



Miércoles, 8. junio 2022

Día Mundial de los Océanos: El sufrimiento de los peces

Para más de 3 000 millones de personas, el pescado es la principal y a menudo irremplazable fuente de proteínas; 800 millones de personas viven directa o indirectamente de la pesca.¹⁾ Para alimentar a tanta gente, se necesita mucho pescado: en todo el mundo, se capturan más de 90 millones de toneladas cada año, lo que cubre casi el siete por ciento del consumo mundial de proteínas.



Sin embargo, durante los últimos 60 años, la pesca ha aumentado tanto en todo el mundo que alrededor de un tercio de todas las poblaciones de peces están sobre-explotadas – en el Mediterráneo, llega al 93 por ciento.²⁾ Esto significa que se capturan más de estas especies de peces de las que vuelven a crecer naturalmente como peces jóvenes. Una de las razones principales es la fuerte industrialización de la pesca: ahora utilizan métodos de pesca como tecnologías modernas de rastreo y redes de arrastre, que se utilizan para capturar grandes cantidades y pueden tener un efecto destructivo en las profundidades y en el lecho marino.

Sin embargo, para satisfacer la demanda, más de la mitad del pescado consumido en todo el mundo proviene de fuentes de cultivo. Sin embargo, la acuicultura no es de ninguna manera la solución al problema causado por la sobre-pesca, porque para producir un solo kilo de pescado de cultivo, se necesitan de 1,5 a 8 kilos de pescado capturado en la naturaleza como alimento. Esto muestra que la piscicultura está exacerbando en lugar de aliviar el agotamiento de las poblaciones de peces causado por la sobre-pesca.

Además, los peces de piscifactoría se mantienen en condiciones precarias. Peces como el salmón, por ejemplo, se amontonan en espacios reducidos en el agua sucia de sus propios excrementos en las granjas de cría. Las enfermedades se combaten con antibióticos y un cóctel de varios productos químicos. Como resultado, las piscifactorías contaminan las corrientes de agua y propagan a los peces salvajes las enfermedades causadas por la cría de animales.

Estudios recientes han detectado contaminantes graves y preocupantes en peces y animales marinos cultivados, lo que convierte al salmón cultivado, por ejemplo, en uno de los alimentos más tóxicos del mundo.³⁾

Por lo tanto, se encontraron cinco veces más toxinas en el salmón cultivado que en cualquier otro alimento analizado. Incluidos los bifenilos policlorados (BPCs) y las dioxinas. Las concentraciones de BPC en el salmón cultivado eran ocho veces más altas que en el salmón salvaje. Incluso se encontraron éteres de polibromodifenilos (EDPs), retardantes de llama que se usan o se han usado en muchos plásticos y textiles, en el salmón del Atlántico cultivado. Éstos ahora están prohibidos en muchos países europeos y, en algunos casos, en los EE. UU. debido a su impacto negativo en el desarrollo de los niños. Los riesgos para la salud asociados con estos productos químicos incluyen defectos en el nacimiento, retrasos en el desarrollo neurológico, infertilidad, coeficiente intelectual reducido, trastornos

hormonales y cáncer. Además, se ha descubierto que el consumo de salmón cultivado contribuye a diversas enfermedades metabólicas, como la diabetes tipo II y la obesidad.

Otro problema grave es la peligrosa contaminación de los camarones cultivados con bacterias resistentes a los antibióticos.⁴⁾ Un estudio de camarones comprados en supermercados canadienses provenientes de Vietnam, Tailandia, China, India y Ecuador mostró que dos de cada diez paquetes estaban contaminados con tales bacterias. Aunque el uso de antibióticos en camarones de cultivo está prohibido en Canadá, la mayoría de los



camarones son importados de regiones como Asia e India, donde el uso de esos medicamentos en las granjas es una práctica común. Los «súper gérmenes» encontrados son una de las mayores amenazas para la salud humana y se espera que maten a más personas que el cáncer en el 2050.

Sin embargo, no son sólo las prácticas inhóspitas en las granjas de cría las que causan problemas a los animales marinos, sino también los residuos de medicamentos de la medicina humana.⁵⁾ Los investigadores han encontrado altas concentraciones de medicamentos en la sangre y en el tejido de los peces frente a la costa de Florida. En promedio, los peces estaban contaminados con siete medicamentos y en un animal había incluso residuos de 17 medicamentos diferentes. Los medicamentos para la presión arterial, los antidepresivos, los medicamentos para la próstata, los antibióticos y los analgésicos fueron los más comúnmente detectados, pero también se encontraron medicamentos para el corazón, antihistamínicos, antimicóticos, medicamentos para el estómago y opioides. En total, los científicos pudieron identificar 104 medicamentos comunes.

Además, los estudios de 125 organismos capturados (como camarones, cangrejos y especies de peces más pequeños) de los primeros peces examinados mostraron que también estaban contaminados con un promedio de 11 medicamentos.

Esta dramática contaminación de los peces proviene principalmente de las aguas residuales humanas, ya que las plantas de tratamiento de aguas residuales convencionales no pueden eliminar los residuos de medicamentos. Sólo en los EE. UU., se expiden anualmente 5 mil millones de recetas médicas y no existe ningún requisito reglamentario para controlar la contaminación por medicamentos, ya sea durante la fabricación o el consumo, y muy poco durante la eliminación. Se necesita con urgencia la mejora adecuada de las plantas de tratamiento de aguas residuales, por ejemplo, mediante la adición de ozono para ayudar a eliminar los contaminantes químicos. Sólo unos pocos países, incluidos Suiza, Suecia y Alemania, han mejorado sus plantas de tratamiento de aguas residuales adecuadamente.

A la hora de consumir pescados y mariscos, por tanto, se requiere la mayor moderación, no sólo por motivos ecológicos, sino también por motivos de salud. Los productos de granjas de cría deben evitarse siempre que sea posible por las razones mencionadas anteriormente, porque los pescados y mariscos de la agricultura ecológica también aumentan la presión sobre las capturadas de forma natural. Si los océanos continúan siendo saqueados de manera tan despiadada, según los cálculos del programa ambiental de la ONU Unep, la pesca comercial ya no será posible en todo el mundo más allá del 2050. La promoción e implementación de la pesca sostenible y la lucha constante contra la sobre-pesca son las medidas más urgentes para detener este desarrollo devastador.

Sea consciente de comprar pescado capturado en aguas continentales y costeras regionales, según la temporada. Busque siempre la más alta calidad, aunque cueste más. Debe evitar constantemente las especies de peces en peligro de extinción, como el atún. La pesca de atún también provoca muchas capturas no deseadas, como delfines, tortugas, rayas, ballenas y aves marinas. La mayoría de estos animales mueren en agonía en las redes de pesca o simplemente son devueltos heridos al mar. El problema de la captura no deseada debe tenerse en cuenta al comer pescado (de mar) y decidir en consecuencia si desea apoyar la industria pesquera extremadamente destructiva.

Más Información sobre estos temas del mar y los océanos la encontrará [aquí](#).

References

- 1 <https://www.fishforward.eu/at/wwf-empfehlungen-fuer-fisch-zur-fastenzeit/>
- 2 <https://www.wwf.ch/de/unsere-ziele/ueberfischung>
- 3 <https://childrenshealthdefense.org/defender/farmed-salmon-most-toxic-food/>
- 4 <https://childrenshealthdefense.org/defender/shrimp-most-dangerous-seafood-you-buy/>
- 5 <https://childrenshealthdefense.org/defender/species-fish-contaminated-pharmaceuticals/>

Publicado el Miércoles, 8. junio 2022 en las categorías [Reservas marinas](#), [Océanos](#)
<https://www.naturalscience.org/es/news/2022/06/dia-mundial-de-los-oceanos-el-sufrimiento-de-los-peces/>