

Fecha: 18-01-2026  
 Medio: El Diario de Atacama  
 Supl.: El Diario de Atacama - Domingo  
 Tipo: Noticia general  
 Título: ECUADOR DESARROLLA GOMITAS DE PESCADO PARA COMBATIR LA DESNUTRICIÓN INFANTIL

Pág. : 4  
 Cm2: 151,0

Tiraje: 2.200  
 Lectoría: 6.600  
 Favorabilidad:  No Definida

## ECUADOR DESARROLLA GOMITAS DE PESCADO PARA COMBATIR LA DESNUTRICIÓN INFANTIL

Ecuador desarrolló por primera vez unas gomitas de pescado hechas con especies marinas de bajo valor comercial y alto valor nutricional para apoyar la lucha contra la desnutrición infantil, en una iniciativa impulsada por el Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF), el Gobierno ecuatoriano y la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM).

Entre el chef Rodrigo Pacheco, embajador de WWF; profesores y alumnos de la ULEAM, y técnicos de una planta procesadora estatal, consiguieron diseñar doce fórmulas diferentes para eliminar el sabor a pescado y así hacer las golosinas masticables más atractivas para niñas y niños.

El proyecto, según WWF, también buscó crear un ali-

mento fácil de conservar y con alto contenido proteico y en micronutrientes esenciales, para mejorar la seguridad alimentaria y promover el uso sostenible de los recursos pesqueros.

La iniciativa, catalogada como el primer prototipo de alimento azul (Blue Food) de Ecuador priorizó seis especies de pescado seleccionadas bajo criterios de disponibilidad,

biología, vulnerabilidad y calidad nutricional, entre ellas el barrilete, la lisa, el calamar gigante, la macarela, la pinchagua y la hojita.

Estas especies presentaron alta resiliencia frente a la presión pesquera y pudieron aportar por ración hasta tres veces la cantidad diaria recomendada de hierro y cinco veces la de zinc, además de otros micronutrientes claves para la nutrición infantil.

El oficial de Conservación Marina de WWF en Ecuador,



CREACIÓN DEL CHEF PACHECO.

Fernando Rey, señaló que Ecuador "sufre de altas tasas de desnutrición infantil", aunque "es el segundo procesador de atún del mundo, tiene una de las flotas de pesca artesanal más grandes de la región y un océano rebosante de vida".

Por esto, aseguró, la iniciativa es una oportunidad para que el país "lidere una nueva forma de entender la seguridad alimentaria: cuidando el océano, fortaleciendo a las comunidades pesqueras y protegiendo a la niñez más vulnerable". CG