

ECOCEANOS

CENTRO PARA LA CONSERVACIÓN Y EL DESARROLLO SUSTENTABLE

RADIOGRAFIA ESTATAL A LA INDUSTRIA SALMONERA

**Informe preparado por el Centro Ecoceanos
Basado en datos de diferentes oficinas públicas**

Santiago de Chile. Julio de 2006
www.ecoceanos.cl

RADIOGRAFIA ESTATAL A LA INDUSTRIA SALMONERA

Informe preparado por el Centro Ecoceanos
Basado en datos de diferentes oficinas públicas.

Patricio Igor Melillanca
Isabel Díaz Medina

Centro Ecoceanos
www.ecoceanos.cl

Santiago de Chile, julio de 2006

RADIOGRAFIA ESTATAL A LA INDUSTRIA SALMONERA

1. PRESENTACIÓN

Las cifras entregadas por diferentes oficinas estatales acerca de los resultados de operaciones de fiscalización en aspectos ambientales, sanitarios y laborales de la industria salmonera que opera en el sur de Chile, poco a poco han ido alarmando a la población nacional y llamando la atención internacional de gobiernos, organismos multilaterales, sociedades científicas, y diferentes ONGs y especialistas de los más diversos ámbitos de las áreas de la ecología, derechos sindicales, salubridad humana y animal, y de derechos humanos.

Esto ha quedado representado en diversos artículos de prensa de medios chilenos y del extranjero que han ido tomando las denuncias realizadas por sindicalistas, organizaciones de medio ambiente y legisladores.

Alarmante es a nivel nacional e internacional las 17 muertes de trabajadores y trabajadoras salmoneras desde febrero de 2005 a junio de 2006 en accidentes laborales, debido principalmente al incumplimiento de la normas de Higiene y Seguridad del Código del Trabajo. Un muerto por mes es una cifra que no tiene justificación en una industria que viene creciendo a tasas del 15% anual, que exporta más de 1.700 millones de dólares, y donde cerca del 40% de la producción es generada por compañías multinacionales que también producen salmón industrial en sus países de origen, donde tienen altos estándares laborales. En Noruega, por ejemplo, desde el año 2000 a la fecha solo han fallecido 2 trabajadores salmoneros en accidentes laborales.

Dato aparte merecen los resultados de fiscalización de las autoridades laborales: dos tercios de las empresas del cluster salmonero del sur de Chile, violan la legislación laboral.

Otro tema que preocupa a especialistas en Chile y el Mundo son el masivo y escasamente controlado uso de antibióticos y otras sustancias. Ninguna oficina estatal chilena ha entregado cifras acerca de esta situación, menos las empresas.

Ante estas denuncias, especial atención prestó la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) que en su informe sobre la Evaluación Ambiental de Chile, presentado en 2005, entregó una serie de recomendaciones al gobierno chileno para elevar los estándares de la industria salmonera en aspectos ambientales y sanitarios.

Uso intensivo de antibióticos; utilización masiva de pinturas antifouling en precarios talleres de redes; uso de vertederos no habilitados sanitariamente para acopiar desechos industriales; casi nulo tratamiento de los residuos industriales líquidos; escapes masivos de salmones; matanza de aves y lobos marinos; contaminación de fondos marinos y borde costero; ocupación, incluso ilegal, de sectores destinados a las actividades de pesca artesanal, turismo y desarrollo de las comunidades indígenas; cuestionados subsidios estatales a empresas nacionales y multinacionales; violación permanente de los derechos laborales. Estos son solo algunos de los temas que diversos sectores cuestionan de la industria salmonera.

La información de este reporte fue obtenida principalmente de diferentes datos entregados por oficinas públicas: Inspecciones Regionales del Trabajo, Comisión Nacional del Medio Ambiente, Dirección Regional del Territorio Marítimo y Marina Mercante, Autoridades Sanitarias, Ministerio de Relaciones Exteriores, Subsecretaría de Pesca, Servicio Nacional de Pesca, y Fiscalías Regionales, entre otras.

2. ASPECTOS LABORALES

Uno de los puntos más críticos de falta de responsabilidad social de las compañías nacionales y multinacionales que producen salmón de cultivo en el sur de Chile, son las constantes muertes de trabajadores, y en esto tiene especial atención las repetidas muertes de buzos.

Desde febrero de 2005 a junio de 2006, el Centro Ecoceanos, basados en datos de la Armada, la Dirección del Trabajo y de las Fiscalías Regionales de Los Lagos y de Aysén, ha registrado 18 trabajadores del sector acuícola muertos, 8 de ellos buzos.

Tabla 1. TRABAJADORES MUERTOS EN LA INDUSTRIA SALMONERA
(FEBRERO 2005 – JUNIO 2006)

	FECHA	NOMBRE	ACTIVIDAD	LUGAR DEL ACCIDENTE	EMPRESA*
1	06- 02 - 05	José Rauque Cárcamo	Guardia de seguridad	Centro de cultivo Melinka	Pacifico Sur
2	06 – 02 -05	Cecilia Paredes Barrias	Trabajadora (alimentación de salmones)	Centro de cultivo Chonchi	Tara Salmón
3	16- 02 - 05	Jorge Muñoz Hueichatureo	Tripulante (fondeo de boyas para instalación de centro de cultivo)	Estero Cubquelán, Aysén	
4	09- 06 - 05	Pedro Vivanco Cartes	Buzo mariscador	Centro de cultivo Guitecas	Camanchaca
5	01- 08 - 05	Juan Mansilla (desaparecido)	Guardia de Seguridad	Centro de cultivo Quellón	Los Fiordos
6	05- 08 - 05	Luís Ojeda Maldonado	Buzo	Centro de cultivo Calbuco	Cultivos Marinos
7	07- 08 - 05	Juan Miranda Hernández	Buzo mariscador trabajando en faenas salmoneras	Centro de cultivo Comuna de Quinchao	Marine Harvest/ Chile
8	15 – 08 -05	Claudio Torres Torres	Trabajador de centro de cultivo	Centro de cultivo Bahía Rincones, (norte) Lago Llanquihue	Marine Harvest/ Chile
9	21 – 11 - 05	Pedro Alvarado Bustamante	Buzo mariscador	Dalcahue	Cultivos Mar Chiloé
10	17 –11 - 05	Roque Álvarez Mansilla	Pescador artesanal (traslado de redes)	sector Lelbún, comuna de Queilen	Mainstream
11	17 – 11 -05	Franklin Delgado Delgado	Pescador artesanal (traslado de redes)	sector Lelbún, comuna de Queilen	Mainstream
12	17 – 11 -05	Héctor Millalongo Millalongo	Pescador artesanal (traslado de redes)	sector Lelbún, comuna de Queilen	Mainstream
13	14 – 12 -05	Javier Velásquez	Trabajador de planta	Planta Zona de Chamiza, en Puerto Montt	Marine Harvest/ Chile
14	30 - 12 -05	Leonardo Pillancar	Trabajador de planta	Planta de Porvenir, Tierra del Fuego	Nova Austral/ Pesca Nova
15	21 – 03- 06	Walter Rodrigo Balboa Seguel	Buzo Comercial trabajando en faenas de salmonicultura	Hornopiren	Ventisqueros
16	09 – 04- 06	Lorenzo Villanueva	Buzo comercial trabajando en faenas de salmonicultura	Hornopiren	Multiexport (empresa de buceo Francisco Sabugo)
17	08- 05- 06	Rafael Chacón Barría	Buzo (mariscador)	Castro (centro de cultivo de choritos de Teupa)	Pesquera San Jorge (cultivo de choritos)
18	18 – 06 -06	Jose Diego Barria Reyes	Buzo (Mariscador)	Isla Elena, Comuna de Cisnes, Región de Aysén.	Friosur (empresa contratista Roberto Shulstains)

Fuente: Ecoceanos basado en datos de Dir. del Trabajo, Directemar, Mariscope y Fiscalías Décima y Undécima Regiones

* En la sección EMPRESA, corresponde al lugar donde realizaba faenas. En algunos casos trabajaba en ese lugar a través de empresas contratistas o subcontratista.

Estas muertes se han debido a las escasas medidas de higiene y seguridad laboral que mantiene la industria salmonera tanto en sus centros de cultivo, como en sus plantas procesadoras, además de las faenas que realizan en las etapas de transporte de peces, alimento e insumos de diferente tipo. En 2004 la Dirección del Trabajo aseguró que la industria de cultivo de salmón es la que mantiene los más altos índices de accidentabilidad laboral en la X Región de Los Lagos. En los centros de cultivo los índices de accidentes registraban un 11, 2% y en las plantas de proceso un 13.9%. Además, la autoridad marítima ha admitido que solo un 5% de los accidentes y enfermedades del buceo son registradas.

En tanto, los accidentes ocurridos en las plantas de proceso se deben principalmente por la falta de medidas de seguridad, por no informar a los trabajadores de los riesgos que enfrentan en cada faena, el denominado “derecho a saber”. En la mayoría de los casos, tras la fiscalización realizada por la Inspección del Trabajo, se ha constatado que no cuentan con un profesional experto en prevención de riesgo y que el comité paritario no funciona o no existe.

Las fiscalizaciones realizadas por autoridades de la Inspección del Trabajo arrojan cifras que explican a la vez esta saga de muertes y accidentes en esta industria. En los últimos años, según datos de la Dirección Nacional del Trabajo, dos tercios de las empresas salmoneras de la Décima Región, zona donde se produce cerca del 95% del salmón de cultivo que se produce en Chile, violaron la legislación laboral.

Tabla 2. INFRACCIONALIDAD SECTOR ACUÍCOLA 2003- 2004- 2005

Acción	2003	2004	2005
FISCALIZACIONES EFECTUADAS	214	239	232
FISCALIZACIONES SANCIONADAS	156	97	146
% DE SANCIONES	73%	41%	63%
FISCALIZACIONES SIN SANCIÓN	58	142	86
%	27%	59%	37%

Fuente: Dirección Regional del Trabajo.

Las principales materias de infraccionalidad de este sector productivo son:

- Informalidad laboral
- Incumplimiento a las normas de higiene y seguridad (niveles altos de humedad y bajas temperaturas, estadísticas de accidentabilidad, no entrega de implementos de protección personal, entre otros)
- Falta de condiciones seguras para el trabajo bajo el mar
- Incumplimiento de las normas de protección a la maternidad
- Prácticas antisindicales.

Según la Dirección Regional del Trabajo, en 2005 la industria salmonera fue sancionada por vulnerar principalmente las normas de protección del trabajador. En este punto hay que establecer un pilar importante del contexto donde ocurre esta alta infraccionalidad.

Según estimaciones de la Fundación Chiquihue, un 76% de la fuerza de trabajo empleada en las plantas de proceso carece completamente o posee muy baja calificación. Según la misma fuente, la relación entre profesionales y técnicos especializados en la industria del salmón chilena es de 6/1, es decir, exactamente la inversa de la vigente en la industria noruega o escocesa que es 1/6.

2.1. Subcontratación

La externalización de los servicios por parte de las grandes compañías se repite en casi todos los sectores productivos de la economía chilena, y la industria salmonera no está ajena a esta tendencia. Los resultados de la última Encuesta Laboral (Encla 2004), detectó un aumento de la práctica de subcontratación a nivel nacional. Mientras en 1999 un 42,9% de las empresas subcontrataba personal, el año pasado lo hizo un 50,5%. A juicio de la Dirección del Trabajo es grave que esta práctica se utilice en actividades que no son secundarias, si no en la principal de la empresa, aumentando desde 17,7% en 2002 a 20,7% en 2004, lo que dificulta la fiscalización.

En la Región de Los Lagos, la industria salmonera genera directa e indirectamente alrededor de 45.000, sin embargo sólo 6.223 trabajadores están sindicalizados, es decir un 13,8 %. Y es que justamente la estructuración actual de este sector cuenta con un alto componente de empresas contratistas y subcontratistas, que carece de fiscalización laboral, y cuyo fenómeno se ha transformado en un factor que impide la creación de organizaciones sindicales y el fortalecimiento de las ya constituidas.

Se estima que más del 50% de la mano de obra de la industria salmonera proviene de empresas subcontratistas. Las características de estacionalidad en la producción y en la contratación de mano de obra complica la fiscalización de la Dirección regional del Trabajo, cuya capacidad no superaría el 12%.

Los intentos por conocer el nivel de subcontratación de esta industria con el fin de efectuar una real fiscalización han resultado infructuosos. En el marco del Programa de Mejoramiento del Cumplimiento de la Normativa de la Industria del Salmón de la Dirección Regional del Trabajo, en 2005 se implementó el Programa de Autoverificación Empresarial, al que se han incorporado 8 compañías del sector, llegando a un universo cercano a los 5 mil trabajadores.

En su origen la iniciativa contemplaba que las empresas además de trabajar con los sindicatos, debían entregar la nomina completa de los respectivos subcontratistas y contratistas. Este programa iba a permitir construir un catastro completo de la cadena productiva, pero no todas estas empresas han cumplido con tal petición.

El resultado es alarmante: “en dos grandes compañías salmoneras incorporadas al programa detectamos 68 contratistas y subcontratistas. Tomamos esa muestra y verificamos que el 35% de ese total registraba infracciones durante el 2004, por lo que se aplicaron multas de 269 UTM, 61 ingresos mínimos y 15, 2 UF”, informó al Centro Ecoceanos la Dirección Regional del Trabajo.

La fiscalización a las empresas contratistas y subcontratistas, arrojó que las normas de higiene y seguridad son las más vulneradas, después del no respeto a la jornada laboral.

Tabla 3. SANCIONES A EMPRESAS CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS 2005
Razón de la sanción y monto de la multa

Causa	Hombres	Mujeres	UTM	Monto
Jornada de Trabajo	614	432	65	1.991.950
Higiene y Seguridad	31	12	53	1.783.306
Descanso semanal	24	2	34	1.043.868
Otras infracciones	150	10	164	8.547.309

Fuente: Dirección Regional del Trabajo 2005.

2.2. Prácticas antisindicales

Desde 2005 la Dirección del Trabajo elabora un informe de evaluación de los compromisos sobre temas laborales incluidos en el Tratado de Libre Comercio (TLC), con Estados Unidos, centrado en la industria salmonera que involucraría a lo menos a diez grandes empresas del sector que fundamentalmente tienen radicadas sus faenas en Chiloé. El objetivo es determinar cual es el comportamiento que tiene la salmonicultura, a la luz de los indicadores vinculados a los derechos fundamentales establecidos en el capítulo 18 del TLC Chile-EE.UU.

La tendencia a la externalización de los servicios y la seguidilla de denuncias por prácticas antisindicales, son parte de los temas a tratar en el documento.

En enero de 2005, la entonces Directora del Trabajo de la Región de Los Lagos, Adriana Moreno, dijo al informativo Ecoceanos News que “los aspectos sociolaborales del acuerdo comercial son conocidos por todos. Evidentemente, lo que sorprende es que los empleadores salmoneros todavía no los hayan asimilado, lo que pone en riesgo el mantenimiento o la seguridad de este sector productivo”.

Y es que “no se han incorporado dentro de las preocupaciones relevantes de los ejecutivos de las compañías salmoneras, aspectos relacionados con los derechos colectivos de los trabajadores, libertad sindical y negociación colectiva”, sentencio Moreno.

Entre el 2004-2005, la Dirección regional del Trabajo recibió 18 denuncias por prácticas antisindicales, siendo la mayoría de los casos resueltos por la vía de la mediación, a través el establecimiento de mesas de trabajo de carácter tripartito.

Sin embargo, en el caso de la trasnacional Marine Harvest Chile, ex filial de la multinacional holandesa Nutreco, no prospero el acercamiento entre las partes, impulsado por la Dirección Regional del Trabajo, y comenzó un largo proceso de denuncias, sanciones, que finalmente terminó en los Tribunales.

La Inspección Provincial del Trabajo de Puerto Montt interpuso en marzo de 2006 ante el Segundo Juzgado de Letras del Trabajo de Puerto Montt una demanda judicial por prácticas antisindicales contra esta compañía salmonera de capitales noruegos.

La situación se originó cuando al interior de la factoría que la multinacional mantiene en la zona de Chamiza en Puerto Montt, trabajadores formaron un nuevo sindicato, descontentos por la gestión de la tradicional organización sindical.

Este nuevo sindicato liderado por Gloria Arriagada tuvo que soportar una serie de acciones de parte de Ejecutivos de Marine Harvest Chile en aspectos de discriminación, hostigamiento e injerencia en actos propios de la organización de trabajadores.

En el mismo mes de interpuesta la acción legal, Marine Harvest fue comprada por el empresario noruego, John Fredricksen, accionista mayoritario de la productora salmonera noruega Pan Fish y dueño del 24% de Fjord Seafood con filial en Chile. Con la transacción de alrededor de 1.560 millones de dólares por Marine Harvest que era controlada por la holandesa Nutreco, esta megafusión dará forma, y por muy lejos, a la mayor compañía salmonera del mundo.

Nutreco/Marine Harvest ya había registrado acusaciones por no tener buenas relaciones con sus sindicatos ni con las comunidades locales. En 2002 las organizaciones Amigos de la Tierra de Holanda y el Centro Ecuiano de Chile la habían denunciado por no respetar aspectos ambientales y laborales de las Directrices para Multinacionales de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), a las cuales Nutreco se había comprometido a cumplir.

Esta situación generó todo un inédito proceso de negociación que involucró a los más altos ejecutivos de Marine Harvest, a diferentes oficinas estatales chilenas, a ONGs ciudadanas y organizaciones locales de pescadores, empresarios turísticos, trabajadores y académicos.

El caso por prácticas antisindicales ejecutadas por los empresarios de Marine Harvest Chile, aún se tramita en la Justicia de Puerto Montt, cuestión bastante curiosa porque el solo informe de fiscalización de la Inspección Provincial del Trabajo, constituye presunción legal de veracidad, según lo estipula el artículo 292 del Código del Trabajo.

Otro caso extremo es lo sucedido con los trabajadores salmoneros en Quellón, al sur de Chiloé. Allí opera la compañía Los Fiordos/Agrosuper, la cual acusó a los trabajadores de robo, daño a la propiedad privada y aún continúa solicitando el desafuero de los sindicalistas. Además, los dirigentes aún enfrentan a la Justicia militar debido a los problemas con la fuerza pública en el marco de la huelga por mejores salarios realizada en 2004.

Lo más preocupante de este conflicto laboral fue la violenta represión policial, que según los dirigentes fue facilitada por la misma compañía que prestó un bus para trasladar a los carabineros desde Castro, debido al poco personal que existía en Quellón.

Otro caso emblemático y que marcó precedente fue el fallo de la Corte Suprema de Justicia contra grabaciones audiovisuales que la compañía salmonera AquaChile había utilizado para acusar a dirigentes sindicales de haber “intimidado” a los demás obreros para que participen en un acto de protesta. Los videoregistros -que mostraban seguimientos, acercamientos, primeros planos, entre otras escenas-, tenían por fin desaforar a los sindicalistas y dejarlos sin protección legal para enfrentar los conflictos con la empresa.

En primera instancia el caso había sido revisado por la Corte de Apelaciones de Puerto Montt, ciudad capital salmonera mundial, donde los jueces decidieron a favor de la empresa. Sin embargo, el caso fue apelado en la Corte Suprema que esclareció que las imágenes presentadas por AquaChile violaban la Constitución Política de la República en sus artículos 19 N° 4, que asegura a todo ciudadano el respeto y protección a la vida privada y pública, y la honra de las personas y de sus familias.

Con este fallo, la Corte Suprema sienta jurisprudencia acerca de la utilización de estos ilegales mecanismos de videograbación y restringió su uso exclusivamente a registros de plano general siempre y cuando los trabajadores estén informados y este estipulado en el Reglamento Interno de Higiene y Seguridad de la empresa.

Todos estos ejemplos acreditan el sistemático manejo contra la creación de sindicatos, su establecimiento y desarrollo, lo cual es visto con preocupación por diferentes organismos nacionales e internacionales.

3. LA TRAGEDIA DE LOS BUZOS SALMONEROS

A más de un año de la publicación del Decreto Supremo N° 011 de 2005 que modificó el Reglamento de Buceo para Buzos Profesionales, cuyo objetivo era incrementar la seguridad de estos submarinistas particularmente en las labores de salmonicultura, no se ha logrado parar la alta tasa de siniestralidad del sector. Muy por el contrario ha ido en aumento. De 2005 a la fecha han fallecido ocho buzos en faenas del sector acuícola. Siniestros evitables de haber cumplido con las normas de Higiene y Seguridad del Código del Trabajo, y lo establecido en el Reglamento impulsado por la Dirección General del Territorio Marítimo y Marina Mercante (DIRECTEMAR).

Los buzos en salmonicultura, básicamente se dedican al retiro de mortalidad, fondeo, limpieza e instalación de redes. En estas últimas faenas es donde se repiten con más frecuencia los accidentes graves y con consecuencia de muerte. Los industriales salmoneros están concientes del riesgo y han tercerizado estas labores. Es decir, recurren a contratistas y subcontratistas. Sin embargo, el Reglamento exige de responsabilidad a las compañías (salmoneras) mandantes, y los principales sancionados son los propios buzos, los supervisores de buceo y las contratistas.

Entre las faltas detectadas por la Armada en fiscalizaciones de salmonicultura se encuentran buzos con matrícula vencida, trabajos de buceo sin autorización de la Autoridad Marítima, bucear sin el equipamiento básico y obligatorio; y trabajos de buceo a mayores profundidades que las reglamentarias. Esto último se repite con frecuencia y por estas faltas los buzos han debido pagar multas. Registros gráficos y filmaciones de Mariscope Chilena certifican que los buzos mariscadores que laboran en los centros de cultivos se sumergen hasta los 42 metros de profundidad, mientras que en las auditorias los submarinistas han admitido que llegan hasta los 65 metros.

La Armada admite que no hay forma de controlar esta situación. En todo caso, dentro del equipamiento obligatorio para los buzos mariscadores está el profundímetro, pero todavía no ha sido adquirido masivamente. La Armada estima que pasarán a lo menos dos años para que ello ocurra.

El Buzo Mariscador (Básico) está autorizado a bucear a un máximo de 20 metros de profundidad. La industria salmonera aumentó el tamaño de sus redes loberas y peceras, lo que exige que el buceo se haga más profundo. Por esta razón la Armada creó la matrícula de Buzo Mariscador Intermedio, que permite trabajar en actividades de acuicultura hasta 36 metros, previa capacitación y examen ante la Autoridad Marítima. Para tales faenas se requieren además de nuevos equipos de mayor seguridad. Sin embargo, la capacitación sigue siendo precaria y ninguna empresa de servicio de buceo, ni salmonera cuenta con el equipamiento técnico necesario.

En el primer examen dictado por la Armada en abril de 2006, para postular a la matrícula de Buzo Mariscador Intermedio, de los 216 trabajadores que postularon, solo aprobaron 18. Los buzos mariscadores (básicos) son los más afectados por la siniestralidad (80%), y en menor grado los buzos comerciales (20%). Estos últimos tienen un mayor nivel de conocimientos y de capacitación, pero la industria salmonera no recurre a ellos por “un tema de costos”. El buzo comercial supera a los mariscadores en el cobro por sus servicios hasta en 4 veces.

Las empresas de servicio de buceo, agrupadas en la ADEB, han sido las principales detractoras de las circulares dictadas por la DIRECTEMAR, complementarias al Reglamento de Buceo para Buzos Profesionales.

La primera rechazada fuertemente fue la circular A-42/002, la que exige al Buzos Mariscador Intermedio estudios de enseñanza media completa o su equivalente en la enseñanza técnica profesional.

La ADEB planteó que en Chile sólo el 14% de los buzos mariscadores posee dicha educación, por lo que con esta exigencia muchos quedarían cesantes y que la actividad de buceo no requería de mayores conocimientos sino que de práctica y experiencia. La queja llegó hasta la Dirección del Trabajo y la Armada cedió. Esto fue interpretado por los especialistas en medicina submarina como un atentado en contra de la profesionalización de la actividad.

Finalmente, la labor fiscalizadora de la Armada a las actividades de buceo del sector acuícola resulta insuficiente, considerando que los buzos que trabajan en la industria salmonera superan los 3.500, los cuales realizan sobre 4 millones de inmersiones anualmente.

Un estudio de la compañía Mariscope arrojó que de 157 buzos mariscadores que desarrollan actividades en la industria salmonera, el 87% había sido afectado por enfermedades de buceo en su vida laboral.

TABLA 4. ACCIDENTES DE BUCEO EN SALMONICULTURA

ACCIDENTES	2004	2005	2006*
LEVES	2	4	4
GRAVES	4	8	
MUERTES	1	3	4
TOTAL	7	15	8

Fuente: Directemar (* Hasta Junio de 2006)

TABLA 5. PRINCIPALES FALTAS DETECTADAS EN FISCALIZACIÓN DE SALMONICULTURA

Buzos con matrícula vencida
Trabajos de buceo sin autorización de la Autoridad Marítima
Equipos de buceo, en mal estado y/o con inspección vencida
Ejecución de trabajos de buceo sin Supervisor
Trabajos de buceo a mayores profundidades que las reglamentarias
Faenas de buceo que no se registran en Bitácora
Bucear sin el equipamiento básico y obligatorio

Fuente: Directemar

4. ASPECTOS SANITARIOS Y AMBIENTALES

Las denuncias por los bajísimos estándares ambientales y sanitarios de la industria de cultivo de salmón fue tomada por la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), que luego de evaluar estos aspectos en Chile, en su informe del comportamiento ambiental entregado en 2005, dio una serie de recomendaciones en esta área a la industria salmonera.

En su informe, la OCDE recomienda mejorar la protección ambiental y sanitaria en la acuicultura con respecto a la eutrofización, las fugas de salmón, el equilibrio ecológico de los lagos, el uso de antibióticos, la vigilancia epidemiológica y la erradicación de las enfermedades infecciosas, entre otros.

4.1 Masivos escapes de salmones

En este contexto visto por la OCDE se invita a la industria y al gobierno a mejorar ciertos aspectos como el masivo escape de salmones que solo el año 2004 llegó a más de 2 millones de especies fugadas desde centros de cultivo de las X y XI Regiones. Incluso propone un sistema de multas el que podría generar las condiciones para financiar la restauración de ecosistemas afectados por estos episodios.

Estas cifras de especies exóticas liberadas a los ecosistemas naturales son tan preocupantes que los pescadores han solicitado con urgencia al gobierno que permita la pesca del salmón fuera de las áreas de concesiones.

Curioso resulta que el informe ambiental de acuicultura entregado este año por la Subsecretaría de Pesca, no informe acerca de la cantidad de salmones escapados. Incluso luego de más de tres meses de solicitar esta información por el Centro Ecoceanos, en carta dirigida a la Directora Nacional del Servicio Nacional de Pesca (ingresada a este servicio con el número 1.00016806), aún esta oficina pública no da una respuesta formal a esta solicitud.

La OCDE afirma que “estos escapes masivos pueden tener efectos muy graves en las especies silvestres, teniendo en cuenta además que ya existe una alta proporción de especies de peces de agua dulce clasificados como amenazados (93%), sobre todo a causa de la introducción de salmónidos”.

Aunque las compañías de acuicultura tienen seguros para cubrir las pérdidas derivadas de escapes, no existen mecanismos para que el sector pueda investigar, mitigar y anular los efectos de estos escapes masivos de peces carnívoros en la diversidad biológica en agua dulce y marina, en los intereses de las comunidades costeras y en la pesca a pequeña escala y deportiva en el sur de Chile.

Los escapes de salmones también conllevan un riesgo por la propagación de enfermedades contagiosas a otras especies, lo cual además pone en riesgo la salud de las personas que consumen estos recursos.

4.2 Uso masivo y poco controlado de antibióticos

La escasa información acerca de cuanto, porqué y que antibióticos se usan en la industria es alarmante. Ni Sernapesca, ni el SAG, ni el Instituto de Salud Pública, menos la industria, han entregado cifras y datos acerca de este ítem. Sólo un informe de la Universidad Austral de

Chile¹ afirma que de acuerdo a lo presentado por uno de los periódicos para la industria acuícola y pesquera (Intrafish, 2003), en el año 2000 fueron administrados en Chile 40 toneladas de medicamentos a 200.000 toneladas de alimento para peces. También se señala en el mismo medio, que en 1999 se administraron 90 toneladas de antibióticos a través del alimento para peces. En Noruega, se administra aproximadamente sólo 1 tonelada de antibióticos para la misma cantidad de salmones producidos.

Recientemente, un artículo publicado en la revista especializada Environmental Microbiology de Estados Unidos por el Profesor del Departamento de Microbiología & Immunología del New York Medical Collage, Felipe Cabello, afirma que el uso de antibióticos en el cultivo de peces podría estimular la resistencia bacteriana, induciendo a la generación de cepas resistentes en bacterias que afectan a humanos y peces.

Muchos de estos antibióticos son no-biodegradables y se mantienen en los ecosistemas por largos periodos. Esto alienta al desarrollo de bacterias, que sobreviviendo a la presencia de estas sustancias, adquieran una resistencia que se hereda a las siguientes generaciones. El peligro es que estas bacterias podrían ser transferidas a patógenos de humanos y animales, conllevando a un aumento en las enfermedades infecciosas en peces, animales y humanos.

En su trabajo, Cabello sostiene que cuando se usan antibióticos mezclados con alimento para peces, se puede hallar residuos en los subproductos y carne de dichos ejemplares. Esta situación ya ha ocurrido en a lo menos dos ocasiones cuando en Japón y Estados Unidos han detectado residuos de antibióticos por sobre la norma permitida en cargamentos de salmón provenientes de Chile.

Alarma causó también una alerta dada a la población por la Autoridad Sanitaria de Aysén, luego que se produjo el masivo escape de salmones ocurrido el 1 de julio de 2004 cuando escaparon 1.700.000 ejemplares de salmones de un centro de cultivo de la transnacional Salmones Antártica, ubicado a 15 kilómetros al norte de la ciudad de Aysén.

En la ocasión, Autoridades de Salud llamaron a no consumir salmón que podría haber provenido de este escape, porque estas especies estaban siendo medicamentadas con ácido oxolínico, el cual podría causar cuadros de hipersensibilidad en personas alérgicas a antibióticos.

El ácido oxolínico es un antibiótico que pertenece al grupo de las quinolona, uno de los quimioterápicos de última generación que se emplea en salud humana bajo estrictas medidas de control y que sin embargo se utiliza de manera no regulada en la salmonicultura intensiva del sur de Chile.

El estudio del Doctor Cabello se refiere al consumo de estas especies a las cuales les han suministrado antibióticos y aún no terminan su “periodos de carencia”, tiempo en que estas sustancias son eliminadas de la carne de los salmones. Quienes consumen esos pescados están ingiriendo inadvertidamente antibióticos, causando cambios en su flora microbiana y volviéndolos más susceptibles a infecciones bacterianas.

¹ “Diagnostico del uso de fármacos y otros productos Químicos en la acuicultura”. S. Bravo; H. Dölz; M.T. Silva; C. Lagos; A. Millanao; M. Urbina. Proyecto N° 2003 – 28. Universidad Austral de Chile, Facultad de Pesquerías y Oceanografía, Instituto de Acuicultura. Puerto Montt, Abril de 2005.

Los antibióticos se han utilizado ampliamente en los cultivos de salmón, en particular para controlar la septicemia rickettsial salmonídea (SRS), que explica el 80% del uso de estos antimicrobianos.

Ante esta “bomba de tiempo”, la OCDE realizó un llamado de atención al gobierno, cuestión que varias veces ya había sido advertida por organizaciones de medio ambiente, respecto a la falta de información acerca de la cantidad y tipos de medicamentos usados por la industria y a su desregulación en cuanto a la prescripción. La preocupación sobre este tema también fue alertada por el informe de la Universidad Austral que afirmó: “Sin lugar a dudas, la decisión política de llevar a cabo investigación científica sistematizada que incorpore a todos los agentes involucrados, es una necesidad que no admite retrasos, en beneficio de la salud de los chilenos, en la protección del medio ambiente y en beneficios del propio sector productivo acuícola”.

La OCDE afirmó que “a pesar del enorme crecimiento del sector, el gobierno de Chile no recopila estadísticas sobre las cantidades de antibióticos que se utilizan en la cría de salmones, y tampoco existe supervisión del control veterinario”, sentencia el informe.

Ante esto el organismo internacional recomendó que se “podría introducir un impuesto a la venta minorista de los antibióticos que se utilizan en la producción de salmones como incentivo para reducir su uso”. Además, llama la atención acerca del uso de “fungicidas en concentraciones excesivas”, ya que pueden contaminar el agua y sedimentar en los lagos.

El informe denuncia que en Chile aún no se regula la concentración del colorante cantaxantina a pesar de su asociación con problemas de retina en el ser humano.

4.3 Eutroficación

Respecto de la calidad del agua, el benzoato de emamectina (utilizado para tratar los piojos marinos), junto con los residuos fecales y el alimento no consumido, entre otros elementos, contaminan el mar. Algunos de los alimentos utilizados en los cultivos de salmones, en conjunto con la materia fecal, se acumulan en las aguas debajo de los corrales de mar adentro y agotan el oxígeno necesario para la supervivencia de la vida marina que habita en los alrededores.

Hay evidencia de videgrabaciones del programa “La Tierra en Que Vivimos”, de Televisión Nacional de Chile (TVN), en que se muestra la alta contaminación de los fondos marinos donde operan los centros de cultivo de salmón en el Estuario de Reloncaví. En efecto, tal como este programa de televisión, en su primer capítulo de la temporada 2006, mostró imágenes submarinas de la contaminación de los fondos, grabaciones obtenidas en forma particular por pescadores de Cochamó, también evidencian esta alta contaminación del fondo marino.

4.4. Harina de pescado y su vínculo con el salmón

El informe de la OCDE también aborda la vinculación entre la harina de pescado obtenida a través de las capturas de peces pelágicos, y que se transforma en alimento para salmones. Dado que la harina de pescado y el aceite de pescado conforman el 60% del alimento utilizado en los cultivos acuícolas, un aumento del cultivo del salmón podría acentuar la explotación excesiva de las pesquerías. En equivalente de peso fresco, se requieren de 3 a 5 kg. de pescado para producir 1 kg. de salmón. La captura de anchoa, sardina y jurel, principales especies utilizadas para harina de pescado, han disminuido desde mediados de la

década de 1990 (de 2,9 millones de toneladas en 1997 a 1,6 millones de toneladas en 2001 en el caso del jurel), tal como ha ocurrido con las exportaciones de harina de pescado.

En la actualidad, los salmonicultores compran un tercio de la producción nacional de harina de pescado, y las proyecciones indican que la acuicultura podría consumir la totalidad de la harina de pescado producida en Chile en fecha tan cercana como el año 2010.

Un informe de la Organización No Gubernamental Terram indica que la tasa de conversión en la salmonicultura chilena tiene una relación de 9,9 kilos de peces pelágicos para producir un kilo de salmón. Vale decir, para producir un kilo de salmón se requieren cerca de 10 kilos de peces pelágicos. Dicha cifra se calculó considerando el 35% de aceite y el 35 % de harina de pescado que se utiliza en la fabricación del alimento del salmón, afirma el Estudio de la ONG.

4.5. Talleres de redes salmoneras

El mal tratamiento de los residuos líquidos industriales (riles) es una constante que se evidenció luego de las fiscalizaciones a los Talleres de Redes del sector salmonero. Durante el 2005, las sanciones por esta causa aumentaron considerablemente. De hecho, la CONAMA de la Región de Aysén multó al 100% de los talleres de redes salmoneras, mientras que en la Región de Los Lagos, la CONAMA multó a más del 50% de estas factorías con Calificación de Resolución Ambiental (CRA).

Se estima que un importante número de estas empresas del “cluster salmonero” opera sin los permisos correspondientes. Lo preocupante es que las grandes compañías salmoneras con el fin de abaratar costos, están optando por contratar a los talleres de redes que presentan condiciones más precarias en materia ambiental, sanitaria y laboral. Con esta actitud, sumada a la falta de capacidad fiscalizadora por parte de las autoridades del sector, resulta difícil sacarlas del sistema. Así lo entiende la Asociación de Talleres de Redes A. G., organismo que demanda un nuevo Acuerdo de Producción Limpia (APL) que comprometa a las salmoneras a contratar los servicios de los talleres que hayan suscrito estos pactos voluntarios.

A fines de 2004, una veintena de Talleres de Redes de la industria salmonera suscribió el Acuerdo de Producción Limpia, el cual especificaba metas y acciones a lograr en 2 años. Entre los compromisos destaca la disminución del volumen y carga contaminante de los residuos líquidos generados por la actividad, mediante mecanismos de segregación y tratamiento, el manejo adecuado de los residuos sólidos generados en la actividad, la gestión de riesgos para la seguridad y salud ocupacional de los trabajadores y la implementación de un programa de capacitación que promueva la internalización de conceptos y procedimientos en producción limpia al interior de las empresas.

El resultado de estos compromisos voluntarios fue pésimo. Todos los talleres de Aysén fueron multados y la mitad de los que operan en la Región de Los Lagos, también. Y pese al financiamiento que ha entregado el Estado a través de CORFO para que avancen en el cumplimiento del APL, un empresario de la Asociación de Talleres de Redes dijo al informativo Ecoceanos News que “para cumplir con las normas faltan incentivos económicos y más conciencia partiendo por los productores. Cuando se tiene competencia que no invierte lo mismo, y quien manda a hacer el trabajo no te prefiere porque el precio es mayor, se generan distorsiones”.

“La industria salmonera es responsable al escoger a los talleres de redes que actúan en precarias condiciones e incluso clandestinos por un tema de abaratar costos”, agregó este empresario.

Otra norma que estaría vulnerando este sector productivo es el Reglamento Ambiental para la Acuicultura (RAMA), el cual exige a los productores acuícola un permanente cuidado del entorno marino. En su artículo 9º especifica que las empresas salmonicultoras deberán realizar el lavado de sus redes de cultivo en instalaciones que posean efectivos sistemas de tratamiento para todos los residuos líquidos y sólidos emanados de la faena.

En su artículo 41/4 letra a) indica que en ningún caso se podrán eliminar desechos, residuos o desperdicios ni al agua ni a los terrenos circundantes; en su letra b) indica disponer los desechos o residuos sólidos y líquidos en depósitos y condiciones que no resulten perjudiciales para el medio circundante; y en su artículo 1/49 indica: sólo se podrá realizar la limpieza de las artes de cultivo y los lavados de redes con y sin anti-incrustantes en instalaciones que permitan el tratamiento de sus efluentes, los cuales deben cumplir con las normas de emisión fijadas de acuerdo al art.40 de la Ley 19.300.

4.6 Inexistencia de vertederos industriales

“Todos los vertederos industriales de la Región de Los Lagos fiscalizados por la Autoridad Sanitaria no cumplen con la normativa que los regula”, específicamente la Resolución N° 02444/ 1980, del Ministerio de Salud. Así lo informó al informativo Ecoceanos News, Felipe Aranibal, encargado de residuos de esta oficina estatal. El profesional precisó que los desperdicios depositados en estos lugares provienen de la industria salmonera, del lavado de talleres redes y de procesadores de alimentos del mar.

Las fiscalizaciones se enmarcan en un proceso de regularización de los sitios de disposición final de los residuos sólidos industriales. El nuevo Reglamento que regulará los vertederos, tanto domiciliarios, cómo industriales, esta a punto de ser promulgado, el cual contempla un incremento de las exigencias en materia sanitaria y ambiental, que los actuales acopios distan mucho de poder cumplir.

Hasta el momento se han iniciado sumarios sanitarios contra ocho vertederos de Chiloé, cuatro de la Provincia de Llanquihue y tres de Valdivia. “Aún falta por fiscalizar la comuna de Quellón, donde seguramente encontraremos vertederos en las mismas condiciones”, precisó Felipe Aranibal. Además, las fiscalizaciones detectaron un vertedero que operaba ilegalmente en la comuna Castro, por lo que se ordenó su clausura y fueron sometidos a sumario sanitario el titular del negocio, el dueño del terreno y la empresa que vertía sus desechos.

El industrial que deposita en un vertedero que incumple la norma está exento de responsabilidades, distinto es si utiliza uno clandestino. En la actualidad, la Autoridad Sanitaria recurre a la Resolución N° 02444/ 1980, para regular los acopios. Pero ésta resulta insuficiente debido a que establece normas sanitarias mínimas para la operación de basurales.

4.7. Mortalidad de lobos marinos

En su informe la Organización para el Cooperación y el Desarrollo Económico afirmó que “se ha asociado la creciente mortalidad de lobos marinos con la expansión del cultivo del salmón. Los lobos marinos quedan enredados en las redes de protección que rodean los cultivos o los cultivadores de salmónes les disparan para proteger sus existencias”.

En efecto, se han registrado numerosas denuncias acerca de matanza de lobos marinos por parte de funcionarios de la industria salmonera y varios casos han llegado a la Justicia. Repetidas molestias han causado las matanzas de lobos marinos en la zona de Puerto Cisnes donde numerosos empresarios turísticos han denunciado los hallazgos de estos mamíferos marinos en zonas donde se realiza turismo de alto nivel, principalmente con visitantes extranjeros.

La compañía salmonera Los Fiordos, perteneciente al holding Agrosuper, ha tenido que responder ante los tribunales de Justicia por matanzas de lobos marinos. Y en un fallo histórico, los tribunales de justicia de Puerto Cisnes, Región de Aysén, condenaron en marzo de 2005 a un operario de esta compañía salmonera por la matanza de al menos cinco lobos marinos (*Otaria Flavescens*), especie que está protegida y prohibida su caza.

El dictamen judicial, en que la empresa reconoce haber proporcionado el arma de fuego con que se cometió el ilícito, entrega varios testimonios de otros trabajadores de Los Fiordos que reconocen además que a estos mamíferos marinos se les intentó eliminar ahogándolos al hundirlos con un remo y suministrándoles carburo. Además consta en los testimonios que para tratar de ahuyentar a estas especies se roció con petróleo y se incendió el lugar que ocupaban para posarse, cuestión que no logró espantarlos.

En la investigación a cargo de la Fiscalía de Puerto Cisne, todos los empleados que en su momento trabajaron en Los Fiordos y que testimoniaron, acusaron directa y exclusivamente al trabajador, pero sin generar vínculos de responsabilidad con la compañía.

De todas formas este proceso judicial permitió que se abra una nueva investigación por otros hechos similares ocurridos en las cercanías de los centros de cultivo de Los Fiordos.

En el expediente judicial, el ingeniero Rodrigo Astete Rebolledo, quien trabajó en el centro salmonero de Los Fiordos/Agrosuper el año 2003, aseguró “haber tenido conocimiento y presenciar en dos ocasiones la matanza de lobos marinos; y que el autor de tales hechos fue el requerido –identificándolo en la audiencia-. Éste utilizaba cómo método el ahogamiento de los animales, luego que éstos se enmallaban en la lobería”.

Astete testimonió que “en otras oportunidades la eliminación se realizaba por medio de disparos de escopeta”. También indicó que en una ocasión “se roció una roca cercana a la lobería con bencina y se le prendió fuego, para evitar que los animales se posaran en ella, lo que no resultó de la forma esperada”.

Relató además que “se intentó que los lobos marinos comieran peces muertos, rellenos con carburo, lo que tampoco dio resultados”, y que presenció cuando ahogaban a uno de estos animales, “lo que se efectuaba hundiéndolo con un remo, impidiendo que saliera a respirar para finalmente morir ahogado”.

5. ILEGALIDADES FLAGRANTES

Hay a lo menos dos situaciones donde se aprecia la incontrolada forma de operar que tienen algunas compañías salmoneras nacionales y multinacionales en el sur de Chile. Mientras varias compañías sobrepasaron en has 12 veces la producción permitida por los permisos ambientales, una compañía, Salmones Pacific Star S.A., funcionó varios años sin tener ningún permiso ambiental, ni de concesión marítima en la zona de Chaitén.

5.1. Sobreproducción sin control

Según lo publicado en el Diario El Llanquihue, son catorce las empresas salmonera que han superado la producción autorizada. De ellas siete solicitaron modificaciones a su Resolución de Impacto Ambiental, la que fue finalmente aceptada por amplia mayoría de los miembros de la Comisión Regional de Medio Ambiente de la Décima Región. Además, hubo otros 18 casos a los que se les negó la modificación de la resolución, por cuanto no entregaron los antecedentes suficientes.

La mayoría de los consejeros tiene la impresión que el fenómeno se repite en casi todos los centros productivos. "Nos encontramos con muchas empresas que vienen a pedir la solicitud cuando tienen ya todo hecho, y eso no sólo pasa con la industria salmonera", explicó al periódico local la consejera de la Comisión Regional del Medio Ambiente, Soledad Vargas.

TABLA 6. EMPRESAS QUE HAN PRODUCIDO MÁS DE LO AUTORIZADO

EMPRESA	Ubicación	Producción Máxima Autorizada	Producción Informada
Aguas Claras	Caleta Juan Pedro Canal Chanques	2.064 toneladas	5.649 toneladas
Aguas Claras	Centro Cultivo Salmonídeos Quiquel 2	720 toneladas	844,987 toneladas
Aguas Claras	Centro de Cultivo de Salmones Quetalco	1.720 toneladas	3.653,579 toneladas
Pesquera Camanchaca	Centro de Engorda de Salmones Punta Terao	460 toneladas	5.625,784 toneladas
Ramón Cárdenas Borquez	Centro Piscícola Mañihueico	1.200 toneladas	4.288,365 toneladas
Ricardo Ruiz Guerrero-Salmones Pacific Star	Centro de Engorda de Salmones Punta Auchemó	1.800 toneladas	2.174,178 toneladas
Jaime Barría Pérez-Salmones Multiexport Ltda.	Centro de Engorda y Crecimiento de Salmones, Isla Llingua	380 toneladas	1.113,438 toneladas
Salmones Multiexport Ltda.	Centro de Engorda de Salmonídeos, Isla Llingua, Canal Quinchao	380 toneladas	731,509 toneladas
Trusal	Centro de Crianza y Engorda de Salmones en el Sector Punta Pumol, Isla Meulin, Comuna de Quinchao, Chiloé	620 toneladas	1845,088 toneladas
Aquachile	Centro de Cultivo de Salmonídeos Caicura	1.104 toneladas	1.718,358 toneladas
Trusal	Instalación Centro de Engorda de Especies Salmonídeas, Isla Tenglo	824 toneladas	1998,358 toneladas
Salmones Mainstream	Centro de Cultivo de Salmonídeos, Vilupulli	3.281 toneladas	4.621,172 toneladas
Salmones Mainstream	Centro de Cultivo de Salmonídeos Cheñique	806 toneladas	1.990,294 toneladas

Fuente: Diario Financiero.

5.2. Operación ilegal en Chaitén

Flagrante ha sido la operación sin ningún permiso ambiental, sanitario, de concesiones marítimas de la compañía Salmones Pacific Star S.A. que mantuvo ilegalmente por varios años más de 40 balsas jaulas salmoneras en la zona de Chaitén, Provincia de Palena.

Este sorprendente hecho quedó al descubierto luego que pescadores artesanales, organizaciones de medio ambiente y representantes de comunidades locales denunciaron que en el sector del Estero Palvitad, en Chaitén, operaban jaulas de crianza de salmón sobre bancos naturales de mariscos que son objetivo de la pesca de pequeña escala. Al realizar una revisión, se descubrió que la compañía Pacific Star además no poseía permiso para operar en ese lugar.

Por tal motivo el Gobernador de Palena se vio en la obligación de ordenar el retiro inmediato de estas ilícitas instalaciones salmoneras. La solicitud de retirar estos centros salmoneros también fue requerida por la propia Armada que informó a la Gobernación provincial de esta ilegalidad y demandó que se ordene el retiro tal como lo indica el Reglamento sobre concesiones marítimas que indica que “la autoridad debe retirar con apoyo de la fuerza pública a quienes hagan ocupación ilegal de playas, terrenos de playa, fondos de mar, porciones de agua y rocas, dentro y fuera de las bahías”.

Esta situación representa la más brutal forma industrial de falta de respeto a las comunidades locales, al medio ambiente, a las autoridades estatales y al ser un delito en los aspectos de la Ley de Pesca y del Reglamento de Concesiones Marítimas, también tendría una serie de implicancias en áreas de impuestos y estaría siendo una clara forma de dumping productivo por parte de la industria salmonera que operan en el sur de Chile.

6. CRITICAS AL REGLAMENTO AMBIENTAL PARA LA ACUICULTURA

Lamentable y poco profesional resultó ser también el primer informe ambiental sobre la acuicultura que la Subsecretaría de Pesca difundió en febrero de este año. Este pobre informe es una expresión más de la insuficiente capacidad del Estado para monitorear efectivamente la expansión de la industria de cultivo de salmónidos y de la escasa voluntad política de las compañías para cumplir con sus obligaciones ambientales.

A pesar que en las conclusiones del informe la Subpesca señala que “existe un alto grado de cumplimiento de las exigencias ambientales establecidas en las regulaciones vigentes”, contradictoriamente el mismo documento sostiene que un 25% de los centros de cultivo no entregaron sus informes, y que del total entregados, un 21% no cumplieron con los procedimientos establecidos, por lo cual no fue posible su evaluación ambiental.

Además en 209 informes no fue posible evaluar la condición de aerobia del área de sedimentación de los centros de cultivo (presencia de oxígeno disuelto en el agua intersticial de los primeros 3 cm. de sedimento), debido a deficiencias en la entrega de información.

El informe es de 12 páginas y solo 5 corresponden a resultados y análisis de 1.298 centros de cultivo del total de 1.741 centros legalmente inscritos en el país. Estas instalaciones corresponden a cultivo de salmónidos, mitílidos, macroalgas, abalones, pectínidos y policultivos durante el período 2003-2004.

De ellos, el 52% de los informes analizados correspondieron a centros de crianza de salmónidos.

En este primer informe ambiental de la salmonicultura, no existen datos acerca de la magnitud y el comportamiento de los centros de cultivos en relación a los escapes de salmones, A pesar que el Reglamento Ambiental para la Acuicultura señala en su artículo 6 una serie de procedimientos que deben realizar las empresas cuando ocurren estos episodios, e informar a las autoridades competentes.

A su vez el RAMA indica en su artículo 9, que “sólo se podrá realizar la limpieza de los artes de cultivo (linternas, cuelgas, flotadores, etc.) y los lavados de redes, con y sin antiincrustantes, en instalaciones que permitan el tratamiento de sus efluentes, los cuales deben cumplir con las normas de emisión fijadas de acuerdo al artículo 40 de la Ley 19.300.

Los residuos sólidos en ellas generados deben ser dispuestos de acuerdo a lo que estipule la normativa pertinente”. Además este mismo artículo afirma que “para realizar la limpieza antes indicada en áreas sometidas a la competencia de la autoridad marítima se requerirá la autorización expresa de esta”.

Sin embargo, el informe ambiental de la Subpesca, tampoco entrega información sobre la presencia de químicos en los cuerpos de aguas vinculados a las prácticas de impregnación y limpieza de redes salmoneras u otros artes de cultivo.

Y como es de costumbre, aún no exista información acerca del uso masivo de antibióticos y otras medicinas que se les suministran a los salmones

7. PROPUESTAS

- a) Moratoria a la entrega de nuevas concesiones de acuicultura, hasta que no se evalúe el real impacto ambiental y sanitario de esta industria en la Región de Los Lagos
- b) Eliminación de centros de cultivos de áreas sensibles como lagos, fiordos, costas con bancos naturales de mariscos.
- c) Regulación del empleo de antibióticos y prohibición de químicos peligrosos y bioacumulativos.
- d) Control efectivo a los escapes de especies exóticas a las aguas fluviales, lacustres y marinas.
- e) Industria libre de peces y alimentos genéticamente modificados.
- f) Evaluación pública de la Implementación del RAMA.
- g) Acceso a información ambiental, sanitaria, laboral y de manejo de compañías.
- h) Estudios independientes acerca de las repetidas denuncias de los impactos ambientales y sanitarios de la industria salmonera.

- i) Eliminación de la aplicación de dobles estándares sanitarios, ambientales y laborales por parte de las compañías multinacionales.
- j) Avanzar hacia una legislación que responsabilice a las empresas mandantes cuando sucedan accidentes laborales en que se vean involucrados trabajadores subcontratados.
- k) Establecimiento de un fondo común entre empresas y Estado para capacitar a buzos que trabajen en salmonicultura.
- l) Establecimiento de medidas más drásticas para los ilícitos que ocurran en las actividades de buceo en la salmonicultura, donde la empresa mandante asuma una cuota importante de responsabilidad.

FUENTES:

- Felipe C. Cabello, “Heavy use of prophylactic antibiotics in aquaculture: a growing problem for human and animal health and for the environment”. *Environmental Microbiology* (2006) 8(7), 1137–1144. Journal compilation. Society for Applied Microbiology and Blackwell Publishing Ltd
- Terram, “Salmón tipo Piraña: tasa de conversión en la industria salmonera chilena”. Santiago de Chile. Junio de 2006 www.terram.cl
- “Diagnostico del uso de fármacos y otros productos Químicos en la acuicultura”. S. Bravo; H. Dölz; M.T. Silva; C. Lagos; A. Millanao; M. Urbina. Proyecto N° 2003 – 28. Universidad Austral de Chile, Facultad de Pesquerías y Oceanografía, Instituto de Acuicultura. Puerto Montt, Abril de 2005.
- Informes de la Inspección Regional del Trabajo de la Región de Los Lagos
- Informes de la Dirección de Territorio Marítimo y Marina Mercante, Directemar.
- Información obtenida en entrevistas a la Autoridad Sanitaria de las Regiones Décima y Undécima
- Información obtenida en entrevistas a representantes de las Fiscalías Regionales de Los Lagos y de Aysén.
- Informes y entrevistas obtenidas de las Comisiones Regionales de Medio Ambiente de los Lagos y de Aysén
- Informes y entrevistas a Funcionarios del Servicio Nacional de Pesca.
- Informes y entrevistas a funcionarios de la Subsecretaría de Pesca.
- Informes y entrevistas a la compañía de estudios oceanográficos Mariscope-Chile.
- Informe del desempeño ambiental de Chile, elaborado por la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos.



Información disponible en el sitio ARCHIVO CHILE, Web del Centro Estudios “Miguel Enríquez”, CEME:
<http://www.archivochile.com>

Si tienes documentación o información relacionada con este tema u otros del sitio, agradecemos la envíes para publicarla. (Documentos, testimonios, discursos, declaraciones, tesis, relatos caídos, información prensa, actividades de organizaciones sociales, fotos, afiches, grabaciones, etc.)

Envía a: archivochileceme@yahoo.com

NOTA: El portal del CEME es un archivo histórico, social y político básicamente de Chile y secundariamente de América Latina. No persigue ningún fin de lucro. La versión electrónica de documentos se provee únicamente con fines de información y preferentemente educativo culturales. Cualquier reproducción destinada a otros fines deberá obtener los permisos que correspondan, porque los documentos incluidos en el portal son de propiedad intelectual de sus autores o editores. Los contenidos de cada fuente, son de responsabilidad de sus respectivos autores, a quienes agradecemos poder publicar su trabajo. Deseamos que los contenidos y datos de documentos o autores, se presenten de la manera más correcta posible. Por ello, si detectas algún error en la información que facilitamos, no dudes en hacernos llegar tu [sugerencia / errata](#).

© CEME web productions 2003 -2007 