



ALLIANCE™

[.https://www.globalseafood.org](https://www.globalseafood.org) Fisheries

Las pesquerías de pequeña escala son "cruciales" para la seguridad alimentaria mundial, pero ¿puede el sector satisfacer la demanda mundial de proteínas y nutrientes?

10 July 2023

By Jason Holland

El informe de la FAO destaca el papel fundamental que desempeñan las pesquerías de pequeña escala para garantizar la seguridad alimentaria mundial y el desarrollo sostenible



El reciente estudio mundial de la FAO, "Iluminando las Cosechas Ocultas: Las Contribuciones de las Pesquerías de Pequeña Escala al Desarrollo Sostenible," subraya el papel fundamental que desempeñan estas pesquerías para garantizar la seguridad alimentaria mundial y el desarrollo sostenible.

Las pesquerías de pequeña escala (SSF, por sus siglas en inglés) desempeñan un papel crítico y directo en los medios de vida de alrededor de 500 millones de personas, brindando seguridad alimentaria y medios de vida en innumerables regiones costeras, pero también es un componente cada vez más vital del sistema alimentario mundial más amplio. Pero para salvaguardar el futuro del sector, los expertos informan que debe hacerse mucho más resistente.

Además de empoderar a las comunidades y culturas que dependen de las pesquerías de pequeña escala de manera que aseguren que sean más sostenibles, viables y equitativas, estos cursos de acción se consideran una forma de avanzar en muchos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) adoptados por las Naciones Unidas. y defendida por sus miembros.

Las últimas estimaciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) de las Naciones Unidas sitúan los ingresos totales de la primera venta de capturas de pesca artesanal en US\$ 77.000 millones, incluidos US\$58.000 millones de actividades marinas y US\$19.000 millones de operaciones en el interior. En términos de volumen, esto equivale a alrededor de 36,9 millones de toneladas métricas (TM) de materias primas, con variaciones significativas en su escala y complejidad tecnológica y operativa, aunque en muchos casos, la recopilación de datos y el seguimiento son escasos.

También se estima que el 90 por ciento del empleo total en la pesca de captura (unos 60 millones de personas) se encuentra en el sector SSF, y las mujeres representan el 40 por ciento de la fuerza laboral.



(<https://events.globalseafood.org/responsible-seafood-summit>).

El valor y los desafíos que enfrentan las pesquerías de pequeña escala se examinan más a fondo en el reciente estudio mundial de la FAO, "Iluminando las Cosechas Ocultas: Las contribuciones de las Pesquerías de Pequeña Escala al Desarrollo sostenible (IHH)." IHH proporciona información que cuantifica y mejora la comprensión del papel que tienen las pesquerías de pequeña escala en las áreas de seguridad alimentaria y nutrición, medios de vida sostenibles, erradicación de la pobreza y ecosistemas saludables. También examina la igualdad de género, así como la naturaleza y el alcance de la gobernanza en estas pesquerías.

El estudio se llevó a cabo en apoyo de la implementación de las Directrices Voluntarias para Garantizar las Pesquerías de Pequeña Escala Sostenibles en el Contexto de la Seguridad Alimentaria y la Erradicación de la Pobreza (Directrices SSF), que se desarrollaron para distinguir la difícil situación de los pescadores en pequeña escala, trabajadores y comunidades asociadas. Estas directrices se publicaron como una contribución al Año Internacional de la Pesca y la Acuicultura Artesanales 2022.

Además de confirmar que varios países están implementando las Directrices SSF, y que la recopilación de datos de pesca sólidos es clave para su éxito, IHH determina que los alimentos de estas pesquerías representan una fuente "crucial y, a veces, irremplazable" de micronutrientes y ácidos grasos importantes para el crecimiento y la salud humanos.

Números insultantes

En el reciente Seafood Futures Forum, organizado por el Marine Stewardship Council en Seafood Expo Global (SEG) 2023 en Barcelona, el Director de Pesca y Acuicultura de la FAO, el Profesor Manuel Barange, destacó la importancia de los alimentos acuáticos para cumplir los ODS en línea con la agenda de Transformación Azul de las Naciones Unidas, en particular su capacidad para superar el hambre y la pobreza.

"Una de las estadísticas más trágicas que tenemos es que la cantidad de personas desnutridas en el mundo ha aumentado a 800 millones de personas," dijo. "Esto es un insulto a nuestra inteligencia, es un insulto a nosotros mismos y necesitamos encontrar una solución."

Los alimentos acuáticos son una parte clave de la solución al hambre mundial porque su costo no aumenta al mismo ritmo que otros alimentos, y también porque ofrecen una diversidad considerable a la dieta humana, explicó Barange.

"Capturamos un poco menos de 3000 especies de peces en todo el mundo, cultivamos 650 especies en la acuicultura; si lo comparas con la producción animal en tierra, te das cuenta del potencial que tenemos. Pero no se trata solo de proteínas," dijo. "Si observas las composiciones de micronutrientes de las sardinas y los mejillones en comparación con el pollo y la carne de res, es notable. No se trata solo del volumen de alimentos, también se trata de cómo mejoramos la condición nutricional de nuestra población."

La FAO ha proyectado que entre 2020 y 2030 se logrará un crecimiento del 6 por ciento en la producción pesquera mundial y un aumento del 22 por ciento en la acuicultura. Si bien estas tendencias se traducirán en un aumento del consumo per cápita de 1,2 kilogramos, habrá regiones, particularmente en África, donde la cantidad de alimentos acuáticos que consume la gente disminuirá porque el crecimiento de la producción no se mantendrá al ritmo del aumento de la población, Barange dijo.

“Es por eso que no podemos ser complacientes con estas tendencias; necesitamos una transformación azul: es un reconocimiento de que, sin cambios, no veremos que el sector brinde los rendimientos sostenibles y productivos que necesitamos,” dijo Barange.



Producción mundial de proteínas por parte de la pesca y la acuicultura

El Prof. Boyd y sus co-autores discuten y contrastan la producción de proteínas por parte de la pesca y la acuicultura, y varias fuentes de proteínas animales terrestres.



Global Seafood Alliance

Alimentando los repuntes del consumo

El foro escuchó que la agenda de Transformación Azul de la FAO tiene tres objetivos: Primero, intensificar y expandir la acuicultura sostenible para satisfacer la demanda mundial de alimentos acuáticos y distribuir los beneficios de manera equitativa. En segundo lugar, para garantizar que todas las pesquerías se gestionen de manera efectiva para generar poblaciones saludables y medios de vida equitativos. Por último, mejorar las cadenas de valor para garantizar la viabilidad social, económica y ambiental de los alimentos acuáticos.

Respectivamente, los resultados esperados del organismo de la ONU son que la producción acuícola crezca al menos un 35 por ciento para 2030, especialmente en regiones con escasez de alimentos; el 100 por ciento de la pesca marina y continental está bajo una gestión eficaz y la pesca INDNR está erradicada; y las pérdidas y los desperdicios se reducen a la mitad, con más transparencia y trazabilidad, mejor acceso al mercado y retornos más equitativos.

Con respecto a la gestión eficaz, Barange destacó que la FAO considera que dos tercios de las pesquerías mundiales son sostenibles, y de esta porción, son las pesquerías más grandes y rentables las que están mejor administradas que las más pequeñas, y que posteriormente han visto aumento constante de la biomasa desde alrededor de 2005 o 2006.

“Eso se debe a la gestión,” dijo. “Cuando los gestionas, se vuelven sostenibles. Si no lo hace, no se vuelven sostenibles,” dijo Barange. “Si logramos la transformación azul, hemos modelado que podemos esperar un crecimiento en el consumo per cápita de hasta 25,5 kilos para mediados de siglo. Pero una falla en la transformación, si no logramos ordenar la pesca, si no hacemos que la acuicultura sea sostenible, si no desarrollamos la cadena de valor, entonces podemos ver una disminución en el consumo per cápita a menos de 19 kilos por persona. La consecuencia de esto es una mayor presión sobre los sistemas alimentarios basados en la tierra y, por lo tanto, más problemas ecológicos”.

Illuminating Hidden Harvests (IHH) se suma a esto, afirmando que lograr el ODS 2 (hambre cero) no será posible en muchos lugares sin contribuciones sostenidas o fortalecidas de los alimentos acuáticos, y que las pesquerías de pequeña escala tienen “un papel destacado” que desempeñar en este suministro. Agrega que “los beneficios nutricionales directos se obtienen al proporcionar alimentos ricos en nutrientes a las familias, mientras que los beneficios indirectos se acumulan a través de vías económicas, con la pesca en pequeña escala proporcionando medios de vida para hombres y mujeres y, por lo tanto, ingresos para comprar alimentos”.

Una de las estadísticas más trágicas que tenemos es que el número de personas desnutridas en el mundo ha subido a 800 millones de personas. Esto es un insulto a nuestra inteligencia, es un insulto a nosotros mismos y necesitamos encontrar una solución para ello.

El análisis encuentra que la proximidad a los SSFs también se asocia con una menor desigualdad en el consumo de pescado entre los hogares ricos y pobres en un promedio del 30 por ciento, que aumenta el acceso a pescado fresco en un factor de hasta 13 y aumenta la diversidad dietética en los niños, con niños pequeños en países rurales de ingresos bajos y medianos bajos que se benefician especialmente de estos alimentos ricos en nutrientes.

Según el informe de IHH, se necesitan estrategias para garantizar que los beneficios nutricionales de los SSFs y los productos pesqueros en general se compartan en las cadenas de valor para incluir a los grupos vulnerables, y se requieren más iniciativas para garantizar que esos beneficios se optimicen.

También concluye que el desarrollo de capacidades, las alianzas y los esfuerzos conjuntos de los gobiernos, los pescadores en pequeña escala, los trabajadores y organizaciones de la pesca, los investigadores, las agencias de desarrollo y otras partes interesadas serán necesarios para asegurar los SSFs sostenibles. Esto, afirma, incluye fortalecer la coproducción de conocimiento para descubrir completamente las contribuciones ocultas de las pesquerías y liberar su potencial para apoyar la implementación de las Directrices PPE y el logro de los ODS.

Impulso a la legislación de Zimbabue

Zimbabue pronto podría dar un gran paso adelante en esta dirección a través de un nuevo proyecto de ley, aclamado como la primera legislación de su tipo, que busca reunir todas las regulaciones sobre la producción y conservación de la pesca y la acuicultura bajo un mismo techo.

Los funcionarios del gobierno reconocieron que el marco regulatorio actual ha estado impidiendo el crecimiento y la inversión en el país sudafricano, y recientemente se unieron a los líderes de la industria pesquera y al sector privado en una reunión en Harare para discutir el marco y el proceso de desarrollo del proyecto de ley. Acordaron una hoja de ruta para las consultas con las partes interesadas de todo el sector.

La reunión de Harare fue organizada por **FISH4ACP** (<https://www.fao.org/in-action/fish-4-acp/en/>), una iniciativa de desarrollo de la cadena de valor acuático global de la Organización de los Estados de África, el Caribe y el Pacífico (OACPS). FISH4ACP – implementado por la FAO con financiamiento de la Unión Europea y el Ministerio Federal Alemán para la Cooperación Económica y el Desarrollo (BMZ) – comenzó a trabajar en Zimbabue evaluando el sector de la tilapia e identificó el marco legal como un área clave para mejorar. Ya se implementó una estrategia mejorada para la cadena de valor de la tilapia.

“Estoy convencido de que este proyecto de ley dará como resultado una mayor inversión y producción en el sector de la pesca y la acuicultura de Zimbabue,” dijo Patrice Talla, Coordinador Subregional de la FAO para África Meridional y Representante en Zimbabue, en un discurso leído en la reunión en su nombre por Louis Muhigirwa, Representante Adjunto de la FAO en Zimbabue.

En el futuro, un equipo de expertos legales de la división legal de la oficina del fiscal general de Zimbabue y la división legal de la FAO ayudarán a compilar el proyecto de ley, antes de que las partes interesadas lo validen. Se espera que el proyecto de ley sea considerado para debate en el parlamento y ascensión a ley a fines de 2023.

Siga al Advocate en Twitter [@GSA_Advocate](https://twitter.com/GSA_Advocate) (https://twitter.com/GSA_Advocate)

Author



JASON HOLLAND

Jason Holland es un escritor con sede en Londres para los sectores internacionales de productos del mar, acuicultura y pesca. Jason ha acumulado más de 25 años de experiencia como periodista B2B, editor y consultor de comunicaciones, una carrera que lo ha llevado por todo el mundo. Él cree que encontró su verdadera vocación profesional en 2004 cuando comenzó a documentar las múltiples facetas de la industria pesquera internacional, y en particular aquellas empresas e individuos que traen cambios a la misma.

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.