

Fecha: 04-07-2025

Medio: Semanario Tiempo

Supl. : Semanario Tiempo

Tipo: Noticia general

Título: **Pacific Seafood: La Excelencia del Ostión Chileno de Coquimbo a Europa**

Pág. : 11

Cm2: 339,5

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

Sin Datos

Sin Datos

☐ No Definida

Pacific Seafood: La Excelencia del Ostión Chileno de Coquimbo a Europa

Desde su planta en el Barrio Industrial de Coquimbo, Pacific Seafood S.A. ha llevado el ostión del norte chileno (*Argopecten purpuratus*) a las mesas más exigentes de Europa y, recientemente, recibió el ingreso al mercado chino. Su éxito se basa en un compromiso inquebrantable con la calidad, un proceso productivo óptimo y un fuerte enfoque en sostenibilidad.

En alianza con Ostimar S.A., su empresa hermana encargada del cultivo en la Bahía de Tongoy, Pacific Seafood controla toda la cadena de valor, lo que le permite asegurar la excelencia del producto desde su origen. Esta integración vertical garantiza trazabilidad, frescura y estándares que cumplen tanto con regulaciones nacionales como internacionales.

Lo que distingue a Pacific Seafood es su meticuloso proceso de producción. A diferencia de muchas industrias donde domina la automatización, aquí la tecnología cede protagonismo a manos expertas, en su mayoría mujeres (más del 60% de la plantilla), que realizan tareas

A través de un meticuloso proceso y un compromiso sostenible y sustentable, esta empresa no solo lidera el mercado del ostión del norte (*Argopecten purpuratus*), sino que han logrado llevar este manjar chileno desde la Bahía de Tongoy a las mesas de Europa y, pronto, al mercado chino.



clave como el desconche, la limpieza, el calibrado, el emparrillado y el empaque. Clarita García, encargada de procesos, describe este proceso como una "coreografía de precisión manual", donde cada etapa define la calidad

del producto final.

Los ostiones son sometidos a un congelado rápido en túneles a temperaturas de -30°C durante 40 minutos. Luego, se aplica un glaseado a medida, según lo requerido por cada cliente. Todo el

proceso es manual, lo que refuerza el sello de la empresa.

La calidad es el pilar central de Pacific Seafood. Su jefa de gestión de calidad, Helga Dittus, destaca que su único objetivo es "sacar un buen producto", cumpliendo con las exigencias del mercado nacional y extranjero. "Este compromiso se refleja en los constantes controles de Sernapesca y en la correcta gestión de residuos industriales (RILes), regulados desde 2013 bajo la supervisión de la Superintendencia de Servicios Sanitarios. La empresa busca además certificaciones internacionales como IFS, ISO 22000, BAP y AFC, para continuar expandiéndose globalmente".

La producción se divide entre el mercado nacional

alcanzando un 10% y la exportación llega a 90%, siendo su principal enfoque. Entre los productos estrella se encuentran la carne de ostión IQF (músculo con coral) y la media concha IQF. "España lidera la recepción de media concha, mientras que Francia, Italia y Dinamarca prefieren la carne. Un hito reciente ha sido la autorización para exportar a China, gracias al trabajo conjunto con Sernapesca, que permitió incluir al ostión del norte en la lista de especies admitidas en ese mercado", indicó Dittus.

Como parte de su estrategia sustentable, Pacific Seafood detiene el procesamiento durante el invierno austral (junio a agosto), para permitir el crecimiento natural del ostión hasta alcanzar la talla comercial óptima.

El éxito de esta empresa radica en su respeto por el trabajo profesional, su atención al detalle y su visión de largo plazo. Más que exportadores, son embajadores del mar chileno. Su filosofía lo resume claramente: "Lo que se está haciendo, otra persona lo pueda comer".