

**Tilapia (*Oreochromis niloticus*)**



**1. CARACTERÍSTICAS DE LA ESPECIE.**

- 🍏 **Género:** *Oreochromis*
- 🍏 **Especie:** *niloticus*
- 🍏 **Nombre común:** Tilapia del Nilo
- 🍏 **Origen y distribución:** Originaria de la región noroeste de África, dada su alta adaptabilidad a una gran cantidad de ambientes ha sido ampliamente distribuida en todo el mundo.
- 🍏 **Morfología:** Cuerpo comprimido, la profundidad del pedúnculo caudal es igual a su longitud. Escamas cicloideas. Espinas rígidas y blandas continuas en aleta dorsal. Aleta dorsal con 16 o 17 espinas y entre 11 y 15 rayos.
- 🍏 **Hábitat:** Agua dulce y salobre, tolera salinidades de 35 ppm.
- 🍏 **Alimentación:** Alimentador omnívoro.
- 🍏 **Reproducción:** Organismo dioico, fecundación externa.
- 🍏 **Rango de temperatura:** 8-42°C
- 🍏 **Rango de salinidad:** 0-35 ppm.
- 🍏 **Etapas de crecimiento:** huevos, larvas, juveniles y adultos.

**2. UBICACIÓN DE LAS ZONAS DE CULTIVO EN B.C**



Valle de Mexicali

**3. SISTEMAS DE CULTIVO EN B.C.**

- 🍏 Estanques de concreto.

Este sistema de cultivo de tipo semi – intensivo se utiliza para la engorda de juveniles, mantenimiento y maduración de reproductores.

- 🍏 Estanques rústicos.

Sistema en el que se cultiva tilapia de manera extensiva, aprovechando cuerpos de agua naturales, además de cultivos con camarón.

**4. ENFERMEDADES SUSCEPTIBLES (De acuerdo a la OIE y NOM-010-PESC-1993).**

- 🍏 *Síndrome ulcerante epizootico.*

**5. ACCIONES SANITARIAS DEL CESAIBC.**

	LARVA	JUVENILES	REPRODUCTORES	AGUA
<b>ASISTENCIA TÉCNICA</b>	X	X	X	X
<b>ANÁLISIS PCR</b>				
<b>MICROBIOLOGÍA</b>		X	X	X
<b>ANÁLISIS EN FRESCO (PARASITOLÓGICO)</b>		X		

**6. ESTATUS SANITARIO EN B.C.**

No se han detectado agentes causales de enfermedades de importancia económica propios de la especie

**7. RECOMENDACIONES GENERALES SANITARIAS PARA EL PRODUCTOR.**

- 🍏 Implementación de medidas de bioseguridad en laboratorios de producción.
- 🍏 Monitoreo y análisis de organismos para el control de la movilización.
- 🍏 Prevenir posibles brotes, mediante el tratamiento profiláctico de organismos según corresponda.
- 🍏 Monitoreos bacteriológicos de agua de cultivo para llevar a cabo un seguimiento de carga bacteriana.
- 🍏 Implementar la aplicación de las buenas prácticas de manejo de acuerdo a protocolos establecidos a nivel mundial, así como los de control interno de la empresa.
- 🍏 Control y monitoreo de la calidad de los productos que salen a nivel local como hacia el extranjero.