

Fecha: 13-06-2022
Medio: Aqua.cl - Chile
Supl. : Aqua.cl - Chile
Tipo: Noticia general
Título: ¿En qué se encuentra hoy la producción de Seriola lalandi?

Pág. : 13
Cm2: 1.173,5

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

Sin Datos
Sin Datos
☐ No Definida

¿En qué se encuentra hoy la producción de Seriola lalandi?

lunes, 13 de junio de 2022, Fuente: Aqua



Podemos afirmar que la producción de Seriola chilena ya comenzó y junto a esto el surgimiento de una nueva industria en la región de Atacama. Hoy en día, las nuevas instalaciones de engorda, ya finalizadas, se encuentran en operación y funcionamiento y han comenzado las cosechas semanales que están siendo exportadas a dos clientes, uno en Europa y otro en Estados Unidos.

Si bien los volúmenes exportados son pequeños, 400 Kg a la semana, puesto que recién estamos partiendo (desde fines de marzo), esperamos poder ir aumentándolos paulatinamente hasta alcanzar el máximo standing stock en donde las cosechas semanales bordearán las 3,6 toneladas. Así mismo el peso promedio actual de cosecha es de 3 kg, tamaño que irá progresivamente en aumento hasta alcanzar los 5 kg peso promedio de cosecha que es nuestro objetivo.

Las exportaciones de Seriola partieron en marzo de este año. Nos puedes contar ¿cómo se gestó la búsqueda de clientes, y cómo han sido estos primeros meses de exportación del recurso, considerando que la pandemia aun no finaliza del todo?

Desde el inicio, el mercado siempre ha sido un tema primordial para Acuínor, tanto así que como parte de uno de los programas Corfo se realizaron 4 estudios de mercado - USA, Brasil, Asia y Europa - donde se contactaron potenciales clientes, se enviaron muestras, se realizaron algunos focus group y se obtuvo importante retroalimentación.

Nos hemos preocupado permanentemente además, de participar de misiones comerciales, asistir a las principales ferias y encuentros del sector y así poder estar presentes en los mercados de interés para entablar relaciones comerciales, hacer los contactos y obtener información actualizada de mercado de primera fuente. En todo esto, ProChile ha jugado un importante rol al apoyar parte de estas actividades.

Es importante señalar que este pez es conocido y muy bien aceptado internacionalmente y si bien su mercado aún es incipiente, cuenta con un gran potencial de desarrollo por las características del pez, su carne blanca, textura firme, su versatilidad en la cocina, es altamente apreciado por chefs por sus características culinarias, por sus propiedades nutricionales, alto contenido de proteínas y omega 3.

En el transcurso de estos primeros meses de exportaciones, en términos logísticos no hemos tenido inconvenientes, nuestra carga que es fresco sale vía aérea desde Copiapó a Santiago y luego continúa con el tramo internacional hasta destino. Contamos con oferta diaria de vuelos tanto domésticos como internacionales.

En cuanto a la demanda, notamos que esta ha aumentado, gatillado principalmente por una limitada oferta de Seriolas, por la reactivación del food service y también por un aumento del consumo de esta especie. Esperamos que esta tendencia se mantenga durante un tiempo y que a futuro exista una mayor oferta, que dé a conocer más este producto y gatille una mayor demanda.

En una entrevista con nuestro medio mencionó que los principales mercados para la Seriola eran los europeos, y que veían la posibilidad de sumar China a futuro. ¿Esos planes se mantienen?, ¿Ha cambiado?

Nuestro primer foco hoy en día es Estados Unidos y Europa, ambos mercados con una alta y creciente demanda, y precisamente a donde estamos exportando desde fines de marzo. En la medida que el volumen de cosechas semanales aumente, podremos atender a nuevos clientes y sumar nuevos mercados como lo es Brasil, donde existe un potencial tremendo, dada la gran población asiática que tiene, y mirar también a algún otro mercado dentro de América.

Sin duda China siempre ha estado en nuestra mira y lo estamos prospectando a través de algunas actividades con ProChile, sin embargo sabemos que requerirá de mayor volumen que aún no tenemos disponible.

En el mercado norteamericano ha habido una explosión en el consumo de seafood. ¿Cómo cree que son las perspectivas de ese mercado para la seriola?

Efectivamente, el consumo de seafood ha venido en aumento en el mercado norteamericano. Esto se explica en parte por el aumento de su consumo entre los consumidores frecuentes, el aumento de compradores que cocinan o se atreven a preparar los productos del mar en casa (gatillado por el cierre de restaurantes) y al aumento de compradores que los eligen por su calidad nutricional o por razones de sostenibilidad.

Aquí encaja muy bien la Seriola, sabemos que es un producto de calidad superior con alto contenido de proteínas, rico en ácidos grasos omega 3 y que además, en el caso de Acuínor, se produce en sistemas de cultivo sustentables, ecológicos y de bajas emisiones de CO2.

Las perspectivas son buenas..., si bien la Seriola en Estados Unidos (principalmente Seriola quinqueradiata o Hamachi proveniente de Japón y Seriola rivoliana o Kampachi proveniente de Hawaii y el Golfo de México) se encuentra presente en gran parte de los restaurantes de sushi y restaurantes de comida asiática a lo largo de la costa este y oeste, hay un tremendo potencial tanto para el food service como para el retail.

Por su calidad y sustentabilidad poco a poco están conquistando el mercado y desplazando preferencias.

¿Cómo ve el cultivo de la seriola en el norte del país? ¿Cree que haya perspectivas de poder seguir expandiéndose y formar una

Fecha: 13-06-2022
Medio: Aqua.cl - Chile
Supl. : Aqua.cl - Chile
Tipo: Noticia general
Título: **¿En qué se encuentra hoy la producción de Seriola lalandi?**

Pág. : 14
Cm2: 493,6

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad: Sin Datos
Sin Datos
☐ No Definida

nueva industria?

Sin duda, esta es una industria naciente que ya partió, en la medida que este y otros proyectos estén en funcionamiento, se irán sumando nuevos actores, se generará una red de trabajo transversal y se desarrollarán más y nuevos proveedores de bienes y servicios creando encadenamientos productivos que fortalecerán las cadenas de valor en el norte del país. Esto será fundamental para la competitividad de esta industria.

¿Cómo ha sido el apoyo de Corfo a través del Programa Tecnológico Estratégico?

El apoyo de Corfo ha sido fundamental para llegar a donde se está hoy en día en materia de desarrollo tecnológico y productivo y ya con una industria en surgimiento. Para esto, Acuinor viene trabajando con la institución desde 2007 en una serie de proyectos y dos grandes iniciativas como lo fue el PDAC y como lo es el PTEC - Programa Tecnológico Estratégico - que aún está en desarrollo. Insisto que los proyectos de esta envergadura y de largo aliento, más aún cuando se trata de desarrollar una nueva especie, no son factibles de llevarse a cabo sin una cooperación público-privada, el apoyo de Corfo valida este tipo de iniciativas, les da credibilidad y les facilita el acceso a nuevas fuentes de financiamiento.

Quisiera destacar además el trabajo de Corfo como nexo con instituciones como Sernapesca, Subpesca y Subsecretaría para las Fuerzas Armadas, sin duda la diversificación acuícola presenta también grandes desafíos en materia normativa. Para esto Corfo mantiene convenios de colaboración con estas entidades lo que ha resultado de gran apoyo frente a problemáticas propias de cultivar una nueva especie.

¿Qué etapas son las que se vienen a futuro para la producción de la seriola?, ¿Cuáles son las proyecciones a futuro de Acuinor?

Sin lugar a dudas, lo que viene es escalar la producción a nivel de empresa para alcanzar volúmenes rentables que logren competitividad y crecimiento. Este es un negocio de escala.

Las instalaciones de engorda actuales nos permitirán producir 200 ton de biomasa de Seriola al año. La siguiente fase será aumentarla a 600 ton para luego incrementarla a unas 1.000 o 2.000 toneladas.

En materia comercial estamos trabajando la estrategia de marca, que tendrá una nueva identidad visual y tagline para lograr el posicionamiento que queremos para nuestro producto. Esto, en línea además con el desarrollo de productos con valor agregado que comenzaremos a trabajar desde ya.