



EL CONSUMO DE PRODUCTOS MARINOS tiene beneficios para el medio ambiente y la salud.

SE ACERCA AL PROMEDIO MUNDIAL:

Chile aumenta su consumo per cápita de productos marinos

La acuicultura contribuye a un mejor desempeño ambiental de los sistemas alimentarios, pero enfrenta desafíos climáticos.

TRINIDAD VALENZUELA V.

Unos 13,2 kilogramos era el consumo per cápita de productos marinos en Chile en 2013, cifra que hoy alcanza los 16,8 kilogramos, acercándose al promedio mundial de 20 kilos per cápita. Este incremento se atribuye, en parte, a los beneficios que esta práctica conlleva tanto para el medio ambiente como para la nutrición.

Según el informe "Evaluación del estado de avance de políticas y planes de adaptación al cambio climático en la acuicultura en América Latina y El Caribe" (2024), de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la acuicultura contribuye a mejorar el desempeño ambiental de los sistemas de producción de alimentos al reducir las emisiones de carbono y nutrientes en comparación con los alimentos de origen animal terrestre.

Sin embargo, es crucial evitar sobrecargar el sistema, ya que la acuicultura está sujeta a varios impactos climáticos. Por ejemplo, en América Latina y el Caribe se observa un aumento en la temperatura superficial del agua, un incremento en el nivel del mar, una reducción en los niveles de oxígeno disuelto y una disminución en las precipitaciones, entre otros fenómenos, que pueden provocar pérdidas en la producción acuícola de la región.

Amenazas relevantes son el aumento de la temperatura del aire y del agua, así como la disminución de la disponibilidad de agua dulce. Estos cambios en las variables ambientales pueden tener consecuencias negativas, como una disminución en la tasa de crecimiento y afectar las capacidades reproductivas de los organismos.

Además, según el estudio, se han registrado enfermedades relacionadas con procesos metabólicos que surgen como resultado de condiciones de estrés ambiental provocadas por el cambio climático, que pueden aumentar el riesgo de pérdida en la producción debido a una mayor incidencia de floraciones de algas nocivas.

BENEFICIOSO PARA LA SALUD

El consumo de alimentos de origen marino "aporta proteínas de alto valor biológico; es decir, proteínas que tienen todos los aminoácidos que necesitamos para nuestras funciones vitales", dice Pilar Montes, nutricionista de la PUC.

También, la mayoría de los productos marinos aportan omega 3, "una grasa muy beneficiosa para el sistema nervioso", afirma.

Y "son alimentos que tienen una baja densidad energética, por lo que ayudan en el control del peso y la regulación del apetito", agrega.