

SUSTENTABILIDAD//ACUICULTURA

SEGÚN LA FAO, REQUERIMIENTO POR PROTEÍNAS AUMENTARÁ SIGNIFICATIVAMENTE HACIA 2050:

Creciente demanda mundial por proteínas refuerza desarrollo regional a través de la acuicultura

El cultivo del salmón tiene una menor huella de carbono y bajo consumo de agua dulce en comparación con la producción de otras proteínas animales.

La demanda de alimentos aumenta cada año. Esto ha sido constatado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), entidad internacional que anuncia que la necesidad de proteína crecerá en un 40% en el mundo hacia el 2050, de la mano con el crecimiento de la población mundial que alcanzaría los 9700 millones, según proyecciones de la ONU. Por ello, es necesario tomar medidas para hacer frente a esta situación.

En este contexto, la acuicultura otorga a la macrozona sur una oportunidad de progreso, a través del salmón como una proteína sana y sostenible en varias dimensiones. Por un lado, es considerado por muchos como un "superalimento", pues aporta una serie de nutrientes, como la vitamina D que nos ayuda a absorber calcio; la vitamina B, fundamental para el crecimiento y la formación de glóbulos rojos; y los ácidos grasos Omega 3, que ayudan a disminuir los riesgos de enfermedades cardíacas y accidentes cerebrovasculares, por lo que es muy valioso incorporarlo a la dieta. Asimismo, su consumo es fuertemente recomendado en embarazadas, ya que participa en el desarrollo del cerebro y la retina del bebé en gestación.

De acuerdo con información recopilada por la Global Salmon Initiative (GSI), el salmón presenta ventajas medioambientales en comparación con las demás proteínas animales. Al compararla con la producción de otras proteínas, el salmón tiene una huella de carbono menor, utiliza menos agua dulce durante su producción y es más eficiente en rendimiento, es decir, para producir un kilo de carne se necesita menos cantidad de alimento.

Según el GSI, la huella de carbono del salmón asciende a 0,6 kilogramos de dióxido de carbono equivalente por porción, mientras que en el ganado esta tasa alcanza los 6 kilogramos (+1.000%). Respecto del consumo de agua dulce, la producción de salmón también es significativamente menor



Avance de unas de las certificaciones más exigentes en el mundo

El Aquaculture Stewardship Council (ASC) es una organización independiente, internacional, sin fines de lucro que administra un programa de certificación y etiquetado para la acuicultura responsable. Esta organización nació en 2010 y fue cofundada por la Sustainable Trade Initiative (IDH) y WWF Netherlands para establecer estándares ASC que buscan aumentar la disponibilidad de productos del mar cultivados de manera responsable y certificados.

La certificación ASC promueve una interacción responsable y pertinente entre comunidades y empresas que optan por este sello. De esta manera, la certificación ASC permite que los consumidores puedan estar seguros de que están comprando pescados y mariscos producidos de forma social y medioambientalmente responsable. De acuerdo con datos del Consejo del Salmón, durante 2020 de un total de 162 centros de cultivo operando en las Regiones de Los Lagos, Aysén y Magallanes, 77 contaban con el estándar ASC. Es decir, prácticamente un 50% de los centros de las empresas del Consejo del Salmón contaban con la certificación.



al compararse con el pollo, el cerdo y el ganado.

DIETAS CON MENOS PROTEÍNAS MARINAS

Además de las ventajas propias del salmón mencionadas, la salmonicultura en el mundo ha avanzado hacia certificaciones

internacionales exigentes en temas de inocuidad alimentaria, medio ambiente y protección a los trabajadores, y Chile no se ha quedado ajeno a esta tendencia.

"La salmonicultura en Chile ha tenido una transformación productiva muy significativa en los últimos años", señala la directora ejecutiva del Consejo del Salmón, Jo-

Cuatro

son las empresas que forman parte del Consejo del Salmón: AquaChile, Cermaq, Mowi y Salmones Aysén, las que representan cerca del 50% de la producción de salmón en Chile.

anna Davidovich.

Precisamente, el Consejo del Salmón - conformado en 2020 por AquaChile, Cermaq, Mowi y Salmones Aysén - las que representan cerca del 50% de la producción de salmón en Chile- ha establecido que una de las cinco áreas de trabajo definidas como prioritaria es el cuidado del medio ambiente y la sostenibilidad. "Creemos que es posible desarrollar la salmonicultura en su máximo potencial, para cubrir el desafío alimenticio que nos impone el crecimiento de la población mundial y la mayor demanda de proteínas saludables de manera sostenible. Es decir, cuidando el entorno y garantizando los más altos estándares medioambientales, con mayor innovación y el uso de la tecnología en las distintas etapas de nuestra cadena productiva. El compromiso es compatibilizar las actividades productivas que generan desarrollo a las regiones y el país, de manera sustentable y competitiva", señala Joanna Davidovich.