

Fecha: 05-02-2026
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Innovacion
 Tipo: Noticia general
 Título: La tecnología que busca hacer sostenible la industria del salmón desde el agua dulce

Pág.: 4
 Cm2: 776,7
 VPE: \$ 10.202.999

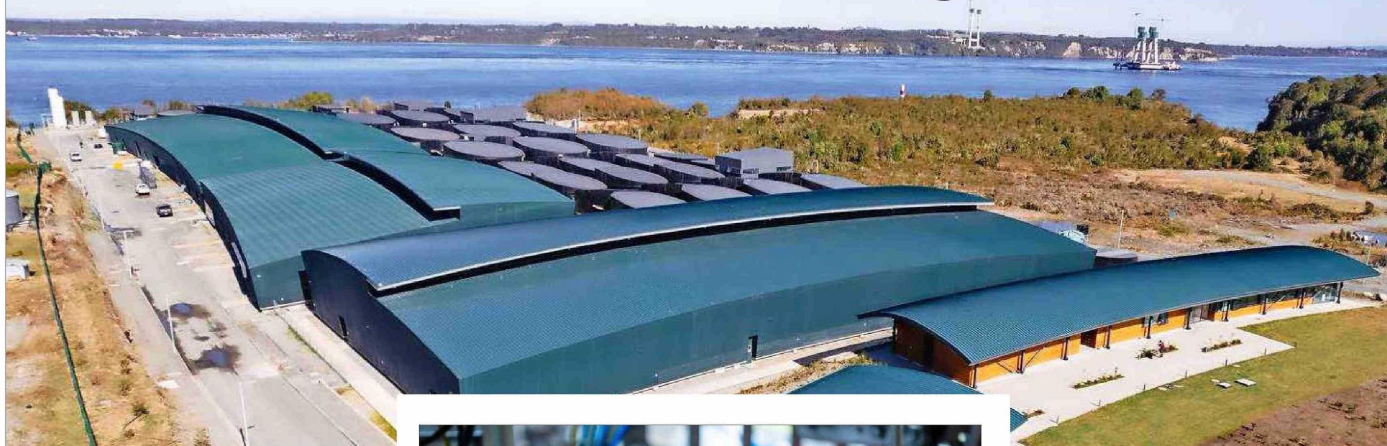
Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: ☐ No Definida

5/2/2026 EL MERCURIO

emprendedores | INNOVACIÓN

"LA FASE DE AGUA DULCE ES CLAVE PARA HACER UNA SALMONICULTURA MÁS EFICIENTE", DICEN EN MULTIX:

La tecnología que busca hacer sostenible la industria del salmón desde el agua dulce



Durante años, la innovación en la salmonicultura se concentró principalmente en lo que ocurría en el mar. Hoy, ese foco comienza a desplazarse hacia una etapa previa y estratégica: la fase que transcurre en agua dulce. Así lo plantean en Multix, una de las principales compañías salmonicultoras chilenas, a través de Multisea, un proyecto que concentra la innovación en la producción de juveniles y en el desarrollo de la salmonicultura híbrida.

Con operaciones a gran escala y una fuerte presencia tecnológica, la empresa optó por sistematizar ese impulso mediante la creación de un Departamento de Innovación y Desarrollo Corporativo, surgido en 2021 y liderado por Juan Ignacio Ubilla. Su rol es articular la innovación interna de la compañía con el ecosistema externo, conectando a las áreas expertas de la cadena de valor con *startups*, centros tecnológicos y actores del mundo público y académico.

"Somos una industria que nació desde la innovación. Hoy es parte de nuestros valores y el desafío es hacerla accionable y conectarla con nuestra estrategia", explica Ubilla. En ese marco, añade que la innovación no se entiende como desarrollos futuristas aislados, sino como la capacidad de "hacer cosas increíbles mejorando ciertos procesos, y en poner el foco en la mejora continua".

Ese enfoque se expresa con fuerza en Multisea, una piscicultura y proyecto conjunto dentro del grupo MultiX que busca escalar la producción de juveniles y post-smolts, avanzando hacia un modelo de salmonicultura híbrida. El objetivo es claro: mejorar el control sanitario, optimizar el uso de recursos y reducir la presión sobre el mar, una de las principales demandas sociales y regulatorias que enfrenta hoy la industria.

"La fase de agua dulce es clave para hacer una salmonicultura más eficiente y sostenible. Ahí se juega gran parte del desempeño posterior en el mar", señalan desde la compañía. Al fortalecer esta etapa, la apuesta es obtener peces más robustos, con mejores indicadores de bienestar y menor riesgo sanitario, reduciendo tiempos de engorda y aumentando la eficiencia global del sistema productivo.

ALIMENTACIÓN REMOTA

Como reflejo de esta estrategia, en los últimos años MultiX ha desarrollado una serie de soluciones tecnológicas propias. Entre ellas, destaca una de las salas de alimentación remota más modernas de la industria, desde donde la compañía es capaz de alimentar en simultáneo a sus 32 cen-



Recurriendo a pisciculturas de última generación y sistemas de alimentación remota y robótica submarina, la compañía concentra su estrategia de innovación en etapas críticas del ciclo productivo para avanzar hacia una salmonicultura más eficiente. FERNANDA AROS B.



La sala de alimentación remota permite a la compañía alimentar en simultáneo a sus 32 centros de cultivo en tres regiones del sur del país.

tros de cultivo ubicados en tres regiones del sur del país, sin presencia directa en el mar.

"Desde 2019 hemos incorporado tecnologías para centralizar la alimentación de todos nuestros centros en oficinas corporativas en Puerto Montt, con el objetivo de estandarizar métodos y dar mayor foco a una actividad clave del proceso productivo", explica Francisco Lobos, gerente de Asuntos Corporativos y Sostenibilidad de MultiX. Según detalla, este modelo permite agilizar la toma de decisiones, reducir la pérdida de alimento y fortalecer el control operativo a través de equipos especializados.

Además, el centro integra tecnologías desarrolladas localmente junto con soluciones de origen noruego, vinculadas al monitoreo ambiental y climático, bioestimulación de poblaciones y seguimiento de la calidad del proceso y el bienestar animal. Estos sistemas operan apoyados por inteligencia artificial, mediante algoritmos que entregan recomendaciones en tiempo real para optimizar la alimentación de los salmones, mejorando la eficiencia productiva y reduciendo el impacto ambiental.

A esta plataforma se suma una política activa de patentes, que incluye modelos de redes y sistemas de extracción de mortalidad diseñados internamente, junto con avances en robótica submarina que han permitido reemplazar inmersiones de buzos por robots, mejorando la seguridad y la eficiencia operacional.

Otro eje central de la estrategia es la innovación como cultura organizacional. A través del programa interno MultiXplora, la compañía invita a sus propios trabajadores a proponer ideas y soluciones desde el terreno. En tres campañas, el programa ha realizado más de 44 talleres, involucrando a más de 300 colaboradores y recibiendo más de 200 ideas, algunas de las cuales hoy se encuentran en fase de pilotaje con financiamiento corporativo.

"Necesitamos innovar desde el terreno, con participación real, conectados con la estrategia y con impacto concreto. La innovación no puede ser solo de escritorio", sostiene el jefe de Innovación y Desarrollo Corporativo. La iniciativa no solo busca mejorar procesos, sino también desarrollar talentos internos y permear una cultura de mejora continua en toda la organización.

Multisea es un proyecto que busca escalar la producción de juveniles y post-smolts, avanzando hacia un modelo de salmonicultura híbrida.