

# Mowi dio inicio a su cuarta versión

**La nueva edición cuenta con cinco fechas programadas en la región de Aysén, que incluye un recorrido por la Piscicultura Fiordo Aysén (PFA), el Centro de Cultivo Tortuga, la Planta Secundaria y diversas actividades para promover el desarrollo económico local de la zona.**

Como parte del constante esfuerzo de Mowi de fortalecer los vínculos con las comunidades, la compañía dio inicio a la cuarta temporada de Turismo Salmonero, que en 2025 contará con cinco salidas ya programadas.

Este proyecto busca acercar la salmonicultura a los habitantes de la región de Aysén, mostrándole a los participantes todo el ciclo productivo del salmón y el desarrollo de los encadenamientos productivos regionales asociados a esta industria. La iniciativa comenzó en 2022 y desde entonces invita a líderes sociales, autoridades, vecinos y medios de comunicación para realizar distintas visitas guiadas a las operaciones de la compañía.

En esta nueva edición, el programa contó

con una importante novedad: una alianza con el sector gastronómico de Puerto Aysén y Puerto Chacabuco que permitió a los participantes disfrutar de una degustación de salmón en diferentes restaurantes de la región al término de cada navegación. De esta forma, la primera salida culminó con una experiencia culinaria en el Hotel Loberías del Sur, donde chefs locales presentaron preparaciones con sello local. Otra innovación de esta versión fue la utilización de una moderna embarcación que permitió a los pasajeros disfrutar de los hermosos paisajes del sur del país.

El gerente de Sustentabilidad y Asuntos Públicos de Mowi, Álvaro Pérez, destacó la importancia de la estrategia de sustentabilidad de la empresa. “Nuestra estrategia de sustenta-

bilidad llamada Liderando la Revolución Azul busca producir alimentos de forma sana, sustentables ambientalmente pero también con mucho respeto a las comunidades locales para que producir salmón sea un beneficio tanto para la compañía, como para las comunidades que viven cerca de nuestras operaciones”. También, agregó que “la actividad Turismo Salmonero genera que la comunidad se inserte y conozca en primera persona lo que está ocurriendo en nuestra empresa”.

Felipe Rojas, seremi de Economía, Fomento y Turismo de Aysén, reconoció 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”.

## El circuito

El programa combina educación, entretenimiento y promueve la conciencia ambiental a través de recorridos guiados con videos explicativos y visitas en terreno a distintos centros operativos de Mowi. Así, los participantes tienen la oportunidad de conocer la tecnología empleada en cada fase de cultivo.

El recorrido contempló las instalaciones de la Piscicultura Fiordo Aysén (PFA) donde se observó el flujo productivo. Este considera el ingreso de cuatro batch de ovas que generan aproximadamente ocho millones de salmones al año. Luego, se visitó el área de hatchery, donde las ovas provenientes de la Piscicultura Copihue en la región de Los Lagos son trasladadas a la sala de primera alimentación permaneciendo alrededor de tres meses.

Posteriormente, la ruta continuó en el centro de cultivo Tortuga, lugar donde Mowi recibe peces provenientes de centros de agua dulce con un tamaño entre 150 y 200 gramos y alcanzan cerca de 5 kilos de peso.



# de Turismo Salmonero



En este sitio, los participantes apreciaron los distintos sistemas automatizados que posee la empresa, en alimentación y su control, medición de parámetro ambientales, y su pontón "Tropero" que posee sistema híbrido de energía el cual disminuye considerablemente sus emisiones de carbono.

El tour concluyó con una visita a la planta de proceso secundaria Chacabuco, donde los asistentes presenciaron de cerca el innovador proceso de producción de filete fresco. Este recorrido incluyó cinco paradas: la recepción de materia prima, el fileteo, el enfriado, el pesaje y calibrado automatizado, y finalmente el paletizado. En esta última etapa, Mowi presentó las recientes incorporaciones de robots de la más alta tecnología que optimizan la distribución de los productos terminados. Esta modernización refleja el compromiso de Mowi con la innovación y la eficiencia en su cadena de producción.



El alcalde de la comuna de Guaitecas, Bans Puinao, por su parte, mencionó que "la actividad demostró los avances tecnológicos en la industria desde el momento del nacimiento hasta la comercialización del producto".

Finalmente, la presidenta de la Asociación Gremial de Proveedores de la Industria Acuícola de la región de Aysén, Katia Inostroza, asimismo, recalzó que "Mowi es la única empresa productora de salmón que tiene su proceso completo en la región, por lo que el desarrollo productivo y la generación de empleo es altísimo sobre todo en nuestra comuna". También, agrega que es "una iniciativa sustentable que es motivo de orgullo para los trabajadores de la salmonicultura".