

Reconocimiento de las Buenas Prácticas Pecuarias en la Producción Piscícola de Sábalo El Amado, en el municipio de Tasajera, Magdalena

Diplomado de profundización en Buenas Prácticas Pecuarias, UNAD. Zootecnia. Kaleth David Estrada Eguis.

kdestradae@unavirtual.edu.co. Docente: Lilibian Valencia.

Resumen

↻ La Producción Piscícola de Sábalo El Amado, ubicada en el municipio de Tasajera, Magdalena, fue inspeccionada y evaluada a través del uso de una lista de chequeo, la cual permite validar el cumplimiento de requisitos y criterios para obtener la certificación en Buenas Prácticas Pecuarias, donde se identificó graves carencias y deficiencias en aspectos de sanidad, bioseguridad, trazabilidad y en el protocolo de transporte de peces, haciendo palpable la necesidad de generar procesos de mejora en los aspectos mencionados. En la actualidad, la explotación presenta la ausencia de protocolos adecuados, documentados y registrados, posee la ausencia del uso de productos veterinarios, insumos y Sábalo juveniles de establecimientos con certificados avalados por el ICA, además de no haber medidas que cercioren la inocuidad (Como la ausencia de bodega, lavamanos y duchas) de los productos finales, en este caso, proteína de carne de pescado.

Es prudente, también, mencionar la necesidad de realizar el proceso de obtención de licencia ambiental, dado que es un tipo de producción que puede impactar de forma negativa los ecosistemas de la laguna Ciénaga Grande. Desde una perspectiva profesional, esta producción no logra la certificación en BPP, sin embargo, es sumamente importante que desde el campo de la Zootecnia se asesore y dirija a las producciones para que estas logren alcanzar a cumplir los requisitos que les permita obtener la certificación por parte del ICA y estas sean eficientes a la hora de producir productos de calidad y que cuenten con inocuidad para el consumo humano.

Palabras claves: Sábalo, Piscicultura, Sanidad, Bioseguridad, Infraestructura, Trazabilidad, Transporte, Certificación, Calidad, Inocuidad.

Abstract

↻ The Sábalo El Amado Fish Production facility, located in the municipality of Tasajera, Magdalena, was inspected and evaluated using a checklist, which allows for the validation of compliance with requirements and criteria to obtain certification in Good Livestock Practices. The evaluation identified serious deficiencies in aspects such as health, biosecurity, traceability, and fish transportation protocols, highlighting the need to implement improvement processes in the mentioned areas. Currently, the operation lacks adequate, documented, and registered protocols, does not use veterinary products, inputs, or juvenile Sábalo from establishments certified and endorsed by the ICA, and there are no measures to ensure the safety (such as the absence of a storage area, handwashing stations, and showers) of the final products, in this case, fish meat protein.

It is also prudent to mention the need to carry out the environmental license acquisition process, given that this type of production can negatively impact the ecosystems of the Ciénaga Grande lagoon. From a professional perspective, this production does not achieve Good Aquaculture Practices (GAP) certification; however, it is extremely important that, from the field of Animal Science, guidance and direction are provided to these productions so that they can meet the requirements needed to obtain certification from the ICA, and that they are efficient in producing quality products that are safe for human consumption.

Keywords: Sábalo, Fish farming, Health, Biosecurity, Infrastructure, Traceability, Transportation, Certification, Quality, Safety.

Introducción

↻ El lunes 20 de octubre del año 2025 se realizó la visita técnica a la Producción Piscícola de Sábalo, El Amado, ubicada en el municipio de Tasajera, Magdalena. El objetivo de esta visita técnica fue inspeccionar, cerciorar y evaluar el cumplimiento de las Buenas Prácticas Pecuarias, las cuales se reflejan en el cuadro normativo vigente del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), a través del uso de una lista de chequeo, la cual permite validar el cumplimiento de requisitos y criterios para obtener la certificación en Buenas Prácticas Pecuarias. La relevancia de la certificación en BPP radica en la garantía de que la producción genera productos con fines alimenticios de calidad e inocuidad, es decir, productos que no generarán efectos negativos en los consumidores, mientras no impactan de forma negativa al medio ambiente, siendo una producción, en este caso, piscícola sostenible, lo que genera insumos para poder competir en el mercado nacional e internacional. En Colombia, la producción acuícola y la pesca presentaron

un auge en el año 2023 del 37,8%, comportamiento que resulta continuo dado el aumento poblacional de las regiones, reflejándose esto el año pasado en 200.000 toneladas producidas en granjas piscícola y 81.000 toneladas obtenidas en pesca (AUNAP, 2024). El departamento del Magdalena refleja su auge en producción al verse cada vez más producciones, dado que generalmente, el precio en kilos es inferior al de proteínas de fuente animal como la carne de res y de cerdo. Uno de los peces destacados en el departamento es el Sábalo, debido a su tamaño (Alcanzado un peso comercial de 3 a 4 kilos, pero pudiendo alcanzar pesos mayores) y a su marmoleo (Lípidos de alta valor biológico), características que le conceden características organolépticas destacadas, resaltado su sabor. El pez Sábalo (*Prochilodus magdalena*) es una especie nativa de los ríos y ciénagas del departamento del Magdalena, siendo este una especie de agua dulce, con gran adaptabilidad a variantes en pH, temperatura, sólidos presentes en el agua y en cierta proporción a la salinidad (Destacándose los especímenes en las Ciénagas en este aspecto). Su sabor, resistencia y precio regional la convierte en una de las especies de peces más trabajadas a nivel regional y local (Tasajera), su viabilidad de trabajo la convierte en una de las especies con mayor interés, por lo cual, es necesario garantizar su producción de calidad e inocuidad, por lo que es preciso que estas producciones cumplan requisitos y tengan la certificación en BBP. Dado que las producciones piscícolas de Sábalo en el municipio se realizan cerca y/o en la laguna Ciénaga Grande (Jaulas flotantes), es preciso asegurar el cuidado medio ambiental y mitigar el impacto a los ecosistemas presentes en la laguna. Las Buenas prácticas Pecuarias contribuyen a la sostenibilidad productiva, ambiental y animal (Bienestar). El presente artículo documentan detalla el proceso de inspección y las observaciones que se obtuvieron en la visita a la producción, evaluando las instalaciones, el manejo productivo y sanitario, la bioseguridad, trazabilidad y otros aspectos de gran relevancia que son determinantes para obtener la certificación en Buenas Prácticas Pecuarias. Además, se analiza la relevancia de la certificación a nivel productivo y como está promueve el desarrollo de las producciones piscícolas en Colombia.

Objetivos

⇒ Objetivo General

Analizar y evaluar el cumplimiento de los requisitos de Buenas Prácticas Pecuarias o Ganaderas en la producción piscícola de sábalo, El Amado, por medio del uso de la lista de chequeo para certificación en BBP del Instituto Colombiano Agropecuario, con el propósito de analizar la condición de las instalaciones productivas, reconocer aspectos a mejorar y realizar recomendaciones para lograr la certificación, logrando fortalecer la producción y comercialización de Sábalo en el municipio de Tasajera, en el departamento del Magdalena y la región.

Objetivos Específicos

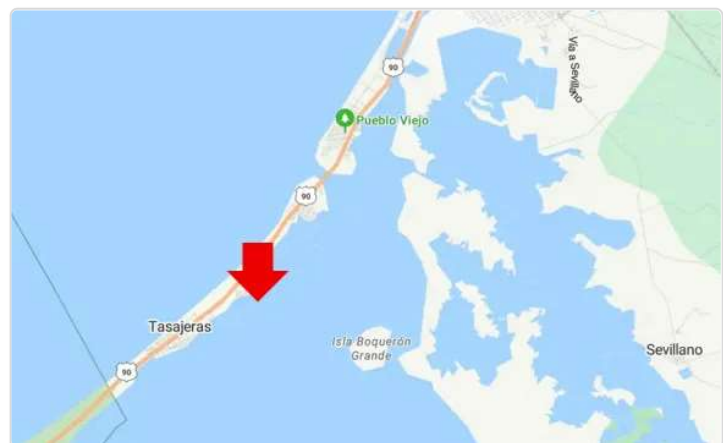
Llevar a cabo el proceso de ejecución de la lista de chequeo para certificación de las Buenas Prácticas Pecuarias en la producción piscícola de Sábalo El amado, con el objetivo de analizar y evaluar el grado de cumplimiento de los requisitos en materia de instalaciones, manejo productivo, sanitario, bioseguro, bienestar animal y mitigación de impacto medio ambiental.

Reconocer los puntos críticos en la producción que requieran que se realicen ajustes para lograr obtener la certificación en Buenas Prácticas Pecuarias, recomendado alternativas para fortalecer la sostenibilidad de la producción.

Analizar el efecto de la certificación para la explotación productiva, la comunidad, el departamento y para la región.

Localización

⇒ La producción piscícola de Sábalo El Amado se haya ubicada directamente en la laguna Ciénaga Grande, en el municipio de Tasajera, Magdalena. Su localización exacta es, Latitud 10.9833 y longitud -74.3333, su altura sobre el nivel mar es de 2 metros. Su ubicación está dada por la estrategia de ubicar jaulas flotantes que permitan maneja mayor densidad de peces y su vez, elimina gastos como el pago de arriendo de un predio para realizar las actividades productivas, además de que, al estar en medio de rutas hacia municipios de importancia económica como Barranquilla, Cartagena y Santa Marta, crea la apertura de demanda significativa. Esta producción está en el mismo municipio, dado que la laguna Ciénaga Grande ya que está en adyacente a la misma. Para llegar a la producción, es requerido ir en lancha o canoa hasta la producción, la cual



se encuentra aproximadamente a 150 metros de la orilla de la laguna. Esta producción se encuentra ubicada tan solo a 7 cuadras de la iglesia católica central del municipio.

Figura 1. Mapa representativo de la ubicación de la producción piscícola de Sábalo El amado

Instalaciones de la producción

⇒ En esta producción se presenta una infraestructura creada con el fin de producir de forma eficiencia Sábalo en levante y engorde. La producción tiene en total 12 jaulas, constituidas los soportes de madera, los cuales van hasta el fondo (1.50 a 1.60 metros) de la laguna, con dimensiones de 7 x 6 por estanque, el encierro o enmallado de cada jaula es de polietileno. El área total del establecimiento es de 4.000 metros cuadrados, que tienen la finalidad de producir. Los peces están inmersos en la laguna (La Ciénaga grande) y esta tienen conexión directa al mar, se brinda un agua rica en oxigenación, por lo que es posible manejar una densidad correspondiente a una producción semi – extensiva (12 peces por metro cuadrado). La producción posee barreras que limitan la entrada de la producción a personas y vehículos acuáticos externos, las cuales fueron hechas de forma artesanal, con varas de madera unidas, generando encierros y hasta portones, además, hay mallas antipájaros en cada jaula, para evitar que los peces sean depredados por aves, como las Garzas y patos silvestres, las cuales abundan en la laguna. En la entrada vemos 2 de las 12 jaulas, las cuales usa el productor para clasificar los sábalos por tamaño, evitando que los peces de mayor tamaño se coman a los más pequeños, debido a su dieta carnívora, lo cual podría afectar la cantidad de peces en ceba al final del ciclo productivo. En dicha zona de la producción no se cuenta con estanques de cuarentena, lo cual genera el riesgo e ingreso de patógenos a las diversas jaulas de la producción. En la producción es requerido el refuerzo de aspectos relacionados a la infraestructura, como lo es las señalizaciones de las zonas, señalización o indicación de salida de emergencia. En cuanto a al establecimiento de un almacén para almacenar productos veterinarios y/o insumos, no se cuenta con almacén, porque la producción no se emplean productos veterinarios (Medicamentos) y el alimento son peces y especímenes que quedan en mallas de los pescadores de camarón. Por lo que ningún tipo de producto de los expresados en los requisitos es almacenado. La producción presenta una zona para ejecutar el proceso de limpieza, pero no posee una ducha, claro está, esta zona también está elaborada de forma artesanal. La limpieza de calzado se ejecuta en esta área. En cuanto al lavado de equipos, esta acción se realiza en la segunda área de producción. En el aspecto de limpieza, la producción requiere que haya dos puntos de limpieza, dado que es posible contaminar el área donde no se encuentra un punto definido para hacer la desinfección y limpieza del calzado, herramientas y equipos. A esto debemos añadir la necesidad de tener una dotación adecuada, la cual mitiga los riesgos de contaminación cruzada de naturaleza física, química y microbiológica.



Figura 2. Jaulas de engorde

Nutrición y alimentación del Sábalo

- ⇒ Dado el comportamiento alimenticio del Sábalo (Carnívoro), a estos se les da restos de la pesca de camarón, la cual es comprada a los pescadores de camarón del municipio, la cual está constituida de peces de tamaños menores. No se emplea suplementación en la producción. Se adiciona alimento a los estanques 2 veces al día.



Figura 3. Dieta suministrada

Producción piscícola de la producción El Amado

- ⇒ La producción piscícola de Sábalo El Amado sigue un orden productivo que consta de 2 fases, el levante y el engorde, buscado llevar a los peces de 3 a 4 kilos de pesos en un año. La producción posee 12 estanques, estando activo para fases productivos 8 y otros 2 con fines de clasificación de tamaños de los Sábalos juveniles traídos de comercializadores locales de Sábalo. El área total de la producción corresponde 4.000 metros cuadrados, usados con fines de producción piscícola. Esta producción piscícola corresponde a una explotación semi extensiva, donde se maneja una densidad de 12 peces por metro cuadrado, habiendo en las jaulas una cantidad ingresada de 500 Sábalos. En los 8 estanques habilitados, la producción estaría trabajando con 4.000 Sábalos, con un ritmo de ingreso de peces juveniles ideal de cada 2 meses, con dimensiones de 20 a 24 centímetros de largo, esto corresponde a la recepción e inicio del ciclo productivo. Los Sábalos de mayor dimensión son separados de los de menor dimensión y se ubican en el área de Levante, donde se les adiciona una dieta carnívora dos veces por día, se les revisa sus características morfológicas y, al alcanzar pesos de 2 kilos, son movilizados al área de engorde para llevarlos a su eso final de 3 a 4 kilos.

Al haber alcanzado el peso comercial, el productor los moviliza en bolsas y contenedores hasta unas instalaciones exteriores a la producción, donde prepara los peces para adquisición local distribución departamental, esto según el gusto de los comparadores. La producción maneja una producción aproximada de 1,2 a 1,4 toneladas, con un promedio de 12 mil pesos el kilo, siendo estables, dado que



Figura 4. Jaulas de levante

la mortalidad es muy baja 1 %, dándose casos ciclos en los que no se presenta, dado la resistencia y adaptabilidad de la especie.

Sanidad y Bioseguridad

La sanidad y bioseguridad a nivel productivo presenta matices de cumplimiento y carencias. Empezando por los requerimientos cumplidos, la explotación tiene manejo adecuado de limpieza y desinfección, el propietario tiene como protocolo la limpieza constate e impide la presencia de contaminantes, eliminando de inmediato dichos contaminantes de las jaulas, así mismo, se genera la limpieza de cada sector de la producción y está restringido el ingreso a cualquier vehículo o persona (Claro está al usar el agua de laguna, si esta entro en contacto con personas u otros objetos, llegara la misma hasta las jaulas), por lo que solo el propietario ingresa con su medio de transporte a la producción (Canoa), además, está prohibido el ingreso de caninos a la producción, aunque en la producción se tiene un canino como mascota, sin embargo, este cuenta con un plan de vacunación y desparasitación.

Un aspecto positivo y destacable de la producción es que el propietario de la producción a tomado cursos en el Sena y siendo el que genera el manejo de los animales, evita situaciones que sabe pueden contaminar los productos finales, por ello no entra en contacto con otros animales de otras producciones, evitando traer consigo patologías a la producción. Por el aspecto mencionado se cumplen otros requisitos como lo es el hecho de que, si se presentan descensos, son retirados los peces muertos de las jaulas, si presentan anomalías también son retirados (Lastimosamente no se realizan diagnósticos ni se realizan análisis en laboratorio). Para lograr lo anterior, el productor realiza el monitoreo de las condiciones morfológicas de los peces, pero esto no es registrado, en caso de hallar patologías, se descartan los peces.

En cuanto a los requerimientos que no se cumplen en la producción piscícola, se presenta la situación de que no se cuenta con un plan de control y prevención de patologías ni usa productos veterinarios, así mismo, no se emplea el servicio de un profesional Veterinario. Las situaciones de mortalidad en la producción son escasas, sin embargo, cuando se presentan patologías o descensos (No se evalúa la causal de muertes ni se toman registros) no se realizan diagnósticos ni se toman muestras para análisis de laboratorio, por ende, solo se realiza la acción de descartar peces enfermos y retirar los cadáveres de las jaulas. Estas posibles patologías pueden venir del lugar de origen de los Sábalo juveniles (Aunque esta situación es casi ausente), trayendo consigo que se mencione otro requisito que no se cumple en la explotación, el cual es que los Sábalo juveniles son adquiridos de producciones a nivel local sin certificación demostrada ante el ICA. Así mismo, no se realiza cuarentena a los especímenes nuevos, sin embargo, si se realizarán, al ser un sistema abierto con agua que corre, el agua donde se pudiesen presentar

Nº	ASPECTO A VERIFICAR	REFERENTE NORMATIVO	TIPO DE CRITERIO	(B) (NC) (N/A)
REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA				
1.1	Disponer del formato de anamnesis (parásitos e infecciones) que permitan identificar el establecimiento de acuicultura y registrar el ingreso de animales, personal y visitantes, apenas a la producción.	Artículo 4, Num. 4.2.1.1	F	5/1
1.2	Los establecimientos deben señalizarse debidamente cada una de sus áreas. De encontrar áreas informáticas de restricciones al acceso, género y seguridad de las instalaciones.	Artículo 4, Num. 4.2.1.2	My	3/0
1.3	Se cuenta con estalapas, languetas, puentes y/o anclas con el espacio requerido en función de las especies cultivadas, estas de desarrollo y al manejar animal, evitando las recombinaciones fijas por el acceso libre del establecimiento.	Artículo 4, Num. 4.2.1.3	F	5/1
1.4	Se dispone de un área exclusiva y un procedimiento para realizar el anamnesis y el diagnóstico de cada lote de animales nuevos que ingresan al establecimiento. Las áreas deben contar con registros y datos de agua independiente.	Artículo 4, Num. 4.2.1.4	F	5/1
1.5	Se garantiza con el establecimiento cuenta con un área para el almacenamiento de los insumos veterinarios (antibióticos para animales y medicamentos veterinarios) y de los peces se encuentran almacenados en contenedores cerrados con el aire, control de la presión y un sistema controlado de temperatura y humedad.	Resolución CR-CHB-ISA-ACU-002	My	4/0
1.6	El establecimiento cuenta con una (1) zona exclusiva de bioseguridad y desinfección, que consta de vestidor, ducha y un sistema que genere la desinfección y la esterilidad, con capacidad para el número máximo de personas que ingresan considerando un flujo lógico y secuencial del Área Exclusiva.	Resolución CR-CHB-ISA-ACU-002	My	3/3
1.7	Se cuenta con un área y procedimiento establecido al lavado de redes y se dispone de un sistema de desinfección.	Resolución CR-CHB-ISA-ACU-002	My	
BIOSEGURIDAD				
2.1	Se garantiza que el ingreso de visitantes y personal debe ser el mínimo necesario de acuerdo a las actividades del establecimiento de acuicultura, y se registra su ingreso. El registro como mínimo incluye: Objeto de la visita, hora de ingreso, placa de ingreso al ingreso, procedencia, nombre completo, y firma.	Artículo 2.1, S.2	F	4/0
2.2	Planes un procedimiento documentado y registro adecuado de desinfección de vehículos, acciones de cuarentena, limpieza y desinfección de manos y lavado de manos.	Artículo 2.1, S.3	F	4/0
2.3	Planes un procedimiento documentado para el ingreso de personas, equipos e insumos que ingresan a las piscinas que ingresan al establecimiento las medidas de bioseguridad documentadas, que incluyen condiciones de cambio de ropa y sistema de desinfección de vehículos, limpieza y desinfección de manos y lavado de manos.	Artículo 2.1, S.3	F	4/0
2.4	Se registra el ingreso de animales acuáticos provenientes de establecimientos certificados como bioseguros por el ICA, y en el caso de importaciones, de productos que están registrados por el ICA.	Artículo 10 Num. 10.4, Anexo Num. 2.1.1	F	4/0
2.5	Se garantiza que se comercializa material genético solo a establecimientos bioseguros registrados ante el ICA.	Artículo 10 Num. 10.5	F	4/0
2.6	Planes un procedimiento documentado de inspección sobre los animales acuáticos que ingresan al establecimiento, el sistema de realizar por un tiempo de control de 15 días con el fin de observar que no existen signos clínicos de enfermedades y se informa al productor sobre las patologías detectadas.	Artículo 2.2.2	F	4/0
2.7	Los sistemas de saneamiento tienen y están identificados, instalados y almacenados adecuados para la atención de la zona de piscicultura.	Artículo 2.2.3	My	4/0
2.8	En el punto de salida que los animales de ingreso y desinfección de lavado se aseguran de forma que todo el personal que ingresa a las áreas de piscicultura, el establecimiento para ser áreas.	Resolución CR-CHB-ISA-ACU-002	My	4/0
2.9	El personal que labora en el establecimiento mantiene las áreas limpias y en buenas condiciones y se sigue el cumplimiento de sus visitas a sus visitantes.	Resolución CR-CHB-ISA-ACU-002	My	5/1
2.10	Se garantiza que no se utiliza material fecal fresco o sin procesar de aves, porcinos, equinos, felinos, felinos, felinos, felinos, felinos.	Artículo 11 Num. 11.4	F	5/1
2.11	Se garantiza que se comprueba de bioseguridad y seguridad requerida para los visitantes y el personal que ingresan al establecimiento desde el momento de su ingreso.	Artículo 10, Num. 10.8	My	4/0

Figura 5. Requisitos infraestructurales y de bioseguridad

patógenos podría dar a parar a los otros estanques, por lo que sería ineficiente su realización.

Anteriormente se mencionó que a diario se hace revisión de los peces, sin embargo, no se realiza esta labor por parte de un profesional (Veterinario), no realizan registros de dicho aspecto, no se toman muestras ni análisis fisicoquímico ni de naturaleza microbiológica en la producción y, teniendo presente el posible impacto ambiental, se destaca que no se cuenta con un procedimiento ni escrito conforme a la regulación ambiental vigente.

A todos estos aspecto mencionados, incluimos el hecho de que, aunque se mencionó que se realizan labores de limpieza (Solo hay un punto de limpieza al ingresar), la persona que realiza las labores no posee dotación adecuada (No se realiza cambio de ropa), tampoco equipos ni elementos para la zona de cuarentena, debido a que no existe, lo cual puede generar la diseminación de contaminantes y entorpecer procesos necesarios para garantizar la sanidad y bienestar animal (Por ejemplo, si ocurre variaciones grandes de un parámetro fisicoquímico del agua).

Por último, en el cuadro normativo se destaca que las fuentes de alimento de los especímenes sean lugares certificados por el ICA, sin embargo, se da peces a los Sábalos (Por su dieta carnívora) que quedan atrapados en mallas de pesca de pescadores de camarones, dado su comportamiento alimenticio carnívoro, pero no se adiciona materia fecal ni vísceras en las jaulas, lo cual permite se evite la contaminación de los peces, trayendo consecuencias a la inocuidad del pescado que será futuramente consumido.

Trazabilidad

↪ La producción presenta graves deficiencias en materia de trazabilidad, dado que cuenta ni se maneja registros en los procesos productivos ni en la identificación de lotes. Así mismo el origen de los Sábalos juveniles adquiridos para los ciclos productivos no se documentan ni registran.

ICA LISTA DE CHEQUEO ESTABLECIMIENTO DE ACUICULTURA BIOSEGURO					
Sistema productivo en estanques					
4.3	El establecimiento realiza y registra análisis físico-químicos y/o bacteriológicos al agua utilizada en el cultivo semestralmente y se toman acciones correctivas en caso de ser requeridas, de acuerdo a las recomendaciones realizadas por el asistente técnico del establecimiento o al plan de manejo del cuerpo de agua. En el registro se incluye el método utilizado para el tratamiento del agua, su frecuencia y verificación.	Anexo Num.1.3	My	NO	
4.4	Se evidencia que el establecimiento realiza y registra los análisis físico-químicos y/o microbiológicos al agua utilizada durante la cuarentena de los animales.	Anexo Num.1.3	My	NO	
4.5	Se elimina la mortalidad acorde con lo establecido por la autoridad ambiental, de forma tal que se reduce la transmisión de patógenos a los demás peces, a otros establecimientos y al medio natural.	Anexo Num.1.4	F	SI	
4.6	Se restringe el tránsito de perros guardianes en las áreas de producción y los caninos presentes en el predio cuentan con un programa de prevención permanente que incluye vacunación, desparasitación y tratamiento cuando es requerido.	Artículo 10, Num 10.10	My	SI	
4.7	Cuenta con un procedimiento escrito e implementado conforme a la regulación ambiental vigente, para la manipulación, tratamiento, almacenamiento y disposición final de materiales de riesgo sanitario y residuos sólidos. Se evidencia que dicho procedimiento disminuye el riesgo de transmisión de enfermedades y proliferación de plagas y que se realiza separación en la fuente de residuos sólidos.	Instructivo CRI-CRS-I-SA-ACU-002	My	NO	
5. TRAZABILIDAD					
5.1	El establecimiento cuenta con un sistema de trazabilidad que garantiza, como mínimo la identificación por lote de los animales acuáticos que se encuentran en el establecimiento.	Anexo Num 4	F	NO	
5.2	Se encuentra documentado el origen de los animales acuáticos que ingresan al establecimiento (especie, número de individuos y lugar de producción).	Artículo 10 Num 10.14	My	SI	
6. TRANSPORTE DE ANIMALES ACUÁTICOS VIVOS					
6.1	Se transporta el material genético acuícola en empaques desechables nuevos y/o en vehículos previamente acondicionados para tal fin.	Artículo 10, Num 10.6	F	NO	
6.2	Se evidencia que los recipientes y el equipo utilizado en el transporte son lavados y desinfectados antes y después de su uso.	Anexo, Num 6.1	My	SI	
6.3	Se evidencia que las cajas y bolsas en las cuales se transportan los animales son desinfectadas antes de su disposición final y no son dispuestas para otros usos en algún establecimiento acuícola o reutilizadas para transportar animales acuáticos.	Artículo 10 Num 10.9, Artículo 11 Num 11.1	F	SI	
6.4	Se evidencia que los contenedores destinados al transporte de animales acuáticos están acondicionados de modo que no se derrame el agua durante el transporte, que están acondicionados de modo que pueda verse su contenido y se toman las medidas adecuadas para evitar cualquier riesgo de contaminación.	Anexo Num 6.2; 6.2.1; 6.2.2; 6.2.4	My	NO	
6.5	Los animales acuáticos son embalados adecuada y cuidadosamente para su transporte, de manera que se tenga el control de las condiciones físico químicas del agua y se minimicen los daños físicos y la contaminación, los contenedores no se abren durante el transporte, ni el conductor está autorizado para evacuar y reemplazar el agua de los tanques o contenedores.	Anexo, Num 6.2.3; 6.3; 6.4	My	NO	
6.6	El agua en la que se transportan los animales acuáticos que no se incorpora al cuerpo de agua en el cual se cultivan se higieniza antes de su eliminación.	Anexo, Num, 6.5	My	NO	
6.7	Las aguas residuales y de enjuague no se vierten en un medio que contenga animales acuáticos.	Anexo, Num 6.6	My	NO	
6.8	El hielo utilizado en el transporte de los animales acuáticos vivos a la planta de proceso, ésta elaborado partir de agua potable y se protege de cualquier contaminación.	Anexo, Num 6.7	My	NO	

Figura 6. Requisitos de Trazabilidad y de Transporte de animales acuáticos vivos

Transporte de peces vivos

- ⇒ En el aspecto de movilización de los Sábalo para futuro desposte y distribución, el productor realiza un protocolo de limpieza y desinfección de los recipientes (Incluyendo las bolsas y cajas) y equipos para movilizar los peces en la finalización productiva. Claro está, estos contenedores usados son estándar, los cuales no son muy resistentes y el agua puede escaparse tras un golpe ligero o con mucho peso. El hielo usado en estos procesos debe estar hecho de agua higienizada, el cual no es el caso en la producción, se usa hielo que se consigue en cualquier mercado y esta agua, después de ser usada es vaciada en espacios ajenos a la producción.



Figura 7. Vista exterior de la producción piscícola de Sábalo El Amado

Recomendaciones

- ⇒ Tras la visita a la producción piscícola de Sábalo y un análisis normativo relacionado a las BPP, destaco las siguientes recomendaciones, dado que la producción presenta en muchos aspectos, destacando la sanidad, bioseguridad y trazabilidad:

Es necesario que la producción ejecute el proceso para obtener licencia ambiental.

Es requerido que se haga una señalización de las zonas en la producción y se realice la debida identificación de cada jaula, lote, con los tiempos de ingreso a la producción, además de que los Sábalo juveniles sean tomados de producciones que cuenten con certificación del ICA.

La producción debe realizar los debidos registros en cada proceso productivo.

La producción debe idear un protocolo para monitorear los peces y, según sintomatología y toma de muestras, debe realizar tratamientos de patologías en zonas destinadas de cuarentena, externas a la laguna Ciénaga Grande, evitando contagiar peces de otras jaulas y peces nativos en la laguna.

Es preciso contar con los servicios de un médico veterinario para establecer los productos requeridos para un plan de control y prevención de patologías.

Se debe crear un registro de ingreso de personas, equipos, materiales y vehículos (acuáticos) en la producción, según la normatividad vigente.

Es necesario acondicionar una zona y estanque para cuarentena para los peces juveniles que se traen para la producción.

Es preciso que el productor emplee dotación según la normatividad vigente que asegure bioseguridad en la producción.

El productor debe realizar el proceso de toma de muestras y envío de análisis en laboratorio cuando sea requerido.

Se debe capacitar y preparar la producción cuando baje el caudal del agua, dado que, al bajar este caudal, los peces presentan signos de estrés, dado que baja la disponibilidad de oxígeno, dada la densidad animal por el espacio y la baja oxigenación del agua, al ser menor su proporción.

Al movilizar los peces, se deben realizar el protocolo de limpieza e higiene a los animales, se debe realizar debida desinfección a los utensilios, bolsas y contenedores en los cuales se transportarán los peces, además de que estos últimos deben ser de materiales resistentes que eviten salida de agua.

Se requiere garantizar que el hielo que se use este constituida de agua potable, lo cual debe de cerciorarse.

Conclusiones

⇒ Visitar la producción piscícola de Sábalo El Amado, presente en Tasajera fue fascinante, dado que es la primera vez que realizo una visita técnica de inspección una producción familiar con jaulas presentes en un cuerpo de agua (Laguna), sin embargo, a pesar de que la producción demuestra una buena producción, obtención de buenos pesos y características deseadas según el mercado local, presenta carencias delicadas desde el punto de vista normativo, dado que no garantiza bioseguridad y por ende, la inocuidad de los alimentos. También se puede afectar a los animales del medio ambiente si no genera un control y prevención de patologías.

Así mismo, es preciso la adquisición especímenes en producciones certificadas y avaladas por el ICA, en este caso de Sábalo juveniles, y desde allí hasta el final del ciclo producto, debe registrarse cada proceso. Desde una perspectiva profesional, esta producción no logra la certificación de Buenas Prácticas Ganaderas o Pecuarias, sin embargo, más allá de calificar, vigilar, inspeccionar las producciones, como profesionales, es importante asesorar y direccionar las producciones para que estas logren ser eficientes al producir productos de calidad y que cuenten con inocuidad para el consumo humano, por lo que, si la producción endereza los aspectos destacados y se direcciona por los aspectos definidos por el ICA en el cuadro normativo, puede seguir asegurando ganancias mientras la seguridad alimentaria se garantiza, sin generar riesgos para la salud de las poblaciones.

Referencias bibliográficas

⇒ Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP). (2021). Resoluciones 2022 – 2021. <https://aunap.gov.co/resoluciones-2021/>

Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP). (2024). DANE: Sector de pesca y acuicultura del país crece un 37 %. <https://aunap.gov.co/dane-sector-de-pesca-y-acuicultura-del-pais-crece-un-37/>

Instituto Agropecuario Colombiano. (2016). Resolución 20186 de 2016. <https://www.ica.gov.co/normatividad/normas-ica/resoluciones-oficinas-nacionales/2016/2016r20186>

Nutshell. (2016). Promoviendo Prácticas Sostenibles de Acuicultura en Colombia. Resolución 064 del 2018. <https://nutshellapp.com/publicsummaries/promoviendo-practicas-sostenibles-de-acuicultura-en-colombia>

Toaz. (s.f). Lista de Chequeo EAB ESTANQUES SECC. Recuperado el 10 de octubre del 2025 <https://toaz.info/doc-view-3>

