

An artistic illustration of a fish dish, likely a trout or salmon, served on a white plate. The fish is garnished with lemon slices, green herbs, and small round items, possibly olives or capers. The background is a soft, painterly style with muted colors.

Papel de los Sistemas Alimentarios Acuáticos

-para la Seguridad Alimentaria y Nutricional

Jogeir Toppe, FAO

VI Foro Regional de Sostenibilidad del Atún, Manta, Ecuador 2025



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura

La visión de la FAO

*Un mundo sostenible y con seguridad
alimentaria para todos*

Las cuatro mejoras de FAO: “asegurar que nadie se quede atrás”



**MEJOR
PRODUCCIÓN**



**MEJOR
NUTRICIÓN**

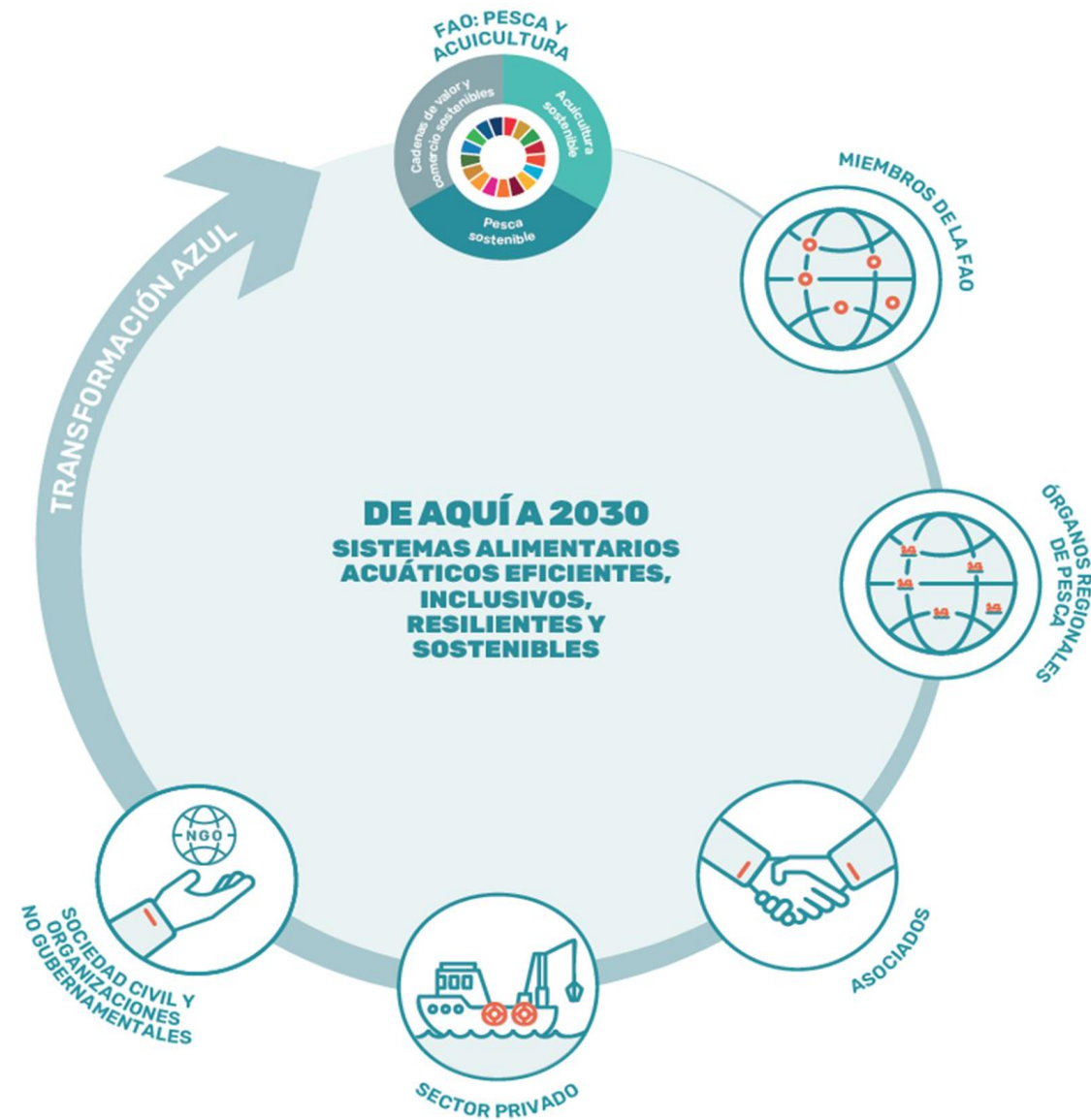


**MEJOR MEDIO
AMBIENTE**



**UNA VIDA
MEJOR**

Transformación Azul

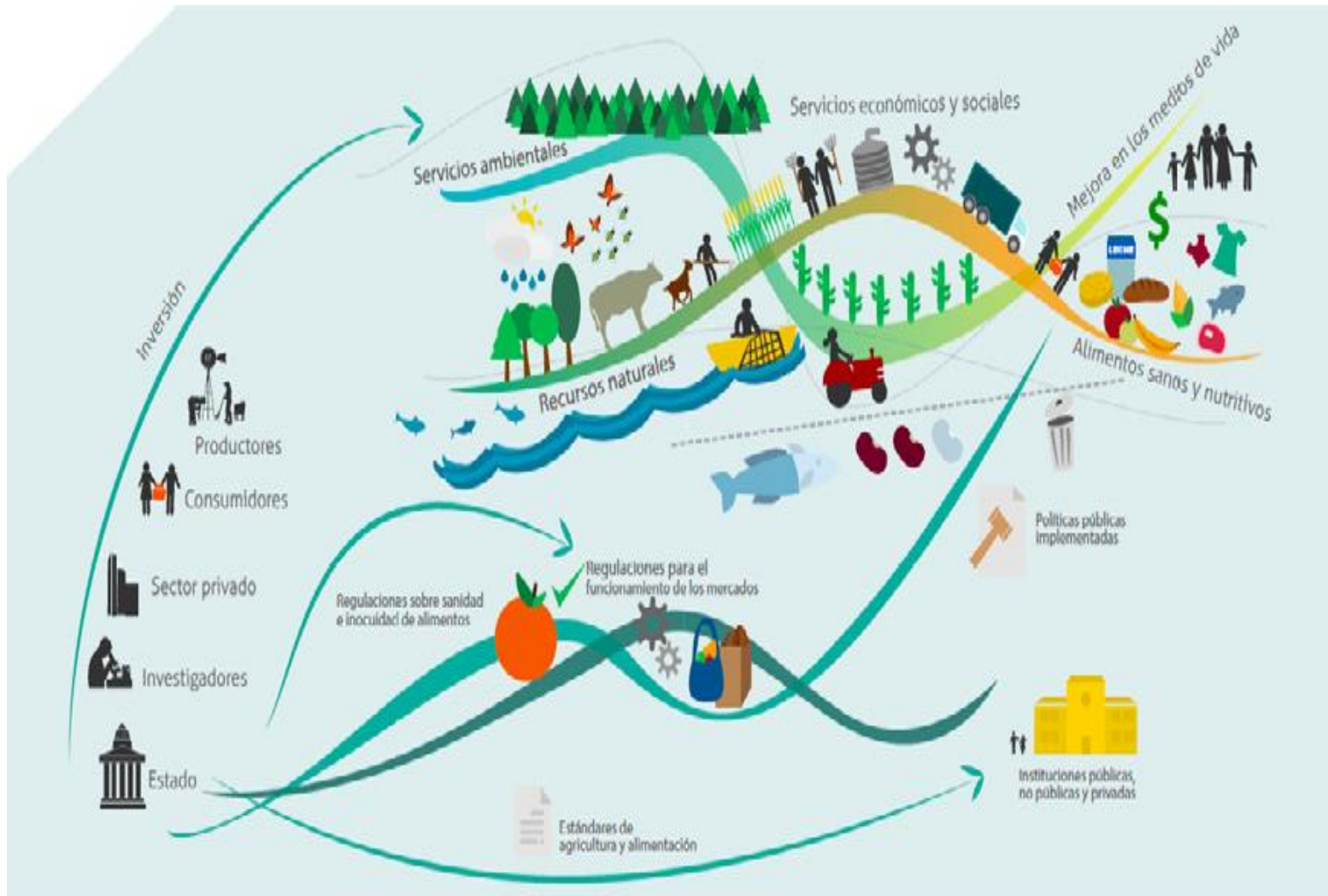


Sistema Alimentario

Conjunto de **personas, actividades y procesos** que intervienen en **producir, transformar, distribuir, consumir y desechar** los alimentos



Sistema Alimentario



Dimensiones

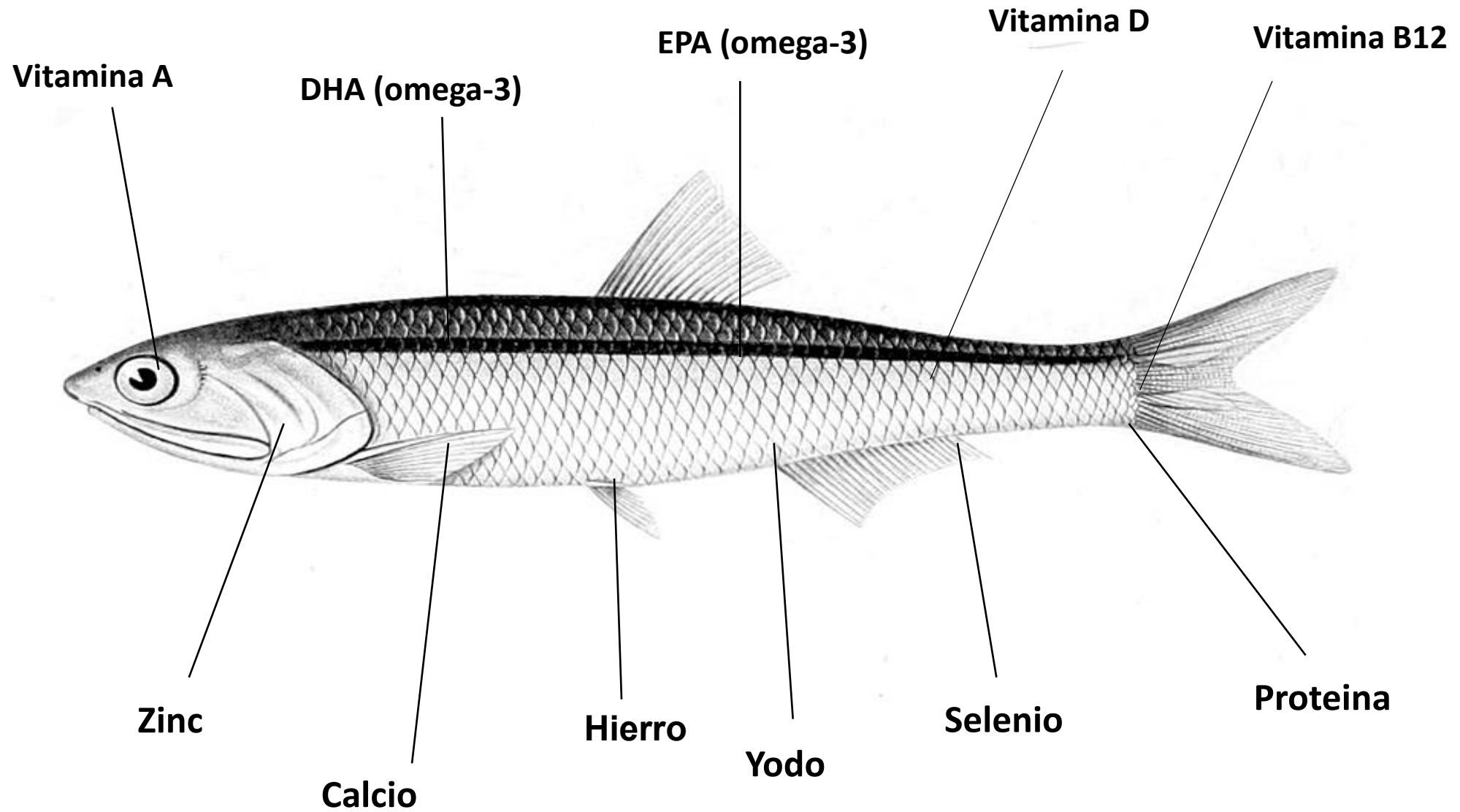
- **Económicas**
- **Sociales**
- **Culturales**
- **Políticas**
- **Ambientales**

SISTEMAS ALIMENTARIOS ACUÁTICOS



- Ecosistemas
- Captura
- **Procesamiento**
- Distribución
- Consumo
- **Subproductos**
- **Sostenibilidad**
- Políticas pesqueras
- Cultura alimentaria
- **Efectos en nutrición**

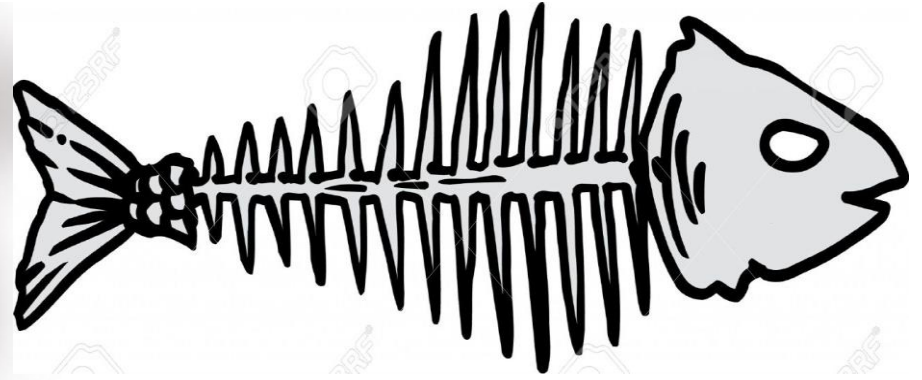
Según la FAO, más de 3.2 mil millones de personas obtienen al menos el 20 % de su proteína animal de los alimentos acuáticos



Alimentos acuáticos: más que un filete







		<u>Atún</u>	<u>Columnas de atún</u>
Calcio	mg/100g	29	14 000
Hierro	mg/100g	1.3	50
Zinc	mg/100g	0.8	12
EPA+DHA	mg/100g	260	3 000

Nutriente	Polvo atún (mg/10g)	Leche (mg/250 ml)
Calcio	1 217	276
Hierro	4,2	0,07
Zinc	0,90	0,98
Potasio	63	349
Fosforo	473	222
Proteína	4 240	8 000
Grasa	19 500	4 200
Omega-3s (EPA + DHA)	60	5

Esqueletos de atún (polvo) en comidas escolares (Ghana)

	Aceptabilidad*
Arroz con esqueletos de atún	8.4
Arroz con anchoas	7.7
Jollof con esqueletos de atún	8.2
Jollof con guiso woevi	8.0
Aprapransa con esqueletos de atún	7.7
Aprapransa con anchoas	7.8

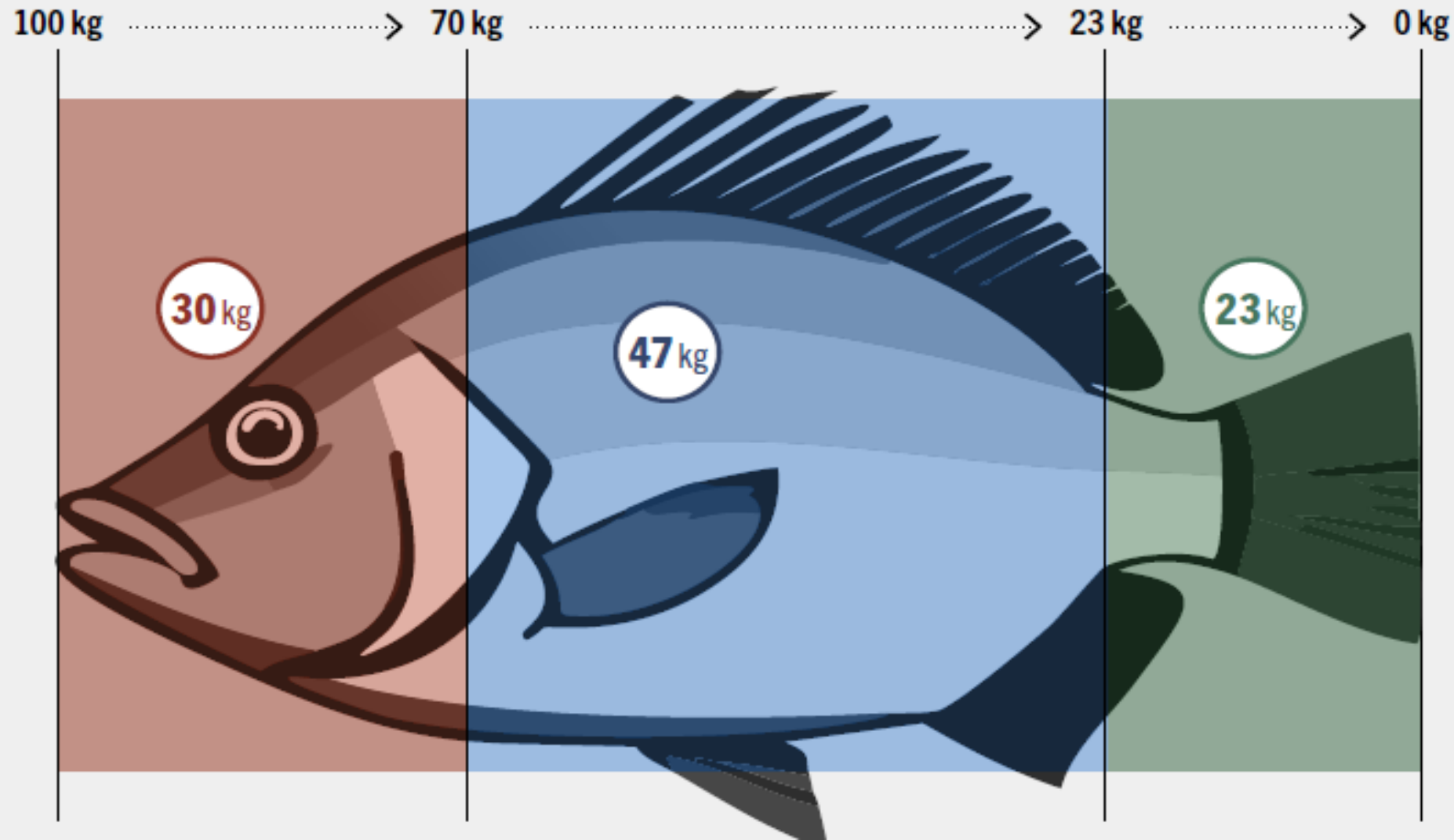
*1: disgusto extremo – 9: agrado extremo

Aprovechando el filete, 30% perdidas

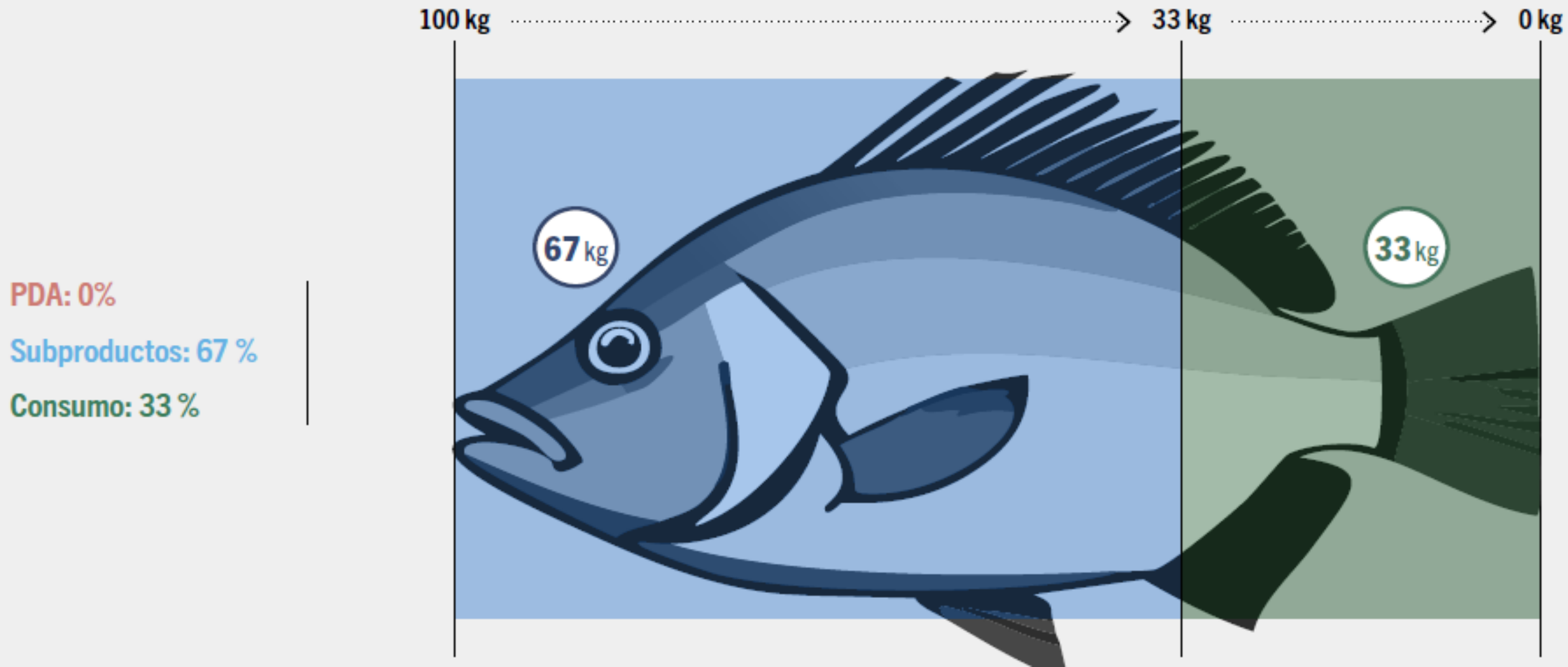
PDA: 30 %

Subproductos: 67 %
(de los 70 kg restantes)

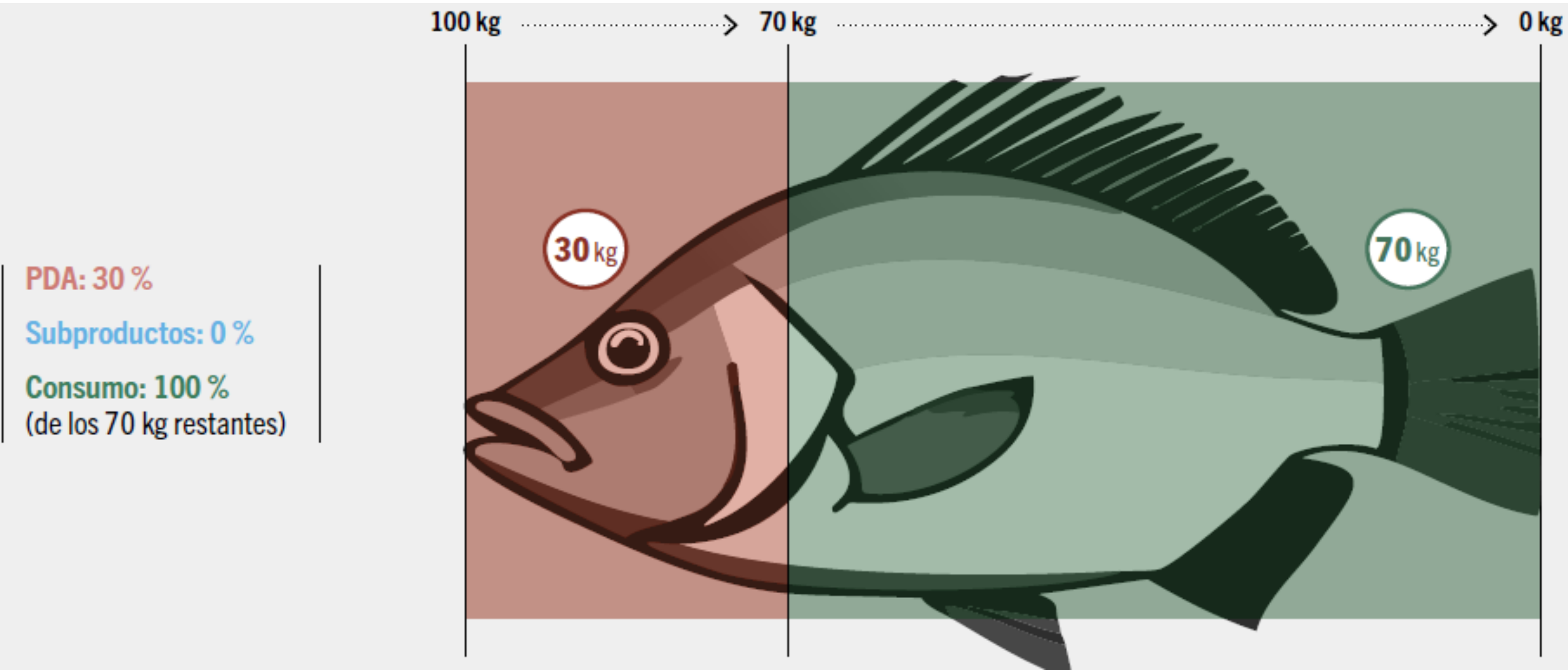
Consumo: 33 %
(de los 70 kg restantes)



Aprovechando el filete, 0% perdidas



Aprovechando sub-productos, 30% perdidas



Sin aumentar captura o producción acuícola:

- Mas pescado para consumo humano
- Costo de productos pesquero mas bajo
- Nivel de micronutrientes mas alto
- Generación de empleo
- Menos impacto ambiental



The head of a cabezon fish prepared by the author.

Visión de la FAO sobre Sistemas Alimentarios Acuáticos

- **Seguridad alimentaria y nutrición:** garantizar disponibilidad de productos acuáticos nutritivos
- **Sostenibilidad ambiental:** gestión responsable de pesca y acuicultura
- **Equidad social y económica:** apoyar comunidades pesqueras locales
- **Resiliencia frente al cambio climático:** adaptación de sistemas acuáticos



