

POR: STEPHEN G. NEWMAN*



Impactos de COVID-19 en la acuicultura y sus productos de exportación

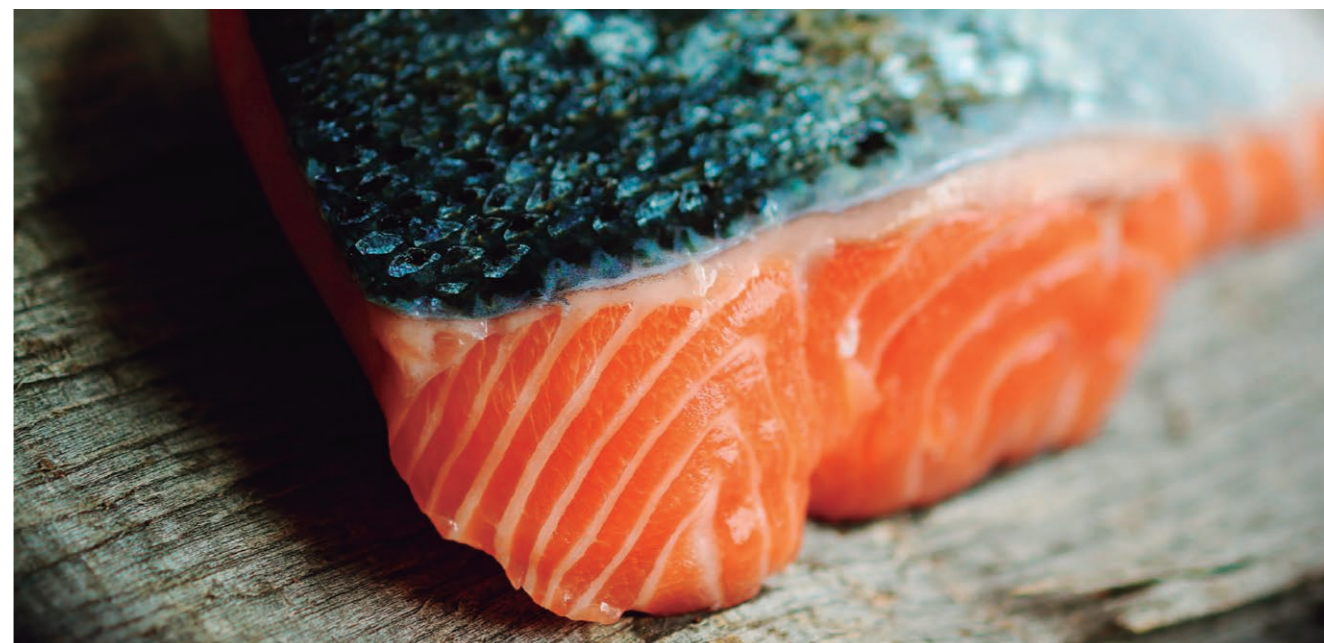
Los eventos recientes en Beijing, donde se ha informado que un grupo de infecciones están asociadas con el salmón de cultivo, señalan un peligro fundamental que puede tener un impacto serio en el desarrollo de la acuicultura. Lo que menos necesita la industria acuícola es que alguien le adjudique una asociación directa entre el consumo de pescados y mariscos y la enfermedad por COVID-19, ¿qué hacer como productores y procesadores ante esta situación?

Hay muy pocos lugares en el mundo que aún no han sido afectados por la pandemia derivada de la dispersión del virus Sars-2-CoV. El nombre de la enfermedad causada por este virus es COVID-19 y ha tenido un impacto dramático en la salud económica mundial. La comunidad acuícola global, que es relativamente joven, también se ha visto seriamente afectada. Los eventos recientes en Beijing, donde una tabla para cortar resultó PCR positiva, se ha informado que un grupo de infecciones están asociadas con el salmón de cultivo, lo que señala un peligro fundamental que puede tener un impacto serio en el desarrollo de la acuicultura.

El Sars-2-CoV es un virus mamífero. Si bien los coronavirus pueden infectar a una variedad de aves y mamíferos, estos no infectan a los peces o animales invertebrados de agua fría. La industria acuícola debería estar preocupada de que cuando las inevitables huellas del virus aparezcan en los camarones o peces de cultivo como contaminantes secundarios, habrá una sobre reacción masiva alimentada por la ignorancia y el miedo a lo desconocido. Esto parece ser el caso con el salmón de cultivo a raíz de ese acontecimiento reciente. Los envíos están detenidos para la aplicación de pruebas y además, la situación se



La industria acuícola debería estar preocupada de que cuando las inevitables huellas del virus aparezcan en los camarones o peces de cultivo como contaminantes secundarios, habrá una sobre reacción masiva alimentada por la ignorancia y el miedo a lo desconocido.



está extendiendo a otros sectores de producción de pescados y mariscos, donde queda claro que esta actitud causará más daño a un sector productivo que en el mejor de los casos se recuperará de manera muy lenta de lo que está aconteciendo. Es muy improbable que haya resultados positivos debido a la infección de los animales, sin embargo, el riesgo de un resultado positivo es muy real si alguien que estaba activamente eliminando el virus de su sistema estuvo manipulando los productos.

A diferencia de los camarones, gran parte del salmón se transporta fresco. Al menos, los camarones en su gran mayoría son congelados, lo que hace que los retrasos en su distribución para realizar pruebas sobre el producto lleguen a ser más un inconveniente comercial que una amenaza para la frescura del producto, como en el caso del salmón.

China es, por mucho, el mayor comprador y productor mundial de pescados y mariscos cultivados. El mercado chino tiene un hambre insaciable de mariscos y es esta misma población quien produce más del 50% del total de los productos acuícolas del mundo. La mayor parte de esta producción es carpa, pero también se cultivan muchas otras especies y, si las cifras oficiales sugieren que todavía se está produciendo camarón

de cultivo, superan por mucho a cualquier otro país en volumen de producción de este producto. Estos números son recibidos con cierto escepticismo tanto a nivel nacional como internacional. Sin embargo, este es el sector de mercado más lucrativo a nivel mundial.

El miedo a las nuevas situaciones que no se entienden bien es normal. Las enfermedades son un proceso natural y a medida que la población humana incrementa sin freno en el planeta, los brotes de enfermedades más exóticas comenzarán a convertirse en la normalidad. Esto es un hecho bien establecido y desde la perspectiva de la ciencia, no hay dudas al respecto. Aun cuando haya quienes quieran hacernos creer que lo que está sucediendo en la actualidad debido a la dispersión de COVID-19 fue totalmente imprevisto a nivel internacional, esto es en gran medida un reflejo de ignorancia. Era inevitable que algo así ocurriera, y es también inevitable que ocurra nuevamente. Si tenemos suerte podrían pasar años antes del siguiente episodio. Sino, podría estar a la vuelta de la esquina.

A pesar de la apariencia inicial, esta pandemia no es en realidad tan mala como podría llegar a ser otra. Conforme aprendemos más de este virus en particular y su impacto general, debemos reconocer que los

miedos irracionales pueden llegar a causar mucho daño a nuestras sociedades. En este momento, analizar todos los productos de mar importados porque una tabla para cortar alimentos dio positiva en una prueba PCR es una sobre reacción. Los humanos transmiten la enfermedad, y esto es claramente resultado de una persona infectada que no tomó las precauciones necesarias al interactuar con el producto, dejando partículas virales en esta superficie. Es altamente improbable que esto haya venido desde el país de origen del salmón (aunque no podemos decir esto con absoluta seguridad).

Los camaricultores que dependen fuertemente de la gran oportunidad comercial que representa el mercado chino, deberían tener mucha sensibilidad a los impactos potenciales que podrían derivarse de un hecho similar con el camarón de cultivo. Hasta ahora la industria acuícola ha sido severamente afectada por la pandemia, y es muy probable que aún no hayamos visto lo peor. Con apenas el 0.1% de la población global infectada, aún nos queda un largo camino por recorrer antes de lograr la inmunidad del rebaño (si es que la logramos), o hasta que haya vacunas altamente efectivas disponibles (aunque es más probable que lo segundo ocurra antes que lo primero).

Los camaricultores que dependen fuertemente de la gran oportunidad comercial que representa el mercado chino, deberían tener mucha sensibilidad a los impactos potenciales que podrían derivarse de un hecho similar con el camarón de cultivo.



Todos los camaricultores, y en especial aquellos que exportan su producto deben ser extremadamente cuidadosos. Es fundamental asegurarse de que no haya personas infectadas manipulando los productos, o cercanas al área de cosecha y procesamiento de los mismos. Esto va más allá de los requisitos básicos del día a día para asegurar la calidad e inocuidad de los productos. Lo más probable es que si uno se pusiera a realizar pruebas para detectar el último virus de influenza, también lo encontraríamos en lugares donde los humanos lo dejaron. Hasta este momento está bien establecido que la gran mayoría de las personas infectadas contrajeron el virus de otras personas enfermas con el mismo. Si bien al principio, había algunas preocupaciones de que ciertos objetos y superficies pudieran ser una gran fuente de contagio, mucha de la información obtenida hasta el momento sugiere que esa es en realidad una ruta muy inusual para el contagio.

Lávese las manos con frecuencia, evite el contacto con las personas que están fuera de su círculo social inmediato cuando no esté usando un cubre bocas y las medidas de seguridad preventivas como el distanciamiento sugerido. Un enjuague suave en agua limpia y clorada de la mayoría de los pescados y mariscos probablemente eliminará cualquier virus que haya llegado a los productos. Cocine su comida de manera adecuada y si la come cruda, tenga en mente que no hay evidencia de que el virus sea transmisible a través de comestibles. Debe ser inhalado. Además los productores y procesadores de pescados y mariscos deberán realizar pruebas para determinar si sus empleados han contraído el virus, o si éste está presente en los espacios de trabajo y mantener el espacio libre de posibles portadores para evitar la propagación del padecimiento.

Desafortunadamente aún con estas precauciones, seguirá habiendo casos similares a lo que se infor-

ma en China en estos momentos respecto del salmón. Pero los análisis sistemáticos para la detección del virus por parte de los productores y procesadores, podría calmar las regulaciones a las importaciones de manera que se puedan reducir o eliminar por completo los retrasos para la llegada del producto al mercado meta. Lo que menos necesita la industria acuícola es que alguien le adjudique una asociación directa entre el consumo de pescados y mariscos y la enfermedad por COVID-19. ^(CAM)

Stephen Newman es doctor en Microbiología Marina con más de 30 años de experiencia. Es experto en calidad del agua, salud animal, bioseguridad y sostenibilidad con especial enfoque en camarón, salmónidos y otras especies. Actualmente es CEO de Aqua In Tech y consultor para Gerson Lehrman Group, Zintro y Coleman Research Group.
Contacto: sgnewm@aqua-in-tech.com
www.aqua-in-tech.com
www.bioremediationaquaculture.com
www.sustainablegreenaquaculture.com