



FAO en acción

Saludables, sabrosas y económicas

La FAO fomenta el consumo de anchoas entre la población peruana

Son ricas, nutritivas, abundantes y baratas. Cada año, en Perú, se capturan entre 7 y 8 millones de toneladas de anchoas pero una gran parte de ellas termina como harina de pescado para alimentar a los animales.

Los peruanos comen pescado, pero prefieren el pescado blanco y grande, explica Melva Pazos, Jefa de la Cooperación Técnica en el Instituto Tecnológico Pesquero de Perú (ITP). El ITP, en colaboración con la FAO, está desarrollando un proyecto de dos años para fomentar el consumo de anchoas entre los peruanos. El proyecto se dirige a cinco colectivos diferentes: a las mujeres pobres que dirigen comedores populares en los barrios pobres de Lima; a los escolares de la escuela primaria; a los médicos y trabajadores de la salud; a la clase media peruana y, por supuesto, a los pescadores, que son los propios proveedores.

“Los doctores le dicen a la gente que las anchoas provocan enfermedades”, señala la Sra. Pazos. “Y es verdad, pero sólo porque la manipulación del pescado es tan mala que cuando éste llega al mercado ya no está fresco”. Por ello, el proyecto está trabajando para educar a los pescadores y a quienes manipulan los pescados con el objeto de mejorar la higiene y la conservación de los mismos.

El punto de partida fue una flota artesanal de 15 embarcaciones cerca de Pisco, a tres horas de Lima, donde hay una pequeña planta procesadora de anchoas. Los expertos de la FAO trabajaron con 150 pescadores y con las 120 mujeres de la planta procesadora, enseñándoles las normas básicas de manipulación e higiene y cómo ponerlas en práctica en sus embarcaciones.

“Habría sido más fácil comprar barcos con equipos nuevos y modernos para la conservación”, señala Melva Pazos, “pero no lo hicimos porque queríamos que aprendiesen a manejar el pescado de manera adecuada en sus embarcaciones y que las adaptasen para llevar hielo”.

Una vez que el pescado está conservado con hielo en envases aislados, se lleva a los vecindarios más pobres en la periferia de Lima, donde se distribuye a los comedores populares. A pesar de que la economía nacional se ha estabilizado desde los años 80, la mitad de los 26 millones de peruanos vive en condiciones de extrema pobreza, y la malnutrición es endémica.

El proyecto decidió aprovechar los comedores populares, subsidiados por el gobierno, para sensibilizar a la población sobre los beneficios de las anchoas. Para ello, se han desarrollado recetas de platos sabrosos y nutritivos a base de anchoas. Un grupo de jóvenes profesionales está ayudando a las mujeres de los comedores populares a preparar estos nuevos platos utilizando diversas estrategias, incluido el teatro. Hasta ahora participan en el programa 20 comedores y más de 1 000 niños en edad escolar.

El proyecto también está funcionando con trabajadores de la salud en los barrios más pobres para mostrarles los beneficios de las anchoas cuando están en buen estado. “Capacitar a los médicos ayudará a desterrar los prejuicios existentes”, explica la Sra. Pazos. Hasta ahora 189 trabajadores de la salud han sido capacitados en Lima y otros departamentos regionales están manifestando su interés por el programa.

Para no estigmatizar las anchoas como el alimento de los pobres ha sido fundamental involucrar también a la clase media, mediante una campaña informativa enfatizando las bondades de este pescado y sus componente de aceite Omega 3, muy bueno para prevenir el estrés y los problemas cardíacos.

“Ahora los pescadores saben cómo producir las anchoas para el consumo humano”, dice Melva Pazos. “Así, si la gente quiere anchoas, puede obtenerlas. Y ya están comenzando a pedir las”.



Datos y cifras

De la pesca y los recursos pesqueros

La misión del Departamento de Pesca de la FAO es la de facilitar y asegurar el desarrollo sostenible y la utilización a largo plazo de la pesca y la acuicultura mundiales.

La FAO ha liderado el establecimiento de un Código de Conducta para la Pesca Responsable. Este Código fija principios y normas internacionales de comportamiento para prácticas responsables dirigidas a asegurar la efectiva conservación, la gestión y el desarrollo de los recursos acuáticos vivos, con el debido respeto por el ecosistema y la biodiversidad. El Código reconoce la importancia nutricional, económica, social, medioambiental y cultural de la pesca, así como el interés de todas las partes interesadas en el sector pesquero. El Código toma en cuenta las características biológicas de los recursos pesqueros y el ambiente en el que se encuentran así como el interés de los consumidores y otros usuarios.

La FAO tiene más de 66 proyectos en marcha en el área de pesca, que incluyen no sólo los proyectos específicos de captura sino también proyectos multidisciplinarios en los que la pesca supone un componente importante, a todos los niveles: nacional, regional, interregional y global.

La producción mundial de pescado, marisco y otros animales acuáticos aumentó de 117 millones de toneladas en 1998 a 125 millones de toneladas en 1999. La captura de pescado subió hasta 92,3 millones de toneladas. Si bien esta cifra representa un aumento del 7 por ciento comparado con las cifras de 1998, está todavía 1,4 millones de toneladas por debajo de los niveles del record alcanzado entre 1996 y 1997. Los resultados de la acuicultura aumentaron en 2 millones de toneladas hasta alcanzar los 32,9 millones de toneladas en 1999.

Entre el 47 y el 50 por ciento de los principales bancos pesqueros están plenamente explotados, con pocas posibilidades de crecimiento. Entre el 15 y el 18 por ciento está sobreexplotado, mientras que el 10 por ciento de los bancos pesqueros se han agotado o se están regenerando.

Un porcentaje estimado del 25 al 27 por ciento de las reservas de pescado están infraexplotadas o moderadamente explotadas y representan una potencial fuente de expansión de las capturas totales.

El pescado tiene unos valores nutricionales excelentes, proporcionando proteínas de alta calidad y una amplia gama de vitaminas y minerales: vitamina A y D, fósforo, magnesio, selenio y yodo, en el caso de la pesca marina. Su proteína se digiere fácilmente y complementa favorablemente la dieta proteínica que aportan los cereales y verduras, consumidos en gran cantidad en los países en desarrollo. Se estima que entre el 15 y el 20 por ciento de todas las proteínas animales provienen de los animales acuáticos.

La pesca artesanal pierde una cantidad considerable de sus capturas antes de que puedan ser consumidas. En los países en desarrollo, las altas temperaturas echan a perder el pescado cuando aún no ha llegado a puerto, al descargarlo, mientras se almacena o se procesa, en el camino al mercado y, por último, mientras se vende en los puestos.

La pesca y las industrias derivadas son el medio de vida para unos 140 millones de personas en el mundo. Fundamental para los más pobres, la pesca contribuye significativamente a la seguridad alimentaria mundial y supone más de 50 mil millones de dólares EE.UU. en el comercio internacional.

Para **más información**, contactar con la Oficina de relaciones con los medios de comunicación de la FAO:

Tel: (+39) 06 5705 3625

Fax: (+39) 06 5705 3699

O visitar la página web del Departamento de Pesca de la FAO:

<http://www.fao.org/fi/default.asp>