



ESPECIALISTAS DESTACAN MENOR USO DE SUELO DE LA VIDA MARINA:

Huella de carbono de los productos del mar es hasta seis veces menor que la de las carnes terrestres

Se ha invertido en mejores embarcaciones y más eficientes, como también en el manejo del recurso, que permite una captura más selectiva.

RICHARD GARCÍA

En una sociedad preocupada por las emisiones de carbono, los productos del mar destacan como una alternativa alimentaria con una huella ambiental notablemente baja. "Los productos marinos producen menor huella de carbono que los derivados de la industria de producción animal en tierra", asegura el académico de la Usach Felipe Reyes.

"Las granjas requieren de una gran cantidad de superficie terrestre de disponibilidad exclusiva, y de recursos naturales para el pastoreo. Esto trae un aumento en la explotación de los bosques y la necesidad de pastos para la ganadería", explica el director del grupo de investigación en salud y fisiogenómica integrativa en peces de la Facultad de Química y Biología de esa casa de estudio.

La industria ganadera se ve obligada a disponer de una gran cantidad de vegetales para la ganancia de peso. Tales requerimientos pueden provenir directamente desde la superficie terrestre en la que habitan, como del desarrollo de estrategias de alimentación que incluyen cereales. Esto conlleva a la utilización de superficie terrestre extra solo para la producción de los cereales necesarios destinados para producción animal.

En cambio, afirma que los ali-

mentos marinos generan bajas emisiones de CO₂. Lo ratifica una investigación de la American University en Estados Unidos, que concluyó que los productos del mar representaban una sexta parte de las emisiones asociadas con la carne de res y una quinta parte de las emisiones de gases del ganado ovino. Incluso producir queso requería el doble de emisiones de CO₂ que los habitantes del mar. Esto significa que una sola hamburguesa generaría la misma cantidad de CO₂ que cuatro kilos de sardinas.

Se encontró que las algas, almejas, mejillones y ostiones tuvieron el menor impacto ambiental. Le siguieron las anchoas, arenques, caballas y otros peces pelágicos co-

mo el atún o el pez espada.

A esto se suma una menor huella de la actividad productiva. La bióloga marina de la Universidad de Concepción (UdeC) Sandra Ferrada, quien es investigadora del Laboratorio de Genética y Acuicultura, afirma que las embarcaciones que participan en las pesquerías de especies como la anchoveta, caballa, jurel y otros pelágicos representan solo entre el 0,1 y 0,5 de las emisiones de CO₂ a nivel mundial.

Esto se explica, a su juicio, por la gran inversión en innovar respecto al equipamiento y en el tipo de embarcación, lo que ha disminuido las emisiones. "Por ejemplo, la adopción de motores de diésel eléctrico en lugar de petróleo u otros hidrocarburos que podrían contaminar

en un derrame accidental", dice.

Destaca además que la mayoría de las pesquerías sanas están dentro de programas de economía circular, donde se promueve que cada una de las cadenas de producción, desde la captura hasta la venta en el supermercado, esté dentro de la sustentabilidad. "En Chile, las artes de pesca cada vez son más selectivas y son más dirigidas hacia la especie objetivo, dejando de lado o disminuyendo lo que es la captura incidental o la captura o la fauna acompañante, lo que reduce también el impacto que se tiene en el fondo marino o la columna de agua, con otras especies", destaca.

CONSUMIR ALIMENTOS DEL MAR FRESCOS y no tan procesados contribuye a una huella de carbono baja, dice Sandra Ferrada, de la UdeC.

