

Pequeños acuicultores de diversas regiones del país recibirán semillas

El plan para recuperar el cultivo de ostras japonesas en Chile

La Universidad Católica del Norte se adjudicó un fondo de \$1.988.343.423 de Corfo para ejecutarlo en un plazo de cinco años, en conjunto con la empresa Nanaku, Fundación Chinquihue y el centro AquaPacífico.

MELISSA FORNO

Potenciar el mercado local de semillas estandarizadas de ostras japonesas, para recuperar su cultivo en Chile, busca el proyecto desarrollado por la Universidad Católica del Norte (UCN), la empresa Nanaku, Fundación Chinquihue y el centro AquaPacífico.

La UCN se adjudicó un fondo de \$1.988.343.423 proveniente del Programa Tecnológico para la Diversificación de la Industria Acuícola Chilena, de Corfo, con una ejecución de cinco años.

La iniciativa abastecerá con semillas y tecnología de cultivo para su crecimiento a pequeños productores de las regiones de Antofagasta, Atacama, Coquimbo, Maule, O'Higgins, Los Ríos y Los Lagos. Junto con ello, implementará una estrategia para la comercialización de larvas, semillas y especies adultas para el mercado nacional e internacional.

Según explica Rodrigo Rojas, director del proyecto y académico de la Facultad de Ciencias del Mar de la Universidad Católica del Norte (UCN),



En Chile, la ostra japonesa se comercializa fresca o congelada, entera o como media concha.

en 1999 se enviaban 873 toneladas al año, de acuerdo con los datos de Sernapesca. A partir del año 2001, se comenzó a exigir un análisis que demostrara la ausencia de norovirus en los ejemplares de exportación, principalmente, al mercado asiático. Las muestras del sur tenían el virus, ya que estaba presente en el agua, factor que hizo caer las exportaciones.

Otro aspecto que afectó la producción de semillas -precisa Claudia Soto, directora ejecutiva del Centro AquaPacífico, corporación perteneciente a la Fundación Chile y a la UCN- fue que el principal abastecedor para los productores locales era la Fundación Chile, a través de la empresa Cultimar, que amplió sus despachos a Canadá y Singapur.

"Los cultivadores nacionales recibían en forma mínima sus remantes", añade Rojas.

Actualmente, explica Soto, la ostra japonesa se exporta desconchada, en bloques de un kilo, y también como media concha congelada. En Chile se comercializa fresca o congelada, entera o como media concha.

"Además, existe un pequeño nicho, dentro de la Unión Europea, que estaría interesado en recibirla ahumada o en conserva. El Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables (Creas) desarrollará prototipos de productos en formatos ahumado y en conserva, entre otros, y la Fundación CocinaMar nos apoyará en la promoción y comercialización de su consumo en el mercado local", detalla Soto.

CEDIDA