

Congreso Internacional sobre Crustáceos 2013

Proponen usos sostenibles de recursos marinos

16 JUL 2013 Ciencia y Tecnología



Costa Rica fue la sede del Congreso Internacional sobre Crustáceos 2013. Denis Castro Incera

La acuicultura orgánica y la regulación de cuotas de pesca se presentan como **alternativas para el uso sostenible de los recursos marinos ante océanos sobreexplotados**. Como un aporte a esta situación, la ciencia ofrece opciones para mejorar los procesos de producción y las políticas públicas en prácticas como la acuicultura y la pesca.

Así lo sostienen especialistas que participaron en el ***Congreso Internacional sobre Crustáceos***, que reunió a investigadores reconocidos de todo el mundo del 7 al 11 de julio. Al encuentro asistió un grupo de científicos de varias latitudes quienes compartieron conocimientos sobre las especies marinas y terrestres de crustáceos.

La actividad fue organizada por el Centro de Investigación en Ciencias del Mar y Limnología ([Cimar](#)) de la UCR, con el patrocinio de la [Sociedad Internacional sobre Crustáceos](#) y la Asociación Latinoamericana de Carcinología.

Alternativa sostenible

Una de las participantes en el Congreso, la Dra. Elena Mente, científica de la [Universidad de Thessaly](#), en Grecia, y promotora de la **acuicultura orgánica** explicó que aunque el cultivo de especies acuáticas es muy bueno como industria, pues provee de alimento saludable por los conocidos beneficios del pescado como fuente de Omega 3, ácidos grasos y proteínas, también presenta los retos de cualquier tipo de granja, tales como: el impacto ambiental de la sobreexplotación o de la expansión excesiva, el peligro de enfermedades y la necesidad de alimentar a los animales.



Elena Mente busca que la acuicultura sea una práctica orgánica. Laura Rodríguez Rodríguez

En el cultivo de especies carnívoras, **uno de los principales problemas es el equilibrio entre la producción y la captura de especies menores** para alimentar a las especies de consumo humano. La investigadora explicó que algunas especies comen proteína marina en su hábitat natural, por lo que deberían alimentarse con eso cuando son cultivadas. Sin embargo, la demanda aumenta debido a que la misma proteína está siendo utilizada en polvo por su gran valor nutricional. Este polvo se incluye en la comida de bebé, como suplemento en la industria porcina e incluso empieza a ser de consumo humano en regiones de África. Al mismo tiempo, disminuye la cantidad de peces disponibles para comida debido al cambio climático y a la contaminación de los océanos.

Las investigaciones se dirigen a solucionar ese balance: **buscan reemplazar parte del alimento con proteína vegetal** (de soya, por ejemplo). Además, **pretenden maximizar la**

absorción de nutrientes para que la cantidad de alimento necesaria sea menor. Los científicos analizan las bacterias del sistema digestivo para generar una mejor absorción de los nutrientes y depender menos de la "comida de pez", afirma la investigadora.

Mente aboga por una manera diferente de hacer las cosas: **la acuicultura orgánica se presenta como una solución integral** en la búsqueda de prácticas de cultivo sostenibles. Esta denominación se refiere a la calidad del producto, pero también del proceso, y debería adaptarse a cada especie y a cada técnica de cultivo.

¿En qué consiste la acuicultura orgánica en la práctica? Mente explica que la comida de los peces debería provenir de pesquerías sostenibles. Si se utilizan carotenoides (pigmentos que dan coloración a los peces o crustáceos), tienen que ser de origen natural. Es decir, **lo sintético está prohibido**. También se toma en cuenta cómo se cultivan los animales y cuestiones administrativas como la prevención de enfermedades y el control en la densidad de las poblaciones (una menor densidad disminuye el estrés).



Enzo Acuña promovió la regulación de cuotas de pesca en Chile. Laura Rodríguez Rodríguez

“Lo que quiero y lo que pasará es que toda la acuicultura sea orgánica, eso es un poco caro. A los granjeros les gusta, el problema es que como hay tantas reglas se aumentan los costos porque todo tiene que ser revisado. Pero en general, entienden que **es mejor tener todo orgánico a que no sea sostenible a largo plazo**”, explicó la Dra. Mente.

Pesca de arrastre desprestigiada

La pesca también necesita de prácticas que la lleven a la sostenibilidad. El Dr. Enzo Acuña, investigador de la [Universidad Católica del Norte](#) en Chile, explica que **la pesca de arrastre**

puede ser practicada de manera sostenible. “En el ámbito internacional hay algunos tipos de pesca que están más desprestigiados que otros y desgraciadamente la pesca con arrastre es una de las que está más desprestigiada”. Aduce que esto ocurre cuando se extrapola el efecto de la práctica de un ambiente a otro, pues “no se puede generalizar”.

Por ejemplo, **el arrastre es dañino en ambientes vulnerables** como montañas submarinas o cerca de islas. En otras condiciones, la pesca es más limpia; es decir, se captura la especie objetivo más que la fauna acompañante.

Acuña afirma que el tema es ¿cómo mitigar los efectos de una actividad que se practica en todo el mundo?. El científico apunta a **tres criterios con los que es posible establecer el grado de sostenibilidad**: la selectividad dentro de la especie objetivo (que se saquen adultos y no juveniles). En segundo lugar, el impacto sobre la fauna acompañante y, finalmente, el impacto físico de la red sobre el fondo marino.



Jorge Páramo tiene una amplia trayectoria en investigación pesquera. Laura Rodríguez Rodríguez

Una alternativa es la **utilización de redes más livianas**, que no tengan ninguna estructura de arrastre por el fondo. En Chile ya se han hecho propuestas de modelos de redes más amigables. Este país también implementa una medida que Acuña promovió desde la presidencia de la Sociedad Chilena de Ciencias del Mar: el **Límite Máximo de Captura por Armador (L.M.C.)**. Con esta regulación se asigna una cuota de captura entre las naves autorizadas para pescar en una zona determinada. También se establecen períodos de pesca para asegurarse que la cuota dure todo el año.

Para el chileno, la **regulación “ha tenido el efecto positivo** de establecer una cuota fija para cada uno, cada uno sabe cuánto le corresponde de la pesca y eso les ha permitido programar la actividad pesquera”.

Retos marinos

En el campo marino, “sí hay un esfuerzo bien grande en investigaciones marinas y pesqueras en los últimos diez a quince años; sin embargo, hay bastante desconocimiento”, sostiene el Dr. Jorge Páramo, de la [Universidad del Magdalena](#) en Colombia. **Es necesario conocer el ecosistema marino para elaborar planes de manejo** que permitan un mejor uso de la biodiversidad y una protección efectiva.

La exploración del sistema marino y de sus componentes es tarea urgente. Además **hay que identificar áreas críticas**, “por ejemplo áreas donde están los manglares, los pastos marinos, los arrecifes de coral, esos son sitios que debemos conocer primero que todo para poder conseguir un manejo adecuado de los recursos”, afirmó.

Para Páramo, **la protección marina “no debería ser una política solamente nacional sino un poco más regional** porque los ecosistemas marinos muy grandes están en dos países o tres países al mismo tiempo”. El científico resaltó la importancia del Congreso para la elaboración de planes regionales, “en este Congreso vemos que hemos avanzado considerablemente y que hay un alto nivel académico y científico en Latinoamérica”.

[Ana Isabel Alvarado Chacón](#)

Periodista Oficina de Divulgación e Información

anaisabel.alvarado@ucr.ac.cr

Etiquetas: [congreso internacional sobre crustaceos](#), [crustacea summer meeting](#), [cimar](#), [sociedad internacional sobre crustaceos](#), [pesquería](#), [acuicultura](#), [acuicultura organica](#), [recursos marinos](#), [sostenibilidad](#), [enzo acuna](#), [jorge paramo](#), [elena mente](#).