



ALLIANCE™

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

---



Intelligence

---

# Los productos de mar cultivados tienen sentido

28 May 2018

By Darryl E. Jory, Ph.D.

## Jory: La confianza y la transparencia ayudarán a contar una historia mejor sobre la acuicultura



Los productos de mar cultivados son buenos para Ud., para el planeta y saben muy bien. Es responsabilidad de toda la cadena de valor de los productos del mar cultivados el ayudar a difundir este mensaje.  
Foto de Darryl Jory.

La acuicultura tiene una historia realmente muy buena que contar y un papel importante en la producción del alimento necesario para sostener a nuestra creciente población mundial. Simplemente necesitamos contar mejor esa historia, porque los oponentes de la industria están diciendo una versión diferente. La acuicultura ha resistido la constante crítica de los medios durante muchos años como resultado de desinformación o, peor aún, debido a las agendas (de dichos oponentes) para villanizar la industria.

Como resultado, algunos consumidores han formado percepciones negativas, fuertemente enraizadas, sobre los productos del mar cultivados, que típicamente se basan en argumentos emocionales, unilaterales y no en hechos científicos sólidos. Uno de nuestros trabajos es ayudar a reformar la percepción del consumidor reforzando los muchos beneficios positivos que la industria brinda para nuestra salud, nuestras economías y nuestro medio ambiente.

## Los productos de mar cultivados tienen sentido para nuestros cuerpos

Los beneficios para la salud de comer una dieta rica en mariscos están bien documentados, y los argumentos de apoyo continúan publicándose. Los productos de mar son alimentos ricos en nutrientes que es una buena fuente de proteínas magras, vitaminas y minerales. Muchos mariscos proporcionan nutrientes esenciales para un **metabolismo** (<http://circ.ahajournals.org/content/132/22/e350>) **o saludable** y **salud cardiovascular** (<https://www.mayoclinic.org/diseases-conditions/heart-disease/in-depth/omega-3/art-20045614>); salud cardiovascular, para reducir el riesgo de ataques al corazón, derrames cerebrales y arritmia; para **crecimiento y mantenimiento de células, huesos y músculos** (<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5755813>), producción de energía y absorción de calcio; para una **buena visión general** ([http://www.allaboutvision.com/nutrition/fatty\\_acid\\_1.htm](http://www.allaboutvision.com/nutrition/fatty_acid_1.htm)) y visión nocturna mejorada, y protección contra la **degeneración macular relacionada con la edad**

([https://www.dsm.com/campaigns/talkingnutrition/en\\_US/talkingnutrition-dsm-com/2015/06/how\\_long\\_chain\\_omega\\_3\\_fish\\_oil\\_immune\\_system\\_elderly.html](https://www.dsm.com/campaigns/talkingnutrition/en_US/talkingnutrition-dsm-com/2015/06/how_long_chain_omega_3_fish_oil_immune_system_elderly.html)); y para el apoyo de sistemas **reproductivos** (<http://human-fertility.com/how-omega-3-fatty-acids-benefit-female-fertility/>) e inmunes.

También se ha demostrado que el consumo regular de productos del mar ayuda a aliviar los síntomas de enfermedades crónicas, incluidas diversas alergias y **artritis reumatoide**, y puede reducir los riesgos de **depresión** y del desarrollo de **Alzheimer's** ([https://www.alzheimers.org.uk/info/20010/risk\\_factors\\_and\\_prevention/148/omega-3](https://www.alzheimers.org.uk/info/20010/risk_factors_and_prevention/148/omega-3)). El consumo de mariscos puede ayudar a preservar la humedad de la **piel** y a aliviar la incidencia del acné.

Los productos de mar son muy importantes para las mujeres embarazadas, y los estudios han demostrado los beneficios significativos sobre el peso al nacer del bebé al mejorar el desarrollo y crecimiento del feto y ayudar a reducir el parto prematuro. Los bebés y niños en desarrollo, además de los nutrientes esenciales y las proteínas, necesitan ácidos grasos omega-3 para apoyar el correcto **desarrollo del cerebro** (<https://www.healthline.com/nutrition/omega-3-fish-oil-for-brain-health>) y la **función cognitiva**.

Se ha vuelto común obtener dosis diarias recomendadas de ácidos grasos omega-3 en cápsulas de aceite de pescado, pero el **consumo de productos del mar** se considera la mejor forma de obtener estos ácidos grasos increíblemente importantes.

Finalmente, los mariscos no son aburridos: existen cientos de variedades que pueden prepararse de manera prácticamente ilimitada.

## Los productos de mar cultivados tienen sentido para nuestras comunidades

La producción de productos del mar cultivados es un impulsor importante en las economías de muchas naciones. Apoya como fuente de empleo, aumento de los niveles de vida y la generación de moneda fuerte para millones de personas en todo el mundo.

Hay muchas empresas a lo largo de la cadena de valor de producción y comercialización de productos de mar cultivados, incluidos los centros de producción de reproductores y semillas; instalaciones de engorde; plantas de procesamiento y producción de alimentos acuícolas. También hay innumerables proveedores de equipos y consumibles; proveedores de almacenamiento congelado y transporte marinos, terrestre y aéreo; vendedores, mayoristas y minoristas; centros de I + D y laboratorios de prueba; y muchos otros componentes de la cadena de valor.

Los inversionistas – históricamente celosos de la acuicultura – se están dando cuenta del potencial de invertir en la industria y sus servicios relacionados. El número de inversiones acuícolas respaldadas por capital de riesgo está creciendo. Todas estas empresas- y sus empleados, accionistas e industrias auxiliares – se benefician de una mayor conciencia del consumidor sobre los beneficios del consumo de productos del mar.

## Los productos de mar cultivados tienen sentido para el medio ambiente

Finalmente, debido a los numerosos avances en las tecnologías utilizadas para producir productos de mar cultivados, la acuicultura generalmente tiene una huella ambiental más pequeña y utiliza menos recursos naturales que la mayoría de sus contrapartes terrestres productoras de carne. Y una creciente concienciación sobre el medio ambiente ha dado lugar a prácticas de acuicultura y programas de certificación responsables, de modo que la producción de productos de mar cultivados se puede llevar a cabo de una manera ambientalmente sostenible.

Durante muchos años, los rendimientos de la pesca de captura silvestre se han mantenido relativamente estables, mientras que la demanda mundial de productos del mar sigue aumentando. En general, se cree que la acuicultura es la única forma de producir más pescados y mariscos para una población mundial en crecimiento. **La Organización de Ingredientes Marinos** cree que las poblaciones de peces utilizadas principalmente por los fabricantes de harina de pescado y aceite de pescado están entre las mejor administradas a nivel mundial. De IFFO:

“La materia prima de buena calidad es fundamental para la producción de harina de pescado y aceite de pescado de alta calidad. La materia prima proviene de la pesca de captura (generalmente pequeñas especies de peces pelágicos) y, cada vez más, subproductos como los recortes de pescado del sector de procesamiento ... A menudo no existen mercados directos de consumo humano para estas especies, y respaldan la producción de proteína para la cual existe una demanda muy real, así como aceite de pescado que se utiliza directamente para lograr beneficios para la salud humana y animal.”

## Entonces, ¿cómo contar mejor nuestra gran historia?

En Aquaculture America 2016, el Dr. James Anderson, director del Instituto de Sistemas Alimentarios Sostenibles y Profesor de Economía de Alimentos y Recursos en la Universidad de Florida (y conocido por los asistentes a GOAL por sus presentaciones de producción de camarones), reforzó la necesidad de educar a los consumidores sobre la acuicultura, y cómo replantear el mensaje que se les envía. Y comienza reconociendo la verdadera competencia de la acuicultura, y no es el pescado silvestre capturado por las pesquerías.

Anderson destacó que la acuicultura tiene muchas ventajas en comparación con otras industrias productoras de proteína animal: menores impactos ambientales, un uso más eficiente de los recursos, bajos niveles de desechos y una producción confiable y consistente que se puede rastrear y certificar.

Para ver hechos creíbles y basados en la ciencia, consulte las tasas de conversión alimenticia (FCR) para carpas, camarones, tilapia, bagre y salmón del Atlántico en comparación con pollo, carne de res, cerdo y huevos. Con respecto a la eficiencia del agua, el salmón del Atlántico, la tilapia y el bagre de canal tienen un rendimiento mucho mejor que la carne vacuna, los cerdos, las aves de corral y los huevos de gallina (Figura 1).

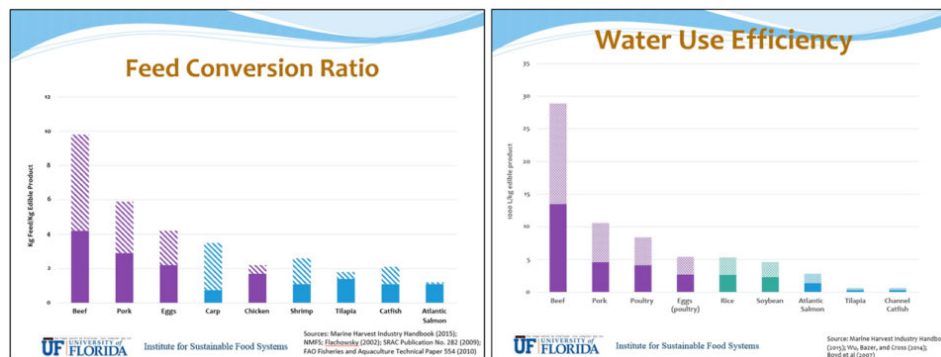


Fig. 1: Tasas de conversión de alimento (FCR; izquierda) y datos de eficiencia de uso de agua (derecha) para varias industrias productoras de carne, incluidas varias especies acuáticas cultivadas. Los patrones de color reflejan estimaciones bajas y altas. Adaptado de Anderson, Aquaculture America 2016.

Los salmónidos, los bivalvos y los camarones se compararon favorablemente con el pollo en lo que respecta a las emisiones de nutrientes como nitrógeno y fósforo. Y con respecto a las emisiones de gases de efecto invernadero, el salmón Atlántico de cultivo, varios pescados y mariscos enlatados, y pescados frescos y congelados se comparan favorablemente con los huevos y las aves de corral, y superan ampliamente al cordero, cerdo, ternera y carne vacuna (Figura 2).

Fig. 2: Datos sobre emisiones de nutrientes (izquierda) y emisiones de gases de efecto invernadero (derecha) para varias industrias productoras de carne, incluidas varias especies acuáticas cultivadas. Los patrones de color reflejan estimaciones bajas y altas. Adaptado de Anderson, Aquaculture America 2016.

Al contar la historia de la acuicultura con hechos bien fundados y respaldados, también debemos ser transparentes, confiables y responsables. Hace unos años, la revista *Global Aquaculture Advocate* publicó un excelente artículo de Rebecca Priebe ("Selling Farmed Fish in A Wild Market," número de noviembre a diciembre de 2014).

Priebe afirmó que "la comercialización efectiva de productos del mar cultivados enfrenta una serie de obstáculos que no se encuentran en otras industrias. Muchos consumidores tienen nociones preconcebidas de que los peces cultivados no saben bien y provienen de un ambiente que no favorece la producción de alimentos sabrosos y de alta calidad. Ser lo más transparente posible y practicar la acuicultura responsable puede aumentar el conocimiento de los consumidores y brindar confianza."

Priebe propuso que la industria acuícola debería trabajar colectivamente para hacer que los consumidores aprecien que la acuicultura es la nueva forma de producir proteína saludable y concluyó: "A medida que esta industria vaya creciendo, trabajemos para educar al público promoviendo la imagen de las buenas granjas acuícolas y los productos de alta calidad que producen."

Todas las partes interesadas en la acuicultura deben ayudar a cambiar las percepciones negativas y emocionales sobre los productos del mar cultivados mediante el uso de hechos creíbles basados en la ciencia, la transparencia, la confiabilidad y la responsabilidad. Comencemos también

desde adentro y esforcémonos por una mejor comunicación entre todas las partes interesadas en toda la cadena de valor de los productos del mar cultivados de la que todos somos parte.

## Author

---



**DARRYL E. JORY, PH.D.**

Editor Emeritus  
Global Aquaculture Alliance

[darryl.jory@aquaculturealliance.org](mailto:darryl.jory@aquaculturealliance.org) (mailto:darryl.jory@aquaculturealliance.org.)

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.