

ACUICULTURA SUSTENTABLE. UNA OPORTUNIDAD PARA LA ARGENTINA

Luis D. Compagnucci. 2011. Enviado por el autor.

www.aquamind.com.ar

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción acuícola](#)

I) OPORTUNIDAD

Según el último informe de la FAO (Departamento de Pesca y Acuicultura, 2010) de las 140 millones de TM de pescado consumido anualmente, 115 millones de TM son destinados a consumo humano directo mientras que los 25 millones de TM restantes se destinan a elaboración de harinas y aceites.

Del total de consumo directo, el 47 % es producto de los acuicultivos.

Esto significa que 1 de cada 3 peces consumidos es de cultivo.

El mismo informe estima que para el año 2.020 ese porcentaje ascenderá a 60%.

Ahora bien, aún cuando la acuicultura es el sistema más eficiente de transformación de energía, la intensificación de los niveles de acuicultura depende del aumento de utilización de ciertos recursos naturales.

En los últimos congresos de acuicultura realizados en nuestro país, en consonancia con los de años anteriores y con los informes mundiales, la discusión sobre la alimentación en acuicultura es el punto dominante.

El tema a tratar en este artículo es la sustentabilidad de los sistemas de producción acuícola.

Los acuicultivos necesitan disponer de recursos alimentarios para la provisión de nutrientes.

Uno y el más importante de los recursos alimenticios para peces y crustáceos es el subproducto de la pesca: harinas y aceites de pescado.

A tal punto que aproximadamente el 20 % del total mundial de producto de la pesca se destina a harinas y aceites para utilizarlos como alimentos para consumo animal, entre ellos peces y crustáceos de cultivo.

Visto desde una concepción ecológica (*“matar un pez para alimentar otro”*) y plenamente humanista (*“evitar el derroche de los recursos naturales”*), es obvio que el sistema alimentario de la acuicultura mundial tiene una seria desviación de su enfoque.

Además sumado a esto la irracional predación pesquera de mares y ríos con la consecuente y alarmante disminución de las capturas hace que la producción de harinas y aceites de pescado ha comenzado a escasear y prueba de ello es el aumento constante de las harinas de pescado cotizando actualmente la de calidad premium (68 a 70 % proteína) a USD 1.820 la tonelada. Desde hace un par de años se la ha comenzado a llamar *“el petróleo dorado”*.

Pero, la población humana sigue aumentando, y tal cual lo prevee la FAO y otros organismos gubernamentales y ONGs mundiales la acuicultura aumentará su producción a un ritmo de crecimiento del 7 % anual para poder satisfacer los requerimientos alimentarios de origen acuícola ya que la pesca extractiva continuará irremediablemente en su estancamiento y comienzo de su retroceso tal como se viene dando desde hace 20 años.

Con ese panorama, las estrategias productivas para el mejoramiento y manejo sostenible de los acuicultivos están orientadas en las siguientes direcciones:

- a) incremento de producción de organismos acuáticos filtradores de plancton: por ejemplo los moluscos bivalvos (mejillones, ostras, almejas, caracoles de mar, vieyras, etc.).
- b) incremento de producción de peces exclusivamente herbívoros.
- c) utilización de residuos cárnicos producto de faena de ganado vacuno y aviar en mezcla.
- d) con harinas cerealeras.
- e) maximización en la utilización de harinas de origen vegetal.

Para el primer caso nuestro país cuenta con excelente recursos geográficos costeros con gran aptitud para maricultura de moluscos bivalvos y una gran diversidad de especies para cultivar con mercados internacionales demandantes. Tal el caso de empresas europeas instalándose en el extremo sur de Argentina para producir intensivamente mejillones y la extensa área de cultivos existentes de ostras en la costa sur de provincia de Buenos Aires.

Para el segundo caso tenemos una alta capacidad productiva de alfalfas para la nutrición de peces herbívoros. Tanto por la conversión de los peces como por el precio de venta de los mismos está demostrada la viabilidad económica de aplicar y transformar alfalfa en carne de pescado blanco.

Para el tercer caso poseemos una importante actividad de faena de carnes rojas y blancas cuyos residuos, algunos con un tratamiento como el hidrolizado de harinas de plumas, son perfectamente utilizables tales como ser sangre, hueso, vísceras vacunas y de pollo, harinas de plumas, harinas y pigmentantes de patas de pollo, etc., ya

sea con un proceso de ensilado biológico ó químico (de bajos costos) ó de tratamiento convencional de prensa y molienda.

Junto a esto poseemos materias primas de origen vegetal de tal variedad que varios expertos mundiales miran a Argentina como un muy buen proveedor exportador de alimentos secos balanceados en base a materias primas alternativas a las harinas utilizadas anteriormente, en especial las de pescado.

Para el cuarto caso transformar los cereales para alimento de algunas especies acuícolas otorgándoles un alto valor agregado en carne de pescado es la gran oportunidad de Argentina en éste momento e incluso puede llegar a ser la gran ventaja competitiva que nuestro país podría tener frente al desarrollo de los acuicultivos en los otros países de la región con características geográficas y climáticas más ventajosas que Argentina.

Puntualmente se ha demostrado la respuesta fisiológica de los salmónidos al incremento en su dieta de dichas harinas de origen vegetal siendo el caso más notable el porcentaje de inclusión de soja en la ración alrededor del 25 %.

Obviamente que también está la posibilidad de transformar esos residuos animales y vegetales en carne de peces de hábitos alimentario carnívoro con atractivos precios de venta, tal como ya lo están analizando varios frigoríficos y molinos.

Volver a: [Producción acuícola](#)