

PROGRAMA TECNOLÓGICO DE LA OSTRA JAPONESA

EN ESTA EDICIÓN

- Reunimos al sector acuícola en torno a sus principales desafíos.
- Alcanzamos la mitad de nuestra ejecución.
- Compartimos la historia de Sergio Donoso y Haydee Gutiérrez en Faro Corona.



CORFO CONOCE EN TERRENO LOS AVANCES DEL PROGRAMA

El Vicepresidente Ejecutivo de Corfo visitó el Laboratorio Central de Cultivos Marinos de la Universidad Católica del Norte para conocer el proceso de producción de semillas y los resultados alcanzados por el PTEC Ostra Japonesa.



SUMMIT ACUÍCOLA 2026: CONECTAMOS CIENCIA, INDUSTRIA Y TERRITORIO

El encuentro reunió a representantes del sector público, privado y académico, abriendo un espacio para visibilizar el aporte de programas y consorcios tecnológicos a la diversificación y al desarrollo sostenible de la acuicultura nacional.



DÍA MUNDIAL DE LA OSTRA: TERRITORIOS, PRODUCTORES Y SABORES SE ENCUENTRAN EN PUERTO VARAS

Participamos en este encuentro organizado por Aquapacífico, coejecutor de nuestro programa y Fundación Cocinamar, que incluyó una degustación de ostras cultivadas por beneficiarios del PTEC, provenientes de Ancud, Calbuco y Caleta Rollizo. Una instancia que permitió poner en valor su trabajo y reafirmar nuestro compromiso con el desarrollo de la ostricultura.

Índice

Presentación

1

Summit Acuícola: PTEC Ostra Japonesa reúne a actores del sector para abordar sus principales desafíos.

2 - 3 - 4

Vicepresidente ejecutivo de Corfo conoce los avances en la producción de semillas del PTEC.

5 - 6

A mitad del camino: PTEC Ostra Japonesa consolida sus avances.

7 - 8

Día Mundial de la Ostra: territorios, productores y sabores se encuentran en Puerto Varas.

9 - 10

Voces del territorio: La historia de Haydee Gutiérrez y Sergio Donoso, beneficiarios del PTEC.

11



Al alcanzar la mitad de sus cinco años de ejecución, el Programa Tecnológico de la Ostra Japonesa, ejecutado por la Universidad Católica del Norte y financiado por Corfo, entra en una etapa clave de su desarrollo.

Durante estos dos años y medio hemos consolidado un trabajo que conecta ciencia, transferencia tecnológica y presencia territorial. Con más de cinco millones de semillas producidas y un alcance que se extiende a ocho regiones del país, continuamos acompañando a productores y organizaciones costeras en la incorporación de nuevas capacidades y en el fortalecimiento de la Acuicultura de Pequeña Escala (APE).

Entre mayo y agosto de 2026, organizamos el Summit Acuícola, recibimos la visita del vicepresidente ejecutivo de Corfo en el Laboratorio Central de Cultivos Marinos de la UCN y participamos en la conmemoración del Día Mundial de la Ostra en Puerto Varas. Estos hitos nos han permitido compartir los avances del programa y fortalecer la vinculación con distintos actores del sector.

Les damos la bienvenida a esta quinta edición, donde revisaremos nuestros principales avances y conoceremos nuevas historias surgidas desde los territorios.

SUMMIT ACUÍCOLA 2026 REUNIÓ EN LA UCN A ACTORES CLAVE DEL SECTOR



Jueves, 20 ago, 2026

Con más de 80 asistentes presenciales y participantes conectados desde distintos puntos del país, el **Summit Acuícola 2026** reunió el pasado 20 de mayo en la Universidad Católica del Norte en Coquimbo a autoridades, investigadores, representantes del sector productivo e iniciativas de innovación tecnológica.

El encuentro se realizó bajo el enfoque **"Acuicultura 2030: Diversificación, escalamiento y desarrollo tecnológico"**. Impulsado por Corfo junto a sus Programas/Consortios Tecnológicos y organizado en esta edición por el PTEC Ostra Japonesa, ejecutado por la Universidad Católica del Norte.

La jornada contó con la participación de representantes de Corfo, Subpesca, Indespa, Sernapesca, entre otros actores vinculados al desarrollo acuícola nacional.



"La Región de Coquimbo cuenta con capacidades y competencias técnicas importantes que nos han permitido desarrollar programas y proyectos de alcance nacional como el de la ostra japonesa".

Juan Pablo Arriagada
Director regional de Corfo
Coquimbo



DEL LABORATORIO AL TERRITORIO

Bajo este lema, el Summit generó un espacio para compartir experiencias, avances tecnológicos y los principales desafíos que enfrenta la acuicultura chilena. Cinco Programas y Consortios Tecnológicos presentaron sus resultados y mostraron cómo la colaboración entre **investigación, industria y territorios** comienza a generar soluciones concretas para el sector.

SUMMIT ACUÍCOLA 2026 REUNIÓ EN LA UCN A ACTORES CLAVE DEL SECTOR



Jueves, 20 ago, 2026

Iniciativas participantes:

- Consorcio Aqua Biotechnology
- Programa Tecnológico IPMAPY
- PTEC INVA
- Programa Tecnológico Valoriza Más
- PTEC Ostra Japonesa

INNOVACIÓN ACUÍCOLA Y DESAFÍOS PARA EL FUTURO

Durante el encuentro se presentaron avances relacionados con el cultivo sustentable de la ostra japonesa, el desarrollo regenerativo de macroalgas, la biotecnología aplicada a la salmonicultura, la producción local de insumos nutricionales y la economía circular.

Uno de los desafíos abordados fue la alta dependencia de insumos importados para la alimentación de salmones y truchas. El Dr. Daniel Nieto, gerente del PTEC-INVA, explicó la importancia de avanzar hacia una cadena de suministro local y sostenible, especialmente frente a escenarios de inestabilidad internacional.



EL FUTURO DE LOS PROGRAMAS TECNOLÓGICOS ABRIÓ EL DEBATE

El conversatorio final del summit reunió a representantes de las cinco iniciativas junto a Héctor Chocobar Guerra, ejecutivo sectorialista de la Gerencia de Capacidades Tecnológicas de Corfo.

En este espacio se abordó la continuidad de los Programas Tecnológicos y el financiamiento necesario para seguir escalando y consolidando sus resultados una vez finalizados sus respectivos periodos de ejecución. Los asistentes también pudieron plantear preguntas y reflexiones sobre los desafíos de la acuicultura chilena.



SUMMIT ACUÍCOLA 2026 REUNIÓ EN LA UCN A ACTORES CLAVE DEL SECTOR



Jueves, 20 ago, 2026

UN ENCUENTRO CON LOS SABORES DEL MAR

El Summit también abrió un espacio para vincular la innovación acuícola con la gastronomía. Durante el cóctel realizado en el sector del muelle de la Universidad Católica del Norte, los asistentes disfrutaron de una degustación de ostras y ostiones en diferentes preparaciones.



La experiencia fue posible gracias a la colaboración gestionada por nuestro coejecutor **Aquapacífico**, a través de su directora ejecutiva, Claudia Soto Canales. Por su parte, **Fundación Cocinamar** estuvo a cargo del montaje y desarrollo de la degustación.

Este espacio permitió acercar los productos del mar a los asistentes y cerrar el encuentro con una experiencia conectada con la gastronomía y la identidad del territorio.



VICEPRESIDENTE EJECUTIVO DE CORFO CONOCE AVANCES DEL PTEC OSTRA JAPONESA



Jueves, 20 ago, 2026

El Vicepresidente Ejecutivo de Corfo, **José Mujica Castro**, visitó el pasado viernes 5 de junio el **Laboratorio Central de Cultivos Marinos de la Universidad Católica del Norte**, donde conoció el trabajo desarrollado por nuestro programa y los avances alcanzados durante sus primeros años de ejecución.



Durante el recorrido, nuestro director, **Dr. Rodrigo Rojas Araya**, y nuestro gerente, **Alex Poblete Castillo**, compartieron los principales avances alcanzados y explicaron cómo el trabajo que desarrollamos está **fortaleciendo a los productores, acercando nuevas tecnologías a los territorios y abriendo oportunidades para diversificar la acuicultura nacional.**



En su visita por el Laboratorio Central de Cultivos Marinos, Mujica señaló: "Aquí se podrían producir hasta 10 millones de semillas de ostras. Lo más importante es que estas semillas se cultivan en muchas regiones de Chile y viajan hasta Los Lagos y La Araucanía. Eso permite el desarrollo regional de pequeños productores que tienen un producto de alta calidad y valor".



José Mujica Castro
Vicepresidente ejecutivo de Corfo

VICEPRESIDENTE EJECUTIVO DE CORFO CONOCE AVANCES DEL PTEC OSTRA JAPONESA



Jueves, 20 ago, 2026

José Mujica estuvo acompañado por Juan Pablo Arriagada Larraín, director regional de Corfo Coquimbo; Gustavo Dubó Galleguillos, subdirector regional de Corfo, y Martín Argaluz Olaeta, seremi de Economía, Fomento y Turismo de la Región de Coquimbo.



“La visita de autoridades nacionales y regionales permite dar a conocer el trabajo que estamos desarrollando desde la investigación aplicada hacia los territorios, mostrando cómo la ciencia, la tecnología y la innovación pueden transformarse en herramientas concretas para el desarrollo sostenible de la acuicultura”.



Dr. Rodrigo Rojas Araya
Director del PTEC Ostra Japonesa



“El vicepresidente pudo palpar en terreno todo lo que significa levantar una industria, que es lo que justamente estamos haciendo hoy junto a nuestra universidad, nuestros coejecutores y asociados”.

Alex Poblete Castillo
Gerente del PTEC Ostra Japonesa



PTEC OSTRA JAPONESA ALCANZA LA MITAD DE SU EJECUCIÓN



Jueves, 20 ago, 2026

Tras dos años y medio de trabajo, nuestro programa alcanza la mitad de sus cinco años de ejecución, **consolidando importantes avances que reflejan el crecimiento y alcance territorial de la iniciativa.**

Durante este periodo, hemos seguido trabajando junto a productores y organizaciones costeras de distintas zonas del país, apoyando la producción y transferencia de semillas y acompañándolos para fortalecer sus conocimientos y avanzar en sus cultivos.



UN PROGRAMA QUE CRECE DESDE EL TERRITORIO

Actualmente, el PTEC cuenta con más de **60 beneficiarios distribuidos en ocho regiones, desde Tarapacá hasta Los Lagos.** Esta cobertura ha permitido avanzar en la incorporación del cultivo de la ostra japonesa como una alternativa para diversificar la acuicultura nacional y generar nuevas oportunidades productivas.



Uno de los principales logros alcanzados durante esta primera mitad corresponde a la entrega de **más de cinco millones de semillas** de ostra japonesa. Las cuales han sido destinadas a distintos centros y zonas de cultivo, donde los beneficiarios desarrollan sus procesos productivos con el acompañamiento permanente de los profesionales del programa.

PTEC OSTRA JAPONESA ALCANZA LA MITAD DE SU EJECUCIÓN



Jueves, 20 ago, 2026

PTEC EN CIFRAS

- ✓ + de 60 beneficiarios
- ✓ 8 regiones del país
- ✓ Más de 5 millones de semillas entregadas
- ✓ + de 15 giras tecnológicas



UNA SEGUNDA ETAPA PARA CONSOLIDAR LO AVANZADO

Al iniciar la segunda mitad de su ejecución, el PTEC Ostra Japonesa enfrenta el desafío de profundizar los avances alcanzados, continuar acompañando los ciclos productivos y fortalecer la articulación entre la academia y el territorio.

Los próximos dos años y medio serán fundamentales para consolidar el trabajo realizado, proyectar el desarrollo de la industria ostrícola, poder darle un valor agregado a este recurso y seguir fortaleciendo una red nacional vinculada a la producción sustentable de la ostra.



NO SOLO PRODUCCIÓN

El desarrollo del PTEC no se limita únicamente a la producción y venta de semillas. A lo largo de estos dos años y medio, el equipo ha desarrollado un trabajo permanente de transferencia tecnológica, capacitación y acompañamiento en terreno, adaptándose a las condiciones productivas y ambientales de cada territorio.

Este despliegue también ha permitido resolver brechas técnicas, intercambiar conocimientos y fortalecer el vínculo con los beneficiarios.



DÍA MUNDIAL DE LA OSTRAS PUSO EN VALOR EL TRABAJO DE BENEFICIARIOS DEL PTEC



Jueves, 20 ago, 2026

En el marco de nuestra gira por la Región de Los Lagos, participamos en la celebración del Día Mundial de la Ostra, realizada en el Hotel Radisson de Puerto Varas. La jornada nos permitió encontrarnos con beneficiarios, compartir experiencias y continuar fortaleciendo el trabajo que impulsamos desde nuestro programa.

La actividad fue organizada por nuestro coejecutor Aquapacífico, junto a Fundación Cocinamar, y reunió a productores, representantes de instituciones y actores vinculados a la gastronomía y al desarrollo de la actividad acuícola.



UNA CELEBRACIÓN QUE NOS CONECTÓ

Durante la jornada compartimos con productores y asistentes, generando un espacio de encuentro en torno al cultivo, consumo y proyección de la ostra japonesa.

Más que conmemorar una fecha, esta instancia reafirmó la importancia de continuar trabajando colaborativamente para fortalecer la cadena de valor del recurso y acercar sus posibilidades productivas y gastronómicas a nuevos públicos.



Nuestro equipo estuvo integrado por **Niris Cortés Pizarro**, decana de la Facultad de Ciencias del Mar de la Universidad Católica del Norte; el **Dr. Rodrigo Rojas Araya**, director del PTEC Ostra Japonesa, y el **Dr. Gonzalo Álvarez Vergara**, Presidente del Directorio de Aquapacífico.



DÍA MUNDIAL DE LA OSTRAS PUSO EN VALOR EL TRABAJO DE BENEFICIARIOS DEL PTEC



Jueves, 20 ago, 2026

DE CULTIVO A LA MESA

La participación de Fundación Cocinamar permitió incorporar la gastronomía como parte central del encuentro, mostrando distintas formas de presentar y disfrutar este producto.

La vinculación entre productores y gastronomía resulta fundamental para visibilizar la variedad de sabores de las ostras, ampliar sus posibilidades de consumo y generar nuevas oportunidades de comercialización para las comunidades costeras.



"Decidimos realizar este encuentro porque representa una alianza y un compromiso entre distintos actores de la comunidad: pescadores, cocineros, dueños de restaurantes e investigadores.

Tenemos familias productoras que siembran ostras en el mar y necesitan generar ingresos estables y vinculados directamente con sus territorios.

Estamos trabajando para que esto sea una realidad".



Meyling Tang

Vicepresidenta Fundación Cocinamar

SERGIO DONOSO Y HAYDEE GUTIÉRREZ: UNA HISTORIA QUE SE CULTIVA EN FARO CORONA



Jueves, 20 ago, 2026

UN PROYECTO DE VIDA COMPARTIDO

En Faro Corona, Sergio Donoso Castillo y Haydee Gutiérrez comparten mucho más que una vida juntos. También comparten el trabajo, las responsabilidades y el empeño por sacar adelante el cultivo de la ostra japonesa.

Ambos son adultos mayores y **beneficiarios del PTEC Ostra Japonesa**. Su edad, sin embargo, no les impide continuar participando activamente en una labor que requiere **dedicación, paciencia y constancia**. En la orilla, en la embarcación o revisando el cultivo, cada jornada encuentra a este matrimonio trabajando con la misma disposición.



El mar forma parte de su vida cotidiana, pues allí han aprendido a observar sus cambios, respetar sus tiempos y comprender que cada avance es el resultado de un trabajo paciente. Ambos se acompañan en ese proceso y enfrentan juntos los desafíos que surgen en el camino.

“Antes vendíamos las ostras así como salían. Todo está en el manejo de la ostra: en la limpieza, en el cuidado y en el desdoble.

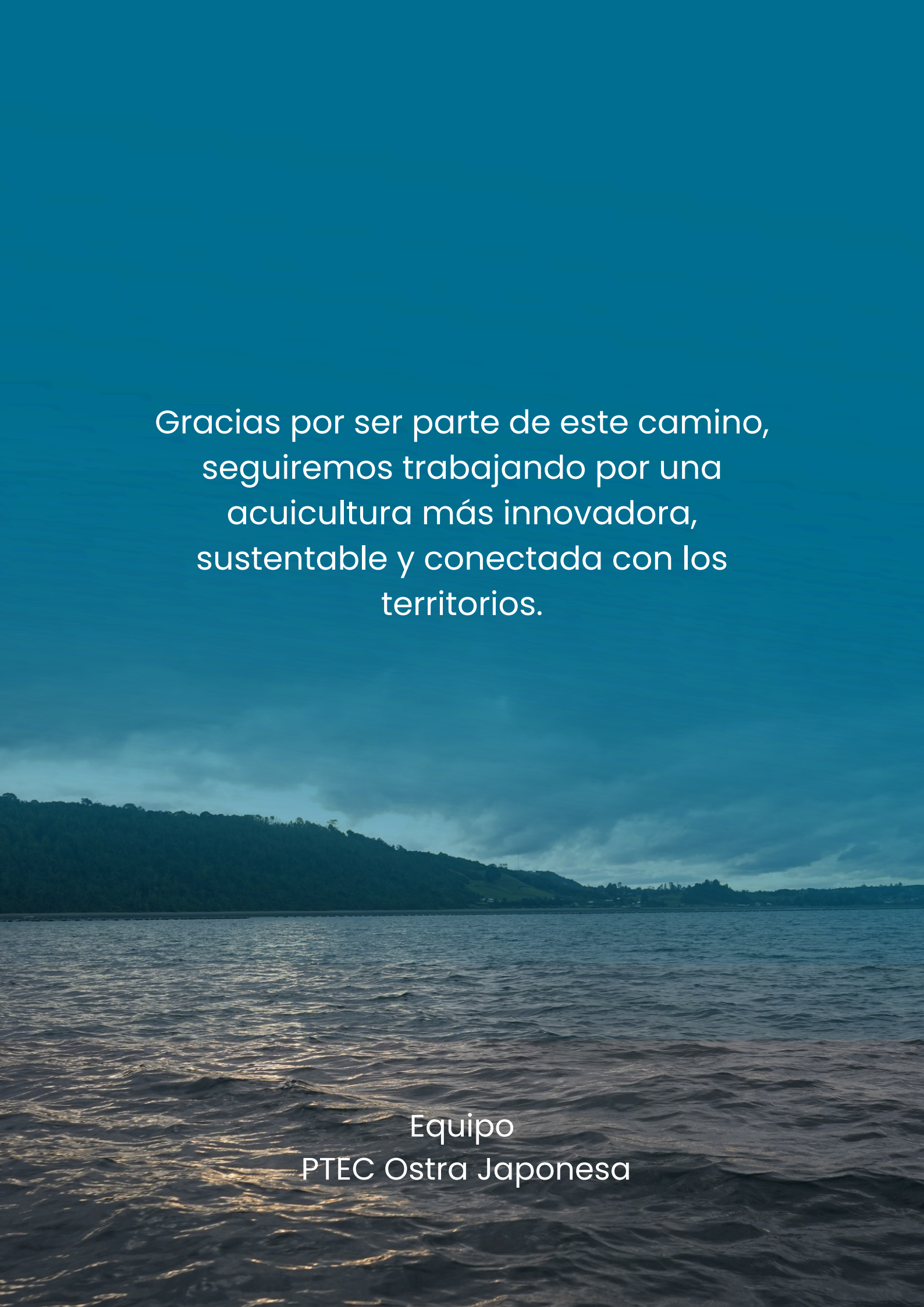
Todo eso lo hemos aprendido gracias al PTEC de la Universidad Católica del Norte. Nosotros estamos seguros de que esto va a tener futuro”.



Sergio Donoso Castillo
Beneficiario del PTEC Ostra Japonesa



Su historia refleja el esfuerzo y compromiso con que este matrimonio trabaja día a día. Como adultos mayores, continúan participando activamente en el cultivo y, desde nuestro programa, los **acompañamos de manera permanente**, entregándoles apoyo técnico para fortalecer sus conocimientos y el desarrollo de sus labores productivas.

The background image is a landscape photograph. The top half is a solid teal color where the main text is located. Below this, the image shows a body of water with small, choppy waves. In the distance, there is a dark, forested hill or coastline. The sky is filled with heavy, grey clouds, and there's a hint of light reflecting off the water's surface, suggesting a low sun position like at dawn or dusk.

Gracias por ser parte de este camino,
seguiremos trabajando por una
acuicultura más innovadora,
sustentable y conectada con los
territorios.

Equipo
PTEC Ostra Japonesa

Síguenos y conoce más en nuestras redes



ptec_ostrajaponesa



PTEC Ostra Japonesa



[www.ostrajaponesa .cl](http://www.ostrajaponesa.cl)



www.ucn.cl

¡Hasta el próximo boletín!



Universidad
Católica del Norte
1956 — 2026



Proyecto apoyado por

