



24 de Septiembre DIA MUNDIAL MARÍTIMO

Existe una gran diversidad de ecosistemas marinos que se deben proteger para lograr un manejo sustentable de los recursos pesqueros. Dentro de estos ecosistemas están los denominados hábitats marinos vulnerables (HMV), que merecen especial y urgente protección ya que son susceptibles a sufrir trastornos, daños o incluso a ser destruidos, producto de las actividades humanas o del entorno circundante con el que se relacionan.

Entre las principales consecuencias de los impactos en el mar se encuentran: contaminación, sobreexplotación, disminución de la biodiversidad, destrucción de los ecosistemas marinos costeros, calentamiento global y la acidificación del agua. Así mismo, se puede evidenciar las consecuencias de los impactos tanto...

Ecológico y Ambiental: modificación de sistemas que soportan la vida y equilibrios ecológicos vitales.

Social: seguridad alimentaria, salud, empleo, pobreza, catástrofes naturales y sus consecuencias, refugiados ambiental

Económico: pérdida de recursos vivos que pueden ser exportados, pérdida de beneficios financieros ligados al turismo, costo de restauración de hábitats naturales esenciales, costo de catástrofes naturales.

Político: conflictos sobre parte de los recursos naturales (agua, tierra, alimento), inestabilidad económica.



La mayoría de los productos del mar, tienden a acumular entre sus tejidos los contaminantes presentes en el mar, principalmente el Mercurio, el cual es un compuesto altamente tóxico que provoca graves alteraciones al sistema nervioso central. La capacidad de almacenamiento de éstas sustancias varía de acuerdo a cada especie y edad de éstos, es decir entre más longevos, mayor posibilidad de presentar contaminantes. Entre las especies de moluscos y peces que presentan mayor probabilidad de contaminación se encuentran:

1. **Mayor cantidad de acumulación** (no es aconsejable consumir con frecuencia): PEZ ESPADA, TIBURÓN, CABALLA.
2. **Mediana cantidad de acumulación** (consumo 1 vez por semana): RÓBALO, ALBACORA, TRUCHA.
3. **Baja cantidad de acumulación** (consumo de 2 a 3 veces por semana): LANGOSTA, SALMÓN, OSTIÓN, CAMARÓN, TILAPIA, REINETA, SARDINA.

