

Consumo de pescados y de mariscos: una tendencia que crece en Los Lagos

Un estudio revela que los habitantes de este territorio optan cuatro veces al mes por estos recursos del mar. Aporte nutricional en el combate contra la obesidad e inclusión en el menú de los establecimientos escolares figuran como aspectos relevantes. Preparaciones en base a reineta, la merluza, el salmón y los choritos están entre los platos preferidos.

C. Hitschfeld y V. Pereira
 cronica@laestrellachiloe.cl

Un estudio pionero, realizado por Advanced Conservation Strategies (ACS) y el Instituto Milenio en Socio-Ecología Costera (Secos), exploró los hábitos de consumo de los productos marinos en Chile. Los resultados señalan que, en promedio, los habitantes de la Región de Los Lagos se alimentan cuatro veces al mes con pescados y mariscos. Mientras que a nivel nacional 3,6 veces en el caso de los pescados y 2,3 de los mariscos.

La encuesta realizada a mil personas de ocho regiones destaca que el 90% de la preparación de estos alimentos se realiza en el hogar, prefiriendo la reineta y los choritos.

Juan García, presidente de la Caleta Anahuac de Puerto Montt y de la Asociación Gremial de Merluceros de la región, sostiene que han promovido que estos recursos sean preferidos por la población a través de las ferias en las que han participado en distintos puntos del país, como Santiago y en las propias caletas.

El país cuenta con más de 465 caletas en la nómina oficial a lo largo de todo el litoral, desde Arica a Magallanes, de las cuales 230 están en Los Lagos. Estas representan el 42% de la participación nacional en la extracción de pescados y mariscos.

Caleta Anahuac en Puerto Montt es una de las más antiguas. Extrae mensualmente entre 150 y 200 toneladas de reineta destinadas en su mayoría a la Región Metropolitana. Del total de la pesca tan solo 10 toneladas quedan en la provincia de Llanquihue, las que se comercializan en los mercados Angelmó y Presidente Ibáñez, de la capital regio-



A NIVEL NACIONAL SE CONSUMEN 3,6 VECES AL MES PESCADOS Y 2,3 MARISCOS EN PROMEDIO. LA FERIA ALCALDE JOSÉ SANDOVAL GÓMEZ DE CASTRO ES EL PRINCIPAL MERCADO DE ESTE TIPO EN CHILOÉ.

nal.

En tanto que de la especie merluza austral extraen la mitad de la cuota debido a las complicaciones que les generan los lobos marinos durante el invierno, según señala García.

“La cuota de merluza austral que tenemos es de 450 toneladas, pero la venta se ha visto un poco mermada por el problema que tenemos con la interacción con el lobo marino. Ataques que sufren los pescadores en sus lugares de pesca y a la hora

de extraer el producto propiamente tal. Eso juega en desmedro del recurso en invierno. Esperamos que la autoridad haga un control del lobo marino, porque si no nos hará desaparecer como sector y eso sería nefasto”, enfatiza Juan García.

Campañas masivas como “Come pescado” y “Hay choritos” buscan incentivar el consumo responsable y sostenible de los productos del mar de Chile.

La reineta, salmón y choritos o mejillón chileno son

alimentos altos en proteínas.

Chile es el mayor exportador de choritos del mundo, con presencia en más de 25 mercados internacionales.

Los mejillones son un producto de consumo endémico, sin preservantes y cultivados de manera natural, principalmente en las aguas del fiordo de Reloncaví y el Archipiélago de Chiloé.

EN LOS COLEGIOS

José Aguilar, presidente del

Más

de 25 mercados internacionales es la presencia de la industria mitilícola nacional.

Sindicato de Armadores Número 1 de Queilen y representante en la Mesa Regional Bentónica, destaca que en los colegios se están ofreciendo pescados y mariscos,

lo que “antes no se veía”.

En este sentido, comenta que el chorito, por ejemplo, se está entregando en los establecimientos educacionales, lo que lleva a que sí se estén consumiendo más productos del mar.

Así también sostiene que en esta provincia las familias están entendiendo lo relevante que es incluir estos recursos en la dieta. “Chiloé siempre ha sacado mucho recurso del mar. Pero antes se exportaba más o se vendía más afuera. Pero ahora

“Chiloé siempre ha sacado mucho recurso del mar. Pero antes se exportaba más o se vendía más afuera. Pero ahora la gente está consumiendo mucho más estos recursos del mar”.

José Aguilar, dirigente pesquero de Quellén.

la gente está consumiendo mucho más estos recursos del mar”, cuenta.

Y en este escenario resalta lo que sucede en los colegios, ya que el que los productos del mar formen parte de la dieta de los estudiantes ayuda a combatir la obesidad: “Es bueno que se realicen estas encuestas, para que así las personas comprendan que los productos del mar son sanos y no generan inconvenientes al consumirlos”.

Eso sí, advierte, que es necesario que se realicen todos los análisis que deben efectuarse, como sucede en Chiloé, donde siempre apuntan a efectuar los controles respectivos, de manera que las familias consuman mariscos de forma segura.

FINES DE SEMANA

Luis Cárdenas, comerciante de la pescadería El Chongo, de la feria Rahue en Osorno, sostiene que se trata de una opción económica que tienen las familias para alimentarse. En este sentido, señala que comercializan merluza, jurel, sierra, pejerrey y corvina, entre otros.

El vendedor comenta que tal y como lo recomiendan los médicos, las familias están incluyendo pescados y mariscos en sus menús, especialmente los fines de semana: “Los viernes y sábado, la gente compra, pensando en el fin de semana”.

Luis Uribe, dueño de la pescadería Luis Uribe, ubicada en la feria Pedro Aguirre Cerda, de Osorno, agrega que el último año la venta de estos productos aumentó

“Existen diferencias importantes entre el consumo de pescados y mariscos en Chile. Conocer la diversidad en la elección de productos marinos puede estar, por ejemplo, asociado a distintas características nutricionales de las especies”.

Stefan Gelcich, director del Secos e investigador de Capes.

en torno al 70%, motivado, en gran parte, dice, por los precios convenientes.

Al igual que Cárdenas, detalla que los fines de semana es cuando existe mayor demanda por estos recursos y de buena calidad, certificados y con todos los respaldos respecto a su procedencia. En todo caso, precisa que entre lunes y jueves tienen cierre.

APORTE NUTRICIONAL

Rodrigo Carrasco, director ejecutivo de la Asociación de Mitilicultores de Chile (Ami-Chile A.G.), comenta que el liderazgo alcanzado por esta industria se ha logrado avanzando en los distintos elementos como son la producción en el mar, el proceso, las certificaciones, la inocuidad y, por supuesto, abriendo nuevos mercados.

Es así como especifica que desde el punto de vista de la cadena productiva, la primera etapa que es la captación de semillas, el proceso y la última la exportación. “En cada una de ellas siempre hemos estado muy atentos a apoyar a los que en esa etapa trabajan”, arguye.

La importancia nutricional del chorrito radica en que 100 gramos aportan 24 gramos de proteína, contiene omega-3 y 6, más ácidos grasos que cualquier otro marisco y más que la carne. Pro-



LA INCLUSIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL MAR EN LOS MENÚS DE LOS ESCOLARES ES UN ASPECTO QUE RESALTAN LOS COMERCIANTES.

porciona altas cantidades de hierro, fósforo, selenio, yodo, zinc y otros nutrientes, contiene vitamina A, C, D, E, K y del grupo B.

La mitilicultura en Chile tiene 40 años y unos 20 años industrializado y exportando el producto al mundo.

La Región de Los Lagos concentra el 99% de la producción de chorritos, incluyendo la captación de semillas, engorda, distribución y exportación, cuyo 95% es para exportación y el 5% queda en el país.

Este año la captación de semillas de chorritos disminuyó principalmente producto de fenómenos de la naturaleza. El temporal de abril, con fuertes vientos, lluvias y altas mareas, azotó líneas de captación, provocando pérdidas millonarias especialmente en la comuna de Hualaihué, provincia de Palena.

“Este año hemos tenido menor captación de semillas, la estadística da cuenta de eso, lo que obedece a distintos fenómenos como clima y prácticas. Es por eso que es muy importante seguir avanzando en mejorar las prácticas e interpretar mejor a la naturaleza. Efectivamente, desde el punto de vista de los mercados cremos que puede haber menos producto, pero sin duda que los mercados también están adaptándose a los re-

querimientos y a la oferta”, acota Carrasco.

El consumo promedio anual por persona de productos del mar en Chile fue de 16 kilos durante el año 2020, según la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca). Esto representa un aumento significativo en comparación con las cifras de 2013, cuando la FAO (siglas en inglés de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), reportó una preferencia de 13 kilos por persona anual.

LOS MÁS REQUERIDOS

Los pescados que más se consumen en el país son la reineta con un 42%, seguido por la merluza un 27% y el salmón un 12%, los que se consumen mayoritariamente en el hogar.

“Los resultados de la encuesta son emocionantes y proporcionan una base para desarrollar una hoja de ruta para que la demanda de productos del mar contribuya a la sostenibilidad del suministro de productos marinos”, explica Josh Donlan, fundador y director de ACS e investigador del Laboratorio de Ornitología de la Universidad de Cornell y del Instituto Secos.

Las especies más consumidas cambian según la zona geográfica. En las regiones de Antofagasta, Arica, Atacama, Coquimbo, Metro-

16
kilos por persona fue el consumo promedio anual de productos del mar en Chile en 2020.

politana, Valparaíso, la reineta es el pescado más preferido, por ejemplo. Mientras que en Biobío y Ñuble la preferida es la merluza, también llamada popularmente pescada, y en Los Lagos, el salmón.

Respecto a la ingesta de mariscos, en las regiones del norte como Antofagasta, Arica, Atacama y Coquimbo, el loco es el marisco favorito. Esto es distinto en la zona centro y sur del país, donde el chorrito es el más popular.

Stefan Gelcich, académico de la Pontificia Universidad Católica de Chile, director del Secos (Instituto Milenio en Socio-Ecología Costera) e investigador de Capes (Centro de Ecología Aplicada y Sustentabilidad), añade que “estos resultados confirman que existen diferencias importantes entre el consumo de pescados y mariscos en Chile. Conocer la diversidad en la elección de productos marinos puede estar, por ejemplo, asociado a distintas características nutricionales de las especies”.

La iniciativa no solo proporciona una visión clara de los hábitos de ingesta actuales en el país, sino que también establece una base para futuras investigaciones y políticas que promuevan la sostenibilidad en el consumo de los recursos marinos en Chile.

“Es muy importante poder conocer cada vez más información relacionada al salmón, por lo que creemos que este estudio es muy importante para entender cuanto se consumen esta proteína y en qué lugares es más frecuente”, apuntan desde SalmonChile, la Asociación de la Industria del Salmón de Chile A.G.

Desde este gremio destacan que si en Región de Los Lagos el salmón es el pescado más requerido se debe a que es donde mayormente trabaja la salmonicultura nacional y donde han buscado acercar el producto a las distintas comunidades que son parte del territorio. “Este es el primer paso para llegar a todo el país, con el fin de que puedan consumir esta proteína que es rica en nutrientes y que será clave para la alimentación del futuro”, exponen.

Los distintos actores coinciden en que se valore el consumo de los productos del mar para hacer frente a los problemas de obesidad que se viven en el país. ☺