

En Magallanes

Asociación de salmonicultores y Elanco reactivan comité de salud de peces

● La instancia, integrada por los encargados de salud de las empresas socias del gremio, se reunirá trimestralmente para analizar en conjunto las principales problemáticas sanitarias que afectan a la industria en la región.

Crónica

periodistas@elpinguino.com

Con gran éxito y alta participación continúan desarrollándose las actividades programadas por la Asociación de Salmonicultores de Magallanes y Elanco Animal Health, en el marco del acuerdo de colaboración que suscribieron el año pasado para potenciar el trabajo de la industria en la zona austral.

Es así que las instituciones realizaron una interesante jornada técnica en el Hotel Cabo de Hornos de Punta Arenas, donde fueron convocados los representantes de las empresas productoras asociadas al gremio, junto con sus respectivos encargados de salud.

El objetivo central del encuentro fue la reactivación

del Comité de Salud de Peces en la región de Magallanes -que operó hace algunos años al alero del gremio y Elanco-, para abordar de forma conjunta y colaborativa los principales desafíos sanitarios que enfrenta la industria salmonicultura en el territorio austral. La iniciativa fue ampliamente aplaudida por los asistentes, quienes destacaron la importancia de generar espacios de este tipo, que les permitan abordar problemáticas de interés común para el sector, pero enfocadas directamente en Magallanes.

Productividad regional

La primera sesión del comité contó con la participación de destacados invitados. Joel Leal, gerente de Aquabench, abordó los "Indicadores Productivos y Sanitarios de la Salmonicultura en

Magallanes", destacando los positivos resultados que registra la industria en términos de uso de vacunas, reducción de antibióticos, crecimiento, conversión del alimento e incorporación de nuevas tecnologías, factores que han permitido generar una notable mejora productiva. "La industria en Magallanes ha crecido, no en números de centros, pero sí en productividad; esa ha sido la clave. En los últimos 4 o 5 años, el ingreso de smolts ha sido bastante similar, pero los kilos por smolt que estamos sacando por cada pescadito producido han aumentado de manera muy importante", indicó.

Pese a las restricciones que enfrenta la salmonicultura en materia de concesiones en la zona, enfatizó que aún existe un importante potencial de de-

sarrollo. "Un dato que llama la atención es el lapso de engorda de los peces. En el caso de Magallanes hemos bajado desde 20 meses, aproximadamente, a lapsos de engorda de 15 a 16 meses, lo que es un tremendo avance. Cosechar cinco meses antes es muy relevante en términos de una serie de factores". Sin duda, sostuvo, esto ha tenido mucho que ver con la calidad de los alimentos, de los smolts y los avances en programas de manejo genético, así como con la optimización de la producción.

Explicó que, considerando que la reducción en el lapso de engorda ha sido permanente en la región, sería interesante un acercamiento con la autoridad para evaluar un cambio regulatorio que permita disminuir la extensión



Con éxito se desarrolló el comité de salud de peces en el que participó la Asociación de Salmonicultores de Magallanes.

del ciclo de cultivo, que actualmente está definido en 33 meses más 3 de descanso, por ciclos de 24 meses más 3, por ejemplo, lo que permitiría aumentar la producción en un 30% más, cada tres ciclos.

En la oportunidad también participaron como panelistas Carlos Sandoval,

gerente técnico del Veterinary Histopathology Center (VeHiCe), y Claudia Gatica, gerente técnico de Skretting Chile.

De acuerdo con los organizadores, las sesiones del Comité de Salud de Peces en la región de Magallanes tendrán una periodicidad trimestral.