

Fecha: 14-06-2024
 Medio: Semanario Tiempo
 Supl. : Semanario Tiempo
 Tipo: Noticia general
 Título: **Atacama Yellowtail, el millonario proyecto acuícola que se alojará en Tongoy: “Es un polo de desarrollo que hoy está concentrada en la zona sur del país”**

Pág. : 5
 Cm2: 735,4

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

Sin Datos
 Sin Datos
 No Definida

EJECUTIVOS DE LA INICIATIVA PLANTEAN QUE EXISTEN PERMISOS PENDIENTES QUE ENTRAMPAN SU EJECUCIÓN:

Atacama Yellowtail, el millonario proyecto acuícola que se alojará en Tongoy:

“Es un polo de desarrollo que hoy está concentrada en la zona sur del país”

Es una millonaria iniciativa que se emplazará en una zona donde cuesta encontrar esos significativos montos. Atacama Yellowtail es un proyecto de acuicultura que busca alojarse en Tongoy para la producción de Seriola lalandi, conocido como Palometa o Dorado en Chile, y que prevé invertir US\$90 millones.

Son hasta 200 puestos de trabajo involucrados en su construcción y hasta 40 estables en su periodo de operación, donde se espera producir unas 4.000 toneladas al año.

La envergadura de la compañía no solo se explica por esas cifras, sino también por la innovación. El proyecto cuenta con tecnología RAS (por sus siglas en inglés), Sistema de Recirculación Acuicola, y se utiliza en piscinas terrestres para la filtración y reutilización del agua, logrando hasta un 90% de ahorro en el proceso productivo.

Otra innovación es la producción de esta especie con el que se hace el sashimi originalmente, debido a su gran calidad y demanda. Esta especie fue mermando en el mercado de Japón y comenzó a entrar el salmón, todo por falta de oferta. En el mundo, hay tres o cuatro plantas que producen esta especie y el orden de precios es alrededor de US\$ 16 por kilo, contra los 7 u 8 dólares del salmón.

Jaime Varela, presidente del directorio de Atacama Yellowtail, indica que el mayor accionista es el fondo FIP Best Potential, administrado por Novel Capital, que cuenta con un 51% de la sociedad, incluso con parte de su financiamiento con garantías de Corfo. El resto de los accionistas, agrega, son Aqua Maof (5%); Inno Sea (5%), compañía que representa a Aqua Maof en Chile; y Aleta SpA (2%).

PERMISOS SECTORIALES
 El complejo considera la

A través de un convenio, la compañía venderá prácticamente el 100% de la producción -unas 4 mil toneladas al año- a un distribuidor canadiense, que envía el producto a Estados Unidos, Japón y otros mercados de Europa. Son hasta 200 puestos de trabajo involucrados en su construcción y hasta 40 estables en su periodo de operación, donde incluso tienen conversaciones para incluir a estudiantes de un liceo local.



Jaime Varela, presidente del directorio de la compañía y Jorge Urrutia, accionista y gerente General

crianza y engorda de ejemplares de la especie, hasta alcanzar su calibre comercial de 3.5 kg. El principal motivo de su presencia en Tongoy, es el incentivo del Estado para el desarrollo de proyectos de acuicultura, en el llamado “Parque Acuicola”.

En enero de este año, Atacama Yellowtail fue una de las iniciativas consideradas para la reactivación de la región de Coquimbo, al igual que otros proyectos como El Espino y Rosa Agustina Guanaqueros, pese a lo anterior, se encuentra a la espera de tres permisos sectoriales necesarios para continuar con la construcción del centro.

El primero de ellos corresponde a la autorización de una concesión marítima menor, que les permita la instalación de las cañerías por las que ingresará el agua de mar. El segundo, es la

autorización de Sernapesca para la operación de la piscicultura, el cual no se puede obtener, sin la concesión marítima menor. El tercero, corresponde al saneamiento del terreno adquirido, por parte de Bienes Nacionales, que permitirá contar con una salida a carretera.

Jorge Urrutia, gerente General de Atacama Yellowtail, comenta que su ejecución se trata de un “polo de desarrollo para la piscicultura que hoy está concentrado en la zona sur del país”.

Producción vendida

La empresa ya cuenta con un acuerdo comercial firmado con una empresa canadiense, que distribuye a nivel mundial, para la compra del 100% de la producción. “Es un distribuidor canadiense que opera en el mercado de ese país y Estados Unidos, también Japón y Europa. Ellos al momento del embarque nos pagan un porcentaje de eso y después de 30 días nos pagan el saldo”, precisa.

“Aparte de generar empleo de calidad, requerimos personal especializado. Por eso nos pusimos en contacto con el Liceo Marítimo de Tongoy que puede preparar para que un grupo de egresados para incorporarse a la compañía”, sostiene Urrutia.



VINCULACIONES CON LAS COMUNIDADES

Junto a ello, está considerada la construcción de un pequeño restaurante en la playa, dentro del terreno del proyecto, para que cualquier persona pueda consumir en el lugar, contribuyendo también al turismo de la localidad.

Se contará con un espacio con control de bioseguridad estricto para eventuales visitas; una sala con un mirador para apreciar el espacio donde se encuentra el proyecto y áreas verdes que utilizará compost elaborado con los residuos de la producción.