

RECURSOS PRINCIPALES



Alianza del
Pacífico



COLOMBIA





Cachama blanca

NOMBRE CIENTÍFICO: *PIARACTUS BRACHYPOMUS* (CUVIER, 1818)

La Cachama blanca es un pez de coloración grisácea o crema con reflejos azulosos en los flancos. El abdomen es blanquecino con ligeras manchas anaranjadas, la aleta adiposa es carnosa, sin radios osificados. Los juveniles suelen tener un color más claro con tonalidades rojo intenso en la parte anterior del abdomen y en las aletas anal y caudal. Especie omnívora, con tendencia a la herbivoría.

- **Longitud:** hasta 85 cm.
- **Peso promedio:** hasta 20 kg.



EN COLOMBIA

Ampliamente distribuida en ríos:

Amazonas (Leticia), Putumayo (Puerto Leguizamo), Caquetá.



Información nutricional

El consumo de Cachama blanca:



Ayuda a reducir los niveles de colesterol y los niveles de triglicéridos.



Ayuda a mejorar la salud del cerebro y aumenta la función neurológica.

Nutrientes	Aporte por cada 100g / alimento comestible
Proteínas	19,3 g
Lípidos	6,3 g
Potasio	380 mg
Fósforo	248 mg
Hierro	2 mg
Calcio	2,85 mg
Zinc	0,37 mg
EPA	10 mg
DHA	50 mg



Actividad acuícola

La Cachama blanca es nativa de las cuencas de los ríos Orinoco y Amazonas, es considerada como la especie de mayor potencial productivo y comercial en la piscicultura extensiva, semi intensiva e intensiva de aguas cálidas continentales de América tropical; es una especie resistente al manejo en cautiverio, presenta alta docilidad y rusticidad; es resistente a enfermedades y de fácil adaptación a condiciones limnológicas desfavorables por períodos no prolongados.

Talla mínima de captura 510 mm de LE (Resolución No. 2086 de 1981 del Inderena y Gaceta Oficial 34.710 de 1991); MAC (1991).



Tilapia roja

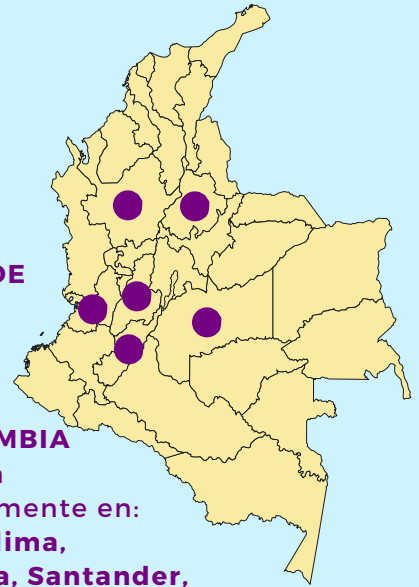
NOMBRE CIENTÍFICO: *OREOCHROMIS SPP.*

La Tilapia roja es un pez que se caracteriza por tener el cuerpo oblongo con aletas dorsales largas que tienen entre 23 a 31 espinas y rayos. Son peces de agua cálidas tropicales, el rango óptimo de temperatura para obtener un mayor rendimiento en términos de crecimiento está entre 25 a 30°C. Su crecimiento se ve afectado cuando su temperatura desciende por debajo de 15°C. Su madurez sexual la alcanza de 3 a 4 meses de edad aproximadamente.



NATIVO DE
Cercano
Oriente y
África

EN COLOMBIA
Se cultiva
principalmente en:
**Huila, Tolima,
Antioquia, Santander,
Meta y Valle del Cauca**



Información nutricional

La Tilapia roja aporta:

- Grasas insaturadas y ácidos Omega 3



Ácidos grasos con múltiples beneficios para el sistema cardiovascular, el sistema inmunitario y endocrino.

Nutrientes	Aporte por cada 100g / alimento comestible
Proteínas	20,8 g
Lípidos	4,5 g
Fósforo	285 mg
Hierro	3 mg
Calcio	33 mg
EPA	10 mg
DHA	120 mg



Actividad acuícola

La Tilapia roja es la especie piscícola más cultivada en Colombia. Los principales lugares de producción son los departamentos del Huila, Tolima, Antioquia, Santander, Meta y Valle del Cauca, que aportan aproximadamente el 75% de la producción.

Resolución 2287 de 2015 - AUNAP, por la cual se declaran especies de peces domesticadas las especies trucha arco iris (*Oncorhynchus mykiss*), Tilapia del nilo, tilapia plateada o mojarra lora (*Oreochromis niloticus*) y el híbrido de tilapia roja (*Oreochromis sp*) y se establecen medidas de manejo para las mismas.



Nicuro

NOMBRE CIENTÍFICO:

PIMELODUS BLOCHII (VALENCIENNES, 1840)

El Nicuro es un pez que se caracteriza por la presencia de largas barbillas, también llamados bigotes. Todos poseen un par de barbillas maxilares y dos pares de barbillas situadas debajo de la boca. Los ojos son de gran tamaño. Presenta una coloración bicolor con un cuerpo mayoritariamente marrón y beige. Es un pez que habita en los fondos de ríos y de alimentación omnívora.

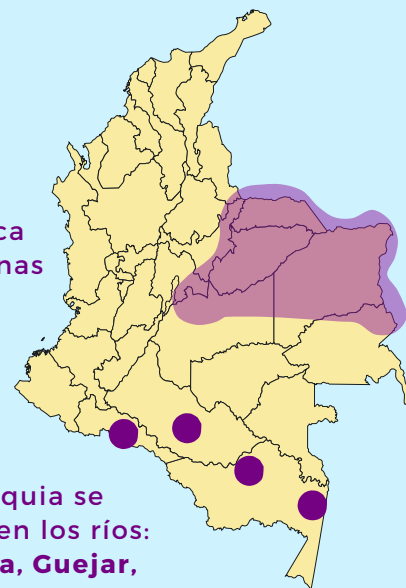
- **Longitud promedio:** entre 20 cm a 30 cm.
- **Longevidad:** 10 años.



COLOMBIA

En la cuenca del Amazonas en los ríos: **Mesay, Apaporis, Caquetá y Putumayo.**

En la Orinoquia se encuentra en los ríos: **Ariari, Duda, Guejar, Guaviare, Meta, Casanare, Arauca, Tomo, Orinoco, Papunahua; caño Matavén y la Estrella Fluvial Inírida.**



Información nutricional

El Nicuro aporta:

- Alto contenido de fósforo



Importante mineral presente en todas las células y ayuda al organismo a producir energía y desarrollar procesos químicos necesarios en nuestro cuerpo.

Nutrientes	Aporte por cada 100g / alimento comestible
Proteínas	18,15 g
Lípidos	2,35 g
Carbohidratos	23,24 g
Calcio	1,75 mg
Potasio	113,59 mg
Fósforo	185,88 mg
Hierro	0,94 mg
Zinc	0,48 mg
EPA	5 mg
DHA	44 mg



Actividad extractiva

La actividad extractiva se realiza en mayor proporción en las cuencas del río Amazonas y cuenca del río Orinoco, a través de las siguientes artes de pesca: línea de mano, red de tiro continental y red de enmalle continental.

Talla mínima de captura 240 mm de LE (Resolución No. 2086 de 1981 del Inderena y Gaceta Oficial 34.710 de 1991); MAC (1991).



Boca chico

NOMBRE CIENTÍFICO: *PROCHILODUS MAGDALENAE* (STEINDACHNER, 1879)

El Boca chico es un pez de boca pequeña, carnosa y sobresaliente, con una serie de dientes diminutos en los labios. La coloración de los adultos es plateada, de aletas con matices rojos o amarillos. Sus escamas son rugosas al tacto. Vive en ciénagas y ríos que desembocan a los causes más grandes. Se alimentan de restos y materia orgánica en descomposición. Cuando llegan las inundaciones que conectan ríos y madre viejas, hacen migraciones reproductivas conocidas como “subiendas” y “bajanzas”.



ENDÉMICA DE COLOMBIA

En humedales del:

Magdalena, Sinú, Atrato y Cauca



- **Longitud:** hasta 50 cm.
- **Peso promedio:** 5,4 kg.
- **Madurez sexual:** Macho 23cm - Hembra 25cm



Información nutricional

El Boca chico aporta:

- Proteínas de alta calidad
- Fuente importante de hierro



Esenciales para el crecimiento y mantenimiento de los tejidos del cuerpo humano.

Nutrientes	Aporte por cada 100g / alimento comestible
Proteínas	20,9 g
Lípidos	7,4 g
Fósforo	286 mg
Hierro	3 mg
Calcio	32 mg
EPA	10 mg
DHA	60 mg



Actividad extractiva

La sobrepesca ha disminuido su captura y ha reducido sus tallas medias de captura. Además, las prácticas y artes de pesca destructivos como el taponamiento de las ciénagas en su migración, el uso de trasmallos, barbascos y dinamita, han contribuido a su declinación.

Se encuentra en estado de conservación vulnerable. Tiene una talla mínima de captura de 25 cm de longitud estándar en la cuenca Magdalena-Cauca, adoptada también en las Cuencas Atrato y Sinú (Res. 25 de 1971 de Inderena).

Está prohibida la extracción y comercialización de alevinos y juveniles que provengan del medio natural. No es permitido cultivarla en embalses.



Referencias

- Mesa-Granda, M.N., & M.C. Botero-Aguirre. 2007. La cachama blanca (*Piaractus brachypomus*), una especie potencial para el mejoramiento genético. Revista Colombiana de Ciencias Pecuarias., vol. 20, núm. 1, 79-86 pp.
- Perea, A., E. Gómez, Y. Mayorga & C.Y. Triana. 2008. Caracterización nutricional de pescados de producción y consumo regional en Bucaramanga, Colombia. Archivos Latinoamericanos de Nutrición., 58(1), 91-97 pp.
- WCS, ITP. 2021. Recursos pesqueros de la Amazonía: Guía sobre el valor nutricional de los peces comerciales en Loreto. Wildlife Conservation Society.
- Zapata, L. A. & J. S. Usma (Editores). 2013. Guía de las especies Migratorias de la Biodiversidad en Colombia. Peces. Vol. 2. Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible / WWF-Colombia. Bogotá, D.C. Colombia, 486 pp.
- Jaramillo L., A. Acero, S. Forero, S. Muñoz, J. Angulo, S. Bonilla, L. Cuervo, N, Olaya, J. Caldas. 2021. Marco Legal para la acuicultura en Colombia. 262 pp.
- Parrado, Y. 2012. Historia de la Acuicultura en Colombia AquaTIC., núm. 37, 60-77 pp.
- FAO. 2024. Colombia. Texto de Salazar Ariza, G. División de Pesca y Acuicultura [en línea]. Roma. <https://www.fao.org/fishery/en/countrysector/col/es>
- Fichas FAO de Identificación de Especies para los Fines de la Pesca - Guía de Campo de las Especies Comerciales Marinas y de Aguas Salobres de la Costa Septentrional de Sur América - Paulo H. F. Lucinda - Frank R. V. Ribeiro - Carlos A. S. Lucena - FAO Fisheries Synopsis – 1992
- Nieto-Alvarado, L., A. Ortega-Lara, D.F. Córdoba-Rojas, G.L. Lo Verso, L.O. Duarte, L.M. Manjarrés Martínez. 2021. Guía de campo para la identificación de especies de peces capturadas por las pesquerías artesanales de Colombia. Universidad del Magdalena, Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca, Santa Marta.



Contactos



<https://alianzapacifico.net>



@alianzadelpacifico



Alianza del Pacífico



@AlianzadelPacíficoOficial



pescayacuicultura@alianzapacifico.net



Autores

- **Julio Jorquera** - Profesional, Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, Chile
- **Sandra Ferrada** - Bióloga Marina, Universidad de Concepción, Chile, sferrada@udec.cl
- **Victoria Herrera** - Bióloga Marina, Universidad de Concepción, Chile
- **Rocío Barrios-Figueroa** - Bióloga Marina, Universidad de Concepción, Chile
- **Felipe Gamonal** - Diseñador, Universidad de Concepción, Chile
- **Claudio Quiroz** - Fotógrafo, Universidad de Concepción, Chile

