

## Daniel Pauly: El acceso al pescado que es bueno para “nosotros”

PROMOVER LA PESCA SOSTENIBLE



Mujeres compartiendo un plato tradicional a base de pescado en Senegal, un país que ha estado desviando la sardinella a plantas de harina de pescado.  
Photo Credit: Shutterstock.com / Emily-Jane Proudfoot

Por Daniel Pauly, traducción del [artículo en inglés](#)

*El científico especializado en pesquerías y miembro de la Junta Directiva de Oceana, **Daniel Pauly**, escribió este artículo en respuesta a un estudio realizado por un equipo de investigadores, dirigido por la Dra. Christina Hicks, que también incluía al Asesor Científico de Oceana, Eddie Allison. Los investigadores recopilaron datos sobre siete nutrientes encontrados en 367 especies de peces, lo cual les permitió estimar el valor nutricional de cada especie. Luego mapearon los lugares donde terminan estos peces (y sus nutrientes). Sus hallazgos aparecieron recientemente en la revista Nature bajo el título “Aprovechamiento de la pesca a nivel mundial para abordar las deficiencias de micronutrientes” (originalmente: *Harnessing global fisheries to tackle micronutrient deficiencies*).*

Comer pescado es bueno para nosotros; esto es ampliamente aceptado y también respaldado por la evidencia científica. Una reciente contribución en la [revista Nature](#) no solo confirma esto, sino que también señala que, en todo el mundo, se pescan suficientes peces para todos nosotros. Sin embargo, el beneficio que el consumo de peces puede brindarnos varía precisamente con la definición de “nosotros.” En los países occidentales más ricos, a menudo se recomienda aumentar el consumo de pescado como un

complemento beneficioso o una alternativa a las fuentes de proteínas más tradicionales, lo cual es bueno para nuestras arterias y salud en general.

Además, en estos países, los consumidores responsables muchas veces insisten en que el pescado que consumen sea certificado como “capturado de manera sostenible.” Esta suerte de término implica que el pescado que consumen debería haber experimentado el menor impacto posible para que siga siendo abundante en el futuro. Y si estos peces provienen de la acuicultura, es decir, de granjas de peces (como lo hace la mayoría del salmón vendido), también se percibe erróneamente como algo bueno debido a la idea equivocada de que la acuicultura reduce la presión sobre las pesquerías.

Desafortunadamente, estas creencias se vuelven aún más problemáticas cuando el significado de “nosotros” se expande desde la perspectiva de un país desarrollado para incluir a las personas más pobres en los países en vías de desarrollo. Allí, el pescado generalmente no es solo un complemento saludable para una rica variedad de alimentos. Por el contrario, para millones de personas, el pescado es el componente clave de una dieta balanceada. Efectivamente, el pescado proporciona a los habitantes de estos países seis micronutrientes claves: calcio, hierro, zinc, selenio, omega-3 y vitamina A. El [pescado también proporciona proteínas](#), un macronutriente fundamental que aumenta el contenido nutricional de las dietas en los países en vías de desarrollo, donde las calorías se derivan generalmente de alimentos con almidón. Más bien, las proteínas que provienen de los alimentos de origen marino, debido a que tienen un complemento completo de aminoácidos, tienen la propiedad de mejorar el valor nutricional de los otros alimentos más económicos que constituyen la mayor parte de la dieta de las personas pobres, como la harina de maíz o el arroz.

Se ha descubierto que la falta de nutrientes derivados de los peces tiene un gran impacto sobre la salud pública, especialmente en la mortalidad infantil y, por lo tanto, en el PBI. Esto es importante, y uno debería pensar, por lo tanto, que los gobiernos de los países tropicales en vías de desarrollo deberían hacer todo lo posible para alentar el consumo interno de pescado, y que tendrán el apoyo de las agencias bilaterales de desarrollo de los países occidentales, de la ONU y de otras organizaciones intergubernamentales de desarrollo. Sin embargo, la mayoría de las políticas de desarrollo económico, incluidas las de los propios países en vías de desarrollo, están orientadas a que sus peces se exporten a los insaciables mercados de los países más ricos del oeste y el este de Asia.





*Los peces ricos en nutrientes a menudo se envían a fábricas de harina de pescado, como esta en Myanmar, que sirve a la industria de la acuicultura. Esta práctica priva a la población local de una fuente saludable de proteínas. Créditos: Shutterstock.com / amnat30*

Resulta que la pesca en las Zonas Económicas Exclusivas (ZEE) del mundo en vías de desarrollo sería suficiente para satisfacer las necesidades de nutrientes de la mayoría de sus poblaciones. Sin embargo, gran parte de estas capturas son hechas por flotas extranjeras y/o exportadas, lo cual contribuye a la escasez de nutrientes en muchos de estos países. Además, la transferencia de peces de los países en vías de desarrollo a los países desarrollados compensa y enmascara los efectos de la sobrepesca en las aguas de los países desarrollados, que se sobreexplotaron antes que el resto del océano del planeta. Por ejemplo, la captura total de pescado en el Atlántico Norte alcanzó su punto máximo en 1975, mientras que la captura mundial alcanzó su pico en 1996.

En ninguna parte esta historia es más clara que en el noroeste de África, donde las flotas de la Unión Europea (UE), Rusia y Asia Oriental, combinadas con exportaciones masivas de pescado a la UE, han causado escasez local de pescado y aumento de los precios, lo cual ha hecho que el pescado sea cada vez más inaccesible para los consumidores locales. Entre otras, estas prácticas han impactado en la sardinella, un pequeño pez rico en micronutrientes como el arenque, el mismo que ha sido un alimento básico en Senegal durante siglos. Si ve el documental [An Ocean Mystery: The Missing Catch](#), se dará cuenta

que la sardinella es ahumada, secada y procesada a mano por mujeres senegalesas y luego llevada en camión al interior del país para la alimentación humana.

El documental presenta una entrevista con una líder de estas mujeres, quien enfatiza cómo sería una catástrofe si se interrumpiera el suministro de sardinella: no tendrían pescado para procesar y enviar a esas áreas del país donde este recurso es la única fuente asequible de micronutrientes y proteína animal.

Desde que se realizó esta entrevista en junio de 2016, la catástrofe a la que hacía referencia, ahora es una realidad: más de 40 plantas de procesamiento industrial que convierten la sardinella y pequeños peces similares en un alimento para animales llamado [harina de pescado](#) han sido construidas recientemente, principalmente por empresas chinas, a lo largo de la costa de Senegal y países vecinos, frente a la oposición local. Muchas de las pesquerías artesanales locales, que tradicionalmente abastecían el mercado local de sardinella, ahora lo hacen con estas plantas de harina de pescado.

Luego, las plantas de harina de pescado exportan su producto principalmente a China, que se ha convertido en el mayor importador mundial de harina de pescado. La harina de pescado se usa para alimentar a los peces criados y, por lo tanto, podemos ver que la acuicultura no reduce la presión sobre los peces silvestres. Por el contrario, intensifica esta presión y puede privar a las personas más pobres de pescado nutritivo que antes era asequible, y lo hace, al mismo tiempo que produce peces de piscicultura costosos que luego son consumidos en gran parte por “nosotros” en la parte acaudalada del oeste y el este de Asia. Es por eso que es completamente apropiado cuando preguntamos qué pescado “deberíamos” comer, a preguntar realmente quienes conforman ese “nosotros.”

Link: <https://peru.oceana.org/es/blog/daniel-pauly-el-acceso-al-pescado-que-es-bueno-para-nosotros>