

# CONSIDERACIONES PARA UN MAYOR APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE NUESTROS RECURSOS MARINOS

por PATRICIO GARCÍA-TELLO

Biólogo Marino. Universidad de Chile, Doctor en Ciencias Naturales, Universidad de Szczecin (Polonia)

## *Introducción*

Chile deberá volcar en el futuro inmediato su esfuerzo hacia la producción de alimentos provenientes del mar y al desarrollo de fuentes de trabajo basadas en la obtención de estas riquezas. El mar es una amplia fuente de recursos proteicos, insuficientemente explotada en la actualidad o poco diversificada. Países como Japón han logrado cada año más los productos marinos como fuente de alimentación, es así que comparativamente en este país ha disminuido el consumo de harinas y granos. Chile podría lograr algo semejante si le facilitara la participación en la producción a particulares o interesara a pequeños industriales y cooperativas de pescadores en la elaboración en forma sencilla y comercialización de recursos marinos biológicos.

Existen en nuestro país una serie de productos del mar cuyo consumo se hace a nivel de caletas de pescadores y sus alrededores. Ejemplo de ello es el consumo de pejesapos, cabrilla, algunos mariscos. Las razones de que no se les vea en el mercado junto a una serie de productos de este tipo se puede atribuir a que no teniendo demanda pública, el mercado no les solicita y de hecho los pescadores no se toman el interés de buscarlos y enviarlos. Sin embargo, es un hecho cierto que los que son cogidos por los pescadores no son devueltos al mar sino que constituyen el alimento propio del pescador y de su familia. Cosa opuesta sucede con los barcos pesqueros que suelen botar al mar mucha de su pesca que no tiene interés para el mercado, pesca denominada "acompañante". Debiera ser política del Gobierno y de las Universidades demostrar que existe mucho mayor número de especies comestibles que las que constituyen el conjunto de nuestras especies explotadas comercialmente.

Es así que existe la posibilidad de comerciali-

zar muchos productos que hasta el día de hoy no son consumidos por los habitantes de Chile y tampoco son capturados ni a escala menor. Tal es el caso de la jibia o calamar gigante, que esporádicamente es convertido en harina de pescado. Igual caso tenemos con algunos tiburones, bastante apetecidos en Japón pero no en Chile. La necesidad de dólares en Chile ha conducido a la exportación de productos del mar que podrían ser de consumo popular por su abundancia como por su calidad. Entre ellos se pueden citar los langostinos (consumidos por un reducido número de personas), camarones, centollas, etc. Por suerte para Chile el mismo fenómeno de exportación no ha ocurrido con otros mariscos que aún podrían ser comercializados en forma amplia en Chile; entre estos podemos citar, el loco, los erizos, las machas, las tacas, las jaibas y otros. Naturalmente cualquier política que incremente el uso de nuestros recursos naturales renovables deberá estar debidamente controlada por los organismos estatales que cuidan de estas riquezas. Una forma de controlar debería consistir en no otorgar ayuda para explotar un recurso que está en peligro de extinción, para lo cual deberá pedirse el visto bueno y consejo de organismos universitarios especializados.

En 1961 la industria pesquera utilizó para consumo 41.000 toneladas de mariscos y 52.000 toneladas de peces, esto comparado con 20.000 y 46.000 respectivamente para 1951, es significativo. De esta cantidad 3/5 partes fue vendido sin procesar para consumo local, un cuarto fue hecho conserva y muy poco congelado y secado (1/10 y 0,7% respectivamente). Sin embargo, el aumento más significativo en la última década ha sido el congelado y la conserva de peces lo mismo que exportación de congelado y conservas de crustáceos (casi sólo centolla). Con un cambio de política podría aumentarse notablemente el consumo local

fresco ampliando el radio de influencias de las caletas de pescadores tratando de introducir el consumo de pescado seco, salado y ahumado, hecho de positiva significación al que es necesario darle impulso.

Es lógico y evidente que si deseamos aumentar el consumo de pescado semi-elaborado o fresco debemos aumentar las flotas pesqueras, principalmente las formadas por pequeños "Scuters". Ellos podrían ser adquiridos por cooperativas de pescadores. El aumento de la captura implica la posibilidad de mantención del buen estado de ésta por medio de la adquisición de congeladores y su traslado a zonas alejadas de las caletas por medio de camiones pequeños con refrigeración. Pero sabemos que la producción de frío en general es costosa y es por ello que lo recién mencionado de instalar y ayudar a la instalación de plantas de salado y ahumado es una solución positiva ante el costo que representa.

Otro método de conservación de la pesca está en la construcción de viveros (naturalmente esto no se aplica a peces) tal como se hace con la langosta de Juan Fernández. Podrían así mantenerse locos, centollas, erizos, machas, etc., constituyendo así una reserva viva en espera de la demanda.

La instalación de pequeñas fábricas de embutidos de mariscos y pescados debería ser el camino, algo más caro y más complicado, pero de indudable valor en el futuro. De hecho se están fabricando algunas mermeladas de algas y embutidos de harina de pescado, por ejemplo la primera se hace en una industria en San Antonio.

#### *Necesidad de aumento de la captura*

Una primera etapa de fomento a la utilización de los productos marinos debería estar apoyada por toda medida que tienda a aumentar la captura. En este capítulo podría prestarse ayuda a los pescadores y sus cooperativas. Esta ayuda podría comprender:

- Compra de aparejos de pesca, botes, motores fuera de borda, etc.
- Préstamos para la construcción y reparación de botes.
- Préstamos o créditos para la construcción y compra de "scuters" para la pesca de albacora, atún, bonito, etc.
- Compra de trajes de buceo, bombas de aire y otros implementos para la captura de moluscos y animales de vida sedentaria.

#### *Necesidad de hacer producir el mar*

- Ayuda al desarrollo de pesquerías de agua dulce. Estanques de cultivo y compra de semillas (alvinas). Cultivo de la carpa y salmomonidos.
- Desarrollo de la mitilicultura (cultivo de choros).
- Desarrollo de la ostricultura. Estas dos últimas se pueden financiar ayudando a la compra de semillas a los pequeños acicultores (semillas-pequeñas ostras).
- Construcción de viveros (incluye entre otros la compra de bombas de circulación de agua) para la mantención de la captura que no encuentre mercado inmediato (langostas de Juan Fernández, locos, erizos, etc.).

#### *Problemas de transporte y refrigeración*

También en este campo es necesaria la ayuda económica ya que la forma de aumentar el consumo de los productos del mar consistiría en llevarlos de las costas, al interior del país. Para ello es necesaria la introducción de camiones refrigerados y la mantención de frizers en las regiones de venta alejadas de las costas. Debería ayudarse a cooperativas y particulares en la adquisición de estos implementos. Un caso concreto es la comercialización del erizo que se captura en grandes cantidades en la zona de Puerto Montt y Chiloé y que en verano no puede llegar a Santiago en buenas condiciones. La captura de erizos allí es hecha por cooperativas de pescadores. Igualmente se debe pensar en la compra de pequeñas unidades refrigerantes para barcos que en el futuro deberán operar a más de 24 horas de la costa o que su regreso para solo dejar la pesca sea anti-económico.

#### *Necesidad de crear industrias pequeñas*

Con el aumento de la captura producida por las modernas técnicas de pesca, las cantidades de pescado se harán a veces difíciles de vender o comercializar rápidamente y cuando sucede esto, habrá que pensar en la industrialización de estos productos.

Tales posibilidades se encuentran fundamentalmente en el pescado salado, ahumado y seco, y seco y salado igualmente marinado, en ensaladas, etc. En Europa y especialmente en Alemania y Polonia el arenque ahumado era a mitad del siglo XIX muy apreciado y sigue

siéndolo en estos países y otros de Europa. La anchoveta podría reemplazar al arenque ahumado con posibilidades de éxito en Chile, evitando que toda sea convertida en harina y algunos otros subproductos. Para convertir esto en realidad se pueden impulsar empresas a nivel de cooperativas de pescadores que salen, ahumen y traten en diferentes formas estos peces. La fabricación de pastas de pescado fueron comunes durante los períodos de falta de alimentos en Europa, generalmente después de las guerras, y ellos se fabricaron con diversas clases de peces. En países de Europa se fabrican ensaladas de peces que se venden como tales. Si bien no son conocidas en Chile, representan un alimento positivo y bastante completo por llevar verduras. Deben elaborarse los ovarios de pescado o huevos para su consumo en forma de algún tipo de caviar, alimento de gran riqueza proteínica. Debemos con esta política evitar que una gran parte de la pesca vaya a parar a harina de pescado y de paso recordaremos que parte de la harina de pescado se exporta y va a ser utilizada en alimento para gatos y perros en los países industrializados cortando en esta forma la cadena alimentaria que debería llegar al ser humano. Por otro lado se deben aprovechar las industrias pequeñas de algas las que obtienen agar, ácido alginico, carragenina, etc., y evitar así la exportación de éstas al Japón y otros países. No está demás recordar los usos que se le da a estos productos de algas: fabricación de cerveza, textil, bacteriología, emulsionador, pastelería, helados, terapéutico, cápsulas de remedios, postres, etc.

Otra industria que debería ser desarrollada está en el aprovechamiento de vísceras de peces y ballenas desde las cuales se podría elaborar alimento de aves y ganado porcino. También pueden ser aprovechadas en las fábricas de fertilizantes orgánicos. Existen cálculos para algunos países que indican que si las vísceras fueran aprovechadas ellas serían un buen complemento de la dieta animal.

Con el mismo criterio práctico se debería ayudar a los pequeños industriales que se decidan a aprovechar la pesca acompañante de algunas especies de importancia económica por ejemplo: la pesca acompañante del camarón y del langostino. Esta pesca es generalmente dehechada.

La compra de pequeñas máquinas industriales como fileteadoras ayudaría a crear pequeñas industrias en las zonas de pesca constante. Igualmente se debería impulsar el crédito para la compra de medios de conservación tales como sal, hielo, antibiótico y otros.

Finalmente en el Norte de Chile tenemos las guaneras de aves marinas que no son explotadas por su pequeño volumen pero darían trabajo suficiente a un grupo de hombres decididos a explotar esta riqueza, en beneficio de la agricultura. También con una política de créditos para los recursos marinos explotables solucionaríamos en parte la falta de proteínas de Chile.

Para terminar, creo que la consigna deberá ser "todo producto del mar es aprovechable y todo debe ser aprovechado en la forma que llegue más directamente al hombre".

