



# COMITÉ DE PESCA

**36.º período de sesiones**

**8-12 de julio de 2024**

## **PAPEL DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA NUTRICIÓN**

### **Resumen**

En el presente documento se examina el papel de los alimentos acuáticos<sup>1</sup> en las dietas saludables, la nutrición y la seguridad alimentaria. Se reconoce que los animales acuáticos son una excelente fuente de proteínas, además de desempeñar una destacada función en el aporte de ácidos grasos esenciales y micronutrientes, insuficientes en muchas dietas. Se reconoce asimismo el alto contenido de micronutrientes de otros alimentos acuáticos, como las algas marinas. En la reciente Consulta de expertos FAO/OMS sobre los riesgos y los beneficios del consumo de pescado (2023) se presentaron pruebas concluyentes de los beneficios del consumo de pescado durante todas las etapas de desarrollo, incluidos el embarazo, la infancia y la edad adulta. Existen muchas oportunidades para mejorar la integración de los alimentos acuáticos nutritivos, asequibles y apetecibles en las políticas y los programas de salud pública y nutrición para velar por que estos alimentos sigan desempeñando un papel en las dietas saludables.

### **Medidas que se proponen al Comité**

Se invita al Comité a:

- proporcionar orientación para mejorar la ayuda de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) a los Miembros en lo relativo a la función de los alimentos acuáticos en las dietas saludables y sobre la mejora de la nutrición y la seguridad alimentaria por medio de la integración de los alimentos acuáticos en la elaboración de políticas y programas de nutrición;
- recomendar medidas para la ampliación de la labor relativa al análisis de riesgos y beneficios por medio de la mejora de la recopilación y la utilización de datos sobre la composición química de importantes recursos alimentarios acuáticos en los planos regional, nacional y subnacional;
- formular recomendaciones con respecto a la mejora de la recopilación, el análisis y la utilización de datos sobre el consumo y la composición de nutrientes de los alimentos acuáticos para entender mejor su contribución a las dietas saludables;

<sup>1</sup> Alimento destinado al consumo humano, cultivado o capturado en el agua. Nota: Se incluyen todos los tipos de pescado, crustáceos, moluscos, otros animales acuáticos y algas (por ejemplo, las algas marinas) (FAO, 2022)

- recomendar a la FAO que siga estudiando los efectos que podrían tener la pesca sostenible, la acuicultura y una reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en la mejora de la producción de alimentos acuáticos para el consumo humano y en la reducción de las pérdidas poscaptura.

*Las consultas sobre el contenido esencial de este documento deben dirigirse a:*

Sr. Jogeir Toppe

Oficial de pesca

Correo electrónico: [jogeir.toppe@fao.org](mailto:jogeir.toppe@fao.org)

## I. INTRODUCCIÓN

1. Los sistemas alimentarios, terrestres y acuáticos afrontan cambios sin precedentes. Se considera que alimentar a 9 700 millones de personas con dietas saludables procedentes de sistemas agroalimentarios sostenibles de aquí a 2050 es uno de los principales desafíos a los que se enfrenta la humanidad. Las estrategias que incluyen alimentos acuáticos ofrecen grandes posibilidades para la transformación hacia sistemas agroalimentarios sostenibles con vistas a lograr dietas saludables, a la vez que sustentan los medios de vida, generan ingresos para las mujeres y los jóvenes y aseguran el acceso de las poblaciones vulnerables a dietas saludables, incluso en situaciones de crisis y perturbaciones que afectan a los sistemas alimentarios e hídricos.
2. Los alimentos acuáticos contienen una gran variedad de nutrientes y compuestos bioactivos que pueden hacer una contribución importante a las dietas saludables. Además, la producción de alimentos acuáticos tiene una huella de carbono menor que la de los alimentos terrestres de origen animal ([Gephart et al., 2021](#)) y cada vez es más posible que la acuicultura sostenible contribuya a los sistemas agroalimentarios sostenibles, así como a la mejora de la nutrición y la salud.
3. La comunidad mundial de desarrollo sostenible está lejos de alcanzar la mayoría de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) relativos al hambre y la malnutrición. Tradicionalmente, se ha considerado a los alimentos acuáticos y la seguridad alimentaria y la nutrición como conceptos desconectados; por consiguiente, los sistemas alimentarios acuáticos no han desarrollado ni mucho menos todo su potencial en lo que se refiere a mejorar la seguridad alimentaria y la nutrición para los más necesitados.
4. Las políticas de pesca y acuicultura tienden a centrarse principalmente en la producción, la eficiencia económica, la gestión de recursos y la sostenibilidad del medio ambiente. A menudo prestan menos atención a las cadenas de valor y la contribución de los alimentos acuáticos a las dietas saludables. Estudios recientes han demostrado que los alimentos acuáticos podrían contribuir en gran medida a reducir las carencias de micronutrientes ([Hicks et al., 2019](#)). Sin embargo, un reciente examen de las políticas ha revelado que solo 68 de 165 políticas de salud pública y nutrición incluyen como objetivo fundamental el consumo de pescado y moluscos, y solo 77 de 158 políticas de pesca nacionales incluyen la nutrición como objetivo fundamental en el sector ([Koehn et al., 2022](#)).
5. Reconocer la función de los alimentos acuáticos en el alivio del hambre y la malnutrición y trabajar para potenciarla puede constituir un incentivo adicional orientado al desarrollo a largo plazo, más allá de la generación de ingresos y la conservación de la biodiversidad, para que los gobiernos, las organizaciones internacionales de desarrollo y la sociedad en general inviertan en la sostenibilidad de la pesca de captura y la acuicultura. Según se desprende de los análisis de modelado, potenciar la producción mundial de alimentos acuáticos de origen animal de aquí a 2030 podría reducir los precios, aumentar el consumo y disminuir las carencias de micronutrientes ([Golden et al., 2021](#)).

## II. LA IMPORTANCIA DE LOS ALIMENTOS ACUÁTICOS PARA LA NUTRICIÓN

6. A escala mundial, los animales acuáticos proporcionan alrededor del 15 % del suministro total de proteína animal, superando el 40 % en varios países de Asia y África<sup>2</sup>.
7. Al igual que otros animales, los animales acuáticos aportan proteínas que contienen todos los aminoácidos esenciales. Los alimentos acuáticos también son una fuente de ácidos grasos omega-3 poliinsaturados de cadena larga, en particular el ácido eicosapentaenoico y el ácido docosahexaenoico. Los animales acuáticos pueden proporcionar también otros nutrientes, entre ellos calcio, hierro, zinc, yodo, selenio y las vitaminas A, B12 y D. Los nutrientes y su contenido varían según la especie, las partes consumidas y los métodos de preparación, entre otros factores.

---

<sup>2</sup> Cabe señalar que esta cifra se basa en datos relativos al suministro, no al consumo.

8. Se ha reconocido que los peces pequeños consumidos enteros tienen un contenido especialmente alto de micronutrientes (que se concentran sobre todo en los ojos, las vísceras, las espinas, etc.), y algunos estudios han demostrado que podrían utilizarse las partes ricas en micronutrientes de los peces de mayor tamaño (espinas, ojos, etc.) para su consumo ([Abbey et al., 2016](#)).
9. Además, existen pruebas de que la absorción de los micronutrientes (principalmente el hierro y el zinc) presentes en los alimentos vegetales se potencia cuando se consumen junto con solo 40 gramos de pescado ([Consalez et al., 2022](#)).
10. Las actuales directrices recomiendan que los adultos consuman entre una y dos raciones de pescado (peces de aleta o mariscos) a la semana ([FAO/OMS, 2011](#) y [EFSA, 2014](#)). En la reciente Consulta de expertos FAO/OMS sobre los riesgos y los beneficios del consumo de pescado ([FAO/OMS, 2023](#)) se presentaron pruebas concluyentes de los beneficios del consumo de pescado en todas las etapas de desarrollo, incluidos el embarazo, la infancia y la edad adulta. Por ejemplo, se relacionó el consumo materno durante el embarazo con mejores partos y el consumo adulto con una reducción de los riesgos cardiovasculares y las enfermedades neurológicas ([FAO/OMS, 2023](#)). Además, los estudios han demostrado que los lactantes y los niños pequeños que consumen alimentos acuáticos (a partir de la edad de seis meses) o se alimentan de leche materna de madres que consumen alimentos acuáticos presentan un mayor desarrollo cognitivo, así como una disminución del retraso del crecimiento y la malnutrición aguda severa. Se ha relacionado el consumo de alimentos acuáticos en la adolescencia con un mayor desarrollo cognitivo, un coeficiente intelectual más elevado, un mejor rendimiento escolar y una mejora del comportamiento y la salud mental ([ONU-Nutrición, 2021](#)).
11. Los beneficios del consumo varían en función de la dieta general, las condiciones relativas a la inocuidad de los alimentos y las prácticas y las características de los consumidores (por ejemplo, los niveles de ácidos grasos omega-3 poliinsaturados), así como la clase de pescado consumido, por ejemplo, las especies de peces y los métodos de preparación de los alimentos) ([FAO/OMS, 2023](#)). Es necesario llevar a cabo evaluaciones de los riesgos y los beneficios a escala regional, nacional o subnacional para perfeccionar las recomendaciones sobre el consumo de pescado teniendo en cuenta los hábitos de consumo local, la composición de nutrientes de los pescados, el estado nutricional de la población de interés, los hábitos culturales y la demografía ([FAO/OMS, 2023](#)). Sin embargo, existen pocos análisis de los riesgos y los beneficios del consumo de alimentos acuáticos debido a la falta de datos de calidad sobre los hábitos de consumo de alimentos y sobre el contenido de nutrientes y contaminantes de los alimentos acuáticos.

### III. CONTRIBUCIONES DE LA PESCA EN PEQUEÑA ESCALA A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA NUTRICIÓN

12. La pesca en pequeña escala representa como mínimo un 40 % de la pesca mundial de captura, y casi 500 millones de personas dependen al menos parcialmente de este subsector para sus medios de vida, de entre las cuales cerca de 53 millones se dedican a actividades de subsistencia ([FAO, 2023](#)). Por consiguiente, para millones de personas en todo el mundo, incluidas aquellas que son vulnerables y las que están fuera del alcance de los mercados formales, los alimentos acuáticos procedentes de la pesca en pequeña escala representan una fuente esencial, y a veces irremplazable, de micronutrientes y ácidos grasos que son importantes para el crecimiento y el mantenimiento de una buena salud. Por lo tanto, garantizar la realización del derecho a una alimentación adecuada y mejorar la contribución de la pesca en pequeña escala a la seguridad alimentaria y la nutrición son objetivos explícitos de las “Directrices voluntarias para lograr la sostenibilidad de la pesca en pequeña escala en el contexto de la seguridad alimentaria y la erradicación de la pobreza” (Directrices PPE).
13. Los beneficios de la pesca en pequeña escala se generan directa e indirectamente por medio del consumo o de vías económicas, como los ingresos derivados de la elaboración del pescado y de los alimentos acuáticos y de las ventas de alimentos. Es fundamental mejorar la comprensión de estas vías a fin de promover medidas normativas y capacidades que favorezcan la pesca en pequeña escala y la función que esta desempeña para la nutrición. En el documento técnico de la FAO “Small fish for food security and nutrition” (Los peces pequeños para la seguridad alimentaria y la nutrición) ([FAO, 2023](#)),

por ejemplo, se señala que mediante la acción conjunta de los agentes que rigen los sistemas alimentarios y las cadenas de suministro de peces pequeños se puede abastecer de pescado a los consumidores rurales y urbanos de los países en desarrollo de ingresos bajos para complementar sus dietas. En él se advierte también que determinadas formas de modernizar las cadenas de suministro de pescados pequeños pueden elevar su costo hasta el punto de que sean inasequibles para las poblaciones de ingresos bajos: en tal caso se corre el riesgo de que el “pescado asequible” pase a ser “pescado demasiado caro” ([Banvick et al., 2023](#)). En algunas regiones, como en África occidental, también parece producirse la competencia local entre dos formas de consumo de peces pelágicos pequeños: el consumo humano directo y la transformación en harina de pescado para su uso en productos destinados a piensos que se utilizan en la acuicultura y la producción ganadera. Por ello, es necesario lograr una mejor comprensión de la contribución de los peces pelágicos pequeños y de las compensaciones entre el consumo humano directo e indirecto de esos peces con respecto tanto a los medios de vida como a la nutrición y la seguridad alimentaria ([Thiao y Bunting, 2022](#)). Entender la contribución de los peces pelágicos pequeños a las dietas es importante, ya que los peces de las especies pequeñas (que a menudo se consumen enteros) proporcionan beneficios nutricionales considerables.

14. Según un análisis del Estudio de medición de los niveles de vida del Banco Mundial, en la región africana de los Grandes Lagos, los hogares que vivían cerca de pesquerías en pequeña escala y que participaban en las actividades pesqueras tenían una probabilidad entre un 9 % y un 15 % menor de tener bajos ingresos, consumían más pescado (con una frecuencia de entre dos y tres veces por semana) y presentaban una tasa de seguridad alimentaria un 12,6 % mayor ([Simmance et al., 2022](#)).

15. Es imprescindible aprovechar mejor los beneficios que la pesca en pequeña escala aporta a las cadenas de suministro para lograr una mejor nutrición. El proyecto de la FAO, titulado “Implementación de las Directrices de pesca en pequeña escala para sistemas alimentarios y medios de vida con igualdad de género y resilientes al clima” ([www.fao.org/voluntary-guidelines-small-scale-fisheries/es](http://www.fao.org/voluntary-guidelines-small-scale-fisheries/es)) tiene por objeto contribuir a ello mediante el fortalecimiento de las capacidades de las organizaciones de mujeres y de la pesca en pequeña escala en relación con la mejora de las prácticas posteriores a la captura y la participación en los procesos de adopción de decisiones en cinco países africanos, lo que proporcionaría puntos de partida para su ampliación.

#### IV. CONTRIBUCIONES DE LA ACUICULTURA A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA NUTRICIÓN

16. La acuicultura contribuye a la seguridad alimentaria y la nutrición a escala mundial al reducir la brecha en la creciente demanda de alimentos acuáticos, lo que reviste especial importancia en los países en desarrollo, donde los alimentos acuáticos a menudo constituyen un alimento básico y una de las principales fuentes de proteína animal. La Transformación azul de la FAO reconoce la destacada contribución de la acuicultura a la producción de alimentos sostenibles y a la consecución de los ODS, y en la 12.ª reunión del Subcomité de Acuicultura se señaló la importancia de la acuicultura por la función que desempeña para la seguridad alimentaria y la nutrición. Como se señala en [El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2024](#), en 2021 la acuicultura representó el 56 % de la producción de alimentos acuáticos disponibles para consumo humano.

17. En las [Directrices para la acuicultura sostenible](#) se prevé que el sector acuícola contribuya significativamente a un mundo libre de hambre. Este sector cumple su potencial de satisfacer la creciente demanda de alimentos acuáticos y productos acuícolas inocuos, saludables, accesibles y asequibles, con reducidos efectos en el medio ambiente, y contribuye al desarrollo sostenible por medio de la erradicación de la pobreza, la malnutrición y el hambre.

18. En las [Directrices para la acuicultura sostenible](#) se recomienda a los países que reconozcan la acuicultura en los planes de acción encaminados a abordar la seguridad alimentaria y la nutrición a escala nacional y promuevan la inclusión de los alimentos acuáticos inocuos y nutritivos en las directrices alimentarias basadas en alimentos, los programas de alimentación escolar y otras estrategias de alimentación y nutrición. En ellas también se recomienda a los países que apoyen la innovación y las inversiones en las cadenas de valor de la acuicultura destinadas a aumentar el valor

para el consumidor, la inocuidad de los productos acuícolas y sus beneficios nutricionales. Por ejemplo, el contenido nutricional de los productos acuáticos producidos mediante la acuicultura depende de la especie, los piensos y los métodos de cría, así como de las técnicas de elaboración posterior a la captura ([Mohanty et al., 2019](#)).

19. Los sistemas de acuicultura que presentan una gran biodiversidad acuática, como la agricultura-acuicultura integrada, los sistemas de cultivo combinado de arroz y peces o el policultivo, aumentan el uso eficaz de los recursos y pueden mejorar la diversidad de la alimentación y la disponibilidad de alimentos acuáticos. La introducción de sistemas integrados puede suponer un catalizador para las comunidades pobres en el empeño de abordar la mejora de la seguridad alimentaria y la nutrición; ejemplos de ello son Bangladesh, la República Democrática Popular Lao y Zambia, entre otros ([Dubois et al., 2021](#)).

## V. DATOS SOBRE LA COMPOSICIÓN Y EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS ACUÁTICOS

20. Lamentablemente, se carece de datos apropiados sobre el consumo y la composición de los alimentos acuáticos. Cuando se dispone de ellos, los datos sobre el consumo a menudo se combinan con los de otros alimentos de origen animal o no incluyen datos importantes sobre las partes del pescado consumidas, lo que incide en las estimaciones relativas al contenido y la ingesta de nutrientes. Para contribuir a abordar estas deficiencias, la FAO está al frente de tres importantes iniciativas.

21. La FAO y sus asociados llevaron a cabo un examen de las bases de datos sobre la composición de los alimentos que incluyen datos sobre los alimentos acuáticos con el fin de entender los puntos fuertes y las sinergias de las bases de datos existentes ([Cohen et al., 2022](#)). Con objeto de aumentar la disponibilidad de los datos sobre la composición de los alimentos, la FAO está actualizando la Base de datos global FAO/INFOODS sobre la composición de los alimentos en relación con los peces y los mariscos (uFiSh), publicada en 2016. El objetivo de la actualización, cuya publicación está prevista para 2025, es ampliar la cobertura de especies, incluidos los peces pequeños consumidos enteros y las especies de algas.

22. La FAO reúne y publica datos procedentes de estudios sobre la ingesta alimentaria individual en la Herramienta global FAO/OMS para la divulgación de datos sobre el consumo individual de alimentos ([FAO/OMS GIFT](#)). FAO/OMS GIFT incluye en la actualidad 54 conjuntos de datos de 33 países que proporcionan información detallada sobre el consumo de alimentos, incluidos los acuáticos. Estos datos ofrecen información de interés sobre las categorías frescas y secas de peces de agua dulce, los diádromos y los peces marinos, los despojos, los crustáceos, y los platos a base de pescado y productos alimenticios marinos ([FAO, 2022](#)).

23. En 2024, la FAO puso en marcha el dominio “Alimentación y dietas” en FAOSTAT ([FAO, 2024](#)), el primer sitio centralizado en el que se comparten estadísticas sobre distintos tipos de datos relacionados con la alimentación. Con ese fin se elaboró una tabla global de conversión de nutrientes para la aplicación de las cuentas de utilización de suministro de la FAO ([Grande et al., 2024](#)). Hasta 2024, las estadísticas de las cuentas de utilización de suministro solo incluían la energía, las proteínas y las grasas, pero sobre la base de los nuevos datos relativos a la composición, ahora también se dispone de información sobre 10 vitaminas y minerales y, además, dos minerales, dos vitaminas y los ácidos grasos de los elementos acuáticos. En *El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2024* se presenta un análisis del suministro mundial de nutrientes que incluye estos componentes nuevos.

## VI. LOS ALIMENTOS ACUÁTICOS EN LAS COMIDAS EN CONTEXTOS INSTITUCIONALES

24. Algunos de los principales desafíos a los que se enfrentan los gobiernos cuando introducen alimentos acuáticos en los programas de alimentación escolar y otros planes de adquisiciones públicas institucionales son el costo, la aceptabilidad y los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos. Se ha producido un aumento de la demanda de asistencia de la FAO para la integración de los productos alimenticios acuáticos en los programas de alimentación y nutrición escolares (FAO, 2020). Se ha prestado apoyo técnico y en materia de políticas, destinado en particular a mitigar estos desafíos y fortalecer las capacidades para una aplicación adecuada.

25. Entre las principales estrategias para gestionar el costo de la introducción de los alimentos acuáticos en los programas de alimentación y nutrición figuran la preferencia por las especies de peces pequeños autóctonos sostenibles que se consumen enteros y las especies infrautilizadas que pueden adaptarse fácilmente.

26. Otra estrategia consiste en prestar mayor atención, por un lado, a la reducción y prevención de la pérdida y el desperdicio de alimentos y, por otro lado, al mayor aprovechamiento de todas las partes de los peces, como los subproductos generados durante la elaboración. En numerosos casos, para ello sería necesario que se elaboraran productos nuevos basados en materias primas que tradicionalmente no se usan para el consumo y que los productos finales satisficieran las preferencias locales.

27. Otro obstáculo para la introducción de los alimentos acuáticos en los programas de alimentación y nutrición escolares es la escasa familiaridad con ellos y la percepción de que no se los acepta. Para que los niños conozcan mejor los alimentos nutritivos y los acepten más, entre ellos los alimentos acuáticos, es recomendable establecer un vínculo entre la alimentación en las escuelas y la educación alimentaria y nutricional impartida en las escuelas, consultar a los alumnos y crear menús conjuntamente con ellos, prestar especial atención al sabor, la sostenibilidad y la cultura alimentaria, y trabajar con las familias y la comunidad escolar en su conjunto (FAO, 2020).

28. En muchos casos, los alimentos son muy perecederos; por lo tanto, velar por la inocuidad de los alimentos es un requisito indispensable, y deben aplicarse buenas prácticas de higiene en todas las etapas de la cadena de valor. Es necesario encontrar soluciones de bajo costo para preservar los productos con vistas a garantizar que se puedan almacenar, transportar y utilizar los alimentos procedentes del entorno acuático sin descuidar las exigencias en materia de inocuidad de los alimentos.

29. La FAO ha elaborado recientemente un conjunto de instrumentos (FAO, 2024) centrado en los desafíos que surgen al ayudar a los países a incluir los alimentos acuáticos en los programas de alimentación y nutrición escolares. La introducción de los alimentos acuáticos en estos programas debe tener siempre en cuenta las directrices y normas sobre nutrición específicas de cada contexto (FAO, 2019). Dichas normas deben armonizarse con las directrices alimentarias nacionales basadas en alimentos y con los instrumentos normativos internacionales basados en derechos; asimismo, se deben tomar en consideración las posibilidades del sistema alimentario escolar en lo que respecta al suministro, las infraestructuras, las capacidades sistémicas y las modalidades de adquisición.

30. El derecho a una alimentación adecuada es inherente a los programas de alimentación y nutrición escolares y es fundamental para los derechos de los niños, en particular los derechos a la salud y la educación. Este año (2024) se celebra el 20.º aniversario de la aprobación por parte del Consejo de la FAO de las “Directrices voluntarias en apoyo de la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada en el contexto de la seguridad alimentaria nacional”, un hito histórico que subraya la necesidad de su aplicación continua para velar por que todas las personas, en todas partes, tengan acceso a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos en todo momento. Este año también se cumplen 10 años desde la aprobación de las “Directrices voluntarias para lograr la sostenibilidad de la pesca en pequeña escala en el contexto de la seguridad alimentaria y la erradicación de la pobreza”.

## VII. CONCLUSIONES Y MEDIDAS FUTURAS

31. La promoción del consumo de alimentos acuáticos inocuos y producidos de manera sostenible, en consonancia con las directrices alimentarias nacionales basadas en alimentos como parte de las dietas saludables, puede mejorar la calidad de las dietas y contribuir a abordar la malnutrición en las poblaciones vulnerables, en particular por medio de programas para la alimentación y la nutrición escolar y otros planes de adquisición institucionales.

32. Además de promover el consumo de alimentos acuáticos como parte de una dieta saludable, es necesario garantizar el suministro de esos alimentos por medio de una producción y unas prácticas posteriores a la captura que sean sostenibles. En el presente documento se han puesto de relieve tanto la función de la pesca en pequeña escala en el suministro de alimentos acuáticos, en particular para las poblaciones vulnerables desde el punto de vista de la nutrición, como el papel de la reducción de la pérdida y el desperdicio y la utilización de los subproductos del pescado en las cadenas de valor de los alimentos acuáticos.

33. Los datos sobre la producción y el consumo de alimentos acuáticos y su valor nutricional son limitados, en especial en los países en desarrollo. Para entender plenamente la función que pueden desempeñar los alimentos acuáticos en la alimentación, es preciso generar conocimientos más específicos de cada país sobre el valor nutricional y el consumo de especies con vistas a comprender mejor la ingesta de nutrientes y la función de estos alimentos en una dieta saludable.