



Proyecto que busca el desarrollo de productos en base a algas está presente en Festival Internacional de Gastronomía de Bahía Inglesa

Hasta el 23 de febrero se está desarrollando en Bahía Inglesa, el Festival Internacional de Gastronomía 2025 “Cocinas del Pacífico”, que en su undécima edición contará con diversos espacios como ciclos de arte y cocina; residencias culinarias; ferias de productos y preparaciones; además de charlas,

La iniciativa se implementa a través de un programa de difusión y transferencia tecnológica de Corfo ejecutado por Cocinamar y cuenta con el apoyo del Comité de Desarrollo Productivo Atacama.

conversatorios y otras actividades. En ese contexto, se dará a conocer el proyecto,

“Difusión y transferencia tecnológica de buenas prácticas en el desarrollo de productos de valor agregado en base a algas regionales recolectadas por comunidades costeras de Atacama”.

Esta iniciativa se implementa en el marco del Programa de Difusión Tecnológica (PDT) de Corfo, es ejecutado por Fundación Cocinamar y cuenta con el apoyo del Comité de Desarrollo Productivo Atacama. El proyecto busca fortalecer y optimizar la cadena productiva y comercial de algas en la región de Atacama, mediante la difusión tecnológica, permitiendo mejorar las capacidades técnicas, logísticas y de mercado de los productores y recolectores, asegurando una gestión sostenible y eficiente de los recursos algales disponibles en la región, en base a negocios de alto valor comercial.

Al respecto, la directora regional de Corfo Atacama, Rosa Román, indicó que

“desde Corfo queremos generar un impacto en términos de sustentabilidad en los modelos productivos del territorio y creemos que una estrategia clave es darle valor agregado al alga que se encuentra en nuestras costas. Eso es lo que buscamos desde el trabajo que estamos impulsando

a través del Comité de Desarrollo Productivo (CDP) Atacama, poner foco en las vocaciones productivas de la región. El Festival Internacional de Gastronomía de Bahía Inglesa se ha posicionado como un gran evento, por lo tanto, una excelente vitrina para dar a conocer este tipo de iniciativas”.

“Un problema latente en la región consiste en la extracción ilegal de algas, de manera poco sostenible que está depredando el borde costero, por lo que avanzar en un manejo sostenible de las praderas de algas, desarrollando negocios con valor agregado, utilizando inversión y tecnología disponible, puede ser una forma de disminuir el esfuerzo pesquero, utilizando las fuerzas del mercado para lograrlo”, explicó la directora del proyecto y de Fundación Cocinamar, Griselda Ilabel.

Para dar a conocer esta iniciativa en el



Festival Internacional de Gastronomía Bahía Inglesa 2025 “Cocinas Del Pacífico”, Griselda Ilabel, realizará una exposición sobre economías productivas del mar el jueves 20 de febrero a las 19:00 horas en el escenario principal, ubicado en el paseo playa Las Machas. Junto con esto, la bióloga marina, Noemí Solar, quien forma parte del equipo del proyecto y se especializa en la comercialización de algas, abordará la importancia de la comercialización y conservación de estos recursos en el contexto del trabajo que se llevará a cabo en la región de Atacama.

Para culminar la presentación de esta iniciativa, el sábado 22 y domingo 23 de febrero se llevará a cabo una feria de productos y preparaciones, donde Fundación Cocinamar exhibirá una variedad de productos elaborados a base de algas, como té de cochayuyo, algas deshidratadas y envasadas, y calugas de cochayuyo. “La idea es mostrar la diversificación productiva de las algas, que es el principal objetivo de nuestro proyecto”, enfatizó Ilabel.