

En Semana Santa, familias de La Jagua del Pilar producen pescado desde casa y fortalecen su seguridad alimentaria con acuaponía



Proyecto Acuafasa

Más de 25 hogares en La Guajira están produciendo mojarras y vegetales frescos, proteína de alta calidad mediante sistemas acuapónicos familiares

La Jagua del Pilar, La Guajira.

En Colombia, la Semana Santa representa uno de los periodos de mayor consumo de pescado del año. Impulsado por tradiciones culturales y religiosas, el aumento de la demanda puede superar entre el 12% y el 15%, generando presiones sobre la oferta, incrementos en los precios y dificultades de acceso para muchas familias, especialmente en zonas rurales. En este contexto, una experiencia comunitaria en el sur de La Guajira está mostrando una alternativa concreta para enfrentar estos desafíos. A través del proyecto ACUAFASA, una iniciativa financiada por la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID), más de 25 familias en el municipio de La Jagua del Pilar están produciendo mojarra roja, mojarra plateada y vegetales frescos directamente desde sus hogares, utilizando sistemas acuapónicos adaptados a condiciones rurales.



Testimonio 1. “Gracias a Dios y al proyecto ACUAFASA, hoy tenemos peces y vegetales en casa para alimentar a nuestras familias durante la Semana Santa. Antes no siempre podíamos consumir pescado, pero ahora lo producimos nosotros mismos y lo compartimos en familia.” *María Reales.*

Producción sostenible desde espacios domésticos

Los sistemas implementados combinan la cría de peces con el cultivo de plantas en un circuito cerrado de agua, lo que permite una producción eficiente en espacios reducidos. Esta tecnología, conocida como acuaponía, aprovecha los nutrientes generados por los peces para alimentar las plantas, mientras estas ayudan a mantener la calidad del agua.

Los socios que hacen parte del proyecto, Universidad de Sevilla, Fundación Magtel, Fundación APY y la Asociación para el Desarrollo de la Acuaponía en Colombia –ADACOL, han enfocado sus esfuerzos en crear condiciones de adopción y replicación de esta tecnología; brindando su aporte para que las familias hayan logrado transformar patios y espacios domésticos en unidades productivas que generan alimentos de manera continua. Además, el sistema reduce significativamente el consumo de agua frente a modelos agrícolas tradicionales, lo que resulta especialmente relevante en zonas del Caribe colombiano con limitaciones hídricas.

Testimonio 2. “Ahora solo es ir al sistema acuapónico, cortar y consumir alimentos frescos directamente en la casa. Esto nos permite comer mejor, con productos de buena calidad y sin tantos químicos que puedan afectar nuestra salud.” *Paulina Cuentas.*

Resultados de la primera cosecha

Durante el primer ciclo productivo, los sistemas acuapónicos alcanzaron una cosecha promedio cercana a los 9 kilogramos de pescado por familia, con valores que en algunos casos superaron los 12 kilogramos por unidad productiva en la primera cosecha parcial. Desde el punto de vista nutricional, el pescado producido aporta proteínas de alto valor biológico, ácidos grasos esenciales, vitaminas del complejo B y minerales como fósforo y selenio, fundamentales para el desarrollo y mantenimiento de la salud en niños y adultos. A esto se suma la producción de hortalizas como cilantro, ají, tomate, pepino y plantas aromáticas, que complementan la dieta con micronutrientes esenciales. En términos económicos, esta producción también representa un ahorro significativo para las familias. Con precios de



mercado que pueden oscilar entre 18.000 y 20.000 pesos por kilogramo de pescado, cada cosecha puede equivaler a un valor aproximado de \$180.000 pesos, sin considerar los beneficios adicionales derivados de la producción de vegetales.

Impacto en seguridad alimentaria y desarrollo local

Más allá de los resultados productivos, el proyecto ACUAFASA está generando un impacto directo en la seguridad alimentaria y la autonomía de las familias tanto en la Guajira como en el Chocó y Antioquia (otros lugares donde el proyecto ACUAFASA está adelantando sus labores).

Al producir alimentos en casa, los hogares reducen su dependencia de los mercados externos, especialmente en temporadas de alta demanda como la Semana Santa.



Adicionalmente, la implementación de estos sistemas ha permitido fortalecer capacidades técnicas en las comunidades, promover el aprendizaje práctico y fomentar el trabajo colaborativo entre las familias participantes.

Testimonio 3. “En años anteriores no disponíamos de peces para el consumo y debíamos ir hasta la ciudad a comprarlos a un alto costo. Hoy los tenemos en casa, lo que nos permite alimentarnos mejor y ahorrar ese gasto para otras necesidades del hogar.”
Hilda Ospino.

Tras cinco meses de aprendizaje, dedicación y compromiso por parte de las familias participantes, hoy los resultados parciales del proyecto ACUAFASA se traducen en alimento fresco, nutritivo y producido desde el hogar. En el marco de la Semana Santa, este logro adquiere un valor aún más significativo, al permitir que las familias vivan

este tiempo de recogimiento y reflexión fortaleciendo sus vínculos alrededor de una mesa abastecida con esfuerzo propio. Este proceso no solo aporta a la seguridad alimentaria, sino que también dignifica el trabajo comunitario y promueve una relación más consciente con el alimento.

Una alternativa replicable para el Caribe colombiano

Esta iniciativa demuestra un alto potencial de replicabilidad en todo el Caribe colombiano, ya que se adapta a condiciones de clima cálido, disponibilidad limitada de agua y contextos socioeconómicos rurales y periurbanos. El modelo acuapónico implementado es modular, de baja escala y con requerimientos técnicos accesibles, lo que facilita su adopción por nuevas familias y comunidades. Además, al integrar producción de proteína animal y vegetales en un mismo sistema, optimiza recursos y diversifica la dieta, convirtiéndose en una solución no

asistencialista viable para fortalecer la seguridad alimentaria y generar ingresos locales en diferentes territorios de la región.



Testimonio 4. “Es una bendición para la alimentación de mi familia, porque ahora tenemos productos frescos cultivados en casa. Además, con una cosecha más grande podemos vender y generar ingresos, lo que ayuda a mejorar la economía del hogar.” Rosa Salas.

Autor: *Andrés Felipe Martínez Remolina.*

Editor: *Juan Sebastián Domínguez Andrade.*

Link de publicación

[En Semana Santa, familias de La Jagua del Pilar producen pescado desde casa y fortalecen su seguridad alimentaria con acuaponía – Proyecto Acuafasa – Acuaponía familiar para la soberanía alimentaria](#)

Si quieres conocer mas del Proyecto Acuafasa ingresa al siguiente link

[Proyecto Acuafasa – Acuaponía familiar para la soberanía alimentaria](#)

<https://colombia.aecid.es/en/actualidad/noticias/detalle-noticias?articulo=11737341&sitio=6724782&redirect=%2Fen%2F>