



Columna



Adolfo Alvial, consultor internacional en acuicultura

El potencial del cultivo de algas en el sur de Chile

Se estima que la demanda mundial por productos alimenticios basados en algas crecerá significativamente en las próximas décadas. Según proyecciones, el mercado global de algas marinas alcanzó un valor de 8.300 millones de dólares en 2023 y se espera que llegue a 17.800 millones para 2032, con un crecimiento anual del 8,6% (Imarc Group, 2024). Este auge responde a su alto valor nutritivo, rico en proteínas, vitaminas y minerales esenciales.

El sur de Chile alberga una gran diversidad de algas de consumo humano, como el cochayuyo (*Durvillea antarctica*), luche (*Porphyra columbina*), chicoria de mar (*Gigartina chamissoi*), chascón (*Lessonia nigrescens*) y pelillo (*Gracilaria chilensis*). Algunas de estas ya se comercializan, destacando el cochayuyo y el luche, ampliamente usados en la gastronomía local.

Tradicionalmente, la producción de algas en Chile ha estado orientada a la extracción de agar-agar, obtenido del pelillo, y de alginatos, derivados de *Lessonia nigrescens* y *Macrocystis pyrifera*, empleados en la industria alimenticia, cosmética y farmacéutica, como espesantes, gelificantes y estabilizantes. Sin embargo, el precio pagado a los recolectores y extractores ha sido históricamente bajo, beneficiando fundamentalmente a intermediarios y exportadores.

Este uso de las algas demanda de grandes volúmenes. La sobreexplotación y la extracción ilegal han impactado significativamente importantes praderas marinas a lo largo del país. Para Ale-

jandro Pérez, profesor del Departamento de Ecología de la Universidad Católica de Chile, el problema radica también en que las cuotas de extracción que se asignan son todavía demasiado altas.

El cultivo de algas para consumo humano representa una oportunidad de desarrollo sostenible, con mayor valor agregado y empleos mejor remunerados para comunidades costeras.

Sin embargo, su éxito depende de un enfoque basado en la demanda, lo que exige investigación y estrategias de mercado claras.

No basta con capacitar a pescadores en técnicas de cultivo si no se comprende qué producir y dónde venderlo. Ya ha habido varios programas financiados por el Estado que han terminado en rotundos fracasos al centrarse sólo en generación de oferta.

Además del impacto económico y social, el cultivo de algas tiene beneficios ambientales clave: captura CO₂, ayudando a mitigar el cambio climático, y absorbe nutrientes en el agua, reduciendo el riesgo de proliferaciones de algas nocivas.

Esta sinergia abre oportunidades para la salmonicultura, incentivando el cultivo multitrofico, que ya muestra avances prometedores y que seguramente crecerá en los próximos años, como ha sido destacado por Alejandro Buschmann, reconocido investigador de la Universidad de Los Lagos.

Fomentar esta industria en el sur de Chile no sólo significaría un nuevo polo de desarrollo, sino también un aporte concreto a la sostenibilidad global.