



Universidad
Mayor de San Andrés



Vicerrectorado
Departamento de Investigación,
Postgrado e Interacción Social



ESTUDIO SOBRE EL PESCADO DEL RÍO BENI, SU APOORTE NUTRICIONAL Y LOS DESAFÍOS ASOCIADOS A LA PRESENCIA DE MERCURIO

Un estudio realizado en la Amazonía boliviana sobre la composición nutricional y el contenido de mercurio en diez especies de peces del río Beni evidencia que el pescado que se consume en la región constituye una fuente clave de nutrientes

esenciales para la población. Al mismo tiempo, los resultados resaltan la importancia de considerar la presencia de mercurio, vinculados en gran medida a las actividades mineras, en el marco de una gestión adecuada del consumo.

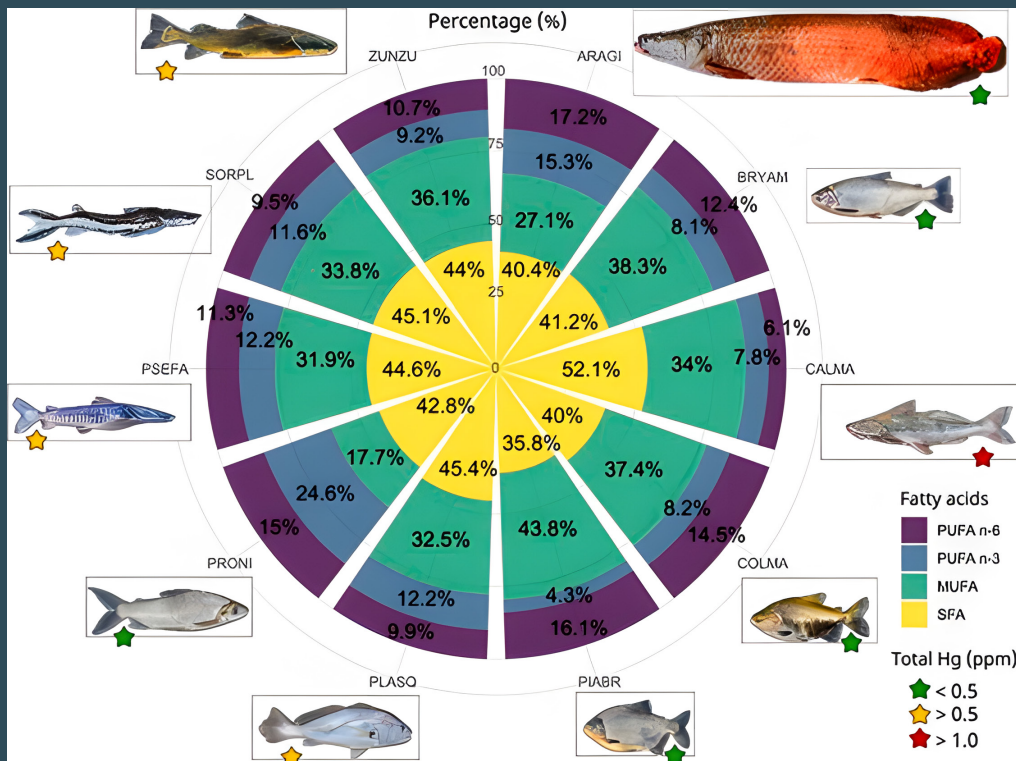
La investigación fue desarrollada por un equipo de científicos bolivianos en colaboración con *Wildlife Conservation Society* (WCS-Bolivia) y contó con el financiamiento del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos. En este estudio participaron Mauricio Peñarrieta del Instituto de Investigaciones Químicas y Darío Achá del Instituto de Ecología, ambos de la Universidad Mayor de San Andrés, Guido Miranda-Chumacero (WCS-Bolivia) y Erick Loayza de la Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca. Los resultados fueron publicados en la Revista de Composición y Análisis de Alimentos - *Journal of Food Composition and Analysis* (volumen 150, diciembre del 2025), editado por Elsevier.

El estudio se llevó a cabo en Rurrenabaque, en la cuenca del río Beni, una región de alta biodiversidad que abastece de pescado amazónico a la región y distintas ciudades del país, incluyendo La Paz. Las ejemplares analizados fueron adquiridos en el mercado local y provenían de pesca artesanal.

En relación al contenido de mercurio, se observaron diferencias entre especies. El Blanquillo (*Calophrysus macropterus*) presentó las concentraciones más elevadas ($1,9 \pm 1,0$ ppm), mientras que el surubí (*Pseudoplatystoma fasciatum*), el pantalón (*Sorubimichthys planiceps*) y



la corvina (*Plagioscion squamosissimus*) presentaron concentraciones intermedias, aunque por encima de la norma europea (>0.5 ppm). Por otro lado, las especies como el paiche (*Arapaima gigas*), el pacú (*Piaractus brachypomus*), el tambaquí (*Colossoma macropomum*) y la yatorana (*Brycon amazonicus*) registraron concentraciones bajas.



Ver más...



En términos generales, aproximadamente la mitad de las especies evaluadas presentó valores medios por encima del umbral de referencia de 0,5 mg/kg establecido por la Unión Europea.

Desde el punto de vista nutricional, las especies con menores concentraciones de mercurio también destacan por su aporte de nutrientes esenciales, lo que refuerza el papel del pescado como componente fundamental de la dieta en la región.

El estudio sugiere que, más que restringir el consumo general del pescado amazónico, es recomendable promover una selección informada de especies. En este sentido, recomienda eliminar

el consumo de especies con altas concentraciones como el blanquillo, que además no aportan muchos nutrientes esenciales, mientras que otras especies como el surubí y la corvina todavía pueden formar parte de la dieta, aunque con menor frecuencia. Finalmente, el Paiche, Pacú y Tambaquí no solo representan opciones seguras, sino que también son altamente nutritivas.

En su conjunto, los resultados de esta investigación destacan que el pescado amazónico sigue siendo, en su mayoría, una fuente segura y valiosa de alimento, y subraya la importancia de fortalecer sistemas de monitoreo ambiental y el consumo informado bajo un enfoque de seguridad con soberanía alimentaria.

Este artículo completo puede ser consultado en: <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2025.108840>



AUTORIDADES UMSA

María Eugenia García Moreno
Rectora

Tito Valerio Estévez Martini
Vicerrector

Mauro Costantino
Jefe, Departamento de Investigación,
Postgrado e Interacción Social

Ignacio Chirico Moreno
Coordinador General Programa UMSA/Asdi

PRODUCCIÓN

Cristina Mejía Alarcón
Asesora comunicación científica y gestión de calidad
Programa UMSA/Asdi

Carlos Rodríguez Laredo
Responsable de comunicación
DIPCIS - UMSA

Dorian Rene Chura Azucena
Asistente de comunicación y apoyo técnico operativo
Programa UMSA/Asdi

Ángel Alcides Tambo Apaza
Diseño y edición multimedia
Programa UMSA/Asdi

