



BOLETIN DE PRENSA

Boletín número 4890
Ciudad Universitaria, 3 de octubre de 2023

Desarrolla UAEM proyecto de economía sostenible con pez diablo

Mara Erika Paredes Lira, jefa de Servicios de Extensión del Centro de Investigaciones Biológicas (CIB) de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM), desarrolla un proyecto de economía sostenible en el municipio de Amacuzac, Morelos, que consiste en la comercialización de una de las especies exóticas invasoras que afecta a las comunidades cercanas a la presa Rancho Nuevo.

La también investigadora del Laboratorio de Ictiología del CIB, informó que el pez *plecostomus*, también conocido como limpia peceras, limpia vidrios, pez diablo, entre otras formas, es una especie exótica que presenta una sobrepoblación en esa presa, donde anteriormente las comunidades se dedicaban al cultivo de la tilapia y que en la actualidad esta actividad ya no puede realizarse.

Paredes Lira explicó que la presa actualmente se encuentra sobrepoblada del pez limpia peceras, por lo que surgió el interés de mejorar la economía de los pobladores y a su vez contribuir a la conservación del ecosistema a través de este proyecto, que además, es financiado por el cabildo de Amacuzac.

“Este proyecto ya pasó por sus dos primeras fases, que consisten en la parte de investigación del pez invasor, sus propiedades, verificar si es una especie segura para la alimentación de las personas, y en este momento, está en la tercera parte, que consiste en brindar charlas a hombres y mujeres del municipio, donde se les habla del pez, sus propiedades nutricionales y formas de preparación”, dijo.

Mara Erika Paredes Lira destacó que en las comunidades se ha ofrecido información sobre los beneficios del consumo de este pez con respecto al contenido de proteína en su carne, además, es rico en vitaminas como calcio y fósforo, “y se les habla del uso del recurso, ya que no pueden cosechar ni sembrar la tilapia, pero pueden aprovechar este pez para disminuir la población y además, traer beneficios a la salud y al ecosistema”.

La investigadora mencionó que el *plecostomus* es un pez que se encuentra dentro de la cultura y la alimentación de los colombianos, por lo que los visitó un especialista de ese país, para proporcionarles información sobre las formas de preparación, pues la idea es que los platillos exóticos sean adoptados por los restaurantes del estado de Morelos, así como promover la comercialización de la carne en las pescaderías locales.

Cabe mencionar que el proyecto de investigación concluye el mes de febrero de 2024 y contempla la realización de una feria culinaria en el municipio de Amacuzac, posteriormente, se realizará una degustación en un restaurante del centro de Cuernavaca, además se realizarán algunos folletos de divulgación científica para niños y adultos.

Paredes Lira dijo que en este proyecto también están involucrados la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac), delegación Morelos y la Universidad Tecnológica del Sur del Estado de Morelos (Utsem), instituciones que participan con los especialistas en gastronomía.

Por una humanidad culta
Una universidad de excelencia

