



# La industria que Chile no nombra con orgullo



ANÁLISIS

Cuky Pérez

**CUANDO ME INVITARON A DAR UNA CHARLA EN EL SALMONCHILE SUMMIT, tardé más de lo habitual en responder. No era la agenda. Hay algo en la salmonicultura que incomoda a mucha gente en Chile: un ruido de que la industria tiene una deuda ambiental pendiente, aunque no se sepa bien cuál ni si ya se pagó.**

Las razones tienen historia. En 2007, un virus importado desde Noruega se propagó por el 65% de las granjas del sur en meses. La industria había crecido más rápido que su capacidad de contenerse. Quedaron 25.000 trabajadores sin empleo y la producción tardó seis años en recuperarse. En 2016, toneladas de salmónes muertos fueron vertidas al mar, y estudios sugieren que eso pudo haber potenciado la marea roja.

El uso de antibióticos sigue siendo alto: 340 gramos por tonelada en 2024, frente a menos de uno en Noruega. La deuda existe y no se ha pagado entera. Pero la minería chilena también carga con su historia, y aun así la llamamos con orgullo "suelo de Chile".

Pero esa incomodidad no es chilena. Es quizás santiagoña. El 26 de mayo de 2023, más de 10.000 personas marcharon en Puerto Montt para defender la salmonicultura. Fueron trabajadores y familias, que conocen la industria y eligieron defenderla, no empresarios. 86 mil personas trabajan en toda su cadena, según SalmonChile, y tres de cada cuatro viven en Los Lagos. Un tercio son mujeres, con ingresos 29% sobre el promedio nacional femenino. Y son de las pocas regiones que han logrado un desempleo femenino bajo el 10% promedio nacional: 5,3% en Aysén, 8,6% en Los Lagos y Magallanes.

Estudiar la industria me cambió la perspectiva. El 94% de la proteína del mundo viene de la tierra, y solo un 6% del mar. Con dos mil millones de personas más en 2050 y la tierra agrícola bajo presión creciente, esa proporción debe cambiar. Y no cualquier país puede producir proteína

del mar: solo cinco o seis en el mundo tienen costa, fiordos y temperatura adecuada. El salmón, además, tiene una ventaja que pocas proteínas animales igualan; producir un kilo requiere poco más de un kilo de alimento. Producir un kilo de vacuno, ocho. La huella de carbono del salmón es 3,2 kilos de CO<sub>2</sub> por kilo; la del vacuno, 60.

El salmón no es parte del problema, sino de la respuesta. Chile está en su primera división, y es lo notable: el salmón no es endémico de estas costas. Fue apuesta.

Pero tener el recurso no es suficiente. Mowi opera en Chile y en Noruega con la misma estrategia. En 2024, su

**La pregunta de fondo es si Chile será donde se diseñe la salmonicultura global o donde se opera lo que diseñan otros (...). La salmonicultura necesita llegar a la mesa del domingo en La Pintana y en Castro, no solo a los restaurantes de Singapur".**

margen operacional fue de 2,3 dólares por kilo en Noruega y 0,80 en Chile. La brecha no es de gestión; Noruega vende salmón fresco a restaurantes en Singapur y Londres; Chile vende filete congelado al *retail* masivo en Estados Unidos. Se suma la incertidumbre regulatoria local: permisos que tardan años, reglas que cambian a mitad de ciclo. Eso también se descuenta del margen.

Pero lo más profundo es que Noruega se propuso tripli-

car su producción al 2050, sin fiordos disponibles para crecer y solo con cultivos mar adentro. Corrí simulaciones: Noruega no alcanza esa meta ni de cerca, ponerla, sin embargo, la obliga a construir una hoja de ruta que alineara regulación, inversión y ciencia. Chile ni siquiera tiene meta; es la diferencia entre un productor y un líder.

La principal razón por la que Chile vende congelado y Noruega fresco tiene nombre: la bacteria SRS. Descubierta acá en 1989, es responsable del 97% del uso de antibióticos y durante 35 años fue un problema solo chileno. Desde 2024 se detecta ocasionalmente en granjas noruegas. Hasta hoy no existe vacuna efectiva, pero las herramientas para desarrollarla recién están madurando. Y Chile tiene lo que ningún otro país: 37 años de experiencia clínica y la mayor colección caracterizada de aislados. La vacuna se va a desarrollar y la pregunta es dónde. Si no la convertimos en problema país, no será acá.

La pregunta de fondo es si Chile será donde se diseñe la salmonicultura global o donde se opera lo que diseñan otros. El caso más concreto es la IA. Los modelos que hoy reconocen salmónes uno por uno, anticipan mortalidades y optimizan la alimentación, se están entrenando casi todos en Noruega con datos noruegos. Después se importan al sur. Pero los datos chilenos son distintos: otra geografía, otra patología, otros riesgos. Si esos modelos se entrenaran acá, después se exportarían al mundo. Lo que falta no es tecnología, es una plataforma que abra y estandarice los datos que las empresas hoy guardan por separado.

Según la FAO, el chileno promedio come 15 kilos de productos del mar al año. El noruego, 52. Tres veces y media más. No es diferencia cultural, es el modelo. El salmón está en la mesa de todos los noruegos, en Chile todavía es producto de exportación. La salmonicultura necesita llegar a la mesa del domingo en La Pintana y en Castro, no solo a los restaurantes de Singapur.