

Totoaba (*Totoaba macdonaldi*)



1. CARACTERÍSTICAS DE LA ESPECIE.

- 🍏 **Género:** *Totoaba*
- 🍏 **Especie:** *macdonaldi*
- 🍏 **Nombre común:** Totoaba
- 🍏 **Origen y distribución:** Endémica del Golfo de California. Actualmente se encuentra en las listas de especies amenazadas con peligro de extinción (CITES, 1976; NOM-ECOL 059-94).
- 🍏 **Morfología:** Cuerpo alargado ligeramente comprimido, cuenta con boca grande y terminal, la mandíbula inferior ligeramente prominente, tiene ojos pequeños y presenta escamas grandes y gruesas. La coloración es ligeramente ocre, con vientre plateado y blanco, presentan pequeñas manchas oscuras sobre todo el cuerpo.
- 🍏 **Hábitat:** Organismos bentopelágicos.
- 🍏 **Alimentación:** Alimentador carnívoro (pequeños peces y crustáceos)
- 🍏 **Reproducción:** Fecundación externa.
- 🍏 **Rango de temperatura:** 24-32°C
- 🍏 **Rango de salinidad:** 30 - 40 ppm
- 🍏 **Etapas de crecimiento:** huevos, larvas, juveniles y adultos.

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



LABORATORIO DE PISCICULTURA
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE
BAJA CALIFORNIA (FCM-UABC)

3. SISTEMAS DE CULTIVO EN B.C.

Para la crianza y engorda de alevines, así como para el mantenimiento de reproductores se utilizan tanques fabricados con fibra de vidrio. La engorda de juveniles se realiza en jaulas flotantes,

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

- 🍏 *Septicemia hemorrágica viral (SHV).*
- 🍏 *Iridovirus de la dorada japonesa (RSIV).*

5. ACCIONES SANITARIAS DEL CESAIBC.

| | LARVA | JUVENILES | REPRODUCTORES | AGUA |
|-------------------------------------|-------|-----------|---------------|------|
| ASISTENCIA TECNICA | X | X | X | X |
| ANALISIS PCR | X | X | | |
| MICROBIOLOGIA | X | X | | X |
| ANALISIS EN FRESCO (PARASITOLOGICO) | X | X | | |

6. ESTATUS SANITARIO.

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

7. RECOMENDACIONES GENERALES SANITARIAS PARA EL PRODUCTOR.

- 🍏 Monitoreo y análisis de organismos para el control de la movilización.
- 🍏 Monitoreos bacteriológicos de agua de cultivo para llevar un seguimiento de carga bacteriana.
- 🍏 Prevenir posibles brotes, mediante el tratamiento profiláctico de organismos según corresponda.
- 🍏 Realizar la rotación de las artes de cultivo en la engorda.
- 🍏 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 los mercados tanto a nivel local como hacia el extranjero.