



ABALÓN

Molusco con grandes proyecciones

El abalón es un molusco univalvo, herbívoro que en Chile fue introducido en la década de los 70. A nivel mundial existen más de 80 diferentes especies, de las cuales sólo 6 son de importancia comercial.

Este recurso se produce en diferentes partes del mundo, sobretudo en mares templados. No obstante, muchos países que no cuentan con aguas cálidas lo están cultivando. Actualmente, Australia es el principal país pesquero de abalón seguido de Japón, Nueva Zelanda y México.

Hoy día la pesca y acuicultura producen en conjunto cerca de 20 mil toneladas del recurso por año a nivel mundial, de las cuales Chile aporta con alrededor de 150 toneladas.

Según el investigador de la Universidad de los Lagos, Roberto Flores, "de acuerdo al mercado, las proyecciones de crecimiento de esta industria podrían llegar hasta 30 mil toneladas, dado a que aún queda una demanda insatisfecha mundial de 10 mil toneladas".

Situación en la Décima Región

En la Décima Región existen cuatro grandes productoras de abalón y diez medianas y pequeñas productoras, las que en total generan un volumen de 40 toneladas anuales que corresponden al 20% de la producción nacional.

Proceso de cultivo

Las fases de cultivo de este recurso son básicamente cinco: acondicionamiento de reproductores, desobe y cultivo larval, cultivo de semillas, engorda y cosecha y procesado, las que en total pueden suman un tiempo de entre cuatro y cinco años hasta obtener ejemplares de tallas de comercialización.

Comercialización

Existen variadas formas de comercialización, pero en todas ellas el precio se fija por kilo. Algunas de las alternativas son venderlo congelado entero, como carne, enlatado, deshidratado y como abalón vivo. "En el caso de los productos enlatados y deshidratado, ambos son bastante consumidos en China, donde alcanzan un buen precio, pero con un mercado muy reducido", comenta Rodrigo Rivera, encargado del cultivo de abalón de Salmones Pacific Star.

En el caso de Salmones Pacific Star,

el producto que se comercializa se destina a Japón y se restringe sólo a abalón congelado entero. No obstante, agrega que también han vendido carne de abalón y que su incursión en otro tipo de productos con valor agregado dependerá de los requerimientos del mercado.

El profesional de Salmones Pacific Star señala que son las empresas de la zona central de Chile las que generalmente transan el abalón vivo. Esto, según explica, se debe a su cercanía al aeropuerto que les permite realizar rápidos despachos a Japón.

"Recientemente el mercado norteamericano también ha demostrado interés en adquirir abalón vivo, pero el precio que pagan no es suficientemente bueno en relación al alto riesgo de despachar un producto vivo que, por cualquier inconveniente en el vuelo, puede peligrar", expresa Rivera.

Actualmente el precio de venta del abalón congelado, entero y sin concha, fluctúa entre 20 y 24 dólares por kilo. El valor del ejemplar vivo, en tanto, es superior.

VI Simposio Internacional de Abalones

El desarrollo que ha experimentado Chile en el cultivo de esta especie, fue reconocido al ser seleccionado como el país sede del próximo Simposio Internacional de Abalones, cuyo desarrollo está contemplado para el 19 al 24 de febrero del próximo año en la ciudad de Puerto Varas.

Esta versión corresponde a la sexta a nivel mundial y su organización está en manos de la Universidad de Los Lagos, Campus Puerto Montt. Las versiones anteriores se han desarrollado en México en 1989, Australia en 1994, USA en 1997, Sud Africa en 2000 y China en 2004.

El Simposio Internacional de Abalones constituye un punto de encuentro de los especialistas de dicho recurso

a nivel mundial, los cuales comenzarán a reunirse desde 1989 en adelante. Para esta versión se espera la concurrencia de participantes provenientes de todo el mundo, quienes se han propuesto analizar los principales aspectos de esta industria, en materias de: biología, pesquería, nutrición, enfermedades, genética, biotecnología, tecnología, procesamiento, mercado y status de la industria mundial.

