

Table of Contents

Red de Frío Pesquera de Nuquí, Chocó

Textos para la página web de la Fundación Chonto Cimarrón

Cómo usar este documento. Cada bloque está listo para copiarse y pegarse en el gestor de contenidos. Donde aparece [POR CONFIRMAR: ...] falta un dato que la Fundación debe verificar antes de publicar: no lo inventamos. Las cifras que sí aparecen provienen de los documentos técnicos del proyecto con corte a agosto de 2026.

Fecha de preparación: 23 de septiembre de 2026.

1. Titulares

Titular principal Frío en el Pacífico: la red que cambia el precio del pescado en Nuquí

Titulares alternos - Nuquí tendrá su primera red de frío pesquera - Del anzuelo al mercado sin perder la cadena de frío - Una planta para que el pescado de Nuquí valga lo que vale

Bajada (subtítulo) Una planta de proceso y congelación, hielo propio y frío desde la embarcación, para que los pescadores artesanales de Nuquí dejen de vender barato lo que pescan bien.

2. Resumen corto — 40 palabras

Para la portada, tarjetas de proyecto o vista previa en redes.

La Red de Frío Pesquera de Nuquí es una planta de proceso y congelación con hielo propio y energía solar, diseñada para que los pescadores artesanales del Chocó conserven la calidad de su pesca y vendan a mejor precio.

3. Resumen medio — 110 palabras

Para la ficha del proyecto o el primer párrafo de la página.

En Nuquí, Chocó, se pesca bien y se vende mal. Sin hielo ni cadena de frío, el pescado pierde calidad en las horas que van del mar al comprador, y esa pérdida la paga el pescador en el precio.

La Red de Frío Pesquera de Nuquí propone una planta de proceso y congelación de 880 metros cuadrados con capacidad para 550 toneladas al año, planta de hielo

propia, túnel de congelación y energía solar híbrida, más frío en origen en las embarcaciones. No es solo infraestructura: es una cadena completa, desde la captura hasta el comprador final, operada por los propios pescadores organizados en cooperativa.

4. El problema

En Nuquí no falta pescado. Falta frío.

Los pescadores artesanales del municipio salen al mar y regresan con producto de buena calidad, capturado con línea de mano, un arte selectivo y de bajo impacto. Pero entre la captura y el comprador pasan horas sin refrigeración. El pescado pierde firmeza, pierde apariencia, pierde valor. Lo que se vende no es lo que se pescó.

Esa pérdida tiene un nombre concreto: el precio. Sin manera de conservar, el pescador no puede esperar un mejor comprador ni acumular volumen para negociar. Vende lo que tiene, a quien esté ahí, al precio que le ofrezcan. La cadena de intermediación se queda con el margen que debería quedarse en el territorio.

A eso se suma que no hay transformación local. El pescado sale entero, sin fileteado ni empaque ni marca, y todo el valor agregado ocurre lejos de Nuquí. El resultado es un ingreso bajo e inestable, que empuja a los jóvenes fuera de la pesca y deja el territorio expuesto a las economías ilícitas.

5. La propuesta

Una red de frío no es una bodega con neveras. Es una cadena que no se rompe en ningún punto.

El proyecto construye esa cadena completa en cuatro eslabones:

Frío desde el mar. Hielo y contenedores térmicos en las embarcaciones, para que la conservación empiece en el momento de la captura y no cuando el pescado llega a tierra.

La planta. Recepción, lavado, beneficiado, fileteado, congelación y empaque, en instalaciones que cumplen la normativa sanitaria, con separación de flujos limpios y sucios y control de temperatura en cada etapa.

La salida. Logística organizada hacia los mercados: el grueso del volumen sale congelado por vía marítima y las especies finas salen frescas por vía aérea, según lo que cada mercado paga mejor.

La venta. Canales propios y acuerdos directos con compradores, para saltarse la cadena de intermediación que hoy se queda con el margen.

La planta sola no genera ingreso. Los cuatro eslabones juntos, sí.

6. La planta por dentro

Ochocientos ochenta metros cuadrados organizados en **24 áreas funcionales**, diseñadas siguiendo el recorrido real del pescado y del personal.

El producto entra por el muelle cubierto, pasa por recepción y pesaje, lavado, beneficiado y fileteado, y sigue hacia la antecámara de frío. De ahí se bifurca: al túnel de congelación, con capacidad de 850 kilos por ciclo, o a la cámara refrigerada para producto fresco. Después vienen el empaçado, la cámara de congelados y la antecámara de despacho.

Alrededor de ese recorrido principal están los servicios que lo hacen posible: la planta de hielo de 5 toneladas diarias con su silo, el laboratorio de calidad, el almacén de empaques, el cuarto de residuos refrigerados, la sala de máquinas, el cuarto eléctrico con el banco de baterías. Y las áreas del equipo humano: la barrera sanitaria con vestieres, el comedor, las oficinas, el aula de capacitación y la portería.

Cada área tiene su render en la galería de este proyecto.

7. Energía: el riesgo que de verdad importa

En un proyecto de frío, lo que falla no suele ser el frío. Es la energía.

Nuquí está en zona no interconectada. Una planta que dependa de un solo generador diésel es una planta que tarde o temprano pierde toda su carga congelada en un apagón. Por eso el diseño contempla un **sistema híbrido de tres fuentes** —solar fotovoltaica, almacenamiento en baterías y respaldo convencional— dimensionado sobre una demanda de 73 kilovatios y una capacidad instalada cercana a 105 kilovatios.

El proyecto también incluye un fondo de reposición de baterías. Los paneles duran veinte años; las baterías no. Prever ese reemplazo desde el principio es la diferencia entre una planta que opera una década y una que se apaga al quinto año.

8. Territorio y gobernanza

El proyecto se desarrolla en territorio colectivo del **Consejo Comunitario General Los Riscales**, titulado bajo la Ley 70 de 1993, y dentro del **Distrito Regional de Manejo Integrado Golfo de Tribugá – Cabo Corrientes**, un área marina protegida de más de 60.000 hectáreas administrada por CODECHOCÓ.

Eso impone dos compromisos que el proyecto asume desde el diseño y no como trámite posterior:

Consulta previa. El Consejo Comunitario es la autoridad del territorio, no un beneficiario pasivo. El proyecto contempla el proceso de consulta previa con las comunidades y la validación participativa de sus componentes.

Aprovechamiento sostenible. La pesca de línea de mano que se practica en Nuquí es selectiva y de bajo impacto. El proyecto se alinea con el plan de manejo del área protegida y con la ordenación del recurso: más ingreso por kilo, no más kilos.

La gobernanza opera en dos niveles que no se confunden: el Consejo Comunitario administra el territorio; la cooperativa de pescadores opera la planta.

9. Qué cambia para los pescadores

Más de la mitad del ingreso se queda en el mar. El modelo está construido para que la mayor parte de lo que factura la planta se transfiera directamente a los pescadores en el precio de compra del producto: cerca del 59 por ciento de los ingresos operativos.

Un precio que se puede esperar. Con capacidad de conservación, el pescador deja de vender contra reloj.

Valor agregado en el territorio. Fileteado, empaque y congelación ocurren en Nuquí, no en otra ciudad.

Diferenciación por origen. Pescado de línea de mano, capturado en un área marina protegida, con trazabilidad desde la embarcación. Nuquí no puede competir por precio contra puertos con menor costo logístico; compite por origen y por calidad.

Una organización propia. La cooperativa de pescadores no es un requisito administrativo: es el vehículo para negociar en bloque y sostener la operación en el tiempo.

[POR CONFIRMAR: número de pescadores vinculados, número de familias beneficiadas y empleos directos e indirectos proyectados. Estas cifras deben tomarse del estudio de línea base antes de publicarse.]

10. Quiénes lo hacemos

La Red de Frío Pesquera de Nuquí es una iniciativa formulada por la **Fundación Chonto Cimarrón**, que articula a las entidades con competencia y presencia en el territorio:

- **Consejo Comunitario General Los Riscales** — autoridad del territorio colectivo y protagonista del proceso
- **Alcaldía Municipal de Nuquí** — ente territorial y articulador local
- **Gobernación del Chocó** — ente territorial departamental
- **IIAP, Instituto de Investigaciones Ambientales del Pacífico** — soporte científico y técnico
- **CODECHOCÓ** — autoridad ambiental del área protegida
- **AUNAP** — autoridad nacional de pesca y acuicultura
- **Corpamujer** — participación y liderazgo de las mujeres del Pacífico
- **Cooperativa de pescadores de Nuquí** — operador previsto de la planta

[POR CONFIRMAR: verificar con cada entidad el nombre exacto y el rol que acepta que se publique antes de subir esta lista.]

11. En qué va el proyecto

El proyecto está **formulado y en gestión de recursos**.

A la fecha cuenta con documento técnico completo, marco lógico, anteproyecto arquitectónico con planos y renders de las 24 áreas, estudio de mercado, modelo financiero y presupuesto detallado. La inversión total estimada es de **13.280 millones de pesos** y el plazo de ejecución previsto es de **24 meses**.

La Fundación adelanta la gestión de los recursos ante el Sistema General de Regalías, la cooperación internacional y la banca de desarrollo, y avanza en paralelo en los trámites habilitantes: predio, licenciamiento ambiental, consulta previa y diseños definitivos.

12. Cómo sumarse

Este proyecto necesita aliados, no solo financiadores.

Si usted representa una entidad pública o de cooperación, hay componentes que pueden financiarse por separado: la planta y la obra civil, el sistema energético, el capital de trabajo, la formación de la cooperativa o el frío en origen en las embarcaciones.

Si usted compra pescado, una carta de intención de compra vale más que un aporte: es lo que demuestra que la planta tendrá mercado desde el primer día.

Si usted trabaja en pesca sostenible, cadena de frío o energías renovables, su conocimiento técnico es bienvenido en la validación del diseño.

[POR CONFIRMAR: correo de contacto, teléfono y dirección de la Fundación que se quieran publicar.]

13. Ficha técnica

Nombre del proyecto	Red de Frío Pesquera del municipio de Nuquí, Chocó
Formulador	Fundación Chonto Cimarrón
Operador previsto	Cooperativa de pescadores de Nuquí
Ubicación	Nuquí, Chocó, Pacífico colombiano
Área construida	880 m ²
Áreas funcionales	24
Capacidad de proceso	550 toneladas al año
Planta de hielo	5 toneladas por día, con silo de 8,5 toneladas

Túnel de congelación	850 kilos por ciclo
Energía	Sistema híbrido: solar fotovoltaica, baterías y respaldo. 105 kW instalados, 73 kW de demanda
Inversión total estimada	13.280 millones de pesos colombianos
Plazo de ejecución	24 meses
Territorio	Territorio colectivo del Consejo Comunitario General Los Riscasles (Ley 70 de 1993)
Área protegida	DRMI Golfo de Tribugá – Cabo Corrientes
Estado	Formulado, en gestión de recursos

14. Preguntas frecuentes

¿Por qué una red de frío y no simplemente un cuarto frío? Porque el problema no está en un punto de la cadena sino en toda ella. Un cuarto frío en tierra no sirve de nada si el pescado ya llegó caliente. La conservación tiene que empezar en la embarcación y no interrumpirse hasta el comprador.

¿Quién va a operar la planta? Una cooperativa de pescadores de Nuquí, creada para eso. El proyecto incluye la formación y el acompañamiento necesarios para que la organización tenga capacidad empresarial real, no solo personería jurídica.

¿Esto significa pescar más? No. El proyecto busca mayor ingreso por kilo, no mayor volumen de captura. Está alineado con el plan de manejo del área marina protegida y con la pesca de línea de mano, que es selectiva.

¿Cómo se sostiene la planta después de construida? Con un modelo de operación que contempla capital de trabajo desde el inicio, contratos de compra en firme antes de construir, y un fondo de reposición para los equipos críticos. La causa más común de fracaso en centros de acopio es empezar a operar sin caja para comprar el producto; el proyecto lo previene explícitamente.

¿Qué pasa si falla la energía? Para eso está el sistema híbrido de tres fuentes y el banco de baterías. La energía se trató como el riesgo principal del proyecto, por encima del frío mismo.

15. Metadatos para buscadores

Título de la página (55-60 caracteres) Red de Frío Pesquera de Nuquí, Chocó | Fundación Chonto

Descripción (150-160 caracteres) Planta de proceso y congelación para la pesca artesanal de Nuquí: hielo propio, energía solar y 550 toneladas al año operadas por los pescadores.

Palabras clave red de frío pesquera, Nuquí, Chocó, pesca artesanal, Pacífico colombiano, cadena de frío, planta de proceso de pescado, Consejo Comunitario Los Riscales, Golfo de Tribugá, cooperativa de pescadores, energía solar, desarrollo territorial

Imagen para compartir en redes (Open Graph) R-01_exterior-principal.jpg, de la carpeta de renders.

16. Textos breves para redes sociales

Instagram o Facebook — publicación > En Nuquí no falta pescado. Falta frío. > > Los pescadores del municipio capturan con línea de mano, un arte selectivo y de bajo impacto. Pero sin cadena de frío, el pescado pierde calidad entre el mar y el comprador, y esa pérdida la paga el pescador en el precio. > > La Red de Frío Pesquera de Nuquí es una planta de proceso y congelación con hielo propio, energía solar y capacidad para 550 toneladas al año, operada por los mismos pescadores. Conocé el proyecto en el enlace de la biografía.

LinkedIn — publicación > Presentamos la Red de Frío Pesquera de Nuquí, Chocó: 880 m², 24 áreas funcionales, 550 toneladas de capacidad anual, planta de hielo de 5 t/día y un sistema energético híbrido diseñado para una zona no interconectada. > > El proyecto está formulado y en gestión de recursos. Buscamos aliados para financiar componentes específicos y compradores dispuestos a firmar cartas de intención: en un proyecto de cadena de frío, el mercado asegurado vale tanto como la obra.

Pie corto para reel o video vertical > Del anzuelo al mercado sin romper la cadena de frío. Así será la Red de Frío Pesquera de Nuquí.

Nota sobre los renders

Las imágenes tridimensionales del proyecto son **visualizaciones arquitectónicas conceptuales**. La geometría final está sujeta al predio definitivo, a la coordinación técnica y a la validación de los diseños. Conviene incluir esa aclaración en el pie de la galería para no generar expectativas sobre una obra que aún no tiene diseños definitivos.