



[MARKETPLACE \(/ADVOCATE/CATEGORY/MARKETPLACE\)](#)

Los Europeos necesitan una nueva narrativa de camarón

Monday, 27 May 2019

By Jason Holland

Investigadores de Stirling confirman el abismo entre los peligros percibidos del consumo de camarón cultivado y los riesgos reales



La cobertura de los medios de comunicación alimenta las percepciones negativas del camarón cultivado entre los europeos. Un documento de la Universidad de Stirling encuentra que el sector está haciendo muy poco

para rectificar nociones infundadas. Foto: camarón blanco del Pacífico (*Litopenaeus vannamei*).

En términos tanto de producción como de consumo global, el camarón cultivado de aguas cálidas es un gigante de la acuicultura. En consecuencia, y liderado por las dos especies bastiones del sector, los tigres negros (*Penaeus monodon*) y los blancos del Pacífico (*Litopenaeus vannamei*), es uno de los productos de mar comercializados más importantes del mundo.

Sin embargo, a pesar de su fenomenal popularidad en el mercado europeo, muchos consumidores siguen desconfiando del producto ubicuo disponible en tiendas y restaurantes. Algunos temen que el sector del cultivo de camarón contribuya a la degradación ambiental y social.

La percepción negativa del camarón de cultivo entre los europeos se ha visto impulsada por oleadas de historias destructivas en todos los niveles de los medios de comunicación. En consecuencia, si bien el sector continúa recibiendo fuertes críticas por impactos como la destrucción de los manglares, la contaminación del suelo y el agua, y los abusos laborales, su contribución al crecimiento económico en las regiones pobres de los países en desarrollo y la provisión de empleo e infraestructura generalmente pasa inadvertida.

Otro mensaje importante que no se está filtrando es que los camarones de cultivo no plantean el tipo de riesgos de toxicología que la gente piensa, según una nueva investigación realizada por el Instituto de Acuicultura de la Universidad de Stirling en Escocia.

De hecho, el estudio evidencia que la noción de inseguro para comer continúa prosperando a pesar de la creciente evidencia de lo contrario.

“En este momento, la gente no sabe lo que quiere de un camarón. Eso se debe a las historias que les cuentan.”

Financiado por la Alianza de Importadores y Productores de Productos del Mar (SIPA), con sede en Europa, el estudio “Evaluación y Comunicación del Riesgo Toxicológico del Consumo de Camarón en la UE” reconoce que, si bien los productores de camarón han dado grandes pasos para superar el problema de contaminación, el sector en su conjunto todavía está haciendo muy poco para corregir las percepciones de los consumidores, en gran parte infundadas. Confirma que la cantidad de alertas del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) del bloque ha disminuido drásticamente, especialmente con respecto a los antimicrobianos, aditivos y metales pesados, y esta reducción se produce a pesar de un aumento significativo en el volumen de importaciones a estados miembros de la UE.

“A medida que los camarones se han vuelto cada vez más populares y los sistemas que los producen han mejorado, el número de alertas por tonelada de productos ha disminuido considerablemente; para algunos contaminantes, ahora es mucho más bajo que para la mayoría de los productos capturados en la naturaleza,” dijo el Dr. Richard Newton, líder del estudio.

Sin embargo, la investigación descubrió que con la poca información disponible en las cadenas de valor del camarón y la acuicultura, la mayor fuente de referencia del público sigue siendo la información a menudo desactualizada u objetivamente incorrecta que está disponible en línea, como blogs y salas de chat.

“Los sitios de Internet tienden a repetir una narrativa establecida de negatividad alrededor del camarón de cultivo. A menudo no tienen evidencia o referencias para respaldar sus afirmaciones y no se refieren a ningún contaminante en particular ni a las cantidades que se han observado. Por lo tanto, no son representativos del riesgo relacionado con el consumo de camarones,” afirma el documento, y agregó que si bien los medios de comunicación principales han demostrado una mayor precisión al describir los riesgos para la salud en relación con los medios en línea, ningún artículo ha informado sobre el riesgo absoluto en términos del nivel de contaminación y, en consecuencia, la cantidad de camarones que se pueden consumir de forma segura.

Sector complejo

La investigación tiene fuertes ecos de un **estudio realizado hace unos cuatro años** (<https://www.aquaculturealliance.org/advocate/risk-v-hazard-a-dispassionate-look-at-pangasius/>), por la Universidad de Wageningen en los Países Bajos, que se centró en retratos desequilibrados de los medios sobre los riesgos asociados con comer pangasius vietnamita. Ese informe descubrió que los consumidores podían comer de forma segura más pangasius por día de lo que sería humanamente posible.

Hay, sin embargo, algunas diferencias importantes entre los dos sectores, dijo Newton.

“Si bien el pangasius es un producto de identificación inmediata: prácticamente todos de un país, todos de acuicultura, que utilizan sistemas de producción super-intensivos muy similares y con muy poca variabilidad y con cada vez menos compañías que lo producen, el sector del camarón abarca varios países,” dijo.

“Si bien el pangasius es un producto de identificación inmediata: prácticamente todos de un solo país, todos de acuicultura, que utilizan sistemas de producción super-intensivos muy similares y con muy poca variabilidad, y con cada vez menos compañías que lo producen, el sector del camarón abarca múltiples países, múltiples escalas, múltiples especies, múltiples formas de productos, y también hay granjas y especies silvestres que a veces están poco diferenciadas,” dijo

“Es un sector muy dinámico. “Los camarones se cultivan en esta gama cada vez mayor de sistemas y países, y no todos están siendo gobernados al mismo nivel,” agregó. “También tienes países donde la rastreabilidad es más un problema. Lugares como Tailandia tienen una industria muy estructurada, que proporciona rastreabilidad hasta el estanque. Y luego hay un lugar como Bangladesh donde un envío puede abarcar varios lotes de diferentes granjas. Tienes un gran problema de rastreabilidad en esos países.”

La misma heterogeneidad de los sistemas y la gobernanza por países hace que sea una imagen complicada, explicó el co-autor del estudio, el profesor David Little.

También se evidencia que en países como Tailandia, donde el gobierno ha tomado la mayor parte del control y la mayoría de los sistemas son bastante intensivos, es probable que la contaminación sea menos preocupante, dijo.

“Esos problemas gemelos de una gobernanza estatal fuerte junto con la intensificación significan que hay una gran cantidad de supervisión para eliminar los contaminantes,” dijo Little. “Y casi todos los procesadores principales de cualquier país son muy conscientes de cuáles son las reglas.”

Trazando un nuevo curso

Si bien el documento no le da a la cría de camarones una ley de salud limpia, reconoce que todavía se encuentran contaminantes, aunque con mucha menos frecuencia (también dice que algunos contaminantes se encuentran exclusivamente en los camarones silvestres). Pero el mayor desafío, aceptan Newton y Little, es la mejor manera de superar la negatividad residual que existe entre los consumidores.

Una forma podría ser crear una marca nacional, y los diferentes países tendrán diferentes capacidades para lograr tal medida, dijo Little.

“Debido a que hay tantos jugadores que lo hacen de muchas maneras diferentes, lo que realmente necesitamos es que las personas dejen de pensar en los camarones como camarones y reconozcan que en realidad son muchos productos. “Por ejemplo, si va a un tambak (estanque salobre) en Indonesia, Filipinas o incluso en Bangladesh, está sacando un animal que está en gran medida sin alimentar y que es un producto totalmente natural,” dijo. “Sin embargo, por las mismas razones que esto es posible (van en sistemas extensivos en cantidades relativamente pequeñas) es difícil hacer la debida diligencia para la rastreabilidad de ese producto. Mientras que si desea optar por su “pollo de engorde del mar” – camarones producidos en alta densidad y alimentados con alimentos completos – obtendrá un producto muy diferente que puede ofrecer niveles mucho más altos de escrutinio y rastreabilidad, pero es posible que no ofrezcan algunos de los otros valores.”

Otro mensaje crucial que debe compartirse mucho mejor es que, en general, los camarones cultivados nunca han sido más baratos o seguros para comer, dijo, y agregó que en lugar de ser reactivos a las malas historias, las cadenas de valor – desde la granja hasta los anaqueles – deberían estar creando historias positivas en sí mismas.

“Necesitamos tener una mejor comunicación de los sistemas de producción, contar las historias detrás del producto para informar a los medios de comunicación principales, y comunicar mensajes proactivos directamente en la web. “Las organizaciones pueden hacer mucho más para educar, no solo a los consumidores, sino también a los compradores de servicios de alimentos y minoristas,” dijo Little.

El documento agrega que, si bien la industria de la acuicultura es deficiente para promover los aspectos positivos del sector, la investigación encontró que en algunos casos los minoristas no promocionan los productos pesqueros cultivados en la misma medida que lo hacen con los productos silvestres: “Algunos productos pueden tener poca referencia a que son de cultivo pero informan que son de fuentes responsables. Sin embargo, la evidencia es que los productos cultivados [son] al menos tan seguros y saludables como los productos silvestres.”

Little sugirió que los esquemas de certificación también podrían ayudar con tal estrategia de comunicación.

“Hemos tenido una década de personas que dicen que hay demasiados estándares, y que todos los estándares principales son cada vez más parecidos.” “Puede que no sea tan malo si hubiera un poco más de variedad y que una vez que se cubra el elemento de inocuidad de los alimentos, las normas también comuniquen confianza, confirmando que el producto realmente es lo que dice que es,” dijo.

“En este momento, la gente no sabe lo que quiere de un camarón. Eso es debido a las historias que les están contando. Pero si suficientes personas saben que el camarón – si se cultiva de la manera en que lo hace **Bangladesh** (<https://www.aquaculturealliance.org/advocate/bangladesh-seeks-more-buck-for-its-bagda/>), con sistemas muy simples – es un producto maravilloso y natural, progresaremos.”

En este momento esa narrativa no está allí, dijo Newton: “Pero si lo fuera, ayudaría mucho a mejorar la imagen de los camarones.”

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

Author



JASON HOLLAND

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

Copyright © 2016–2019
Global Aquaculture Alliance