



ALLIANCE™

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



Intelligence

El pescado importado puede aportar nutrientes a países con inseguridad alimentaria. ¿Pero a qué precio?

8 December 2025

By Jen A. Miller

Los países en desarrollo obtienen más nutrientes por dólar invertido en importaciones de productos de mar, pero la equidad, el acceso y la seguridad alimentaria local siguen siendo motivo de preocupación



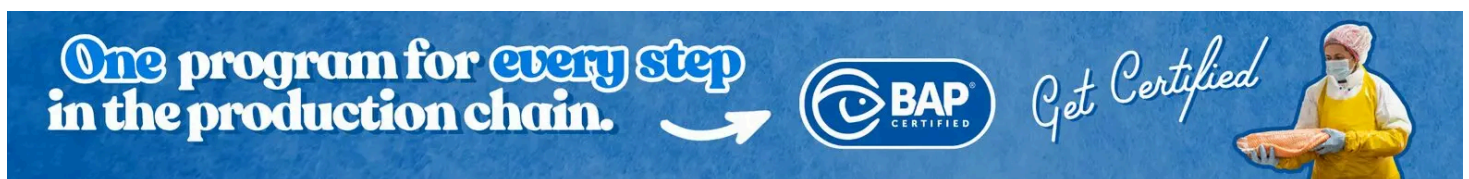
Los países en desarrollo obtienen más nutrientes por dólar invertido en importaciones de mariscos, pero los expertos advierten que se deben considerar la equidad, la cultura y la seguridad alimentaria local. Foto de Willie Dt, vía Pexels.

El comercio mundial suele girar en torno a una pregunta: ¿Vale la pena?

¿Vale la pena transportar mariscos desde las aguas de un continente a otro? ¿Vale la pena el impacto ambiental? ¿Y qué sucede con las personas cuyas aguas son explotadas para beneficio de quienes viven a miles de kilómetros de distancia? ¿Se sacrifica potencialmente su ingesta de calorías y nutrientes?

Un nuevo **estudio** (<https://www.nature.com/articles/s41467-025-61012-9>) reveló que, en términos de relación costo-beneficio, los países en desarrollo obtienen más nutrientes por dólar invertido en importaciones de mariscos que los países desarrollados más ricos. Los resultados sorprendieron a los investigadores.

“Ya sabíamos que los países en desarrollo exportaban mariscos de mayor valor que los que importaban,” afirmó Martin Smith, autor del estudio y profesor de Economía Ambiental en la Escuela Nicholas del Medio Ambiente de la Universidad de Duke. La preocupación radicaba en que los valiosos productos del mar que importaban tenían menos nutrientes comparables, pero los precios más bajos de las importaciones implican una mayor cantidad de nutrientes por dólar.



(<https://info.globalseafood.org/get-certified>).

Sin embargo, el sistema alimentario mundial es más complejo que una simple relación entre nutrientes y dólares.

“No creemos que el comercio sea malo,” afirmó Wanjiku Gichohi, científica sénior y responsable del área de impacto en nutrición y salud pública de WorldFish, una organización de investigación sin fines de lucro que forma parte de la mayor red mundial de innovación agrícola, el CGIAR. “La cuestión es cómo lograr que sea equitativo, justo y equitativo, especialmente para los grupos con los que trabajamos.”

Nutrientes en el pescado importado para países en desarrollo

En el estudio publicado en ***Nature Communications*** (<https://www.nature.com/articles/s41467-025-61012-9>), los investigadores analizaron datos de 2015 a 2021, basándose en dos fuentes principales.

La primera base de datos utilizada fue Comtrade de las Naciones Unidas, que registra el comercio mundial de productos del mar, tanto silvestres como de acuicultura. La segunda provino de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), que proporciona información nutricional detallada clasificada por especie y tipo de producto.

Estas bases de datos permitieron a los investigadores analizar 266 productos del mar distintos, que representan el 90 por ciento del comercio mundial. En total, obtuvieron 267.505 registros de comercio bilateral para su análisis. Cada país importador se clasificó como desarrollado o en desarrollo, según diversos factores socioeconómicos.

“El estudio fue diseñado para determinar si los países de bajos ingresos recibían más o menos nutrientes por dólar que invierten en la importación de productos del mar en el mercado internacional,” explicó Marine Yaqin Lui, autora principal del estudio y economista ambiental de la Institución Oceanográfica Woods Hole (WHOI).

Los investigadores descubrieron que los países en desarrollo pagan menos por el valor nutricional de los productos del mar importados que los países desarrollados, y que obtienen mayores cantidades de proteínas, ácidos grasos, hierro y vitamina B12. Un ejemplo: medio kilo de salmón fresco y medio kilo de salmón congelado contienen aproximadamente la misma cantidad de proteína. Pero como los países en desarrollo pagan menos por el pescado congelado, en esencia obtienen más proteína por dólar.

Los resultados fueron algo sorprendentes para Lui, quien creció en China continental, pero cobran sentido al analizar cómo consumen mariscos los diferentes países.

“China consume tantas especies diferentes... el nombre de la especie no nos importaba tanto. Nos atrae más el sabor y nos gusta cocinar el pescado entero. No nos desanimaban tanto las molestias de cocinar, limpiar y cosas así,” dijo Lui. “Entonces, en Estados Unidos hay menos opciones y la atención se centra en unas pocas especies.”



‘¿Quién ganará y quién perderá?’ Cómo el cambio climático está cambiando la cadena alimentaria de los océanos y, potencialmente, las pesquerías mundiales

El cambio climático está cambiando los cimientos de la cadena alimentaria oceánica, causando potencialmente, pero no definitivamente, una migración de las pesquerías hacia los polos.



Global Seafood Alliance

Smith añadió que estos hallazgos podrían tener implicaciones de gran alcance, tanto en términos de comercio como de cómo se comercializan directamente los mariscos.

“Para quienes estén realmente interesados en cómo incorporar mariscos a su dieta,” dijo, “de maneras que no afecten el presupuesto familiar.” “Eso puede ser algo en lo que la gente piense a nivel nacional en los EE. UU. Los resultados también pueden hacer que el sector pesquero se pregunte: ‘¿Cómo comercializamos nuestros productos del mar en otros países?’ Para mucha gente, los productos del mar son muy nutritivos, y entrar en los matices de cuánto hay que gastar realmente para obtener ese beneficio nutricional por el dinero invertido es fundamental.”

Más allá de dólares y centavos, por nutrientes

Estos hallazgos por sí solos, advirtió Gichohi, no deberían tomarse como luz verde para un comercio de productos pesqueros más intenso en los países en desarrollo. El valor de importar y exportar productos del mar es más que una simple ecuación de relación entre nutrientes y dólares.

Otros factores también importan, incluido si los productos del mar importados a un país en desarrollo son lo que los residentes locales realmente quieren comer.

“¿Es el marisco que importan a cambio [...] culturalmente aceptable, o simplemente se ven obligados a importarlo debido a lo que se está priorizando como comercio?” preguntó ella.

Gichohi también expresó su preocupación sobre dónde terminan en última instancia los productos del mar importados. Los mariscos destinados a la exportación podrían ser un alimento tradicional de las comunidades costeras.

“¿Siguen llegando estos nutrientes a las poblaciones de las que se han exportado otros mariscos, que también dependen de estos mismos mariscos para obtener sus nutrientes, no solo proteínas, sino también micronutrientes?” preguntó. “¿O también llegan a zonas urbanas que ya cuentan con fuentes de micronutrientes?”

Gichohi mencionó un **estudio de 2019** (<https://www.nature.com/articles/s41586-019-1592-6>) publicado en *Nature* que reveló que, en países con deficiencias en la ingesta de nutrientes, los nutrientes disponibles en las capturas de peces marinos superan los requerimientos dietéticos de las poblaciones que viven a menos de 100 kilómetros (62 millas) de la costa. Incluso una fracción de los desembarques actuales, señaló el estudio, podría tener un impacto especial en los niños menores de 5 años. En otras palabras, las estrategias locales basadas en el pescado podrían ayudar a mejorar la seguridad alimentaria y nutricional.

Pero en la práctica, ese potencial a menudo se pierde. Gichohi citó un **informe de Greenpeace de 2019** (<https://www.greenpeace.org/international/publication/22489/waste-of-fish-report-west-africa/>) que destacaba cómo en África Occidental, donde el pescado representa alrededor del 70 por ciento de la proteína animal consumida, los pequeños peces pelágicos y otras especies se desvían a fábricas para su transformación en harina y aceite de pescado para la exportación.

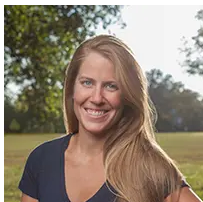
Esto no solo priva a las naciones de África Occidental de una fuente vital de alimentos locales, sino que también ha provocado la sobrepesca de las tres principales especies de peces utilizadas para la harina y el aceite de pescado, lo que afecta el consumo de las personas, independientemente de los productos de mar que se importen.

“Es necesario un mayor nivel de detalle en los datos,” afirmó Gichohi, refiriéndose a un estudio más reciente de ***Nature Communications*** (<https://www.nature.com/articles/s41467-025-61012-9>). “Por ejemplo, ¿los alimentos importados son solo productos enlatados disponibles y accesibles solo para quienes viven en ciudades y zonas de altos ingresos? ¿O estos llegan a las personas de quienes se han exportado estos alimentos altamente nutritivos?”

No se trata solo de quién tiene acceso a los mariscos importados, sino también de qué sucede con los ingresos generados por las exportaciones.

“¿Acaso los ingresos de las exportaciones llegan a estas comunidades?” preguntó Gichohi. “Aunque no tengan acceso al pescado rico en nutrientes que se importa, ¿pueden sustituirlo por opciones igualmente ricas en nutrientes gracias a su (espero) aumento de ingresos?”

Author



JEN A. MILLER

Jen A. Miller es una escritora basada en Nueva Jersey cuyo trabajo ha aparecido en publicaciones que van desde The New York Times hasta Engineering News Record.

Copyright © 2025 Global Seafood Alliance

All rights reserved.