

SITUACION ACTUAL DE LA ACUACULTURA Y SUS POTENCIALIDADES EN EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO.

Ing. SONIA PATRICIA MUÑOZ

Licenciada en biología, Ingeniera en producción acuícola.

Secretaria asociación de ingenieros acuícolas. ASIPACOL

INTRODUCCION

La acuicultura se constituye en Colombia como una actividad capaz de producir proteína de altísima calidad a precios bajos y a la vez una fuente alternativa para la seguridad alimentaria, así como una actividad generadora de empleo e ingresos, la cual a su vez contribuye para la sustitución de cultivos ilícitos.

DEPARTAMENTO DE NARIÑO CARACTERIZACION DE LA REGION

El departamento de Nariño está conformado por 64 municipios, 191 corregimientos y 2.800 veredas aproximadamente, está ubicado en el extremo sur occidental de Colombia con una extensión de 33.268 Km² equivalente al 2.9% de la superficie nacional Colombiana con las siguientes coordenadas 79° Este, 77° Oeste, al sur 0° con la línea del Ecuador y al Norte 3°. Limita con los departamentos Cauca al Norte, Putumayo al Suroeste, Al sur Ecuador y al Este con el Océano Pacífico. Su territorio hace parte de tres zonas geográficas de Colombia:

Región Andina, Amazonía y Pacífica, esta última a su vez se subdivide en tres zonas; Zona centro o Telembí, Norte o Sanquianga, Zona Sur o Tumaco.

Hidrografía:

La hidrografía del Departamento está constituida por dos vertientes: la vertiente del Pacífico, que comprende los ríos Patía, Guaitara, Mayo, Juanambú, Pasto, Iscuandé, Mira y Mataje, y la vertiente Amazónica formada por los ríos Guamuez, Churuyaco, San Miguel, Patascoy, Afiladores y Lora. Lagunas como Cumbal y una de las que sobresale en todo el País la laguna de La Cocha con gran actividad acuícola y turística. Este gran recurso hace representar al Departamento de Nariño como un gran potencial en el sector acuícola y pesquero en todo el País.

Economía:

Nariño presenta una economía tradicional, basada en el sector primario. Si bien, la acuicultura en el Departamento ha sido particularmente pobre, hoy en día se evidencia un crecimiento significativo en la producción de especies ícticas especialmente de ámbito continental como: Trucha, Tilapia y Cachama. Una de las grandes problemáticas que afronta el sector es la baja asignación de recursos por parte de entidades gubernamentales, destinados al desarrollo de la actividad que no cubren las exigencias del sector para establecerse como un renglón importante dentro de la economía de la región, debido a que se han enfocado a otros sectores del agro que por tradición se han destacado en el departamento como cultivos de papa, hortalizas .panela entre otras.

SECTOR ACUICOLA Y PESQUERO.

Los pequeños productores en el departamento, presentan, bajas oportunidades para una seguridad alimentaria, índices altos de desempleo, escasas oportunidades de trabajo y bajos niveles de ingresos familiares, donde la población campesina representan el 80% de la población total (Fuente DANE 2006).

MERCADEO Y PRODUCCION:

La trucha y la tilapia debido a las buenas características de cultivo son especies que están muy bien posicionadas en los principales mercados del país y del exterior, a diferencia de la cachama, su principal problema es el mercadeo, dado que el factor primordial de rechazo es su alto contenido de espinas.

Los productores afirman que la Trucha, es cultivada principalmente para un sistema semi-intensivo, donde la mayor producción se concentra en jaulas flotantes, esto genera mayor producción para satisfacer la demanda que ofrece el País, a diferencia de los cultivos de Tilapia, cachama y carpa que en su mayoría son de subsistencia y en sistema semi-intensivo como policultivo.

La trucha arcoiris es una especie muy apetecida por el mercado nacional debido a sus condiciones morfológicas y características organolepticas, pero la gran demanda que existe en el País es mayor a la que se produce. Nariño se conoce en el mercado por la producción de esta especie que aunque se vende muy poco a nivel nacional es uno de los departamentos que alcanza un porcentaje alto de producción.

El mercado nacional de especies icticas y exóticas está en constante expansión, pero es lento debido a que no existe una estrategia de mercadeo ni publicidad para impulsar su

cultivo y mucho menos su consumo, ya que el consumidor desconoce la calidad de la carne y su alto valor proteico.

Las grandes cadenas de supermercados afirman que estos productos presentan excelentes condiciones para su comercialización y para poder llegar más al consumidor de las ciudades se debe tener una constante oferta de alta calidad en los tamaños y diferir en las presentaciones requeridas por los consumidores según el estrato social hasta finalmente posicionar cualquier producto de cultivo.

Hoy en día se ha intensificado la adquisición de diversidad de productos congelados, el reto que ha asumido el Departamento, ha sido la unión de varios productores formando asociaciones que juntos proveen de una gran producción, esto ayuda a proyectar sus productos con miras a los mercados internos y externos, con la presentación de proyectos para el apoyo a la construcción de plantas procesadoras.

MERCADO REGIONAL

La especie Trucha registra mejor acogida para el consumo y no se registran dificultades para su comercialización, seguido por la Tilapia que es una especie muy apetecida por su color y sabor principalmente en el norte del Departamento.

Actualmente la cachama y la carpa entran a competir en el mercado regional por la facilidad en el cultivo que hace que pequeños productores mejoren sus ingresos sin mayores problemas.

A nivel regional el pescado se comercializa principalmente en, restaurantes, plazas de mercado de cada municipio, supermercados y en hipermercados como el Exito y Alkosto.

POTENCIALIDADES.

Nariño tiene una excelente ubicación geoestratégica por que en el confluyen el Pacífico Biogeográfico, la Amazonía, los Andes y la frontera internacional de Colombia con Sur América.

Su riqueza hidrográfica hace que el departamento sea una despensa significativa de recursos hídricos por tener origen, importantes ríos sistemas lagunares y cuerpo de agua que irrigan todo el territorio.

Uno de los mayores activos que posee es su riqueza ambiental, de la cual la mayor parte de la población se dedica a actividades a nivel agropecuario para la generación de ingresos y medio de sustento.

Una de las actividades productivas que beneficiaría al desarrollo de la región es la Acuicultura que permite el aprovechamiento racional de los recursos hídricos, a la vez que se constituye en una actividad alternativa generadora de empleo y contribuye a la seguridad alimentaria, debido a que los productos derivados de esta actividad son de alto valor proteico con efectos positivos hacia la salud de los consumidores.

El potencial humano capacitado profesionalmente a través del Programa de Ingeniería en Producción Acuícola de la Universidad de Nariño y formación de tecnólogos a través del SENA.

En la actualidad existe ya conformada la asociación de Ingenieros en Producción Acuícola (ASIPACOL).

Cuenta con un Puerto pesquero, zona de frontera, acceso al mercado nacional e internacional.

Nariño identificó como oportunidad el aprovechamiento de los recursos del Océano Pacífico, dentro de los cuales se hace énfasis en actividades relacionadas con la pesca artesanal y la acuicultura, a través del establecimiento de estanques para el cultivo de camarones, ostras, conchas y otros moluscos y crustáceos.

REACTIVACION DEL SECTOR CAMARONERO DE LA COSTA PACÍFICA, MUNICIPIO DE TUMACO.

Según Información suministrada por el NODO de pesca de la Costa Pacifica Nariñense se tiene el siguiente panorama sobre la reactivación de la camaronicultura:

A pesar del efecto desbastador de la patología conocida como mancha blanca entre los años 2000 al 2005, la actividad de cultivo de camarón blanco en cautiverio se ha sostenido gracias a la persistencia de iniciativas privadas, en el presente registro sanitario no se reporta patología conocida como mancha blanca por información de los productores, la cual deberá ser confirmada por monitoreos de presencia viral por CENIACUA o en su defecto por el CEISA del ICA con el objetivo de elevar el estatus sanitario de nuestra Maricultura en el departamento de Nariño. El sistema de producción sigue siendo el semi-intensivo con siembras entre 11 y 18 postlarvas/m², con aplicación de tecnologías obsoletas o poco mejoradas. En algunos casos el sistema es el extensivo con siembras entre 2 y 4 postlarvas/m².

No existe línea genética específica pero se está en la investigación de obtener una variedad colombiana resistente al virus de la mancha blanca las pruebas de desafío ya se están realizando y en poco tiempo podremos hablar de una línea genética, en la actualidad el

concentrado que se utiliza es purina 25% o Camarona 25% de origen nacional, pero también se utiliza concentrado de origen ecuatoriano de la marca Agripac y Diamasa.

El área en producción de todas las granjas suman 248 hectáreas de un total para ser explotada de 1088.1 ha.

El producto obtenido en su gran mayoría se destina al mercado nacional pero con el mejoramiento de la tasa de cambio y aumento de los precios internacionales del camarón el mercado en poco tiempo será el externo.

El sistema de producción predominante sigue siendo el semi-intensivo existiendo granjas con sistema extensivo, la dinámica de comercialización a cambiado y en 100% el mercado es nacional en las principales ciudades del país como Cali, Bogotá y Medellín con la anotación que si la tasa de cambio del dólar sigue subiendo y los precios internacionales mejorando el mercado volvería a su dinámica de algunos años atrás que serian las exportaciones hacia EEUU, EUROPA Y ASIA. Es de importancia anotar que no existe reporte de incidencia patológica de enfermedades como la Mancha Blanca, pero se debe monitorear para lograr mejorar el estatus sanitario de la maricultura en el departamento de Nariño. Se refleja el aumento en el área de producción, rentabilidad de la actividad y un panorama más propicio para esta actividad productiva generadora de grandes cantidades de empleo y divisas para el país.

La relación de granjas dedicadas a la producción de camarón en el municipio de Tumaco se observa en la siguiente tabla:

GRANJA	PRODUCCION (Kg/año)	ESPEJO DE AGUA TOTAL (ha)	ESPEJO DE AGUA EN PRODUCCION (ha)	ESPEJO DE AGUA TOTAL A REACTIVAR(ha)
ECOMAR	3000	58	4	54
C.I BALBOA S.A.	0	220	0	100
ACUAPACIFICA	36000	10,5	10,5	0
AGROMARINA TUMACO - FINCA SAN LUIS	30000	92,1	50	15
PRODUMAR	42000	120	50	70
GUALAJITO	90000	25,5	25,5	0
TECNIMARES	25000	11	11	0

GUINULERO	60000	120	80	0
CARIBEÑA	0	100	0	0
MUJERES EN ACCION	9000	5	3	2
ASOCARLET	0	7	0	7
ASOLECAT	0	5	0	5
MAGOLA CARABALI	18000	12	12	0
JOSE SEGURA	3000	2	2	0
MARAGRICOLA	0	300	0	0
TOTAL	316000	1088.1	248	253

*Datos actualizados en octubre 2008

El área productiva correspondiente a las empresas AQUAMAR S.A, MAJA DE COLOMBIA Y PERLA DEL PACIFICO (380 ha), están ecológicamente recuperadas y no se pretende restablecerlas.

El área actualmente explotada corresponde al 22,8% del total de área disponible para esta actividad productiva y con respecto al área que fue aprovechada en la época de mayor producción (1500 ha) se pretende recuperar el 72.5%.

De acuerdo con la producción reportada para 2007 (316 ton), la actividad requirió alrededor de 79.000.000 de larvas de camarón. Esta semilla es procedente de Ecuador por lo que se requiere implementar un control sanitario para su entrada al país, por otra parte la calidad de la semilla no es la mejor; estas razones justifican el desarrollo de un proyecto de investigación orientado a la obtención de una variedad propia para la zona, que asegure su calidad, resistencia y disponibilidad para la totalidad de los proyectos; pues para las 1088,1 ha potenciales para la producción se requeriría, 346.000.000 de larvas, lo que amerita la instalación de al menos tres laboratorios en la zona que aseguren la cantidad de semilla necesaria.

En la actualidad se pretende generar la alianza entre pequeños productores y comercializadores para reactivación de una área aproximada de 500 ha. Solicitando créditos al Banco Agrario y apoyando la garantía del crédito solicitado con el Fondo Agropecuario de Garantías por el 80% y al Fondo Complementario de Garantías del departamento y del municipio de Tumaco por el 20 % restante.

RECURSO PIANGUA: Según la información de la Secretaria de Agricultura y Medio Ambiente del Departamento año 2.008:

Los manglares: Forman parte de un ecosistema importante para la existencia de la vida marina.

Recurso económico y cultural para cientos de familias costeras.

Existen 150.000 ha de manglar en Nariño, de ellas 80.000 ha en PNN Sanquianga.

Los manglares: ecosistema importante para la existencia de la vida marina.

Recurso económico y cultural para cientos de familias costeras.

11.500 familias que derivan sus ingresos de este molusco.

Extracción de moluscos (Piangua), promedio 1.200 pianguas/mes/persona.

La pesca del bivalvo piangua (*Anadara tuberculosa*) en la costa del Pacífico se cataloga como una actividad artesanal de subsistencia. Es fuente de empleo para muchas personas, que en su mayoría son de estratos socioeconómicos bajos (mujeres y niños), identificados como los más pobres. Su importancia radica en que aporta el 80% del producto pesquero consumido en el país. Aunque la piangua es importante en su área de distribución, los estudios realizados sobre su biología y ecología son escasos y espaciados en el tiempo. Los efectuados en el ámbito nacional e internacional, sobre su evaluación pesquera y manejo, son también muy limitados.

Para este recurso es importante, el análisis de las abundancias relativas de la piangua y su relación con las variables climáticas en el Pacífico colombiano, permitirá evaluar el stock, establecer las estrategias para el manejo de la pesquería, de tal manera que propicie un uso sostenible y eleve el nivel de vida de los pescadores artesanales.

RECONOCIMIENTO Y VALORACIÓN DEL SECTOR.

El Festival de la Piangua en Pasto "Desde el mar hasta el Galeras" para celebrar un reencuentro con las instituciones y juntos revisar los avances del conversatorio, resaltar la importancia del ecosistema de manglar, promocionar la piangua y otros productos, a través de una muestra gastronómica, cultural y artesanal, dar a conocer el proceso del Conversatorio e intercambiar experiencias.