

## 4º CONFERENCIA LATINOAMERICANA SOBRE CULTIVO DE PECES NATIVOS.

Al evento asistieron investigadores, extensionistas, productores de diferentes especies de agua dulce y marinas nativas de la región. Anteriormente la conferencia fue celebrada en México, Argentina y Brasil respectivamente, con público creciente en cada oportunidad, contando en esta con más de 500 participantes.

La Conferencia se realizó en Villavicencio – Meta- Colombia los días entre el 8 y el 11 de Octubre de 2013. Fue organizada por la Universidad de los Llanos (Unillanos), la Universidad Nacional de Colombia, se contó con la participación del Capítulo Latinoamericano de la World Aquaculture Society (WAS) y el apoyo de la Autoridad Nacional de Acuicultura de Colombia (AUNAP), la Secretaría de Agricultura y diferentes grupos de estudio y productores acuícolas.

Las principales conferencias magistrales estuvieron a cargo de especialistas del Instituto de Acuicultura de Torre de la Sal (España), con respecto al control de la reproducción en diferentes especies marinas. En nutrición las mismas estuvieron a cargo de profesionales de Unillanos y versaron sobre los aspectos nutricionales de la “cachaza”.

La conservación del medio ambiente se vio reflejada en varias ponencias en las que se destacó la preocupación por los contenidos de POPs (Persistent Organic Pollutants), herbicidas y plaguicidas, entre otros contaminantes que se encuentran en diferentes ecosistemas, y llevan como destinatario final al consumidor de las especies acuicultivadas.

Se presentaron entre ponencias orales y posters más de 300 trabajos de investigación que contribuyen al conocimiento, aun bajo, de nuestras especies nativas. Los mismos se



encuentran compilados en un volumen de memorias, y los trabajos más trascendentes serán publicados en extenso.

El que suscribe presentó una exposición sobre estudio efectuado en el Centro Nacional de Desarrollo Acuícola - CENADAC, sobre utilización de ensilados ácidos en alimentos extruidos para pacú, con inclusión de núcleo de ensilados. El CENADAC trabaja en esta línea de investigación desde 2003, empleando también los ensilados en otras especies. El uso de ensilados ácidos en reemplazo total o parcial de la harina de pescado en las formulaciones para peces u otros organismos acuáticos, es nuevo en Latinoamérica lo que reduce el costo de las raciones alimentarias para cultivos de tipo semi-intensivo. La exposición contó con una buena recepción y gran cantidad de preguntas orientadas a la elaboración de alimentos, tanto de tipo artesanal como industrial; así como a la elaboración de ensilados (químicos y biológicos) además de la mención de ventajas que poseen cada una de las tecnologías mencionadas.

