

Que el jurel llegue a tu mesa, no a la harina de pescado

Hoy, el 93% del jurel que se extrae en las costas de la región de Coquimbo termina convertido en harina de pescado. Esto es un verdadero atentado alimentario. Estamos hablando de un pescado sabroso, sano, accesible y que podría alimentar a miles de familias. En vez de eso, lo están triturando para hacer alimento de mascotas o insumos industriales.

Esta situación no es nueva. Llevamos años intentando cambiarla. En 2023, gracias al sindicato, logramos ingresar a la planta de Orizon, ex San José, ubicada en Coquimbo. Pero el diálogo con la gerencia fue claro: rechazaron la propuesta de procesar jurel para consumo humano, argumentando que les resulta más

rentable transformarlo en harina. Para ellos, es más jugosa la ganancia que la inversión necesaria para alimentar a las personas.

Frente a esa negativa, decidimos actuar con quienes sí están dispuestos a cambiar: pescadores artesanales, empresas medianas, el delegado presidencial Galo Luna, Corfo y también el senador Matías Walker. Un grupo transversal que está empujando una idea simple pero poderosa: que el jurel vuelva a bajo precio a la mesa de los chilenos y chilenas, especialmente de las familias porteñas.

Hoy existen condiciones favorables. Para 2025, Chile aumentó en un 25% la cuota global de captura de jurel, al-

canzando un total de 1.024.000 toneladas. Además, gracias a la nueva ley de fraccionamiento pesquero que impulsamos desde el Senado, el sector artesanal pasará de capturar el 10% al 30% del jurel. Una conquista histórica frente a un modelo que por años los dejó fuera bajo la ilegítima y corrupta "Ley Longueira".

Pero no basta con tener más cuota. Si queremos que el jurel llegue fresco, enlatado o congelado a nuestras mesas, necesitamos políticas de fomento. Hay que adaptar los botes artesanales y, sobre todo, construir y fortalecer plantas procesadoras. También podemos incorporar el jurel en programas de alimentación escolar o abrir nuevos mercados que propongan los expertos.

Además, este impulso puede fortalecer la gastronomía regional. El churrasco marino, hecho en base a jurel, es un plato identitario de Coquimbo: sabroso, nutritivo, popular y con gran potencial como producto turístico. Rescatarlo y masificar su consumo es también una manera de poner en valor nuestra cultura local y dinamizar la economía del puerto.

Lo importante es que ya hay avances y mucha voluntad para lograrlo. Estamos más cerca de ver un jurel rico, saludable y económico servido en nuestros platos. Y eso no solo es una buena noticia: es un acto de justicia alimentaria, desarrollo local y sentido común.



Senador Daniel Núñez.