

Lidera UABCS proyecto acuícola sustentable en comunidades pesqueras del Pacífico mexicano

Posted on 8 de enero de 2025 by Diario Humano



A través del aprovechamiento de residuos pesqueros, el proyecto busca generar empleo y fomentar prácticas responsables.

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. -En colaboración con el Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste (CIBNOR) y otras instituciones de investigación y educación superior, la Universidad Autónoma de Baja California Sur (UABCS) participa activamente en el proyecto "Producción de alimento de alta proteína marina, mediante la implementación de modelos artesanales acuícolas para fortalecer la economía de comunidades

costeras del Pacífico mexicano”, financiado por el Consejo Nacional de Humanidades, Ciencia y Tecnología (CONAHCYT).

El proyecto tiene como objetivo principal promover la soberanía alimentaria en comunidades pesqueras de Colima y Oaxaca mediante el cultivo de peces carnívoros alimentados con productos elaborados a partir de residuos pesqueros y fauna de acompañamiento. Este enfoque no sólo busca reducir costos de producción, sino también generar oportunidades de empleo y fortalecer las capacidades económicas locales.

De esta manera, la Universidad, a través de su Grupo Interno de Investigación “Manejo y Tecnología de Recursos Marinos” y los departamentos académicos de Ingeniería en Pesquerías y Ciencias Marinas y Costeras, colabora con el estudio de factibilidad para el aprovechamiento de residuos pesqueros como insumo en la elaboración de alimentos para peces en cultivo.

De acuerdo con la Dra. Erika Torres Ochoa y el Dr. Leonardo Álvarez Santamaría, profesores investigadores adscritos a dichos departamentos y que están integrados al proyecto, respectivamente, desde 2021 las actividades han avanzado en tres etapas clave.

Primeramente, por parte de la UABCS, se identificaron especies de consumo y oportunidades para aprovechar subproductos de la pesca en comunidades de Manzanillo, Colima, y Puerto Ángel, Oaxaca, destacando la participación de cinco estudiantes de Bioingeniería en Acuicultura en la evaluación química de los peces y en el desarrollo de ingredientes proteicos.

Como parte de la segunda fase, se evaluó la posibilidad del uso de ensilados producto de la pesca ribereña utilizando especies de bajo interés comercial, para lo cual se desarrollaron procesos de ensilados químicos, de los cuales se seleccionó el más factible para repetirse en las comunidades pesqueras.

De esta forma se diseñó un curso de capacitación enfocado en la elaboración de ensilados con productos pesqueros para ser usados como ingredientes alimentarios, integrando en esta etapa a dos estudiantes de licenciatura para realizar prácticas profesionales y estancias de investigación del programa educativo en Ingeniería en Pesquerías y Biología Marina, respectivamente.

Actualmente, el proyecto se encuentra en la fase 3, en la cual se está desarrollando un curso de capacitación para la elaboración de alimento para peces carnívoros en cultivo, específicamente para engorda.

Los catedráticos universitarios aluden que, en estos años de trabajo, se ha llevado una serie de actividades principalmente enfocadas en la incidencia para las comunidades rurales, con un modelo que busca fortalecer la sostenibilidad económica y ambiental en comunidades rurales, aprovechando recursos subutilizados y promoviendo prácticas responsables.

De acuerdo con ambos investigadores, si bien las instituciones de educación superior son un pilar en la formación de recursos humanos, también desempeñan un papel fundamental en la promoción de la soberanía alimentaria y el desarrollo económico en las comunidades mediante la capacitación, en este caso, en el aprovechamiento



sustentable de la producción pesquera y acuícola.

“Buscamos promover el aprovechamiento de los residuos pesqueros mediante la elaboración de ensilados químicos como fuente de proteína para alimentos formulados de peces carnívoros. Esperamos capacitar a las comunidades pesqueras para que aprovechen no sólo la producción pesquera de interés económico de primera, sino que también revaloren la fauna de acompañamiento, aquella de bajo interés comercial, ayudando al consumo local y al fortalecimiento de las flotas pesqueras de ambas localidades”.

Además, gracias a este apoyo directo a las comunidades pesqueras del Pacífico mexicano por parte de las instituciones participantes, consideraron que este prototipo puede ser replicable en otras regiones pesqueras del Pacífico mexicano, incluyendo Baja California Sur, en donde sea posible contar con asesoría técnica y capacitaciones en temas sobre manejo de recursos, gestión empresarial y comercialización de sus productos, para así fortalecer las capacidades de pescadores y aumentar la sustentabilidad económica.