

# 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.



EL GOBIERNO DEL  
**NUEVO**  
NUEVO LEÓN



DESARROLLO  
REGIONAL Y  
AGROPECUARIO  
CABINETE DE GERENCIACIÓN  
DE POLÍTICAS PÚBLICAS