

El reto de la acuicultura: ser sostenible

La mitad del pescado que se consume en el mundo procede de la acuicultura, una práctica que podría solucionar los problemas alimenticios de las 9.700 millones de personas que se estiman para 2050. Pero, al igual que ha ocurrido con la sobreexplotación pesquera, esta industria corre el peligro de afectar al medioambiente. ¿Es posible una acuicultura sostenible?

Patricia Luna

4/3/2017 08:00 CEST



Jaula sumergible para cultivar peces en mar abierto. / OceanSpar

Conocido en España como panga, *Pangasius hypophthalmus* es un pez blanco de agua dulce y de gran tamaño alimentado en piscifactorías de Vietnam, principalmente, e importado a países como el nuestro, donde se ha convertido en uno de los peces más consumidos en los últimos años. Sin embargo, su éxito ha ido acompañado de una mala fama que se ha ganado por cuestiones medioambientales. De hecho, unos grandes supermercados han dejado recientemente de comercializar a la especie en varios países europeos, incluido España.

La comunidad científica revela que el consumo de panga

no supone ningún riesgo para la salud humana

Las organizaciones ecológicas acusan del uso de grandes cantidades de antibióticos y pesticidas en su producción, medicamentos que llegan al agua del mar y que podrían impactar en la resistencia de las superbacterias. Además, según las ONG, la acuicultura, practicada de forma intensiva, podría transformar el fondo marino con el exceso de alimento, producir el agotamiento de recursos biológicos o introducir especies invasoras en nuevos hábitats.

Sin embargo, la comunidad científica revela que el consumo de panga no supone ningún riesgo para la salud humana. Un estudio publicado en la revista [Reviews of Aquaculture](#) señala que la mala prensa del panga es “infundada”, ya que las críticas no van acompañadas de datos científicos. El análisis de la Universidad de Wageningen (Holanda) demuestra que no hay ninguna preocupación en cuanto a la seguridad alimentaria derivada de los compuestos contaminantes medioambientales aplicados a este pez.

El panga cumple todos los controles europeos de calidad y seguridad –en términos de contaminantes, metales pesados, residuos de fármacos veterinarios, aditivos y pesticidas–. “Todos los productos que llegan a la UE provienen de empresas y suministradores aprobados por la comunidad”, asegura Audun Lem, director adjunto de la dirección de Economía de Política de Pesca y Acuicultura de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Pero muchas organizaciones ambientales se niegan a que se introduzcan este tipo de cultivos en ciertos lugares, como la instalación de piscifactorías en aguas de la Patagonia chilena, una campaña liderada por Oceana Chile. “Desde hace muchos años, se ha trabajado en la Patagonia para que las empresas que producen salmones lo hagan con mejores estándares sanitarios, partiendo por la densidad de peces que la industria salmonera pone en las jaulas, lo cual genera una serie de problemas sanitarios y medioambientales que tienen serias consecuencias”, explican a SINC desde la ONG.

El gran reto de la acuicultura, una industria joven de unos 30-35 años de edad

que proporciona en la actualidad más de la mitad del pescado que se consume en el mundo –según datos de 2014 del [informe SOFIA](#) (El Estudio Mundial de la Pesca y la Acuicultura de 2016) de la FAO–, es lograr una producción sostenible. Pero, ¿cómo evoluciona la industria?



A pesar de la mala fama, el consumo del panga no supone un riesgo para la salud. / Fotolia

Reducir costes a favor del medioambiente

La acuicultura, liderada por los países asiáticos, ha desempeñado un papel esencial en el incremento del consumo del pescado en el mundo, que en 2014 superó por primera vez el dato histórico de 20 kilogramos por habitante. Según la FAO, la práctica ha permitido una mejora en el sabor en comparación con ejemplares capturados en pesca, y ha avanzado en el control de los ciclos reproductivos de muchas de las especies.

“En las últimas décadas los progresos que se han hecho en acuicultura en cuestiones de sostenibilidad son inmensos”, explica a Sinc Daniel Benetti, [profesor de Acuicultura de la Rosenstiel School of Marine and Atmospheric Science de Miami](#) (EE UU), y uno de los mayores expertos del mundo en acuicultura sostenible.

“En las últimas décadas los progresos que se han hecho en acuicultura en cuestiones de sostenibilidad son inmensos”, dice Benetti

Para el científico con más de 30 años de experiencia la ecuación es muy sencilla: “La acuicultura es uno de esos extraños casos en el mundo en el que la sostenibilidad va de la mano de una mayor rentabilidad económica”.

Los principales retos a los que se enfrenta la industria son dos: mejorar el alimento proporcionado a los peces que comen a otros –que constituyen el 50% de su producción– y la lucha contra las enfermedades. Ambos están unidos en la reducción de los costes.

“Aunque un productor no se preocupe por el medioambiente, el coste principal de la producción de especies carnívoras es el aceite o harina de pescado. Hay un gran interés por parte de la industria en reducirlo”, destaca Benetti.

La proporción de harina de pescado con que se alimenta a los peces ha disminuido mucho en los últimos años: desde varios kilos de pescado necesarios hace unas décadas para producir un kilo de pescado rico en omega 3 hasta cantidades menores a un kilo en la actualidad. Sin embargo, reducir este alimento producido a través de fuentes no renovables sigue planteando muchos desafíos.

“En los últimos años el aceite y harina de pescado para salmones se ha reducido al 50%, pero nos hemos dado cuenta de que el omega 3 producido por este pez también se ha reducido a la mitad. Antes, las recomendaciones médicas nutricionales para un humano eran de una porción de salmón a la semana y ahora se necesitan dos”, subraya el científico.

Contra el uso de antibióticos

A esto se suma la lucha contra las enfermedades que conlleva el uso de antibióticos para tratarlas y así evitar pérdidas económicas por las muertes de los peces enfermos. Para Alessandro Lovatelli, experto en Acuicultura y

Pesca de la FAO en la oficina regional para América Latina y el Caribe, es un factor difícil de controlar. “Si pones en una habitación de pocos metros cuadrados a 30 personas, en algún momento las enfermedades van a empezar a circular”, señala.



Criadero de pepino de mar (*Holothuria scabra*) en Arabia Saudita. / Alessandro Lovatelli/FAO

La tendencia mundial va encaminada a usar menos antibióticos y sustituirlos por prebióticos y probióticos para reforzar el sistema inmunitario de los peces

El uso de antibióticos o ciertos químicos, sobre todo en países donde flaquea la regulación, “no es algo inherente solo a la acuicultura, sino a todas las industrias de producción de alimentos”, señala a Sinc Juan Pablo Lazo presidente de la [Sociedad de Acuicultura Mundial](#), para quien la tendencia mundial va encaminada a usar menos antibióticos y sustituirlos por prebióticos y probióticos para reforzar el sistema inmunitario de los peces. También se trabaja en otras soluciones mucho más novedosas, como utilizar “peces limpiadores”, aquellos que se comen de manera natural los parásitos de otros peces.

Además, el consumidor cada vez exige más que no se utilicen antibióticos, y esto supondría una buena oportunidad para empezar a certificar el pescado procedente de la acuicultura. “Aunque cueste un poquito más, sí que en un futuro vamos a poder saber dónde estuvo, en qué aguas, qué le dieron, cómo lo trataron”, afirma Lazo, abogando por una institución mundial que certifique cuestiones como el uso o no de antibióticos.

“Uno podría preferir un salmón salvaje de Alaska o Canadá, pero las aguas en el mar no están libres de contaminantes y no vamos a poder saber exactamente dónde estuvo. El hecho de que se haya capturado en el medio natural no quiere decir necesariamente que esté libre de contaminantes, de metales pesados, etc.”, advierte el experto.

Un impacto menor que el de la agricultura

Otras prácticas más sostenibles, y que ya se están implantando, son el llamado Sistema de Recirculación Acuicola (RAS, por sus siglas en inglés) o la denominada acuicultura multitrófica integral, en la que el agua es tratada antes de que vuelva al mismo criadero para minimizar su impacto. En estos sistemas, que ya se llevan a cabo en Asia, los residuos son aprovechados por mejillones o moluscos y por un tercer nivel con algas o microalgas, de manera que se limpia las aguas a la vez que se generan nuevos cultivos.

La acuicultura usó en 2010 el 2% del agua y un 1% de la tierra usada en la agricultura a escala global

La última tendencia en la industria sería en las piscifactorias de alta mar para minimizar el impacto visual y ecológico del cultivo, una idea aún en fase experimental en la que ya se está trabajando. “El ambiente de alta mar ofrece las mejores perspectivas. Sabemos que de aquí a 2030 tenemos que producir entre 30 y 40 millones de toneladas extra, ¿dónde lo vamos a hacer sino?”, explica Benetti acerca de las proyecciones de la FAO sobre las necesidades mundiales en la próxima década.

Según [The World Fish Center](#), que defiende [el uso de acuicultura sostenible para reducir la pobreza y el hambre](#), mil millones de personas de países en

desarrollo ya se alimentan de proteínas procedentes de pescado y 800 millones dependen de la pesca y acuicultura para ganarse la vida.

Un [informe](#) de la ONG afirma que la acuicultura usó en 2010 el 2% del agua y un 1% de la tierra usada en la agricultura a escala global y recalca que esta técnica supone un menor impacto medioambiental que otros sectores de producción de comida, como la carne o las aves. Pero también advierte de que los efectos se multiplican cuando se incrementa el nivel de producción y que esto produce “impactos diferentes”.

Aunque los expertos aseguran que las prácticas utilizadas en el sector de la acuicultura no siempre han sido las más adecuadas, la industria trata cada vez más de mirar hacia la sostenibilidad. Pero aún queda camino por recorrer. “Se nos olvida que cualquier tipo de producción siempre va a tener un impacto en el medioambiente. Incluso cuando caminamos sobre el césped, eso deja una huella humana”, concluye Lovatelli.

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

ACUICULTURA | PANGA | PECES | AGRICULTURA | PESCA |
SOSTENIBILIDAD |

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)