

## Mowi da el vamos a 'Turismo Salmonero' en la Región de Los Lagos

**La iniciativa, que busca acercar a la comunidad al ciclo del salmón y mostrar las últimas tecnologías en su cultivo, destacó por el uso de tecnologías de vanguardia como el Mowi 4.0 Smart Farming, que digitaliza y automatiza la producción de salmón.**



En la misma línea, Maribel Marquez, trabajadora de Mowi, señala que **"esta experiencia ha sido muy enriquecedora para mí. Llevo nueve años en la empresa y nunca había tenido la oportunidad de conocer un centro de mar.**

**Me impresionó su magnitud y el trabajo que se realiza, además de la alimentación vía remota. Sin duda, estas instancias nos permiten aprender, compartir conocimientos y fortalecer nuestro trabajo."**

**A**cercar a los habitantes de la Región de Los Lagos al ciclo del salmón, mostrar el trabajo detrás de su producción y dar a conocer las tecnologías de última generación utilizadas en su cultivo fueron algunos de los principales objetivos de "Turismo Salmonero", iniciativa de Mowi que se implementó por primera vez en la región el pasado 20 de marzo, luego de su exitoso desarrollo en Aysén.

El objetivo de esta actividad es que líderes sociales, autoridades, vecinos, colaboradores y proveedores conozcan de cerca las operaciones de la compañía. **"Queremos que la comunidad conozca de primera mano cómo cultivamos el salmón, con altos estándares de sustentabilidad y tecnología de vanguardia. Turismo Salmonero nos permite abrir nuestras puertas y generar un vínculo directo con los habitantes de la Región de Los Lagos"**, señaló Álvaro Pérez, gerente de Sustentabilidad y Asuntos Públicos de Mowi Chile.

En concreto, el inédito recorrido, comenzó en las oficinas de Mowi en Chonchi, donde los asistentes conocieron la Sala de Alimentación Remota, desde donde se monitorea y gestiona la alimentación de los peces en distintos centros de cultivo. Luego, la delegación se trasladó a la piscicultura Trainel, en Huilincó, donde se interiorizaron sobre las primeras fases del ciclo productivo del salmón y las tecnologías aplicadas para su desarrollo.

Posteriormente, el grupo visitó el centro de cultivo Puchilco, en Isla

Lemuy, donde pudieron conocer en terreno los sistemas automatizados de alimentación y monitoreo de parámetros ambientales, además de observar el funcionamiento del pontón de apoyo a las operaciones.

La jornada concluyó con una degustación de productos, donde los participantes pudieron disfrutar de preparaciones elaboradas con salmón Mowi, destacando su calidad y sabor.

### EXPERIENCIAS ENRIQUECEDORAS

La iniciativa de la compañía fue ampliamente valorada por las autoridades y asistentes. En ese contexto, el alcalde de Chonchi, Fernando Oyarzún, comentó que **"el Turismo Salmonero es una ventana abierta al desarrollo sostenible. Felicitamos a Mowi por dar un paso gigante al abrirse a la transparencia y honestidad, impulsando un cambio positivo en la industria"**.

En tanto, Rodrigo Sieval Andrade, director de la Dirección de Desarrollo Económico Local de la Municipalidad de Chonchi, agregó: **"La experiencia en Turismo Salmonero ha sido muy enriquecedora. Me sorprendió el nivel de tecnología e inteligencia artificial en los procesos, lo que demuestra el avance y compromiso de la industria con la eficiencia y la sostenibilidad."**

Por su parte, Carmen Díaz, presidenta del Sindicato de Pescadores Número 1 de Chonchi, dijo que **"hoy, la industria salmonera en Chiloé es mucho más que un mito. Gracias a iniciativas como la de Mowi, las comunidades y pescadores artesanales tienen la oportunidad de conocer de primera mano el trabajo que se realiza en las empresas productoras de salmón"**.