

Los envíos alcanzaron los US\$55 millones en los dos primeros meses del año, según **ProChile**

# Exportaciones de jibia crecen 923%: “En Corea la hacen snack y se la comen tomando una cerveza”

MAURICIO RUIZ

Entre enero-febrero 2025, 1.885 Micro, pequeñas y medianas empresas (Mipymes) exportadoras representaron el 53% del total de compañías que enviaron productos y servicios fuera del país, un 9% más que en igual período del año pasado, según el informe de exportaciones de **ProChile**.

Las Mipymes realizaron envíos no cobre no litio por US\$ 586 millones, un 40% más que en enero-febrero del año pasado, representando el 6,2% de las exportaciones totales y marcando un hito histórico, ya que hasta 2024 los envíos realizados por este tipo de empresas nunca habían superado el 4% del total. Entre los bienes y servicios enviados destacan los productos del agro, como las cerezas frescas, los servicios, arándanos frescos, ajos frescos, uvas

**Las Mipymes han logrado aportar en gran parte del crecimiento de los envíos al exterior de este calamar gigante.**

frescas, y de los productos marinos destacan las algas, que de exportan principalmente a China, y el calamar gigante o *Dosidicus gigas*, más conocido como jibia.

En el período estudiado (enero-febrero 2025), las exportaciones de jibia alcanzaron a 55 millones de dólares, que significa un alza de 923,2%, donde 30 Mipymes aportaron 17 millones de dólares de envíos de este calamar gigante para el exterior. Se exportaron en total en el período 16.062.281 kilos, que representa un alza de 420%.

Jonathan Cuevas, socio Tierra Austral Seafood y Food, Pyme que lleva 15 años en la comercialización de jibia al exterior, dice que España, Corea del Sur, México y Japón son los principales compradores de este producto marino. “Se envía como materia prima. De la jibia salen tres subproductos: la aleta, que es como la cabeza; el tubo, que es el filete, y los tentáculos. Se vende de manera separada a los diferentes destinos”, dice.

“España siempre ha sido un buen consumidor, ya que se usan en los restaurantes, en la gastronomía, principalmente, pero Corea del Sur es un buen consumidor de jibia en los últimos años. En ese país encuentras

Exportaciones de jibia por región					
Región	Cantidad (kilos)	2025 (ene-feb)			
		% Variación (cantidad)	US\$ FOB	% Variación	% Participación
Valparaíso	5.821.698	262,7%	19.558.330	565,4%	35,6%
Coquimbo	4.458.525	4271,1%	15.637.691	8871,8%	28,5%
BioBío	3.300.668	200,1%	10.453.359	497,5%	19,0%
Los Lagos	1.600.690	630,7%	6.042.569	1456,9%	11,0%
Maule	442.000	775,2%	1.553.168	1623,1%	2,8%
Metropolitana	278.700	-100,0%	1.051.784	-100,0%	1,9%
Magallanes/ Antártica	112.000	-100,0%	444.767	-100,0%	0,8%
Ñuble	48.000	287,1%	186.968	599,9%	0,3%
<b>Total general</b>	<b>16.062.281</b>	<b>420,0%</b>	<b>54.928.636</b>	<b>923,2%</b>	<b>100,0%</b>

Fuente: Inteligencia de Mercado de **ProChile** con cifras del Servicio Nacional de Aduanas.



CARLOS ROMO

La jibia ha sido un buen sustituto de otros calamares que han sido sobreexplotados.

en la calle brochetas de tentáculos de jibia, la deshidratan y la hacen snack y se la comen tomando una cerveza. O los deshidratados los vuelven a hidratar y se lo comen con arroz. En Corea la jibia es como el pan acá, lo acompañan con todo”, cuenta Cuevas.

Williams Araneda, export manager de Eurofish, dice que en los últimos diez años la exportación de jibia ha tenido un gran crecimiento por factores como la sobreexplotación de otras especies de cefalópodos (como el pulpo) y que los ha sustituido; por el desarrollo e implementación de nuevas tecnologías de procesamiento en la industria pesquera y por la diversificación de mercados que lo demandan.

Claro que, asegura, que por la Ley

de Pesca en 2019, al exigir la pesca en forma artesanal del producto (sedales y anzuelos), generó una disminución en los volúmenes de captura locales, afectando la competitividad del sector en comparación con países como Perú y Ecuador, donde se permite la pesca industrial. Sin embargo, agrega, esta regulación también favoreció la sostenibilidad del recurso aumentando en forma gradual los volúmenes de captura artesanal en zonas donde había desaparecido, como Valparaíso, Coquimbo y Atacama. Esto permitió que la captura se ha mantenido casi en forma ininterrumpida desde el año 2021 a la fecha. “Esto es una señal positiva que podría generar un beneficio a largo plazo en los mercados que valoran la trazabilidad y la pesca responsable. Sumado además

a la posibilidad de generar en forma constante fuentes de trabajo para la industria”, comenta Araneda.

Lorena Sepúlveda, directora nacional de ProChile, refuerza con que la disponibilidad del recurso ayudó al aumento de las exportaciones y a que las Mipymes tomaran un papel relevante. “Las cifras alcanzadas por las exportaciones de jibia son excelentes noticias para nuestro sector exportador. Si bien este ha sido un producto que es parte de nuestra canasta exportadora de productos del mar, hoy vemos un aumento que se ve impactado por la mayor presencia de jibia en los mares nacionales, y, por ende, un mayor envío a destinos como España, Corea del sur, México y Japón, entre otros”, destaca Sepúlveda.