



Alimar afina nueva planta en Lota para procesar y vender productos congelados

■ La inversión ascendería hasta US\$ 10 millones y estará aledaña a sus actuales instalaciones que producen harina y aceite de pescado.

POR A. GONZÁLEZ

En los próximos días, Alimentos Marinos (Alimar), ingresará a tramitación ambiental un proyecto para construir una nueva planta productiva en Lota dedicada a procesar y producir pescado congelado para consumo humano, fundamentalmente jurel.

En la actualidad Alimar –que acaba de cumplir 70 años y está vinculada a los hermanos Vicente, Diego, Fernando, Santiago y Gonzalo Izquierdo Menéndez–, desarrolla su actividad pesquera en dicha zona concentrada en la pesca pelágica, con la que produce harina y aceite de pescado para clientes industriales, como dieta animal (pollo, cerdo, salmones) y también mascotas.

Con este nuevo proyecto, que se emplazará al lado de sus actuales instalaciones, retoma una actividad de ir a productos de mayor valor agregado, que en el pasado sí desarrolló. Alimar participó de la firma de ostiones Ostimar, que hace unos años enajenó, y de la conservera Mar Profundo, que cerró

sus operaciones. Y en la actualidad es a través de su filial de salmones Invermar que también desarrolla negocios de consumo humano.

“El mundo del congelado es más nuevo para nosotros. Hemos hecho congelado maquilando en planta

**BENJAMÍN IZQUIERDO LARRAÍN,
SUBGERENTE GENERAL DE
ALIMAR.**

“Hemos hecho congelado maquilando en planta externa, pero sí es novedoso para nosotros el hacer nuestra propia planta de congelados”.

externa, pero sí es novedoso para nosotros el hacer nuestra propia planta de congelados”, explicó el subgerente general de la compañía, Benjamín Izquierdo Larraín, hijo de Santiago Izquierdo Menéndez.

El ejecutivo detalló que este nuevo proyecto lo llevan trabajando hace unos dos años y se emplazará aledaña a sus actuales instalaciones, por las ventajas y sinergias de poder descargar directo desde los barcos y sin romper cadena de frío.

En el detalle, la iniciativa consiste en producir pescado entero en caja de 20 kilos congelado en bloque, en base a jurel. Y también pescado de mayor valor agregado –sin cabeza, sin vísceras y sin cola– y con la posibilidad de hacer filetes de jurel y también procesar otras especies. ¿El destino? El jurel entero en caja se destina básicamente a África (Nigeria), mientras el de mayor valor agregado tipo filete, se orienta tanto a consumo interno en supermercados, como exportaciones a Europa y Japón, entre otros destinos.

Benjamín Izquierdo explicó que ven un valor en desarrollar una planta que pueda ser más intensiva en mano de obra en la comunidad de Lota, sobre todo para las mujeres que se emplean en estas labores.

El nuevo complejo les demandaría una inversión de unos US\$ 7 millones a US\$ 10 millones, y considera una capacidad de procesar unas 20 mil toneladas de jurel al año, tamaño que, en todo caso, está condicionado en sus dimensiones finales al proyecto de ley de pesca que impulsa el gobierno, pues obviamente la cantidad de materia prima de la que puedan disponer con certeza a futuro, incide directamente en el tamaño de la planta que diseñen.

En plazos, si la Declaración de Impacto Ambiental (DIA) la obtienen en un año, la construcción partiría a fines de 2025 o inicios de 2026, para estar operando en 2027.