

El mar podría aportar la cuarta parte de la alimentación mundial para 2050

Conscientes del aumento de población que se aproxima en las próximas décadas, un grupo internacional de científicos ha estudiado cómo optimizar la pesca, la cría de peces y el cultivo de bivalvos de forma sostenible. El incremento de la producción puede ayudar a paliar el desajuste entre oferta y demanda de alimentos.

Sergio Guinaldo

20/8/2020 08:39 CEST



Los científicos calculan que la producción mundial anual de alimentos del mar podría aumentar entre un 36 % y un 74 % para el año 2050. O lo que es lo mismo, entre 21 y 44 millones de toneladas adicionales. / © Adobe Stock

Un informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Ganadería (FAO, por sus siglas en inglés) pronostica que para el **año 2050** la población mundial se situará en [9.100 millones de personas](#). Esta proliferación podría provocar desajustes en la demanda de **alimentación** a escala internacional. Como solución, la expansión de la agricultura y la ganadería basada en la tierra es posible, pero puede exacerbar el cambio climático y la pérdida de biodiversidad. Por ello, científicos procedentes de

diez países diferentes –entre ellos la española **Elena Ojea**, investigadora en el Centro de Investigaciones Marinas de la **Universidad de Vigo (CIM)**– se han unido para estudiar las posibilidades que puede ofrecer el mar.

“Nuestra investigación contribuye a resolver una pregunta muy acuciante a nivel mundial. Dado un planeta con recursos limitados y una población creciente, ¿cómo vamos a alimentarnos en el futuro? Los océanos pueden tener un papel más relevante del que tienen actualmente para alimentar a la población humana”, adelanta a SINC Ojea.

La producción mundial anual de alimentos del mar podría aumentar entre un 36 % y un 74 % para el año 2050

Las conclusiones del estudio, publicadas en la revista [Nature](#) calculan que la producción mundial anual de alimentos del mar podría **aumentar entre un 36 % y un 74 %** para el año 2050. O lo que es lo mismo, entre 21 y 44 millones de toneladas adicionales. Todo ello de forma sostenible, sin dañar los ecosistemas y sin contribuir al **cambio climático**. “Estas cifras se han calculado teniendo en cuenta prácticas sostenibles en la pesca y en la acuicultura, minimizando su impacto ambiental”, explica la investigadora gallega.

Tal y como afirman los científicos, los alimentos de origen marino pasarían a aportar **la cuarta parte de la carne necesaria** para alimentar a la población mundial, si se adoptan mejoras y transformaciones en la producción.

“Este hecho puede ayudar a llenar significativamente la brecha entre el aumento previsto de la demanda y la oferta procedente de la tierra, que es muy limitada”, opina **Christopher Costello**, profesor de Economía Ambiental y de Recursos en la **Universidad de California Santa Barbara** y autor principal del estudio.

El incremento en la producción no solo se contribuiría a resolver problemas en la demanda, sino que también se mejoraría la seguridad alimentaria y nutricional mundial. “Además de proteínas, los alimentos del mar contienen **micronutrientes y ácidos grasos esenciales** que son no se encuentra

fácilmente en los alimentos de origen terrestre”, apuntan los científicos.

El potencial de la acuicultura

Actualmente, pescado y marisco representa el 17 % de carne comestible. Según afirma el estudio, el 80 % proviene de pesquerías silvestres y su volumen ha permanecido estable en los últimos 30 años, a pesar del aumento de la demanda.

La acuicultura podría producir el 44 % de la carne
procedente del mar

“Los informes ampliamente difundidos sobre cambio climático, sobrepesca, contaminación y acuicultura insostenible dan la impresión de que **es imposible aumentar el suministro** de alimentos del mar de forma sostenible”, expone el estudio.

Sin embargo, y más allá de la pesca, este grupo de científicos ven en la acuicultura un gran potencial por explotar. “Es probable que se produzcan aumentos tanto en la pesca como en **la cría y el cultivo**, pero son más pronunciados en los dos últimos casos”, afirman los investigadores.

Calculan que los alimentos obtenidos mediante la acuicultura podrían alcanzar el 44 % de la carne procedente del mar. “Esto es similar a la tendencia que hubo en tierra firme, donde casi todos proceden ahora de la agricultura y no de la **caza**”, vaticina Costello.

Barreras políticas, tecnológicas y ecológicas

Con los datos obtenidos sobre la producción futura proyectada para 4.702 pesquerías en distintos escenarios, el grupo de investigadores ha proyectado lo que denominan "**curvas de suministro sostenible**". Es decir, han analizado cómo aumentar la producción de alimentos en tres áreas (pesquerías, cría de peces y cultivo de bivalvos) teniendo en cuenta limitaciones ecológicas, económicas, reglamentarias y tecnológicas, así como su posible mejora.

En cuanto a la pesca, el grupo de expertos considera que los gobiernos aún pueden realizar mejoras sobre la producción pesquera, para que se gestionen de acuerdo con el máximo rendimiento sostenible.

“Alrededor de la mitad de las capturas de peces y pesquerías del mundo están ahora bien supervisadas y muchas han promulgado buenas prácticas de gestión de la pesca”

De acuerdo con la FAO, solamente [el 33,1 % de poblaciones de peces](#) están **explotadas** más allá de la sostenibilidad biológica. “La ordenación pesquera permite que las poblaciones sobreexplotadas se reconstruyan, lo que puede aumentar la producción de alimentos a largo plazo de las pesquerías silvestres y una mejora en la vida de los pescadores”, aseguran en el informe.

Para Costello, “gran cantidad de poblaciones siguen siendo objeto de sobrepesca, pero también muchas otras son ahora bastante sostenibles. Alrededor de la mitad de las capturas de peces y las pesquerías del mundo están ahora bien supervisadas y muchas de ellas han promulgado buenas prácticas de gestión de la pesca”.

El científico espera que esa tendencia continúe a medida que los países se den cuenta de que pueden mejorar la seguridad alimentaria conservando una mayor cantidad de la población de peces y mejorando la calidad de vida de los pescadores. “Sin embargo, el cambio climático complica esta situación”, añade.

Cambiar salmones por mejillones

Sobre las piscifactorías, los investigadores sugieren algunas líneas de mejora en el apartado tecnológico. Actualmente, la mayor parte de la producción de acuicultura (75%) requiere el uso de alimentos, como **harina o aceite de pescado**, que, a su vez, proceden de la pesca. Mediante el uso de “residuos de la elaboración de mariscos, de ingredientes microbianos, insectos, algas y plantas modificadas genéticamente” se podría “catalizar

considerablemente la expansión [de cultivos] en algunas regiones”, brinda el artículo publicado en *Nature*.

“Se necesita que la sociedad modifique sus hábitos, que cambie la demanda hacia especies marinas que generen un menor impacto ambiental, como los bivalvos”

“El potencial de la acuicultura requiere de medidas tecnológicas que no están desarrolladas o implantadas a día de hoy. Para alcanzar los máximos niveles de sostenibilidad pronosticados se necesita que la sociedad modifique sus hábitos, que cambie la demanda hacia especies marinas que generen un menor impacto ambiental, como los **bivalvos**”, considera la científica del CIM.

Al preguntar a la investigadora cómo se pueden alterar estos hábitos, Ojea cree que la sociedad va en buen camino hacia la sostenibilidad. “Con estudios como este, que pongan sobre la mesa los impactos que produce el consumo de las distintas especies, se puede provocar que la sociedad poco a poco cambie sus preferencias”, considera. “**Galicia**, por ejemplo, ya tiene una demanda más afín con estas características”, pone como ejemplo.

Este escenario de sostenibilidad solo será posible –advierten– si las modificaciones que se introduzcan en el sector se hacen sin sobrepasar los límites ecológicos, económicos, y reglamentarios. “Si no logramos promulgar una gestión pesquera sólida y unas buenas directrices para la acuicultura, es posible que nos encontremos con la parte de **‘retroceso’ de las “curvas de suministro”**, en la que el deterioro del ecosistema se acelera y esto de lugar a menos alimentos futuros, no más”, concluye Costello.

Referencia:

Christopher Costello. "[The future of food from the sea](#)".
Nature (agosto, 2020)

Derechos: **Creative Commons.**

TAGS

MEDIOAMBIENTE | PESCADO | PESCA SOSTENIBLE | NUTRICIÓN |
ALIMENTACIÓN |

Creative Commons 4.0

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