



# Método de producción de caracol gigante rosa

## Aplicaciones, beneficios y uso de la tecnología

El caracol rosado (*Lobatus gigas*) es una especie que se distribuye en el Caribe, incluyendo la costa este de la República Mexicana. El caracol rosado ha sido uno de los principales recursos pesqueros del estado de Quintana Roo, donde se llegaron a obtener más de 300 toneladas anuales del producto<sup>1</sup>, que es muy demandado debido al sabor de su carne y su hermosa concha. La sobreexplotación de este recurso llevó a las autoridades a decretar vedas parciales que permitieran la recuperación de la especie. Ante la falta de resultados – debida en gran parte a la captura furtiva – y a petición de los mismos pescadores desde el 20 de noviembre de 2012 la SAGARPA estableció una veda de cinco años con vigencia al 28 de febrero de 2017, con el fin de favorecer la recuperación de esta especie.

La tecnología relacionada con esta patente permite sobrellevar el cuello de botella en el cultivo del caracol rosado debido a que promueve altas tasas de supervivencia de las larvas, lo que puede apoyar al repoblamiento y la pesquería usando la siembra de juveniles de esta especie.

## Descripción de la tecnología

El proceso consiste en el aislamiento de la masa ovígera del caracol rosado en arenales cercanos a arrecifes coralinos. Posteriormente se induce su eclosión y se continúa con el cultivo de las larvas en un sistema de recirculación con filtración biológica para eliminar amonio y nitritos. En un periodo comprendido entre las 24 a las 48 horas de ocurrida la eclosión, las larvas se inoculan con *Symbiodinium*. Posteriormente el cultivo se alimenta con inóculos diarios de *Isochrysis* sp. hasta alcanzar el estado juvenil. A diferencia de lo que ocurre en otros intentos de cultivo, donde sólo el 0.001% de las larvas alcanzan a llegar a la etapa juvenil, este método de cultivo permite alcanzar una tasa de sobrevivencia de larvas de aproximadamente 90%.

Esta invención incluye un sistema de circulación cerrado para el cultivo de caracol rosado que comprende un acuario en cuya base se coloca una malla para plancton. La base del acuario incluye una pluralidad de aberturas que facilitan el flujo del agua, mientras que el aire requerido para el sistema es proporcionado por un compresor.

<sup>1</sup> <http://www.sagarpa.gob.mx/saladeprensa/2012/Paginas/2014B190.aspx>



## Grado de desarrollo

Experimental.

## Información de mercado

Aunque se reporta que el caracol rosado que se consume en México es importado de Belice, se cree que la captura furtiva provee gran parte del consumo registrado.

## Estatus de la propiedad intelectual

Solicitud de patente MX/a/2014/010963

## Inventor

Dra. Anastazia Teresa Banaszak

Instituto de Ciencias del Mar y Limnología UNAM (Puerto Morelos)

### CONTACTO

Ing. Alma Rocha Lackiz

rochalackiz@gmail.com

Tel. +52 (55) 56 58 56 50 Ext. 210