



Corralitos de pirenes en Chile: una técnica indígena de Chiloé restaura el mar y alimenta a la comunidad | ESTUDIO

Posted on Abril 3, 2026

Por Ana Cristina Alvarado

Cuando baja la marea en el estuario de la isla Apiao, en el sur de Chile, sus habitantes restauran unos muros de piedra llamados **corralitos de pirenes**. Con la marea alta, pequeños peces de roca llegan a desovar. Las familias de la comunidad lafkenche Cahuiño recogen hasta seis kilos de huevos por temporada, pero no toman todo, dejan una parte para garantizar la reproducción de los peces del género *Patagonotothen*. La estructura, además, **promueve la biodiversidad marina**.

Ese es uno de los hallazgos del artículo Contribuciones recíprocas: perspectivas y voces indígenas sobre las experiencias marino-costeras en los canales del norte de la Patagonia, Chile. “Me llamó la atención el impacto que producen estructuras tan pequeñas”, dice Ricardo Álvarez, autor principal del estudio, antropólogo y director de la escuela de Arqueología de la Universidad Austral de Chile.

Los corralitos son similares a los **corrales de pesca**, estructuras de piedra o madera construidas en la zona intermareal y usadas por siglos para pescar de manera pasiva en las aguas patagónicas. Se diferencian porque se parecen más a montículos alargados de piedras que a un corral.



Un hombre mariscando en el sur de Chile. Foto: cortesía Wapintu Quinchao

Por estas características, los corralitos pueden pasar desapercibidos para los foráneos. También fueron invisibles para la ciencia, hasta que la antropóloga Carolina Sepúlveda documentó su existencia y función. Álvarez lleva años estudiando los corrales de pesca en el sur de Chile, pero el hallazgo lo sorprendió. “Hay muchas **prácticas culturales** invisibles para nosotros y que tienen un tremendo valor socioecológico”, dice.

Los peces vuelven cada temporada a desovar, a pesar de que algunos de sus huevos, y en ocasiones los mismos peces, son recolectados. Jaime Ojeda, coautor del estudio y biólogo marino, explica que estos muros de piedra también proveen espacios para otras especies animales y vegetales, fomentando la **restauración de los ecosistemas marinos** y contribuyendo a la biodiversidad.

Apiao forma parte del **archipiélago de Chiloé, en la región de Los Lagos**. Tiene unos 621 habitantes, de los cuales el 80 % son indígenas, de acuerdo con datos del estudio. La economía de la isla se basa en la agricultura tradicional, la recolección de algas y la pesca. Ahora pocas familias mantienen los corrales, de acuerdo con Pedro Jara, dirigente indígena. Aún así, alrededor del estuario hay cerca de 50 corrales que benefician a toda la comunidad.

El ecosistema dentro del corralito



Corralitos de pirenes en el estuario de la isla Apiao, Chiloé. Foto: cortesía Ricardo Álvarez

En mayo, durante la luna menguante, las familias, conformadas por padres e hijos, restauran las paredes de piedra si es que han sido afectadas por las olas. Se toman entre una y dos tardes. Reúnen las piedras más grandes de la orilla y las apilan formando un muro de aproximadamente un metro de alto, relata el dirigente indígena. La forma varía, dando lugar a **corrales cilíndricos, cuadrados o alargados**, pero la longitud no supera los cuatro metros.

Los pirenes son los huevos de un pez pequeño conocido localmente como pille o colde, según detalla Jara. Entre junio y septiembre, desovan dentro de los corralitos, que les ofrecen refugio frente a los depredadores. Los huevos se adhieren entre sí, formando racimos compactos. “Lucen como pedacitos de plumavit [pequeñas perlas de poliestireno], exquisitos para las sopas”, describe el miembro de la comunidad.

Durante los cuatro meses de desove, que coinciden con el invierno, las familias colectan al menos un kilogramo de huevos en cada visita. Aunque las condiciones económicas de Apiao han mejorado desde hace unos años, de acuerdo con Jara, vivir en una isla sigue representando una **limitante en cuanto al acceso a variedad de alimentos**. En ese línea, Álvarez observó que esta tradición es “tremendamente valorada” porque provee de alimentos sanos y frescos.



Los pillles o coldes son peces de roca del género *Patagonothen*. Foto: cortesía Ricardo Álvarez

Al final de la temporada, los pillles regresan al mar. Pero lo que ocurre alrededor de los corralitos va más allá de estos peces. **Las piedras acumuladas se convierten en el hogar para otras especies.** En ellas crecen ostras (*Ostrea chilensis*), choritos (*Mytilus chilensis*), algas y crustáceos que se dispersan a través de la playa, revitalizando el área costera. Por eso, las familias les llaman semilleros. Las aves también se benefician. El guairao (*Nycticorax nycticorax*) aparece al anochecer y los usa como zona de pesca.

Para Ojeda, este hallazgo tiene doble importancia. Por un lado, el biólogo marino busca **reivindicar las historias de las personas vinculadas al mar**, “que muchas veces no se cuentan”, dice. Y por otro, quería estudiar el principio de la reciprocidad “no solo como un valor, sino como una interacción ecológica”. Explica que en muchas ocasiones las personas modifican su entorno buscando **restaurar la naturaleza**, pero esa acción tiene un beneficio también para los humanos, como se ve en este caso.

El conocimiento indígena del mar



Jornada de reforestación en Apiao. Foto: Municipalidad de Quinchao

Se sospecha que esta es una práctica ancestral, pero no hay datos exactos. “Solo tenemos relatos orales que indican que siempre se usó”, dice Álvarez. El antropólogo señala que en Chile no se ha fechado ningún corral de pesca. En el hemisferio norte hay corrales que datan de hace 8000 años.

Tener esta información contribuiría a conocer desde cuándo las personas empezaron a practicar este tipo de **acuicultura indígena**. “Sabemos que la gente usa el mar desde hace 14 000 años [en la Patagonia] y con intensidad desde hace 6000 años, pero es distinto cuando la gente implementa estas prácticas que tienen que ver con el conocimiento de los ecosistemas”, añade el especialista.

Los autores documentaron que los habitantes de Apiao hacen extracción selectiva guiada por el **conocimiento local de los ciclos de vida de las especies**. Las familias evitan capturar peces y mariscos en periodos reproductivos o cuando son juveniles. Además, establecen calendarios de recolección para otras especies de la costa, como cangrejos, almejas y pejerreyes, permitiendo su recuperación y sostenibilidad.



Pobladores de Apiao buscan que se declare al territorio como Espacio Costero Marino de Pueblos Originarios. Foto: cortesía Wapintu Quinchao

Estas prácticas están atravesadas por normas culturales que desalientan los conflictos por el acceso a playas y recursos, ya que se asocian con la escasez y la pobreza. Esto se logra, por ejemplo, al compartir alimentos entre familiares y vecinos. El efecto no solo es social, sino que también **se reduce la presión sobre los ecosistemas**, evitando la recolección simultánea e intensiva.

Estos valores y normas de cuidado se refuerzan con **espacios espirituales ancestrales**. Durante el solsticio de invierno, se conmemora el Treputo, un ritual en el que se arroja quinoa (*Chenopodium quinoa*) al corralito para asegurar el retorno anual de ciertas especies. Aunque hoy se practica menos, la tradición

se mantiene viva en la isla.

La salmonicultura y la sobrepesca presionan los ecosistemas



Apiao es una isla en el archipiélago de Chiloé. Foto: cortesía Wapintu Quinchao

Estas prácticas indígenas están amenazadas por la presencia de la **industria de la salmonicultura**. Mientras los corralitos de pirenes fomentan la biodiversidad, la infraestructura industrial tiene un efecto totalmente “contrario”, de acuerdo con Álvarez.

A través de Google Earth se pueden observar tres jaulas flotantes al este de Apiao. Cada una puede albergar miles de salmones. La cría de esta especie introducida en la Patagonia tiene impactos documentados en los ecosistemas marino-costeros.

La acumulación de heces, alimento no consumido y desechos bajo las jaulas contaminan el fondo marino, ocasionando disminución de oxígeno y de la biodiversidad. De acuerdo con el estudio, esto impacta directamente a los habitantes de la Patagonia, pues los organismos del fondo marino sufren por la **degradación del ecosistema**, provocando la **desaparición de importantes recursos**, como los moluscos, que son la base de la alimentación y la economía de las comunidades costeras.



Conversatorio con la comunidad sobre el ordenamiento del borde costero. Foto: cortesía Ilustre Municipalidad de Quinchao

Una investigación de **Mongabay Latam** encontró que **salmoneras acumulan centenares de denuncias y procesos sancionatorios en Chile**. Una de las infracciones más comunes es la sobreproducción. Pero Álvarez señala que estas empresas también están vinculadas a floraciones algales masivas por el desecho excesivo de nutrientes y contaminación del agua y las playas con plásticos, químicos y farmacéuticos.

Otra presión es la presencia de **flotas pesqueras artesanales** “que actúan como si fueran industriales”, señala el antropólogo. Se dedican a la pesca de merluza, almeja, erizo y alga luga, y **sobrepasan las cuotas establecidas de captura**, desequilibrando aún más al océano.

En el pasado, relata, los isleños recolectaban las algas que se desprendían y llegaban hasta la orilla. Estas especies son usadas en la industria alimentaria y farmacéutica, por lo que su recolección y venta era una forma de obtener ganancias. Ahora, las flotas pesqueras “barren con las praderas” y al sacar las algas desprenden rocas completas, dañando el fondo marino. Por eso ya no hay algas flotando hacia las orillas. **El impacto para los isleños es económico.**



Corralitos de pirenes de la familia de Pedro Jara. Foto: cortesía Pedro Jara

En la isla Apiao, sus habitantes están impulsando la declaración de un **Espacio Costero Marino de Pueblos Originarios (ECMPO)**. Este es un proceso largo, pero que de concretarse permitiría a los isleños tomar decisiones sobre la gestión del borde costero con base en sus tradiciones y conocimiento ancestral.

El artículo científico señala que **el uso de los corralitos de pirenes no está reconocido de manera oficial** en las regulaciones, pero a través del ECMPO, se podría relevar esta práctica. El investigador de la Universidad Austral ha observado que en todo el mundo se están recuperando los corrales, como una forma de restaurar los espacios marinocosteros. “Más allá de la estructura en sí, estamos recuperando nuestros valores, nuestro interés en usar los recursos de otra manera”, concluye Álvarez.

REFERENCIA

Alvarez, R., Caniullán, D., Catín, J., Cheuquenao, P., Coñuecar, Y., Diestre, F., Jara, P., Millatureo, N., Vargas, D., & Ojeda, J. (2025). *Reciprocal contributions: Indigenous perspectives and voices on marine-coastal experiences in the channels of northern Patagonia, Chile*. *People and Nature*, 7, 1086–1098.
<https://doi.org/10.1002/pan3.70004>

***Imagen principal:** una persona cosecha los pirenes, los huevitos de los peces de roca. **Foto:** cortesía Ricardo Álvarez

El Maipo/Mongabay