

26 jun 2023 - 8:30 p. m.

Más del 90% de la producción de alimentos acuáticos es vulnerable al cambio climático

Un estudio muestra que más del 90% de la producción mundial de alimentos “azules”, tanto en la pesca de captura como en la acuicultura, enfrenta riesgos sustanciales por el cambio climático.



0



Guardar

Redacción Ciencia



El análisis sugiere que en ambientes marinos, la pesca de captura es generalmente más vulnerable que la acuicultura, mientras que ocurre lo contrario en ambientes de agua dulce.

Foto: EFE - German Reyes



Escucha este artículo

0:00 / 5:38 1X

Los alimentos acuáticos globales, también llamados ‘azules’ y que son definidos como peces, mariscos, plantas y algas de la pesca, esenciales para más de 3.200 millones de personas, enfrentan hoy grandes desafíos debido al cambio climático. Un nuevo estudio publicado en **Nature** resalta que más del 90 % de la producción mundial de alimentos azules se enfrenta a riesgos sustanciales por el cambio ambiental, y los principales productores en Asia y Estados Unidos se enfrentan a amenazas aún mayores.

Los autores señalan que identificar y apoyar las medidas de mitigación y adaptación es particularmente importante en los países en desarrollo de Asia, América Latina y África, donde los riesgos son altos y las capacidades de respuesta nacionales son bajas. Como fuente clave de proteínas, ácidos grasos esenciales y micronutrientes críticos, estos alimentos hacen contribuciones vitales para evitar la triple carga de la desnutrición, particularmente en estos estados en día de desarrollo.

Puede ver: El tiburón megalodón era de sangre caliente y eso pudo contribuir a su extinción

En un mundo que enfrenta perturbaciones cada vez más frecuentes y severas, dicen los autores, los alimentos azules juegan un papel cada vez más importante para evitar crisis alimentarias humanas que los sistemas terrestres por sí solos pueden no ser capaces de abordar. Pero la producción de estos alimentos está estrechamente relacionada con el medio ambiente y los sistemas de recursos. Por ejemplo, las poblaciones de peces silvestres objetivo de la pesca de captura dependen de la salud de los ecosistemas de agua dulce marinos, costeros y continentales.

La mayor parte de la acuicultura también depende de entornos acuáticos y terrestres saludables para proporcionar entornos de cultivo adecuados, así como alimentos para peces, semillas (reproductores y larvas) y otras funciones de apoyo

para asegurar la supervivencia y la producción. Por todo esto no es de extrañar que la producción de estos alimentos sea particularmente susceptible al cambio ambiental inducido por el hombre, desde cambios en el hábitat, alteraciones en la calidad y cantidad del agua y contaminación que afecta el crecimiento, entre otros factores.

Los científicos evaluaron entonces cómo se espera que las perturbaciones ambientales, caracterizadas por 17 factores, afecten la cantidad (volumen producido) y la calidad (seguridad alimentaria) de los alimentos azules producidos en la naturaleza y mediante la agricultura. Algunos de esos factores estresantes fueron el calentamiento, acidificación y aumento del nivel del mar, así como enfermedades y parásitos, entre otros.

El estudio muestra que más del 90% de la producción mundial de alimentos “azules”, tanto en la pesca de captura como en la acuicultura, enfrenta riesgos sustanciales por el cambio ambiental. Pero cada uno de esos factores estresantes impactó distinto, según la región.

Puede ver: Así influyen las infecciones virales en el envejecimiento de nuestras células

Por ejemplo, se descubrió que Tailandia está muy expuesta a patógenos asociados con la producción de alimentos azules. Chipre sufre una alta exposición a los antibióticos. Trinidad y Tobago tiene la exposición más alta al mercurio en cuerpos de agua dulce y marina, atribuido principalmente a la minería de oro a pequeña escala generalizada en América Latina. Para la inocuidad de los alimentos, la mayoría de los países muestran una exposición de moderada a alta a factores estresantes químicos terrestres y una exposición de baja a moderada a factores estresantes biológicos y químicos marinos, y solo unos pocos países del sur de Europa y África muestran la mayor intensidad de exposición.

Aun con todo esto, los científicos creen que sus estimaciones son conservadoras. El análisis sugiere que en ambientes marinos, la pesca de captura es

generalmente más vulnerable que la acuicultura, mientras que ocurre lo contrario en ambientes de agua dulce. Para los investigadores, es clara la necesidad de abordar los factores de estrés a nivel regional y fortalecer la capacidad de respuesta nacional donde sea más necesario, según el nivel de dependencia de la producción marina.

Puede ver: Científicos imprimen en 3D la copa más pequeña del mundo

“Debe prestarse especial atención a los países en desarrollo de Asia (por ejemplo, Bangladesh), África (por ejemplo, Togo) y América Latina (por ejemplo, Honduras), donde los riesgos son altos y las capacidades nacionales de respuesta son bajas. Estos países tienen más probabilidades de sufrir perturbaciones ambientales y deberían priorizar tanto la mitigación del impacto como el desarrollo de capacidades en términos de mejora de la gobernanza, la economía y el desarrollo social para permitir una producción de alimentos azules más resistente. En estos países, será necesaria la diversificación de la producción (por ejemplo, expandir la acuicultura en regiones donde aún es incipiente y tiene un impacto estimado bajo) a menos que se implementen suficientes estrategias de mitigación y adaptación”, finalizan los autores.

Temas recomendados:

[Producción de alimentos acuáticos](#)[Cambio climático](#)[Seguridad alimentaria](#)[Desnutrición](#)[Síguenos en Google Noticias](#)[Ir a los comentarios](#)