



ANÁLISIS PARASITARIO EN ICTIOFAUNA DE LA PESCA ARTESANAL DE PUERTO ANGEL OAXACA.

ELIZABETH MARTINEZ NAVA¹, FRANCISCO JAVIER COLÍN HERNANDEZ¹, CLAUDIA ESTEFANIA PERALTA FONSECA¹, ISAIAS H. SALGADO UGARTE¹ y DAVID OSORIO SARABIA²

1 FES Zaragoza, UNAM, 2 Instituto de Biología, UNAM. starelix_90@hotmail.com

Martínez Nava E.1, F. J. Colín Hernández2, C. E. Peralta Fonseca3, I. H. Salgado Ugarte4 y D. Osorio Sarabia5.

1-4 Laboratorio de Biometría y Biología Pesquera, Facultad de Estudios Superiores Zaragoza Universidad Nacional Autónoma de México. Batalla 5 de Mayo s/n, Ejército de Oriente, Iztapalapa 09230, Distrito Federal, México.

5 Laboratorio de Helmintología, Instituto de Biología. Universidad Nacional Autónoma de México Tercer circuito, s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán 04561, Distrito Federal, México.

En los peces la presencia de parásitos es relativamente común, tiene diversas consecuencias que van desde un crecimiento lento, reducción en fertilidad y mortalidades elevadas. El pescado es un producto que ocupa un lugar destacado para la alimentación humana, ocasionalmente estando infectados pueden poner en riesgo la salud del consumidor. Como parte de los estudios biológico-pesqueros de especies ícticas de la captura artesanal de Puerto Ángel, Oax., el examen de sus estructuras biológicas mostró organismos parásitos. Los individuos se obtuvieron de la captura desembarcada en el muelle de Puerto Ángel en el periodo de Enero a Junio del 2015. Se analizó un total de 62 especímenes: *Haemulon maculicauda* (7), *Lutjanus inermis* (13), *Lutjanus colorado* (6) y *Mulloidichthys dentatus* (36). Se les practicó la técnica de necropsia para el diagnóstico y recolección de parásitos. Externa (piel, boca, aletas y escamas), e internamente (aparato digestivo, hígado y gónadas). Los parásitos se determinaron con ayuda de claves taxonómicas especializadas. El registro de parásitos incluye tres tipos: isópodos localizados en la boca, digeneos (2) y nematodos (1) en el intestino; en el músculo no se encontraron. Debido a que el tracto digestivo se desecha poco después de la captura y a la ausencia de parásitos en tejido muscular en las especies revisadas, se considera que su carne se encuentra en buenas condiciones y sin riesgos para el consumo.

Forma de Presentación: poster
starelix_90@hotmail.com