



Antofagasta

Región de **IMPACTO POTENCIAL**

- Arica y Parinacota
- Tarapacá
- Antofagasta
- Atacama
- Coquimbo

FICHA INICIATIVA FIA

Nombre de Iniciativa

Producción Orgánica de Truchas Arcoíris y Hortalizas Gourmet Mediante Técnica de Acuaponía para el Sector Precordillerano de San Pedro de Atacama como Modelo de Producción Sustentable para Mercados Locales

Tipo de Iniciativa	: Proyecto	Aporte FIA	: \$149.460.000 (FIC Regional)
Código de Iniciativa	: PYT-2012-0126	Aporte Contraparte	: \$52.150.000
Ejecutor	: Universidad de Antofagasta	Región de Ejecución	: II
Empresa/Persona Beneficiaria	: Liceo Agrícola Likan Antai C-30; Juan Morales Saavedra; Felisa López Ramos	Región de Impacto	: I, II, III, IV, XII y XV
Fecha de Inicio	: 01/08/2013	Sector	: Agrícola; dulceacuícola
Fecha de Término	: 31/07/2015	Subsector	: Hortalizas y tubérculos, plantas medicinales, aromáticas y especias, peces
Costo Total	: \$201.610.000	Rubro	: Hortalizas de hoja, plantas medicinales, aromáticas y especias, peces de agua dulce y/o estuarina

- Magallanes y de la Antártica Chilena

FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: fia@fia.cl

Nombre de Iniciativa

Producción Orgánica de Truchas Arcoíris y Hortalizas Gourmet Mediante Técnica de Acuaponía para el Sector Precordillerano de San Pedro de Atacama como Modelo de Producción Sustentable para Mercados Locales

Objetivo General

Desarrollar y adaptar la tecnología de acuaponía para generar un modelo de producción de productos gourmet de alto valor y demanda para el mercado local de la provincia de El Loa (San Pedro de Atacama y Calama).

Objetivos Específicos

1. Implementar la tecnología de acuaponía en base a la producción de trucha arcoíris y hortalizas acuípónicas.
2. Evaluar técnica y económicamente el modelo de producción acuípónico.
3. Generar el modelo de negocio asociado.
4. Transferir la tecnología.
5. Difundir el proyecto y sus alcances.

Resumen

San Pedro de Atacama y Calama ofrecen una oportunidad de mercado magnífica para la comercialización de productos de alta calidad o de tipo gourmet tales como los vegetales hidropónicos y más aún la trucha, que es un recurso emblemático de la zona y se encuentra en vías de desaparecer en los cursos de agua altiplánica de la zona. El objetivo de este proyecto se enmarca en la generación de un modelo de producción y de negocios a partir de la producción sustentable de truchas y hortalizas gourmet mediante la utilización de una técnica nueva y muy innovadora, amigable con el medio ambiente y posible de desarrollarla en base al concepto de eficiencia energética y ahorro de consumo del agua, la acuaponía.

La propuesta consiste en desarrollar un modelo de producción de truchas de 4 toneladas anuales, distribuidas en cosechas mensuales de 330 k, de los cuales se generarán 3 productos: i) trucha entera fresca/viva; ii) filete 300 g congelado y iii) trucha ahumada en frío formato 200 g sellado al vacío. Este sistema de producción se realiza en un sistema cerrado de recirculación del agua, en donde mediante herramientas bioingenieriles se realizará una integración de sistemas con un subsistema de tipo hidropónico, pero alimentado con el agua que se utiliza en el cultivo de las truchas, generando la acuaponía. Este sistema permitirá cosechar una cantidad de 30 lechugas/m² cada semana, entre otros vegetales tales como tomates cherry y hierbas culinarias como albahaca, perejil, orégano, rúcula, berros, espinacas, entre otros. Junto con desarrollar el modelo productivo de negocio, se transferirá el conocimiento a la comunidad mediante jornadas de capacitación, charlas, visitas guiadas y mediante una colaboración asociativa con el liceo Agrícola Lican Antai, donde los alumnos de la especialidad, podrán entrenarse y trabajar para conocer y dominar la técnica de cultivo acuípónico. Se busca generar un modelo productivo transferible para las comunidades de las faldas cordilleranas factibles de disponer del recurso trucha y así poder generar un upgrade en cuanto a las técnicas de producción y eficiencia aplicadas a la agricultura.