

Innovación y bienestar animal: Turismo Salmonero de Mowi muestra nuevas tecnologías utilizadas en cultivo del salmón

- En la temporada 2025, más de 160 personas participaron en cinco recorridos por la Piscicultura Fiordo Aysén (PFA), el Centro de Cultivo Tortuga, y la Planta Secundaria en Chacabuco.
- Durante las visitas, conocieron las innovaciones tecnológicas implementadas por la compañía para hacer más sustentable su proceso de cultivo. Además, se estableció una alianza con el sector gastronómico de Aysén y Chacabuco.

Puerto Chacabuco- Acercar a los habitantes de la región de Aysén para que conozcan el ciclo del salmón, el trabajo detrás de su producción y las tecnologías de última generación que se utilizan en el proceso de cultivo, son algunos de los principales objetivos de "Turismo Salmonero", iniciativa de Mowi Chile que culminó con éxito su cuarta temporada.

Desde su inicio en 2022, esta actividad ha reunido a líderes sociales, autoridades, vecinos, proveedores y colaboradores de la empresa, en visitas guiadas que permiten conocer sus operaciones de cerca, con un énfasis especial en los constantes avances en materia de sustentabilidad, tecnología e innovación.

El gerente de Sustentabilidad y Asuntos Públicos de Mowi Chile, Álvaro Pérez, destacó el impacto positivo del programa diciendo que "hemos tenido una muy buena acogida en la Región de Aysén, donde hemos podido dar cuenta de nuestro compromiso con el desarrollo económico y social que tenemos con la zona. Este año incorporamos a nuestros propios colaboradores en el recorrido, ya que no todos tienen conocimiento directo de su desarrollo, así como sumamos una alianza estratégica con el sector gastronómico para impulsar aún más la economía regional".

El circuito y sus innovaciones

El recorrido comienza en la Piscicultura Fiordo Aysén (PFA), un centro de producción acuícola que destaca por su tecnología e innovación.

Los visitantes conocen la sala de turbinas, donde se emplea tecnología avanzada para captar agua y generar energía, permitiendo a PFA operar de manera autosuficiente y ecoamigable. También recorren la sala de Hatchery, donde se incuban las ovas hasta convertirse en alevines, para luego ir a la sala de Alevinaje y Fry, que utiliza un sistema de recirculación de agua con cero recambios, garantizando un entorno controlado para el crecimiento de los peces".

Un aspecto clave en la sustentabilidad del centro es su planta de tratamiento de agua, que utiliza la innovadora tecnología Zero Water Exchange, asegurando un uso eficiente y responsable del recurso hídrico.

En el lugar, los asistentes también visitan la sala de On growing y Smolt, equipada con estanques de alimentación automática para optimizar el proceso de engorda de los peces. Finalmente, recorren la planta de Riles y Lombrifiltro, que emplea filtros rotatorios para gestionar residuos y transformarlos en humus, contribuyendo a la mejora de los suelos agrícolas.

Posteriormente, la ruta continúa en el centro de cultivo Tortuga, donde Mowi recibe peces provenientes de centros de agua dulce. Aquí los visitantes pueden apreciar los sistemas automatizados de alimentación y monitoreo de parámetros ambientales, así como el pontón "Tropero", que opera con un sistema híbrido de energía para reducir significativamente su huella de carbono.



Felipe Caballero



En ese contexto, el gerente de Producción Agua Mar de Mowi Chile, Ricardo Gantenbein destacó la importancia de la tecnología en esta etapa. "Durante el recorrido se puede ver cómo en la fase de engorda en agua de mar, implementamos la estrategia de sustentabilidad Mowi 4.0 Smart Farming, cuyo objetivo es digitalizar y automatizar toda la cadena de valor mediante inteligencia artificial", agrega.

El tour concluye con una visita a la planta de proceso secundaria Chacabuco, donde los asistentes pueden presenciar la producción de filete fresco y conocer la incorporación de robots de última tecnología, los cuales optimizan la distribución de los productos terminados y la eficiencia en su cadena de producción.

Mowi y su compromiso con la economía regional

En esta edición Turismo Salmonero, que contó con cinco salidas, se formalizó una importante alianza con Hotel Loberías del Sur, Gran Hotel Aysén y el restaurante "El Negrote", permitiendo a los participantes disfrutar de una experiencia gastronómica con identidad local, basada en el salmón.

Al respecto, el propietario de Gran Hotel Aysén, Bernardo Quintana, comenta que "la alianza entre Turismo Salmonero y el sector gastronómico ha sido fundamental para dar a conocer y fortalecer la gastronomía en la ciudad".

Vinculación con los proveedores regionales

El gerente general de Mowi Chile, Fernando Villarroel, sobre la relación de los proveedores regionales y el tour, afirmó que "más allá de mostrar nuestros procesos productivos, esta actividad visibiliza el ecosistema de proveedores locales. Creemos firmemente que su desarrollo es esencial para la economía regional, y por eso nos enfocamos en generar más empleo y fortalecer la actividad económica de las zonas en donde operamos".

Por su parte, el director de Corfo Aysén, Humberto Marín, valoró la alianza entre Mowi y la institución para fortalecer a las empresas locales en la industria acuícola. "Estamos frente a una mirada del ecosistema en su conjunto, donde los proveedores de la industria del salmón y el turismo se vinculan en esta actividad. Felicito a Mowi por este esfuerzo que refleja la importancia de la colaboración entre todos sectores productivos en una región cuya economía debe ser diversificada".

Finalmente, el seremi de Economía, Fomento y Turismo de la región de Aysén, Felipe Rojas, también destacó el compromiso de la empresa, diciendo que "Mowi tiene un gran compromiso con las comunidades y con el sector productivo regional, promoviendo el desarrollo de proveedores locales, los consumidores y la economía regional, contribuyendo al mayor bienestar y a la reactivación económica".

