



# PESCA

Por Juan Manuel Díaz\*

Imágenes: Pacífico Chocano. Archivo: MARVIVA

## LAS VERDADES DEL CONSUMO RESPONSABLE DE PESCADO DE MAR

**P**ese a la generalizada ignorancia acerca del funcionamiento del ecosistema marino y de las complejidades que encierra el comportamiento y la dinámica de los seres vivos, de los stocks de pesca y las pesquerías en el mar, para casi nadie es ya desconocido que la mayoría de los recursos pesqueros del mundo, que, según la FAO son la primera fuente de proteína para más de 2 mil 600 millones de personas y aportan alrededor del 16% del suministro total de proteínas en el mundo, se están agotando. Los recursos pesqueros fueron considerados por mucho tiempo como un don ilimitado de la naturaleza; ese

mito se ha ido desvaneciendo en las últimas décadas gracias a las evidencias científicas y a las campañas de activistas y ONG ambientalistas, que alertan sobre la situación y promueven la pesca y el consumo responsables.

De la información derivada de dichas campañas y de las preocupantes imágenes sobre la crisis de los recursos pesqueros, que pueden verse en documentales de excelente calidad y buscan crear conciencia sobre la magnitud del problema (por ejemplo: “Un mundo sin peces”, [www.youtube.com/](http://www.youtube.com/)





watch?v=P9X-2jW625U), se han ido apoderando cada vez más los comerciantes y expendedores de productos de mar. Estos suelen presentarse como emprendimientos preocupados por el medio ambiente y promotores de la sostenibilidad ambiental y la responsabilidad social: sus productos se promocionan por su loable origen “orgánico”, por derivarse de prácticas “responsables con el medio ambiente” o porque con su venta se benefician campesinos, pescadores artesanales o comunidades étnicas minoritarias. Pero, ¿qué tanto hay de cierto en ello? ¿Cuánto es verdad demostrable y cuánto falacia? ¿Cuánto es truco publicitario sin respaldo para atraer clientes de buenas intenciones?

Es muy loable y arduo el trabajo del pescador artesanal que emplea incontables horas en sus faenas, soportando quizás fuertes marejadas y condiciones climáticas adversas, para obtener unos cuantos kilos de pescado. Sin embargo, ello no basta para afirmar que la pesca artesanal es responsable.

Las buenas prácticas de pesca que conducen a calificar una pesquería como responsable implican que el pescador sea consciente de las consecuencias que tiene la extracción de peces de su medio natural: ¿qué tan amenazada está la especie?, ¿Es un individuo juvenil, aun inmaduro, o es un adulto?, ¿Dónde se reproduce y en qué época? Además, el pescador debe estar en capacidad de discernir sobre los posibles perjuicios de emplear

ciertos métodos o artes de pesca para la sostenibilidad de los recursos y optar por usar aquellos que resultan más selectivos - que capturen mayor proporción de individuos adultos que juveniles y que tienen mayor probabilidad de capturar las especies que se pretende extraer y evitan la captura incidental de otras especies de peces, tortugas y hasta delfines.

Fomentar y apoyar la pesca responsable, uno de los principales empeños de la Fundación MarViva en el marco de sus objetivos por conservar y usar sosteniblemente los recursos del mar, implica no solo el diseño y la aplicación de criterios bien definidos que garanticen la sostenibilidad de los recursos pesqueros, sino también de un sistema de trazabilidad que permita verificar el cumplimiento de tales criterios.

¿Cómo puede un comerciante o un expendedor de pescado asegurar que sus productos hacen parte de la pesca responsable si él mismo a menudo no tiene certeza de cuál es la verdadera identidad de las especies que vende, si el tamaño o la talla de los ejemplares corresponde a la de adultos que ya tuvieron al menos una oportunidad de reproducirse, o con qué arte fueron capturados? Si el vendedor no conoce la diferencia entre un pargo lunarejo y una mojarra roja, o entre un róbalo y una corvina, o entre un mero y una cherna, ¿cómo puede preciarse el establecimiento de promover la pesca responsable?



La diversidad de especies en el mar es enorme y existen grandes diferencias entre unas y otras, no solo en su apariencia, color y sabor, sino también en sus estrategias y ciclos de vida. No todas son igualmente abundantes ni prolíficas, ni se reproducen en los mismos lugares o en las mismas épocas, ni su velocidad de crecimiento es igual, como tampoco la talla en que pasan de ser juveniles a adultos. Es por ello que la extracción indiscriminada de recursos pesqueros ha conducido a que las poblaciones de muchas especies se estén agotando y que algunas, incluso, estén amenazadas de extinción. Entre las especies más codiciadas y apreciadas de la cocina “gourmet” y de los gustos extravagantes se encuentran precisamente algunas de las más amenazadas, como el mero guasa y varias chernas del Caribe, así como casi todas las especies de tiburón, cuya carne o sus aletas alcanzan precios exorbitantes. No obstante, gracias a su fama de manjares, siguen comercializándose y figurando en la carta de los mejores restaurantes. Como reza un antiguo refrán español: “Entre las carnes, de la tierra el carnero y del mar el mero”.

No sería difícil de imaginar la reacción de un comensal si el menú de un restaurante ofreciera filete de oso polar o de delfín rosado, especies amenazadas pero también carismáticas. Pero pocos se aterran de encontrar en los menús filete de mero, toyo (tiburón pequeño) asado o sopa de aleta de tiburón, menos aun si el restaurante se promociona como un establecimiento que promueve la pesca responsable.

Como consumidores de pescado debemos volvernos también más responsables y exigir mayor transparencia frente al consumidor, mayor compromiso y mayor responsabilidad en la implementación de sistemas de trazabilidad basados en verdaderos criterios de conservación y no solo de responsabilidad social. Incentivar al pescador artesanal para que adopte mejores prácticas de pesca, garantizándole ingresos dignos para su familia, es una labor más responsable que la mera vinculación a una cadena comercial con responsabilidad social que, en últimas, podría fomentar mayores volúmenes de extracción mediante malas prácticas de pesca, las cuales probablemente aseguran mejores ganancias en el corto plazo, pero pronostican una desgracia en el largo plazo.

**Datos del Autor:**

*Gerente Regional de Ciencias de la Fundación MarViva. Biólogo egresado de la Universidad de Los Andes de Bogotá con doctorado en Ciencias Naturales en la Universidad de Giessen, Alemania. Docente del Departamento de Geografía de la Universidad Nacional de Colombia. Investigador en diversos campos de la biología y la ecología marina. Es autor de más de 62 publicaciones en revistas científicas y libros para el público general*