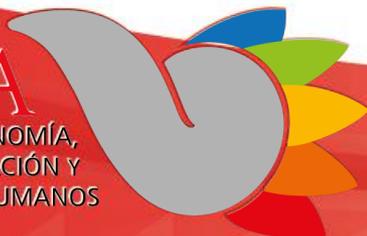
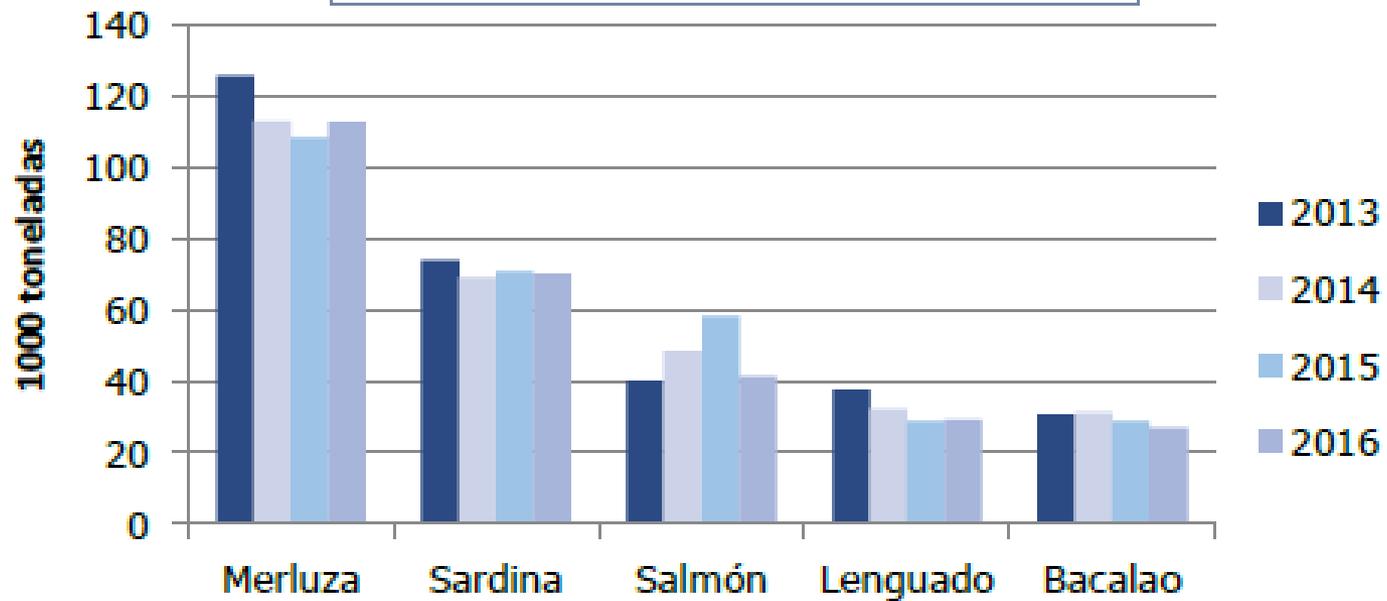


La Ostricultura en Costa Rica: UNA gestión impulsada por la institucionalidad pública y comunidades del Litoral Pacífico

Licda. Sidey Arias V.
M.Sc. Cristian Fonseca R.



CONSUMO TOTAL 2016
666.000 toneladas





ECKO
1972

BILLABONG

XIMO 4 DE JUNIO

Crassostrea gigas



rápido crecimiento

tolerancia a condiciones ambientales



Producción y cultivo a ciclo cerrado de *C. gigas*



Validación de la semilla producida en el laboratorio en sistemas abiertos



Transferencia tecnológica del cultivo de ostras

90's

2000-01

2002-04

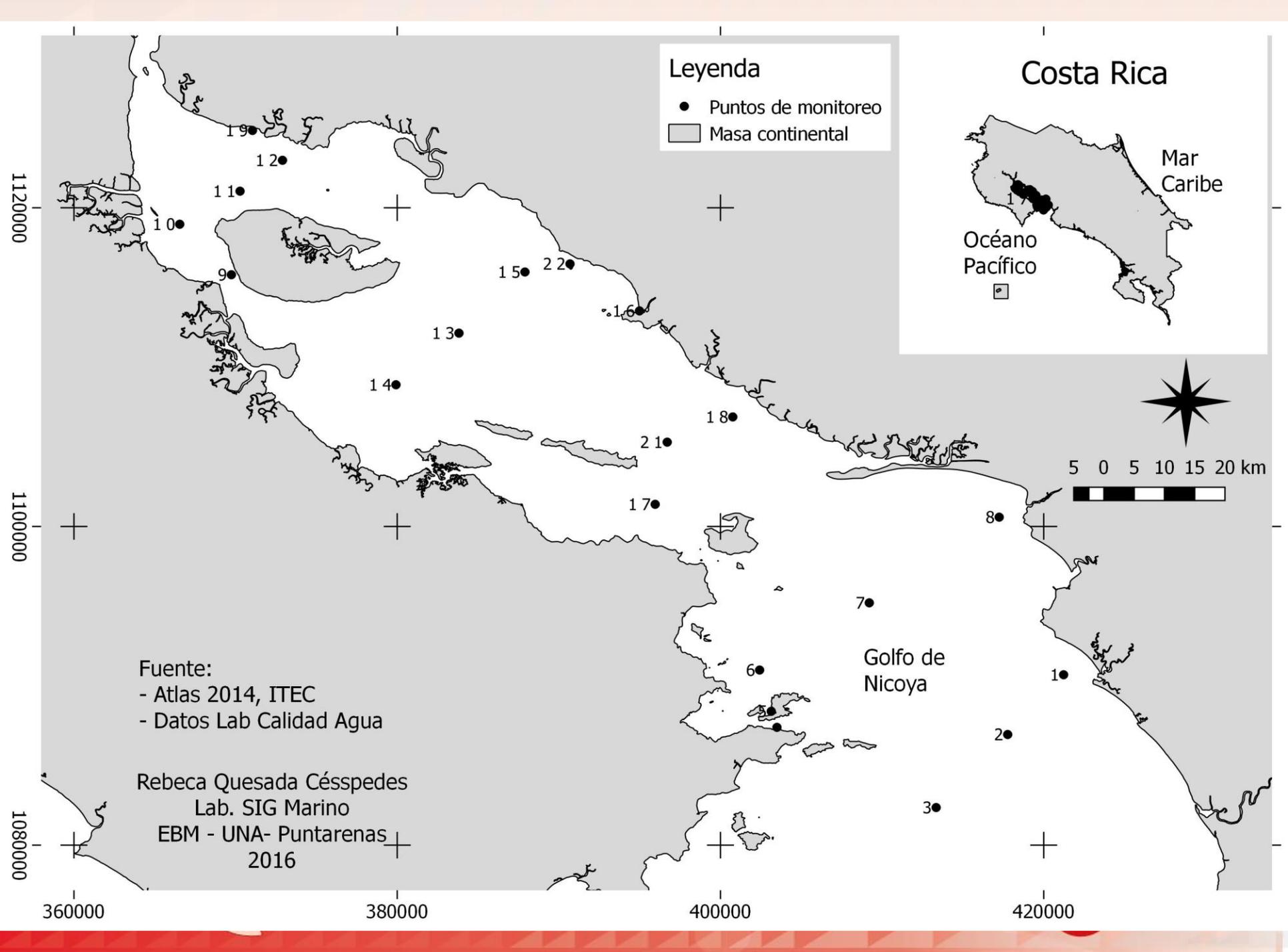


2004-08



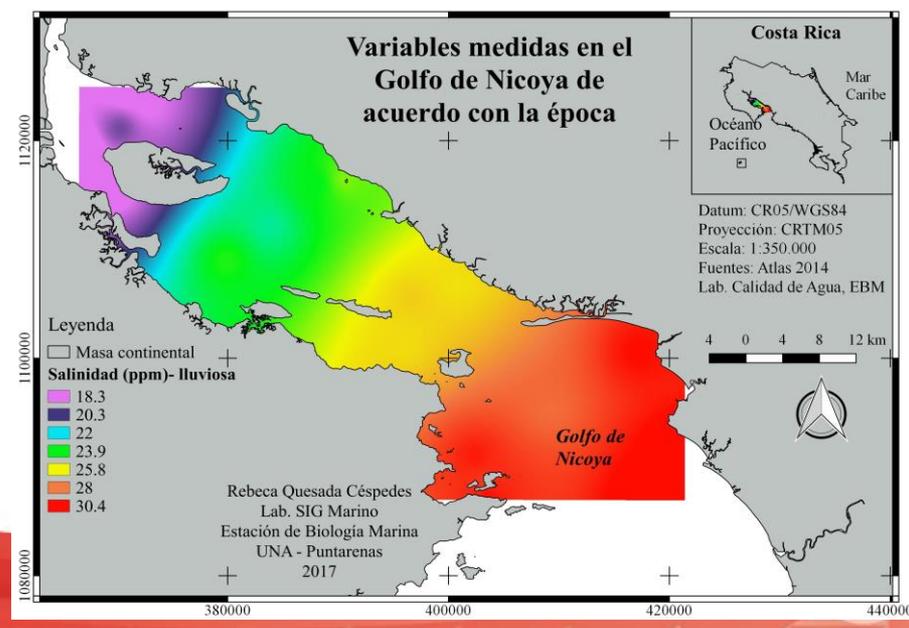
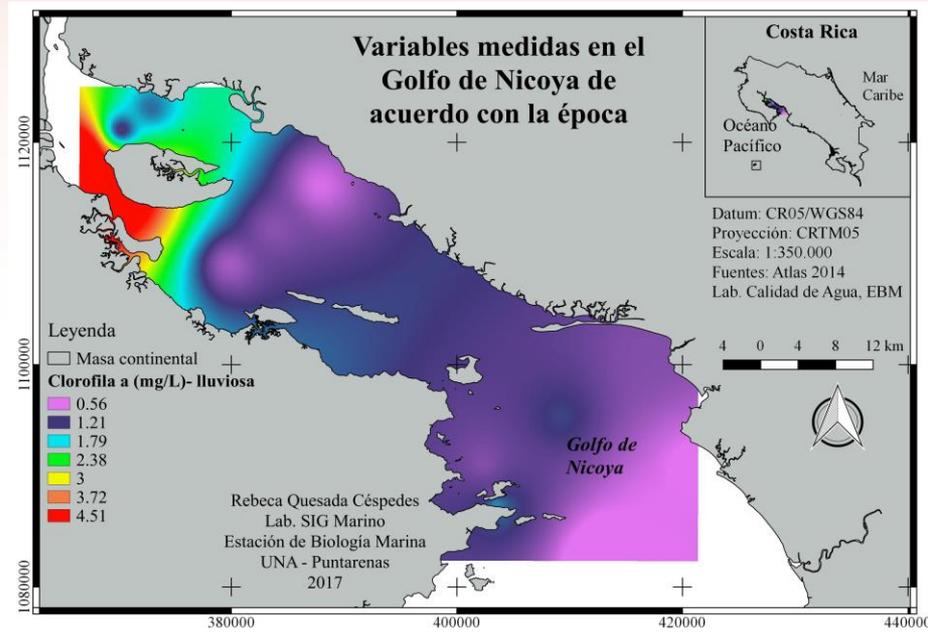
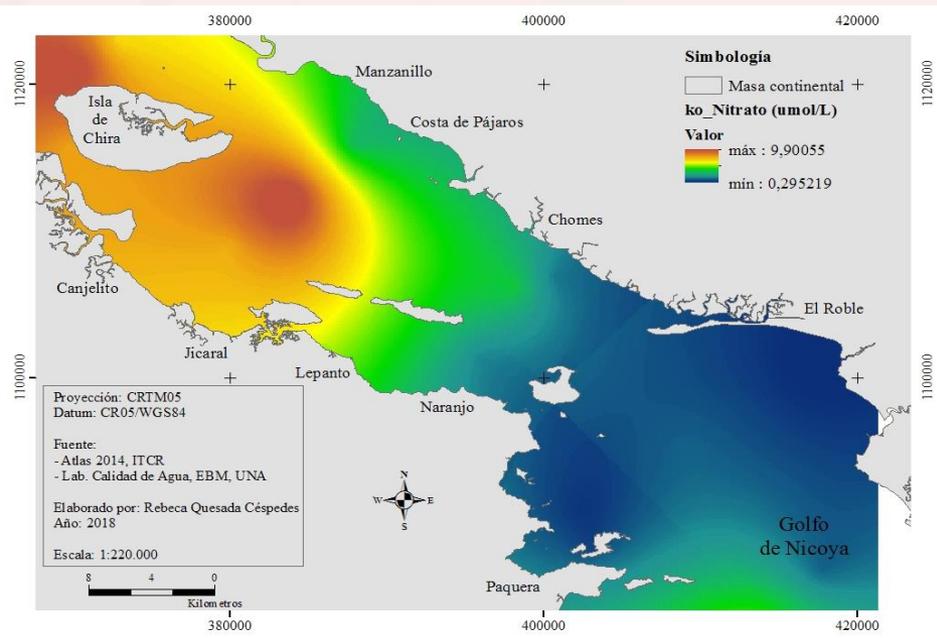
2009-14 Plan Estratégico Empresarial





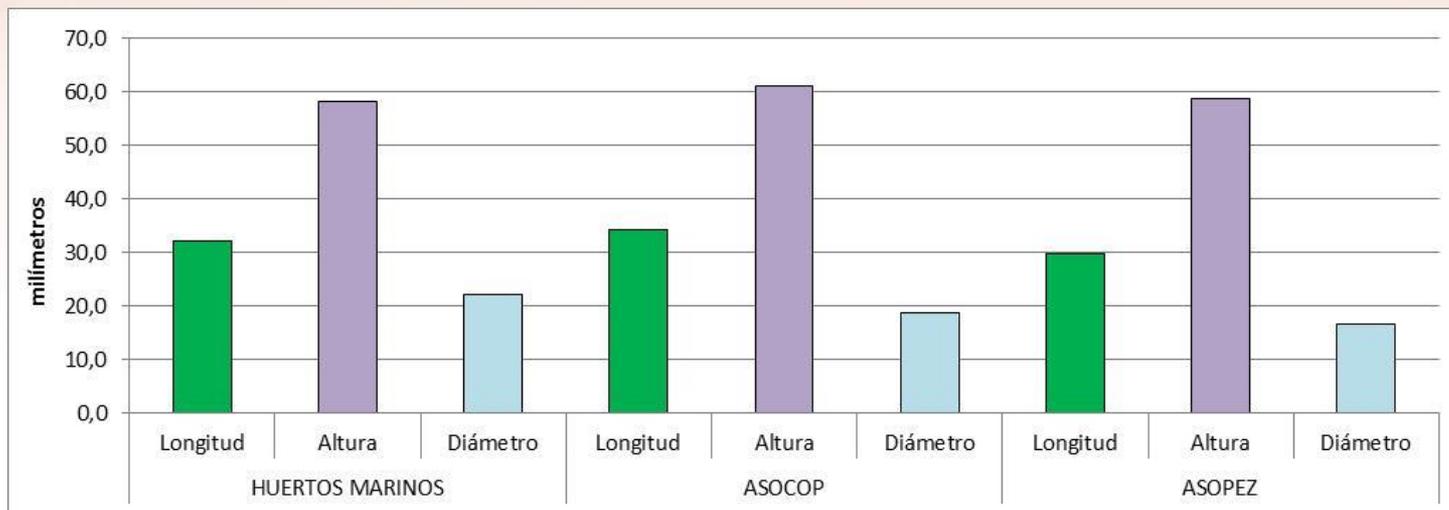
Monitoreo ambiental



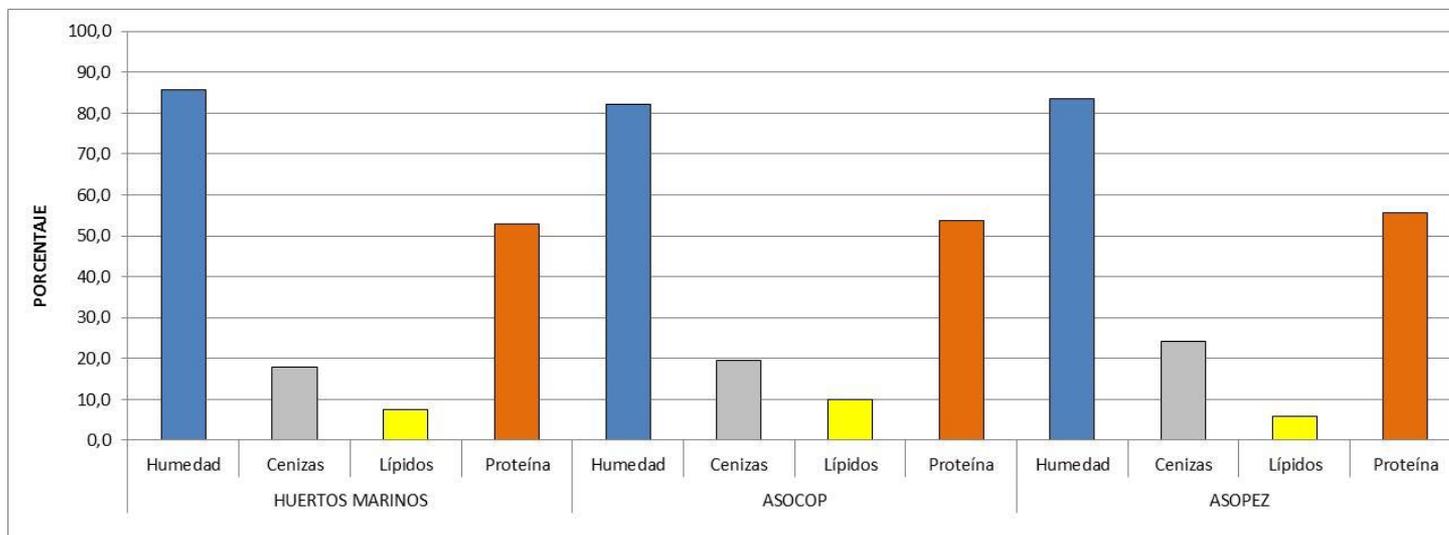


Biometría y Análisis proximal





Determinaciones biométricas en muestras de ostras por proyecto para el mes de marzo de 2016.



Resultados de los análisis proximales en muestras de ostras según proyecto para el mes de marzo de 2016.

Valor agregado





Revista Venezolana de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 8 (2): 090-098. Julio-Diciembre, 2017
<https://sites.google.com/site/1rvcta>
 ISSN: 2218-4384 (versión en línea)
 Asociación RVCTA, 2017. RIF: J-29910863-4. Depósito Legal: ppi201002CA3536.

Comunicación

**Composición bioquímica y perfil de aminoácidos de la ostra japonesa
 (*Crassostrea gigas*) cultivada en el Golfo Dulce, Costa Rica**

Biochemical composition and amino acid profile of the Japanese oyst
 (*Crassostrea gigas*) cultured in Golfo Dulce, Costa Rica

Cristian Fonseca Rodríguez*, Juan Manuel Agüero Pérez

Estación de Biología Marina "Juan Bertoglia Richards", Escuela de Ciencias Biológicas
 Universidad Nacional. Puntarenas, Costa Rica.

*Autor para correspondencia: cristian.fonseca.rodriguez@una.cr

Aceptado 19-Diciembre-2017

Resumen

Con el fin de dar a conocer el valor nutricional de la carne de ostra del pacífico (*Crassostrea gigas*) que se cultiva en Costa Rica, se informa sobre su composición bioquímica y de aminoácidos. La humedad, proteína, extracto etéreo y cenizas se determinaron según la metodología AOAC, mientras que los aminoácidos por HPLC de fase reversa. Los resultados indican

ISSN Electrónico: 2215-3470
 DOI: <http://dx.doi.org/10.15359/ru.31-1.3>

UNICIENCIA Vol. 31, No. 1, pp. 23-28. Enero-junio, 2017.
 URL: www.revistas.una.ac.cr/uniciencia
 Email: revistauniciencia@una.ac.cr

Composición proximal en algunas especies de pescado y mariscos disponibles en el pacífico costarricense

Proximate Composition in Some Species of Fish and Seafood Available on the Costa Rican Pacific Ocean

Cristian Fonseca-Rodríguez
cristian.fonseca.rodriguez@una.ac.cr

Estación de Biología Marina, Escuela de Ciencias Biológicas
 Universidad Nacional
 Puntarenas, Costa Rica

Fabián Chavarría-Solera
fabian.chavarria.solera@una.ac.cr

Programa UNA-Campus Sostenible, Universidad Nacional
 Heredia, Costa Rica

Recibido-Received: 10/dic/2015 / Corregido-Corrected: 7/jun /2016.
 Aceptado-Accepted: 20/ago/2016 / Publicado-Published: 31/ene /2017.

Resumen

El pescado y los mariscos son alimentos de los más completos por su calidad y cantidad de nutrientes; sin embargo, poco se sabe sobre la composición química de los recursos pesqueros del pacífico costarricense. Por tal razón, el objetivo del presente trabajo es determinar el potencial nutricional



Extensión



Inicio

Quiénes Somos

Proceso

Ostras

Recetas

Testimonios

Contáctenos



Fuente: www.ostrasacuamar.com

Fuente: El financiero, 2015





sidey.arias.valverde@una.cr

Laboratorio Cultivo y reproducción de moluscos marinos

cristian.fonseca.rodriguez@una.cr

Laboratorio Control de calidad y Tecnología de los productos pesqueros y acuícolas

Coordinador Maestría en Ciencias Marinas y Costeras

PROCIMAR

Programa de Maestría en Ciencias Marinas y Costeras