



El Ostión del Norte:

Nuestro Recurso Costero

- 1** Conoce a *Argopecten purpuratus*, un molusco bivalvo nativo con gran potencial. Sus semillas se captan de forma natural y no requiere alimentación (se alimenta del fitoplancton del mar).



Selección del Sitio:

¡El Mejor Hogar para el Ostión!

- 2** Prioriza bahías con buena circulación de agua y una salinidad estable (entre **32 y 35 PSU**). La temperatura óptima es entre **15°C y 22°C**. Aún así se adapta al sur de Chile.



Captación de Semillas:

¡Nuestra Base de Cultivo!

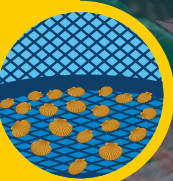
- 3** Usa colectores con mallas finas de **1-2 mm** para captar larvas entre **primavera y verano**. Después de **30-60 días**, las semillas tendrán **3-5 mm**. También puedes comprar semillas en un hatchery autorizado (consulta a tu sectorialista SUBPESCA).



Desdoble y Pre-engorda:

¡Espacio para Crecer!

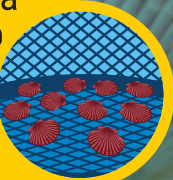
- 4** Cuando las semillas tienen **5-10 mm**, distribúyelas en linternas. Mantén densidades de **500 a 1.000 semillas** por compartimento y realiza desdobles cada **2-3 meses**.



Engorda Final:

¡Listos para el Mercado!

- 5** Transfiere los ostiones de **3-4 cm** a linternas con mallas de **20-25 mm** con densidades de **50 a 100 ostiones** por compartimento. El crecimiento puede ser de **0.5 a 1 cm** por mes.



Manejo y Limpieza:

¡Cultivo limpio, cultivo sano!

- 6** Realiza limpiezas cada **15 a 45 días** dependiendo de la zona. Elimina el fouling. Esto evitará pérdidas que pueden superar el **10%** de tu producción.



Monitoreo Ambiental:

¡Cuidando el Ecosistema!

- 7** Observa la temperatura del agua, salinidad y posibles floraciones algales nocivas (mareas rojas). La biomasa del cultivo no debe superar **50 kg/m²**, para optimizar la producción.



Cosecha Sostenible y Post-Cosecha:

¡Para Vender Mejor!

- 8** Después de la cosecha, lava y selecciona los ostiones. Puedes venderlos vivos, frescos (conservados entre **4 °C y 10 °C**), o en media concha, aumentando tus ganancias.



Marco Legal y Asociatividad:

¡Trabajando Juntos!

- 9** Infórmate sobre los permisos y regulaciones de SUBPESCA y SERNAPESCA. Asociarse con al menos **3-5** pescadores puede fortalecer tu proyecto.



Para más detalles y formularios:
Subpesca - Área de Acuicultura



Escanea estos QR y conoce nuestros proyectos y trabajos en acuicultura



El Ostra Japonesa o del Pacífico:

¡Un gran potencial!

1

La ostra *Magallana gigas*, (ex *Crassostrea*), aunque no es nativa, se adapta muy bien a nuestras costas y destaca como biofiltro: cada ejemplar adulto puede limpiar hasta **50 litros** de agua al día, contribuyendo a mejorar el entorno marino.



Calidad del Agua

¡El Corazón del Cultivo!

2

Monitorea la salinidad (idealmente entre **25 y 35** partes por mil) y la calidad del fitoplancton. Las ostras pueden crecer bien en sistemas suspendidos como de fondo (en bahías o estuarios) y en diferentes sistemas de cultivo (camillas, flip bags, linternas, etc.)



Origen y manejo de Semillas:

¡Garantiza Sanidad!

3

Adquiere semillas en hatcheries con certificación sanitaria y trazabilidad. Consulta a tú sectorialista local de SUBPESCA, por el proveedor más cercano.



Densidad de Cultivo:

¡Espacio es Calidad!

4

Evita el sobrecargado de las linternas o camillas. En la etapa final de engorda, una densidad de **50 a 100 ostras** por compartimento de linterna optimiza el crecimiento y la forma. Un cultivo con buena circulación es un cultivo sano.



Control de Depredadores y Epífitos:

¡Protege tu cosecha!

5

Revisa tus sistemas de cultivo periódicamente para detectar y eliminar depredadores como jaibas. El fouling puede reducir el crecimiento en hasta **15%** de su producción.



Impacto Ambiental y Buenas Prácticas:

¡Un Futuro Sostenible!

6

Recicla materiales (boyas, mallas) y asegura la correcta disposición de residuos. Un cultivo responsable beneficia a la comunidad y al ecosistema marino.



Trazabilidad y Certificación:

¡Valor Agregado y Confianza!

7

Lleva registros de origen de tus semillas, fechas de siembra, manejos y cosechas. La trazabilidad es valorada por el mercado.



Normativa y Permisos:

¡cultiva dentro de la Ley!

8

Conoce y cumple la normativa chilena de acuicultura (SUBPESCA, SERNAPECSA). Asegura que tu sitio de cultivo tenga los permisos y autorizaciones requeridas. La formalidad te da seguridad jurídica y acceso a programas de fomento.



Adaptación al cambio climático:

¡Prepara tu Cultivo!

9

Las condiciones del mar pueden cambiar (temperatura, acidificación). El cultivo de ostras se puede ajustar bien a estos cambios.



Para más detalles y formularios:
Subpesca - Área de Acuicultura



Escanea estos QR y conoce nuestros proyectos y trabajos en acuicultura



Por qué Cultivar Pelillo:

- 1** El pelillo (*Gracilaria chilensis*) tiene alta demanda en la industria del agar y bioestimulantes. Es un cultivo simple, nativo y contribuye a la salud del ecosistema marino.



Elige el Sitio Correcto:

¡Caletas Protegidas son Clave!

- 2** El pelillo prefiere aguas con salinidad entre **25 y 34 PSU** y temperaturas entre **10 y 20°C**. Necesita buena luminosidad y un sustrato estable para crecer.



Siembra de Pelillo:

¡El Inicio de tu Cultivo!

- 3** Puedes sembrar pelillo por fragmentación vegetativa (trozos de **10 a 20 cm**). Para el cultivo de fondo, siembra trozos directamente a un sustrato arenoso. En cuerdas, insértalos cada **10 a 15 cm**.



Métodos de Cultivo:

¡Elige el Mejor para tu Caleta!

- 4** Mantén una densidad inicial de **0,5 a 1 kg/metro** lineal para el cultivo suspendido o **1 a 2 kg/m²** para el cultivo de fondo. Para el cultivo suspendido la separación entre cuerdas debe ser de 50 cm, esto permite el crecimiento y la circulación del agua.



Manejo de Plagas:

¡Previene Problemas!

- 5** Las algas epífitas como *Rhizoclonium spp.* pueden afectar severamente el cultivo de pelillo. Revisa y limpia las estructuras de cultivo con frecuencia.



Sanidad y Bioseguridad:

¡Protege tu cultivo y el ecosistema!

- 6** Evita introducir material contaminado o de origen desconocido. Si detectas presencia masiva de plagas (ej. *Rhizoclonium spp.*), informa a SERNAPESCA.



Monitoreo Constante:

¡Vigila Tu cultivo!

- 7** Realiza un monitoreo de la calidad del agua (temperatura, salinidad, turbidez) en tu sitio de cultivo.



Cosecha y Rendimiento:

¡Asegurando Producción Continua!

- 8** El pelillo puede alcanzar rendimientos de hasta **8 kg** de peso fresco por metro lineal de cuerda en **3-4 meses**. La primera cosecha se puede realizar a los **2 meses** desde la siembra. ¡Cosechas parciales mejorarán tu producción!



Normativa y Permisos

¡Cultiva Cumpliendo los Requisitos!

- 9** Infórmate sobre los requisitos y permisos necesarios para el cultivo de algas ante SUBPESCA y SERNAPESCA. Cumplir la normativa es clave para la sustentabilidad de tu actividad y el acceso a apoyos.



Impacto Ambiental y Buenas Prácticas

¡Un Cultivo Sostenible!

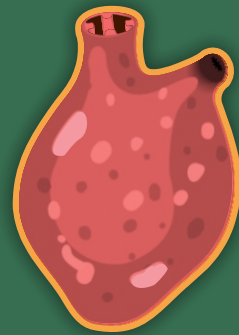
- 10** Un cultivo bien manejado no daña el ecosistema. Asegura la disposición correcta de residuos (cuerdas viejas, etc.).



Para más detalles y formularios:
Subpesca - Área de Acuicultura



Escanea estos QR y conoce nuestros proyectos y trabajos en acuicultura



El Piure (*Pyura chilensis*): Nuestro Recurso Costero

- 1** Conoce al piure, un tunicado filtrador clave en nuestros ecosistemas marinos. Crece adherido a las rocas, tiene alta resistencia y se adapta bien a diferentes ambientes marinos de Chile. Es una especie nativa y muy resiliente.



Selección del Sitio: ¡Condiciones Óptimas para el Piure!

- 2** Prioriza bahías y caletas con buena disponibilidad de microalgas (alimento) y corrientes moderadas. La temperatura del agua debe estar entre **10°C** y **20°C**. Evita zonas con exceso de turbidez o mucha materia orgánica.



Captación Natural de Semillas: ¡Aprovecha el Ciclo!

- 3** Las larvas de piure se asientan naturalmente en colectores entre **septiembre** y **enero**. Usa mallas o cuerdas viejas. Una vez captadas, las semillas pueden tener un crecimiento inicial de **2-3 cm** en **6 meses**.



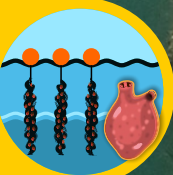
Monitoreo de Cultivo ¡Vigilancia Constante!

- 4** Controla el crecimiento midiendo el tamaño de los piures y su salud general. Revisa la mortalidad de forma regular. ¡Detectar problemas a tiempo te permite actuar y proteger tu inversión!



Tecnología de Cultivo: ¡Sistemas suspendidos Eficientes!

- 5** Implementa sistemas de líneas madres flotantes para colgar tus estructuras (mallas, cabos). Esto facilita el acceso, la limpieza y optimiza el uso del espacio de cultivo.



Control de bioincrustaciones: ¡Mantén Limpio tu Cultivo!

- 6** Realiza limpiezas cada **1 a 3 meses** para eliminar algas, picorocos u otros organismos que se adhieren a tú línea madre y a tus piures. ¡Las bioincrustaciones pueden reducir el crecimiento del piure hasta en un **30%**.



Monitoreo Ambiental: ¡Vigilando la Salud del Mar!

- 7** Observa los cambios en la temperatura, salinidad y posibles floraciones algales. Si la columna de agua presenta menos de **4 mg/L** de oxígeno, toma precauciones.



Cosecha Sostenible y Trazabilidad

- 8** Cosecha piures de tamaño comercial, generalmente después de **1 año** de cultivo. Mantén registros de la fecha de cosecha y origen. La trazabilidad da confianza al comprador y valor a tu producto.



Marco Legal y Normativa: ¡Cultivando Formalmente!

- 9** Es fundamental que tu actividad de cultivo esté regularizada. Infórmate sobre los permisos y regulaciones con SUBPESCA y SERNAPESCA. Cumplir la normativa te da seguridad y acceso a beneficios.

