



Universidad de Los Lagos ejecuta proyecto para producción de caviar

En la región de Aysén la piscicultura Dr. Shiraishi de la Universidad de Los Lagos recibió 2.660 ejemplares de esturión blanco provenientes de una piscicultura experimental ubicada en el Lago Rupanco, con el fin de iniciar la producción de caviar, uno de los productos gastronómicos más sofisticados y reconocidos a nivel mundial.

El traslado se llevó a cabo en camiones cisterna, especiales para el transporte de peces vivos. El proceso fue fiscalizado desde el origen hasta el destino por funcionarios del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca), quienes verificaron que el movimiento se rea-

lizara en cumplimiento de las exigencias normativas, particularmente, en relación con los reglamentos sanitarios, ambientales y manteniendo en todo momento el bienestar animal.

La piscicultura de la casa de estudios cuenta con áreas habilitadas para el manejo y cultivo de especies no salmónidas, incluyendo estanques de recepción con sistemas de filtrado y medidas de bioseguridad, sin embargo, los fiscalizadores de Sernapesca hicieron observaciones en cuanto a mejoras en la infraestructura de contención y protección.

Tras efectuar las medidas correctivas, Sernapesca realizó una nueva fiscalización don-

- de se verificó que los ejemplares se encontraban en buen estado y que las medidas solicitadas habían sido implementadas satisfactoriamente.

Daniela Leiva, directora regional de Sernapesca en Aysén, comentó “para Sernapesca es fundamental acompañar y fiscalizar iniciativas de este tipo, asegurando el cumplimiento de la normativa vigente y resguardando tanto la salud animal como el medio ambiente. Si bien esta piscicultura ya contaba con algunos ejemplares de esturión, la incorporación de 2.660 peces concreta un proyecto con fines productivos que debe desarrollarse bajo estrictos estándares. En este sentido, nuestro rol es garantizar que este proceso se lleve a cabo de manera responsable y sostenible”.