



Alliance

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



Responsibility

Para las necesidades nutricionales mundiales, los alimentos acuáticos siguen siendo pasados por alto

Monday, 14 June 2021

By Jason Holland

Los ricamente diversos sistemas alimentarios acuáticos pueden garantizar dietas saludables y sostenibles para todos, determina un estudio dirigido por la Dra. Shakuntala Haraksingh Thilsted, galardonada con el Premio Mundial de la Alimentación de este año



Un mercado de pescado en la India. Los alimentos acuáticos proporcionan a más de 3000 millones de personas al menos el 20 por ciento de su proteína animal y también son un componente central de la producción alimentaria, la cultura y las dietas locales. Foto cortesía del autor.

Los alimentos acuáticos no son solo una fuente importante de proteínas de alto valor – su perfil nutricional y su amplia diversidad significa que también están en una posición única para ayudar a generar sistemas alimentarios globales resilientes y respaldar los períodos críticos del desarrollo humano, determinó el primer documento de discusión de las Naciones Unidas sobre el tema determinado.

Con contribuciones de WorldFish y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), **“El papel de los alimentos acuáticos en las dietas saludables sostenibles”** (https://www.unnutrition.org/wp-content/uploads/FINAL-UN-Nutrition-Aquatic-foods-Paper_EN_.pdf), destaca que, si bien los alimentos acuáticos proporcionan a más de 3000 millones de personas al menos el 20 por ciento de su proteína animal y son también un componente central de la producción local de alimentos, la cultura y las dietas, su papel esencial todavía a menudo se pasa por alto.

Al afirmar que para muchas poblaciones rurales pobres en muchos países de ingresos bajos y medianos el pescado es a menudo el alimento de origen animal más accesible, asequible o preferido, también señala que los grupos vulnerables como las mujeres embarazadas, las mujeres lactantes y los niños pequeños no consumen suficientes alimentos acuáticos, y subraya que estos son particularmente importantes para la nutrición, la salud, el desarrollo físico y cognitivo en los primeros 1000 días de vida.

Si bien el documento además califica que la producción y recolección de muchos alimentos acuáticos a menudo tienen una huella de carbono mucho menor y menos impactos en la biodiversidad en comparación con la producción de muchos animales terrestres, también determina que el discurso actual sobre los sistemas alimentarios no reconoce la diversidad de los alimentos acuáticos y su potencial para contribuir a dietas saludables sostenibles.

Maximizando la utilización

Con el documento afirmando que para que los alimentos acuáticos proporcionen dietas saludables y sostenibles para la población mundial, deben estar y ser “disponibles, accesibles, asequibles y deseados,” dice una de sus autoras, y **recipiente del Premio Mundial de ;a Alimentación** (<https://www.worldfoodprize.org/index.cfm?>

[nodeID=96346&audiencID=1](#)) de este año, la Dr. Shakuntala Haraksingh Thilsted. La líder mundial de nutrición y salud pública de WorldFish le dijo al Advocate que es esencial que todas las especies y variedades se utilicen correctamente.

“La diversidad en el plato de alimentos nutritivos, inocuos y asequibles es una solución que puede nutrir a miles de millones. Por lo tanto, tenemos que asegurarnos de que la diversidad esté presente en todos los sistemas alimentarios, desde la producción hasta el consumo,” dijo. “Los peligros a largo plazo de no utilizar plenamente la diversidad de alimentos acuáticos (animales, plantas, microorganismos) en el sistema alimentario significa que no alcanzaremos nuestros objetivos de nutrir a las personas y al planeta.”

Thilsted también reconoció que algunos datos demográficos han avanzado mucho más en esta travesía que otros.

“En los países de altos ingresos, hay un enfoque en algunas especies de peces tanto para la producción como para el consumo, y la diversidad se está reduciendo con el tiempo. Por otro lado, en muchos países de ingresos bajos y medianos de todo el mundo, el consumo y el suministro se han centrado en una variedad diversa de alimentos acuáticos, y esto sigue siendo así en las comunidades que viven cerca de las costas y cuerpos de agua continentales,” dijo ella. “Para explotar la diversidad de especies para nutrir a las naciones, existen múltiples vías y estas pueden ser específicas de contexto, dependiendo de la ubicación geográfica, los tipos de productores disponibles y los tipos de consumidores.”

Dado que se espera que la acuicultura contribuya cada vez más al suministro y consumo mundial de productos del mar en las próximas décadas, Thilsted dijo que los sistemas de cultivo marinos y terrestres también deben aumentar la diversidad de alimentos acuáticos que producen, para incluir más animales, plantas y microorganismos.

También es importante que los productores mejoren el valor nutricional de sus productos y también aumenten la resiliencia de sus sistemas de producción, agregó.

Contando la historia

El documento de la ONU sostiene que alentar a las personas a comer alimentos acuáticos de bajo tráfico es “sin duda la principal estrategia” para utilizar los recursos acuáticos del planeta de manera más eficiente y mitigar los impactos ambientales de la producción de alimentos.

También propone a las medusas como una fuente potencial de alimento y hasta ahora “biomasa acuática sin explotar.” Y si bien esto podría verse como un paso audaz más allá de la zona de confort para muchos consumidores, particularmente aquellos que continúan enfocándose en un puñado de especies clave como el atún, el salmón, el camarón, el abadejo y el bacalao, Thilsted ofreció que “los hábitos alimentarios y las opciones alimentarias están evolucionando continuamente,” dando el ejemplo de que los bocadillos de alta energía y bajos en nutrientes han ganado prominencia en el sistema alimentario. “Los productos se pueden fabricar, con el uso de la tecnología y la comprensión de la demanda, para que sean más deseables y aceptables.”

Para garantizar que las personas de todos los medios y geografías puedan tener acceso a especies de mariscos saludables, existe una amplia gama de tecnologías disponibles – desde carpas de secado solar hasta alimentos de laboratorio – que podrían ser adecuadas para las diferentes geografías y grupos de población, dijo: “Se pueden emplear para promover un mejor acceso a alimentos acuáticos nutritivos, seguros y asequibles.”



Dr. Shakuntala Haraksingh Thilsted.

“Los peligros a largo plazo de no utilizar plenamente la diversidad de alimentos acuáticos (animales, plantas, microorganismos) en el sistema alimentario significa que no alcanzaremos nuestros objetivos de nutrir a las personas y al planeta.”

Con respecto a las innovaciones, Thilsted hizo hincapié en que las tecnologías para los pobres y vulnerables deben ser asequibles, accesibles y apropiadas, como tiendas de campaña de secado solar en las regiones de los Grandes Lagos de África, y fuentes de energía para los barcos de pescadores de pequeña escala.

Ella también agregó que una mejor comunicación y la generación de una mayor conciencia entre los legisladores, productores y consumidores sobre la diversidad de las especies disponibles, y los beneficios que ofrecen con respecto a cosas como la salud humana, tienen un papel importante que jugar en este nuevo futuro.

“También necesitaremos llegar a los inversionistas – para impulsar las inversiones en alimentos acuáticos, ya que esto es comparativamente más bajo que las inversiones en otros grupos de alimentos, por ejemplo, cultivos alimentarios básicos,” dijo ella.

Esta agenda debe ser impulsada por partes interesadas de todos los sistemas alimentarios, dijo, y agregó que las “voces y aspiraciones” de aquellas personas que dependen de los alimentos acuáticos para la seguridad alimentaria y nutricional y los medios de vida “deben ser escuchadas” e incluidas en el marco de la agenda, y en el desarrollo de soluciones apropiadas.

La soya ayudó a convertir la acuicultura en una fuerza global. ¿Hasta dónde la puede llevar?

La soya ha impulsado el crecimiento de la acuicultura, pero las preocupaciones ambientales y sociales de algunas áreas productoras están instigando a algunos acuacultores a evaluar la situación.



Global Aquaculture Alliance

Solución holística

Thilsted explicó que el documento de debate se basa en el marco para la seguridad alimentaria y nutricional.

Esto, dijo, fue definido por el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial 2012 como existente cuando todas las personas en todo momento tienen acceso físico, social y económico a los alimentos, que se consumen en cantidad y calidad suficientes para satisfacer sus necesidades dietéticas y preferencias alimentarias. La seguridad alimentaria y nutricional también está respaldada por un entorno de saneamiento, servicios de salud y atención adecuados que permitan una vida sana y activa.

Por lo tanto, en el período previo a la Cumbre de Sistemas Alimentarios de las Naciones Unidas de 2021, que tendrá lugar en Roma en Julio, el documento de debate tiene como objetivo guiar el desarrollo de políticas y garantizar que los alimentos acuáticos sean una parte esencial de la transformación de los sistemas alimentarios saludables para las personas y el planeta.

Se incorporará a las cinco líneas de acción de la cumbre, con estrategias recomendadas como cambiar el comportamiento de los consumidores, garantizar la sostenibilidad de los sistemas de producción, reducir las pérdidas y el desperdicio en las cadenas de suministro de alimentos acuáticos y mejorar la gobernanza de los recursos acuáticos para la seguridad alimentaria y nutricional.

Thilstead es Vicepresidente de la UN Food Systems Summit 2021 Action Track 4: Advance Equitable Livelihoods.

Siga al *Advocate* en Twitter [@GAA_Advocate](https://twitter.com/GAA_Advocate) (https://twitter.com/GAA_Advocate).

Author

JASON HOLLAND

Jason Holland es un escritor con sede en Londres para los sectores internacionales de productos de mar, acuicultura y pesquerías. Jason ha acumulado más de 25 años de experiencia como periodista, editor y consultor de comunicaciones B2B, una carrera que lo ha llevado por todo el mundo. Él cree que encontró su verdadera vocación profesional en 2004 cuando comenzó a documentar las múltiples facetas de la industria pesquera internacional, y en particular las empresas e individuos que le aportan cambios.

Copyright © 2016–2021 Global Aquaculture Alliance

All rights reserved.