



[LEADERSHIP & INNOVATION \(/ADVOCATE/CATEGORY/LEADERSHIP-INNOVATION\)](#)

Recuento de GOAL 2017: la oportunidad de la acuicultura tiene obstáculos para despejar

Monday, 30 October 2017

By James Wright

Presentaciones inspiradoras tienen a la industria mirando hacia un futuro brillante, con posibilidades de mejora



Pearse Lyons, fundador del gigante de nutrición animal Alltech, pronunció su discurso inaugural titulado "El Futuro de los Alimentos: una

Oportunidad para la Acuicultura” en la conferencia anual GOAL de la Alianza Global de Acuicultura, celebrada del 4 al 6 de octubre en Dublín, Irlanda. Foto de Gail Hannagan.

Con el orgulloso mensaje “¡O sea, estamos en el negocio correcto!”, exhibido de manera prominente en una enorme pantalla de video a sus espaldas, Pearse Lyons profundizó en su discurso inaugural titulado “El Futuro de los Alimentos: una Oportunidad para la Acuicultura” en conferencia anual GOAL de la Alianza Global de Acuicultura, celebrada del 4 al 6 de octubre en Dublín, Irlanda.

Lyons, fundador del gigante de la nutrición animal Alltech, presentó una lista de los retos políticos y demográficos actuales antes de decir lo obvio: “Estamos trabajando y viviendo en un mundo extraño. Lo que haces ahora puede estar en todo el mundo, literalmente, en cuestión de segundos. Es un mundo de comunidad, un mundo de conectividad y un mundo de poblaciones cambiantes.”

El desafío de la acuicultura en este extraño mundo – asumiendo la responsabilidad como una fuente confiable y predecible de nutrición para una población mundial en crecimiento – estaría mejor cumplido, parecía estar diciendo, con una mayor sensación de confianza. Aunque Lyons pudo haber estado predicando al coro – los más de 400 asistentes que se reunieron en el Croke Park de Dublín provinieron de todos los sectores de la cadena de valor acuícola: productores, proveedores, compradores, vendedores, académicos, funcionarios gubernamentales y organizaciones no gubernamentales – ellos claramente necesitaban escuchar un mensaje positivo, ya que los desafíos de la acuicultura son muchos.

“Tenemos escasez de recursos. A pesar de toda el pesimismo y fatalidad, y no sigo estos – las personas necesitan ser alimentadas. Y si nos preguntamos: “¿Cómo van a ser alimentadas?” Y “¿Cuál es la mejor proteína para alimentarlos?” Y “¿Cuál es la proteína más eficiente para alimentarlos?” Y “¿Cuál es el mejor uso de nuestros recursos? ... pensamos en la retención de proteínas, retención de energía y carne por cada 100 kilos. Aves de corral, carne vacuna: a 21 kilos, no es una imagen bonita. Ciertamente, no es una imagen muy eficiente,” dijo Lyons. “¿Y si introducimos la acuicultura? Obtenemos 61 kilos El convertidor de proteínas más eficiente por allá afuera es la acuicultura. Estamos absolutamente en el negocio correcto.”



Pearse Lyons. Foto de Gail Hannagan.

Convencer a los consumidores de todo el mundo para que acepten productos de mar cultivados, señaló Lyons, requerirá que la industria sea más transparente y veraz sobre sus productos y procesos. ¿Es Salmón Ahumado Escocés o es Salmón Escocés Ahumado? Parece que no hay una diferencia entre los dos, pero el precio que se les pide a los consumidores puede ser significativo.

“[La acuicultura está creciendo] pero, francamente, ¿es sostenible, en este mundo abierto nuestro, en este mundo de análisis constante de lo que hacemos, dónde lo hacemos y cómo lo hacemos? Y hay problemas allá afuera,” dijo.

Esos problemas incluyen, pero no están limitados a:

Salud y bienestar animal

El presidente de GAA y conocido experto en enfermedades del camarón, George Chamberlain, analizó los datos anuales de producción de camarones y peces contando las historias detrás de los altos y mínimos de la producción acuícola de camarones y peces. La enfermedad, le dijo su red global de productores, sigue siendo el desafío número uno.

El cultivo de camarón de China, por ejemplo, está experimentando un período difícil. “La era del cultivo fácil de camarón se ha ido para siempre,” informó el productor de camarón Ma Jia Hao, de Guangzhou Liyang Bio Tech Co., a través de Chamberlain.

Si bien el deterioro ambiental en China requiere de una remediación de la calidad del agua, Ma Jia Hao agregó que los futuros programas de mejoramiento del camarón también deberían cambiar para adaptarse. Si bien los programas tradicionales de mejoramiento han considerado la tasa de crecimiento como el factor principal, “una mayor resistencia al estrés ambiental” puede ser una estrategia más sólida.

El compañero productor de camarón Chen Dan, de Guangdong Evergreen Conglomerate, estuvo de acuerdo, y dijo que los criaderos de camarón deben apretar los estándares operativos para mejorar la calidad de las larvas, y que los criadores de camarones chinos están seleccionando líneas que mejor se adaptan a las condiciones ambientales locales.

Robins McIntosh, vicepresidente sénior de CP Group en Tailandia, no asistió el evento de este año, pero informó que todavía no se ha controlado el microsporidio *Enterocytozoon hepatopenaei* (EHP), con material infectado escapándose de los criaderos. McIntosh destacó la necesidad de mejorar el diagnóstico. También estuvo de acuerdo en que la tasa de crecimiento ha sido durante mucho tiempo el enfoque principal de los criadores de camarones, pero que un cambio hacia animales más resistentes, más capaces de sobrevivir en condiciones desafiantes, estaba en orden.

“En general, el crecimiento del cultivo de camarones es lento,” dijo Chamberlain. “Ecuador y la India continúan expandiéndose, pero esto se atenúa por la contracción en China. Se necesitan tecnologías disruptivas para superar los cuellos de botella actuales.”

Educación del consumidor

Los consumidores quieren alimentos baratos, lo que crea un dilema entre el precio, la calidad, la singularidad y, por implicación, la inocuidad alimentaria, dijo el economista Jim Power, quien pronunció el discurso inaugural del Día 2. Power, natural de Irlanda, adaptó su discurso para reflejar los desafíos para los productores de alimentos.

“Para cualquiera en el negocio de producción de alimentos, es un entorno desafiante,” dijo. “El crecimiento de la población [llevará a] un aumento del 60 por ciento en el consumo agrícola. [La comida es] un sector con un buen futuro pero en un entorno de poder de fijación de precios limitado y precios más volátiles, la eficiencia en la producción será clave para el éxito.”

El esfuerzo de educar a los consumidores sobre la acuicultura parecía una orden más alta que nunca después de que Jim Griffin, veterano de la industria de productos del mar y profesor de la Universidad de Johnson & Wales, presentó los resultados de una encuesta de 2017 de chefs del Reino Unido y descubrió que había una enorme oportunidad de educarlos sobre la sostenibilidad y lo que significan las eco-etiquetas comunes de productos de mar.

En las 95 respuestas calificadas, quedó claro que su comprensión de la sostenibilidad era “muy variada,” dijo Griffin.

Dos tercios de los cocineros estuvieron de acuerdo en que las ventas de productos del mar estaban aumentando en el Reino Unido y que la sostenibilidad era muy importante. Sin embargo, solo el 58 por ciento de los chefs reconocieron la etiqueta ecológica de Best Aquaculture Practices, y solo una pequeña parte de ellos tenía la respuesta correcta de lo que realmente se suponía indicaban las etiquetas ecológicas.

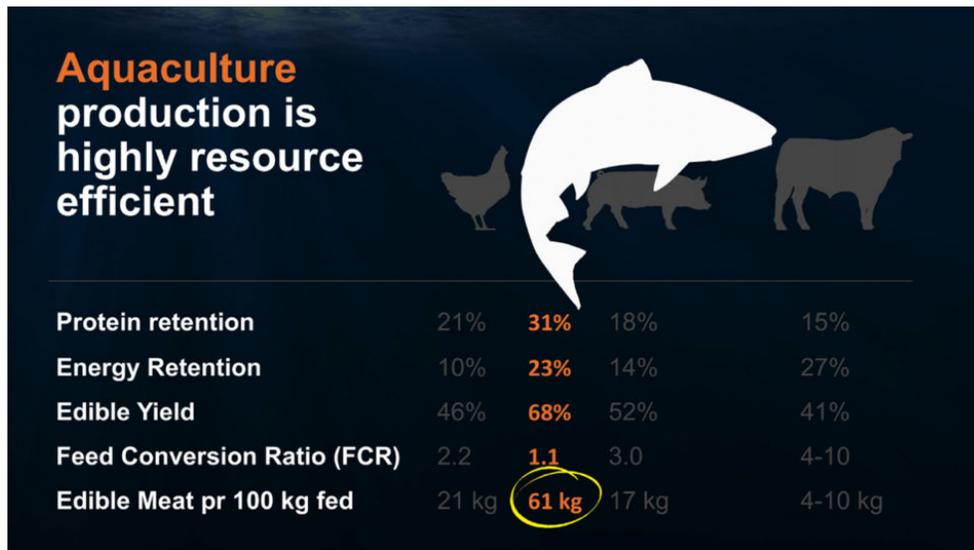
“El etiquetado ecológico es de vital importancia para lo que estamos haciendo, en términos de integridad,” dijo Griffin, quien desafortunadamente llegó a la conclusión de que solo un tercio de los chefs tenía una opinión positiva sobre los mariscos cultivados. “Esta es una gran oportunidad [para educar].”

Responsabilidad ambiental y social

La consultora independiente Birgitte Krogh-Poulsen, miembro del Comité de Supervisión de Normas de GAA, dijo que los impulsores del trabajo forzado en las cadenas de suministro de productos pesqueros son la pobreza, la discriminación y la aceptación de la desigualdad. Muchos procesadores de mariscos y trabajadores de buques pesqueros se enfrentan a condiciones de trabajo inseguras y bajos salarios, pero seguirán diciendo que están “mejor que sin trabajo,” lo que solo alimenta el problema.

Ella instó a que la industria deba tratar el problema, no los síntomas. Esto significa crear condiciones de trabajo seguras con igualdad de género, protecciones para trabajadores jóvenes y esfuerzos de desarrollo comunitario.

Mientras tanto, Libby Woodhatch, responsable de defensa de la asociación de productos del mar del Reino Unido, Seafish, dijo que su Sistema de Pesca Responsable (RFS) está siendo sometido a pruebas piloto para ver si el programa se puede implementar en otras pesquerías. Las pesquerías de captura silvestre siguen siendo un tema candente para la acuicultura por su dependencia de la harina de pescado y el aceite de pescado para los alimentos acuícolas.



Una cifra del discurso principal de Pearse Lyons muestra cómo la relación de conversión de alimento de los peces cultivados supera a la de los grupos de proteínas terrestres.

Sostenibilidad de alimentos

La acuicultura es el mayor comprador mundial de los suministros de harina de pescado y de aceite de pescado, pero nuevos ingredientes de alimentos como microalgas, harina de insectos y organismos mono-celulares están proliferando debido a las fuertes proyecciones de crecimiento de la industria.

Andrew Mallison, director general de IFFO-The Marine Ingredients Organisation, dijo que los suministros de harina de pescado y aceite de pescado están siendo fomentados por los recortes de pescado de las instalaciones de procesamiento, un recurso que históricamente terminaba en vertederos.

“Estamos recuperando más subproductos. Hay 12 millones de toneladas métricas de subproductos disponibles. Hay logística para abordar. Pero el 35 por ciento del suministro actual proviene de subproductos y pasará de 50 por ciento en los próximos cinco años,” dijo Mallison durante la discusión del panel “Sostenibilidad de Alimentos Acuícolas: Los Próximos 20.”

Mallison también criticó duramente la forma en que algunos caracterizan el surgimiento de ingredientes alternativos para alimentos, diciendo que la harina de pescado es igualmente crucial para el futuro de la acuicultura. Dijo que el reciente concurso **F3 (fish free feed) contest** (<https://www.aquaculturealliance.org/advocate/aquaculture-feed-producer-evergreen-wins-f3-challenge/>), “demonizó” a la industria de la harina de pescado, cuando debería estar colaborando con todos los sectores.

“Todos intentamos que la industria avance, dando la bienvenida a las alternativas, pero la campaña F3 está tratando de reducir esas opciones con reclamos dudosos,” dijo.

El profesor de la Universidad de Arizona y organizador de la F3, Kevin Fitzsimmons, a quien se dirigieron los comentarios de Mallison, anteriormente habían calificado a IFFO como “médicos oncológicos” que habían trabajado para reducir la sobrepesca, la pesca ilegal y el trabajo forzoso en el sector pesquero. “Están haciendo grandes cosas,” dijo Fitzsimmons, print=

“pero luchar contra el cáncer es costoso. A medida que obtenemos pesquerías más responsables, es imperativo que encontremos alternativas.”

Josh Silverman, Ph.D., director de productos e innovación de Calysta, dijo que la compañía de biotecnología con sede en Menlo Park, California, se considera como un proveedor de un “aditivo” sostenible para los alimentos acuícolas. Su innovadora proteína FeedKind® se produce a través de metanótrofos no-GMOs alimentados con metano.

“Los humanos consumirán más alimentos en los próximos 30 años que en la totalidad de la historia humana hasta ahora,” dijo Silverman, destacando la necesidad de insumos sostenibles para la acuicultura.

Inversión

Los altos precios de los alimentos acuícolas y la alta mortalidad y costos biológicos son los dos factores más importantes que impiden la trayectoria de crecimiento de la acuicultura, según Gorjan Nikolik, analista sénior de Rabobank.

“La solución es nuevos ingredientes de alimentos,” dijo, refiriéndose a las algas, los insectos y los organismos monocelulares que están ganando fuerza y atrayendo a los inversores.

Nikolik se sintió impulsado por lo que llamó una “proliferación de la innovación” en el sector. “Los últimos dos o tres años han sido un auge.” Dijo que las microalgas tienen el mayor potencial para el éxito comercial, ya que tienen los ácidos grasos omega-3 esenciales que no se encuentran en otras alternativas. “El dinero inteligente apuesta por esta tecnología,” dijo.

Nikolik agregó que los precios de la harina de pescado necesitarían aumentar aproximadamente el 50 por ciento, desde niveles actuales de \$ 1,200 por tonelada métrica hasta \$ 1,800, para que los ingredientes alternativos realmente crezcan a una fuerza del mercado. Con los precios en los niveles actuales, el incentivo para adoptar alternativas no es lo suficientemente alto.

Liderazgo e innovación

Al recibir el **Global Aquaculture Innovation Award** (<https://www.aquaculturealliance.org/advocate/algaprime-ingrediente-de-alimentos-acuicolas-gana-el-premio-gaa-a-la-innovacion/>), Walt Rakitsky de Corbion (anteriormente TerraVia) dijo que el viaje de la compañía hacia el suministro del ingrediente de alimentos alternativos que la acuicultura necesita comenzó hace unos 25 años. Llamó al ya retirado inventor y empresario Bill Barkley, un “pionero” en el campo de las microalgas y la tecnología microbiana, y que todos los esfuerzos subsiguientes simplemente están entregando los procesos que desarrolló.

Corbion, a través de una empresa conjunta con Bungee Oils, está aumentando la producción de AlgaPrime DHA, una fuente de ácidos grasos omega-3 de microalgas que son esenciales para la salud de las personas y las mascotas.

“No es solo tecnología. No se trata solo del desarrollo del proceso. Es todo el valor,” dijo Rakitsky.

Mercado

Representantes de las principales empresas minoristas, de servicios gastronómicos y mayoristas del mundo opinaron sobre numerosas cuestiones, incluidas las limitaciones del comercio internacional que enfrentan los productos pesqueros cultivados. Cuando se le preguntó acerca de una posible prohibición que afectaba a los productores de camarón de la India que exportan a la Unión Europea, uno que según los informes se debió al **incumplimiento de las órdenes de antibióticos** (<https://www.aquaculturealliance.org/advocate/eu-antibiotics-india-shrimp/>), un panel principalmente basado en Estados Unidos preocupado por los efectos remanentes.

“El consumidor estadounidense todavía tiene fe en la [Administración de Alimentos y Medicamentos]. Mientras podamos decir que hay auditorías de terceros, no creo que sea una gran barrera para Estados Unidos,” dijo Steve Disko, gerente de categoría de mariscos en Schnucks, una compañía de supermercados de EE. UU.

