

FEBRERO 2026

# POLICY BRIEF N°20

## *OSTRAS EN CHILE: OPORTUNIDADES Y DESAFÍOS PARA UNA DIVERSIFICACIÓN ACUÍCOLA*

Autores: **Meyling Tang, Dr. Cristian Gallardo-Escárate,  
Dr. Marcelo Fuentes y Dra. Doris Soto.**

Centro Interdisciplinario para la Investigación Acuicola (INCAR).

## Introducción

En agosto del 2024, INCAR organizó en la Universidad de Concepción un seminario para discutir la situación del cultivo de las ostras en Chile, en el cual participaron representantes del sector público y privado, de la academia, productores, acuicultores, dirigentes gremiales, profesionales, estudiantes secundarios, universitarios y de postgrado, para reflexionar sobre el desarrollo de la acuicultura de ostras en nuestro país. Las temáticas de las presentaciones abarcaron áreas como investigación genómica, transferencia tecnológica, restauración, sustentabilidad, desarrollo productivo, y canales de comercialización y promoción<sup>1</sup>. Este seminario refleja el compromiso del INCAR de transferir el conocimiento científico para que se transforme en patrimonio de los usuarios y comunidades del país, es así como a partir de este seminario se generan reflexiones y recomendaciones para políticas públicas. El presente documento resume algunos de los mensajes y recomendaciones más relevantes de este seminario.



Crédito: Cocinamar / Tres Peces

<sup>1</sup> Realización Seminario de Ostras. <https://centroincarc.cl/2024/08/12/exitosa-realizacion-de-seminario-de-ostras/> 

## Breve historia de la ostricultura en Chile

En 1874 se establece en Chile el primer decreto de protección de recursos pesqueros a nivel nacional y es para proteger a la ostra en el litoral de Ancud (Ordenanza 181). Este documento establece por primera vez una veda -desde el 15 de octubre hasta el 1 de abril- y una multa de prisión de un día para quien no la respete. Los primeros cultivos de Ostra chilena (*Ostrea chilensis*) se desarrollan a nivel institucional, por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), el cual crea la Estación Ostrícola de Pullinque, en el Golfo de Quetalmahue, Ancud, en 1935<sup>2</sup>.

En Santiago y Valparaíso eran comunes los salones de ostras, pero ya en esa época era más fácil comprar ostras en Santiago que en Ancud, señala Alfredo Weber, experto del Ministerio de Relaciones Exteriores, que a su vez criticaba que el comercio estaba monopolizado por empresarios franceses<sup>3</sup>. Desafortunadamente, después de 150 años, seguimos teniendo dificultades para acceder a la Ostra chilena en los mercados nacionales, con una industria de pequeña escala atomizada y que no logra tener injerencia en los precios de venta.

En 1983 el desembarque de la ostra chilena alcanzó las 1.000 toneladas, con una tendencia a disminuir hasta el año 2011. Durante el año 1993 el aporte de la acuicultura equiparó al de extracción en los datos de desembarque. Posterior al terremoto de 2010, que generó una pérdida en la población natural y en los cultivos en varias regiones del país, los datos de desembarque incrementan nuevamente hasta sobrepasar las 500 toneladas en el periodo 2021-2024<sup>4</sup>.

Es necesario reactivar los mercados y, para ello, es importante apoyar a la gastronomía chilena para que incorpore las ostras en platos de consumo diario.

### Valor agregado para la ostra

Justo García, acuicultor con 40 años de experiencia que ha liderado una empresa pionera en policultivo de ostras, ostiones, choritos y algas en el noreste del archipiélago de Chiloé (Cultivos Cholche), y que sueña con crear una ecoescuela para difundir sus conocimientos, sostiene que el cultivo de ostras es una herramienta oportuna para el pequeño acuicultor. Sin embargo, aclara que el cuello de botella es la comercialización con valor agregado, ya que, aunque puede aumentarse la producción de semillas, si no se fomenta un mayor consumo de ostras, los precios bajarán. Por ello es necesario trabajar en propuestas que ofrezcan ostras con valor agregado como conservas, ahumados, o productos preparados, como las ostras empanizadas, listos para consumir. Otra idea es vender como se hace en Japón, solo la carne de ostra en envases de kilo o medio kilo para cocinar directamente. Justo García ha desarrollado un concepto para promover masivamente el consumo de ostras, organizando ya por 4 años la Fiesta de la Ostra en Huiehue en Chiloé, cada mes de marzo, convocando a más de 5 mil personas durante un fin de semana.

<sup>2</sup> Villarroel, M., 2021. *Historia de la Ostra chilena (Ostrea chilensis Philippi, 1845)*. Sociedad Malacologica de Chile. <https://smach.cl/historia-de-la-ostra-chilena/> 

<sup>3</sup> Basualto, S. 2014. *Noticias Pesqueras de Cinco Siglos: Chile (1520-2000)*. Ocho Libros Eds, 510 pp.

<sup>4</sup> Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA). 2025. *Anuarios Estadísticos de Pesca y Acuicultura 1960-2024*. (Consulta noviembre 2025). Disponible en: <https://www.sernapesca.cl/informacion-utilidad/anuarios-estadisticos-de-pesca-y-acuicultura/> 

Del mismo modo, desde Fundación Cocinamar, Meyling Tang, propone generar iniciativas que vinculen el turismo gastronómico con el cultivo de ostras y potenciar acciones de ostriturismo, y buscar fórmulas para simplificar la instalación de bares de ostras o food trucks como sucede en temporadas de verano en otros países en zonas turísticas. Además, cree necesario acortar el número de intermediarios en la cadena de comercialización, a través de intermediarios éticos que permitan ofrecer ostras a precios justos y reforzar el trabajo de promoción de consumo de ostras en cada territorio, para que pequeños acuicultores puedan abastecer a restaurantes locales que promuevan una gastronomía con ostras, tal como sucede, por ejemplo, en el estado de Santa Catarina en Brasil. Para ello durante el 2024 se inició un programa de formación en comercialización llamado “Mi Primera Pescadería” junto a pescadoras de Chiloé, financiado por WWF Chile.

Crédito: Cocinamar / Tres Peces



### Llegada de la acuicultura de Ostras japonesas

En los años 80, la Ostra japonesa (*Crassostrea gigas*) llegó para ser cultivada en dos lugares de Chile: el canal Dalcahue, en Chiloé, y la bahía de Tongoy, en la región de Coquimbo. La especie se adaptó y el cultivo resultó exitoso. En 2001 se llegaron a exportar 7 mil toneladas de Ostras japonesas, pero una alerta de nodovirus frenó su expansión hacia los mercados internacionales en 2005. Además, el terremoto de 2010 generó un gran impacto en los cultivos de Ostras japonesas y chilenas en toda la costa de Chile.

La Ostra japonesa es una especie ideal para cultivar en diferentes condiciones ambientales, con una mayor capacidad de adaptación al cambio climático, específicamente porque su reproducción puede ser controlada, lo que facilita el abastecimiento de semillas y permite que sean confinadas en altas densidades. Además, existe una atractiva demanda en el mercado mundial.

Según datos de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (SUBPESCA), hasta la fecha se han registrado 412 concesiones de acuicultura y 18 áreas de manejo y explotación de recursos bentónicos (AMERB) que tienen autorizado el cultivo de la Ostra japonesa. No obstante, dadas las modificaciones normativas que han flexibilizado los requisitos para los pequeños acuicultores (como el D.S. n.º 45 de 2022), que permiten la diversificación de las especies que se pueden cultivar y favorecen la incorporación de especies como las ostras, el cultivo de ostras y, específicamente, la acuicultura de pequeña escala (APE) puede significar una alternativa real para la renovación generacional de las organizaciones de pescadores.

En ese sentido, Francisco Cárcamo, de la División de Investigación de Acuicultura del Instituto de Fomento Pesquero (IFOP), relata que desde el IFOP se están realizando experiencias de co-cultivo de Ostra japonesa (*Crassostrea gigas*) y algas en terreno y laboratorio, en alianza con Cultivos Cholche y el Sindicato de trabajadores independientes (STI) Pupelde. Esto gracias a un programa integral de desarrollo de acuicultura como alternativa para pescadores artesanales y acuicultores de pequeña escala, financiado por la SUBPESCA. El programa ha mostrado resultados positivos logrando un mejor manejo de los cultivos con un crecimiento de ostras mayor en co-cultivo con pelillo, una mayor estabilidad en el suministro de semillas, con menores impactos ambientales y baja huella de carbono.

### Un nuevo empuje para Ostra japonesa

En esta línea de fortalecer al sector, en 2024 CORFO aprueba por 5 años el programa tecnológico para el desarrollo y escalamiento sustentable del cultivo del recurso Ostra japonesa, liderado por la Universidad Católica del Norte (PTEC-UCN) junto a socios estratégicos como Fundación Chinquihue, Nanaku y el Centro Tecnológico Aquapacífico. El objetivo es consolidar un escalamiento productivo sustentable de la Ostra japonesa para así contribuir a la diversidad de la matriz productiva acuícola nacional. Este modelo asociativo, permitirá desarrollar una estrategia para la formación de capital humano que permita una transferencia efectiva al sector productivo y fortalecer las capacidades a nivel profesional, técnico y de comercialización, como lo señala el Dr. Rodrigo Rojas, director del PTEC-UCN.

La iniciativa incorpora programas de apoyo a iniciativas de producción en hatcheries para el abastecimiento de semilla para APE, así como el desarrollo de alianzas o modelos de negocio donde los hatcheries abastezcan centros de fijación remota, que requieren costos de implementación y operación mucho menores, para apoyar a acuicultores de nueve regiones del país.



## Iniciativas internacionales: El caso del cultivo de la Ostra Olympia.

El trabajo del Dr. Steven Roberts, investigador de la Universidad de Washington, demostró que distintas poblaciones de *Ostrea lurida* (la única ostra nativa en la costa del Pacífico de los EE. UU.) presentan diferencias genéticas y adaptaciones locales específicas, incluso poblaciones geográficamente cercanas. Esto se traduce en que algunas poblaciones pueden crecer más rápido, mientras que otras son más resistentes al estrés o tienen estrategias reproductivas distintas. Este principio y experiencia son fundamentales para el manejo de *Ostrea chilensis*, pues señala que una estrategia única de manejo no sería efectiva en todas las poblaciones.

Además, estudios sobre la exposición de los padres a factores estresantes ambientales, como la acidificación oceánica, muestran que estos pueden conferir a su descendencia una mayor resiliencia, con mejoras en la supervivencia en entornos naturales estresantes, como señala el Dr. Roberts. Este fenómeno epigenético, conocido como “memoria ambiental transgeneracional”, es un mecanismo de adaptación rápido que no altera el ADN, pero sí modifica la expresión de los genes.



Crédito: Cocinamar / Tres Peces

## Genoma de la Ostra chilena

Por otra parte, el trabajo desarrollado en el genoma de la Ostra chilena (*Ostrea chilensis*), el cual proporciona un mapa detallado de su información genética, es una herramienta para la restauración y conservación de bancos naturales. Según el Dr. Cristian Gallardo, subdirector del INCAR, el genoma de la ostra es una herramienta para aplicaciones prácticas como: i) Trazabilidad molecular, lo que permite identificar el origen geográfico de una ostra, combatiendo el blanqueo y la extracción ilegal; ii) Identificación de poblaciones, pudiendo determinar si poblaciones distintas están conectadas o aisladas, informando estrategias de repoblamiento y conservación; iii) Selección asistida por marcadores, para identificar y seleccionar reproductores con rasgos deseables (ej., resistencia a enfermedades, crecimiento rápido, tolerancia al estrés), una mejor respuesta a la adaptación al cambio climático y a las floraciones algales nocivas, siendo por lo tanto, todas herramientas de apoyo para una APE más eficaz.

La acuicultura sustentable no debe verse en oposición a la conservación. El concepto de "acuicultura restaurativa" posiciona el cultivo como una actividad que puede generar beneficios ecológicos netos (ej., aumentar la biodiversidad local, mejorar la filtración del agua) mientras provee beneficios socioeconómicos. Especialmente al considerar que la extracción de *Ostrea chilensis* de bancos naturales ha generado una sobreexplotación de bancos naturales durante varias décadas, hasta el punto de que en algunos lugares ya no quedan ostras. La ciencia moderna, particularmente la genómica, ofrece herramientas poderosas para maximizar el éxito de estas iniciativas, como, por ejemplo, identificar qué individuos son los más idóneos para repoblar un área específica.

## Recomendaciones

A partir de las presentaciones y el intercambio entre participantes en este Seminario, planteamos al menos 5 recomendaciones clave para potenciar el crecimiento de la ostricultura en Chile.

- ▶ 1. Potenciar los mercados locales, generar y fortalecer la demanda informando a los consumidores y acercando los productores a los mercados, por ejemplo, en los restaurantes y en eventos. Diferenciando mercados y productos para Ostra japonesa y para Ostra chilena. Es esencial que la producción de semilla llegue a productores que ya tienen una capacidad productiva mínima y un mercado. Si no tienen estas condiciones es necesario crearlas y apoyarlas.
- ▶ 2. Fortalecer y mejorar los sistemas de cultivo potenciando una planificación espacial estratégica considerando aspectos ambientales y sociales/de comercialización incluyendo aspectos de inocuidad hasta que la ostra llega a la mesa, etc.
- ▶ 3. Potenciar y transferir la investigación para fortalecer los sistemas productivos poniendo atención a los aspectos genéticos, de disponibilidad de alimento, de bioseguridad y amenazas como cambio climático.
- ▶ 4. Caracterizar genéticamente las poblaciones de Ostra chilena para identificar unidades de manejo diferenciadas y diseñar estrategias de cultivo y/o de repoblamiento efectivas.
- ▶ 5. Evaluar el potencial epigenético de la ostra chilena para desarrollar stocks con mayor resiliencia climática.



**Universidad  
de Concepción**



**Universidad  
Andrés Bello®**



**Universidad Austral de Chile**  
*Conocimiento y Naturaleza*

**[www.centroincarc.cl](http://www.centroincarc.cl)**