

**FICHA RESUMEN  
PROYECTOS BILATERALES**

<b>Nombre Proyecto</b>	<b>Mejoramiento genético, sanitario y empleo de alimentos alternativos en la Tilapia Nilótica Gift (<i>Oreochromis niloticus</i>)</b>
<b>Área Temática</b>	Agricultura y Seguridad Alimentaria
<b>Objetivos de Desarrollo Sostenible</b>	<b>Objetivo 1:</b> Poner fin a la pobreza en todas sus formas en todo el mundo <b>Objetivo 2:</b> Poner fin al hambre <b>Objetivo 3:</b> Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades
<b>Instituciones Involucradas</b>	<b>Cuba:</b> Grupo Empresarial de la Industria Pesquera  <b>Chile:</b> Universidad Católica del Norte
<b>País/ciudad</b>	Cuba y Chile
<b>Beneficiarios Finales</b>	Estaciones de alevinaje del país, otros organismos del estado y sector cooperativo y campesino cubanos que cultivan esta especie, a los que se transferirá la progenie mejorada en la etapa de alevín, libres de patógenos, con una mejora gradual del peso, para la formación de sus propios bancos de reproductores o su engorde.
<b>Duración (en meses)</b>	30 meses (2024-2026)
<b>Objetivos</b>	<b>General:</b> Disponer, para los diferentes actores económicos que intervienen en la producción acuícola de Cuba, de un paquete tecnológico de producción de semillas de Tilapia Nilótica Gift, que incluya la confección de un alimento alternativo a partir de materias primas locales y terapias alternativas preventivas y terapéuticas para la biomasa en crecimiento.  <b>Específico:</b> Aplicar en la Tilapia Nilótica Gift el método de selección individual de los reproductores por mérito genético, junto a evaluación sanitaria y la utilización de nuevas materias primas locales en la formulación y manufactura de alimento.
<b>Breve descripción del proyecto</b>	Los cultivos intensivos de peces necesitan de piensos de altos niveles de proteínas, de ahí que para su formulación se necesiten ingredientes como la harina de pescado, soya, maíz y trigo entre otros, pero sus altos precios en el mercado internacional lo hacen difíciles de adquirir para países en vías de desarrollo como Cuba. A partir de la generación e implementación del uso de materias primas locales que incentiven la capacidad innovadora de los productores acuícolas, se crea una base alimentaria para la piscicultura intensiva con parte de recursos propios, lo que aumenta la producción de pescado para la población.  La Tilapia Nilótica Gift ha sido objeto de estudio a través de los años, y se ha establecido su fauna patógena en cultivo. La profundización en las manifestaciones de los agentes infecciosos influenciados por el medio ambiente y el estrés, permitirán la toma de medidas para evitar brotes de enfermedades y por ende pérdidas económicas.  El proyecto busca incrementar la disponibilidad de materias primas locales que permitan la elaboración de raciones para tilapia, tanto para el sector estatal como el cooperativo y campesino. Además, que se haga un uso eficiente y racional de los subproductos agropecuarios disponibles en el entorno. También considera la capacitación a los productores.

<b>Resultados</b>	<p>Manejo genético para la mejora en peso de la Tilapia Nilótica Gift, por mérito genético, para la sustentabilidad de la variabilidad genética.</p> <p>Composición nutricional y nivel óptimo de inclusión de materias primas locales, con lo que se obtendrían diferentes formulaciones de pienso para la alimentación de tilapias.</p> <p>Poblaciones de tilapia con menores eventos de enfermedades a partir de la vigilancia epizootiológica en los cultivos y aplicación de tratamientos alternativos.</p>
-------------------	--

*Información Actualizada el 27 de marzo de 2024*