



CIDERE Biobio

05 DIC. 1979

Secado de pescado en altura.

Los pescadores artesanales no siempre logran vender en estado fresco todo el pescado que capturan. Muchas veces, por falta de mercado, deben botar todo el producto de su trabajo.

Durante el verano, aprovechando condiciones climáticas con humedad relativa de alrededor del 60%, los pescadores secan al aire libre sus excedentes. Fuera del corto período de baja humedad relativa del verano, ellos se ven impedidos de secar pescado en las mismas caletas.

La alternativa de que estos pescadores sequen pescado en cámaras deshidratadoras resulta impracticable; el costo y el manejo de estas instalaciones exceden la capacidad de los pescadores, aparte de que resulta difícil hacer un dimensionamiento económico para las muy variables cantidades de pescado a secar.

Las variedades de peces abundantes en nuestro litoral, apropiadas para ser secadas, son el congrio negro, el pejegallo, y el tollo.

Como una manera de que el secado de pescado pase a constituir un trabajo estable para los pescadores, que les permita aprovechar al máximo su capacidad de pesca, CIDERE Biobio verificó en forma práctica la posibilidad de secar pescado, aprovechando las bajas humedades relativas (humedad relativa alrededor del 40%), tanto de verano como de invierno, de lugares precordilleranos, a alturas cercanas a los mil metros sobre el nivel del mar, con accesos camineros invierno-verano.

A este efecto, CIDERE ha construido una estructura prototipo para secar pescado en dichos lugares en forma sencilla y con un producto final de alta calidad. La estructura prototipo tiene capacidad para mantener en proceso de secado hasta dos mil kilogramos de pescado, previamente salado. Esta instalación prototipo opera en la localidad de Chacay, cerca de la laguna Laja.

El proceso de salado del pescado se realiza en las mismas caletas pesqueras. El pescado, luego de salado, se transporta al lugar de secado en altura.

El costo por concepto de los fletes caleta/altura/punto de venta resulta inferior al 50% del costo que tendría este secado en una cámara deshidratadora.

Cabe tener presente que el pescado seco de mejor calidad en el mercado internacional es aquel secado al aire seco y frio. Así son preparados en Europa el stockfish y el klippfish.

La región cuenta con numerosos lugares con características apropiadas para realizar esta forma de secado de pescado, aprovechando los buenos caminos transversales que unen el litoral con la precordillera de Los Andes.

Concepción,
6 de abril de 1977

