

## Trabaja UABCS en proyecto comunitario de acuaponía

Posted on 12 de julio de 2022 by Diario Humano



**Con ello, las personas pueden producir hasta 12 cabezas de lechuga a la semana y 25 kg de pescado cada 8 meses, contribuyendo a su propia economía familiar.**

**Diario Humano | La Paz, Baja California Sur (BCS).- Como parte del proyecto “Cultivando comunidades sostenibles”, la Universidad Autónoma de Baja California Sur (UABCS) opera un proyecto de acuaponía que consiste en el adiestramiento, diseño e instalación de sistemas para el cultivo integral de peces y plantas a pequeña escala, que permitan reforzar la economía familiar.**

**Liderado por la Dra. Andressa Teles, profesora investigadora del Departamento Académico de Pesquerías, se realizaron talleres de capacitación dirigidos a 24 familias y la instalación de sistemas acuapónicos basados en el modelo de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).**

**Con ello, las personas pueden producir, por ejemplo, hasta 12 cabezas de lechuga a la semana y 25 kg de pescado en cada ciclo de 8 meses, contribuyendo a su propia economía familiar o bien al consumo alimentario doméstico.**



**Según explica la catedrática universitaria, la acuaponía, desarrollada a mediados de los setenta u ochenta, está en expansión y es considerada la agricultura del futuro debido a sus condiciones de sustentabilidad.**

**Deriva de la combinación entre la acuicultura, que es la crianza de animales acuáticos como peces o camarones en tanques, y la hidroponía, es decir, el cultivo de plantas en agua.**

**Particularmente, en el desarrollo de comunidades en zonas áridas y semiáridas, esta técnica cobra gran relevancia por su sistema de uso de agua optimizado, pues ocupa un noventa por ciento menos que la agricultura tradicional, y de 10 a 100 veces menos que en acuicultura.**

**El módulo que actualmente trabajan está pensado para pequeña escala, por lo que puede ser instalado en el traspatio de cualquier familia, ya sea de forma horizontal o vertical. Sin embargo, preciso, puede escalarse y adaptarse según las necesidades.**

**Básicamente consta de tres unidades, que es la cama de cultivo para los vegetales u hortalizas, un tanque para los peces y el sistema de biofiltro que los conecta, donde hay sustratos y se forma una película de bacterias responsables de transformar el agua donde están los peces, en nutrientes para las plantas.**

**Todo esto funciona en un ambiente de recirculación, por lo que, de acuerdo con la catedrática universitaria, lo vuelve una práctica sostenible e ideal para la producción de alimentos, de allí que diseñaran un proyecto aplicable a las familias sudcalifornianas.**

**Además de brindarles la asesoría técnica respectiva, la Dra. Andressa Teles explicó que, en el marco de la responsabilidad social, también buscan estimular a la comunidad para que se involucre en prácticas sustentables y generar una mayor conciencia ambiental.**