

Soberanía alimentaria:

**CONTRIBUCION DE LOS RECURSOS PESQUEROS A LA
ALIMENTACIÓN DE AMERICA LATINA Y EL CARIBE**



Pedro Avendaño
Director WFF
mayo de 2006

ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN	5
II. DIAGNÓSTICO DEL ESTADO ACTUAL DE LA ALIMENTACIÓN	7
III. PANORAMA GENERAL DE LA PRODUCCIÓN PESQUERA REGIONAL	7
IV. EL CONSUMO DE PESCADO EN LA REGIÓN	9
V. APORTE NUTRICIONAL DEL PESCADO A LA SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA	10
5.1) Composición Química	10
5.1.1) Las proteínas del pescado.	10
5.1.2) La grasa en el pescado	10
5.1.3) Sales Minerales	11
5.1.4) Vitaminas	11
5.2) Composición proximal del pescado	11
5.3) Nuevos productos	12
VI. MEDIDAS PARA INCREMENTAR LA UTILIZACIÓN DEL PESCADO EN APOYO A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA	13
VII. CONCLUSIONES	13
VIII. ESTRATEGIAS REGIONALES	14

EL EJERCICIO DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA NO SERÁ POSIBLE SIN LA PRESENCIA ACTIVA DE LAS COMUNIDADES DE PESCADORES ARTESANALES.

No se trata de una política de asistencia para alcanzar la subsistencia y perpetuar la precariedad, sino de políticas públicas, internacionales, regionales, nacionales y locales coherentes con el objetivo de un desarrollo sustentable

I. INTRODUCCIÓN

El derecho a la alimentación fue reconocido en la Declaración Universal de los Derechos del Hombre en 1948. Está también incluido en el Acuerdo Internacional sobre Derechos Económicos, Sociales y Culturales de 1966. Así pues, el derecho a la alimentación es un elemento esencial de los derechos humanos, basado en la legislación internacional existente y protegido por el marco jurídicamente obligatorio de dicha legislación. Las "Directivas Voluntarias" son también importantes (noviembre de 2004), aceptadas por los Estados miembros de la FAO como un instrumento útil para contestar a los gobiernos reticentes a tomar en serio sus responsabilidades tanto exteriores como interiores.

La soberanía alimentaria es el derecho de un individuo, de una comunidad y de un país a definir su política agraria, alimenticia, pesquera, ganadera, agrícola y sindical que sea ecológica, social, económica y culturalmente apropiada a su singular situación. Esta incluye el derecho a alimentarse y a producir alimentos, lo que significa que toda persona tiene derecho a una alimentación segura, nutritiva y culturalmente apropiada y a los recursos que producen los alimentos. La Soberanía Alimentaria hace referencia también al derecho de un Estado a restringir la avalancha de productos de alimentación sobre su mercado y al control de su mercado doméstico.

La noción de soberanía alimentaria tiene su origen en el pensamiento de los pequeños agricultores, pescadores y de los pueblos indígenas de América Latina que han reflexionado sobre las causas profundas de su miseria y buscado una manera de vivir dignamente.

El concepto de Soberanía Alimentaria quiere integrar el bienestar de la gente, de los seres humanos junto con las nociones de bien común social y de sostenibilidad ecológica en los conceptos de la economía de mercado. El concepto de Soberanía Alimentaria no se opone necesariamente al de Seguridad Alimentaria, pero va más allá. La soberanía alimentaria amplía la cuestión preocupándose por las causas del hambre y no concentrándose únicamente en los efectos. La soberanía alimentaria puede ser una alternativa a la corriente del pensamiento principal sobre la producción de alimentos, pues está centrada sobre las personas no sólo como consumidores de alimentos, sino como productores activos en la producción de alimentos

Con relación a la seguridad alimentaria, de acuerdo a la CEPAL, es un sistema interrelacionado entre la producción, comercialización y el consumo de alimentos, el cual garantiza a todas las personas dicho acceso.

En la I Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996, dirigentes de 185 países reafirmaron, en la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial, "el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre."; adquiriendo el compromiso de reducir a un 50 % el número de personas hambrientas y mal nutridas o subnutridas para el año 2015, siendo ratificado en la "Cumbre Mundial sobre la Alimentación, cinco años después", en junio de 2002. Este derecho se plasmó en los Objetivos de Desarrollo del Milenio acordados en el año 2000, en donde se estableció, entre otros, el objetivo de reducir la pobreza y el hambre extremas.

Sin embargo, en América Latina aún persiste un círculo vicioso de pobreza e inseguridad alimentaria y falta casi absoluta del ejercicio de la soberanía alimentaria del que la región no acaba de salir. La falta

de derechos y acceso a los alimentos es una de las manifestaciones más graves de la pobreza extrema, pero no es de ninguna manera, la única. A su vez, la alimentación inadecuada, el hambre y el hambre oculta no sólo afecta a quienes viven en tales condiciones, sino también a más amplios estratos, como aquellos grupos que residen en determinadas zonas o regiones con una permanente inseguridad alimentaria.

Si bien la región ha experimentado una reducción de la población subnutrida, las cifras demuestran también que persisten notables diferencias en la región y que los esfuerzos desplegados por los países aún son insuficientes para aliviar este problema.

En dicho contexto, los productos derivados de la pesca y acuicultura podrían constituirse, como una alternativa importante para cubrir las brechas de la alimentación y nutrición de los pobladores de los países de la región, así como al alivio de la pobreza extrema. En tal sentido, será necesario seguir promoviendo la ordenación sostenible de las pesquerías, la participación activa de las comunidades de pescadores artesanales, el respeto a la cultura del mar, así como la conservación y la utilización racional de los recursos acuáticos vivos.

II. DIAGNÓSTICO DEL ESTADO ACTUAL DE LA ALIMENTACIÓN

La FAO estimó que en el período 2000–2002, en el mundo, 852 millones de personas padecieron hambre; de las cuales, 815 millones se encuentran en los países en desarrollo, 28 millones en los países en transición y 9 millones en los países desarrollados.

En América Latina y el Caribe se encuentran 52,9 millones de personas en este estado de hambre, representando el equivalente al 10% de su población total. Sin embargo, se observa (ver Tabla 1), que ésta disminuyó en 1,9 millones entre los periodos 1995-1997 y 2000-2002, lo que evidenciaría el haber realizado esfuerzos en reducir el hambre y la malnutrición, sin embargo, éstos no habrían sido del todo satisfactorios puesto que aumenta la tendencia a la privatización de los derechos y acceso a los recursos productivos y más bien el problema se agrava cada vez más.

En los países pesqueros de América Latina, esta reducción fue poco significativa si se compara con la reportada entre los periodos 1995-1997 y 2000-2002 que fue del orden de 900.000 personas. A pesar de dicha reducción, 5 países registraron un aumento en sus niveles de mal nutrición y 3 países no registraron ningún avance. Entre los países que si lograron disminuir esta proporción se encontramos los logros de Cuba y Perú.

El pescado aporta el 15.8 % del total del suministro de proteínas animales y el 5.9% del aporte proteico total, constituyéndose en un alimento nutritivo y un complemento ideal para las dietas basadas en cereales y tubérculos que se consumen en muchos países a nivel mundial y regional. En América Latina y el Caribe, la proteína aportada por el pescado sobre la proteína animal representa el 9.9%, siendo el 4.5% del aporte total para la región.

Existe la fuerte convicción que de aprovechar todo el potencial de los recursos pesqueros, se podría incrementar y mejorar la calidad de vida de los sectores pobres que sufren hambre, reduciendo el hambre y la subnutrición en la región.

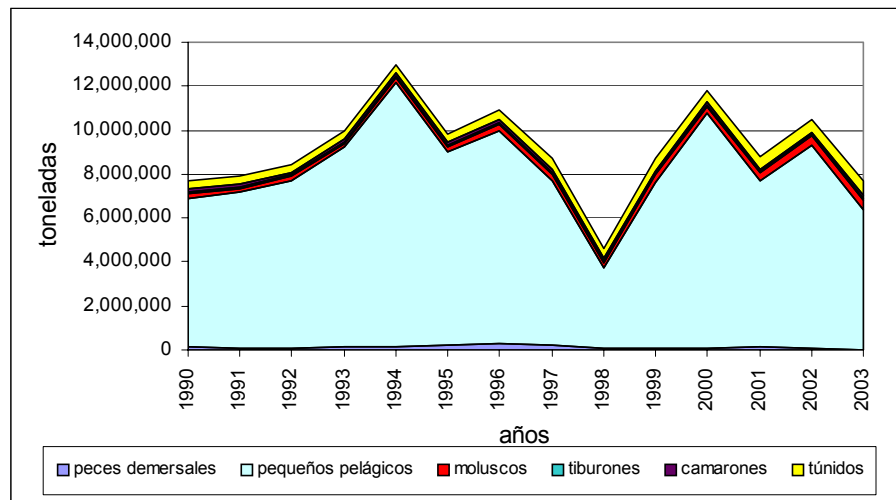
III. PANORAMA GENERAL DE LA PRODUCCIÓN PESQUERA REGIONAL

La pesca de captura marina en América Latina y el Caribe, correspondiente al año 2004, ascendió a 17,3 millones de toneladas, un 10% más que lo reportado el año anterior, explicado fundamentalmente por el incremento en las capturas de anchoveta (*Engraulis ringens*) en Perú, país que registró un aumento de su captura en 3,3 millones de toneladas respecto al año 2003.

Asimismo, los países de la región registraron en conjunto 12,1 millones de toneladas de captura marina en 2004 - 2005, aportando el 70% de la pesca total en la región, siendo los principales países Chile, Perú y México, cuyas capturas ascendieron a 9,4 y 1,34 millones de toneladas respectivamente.

Las principales especies capturadas en la región son los pequeños pelágicos como la anchoveta (*Engraulis spp.*), la sardina (*Sardinops spp.*), el jurel (*Trachurus spp.*) y la caballa o estornino (*Scomber japonicus*), que en gran parte se destina a la elaboración de piensos para animales terrestres, cuestión que resulta absolutamente contradictoria con las políticas para el uso racional de los recursos pesqueros, impide el ejercicio de la soberanía alimentaria, aumenta la inseguridad alimentaria y perpetúa la pobreza y el hambre; de otro lado, los túnidos (*Thunnus spp.* y *Katsuwonus pelamis*) y los camarones (en su mayoría *Penaeus spp.*), que si bien no se capturan en la magnitud de los pequeños pelágicos, gozan de una alta demanda en el mercado internacional destinada íntegramente al consumo humano directo.

En figura siguiente se puede observar la importancia que los pequeños pelágicos generan en la producción pesquera total de la región, por ello, constituyen una fuente importante de pescado y proteínas que podría ser utilizada en apoyo de la seguridad alimentaria de la población.



Fuente: FAO, 2005. Figis Global Information System

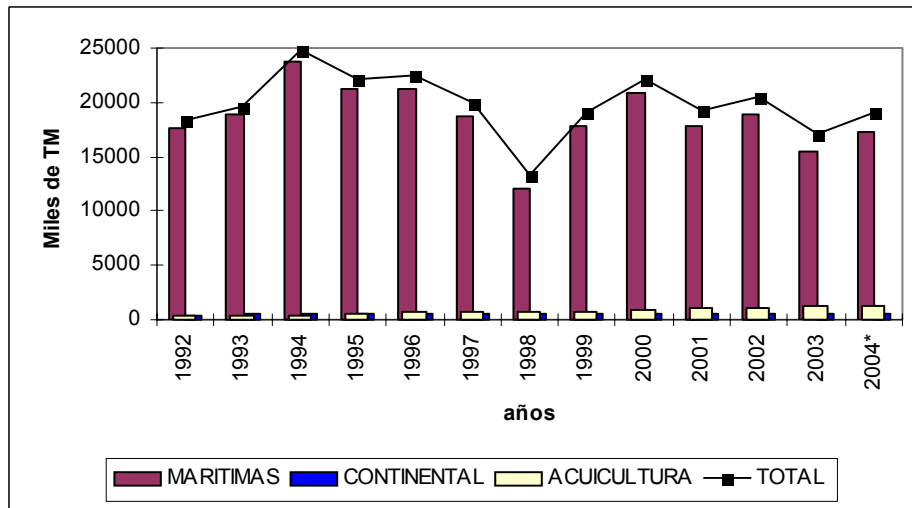
Por otro lado, la acuicultura viene ganando cada vez mayor importancia en la región, alcanzando en 2004-2005 una producción que ascendió, según estimaciones preliminares, a 1,24 millones de toneladas -mostrando una tasa de crecimiento promedio de 10% en la última década- reafirmando el crecimiento de esta actividad en la región. Las características en esta actividad son la poca diversificación de los cultivos y la concentración en pocas especies; sin embargo, se viene observando en varios países de la región el incremento del cultivo de especies no tradicionales como los mejillones, ostras, carpas, especies amazónicas, peces planos, macroalgas, entre otras, que aunado a factores naturales favorables y disponibilidad de agua dulce para su desarrollo, aumentaría la oferta existente de productos derivados de la acuicultura, siempre que ésta se desarrolle bajo estándares de pequeña o baja intensidad, que no es actual caso del salmón en Chile por ejemplo.

Respecto a la pesca de captura en aguas continentales se puede inferir que, aunque sólo participa con el 3% en la producción pesquera total de la región, ésta juega un papel importante por su desarrollo en zonas rurales, aportando nutrientes a la dieta de la población de esos lugares. En 2004 se estimó una captura total que bordeó las 560 770 toneladas, registrando un incremento de 4,5% respecto al año anterior.

En la Fig. 2 se observa la evolución de la producción pesquera regional, según ámbito espacial, en la cual la pesca de captura marina, si bien muestra un comportamiento irregular muy ligado a las variaciones del medio marino, mantiene un lugar hegemónico en la producción total; mientras que la acuicultura mantiene una tendencia creciente regular desde principios de la década del 90, ganando importancia en la producción pesquera, así como en el desarrollo de mercados. La pesca de captura en aguas continentales muestra una tendencia casi estacionaria en su producción con leves incrementos, pero que mantiene su trascendencia por desarrollarse, generalmente, en zonas rurales alejadas y marginales.

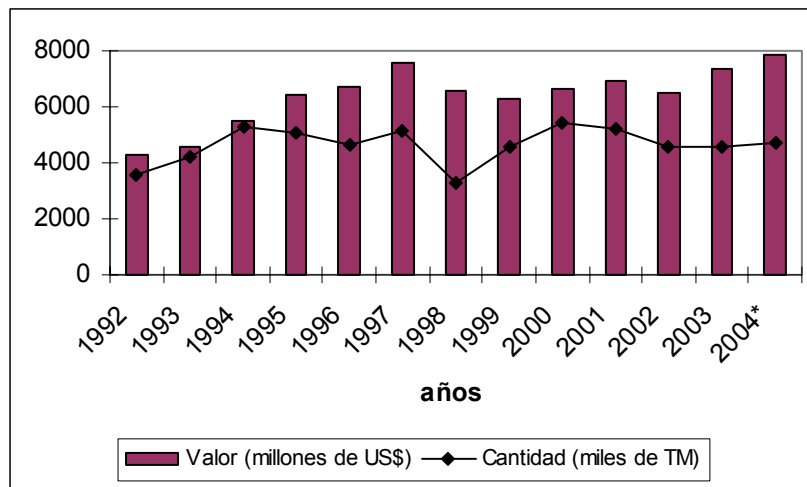
En cuanto al comercio regional de pescado y productos pesqueros en la región, se estima que en 2004-2005 se exportó US\$ 7 834 millones, representados en 4,7 millones de toneladas. En la Fig. 3 se observa la evolución de las exportaciones regionales en el periodo 1992-2004 en función a la cantidad y el valor exportado. De otro lado, las importaciones ascendieron a US\$ 1 035 millones en el mismo año, evidenciando una balanza comercial altamente positiva respecto al comercio de los productos derivados de la pesca en la región, que no guarda correspondencia alguna con los ingresos, bienestar e índices de desarrollo de desarrollo de las comunidades de pescadores artesanales.

Fig. 2. Evolución de la producción pesquera regional según ámbito espacial



Fuente: Figs Global Information System (FAO 2005) e información de los propios países

Fig. 3 Evolución de la cantidad y del valor de las exportaciones pesqueras de la región



Fuente: Anuarios estadísticos de FAO e información de los propios países

IV. EL CONSUMO DE PESCADO EN LA REGIÓN

El consumo *per cápita* de la región se encuentra por debajo del consumo mundial, en casi 50% del valor. El consumo tanto de Centroamérica como de Sudamérica, es de 8.6 kg/año, aproximadamente. El Caribe tendría un consumo de 9.6 kg/año, siendo el valor mundial alrededor de 16.1 kg/año.

Países como Guyana, Perú y Venezuela tienen un consumo superior al promedio regional y mundial. Belice, México, Cuba y Panamá se encuentran dentro del promedio de los países miembros y por encima del regional, mientras que el resto de los países miembros muestran un consumo por debajo del promedio regional.

Si bien los países de la región son considerados productores de pescado y productos pesqueros, no se observa, sin embargo, una compatibilización entre la producción con el suministro y consumo de

pescado a nivel de cada país. Esto pone en evidencia una subutilización del pescado y de los productos derivados, que se orienta, más bien, a la producción para el consumo humano indirecto y de otros productos de gran valor comercial, cuyo destino son los mercados internacionales.

Otro punto de interés es el relacionado al volumen de pescado y productos pesqueros que deberá producirse en el futuro para satisfacer el consumo, el cual viene experimentando un leve crecimiento en la región. Bajo el supuesto de mantener el nivel promedio regional de consumo per cápita en 8.7 Kg/persona, y estimando que la población regional aumentara a 593 millones de personas en el 2010 (CEPAL, 2004), la demanda de pescado aumentaría en 633 230 TM de pescado y productos derivados, valor que deberá ser cubierto por innovadores sistemas de producción y acuícolas, acordes a los modelos de sostenibilidad y ordenación internacionales, pero adaptados a las necesidades de los países.

V. APORTE NUTRICIONAL DEL PESCADO A LA SEGURIDAD y SOBERANIA ALIMENTARIA

5.1) Composición Química

5.1.1) Las proteínas del pescado

Las proteínas están consideradas como el constituyente más importante de cualquier célula viviente y representan el grupo químico más abundante en el cuerpo, con excepción del agua. Los niños y adolescentes necesitan proteínas para su crecimiento y desarrollo, pues permiten la formación de tejido nuevo, así como la reparación del tejido dañado y desgastado. La proteína suministrada en la dieta también puede ser catabolizada y actuar como fuente de energía, o puede servir como sustrato para la formación de lípidos y carbohidratos en los tejidos.

El pescado proporciona una fuente concentrada de proteína de alta calidad y presenta una alta proporción de aminoácidos esenciales¹ en una forma altamente digerible, particularmente metionina, cisteína, treonina, lisina (muy necesaria para los niños en crecimiento) y triptofano (imprescindible para la formación de la sangre). Estos dos últimos escasean en la proteína de los cereales y de otros alimentos vegetales.

Un déficit proteico ocasiona el retraso del crecimiento en niños y adolescentes, y en adultos, flojedad de los músculos, fatiga, así como un desequilibrio hormonal en el organismo.

La seguridad alimentaria considera como elemento muy importante la provisión en el ser humano de suficiente proteínas acompañando a la ingesta de alimentos calóricos.

5.1.2) La grasa en el pescado

La grasa del pescado es rica en ácidos grasos poliinsaturados y consta, entre otros compuestos, de ácidos grasos omega-3, DHA y EPA. Estos ácidos son los que disminuyen los lípidos, incluido el colesterol y por tanto reducen el riesgo de que éste se acumule en las arterias. Asimismo, son necesarios para el desarrollo del infante y para la prevención de

¹ Los aminoácidos esenciales son: Lisina, Triptófano, Fenilalanina, Valina, Leucina Isoleucina, Treonina, Arginina, Histidina y Metionina. Todos estos forman parte de la proteína de pescado. De ahí su denominación como proteína completa.

numerosos desórdenes del sistema circulatorio, del sistema inmunológico y para reducir condiciones inflamatorias.

Los estudios de poblaciones que consumen grandes cantidades de grasa omega 3 de pescado han mostrado siempre una baja incidencia en enfermedades cardiovasculares. Sus efectos sobre las distintas lipoproteínas no están todavía completamente definidos. El efecto más llamativo y demostrado es la disminución de los niveles de triglicéridos en todo tipo de sujetos. Sin embargo, los efectos de los ácidos grasos omega 3 sobre los niveles de colesterol LDL y HDL se estima son beneficiosos.

Los omega 3 actúan también inhibiendo la agregación plaquetaria. Esto supone un impedimento para la formación de placas en el interior de los vasos sanguíneos, lo cual es un importante factor protector frente a las enfermedades cardiovasculares. También se ha comprobado que este tipo de grasas reducen la presión arterial y la viscosidad sanguínea.

Las grasas del pescado contribuyen en la alimentación diaria de los pobladores con niveles calóricos que alcanzan un promedio entre 150 y 200 Kcal por 100 gramos de carne de pescado.

5.1.3) Sales Minerales

El pescado contiene una alta concentración de sodio y de potasio y algo menos en calcio. Asimismo, de otros compuestos como el yodo que es unas 25 veces mayor que el de otras proteínas de origen animal.

El pescado frito es una buena fuente de calcio y fósforo; al igual que las sardinas enlatadas. Por su contenido en minerales, el consumo de pescado es recomendable para niños en crecimiento y para mujeres embarazadas.

5.1.4) Vitaminas

El pescado contiene grandes cantidades de vitamina A y D, y en menor cantidad la vitamina E, que ejerce un efecto protector antioxidante. En el pescado de carne magra abundan en el hígado, mientras que en el pescado azul o graso se encuentran en la carne. El pescado, en general, también es una buena fuente de vitaminas del grupo B, especialmente de la B₁₂.

El pescado frito, (como la caballa y el atún) y las sardinas enlatadas son una buena fuente de calcio y fósforo. Asimismo, los moluscos (mariscos) son bajos en calorías y ricos en proteínas y minerales como el calcio, yodo, hierro y potasio.

5.2) Composición proximal del pescado

El pescado tiene una composición proximal promedio de: 75% de agua, 16% de proteína, 6% de lípidos y 3% de cenizas. Sin embargo, los valores pueden variar en función de las especies, la estación del año, estadio de reproducción y otras. En general la composición proximal del pescado se puede resumir como se muestra en la Tabla siguiente:

COMPOSICIÓN	PROMEDIO
Análisis Proximal	
Proteínas	15 – 20
Grasas	2 – 12
Humedad	75 a 80
Carbohidratos	1
Sales Minerales	1 – 3
Energía (Kcal/100gr)	150 - 200
<u>Principales Ácidos Grasos</u>	
C20:5 Eicosapentanoico EPA	5 – 19 %
C22:6 Docosaheptaenoico DHA	5 – 35 %
<u>Minerales</u>	
Sodio (mg/100 gr)	35 - 150
Potasio (mg/100 gr)	320 - 480
Calcio (mg/100 gr)	4 – 70
Magnesio (mg/100 gr)	16 - 72
Hierro (ppm)	0 – 90

Fuente: Instituto Tecnológico del Perú y la FAO

Al comparar estos aportes con otros alimentos consumidos en la región de procedencia agrícola, se puede afirmar que el pescado ofrece una excelente fuente de proteínas; sin embargo, en lo que respecta al aporte calórico y de carbohidratos, estos productos no ofrecen una cuantía suficiente que permita desplazar el consumo de otros insumos como las gramíneas y leguminosas.

5.3) Nuevos productos

Una de las propuestas para incrementar el consumo de pescado se orienta a aumentar la oferta de productos de consumo masivo y con precios al alcance de los sectores más vulnerables. Se puede señalar, que una alternativa para solucionar los problemas de desnutrición en la región, podría constituirse por medio de la utilización de los pequeños pelágicos en la dieta diaria lo que ofrece una amplia y muy nutritiva oferta alimenticia para combatir el hambre y la subnutrición de la población.

VI. MEDIDAS PARA INCREMENTAR LA UTILIZACION DEL PESCADO EN APOYO A LA SOBERANIA ALIMENTARIA

Las condiciones comerciales y la apertura de mercados en el mundo entero han contribuido a crear una gran demanda de algunas especies hidrobiológicas hacia los países desarrollados, volviéndose altamente rentable para los consorcios nacionales y empresariales, pero no para los pescadores de pequeña escala, cuyos productos son utilizados por el industria exportadora que no privilegia el mercado interno, contribuyendo a que el pescado y los recursos del mar sean alimentos cada vez más caros. Esto ha causado en algunos casos, el alejamiento de ciertas especies de las mesas populares. Sin ser la causa principal, se puede pensar que se estaría negando el acceso a estos recursos tan importantes, tanto nutricional como económicamente.

Para el aumento de la seguridad alimentaria y el ejercicio de la soberanía alimentaria se debería optar por una estrategia consistente en:

- **Incrementar y mejorar la producción para consumo humano directo**

En virtud de que la demanda de pescado y productos pesqueros para consumo humano ha generado una alta presión de la industria sobre algunos recursos, especialmente sobre las especies de alto valor comercial, es necesario regular el acceso de las flotas industriales a las zonas tradicionales de pesca artesanal, asegurar los derechos de las comunidades pesqueras esta e incidir en el uso de especies pelágicas, como las sardinas, la anchoveta y otras especies, que capturadas por la pesca artesanal, ofrecen mejores perspectivas de aumento de la producción destinada al consumo humano directo, así como lo es también el desarrollo de la acuicultura de baja intensidad, que ofrece grandes expectativas para incrementar la producción de alimentos nutritivos a la población. No debería destinarse recursos pesqueros a la producción de harina de pescado.

- **Reducir las pérdidas posteriores a la captura**

Ocasionado por los descartes de especies no deseadas y por el deterioro por malas prácticas post captura. En especies pelágicas y en especies magras de gran tamaño se debe tener especial cuidado ya que el deterioro enzimático es más acelerado, y por tanto, no podría ser utilizado para el consumo directo.

- **Utilizar las especies que aún se encuentran en situación de explotación incipiente y diversificación de la producción**

Si bien es cierto que las poblaciones de especies convencionales que aún no están explotadas son muy pocas, ellas podrían aumentar la base de los recursos pesqueros, diversificar la producción y por ende la oferta de productos pesqueros.

- **Adoptar políticas de incentivo al consumo de pescado**

Una de las limitaciones que se presentan en algunos países de la región para incrementar la seguridad y soberanía alimentaria son los hábitos alimenticios y diversos tabúes arraigados entre la población acerca del consumo de pescado, por lo que se debería prestar especial atención al incentivo de la población para un mayor consumo mediante programas especiales de difusión y promoción en la venta de pescado barato, de calidad y de gran aporte nutricional.

Algunos países de la región están realizando esfuerzos para mejorar y ampliar la utilización de los pequeños pelágicos, que habitan en las aguas costeras para el consumo humano directo, entre ellos se encuentran: Brasil, Chile, Ecuador, México, Perú, Uruguay y Venezuela.

VII. CONCLUSIONES

1. El sector pesquero regional constituye una importante fuente de alimentos proteicos y nutricionales a la población de los países de la región. Las especies hidrobiológicas representan una oportunidad para cubrir el déficit alimentario existente.
2. La calidad de la proteína del pescado está en función de los aminoácidos que lo integran y el pescado ofrece cantidades equilibradas de éstos, tanto esenciales como subsidiarios. Los recursos hidrobiológicos aportan a la alimentación proteínas de alta calidad, con un alto grado

de digestibilidad, grasas poliinsaturadas y sales minerales que son el complemento ideal para la dieta diaria.

3. Los productos pesqueros permiten la formulación de dietas proporcionando una alimentación sana y balanceada, la cual puede ser complementada con la ingesta de cereales, semillas oleaginosas, legumbres, tubérculos, así como otras proteínas de origen animal, como huevos y lácteos para elevar la calidad nutricional, en función al acceso de las poblaciones objetivo.
4. El sector pesquero regional puede cumplir un rol importante en la disminución de los niveles de desnutrición, si incrementara su participación en la dieta mediante adecuadas políticas de incentivo y promoción del consumo de pescado.
5. La utilización de los pequeños pelágicos en la elaboración de productos alimenticios y de bajo costo permitiría un gran aporte de proteínas de alta calidad, ácidos grasos altamente insaturados, minerales, y otros, particularmente adecuados para el complemento de dietas ricas en carbohidratos, permitiendo un adecuado equilibrio en aquellos lugares en donde las fuentes de proteínas son relativamente escasas y costosas.
6. La demanda potencial de productos hidrobiológicos en la región deducida de la evolución de los consumos per capita y la proyección de la población, permite apreciar un requerimiento adicional de aproximadamente 633 230 TM de productos pesqueros para el año 2010.
7. Si bien es cierto que el pescado es un excelente alimento proteico, no lo es en aporte calórico, por ende el pescado por si solo no solucionaría el problema de seguridad alimentaria. El aporte del pescado a la dieta permitiría un mejor balance con otros insumos regionales, sirviendo de excelente complemento.

Pequeñas cantidades de pescado en la dieta, asociadas al consumo de alimentos básicos pueden contribuir significativamente a la mejora de la calidad del alimento y su valor biológico.

8. La magnitud y complejidad de la inseguridad alimentaria y la pobreza requieren diseñar e implementar mecanismos innovadores que aceleren el ritmo de reducción de la pobreza y la inseguridad alimentaria. La ejecución de estrategias regionales puede ser un instrumento muy útil a este cometido.

VIII. ESTRATEGIAS REGIONALES

1. Establecer un marco jurídico e institucional pesquero que apoye el acceso al derecho a la alimentación y proporcione las herramientas necesarias para una intervención eficaz de la pesca en la alimentación, frente a los segmentos de la población en riesgo de exclusión.
2. Reforzar las políticas y legislaciones nacionales en función a los objetivos y principios del Código de Conducta para la Pesca Responsable, apoyando la pesca artesanal y de pequeña escala, como fuente de abastecimiento a la seguridad alimentaria y otorgando prioridad a las necesidades de las poblaciones locales.
3. Fomentar el desarrollo de la acuicultura rural como una importante actividad para la provisión de alimentos a la población sub y mal nutrida de menores recursos.
4. Apoyar la ordenación pesquera en los países de la región a fin de mejorar la provisión de productos pesqueros acorde con los principios de sostenibilidad.
5. Permitir y/o mejorar el acceso y disponibilidad del pescado y productos derivados de bajo costo a la población.

6. Desarrollar campañas de promoción y comercialización para incrementar el consumo de pescado y productos para el alivio del hambre y la subnutrición, en base a los recursos pesqueros más abundantes.
7. Considerar programas de abastecimiento pesquero en los estratos más vulnerables y críticos de la población urbana y rural.
8. Reforzar los programas sociales de ayuda alimentarla, con inclusión del pescado o derivados en las dietas.
9. Apoyar el desarrollo de la investigación tecnológica para la elaboración de nuevos productos pesqueros de alta calidad nutricional y bajos costos.
10. Considerar el aprovechamiento de los descartes de la pesca para destinarlo a la elaboración de productos pesqueros para el consumo humano directo.