

Durante todo el año pasado se desembarcaron 314 toneladas de ostión del sur

Sernapesca reportó positivo inicio de temporada de extracción de ostión del sur y patagónico

» Ambos recursos son de gran importancia para la pesca artesanal en la región, siendo fundamentales para la economía local y el sustento de las comunidades costeras.

La Dirección Regional Magallanes del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca) realizó un balance positivo del inicio de la temporada extractiva del ostión del sur y el ostión patagónico, que comenzó el pasado 5 de febrero. Ambos recursos son de gran importancia para la pesca artesanal en la región, siendo fundamentales para la economía local y el sustento de las comunidades costeras.

En los primeros días de la temporada, se registraron desembarques significativos en dos de los tres puntos habilitados en la región. En Punta Arenas, se desembarcaron 12,8 toneladas de ostión del sur, equivalentes a 15.800 docenas, mientras que en Porvenir se declararon 11,9 toneladas, equivalentes a 14.875 docenas. Hasta la fecha, no se han registrado desembarques de este recurso en Puerto Natales. Estos números contrastan con el total regional de desembarques de ostión del sur en 2024, que alcanzó las 314,4 toneladas.

Ximena Gallardo, directora regional de Sernapesca en



En Punta Arenas se han desembarcado más de 12 toneladas de ostión del sur (Imagen referencial).

Magallanes, destacó el buen comienzo de la temporada: "Estas cifras dan cuenta de un positivo inicio de la temporada de extracción de ostión del sur en la región, en atención a su gran importancia para la pesca artesanal en la zona". Además, Gallardo ase-

guró que el organismo continuará con la fiscalización en terreno, verificando que se cumplan todas las normativas de extracción y procesos asociados. "Apelamos a que la extracción se haga en forma responsable por parte de los usuarios", agregó.

Protección y sustentabilidad

Ambas especies cuentan con medidas de administración específicas para garantizar su protección y sustentabilidad. Entre ellas se encuentran que la extracción está limitada exclusivamen-

te al buceo; se establecen tallas mínimas para las especies capturadas; el desembarque es solo en puntos autorizados; y la prohibición de transportar ejemplares desconchados.

Sernapesca reiteró el llamado a la ciudadanía magallánica a consumir estos recursos de manera responsable y sostenible. Se recomienda adquirir ostiones solo en lugares autorizados, asegurándose de que cuenten con la acreditación de origen legal y el análisis de toxinas respectivo. Estas medidas buscan proteger la salud de los consumidores y garantizar la sustentabilidad de estos recursos, que son emblemáticos para la región de Magallanes.

El ostión del sur y el ostión patagónico son recursos clave para la pesca artesanal en Magallanes, una actividad que sostiene a numerosas familias y comunidades costeras. La extracción responsable y el cumplimiento de las normativas vigentes son esenciales para mantener la viabilidad de estas pesquerías a largo plazo, asegurando que sigan siendo una fuente de ingresos y alimento para las generaciones futuras.