LITORALPRESS

Fecha: 23-11-2021
Medio: Revista Aqua
Supl. : Revista Aqua
Tipo: Actualidad
Título: La ciencia mundial revela el potencial de los alimentos azules

Pág. : 14
Cm2: 489,4
VPE: $ 1.059.644

Tiraje: 3.000
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida



MÁS DE 100 CIENTÍFICOS INTERNACIONALES DE 25 INSTITUCIONES EMITIERON UNA SERIE DE ARTÍCULOS DONDE SE RESALTAN LAS OPORTUNIDADES DE LA ACUICULTURA PARA PROVEER ALIMENTOS DE MANERA SOSTENIBLE Y EQUITATIVA A LA CRECIENTE POBLACIÓN MUNDIAL.

Fotografía: B2B Media Group

**Blue Food Assessment**

# La ciencia mundial revela el potencial de los alimentos azules

En septiembre pasado, Blue Food Assessment (BFA), grupo de más de 100 investigadores de primera línea dirigido por el Centro de Resiliencia de Estocolmo (Suecia), la Universidad de Stanford (Estados Unidos) y la iniciativa EAT (Europa), dio a conocer los resultados de dos años de investigación sobre el papel de los alimentos azules en la creación de sistemas alimentarios saludables, sostenibles y equitativos.

El grupo internacional, donde participan científicos de unas 25 instituciones, concluyó que el pescado, los mariscos y las algas ofrecen un potencial aún sin explotar para el desarrollo de la alimentación mundial si se aplican políticas e inversiones adecuadas, con especial mirada hacia la pesca y acuicultura de pequeña escala.

En cinco artículos científicos publicados en Nature, los investigadores que forman parte del BFA destacan las oportunidades de aprovechar la gran diversidad de alimentos azules o acuáticos en las próximas décadas para hacer frente a la malnutrición, reducir la huella medioambiental del sistema alimentario y proporcionar sustento a diversas comunidades. Sus análisis arrojan que la demanda mundial de alimentos azules se duplicará en 2050, donde este tipo de alimentos han demostrado tener más beneficios nutricionales y un mayor potencial de sostenibilidad que los de origen animal terrestre, e incluso, tienen un menor impacto ambiental que la ganadería.

"Los alimentos azules son mucho más diversos de lo que se suele pensar, y también lo son las numerosas comunidades de pescadores a pequeña escala que a menudo se pasan por alto a pesar de que proporcionan la mayor parte de los alimentos azules que consume la gente", comentó Beatrice Crona, codirectora del BFA, directora del Centro de Resiliencia de Estocolmo e investigadora *senior* del Instituto Milenio en Socio-Ecología Costera (SECOS).

LITORALPRESS

Fecha: 23-11-2021
Medio: Revista Aqua
Supl. : Revista Aqua
Tipo: Actualidad
Título: La ciencia mundial revela el potencial de los alimentos azules

Pág. : 15
Cm2: 456,6
VPE: $ 988.525

Tiraje: 3.000
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

## ALTA VALORACIÓN

La publicación y difusión de estos artículos ha sido altamente valorada tanto por el mundo científico como productivo. En el área científica, el Instituto SECOS, centro de excelencia del programa Milenio de la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo (ANID), perteneciente al Ministerio de Ciencia de Chile, ha destacado la importancia de estas publicaciones, donde algunos científicos vinculados a dicha institución participaron.

Desde la entidad, han hecho referencia, por ejemplo, a que en uno de los cinco artículos científicos publicados por la BFA, 30 autores revelan que la pesca y la acuicultura a pequeña escala no han sido tomadas en cuenta por los políticos y los tomadores de decisiones, a pesar de que más de 100 millones de personas viven en base a ello y que son el sustento de más de mil millones de personas en todo el mundo. En ese sentido, se ha enfatizado la importancia de mejorar la comprensión de la diversidad, las funciones y la capacidad de recuperación de la pesca y la acuicultura a pequeña escala.

"El estudio destaca la diversidad de los pequeños productores de alimentos azules, que van desde las plantas de procesamiento de última generación con equipos importados que suministran almejas a los restaurantes uruguayos, hasta las cestas de caña caseras utilizadas por los comerciantes locales en Zambia", explicó Stefan Gelcich, coautor del *paper,* director del Instituto SECOS y académico de la Universidad Católica de Chile. "Por ejemplo en Chile, gran parte de la pesca es de pequeña escala y lo que resalta el artículo es la necesidad de considerar toda esta diversidad a la hora de crear políticas públicas", añadió el también investigador del centro Capes.

## OPORTUNIDADES PARA EL SALMÓN

Mowi –uno de los gigantes de la acuicultura a nivel mundial– también valoró el trabajo del BFA. "La evaluación muestra cómo los alimentos azules, como el salmón, y las aguas en las que crecen, tendrán un papel esencial que desempeñar en el cambio hacia sistemas alimentarios saludables, equitativos y sostenibles. De hecho, la evaluación muestra que el salmón de cultivo es preferible al pollo para la mayoría de las métricas ambientales, incluido el uso de agua dulce y las emisiones de gases de efecto invernadero", destacaron desde la compañía.

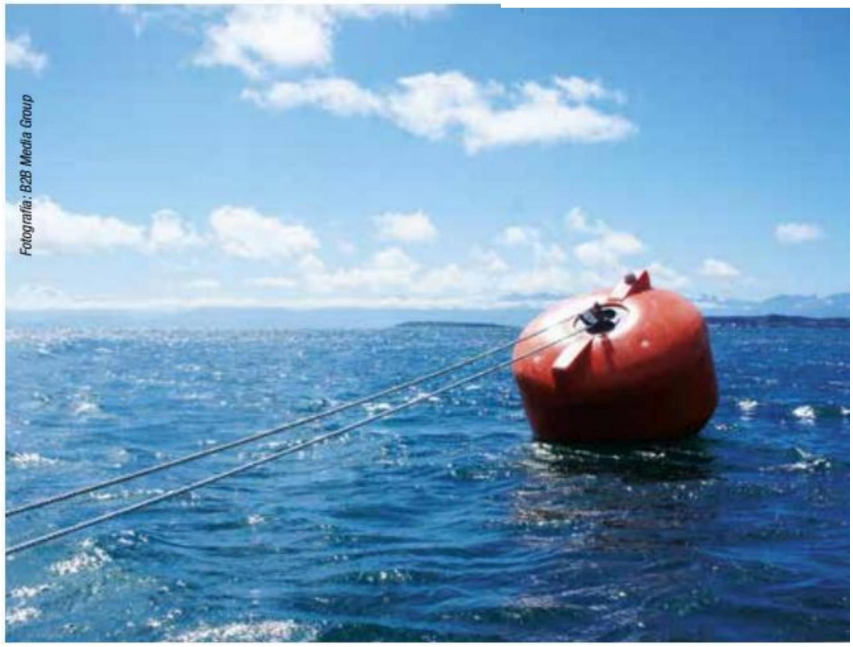
Catarina Martins, directora de Tecnología y Sostenibilidad de Mowi, dijo que "el BFA es una prueba científica notable del valor que nuestra industria tiene para la humanidad. Producir alimentos a partir del océano es bueno para el planeta debido a su menor impacto ambiental en comparación con las proteínas animales terrestres alternativas, y bueno para las personas, debido a su perfil nutricional único. Tener este valor reconocido por científicos líderes es fantástico".

Desde el Consejo del Salmón de Chile (CDS), su directora ejecutiva, Joanna Davidovich, comentó que "frente al aumento de la demanda mundial por alimentos, Chile tiene una tremenda oportunidad de posicionarse como un proveedor serio y sostenible de alimentos. Sabemos que el salmón de cultivo es un alimento saludable y sostenible, y posee ventajas ambientales en comparación con las demás proteínas animales, como menor huella de carbono, menor uso de agua dulce durante su producción y mayor eficiencia en conversión alimenticia. Asimismo, dentro de todos los alimentos azules, el salmón tiene un mayor potencial de crecimiento, dado que estamos hablando de una especie que se cultiva en los mares y no de un recurso que se agota".

La ejecutiva añadió que "frente al aumento de 2.000 millones de personas que proyecta la ONU al 2050, la salmonicultura debe contribuir en proveer proteínas saludables al mundo y es importante el rol que puede tener nuestro país como proveedor serio y confiable de alimentos y, entre ellos, de proteínas provenientes de la acuicultura. Es una oportunidad para Chile y para el progreso de nuestras regiones de la macrozona sur".

La representante del CDS también recordó que por estos días se ha estado realizando la COP26, donde "esperamos que se retome este impulso por desarrollar sosteniblemente los alimentos del mar. Lo mismo dijeron los expertos del Ocean Panel hace casi un año, haciendo hincapié en la importancia de una acuicultura sostenible, certificada y saludable para hacer frente al cuidado de los océanos. Creo que el consenso técnico está muy claro en que la salmonicultura debe continuar modernizándose y fortalecer su desarrollo sostenible en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU".

**En cinco artículos científicos publicados en Nature, los investigadores que forman parte del BFA destacan las oportunidades de aprovechar los productos del mar en las próximas décadas para hacer frente a las necesidades de una alimentación sostenible.**




*Los científicos que conforman el BFA han sugerido poner atención en el desarrollo de la acuicultura de pequeña escala.*