



(<https://debug.globalseafood.org>).



 Responsibility

## Estudio: Los “puntos calientes” de la acuicultura prácticamente inexplotados

11 September 2017

By James Wright

**Científicos marinos de la UCSB dicen que gobernanza y economía son los principales factores limitantes para la expansión de la industria**



Los “puntos calientes” del océano, concluyeron los investigadores de la UCSB, proporcionan espacio suficiente para producir 15.000 millones de toneladas métricas anuales de peces, más de 100 veces el consumo mundial actual de productos de mar.

Un nuevo estudio, que aparece en la edición del 14 de agosto de **Nature Ecology & Evolution** (<https://www.nature.com/natecolevo/>), dice que casi todos los países costeros del mundo podrían satisfacer sus necesidades domésticas de productos de mar a través de la acuicultura, utilizando sólo una pequeña porción de su territorio oceánico.

Los hallazgos del equipo de investigación – comentados por científicos de la Universidad de California – Santa Barbara e investigadores de Nature Conservancy, UCLA y la Administración Nacional Oceánica y Atmosférica – demuestran la capacidad de los océanos para la expansión de la acuicultura.

"Hay mucho espacio que es adecuado para la acuicultura, y eso no es lo que va a limitar su desarrollo," dijo la autora principal, Rebecca Gentry, quien recientemente completó su doctorado en la [Bren School of Environmental Science & Management](http://www.bren.ucsb.edu/) (<http://www.bren.ucsb.edu/>), de la UCSB. "Va a haber otras cosas como la gobernanza y la economía."

***No se trata de si la acuicultura será parte de la producción de alimentos en el futuro, sino dónde y cuándo. Nuestros resultados ayudan a guiar esa trayectoria.***

Los autores se refirieron a la acuicultura como el sector alimentario de más rápido crecimiento, que está preparado para abordar los crecientes problemas de inseguridad alimentaria en todo el mundo.

Según el estudio, los "puntos calientes" de la acuicultura en los océanos de todo el mundo proporcionan espacio suficiente para producir 15.000 millones de toneladas métricas anuales de peces, más de 100 veces el consumo mundial actual de mariscos. Si la piscicultura se desarrollara sólo en las áreas más productivas, los autores observaron que los océanos podrían producir teóricamente la misma cantidad de pescado que las pesquerías silvestres del mundo producen actualmente en un área del tamaño del Lago Michigan, menos del 1% superficie total del océano.

"Sólo hay un par de países que están produciendo la gran mayoría de lo que se está produciendo en este momento en los océanos," dijo Gentry. "Mostramos que la acuicultura podría estar mucho más difundida en todo el mundo, y cada país costero tiene esta oportunidad."

Los Estados Unidos, que importa más del 90 por ciento de sus productos del mar, podrían producir suficientes mariscos para satisfacer la demanda nacional utilizando sólo el 0,01 por ciento de su zona económica exclusiva, señaló Gentry. El déficit comercial de los productos de mar de EE. UU. supera los \$13 mil millones.

"La acuicultura marina proporciona un medio y una oportunidad para apoyar los medios de vida humanos y el crecimiento económico, además de proporcionar seguridad alimentaria," dijo el co-autor Ben Halpern, director ejecutivo del Centro Nacional de Análisis y Síntesis Ecológicas (NCEAS). "No se trata de si la acuicultura será parte de la producción de alimentos en el futuro, sino dónde y cuándo. Nuestros resultados ayudan a guiar esa trayectoria."



Según el estudio, Estados Unidos, que importa más del 90 por ciento de sus productos del mar, podría producir suficientes mariscos cultivados para satisfacer la demanda nacional utilizando sólo el 0,01 por ciento de su zona económica exclusiva.

Los investigadores identificaron áreas donde las condiciones oceánicas podían apoyar a las granjas utilizando datos sobre parámetros oceanográficos como la profundidad del agua, los registros de temperaturas tomados durante los últimos 30 años y las necesidades biológicas de 180 especies de peces y mariscos. Los lugares en conflicto con otros usos – zonas marítimas y áreas marinas protegidas – fueron descartados, al igual que las áreas con profundidades oceánicas superiores a 200 metros.

"Hay tanta área disponible que hay mucha flexibilidad para pensar en cómo hacer esto de la mejor manera para la conservación, el desarrollo económico y otros usos," dijo Gentry.

**Halley Froehlich** ([https://www.aquaculturealliance.org/advocate/spatiotemporal-patterns-indicate-improving-perceptions-of-aquaculture/?\\_hstc=236403678.bdb1bff9bfa7ddcb127f27613eb63141.1683786117068.1683786117068.1683786117068.1&\\_hssc=236403678.1.1683786117069&\\_hsfp](https://www.aquaculturealliance.org/advocate/spatiotemporal-patterns-indicate-improving-perceptions-of-aquaculture/?_hstc=236403678.bdb1bff9bfa7ddcb127f27613eb63141.1683786117068.1683786117068.1683786117068.1&_hssc=236403678.1.1683786117069&_hsfp)) co-autora del estudio, señalando que se espera que la acuicultura aumente un 39 por ciento en la próxima década, dijo que la acuicultura podría compensar las limitaciones de las pesquerías silvestres.

"Ésta es realmente una oportunidad para dar forma al futuro de los alimentos para el mejoramiento de la gente y del ambiente," dijo ella, agregando que la ciencia, la conservación, la política y la industria deben colaborar para colocar y manejar granjas de peces en las áreas más apropiadas a fin de evitar la contaminación y prevenir las enfermedades.

Esta investigación forma parte de la Asociación para la Naturaleza y la Gente (Science for Nature and People Partnership), una colaboración de NCEAS, The Nature Conservancy y Wildlife Conservation Society.

[@GAA\\_Advocate](https://twitter.com/GAA_Advocate) ([https://twitter.com/GAA\\_Advocate](https://twitter.com/GAA_Advocate)).

## Author

---



**JAMES WRIGHT**

Editorial Manager  
Global Aquaculture Alliance  
Portsmouth, NH, USA

[james.wright@aquaculturealliance.org](mailto:james.wright@aquaculturealliance.org) (<mailto:james.wright@aquaculturealliance.org>).

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.