



**Resumen para los decisores políticos**

# El futuro del alimento obtenido del océano

Los peces<sup>1</sup> cumplen una importante función en el suministro mundial de alimentos, con alrededor de 20% de la proteína animal y 6,7% de toda la proteína consumida por los seres humanos a nivel global.<sup>2</sup> Esta cifra es aún mayor en algunas regiones y en muchos pequeños estados insulares en desarrollo que obtienen 50% o más de su proteína animal de los alimentos acuáticos (FAO 2018).

**A medida que aumente la población mundial y el ingreso de las personas, la demanda de alimentos provenientes del océano continuará creciendo.** Según algunas estimaciones, se necesitarán casi 500 millones de toneladas métricas (mmt) de proteínas para alimentar a la población mundial en 2050 (FAO 2018, 2009); el alimento proveniente del mar tiene un enorme potencial para suplir la mayor parte de esta necesidad.

**En un nuevo análisis<sup>3</sup> se descubrió que según estimaciones optimistas con respecto a las innovaciones y el consumo alternativo de alimentos de la acuicultura marina (maricultura), el océano podría proveer seis veces más alimentos que en la actualidad y más de dos tercios de la proteína animal requerida para alimentar a la población mundial a futuro.** Los alimentos que provienen del mar ocupan una posición inigualable para contribuir a la seguridad alimentaria dado que son enormemente nutritivos, contienen vitaminas, minerales, ácidos grasos omega-3 de cadena larga y otros nutrientes esenciales que no se encuentran en las proteínas vegetales o en otras proteínas de origen animal.

**Alcanzar el potencial productivo del océano requerirá grandes cambios estratégicos a las políticas mundiales, incluidos los siguientes:**

- Reducir la sobrepesca de poblaciones de peces en estado natural, la cual se potencia por la pesca ilegal, las subvenciones destinadas a aumentar la capacidad, la falta de medios alternativos de subsistencia, la falta de incentivos para proteger los recursos subyacentes, una gobernanza local deficiente y una gestión que no es óptima.
- Sostenibilidad al expandir la maricultura de modo que minimice las repercusiones medioambientales y sociales.
  - a. El cultivo de especies que no necesitan alimento, como los bivalvos y las algas, puede incrementar de manera sustancial los alimentos nutritivos sin necesidad de comprometer la integridad del océano y, en algunos casos, puede mejorar la pesca de captura creando hábitats artificiales.

- b. La expansión de la maricultura de especies alimentadas, como los peces de aleta y los camarones, pueden contribuir significativamente a la producción de alimento, pero se enfrentan al desafío de la dependencia de la harina de pescado y aceite de pescado como ingredientes fundamentales de la alimentación. Esto pone de relieve la importancia de identificar e incrementar las alternativas adecuadas de alimentación.

El alimento obtenido del océano cumple una función única en la contribución a la seguridad alimentaria sostenible por cinco razones:



**Cambio climático:** Muchos tipos de proteína provenientes del océano tienen una menor huella ambiental de gases de efecto invernadero en comparación con aquellas proteínas animales que tienen su origen en la tierra.



**Eficiencia alimenticia:** En comparación con los sistemas de producción de proteína animal que tienen su origen en tierra, la producción de proteína proveniente del océano es mucho más eficiente si se consideran los insumos alimenticios; algunas especies cultivadas en el océano no necesitan ningún insumo alimenticio (por ej., la maricultura de especies no alimentadas).



**Potencial de producción:** A diferencia de lo que sucede con la producción de alimentos en tierra, el cultivo de alimentos en el mar no está restringido por limitaciones como la disponibilidad de tierra cultivable y agua.



**Nutrición:** Además de la proteína, los alimentos que provienen del océano proporcionan vitaminas, minerales, ácidos grasos omega-3 de cadena larga y otros nutrientes esenciales que no se encuentran en las proteínas vegetales o animales.



**Accesibilidad:** Los alimentos que provienen del océano están fácilmente disponibles para gran parte de las poblaciones costeras y son una fuente de proteína a menudo preferida y más asequible para la mayoría de los países de bajos ingresos.

**La producción futura de alimento obtenido del océano dependerá de lo siguiente:**

- Factores físicos (como el calentamiento del océano y la contaminación),
- Las políticas (como la gestión pesquera de captura, la normativa de la maricultura y las políticas relativas al cambio climático),
- La tecnología (como los avances en el alimento para la acuicultura, la tecnología de la maricultura mar adentro y los sistemas de cultivo) y
- Las instituciones (como los derechos de acceso y los acuerdos comerciales).

**La demanda de alimento obtenido del océano dependerá de los precios, de las preferencias del consumidor y de los ingresos.** Algunos enfoques que pueden influir en las preferencias del consumidor incluyen la educación y campañas relativas a la sostenibilidad de los productos y los beneficios para la salud. Las políticas locales tendrán que promover precios asequibles para las comunidades de bajos ingresos.

**Garantizar las capacidades locales y nacionales es fundamental para implementar enfoques de gestión eficaces e innovadores.**

# Posibilidades de acción

Los responsables de formular políticas públicas deberían considerar detenidamente las ventajas e inconvenientes que los científicos han dado a conocer y que se relacionan con las distintas opciones políticas, incluida la inacción. Además, deberían considerar de qué manera se verían afectadas las distintas partes interesadas por tales políticas.

## SISTEMAS ALIMENTARIOS EN GENERAL

1. Considerar los alimentos provenientes del océano en el contexto de los sistemas alimentarios en general, tanto como fuente de alimento para animales terrestres así como sustitución en tierra, y las fuentes de proteína provenientes del océano.
2. Considerar la posibilidad de aumentar la proporción de proteínas bajas en carbono del océano como sustituto para las proteínas de origen animal con intensa emisión de carbono a modo de estrategia para la mitigación del cambio climático.
3. Considerar de qué manera los alimentos provenientes del mar, incluida la pesca de captura reformada y el posible cultivo de manicultura, pueden ayudar a afrontar las deficiencias y necesidades alimentarias a nivel local, dadas las características ricas en nutrientes de los alimentos marinos.

## PESCA DE CAPTURA

1. Realizar evaluaciones de la población de las especies más importantes para la alimentación, los medios de subsistencia y la salud del ecosistema.
2. Implementar un sistema de gestión que controle los niveles de captura e impida la sobrepesca.
3. Avanzar hacia una gestión de pesca basada en los derechos, incluidos los marcos que proporcionen una plataforma para la gestión conjunta, las cooperativas y la propiedad y administración locales.
4. Aplicar una gestión de pesca con medidas que se adapten al cambio climático a través de acuerdos transfronterizos y normas de control de captura adaptables.
5. Eliminar las subvenciones destinadas a aumentar la capacidad, particularmente en las pesquerías que no tienen buena gestión.
6. Regular las capturas y el uso de especies pertenecientes a niveles tróficos bajos, dado que cumplen una función importante como base de las redes alimentarias marinas y pueden utilizarse directamente como proteína para el consumo humano.
7. Considerar la implementación de áreas marinas protegidas (AMP) de tamaño adecuado y fortalecer la gobernanza en lugares sometidos a un problema grave de sobrepesca.

## MARICULTURA

1. Elaborar marcos regulatorios y modificar los reglamentos existentes para eliminar las incertidumbres y otras barreras actuales al crecimiento sostenible de la maricultura.
2. Informar de manera activa a organismos especializados sobre los conocimientos más avanzados y sostenibles en materia de prácticas de la maricultura.
3. Evaluar las fallas del mercado y otros obstáculos para las innovaciones tecnológicas en el alimento para la maricultura, el cultivo y el diseño de granjas marinas. Considerar intervenciones de políticas, como la aplicación de impuestos, subsidios, zonificación e investigación que eliminen estas barreras para el crecimiento sostenible de la maricultura.

## El Panel de Alto Nivel para una Economía Oceánica Sustentable

Establecido en septiembre de 2018, el Panel de Alto Nivel para una Economía Oceánica Sustentable (HLP, por sus siglas en inglés) es una iniciativa única de 14 jefes de gobierno y de estado en servicio, comprometidos a dar soluciones audaces y pragmáticas para la salud y riqueza del océano que apoyan los Objetivos de Desarrollo Sostenible (SDGs, por sus siglas en inglés) y construyen un mejor futuro para las personas y el planeta. El HLP está conformado por los presidentes o primeros ministros de Australia, Canadá, Chile, Fiji, Ghana, Indonesia, Jamaica, Japón, Kenia, México, Namibia, Noruega, Palaos y Portugal, y está apoyado por un Grupo de Expertos, una Red de Asesoría y una Secretaría que colaboran con el trabajo analítico, comunicaciones y compromiso de los usuarios. La Secretaría se encuentra en el Instituto Mundial de Recursos.

El libro que este documento resume fue encargado por el HLP como parte de una serie de 'Libros Azules' que explora los desafíos urgentes en el nexo del océano y la economía. Estos Libros Azules están escritos por más de 160 expertos mundiales provenientes de 47 países. Ellos resumen lo más nuevo en ciencias y pensamiento de vanguardia sobre las soluciones oceánicas innovadoras en las áreas de tecnología, políticas, gobernanza y finanzas que pueden ayudar a acelerar un cambio hacia una relación más sostenible y próspera con el océano. Los Libros Azules serán publicados de manera regular entre noviembre de 2019 y junio de 2020 y estarán disponibles como un Compendio de Libros Azules del HLP editado antes de la Conferencia sobre los Océanos de las Naciones Unidas en Lisboa en junio de 2020.

Los argumentos, descubrimientos y recomendaciones hechos en los Libros Azules, sólo representan los puntos de vista de los autores. A pesar de que el HLP apoya el sentido general de los descubrimientos y recomendaciones, no se ha solicitado a los miembros endosar los Libros Azules, y no se debiese entender como que lo hubiesen hecho.

Para más información, incluyendo la versión completa del libro, visite [www.oceanpanel.org](http://www.oceanpanel.org).

### Fuentes

- 1 Definidos por la Organización para la Alimentación y la Agricultura de las Naciones Unidas como peces, crustáceos, moluscos y otros animales acuáticos, excluyendo los mamíferos y reptiles, así como las algas y otras plantas acuáticas.
- 2 FAO (United Nations Food and Agriculture Organization). 2018. *The State of World Fisheries and Aquaculture: Meeting the Sustainable Development Goals*. Rome: FAO.
- 3 Costello, C., L. Cao, S. Gelcich et al. 2019. *The Future of Food from the Sea*. Washington, DC: World Resources Institute. Available online at [www.oceanpanel.org/future-food-sea](http://www.oceanpanel.org/future-food-sea).