



Del océano a la cocina

¿Qué productos del mar estamos consumiendo en Chile?

#PesqueríasSostenibles

OCEANA Protegiendo los
Océanos del Mundo

Océanos en equilibrio es seguridad alimentaria

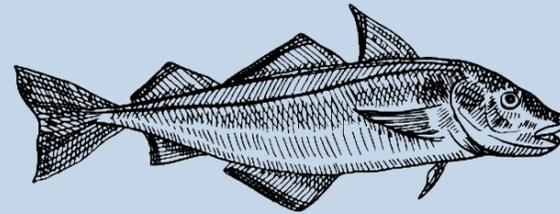
Chile es una potencia pesquera situándose entre los 10 países que más pescado produce mundialmente. En 2021 los desembarques casi alcanzan las 3 millones 900 mil toneladas, y el país se mantiene como uno de los principales exportadores de recursos marinos. Sin embargo, hoy el 57% de las pesquerías nacionales se encuentran sobreexplotadas o agotadas.

Los productos marinos son una fuente importante de proteínas, y para que ello se mantenga los océanos deben estar en un sano equilibrio y así permitir la seguridad alimentaria de la población, pero ¿sabemos realmente que está pasando con las pesquerías en Chile? O ¿Qué alimentos del mar se consumen en el país? los principales exportadores de recursos marinos.

Sin embargo, hoy el 57% de las pesquerías nacionales se encuentran sobreexplotadas o agotadas.



Principales resultados del estudio de consumo de productos del mar en Chile



- 1.** Chile ocupa el segundo lugar de América Latina y el Caribe con la mayor flota pesquera.
- 2.** Chile está dentro de los **10** países exportadores de recursos pesqueros en el mundo.
- 3.** Entre **2013 y 2019** se estima que el consumo per cápita de productos del mar en Chile fue de **12,67** kg por año.
- 4.** **91%** de los encuestados en el estudio declara consumir productos del mar durante todo el año.
- 5.** **91%** de los encuestados consume productos del mar en formato fresco, **85%** consume conservas, **46%** dice consumir productos congelados.
- 6.** Los productos frescos más consumidos según orden de prioridad son los moluscos, la reineta, la merluza común, el salmón y los crustáceos (camarones y jaibas).

#PesqueríasSostenibles



Región Metropolitana tiene el mercado de productos del mar más grande de Chile

Región Metropolitana

Productos frescos:

Especies más consumidas: reineta, moluscos, merluza común, crustáceos y salmón.

97% de los encuestados declara consumirlos todo el año.

Productos en Conserva:

85% de los encuestados consume atún; 62%, jurel;
50%, moluscos.

86% de los encuestados declara consumirlos todo el año.

Región de Valparaíso

Productos frescos:

Especies más consumidas: reineta, merluza común, moluscos, crustáceos y salmón.

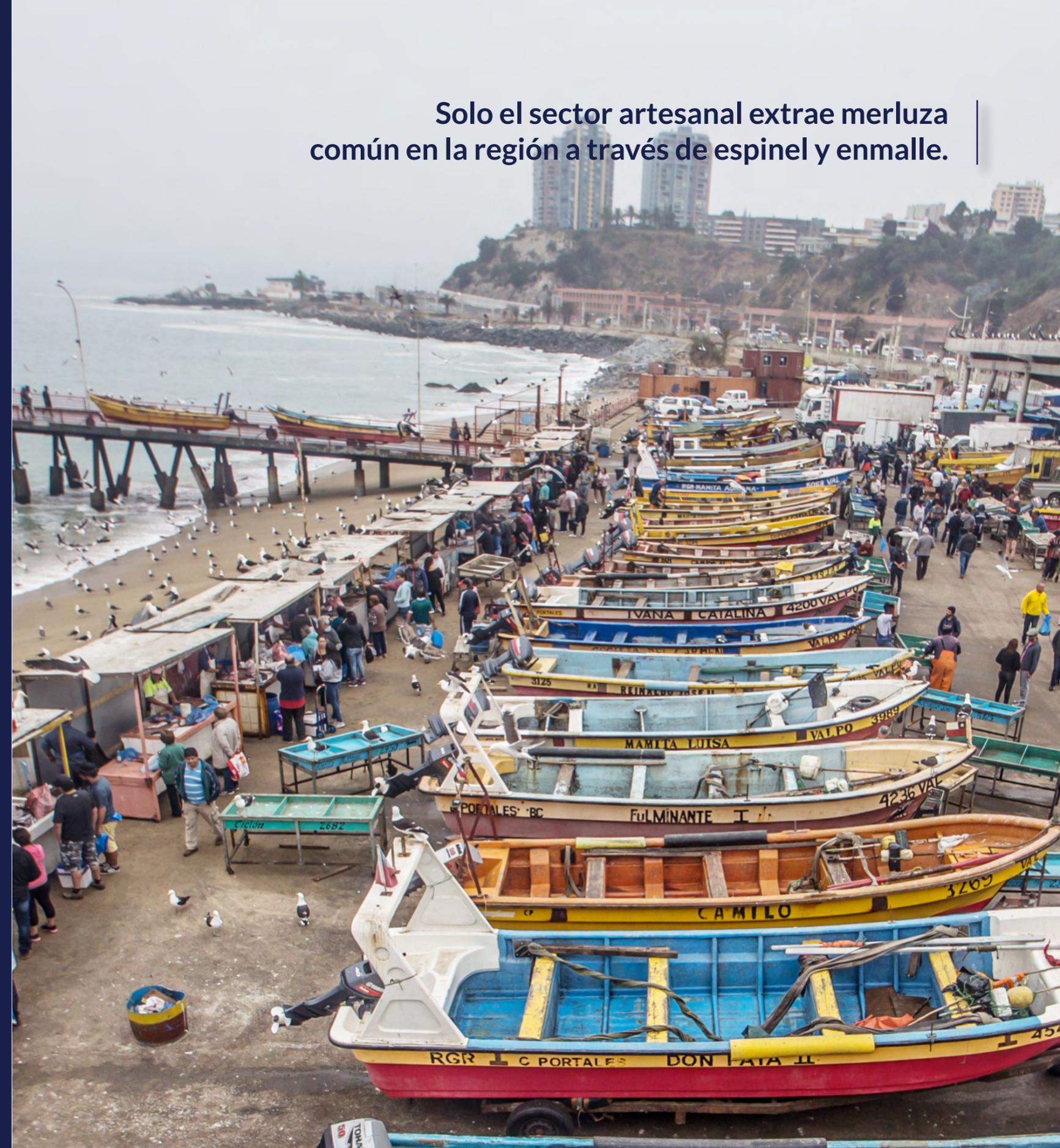
93% declara consumirlos todo el año

Productos en Conserva:

83% de los encuestados consume atún; 73%, jurel; 51%, moluscos.

87% de los encuestados declara consumirlos todo el año

Solo el sector artesanal extrae merluza común en la región a través de espinel y enmalle.





Región del Biobío lidera las estadísticas de desembarques en Chile, destacando el jurel, la sardina común y la anchoveta

Región del Bío Bío

Productos frescos:

Especies más consumidas: merluza común, moluscos, crustáceos, salmón y reineta.

96% declara consumir los productos todo el año

Productos en Conserva:

80% de los encuestados consume atún; 69%, jurel; 33%, moluscos.

85% de los encuestados declara consumirlos todo el año

Región de Los Lagos

Productos frescos:

Especies más consumidas: merluza austral, moluscos, salmón.

70% de los encuestados declara consumirlos todo el año

Productos en Conserva:

52% de los encuestados consume atún; 49%, jurel; 30%, moluscos

54% de los encuestados declaran consumirlos todo el año



Esta región aporta los mayores desembarques de especies bentónicas como moluscos, crustáceos y equinodermos (erizo)

Conclusiones

La **merluza común** sigue siendo importante en la alimentación de los chilenos, pese a que se encuentra en crisis desde hace décadas.

El **jurel**, pese a ser una de las principales pesquerías pelágicas del país y que además se encuentra en un buen estado de conservación, no se consume fresco.

La **sardina**, por su parte, siendo una de las principales pesquerías de Chile y en buen estado de conservación, no es consumida por la población, transformándose principalmente en harina y aceite de pescado.

La **reineta** pese a no contar con una cuota de extracción, es una de las especies más consumidas, mientras que el **salmón**, especie introducida, también se encuentra entre los productos frescos más consumidos.

#PesqueríasSostenibles

Pesquerías emblemáticas de nuestros mares, como las merluzas común y austral se encuentran en crisis desde hace años, sin que hasta ahora se hayan implementado los programas de recuperación que la actual ley exige para las especies sobreexplotadas y/o agotadas.

En un mundo donde la sobreexplotación de los recursos genera desequilibrios naturales, y el acceso de la población a los alimentos se ve afectado por ello, mantener los océanos en equilibrio y recuperar las pesquerías es la clave para permitir la seguridad alimentaria de la población en el futuro cercano.



chile.oceana.org



#PesqueríasSostenibles

* Los datos acá expuestos fueron extraídos del informe Estudio Complementario: Contribución de las Pesquerías Nacionales al Consumo Humano Interno en Chile, cuyos resultados se obtuvieron a través de encuestas a 500 personas, realizadas de manera presencial en las regiones de Valparaíso, Metropolitana, Biobío y Los Lagos en los meses de septiembre, octubre, noviembre y diciembre de 2020. Es una muestra no probabilística donde el proceso de selección de los encuestado/as fue aleatorio a personas que estaban en establecimientos donde se expenden recursos marinos frescos, congelados y conservas, de las regiones que concentran el mayor número de desembarques pesqueros a nivel nacional y por ende la mayor actividad pesquera tanto artesanal como industrial.