

74

el Pescador

EL PERIODICO DEL SECTOR PESQUERO

AÑO XIX · NÚMERO 74 · TERCER TRIMESTRE 2017 · EDICIÓN DE 20 PÁGINAS



Nueva muestra de compromiso con la sustentabilidad Salas de venta de la Pesca Industrial reciben Sello Azul



3y4

Intendente Rodrigo Díaz

“Es un orgullo contar con un polo industrial importante vinculado a la pesca”



7

Biobío Capital Gastronómica Marina

Proyecto de ASIPES culmina primera etapa capacitando a restaurantes de Talcahuano



10y11

Cocina en Vivo del chef Ciro Watanabe

Empresarios turísticos de Biobío disfrutaron el sabor gourmet del jurel

Embajadores del valor del mar



Es primera vez que Sernapesca otorga el Sello Azul a áreas de negocio que dependen de la Pesca Industrial y eso también es motivo de orgullo para el sector y alienta a continuar por el camino de la extracción y el consumo responsable, enfocando los procesos hacia el consumo humano directo.

El Programa de Consumo Responsable del Servicio Nacional de Pesca, Sernapesca, hace partícipe a la comunidad en el cuidado y la conservación de los recursos hidrobiológicos, a través del Sello Azul. Este distingue a expendios de pescados y mariscos que promueven la extracción y el consumo responsable, así como la trazabilidad de origen, ya que ofrecen productos hidrobiológicos con acreditación y origen legal, transformando a estos locales comerciales en embajadores del valor que tienen los recursos marinos.

Se trata de un sello que en julio pasado recibieron las cuatro salas de venta de las empresas socias de la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES: Camanchaca Tomé, Camanchaca Coronel, Landes y Alcopa; hito de gran importancia para la Pesca Industrial, pues se trata de un reconocimiento al sistema de trabajo de esta en cuanto a la trazabilidad de su materia prima y al esfuerzo empeñado en los últimos años por desarrollar una pesca cada vez más sustentable.

Es primera vez que Sernapesca otorga este distintivo a áreas de negocio que dependen de la Pesca Industrial y eso también es motivo de orgullo para el sector y alienta a continuar por el camino de la extracción y el consumo responsable, enfocando los procesos hacia el consumo humano directo.

Las últimas cifras de pesca ilegal y su impacto en el estado de los recursos, dadas a conocer por el Ministerio de Economía, alarman. La ASIPES comenzó a hablar de este flagelo hace más de dos años y en este camino las compañías han ido incorporando voluntariamente herramientas que transparentan su operación y que ratifican que la industria está alejada de esta mala práctica.

La autoridad ha hecho esfuerzos, y en esa línea el proceso de modernización de Sernapesca es valorable, pues en la medida que se fortalezcan sus atribuciones, se podrá hacer frente de mejor manera a la captura y comercialización ilegal de la pesca. Es el camino que deben seguir todos los que están en la actividad, organizaciones de pescadores, proveedores, y también los consumidores, confiados en un futuro auspicioso en recursos pesqueros.

Otro de los desafíos de la Pesca Industrial tiene que ver con el fomento del consumo de productos del mar en Chile, desarrollando más alternativas para la alimentación. En ese contexto, el trabajo de la ASIPES se ha centrado en educar y fortalecer pymes gastronómicas hacia la manipulación de los recursos del mar y la creación de platos con productos certificados de la industria, a través de un proyecto inédito que busca convertir a la Región del Biobío en la Capital Gastronómica Marina, fomentando el jurel y la jibia. Un próximo paso es que estos restaurantes puedan también transformarse en embajadores del Programa de Consumo Responsable, luciendo orgullosos su Sello Azul.

WWW.COPEC.CL / 600 200 02 02

PORQUE HEMOS AVANZADO MUCHAS MILLAS, Y JUNTOS QUEDAN MUCHAS MÁS.

COPEC ES PARTE DEL COMBUSTIBLE QUE ABASTECE A LA PESCA EN CHILE.

GRANEL: DESPACHO DE COMBUSTIBLE A INSTALACIONES INDUSTRIALES VÍA CAMIONES DESDE PLANTA.

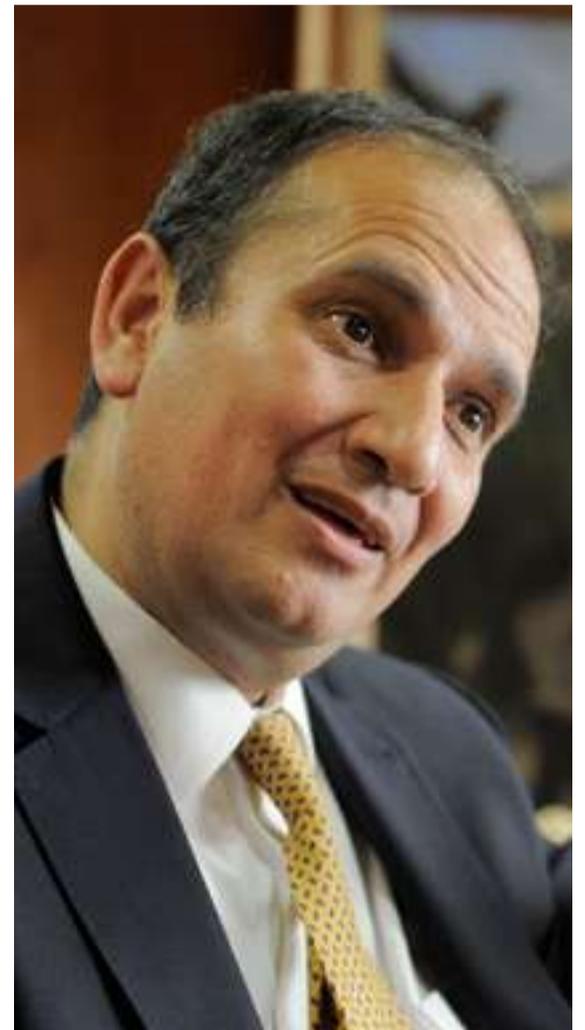
TAE: ABASTECIMIENTO A PESQUEROS ARTESANALES VÍA CAMIONES DESDE ESTACIONES DE SERVICIO.

TCT: TARJETA COPEC DE TRANSPORTE PARA VEHÍCULOS DE CARGA EN ESTACIONES DE SERVICIO.

Intendente del Biobío, Rodrigo Díaz

“Me siento orgulloso de contar con un polo industrial importante vinculado a la pesca”

A seis meses de concluir el gobierno, la máxima autoridad regional hace un balance de su gestión y profundiza en otros temas relevantes.



Entre el 7 y el 9 de septiembre se realizó en la ciudad de Wuhan, provincia china de Hubei, la Biobío Week, en el marco de la tercera versión de la Semana de Chile en China (Chile Week China 2017), que este año consideró por primera vez la presencia de una región en particular. De esta inédita experiencia, en que participó una delegación de más de 70 personas, representantes de empresas, servicios públicos, universidades, medios de comunicación de la zona, y de los avances y desafíos pendientes de la Región a 6 meses de acabar su administración, nos cuenta en esta edición de El Pescador el intendente Rodrigo Díaz.

- ¿Cómo nace Biobío Week?

-El 2014 nos reunimos con representantes de las universidades del BioBio, Federico Santa María y Católica de la Santísima Concepción, las cuales tenían algún tipo de iniciativa con China y el ex presidente Frei acababa de ser designado como embajador plenipotenciario misión

especial para el Asia. Había intención de cooperar, la región tenía convenios con una provincia, entonces dijimos cómo podemos hacerlo bien y el embajador nos señaló que le parecía muy buena idea potenciar un trabajo de hermanamiento región-provincia. Ello porque en su experiencia la mayoría de los muchos convenios que se habían realizado con China, a lo largo del país, no prosperaban porque no había ni la experticia del trabajo ni el seguimiento debido.

- ¿Y cómo se materializó este vínculo?

- Lo que se nos recomendó en ese minuto fue constituírnos y creamos lo que se denomina la Red de Colaboración entre Chile y China, que agrupa a actores del sector público y del privado. Un primer producto de ese trabajo fue la visita de una delegación de primer nivel desde Hubei. Firmamos este hermanamiento acá en la Intendencia y luego devolvimos la visita de cortesía ese mismo año 2015. El 2016 realizamos una segunda gira donde fue una delegación un poco más amplia.

Y este año hicimos una gira que llevó más 70 personas, con una representación principalmente privada. Se realizaron más de 50 actividades, entre seminarios, talleres temáticos, cenas protocolares, reuniones de negocio, bilaterales, cooking shows, degustaciones, entre otras.

- ¿Y cuál es el foco de este trabajo región-provincia?

- El foco está en los alimentos y bebidas, la industria de servicios, porque el turismo de nuestra zona es interesante, es seguro; y en materia de transportes y telecomunicaciones. Este trabajo que hemos desarrollado desde 2014 no es desacoplado con la Cancillería, sin embargo, esta paradiplomacia cobra mayor peso y se engarza con lo que nosotros definimos como estrategia de cooperación al año 2030 en la Estrategia Regional de Desarrollo. Es importante, porque esto que se ha sembrado no es un esfuerzo del gobierno de turno, es una intención de mirar desde la región a dos polos específicos con los cuales desarrollar

comercio en el mundo: uno es Neuquén, en Argentina, y el otro, Wuhan.

- En el caso del sector pesquero, ¿cómo ve esta instancia?

- Interesante, porque este sector está generando una importante penetración hacia el mercado asiático. China es demasiado grande y uno encuentra otros nichos que tal vez no están siendo explorados, donde poder conducir y canalizar parte de su pesca. Además, puede significar la posibilidad de seguir agregando valor a sus productos.

“Una zona bella”

-¿Cuál es balance de su gestión?

-En el caso de la Región del Biobío, este es un gobierno realizador, porque materializa obras que se vienen escuchando hace 30 años. “Hay que hacer un camino a Cabrero”... dos décadas que se está hablando de eso. El camino a Cabrero está hecho y no solo eso, sino que se agregaron 30 modificaciones que permiten desarrollar



El intendente Rodrigo Díaz, junto a la presidenta de ASIPES, Macarena Cepeda, y el gerente general de FoodCorp, Andrés Daroch, en el Biobío Week.

pasarelas que no estaban en el diseño original y estamos hoy en la última fase de ese trabajo que es generar una nueva forma de conexión en torno a la Rotonda Bonilla que no signifique un tapón al ingreso de la ciudad y que permita el tránsito expedito. “Se necesita que la cultura regional tenga un lugar donde desarrollarse”... el teatro de Chillán cumplió un año de operación y en algunos meses vamos a tener funcionando el teatro regional del Biobío; además de 12 centros culturales.

Hemos trabajado hard en identidad. Siempre aparecíamos como un patito feo, pero esta es una zona bella. No entiendo cómo alguien no puso en valor las 5 lagunas que tiene Concepción, las dos que tiene San Pedro; el río Biobío como producto; esta cercanía con el mar; el hecho de ser industriales, pero ser universitarios. Hicimos un esfuerzo muy grande el 2014 para crear una Estrategia Regional de Desarrollo, que marcara el horizonte al cual queríamos llegar como sociedad regional y ese esfuerzo es lo que hemos estado tratando de implementar. De la estrategia hemos derivado políticas; lo importante es que eso fue construido con participación de más de 2.500 organizaciones del mundo público, privado, de las ONGs, académicos, que dieron su opinión respecto a qué región necesitaban y las cosas que hemos estado haciendo obedecen a esa estrategia. Y que, producto de la definición de la estrategia, que queremos agregar valor, que queremos potenciar las ciudades, potenciarnos como actores en formación de capital humano, que apostamos a ser una región logística y a diversificarnos.

- ¿Y lo negativo?

- Me preocupa que no logremos aún materializar un reemplazo del sistema de licitación del transporte público de la región. Hemos hecho esfuerzos; estamos cerca, pero si no lo logramos

para mí sería un gran fracaso. Tampoco hemos logrado explicar bien por qué es necesario diversificar la matriz energética de la región. Hay muchas personas que aún comulgan con un discurso muy fácil que dice no necesitamos gas, porque queremos mantener nuestros ecosistemas. Y la verdad es que necesitamos gas, si de verdad creemos en tener sanidad ambiental para las personas que vivimos acá, necesitamos gas porque las empresas requieren un combustible menos contaminante y porque las personas necesitamos reemplazar progresivamente la leña que estamos quemando y que representan 2 de cada 3 moléculas de polución en la provincia de Concepción y prácticamente el 100% en el caso de Ñuble y Arauco y eso significa enfermedad e incluso muerte de personas de la tercera edad y de niños.

También encuentro negativo no haber sido capaz de generar diálogo más constructivo con los grupos que se plantan como anti sistémicos. La región ha sido mucho menos violenta que en administraciones anteriores, no obstante, no me puedo sentir satisfecho si hay gente que cree que destruyendo se puede avanzar.

El sector pesquero

- ¿Cómo observa al sector pesquero regional? ¿Y a la industria pesquera en particular?

- Me siento muy orgulloso como habitante de la Región del Biobío de contar con un polo industrial importante vinculado a la pesca. Es una actividad que da empleos en toda su cadena productiva de una forma muy interesante, desde el ángulo que uno lo mire. Si uno lo mira desde la flota, que se redujo fuertemente a principios del 2000, es pequeña en número, pero muy tecnificada y da trabajo de buena calidad y estable. Las plantas procesadoras, con este impulso que hubo al consumo humano, son altamente intensivas en mano de obra y tienen un nivel de sofisticación alto. Desde el punto de vista de las pymes que prestan servicio a la industria también es un número importante, son más de 300 que dan mucho trabajo. Veo con buenos ojos este énfasis, después de dificultades que ha tenido el sector, en buscar un profundizar tanto la relación con la comunidad como también con mostrar las virtudes que

tiene la producción pesquera, vinculándola al consumo humano. También me parece muy interesante la disposición que he encontrado en minutos en que íbamos potencialmente a enfrentarnos a algunos conflictos, donde le pedí ayuda a empresas del sector para que se sentaran con pescadores artesanales y lograran construir acuerdos; en la jibia eso se logró y lo que era un potencial conflicto hoy encuentra trabajando de la mano a ambos sectores. Esa experiencia me encantaría que se pudiese profundizar en el tiempo.

- ¿Cuál es su opinión respecto a la discusión en torno a la Ley de Pesca y a los cambios que se han planteado que vendrán?

- Las leyes son obra humana, por lo tanto, susceptibles de ser perfeccionadas. Frente a esa realidad y también entendiendo que las leyes son las que dan estabilidad para poder realizar inversiones y tener un desarrollo que se proyecta en el tiempo, me parece inteligente que la primera discusión que ha tenido el gobierno fue no abordar esto de una manera subjetiva, sino intentar en base al estudio que la FAO hizo y luego a sus recomendaciones, generar aspectos de mejora que puedan surgir desde la reflexión y no desde la subjetividad. Toda esta discusión que se va a generar ahora va a ir al Parlamento y se entregarán los insumos necesarios para que se puedan tomar las mejores decisiones que apunten, por un lado, a conservar el recurso, a evitar el mercado negro vinculado a la extracción ilícita más allá de las cuotas, y también luego a tratar de lograr que la mayor cantidad que podamos, que sea utilizable, pueda ser destinada a consumo humano. Ahora, esto es una discusión que va a tomar bastante tiempo más que el semestre que le queda a la presidenta Bachelet en ejercicio.

.....

“Las leyes son las que dan estabilidad para poder realizar inversiones y tener un desarrollo que se proyecta en el tiempo”.

Certificación acredita estar libre de Pesca Ilegal y origen documentado de sus productos

Pesca Industrial da nueva muestra de compromiso con la sustentabilidad: Salas de venta reciben Sello Azul

Las empresas cuyos locales comerciales cuentan hoy con el distintivo de consumo responsable son PacificBlu, Landes y Camanchaca, convirtiéndose en los primeros expendios de origen industrial en recibirlo.



De izquierda a derecha: Renato Maya, de Landes; Alejandro Forás, de Camanchaca Pesca Sur; la directora regional de Sernapesca, Lilian Troncoso, y Marcel Moenne, de PacificBlu.

El programa “Consumo Responsable” que impulsa el Servicio Nacional de Pesca, Sernapesca, y cuyo símbolo es el Sello Azul tiene por objeto incorporar el cuidado y conservación de los recursos hidrobiológicos del país en la conciencia de las personas e instituciones. Por ello esta certificación -a la que postulan voluntariamente locales comerciales, restaurantes, expendios directos de pescados y mariscos, salas de venta y pescaderías- acredita que promueven la extracción y consumo responsable, así como el combate a la pesca ilegal, pues expenden productos que tienen un origen conocido.

El programa tuvo un importante hito el 6 de julio pasado en Talcahuano, con la entrega del Sello Azul a las salas de venta de las empresas PacificBlu, Camanchaca Pesca Sur y Landes, que se convierten en los primeros expendios de productos del mar provenientes de la Pesca Industrial en recibir esta importante certificación en el país. Este testimonio evidencia que los cuatro puntos de venta en Talcahuano, Tomé y Coronel, están libres de pesca ilegal.

Lilian Troncoso, directora de Sernapesca Región del Biobío, sostuvo que la entrega del Sello Azul para los cuatro puntos de venta, “nos permite ampliar

nuestros horizontes en el trabajo que hemos estado realizando con restaurantes y salas de venta, promoviendo la pesca responsable y el consumo de productos de calidad, con acreditación de origen legal”, sentenció.

El gerente regional de Camanchaca Pesca Sur, Alejandro Florás, resaltó la importancia de la obtención del Sello, por tratarse de una iniciativa público-privada en la que trabajan en conjunto con Sernapesca, e invitó a más actores del sector a sumarse. “La pesca sustentable es importante porque permite tener la continuidad de los recursos en los restaurantes, supermercados, tanto en Chile como en el

extranjero”, sostuvo el ejecutivo.

Por su parte, Macarena Cepeda, presidenta de la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, destacó este hecho “porque hemos estado haciendo un trabajo muy fuerte desde 2014 en difundir que la pesca ilegal en Chile es una realidad que afecta la recuperación de los recursos marinos, que daña a pescadores artesanales honrados que cuidan sus cuotas, que genera un daño enorme al erario fiscal, ya que estos recursos no pagan impuestos, y también es un peligro para la salud de quienes los consumen, puesto que no hay certeza de que se haya cumplido con la cadena de frío”.

EI SIDES

La presidenta de ASIPES dijo también que en materia de sustentabilidad y combate de la pesca ilegal, el sector industrial ha dado importantes pasos, además del Sello Azul, pues desde 2016 se ha implementado para las empresas socias del gremio el “Sistema de Monitoreo en Línea de Abastecimiento para la Industria Pesquera”, SIDES.

Se trata de un programa que controla la recepción de materia prima y permite el acceso público a información pesquera en línea de los datos de la operación de la flota industrial, descargas pesqueras y la recepción de materia prima, sea esta propia o de proveedores artesanales. “Esta iniciativa voluntaria de la industria sintoniza con las mejores prácticas disponibles de la industria pesquera mundial en cuanto a transparencia y combate a la pesca ilegal”, precisó la ejecutiva.

El SIDES acredita la sustentabilidad de toda la cadena productiva de la Pesca Industrial y asegura a los consumidores que han comprado productos con certificación de calidad y legalidad. El sistema lo suscribieron las empresas Blumar, Landes, Camanchaca, FoodCorp y Alimar, a las que se sumó Orizon, no asociada a ASIPES, con lo que en rigor se logra monitorear cerca del 90% de las descargas industriales en la Región del Biobío.

Macarena Cepeda dijo que esta plataforma emula a los sistemas opera-



cionales de empresas europeas, donde la ley les exige transparentar de esta forma sus procesos. “Buscamos poner a disposición de la autoridad y de todo ciudadano esta información de forma

voluntaria, porque creemos que es importante que se asuma que el nuevo ciclo de la Pesca Industrial es real. Somos los primeros comprometidos con la conservación del patrimonio

pesquero, frenar la pesca ilegal y sentar precedentes en materias de buenas prácticas para elevar el estándar de la pesca, no solo industrial sino en forma global”.



Proyecto de ASIPES

Biobío Capital Gastronómica Marina culmina primera etapa capacitando a maestras de cocina y garzones de restaurantes de Talcahuano

El plan tiene como objetivo contribuir al desarrollo gastronómico de las zonas de operación de la Pesca Industrial y se inició la comuna puerto, beneficiando a La Aguada, Miramar y Mar y Sol.

Con la certificación de 30 alumnos pertenecientes a los restaurantes La Aguada, Mar y Sol y Miramar, de Talcahuano, el proyecto Biobío Capital Gastronómica Marina impulsado por ASIPES, culminó su etapa de instrucción en Gastronomía y Servicio. Fueron tres meses de capacitación en técnicas de cocina y protocolo, donde los beneficiados asistieron a clases teóricas y prácticas.

Las maestras de cocina, garzones y personal administrativo de estas pymes gastronómicas recibieron sus diplomas en una ceremonia realizada el martes 8 de agosto en el auditorio de Inacap, sede Concepción Talcahuano, a la que asistieron autoridades, representantes de la industria pesquera, académicos y familiares de los alumnos certificados.

Biobío Capital Gastronómica Marina es un proyecto que creó la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, con el propósito de contribuir al desarrollo de la gastronomía en la región, y a la vez, aportar a la promoción de consumo de productos del mar, en especial el jurel y la jibia. La idea es trabajar colaborativamente con las municipalidades de las zonas de operación pesquera y una entidad experta a cargo de la capacitación, en este caso, Inacap.

La iniciativa piloto se desarrolló en Talcahuano, comuna en la que el municipio contribuyó a ubicar los locales beneficiados. Estos a su vez aceptaron el desafío, comprometiéndose a incorporar platos en base a jurel y jibia como productos gastronómicos marinos destacados dentro de su carta.



Maestras de cocina, garzones y personal administrativo de las pymes gastronómicas recibieron sus diplomas en una ceremonia realizada en Inacap, el pasado 8 de agosto.

Un antes y un después

Macarena Cepeda, presidenta de ASIPES, dijo que "hoy estamos culminando la primera etapa del programa en la comuna de Talcahuano y nos sentimos muy orgullosos con lo que se ha logrado, porque podemos apreciar que hay un antes y un después de la

capacitación para los restaurantes y sus trabajadores. Ellos están muy contentos por lo aprendido y para nuestro gremio es importante que poco a poco vayamos incluyendo los productos pesqueros en la mesa de los restaurantes para consumo del público. Ahora estamos con el foco en Talcahuano, pero esperamos replicarlo en las otras comunas costeras de la región para incorporar más pescados en la dieta de los chilenos y generar mejores puntos de venta que impacten el turismo y los ingresos de estos restaurantes y cocinerías".

La ejecutiva dijo también que la Pesca Industrial desarrolla productos de gran calidad, que compiten en los mercados más exigentes del mundo, enfocados principalmente en el consumo humano directo, por lo que iniciativas de valor compartido como este proyecto continuarán creciendo en el sector.

Ana Luisa Gutiérrez, alumna beneficiada y propietaria del restaurante Miramar, destacó que "esta experiencia ha sido muy positiva y, por ello, agradecemos la oportunidad de haber

participado. En cierta forma, nuestros negocios funcionan porque tenemos una larga trayectoria, pero esta capacitación nos ha mostrado técnicas y formas de mejorar nuestro trabajo que serán importantes para el desarrollo futuro de nuestros locales. Incorporar el jurel y la jibia nos parecía algo bien lejano en un comienzo; ahora sabemos que hay un enorme potencial en estos productos y los platos esperamos que sean de gusto de la gente, porque también están hechos con mucha dedicación y cariño".

Este proyecto es parte del Nuevo Ciclo de Gestión de la Pesca Industrial iniciado en 2014 y se basa en la identificación de este sector con las comunas donde opera, aportando al crecimiento y desarrollo de actividades productivas ligadas al mar, colaborar en mejorar el acceso y consumo de pescado a la población y posicionar a la Región del Biobío como un destino turístico reconocido por una oferta gastronómica destacada y variada de productos marinos.



Ubicación estratégica

Frigorífico Pacífico tiene nuevas dependencias en San Pedro de la Paz

Las modernas instalaciones permitieron ampliar su capacidad de almacenaje, de 22 mil a 34 mil pallets.

Con una inversión cercana a los US\$14 millones, Frigorífico Pacífico SpA., inauguró sus nuevas instalaciones en la comuna de San Pedro de la Paz. Se trata de un moderno frigorífico, obra con la que amplía fuertemente su capacidad de almacenaje, pasando de 22 mil a 34 mil pallets.

Estas amplias instalaciones, que se ubican en la comuna sampedrino, camino a Coronel, en la Región del Biobío, le permitirán convertirse en una de las principales empresas del rubro a nivel nacional. La compañía eligió esta ubicación para emplazarse estratégicamente, a escasos minutos del puerto de Coronel, lo que se suma a las instalaciones ubicadas en el centro del polo industrial de Talcahuano, a minutos de los puertos más importantes de la zona (San Vicente, Talcahuano y Lirquén)

Con esta inversión y sus nuevas

dependencias, Frigorífico Pacífico se mantiene en la línea contemplada en su misión y visión institucional, que apunta a satisfacer las necesidades y expectativas de sus clientes en el área del almacenamiento y manejo de inventarios de productos congelados, según los más altos niveles de calidad, confianza e integridad. Este objetivo lo logra a través del trabajo de un equipo de profesionales competentes con amplia experiencia y el uso de tecnología de punta, lo que permite a la empresa transformarse en aliado estratégico de sus clientes.

Así, además de prestar servicios a los sectores frutícola, pesquero y acuícola, el nuevo frigorífico permite la puesta en marcha de cámaras polivalentes, con lo que la oferta de la empresa se abrirá a la industria del retail, ofreciendo atender sus requerimientos de refrigeración y congelado.



Llevamos lo mejor del mar a las cocinas chilenas

En **PacificBlu** estamos orgullosos de estar presente con nuestra marca **El Golfo** en más del 95% de los supermercados de Chile y de tener una gran participación en la región del Biobío con nuestra marca **Alcopa**.

De esta forma **PacificBlu** apoya el fomento a la alimentación saludable a lo largo del país.



PACIFICBLU.CL

AVDA. GRAN BRETAÑA 955 - TALCAHUANO - CHILE
+56 41 2508400



Iniciativa inédita

Blumar Seafoods presentó su primer Reporte de Sostenibilidad

Entre las materias que destaca está la relación de la compañía con sus proveedores Pyme, el compromiso por pagar sus facturas en menos de un mes, y las certificaciones de calidad para los procesos, plantas, centros y productos.

Mediante la publicación de su primer Reporte de Sostenibilidad, que incluye las actividades de salmonicultura y pesca, Blumar se convierte en la primera empresa del rubro de la pesca en Chile que entrega información sobre su desempeño económico, social y medioambiental.

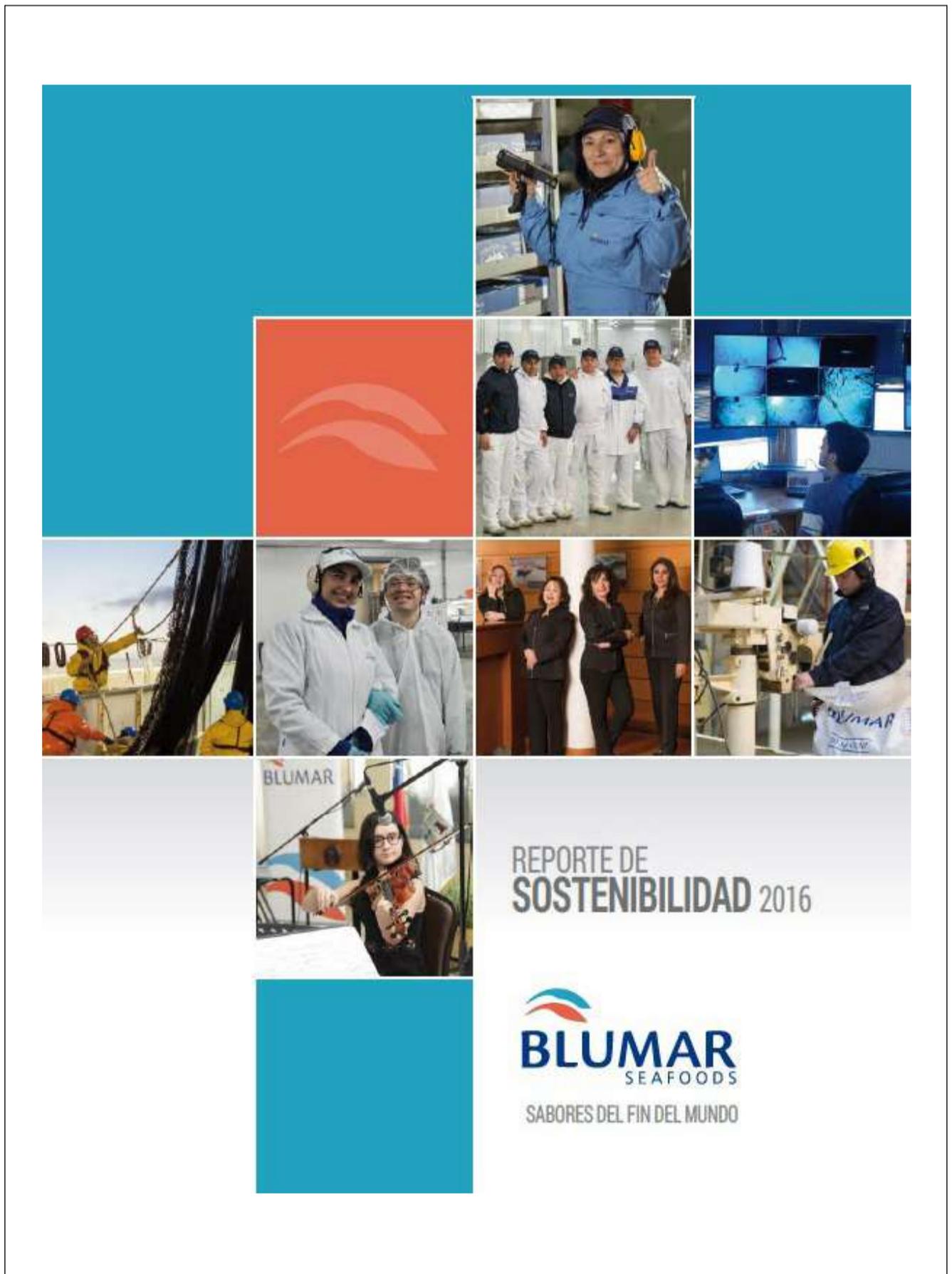
El documento es un nuevo paso en buenas prácticas de transparencia y gobierno corporativo que da cuenta de la gestión 2016 de Blumar Seafoods, donde se informa a sus públicos de interés -constituido por inversionistas, trabajadores, clientes, proveedores, contratistas, entidades regulatorias y comunidades-, de forma transparente, estandarizada y verificable, sobre su quehacer en las distintas áreas de la empresa.

Los contenidos de este reporte se definieron bajo los principios de reportabilidad entregados por el Global Reporting Initiative (GRI) G4, metodología que permitió a Blumar consultar, identificar y priorizar aquellas temáticas que durante 2016 fueron de relevancia para los grupos de interés, y que caracterizan el desempeño de la gestión de la empresa.

Entre las materias que destaca el Primer Reporte de Sostenibilidad de Blumar está su relación con los proveedores Pyme, el compromiso por pagar sus facturas en menos de un mes, y las certificaciones de calidad para los procesos, plantas, centros y productos. Mientras que, en materia ambiental, el documento consolida las emisiones de las operaciones, eficiencia energética y gestión de residuos de la compañía.

Gerardo Balbontín, gerente general de Blumar, manifestó que "este trabajo nos permitió visibilizar las buenas prácticas corporativas, lo que se reflejó en el Ranking Mundial de Transparencia Corporativa de la Industria del Cultivo de Salmón que realiza anualmente Seafood Intelligence, donde subimos del puesto número 15 el año 2016 al 6 en 2017, lo que nos motiva a continuar superándonos como empresa".

De esta forma, Blumar pretende continuar con esta iniciativa con el fin de seguir trabajando colaborativamente con sus públicos de interés. El reporte se encuentra disponible en español e inglés en www.blumar.com.



Cocina en Vivo del chef Ciro Watanabe

Empresarios turísticos de Biobío disfrutaron el sabor gourmet del jurel

El foco de la actividad, enmarcada en el proyecto Biobío Capital Gastronómica Marina fue difundir y mostrar la versatilidad y calidad de este producto con el objetivo de favorecer su incorporación en la oferta gastronómica local.



Ciro Watanabe tiene una historia tan sabrosa como lo que cocina. El chef peruano de ascendencia japonesa y propietario de los restaurantes Osaka, estuvo en Talcahuano desplegando su experiencia en platos con ingredientes marinos y deleitando a empresarios turísticos de la Región del Biobío, en una Cocina en Vivo que organizó la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, con el apoyo de Sernatur.

El encuentro gastronómico se llevó a cabo en el Hotel Sonesta ante unos 30 empresarios del rubro turístico y gastronómico de la zona, agrupados en Protur, y se enmarcó en el objetivo de ASIPES de difundir la versatilidad y calidad culinaria del jurel como producto gastronómico de gran sabor, saludable y de bajo costo.

Este evento fue parte del proyecto Biobío Capital Gastronómica Marina,

impulsado por los Pescadores Industriales, cuyo propósito es destacar la amplia oferta de alimentos del mar que existe en la zona, promocionar su consumo, pero -de paso- incorporar el jurel y la jibia a la mesa de los chilenos.

La presidenta de la Asociación de Industriales Pesqueros, Macarena Cepeda, destacó que “el gremio está desarrollando una serie de iniciativas destinadas a fortalecer el consumo de pescados y productos del mar en el país. Nuestro objetivo a largo plazo es dotar a las principales comunas que tienen actividad pesquera de un sello gastronómico que les permita ser reconocidas como un destino turístico y culinario. Por eso estamos trabajando fuertemente con pymes gastronómicas y también con los socios de los gremios turísticos, porque creemos que el jurel y la jibia deben tener un rol protagónico en la alta gastronomía, tal como ocurre en países europeos y

latinoamericanos”.

Identidad regional

Los chefs Ciro Watanabe y Felipe Macera diseñaron un menú de cinco tiempos, basados en el jurel, combinado con guarniciones frescas y en las que destacaron productos chilenos. Los invitados pudieron conocer cómo este pescado se adapta a distintas preparaciones con su sabor y textura ricos en aceites esenciales. A la vez maridaron el menú con vinos de cuatro viñas de la zona.

La directora regional de Sernatur, Paola Núñez, destacó que su servicio viene trabajando hace tiempo en el rescate de productos con identidad regional. “Creemos que esta cruzada que emprendió ASIPES es virtuosa en términos que queremos diversificar nuestra cocina. Lo mejor es que implica un trabajo con los grandes hoteles, pero

también con pequeños restaurantes y cafeterías, donde queremos diferenciar nuestras cartas. Este proyecto es de toda sintonía con lo que Sernatur hace en esta materia, pero agregando otro componente esencial que es la salud, beneficioso para grandes y chicos”, dijo.

Este producto, que por su precio y aspecto siempre fue marginado de la cocina de autor, en manos de Watanabe aparece como un producto premium que es capaz de combinarse con ingredientes exclusivos y desarrollar montaje de platos profesionales y apetitosos.

“Estamos convencidos de que la Región del Biobío y todas sus provincias tienen un gran potencial gastronómico, sobre todo con productos tan emblemáticos como el jurel. Por ello, como Protur nos hemos sumado a esta iniciativa, porque creemos que es una oportunidad para darle valor en la mesa”, indicó Pilar Varela, gerente del Hotel Sonesta y presidenta de Protur.



Erling Møgster, Macarena Cepeda, Andrés Daroch, Paola Núñez, Ciro Watanabe y María Pilar Varela.



Andrés Fosk, Verónica Ceballos y Hugo Campos.



Charles Jacobsthal y Bernardita Belmar.



Lorena Arrivillaga, Renato Maya y Esmeralda Herrera.



Rodrigo Canales, Paulina Marcos y Sady Ugarte.



Gino Mosso, Alejandra Arias y Nicolás San Martín.



Alejandro Leiva, Marcela Rodríguez, María Soledad González y Yerko Zizak.



Carlos Vera y Nelda González.



Alejandra Felip, Eugenia Araya y María de los Ángeles Felip.

Coalición de ONGs

Presentan experiencias internacionales para enfrentar la crisis pesquera en Chile

Las organizaciones Oceana, WWF y EDF están trabajando para la implementación de medidas que permitan el manejo y la recuperación de la merluza común.



En el marco del seminario “Planes de Manejo y Recuperación de Pesquerías: Una Mirada Internacional”, realizado el 3 de agosto en Viña del Mar, expertos compartieron experiencias internacionales en la elaboración de planes de manejo y programas de recuperación pesqueros. El encuentro responde al esfuerzo conjunto de Oceana, World Wildlife Fund (WWF)

y Environmental Defense Fund (EDF), organizaciones no gubernamentales que están trabajando por la implementación de medidas que permitan el manejo y la recuperación de la merluza común, pesquería sobreexplotada y en riesgo de desaparecer.

“Hoy el 60% de las pesquerías de Chile se encuentran agotadas o sobreexplotadas, por lo que debemos tomar medidas

concretas para recuperar nuestros recursos pesqueros”, señaló Liesbeth van der Meer, directora ejecutiva de Oceana. “Los planes de manejo y programas de recuperación son una herramienta clave para lograr la sustentabilidad de las pesquerías a nivel nacional, por eso necesitamos que se lleven a cabo”, agregó.

En el seminario, Patrick Sullivan, investigador y académico del Departamento de Recursos Naturales de la Universidad de Cornell, Estados Unidos, expuso sobre los aspectos centrales para la elaboración de planes de recuperación de pesquerías. Raúl García, coordinador del programa de pesquerías de WWF España, destacó las lecciones aprendidas en la Unión Europea en los programas de recuperación, entregando ejemplos exitosos como el caso del atún rojo; mientras que Jake Kritzer, director del centro de desarrollo, diagnóstico y soluciones pesqueras de EDF, presentó casos específicos de recuperación de importantes pesquerías para Estados Unidos tras la implementación de la ley pesquera Magnuson-Stevens. Finalmente,

David Newman, experto en políticas públicas para el Programa de Océanos del Consejo de Defensa de los Recursos Naturales (NRDC) de Estados Unidos, expuso sobre la evaluación de estrategias de manejo para la implementación pesquera a través del software Data-Limited Methods.

“Como coalición de ONGs nos hemos comprometido a contribuir a la recuperación de las pesquerías y este seminario apunta justamente a eso, fortaleciendo capacidades respecto a la utilización de las mejores herramientas y estrategias de manejo pesquero desarrolladas y ejecutadas con éxito para revertir el colapso o sobreexplotación de los recursos pesqueros a nivel mundial, y ponerlas a disposición de quienes hoy tienen la misión de recuperar las pesquerías”, señaló Valesca Montes, coordinadora del Programa Pesquerías de WWF Chile.

Esta es la primera vez que tres organizaciones no gubernamentales se unen para trabajar en el manejo y recuperación de la merluza común.

“Del Mar a Mi Mesa”

Analizan soluciones para aumentar el consumo de productos del mar

Con el objetivo de incentivar el consumo de pescados y mariscos en el país, el programa nacional reunió a más de 40 actores para elaborar una matriz de acuerdos concretos.

Los mesas ampliadas se llevaron a cabo en Fundación Chile, en el marco del programa “Del Mar a Mi Mesa” de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca). La iniciativa, que busca aumentar el consumo de pescados, mariscos y algas en el país, reunió a diversos actores del mundo público y privado para avanzar en la creación de una hoja de ruta para incrementar en al menos siete kilos per cápita al 2027, para que, de este modo, la cifra nacional alcance el promedio mundial.

A pesar de superar los 4 mil kilómetros de costa y 161 especies marinas disponibles, Chile tiene un bajo consumo per cápita de productos del mar, con apenas 13 kilos al año por persona. La cifra es inferior al promedio mundial de 20 kilos, según expertos en nutrición y estudios de la FAO. Pero Chile es una potencia mundial pesquera, ocupando el octavo lugar en toneladas desembarcadas y sexto lugar en el mundo como exportador

de este tipo de productos, por lo que el potencial es enorme.

Gracias al trabajo realizado en el primer encuentro, “Del Mar a Mi Mesa” logró identificar las ocho principales barreras y sus posibles focos de intervención en función del acceso, mercado y cultura relacionada con los recursos marinos en el país. Por esta razón, en la segunda instancia de trabajo, la iniciativa se centró en construir una matriz de soluciones concretas para cada ámbito de intervención con la ayuda del conocimiento y experiencia de los participantes.

En la línea del acceso a los recursos marinos, las mesas trabajaron en cómo asegurar el consumo de estos productos para resguardar la salud de la población; también abordaron la necesaria coordinación que esto demanda de parte de los diferentes actores y cómo hacer más fluida la intervención de los participantes de la cadena.

Al mismo tiempo, los factores accionantes o impulsores en el ámbito del mercado



de los pescados y mariscos, los distintos grupos buscaron soluciones para contar con una oferta de buena calidad, además de ser diversa, innovadora y atractiva para los diversos segmentos de la población; junto con resolver cómo contar con una oferta accesible en precio para todos los consumidores.

En materia de cultura y educación de los consumidores, las discusiones se centraron en la necesidad de contar con un sistema educacional que considere el rol fundamental del consumo de productos del mar en la alimentación saludable. También, en cómo aprovechar las especies marinas y la riqueza gastronómica chilena.

Hasta el 29 de septiembre

Coronel desarrolla Consulta Ciudadana del Anteproyecto de Programa para la Recuperación Ambiental y Social

El documento sometido a la opinión de la ciudadanía identifica la situación actual de la comuna, estableciendo 20 objetivos territoriales y 91 medidas que se espera posteriormente implementar a corto, mediano y largo plazo en la zona.



El subsecretario de Medio Ambiente, Jorge Canals, durante su intervención en el lanzamiento de la Consulta Ciudadana.

Entre el 18 de agosto y el 29 de septiembre se lleva a cabo la Consulta Ciudadana del Anteproyecto de Programa para la Recuperación Ambiental y Social (Pras) Coronel, cuyo lanzamiento se realizó en una ceremonia encabezada por el subsecretario de Medio Ambiente, Jorge Canals, y del intendente de la Región del Biobío, Rodrigo Díaz.

La iniciativa responde al compromiso del gobierno de abordar la situación de los territorios ambientalmente vulnerables en Chile, a través de un trabajo multisectorial centrado en el diálogo entre actores del sector público, ciudadano y empresarial, que permita definir mediante un modelo participativo los mecanismos que aseguren a los ciudadanos alcanzar una mejor calidad de vida.

La elaboración del anteproyecto se realizó mediante un largo proceso participativo, iniciado con la firma de un convenio entre los tres sectores, el día 18 de diciembre de 2015. A partir de ese momento se inició la cons-

trucción del documento que permitió identificar la situación actual, elaborar 20 objetivos territoriales y establecer 91 medidas que se espera posteriormente implementar a corto, mediano y largo plazo en la zona. Todas estas se han difundido a la comunidad a través de la Consulta Ciudadana y que tiene por objetivo dar a conocer el documento y recibir la opinión de los habitantes de Coronel.

Anhelos ciudadanos

El subsecretario del Medio Ambiente, Jorge Canals, destacó que este mismo proceso que ahora se está llevando a cabo en Coronel se ha implementado en Huasco y Quintero-Puchuncaví. “Estamos iniciando en esta comuna la Consulta Ciudadana que tiene por objetivo recoger las observaciones de la comunidad en torno a las problemáticas ambientales que los aquejan”, señaló. Agregó que “sabemos que los habitantes de Coronel han visto mermada la posibilidad de vivir en un ambiente

lejos de contaminación, es por esto que, junto a las empresas de la zona, nos estamos haciendo cargo de estas problemáticas a través del Pras”.

Para Manuel Gutiérrez, representante de la Sociedad Civil del Pras, es de suma importancia saber cuáles son los anhelos ciudadanos, “para que conozcan el trabajo que hemos realizado y cuáles son las posibles soluciones para los problemas ambientales que tenemos acá en Coronel”, sostuvo.

En tanto, Pedro Navarrete, representante del sector privado, afirmó que “estamos todos interesados en el Coronel del mañana. Por ello, las empresas de la comuna respondieron proactivamente al llamado para sumarse a esta iniciativa, “lo que no podía haber sido de otra forma, por cuanto estas quieren aportar al desarrollo y han puesto su disposición para que esta iniciativa tenga éxito”.

En la oportunidad, el intendente Rodrigo Díaz indicó que “estamos haciendo historia, esta ha sido una tarea titánica porque logramos reunir

a la comunidad, con el sector privado y público para trabajar en conjunto para mejorar ambiental y socialmente a Coronel”.

En el desarrollo de la Consulta se desarrollan diversas actividades de difusión y de diálogo con los ciudadanos, como talleres abiertos a la comunidad con el objeto de socializar, discutir el anteproyecto y recibir observaciones.

Durante el periodo de consulta, cualquier persona podrá conocer el anteproyecto de Programa y enviar sus opiniones, observaciones a través del sitio <http://consultaciudadanas.mma.gob.cl>, por escrito y vía correo postal a la oficina de partes de la Secretaría Regional Ministerial de Medio Ambiente de la Región del Biobío, y en las actividades presenciales de difusión ciudadana que se realizarán durante el periodo de consulta.

Todas las observaciones que se reciban durante esta etapa de Consulta Ciudadana serán analizadas, para ser consideradas según su pertinencia en la elaboración del Programa definitivo.

Ubicada en Isla Quiriquina, Talcahuano

Escuela de Grumetes: 149 años formando marinos para Chile

Orgullosa del proyecto educativo, la “vieja escuela de altivos marineros” celebró un nuevo aniversario en julio pasado.



“Una formación integral para egresar con el título de Tripulante Básico de Unidades Navales o de Soldado Básico de Unidades de Infantería de Marina” es lo que reciben en la actualidad los jóvenes que forman parte de las filas, así lo señaló el director de la Escuela de Grumetes, capitán de navío Sebastián Gutiérrez, ante las autoridades civiles, militares e invitados que participaron en la conmemoración del aniversario 149 de la institución, la que fue presidida por el comandante en jefe de la Armada, almirante Julio Leiva, quien felicitó a toda la comunidad educativa por la labor formadora que desarrollan y en especial a los jóvenes grumetes “por haber elegido la profesión de marino, que trae cosas nuevas, descubrimientos y por sobre todo servicio al país”, dijo.

El comandante Gutiérrez también se refirió al esfuerzo realizado por la Armada para desarrollar proyectos de construcción y renovación de infraestructura, agua potable, luz eléctrica y mejoramiento de la conectividad de la Isla Quiriquina, lugar donde se emplaza la Escuela de Grumetes “Alejandro Navarrete Cisterna”. Además

comentó acerca de los avances en el proceso educativo para modernizar la formación teórica y práctica de las nuevas generaciones de marinos, entre los que destacó la acreditación por 4 años lograda el 2016, la que fue otorgada por segundo período consecutivo por la Comisión Nacional de Acreditación (CNA); la capacitación de sus docentes en el estudio de posgrados; el apoyo de profesionales externos para la adecuación curricular de los cursos de especialidad de Maniobras, Cocinero, Mayordomo y Escribiente; la interconexión de las bibliotecas de escuelas y académicas para que los alumnos y docentes puedan acceder al material bibliográfico y a la implementación del proyecto de “Habilidades Matemáticas” para alumnos y profesores, que se iniciará este año, el que es liderado por la Dirección de Educación de la Armada, en conjunto con los Centros de Modelación Matemático y de Investigación Avanzada en Educación, de la Universidad de Chile.

Grandes pasos

Junto con recordar los hechos históricos que dieron vida al plantel donde

se forman los hombres y mujeres de mar, el director de la institución señaló: “somos una Escuela orgullosa de su pasado, presente y futuro. Caminamos con grandes pasos hacia los 150 años de existencia, que nos invita a celebrar junto a la conmemoración del Bicentenario de la creación de la Marina de Guerra Nacional. Desde hoy y hasta el 3 de julio de 2018 nuestro lema será: 150 años formando marinos para Chile”.

En el marco de este nuevo aniversario,

el comandante en jefe de la Armada recorrió las dependencias del Centro Naval de Instrucción de Reclutas (Cenir) y la Escuela de Grumetes, donde observó los diversos trabajos de mejoramiento estructural que se han realizado en el plantel, oportunidad en la que inauguró la nueva pista atlética, camarines, gimnasio crossfit y la sala de instructores, obras orientadas a mejorar el bienestar de los alumnos, como también de las dotaciones.



Basilio Canales, operador planta de aceite

“Landes nunca me ha cerrado las puertas”

Siguiendo los pasos de su abuelo -quien trabajó toda su vida en Landes y falleció recientemente a los 96 años- ingresó a la pesquera en 1981, mientras cursaba de noche su educación media.

Basilio Canales tiene 52 años. Su primera infancia la pasó en Landes; era la época en que los operarios de la empresa tenían su casa al interior del recinto. Y su abuelo, Mario Canales, era calderero. “Fue uno de los pioneros de la pesquera, me críe con él, así que cuando niño le llevaba la colación, caminaba alrededor de los equipos. Todo era más primitivo, la harina se secaba en el suelo, los sacos eran de lona, había una señora que los marcaba con una etiqueta, le echaba como tinta china. Después pasó un tiempo, la pesquera comenzó a crecer, a innovar. Y nos fuimos a vivir a la caleta de Isla Rocuant, una caleta de pescadores que existía en ese tiempo”, recuerda Basilio.

Siguiendo los pasos de su abuelo-quien trabajó toda su vida en Landes y falleció recientemente a los 96 años- Basilio ingresó a la pesquera en 1981, donde se formó como operador de máquinas mientras cursaba de noche su enseñanza media. Estuvo alejado de la empresa entre 2002 y 2007, cuando regresó a la planta de

aceite, lugar donde permanece hasta la fecha.

Reconoce que esta empresa es su segundo hogar, y que le ha permitido desarrollarse, y sacar adelante a sus 5 hijos: Valeska, Jocelyn, Basilio, Paolo y Luis. “Yo la sufrí cuando chico, viví momentos difíciles, y nunca quise que mis hijos vivieran lo mismo. Y en el caso de los dos menores, que son los que viven conmigo y están estudiando, quiero que sean profesionales, y gracias a Dios les va muy bien”, cuenta. Y continúa: “No siento vergüenza por lo que viví, pero si no hubiese sido por la pesquera, por el trabajo que yo he podido desarrollar acá, yo hubiese sido otra persona”.

Se describe como un hombre al que le gusta enseñar, multifacético, responsable, respetuoso y “aperrado”. Dice ser un agradecido de esta empresa “porque nunca me ha cerrado las puertas. Si he necesitado ayuda ahí ha estado, y yo le respondo”. También un agradecido de Dios, “porque me ha ido bien en la vida”.



Evaluó condiciones de seguridad

Primera Compañía de Bomberos de Talcahuano inspeccionó pesqueros

Finalidad de la visita fue conocer las embarcaciones que se encuentran en el sector de influencia de la compañía e identificar anomalías que pudiesen generar algún riesgo en caso de requerir la intervención en una emergencia.

Una visita a la flota pesquera industrial para evaluar las condiciones de seguridad en materia de incendios realizó el sábado 19 de agosto una dotación de la Primera Compañía de Bomberos de Talcahuano.

La finalidad de la inspección fue conocer las embarcaciones que se encuentran en el sector de influencia de la compañía e identificar anomalías que pudiesen generar algún riesgo en caso de requerir la intervención en una emergencia.

El recorrido incluyó al PAM Don Edmundo, de Blumar, y al PAM Don Boris, de Landes. Entre las conclusiones de la visita, Bomberos recomendó la coordinación de ejercicios periódicos interinstitucionales y revisión, en la medida de lo posible, del resto de la flota que se ubica en el puerto de Talcahuano. Ello con el fin de realizar la inspección necesaria, realizar simulacros de incendio u otras emergencias, y formular protocolos conjuntos que faciliten el trabajo en emergencias, disminuyendo riesgos y tiempos de respuesta.



Mejores prácticas corporativas

Blumar Seafoods recibe certificación de su Modelo de Prevención de Delitos

Esta garantiza que la empresa cuenta con políticas, procedimientos y controles destinados a prevenir ilícitos como el lavado de dinero y el cohecho, contemplados en la Ley N°20.393.

Para seguir reforzando su compromiso con las mejores prácticas corporativas, Blumar Seafoods certificó por dos años su Modelo de Prevención de Delitos (MPD) que permitirá prevenir y detectar conductas contrarias a la Ley N° 20.393. Dicha normativa, vigente en Chile desde el 2009, establece la responsabilidad penal de las personas jurídicas en los delitos de lavado de dinero, cohecho, receptación y financiamiento del terrorismo.

El proceso de validación del modelo estuvo a cargo de la consultora Prelafit Compliance. La certificación fue entregada a Blumar S.A., sociedad anónima

abierta, y a sus filiales Salmones Blumar S.A. y Pesquera Bahía Caldera S.A., que forman el grupo Blumar Seafoods.

“Con este importante logro, Blumar Seafoods se alinea con las mejores prácticas corporativas que hoy se exigen a nivel local y mundial y, al mismo tiempo, ratifica nuestro compromiso de consolidarnos como una empresa modelo en los sectores pesquero y acuícola, para la que no solamente importa la consecución de resultados, sino que también la manera en que estos se hacen posibles”, explicó Gerardo Balbontín, gerente general de la compañía.



600 trabajadores beneficiados

Compañía suscribió acuerdo de Buenas Prácticas Laborales con sus sindicatos

A alrededor de 600 trabajadores agrupados en los sindicatos de Salmones Blumar firmaron con la compañía un Acuerdo de Buenas Prácticas Laborales que salvaguarda aspectos esenciales en la relación empresa-colaboradores en los temas de contratación, género y maternidad, relacionales laborales y salud y seguridad ocupacional. La iniciativa surge como consecuencia del diálogo que en 2016 inició la Coordinadora Nacional de Trabajadores de la Industria Salmonicultora y Ramas Afines con SalmonChile, para identificar buenos estándares y prácticas para un relacionamiento deseable entre empresas y trabajadores.

“Con este acuerdo y como parte de nuestra política de sostenibilidad, Salmones Blumar recoge algunas de esas recomendaciones. Lo hace con un protocolo que fue construido en conjunto con los sindicatos en pos de mantener relaciones laborales de confianza, constructivas y duraderas”, explicó Raúl Hermosilla, gerente de Personas de Blumar.



Inferior al promedio de la industria

Exitosa campaña de seguridad logra bajar tasa de accidentabilidad de Pesquera Landes

“Tolerancia Cero de Acciones Inseguras” considera charlas diarias de cinco minutos por área para tratar temas de seguridad.

Luego de una intensiva campaña de seguridad que se puso en marcha en enero de 2014, Pesquera Landes logró bajar su tasa de accidentabilidad a 2,65%, quedando bajo el promedio de la industria que alcanza el 3,33%.

Esta importante cruzada llamada “Tolerancia Cero de Acciones Inseguras” considera charlas diarias de cinco minutos por área para tratar temas de seguridad.

Andrés Fosk, gerente general de la empresa comentó que estas instancias

son una oportunidad para que todos los trabajadores participen, den sus experiencias u opiniones y ayuden a corregir errores y a prevenir accidentes.

Otras de las actividades que se han realizado en esta materia son los simulacros de evacuación, además de la ejecución de diversos talleres como: Yo decido; Primeros Auxilios; Competencias comunicacionales para la gestión del cuidado; Técnicas de control de emergencias NH3 y charlas relacionadas a la prevención.



Trabajadores de Landes participan del taller de Primeros Auxilios realizado por el IST en la planta.

Entretenida cena

Reconocimiento a labor de dirigentes sociales y comunitarios de Talcahuano

En el marco de la celebración del Día del Dirigente, Pesquera Landes organizó este año una entretenida y lúdica cena en el restaurant Hacienda Patagonia para reco-

nocer a quienes encabezan las organizaciones vecinales y sociales de Talcahuano, con las que sostiene una permanente relación.

La actividad fue encabezada por Jorge Vergara, subgerente de Administración y Finanzas de Pesquera Landes, y contó con la presencia de representantes de la Unión Comunal de Juntas de Vecinos de Talcahuano; dirigentes de El Morro, Los Bloques, Libertad, Simons, Gaete y directivos de los sindicatos de Pescadores El Morro; Algueras de Talcahuano y Centros de Adulto Mayor y Madres del mismo sector.

La jornada tuvo como objetivo resaltar la importancia del trabajo que realizan los dirigentes sociales diariamente por la comunidad y por el desarrollo de la comuna. La



actividad fue amenizada con un show de magia que sorprendió a todos los invitados.

Cabe destacar que hace ocho años Pesquera Landes decidió desarrollar un plan de relacionamiento con la

comunidad, fortaleciendo lazos con sus vecinos y generando instancias de acercamiento que incluyen visitas permanentes a la planta y diversas capacitaciones para fortalecer sus roles de dirigentes.



De Biobío hasta Aysén

Salmones Camanchaca firma acuerdo Fomentando Buenas Prácticas Laborales

Este busca beneficiar a más de mil empleados, correspondiente a las operaciones que tiene la compañía entre esas regiones.

Salmones Camanchaca firmó el documento "Progresando La Salmonicultura Chilena: Diálogo y fomento de Buenas Prácticas Laborales", en el cual dejó reflejado su intención de seguir fortaleciendo las relaciones entre la empresa y sus trabajadores. El acuerdo busca beneficiar a más de mil empleados de la salmonicultura, correspondiente a las operaciones que tiene la compañía desde la Región del Biobío hasta la de Aysén.

La iniciativa de Salmones Camanchaca nace a propósito de los diálogos que desde 2016 inició Salmon Chile con la Coordinadora Nacional de Trabajadores y Ramas Afines del sector salmonero, cuyo objetivo fue renovar la vinculación y proyectar vínculos laborales estrechos basados en buenas relaciones entre empresas y trabajadores.

Los elementos cubiertos por el

documento se extienden a ámbitos de las relaciones laborales ligados a tipos de contratos; salud y seguridad en el trabajo; igualdad de oportunidades para todos los géneros y una acogida laboral a la maternidad; instrumentos de apoyo y protección del trabajador, además de otros aspectos de las relaciones laborales. Cabe señalar que, en estos ejes de acción, Salmones Camanchaca ya tiene una alta valoración relativa dada por sus trabajadores, sin perjuicio de lo cual mantiene sus compromisos para mejorar aún más estos estándares.

Entre algunos de los aspectos cubiertos está el darle continuidad y beneficio a las mujeres que se embaracen durante contratos a plazo fijo; el impulso a contar con auditorías independientes en la evaluación propia y de contratistas en materia de seguridad ocupacional; el apoyo a empleados que dejan de trabajar en la



empresa; incluyendo la posibilidad para aquellos que trabajan recurrentemente en la compañía de recibir en su cuarto contrato a plazo fijo un aporte especial a sus fondos de pensiones.

Según establece el documento, algunos de estos aspectos suscritos por Salmones Camanchaca comenzarán a aplicarse a partir de los próximos meses y otros a contar del próximo año.

Plan piloto

Alumnos de Coalivi realizaron práctica en Camanchaca Pesca Sur

Camanchaca Pesca Sur, en el marco de su programa Camanchaca Amiga, el cual busca fomentar la colaboración y los lazos entre los diferentes actores de la sociedad en la cual se desenvuelve, desarrolla un plan piloto con la Corporación de Ayuda al Limitado Visual, Coalivi, en todas las plantas de la empresa. Este tiene como objetivo facilitar la práctica laboral de los alumnos de esta institución que se encuentran cursando la especialidad de masoterapia y para quienes la oportunidad de inserción laboral es actualmente escasa.

Así, tres alumnos culminaron recientemente su práctica, celebrándolos con un desayuno. Karen Sáez, Daniel Castillo y Marcelino Azócar realizaron durante 18 días masajes en las diferentes Plantas de Camanchaca Pesca Sur, produciendo un quiebre efectivo en la jornada laboral.

Para Karen Sáez, "esto nos permitió

poner en práctica lo que nos enseñaron en el curso y principalmente dar a conocer que las personas con discapacidades, tenemos capacidades para realizar diferentes tipos de trabajos".

Coalivi es el único centro de educación y rehabilitación integral gratuito para personas con discapacidad visual del centro sur de Chile, que desde 1980 imparte programas para niños, jóvenes y adultos con discapacidad visual, cuya misión es entregarles las herramientas fundamentales para su integración en la sociedad y promover la salud visual y prevención de las principales causas de la ceguera.

El objetivo de este piloto, que lidera la unidad de Calidad de Vida de Camanchaca Pesca Sur, es promover de forma conjunta el concepto de pausa saludable efectiva, bajo la temática de "quiebre en la jornada laboral" y, a su vez, potenciar la inclusión laboral para personas con discapacidad.



Alianzas con Inacap y Liceo C-25 de Talcahuano

200 vecinos y vecinas de PacificBlu se capacitaron en “cocina saludable”

La compañía ofrece estos talleres a personas de su entorno más cercano, como parte de su campaña para promover la alimentación sana.

Un total de 200 vecinos y vecinas de Talcahuano han participado en los talleres de gastronomía que PacificBlu entrega a la comunidad como parte de los beneficios de su tarjeta Más Vecino. La iniciativa es una de las acciones de la política de vinculación con la comunidad que la empresa desarrolla entre las juntas de vecinos que forman parte de su entorno más cercano para promover una alimentación saludable.

Marcel Moenne, gerente general de PacificBlu, explicó que esta política es parte de un proceso que se inició desde el nacimiento, hace tres años, de la compañía. “La idea de la promoción de productos del mar es parte del espíritu de esta empresa que surgió tras la unión de dos pesqueras históricas de la Región del Biobío”, explicó.

La primera versión de los talleres se realizó en conjunto con Inacap, y en ella participaron 48 vecinos del puerto, de los sectores Libertad Norte y Libertad

Sur, Gaete, Sol Naciente y Amanecer. Los cursos fueron dictados por el chef instructor de Inacap, Miguel Fernández. Tuvieron como principal objetivo que los participantes conocieran las bondades de los productos del mar, sus técnicas de elaboración y su adecuada manipulación.

La segunda versión, que finalizó en agosto, consideró 10 talleres que beneficiaron a otros 150 vecinos de dichos sectores, quienes se capacitaron en técnicas de cocina saludable basadas en productos del mar. Los cursos fueron impartidos por un profesor de Gastronomía del Liceo C-25 de Talcahuano, establecimiento que tiene una alianza de cooperación con la empresa.

“Estamos seguros de que a través de estos talleres que ofrecemos a la comunidad estamos colaborando con el desarrollo de Talcahuano y de sus habitantes, mediante la promoción de estilos de vida saludable entre nuestra comunidad más cercana”, finalizó Marcel Moenne.



Cocina en Vivo y degustaciones

Promoviendo el consumo de pescados en ferias del país

Los sándwiches hechos en base a merluza de cola producida por la empresa PacificBlu fueron unos de los protagonistas de la muestra realizada en la comuna de Pudahuel como parte de la campaña “Come pescado y súmate al kilo de salud por año”, que impulsa Sonapesca y la Confederación de Ferias Libres (Asof). La intervención se realizó en la feria La Travesía de esa comuna, donde se ofreció un total de mil degustaciones a los visitantes, las que fueron preparadas por la chef Paula Báez en didácticas clases de cocina en vivo.

Esta es la tercera actividad masiva realizada durante 2017 en la Región Metropolitana en la que participa PacificBlu que está comprometida con la promoción de productos del mar en ferias, talleres y en actividades de vinculación con la comunidad. Por esta razón, ya estuvo presente con sus productos en la Feria Yo como Pesca'o, en el Parque Araucano, y en la feria libre de Puente Alto, la más importante de esa comuna.



De Talcahuano, Tomé y Coronel

Salas de venta de la Pesca Industrial recibieron Sello Azul

El pasado 6 de julio, el Servicio Nacional de Pesca del Biobío entregó el Sello Azul a las salas de venta de las empresas PacificBlu, Camanchaca y Landes, que se convirtieron en los primeros expendios de productos del mar provenientes de la Pesca Industrial en recibir esta importante certificación en el país. Este testimonio evidencia que los cuatro puntos de venta están libres de pesca ilegal.



Lilian Troncoso, Henry Campos y Macarena Cepeda.



Felipe Flores, Carla Pettinelli y Jan Stengel.



Renato Maya, Macarena Cepeda, Alejandro Florás y Marcel Moenne.



Víctor Palomino, Edith Burgos, Javier Valencia y Rodrigo Valencia.



Verónica Ceballos, Makarena Arisnei y Fabiola Jara.



Jennifer Sáez, Enzo Ragazzone, Lorena Olivera.



Sandra Segura, Carlos Mardones y Pamela Barría.



Ruth Romero, Pamela Acuña, Luz Moreno y Verónica Valenzuela.