

Tu Guía Rápida: Cultivo de Piure:

Un recurso milenario para un futuro sostenible

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**.



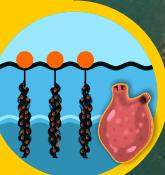
Monitoreo de Cultivo ¡Vigilancia Constante!

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 tú 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.

