

El Cinturón del Salmón chileno: dos rutas para dimensionarlo.



ZONA AYSÉN - SIMPSON

La costa de Aysén se caracteriza por tener aguas no contaminadas y profundas, custodiadas por una enorme cantidad de islas e islotes. Te sentirás privilegiado al navegar en estas aguas solitarias. Verás bosques impenetrables y naturaleza siempre verde. Tal vez lo único que te recuerde la civilización es la evidencia indelible de una industria en crecimiento: la salmónica.

FICHA TÉCNICA

Tipo de actividad: Dos rutas, autoguiadas; **Ruta 1: Desde el cultivo a la mesa, una ruta del salmón “no turístico” en Aysén y Ruta 2: El contraste de la piscicultura de Aysén - Conoces una zona donde NO se desarrollan sus cultivos. .**

Lugar de inicio: Coyhaique

Lugar de término: Caleta Tortel

Distancia de la actividad: 500 km, promedio.

Duración de la actividad: 1 a 5 días.

Estacionalidad: Todo el año.

Consideraciones: Ambas rutas están aptas para cualquier medio de transporte, y destacan lugares de la región donde se desarrollan las actividades de salmonicultura, y otros, donde no. Juntos, proveen un contraste y dimensiona el impacto de la industria, en el entorno y las comunidades de la región, no tan solo producido por el paisaje, sino también en el sistema completo de interacciones que surgen de esta actividad.

Reservas: No son necesarias, con excepción de Frío Sur, quien ofrece tours guiados, para grupos especiales, con previa autorización y coordinación.

Chile es bicampeón de América en fútbol. Chile ganó este año 2016 su primer Oscar en el cine gracias a un cortometraje animado. Y Chile lleva ya años en el segundo lugar en el ranking como productor y exportador de salmón, después de Noruega. En un mundo que come hoy en promedio cuatro veces más pescado que en 1950, según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el dato parece ser vital. Aunque en torno a él haya habido controversias ambientales, discusiones sociales y dilemas políticos que quizá se desataron porque la industria de la salmonicultura chilena, que se extiende en el llamado “Cinturón del Salmón” en el extremo sur, se desarrolló con un “aprendizaje sobre la marcha, de ensayo y error” (BID, 2015).

El “Cinturón del Salmón” chileno comprende el territorio que va desde la Región de Los Lagos hasta Punta Arenas. Son unos 1.700 kilómetros, cuyo corazón está en la Región de Aysén. Como si de un premio arquitectónico se tratara, este “cinturón” parecer haber sido hecho a la medida de la industria salmonídea: posee ríos hondos, islas, fiordos y bahías, que están en zonas geográficas protegidas y especiales para este tipo de cultivos y cuya característica es la abundancia de aguas puras y oxigenadas, en particular desde la Región de Aysén hacia el sur.

Aysén fue instaurada como la XI Región recién en 1974. Es una zona joven de localidades aisladas y densidad poblacional de menos de un habitante por km². La tarea permanente del gobierno regional ha sido concretar mejoras viales y de conectividad y, en este ámbito, según un artículo de 2015, publicado por la revista Aqua, la industria del salmón es un actor importante: su actividad depende del transporte de grandes cantidades de insumos.

En la publicación del BID, se expone que en pleno boom de la industria salmonera, en los años 90, la producción local aumentó en 100 veces. Hoy el cultivo de salmones en la Patagonia chilena es de tal importancia, que genera cerca del 50% del total de la producción nacional. Para Aysén, es la principal actividad productiva: representa el 20% del PIB regional.

La otra cara de la moneda muestra, no obstante, que hay un equilibrio precario. Expertos informan, en un texto publicado en 2012 por la BBC, que cerca del 85% del total de las fuentes naturales de pescado del planeta han sido sobreexplotadas, agotadas o están, en el mejor de los casos, en recuperación.

En práctica, hoy la industria enfrenta obstáculos y desafíos. Las granjas, por ejemplo, requieren enormes cantidades de comida: dibujadas en un gráfico, equivaldrían a un volumen de hasta 20 veces el tamaño de todos los peces que se cultivan en un solo centro. También está la elevada concentración de desechos que se generan y que, por lo mismo, exigen mejoras en el conocimiento de las capacidades de carga para el mar. Se necesita también de estudios periódicos de impacto ambiental. Todo con el objetivo de lograr la sustentabilidad, único camino hacia el futuro.

En la Región de Aysén, la salmonicultura aparece comúnmente como tópico de conversación. Son muchos los actores y organizaciones –tanto privados como públicos– involucrados en la planificación y el desarrollo del sector. Hay opiniones fuertes y están divididas. El gobierno, a través de la Subsecretaría de Pesca (Subpesca), busca el desarrollo de políticas, leyes y procesos para garantizar una industria limpia y de calidad. La industria, a cambio, destaca sus sistemas de control y auto regulaciones sanitarias, como ISO 9001, y habla de políticas de responsabilidad social corporativa (RSC), que garantizan un desarrollo sustentable.

En 2015, Mauricio Aguilera, ingeniero agrónomo de la Universidad Católica de Valparaíso, expuso en el diario de Coyhaique “El Divisadero”, que el nivel productivo de la salmonicultura en la Patagonia “ha sido a costa de grandes sacrificios”. El profesional recalzó que Aysén ha debido ceder parte de sus zonas de conservación a la industria, al declarar los espacios limítrofes de estas como Áreas Aptas para la Acuicultura (AAA).

En 2007, un descalabro económico producido por el virus ISA obligó a cuestionar el modelo y, con ello, a debatir sobre la necesidad de implementar normativas de higiene y producción más estrictas. En 2016, nuevos cuestionamientos surgieron a partir de la ola de muertes masivas de salmones y otras especies.

La fundación internacional sin fin de lucro Oceana, establecida en 2001, se dedica a la conservación de los océanos y tiene como uno de sus focos de trabajo el sur de Chile. En un informe de Oceana del año 2007, se revela el contraste entre las escasas restricciones de control gubernamental chileno y el resto de la industria del salmón en el mundo. Hoy, Europa está llegando al límite de su explotación acuícola y en Noruega ya no se entregan nuevas concesiones pesqueras.

Con toda esta información como contexto, queremos proponerte dos rutas. Una en la que no hay desarrollo industrial ligado a los salmones y otra en la que sí lo hay, de modo que puedas incorporar este tema a tu experiencia turística por Aysén.

Ruta 1: Desde el cultivo a la mesa, una ruta del salmón “no turístico” en Aysén.

Tener en cuenta que no toda la crianza de salmones se realiza en el mismo lugar ni la hace una misma empresa: es, como Aysén mismo, una industria fragmentada. Se trata de un procedimiento de producción múltiple y, a diferencia de lo que pasa otras industrias como la del vino, estas compañías no han abierto sus operaciones a visitantes. Por lo tanto, esta ruta se concentra en la zona central de la Región de Aysén, en los valles fértiles y centros comerciales, alrededores de Coyhaique y Puerto Aysén, y el borde costero hacia el norte.

Comenzamos con la primera fase del proceso de cultivo, que se concentra en los inicios del ciclo de vida, incluyendo la fertilización, incubación, eclosión (ruptura de huevos) y el alevinaje, cuando el salmón comienza a comer y nadar por sus propios medios.

Hay numerosos centros de piscicultura en la región dedicados al cultivo inicial. Se encuentran concentrados en los valles Simpson –cerca del lago Los Palos–, en Puerto Aysén y también en el trayecto de la Ruta 7, entre Mañihuales, el sector de Emperador Guillermo y Villa Ortega. Su ubicación en estos lugares no es casual y es más bien estratégica, pues depende de factores como el acceso a aguadulce de baja temperatura, espacio para infraestructura y cercanía a centros de cultivo marino para que el transporte de ovas, alevines juveniles y smolts de salmónidos vivos sea eficiente.

Te sugerimos un paseo desde Coyhaique, por el camino a Seis Lagunas, volviendo por valle Simpson. En la ruta, llegando al sector Seis Lagunas, notarás las instalaciones del fundo Tres Lagunas, situadas al lado del desembocadura Laguna Cea. Aquí, la piscicultura Don Paco concentra cultivo de smolt de salmón atlántico, salmón del Pacífico/Coho y trucha arcoiris, smolt.

Más adelante, en el sector de valle Simpson, encontrarás las instalaciones del Garo Don Casimiro, que toman sus aguas del arroyo el Arco para el cultivo de smolts (juveniles) de salmón del Pacífico y trucha arcoiris. También verás las incubadoras del fundo La San Martín, que pertenecen a Piscicultura Garo, donde cultivan ovas y alevines, (crías recién nacidas), de Salmón atlántico, salmón del Pacífico/Coho y trucha arcoiris. ¿Quiere más información de los centros? Todos ellos pertenecen a la empresa Piscicultura Garo S.A., ubicada en Coyhaique, en Ramón Freire 458. *Contacto: 67 2236728; pisciculturagaro@yahoo.com.*

El recorrido continúa en el mar, donde encuentras la segunda fase de cultivo , en balsas con jaulas flotantes.

Según los registros de Sernapesca más recientes (2014), la Región de Aysén cuenta con 713 concesiones marinas salmoneras y 209 centros en operación. De estos centros, se cosechan en promedio 500.000 toneladas por año. Las balsas o piscinas flotantes están diseñadas para contener de manera submarina a una gran cantidad de peces y soportar fuertes vientos, oleajes y corrientes. En ellas se desarrollan las etapas finales del proceso de cultivo, que en promedio toma 10 meses, e incluye esmoltificación (adaptación del salmón al agua salada), engorda y cosecha.

Si contratas un tour náutico por el borde costero, fijate en los sectores donde la geografía protege del viento a los mares: ahí encontrarás grupos de balsas, y algunas lanchas con buzos vigilantes del cultivo día y noche. Si tu presupuesto o tiempos son más limitados, podrás verlas desde la mismísima Carretera Austral, cerca de Puyuhuapi, en el sector Uspallante, aproximadamente a 10 kilómetros al sur del pueblo.

La tercera fase del proceso ocurre en las plantas procesadoras y centros de distribución, concentradas en el sector de Puerto Aysén y Puerto Chacabuco.

Para conocer la tercera fase del proceso, destacamos las instalaciones de la empresa Friosur (www.friosur.cl), en calle José María Caro 300, Puerto Chacabuco. (Contacto: 67 2676200; contacto@friosur.cl.) Realizan tours para grupos especiales, con previa autorización y coordinación. Friosur fue pionero en la industria salmoneera en la región y una de las primeras empresas en Chile en incursionar en esta actividad. Su historia partió en 1982, con la creación de la empresa Algar Ltda, con un capital de \$8.000.000 CLP. Hasta 1984 su principal actividad era la explotación de algas de agar, pero entonces pasó a llamarse Pesquera Friosur Ltda. y amplió su giro a la explotación pesquera. Para ello, aumentó su capital de ocho millones a \$100.000.000. Inició sus operaciones en Puerto Chacabuco, XI Región, el año 1985 bajo el alero de DERSA, un importante y sólido grupo económico chileno ligado a la familia Del Río.

En 2015, la empresa celebró 31 años de operaciones y una trayectoria impresionante de evolución, crecimiento, diversificación y mejoramiento de su posición en Chile y los mercados mundiales. Hoy en día, Friosur es una de las principales empresas chilenas en la producción de alimentos sobre la base de pescado para consumo humano, con ventas anuales de sobre \$USD 36 millones. La empresa está presente en una gran cantidad de mercados con productos frescos y congelados, con una importante participación en la economía global, con abastecimiento a cerca de 20 países.

Encontrarás sus productos en la región, junto con los de otros productores regionales, particularmente en tiendas concentradas en la Zona Aysén-Simpson.

Acá van algunas direcciones:

- Empresas Friosur, José María Caro 300, Puerto Chacabuco. Contacto: 67 2676200; contacto@friosur.cl. Cosechan todo el año.
- Producen salmón entero, filetes con piel, sin piel, HG y porciones, frescos y congelados y sus productos son exportados a Estados Unidos y mercados en Latinoamérica, Europa y Asia.
- Los trabajadores del sindicato Friosur ofrecen peces blancos y salmón en Puerto Aysén, Benigno Díaz 360, ribera sur, Puerto Aysén. Contacto: 67 2332906; sitraf@gmail.com). Tienen una tienda en Coyhaique, en 21 de mayo 417, local 4. Contacto: 67 2272331; tiendafriosur@friosur.cl. Vende salmón, reineta, merluza austral y camarones.
- El sindicato de Marine Harvest Chile, se encuentra en Arturo Prat 767, Puerto Aysén. Contacto: 67 2335020;

sindicato_sitramhar@hotmail.com. Sus productos incluyen salmón, reineta, merluza, surtido de mariscos, carne jaiba y centolla, apanados de merluza y camarones, entre otros.

- Los trabajadores del sindicato de las Empresas AquaChile, se ubican en Puerto Chacabuco, Km. 4, Camino a Aysén. 67 2336 770; ventas.aysen@aquachile.com. Se vende salmón Atlántico y Coho, en porciones y filetes con y sin piel; tilapia en filete sin piel; truchas en gravlaks, ahumado en frío y en caliente; con y sin piel, ahumado, harami con piel, filete con y sin piel, entre otros.

Ruta 2: El contraste de la piscicultura de Aysén - Conoces una zona donde NO se desarrollan sus cultivos.

Un importante número de ayseninos manifiesta especial arraigo y conciencia por el patrimonio ecológico, lo que ha favorecido el surgimiento de agrupaciones sociales y organizaciones de defensa y preservación del patrimonio natural. Un caso emblemático es el de los habitantes de Caleta Tortel. Acá te resumimos su historia con las salmoneras.

Caleta Tortel se ubica al sur de la Región de Aysén, en la desembocadura del gran río Baker, entre los campos de Hielo Norte y Sur, a 462 km al suroeste de Coyhaique. Hasta la fecha, NO encontrarás salmonicultura en sus aguas o borde costero. Esto gracias a que en julio de 2015–y para frenar la aprobación de cinco concesiones para el cultivo del salmón que comprendían unas 80 hectáreas marinas–, agrupaciones locales, nacionales e internacionales lanzaron la campaña “Tortel Libre de Salmoneras”. Se reunieron amparados en la idea de preservar sus ecosistemas libres de impactos ambientales de la industria del salmón. En una carta dirigida a representantes de gobierno, solicitaron desautorizar a la salmonicultura en la zona y el apoyo a la propuesta presentada en 2009 de un Área Marina Costera Protegida de Múltiples Usos, hecha por la Municipalidad de Tortel y Oceana.

Dos meses después de iniciada la polémica, y en un triunfo histórico según Alex Muñoz, director ejecutivo de Oceana, Tortel ganó el conflicto, sentando las bases para un desarrollo económico basado en el turismo sustentable y de pesca artesanal, en un entorno natural único e intacto. (Oceana, 2015)

Además de su indudable patrimonio cultural y natural, Caleta Tortel es puerta de entrada a un sinfín de atractivos. Aquí tienes algunos ejemplos que podrás conocer:

- **Parque Nacional Bernardo O'Higgins:** Es el más extenso de Chile y comparte territorio con la Región de

Magallanes. Desde el punto de vista científico es de gran interés debido a la diversidad de su fauna, sus glaciares y restos arqueológicos de asentamientos indígenas. Destaca la visita al glaciar Jorge Montt, que pertenece a Campo de Hielo Sur.

- **Río Baker:** El más caudaloso de Chile y uno de los más hermosos del mundo. Puedes navegarlo y llegar a Caleta Tortel en lancha como lo hacían los pobladores antes de que se construyera el camino.
- **Ventisquero Steffens:** Son dos horas y media de navegación, más dos de caminata, para llegar a este hermoso glaciar ubicado en el Parque Nacional Laguna San Rafael, en Campo de Hielo Norte.
- **Reserva Nacional Katalalixar:** Es una de las áreas más prístinas del mundo, con bosque de tipo matorral donde destacan el coigüe de Chiloé, mañíos y tepú.
- **Río Pascua:** Está rodeado de abundante vegetación y cuenta con equipamiento para realizar excursiones acuáticas y terrestres. Se accede sólo por mar desde caleta Tortel en un viaje de unas cinco horas.
- **Lago Quetru:** Es conocido por sus aguas tranquilas, abrigadas de los vientos y con una muy buena calidad de pesca recreativa de truchas.
- **Isla de los Muertos:** En esta isla se encuentran tumbas que representan el testimonio de la crudeza de la zona. Doscientos trabajadores de la Compañía Explotadora del Baker fueron abandonados durante meses en el invierno de 1906, falleciendo un total de 67 personas por la escasez de alimentos y un brote de escorbuto. Se puede acceder desde Caleta Tortel a través de circuitos de navegación de 2-3 horas.

TIP VIAJERO

¿Sabías tú? La pesca de truchas y salmones ha sido por décadas un atractivo turístico para las regiones del extremo sur de Chile. No obstante, estas especies fueron introducidas de manera artificial a principios del siglo XX en territorios australes. Tal y como a partir del año 1556, después del abandono de un toro y siete vacas que proliferaron sin intervención del hombre, Argentina vio nacer su fama por la carne bovina, en Chile los salmones hicieron lo suyo, prosperando con las extraordinarias condiciones climáticas, geográficas y térmicas de la Patagonia. ¿Quiénes son estos salmones? La acuicultura salmonídea se instaló en la XI Región a comienzos del siglo XXI. Chile cultiva tres especies, todas originarias del Pacífico Norte:

Salmón Atlántico o Salar (*Salmo salar* sebago) En estado natural, sus primeros 6 años los pasan en ríos de agua dulce, y luego, cuatro años en el mar. En cautiverio, su engorda en aguas saladas toma alrededor de 15 a 20 meses, promediando 4,5 kilos. Puede alcanzar los 150 cm de longitud y su cuerpo es cilíndrico y cubierto de pequeñas escamas. Al vivir en el mar, su color dorsal es turquesa, plateado y con puntos. En agua dulce, su color es marrón rojizo a verdoso, con un moteado rojo a naranja, presente en los machos. Tienen olfato agudo, y son depredadores incluso de grandes peces en el mar.

Salmón del Pacífico, Plateado o Coho: (*Oncorhynchus kisutch*) En cautiverio, inicia su ciclo vital en agua

dulce. Su proceso final de maduración en piscinas oceánicas toma 12 meses, y en peso promedia los tres kilos. En el medio silvestre, la maduración en agua salada se da al tercer año de vida, con 18 meses en el mar. El salmón coho maduro se distingue por una nariz de gancho definida, piel roja con dorso oscuro y un largo de 97 centímetros en promedio. Según un informe de la FAO (2004), Chile exportó el 90% de la producción mundial de este salmónido.

Trucha Arcoiris (***Oncorhynchus mykiss***)

En criaderos, su periodo de engorda tarda entre 10 a 12 meses, con un peso relativo de 2,5 a tres kilos. Su longitud promedio es de 60 cm. Su cuerpo es alargado, tubular en los ejemplares jóvenes, y aplastado por los costados, en edad madura. Su coloración varía según el ambiente, siendo más oscuros en los ríos. Debido a la gran adaptabilidad a medios salados, dulces y variaciones térmicas, este pez se ha expandido en masa por toda la Patagonia. La IUCN la ubicó entre 100 especies exóticas invasoras más dañinas del mundo.

FOTOGRAFÍAS

Fotografías que complementan este relato

