron 440,000 TM. Los Estados Unidos es el mayor importador de tilapia en el mundo. Sus importaciones para 2005 fueron de 126,000 TM con un valor de US\$374 millones, divididos entre pez entero congelado, filete congelado y filete fresco. Estos productos representan un peso vivo de 281,000 TM. Agregando la producción domestica para 2005 de 9,000 TM establece el consumo de peso vivo de los Estados Unidos en 290,000 TM o 638 millones de libras. Tilapia se ha convertido en uno de los peces producidos en finca más importantes y han crecido en el comercio internacional de mariscos. Humanos viviendo donde la

**CRSP RESEARCH REPORTS** are published as occasional papers by the Program Management Office, Aquaculture Collaborative Research Support Program, Oregon State University, 418 Snell Hall, Corvallis, Oregon 97331-1643 USA. The Aquaculture CRSP is supported by the US Agency for International Development under CRSP Grant No.: LAG-G-00-96-90015-00 and by collaborating institutions.

See the website at <[pdacrsp.oregonstate.edu](http://pdacrsp.oregonstate.edu)>

Continued...

---

tilapia es nativa la han consumido por siglos. Muchos nombres comunes se pueden encontrar a través de África, Asia y el Medio Oriente. En la década de 1930, científicos descubrieron el potencial de la tilapia como una fuente de alimento, transformando material vegetal a biomasa eficientemente. Misionarios y otros interesados en mejorar el bienestar de los pobres de las zonas rurales determinaron que la tilapia podía ser sembrada en estanques y lagunas como una fuente adicional de alimento. La tilapia podía crecer con los recursos mínimos y poder ser una contribución de alta calidad para la dieta de los campesinos. Posteriormente, la tilapia fue introducida a países tropicales y subtropicales, normalmente en reservorios de represas nuevas. La tilapia son peces pioneros, que usan eficientemente los recursos disponibles y utilizan ecosistemas nuevos o alterados. Usualmente, los peces nativos no habían tenido el tiempo de responder a los ambientes nuevos y los oficiales opinaban que se estaba mejorando la comunidad acuática. En retrospectión, parece que la tilapia ha actuado junto con otros cambios ambientales para contribuir con la reducción de la fauna acuática nativa (Pullin et al. 1997).

Este resumen fue obtenido del libro de C. Lim and C.D. Webster (Editors). *Tilapia: Biology, Culture, and Nutrition*. Food Products Press, Binghamton, pp.51–72.