

The screenshot shows the 'ECONOMÍA' section of the El Comercio website. The main headline is "Perú tiene la oportunidad de redirigir pesca a consumo humano" (Peru has the opportunity to redirect fishing to human consumption). The article is by Tim Cashion, an investigator for the 'The Sea Around Us' project. The page includes a navigation bar with categories like POLÍTICA, ECONOMÍA, OPINIÓN, SOCIEDAD, MUNDO, TECNO, CIENCIAS, LUCES, TV-, DT, and a 'PLAY' button. There are also social media sharing options and a 'SUPLEMENTOS' (Supplements) section with three items: 'Autos a precio de feria', 'Conoce los nuevos créditos vehiculares', and '¿Cómo enseñar con las nuevas tecnologías?'. A sidebar on the right features a 'zulily' advertisement with a 70% OFF offer.

¿Cómo hacer más sostenible al recurso marino para los próximos años? Con esa premisa nació el proyecto The Sea Around Us, iniciativa de investigación de la Universidad de Columbia Británica. Hace poco, Tim Cashion, uno de sus investigadores, publicó un paper junto con Daniel Pauly, Dirk Zeller y Fred LeManach. Sus apuntes analizan la situación de la **pesca** industrial y la oportunidad que existe para la captura de **anchoveta** para consumo humano, tal como explica el experto a *El Comercio*.

De acuerdo con su investigación, entre 1950 y el 2010, el 27% de especies comerciales marinas capturadas fueron empleados para usos distintos al consumo humano. ¿Qué tan preocupante es esto en un mundo en el que la población crece y la seguridad alimentaria es cada vez más relevante?

Cada año, 18 millones de toneladas de pescado son transformadas en harina y aceite de pescado, cuando 90% de esos peces podrían destinarse al consumo humano.

Convertir peces de baja calidad en harina de pescado y luego en un producto de alto valor económico, como salmón o camarón, tiene sentido en materia económica. Pero, al hacer esto, no se maximiza la cantidad de pescado disponible para consumo humano. Estos pescados que se están transformando en harina de pescado son aptos para el consumo humano y representan una cantidad importante de proteína animal de alta calidad que pudiera ser ingerida directamente.

El pescado juega un rol vital en lo que respecta a seguridad nutricional. Por ejemplo, al menos 20% de la ingesta proteínica de más de 3.1 billones de personas alrededor del mundo proviene del pescado, sin mencionar el rol que juega como suplemento de micronutrientes esenciales como hierro, zinc y omega 3, según lo reporta la FAO.

¿Qué otros datos importantes hallaron en el desempeño de la pesquería mundial?

Una tendencia que observamos es que se está incrementando la diversidad de especies que se usan para la industria de *harina y aceite de pescado*, en lugar de incrementarse las pesquerías tradicionales (como la de anchoveta).

A medida que las capturas de las pesquerías tradicionales se redirigen al consumo humano (como sucede con el capelán y el arenque atlántico) y a medida que sus capturas se reducen drásticamente después de haber alcanzado niveles históricos muy altos (como sucedió con la anchoveta), otros peces se empiezan a usar para suplir la industria de la harina de pescado.

Parte de los ingredientes que ahora se usan para hacer harina de pescado provienen de derivados del pescado, como por ejemplo recortes, pero la mayor proporción proviene de una mayor retención de especies capturadas por pesqueras de arrastre, las cuales ya no son descartadas.

¿Cuáles son los peligros que detectan?

Considerando la tendencia señalada, el problema es tratar de manejar las pesquerías que no se concentran en determinadas especies pero que están capturando y reteniendo su captura entera. En esta situación, se hace imposible monitorear poblaciones individuales de peces, especialmente porque no existe un reporte adecuado de las especies que se están capturando. De continuar, esta situación podría producir un declive masivo de las poblaciones de peces.

¿Cuál es la visión y la tendencia que prevén para la pesca exclusiva para producir harina y aceite de pescado?

Aunque en los últimos 60 años, 27% de la pesca global (20 millones de toneladas de peces por año) se dirigió a usos distintos al consumo humano, las pesquerías dedicadas a harina y aceite, en general, están declinando. En la actualidad, se están comenzando a usar más derivados del pescado para producir harina de pescado, al tiempo que se está incrementado la cantidad de peces destinados al consumo humano. Yo pienso que esta tendencia va a continuar hasta cierto punto, pero dependerá de que tan bien se haga el cambio de paradigma en cuanto al empleo de las especies usadas en reducción para alimentar personas.

Pienso que algunas pesquerías de harina y aceite de pescado van a continuar haciendo lo que hacen por mucho tiempo, como por ejemplo las de arenque americano en Estados Unidos, lanzón en Europa, y algunas fuentes nuevas como el krill a y peces linterna que tienen o muy poca o ninguna entrada en el mercado de consumo humano. La tendencia para el resto de las pesquerías de reducción dependerá de si redirigen sus capturas de anchoas, sardinas y arenques para el consumo humano o no.

¿Qué papel juega el Perú, uno de los mayores productores de insumos para la industria de consumo humano indirecto (de ingredientes marinos)?

Aunque históricamente Perú ha sido un gran proveedor de harina de pescado y aceite de pescado, en la actualidad está introduciendo cambios en el mercado global de producción de harina de pescado les guste o no. Si Perú no puede producir tanta harina de pescado como solía hacerlo en el pasado (comparando el principio de la década del 2000 con 2010-2014), entonces ese pescado para producir harina de pescado va a ser extraído de otro lugar. El hecho de que Perú produzca menos harina de pescado puede tener grandes consecuencias en el sector pesquero a escala mundial.

Sin embargo, Perú también podría ver esta situación como una oportunidad y redirigir una de las mayores pesquerías del mundo hacia el consumo humano. Esto ayudaría a proveer 1,6 kilos anuales de anchoveta a 795 millones de personas crónicamente desnutridas en el mundo, tal como explica Patricia Majluf en "The Little fish that can feed the world".

¿Qué futuro le prevén a la industria de consumo humano de la anchoveta en el Perú? Su consumo no ha despegado.

Actualmente, hay algunas barreras legales que impiden el consumo humano de la anchoveta peruana. Uno de los mayores retos es que los barcos industriales que están capturando la mayor parte de la anchoveta peruana tienen prohibido venderla para consumo humano. Solamente las flotas artesanales tienen permiso de vender anchoveta para el consumo humano y tales flotas no tienen el capital necesario para repotenciar sus barcos, incrementar su capacidad de almacenamiento y asegurarse de que el pescado llegue fresco a los puertos. Adicionalmente, la anchoveta peruana tiene una larga historia de consumo humano en Perú, pero esto ha venido cambiando en los últimos 60 años. La razón de este cambio, creo, son las barreras legales antes mencionadas y la errónea pero persistente idea de que este pescado no es bueno para comer.

En nuestro país se ha establecido desde el 2008 el sistema de cuotas de pesca industrial para la anchoveta. ¿Cree que necesite ajustes?

Deben existir límites en cuanto a la cantidad de anchoveta que se puede pescar y esos límites deben estar basados en los niveles de población (de peces) proyectados. Sin embargo, no estoy familiarizado con las restricciones impuestas por Perú a los barcos industriales para comentar en detalle sobre este sistema.

En nuestro país no todas las especies cuentan con un sistema de cuotas de pesca. Tampoco se tienen a nivel de pesquería artesanal. ¿Qué tan grave puede ser esto? ¿Qué especies están priorizadas en el mundo y en Perú no?

La situación puede ser riesgosa dependiendo del estado de la población (de peces). Si la falta de cuotas de pesca se traduce en ausencia generalizada de manejo y monitoreo, entonces sí es altamente riesgoso porque no van a saber cuando se produzcan declives en las poblaciones de peces. En cambio, si el monitoreo existe pero se ha detectado que no hay necesidad de imponer cuotas, entonces el riesgo es menor.

En nuestro país se trata de reanimar la acuicultura. ¿Qué tan decisivo es su fomento para contribuir con la seguridad alimentaria?

La acuicultura, globalmente, provee un poco menos de la mitad del pescado destinado a consumo humano. Muchas formas de acuicultura transforman un tipo de pescado en otro con el objetivo de

incrementar el valor de mercado, tal como explica nuestro estudio. Sin embargo, también existe acuicultura de mariscos y acuicultura que requiere bajos insumos de pescado, como la de carpa y tilapia, que a su vez produce mucho más pescado del que consume (si acaso consume). Si le meta de la acuicultura es producir más pescado para consumo humano, debemos priorizar aquellas formas de pescado que producen mayor cantidad de proteína animal con la menor cantidad de insumos.

Link: <http://elcomercio.pe/economia/peru/peru-tiene-oportunidad-redirigir-pesca-consumo-humano-noticia-1970456>