

Contribución de la Acuicultura a la Seguridad Alimentaria y Nutricional

Cooperación Internacional en Acuicultura
ETSI Agrónomos

7 Abril 2010





Las cifras del hambre en 2010:



1.000 millones de personas padecen hambre

2.000 millones padecen deficiencias de micronutrientes

150 millones de niños y niñas están subnutridos en los países en desarrollo

40% de la población mundial sufre alguna forma de malnutrición que puede afectar su salud

Algunos datos para comenzar:



- 1000 millones de personas en el mundo tiene el pescado como su principal fuente de proteínas (en África representa el 17% de la proteína animal)
- el consumo de pescado ha aumentado significativamente a nivel mundial: 20 m TM en 1950 a 120 m MT en 2000 (crecimiento anual de 3,84 %)
- más de 36 millones de personas están empleadas directamente en el sector

Seguridad Alimentaria y Nutricional

“Seguridad alimentaria, a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas en todo momento tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana”

CMA 1996

Los componentes de la SAN

Disponibilidad



Acceso

Estabilidad



SAN

Consumo y Utilización biológica

Los componentes de la SAN

Disponibilidad Producción + importaciones + ayuda alimentaria + almacenamiento – exportaciones – pérdidas post-cosecha.

Acceso Físico y/o económico a los medios de producción (tierra, agua, insumos, crédito, conocimiento, etc) y a los alimentos disponibles en el mercado



Los componentes de la SAN

Estabilidad: Solventar condiciones de hambre transitorias, de carácter cíclico o estacional (normalmente asociadas con campañas agrícolas, empleos estacionales)

Consumo y utilización biológica: Relacionado con necesidades nutricionales, cultura y preferencias alimentarias, inocuidad, dignidad, condiciones higiénicas y distribución con equidad. Estado nutricional.



La acuicultura y la disponibilidad

La acuicultura contribuye a aumentar la disponibilidad de alimentos de forma directa e indirecta.

Directa: a través de la provisión de pescado a nivel familiar y en el mercado local (acuicultura familiar y comercial)

Indirecta: a través de las divisas que se obtienen de su exportación que se pueden utilizar para importar otros alimentos (acuicultura comercial)

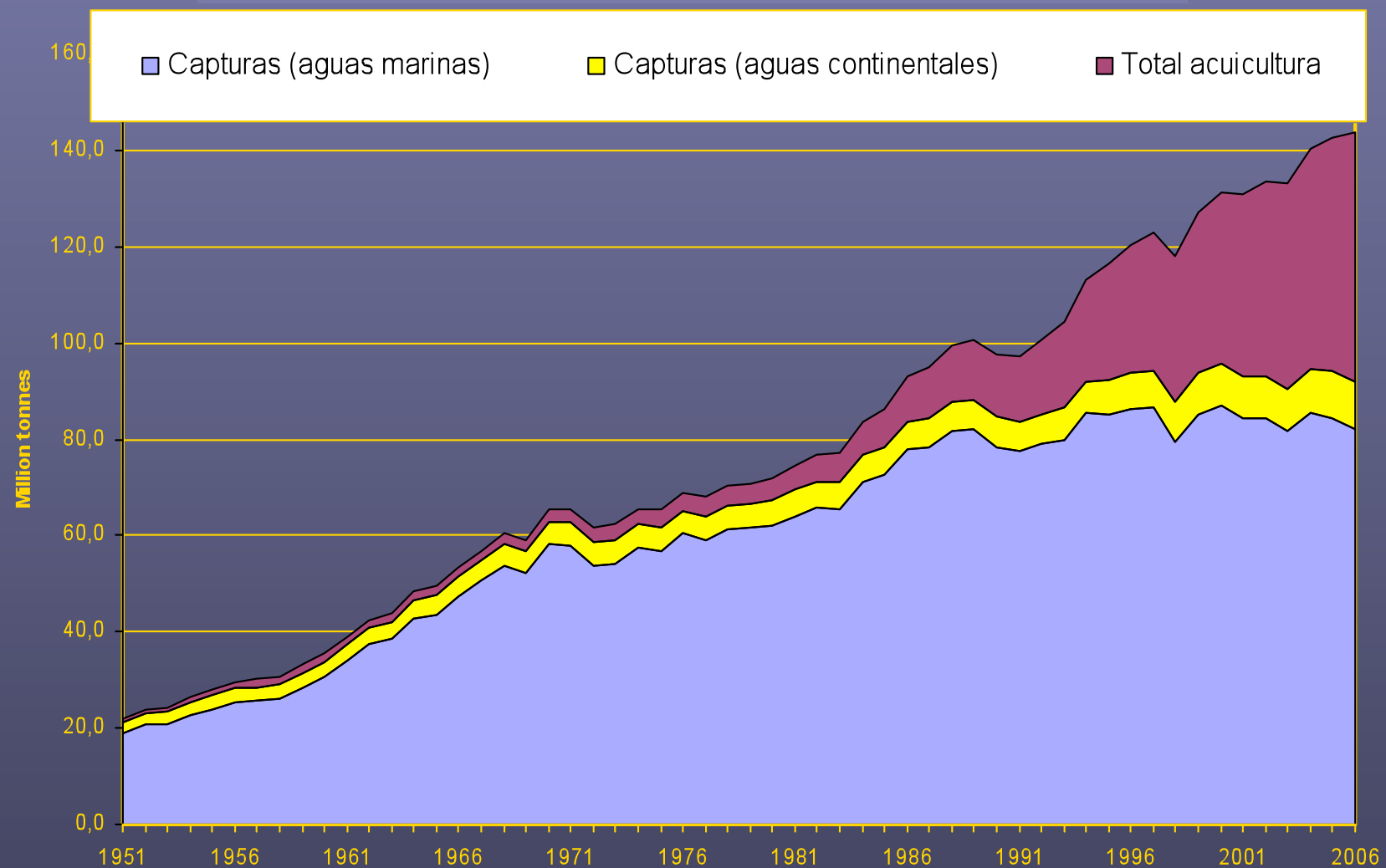
La acuicultura y la disponibilidad

Gran crecimiento de la acuicultura a nivel mundial

años 50: menos de 1 m TM, 2005: 48.1 m TM

País/Región	Producción (millones TM)	Producción (millones USD)
China	32.4	35.99
Resto de Asia-Pacífico	10.7	20.6
Europa Oeste	2	5.42
Latinoamérica y Caribe	1.4	5.24
Norteamérica	0.6	1.3
Norte África / Cercano Oriente	0.6	0.83
Europa Central y Este	0.3	0.67
África Sub-sahariana	0.1	0.25
TOTAL	48.1	70.3

Producción de pescado a nivel mundial (1951-2006)



Fuente: FAO/NACA

La acuicultura y el acceso

La acuicultura aumenta el acceso, tanto físico como económico, a los alimentos

Acceso físico: el pescado es producto de subsistencia en los hogares de pescadores

Acceso económico: 1) ingreso familiar por la venta del pescado, 2) ingresos derivados del empleo en la acuicultura comercial y del comercio de los pescados

En Asia se crearon 12 millones de puestos de trabajo en 2004
En África Sub-sahariana, 6 a 9 millones de personas trabajan en la acuicultura

La acuicultura y el acceso

Efectos indirectos de la acuicultura que contribuyen a mejorar el acceso a los alimentos:

Al aumentar la disponibilidad debido a la acuicultura, se reduce el precio del pescado, aumentando el acceso a alimentos ricos en proteínas por parte de las poblaciones con menos recursos.

La creación de empleo y el aumento de ingresos, estimula la economía y la creación de empleos en otros sectores, aumentando el acceso a los alimentos de un grupo mucho mayor de personas.

La acuicultura y la estabilidad

En general:

- La acuicultura es menos susceptible a los choques ambientales (sequías, inundaciones ...) que la agricultura.
- En lugares calidos se puede cosechar todos los meses del año

Acuicultura familiar

Conservación y procesamiento del pescado para consumirlo en los periodos de escasez.

Acuicultura comercial:

- 1) Cadenas frío, conservación y procesamiento
- 2) Ingresos y empleo estable a los empleados, lo cual aumenta la estabilidad de las familias en momentos de inseguridad alimentaria transitoria

La acuicultura y el consumo

Consumo per capita anual de pescado:

Aumento continuo: de 10kg en 1960 a 16,4 kg en 2005

Actualmente: Asia y Oceanía : 25 kg; algunos países isleños del Pacífico: hasta 50 kg al año, (Maldivas: 190 kg)

Incremento no uniforme: invariable en África Subsahariana, y aumento drástico en Asia oriental (China), Cercano Oriente y África del Norte.

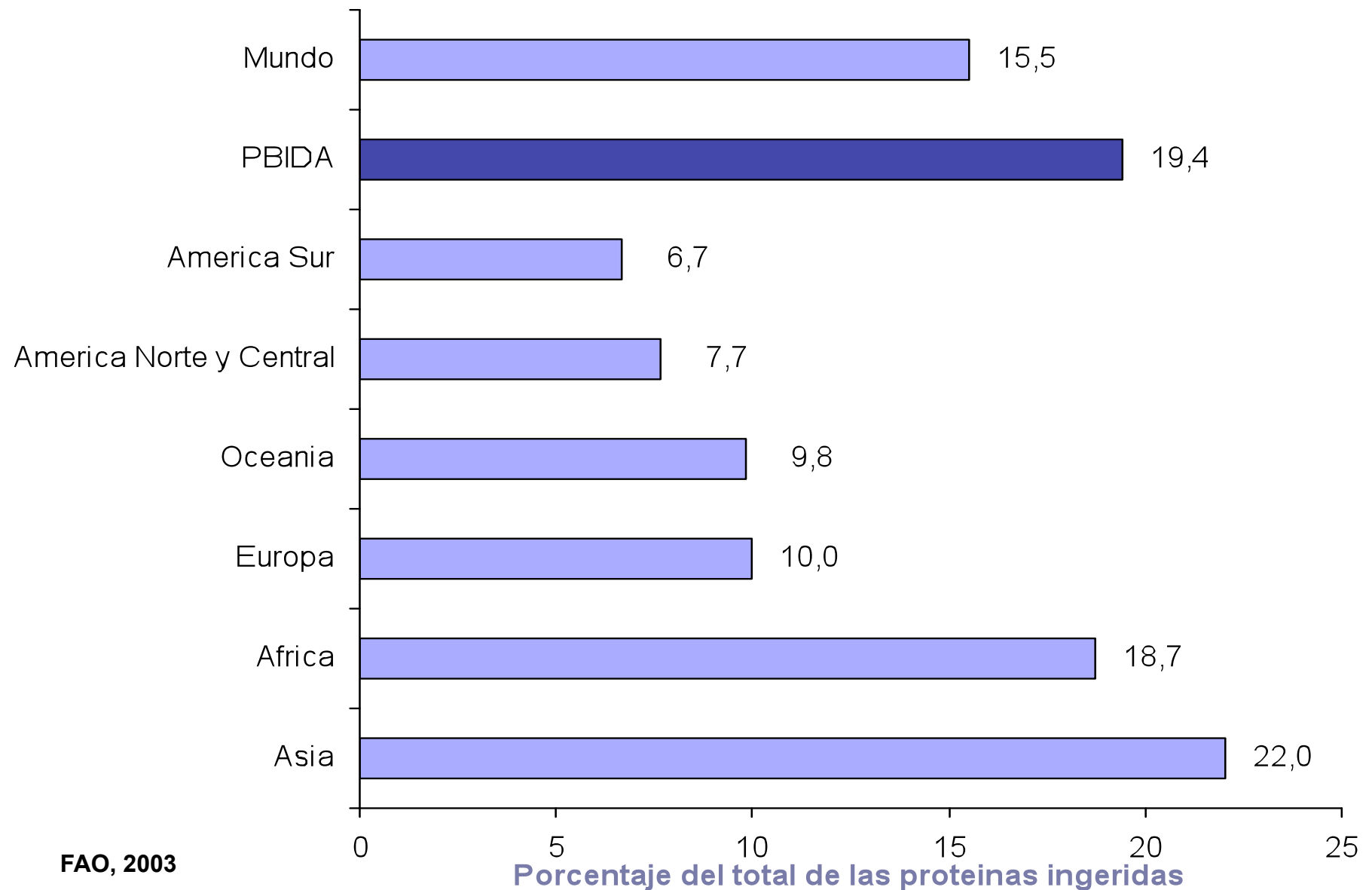
Grandes variaciones entre países y regiones en cuanto a la cantidad de pescado destinado al consumo humano. Se debe a varios factores: diferentes hábitos y tradiciones alimentarias, disponibilidad de pescado, precios, niveles socioeconómicos y estaciones

La acuicultura y la utilización biológica

El pescado mejora la calidad de la dieta proporcionando proteínas, lípidos y gran variedad de micronutrientes: vitaminas B, A y D, y minerales (fósforo, potasio, sodio, calcio, magnesio, hierro y yodo)

Las proteínas del pescado contienen todos los aminoácidos esenciales que son escasos en una alimentación basada en el consumo de cereales. Mejora el valor nutricional de la dieta de las poblaciones pobres.

Contribucion del pescado a la dieta humana



La acuicultura y la utilización biológica

Los lípidos del pescado tienen un 40 % de ácidos grasos de cadena larga insaturados que poseen efectos positivos para la salud, especialmente para el desarrollo normal del cerebro en los niños antes de nacer y en los recién nacidos

Pescado versus carne de animales terrestres:

- El pescado es una fuente de proteína de alta calidad, similar al pollo y superior a la carne roja, y su carne se digiere más fácilmente que la de las carnes rojas.
- La porción comestible del pescado es similar a la de otros animales (49 a 52% del peso total)

El papel de las mujeres en la acuicultura y la SAN

Papel clave en todos los componentes de la SAN y en todas las tareas relacionadas con la acuicultura: producción, comercialización, procesamiento, conservación, nutrición

Trabajo invisible



Enfrenta enormes barreras que están relacionadas con su limitado acceso y control sobre recursos y servicios y que limita el ejercicio de su autonomía, y por tanto, su participación en la toma de decisiones, tanto en el interior de sus hogares como en sus comunidades y en la sociedad

La agro-acuicultura integrada a pequeña escala contribuye a lograr la autosuficiencia alimentaria

La diversificación que deriva de integrar granos, vegetales, ganado, árboles y peces, confiere estabilidad a la producción, eficiencia en el uso de los recursos y conservación del medio ambiente

La incertidumbre de los mercados y del clima es contrastada por un amplio rango de actividades.

En las granjas integradas, los desechos de una actividad se vuelven los insumos para otras, optimizando así el uso de recursos y reduciendo la contaminación



El hambre no es producto del destino; el hambre es el resultado de la acción o inacción humana

Jean Ziegler