

CULTIVOS DE MAR

ACUICULTURA

HISTORIA DE LA ACUICULTURA

EDUCACIÓN SECUNDARIA - BACHILLERATO - FP



El pescado en el vivero (1343-1344), pintura mural del Palacio de los Papas, Aviñón, Francia. Imagen de libre acceso

Los orígenes de la [acuicultura](#) que consiste en el cultivo de organismos acuáticos, se remontan a miles de años atrás. Las primeras etapas de la acuicultura datan del 6000 a.d. C. donde se realizaba un co-cultivo de arroz y peces, concretamente de carpas.

En China, la domesticación de la carpa (*Cyprinus carpio*), el pez más comúnmente cultivado, comenzó cinco siglos antes que en Europa y se dice que el primer libro sobre el cultivo de peces fue escrito por un erudito chino, Fan Li, en el - glo V a.C. y que era un símbolo de buena suerte y fortuna, los peces criados para alimentación.

Durante la dinastía Tang, alrededor del año 618, el emperador Li, cuyo nombre significa 'carpa', prohibió la cría de peces que llevaban su nombre y los agricultores tuvieron que centrar su atención en peces similares de la familia Cyprinidae y desarrollaron la primera forma de policultivo.

El estiércol líquido de la ganadería también se utilizaba para estimular el crecimiento de algas en los estanques y hacerlas más nutritivas. Los lechos de los estanques después se drenaban para usarse también como fertilizante. Además, Las ostras en Japón y los peces en Egipto se cultivaban antes del 2000 a.C. Alrededor del año 500 a.C.



Mosaico donde se muestra una comida con abundancia de ostras en la Antigua Roma.

En Europa, la acuicultura comenzó en la Antigua Roma. Los romanos, amantes del pescado de mar y las ostras, crearon granjas y adoptaron el *vivarium asirio*, *vivaria piscium*, o una especie de 'piscina' donde se mantenían vivos los peces y crustáceos capturados en las lagunas, hasta el momento de consumirlos. Estos vivaria se construían dentro de las casas de los más ricos, donde los invitados podían elegir el pescado que deseaban comer. También los romanos cultivaban ostras y peces en lagunas del Mediterráneo y las carpas fueron introducidas en Europa desde el río Danubio entre los siglos I y IV d. C.

Las técnicas de cultivo fueron refinadas por los monjes durante los siglos XIV al XVI y el cultivo de carpas en estanques llevó a la completa domesticación de esta especie en la Edad Media, periodo en el que también comenzó el cultivo de mejillones, siguiendo una técnica que permaneció en gran medida sin cambios hasta el siglo XX.

En la Edad Media, a lo largo de la Europa feudal, las órdenes monásticas y la aristocracia fueron los principales usuarios de los vivaria de peces de agua dulce, ya que tenían el monopolio sobre la tierra, los bosques y los cursos de agua. Se publicaron varios tratados que detallaban la construcción y gestión de estanques, la elección de las especies a cultivar, sus enfermedades y su alimentación. La carpa dominaba los estanques artificiales de Europa del Este y fue el emperador Carlos IV quien ordenó la construcción de muchos de estos estanques en Bohemia.



Grabado del siglo XVI donde se muestra el arte de la pesca de la carpa en los canales. 1582. ©British Museum.

En la actualidad, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) considera la acuicultura como un componente crucial para la seguridad alimentaria mundial y el desarrollo económico sostenible, pues tiene el potencial de satisfacer la creciente demanda de productos pesqueros a nivel global, contribuyendo significativamente a la nutrición y los medios de vida de millones de personas.

La acuicultura la presenta ventajas significativas que la posicionan como una práctica esencial para la producción sostenible de alimentos y la gestión de recursos acuáticos. Esta técnica con miles de años de antigüedad permite una producción continua y controlada de alimentos acuáticos, independientemente de las estaciones o de las condiciones ambientales naturales, lo que contribuye a la seguridad alimentaria, ya que reduce la presión sobre las poblaciones de peces silvestres, ayudando a conservar las especies y a prevenir su [sobreexplotación](#).

Se pueden obtener altos rendimientos en espacios relativamente pequeños, lo cual es crucial en áreas con limitaciones de tierra. También, los sistemas de recirculación y uso eficiente del agua hacen que la acuicultura sea más sostenible en comparación con muchas formas de agricultura terrestre.

Desde un punto de vista económico, la acuicultura genera empleo tanto en áreas rurales como urbanas, contribuyendo al desarrollo económico local. Esto no solo proporciona una fuente adicional de ingresos para comunidades que tradicionalmente dependen de la pesca o la agricultura, sino que también diversifica la economía.

Y por último los productos acuáticos son ricos en proteínas, ácidos grasos omega-3, vitaminas y minerales, ofreciendo una alternativa nutritiva y saludable a otras fuentes de proteína animal.

V I C T O R I A V I V A N C O S



El estado mundial de la pesca y la acuicultura. ©FAO



Piscifactoría ubicada en la costa de Calpe, Alicante.
©Oceanarte.

ENLACES INTERESANTES

- [ACUICULTURA](#)
- [SOBREPESCA](#)
- [OCEANGO!](#)
- [DESCUBRE LA ACUICULTURA](#)
- [RECETARIO](#)
- [EL ESTADO MUNDIAL DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA](#)

La Cátedra UNESCO *Forum Universidad y Patrimonio Cultural* de la Universitat Politècnica de València, España, se distingue por su compromiso en la difusión del patrimonio cultural entre la sociedad, fomentando su aprecio y preservación. En línea con este propósito surge **Ocean ART Project**, una iniciativa de divulgación que utiliza el **Patrimonio Cultural Marino** como herramienta educativa y cuyo objetivo es el de sensibilizar a infancia y juventud sobre la imperiosa necesidad de cuidar nuestros mares y océanos, frente a los **riesgos** que los acechan, alineándose con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.

En esta actividad, buscamos converger en tres objetivos fundamentales: el Objetivo 4, Educación de Calidad; el Objetivo 13, Acción por el Clima; y el Objetivo 14, Vida Submarina. Reconocemos que todos, desde los más jóvenes hasta los adultos, compartimos la responsabilidad en este cambio urgente y esencial.

En nuestra web podrás encontrar muchos más **recursos** divertidos y formativos que te puedes descargar completamente gratuitos que han sido elaborados especialmente para ti.

¡¡¡GRACIAS POR UNIRTE A NUESTRO EQUIPO Y FORMAR PARTE DEL CAMBIO!!!



Este estudio forma parte del programa THINKINAZUL y ha sido apoyado por MCIN con financiación de la Unión Europea NextGenerationEU (PRTR-C17.I1) y de la Generalitat Valenciana GVA-THINKINAZUL/2021/008; Investigadora principal: María Victoria Vivancos Ramón, Universitat Politècnica de València, España