

73

el Pescador

EL PERIODICO DEL SECTOR PESQUERO

AÑO XIX · NÚMERO 73 · SEGUNDO TRIMESTRE 2017 · EDICIÓN DE 20 PÁGINAS



Impulsado por ASIPES Proyecto busca convertir a Biobío en Capital Gastronómica Marina



3y4

Lilian Troncoso, directora regional Sernapesca

“Es necesario hacer modificaciones que permitan certificar a embarcaciones no tecnificadas”



9

Cocina “en vivo” mostró innovadoras recetas

“Noche del Jurel”, el encuentro que busca poner en valor el pescado olvidado en la mesa de Chile



10

Unos 600 visitantes recibieron compañías

Pescadores industriales invitaron a recorrer sus plantas para enseñar los distintos procesos

Impulso al consumo de pescado



Este es el piloto, que hoy parte en Talcahuano, pero se está haciendo el mayor esfuerzo para que sea un proyecto exitoso y poder replicarlo en otras comunas costeras en que la industria pesquera está presente.

La ASIPES se ha propuesto desarrollar un proyecto de colaboración tripartito, en conjunto con los municipios de las zonas de operación pesquera y pymes gastronómicas orientadas a productos del mar. Se trata de "Biobío: Capital Gastronómica Marina", un plan piloto que busca aportar en la promoción del consumo de pescados, impulsar la incorporación del jurel y la jibia como productos gastronómicos marinos populares y mejorar la oferta de valor en estos puntos de venta.

El proyecto se enmarca en el Nuevo Ciclo de Gestión de la Pesca Industrial iniciado el 2014 y se basa en la identificación de esta actividad productiva con las comunas donde opera, aportar 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 Biobío como un destino turístico reconocido por una oferta gastronómica destacada y variada de productos marinos.

Ese es además el objetivo de las distintas actividades que la Pesca Industrial llevó a cabo durante el Mes de Mar, con su exitosa segunda versión del Puertas Abiertas de las empresas a la comunidad; la semana de descuentos en las salas de venta de productos del mar; además de la "Noche del Jurel", cuyos detalles podrá conocer en esta edición de El Pescador.

Las cifras que Chile ostenta hoy en cuanto a consumo de pescados son desalentadoras. Mientras los niños comen 3 kilos per cápita al año, los adultos consumen 13 kilos, comparado con los 50 kilos de carnes rojas. Con ello cobra mayor relevancia aún este proyecto, ya que el pescado es un producto muy saludable, que debe incorporarse en la dieta de todos los chilenos. Este es, por tanto, el desafío en el que está involucrada la industria pesquera no solo de la zona, sino que de todo el país, buscando aumentar la ingesta de pescados idealmente en un kilo por año.

Otro aspecto relevante es la trazabilidad de los productos que ofrece la Pesca Industrial. Con el proyecto que encabeza ASIPES los restaurantes pueden estar seguros de que la materia prima con la que elaboran sus platos tiene un origen legal.

Así, "Biobío: Capital Gastronómica Marina" es una iniciativa completa: apunta al consumo humano, a mejorar la salud de los chilenos, a trabajar con la institucionalidad pesquera de manera de favorecer el consumo de productos con trazabilidad y origen legal, y poder posicionar a la región como punto turístico relevante con una oferta de calidad.

Este es el piloto, que hoy parte en Talcahuano, pero se está haciendo el mayor esfuerzo para que sea un proyecto exitoso y poder replicarlo en otras comunas costeras en que la industria pesquera está presente, como Tomé, Coronel y Lota. Y así demostrar a Chile que Biobío puede ser reconocida como la capital gastronómica de productos marinos.

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.



COPEC
Primera en servicio

Lilian Troncoso, directora regional de Sernapesca:

“Se debe hacer modificaciones que permitan certificar a las embarcaciones no tecnificadas o el abastecimiento”

Asumió esta dirección hace poco más de cinco meses, y pese a desempeñarse durante mucho tiempo en el sector acuícola-pesquero, afirma que este cargo tiene desafíos y dificultades particulares.

Lilian Troncoso Gómez asumió en enero pasado la dirección del Servicio Nacional de Pesca Región del Biobío, tiempo en que se ha enfocado en ponerse al día con los cambios normativos y su aplicación, entre varios otros temas.

Bióloga marina de la Universidad de Concepción y magíster en Ciencias con mención en Zoología, posee una vasta trayectoria ligada al mundo pesquero y acuícola, siendo encargada del área de Administración Pesquera del Sernapesca, luego jefa del área de Acuicultura de la misma entidad en esta región, directora (TP) en Sernapesca La Araucanía, y más tarde directora zonal de Pesca en Biobío, cargo que ocupó desde fines de mayo de 2014.

Innovación

- ¿Cómo fue el desafío de asumir la dirección regional del Sernapesca?

Todo nuevo cargo tiene desafíos y, en este caso, la fiscalización es difícil para los usuarios. Cuando el Sernapesca tiene que hacer el control, no a todos les gusta, por tanto, desde esa mirada, poder cumplir con las expectativas de la comunidad respecto de la función que realiza el Servicio es también una oportunidad. Es complejo, porque no podemos tener un fiscalizador por usuario y a veces las expectativas son mayores. Que podamos estar en todas partes, que podamos cumplir con las tareas que se nos exige de acuerdo a la normativa, allí está lo complejo de este cargo, en que, con la normativa existente, con los recursos que se le entregan al Servicio, con los funcionarios, que también tienen expectativas, tratar de cumplir adecuadamente la función fiscalizadora. Esa es la parte diferente de los cargos que había tenido anteriormente.

- ¿Y qué le entusiasma de desempeñar este cargo?

El trabajo del Servicio tiene cosas interesantes que evaluar, que son: el análisis de los procedimientos, ver la fiscalización de otra forma, darle una mirada innovadora, porque no tiene que ser siempre presencial, sino que también puede ser documental, sea en el proceso extractivo o en el productivo. Poder innovar en eso, poder analizar y generar cambios es la parte que me entusiasma de esta nueva etapa. Los compromisos que tengo como Alta Dirección Pública me indican que tengo que ir a una mejora de



la gestión en innovación, cambios en el control; ya no es lo mismo que fiscalizar hace 30 años, ahora hay que poner tecnología, cambiar procedimientos, la normativa a veces también tiene que adaptarse a las nuevas formas, y eso requiere de nuevos aires, de nuevas estrategias y también de motivar a los funcionarios, que tienen años de que la comunidad señale que no hacemos bien la pega.

- ¿En qué se ha centrado el trabajo en estos 5 meses a la cabeza del Servicio?

- Primero, en ponerme al día con los cambios normativos, aunque como venía de ese lado los conozco, el tema es cómo se operativizan. Entonces, uno fue ponerme al día en eso, y otro, iniciar la revisión de los procesos.

Estamos con talleres de trabajo para identificar cuáles son las brechas, cuáles son los espacios en que tenemos posibilidad de solicitar modificación de norma y de trabajar entonces en una forma más analítica de lo que es la fiscalización, tratar de innovar en esos aspectos.

Además, tenemos el trabajo de instalar el sistema de trazabilidad que significa darle al usuario la posibilidad de que haga su declaración de extracción, de abastecimiento, de producción a través de la web. Es una herramienta que trae desafíos, para que el usuario pueda hacer el trámite desde su casa y no tener que venir a la oficina. Ese cambio nos está llevando bastante trabajo, porque tenemos que ir hacia nuestros usuarios, motivarlos, mostrarles lo buena que es esta herramienta para hacer las declaraciones. Eso ha ocupado gran parte de nuestros esfuerzos. Por otro lado, estamos con un proceso de caducidades hacia los recolectores de orilla, los buzos, que también requiere de bastante difusión y nuestros funcionarios tienen que estar en terreno explicando de qué se trata, quiénes son los que van a caducar en el registro, entonces mucho terreno para llegar a todos los usuarios.

Otra cosa interesante en la que estamos

hoy es el programa "Consumo Responsable", cuyo símbolo es el "Sello Azul", que se instala en los restaurantes, salas de venta, pescaderías, expendios directos de pescados y mariscos, que promueve la extracción y consumo responsable, así como el combate a la pesca ilegal, acreditando el origen legal de los productos que en estos lugares se ofrecen.

Mayor control

- El combate a la pesca ilegal es un tema fundamental para el Servicio, ¿cómo se ha avanzado en ello?

- Hemos avanzado con los sistemas tecnológicos, en el sentido de que las personas tengan más facilidades para declarar no solo por el papel. Por tanto, si tengo más posibilidades de llegar a la gente y que ellos declaren la extracción, principalmente, y los abastecimientos, la producción, podemos tener una mejor forma de control y de esta manera disminuir lo que puede ser ilegal. Por otra parte, hay que trabajar en las buenas prácticas. Tenemos todavía muchos problemas en que, si nosotros no estamos presentes en una descarga, por ejemplo, se declara otro recurso, eso nos ha costado mucho; este año ha sido difícil poder cumplir con las expectativas de estar presentes en todos los puntos de desembarque porque es muy difícil. No puedo tener a los funcionarios 24

horas en cada uno de los puntos de desembarque y eso genera que cuando no estamos se nos subreporte algunos recursos o simplemente se nos señale que son otras especies. Y de esta forma, no hemos logrado aún un buen equilibrio para poder decir que estamos en una disminución de la pesca ilegal. Hemos transitado hacia allá con algunas herramientas, pero, por otro lado, necesitamos mucha colaboración de nuestros usuarios.

- ¿En qué medida afecta a la recuperación de los recursos el hecho de que por ley no se puedan certificar las naves no tecnificadas?

- Es un desafío, está en el análisis que se hace del comportamiento de la flota durante 2016-2017. Desde 2015 que ha habido un aumento de las embarcaciones de eslora menor a 12 metros y, por lo tanto, se transforma en un desafío. Es necesario hacer modificaciones que permitan certificar a estas embarcaciones o certificar el abastecimiento. Hay que hacer cambios para que podamos tener un mayor control. Se observó este año que aquellas naves que fueron certificadas mostraron indicadores que se ajustan más a la realidad respecto a la fauna acompañante. Tenemos desviaciones que son importantes, por tanto, es necesario ir mejorando tanto la certificación, o el análisis, o la fiscalización en otro punto que no sea el de desembarque.

- ¿Cuáles son los desafíos que se han planteado?

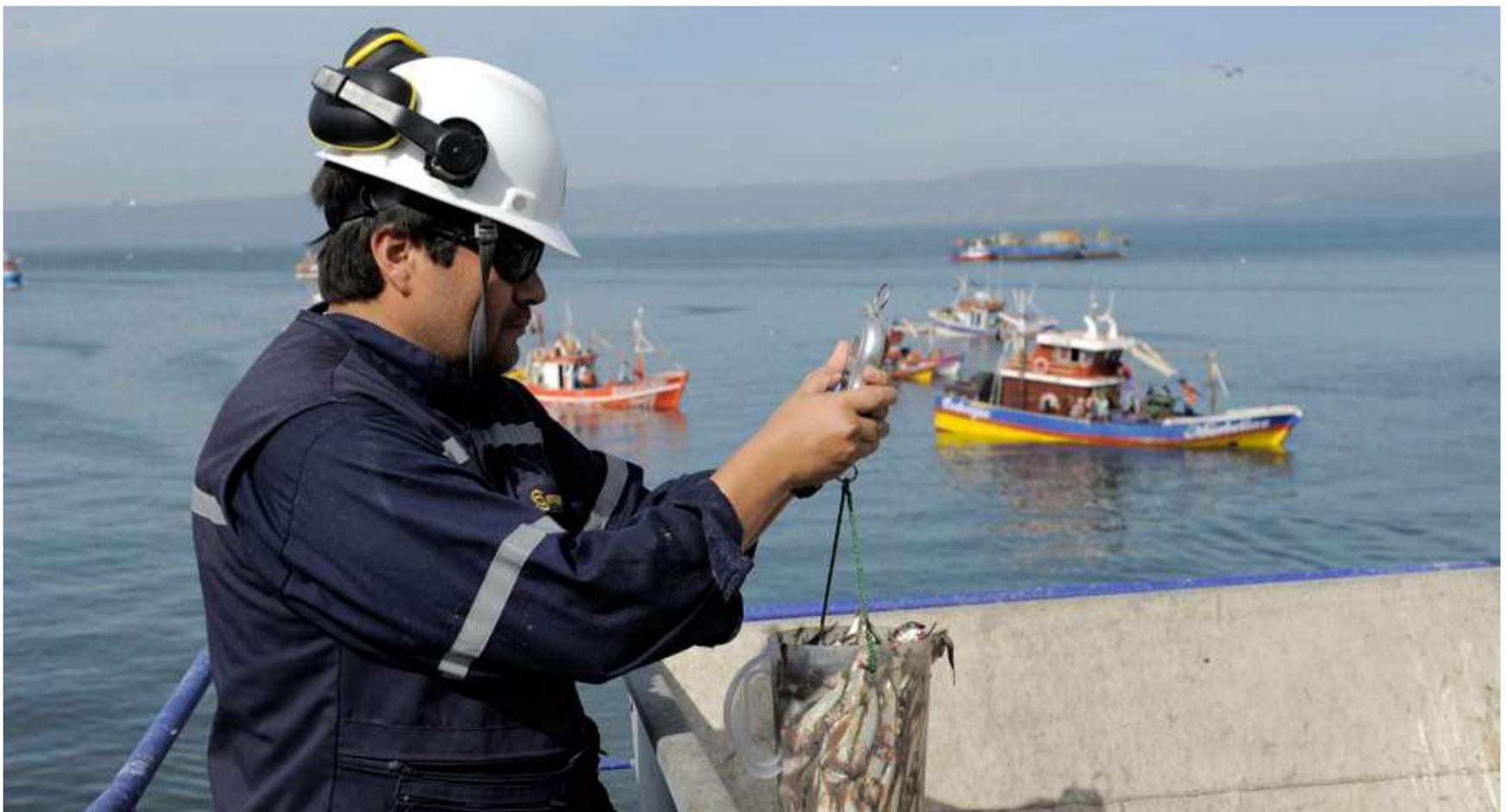
-El primero es incorporar al mayor número posible de usuarios al sistema de trazabilidad, que es la herramienta que hoy tenemos para facilitar muchos de los trámites. Aquellos que entran a trazabilidad, por ejemplo, en la parte extractiva, en la parte de procesos, se les mejora mucho las etapas intermedias, como el venir a visar los productos para poder trasladarlos de un lugar a otro. Eso ya no va a existir con la trazabilidad, porque vamos a acreditar origen legal a través de este sistema. Ese es un gran desafío porque es un cambio importante.

Y el otro aspecto, como comentaba, es empezar a analizar cómo estamos fiscalizando. La revisión de nuestros procesos quizás nos pueda indicar que tenemos otros puntos de control que pueden ser muchos más efectivos y no es necesario estar uno a uno con nuestros usuarios, sino que poder definir puntos exactos donde hacer nuestros controles, que puede ser más documental, o puede ser en planta, o en las embarcaciones.

El cómo el Servicio trabaja en asociación con todos los usuarios para mejorar el desarrollo de la región es lo que nos trae a poder visualizar distintas posibilidades de avanzar, tanto en lo que es tecnológico, en lo que es documental, o en la necesidad de conversación con nuestros usuarios para mejorar prácticas.

.....

“Para nosotros es importante que el proyecto de modernización del Sernapesca tome cuerpo y se transforme en las mejoras que se indican tanto para el Servicio como para lo que es la figura de pesca ilegal”.



Iniciativa busca incluir nuevos productos del mar y mejorar la oferta

ASIPES lanza proyecto para convertir a Biobío en la Capital Gastronómica Marina de Chile

El plan cuenta con el apoyo técnico de Inacap y entre sus objetivos está el incorporar el jurel y la jibia en la carta de productos de los restaurantes del piloto, para lo cual se desarrollan cursos de capacitación para el mejoramiento de su despliegue gastronómico, de gestión y servicio.



Durante el lanzamiento, realizado en el restaurant - bentoteca Miramar, ceremonia a la que asistieron autoridades regionales, comunales, representantes de las empresas socias y de Inacap.

“**B** iobío: Capital Gastronómica Marina” es el nombre de la iniciativa que la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, presentó el pasado 26 de abril. Se trata de un proyecto de colaboración tripartito, en conjunto con los municipios de las zonas de operación pesquera y pymes gastronómicas orientadas a productos del mar. Es un plan piloto que cuenta con el apoyo técnico de Inacap y cuyo objetivo es impulsar la incorporación del jurel y la jibia como productos gastronómicos marinos populares y mejorar la oferta de valor en estos puntos de venta. El proyecto fue presentado en el

restaurant Miramar de las bentotecas del puerto de Talcahuano, por la presidenta de ASIPES, Macarena Cepeda, quien estuvo acompañada por el alcalde Henry Campos y el vicerrector de Inacap, Jorge Villablanca, además de otras autoridades sectoriales y comunales.

Este proyecto es parte del Nuevo Ciclo de Gestión de la Pesca Industrial y se basa en la identificación de esta actividad productiva con las comunas donde opera, buscando aportar al desarrollo de las 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.

“Hoy estamos iniciando el programa en la comuna de Talcahuano en el marco de las actividades del Mes del Mar de la Asociación de Industriales Pesqueros, pero esperamos replicarlo en las otras comunas costeras de la región para incorporar más pescados en la dieta de los chilenos y más y mejores puntos de venta que impacten el turismo y los ingresos de estos restaurantes y cocinerías”, manifestó en la oportunidad Macarena Cepeda.

La presidenta de ASIPES explicó que los pescadores industriales están motivados en promover a la Región del Biobío como

“Capital Gastronómica Marina”, destacando su amplia oferta de productos del mar. “Pero, de paso, incorporando el jurel y la jibia en la carta de productos de los restaurantes, donde hoy están ausentes, capacitando a estos locales en cuanto a la preparación y presentación de estos como alternativa gastronómica local única y diferenciadora. Queremos que aquí se coma el mejor jurel y/o jibia de Chile”, sostuvo.

Las empresas socias de ASIPES firmarán próximamente un acuerdo con estas pymes gastronómicas a fin de asegurar la disponibilidad de jurel y jibia a precios preferentes.



A mediados de mayo se dio inicio a las capacitaciones a los tres restaurantes que integran el piloto. Las jornadas que se desarrollarán durante mayo, junio y julio, consideran cursos intensivos de Protocolo y Atención y de Cocina Internacional, impartidos por docentes de Inacap.

Trabajo conjunto

El aporte de Inacap a la iniciativa es fundamental, ya que los pequeños empresarios dueños de los restaurantes, además de recibir capacitación, serán asesorados en el mejoramiento de su despliegue gastronómico, de gestión de su empresa y respecto del servicio que entregan a sus clientes.

Jorge Villablanca agradeció a ASIPES por la iniciativa, al municipio por el apoyo y a los empresarios pesqueros y gastronómicos que han adherido a esta. "Talcahuano ya es un lugar turístico, pero hay que desarrollarlo más y este proyecto apunta a ello", afirmó.

Por su parte, el alcalde de Talcahuano,

Henry Campos, señaló que lo importante de esta vinculación es que "permite el trabajo conjunto entre el Estado, hoy representado por el municipio, las instituciones privadas y también de educación. Hoy más que nunca tenemos que ser capaces de fortalecer estos lazos, este trabajo mancomunado que hace que todos sean partícipes del desarrollo de la comuna".

Los beneficiados

Silvia Sepúlveda, dueña del restaurant Mar y Sol de Talcahuano, comentó que la jibia y el jurel son productos que nunca han vendido, por lo que consideran interesante incorporarlos a la carta.

Metodología del proyecto

1. En conjunto con las oficinas de desarrollo productivo local del Municipio de Talcahuano (piloto) se identificaron restaurantes o cocinerías para beneficiar con el proyecto.
2. Paralelamente se invitó a Inacap a incorporarse, a fin de desarrollar platos en base a jurel y jibia que tuvieran un bajo costo de preparación y venta, y pudiesen ejecutar capacitación gastronómica, así como un análisis global que permitiera mejorar la propuesta de valor del restorán o cocinería.
3. Tras la aceptación de sus dueños, Inacap inició el trabajo de asesoría, identificando los puntos críticos y sus vías de abordaje.
4. ASIPES dispuso de un financiamiento inicial para mejora de aquellos puntos críticos y posteriormente, apoyar -en conjunto con la municipalidad- la búsqueda de financiamiento sectorial estatal.
5. En tanto, las empresas socias de ASIPES acordarán con estas pymes gastronómicas la venta a precios de salas de venta de los productos marinos definidos en la nueva carta.
6. Tras el piloto se trabajará en la ampliación del programa dentro de Talcahuano y otras comunas donde se emplaza la Pesca Industrial.



“Estoy muy agradecida porque se nos haya invitado a este proyecto; estos son productos que bien preparados son muy ricos, además están al alcance del bolsillo de las personas, por lo que esperamos y creemos que nos va a ir súper bien. Queremos aprovechar al máximo con nuestra gente todo lo que nos ofrece esta iniciativa; están todos los trabajadores motivados a participar”.

En tanto, Ana Luisa Gutiérrez, propietaria del restaurant Miramar, dijo que siempre están abiertos a la innovación. Por ello, está feliz de que se les haya incluido en este plan piloto. “Hay motivación para aprender, para incluir en nuestra carta productos nuevos, que tenemos todo el año, y que esperamos que a nuestra clientela les gusten y los consuman”.

Justo cuando La Aguada está celebrando 50 años (aunque tiene 67 funcionando), adhiere a esta iniciativa, que como afirmó Juan Cruces, su dueño, es bienvenida, toda vez que “en el mundo moderno, todo lo que es innovación es bueno”. Destacó la importancia que tiene para los empresarios gastronómicos estar permanentemente reforzando conceptos; además, “en este minuto en que hay escasez de muchos pescados y mariscos, que nos enseñen a preparar platos con otros productos del mar es muy bienvenido. Tenemos que dar a conocer esta nueva oferta a nuestros clientes, y trataremos de prepararlos de la mejor forma para cautivarlos”.

Capacitaciones

A mediados de mayo se dio inicio a las capacitaciones a los tres restaurantes de Talcahuano que integran el plan piloto. Las jornadas que se desarrollarán durante mayo, junio y julio, consideran cursos intensivos de Protocolo y Atención y de Cocina Internacional, impartidos por docentes de Inacap, tanto en el recinto educacional como en las propias instalaciones de los locales beneficiados.



NUESTRO COMPROMISO CON LAS PYMES ESTÁ GARANTIZADO

Salmones Blumar S.A., reafirma el compromiso con sus pequeños y medianos proveedores y contratistas, recibiendo el Sello Pro Pyme otorgado por el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, que certifica el pago efectivo de facturas a sus proveedores de menor tamaño en un plazo no mayor a 30 días.



www.blumar.com

Caldera | Talcahuano | Coronel | Corral | Puerto Montt | Aysén | Santiago | Miami

Organizada por Sonapesca

Reconocidos chefs se lucieron en exitosa primera Feria del Pesca'ó

El evento contó con la presencia de cientos de personas, las cuales disfrutaron de la diversa y novedosa variedad de productos del mar que se ofrecieron para degustar y comprar.



Una exitosa jornada se vivió el pasado 6 de mayo en el Parque Araucano, Santiago, con la primera versión de la Feria del Pesca'ó, organizada por la Sociedad Nacional de Pesca (Sonapesca F.G). Cientos de personas asistieron y disfrutaron de las diferentes actividades preparadas, todas ellas bajo la consigna del mar y la vida sana, en el marco de la campaña "Come pescado y súmate al kilo de salud por año".

La bienvenida estuvo a cargo del presidente de Sonapesca, Osciél Velásquez, quien afirmó que "han sido cinco meses de intensa actividad. Visitamos siete ciudades, de Arica a Punta Arenas, donde invitamos a niños, jóvenes y adultos a ser parte de esta campaña, degustando algunos de los productos que nos entrega nuestro mar y aprendiendo recetas innovadoras, y que en Santiago quisimos vivirla de esta forma".

Por su parte, el alcalde de Las Condes, Joaquín Lavín, agradeció la realización de este evento, expresando que "ojalá esta Feria del Pesca'ó sea una tradición del Parque Araucano. Estoy impresionado con las cifras, porque Chile tiene una costa inmensa y consumir 13 kilos per cápita es bajo si lo comparamos con países como Perú, España y Japón".

Recetas en vivo

La feria contó con el auspicio y la presencia de PacificBlu, Camanchaca,

Alimar, Landes, Aramark, Pescadores Group, AmiChile, Maguro SeaFood, AquaChile, Robinson Crusoe, Orizon, Corpesca, Friosur, St. Andrews y Terminal Pesquero Metropolitano (TPM). Además, los organizadores invitaron a emprendedores de las diversas zonas del país para que dieran a conocer sus elaboraciones basadas en productos del mar. Ellos fueron: Ahumados Lucero Mora, Algueros de Navidad, Paralelo 21 de Caleta Río Seco, From Arica SeaFoods, Munani y Patagonia Fisher. Asimismo, estuvieron presentes representantes de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO), Subsecretaría de Pesca, Sernapesca, Instituto de Fomento Pesquero (Ifop) y la Asociación de Emprendedores de Latinoamérica (Asela).

Las principales actividades fueron la preparación de recetas en vivo, las que estuvieron a cargo de Juan Manuel Pena, Christopher Carpentier y Ciro Watanabe, además de destacados chefs regionales como Fernando Madariaga, de Coquimbo; Claudia Valdivia, de Arica; Pablo Godoy, de Antofagasta; Paula Báez y Cristián Gómez, de Valparaíso, y Felipe Macera, de Biobío.

Pero no todo fue comida. También hubo actividades para todos los integrantes de la familia. A través del juego, se enseñó a reciclar y se invitó a los presentes a hacer zumba y yoga de la risa. Tampoco faltó la música, ya que durante el día se presentaron Chile Folk, Daniel Lewin y para los más pequeños

Deportistas destacados

Desde Concepción viajó para participar especialmente en la feria el tenista paralímpico Robinson Méndez, quien quiso estar presente en esta actividad por la importancia que tiene en su vida la alimentación saludable. Lo acompañó en esta ocasión otra destacada deportista nacional, la pesista olímpica María Fernanda Valdés. Ambos participaron activamente en esta jornada, invitando a las familias a probar los diferentes productos que se estaban ofreciendo y siendo parte de las diversas actividades preparadas para la familia.

el grupo Cantando Aprendo a Hablar.

Sobre la campaña

La campaña "Come pescado y súmate al kilo de salud por año" fue creada e impulsada por Sonapesca con el apoyo de todos sus gremios asociados, con el objetivo de aumentar el consumo de productos del mar entre los chilenos, que hoy es de 13 kilos por persona. La meta autoimpuesta es que, en cinco años (a 2022), los chilenos lleguen a consumir 18 kilos por persona al año. La iniciativa se lanzó en distintas ciudades de Chile, entre ellas Chillán y Los Ángeles, donde el jurel, la jibia y la merluza fueron los ingredientes principales en los platos que prepararon los chefs Juan Manuel Pena y Felipe Macera en la "cocina en vivo". Se

trató de una iniciativa gratuita y abierta a todo el público que, en la Región del Biobío, fue apoyada por la Asociación de Industriales Pesqueros.

La presidenta de ASIPES, Macarena Cepeda, explicó que "la Pesca Industrial está trabajando intensamente en desarrollar más alternativas para el consumo humano, pues sabemos del aporte que significa el pescado en la nutrición de las personas. Existen cada vez más opciones para que la gente encuentre productos de manera fácil, que los pueda preparar o almacenar también de forma muy simple. En nuestro gremio estamos trabajando hace un tiempo en desarrollar campañas de difusión de consumo de pescado, hemos creado alianzas y también estamos contribuyendo a esta iniciativa".

“Cocina en vivo” mostró innovadoras recetas a 150 invitados

“Noche del Jurel”, el encuentro que busca poner en valor el pescado olvidado en la mesa de Chile

La velada es uno de los hitos del programa “Biobío: Capital Gastronómica Marina”, impulsado por ASIPES, que pretende potenciar recursos pesqueros valiosos, como la jibia y el jurel, para incorporarlos en la cocina nacional.



Uno de los recursos más valiosos del mar chileno es el jurel, un pez azul reconocido mundialmente por sus propiedades alimentarias, sabor y versatilidad que permite interesantes preparaciones culinarias. Sin embargo, este pescado no está entre los preferidos de los consumidores, algo que la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, se ha propuesto cambiar.

Con este objetivo se realizó la “Noche del Jurel”, actividad que se enmarca dentro del proyecto “Biobío: Capital Gastronómica Marina”, programa cuyo objetivo es incorporar más pescado a la dieta de los chilenos. La velada, que consistió fundamentalmente en una “cocina en vivo”, degustación y maridaje con vinos del Valle del Itata, se llevó a cabo el 24 de mayo en el Hotel Sonesta de Talcahuano, con más de 150 invitados que conocieron innovadoras recetas en base a jurel preparadas por los chefs Juan Manuel Pena y Felipe Macera.

Este encuentro pretende convertirse en un evento tradicional dentro de las actividades del Mes del Mar organizadas por los Pescadores Industriales.



Macarena Cepeda, presidenta de ASIPES, destacó que “nos planteamos realizar esta velada poniendo en valor el recurso jurel, que realmente es un alimento lleno de atributos. Además, existe una relación intrínseca entre este recurso y la Pesca Industrial de esta zona, porque el 75% de las capturas de jurel de la flota industrial se destina a consumo directo de las personas”.

La ejecutiva señaló también que este es uno de los pilares estratégicos de esta nueva etapa de gestión gremial. “Uno de los desafíos más importantes para la industria es fomentar el consumo de productos del mar en nuestro país. Hoy el consumo per cápita llega a 13 kilos por año, según el último estudio de Fundación

Chile, versus los 50 kilos de carnes rojas que comen los chilenos. Nuestra propuesta es ir acortando las brechas, trabajando intensamente en desarrollar más alternativas pues sabemos del aporte que significa el pescado en la nutrición de las personas. Existen cada vez más opciones para que la gente encuentre productos de manera fácil, que los pueda preparar o almacenar también de

forma muy simple”, enfatizó.

Dentro de las preferencias por consumo de pescado en Chile, el jurel se encuentra en cuarto lugar, según un estudio elaborado en 2016 por Fundación Chile. En primera posición, con 51%, se mantiene la reineta; le sigue el atún, con un 48%; la merluza, con un 44%; el jurel y el salmón, con un 37% y un 34%, respectivamente.



Unos 600 visitantes recibieron compañías en Coronel, Talcahuano y Tomé

Pesca Industrial abrió sus plantas a la comunidad para enseñar sus procesos

La actividad mostró a estudiantes, educadores y familias el proceso que desarrollan las plantas para obtener productos de calidad. Estos se elaboran para la alimentación de los chilenos, pero también para distintos mercados en el mundo.

Por segundo año consecutivo las plantas de la Pesca Industrial desarrollaron un programa de Puertas Abiertas a la comunidad durante la semana previa al 21 de mayo, en el marco de las celebraciones del Mes del Mar. Este año el foco fueron fundamentalmente establecimientos educacionales y estudiantes del área pesquera, con la finalidad de incorporar los procesos de la industria dentro de los contenidos y la experiencia pedagógica.

Fueron cerca de 600 personas las que llegaron a las plantas de Camanchaca, Landes y Blumar ubicadas en Talcahuano, Coronel y Tomé para conocer sus instalaciones, flota y maquinaria pero, sobre todo, el trabajo de las personas que allí laboran y que representan a unos 8 mil trabajadores solo en la Región del Biobío.

Macarena Cepeda, presidenta de la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, señaló que “después de la buenísima experiencia que se consiguió el año pasado en el marco de la celebración de los 115 años de la Pesca Industrial, pensamos que era necesario reeditar este programa en forma conjunta, no solo un día, como fue en 2016, sino durante toda una semana, independientemente que cada una de las compañías mantiene programas de visitas con sus comunidades cercanas en forma permanente”.

Detalló que este año la actividad fue dirigida a establecimientos educacionales, dado la campaña de difusión del consumo de pescado que lleva adelante el gremio.

Las compañías

Entre las delegaciones que conocieron la planta Blumar se encuentran algunas que viven incluso alejadas de las comunas costeras. Algunos de ellos fueron colegios de Quilacoya, Talcamávida, Hualqui, así como también, juntas de vecinos Partal, San Vicente Norte y San Vicente Sur, más grupos de adultos mayores y también del Liceo San Juan Bautista.

En tanto, hasta Landes llegaron delegaciones del Liceo Técnico C-25 de Talcahuano y de la Universidad Santo Tomás. Mientras que a Camanchaca Pesca Sur asistieron estudiantes del Centro de Formación Técnica de Lota-Arauco, Liceo de Yobilo, Liceo Comercial y del Liceo Industrial de Schwager.

Raúl Hermosilla, gerente de Personas de Blumar, manifestó que “en la compañía creemos firmemente, y así lo ratifica nuestra Estrategia de Sostenibilidad, que la relación con la comunidad debe ser estrecha y periódica. La comunidad es parte fundamental de nuestro entorno y, por lo tanto,



tiene que conocer no solo qué hacemos, sino cómo y dónde desarrollamos nuestros procesos productivos. Por esa motivación nuestras puertas permanecen abiertas todo el año para delegaciones de estudiantes, de juntas de vecinos e instituciones y organizaciones que solicitan conocer las distintas áreas productivas de Blumar, en cualquiera de nuestras zonas de operación, dando preferencia, obviamente, a nuestros vecinos y organizaciones más cercanas a nuestros procesos”.

Renato Maya, subgerente de Producción de pesquera Landes, empresa que desarrolla este programa desde 2009, calificó como una interesante experiencia el recorrido realizado por los alumnos. “La relación que mantenemos con la comunidad es muy relevante, nos interesa sobremanera que sepan lo que hacemos, cómo lo hacemos y para qué lo hacemos. Para los estudiantes, explorar las instalaciones de la planta puede ser, incluso, una visión o una alternativa de trabajo. A su vez, pueden informarse de temas muy contingentes como es la seguridad alimentaria y lo sano de los productos que fabricamos”, sostuvo.

“Para nuestra compañía es muy satisfactorio poder abrir nuestras puertas y mostrar a la comunidad lo que hacemos día a día. Muchos pasan siempre por fuera de nuestra planta sin saber qué es lo que hacemos y cómo lo hacemos, por lo cual estamos tremendamente contentos de haber recibido estas visitas que se suman a aquellas que durante todo el año

estamos programando bajo el alero de nuestro programa de relacionamiento social Camanchaca Amiga”, afirmó Alejandro Florás, gerente regional de Camanchaca Pesca Sur.

Gran oportunidad

Omar Saavedra, docente del Liceo Técnico C-25 de Talcahuano, destacó que visitar una planta pesquera fue una excelente oportunidad de conocimiento para los alumnos de la especialidad gastronómica; “sobre todo por el desconocimiento que hay, por ejemplo, en el tratamiento de los residuos. A los chicos les sirve mucho, porque entienden que el producto que ellos trabajan en la cocina tiene un proceso previo, mucho más largo, entonces ha sido una muy buena experiencia”, destacó.

La alumna de 3° medio Kathy Barriga agregó que “ha sido una oportunidad súper entretenida, porque algunos no sabíamos qué se hace en la planta. Esta instancia nos permite conocer más la



naturaleza de la industria, cómo se procesan las capturas y las temperaturas que tienen aproximadamente los productos. Me encantó la experiencia”.

También abrió sus puertas durante mayo la empresa PacificBlu. Sumando la participación ciudadana en todas las plantas de la Región del Biobío, fueron en total cerca de 600 las personas que se sumaron a este programa, lo que significó duplicar el número de asistentes del año pasado.

Impulsando el consumo de pescado

Salas de venta realizaron “Semana de Descuentos” para celebrar el Mes del Mar

Las empresas socias de ASIPES mantuvieron entre el 8 y el 12 de mayo importantes rebajas en variados productos congelados. Los precios de estos puntos de venta siempre son atractivos y durante estos días las ofertas se hacen aún más interesantes, por lo que invitan a la comunidad a conocer sus productos.

Uno de los desafíos que se han propuesto los Pescadores Industriales de la Región del Biobío es fomentar el consumo de pescados y productos del mar. Su aporte proteico y bajos índices de grasas saturadas los perfilan como una alternativa saludable, versátil y también de bajo costo comparados, por ejemplo, con las carnes rojas.

Como parte de las celebraciones del Mes del Mar, las cuatro salas de venta de las empresas socias de ASIPES ubicadas en Tomé, Coronel y Talcahuano mantuvieron promociones y descuentos especiales en la semana del 8 al 12 de mayo. El objetivo de este período de rebajas es acercar a la comunidad a conocer las distintas presentaciones, comparar opciones y acceder a atractivos precios, hasta un 15% menos.

“Estamos trabajando intensamente en

la promoción del consumo de pescado, porque las familias deben incorporar este alimento en su dieta, acercar a los niños a los productos del mar por la calidad de las proteínas, vitaminas y minerales que entregan. El pescado también es rico en Omega 3, ácido graso esencial que mejora la salud cardiovascular, reduce los niveles de colesterol dañino y contribuye a mantener la presión arterial normal”, explicó Verónica Ceballos, jefa de Asuntos Públicos de la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES.

La Pesca Industrial es una industria de alimentos orientada a la elaboración de una amplia variedad de productos para consumo humano, siendo los principales los congelados de jurel, merluza común, jibia y langostinos, así como otros presentados en hamburguesas, apanados o filetes.

ASIPES, junto a sus empresas socias, desarrolló un amplio programa de actividades para celebrar el Mes del Mar, entre los que se incluyeron proyectos de vinculación comunitaria, jornada de

puertas abiertas, inauguraciones y una campaña para mejorar el conocimiento y valoración de esta actividad productiva que genera más de 8 mil empleos para la Región del Biobío.

¿Dónde se ubican?

TALCAHUANO

ALCOPA: Avda. Gran Bretaña 955, sector Las Industrias

LANDES: Isla Rocuant S/N

CORONEL

CAMANCHACA: Avda. Carlos Prats 80, sector Lo Rojas

TOMÉ

CAMANCHACA: Mariano Egaña N°655

En memoria de Daniel Malfanti

El pasado 5 de junio se realizaron en Viña del Mar los funerales de don Daniel Malfanti Pérez, destacado dirigente gremial y empresarial pesquero, quien presidió la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, entre 1986 y 1997, donde tuvo una destacada trayectoria. Fue un periodo en que la industria pesquera estuvo marcada por grandes hitos, entre ellos, la promulgación de la Ley General de Pesca y Acuicultura, en la que

tuvo una activa participación.

Malfanti fue también presidente de la Cámara de la Producción y del Comercio de Concepción (Cpcc) y gerente de pesquera Camanchaca por más de dos décadas.

Por su importante contribución al desarrollo del sector pesquero, el 27 de julio de 2016 recibió en Concepción el Premio “Forjadores de la Pesca Industrial: José Chibbaro”, entregado por ASIPES.



Destinadas a Sindicato Recicor

Aportes de la comunidad marcaron el Día Internacional del Reciclaje en Coronel

Además, Camanchaca Pesca Sur entregó una balanza para pesar y cuantificar los productos a reciclar, donación que fomenta y contribuye a la independización y gestión de residuos de esta organización.



Los residuos reciclables que los integrantes del PRAS de Coronel, la comunidad educativa, vecinos y trabajadores de Camanchaca Pesca Sur aportaron en el marco del Día Internacional del Reciclaje, fueron recepcionados en el punto limpio que tiene la empresa pesquera en esa comuna, donaciones que fueron en directo beneficio del Sindicato de Recicadoras, Recicor, primera agrupación de gestoras de residuos de esta ciudad.

La actividad fue organizada por Camanchaca Pesca Sur, en conjunto con la Seremi de Medio Ambiente de la Región del Biobío, y contó con la presencia del alcalde de la comuna, Boris Chamorro, y el seremi del ramo, Richard Vargas.

Cabe destacar que la formación de Recicor recibió el apoyo de "Recicla y Crece", iniciativa pionera en la Región del Biobío, que consiste en generar un círculo virtuoso del reciclaje que parte en Camanchaca Pesca Sur, la cual destina para este fin las redes de pesca que ya no utiliza en su flota. Estas son utilizadas por la empresa Bureo, la que confecciona con este material una serie de productos como gafas y patinetas de gran calidad, los que

luego son comercializados en Chile y el mundo entero. El pago generado por estas redes, le ha permitido a la compañía destinarlo para realizar talleres de capacitación para Recicor, los que estuvieron a cargo de Fundación El Árbol.

Donación

Durante la jornada de celebración del Día Internacional del Reciclaje, todos los residuos que fueron recolectados pudieron ser pesados por las recicladoras gracias a una donación realizada por Camanchaca Pesca Sur, que consistió en una balanza para pesar y cuantificar los productos, lo que les permitirá fomentar y contribuir a la independización y gestión de residuos de Recicor.

Eugenia García, presidenta del Sindicato de Charqueadoras de Lo Rojas, mostró su agradecimiento por el apoyo entregado, tanto por las autoridades como por Camanchaca, ya que esta balanza les permitirá seguir profesionalizando su labor. "Actualmente, estamos reciclando en supermercados, en empresas, en el Hospital de Coronel y en Lo Rojas. A la fecha, llevamos cerca de 10 mil kilos de material

reciclado, cifra que esperamos aumentar gracias a esta donación y al aporte de toda la comunidad", aseguró.

El seremi de Medio Ambiente, Richard Vargas, mostró su satisfacción por los resultados alcanzados por la iniciativa "Recicla y Crece" e hizo un llamado a toda la comunidad para que se sume en la gestión del reciclaje de residuos, ya que es un círculo virtuoso que beneficia a todos los actores de la sociedad.

Por su parte, Alejandro Florás, gerente regional de Camanchaca Pesca Sur hizo un

llamado a las organizaciones sociales y a las instituciones públicas y privadas a trabajar en conjunto en favor de concientizar sobre la importancia de reciclar y entender cómo este acto puede mejorar la calidad de vida de los habitantes de la comuna, de la mano de iniciativas como "Recicla y Crece".

Durante la actividad, los asistentes pudieron disfrutar de un show artístico que consistió en un saludo y cuidado de la tierra, donde los protagonistas fueron talentosos alumnos de la Escuela María Ester Breve de Coronel.



Primera Compañía de Bomberos de Talcahuano

133 años de “abnegación y constancia”

Es la unidad más antigua del puerto, la tercera más antigua de la Región del Biobío, y una de las 20 primeras en fundarse en el país. Lleva el nombre del primer capitán y uno de sus principales líderes hasta su muerte en 1892, Eduardo Cornou Chabri.



Este nuevo aniversario, que celebraron con una Sesión Solemne en el auditorio del Hospital Higuera de Talcahuano, se vivió de manera especial e inmersos en interesantes desafíos.

“E”n Talcahuano, a 16 de mayo de 1884, a las 8:30 P.M., en los Salones del Club Talcahuano, nos reunimos en sesión preliminar los abajo nombrados, para echar las bases de la formación de la Primera Compañía de Bomberos de Agua (...).”

Así comienza el acta de fundación de la Primera Compañía de Talcahuano, con la cual nace el Cuerpo de Bomberos de esa comuna. Un incendio de grandes proporciones que afectó en 1883 a almacenes y bodegas de Talcahuano fue el que motivó su creación, y la gran visión de algunos destacados vecinos de la comuna, que pusieron todo su esfuerzo en esta iniciativa, entre ellos Eduardo Cornou y David Fuentes.

Así nació hace 133 años la Primera Compañía de Bomberos de Talcahuano “Eduardo Cornou Chabri”, la unidad más antigua del puerto, la tercera más antigua de la Región del Biobío, y una de las 20 primeras en fundarse en el país. Lleva el nombre del primer capitán y uno de sus principales líderes hasta su muerte en 1892.

Este nuevo aniversario, que celebraron con una Sesión Solemne en el auditorio del Hospital Higuera de Talcahuano,

se vivió de manera especial e inmersos en interesantes desafíos. Según cuentan Evandro Pérez y Juan Pablo Risi, director y secretario de la compañía, respectivamente, uno de los principales es la reconstrucción del cuartel, devastado durante el terremoto y tsunami del 27-F, proceso que se ha retrasado enormemente dada la destrucción que sufrió también el Conservador de Bienes Raíces de la comuna y con ello todos los archivos con la historia de los inmuebles. Desde esa fecha el cuartel se ha instalado provisoriamente en calle Héroes de la Concepción N°26, a la espera de regresar a su ubicación histórica y estratégica, en avenida Baquedano.

Proyectos

La especialidad de la Primera Compañía es Agua, y sus subespecialidades son los incendios forestales, las emergencias marítimas y el rescate urbano. De ello surgen varios proyectos relevantes para este año. Como el que lleva por nombre “Jorge Simpson Contardo”, en honor a un ex voluntario, quien fue capitán por 25 años y cuyo hijo hoy integra también esta unidad. Se trata de la renovación de un carro, ya que, durante los incendios

forestales del verano pasado en Hualqui, uno sufrió daños irreparables.

“Estamos enfocados en traer una nueva unidad, que actualmente se encuentra en el Gobierno Regional en proceso de revisión técnica. Se trata de un camión americano que tiene un costo aproximado de \$500 millones, bastante moderno, hecho a la medida para Talcahuano. Es urgente que pueda estar acá, porque cada día se nota en instalaciones portuarias la necesidad de contar con un sistema de emergencia que pueda cubrir todas las necesidades”, comenta Juan Pablo Risi.

De la mano del proyecto anterior, se deriva la necesidad de capacitación, otro de los desafíos que se han planteado para este año. De hecho, “hace algunos meses, 3 voluntarios viajaron a Argentina para certificarse internacionalmente por el grupo de Coordinación de Incendios Forestales de EE.UU., en trabajos en incendios forestales. En Talcahuano y en la región deben ser los únicos con este curso”, cuenta Evandro Pérez. Para poder realizarlo, contaron con el apoyo de ASIPES y de la empresa PacificBlu.

Esperan durante el segundo semestre de este año hacer lo mismo con la especialidad marítima, enviando 20 voluntarios a Viña del Mar, para realizar el curso de

combatientes marítimos en la Escuela de Ingeniería de la Armada. Y los primeros meses de 2018 se enviará a un bombero a Estados Unidos para capacitación tanto en el tema forestal como marítimo.

Con la mirada puesta en el futuro, pero sin dejar de lado su historia, la “Primera” ejerce su labor siempre con la misma “abnegación y constancia” de sus fundadores, tal como reza su lema. “El primerino no solo lleva el número 1 en su casco y en su uniforme, sino que dentro. Somos los fundadores del Cuerpo de Bomberos de Talcahuano, y eso nos hace diferentes”, afirma el director.





LIPIGAS LOS SALUDA EN ESTOS 116 AÑOS DE COMPROMISO CON LA REGIÓN DEL BÍO BÍO.

Queremos celebrar con ustedes un nuevo aniversario y felicitarlos por estos años de trabajo y crecimiento con la Pesca Industrial en la Región.



CONTÁCTANOS EN:
industrial@lipigas.cl



CONSULTAS:
+56 9 4287 8960

Más de 4 mil empresas se beneficiarán

Salmones Blumar pagará a Pymes en menos de 30 días

El año pasado, el área Pesca de la compañía recibió este mismo sello, certificación que ya tiene un impacto en 4.400 proveedores. Se trata de un logro para el que se trabajó durante mucho tiempo y que involucró un importante esfuerzo tanto desde el punto de vista financiero como administrativo.



El gerente general de Blumar, Gerardo Balbontín, recibe el sello ProPyme de manos del seremi de Economía, Iván Valenzuela, quien destacó lo que esto significa para el desarrollo de esta zona.

Con sendas ceremonias, en Talcahuano y Puerto Montt, Salmones Blumar celebró la reciente obtención del Sello ProPyme, que la compromete con sus proveedores de menor tamaño para pagar sus facturas en menos de 30 días. Se trata, dijo Gerardo Balbontín, gerente general de la compañía, de un esfuerzo que impactará en las finanzas de un total de 4.372 empresas de menor tamaño, que representan casi el 80% de los proveedores del área Salmones.

El ejecutivo explicó que la obtención de este sello fue un logro para el que Blumar trabajó durante mucho tiempo y que involucró un importante esfuerzo tanto desde el punto de vista financiero

como administrativo. “Lo hicimos porque entendemos las complicaciones que las Pymes tienen para ordenar sus finanzas a raíz del retraso de los pagos de sus facturas; por ello nos sentimos orgullosos de haber cumplido este compromiso asumido con nuestros pequeños y medianos proveedores”.

Destacó que este logro fue para ellos doblemente meritorio tras conocerse que, en general, las grandes empresas demoran hasta 60 días en cumplir sus compromisos con los proveedores. “Nosotros, en cambio, lo hacemos en menos de un mes, porque entendemos el respaldo que esto significa para quienes consideramos uno de los eslabones más importantes de nuestra cadena de valor”,

afirmó el gerente.

El Sello ProPyme de Salmones Blumar se suma al que su área Pesca obtuvo en el 2016, el cual hoy tiene un impacto en 4.400 empresas.

“Esta certificación refleja nuestro empeño por lograr una mejor vinculación con nuestros distintos grupos de interés, donde los proveedores ocupan un espacio fundamental”, resumió Balbontín.

“Ejemplo digno de imitar”

El seremi de Economía de la Región del Biobío, Iván Valenzuela, fue quien hizo entrega del Sello ProPyme a Salmones Blumar, en una ceremonia realizada en las instalaciones de la compañía, en

Talcahuano.

En la oportunidad, la autoridad de gobierno expresó que el encadenamiento que se produce entre las grandes, medianas y pequeñas empresas aporta significativamente al desarrollo, sobre todo en esta zona, donde el 99,3% de las empresas entra en la categoría de micro, pequeña o mediana, las que además aportan el 66% del empleo regional.

Añadió que cuando en ese encadenamiento falla algún eslabón se generan severos problemas en la Pymes. “Hoy vemos que cuando los plazos de pago hacia ellas se están incrementando, Blumar los disminuye a menos de 30 días, lo que es un ejemplo digno de imitar y de difundir”, expresó.

Para su división Pesca

Camanchaca logra certificación internacional de sustentabilidad para la pesca del langostino

La empresa capacitó a sus tripulaciones y al personal para que se pusieran en marcha todos los procesos que habían sido analizados en las reuniones e informes anteriores, de manera de poder obtener esta distinción.

Después de un arduo trabajo de varios meses por alcanzar este hito, recientemente Pesquera Camanchaca obtuvo la certificación del Programa de Pesca Sustentable de la Marine Stewardship Council (MSC) para la pesca de langostinos.

Esta certificación, que es reconocida a nivel mundial y tiene una duración de 5 años, acredita que la pesca del langostino que ejecuta la empresa se realiza de manera sustentable, sin agotar la especie y teniendo en cuenta la cadena de custodia del producto.

Al respecto, Ricardo García, gerente

general de Camanchaca, afirmó que “esta certificación es de gran importancia para nuestra compañía, especialmente porque avala que la pesca que realizamos con el langostino, se hace de manera responsable y sustentable”.

Etapas

Para alcanzar esta certificación, la empresa pasó por diferentes etapas. En primer lugar, Bureau Veritas realizó un análisis inicial bajo los requerimientos que pide la Marine Stewardship Council para poder participar de la iniciativa. Luego se hizo una evaluación completa

de la pesquería del langostino, para lo cual se sostuvo reuniones con el Servicio Nacional de Pesca, la Subsecretaría de Pesca, el Instituto de Fomento Pesquero, el Instituto de Investigación Pesquera y diversas universidades, los cuales aportaron con aspectos técnicos para complementar los procesos ya existentes. Finalmente, la empresa capacitó a sus tripulaciones y al personal para que se pusieran en marcha todos los procesos que habían sido analizados en las reuniones e informes anteriores, de manera de poder obtener esta distinción.

“MSC realizará seguimientos anuales de la certificación, por lo que, si no

se cumple con lo requerido dentro de los plazos, esta podría perderse. Por lo mismo, estamos comprometidos con mantener esta distinción y ejecutar el manejo de esta pesquería de la forma más sustentable posible”, aseguró Gonzalo Fernández, gerente división Pesca de Camanchaca.

En Chile, la Asociación de Industriales y Armadores Pesqueros de la Región de Coquimbo (AIP) la obtuvo en 2016, siendo Camanchaca la segunda de nuestro país en adquirir esta distinción que asegura que el arte que se usa para pescar el langostino no implica riesgos para otras especies que habitan en el fondo marino.



Inédito proyecto de colaboración

Landes presentó lancha para la pesca de jibia desarrollada junto a pescadores

Iniciativa colaborativa nace de la preocupación de la empresa de ofrecer mayor seguridad, comodidad y autonomía a los proveedores de este recurso marino, además de asegurar abastecimiento de calidad.



Después de más de un año de trabajo, Pesquera Landes presentó el 17 de mayo la primera lancha especialmente desarrollada para la pesca de la jibia y en cuya génesis participaron tripulantes y capitanes de embarcaciones artesanales que se dedican a la captura de este recurso.

Es el resultado del desarrollo del proyecto "Diseño y Construcción de Embarcación Jibiera" que realizó junto a sus proveedores, pescadores artesanales de Lebu y San Vicente, y que fue entregado a David Castro, presidente de la Cooperativa de Pescadores Artesanales y de la Coordinadora de Pescadores Artesanales de Jibia de la Región del Biobío, representando ambas organizaciones a más de 1.300 pescadores que trabajan el recurso.

Andrés Fosk, subgerente general de Landes, comentó sobre la génesis del proyecto: "Esta idea nació por nuestra preocupación por la seguridad de nuestros principales proveedores de jibia, que son los pescadores artesanales, y por la necesidad de mantener un abastecimiento permanente y de calidad del recurso". El 80% de la cuota de jibia se encuentra en manos de pescadores artesanales y estos trabajadores se ven

enfrentados a duras condiciones laborales y climáticas que les impide trabajar de manera permanente, afectando sus ingresos, pero también el abastecimiento permanente que las plantas industriales requieren. "Ese es el corazón de este proyecto de colaboración", detalló.

Para concretar su objetivo, a comienzos de 2016 la empresa inició una serie de estudios que, en su etapa inicial, consideraron el trabajo de un ingeniero naval que informara sobre el estado del arte, las condiciones actuales de las naves y sus falencias. Posteriormente, se trabajó con capitanes y tripulantes de embarcaciones de jibia, principalmente de Lebu y San Vicente, de manera de conocer, en primera persona y desde su experiencia, los desafíos que la nueva embarcación debía superar. Así, tras el levantamiento de información, se comenzó a construir la embarcación.

Importancia del recurso

La jibia se ha convertido en los últimos 10 años en uno de los recursos más importantes para el mundo pesquero, tanto artesanal como industrial. En el caso de Pesquera Landes, dedica de manera exclusiva su captura a productos de consumo humano, básicamente

filetes, tentáculos y aletas, los que son exportados a Asia, Europa y Sudamérica.

Actualmente, la cuota de jibia en Chile corresponde a 200 mil toneladas, de las cuales el 80% corresponde al sector artesanal y el restante es capturado por la flota industrial, convirtiendo a los proveedores artesanales en actores clave en este negocio.

Este calamar gigante, es capturado por

embarcaciones artesanales que se ocupan para otras pesquerías, las que no cuentan con medidas de seguridad, ni tecnología apropiada para una faena que es peligrosa y muy exigente respecto al desgaste físico de los tripulantes. A esto se suma que su arte de pesca se hace mayoritariamente "a mano" y que cada ejemplar puede llegar a pesar, en promedio, 10 a 15 kilos, lo que genera un mayor daño físico y de salud en los trabajadores de mar.

Otra de las dificultades que deben enfrentar los pescadores artesanales en su captura, son las malas condiciones climáticas (viento, neblina, etc.) que aumentan las condiciones de riesgo, afectando principalmente a las embarcaciones más pequeñas y que no cuentan con mayor tecnología.

"Por ello es tan relevante este proyecto de colaboración y demuestra que la pesca industrial y la artesanal pueden convivir y complementarse", señaló el subgerente general de Landes.

La embarcación

La nave mide 11,89 metros de eslora y 3 metros de manga, cuenta con dos motores fuera de borda de 100hp; ambas características entregan mayor autonomía a los pescadores, puesto que las embarcaciones actuales miden en promedio 8 metros y cuentan con motores de menor capacidad. Además, incluye tres bodegas independientes, con capacidad máximo 10 toneladas y con 4 viradores independientes y con sistema hidráulico, lo que disminuye el desgaste físico de la tripulación, principal problema que afecta la salud de estos hombres de mar. En cuanto a la habitabilidad, cuenta con una caseta de mando con cocinilla y zona de descanso.



“Más Vecino”

PacificBlu entregó tarjeta de beneficios a sus vecinos

La iniciativa llegará a mil familias de Talcahuano, entregando descuentos para la compra de productos del mar en la sala de venta Alcopa y el acceso gratuito a talleres de gastronomía y nutrición dictados por la empresa en conjunto con Inacap.



Como parte de su permanente campaña de promoción para el consumo de productos del mar, la empresa PacificBlu realizó el lanzamiento de su tarjeta “Más Vecino”, que beneficiará con descuentos en la sala de venta Alcopa y con accesos gratuitos a cursos de gastronomía y nutrición a cerca de mil familias vecinas a sus instalaciones en Talcahuano.

La presentación oficial de la tarjeta se realizó durante una ceremonia a la que asistieron autoridades, dirigentes gremiales, representantes de la pesca artesanal y vecinos de la empresa. En la oportunidad se hizo entrega simbólica de “Más Vecino”

a los presidentes de las juntas de vecinos que accederán al beneficio.

Marcel Moenne, gerente general de PacificBlu, explicó que esta iniciativa es parte de un proceso que se inició hace tres años cuando nació 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 para la captura y procesamiento de pesca blanca. El primer paso fue renovar la sala de venta de nuestra marca Alcopa; luego vino una alianza con Inacap para dictar talleres de gastronomía y nutrición dirigidos a la comunidad. Ambas medidas se

complementan con el lanzamiento de esta tarjeta que, por los beneficios que entrega, sin duda, ayudará a nuestro objetivo de estimular una alimentación saludable”.

El secretario regional ministerial de Economía de Biobío, Iván Valenzuela, que también estuvo presente en la actividad, destacó que la tarjeta “Más Vecino” es una muestra más del trabajo colaborativo que

PacificBlu realiza con sus distintos grupos de interés. “Esta empresa hoy no solo reafirma su compromiso con la comunidad, sino que demuestra con hechos concretos la importancia que para ella tienen sus vecinos que, a nuestro juicio, son sus mejores aliados. Por ello felicitamos y destacamos este ejemplo que hoy da esta compañía”, recalzó.

Exportamos nuestra confianza, calidad y los mejores productos del mar chileno

- POLONIA
- ESPAÑA
- FRANCIA
- EEUU
- MÉXICO
- COLOMBIA
- COREA DEL SUR
- JAPÓN
- TAILANDIA
- TAIWÁN
- CHINA

PACIFICBLU.CL

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



Encuentro gastronómico

Cocina y sabor en la “Noche del Jurel”

La velada consistió en una “cocina en vivo”, degustación y maridaje de los platos en base a jurel con vinos del Valle del Itata. Asistieron 150 invitados que conocieron innovadoras recetas preparadas por los chefs Juan Manuel Pena y Felipe Macera. Además de probar y ver el paso a paso del recetario, el público pudo participar cocinando este pescado azul reconocido por sus atributos nutricionales. Organizado por ASIPES, pretende convertirse en un encuentro tradicional dentro de las actividades de la Pesca Industrial en el Mes del Mar.



Rodrigo Díaz, Macarena Cepeda, Paul Weber y Andrea Muñoz.



Iván Valenzuela, Silvia Sepúlveda y Alejandro Florás.



Andrés Fosk, Robinson Méndez, Lilian Troncoso y Henry Campos.



Richard Vargas, Javier Valencia y Juan Antonio Señor.



Gonzalo Fernández, Verónica Ceballos y Andrés Daroch.



Felipe Flores, Jorge Villablanca y Sady Ugarte.



Armando Cummins, Ociel Velásquez y Marcel Moenne.



Harold Kauer y Ronald Ruf.



Felipe Siebert y Francisco Migueles.



Paul Esquerré, Pablo Pérez y Manuel Cerda.



Eduardo Mejías, Enrique Cisterna y Juan Carlos Bugeño.



Claudia Mardones, Esperia Bonilla, y Mario Delamays.



Tania Zavala, Carla Pettinelli y Marcela Jarpa.



Rodrigo Caro, Evandro Pérez, Yuri Salinas y Mauricio Silva.



**TURISMO
ESQUERRÉ**
EL MUNDO EN SUS MANOS

SELO DE
Calidad
Turística



GESTIÓN & AHORRO

¡NUESTRA META EN COMÚN!



**TURISMO
ESQUERRÉ**



Viajes
Campanil

ESQUERRÉ
Tour Operator

SANTIAGO - CHILLÁN - CONCEPCIÓN - VALDIVIA

f /TurismoEsquerre

☎ 41 - 274 99 99 | 41 - 274 99 03

🌐 www.turismoesquerre.cl

✉ contacto@esquerre.cl