



SOSTENIBILIDAD:

Cómo se gestionan residuos y antibióticos en la industria salmonera

Además de preservar los ecosistemas, una gestión sanitaria adecuada evita sanciones y responde a las nuevas demandas de los consumidores, quienes valoran la producción responsable.

Conscientes de la importancia de optimizar los recursos y respetar el medioambiente, el sector salmonero ha trabajado en diversas medidas que buscan reforzar su enfoque sostenible. De hecho, en SalmonChile aseguran que el sector ha avanzado en la implementación de tecnologías de reciclación en pisciculturas, logrando reutilizar hasta un 99% del agua. Igualmente, la gran mayoría de las empresas que operan en el sur de Chile cuenta con un plan de gestión de residuos que facilita el cumplimiento de la normativa.

Según José Luis García-Huidobro, gerente de Ambipar-Zerocorp, la Ley REP está generando un impacto significativo en la gestión de residuos en la industria salmonera, que ha ido avanzando en su proceso de aprendizaje y adaptación a las normativas.

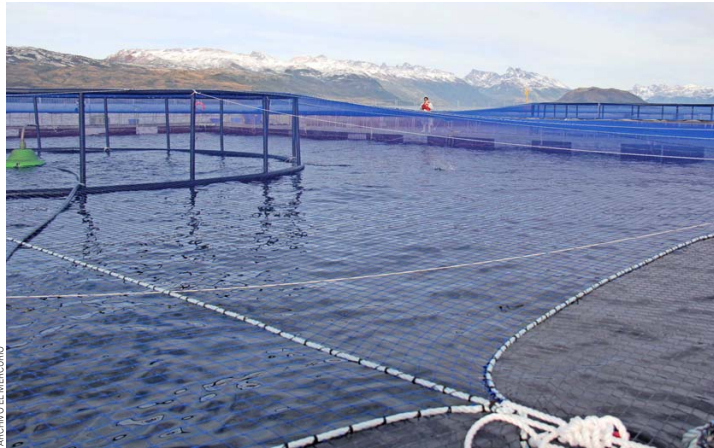
"Esta industria históricamente ha estado comprometida con la mitigación de sus impactos ambientales y constantemente está implementando y explorando soluciones integrales. Esto incluye la búsqueda de oportunidades para fomentar la circularidad de

materiales mediante la recuperación y el reciclaje, tanto de los productos prioritarios regulados por la Ley REP como de todos los residuos generados por su actividad productiva", afirma el ingeniero ambiental.

En la Región de Los Lagos la infraestructura para cumplir con las metas de la Ley REP y los estándares internacionales aún está al debe. Pero el objetivo es claro: alcanzar la meta de cero residuos en rellenos sanitarios. En este camino, las asesorías que promueven el manejo adecuado de materiales, la promoción de una cultura de reciclaje, la segregación eficiente y la trazabilidad en cada etapa del proceso se agradecen.

Sin embargo, García-Huidobro hace hincapié en que este esfuerzo debe complementarse con estrictos protocolos de seguridad y soluciones efectivas para la gestión de materiales, tanto comunes como complejos.

En un escenario estándar, la gran mayoría de nutrientes y compuestos orgánicos de las plantas de procesos acuícolas proviene de sólidos suspendidos. "En este sentido, existen soluciones económicas y sin uso de químicos como mallas, filtros y tamices;



ARCHIVO EL MERCURIO

efectivos en la eliminación de nutrientes y compuestos orgánicos, en un alto porcentaje"; explica el ejecutivo.

Asimismo, en los sistemas de tratamiento de riles acuícolas, los sólidos en suspensión y los residuos de alimentos no procesados se gestionan mediante filtros, mallas y

tamices que separan estos materiales en lodos orgánicos y ensilaje. "Los lodos orgánicos, compuestos por fecas y restos de alimentos; y los de ensilaje, asociados a mortandad, pueden estabilizarse para su disposición final, como compostaje o alimentación animal. Además, se utilizan sistemas de

deshidratación o procesos físico-químicos para optimizar la logística", concluye el gerente de Ambipar-Zerocorp.

USO DE ANTIMICROBIANOS

Para fomentar el uso responsable y eficiente de los antimicrobianos en la industria

nació la certificación del Programa para la Optimización del Uso de Antimicrobianos (PROA-Salmón), distinción gubernamental de carácter voluntario, aplicable a los centros de cultivo de engorda en mar.

Con esta herramienta, Chile ha buscado optimizar el uso de antimicrobianos, difundir recomendaciones para una gestión sanitaria adecuada y concientizar sobre el uso responsable de productos farmacológicos. Tal como explican en la Subdirección de Acuicultura del Servicio Nacional de Pesca (Sernapesca), la certificación se concede a los ciclos productivos de los centros de cultivo que logren optimizar el uso de antimicrobianos dentro de límites establecidos o que prescindan de su uso durante todo el ciclo productivo.

Al primer semestre de 2024 se habían otorgado 287 certificados a 13 empresas ubicadas en las regiones de Los Lagos, Aysén y Magallanes. Algunos ciclos productivos lograron prescindir completamente del uso de antimicrobianos, mientras que otros utilizaron antimicrobianos dentro de los límites establecidos por la certificación PROA para un uso responsable.