

Sparus aurata

DORADA

Orden: Perciformes

Familia: Sparidae



DORADA



DOURADA



ORADA



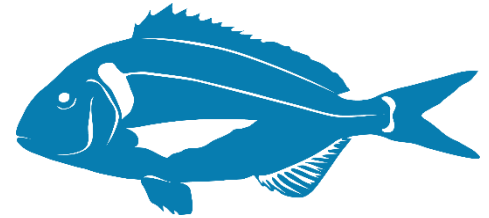
URREBURU / TXELBA



GILTHEAD SEABREAM



DORADE ROYALE



Datos de interés

Especie marina. Presenta una banda dorada entre los ojos (más patente en individuos adultos), una mancha negra en el origen de la línea lateral y una banda escarlata en el borde de la mitad inferior del opérculo.

Cuerpo ovalado, alto y comprimido. Cabeza grande con el rostro y frente convexo. Boca con labios muy gruesos, la mandíbula superior un poco más larga que la inferior.

Los dientes anteriores de ambas mandíbulas son cónicos y fuertes. Aleta dorsal con una parte anterior espinosa y una posterior con radios blandos. Aletas pectorales largas, alcanzando su extremo el origen de la aleta anal.

Puede vivir más de 10 años. Se alimenta principalmente de moluscos, crustáceos y pequeños peces.

Hábitat y comportamiento

Sparus aurata es una especie común en el mar mediterráneo, todo a lo largo de la costa este atlántica, desde Gran Bretaña a Senegal y más desconocida en el mar negro. Es una especie eurihalina y euriterma, por lo que puede vivir en ambientes marinos o salobres, como lagunas costeras y zonas estuáricas, particularmente durante las primeras fases de su ciclo de vida. Nace en mar abierto entre octubre y diciembre y los juveniles migran al principio de la primavera protegidos por las aguas costeras, en las que encuentran abundantes recursos y temperaturas más templadas.

Son muy sensibles a las bajas temperaturas, de ahí que, a finales del otoño, regresen a mar abierto, donde los adultos realizan la puesta.

En mar abierto, se localizan en fondos rocosos y campos de algas (*Posidonia oceánica*), aunque también es frecuente encontrarlas en fondos arenosos. Los animales jóvenes se quedan en zonas poco profundas (hasta los 30 m), mientras que los adultos pueden habitar aguas más profundas, a partir de 50 m.

Es una especie proterándrica y hermafrodita. La madurez sexual se alcanza en los machos a los 2 años de edad y 20-30 cm. Y en las hembras entre los 2 y los 3 años. Las hembras pueden poner 20.000-80.000 huevos cada día durante un periodo superior a los 4 meses. En cautividad, la inversión sexual se produce por factores hormonales y sociales.

Métodos de Cultivo

Tradicionalmente, la dorada ha sido criada de forma extensiva en lagunas costeras y estanques de agua salada (esteros) en la práctica totalidad del mediterráneo. En la década de los 80 comienzan a desarrollarse los sistemas intensivos que han ido evolucionando hasta nuestros días, logrando con éxito la reproducción artificial de esta especie, momento en el que despega la producción de juveniles y su cría en cautividad de forma intensiva tanto en estanques como en jaulas.

Las distintas fases del ciclo de cultivo se describen a continuación:

Mantenimiento de los reproductores: normalmente cada instalación suele tener sus propias unidades de puesta, en las que los reproductores son mantenidos bajo condiciones controladas. Al principio de la época de puesta, los reproductores seleccionados son transferidos a los tanques de puesta. El control de la proporción sexual es importante en estos tanques, ya que la inversión sexual puede ser inducida por factores sociales. Normalmente, la presencia de machos jóvenes al final de la temporada de puesta, incrementa el número de machos viejos que se transforman en hembras.

Fuera de la época de puesta, esta puede inducirse manipulando las condiciones ambientales.

Cultivo Larvario: en el caso de la dorada la cría de larvas, puede realizarse a pequeña o a gran escala, en función de la capacidad de los tanques y de las densidades de cultivo. Lo más habitual es que los tanques tengan una capacidad de unos 200 m³, y que en ellos se simulen las condiciones de un ecosistema natural, garantizando una mayor calidad de las larvas, aunque el número sea menor. Para la alimentación de las larvas se usa, normalmente, rotífero (*Brachionus plicatilis*) y *Artemia salina*. En las fases iniciales, para mejorar la calidad del agua se crea "agua verde", con distintas especies de microalgas

Juveniles: cuando el pez alcanza los 5-10 mg comienza a alimentarse con piensos secos altos en proteínas.

Destete: normalmente a los 45 días, los juveniles son movidos a tanques rectangulares (10-25 m³), para ser destetados. Se les alimenta continuamente, cada dos horas, incrementando el porcentaje de alimentos seco gradualmente.

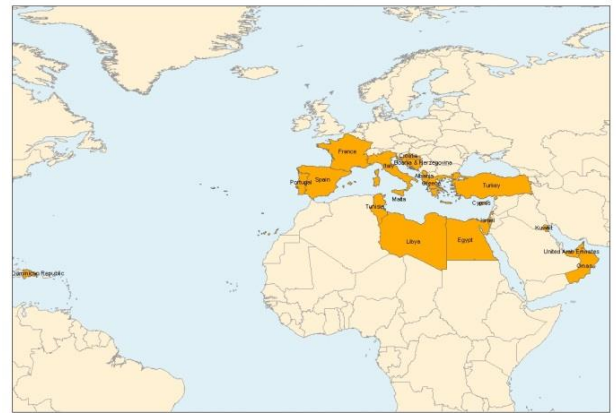
Engorde: La dorada puede ser engordada de varias formas: en estanques o lagunas costeras, con métodos extensivos o semi-extensivos. Así como en instalaciones en tierra o en jaulas en el mar, con métodos intensivos.

- **Sistemas extensivos:** en estanques o lagunas costeras. Este método se basa en la migración natural de los peces eurihalinos, durante la cual son capturados ejemplares de 2-3 g para su "siembra" en las lagunas entre abril y mayo, alcanzando el primer tamaño comercial (350 g) en unos 20 meses. En el mismo medio de cultivo se crían también salmonetes, anguilas y lubinas. Durante el ciclo productivo los peces se alimentan de los recursos naturales de la laguna. En sistemas extensivos de densidad no suele superar los 0.0025 kg/m³.
- **Sistemas semi-extensivos:** también tiene lugar en estanques y lagunas costeras, con la diferencia con respecto a los anteriores de que en este tipo de sistemas se aumenta el control humano de los factores medioambientales, fertilizando el área de cultivo para incrementar la cantidad de alimento disponible. La densidad no excede 1 kg/m³.
- **Sistemas intensivos:** en instalaciones en tierra o en jaulas en el mar. En instalaciones en tierra suelen utilizarse tanques de diversos tamaños (200-3000 m³), en función del tamaño de los peces y altas densidades (15-45 kg/ m³), inyectando grandes cantidades de oxígeno. Bajo buenas condiciones (18-26 °C) alcanzan el tamaño comercial en un año. El engorde en jaulas puede realizarse en zonas protegidas o semi-expuestas (jaulas flotantes) o bien en zonas totalmente expuestas (jaulas sumergibles o semi-sumergibles). El engorde en jaulas es más simple y económico. Las densidades de cultivo también son menores que en los tanques, habiendo otras ventajas que los hacen más rentables (no hay gasto de energía, ni de tratamiento del agua). Doradas de 10 g alcanzan el tamaño comercial en jaulas en un año.



FOTOS: JACUMAR

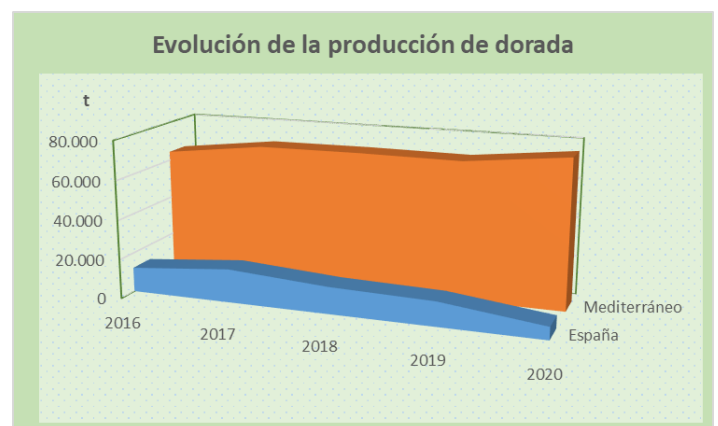
Áreas de producción



En España, en 2020, había un total de 105 instalaciones dedicadas al cultivo de dorada. Estas instalaciones se encuentran en Andalucía (55), Comunidad Valenciana (24), Canarias (14), Región de Murcia (6), Islas Baleares (4) y Cantabria (2).

Evolución Producción

En términos de producción, la Dorada (*Sparus aurata*) constituye la especie piscícola marina más cultivada en España, siendo uno de los mayores productores del Mediterráneo por detrás de Grecia, principal productor de dorada del Mediterráneo.



Fuente: S.G. de Análisis, Coordinación y Estadística (MAPA) 2021 y Eurostat

Comercialización

El rápido desarrollo de la producción en jaulas de cultivo en el mar, ha permitido el desarrollo del sector y el descenso de los precios respecto a los años en los que se inició el cultivo de esta especie. A pesar de este descenso de los precios, la actividad sigue siendo interesante para los inversores ya que garantiza un razonable beneficio.

Por otro lado, el cultivo de dorada en las regiones mediterráneas está sufriendo una gran transformación, pasando de ser una industria con grandes márgenes y bajos volúmenes de producción a una industria con bajos márgenes y grandes volúmenes, estrategia conocida como economía de escala.

La estrategia de los pequeños y grandes productores puede ir encaminada a aportar valor añadido al producto mediante la implantación de sistemas y/o estándares de calidad, la producción de distintos tamaños comerciales o la presentación de productos transformados.

Situación actual y líneas futuras

Para continuar con el desarrollo de la industria acuícola de dorada en el mediterráneo, deberán fomentarse estrategias de organización de mercados, promoviendo la apertura de nuevos mercados y la ampliación de los existentes y adoptando procedimientos más exigentes en lo que respecta a calidad del producto final.

Todo ello deberá ir acompañado la mejora y optimización de los sistemas de producción y comercialización.



En esta línea, el sello de origen Crianza de Nuestros Mares, desarrollada por APROMAR, pretende ser sinónimo de pescado español de calidad, en todos sus aspectos: gastronómicos, saludable y seguro y respetuoso con el medio ambiente.