



**El relevante camino
a tu mesa**



¿Qué es el ABC de la Salmonicultura Chilena?

El "ABC DE LA SALMONICULTURA CHILENA" es una plataforma online que contribuye al conocimiento del clúster de esta industria, por medio de análisis, reportajes, documentación e información de las diferentes actividades que lo componen.

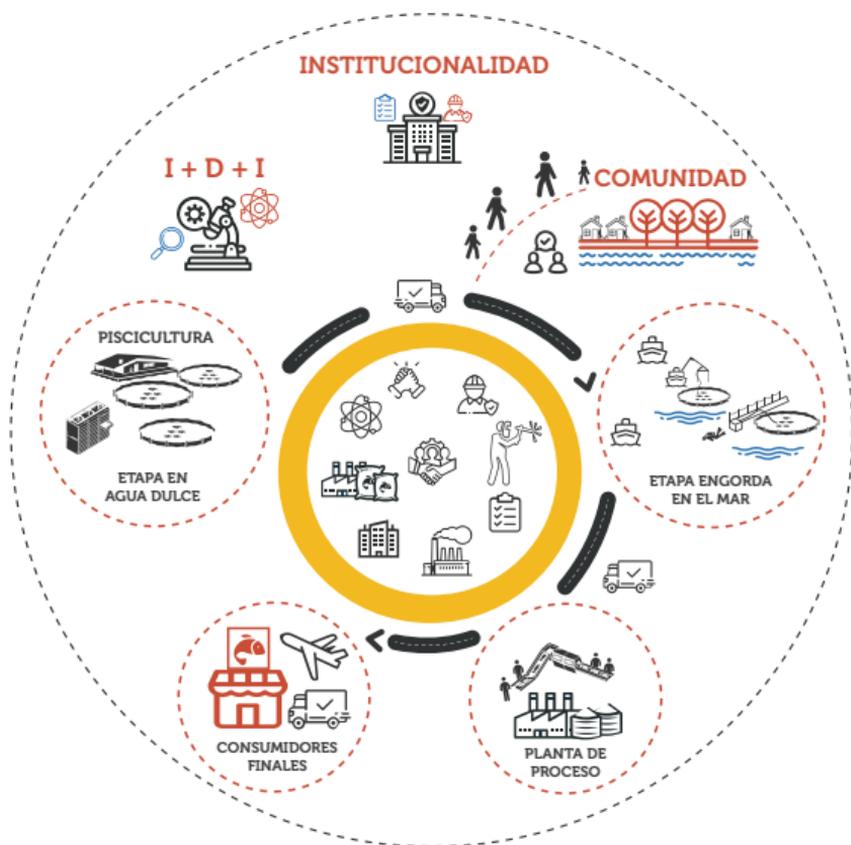
El Clúster de la Salmonicultura lo componen todas las empresas productoras, proveedoras y entidades gubernamentales y no gubernamentales que participan en la actividad, y que con su desempeño permiten el avance en pos de una industria más competitiva. En este aspecto, la inversión y apoyo a la Investigación, Desarrollo y la Innovación (I+D+i) junto con el buen relacionamiento y compromiso con la comunidad, son elementos esenciales para el crecimiento sostenible de la salmonicultura en nuestro país.

La plataforma se centra en el sitio web <https://abc-salmonicultura.cl/> y se apoya en diferentes redes sociales tales como: LinkedIn, Twitter, Instagram y Facebook, y un canal de Youtube.

Es importante que conozcas y aprendas más acerca del clúster de la industria salmonicultora chilena, cuya producción ocupa el segundo lugar a nivel mundial. Te invitamos a relacionarte con ella a través de preguntas e inquietudes que podrás formular a través de la plataforma web.

CLÚSTER DE LA SALMONICULTURA

El clúster de la salmonicultura está compuesto por todas las empresas productoras, proveedoras, de servicios, organizaciones e instituciones de investigación, de desarrollo tecnológico e innovación, las cuales participan en forma directa o indirecta con el sector. El Clúster forja día a día, un buen relacionamiento con la comunidad donde opera, impulsando la Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+i), respetando la institucionalidad y sus normas



HISTORIA DE LA SALMONICULTURA

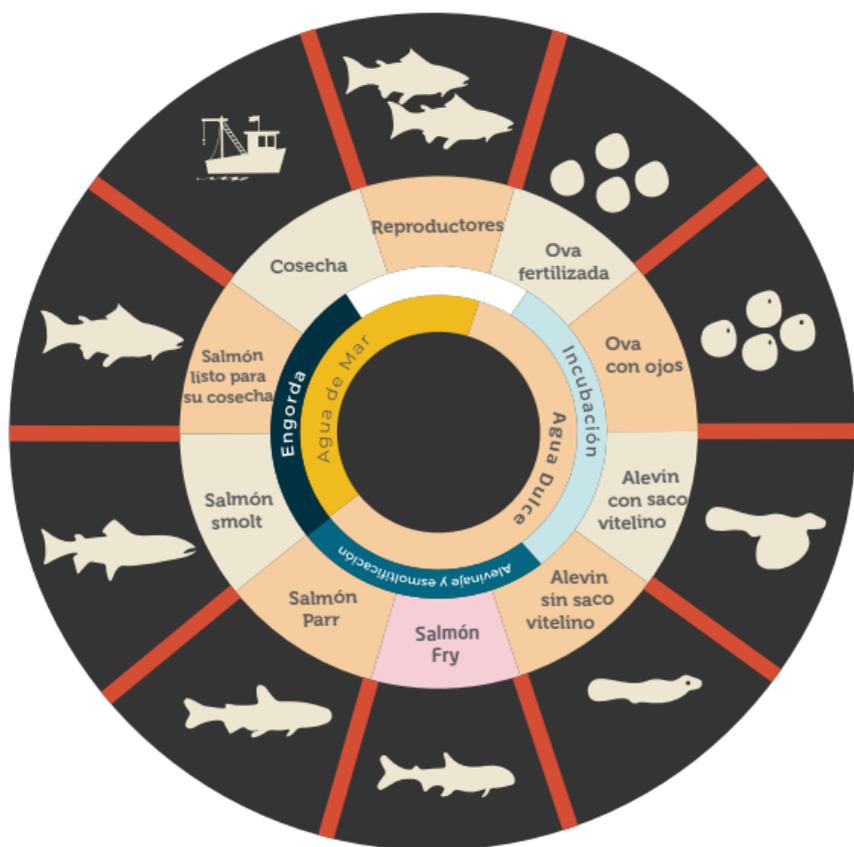
Te presentamos a continuación algunos hitos y acontecimientos importantes de la salmonicultura, su desarrollo y evolución en el tiempo



Fuente: Carrera, I. 2020. Breve historia de la acuicultura y salmonicultura en el sur de Chile (1856-2000). Revista Territorios y Regionalismos N°3, 2020, pp. 36-49; Consejo del Salmón; otras fuentes

CICLO DE CULTIVO DEL SALMÓN

A continuación te presentamos el ciclo de cultivo del salmón donde se puede apreciar cómo se desarrolla el proceso desde los reproductores, la producción de ovas hasta la cosecha del pez, y las principales características de cada etapa de desarrollo.



Ciclo evolutivo del salmón, Fuente: elaboración propia

ALGUNOS DATOS DEL CLÚSTER

Sabías que el Clúster de la salmonicultura proporciona y está constituido por:



1.200 empresas encadenadas en la actividad



20 empresas productivas



70.000 empleos directos e indirectos



953.000 Toneladas producidas (2019)



5.135 MM USD en exportación (2019)



110 mercados internacionales

2.000Km

Operación de concesiones de salmónidos desde la Araucanía a Magallanes

PREGUNTAS FRECUENTES

¿CÓMO ES EL CICLO DE CULTIVO DEL PEZ Y LA CADENA DE VALOR DE LA INDUSTRIA SALMONERA?

El Ciclo de Cultivo y la Cadena de Valor representa al proceso productivo desde el desove y fertilización de las ovas por parte de los reproductores, hasta que el pez es cosechado, procesado y comercializado.

El ciclo de cultivo comienza en la etapa de agua dulce, con la fertilización de las ovas, para luego dar inicio a la incubación donde ocurren grandes transformaciones hasta convertirse en alevín; la segunda etapa de agua dulce es el alevinaje donde el alevín crece hasta el denominado salmón "parr", la tercera y última etapa de agua dulce es la esmoltificación proceso donde ocurren importantes modificaciones fisiológicas en donde el pez llega al estado de "smolt" el cual está preparado para la etapa de agua de mar. En la etapa de agua de mar, el salmón comienza su período de engorda, el cual es alimentado con dietas pre establecidas. Ésta etapa tiene una duración determinada dependiendo de la especie para luego ser cosechada.

La cadena de valor conlleva la participación de muchos proveedores de productos y servicios, la cual se divide principalmente en 4 Fases: (1) Agua dulce, (2) Agua de mar; (3) procesamiento (plantas de procesamiento: reductoras, primarias, secundarias y terciarias); y (4) comercialización.

¿CUÁN REGULADA ESTÁ LA ACTIVIDAD?

Actualmente la salmonicultura se encuentra estrictamente regulada en distintos aspectos: ambiental, sanitario, inocuidad, y de comercialización y exportación.

El desarrollo y evolución de esta actividad ha hecho que la regulación, legislación y fiscalización sean cada vez más exigentes y precautorios, con el objetivo de resguardar el patrimonio ambiental, social y sanitario, y darle más seguridad a los consumidores y clientes.

La base regulatoria sectorial se basa principalmente en La Ley General de Pesca y Acuicultura (LGPA), y transversalmente por leyes como la Ley sobre bases Generales de Medio Ambiente (LBGMA), Código Sanitario, Concesiones marítimas, entre otras. Aun se debe continuar trabajando en su simplificación e integración de aspectos relacionados, facilitando su aplicación y fiscalización.

¿CUÁL ES LA IMPORTANCIA SOCIAL, AMBIENTAL Y ECONÓMICA DE LA ACTIVIDAD?

A nivel nacional la salmonicultura es el segundo sector exportador después del cobre y a escalas globales, es el segundo mayor productor a nivel mundial. La producción y exportación es muy importante a nivel nacional y local (Regiones del sur de Chile principalmente), lo que hace que las Regiones Australes tengan la menor tasa de desempleo del país (<5%), proporcionando trabajo, emprendimientos y múltiples empresas que trabajan en función de la actividad, permitiendo que en los 2.000 km de operación, existan alrededor de 1.200 empresas encadenadas a la industria, generando aproximadamente 70.000 empleos directos e indirectos. En el ámbito ambiental, la salmonicultura es una de las mejores alternativas en términos de "eficiencia ecológica" con respecto a la producción de otras carnes de origen terrestre.

				
FACTOR DE CONVERSIÓN DEL PIENSO	1,2-1,5**	1,7-2	2,7-5	6-10
CONSUMO DE AGUA	2000*	4300	6000	15400
HUELLA DE CARBONO	0,6**	0,9	1,3	5,9

Fuente: GSI. Informe de Sustentabilidad 2018 GSI. <https://globalsalmoninitiative.org/>

¿DE QUÉ SE TRATAN LAS CERTIFICACIONES VOLUNTARIAS Y CUÁLES SON LAS PRINCIPALES?

Las certificaciones voluntarias permiten garantizar al consumidor que el producto y/o el proceso de producción de éste cumple con estándares establecidos por distintas organizaciones nacionales e internacionales comprobando que la industria cumple con buenas prácticas en materias sanitaria, productiva, medioambiental, social, entre otras. Las principales certificaciones voluntarias a nivel internacional son: Best Aquaculture Practices (BAP), Aquaculture Stewardship Council (ASC) y Global G.A.P. Además a nivel nacional se encuentra la Certificación de Centros de cultivos libres de uso de antimicrobianos (antibióticos) que está a cargo del Servicio Nacional de Pesca (Sernapesca)



¿CUÁL ES LA IMPORTANCIA DEL CAPITAL HUMANO EN EL CLÚSTER SALMONICULTOR?

La formación de capital humano en la actividad salmonicultora es esencial, para el posicionamiento nacional y global del desarrollo productivo y competitivo. El capital humano influye directamente en la capacidad de Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+i) de la actividad, siendo fundamentales para alcanzar objetivos claves, tal como el Programa Estratégico Nacional de Acuicultura (PEN-A), en el cual se pretende alcanzar altos niveles y desarrollo productivo para el año 2035.

Uno de los más grandes desafíos es incorporar Capital Humano Avanzado a las empresas (profesionales con grados de Doctores, Post doctores y otros). Actualmente (2021) hay dos programas nacionales de Doctorado en Acuicultura: (1) el doctorado en Acuicultura de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso en conjunto con la Universidad de Chile y la Universidad Católica del Norte, y (2) El Doctorado en Ciencias de la Acuicultura de la Universidad Austral de Chile.

¿EL SALMÓN CHILENO CONTIENE PARÁSITOS NOCIVOS PARA LAS PERSONAS?

La carne del salmón chileno no contiene parásitos nocivos para los consumidores. Existe una normativa y fiscalización rigurosa en el chequeo de la mortalidad y evaluación de las plantas de proceso. Sumado a lo anterior, los cultivos de salmones se encuentran alejados del contacto con peces silvestres, donde éstos últimos sí presentan parásitos transmisibles. Además se asegura que los productos provenientes de la acuicultura no contengan parásitos mediante evaluaciones físico-sensorial para la detección de parásitos y sus formas larvarias, por lo tanto, previo a que el salmón de cultivo llegue a los consumidores finales, ha sido sometido a estrictas evaluaciones para definir la ausencia de parásitos.

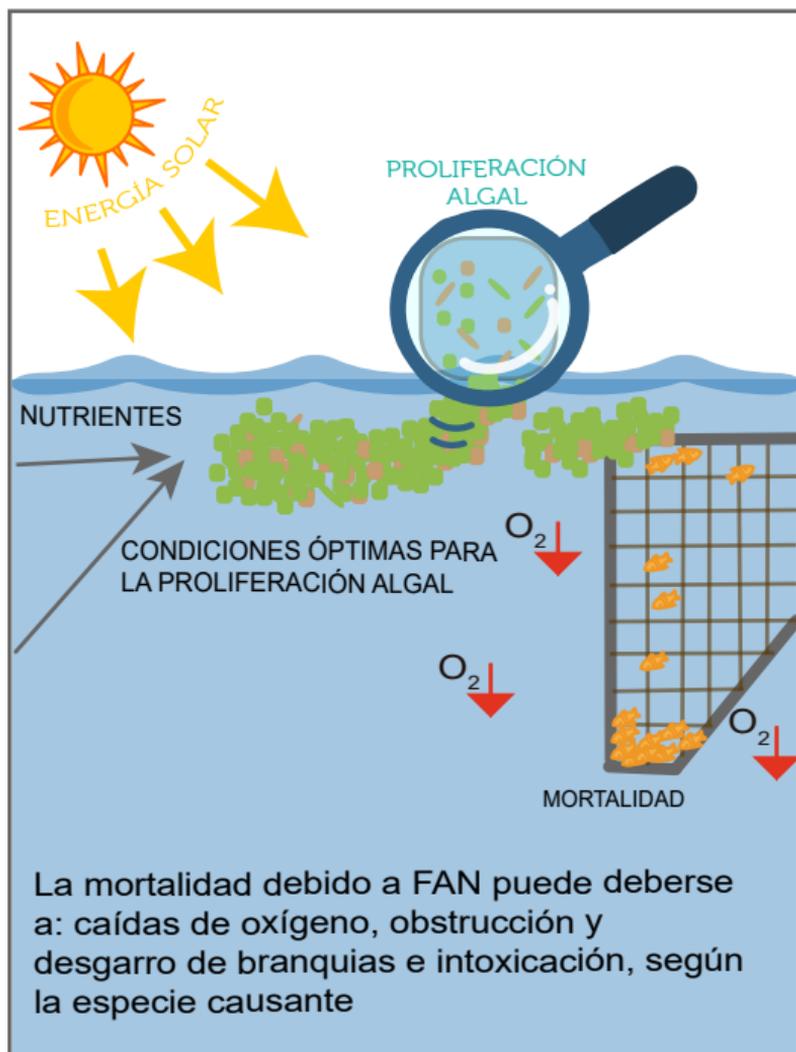


¿EL SALMÓN CHILENO CAUSA MAREA ROJA?

El salmón chileno no causa floraciones Algas Nocivas (FAN) de tipo alguno, entre las que se encuentra la marea roja. Esto se ha demostrado en la manifestación y expansión de estos fenómenos en el tiempo y espacio sin que haya habido actividad salmonicultora tanto en Chile como en el mundo. Sin embargo, aún no puede descartarse que la actividad, en especial en área de alta producción, pueda aportar nutrientes que incrementen la magnitud de estos fenómenos, una vez que éstos se hayan desencadenado. Es muy importante aclarar, que esto último requiere mayor cantidad de estudios de ciclos de nutrientes que establezcan su factibilidad y mecanismo.



FLORACIONES ALGALES NOCIVAS (FAN)



¿CUÁN IMPORTANTE SON LAS CAPACIDADES DE I+D+i PARA EL CLÚSTER SALMONICULTOR?

La capacidad de Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+i) es crucial para impulsar el progreso de la actividad productiva, siendo un concepto que se debe interiorizar dentro del Clúster en todos sus niveles. Actualmente el gasto del país en I+D es muy deficiente comparado con otros países, siendo un indicador de ésto la inversión en I+D del PIB nacional (0,36%) con respecto al promedio de la OCDE (2,4%). Es muy importante potenciar las capacidades en I+D+i del clúster salmonicultor ya que son herramientas que reducirán brechas a desafíos en el ámbito sanitario, inocuidad, ambiental y social, tal como la reducción de antibióticos, el mejorar la eficiencia en los ciclos productivos (agua dulce y de mar), impulsar tecnologías para mitigar impactos ambientales como escapes de peces, reducción de contaminación, mejores y más eficientes fórmulas de alimentación, entre otras aplicaciones.

I + D + I



Visítanos en nuestras Redes sociales



abc salmonicultura chile



abc.salmoniculturachile



@abcsalmonicult2



abc salmoniculturachile

Sitio web

WWW.ABC-SALMONICULTURA.CL