

Buzos se reinventaron y venden 600 kilos de mariscos semanales

En Río Seco exportan erizo a diferentes mercados, tanto nacionales como internacionales.

José Portales Durán
 josemiguel.portales@estrellaiquique.cl

Luego de 10 años, el Sindicato de Buzos Mariscadores de la Caleta Río Seco ha logrado crear un cambio, llegando incluso a exportar erizo a Seattle y Boston en Estados Unidos. Producción que los tiene actualmente vendiendo 600 kilos de mariscos a la semana al mercado nacional, principalmente el retail de supermercados.

El gremio nace en 1994 y actualmente está conformado por 26 socios. Desde 2014, cuando obtuvieron la Resolución Sanitaria por parte de la Secretaría Regional (Seremi) del Ministerio de Salud, lograron dar un paso para crear la marca "Paralelo 21", en referencia geográfica a un punto que cruza el muelle de su zona.

Oscar Espinoza, director del sindicato y encargado del



ACTUALMENTE, EL SINDICATO ESTÁ ENFOCADO EN LA VENTA DE ERIZOS A SUPERMERCADOS NACIONALES.

área técnica de acuicultura y monitoreo marítimo, expresó que al comienzo costó que los socios creyeran que se puede cambiar el paradigma: "Era importante dejar de ser extractores y pasar a ser productores. Hoy hacemos el manejo, sacamos el recurso, lo procesamos y comercializamos para darle valor agregado a la materia prima de la costa y generando la conciencia de un equilibrio en la ex-

tracción y trabajar respecto a la calidad y no a la cantidad".

En la Caleta Río Seco, actualmente, se benefician 50 familias que están involucradas en el proceso, tanto en el esfuerzo de trabajo como en la elaboración del producto. Esto reflejado en labores extractivas, traslado del marisco, manipulación y empaque.

Sobre las dificultades en este proceso de reinversión, el director del gremio explicó

que fue un proceso largo: "Hubo caídas en estos años, y costó crear el sentido de pertenencia, de arraigo para defender lo que tenemos allí y saber manejarlo de la mejor manera. Hoy nosotros somos los administradores del recurso".

Respecto a lo último, esta agrupación tienen tres áreas de manejo, con un total de 180 hectáreas entre Río Seco y Pabellón de Pica.

Respecto a sus desafíos, el jefe técnico dijo que, independiente de que son una organización, se necesita el comando del espacio.

"Estamos en una ley de culetas, que administramos los espacios, dependemos del servicio Nacional de Pesca, Subpesca, pero necesitamos un trabajo conjunto con el Gobierno Regional y la Municipalidad de Iquique, para que estén mas pendiente de lo

que pasa en el borde costero, porque se están desarrollando cosas que no se visualizan".

Sobre la idea de ser productor, Rodrigo Vega, socio del sindicato, argumentó que tienen un estudio de seguimiento: "Tanto anualmente como bianual se levanta información, se mide y del aproximado sacamos el 10%, que en este caso es erizo, y serán 400 mil unidades al año. Con esto, la idea es netamente no depender de la extracción de recursos, sino retribuir al sistema marino, tener líneas de cultivo y hemos generado repoblamiento de pescados y queremos empezar con el erizo o recursos bentónicos, que son relacionados a la orilla".

Sobre la experiencia de exportar, Vega aseveró que fue un cambio desafiante: "Fue una etapa de todo este proceso de administrar el recurso, generar el valor agregado y generar la marca hasta llegar a un destino final, pero a veces te das cuenta que no es como uno lo piensa, es mejor abarcar el mercado nacional que salir afuera, que se tiene oportunidades, pero debe haber un apoyo transversal para que esto sea rentable".