

MOJARRA



TILAPIA

Oreochromis auerus

De cuerpo alargado y angosto, puede medir entre 20 y 25 cm. La boca es pequeña, protáctil, generalmente ancha, a menudo bordeada por labios gruesos. Las mandíbulas presentan dientes cónicos y, en algunas ocasiones, incisivos. Poseen aletas pares (pectorales y ventrales), e impares (constituidas por las aletas dorsales, la caudal y la anal).

Captura

Se puede realizar total o parcial dependiendo de la cantidad y frecuencia con que se desee tener el producto disponible para la comercialización. Las cosechas se realizan con atarrayas o chinchorros cuando los peces han alcanzado un tamaño adecuado para su venta. La talla mínima de captura es de 18.5 cm de longitud total.

Reproducción

Inicia cuando el macho establece y vigila un territorio, excavando un nido a manera de cráter. La hembra madura desova en el nido y, tras la fertilización por el macho, recoge los huevos en su boca y se retira para incubar y criar a los pececillos hasta que se absorbe el saco vitelino. La incubación y crianza se completa en un periodo de 1 a 2 semanas, dependiendo de la temperatura.

Hábitat

Para el óptimo desarrollo de la tilapia se requiere una temperatura entre 20 a 30 °C; si son menores de 15 °C no crecen lo suficiente. Los valores óptimos de pH son entre 7 y 8, y una altitud de 850 a 2,000 msnm. Es posible encontrarla en ríos, lagunas, estuarios y aguas salobres, desde el nivel del mar hasta la montaña. A pesar de ser originarias de climas cálidos, las tilapias toleran las aguas frías.

Producto

Destaca nutricionalmente por su importante contenido en proteínas de alto valor biológico, similar al contenido proteico que se encuentra en el pollo: 100 gr de tilapia aportan 20 gr de proteínas. En México, las tilapias tienen gran aceptación y demanda, ya que se vende en pesos de 250 a 300 gr y se comercializa a pie de granja, mercados y restaurantes locales.



PESQUERO

Fuente: SIAP, 2016.