

Aumento de demanda global de salmón de cultivo amenaza seguridad alimentaria de comunidades costeras



Un [nuevo artículo publicado](#) en la revista científica Science Advances revela la creciente dependencia de peces salvajes que tiene el sector de la acuicultura a nivel global. A pesar de que la industria afirma lo contrario, los hallazgos de esta investigación destacan cómo el creciente apetito por el costoso salmón de cultivo puede dejar a las comunidades costeras luchando por acceder a alimentos de origen local como son la sardina y la anchoveta.

En cambio, estos peces con frecuencia son capturados, procesados y “reducidos” a harina y aceite de pescado. En algunos países casi la totalidad de la captura de estas especies se transforma en alimento para especies de cultivo y estas “pesquerías de reducción” ya representan el 26% de la captura oceánica global.

“A medida que crece la industria de la acuicultura, también lo hace su dependencia de la pesca de especies salvajes”, señaló la Dra. Kathryn Matthews, científica jefa de Oceana y una de las autoras de la publicación. “La expansión rápida y continua del sector exigirá cada vez más harina y aceite de pescado, aun cuando su uso como alimento para peces de cultivo se vuelva más eficiente”.

Los autores, entre los cuales también se encuentran la Dra. Patricia Majluf, profesora asociada del Centro para la Sostenibilidad Ambiental de la Universidad Cayetano Heredia y exvicepresidente de Oceana en Perú; el Dr. Daniel Pauly, miembro del directorio de Oceana, científico dedicado a las pesquerías e investigador principal de Sea Around Us; el Dr. Daniel Skerritt, analista senior de Oceana; y la Dra. María Lourdes D. Palomares, científica senior y gerente de la Unidad de Investigación en Sea Around Us, cuestionan el uso por parte de la industria de la relación “Pescado requerido-Pescado obtenido” (FIFO, por sus siglas en inglés), la métrica estándar que se utiliza para cuantificar cuánto pescado silvestre se usa para producir pescado de cultivo. La relación o ratio FIFO a menudo se usa como un indicador del impacto de la acuicultura en las poblaciones de peces salvajes.

En la publicación, los autores muestran

diversas prácticas engañosas acerca de la relación FIFO, entre ellas, promediar los insumos de harina y aceite de pescado de especies carnívoras y herbívoras para ocultar la alta demanda de alimento que utilizan las especies carnívoras, como el salmón, en su crecimiento. El aceite de pescado, en particular, es un recurso limitado cuya demanda por parte de la salmonicultura va en aumento, tal es el caso del salmón del Atlántico de cultivo, el que representa el 70% de todo el salmón que se consume en el mundo. En 2020, el salmón Atlántico de cultivo utilizó el 60% del aceite de pescado, según cálculos de los autores.

“La industria del salmón no es un sistema de producción de alimentos, es un sistema de reducción de alimentos. Beneficia a los pocos que pueden pagarlo, pero reduce el acceso a pescado nutritivo para quienes más lo necesitan”, indicó la Dra. Matthews.

Por ejemplo, las plantas de procesamiento en África Occidental están explotando grandes cantidades de peces pelágicos, altamente nutritivos, principalmente la sardinela, para producir harina y aceite de pescado para exportar.

“Esto es una cuestión de equidad: sitúa a los pescadores locales en una desventaja injusta porque no pueden competir con los precios que las plantas están dispuestas a pagar por este ‘commodity’ global”, indicó el Dr. Skerritt. Además, los autores advierten el incierto futuro que se avecina para la producción de harina y aceite de pescado.

El cambio climático está impactando a las poblaciones de peces en todo el mundo, incluida la principal fuente de harina y aceite de pescado: la anchoveta peruana. Al igual que muchas otras, esta especie contiene menos aceite de pescado en aguas más



cálidas. Además, la deficiente gestión de estas pesquerías permite capturas cada vez más peces juveniles, los que también contienen menos aceite. “Combinados, estos factores están llevando a que los fabricantes de pellets para la acuicultura del salmón busquen fuentes adicionales de aceite, incluyendo las pesquerías que tradicionalmente proporcionan pescado para el consumo humano directo, como la caballa”, aseguró la Dra. Majluf.

Es por estos motivos que los autores instan a la industria a implementar sustitutos para la harina de pescado —y especialmente para el aceite de pescado— en el alimento que están utilizando para peces de acuicultura.

“Hay que tener conciencia de que vivimos en un planeta interconectado, lo que ocurre en una parte del mundo tiene efectos que muchas veces desconocemos en otra”, afirmó Liesbeth van der Meer, directora ejecutiva de Oceana en Chile.

“Un ejemplo es la salmonicultura, que requiere de grandes cantidades de aceite de pescado para crecer, insumos que provienen de peces como la anchoveta y la sardina que son fuente de alimento para muchas comunidades costeras del mundo”, agregó.

Esta publicación es parte de una [edición especial](#) de Science Advances dedicada a la acuicultura, que incluye un [análisis](#) realizado por el Dr. Rashid Sumaila, miembro del directorio de Oceana y economista especializado en pesquerías, en el que aborda la necesidad de mayor transparencia en la presentación de informes sobre subsidios a la acuicultura.