

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN**  
**FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS**  
**Escuela de Medicina Veterinaria Concepción**



**PASANTÍA DE TITULACIÓN EN EMPRESA SALMONES PACIFIC STAR S.A.:**  
**BROTE DE RENIBACTERIOSIS**



**TRABAJO DE TITULACIÓN PRESENTADO  
A LA FACULTAD DE CIENCIAS  
VETERINARIAS DE LA UNIVERSIDAD DE  
CONCEPCIÓN, PARA OPTAR AL TÍTULO  
DE MÉDICO VETERINARIO**

**MARCELO ALEJANDRO DIAS MORAGA**

**CONCEPCIÓN – CHILE**

**2014**

## I. INTRODUCCIÓN

El presente informe de pasantía comprende un trabajo realizado durante el primer semestre académico del año 2014 en la empresa Salmones Pacific Star S.A., apoyado de la presencia de médicos veterinarios, ingenieros acuícolas y técnicos con experiencia en el área.

### **Antecedentes de la institución**

El año 1985, Don Martin Rosas Covarrubias junto a Don Pedro Hurtado Vicuña fundan la empresa como Pesquera Quellón, el año 2000 pasa a llamarse Alimentos Pacific Star, y el año 2002 cambia a Salmones Pacific Star S.A., nombre actual de la empresa. Don Pedro Hurtado Vicuña es el actual presidente del directorio y dueño mayoritario de la empresa.

Salmones Pacific Star es la primera empresa salmonera que se instaló en Quellón, y desde sus primeros años ha sido un aporte económico y de empleo en la ciudad.

**Política.** Salmones Pacific Star es una empresa chilena que cultiva especies salmonídeas y elabora productos frescos y congelados de calidad que garantiza la inocuidad del producto para consumo humano.

**Misión.** Elaborar un producto de calidad superior con los mayores estándares de eficiencia, cuidado del medioambiente y la biodiversidad, con su compromiso de permanente apoyo a las necesidades de sus trabajadores, sus familias y la comunidad.

**Visión.** Ser líderes en la producción de salmón en Chile, por la calidad de sus productos, su eficiencia y las relaciones con los trabajadores y la comunidad.

Salmones Pacific Star cumple actualmente con todas las normativas legales vigentes para su funcionamiento, dentro de los cuales incluye todos los reglamentos del Servicio de Salud, Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, Directemar, Superintendencia de Servicios Sanitarios (SISS) y CONAMA. Además, voluntariamente cumple con el Acuerdo de Producción Limpia (APL) y

con normas internacionales solicitadas por los mercados de destino: IFS, Global GAP, BAP, Codex Alimentarius, HACCP y HACCP Sernapesca.

### **Objetivo general**

- Adquirir experiencia en el manejo de los peces salmonídeos en las distintas etapas de crecimiento.
- Reconocer e identificar comportamientos normales y anormales, presencia de enfermedades infecciosas y no infecciosas en la población de peces en sus diferentes etapas de crecimiento.
- Reconocer e identificar la presencia de factores ambientales y/o de manejo que sean dañinos para la producción salmonera.
- Adquirir experiencia en el manejo de las relaciones humanas y trabajo en equipo.



### **Objetivos específicos**

- Reconocer los requerimientos nutricionales, sanitarios, de calidad de agua y medioambientales necesarios para el cultivo exitoso de peces en las distintas etapas de producción.
- Realizar el examen de necropsia y toma de muestras.
- Hacer un análisis crítico de las instalaciones utilizadas, así como de sus normas de bioseguridad.
- Reconocer nombre comercial, principios activos, dosis terapéutica y dosis práctica de los medicamentos utilizados más frecuentemente.
- Reconocer el manejo de animales reproductores en agua dulce.
- Reconocer y participar en las actividades de obtención de gametos, fecundación e incubación de ovas.
- Conocer las implicaciones legales y responsabilidades de los médicos veterinarios al diagnosticar una enfermedad en los peces.
- Conocer la reglamentación vigente aplicada a la salmonicultura.