

**HAY DOS ZONAS EN VEDA:**

# Expertos advierten potencial “sobreexplotación” del cochayuyo

En una década, su demanda se cuadruplicó. Su fácil extracción lo convierte en un negocio lucrativo y poco controlable.

**CRISTIÁN MÉNDEZ**

Actualmente, hay dos vedas existentes para el cochayuyo (*Durvillaea incurvata*) en Chile: la primera, en la Región de O'Higgins, desde el 2018 (Decreto 148-2018) y que se renovó en mayo recién pasado por cinco años (Decreto 41-2023), y la segunda, en la bahía de Anud, Región de Los Lagos, que se estableció inicialmente en 2017 por dos años (Decreto 768-2017), se extendió en 2020 por tres (Decreto 32-2020) y en febrero de 2023 se volvió a renovar por cinco (Decreto Folio 202300012). Anteriormente existió una en la Región del Maule, entre 2018 y 2019.

Una medida así “es para proteger el recurso, principalmente para establecer condiciones de conservación”, explica Mauricio Quiroz, académico del Instituto de Ciencias Biológicas de la U. de Talca. Opinión que comparte Erasmo Macaya, del Departamento de Oceanografía de la Facultad de Ciencias Naturales y Oceanográficas de la U. de Concepción, quien agrega que, en una década, su demanda se cuadruplicó: de 2.600 a 11.602 toneladas. De 2012 a 2022 “aumentamos en 9.000 toneladas y acumulamos 94.356, lo que es bastante alto si uno lo compara con otras especies de algas”.

Tamara García (de 35 años) recolecta cochayuyo desde niña en Coronel, Región del Biobío: “Mi papá me enseñó a cuidarlo, no sacarlo cuando está chico, como se está haciendo ahora. Como el precio por kilo subió a casi \$1.500, viene gente y arrasa, sin importar el porte ni lo que sacan”.

Desde Sernapesca, sin embargo, aseguran que el *Durvillaea incurvata* “está en un estatus de ‘asimilado a plena explotación’; es decir, que no está en amenaza o en peligro de extinción”. Esta calificación, desde un pun-

to de vista técnico, significa “que el recurso en su punto biológico está llegando a su rendimiento máximo sostenible (RMS)”.

El RMS es la captura más alta teórica que puede soportar una población a largo plazo, sin afectar su reproducción. En este punto, tanto Macaya como Quiroz destacan que hay que poner atención en que existe una alta y creciente demanda. “Su exportación aumentó y su valor se incrementó, esto implicó que los pescadores se orientaran a extraer este recurso,

generando un escenario que promueve sobreexplotación”, argumenta el académico de la U. de Talca.

**SUPERALIMENTO**

El recurso hidrobiológico cochayuyo es una especie endémica que está presente solo en nuestras costas y se distribuye entre Coquimbo y Cabo de Hornos. Es muy solicitada desde Asia, especialmente China y Japón, y se está abriendo un mercado en la Unión Europea como un alimento muy completo.

El Dr. Roberto Lemus-Mondaca, profesor del Departamento de Ciencia

de los Alimentos y Tecnología Química de la Universidad de Chile, destaca que “el cochayuyo es un excelente aporte de proteínas (10%-15%), incluso superior a los cereales tradicionales como el maíz, trigo y arroz integral”, además de ser muy buena fuente de vitaminas, magnesio, yodo, calcio, fibra y de tener un elevado contenido de antioxidantes.

“El cochayuyo es un alimento equilibrado de bajo contenido calórico (300 kcal/100 g producto), que podría incluirse dentro del grupo de las verduras y hortalizas, pues aporta una amplia gama de nutrientes esenciales. Su contenido de lípidos es bajo, pero rico en ácidos grasos insaturados, por lo que puede ser de importancia en el tratamiento de enfermedades cardiovasculares”, agrega el académico.



**EL AUMENTO DEL PRECIO por kilogramo ha atraído a muchos a recolectarlo sin cuidar su conservación.**

HYPOPHOTO