



UNA SECTOR SOSTENIBLE Y TRANSPARENTE

CALIDAD NUTRICIONAL Y PRODUCCIÓN DE EXCELENCIA: LOS MOTORES QUE IMPULSAN LA DEMANDA DE SALMÓN EN EL MUNDO

Históricamente, la industria ha sabido sortear los retos sanitarios, medioambientales, normativos, sociales y económicos, lo que le ha permitido seguir creciendo para continuar aportando al desarrollo del país y sus regiones.

En los últimos cinco años, el volumen exportado de salmón y trucha experimentó un crecimiento promedio anual cercano al 2 %, mientras que el año pasado la cifra mostró un aumento de 3,1 %, en comparación con 2023, según las cifras que el Consejo del Salmón recogió del Servicio Nacional de Aduanas.

Sin embargo, en valor, los embarques de salmón y trucha retrocedieron 2,1% con respecto a 2022, al totalizar US\$ 6.462 millones. En este ámbito, Nicolás Román, académico de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad de los Andes, explica que la demanda mundial disminuyó, particularmente en Japón por la depreciación de su moneda. "Los precios de venta bajaron, inclusive, en el cuarto trimestre", dice el profesor que, además, reconoce que los costos aumentaron.

No obstante, en el informe del primer trimestre de la Subsecretaría de Relaciones Económicas Internacionales, los salmónes HG destacaron en el exterior, junto con otros productos que también crecieron, entre ellos, las cerezas frescas, los arándanos frescos, los nectarines frescos y el jurel congelado.

"La industria acuícola muestra importantes aumentos en volúmenes durante el primer trimestre de 2024, principalmente relacionados con las inéditas altzas en la industria

durante enero. Esta última registró exportaciones de salmónes y truchas por 90 mil toneladas, en comparación con las 67 mil toneladas para el mismo período de 2023, lo cual representa un alza del 38%, según estadísticas del Departamento de Estudios del Servicio Nacional de Aduanas", explica Tom Francis, gerente de Transacción Servicios de PwC Chile.

Asimismo, en febrero de este año la industria registró exportaciones por 162 mil toneladas, las que se comparan con las 135 mil toneladas alcanzadas en el mismo mes del año anterior, lo cual representó un alza de 20% en volumen. "En marzo de 2024 los volúmenes cayeron en un 8%, habiéndose exportado 63 mil toneladas, en comparación con las 68 mil toneladas del año anterior", detalla el especialista de PwC Chile.

No obstante, los volúmenes acumulados a la fecha alcanzan las 225 mil toneladas exportadas, una cifra que se compara con las 203 mil toneladas del mismo período de 2023, es decir, se aprecia un alza del 10% en los volúmenes embarcados.

CRECIMIENTO EN ASIA

"El alza en los volúmenes se explica principalmente por el crecimiento en los mercados asiáticos. Durante enero y febrero, las exportaciones a China crecieron en un 91% y

59% respectivamente", señala Tom Francis. Igualmente, las exportaciones a Japón subieron en enero (73%) y febrero (17%). Además, se están abriendo las puertas hacia nuevos mercados. "Por ejemplo, AquaChile empezó a exportar semanalmente salmón fresco a Kuala Lumpur a través del importador 'C FoodPortions', en marzo de 2024", sostiene el gerente de Transacción Servicios de PwC Chile, quien espera que este año las exportaciones a Malasia superen los US\$ 21 millones obtenidos en 2023.

Según Bruno Urgelles, académico de Producción Animal de la Escuela de Agronomía y Veterinaria de la Universidad Mayor, el salmón chileno es reconocido como un producto de gran calidad e inocuo lo cual estaría impulsando su demanda.

Y aunque los mercados extranjeros han aumentado los requisitos de sostenibilidad de los productos, el profesor reconoce que el rubro ha trabajado fuertemente para certificarse bajo estándares internacionales, asegurando que la producción cumpla con los estrictos parámetros ambientales y sociales que exigen los países más desarrollados. "La industria ha sido transparente con respecto a los productos sanitarios utilizados como, por ejemplo, los antibióticos, lo cual genera confianza a los compradores", sostiene.

EL CICLO DEL SALMÓN

Una de las grandes ventajas que ofrece el sector salmonero chileno radica en la cadena de valor, que se extiende desde el desove hasta la exportación de un producto listo para consumir. "Chile cuenta con las condiciones ideales para el desarrollo de la industria. Al salmón le gustan las temperaturas y la oxigenación de las aguas del Atlántico norte y la zona austral de Chile, desde la Región de Los Lagos hasta Aysén. Se posiciona en el mismo paralelo que dichas aguas, por lo que comparte la misma calidad de agua", detalla el profesor de la Universidad Mayor.

Además, nuestro país produce dos especies que se cosechan en diferentes épocas: el salmón del Atlántico y el salmón Coho. Ahora, si bien el mayor costo de la producción se asocia a la alimentación de los peces, Bruno Urgelles destaca el desarrollo de empresas internacionales en nuestro país. "Esto ha permitido incorporar nuevas tecnologías de fabricación del alimento, para que los salmónes puedan llegar rápidamente a su peso de cosecha lo que, además, acorta los ciclos de engorda", dice.

MESA NACIONAL

Uno de los focos de atención de la industria es el robo de salmónes, ya que no sólo afecta a las empresas y sus trabajadores, sino que también

pone en riesgo la salud de las personas. Por eso, Chile contará con una mesa nacional dedicada a combatir este delito, instancia anunciada por el subsecretario del Interior, Manuel Monsalve, ante la Comisión investigadora sobre la comercialización ilegal de salmónes de la Cámara de Diputados.

"La más relevante (noticia) es la creación de una mesa nacional, liderada por el Ministerio del Interior donde participen diferentes actores, entre ellos, las policías, la fiscalía, nuestros transportistas de la zona sur; por supuesto, Sernapesca; y también el Servicio de Impuestos Internos", explicó el diputado Mauro González (RN), quien valoró la medida que ayudará a contrarrestar con herramientas efectivas el robo de salmónes.

Por su parte, Erwin Palma, presidente de la Asociación de Dueños de Camiones de Castro y director nacional de la Confederación Nacional del Transporte de Carga Terrestre de Chile, agradeció que los transportistas sean involucrados en la lucha contra la delincuencia. "Somos víctimas directas de este flagelo y es hora de aportar, desde nuestra experiencia, para impulsar medidas efectivas que pongan fin a esta problemática", afirmó.

La semana pasada la comisión investigadora de la Cámara de Diputados hizo hincapié en la necesidad de aumentar la fiscalización en el mercado nacional, especialmente, en las regiones de Los Lagos y Metropolitana.

Además, los parlamentarios recomendaron reforzar la unidad investigativa del Ministerio Público con foco exclusivo en el robo de salmónes y propusieron una actualización normativa.

LOS RIESGOS

Según Carolina Sobarzo, encargada del Laboratorio de Dieto Técnicas de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Talca, los alimentos de origen marino deben provenir de un local autorizado, pues esto asegura que su cadena de frío se ha mantenido.

Un pescado blanco como la reireta no puede ser café, debe ser blanco y levemente brillante; mientras que el salmón debe ser rosado", detalla. Cuando los productos del mar se compran sellados al vacío, la nutricionista explicó que éstos no deben presentar burbujas, porque ellas indicarían presencia de oxígeno y, por ende, riesgo de contaminación.

"Si los productos del mar ya vienen congelados, se descongelan en el refrigerador y no a temperatura ambiente, ya que va a existir un aumento del crecimiento de los microorganismos y obviamente las posibilidades de intoxicación aumentarán. Al comer un producto del mar en mal estado se pueden presentar intoxicaciones, gastroenteritis, diarreas o vómitos", puntualizó Carolina Sobarzo.