



Nota de Prensa

8 de junio de 2023

La sobrepesca causa que millones de personas se queden sin nutrientes esenciales

Los nuevos datos publicados por Marine Stewardship Council (MSC) demuestran que si se acabara con la sobrepesca se podría alimentar a más millones de personas y se ayudaría a prevenir enfermedades graves y potencialmente mortales. El pescado y el marisco son unos de los alimentos más nutritivos y ricos en vitaminas, que proporcionan una quinta parte de las necesidades diarias de proteínas de más de 3 000 millones de personas en todo el mundo. [1]

Según las últimas estimaciones, si todas las pesquerías del mundo se gestionaran de forma sostenible, cada año podrían obtenerse 16 millones de toneladas más de pescado y marisco.[2] Dicha cifra, sumada a los 96 millones de toneladas que se prevé pescar para 2030 [3], podría acabar con las carencias de hierro que sufren cuatro millones de personas y con la insuficiencia de vitamina B₁₂ que padecen otros 18 millones [4], lo que ayudaría a paliar un problema de salud pública mundial como es la anemia, que a nivel mundial afecta a casi la mitad de los niños menores de cinco años y al 40% de las mujeres embarazadas. [5]

Este incremento de las capturas podría servir también para acabar con las deficiencias de zinc que sufren más de dos millones y medio de personas y con las de calcio de otros veinticuatro millones, al tiempo que aumentaría la ingesta de vitamina A de cinco millones.[6] La carencia de vitamina A por sí sola es la principal causa de ceguera infantil que puede prevenirse. [7]

Según MSC, para poder beneficiarse de los alimentos acuáticos, los gobiernos deben situar a estos en el centro de sus estrategias nacionales en materia de alimentación y establecer normativas que sean propicias a que se garantice el reconocimiento y el apoyo a las pesquerías sostenibles y que faciliten a su vez el acceso a productos pesqueros de alto valor nutritivo, especialmente en las economías emergentes.

El estudio efectuado por esta organización sin ánimo de lucro reveló que hay 38 millones de personas que carecen de niveles saludables de ácidos grasos esenciales omega-3 (DHA y EPA) [8], que se encuentran principalmente en el pescado y el marisco [9], y que podrían también tener sus necesidades diarias cubiertas si en el mar se pescara de forma sostenible, contribuyendo a reducir las muertes cardiovasculares y accidentes cerebrovasculares. [10]

Estos cálculos proceden de la [Aquatic Foods Composition Database](#) [11], la base de datos más completa del mundo (contiene más de 3 500 especies acuáticas comestibles y cientos de nutrientes) desarrollada por el [Golden Lab](#) de la Facultad de Salud Pública TH Chan de

Harvard, cuya finalidad es ampliar conocimientos en torno a los beneficios nutricionales de los alimentos de origen acuático.

Estudios recientes [12] han demostrado también que el cuerpo humano asimila y emplea mejor los nutrientes procedentes de los productos pesqueros que los que son de origen vegetal o que los complementos alimenticios. Sin embargo, los retos a los que se enfrentan los océanos son también enormes, más de un tercio de las poblaciones de peces del mundo se están pescando a un nivel insostenible. [13]

Rupert Howes, director ejecutivo de MSC, ha declarado:

“Los sistemas mundiales de producción de alimentos se enfrentan a una presión sin precedentes con una población mundial que va a superar los 8 000 millones de habitantes en 2030 y los efectos potencialmente catastróficos del cambio climático. La pesca desempeña un papel fundamental puesto que aporta proteínas a miles de millones de personas y ofrece una manera de producir alimentos, natural y baja en emisiones de carbono, que es difícil de superar.

Si hubiera más pesquerías gestionadas de forma sostenible podríamos proporcionar incluso más alimentos de los que se necesitan para alimentar a la creciente población. Pero para ello es necesario actuar urgentemente ya que un tercio de las poblaciones de peces del mundo se encuentran amenazadas. Si conseguimos atajar el desafío que supone la sobrepesca, contribuiremos a combatir la inseguridad alimentaria y a prevenir enfermedades. Los consumidores, los pescadores y las empresas ya están apoyando este cambio, pero necesitamos que los gobiernos hagan más y garanticen la urgente transformación que nuestros sistemas alimentarios necesitan a nivel mundial”.

MSC publica este análisis, que se incluye en un nuevo informe sobre la importancia de los productos pesqueros para sustentar a la creciente población mundial, con motivo del [decimoquinto Día Mundial de los Océanos de la ONU](#) que se celebra el martes 8 de junio de 2023.

#FIN#

Datos de contacto para medios de comunicación MSC

Asun Talavera, responsable de prensa MSC España y Portugal | asun.talavera@msc.org |
Tel.: +34 676 016 630

Información complementaria:

1. El estado mundial de la pesca y la acuicultura, informe elaborado por FAO (SOFIA 2020).
2. Costello et al (2016): Las previsiones para la pesca mundial según distintos regímenes de ordenación pesquera ([Global fishery prospects under contrasting management regimes](#)) indican que se podrían capturar 16 millones de toneladas de pescado más, mientras que en el informe de [Ye et al \(2012\)](#) se llegó a una cifra a similar: se podrían capturar 16,5 millones de toneladas más si las pesquerías se gestionaran mejor.
3. La suma de estas capturas incluye los 96 millones de toneladas previstos para 2030, según el informe [SOFIA 2020](#), más los 16 millones de toneladas del informe de Costello et al, véase Ref.2.
4. Estos valores nutricionales están calculados en base a los datos de producción pesquera de las pesquerías de captura del [informe SOFIA de la FAO](#), junto con los datos de la [Aquatic Foods Composition Database](#) y aplicando el incremento hipotético de 16 millones de toneladas que lograría la pesca de captura si toda la pesca fuera sostenible ([Costello, et al 2016](#)). La suma de capturas incluye los 96 millones de toneladas previstos para 2030 (según el informe SOFIA 2020), sumados a los otros 16 millones de toneladas. Dicha suma total de capturas (112 millones de toneladas) podría eliminar hipotéticamente las deficiencias de hierro de 4 millones de personas, las de zinc de 2,7 millones, las de calcio de 24,6 millones, las de vitamina B12 de 18 millones, las de ácidos grasos (DHA+EPA) de 38,4 millones e incrementaría,

además, la ingesta de vitamina A de 5 millones de personas. Siempre que dichas capturas se destinen a poblaciones vulnerables desde un punto de vista nutricional. Las cifras anteriores se basan en la distribución de las deficiencias nutricionales que aparece en el informe [Aquatic foods to nourish nations](#), (alimentos de origen acuático para alimentar a los pueblos), Revista *Nature* 598, págs. 315–320 (2021), mediante la pesca de captura y la acuicultura según el informe SOFIA 2020. Dichas cifras no tienen en cuenta las divisiones comerciales que proporcionarían un desglose que revelaría dónde se relacionan los flujos de la acuicultura y de la pesca de captura con las formulaciones existentes del sistema alimentario, lo cual está siendo analizado actualmente por [Jessica Gephart de la American University](#) (para más información consulte este [enlace](#)).

5. De acuerdo con la [Organización Mundial de la Salud](#). Véase Ref.4.
De acuerdo con la [Organización Mundial de la Salud](#). Véase Ref.4.
6. La optimización sostenible de la cadena mundial de suministro de omega-3 de origen acuático podría reducir sustancialmente la carencia de nutrientes. Recursos, Conservación y Reciclaje, junio de 2022.
<https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2022.106260>
7. [Numerosos estudios de investigación](#) a gran escala han demostrado que los ácidos grasos omega-3 procedentes del marisco y de los aceites de pescado ayudan a prevenir las enfermedades cardiovasculares, los infartos de miocardio y los accidentes cerebrovasculares.
8. La base de datos [Aquatic Foods Composition Database](#) fue desarrollada por investigadores de la Facultad de Salud Pública TH Chan de Harvard, junto con investigadores de otras universidades, para elaborar su informe [Aquatic foods to nourish nations](#). Revista *Nature* **598**, 315–320 (2021).
9. Bogard J R, Thilsted S H, Marks G C, Wahab M A, Hossain M A R, Jakobsen J y Stangoulis J 2015 [Nutrient composition of important fish species in Bangladesh and potential contribution to recommended nutrient intakes](#) J. Food Compos. Analysis. 42 120–33, y Thilsted S H, Thorne-Lyman A, Webb P, Bogard J R, Subasinghe R, Phillips M J y Allison E H 2016 [Sustaining healthy diets: the role of capture fisheries and aquaculture for improving nutrition in the post-2015 era](#) Food Policy 61 126–31
10. <http://www.fao.org/publications/sofia/2020/es/>

Marine Stewardship Council (MSC) es una organización internacional sin ánimo de lucro que establece una serie de estándares, mundialmente reconocidos, en materia de pesca sostenible y cadena de custodia de productos pesqueros. Las pesquerías que participan en su programa de certificación representan un 19% de las capturas mundiales que se realizan en el mar. Para más información, visite nuestra web, msc.org, o nuestras redes sociales:

