



Pescadores artesanales se animan a sembrar en el mar



Lo que por décadas fue salir al mar a extraer recursos, hoy comienza a transformarse en un proceso de cultivo. En la región de Coquimbo, pescadores artesanales están apostando poco a poco por las llamadas «granjas marinas», un modelo financiado principalmente por CORFO que busca dar mayor sustentabilidad a su oficio en un escenario de creciente presión sobre los ecosistemas.

Por: Valentina Echeverría O.

«Es como tener una huerta en el patio de tu casa». Así resume Gabriel Molina, buzo y secretario del gremio de pescadores de Los Choros, el camino que han expe-

rimentado tras más de una década intentando desarrollar cultivos en el mar luego de enfrentar el terremoto y tsunami y los hizo reinventarse en múltiples ocasiones.

Actualmente, la granja — que cuenta con 10 hectá-

reas — se ubica en un sector entre Punta de Choros y Caleta Chañaral de Aceituno, en una de las zonas con mayor riqueza marina del planeta. Allí cultivan especies como ostras, ostiones y piure, con resultados que han sorpren-

dido incluso a los propios pescadores. «Una ostra puede crecer en cerca de tres meses gracias a la alta concentración de alimento».

Desde la Universidad Católica del Norte, el biólogo marino y Dr(c) Cristian Sepúlveda investigador del Departamento de Acuicultura, explicó que este tipo de iniciativas surge como respuesta a un problema estructural. «En los últimos 30 años, producto de la sobreexplotación, los cambios de mercado y los efectos climáticos, las poblaciones naturales han ido variando en abundancia. Frente a eso, los pescadores están incorporando el cultivo como una alternativa», señala.

A diferencia de la acuicultura en concesiones priva-

das, estas iniciativas se desarrollan en áreas de manejo, espacios administrados por organizaciones de pescadores de manera comunitaria. Allí, el objetivo es combinar la extracción tradicional con el cultivo de nuevas especies, en lo que se denomina «Granja Marina».

Incluso, el modelo avanza hacia sistemas más complejos. «Estamos intentando desarrollar granjas marinas multitróficas, donde los desechos de una especie sirven de alimento para otra. Es una forma sostenible de hacer acuicultura y aún no se ha implementado completamente en Chile», agregó Sepúlveda.

Pero uno de los mayores desafíos no es solo técnico, sino de adaptación a una lógica productiva diferente. «La extracción y el cultivo funcionan con tiempos muy distintos. Mientras la primera suele entregar ingresos más inmediatos, el cultivo exige inversión, cuidado y constancia, y sus resultados pueden empezar a verse entre 12 y 18 meses», explicó el investigador.

Actualmente, se estima que existen cerca de seis granjas marinas en la región de Coquimbo, una cifra que parece poco, pero que refleja un cambio en curso. «Hace 10 años no había ninguna. Hoy ya se están integrando distintas especies e incluso se proyecta incorporar peces en algunos sectores», detalló Sepúlveda.