

Productos de los humedales



Siembra del arroz en arrozales costeros, Corea del Sur. Fotografía © Sandra Hails

Los humedales generan gran variedad de productos de plantas, animales y minerales que son utilizados por personas de todo el mundo y tienen gran valor para ellas, ya sean habitantes de comunidades locales rurales como de lejanas ciudades de países extranjeros. Los productos de los humedales varían desde los alimentos básicos, como el pescado y el arroz, hasta la madera de construcción, leña, aceite vegetal, sal, plantas medicinales, tallos y hojas para la fabricación de tejidos, y forraje para animales. La intensidad y escala con que se cosechan y emplean esos productos varía enormemente, pudiendo intervenir en el proceso desde usuarios de subsistencia, cuya intensidad de producción es reducida, hasta explotaciones comerciales intensivas en las que participan empresas multinacionales.

El pescado, quizá el producto de los humedales más importante a nivel mundial, es la principal fuente de proteína de 1.000 millones de personas y representa al menos el 15% de la proteína animal en la dieta de otros 2.000 millones de personas.

Si bien la importancia mundial del pescado como producto alimentario básico y recurso económico de gran valor está ampliamente reconocida, pocas personas son conscientes de que al menos dos terceras partes del pescado que consumimos depende en alguna etapa de su ciclo biológico de los humedales costeros, como estuarios y manglares. Por ejemplo, el 75% de las existencias comerciales de peces y

mariscos dependen de los estuarios. Estos mismos ecosistemas costeros dependen de los humedales de agua dulce que se encuentran en cursos superiores para mantener la calidad del agua y constituir la base de las cadenas tróficas que terminan con el consumo humano de los alimentos marinos. Los sistemas de arrecifes de coral, igualmente comprendidos dentro de la definición de 'humedal' de la Convención de Ramsar, ofrecen lugares críticos de incubación y cría para la pesca mundial.

El pescado brinda a un mínimo de 150 millones de personas de todo el mundo, no sólo su nutrición vital, sino también una fuente de empleo e ingresos. La mayoría de las personas que dependen del pescado para su sustento viven en las partes del mundo menos avanzadas económicamente; en conjunto, el 80% de la producción pesquera mundial se obtiene en los países en desarrollo.

En el año 2006 la producción mundial de pescado destinado a la alimentación alcanzó los 110 millones de toneladas, tomando en cuenta la 'pesca de captura' (es decir, peces capturados en estado silvestre) y la producción de la acuicultura (es decir, peces criados en piscifactorías).

En síntesis...

- Los humedales que se manejan de forma sostenible nos ofrecen un amplio abanico de productos, entre los cuales se incluyen alimentos, materiales de construcción, textiles y medicinas.
- La gama de beneficiarios económicos de los productos de los humedales varía desde las comunidades locales hasta las empresas multinacionales.
- Al menos dos terceras partes de todo el pescado consumido en el mundo dependen de los humedales costeros, que ofrecen zonas de desove, cría y alimentación.
- El arroz, que esencialmente depende de unos humedales que estén muy bien manejados, representa una quinta parte del consumo de calorías en el mundo y hasta el 70% en partes de Asia.
- La conversión de los manglares en estanques para la producción acuícola no sostenible ha dado lugar a una pérdida masiva de servicios de los ecosistemas.

Productos de los humedales...

En los últimos 50 años la acuicultura ha crecido rápidamente y pronto superará a la pesca de captura como principal fuente de producción. Aquella pasó de producir menos de 1 millón de toneladas anuales a principios de los años 1950 a alcanzar los 52 millones de toneladas en 2006, con un valor de 78.800 millones de dólares EE.UU. La acuicultura mundial está fuertemente dominada por la región de Asia-Pacífico, cuya producción representa alrededor del 90% en cantidad y casi el 80% en valor, debido en gran medida a la posición dominante de China en este sector. El crecimiento de la acuicultura ha tenido un importante impacto en algunos humedales. Por ejemplo, algunos expertos calculan que más de un tercio de los manglares del planeta se han perdido en los últimos 20 años, siendo la acuicultura –especialmente las granjas de cría intensiva de camarones– uno de los principales culpables.

El arroz es un alimento básico para 3.000 millones de personas de todo el mundo y representa alrededor de una quinta parte del consumo calórico mundial, alcanzando el 70% en algunos países asiáticos como Bangladesh, Camboya y Viet Nam.

Al menos 100 sitios Ramsar de todo el mundo comprenden hábitats de arrozales que desempeñan importantes funciones ecológicas y prestan apoyo a una variada biodiversidad, incluidas poblaciones de aves migratorias importantes a nivel internacional. Sin embargo, las amenazas a los arrozales como sistemas de humedales sostenibles se deben a un manejo inadecuado del agua, la introducción de especies exóticas invasoras, el uso de altos niveles de productos químicos agrícolas dañinos y el impacto de la conversión de la tierra para otros usos. La necesidad de buscar solución a estos problemas se reconoció en una resolución aprobada en 2008 por los gobiernos miembros de Ramsar.

En Asia el sagú es la principal fuente de hidratos de carbono de algunas comunidades o bien es una de las alternativas al arroz en ciertas épocas del año, en tanto que las palmeras de los humedales africanos aportan aceites esenciales para cocinar. Sin embargo, resulta irónico que la producción a escala industrial del sagú suponga una amenaza para la biodiversidad de los ecosistemas de humedales en distintas partes de Asia suroriental, África y otras regiones de países en desarrollo. Determinadas plantas de humedales aportan toda una gama de productos, como la nipa en Asia, de la que se obtiene forraje, alcohol, vinagre y azúcar. En la cuenca hidrográfica de Pak Phanang, al sureste de Tailandia, la parte más importante de los ingresos de los habitantes de las aldeas de la costa proviene de la producción de azúcar de nipa, de la que éstos consiguen obtener más de una tonelada de azúcar mensual por hectárea (durante 8 meses al año y más de 3.200 hectáreas).

La miel se recolecta en muchos bosques de manglares de todo el mundo. En Cuba, por ejemplo, hasta 30.000 colmenas se trasladan en busca de la floración estacional del manglar de *Avicennia*, que comienza en abril en la zona suroccidental de la isla y dura hasta agosto en la zona noreste.

Entre otros productos que normalmente se obtienen de los manglares figuran la leña, sal (producida por evaporación del agua marina), forraje animal, medicinas tradicionales (por ejemplo, de la corteza de manglar), fibras para la fabricación de textiles, tintes y taninos. En el sureste de Tailandia, por ejemplo, muchas comunidades costeras explotan los manglares para obtener leña, madera, miel, resinas, cangrejos y mariscos. En un estudio realizado en una aldea se calculó que el valor medio anual por hogar correspondiente al uso directo del bosque de manglar ascendía a alrededor de 924 dólares EE.UU. En esta cifra no se incluyen otros servicios de los ecosistemas que prestan los manglares a las comunidades locales, tales como el sustento de la pesca y la estabilización de la costa.



*Pescadores recogiendo sus redes, lago Tanganika, Zambia.
Fotografía © David Rogers*



CONVENCIÓN SOBRE LOS HUMEDALES

Secretaría de la Convención
de Ramsar
Rue Mauverney 28
1196 Gland
Suiza

Tel.: +41 22 999 0170

Fax: +41 22 999 0169

Correo-e: ramsar@ramsar.org

Web: <http://ramsar.org>