

PRESENTA

OSTIÓN JAPONÉS

Crassostrea gigas

Es una especie exótica introducida a México en la década de 1970 y su producción comercial se realiza desde 1980. Se cultiva en diversas regiones del mundo debido a su rápido crecimiento y su gran tolerancia a variaciones ambientales. En nuestro país se producen crías en laboratorios y engorda en unidades productivas. En la producción nacional de acuicultura, el ostión (con cinco especies) ocupa la tercera posición en términos de volumen y cuarta posición en valor.

FICHA TÉCNICA

Reino: Animalia
Filo: Mollusca
Clase: Bivalvia
Orden: Ostreoida
Familia: Ostreidae
Género: *Crassostrea*
Especie: *C. gigas*
(Thunberg, 1793)

Distribución: Introducida; Pacífico norte del país, el Golfo de California, Sonora, Baja California, Baja California Sur y Sinaloa.

Dieta: Filtradores; se alimentan principalmente de microalgas y materia orgánica particulada.

Reproducción: Es hermafrodita protándrico; se reproduce una vez al año. Maduran comúnmente primero como machos y su desarrollo sexual es influenciado por factores externos como luminosidad, salinidad, temperatura y disponibilidad de alimento.

AMENAZAS

- Susceptible a enfermedades bacterianas y virales.
- Proliferación de algas paralizantes.
- Robo de módulos de producción.

REPRODUCCIÓN

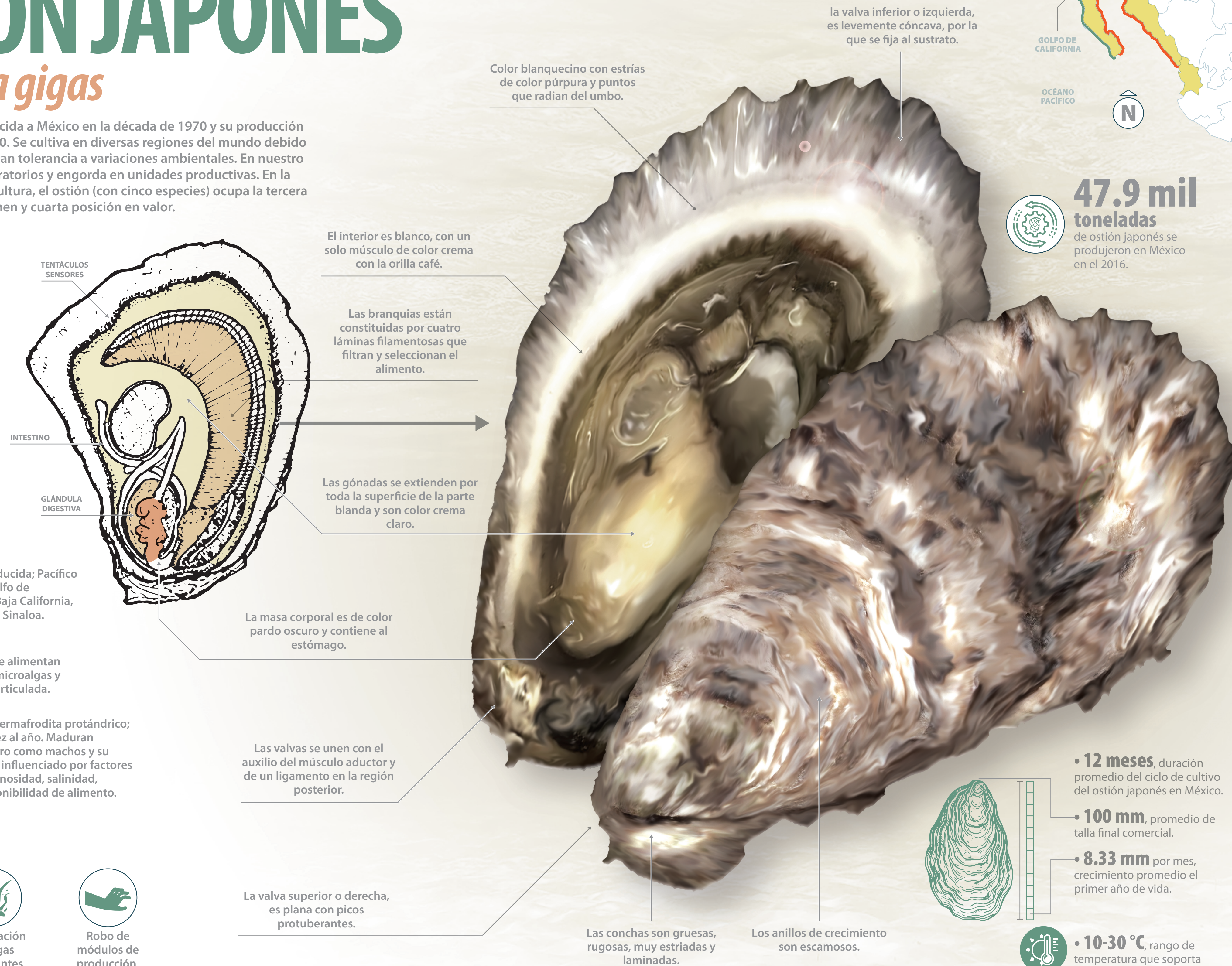
- La fecundación es externa, cuando los machos y las hembras liberan el esperma y los huevecillos de manera sincronizada.
- 50 - 200 millones promedio de huevos que una hembra produce en un solo desove.

SABÍAS QUÉ...

- 38 Años la Cooperativa Única de Mujeres del Mar ha cultivado ostiones en el Estero Morúa en Sonora.
- 22 Años la Cooperativa Punta Roja han cultivado ostión japonés en el Estero Morúa.
- 21 socios integran ambas cooperativas; 16 mujeres y 5 hombres.
- 513 mil ostiones se han producido por ambas cooperativas en el 2020

ANATOMÍA

Aunque presentan sexos separados, externamente no es posible diferenciar el macho de la hembra. Como la mayoría de los moluscos, su cuerpo es irregular, protegido por una concha conformada por dos valvas alargadas y desiguales.



ESPECIES CULTIVADAS EN MÉXICO

- Ostión japonés** (*Crassostrea gigas*)
Se cultiva en Baja California Sur, Sonora, Sinaloa y Nayarit.
- Ostión de roca** (*Crassostrea iridescens*)
Baja California Sur.
- Ostión americano** (*Crassostrea virginica*)
Principalmente en Tamaulipas, Veracruz y Tabasco.
- Ostión de mangle** (*Crassostrea rhizophorae*)
Recurso de captura en las costas del Golfo de México.
- Ostión de placer** (*Crassostrea corteziensis*)
Especie nativa del Golfo de California.

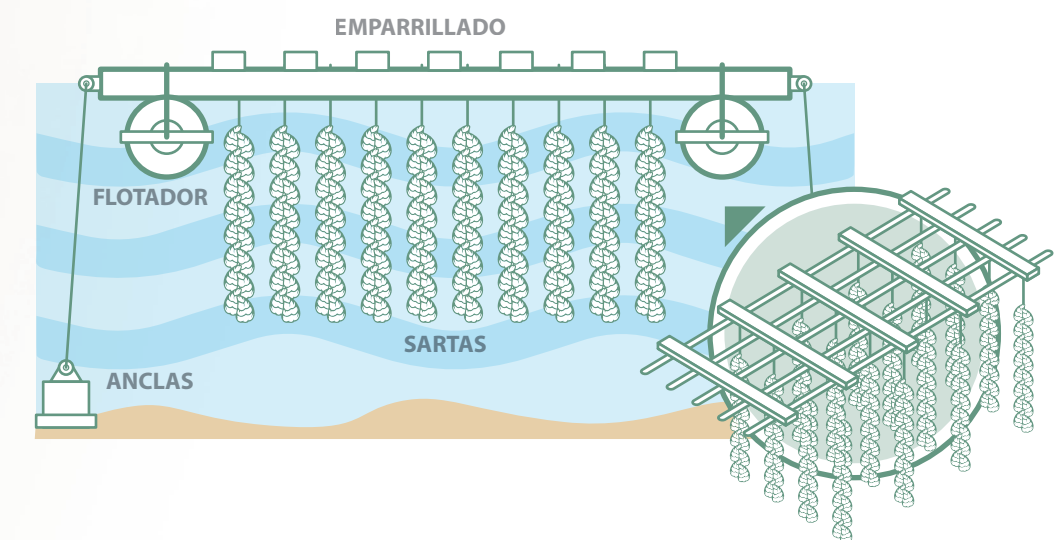
CULTIVO DE OSTIÓN JAPONÉS

Existen varias metodologías para producir el ostión japonés dependiendo de la fuente de alimentos, las condiciones ambientales y tipo del producto a vender, ya sean para consumo en su concha o para extracción de la carne.

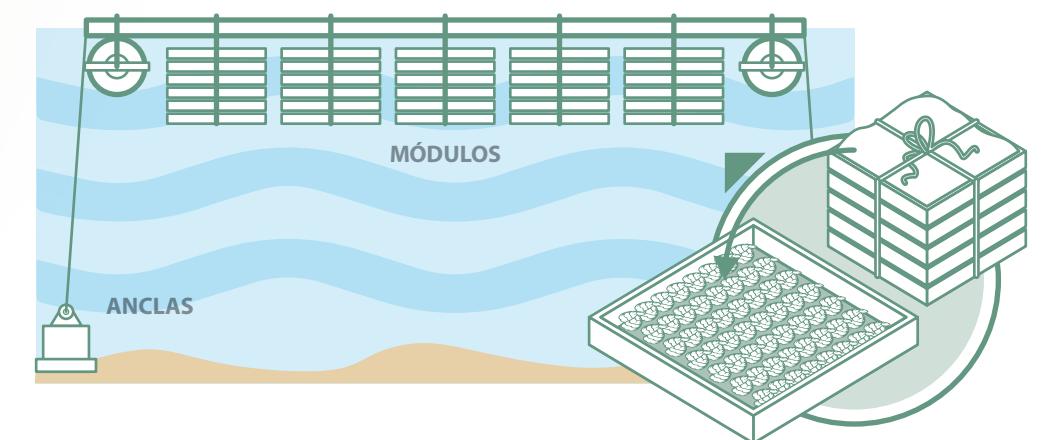
- Promedio de vida:** 18 meses para alcanzar la talla comercial.
- Características:** Sabor: La dulzura y los tonos grasos varían dependiendo de la salinidad, temperatura del agua y su alimentación. Textura: Carnosa.
- Presentación del producto:** Fresco, congelado, entero, congelado media concha, enlatado, ahumado, fresco congelado y empacado al vacío.
- Características de la zona de cultivo:** Zonas estuarinas con rango de mareas amplio, desde el intermareal hasta profundidades de 40 m con sustratos firmes.

ARTES DE CULTIVO

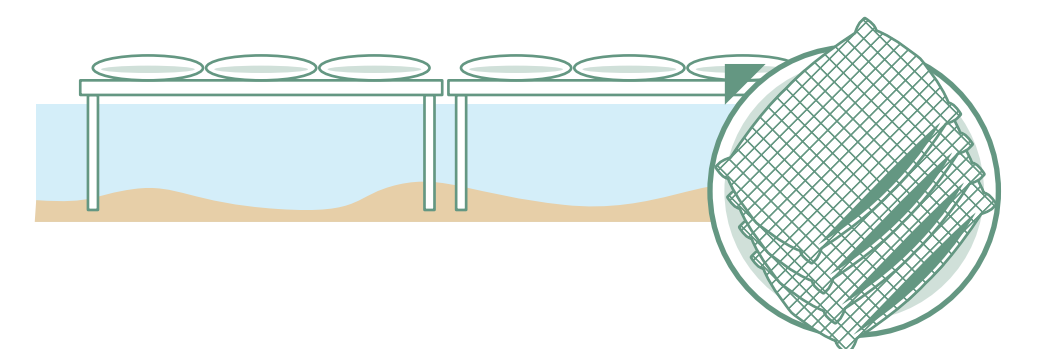
BALSAS Y ESTANTES DE CULTIVO. Estructuras flotantes sobre las cuales se instala un emparrillado o estaciones de madera. Se disponen en filas de hasta 10 unidades sujetadas al fondo del mar con anclas o lastres de concreto.



CAJAS OSTRÍCOLAS EN SUSPENSIÓN. Conocidas también como canastas o charolas. Este sistema es muy versátil, se puede instalar en sitios con profundidades de 1.5 hasta 30 metros; la flotabilidad puede darse por las canastas mismas o instalando flotadores extras.



COSTALES SOBRE ESTANTES. Es un sistema muy utilizado en Europa para la producción de la especie. El sistema se ha adaptado a las condiciones de zonas intermareales con una gran amplitud de marea en México.



FUENTES:
Baja Shellfish Farms. (2019). Ostión Japonés. Disponible en <https://bajashellfishfarms.com.mx/productos/ab0113ab-c073-4abc-b75d-c1f1f2014002>
Quirós Villalba, Jorge. (2014). Cultivo de ostión *Crassostrea gigas*: Análisis de 40 años de actividades en México. Hidrobiológica, 24(3), 175-196.
CONAFESCA. (2016). Ostión, la perla de la corona del sector pesquero y acuícola nacional. Comunicado de Prensa. 22 de junio del 2016. Disponible en: <https://www.gob.mx/conafesca/articulos/ostion-la-perla-de-la-corona-del-sector-pesquero-y-acuícola-nacional?i=5>
FAO (2005-2021). Programa de información de especies acuáticas. *Crassostrea gigas*. Texto de Heiko, M.M. Inc. Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO [en línea]. Roma.
Instituto Nacional de Pesca. (2012). Acuicultura Ostión japonés. Disponible en <https://www.gob.mx/napesca/acuicultura-y-programas/acuicultura-ostion-japonés>
BIOS. (2011). Cultivo Comercial de Ostión Japonés *Crassostrea gigas* en el Estero El Cardón, Municipio de Mulegi, Baja California Sur. 141 pp.
CONAFESCA. Determinación de la talla de semilla de bivalvos para acuicultura. Anexo 4. Disponible en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment_data/file/130137/ANEX04.pdf

- 50% de la producción se consume en los restaurantes a pie de playa.
- 50% de la producción se vende a restaurantes y hoteles de Puerto Peñasco.