



## El Piure (*Pyura chilensis*): Nuestro Recurso Costero

- 1** Conoce al piure, un tunicado filtrador clave en nuestros ecosistemas marinos. Crece adherido a las rocas, tiene alta resistencia y se adapta bien a diferentes ambientes marinos de Chile. Es una especie nativa y muy resiliente.



## Selección del Sitio: ¡Condiciones Óptimas para el Piure!

- 2** Prioriza bahías y caletas con buena disponibilidad de microalgas (alimento) y corrientes moderadas. La temperatura del agua debe estar entre **10°C** y **20°C**. Evita zonas con exceso de turbidez o mucha materia orgánica.



## Captación Natural de Semillas: ¡Aprovecha el Ciclo!

- 3** Las larvas de piure se asientan naturalmente en colectores entre **septiembre** y **enero**. Usa mallas o cuerdas viejas. Una vez captadas, las semillas pueden tener un crecimiento inicial de **2-3 cm** en **6 meses**.



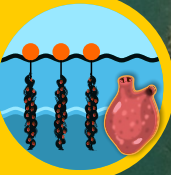
## Monitoreo de Cultivo ¡Vigilancia Constante!

- 4** Controla el crecimiento midiendo el tamaño de los piures y su salud general. Revisa la mortalidad de forma regular. ¡Detectar problemas a tiempo te permite actuar y proteger tu inversión!



## Tecnología de Cultivo: ¡Sistemas suspendidos Eficientes!

- 5** Implementa sistemas de líneas madres flotantes para colgar tus estructuras (mallas, cabos). Esto facilita el acceso, la limpieza y optimiza el uso del espacio de cultivo.



## Control de bioincrustaciones: ¡Mantén Limpio tu Cultivo!

- 6** Realiza limpiezas cada **1 a 3 meses** para eliminar algas, picorocos u otros organismos que se adhieren a tu línea madre y a tus piures. ¡Las bioincrustaciones pueden reducir el crecimiento del piure hasta en un **30%**.



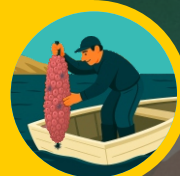
## Monitoreo Ambiental: ¡Vigilando la Salud del Mar!

- 7** Observa los cambios en la temperatura, salinidad y posibles floraciones algales. Si la columna de agua presenta menos de **4 mg/L** de oxígeno, toma precauciones.



## Cosecha Sostenible y Trazabilidad

- 8** Cosecha piures de tamaño comercial, generalmente después de **1 año** de cultivo. Mantén registros de la fecha de cosecha y origen. La trazabilidad da confianza al comprador y valor a tu producto.



## Marco Legal y Normativa: ¡Cultivando Formalmente!

- 9** Es fundamental que tu actividad de cultivo esté regularizada. Infórmate sobre los permisos y regulaciones con SUBPESCA y SERNAPESCA. Cumplir la normativa te da seguridad y acceso a beneficios.

