

**SEMINARIO
"PRESENTE Y FUTURO
DE LA REGULACIÓN
PESQUERA"**, en "El Mercurio": Desacuerdo en distribución de cuotas obstaculiza una nueva ley de pesca. | PÁGINA 4



**IMPRESIÓN 3D
DE ALIMENTOS**
y nanoburbujas: Aumentan las tecnologías para igualar o mejorar las texturas. | PÁGINA 5



EL MERCURIO

Alimentos

Comunidad & Desarrollo Sostenible

HTTPS://COMENTARISTA.EMOL.COM/ALIMENTOS
SANTIAGO DE CHILE, LUNES 30 DE DICIEMBRE DE 2024

AÑO II / N° 19

alimentos@mercurio.cl

BUSCANDO ADAPTARSE A TENDENCIAS DE CONSUMO RESPONSABLE:

Chile apuesta por los alimentos del mar como motor para un desarrollo sostenible y nutritivo

La innovación en productos marinos propone soluciones para una alimentación más sana. En paralelo, las exportaciones chilenas de este rubro alcanzan niveles históricos.

VALENTINA PIZARRO Y RICHARD GARCÍA

Con una costa que se extiende por más de 4.300 kilómetros, entre borde costero continental y archipiélagos australes, Chile posee una de las mayores reservas de recursos marinos y acuáticos del planeta, favorecida en parte por la presencia de la corriente de Humboldt. Sin embargo, pese a múltiples esfuerzos de fomento de la industria, el consumo de productos del mar en el país nunca ha sido significativo. Chile consume apenas 15,8 kilos per cápita al año, muy por debajo del promedio mundial de 22 kilos. Ahora, de la mano de las nuevas tendencias relacionadas con bienestar y consumo, la industria y la academia trabajan en conjunto para posicionar a los alimentos provenientes del océano como una solución nutricional sostenible y una oportunidad de desarrollo económico. Este esfuerzo, impulsado por iniciativas innovadoras, no solo busca aumentar la ingesta local, sino que también potenciar el papel de Chile en los mercados internacionales.



EL COCHAYUYO incluso ha evolucionado a la categoría de *snack*.

FUENTE DE VIDA Y NUTRICIÓN

Existe consenso a nivel internacional de que los alimentos del mar son esenciales para la seguridad alimentaria y nutricional global. Javier Villanueva, oficial principal de Pesca y Acuicultura de la FAO para América Latina y el Caribe, subraya que los productos pesqueros y acuícolas son fundamentales para el sustento de aproximadamente 35 millones de personas. "Son una alta fuente de proteínas y nutrientes, que contribuyen a garantizar la seguridad alimentaria y nutricional. Transitar hacia sistemas alimentarios sostenibles mitiga el cambio climático, protege la biodiversidad y garantiza una mejor nutrición, mejorando la calidad de vida rural, generando empleo, reduciendo desigualdades e impulsando la transformación azul de los sistemas alimentarios acuáticos", sostiene el funcionario.

Cuenta que desde la FAO impulsan diversos proyectos llamados de "Transformación Azul" para promover enfoques innovadores que amplíen la contribución de los sistemas alimentarios acuáticos a la seguridad alimentaria, la nutrición y a dietas saludables asequibles.

Por ejemplo, en Chile se está ejecutando el proyecto Gobernanza Marino Costera, que busca apoyar el fortalecimiento de la gobernanza y la gestión, garantizar la conservación y el uso sostenible y resiliente de estos ecosistemas en el país. El proyecto es implementado por la FAO, con financiamiento del Fondo para el Medio Ambiente Mundial (GEF, por sus siglas en inglés), y ejecutado por el Ministerio del Medio Ambiente, en conjunto con la Subse-

cretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca) y el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca). "Todo este trabajo permite seguir avanzando hacia una mejor producción, para tener un mejor ambiente, una mejor nutrición y una vida mejor, sin dejar a nadie atrás", afirma Villanueva.

En cuanto al tema nutricional, Karen Basfi-Fer, directora de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Chile, resalta que alimentos como el pescado y las algas se destacan por su alto contenido en omega-3. "El presente en pescados grasos es crucial para la salud cardiovascular y el desarrollo cerebral. Además, las algas aportan fibra, un nutriente del que nuestra población tiene un consumo insuficiente". Destaca que en Chile ha mejorado la disponibilidad de productos del mar, especialmente en lo que refiere a pescados congelados y enlatados, incluyendo algunos de muy bajo costo como el jurel, lo que podría favorecer la masificación del consumo. La clave, a su juicio, es enseñar a preparar estos productos de manera sencilla. "Que las preparaciones sean fáciles y se puedan mantener congeladas en la casa como las hamburguesas o tortillas de jurel". También sugiere potenciar su presencia en ensaladas, acompañado por tomate o cebolla, una receta clásica para parte de la población. Entre las condicionantes para un aumento del consumo está el costo. Esto significa que el producto debe estar disponible y accesible en todas partes, y también que las personas sepan prepararlo de diversas maneras. "Hay que ir más allá del pescado frito o el atún con mayonesa y preferir recetas que destaquen sus propiedades nutricionales", dice.

Un ejemplo de este esfuerzo educativo es la guía "Nutriéndome del mar", elaborada por la Universidad de Concepción, que destaca los beneficios de 19 especies marinas y ofrece recetas prácticas. Esta guía contiene información sobre peces, algas, moluscos y crustáceos que crecen en las costas de Chile, algunos de consumo común y otros que aún no son parte del menú familiar. La información de esta guía está centrada en los principales atributos de cada alimento, sus beneficios y análisis nutricional a través del estudio de macro y micronutrientes.

DE LA MANO DE LA INNOVACIÓN

La industria alimenticia chilena ha avanzado significativamente en la creación de productos innovadores que no solo satisfacen las demandas nutricionales, sino que también las exigencias de sostenibilidad y conveniencia. Graciela Urrutia, gerente del programa es-

tratégico Transforma Alimentos, señala que "Chile ha desarrollado innovaciones que van desde alimentos listos para consumir hasta soluciones tecnológicas para hacer más eficientes los procesos. Esto permite posicionar los productos marinos como la fuente de alimentos del futuro". Entre los avances más destacados están el desarrollo de productos funcionales como conservas *gourmet* de cochayuyo y harinas a partir de descartes pesqueros, y la elaboración de alimentos basados en plantas marinas como hamburguesas y embutidos que incluyen algas. También resaltan tecnologías sostenibles como el cultivo de algas en salmoneras. Esto permite absorber el nitrógeno procedente de las heces de los salmones y reducir la contaminación del agua, dice la doctora Basfi-Fer.

La incorporación de algas en los productos responde a las tendencias globales de consumo saludable y sostenibilidad. "Estos alimentos son ricos en yodo, aminoácidos y ácidos grasos esenciales, lo que les ha permitido ganar un espacio en el mercado", comenta Jean Paul Veas, director ejecutivo del Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CeTA).

Según Veas, otra de las estrategias clave para aumentar este consumo es la educación: "Es esencial articular esfuerzos público-privados para cerrar brechas. Integrar productos innovadores en programas como la alimentación escolar (PAE) y promover recetas accesibles puede marcar la diferencia".

Un ejemplo de este esfuerzo educativo es la guía "Nutriéndome del mar", elaborada por la Universidad de Concepción, que destaca los beneficios de 19 especies marinas y ofrece recetas prácticas. Esta guía contiene información sobre peces, algas, moluscos y crustáceos que crecen en las costas de Chile, algunos de consumo común y otros que aún no son parte del menú familiar. La información de esta guía está centrada en los principales atributos de cada alimento, sus beneficios y análisis nutricional a través del estudio de macro y micronutrientes.

EXPORTACIONES AL ALZA

En el ámbito internacional, las exportaciones chilenas de productos del mar han crecido consistentemente en la última década. El salmón, por ejemplo, alcanzó el 69% del total de productos marinos exportados en 2023. América del Norte y Asia son los principales destinos de productos como pescado fresco y congelado, así como también de harina de pescado.

Según cifras de Transforma Alimentos, a partir de datos del Banco Central y Aduanas de Chile, las exportaciones de salmones pasaron de 2.782 millones de dólares en 2013 a cifras que superaron los 6 mil millones de dólares en 2023. En

tanto, la Tasa de Crecimiento Anual Compuesta (CAGR) de los pescados frescos y congelados se fijaba en un 6% para 2023, pasando de más de 3 mil millones de dólares de exportación en 2013 a más de 7 mil millones de dólares en 2023. Otros alimentos que destacan son también los moluscos, crustáceos y recientemente las algas.

"El mercado internacional ha reconocido la calidad de los productos marinos chilenos. La incorporación de tecnologías emergentes, como la biotecnología y la inteligencia artificial permiten enfrentar desafíos de productividad, eficiencia y trazabilidad", destaca Graciela Urrutia, de Transforma Alimentos.

FUTURO AZUL

La sostenibilidad y la economía circular son pilares fundamentales para el desarrollo del sector marino. La valorización de subproductos pesqueros y la incorporación de prácticas responsables con el medioambiente son parte de las tendencias que lideran el crecimiento de la industria.

"Estamos cada vez más conscientes de la importancia de alimentarnos bien. Los productos de origen marino, con sus propiedades saludables y su impacto positivo en la sostenibilidad, tienen un lugar privilegiado en el futuro de la alimentación", concluye Urrutia.

El desafío para Chile pasa por equilibrar la riqueza de sus recursos marinos con un consumo interno más significativo y seguir posicionándose como un actor relevante en los mercados internacionales, todo mientras se fomenta la sostenibilidad y se impulsa la innovación tecnológica en cada eslabón de la cadena.

PESCADOS, MARISCOS Y ALGAS

en distintos formatos han ido encontrando año a año un nicho cada vez más grande en el mercado.

En los últimos indicadores de la Global Seafood Alliance, los productos innovadores que mayor reconocimiento obtuvieron fueron los del canal *retail*, destacando las conservas y los mariscos y pescados al vacío.



En los últimos indicadores de la Global Seafood Alliance, los productos innovadores que mayor reconocimiento obtuvieron fueron los del canal *retail*, destacando las conservas y los mariscos y pescados al vacío.