

REINFORMACIÓN DE LOS HECHOS DEL SUCCESO DE INVESTIGACIÓN DE SERNAPECA



SERNAPESCA EJECUTÓ LA SENTENCIA DEL TRIBUNAL.

Sancionan a hotel por almacenaje ilegal de productos del mar

FISCALIZACIÓN. Fallo del Tercer Juzgado obligó al cierre por tres días.

Sernapesca Antofagasta ejecutó la sentencia del Tercer Juzgado de Letras de Antofagasta en contra del Hotel Terrado, tras detectarse en sus cámaras frigoríficas 197,1 kilos de pulpo del norte y 48,9 kilos de loco, recursos pesqueros que se encuentran en veda y sin acreditación de origen legal. El tribunal sancionó al representante legal del hotel con multas que superan los \$12 millones y ordenó la clausura temporal del establecimiento por tres días.

MULTA POR 80 UTM

La multa impuesta consta de 80,85 UTM (más de \$5,8 millones) por almacenamiento de productos en veda, una multa equivalente por no acreditar el origen legal de los recursos, y una sanción adicional de 30 UTM (cerca de \$2 millones) por obstruir el proceso de fiscalización. Además, se ordenó el comiso de los productos incautados.

El caso se remonta a enero, cuando funcionarios de Sernapesca realizaron una inspección en locales de venta y consumo de mariscos en Antofagasta. En el hotel, el equipo fiscalizador halló pulpo y loco en estado congelado y sin documentación adecuada.

Durante el pesaje, notaron

la desaparición de varias bandejas inicialmente detectadas, lo que el tribunal interpretó como una maniobra para “impedir y dificultar la fiscalización”, según el fallo.

Luego de emitida la sentencia, los representantes del hotel pagaron las tres multas, cuyo total superó los \$12 millones. Este 8 de noviembre, Sernapesca ejecutó la orden de cierre temporal del hotel, acompañada por Carabineros para asegurar el cumplimiento de la medida judicial.

La directora regional de Sernapesca, Pilar Iribarren, valoró la resolución judicial y subrayó la importancia de una fiscalización continua para proteger los recursos marinos.

“Nuestra misión es verificar el cumplimiento a cabalidad de la normativa pesquera y acuícola en toda la cadena de valor, desde la extracción hasta la comercialización de los recursos del mar. En ese sentido, lo que buscamos es garantizar que quienes se dedican a la venta de pescados y mariscos en locales establecidos, como aquellos que apuestan por la gastronomía marina, lo hagan de forma sustentable y de acuerdo a la normativa vigente”, destacó Iribarren. *CS*