

La primera finca de ostras en Puerto Rico está en Culebra: “Lo hemos hecho desde la comunidad” ^[1]

Enviado el 24 noviembre 2025 - 12:41am

Este artículo es reproducido por CienciaPR con permiso de la fuente original.

Calificación:



No

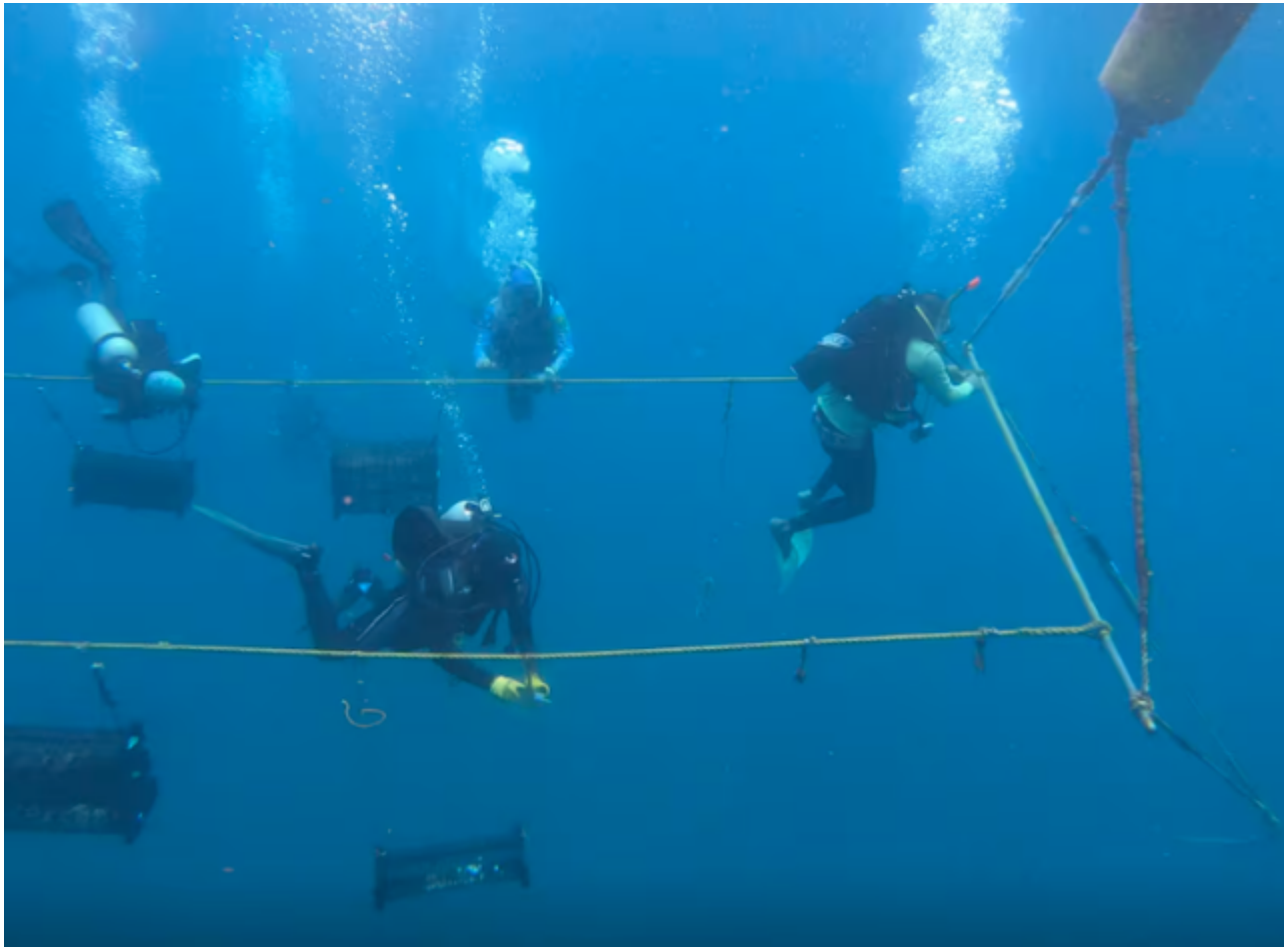
Contribución de CienciaPR:

El Nuevo Día

Fuente Original:

Génesis Ibarra Vázquez

Por:



Ocultas en las aguas serenas de Culebra [2], a una profundidad máxima de 40 pies, una iniciativa busca convertir la riqueza marina en motor de desarrollo económico y aportar a la seguridad alimentaria de la isla municipio desde una perspectiva científica y comunitaria. Se trata de la **primera finca de ostras en Puerto Rico**, que completará su fase piloto en diciembre y que, a futuro, aspira a comercializar su producto.

“Ha sido una simbiosis, una colaboración entre la ciencia y la comunidad, pero, sobre todo, desde Culebra... **Desde el principio, estuvimos bien claros en que queremos que esto sea una realidad, queremos que esto provea desarrollo económico y, por lo tanto, lo hemos hecho desde la comunidad, no desde afuera**”, indicó el científico ambiental Nicolás Gómez Andújar [3], colíder del proyecto impulsado por la organización Mujeres de Islas [4], en colaboración con la Asociación Pesquera de Culebra [5].

La iniciativa comenzó a tomar forma para el 2020, cuando **Megan Considine**, una experta en el cultivo de ostras –y colíder del proyecto–, se mudó a la isla municipio. Gómez Andújar explicó que la fase investigativa de la finca –que empezó en 2022, luego de dos años de trámites de permisos– es financiada con una asignación de cerca de \$300,000 de la Administración Nacional Oceánica y Atmosférica [6] (NOAA, en inglés).

Esta finca –de pequeña escala– cuenta con dos lugares de cultivo, en la bahía culebrense Ensenada Honda y en “mar más abierto”, en Punta Soldado. Allí, se cultivan dos especies nativas: la ostra de mangle (*Crassostrea rhizophorae*) y la ostra atlántica de perla, también conocida como la ostra criolla (*Pinctada imbricata*).

Por tratarse de un proyecto único en el archipiélago, Gómez Andújar destacó que ha sido necesario estudiar la naturaleza marina alrededor de Culebra para identificar las áreas donde pueden recolectar las semillas –o “spat ^[7]”– de ostras.

“Estamos recolectando las semillas que están en la naturaleza y las estamos cultivando. **Normalmente, en la industria de la acuicultura de ostras obtenemos las semillas de un criadero o un ‘hatchery’, pero eso no lo tenemos en Puerto Rico, así que usamos colectores en el mar. Tenemos cinco lugares alrededor de Culebra, a distintas profundidades, y hemos ido entendiendo en qué lugares y en qué meses podemos recolectar estas semillas**, que son bien vulnerables a cambios en la temperatura y la depredación. Eso es básicamente nuestra materia prima; de ahí, es donde sacamos las ostras para cultivar”, señaló.

Otro experimento de la fase piloto evaluaba las condiciones ambientales de las dos áreas de cultivo, que se diferencian principalmente en la calidad de agua, así como en la cantidad de nutrientes y de especies. “Tenemos sensores de temperatura, salinidad, pH, clorofila, y vamos midiendo todos los meses un puñado de esas ostras, por tamaño, supervivencia, y básicamente viendo cómo podemos optimizar el crecimiento”, abundó.

La fase investigativa también tiene un componente social y económico. Sobre este último, Gómez Andújar mencionó que realizan un estudio de mercado para entender la industria y sus posibles clientes. **Por eso, invitó a la ciudadanía –en particular a pescadores, comerciantes y consumidores de mariscos– a completar un cuestionario disponible en línea ^[8].**

“En términos de lo que estamos haciendo del lado social, a lo otro que estamos dando énfasis es un componente que consideramos crucial, que es entender la perspectiva de los **pescadores** ^[9], de los jóvenes, de las mujeres mientras trabajan el cultivo de las ostras. Tenemos contratados pescadores comerciales, hemos involucrado en internados a estudiantes de escuela superior, y (queremos) básicamente incorporar sus recomendaciones en el diseño de las operaciones en el día a día, porque sin una fuerza laboral comprometida y dispuesta a incorporar este trabajo en sus actividades comerciales a largo plazo, no habrá una industria”, planteó Gómez Andújar.

El cultivo de ostras –ostricultura– se practica en zonas costeras de todo el mundo. Entre los países con mayor desarrollo, destacan China, Japón, Francia, España, Estados Unidos, Canadá, Chile y México. **Estas fincas aportan múltiples beneficios ambientales: filtran grandes volúmenes de agua, proporcionan hábitats marinos y contribuyen a la restauración de arrecifes de coral** ^[10].

Las dos áreas de cultivo en la isla municipio están sumergidas, por lo que el equipo utiliza tanques de buceo para revisar las canastas que contienen las ostras, y que tienen agujeros “para que fluya el agua y tengan comida”, resaltó el investigador. Las ostras se alimentan

principalmente de algas y otras partículas orgánicas que filtran del agua.

Según Gómez Andújar, el reto principal del esfuerzo fue el proceso de permisos que, a su entender, “no está bien definido”. “Si queremos que esto sea una industria para todo Puerto Rico y que sea accesible, eso tiene que mejorar”, opinó.

Esperanzado en que el proyecto prosperará más allá de la fase piloto, destacó que el próximo año ampliarán la operación con miras a obtener permisos comerciales. Eso incluirá empezar a depurar las ostras en viveros en la Villa Pesquera, un proceso de purificación en el que se sumergen en tanques de agua de mar limpia y tratada para eliminar bacterias y contaminantes. Además, anticipó que esperan divulgar los hallazgos científicos de la etapa de investigación y decidir, en diálogo con la comunidad, el plan para lograr la transición a la actividad comercial, clave para sostener el financiamiento de la iniciativa.

“Es un trabajo idóneo poder contribuir a mi comunidad, desde mi comunidad. Yo estoy trabajando con mi familia, y estamos liderando algo que tiene mucho potencial para todo Puerto Rico, así que definitivamente es un privilegio y estoy sumamente agradecido de poder contribuir de esta forma, que es algo innovador, pero también es algo que Puerto Rico se merece hace mucho tiempo”, aseguró el culebrense.

Source URL:<https://www.cienciapr.org/es/external-news/primera-finca-ostras-puerto-rico-esta-culebra-hemos-hecho-desde-comunidad>

Links

[1] <https://www.cienciapr.org/es/external-news/primera-finca-ostras-puerto-rico-esta-culebra-hemos-hecho-desde-comunidad> [2] <https://elnuevodia.com/topicos/culebra/> [3] <https://www.elnuevodia.com/ciencia-ambiente/flora-fauna/notas/joven-regresa-a-culebra-para-impulsar-la-pesca-mi-corazon-esta-aqui/> [4] <https://www.mujeresdeislas.com/> [5] https://www.facebook.com/PescaCulebraAsociada/?locale=es_LA [6] <https://elnuevodia.com/topicos/noaa/> [7] <https://oceanservice.noaa.gov/facts/spat.html> [8] <https://ee.kobotoolbox.org/x/S9gtqllG> [9] <https://www.elnuevodia.com/topicos/pescadores/> [10] <https://www.elnuevodia.com/topicos/arrecifes-de-coral/>