

QUÉ

¿QUÉ ES LA ACUICULTURA?

La acuicultura es el cultivo de organismos acuáticos, abarcando peces, moluscos, crustáceos, plantas acuáticas y algas.

¿DÓNDE SE REALIZA EL CULTIVO DE LAS ESPECIES?

CULTIVOS EN AGUAS SALOBRES



▲ Esteros (peces, moluscos y crustáceos)



▲ Parques de cultivo (moluscos)

CULTIVOS EN MAR



▲ Bateas (moluscos)



▲ Viveros Flotantes (peces)



▲ Long-lines (moluscos)

CULTIVOS EN TIERRA



▲ Tanques de agua dulce (peces)



▲ Tanques de agua salada (peces)



▲ Charcas y estanques (peces)

¿POR QUÉ ES ACCESIBLE EL PRODUCTO DE ACUICULTURA?

La disponibilidad durante todo el año de los productos de acuicultura y su calidad homogénea hacen que los precios sean más accesibles para el consumidor.

¿CÓMO DIFERENCIO LAS ESPECIES DE ACUICULTURA EN MI PESCADERÍA?

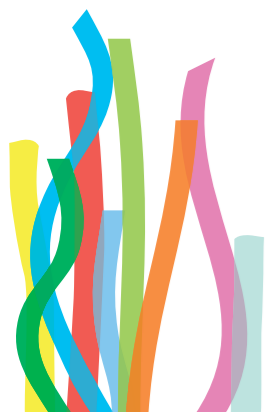
Por su etiqueta. Todo producto pesquero debe estar acompañado por una etiqueta. En ella aparece un apartado en el que se indica el método de producción y debe estar marcado, Acuicultura.

¿TODAS LAS ESPECIES DE ACUICULTURA QUE ENCUENTRO EN MI PESCADERÍA SON PRODUCIDAS EN ESPAÑA?

No siempre. Puedes conocer su procedencia u origen mirando la etiqueta que lo acompaña, en ella debe aparecer dicha información.


**QUÉ
SABES
DE LA**
—
ACUICULTURA

ACUICULTURA



S

¿CON QUÉ SE ALIMENTAN?

Las especies filtradoras, como los mejillones, almejas y ostras, obtienen el alimento del agua. El alimento para peces y crustáceos, se produce a partir de ingredientes básicos que se obtienen de materias primas naturales y seguras.

A

<http://publicacionesoficiales.boe.es/>

¿POR QUÉ NECESITAMOS LA ACUICULTURA?

La acuicultura es una de las alternativas más viables para abastecer la creciente demanda del mercado de productos pesqueros de calidad.

B

¿QUÉ ESPECIES SE CULTIVAN?

En España cultivamos peces como la dorada, la trucha, la lubina, el rodaballo, la corvina, la anguila, el atún rojo, el besugo, el esturión, el lenguado y la tilapia. Moluscos como el mejillón, la almeja, la oreja de mar, la ostra y el ostión, pequeñas producciones de crustáceos, y algas para biocombustibles, alimentación o cosmética.

E

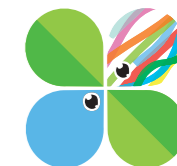
¿ES SEGURO COMER ESPECIES DE ACUICULTURA?

Sí, en la acuicultura se realizan estrictos controles de salud animal y de la calidad de las especies cultivadas desde el inicio de la actividad hasta el consumidor.

S

¿SABÍAS QUE ESPAÑA ES LÍDER DE LA UNIÓN EUROPEA EN PRODUCCIÓN DE ACUICULTURA?

QUÉ SABES DE LA



ACUICULTURA

alimentación.es
Saber más para comer mejor

alimentación.es
Saber más para comer mejor

