



ACUICULTURA SUSTENTABLE: INDUSTRIA OSTIONERA DE LA REGIÓN DE COQUIMBO

ANTONIO VÉLEZ MEDEL

AVM CONSULTORES ACUÍCOLAS Antonio.velez@avmacui.cl

La pectinicultura concentra su producción nacional principalmente en la Región de Coquimbo y particularmente, en la Provincia de Elqui, en las bahías de Guanaqueros y Tongoy, siendo el principal recurso hidrobiológico cultivado en la región. Según Sernapesca, el RNA informa de 92 Centro acuícolas en la región de Coquimbo, de los cuales 66 están autorizados para el cultivo de ostiones. En la práctica, y luego del problema generado por la industria peruana, en la región quedaron paralizadas más de 500 ha, otrora productivas. Hoy se puede asegurar que la nueva industria está basada en dos empresas de la región, “Invertec Ostimar” en Bahía Tongoy; “Scallop Chile”, en Bahía Guanaqueros, orientadas a productos de exportación, más una agrupación de pescadores artesanales pertenecientes al Gremio de Pescadores Artesanales de Tongoy, que agrupa a más de 40 empresas cultivadoras artesanales (APE) que abastecen, principalmente, el mercado interno.

La industria del Ostión del norte chileno logró exportar US\$26,69 millones FOB durante el año 2004 (precio de US\$10,09/kg FOB para una producción bruta de 24.697 ton); el año 2010 exportó solo US\$12,6 millones FOB. Durante el año 2014, logró producir 4.146 ton. de producto bruto a un precio promedio de US\$11/kg, que representan unos US\$4,9 millones FOB, un 18% de lo que esta industria exportaba a mediados de la década pasada.

La Región de Coquimbo concentró un 64,3% promedio de la producción nacional de ostión del norte entre los años 1999 al 2014, equivalentes a 9.773 ton promedio anual. Debido a la caída general de la producción nacional en los últimos 5 años, la producción de ostión del norte en la región sube al 80% de la producción nacional durante el año 2014, lo que equivale a 3.340 ton, basada en 3 empresas privadas, todas ellas integradas verticalmente, con sus centros de producción o captación de semillas, pre engorde y engorde, y una planta de proceso, más una asociación gremial de cultivadores - pescadores artesanales organizados en Tongoy.

En la actualidad, y si bien la producción regional depende casi exclusivamente de 2 empresas privadas y 2 asociaciones de pescadores artesanales, todos comprometidos en la recuperación de una industria productora de uno de los más preciados productos del mar, las condiciones que permitieron el nacimiento de la otrora industria ostionera han retornado a la región, de la mano de condiciones naturales indiscutibles, como las características oceanográficas y sanitaria de las aguas de dichas bahías; la calidad nutricional del recurso, que generan un producto rico en nutrientes esenciales para el ser humano; un precio internacional atractivo y un mercado de exportación y doméstico en expansión.

Otro elemento interesante de destacar es la diversificación de producto terminado que se observa hoy, y que va desde el tradicional músculo + coral congelado IQF; e incorpora el músculo + coral en media concha congelado IQF; músculo + coral fresco refrigerado y ostión vivo, estos dos últimos para mercado nacional. La venta nacional se realiza, principalmente, como ostiones vivos o materia prima a intermediarios mayoristas.



Estas condiciones, destacadas como una oportunidad, permiten conformar una plataforma de sustentabilidad técnico - económica fundamental para una industria que renace y quiere re posicionarse en el contexto internacional, y además, estimular fuertemente el mercado local, y cuya mayor fortaleza se basa, precisamente, en un noble producto de calidad nutricional certificada que es preciso difundir y proteger.

Este escenario, sin embargo, no está exento de amenazas, y así como hace algún tiempo la producción del Perú obligó al cierre de muchas empresas y a una fuerte reducción de la industria, hoy, y producto del status de globalidad que caracteriza la economía internacional, con tratados de libre comercio entre los países, la amenaza se identifica por el lado de la importación de productos del mar, ostiones incluidos, desde otros países tan cercanos como Perú o lejanos como China. Hoy, en la región de Coquimbo, y sin saberlo, es posible consumir ostiones importados, de calidad y composición desconocidas. La única forma de proteger nuestro recurso y a los cultivadores productores, así como al consumidor, es mediante la caracterización, difusión y formalización de elementos de sustentabilidad e inocuidad alimentaria, asociados a este recurso producido localmente en las ricas y puras aguas de las bahías de Guanaqueros y Tongoy.

Tres de estos elementos orientados a destacar y proteger las características del ostión de cultivo de la región de Coquimbo, de las bahías de Guanaqueros y Tongoy, son:

1. Certificación de sustentabilidad ambiental otorgada por el *Aquaculture Stewardship Council* (ASC), organización independiente y sin fines de lucro con influencia global, cuya misión es transformar la acuicultura hacia la sostenibilidad del medio ambiente y la responsabilidad social, usando mecanismos de mercado eficientes que generan valor en toda la cadena.
2. Certificación de la condición orgánica del ostión de cultivo, mediante un proceso de seguimiento y trazabilidad del producto y proceso de cultivo durante su tiempo de crecimiento y cosecha, a fin de certificar su condición excepcional de calidad orgánica o ecológica.
3. Certificación de la calidad del agua, calidad del producto y certificación del mínimo impacto ambiental de la actividad.

Estos elementos fueron parte del proyecto financiado por el fondo regional de Coquimbo FIC-R, Código BIP: 30486026-0, y desarrollado por la Universidad Santo Tomás de La Serena, cuyos resultados se exponen en esta presentación.