



A NIVEL NACIONAL SE CONSUMEN 3,6 VECES AL MES PESCADOS Y 2,3 MARISCOS, EN PROMEDIO. LA FERIA PEDRO AGUIRRE CERDA (PAC) DE OSORNO CONGREGA A NUMEROSAS PESCADERÍAS CON VARIADA OFERTA.

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

Constanza Hitschfeld
 cronica@diariollanquihue.cl

Un estudio pionero, realizado por Advanced Coservation 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.

PARTICIPACIÓN NACIONAL

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.

Un estudio revela que los habitantes de este territorio comen cuatro veces al mes los frutos del mar. Aporte nutricional en el combate contra la obesidad e inclusión en el menú de los establecimientos escolares, figuran como aspectos relevantes. La reineta, la merluza y el salmón figuran entre los preferidos.

La 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 regional.

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 la temporada de invierno, según señala García.

“La cuota de merluza austral que tenemos es de 450 toneladas, pero la venta se ha vis-

to 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.

(viene de la página anterior)

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 Archipiélago de Chiloé.

EN LOS COLEGIOS

José Aguilar, presidente del Sindicato de Armadores Número 1, de Queilen (provincia de Chiloé) 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 la gente está consumiendo mucho más estos recursos del mar".

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 entiendan 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.

Cárdenas 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 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 cerrado.

APORTE NUTRICIONAL

Rodrigo Carrasco, director ejecutivo de la Asociación de Mitilicultoras de Chile (AmiChile), comenta que el liderazgo alcanzado por esta industria se ha logrado avanzando en los



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

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".

La importancia nutricional del chorito 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.

Proporcionan altas cantidades de hierro, fósforo, sele-

nio, 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 choritos, 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 choritos disminuyó principalmente producto de fenómenos de la naturaleza. El temporal del mes 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 creemos que puede haber menos producto, pero sin duda que los mercados también están adaptándose a los requerimientos y a la oferta", añade Rodrigo 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 signifi-

cativo en comparación con las cifras de 2013, cuando la FAO (Food and Agriculture Organization), 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 o región. En las regiones de Antofagasta, Arica, Atacama, Coquimbo, Metropolitana, Valparaíso, la reineta es el pescado más preferido, por ejemplo. Mientras que en las regiones del Biobío y Ñuble la preferida es la merluza, y en Los Lagos, el salmón.

Respecto al consumo 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 chorito es el más popular.

Stefan Gelcich, académico de la Universidad Católica, director del Secos e investigador

Capes, 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 sólo proporciona una visión clara de los hábitos de consumo 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", señalan desde SalmonChile.

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 salmicultura 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".

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



LUIS CÁRDENAS, DE LA FERIA LIBRE DE RAHUE, APUNTA A PRECIOS MÁS CONVENIENTES PARA LAS FAMILIAS.