80 el Pescador
EL PERIODICO DEL SECTOR PESQUERO
AÑO XXI · NÚMERO 80 · TERCER TRIMESTRE 2019 · EDICIÓN DE 20 PÁGINAS

Principal pesquería de consumo humano del país

Pesca Industrial consigue certificar el jurel chileno bajo estricto estándar internacional MSC

3

Alfonso Swett, presidente CPC

"Es hora de que Chile se una con una mirada de construir sociedad y bienestar para todos y no triunfos políticos para algunos"

7

Nuevo récord

80% de las capturas de jurel de la flota industrial se destinó a consumo humano directo el primer semestre de este año

9

ASIPES y Ley de la Jibia

"Se destruyó una actividad productiva en base a argumentos falaces, ideológicos y alejados de información científica y técnica"

Jurel: una pesquería recuperada y sostenible

Nuestro esfuerzo permanente como país debe apuntar a potenciar una actividad tan beneficiosa para todos y evitar regulaciones que amenazan y dañan antojadizamente el pilar social y económico construido en más de 70 años de aprendizaje.

Recientemente la Pesca Industrial obtuvo la certificación Marine Stewardship Council (MSC) para la pesquería del jurel. Es un gran logro que nos llena de orgullo, porque convierte al jurel chileno en la pesquería certificada más grande de Latinoamérica, ratificando que la captura sustentable de este recurso está comprometida con su futuro.

Han sido años de trabajo arduo, silencioso y muchas veces agridulce para la Pesca Industrial. Pero, gracias a un actuar responsable y una gestión eficaz, apegada a las normativas vigentes, hemos conseguido recuperar la pesquería del jurel, que hoy se encuentra completamente sana, lo que es reconocido por la importante certificación internacional recibida. Este es un reconocimiento al esfuerzo desplegado por la Pesca Industrial y sus trabajadores.

Fue un proceso de evaluación riguroso, de casi un año y medio, donde se verificó que la Pesca Industrial chilena de jurel, que desarrollan las empresas Alimar, Blumar, Camanchaca, FoodCorp, Landes y Orizon, desde las Regiones de Atacama a Los Lagos, cumple y se compromete con las mejores prácticas pesqueras a nivel mundial.

En un escenario de permanente inestabilidad y de reformas alejadas de criterios técnicos y científicos, esta certificación es un espaldarazo al trabajo bien hecho y anima a seguir por el camino tomado. La decisión de incorporar y fomentar las mejores prácticas mundiales ha sido clave en la recuperación de la pesquería.

El jurel es una especie indispensable para la Pesca Industrial en la Región del Biobío. De las tres millones de cajas de conserva que se elaboran al año, el 90% se producen en esta zona, específicamente en Coronel. Los productos congelados, a su vez, van ganando una posición privilegiada en el consumo interno y en las exportaciones a Estados Unidos, Europa y África.

Actualmente, el jurel tiene una cuota global de 380 mil toneladas, que ha venido en aumento en los últimos años gracias a las medidas de conservación y manejo que la Pesca Industrial ha incorporado. Estas han sido trabajadas con la autoridad y la asociatividad internacional pesquera en la Organización Regional de Pesca del Pacífico Sur.

El resultado es valioso. En solo tres años la recuperación de la población de jurel permitió incrementar la cuota en 28,4%. Esto demuestra que un trabajo basado en la ciencia y respeto de las normas funciona. Y así como es eficaz con un recurso industrial, también debe resultar en las especies sobre las que operan todos los sectores pesqueros.

Ello permitió además batir el primer semestre de este año el récord de producción de jurel para consumo humano directo. Son 280 mil toneladas de materia prima de alta calidad que se convirtieron en cerca de 190 mil toneladas de congelados y conservas (158 mil toneladas de jurel congelado y 32 mil toneladas de conservas, lo que equivale a más de 3 millones de cajas), que tienen como destino las mesas chilenas y los más exigentes mercados del mundo. Esta cifra histórica es el resultado de un crecimiento sostenido en los últimos años, que se ha materializado gracias a un trabajo riguroso y planificado de quienes operan sobre este recurso.

Estos hitos alcanzados no son triviales. Nos imprimen energías adicionales para seguir trabajando en mayores innovaciones de productos y en alimentos de calidad. Sin embargo, es fundamental que el mundo político tome en cuenta los avances de la Pesca Industrial en materia de sustentabilidad y el efecto positivo en el dinamismo en las regiones en que opera, antes de abordar nuevas decisiones en materia de legislación pesquera. Nuestro esfuerzo permanente como país debe apuntar a potenciar una actividad tan beneficiosa para todos y evitar regulaciones que amenazan y dañan antojadizamente el pilar social y económico construido en más de 70 años de aprendizaje.

Representante Legal: Macarena Cepeda G.
O'Higgins 940, Of. 804, Concepción

Coordinación General: Verónica Ceballos B.
Fotografías: José Luis Saavedra, Archivo ASIPES

Producción Periodística y Edición: Claudia Ternicier S.

Impresión: El Sur Impresores S.A.

Alfonso Swett, presidente Confederación de la Producción y del Comercio

“Es hora de que Chile se una con una mirada de construir sociedad y bienestar para todos y no triunfos políticos para algunos”

El timonel de la CPC sostuvo que las iniciativas legales se han estado discutiendo de “mala forma, de espaldas a la ciudadanía, al bienestar, a las empresas, y eso es nuestra mayor preocupación. Se ha hecho más contando votos que escuchando realidades”.

“Un país que pierde su certeza jurídica, que está dispuesto a pasar por sobre la Constitución, es un país cuyo futuro no se ve muy promisorio”, sostuvo Alfonso Swett Opazo, presidente de la Confederación de la Producción y del Comercio (CPC), afirmando que el gran temor del empresariado chileno hoy es que “se termine perforando la institucionalidad”.

Polarización política

-¿Considera que el Gobierno ha estado a la altura de lo que se esperaba en materia económica?

-Lo primero, nadie esperaba el desarrollo que ha tenido la guerra comercial. Claramente un país pequeño, abierto al mundo, cuyos dos principales socios son China y EE.UU. están en una guerra comercial… la verdad es que, si uno quisiera mirar, desde cuándo no veíamos una situación en el mundo de esta envergadura, estamos hablando del año 1928, cuando también hubo guerra comercial que termina en la crisis del 29 y se prolonga por un buen período. Entonces, la verdad es que, en la historia económica del mundo, las situaciones de guerra comercial han sido muy complejas. Nadie esperaba este escalamiento que ha tenido, si bien estas últimas semanas (inicios septiembre) ha habido algunas postergaciones de aranceles, la verdad es que todo apunta a que esto no va a tener una solución corta ni fácil. Y eso ha llevado también, mucho más rápido, a varias economías del mundo, como la inglesa, sumado al Brexit; como la alemana, que han tenido trimestres negativos de crecimiento. O sea, tenemos economías de Europa en una situación de decrecimiento. Si miras el entorno de Chile, básicamente tenemos las dos principales economías de Sudamérica en depresión y si a eso le sumas las tasas de caída de crecimiento en China, que no estábamos acostumbrados a verlas, la verdad es que nadie esperaba este entorno.

Ahora, en lo interno, nos ha sorprendido un poco, por un lado, el nivel de polarización política, y por otro, el nivel de poco sentido de realidad mundial económica que hemos visto en el Congreso, particularmente con lo que han sido algunas reformas tremendamente importantes para el crecimiento del país y la certeza jurídica, como el tiempo que llevamos discutiendo la Reforma Tributaria, por ejemplo. Entonces, la mayor sorpresa que hemos tenido ha sido primero el contexto económico internacional, y segundo, las complejidades para la tramitación de las reformas.

-Las expectativas han decaído… ¿Cree usted que creceremos al 3% como se señalaba, o vamos a estar más cercanos al 2%?

-Hoy día, de seguir todo como está, los analistas están anclando el crecimiento 2019 en un 2,5%. Pero tenemos el deber como país de no seguir como estamos y creemos, con mucha convicción, que la mayor parte del partido se juega en casa. Si en octubre logramos tener una buena Reforma Tributaria, salimos de este clima de confrontación, de polarización, de unos derrotando a otros y empezamos a entender que lo que tenemos que hacer es no derrotarnos unos y otros si no que trabajar en equipo por un país que está enfrentando una guerra comercial de envergaduras que no veíamos desde 1928, estamos enfrentando también una realidad que es la automatización, la economía digital. Entonces creo que es hora de que Chile se una con una mirada de construir sociedad y bienestar para todos y no triunfos políticos para algunos.

-¿Qué le parece que en materia legislativa las iniciativas vengan desde el PC y el FA?

-Lo importante no es de dónde vengan las iniciativas, eso es parte del ejercicio democrático, sino cómo las discutimos y me parece que se han estado discutiendo de mala forma, de espaldas a la ciudadanía, al bienestar, a las empresas, y esa es nuestra mayor preocupación… más contando votos que escuchando realidades.

-En ese sentido, hay 19 proyectos en el Congreso que son inconstitucionales, que han sido impulsados precisamente por estos dos partidos. De hecho, uno le tocó al sector pesquero al inicio de esta temporada y hoy es ley (de la Jibia). ¿Qué opinión le merece eso, que haya proyectos incluso inconstitucionales que lleguen a ser Ley?

-Un país que pierde su certeza jurídica, que está dispuesto a pasar por sobre la Constitución, es un país cuyo futuro no se ve muy promisorio, cualquiera que sea. Yo no soy experto constitucionalista para decir qué proyectos son constitucionales y cuáles no, pero creo que hoy nuestro gran temor es que se termine perforando la institucionalidad.

-Hablaba de la polarización política… ¿Qué tanto cree que hay de responsabilidad del Gobierno y qué tanto del Parlamento para poder materializar reformas económicas que son clave?

-Cuando hay polarización, las responsabilidades siempre son de los que se ponen en los polos; por lo tanto, termina siendo de todos. Creo que la polarización es responsabilidad de todos que haya ocurrido, pero también y más importante, es responsabilidad de todos que salgamos de ella.

-Respecto de las certezas jurídicas, ¿qué opinión tiene de los cambios en las reglas del juego y sus efectos en la inversión?

Siempre cambiar reglas del juego tiene efectos muy negativos en la inversión. Si uno quiere cambiar reglas del juego, más que cambiarlas tiene que acordarlas con todos los involucrados. Cuando se cambian las reglas del juego tiene que haber voluntariedad no obligatoriedad y también, al mismo tiempo, creo que los cambios tienen que ser en beneficio de la sociedad en su conjunto. O sea, no puede haber cambios que no miren el bien común.

Principal pesquería de consumo humano del país

Pesca Industrial consigue certificar el jurel chileno bajo estricto estándar internacional MSC

La certificadora independiente Lloyd´s Register, en un proceso de evaluación completa que tomó 15 meses, verificó que, desde las Regiones de Atacama a Los Lagos, así como en aguas internacionales, se trata de una pesquería sostenible y cumple con las mejores prácticas pesqueras a nivel mundial.

Un nuevo hito se escribió a fines de mayo pasado en la sustentabilidad de la Pesca Industrial nacional. Lo anterior, tras la certificación bajo el estándar de la Marine Stewardship Council (MSC), que establece que el jurel es una pesquería responsable con el medio ambiente, lo que permitirá utilizar el sello azul en los productos industriales de consumo humano. Este logro convierte al jurel en la pesquería certificada más grande de Latinoamérica, según indicó la casa certificadora que llevó a cabo el proceso de evaluación.

Esta certificación se suma al logro obtenido por las pesquerías industriales de camarón nailon, langostino amarillo y colorado de las zonas centro norte y centro sur del país, además del Krill de la zona antártica. Estas certificaciones son la respuesta de los pescadores industriales a los compromisos adquiridos en 2015 en el marco de la cumbre internacional Our Ocean, donde los gremios pesqueros de Sonapesca F.G. se comprometieron a iniciar procesos de verificación de sostenibilidad bajo el estándar del MSC para todas aquellas pesquerías sometidas al régimen de Licencias transables de pesca (LTP).

El certificador independiente Lloyd´s Register evaluó la pesquería de jurel para decidir si alcanzaba el robusto estándar de pesca sostenible de MSC. Su evaluación examinó en detalle los 3 principios del MSC sobre esta pesquería: Que la población de la especie objetivo este saludable; el impacto de las actividades de pesca en el ecosistema; y si la pesquería está bien gestionada.

El jurel es muy relevante para las empresas socias de la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, que operan en las comunas de Lota, Coronel y Talcahuano, dado que, de la cuota global anual nacional de este recurso, el 90% corresponde a la zona centro-sur. En ese sentido, la presidenta del gremio, Macarena Cepeda, aseguró que “por ello, es para nosotros muy gratificante lo que está ocurriendo hoy, que viene a constatar que, tras más de 7 años de trabajo, las medidas de conservación, la orientación científica en la toma de decisiones, el respeto por la institucionalidad y un enfoque precautorio de los países miembros de la OROP-PS han rendido sus frutos”.

“Esta certificación obtenida por las empresas la vemos como una contribución de la Pesca Industrial en la gestión responsable de los recursos. Este es el camino que debieran seguir las demás pesquerías, ya que solo a través de las buenas prácticas podremos hablar de futuro en el sector pesquero”.

“Felicitaciones a la pesquería de jurel por alcanzar esta certificación”, dijo Cristian Vallejos, director del Programa Latinoamérica del MSC. Añadió que es evidente el fuerte trabajo de la pesquería para demostrar que está dedicada a su propia conservación y la de su ecosistema. “Estamos orgullosos de tener otra pesquería en Latinoamérica demostrando que su sostenibilidad es importante y posible”.

Recuperación del recurso

La pesquería del jurel vivió años complejos a fines de la década de los noventa y principios de la década del 2000, debido a una fuerte presión de pesca y cambios ambientales, aunque el sistema de cuotas individuales chileno logró ordenar la explotación de los recursos pesqueros. Posteriormente, se incorporó una creciente flota pesquera internacional y la ausencia de una regulación internacional afectaron su biomasa.

Ya en 2012, con la creación de la Organización Regional de Ordenamiento Pesquero del Pacífico Sur (OROP-PS) y la ratificación de su compromiso con la conservación de los recursos pesqueros de alta mar, además de la entrada en vigor de la nueva Ley de Pesca a partir de febrero de 2013, la pesquería del jurel ha presentado año a año una recuperación sostenida hasta situarla en 2018 en niveles de biomasa en torno al nivel objetivo correspondiente al máximo rendimiento sostenible.

“Esto demuestra que los recursos sí pueden recuperarse, pero la única manera de hacerlo es a través del compromiso sostenible de todos los actores, imponiendo mayores exigencias, trabajando los recursos en base a criterios científicos, e implementando planes de manejo efectivos”, sostuvo Macarena Cepeda respecto a la

recuperación del jurel.

La certificación MSC también se alinea con el compromiso de Chile con la Agenda 2030 que busca dar cumplimiento a las metas de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) que propuso la ONU. Este hecho va en línea, principalmente, con los ODS 14 y 12, que tienen foco en la conservación y utilización sostenible de los océanos, y con garantizar modalidades de consumo y producción sustentable, respectivamente.

Sobre esto último se refirió el subsecretario de Relaciones Exteriores (s), Patricio Torres, quien destacó la importancia de la certificación y aseguró que la misma "nos permite equilibrar factores ambientales y económicos bajo exigentes estándares internacionales".

En el Biobío

Este hito también se celebró en la Región del Biobío, donde las empresas Alimar, Blumar, Camanchaca, FoodCorp, Landes y Orizon recibieron la certificación Marine Stewardship Council (MSC) para la pesquería del jurel, que fue entregado por Kurt Sulzer, representante de la casa certificadora Lloyd's Register, y Rodrigo Polanco, de MSC. Esta certificación de pesca sostenible acredita que los recursos pesqueros que exhiban dicha etiqueta vienen de una pesquería sostenible y cada empresa dentro de la cadena de distribución ha pasado una auditoria detallada de trazabilidad. Macarena Cepeda explicó que le pedimos a MSC venir a Talcahuano, porque aquí está la capital pesquera de Chile y en el caso del jurel, es ahora la pesquería certificada y sostenible más grande de Latinoamérica.

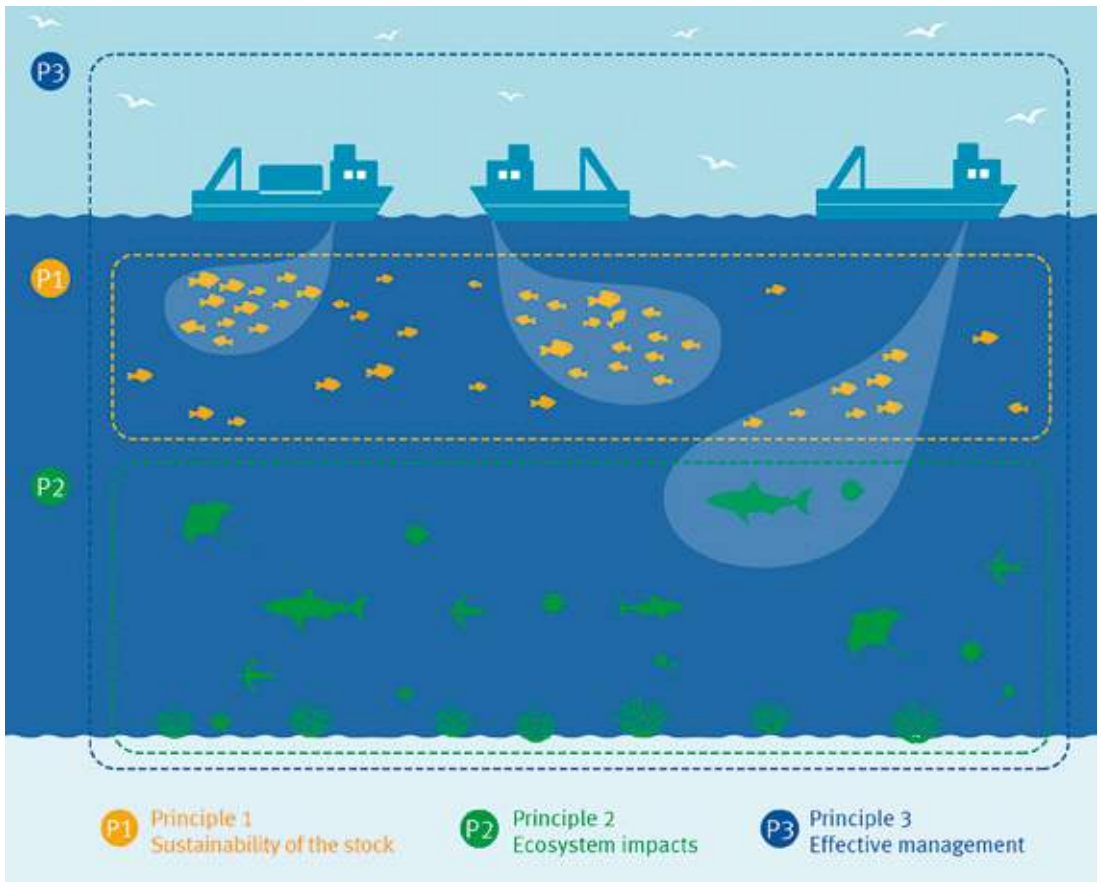
Gerentes de las empresas Camanchaca, FoodCorp, Orizon, Landes, Alimar y Blumar, junto a la presidenta de ASIPES y a los representantes de la casa certificadora Lloyd´s Register y de MSC.

¿Qué es la certificación MSC?

Obtener este sello significa que se está cumpliendo con la norma más reconocida del mundo en materia de sostenibilidad: el Estándar de Pesquerías de MSC, el cual está basado en el código de conducta para la pesca responsable fijado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

La certificación MSC confirma que una pesquería está bien gestionada y que está salvaguardando los recursos marinos y medios de vida que dependen de la pesca para las generaciones futuras. El proceso de certificación conforme al Estándar de MSC es de carácter voluntario y está abierto a todas las pesquerías que se dedican a la pesca extractiva, tanto de especies marinas como de agua dulce, lo cual incluye a la mayor parte de las especies de pescados y mariscos.

La evaluación de las pesquerías la llevan a cabo certificadores independientes debidamente acreditados, denominados Organismos de Evaluación de la Conformidad (CABs en sus siglas en inglés) u organismos de certificación.



¿Qué evalúa?

- **P1** Que la población de la especie objetivo esté saludable
- **P2** El impacto de las actividades de pesca en el ecosistema
- **P3** Que la pesquería está bien gestionada.

Gerentes comentan

La importancia de la certificación para las empresas pesqueras

Gerardo Balbontín, gerente general Blumar

Nuevos productos y mercados

"Es una gran noticia para la industria, pues nos facilita la sustentabilidad en la extracción de este importante recurso pesquero y proyecta el desarrollo de nuevos productos y mercados. Con el sello de pesca sostenible de captura, según las recomendaciones de la FAO, y con la proyección de generar valor agregado, el pescado del tipo azul como el jurel, que es muy poco conocido aún, nos demuestra que hay una oportunidad, un mercado expectante por adquirir una proteína tan rica y nutritiva".

Gonzalo Fernández, gerente Pesca Camanchaca

Pesquería sana y bien administrada

"Que seis empresas chilenas hayan logrado la más exigente certificación de las pesquerías en el mundo refleja que los actores que operan en ella tienen un comportamiento sustentable no solo en la captura, sino en todo el proceso de elaboración de productos para consumo humano".

Andrés Daroch, gerente general FoodCorp

Superalimento fundamental para nuestra industria

"Es una certificación muy valiosa para la industria y en particular para la Región del Biobío. Recordemos que el 80% de la captura y el 90% de las conservas de jurel son realizadas por empresas de nuestra zona, con productos de alto valor que son destinados a consumo humano directo".

Andrés Fosk, gerente general Landes

Las mejores prácticas mundiales

"Estamos orgullosos, ya que la certificación MSC es del más riguroso estándar y garantiza que una pesquería se realiza sobre la base de las mejores prácticas mundiales. Así lo reconocen todos los grandes retailers a nivel global y su obtención no es otra cosa que la manifestación de que una norma creada en base a criterios científicos claros, bien aplicada y que, por tanto, es respetada por todos los participantes de una pesquería, lo único que garantiza es su futuro".

Rigoberto Rojo, gerente general Orizon

Orgullo y compromiso

"El proceso de certificación se ha transformado en una oportunidad para Orizon, porque da cuenta del compromiso que la empresa tiene con la sustentabilidad y las buenas prácticas pesqueras. Los estándares que propone MSC hacen que nuestra cadena productiva, desde que obtenemos la materia prima hasta que el consumidor se alimenta, sea segura y garantice capturas responsables, protección del recurso marino y del ecosistema en general".

Primer semestre 2019

80% de las capturas de jurel de la flota industrial fue destinada a consumo humano directo

Los productos elaborados en base a este recurso industrial han ido creciendo sostenidamente en los últimos cinco años, paralelamente a la positiva evolución de la pesquería. Esto se debe esencialmente a la gestión realizada para la recuperación y conservación, el compromiso de la Pesca Industrial y el fortalecimiento de su comercialización, que lo ha hecho más atractivo en el mercado extranjero y en el nacional.

La Pesca Industrial de la zona centro sur celebró el 23 de julio un hito histórico como productora de alimentos para consumo humano directo al lograr en el primer semestre de este año elaborar 158 mil toneladas de congelados en base a jurel y 75 millones de conservas de este pescado. “Esto es posible dado el gran avance en el uso de este recurso, pues hoy el 80% de las capturas de la flota industrial tiene como destino las personas, lo que nos tiene muy contentos, pues es un compromiso cumplido el entregar a los chilenos un alimento sano, rico, muy accesible y barato”, dijo Macarena Cepeda, presidenta de la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, al encabezar la ceremonia donde se exhibió la tonelada 190 mil de productos en base a jurel, en el taller de redes de la empresa Blumar, ubicado en San Vicente, Talcahuano.

Las empresas Alimar, Blumar, Camanchaca, FoodCorp, Landes y Orizon (no socia de ASIPES), además de autoridades, trabajadores y vecinos participaron en esta ceremonia donde se destacó la progresiva recuperación de este recurso pesquero. Según datos de Sernapesca, en los últimos cinco años la producción de jurel ha ido al alza en forma progresiva. En 2015, se elaboraron poco más de 75 mil toneladas de productos en base a jurel para consumo humano. Sin embargo, el salto al 2019 es cualitativo (190 mil toneladas sólo el primer semestre) y, de darse las condiciones el próximo año, podría superar largamente las 200 mil toneladas de productos elaborados en base a este recurso.

Macarena Cepeda dijo que “estamos hablando que las plantas de las empresas socias de ASIPES y Orizon produjeron el primer semestre de este año 158 mil toneladas de congelados y 32 mil toneladas de conservas de jurel (más de 3 millones de cajas). Por ello cuando decimos que la industria pesquera es un motor económico y alimentario en la Región del Biobío, nos referimos a datos tan concretos como éstos. Estamos orgullosos de la calidad de nuestros productos, de la gestión sostenible y libre de pesca ilegal que hacemos de los recursos pesqueros y de un capital humano altamente especializado que hacen posibles estos logros. Pero, además, permiten retornos por exportaciones, sólo en este primer semestre, por unos US$177 millones”.

La industria pesquera se define hoy como una industria de alimentos, ya que el 70% de los recursos que captura su flota se destina a congelados y conservas, es decir, consumo humano directo. Los principales productos son el congelado de jurel, merluza común, y langostinos, así como las conservas de jurel en sus variados formatos.

En su tercera etapa

Biobío Capital Gastronómica Marina certificó a chefs y garzones de pymes turísticas de Playa Blanca

El plan de capacitaciones es un proyecto de la Asociación de Industriales Pesqueros y tiene como objetivo contribuir al desarrollo culinario de las zonas donde la Pesca Industrial opera. Benefició esta vez a los restaurantes La Casona de Mirla, La Cabaña y Las Rocas, de Coronel, comuna que concentra el 60% de la actividad pesquera de la Región.

Treinta trabajadores de tres restaurantes de Playa Blanca, Coronel, recibieron sus certificados al aprobar los cursos de "Cocina Internacional" y "Protocolo y Servicio", en el marco del proyecto Biobío Capital Gastronómica Marina, impulsado por la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES. Se trata de personal de cocina y servicio de La Casona de Mirla, La Cabaña y Las Rocas, quienes durante dos meses recibieron capacitación a cargo de Inacap, en el que los beneficiados asistieron a clases teóricas y prácticas en sus propias cocinas.

Cocineros, garzones y personal administrativo de estas pymes gastronómicas recibieron sus diplomas en una ceremonia realizada la tarde del 3 de junio en el auditorio de Inacap, sede Concepción Talcahuano, a la que asistieron autoridades, representantes de las empresas pesqueras, académicos y las familias de los alumnos certificados. Esta es la tercera etapa de este proyecto emblemático de ASIPES, que comenzó en el sector La Poza de Talcahuano y que luego se trasladó a Tumbes, con excelentes resultados.

Ciudad icónica

"Llegar con Biobío Capital Gastronómica Marina a Coronel fue un desafío y una meta muy importante, porque el 60% de la operación pesquera se encuentra en esta comuna. Es una ciudad icónica para el gremio y además cumple con la esencia de lo que nuestro proyecto pretende: una zona eminentemente turística, donde hay un esfuerzo por desarrollar actividad gastronómica y, además, donde el producto estrella de la industria, el jurel, no era tan conocido", destacó Verónica Ceballos, gerente de Asuntos Públicos de ASIPES.

Sandra Gatica, del restaurante Las Rocas, agradeció el alto nivel de las capacitaciones y la oportunidad entregada por ASIPES, lo que les ha permitido unirse como locales comerciales, lo que asegura es la vía correcta para potenciar el turismo en el sector de Playa Blanca.

Por su parte, el seremi de Economía, Mauricio Gutiérrez, señaló que aquí confluyen varias cosas, primero el aporte de la industria pesquera para con la gente común y corriente; el aporte de Inacap como una gran institución del Biobío en términos de capacitación y, por otra parte, el interés y la necesidad que tienen las pymes que se dedican a la gastronomía y sus trabajadores. Para nosotros esta es la mezcla perfecta, donde los esfuerzos de los privados bajan a las pymes".

La iniciativa

Biobío Capital Gastronómica Marina es un proyecto que nació dentro del Nuevo Ciclo de Gestión de la Pesca Industrial, iniciado en 2014, y se basa en la identificación y aporte de esta actividad productiva con las comunas donde opera. En específico, el programa gastronómico busca el desarrollo de actividades productivas ligadas al mar, colaborar en mejorar el acceso y consumo de pescado, en especial el jurel, 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.

Para ello se firmó un convenio con los restaurantes beneficiados. De esta forma los propietarios y personal reciben instrucción en el área de servicio, administración y cocina para mejorar el desempeño de sus negocios y, fundamentalmente, para introducir a sus cartas el jurel. El programa piloto se lazó en el sector La Poza de Talcahuano en abril de 2017, se extendió después a Tumbes, y este año a Coronel.

ASIPES y Ley de la Jibia

“Se destruyó una actividad productiva en base a argumentos falaces, ideológicos y alejados de la información científica y técnica”

Con esto, sostuvo el gremio, “se ha entregado la extracción de un recurso pesquero valioso para Chile en exclusiva a una coordinadora de pescadores artesanales que controlará el precio y el abastecimiento a nivel nacional. Un monopolio por ley, donde unos pocos podrán trabajar y el grueso de la pesca artesanal, industrial y pequeñas empresas no podrán hacerlo”.

El 16 de agosto comenzó a regir la Ley de la Jibia, luego de una última instancia en que el Gobierno buscó su prórroga, dando urgencia a la moción de un grupo de parlamentarios que buscaba retardar la entrada en vigencia de la norma por dos años. No obstante, por 21 votos a favor, 118 en contra y 4 abstenciones, la Cámara de Diputados rechazó en general el proyecto y la pesca de jibia con potera o línea de mano como única forma de captura es ya una realidad.

La postura de la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, a lo largo de esta discusión fue clara, y ante esta última votación sostuvo: “Es impactante la comprobación del ánimo del Parlamento de buscar corregir los asuntos del país pesquero destruyendo a la Pesca Industrial y no escuchando argumentos técnicos que indican que los dramáticos problemas del sector pesquero no pasan por privilegiar a la pesca artesanal y calificando a quienes nos desempeñamos en la industria como trabajadores de segunda clase, sin derechos y sin posibilidad de defensa. Impresiona cómo el Parlamento no tiene interés por entender la realidad operacional de la Pesca Industrial”.

El primer coletazo fue el cierre definitivo de la planta procesadora de jibia de PacificBlu y la paralización de una de sus tres embarcaciones, desvinculando a 367 trabajadores. “Para nuestra empresa, estos últimos años la jibia representó la mitad de la captura de nuestros barcos, la mitad de la producción de nuestras plantas y también la mitad de nuestros ingresos… Esta ley nos deja en una situación muy crítica respecto a nuestra sustentabilidad económica. Desde ahora la empresa sólo dependerá de la pesca de merluza común y merluza de cola que actualmente pagan impuestos específicos que han subido desmesuradamente desde la entrada en vigencia de la nueva Ley de Pesca, llegando a representar actualmente el 10% del valor del producto final congelado”, declaró la compañía a través de un comunicado público.

Más tarde, Landes anunció su salida del negocio de la jibia, cerrando su planta y desvinculando a 232 trabajadores, además sacando de operación -por ahora- un barco. Esto fue catalogado por el gerente general de la compañía, Andrés Fosk, como “el golpe más devastador tras el terremoto y tsunami de 2010”, argumentando que “la posibilidad de levantarnos esta vez es muy incierta debido a un ánimo demoledor de los parlamentarios en contra de la Pesca Industrial y un gobierno que deja avanzar los cambios a las reglas del juego sin control”.

Nadie gana

La presidenta de ASIPES, Macarena Cepeda, sostuvo que con esta normativa “se ha entregado la extracción de un recurso pesquero valioso para Chile en exclusiva a una coordinadora de pescadores artesanales que controlará el precio y el abastecimiento a nivel nacional. Un monopolio por ley, donde unos pocos podrán trabajar y el grueso de la pesca artesanal, industrial y pequeñas empresas no podrán hacerlo”.

Respecto a las opiniones de algunos parlamentarios, la dirigente señaló que “ha sido muy aclaradora la intervención de los diputados que presentaron la Ley de Jibia exclusiva para el sector artesanal, señalando que esta legislación es para reparar y corregir los casos de financiamiento irregular a la política que se investigan. Por ende, el país puede conocer que esta Ley no atiende los reales problemas del país pesquero ni para al bien común del sector en su conjunto, sino que intenta reemplazar, hacia la opinión pública, el quehacer de los Tribunales de Justicia”.

Concluye sosteniendo que “se ha destruido una actividad productiva en base a argumentos falaces, ideológicos y alejados de la información científica y técnica, desconociendo las realidades regionales. La decisión que tomaron algunos parlamentarios no genera progreso para el país ni menos para la región… Destruye valor, nadie gana. Aunque no les guste a algunos parlamentarios y pese a lo que dicen los dirigentes jibieros, la Pesca Industrial es una actividad sostenible, libre de pesca ilegal, que tiene trazabilidad en sus procesos y que está recuperando y certificando internacionalmente sus pesquerías”.

Responsabilidad local y gubernamental

ASIPES fue enfática además en sostener que “los parlamentarios de la Región del Biobío y de zonas pesqueras industriales, como Talcahuano y Coronel, tienen directa responsabilidad en la pérdida de estos empleos de calidad y de fortalecer la precariedad de la pesca artesanal y extender indefinidamente los graves problemas sociales de este sector”.

También el gremio señaló que lo ocurrido confirma la poca importancia y atención de los reales problemas de la Región del Biobío en el Ejecutivo. El Gobierno no se involucró oportunamente en esta ley de origen inconstitucional y hoy nuestra zona enfrentará un grave problema de desempleo y destrucción de valor”.

Eliminación del arrastre para esta pesquería

Propuesta de parlamentarios para la merluza carece de fundamentos técnicos y es inconstitucional

De prosperar esta iniciativa legal, nuestro país sería el tercero en el mundo donde se ha proscrito este arte de pesca, después de Venezuela y Cuba, que también lo hicieron por razones ideológicas.

La Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, reaccionó al proyecto de ley ingresado en el Congreso y que propone eliminar la pesca de arrastre en Chile, explicando que "nuevamente una moción inconstitucional se suma a la lista de otros 19 proyectos de estas mismas características que avanzan en el Parlamento. Esto porque modificar un arte o aparejo de pesca es una prerrogativa exclusiva del Poder Ejecutivo, representado, en este caso, por la Subsecretaría de Pesca.

Dicho de otra forma, "al igual que en la Ley de la Jibia, los diputados presentan un proyecto sin fondo técnico, que suplanta las atribuciones de otro poder del Estado y que favorece en exclusiva al sector artesanal", señaló Verónica Ceballos, gerente de Asuntos Públicos del gremio.

La ejecutiva explicó que, a juicio del gremio pesquero de la zona centro sur, "lo más grave es que nuevamente no se ha entregado ningún argumento técnico ni científico que avale este proyecto de eliminación de la pesca de arrastre para la captura de la merluza. De prosperar esta iniciativa legal, nuestro país sería el tercero en el mundo donde se ha proscrito este arte de pesca, después de Venezuela y Cuba, que también lo hicieron por razones ideológicas".

Es importante conocer que a nivel mundial esta técnica de pesca genera el 50% de las capturas, lo que llevado a cifras estimadas por la FAO para el año 2016, corresponderían a cerca de 39.6 millones de toneladas, siendo el 80% destinado exclusivamente a consumo humano. De los 35 países miembros de la OCDE, incluido Chile y la Unión Europea, 26 tienen industria pesquera y realizan pesca extractiva con arrastre. "Es decir, es un mito señalar que el arrastre ha sido eliminado en el mundo", dijo Verónica Ceballos.

A nivel internacional lo que se hace es regular la captura con arrastre, buscando proteger los Ecosistemas Marinos Vulnerables; en Chile, estos ecosistemas ya están identificados y en esas zonas no se realizan operaciones de pesca, por lo que prohibir este método de captura, sería un error más cuya decisión no tiene sustento científico ni técnico. En lo que debemos avanzar es en la certificación de las pesquerías de arrastre, como ya lo han hecho los crustáceos y otras pesquerías demersales en el mundo.

ASIPES denunció también que en el proyecto de ley no hay una palabra para la pesca ilegal artesanal que ha diezmado a la merluza común. Según estudios de ONG's y de la propia Universidad de Concepción, se estima que pescadores artesanales entre las Regiones de Valparaíso, O'Higgins, Maule y Biobío extraen más de tres veces la cuota asignada por criterios de sustentabilidad. Es decir, la merluza se agota debido a "pesca negra artesanal" y no por la pesca de arrastre, según señaló el gremio pesquero industrial. "Todos los días hay decomisos de cientos de toneladas de merluza común que transitan sin acreditación de origen y que provienen de caletas artesanales de esta parte del país", precisó Verónica Ceballos.

El gremio pesquero también indicó que no es cierto que el proyecto busca avanzar "en establecer la exclusividad, o por lo menos, priorizar el consumo humano de la merluza", como señalan los diputados patrocinantes, porque -por ley- desde 1985 la merluza es de uso exclusivo para consumo humano. "Es decir, la totalidad de las capturas industriales de merluza terminan en los anaqueles de los supermercados para consumo de los chilenos o en mercados extranjeros", señaló.

Y en cuanto a la selectividad, mencionada en los antecedentes del proyecto, en el caso de la merluza esta alcanza el 98%; es decir, en un lance que hace un barco industrial, el 98% corresponde a la especie objetivo, o sea, merluza, concluyó la ejecutiva.

Chile inconstitucional ¿Qué nos está pasando?

Son 19 las iniciativas legislativas ingresadas a tramitación en el Congreso Nacional que traspasan sus facultades, incluso sobreponiéndose o reemplazando atribuciones que son exclusivas del Poder Ejecutivo. Se trata de mociones parlamentarias que tienen vicios de constitucionalidad o son derechamente inconstitucionales.

Esta discusión se hizo más evidente y obtuvo mayor atención pública a raíz del proyecto parlamentario que busca reducir la jornada laboral a 40 horas. Sin embargo, esta historia tiene un precedente exitoso en lo electoral y mediático que abrió todavía más el apetito de la clase política: la Ley de la Jibia.

¿Qué ocurrió? El año pasado diputados del PC y la DC presentaron una moción parlamentaria para que la jibia fuera capturada con un solo método artesanal conocido como "potera" y excluyendo otros aparejos de pesca, también artesanales e industriales. El Gobierno señaló que el proyecto era inconstitucional, luego anunció que lo llevaría al Tribunal Constitucional, y más tarde que aplicaría un veto para que el proyecto no se convirtiera en Ley de la República. Pero nunca materializó ninguna de estas acciones. Pues bien, el proyecto recibió apoyo abrumador desde todas las bancadas políticas y hoy rige para todo el sector pesquero nacional. En ese proceso, además, no se atendió a los informes técnicos ni estudios, como tampoco se escuchó la voz de expertos y de los propios actores, quienes alertaron de las nefastas consecuencias de legislar sólo por prejuicios y motivos electorales.

¿El resultado? El cierre de tres plantas procesadoras de jibia, el despido de 1.700 trabajadores (la mitad de ellas jefas de hogar), el retiro de operación de 3 naves pesqueras industriales, la pérdida de contratos internacionales de exportación y la consiguiente desconfianza de los mercados externos de los proveedores chilenos de jibia de alto valor agregado para consumo humano.

Resulta muy preocupante lo que está ocurriendo en nuestro debate público y por ello queremos alertar que el tránsito del proyecto de reducción laboral de 40 horas -así como las otras 18 iniciativas que no cumplen los mínimos constitucionales de un país que se precia de estable- pueden seguir avanzando en medio de la complacencia de las autoridades y al calor de un diálogo de sordos entre lo que dictan las encuestas y lo que el país realmente necesita para desarrollarse y crecer en beneficio de todos.

De todos los proyectos inconstitucionales, la Pesca Industrial ha sido "distinguida" con tres de ellos: la anulación de la Ley de Pesca (acción inexistente en el ordenamiento jurídico chileno); la Ley de la Jibia ya comentada; y otra moción que busca eliminar la Pesca de Arrastre (facultad exclusiva del Ejecutivo a través Subsecretaría de Pesca) para la captura de la merluza.

Es tan triste como dramático comprobar el ánimo de una parte importante de la clase política, tanto en el Gobierno como el Congreso, que se han propuesto corregir los asuntos del país pesquero, haciendo desaparecer a la Pesca Industrial, no mirando siquiera la evidencia internacional ni menos aún los fundamentos técnicos ni científicos.

El país requiere elevar el nivel del debate político, asumir que las buenas leyes, aquellas que son justas y generan estabilidad y cimientos sólidos en la sociedad, requieren de un fondo técnico que permita observar el largo plazo y sortear los cálculos breves a los que obligan los ciclos electorales. Chile lo necesita y en esta tarea nuestra clase política tiene un desafío de la mayor seriedad.

Macarena Cepeda Godoy
Presidenta
Asociación de Industriales Pesqueros AG.

Nuevo paso en materia de sustentabilidad

ASIPES firma convenio con organización experta en protección de aves marinas

Esta entidad desarrolla investigación para mitigar la pesca incidental de aves. Es la primera alianza en Chile con un gremio pesquero y el objetivo es realizar transferencia de información, avanzar en planes de conservación y capacitar a la flota, por ejemplo, para rescatar ejemplares cuando se vean en peligro durante la captura.

La Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, ha venido intensificando, desde 2015, planes que mejoren sus prácticas y contribuyan a la sostenibilidad de los recursos marinos. En esta línea, el 31 de julio suscribió un inédito convenio para la protección de las aves marinas que pueden verse afectadas durante la operación pesquera, en lo que se denomina la pesca incidental.

Se trata de un convenio firmado por la presidenta de ASIPES, Macarena Cepeda, y Esteban Frere, coordinador para Latinoamérica de BirdLife International Marine Programme, BIMP, organización que estudia en el mar la interacción de la operación pesquera con las aves marinas, a fin de explorar e identificar distintas soluciones de conservación. Este apunta a generar oportunidades de investigación y colaboración, para desarrollar medidas de mitigación y códigos de buenas prácticas a bordo de las embarcaciones de las empresas socias del gremio.

"Éste es un paso más de ASIPES por incrementar buenas prácticas pesqueras, porque creemos que todas las acciones que contribuyan a la conservación del ecosistema marino inciden en el mejoramiento de las especies sobre las que opera la flota pesquera industrial. Actualmente, Chile está trabajando en la implementación de Planes de Reducción del Descarte y de la Captura Incidental, pero aún no hay medidas de mitigación claras al respecto. Por esto, como gremio queremos estar un paso adelante, indagar y participar en el proceso de investigación", destacó Macarena Cepeda.

El convenio permitirá a una agencia acreditada por BirdLife International ser parte de las salidas de la flota arrastrera y de cerco industrial para desarrollar investigación y recibir retroalimentación por parte de las tripulaciones de las compañías Blumar, Landes, Camanchaca, Alimar, PacificBlu y FoodCorp.

"Según lo estipulado en este acuerdo, BirdLife International estará facultada también para hacer talleres de transferencia de información a las tripulaciones sobre medidas o tecnologías que permitan evitar la captura incidental de las aves y técnicas de rescate en caso de existir la captura. Hasta ahora, la legislación chilena ha puesto mayor énfasis en la reducción del descarte, pero aún queda mucho que hacer en captura incidental. Por esto, creemos que es muy importante adelantarse y estar desde ya involucrados en esta materia", destacó Monserrat Jamett, jefa de Sustentabilidad de ASIPES.

"Este convenio es muy importante pues estipula un trabajo conjunto entre una Organización No Gubernamental destinada a la conservación de las aves con la Pesca Industrial para encontrar las mejores prácticas de pesca y, al mismo tiempo, minimizar los riesgos sobre las poblaciones de aves marinas en el centro sur de Chile.

"BirdLife viene trabajando en ocho países a través de su programa Albatross Task Force y si bien hemos participado con la industria, nunca habíamos logrado firmar un acuerdo de cooperación en forma pública para un trabajo conjunto entre nuestros técnicos y un sector pesquero. Es un convenio inédito. Estamos muy contentos de que sea en Chile y específicamente en esta región, de la que ya teníamos referencia por un proyecto pequeño que realizamos con algunos pescadores que hacen pesca de cerco y que laboran con la empresa Blumar", destacó Esteban Frere.

Por su parte, el director regional del Servicio Nacional de Pesca, Claudio Báez, sostuvo que se trata de un avance importante que está realizando ASIPES, que está acorde con los lineamientos que ha dictado el Sernapesca justamente para reducir el descarte y la pesca incidental. "Esto nos va a permitir tener una pesca fundamentalmente más amistosa con el medioambiente y significa que tanto la autoridad como el sector industrial están trabajando en pro de la sustentabilidad y de la conservación".

Desde ASIPES comentaron que el objetivo es indagar e ir más allá de lo que la normativa obliga y que las empresas socias están comprometidas desde ya con esta tarea. Previo a la firma ya se han reunido con las empresas y se han establecido las primeras salidas con BirdLife.

Hoy están en proceso de medición

Empresas pesqueras se capacitan en huella de carbono

Esta sirve como herramienta de gestión para conocer las acciones que están contribuyendo a aumentar nuestras emisiones, cómo podemos mejorarlas y realizar un uso más eficiente de los recursos.

La huella de carbono es una medida para cuantificar y generar un indicador del impacto que una actividad o proceso tiene sobre el cambio climático, definiéndose como el conjunto de emisiones de gases de efecto invernadero producidas, directa o indirectamente, por organizaciones o productos en términos de CO2 equivalentes. Esta sirve como una útil herramienta de gestión para conocer las acciones que están contribuyendo a aumentar nuestras emisiones, cómo podemos mejorarlas y realizar un uso más eficiente de los recursos.

Considerando la relevancia del cambio climático a nivel global, la ASIPES organizó un curso de medición de huella de carbono organizacional y de producto, impartido por la empresa ABSG Training Chile, que tiene como misión asistir y capacitar a sus clientes para agregar valor a la calidad de sus procesos y productos y minimizar el impacto ambiental de sus actividades. Este se realizó el 2 y 3 de julio, en dependencias de Blumar.

El curso contó con la participación de 16 representantes de las empresas socias del gremio, quienes adquirieron las competencias y habilidades necesarias para comprender este concepto, aprender a cuantificar la huella organizacional y de producto, y poner en marcha planes para minimizarla.

La jefa de Sustentabilidad de ASIPES, Monserrat Jamett, adelantó que "las empresas pesqueras asociadas al gremio estamos trabajando en la medición de la huella y esperamos tener resultados concretos de aquí a fin de año".

Deliciosa degustación

El jurel estuvo presente en la III Cumbre de la Innovación, CINNC 2019

ASIPES estuvo presente en la III Cumbre de la Innovación 2019, CINNC 2019, que se llevó a cabo el 19 de junio en SurActivo. En la oportunidad y en el contexto de la reciente certificación del jurel obtenida por la Pesca Industrial, el gremio quiso compartir con la gran cantidad de asistentes una degustación de deliciosas preparaciones en base a este pescado azul.

Diversas actividades para toda la familia

Playa Blanca realizó su Primera Feria Gastronómica

"Gastronomía familiar todo el año", mensaje con el que Playa Blanca se busca posicionar como un panorama imperdible no solo en verano. Con ese objetivo, el 30 de junio se llevó a cabo la Primera Feria Gastronómica de este balneario, que incluyó una cocina en vivo realizada por la empresa Camanchaca Pesca Sur, degustaciones, concursos, shows en vivo, juegos infantiles, feria de emprendedores locales, y descuentos especiales en los restaurantes del sector.

Una exitosa actividad, que contó con la presencia de gran cantidad de familias, organizada por los propios locatarios de Playa Blanca, que contó con apoyo del municipio y de empresas con presencia en Coronel, como Camanchaca. Asipes también estuvo presente con su programa Biobío Capital Gastronómica Marina, que busca potenciar el consumo de alimentos del mar, destacando especialmente el jurel como alimento rico y nutritivo.

Sector Libertad-Gaete

Proyectos vecinales fueron beneficiados con fondos concursables de la Mesa Empresas en Talcahuano

Con la premiación de nueve proyectos beneficiados finalizó el 10 de septiembre la primera versión del Programa de Fondos Concursables impulsado por la Mesa Empresas del sector Libertad-Gaete en Talcahuano, que integran las compañías CAP Acero, Cbb, Inchalam, Blumar, PacificBlu, junto a la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES.

Fueron $6 millones que se repartieron entre distintas iniciativas, que van desde jornadas de autocuidado para adultos mayores, implementación deportiva, habilitación y mejoramiento de espacios y adquisición de herramientas para talleres. El certamen fue lanzado en junio y luego de la convocatoria los vecinos interesados fueron capacitados y acompañados para que pudieran generar una propuesta eficiente, completa y que se ajuste a sus intereses.

El vocero de la Mesa y subgerente de Sostenibilidad de Blumar, Felipe Hormazábal, destacó que "para las empresas que trabajamos con las comunidades del sector este fondo concursable es un avance muy importante para el desarrollo de vínculos con las organizaciones funcionales".

Ángela Santana es la representante del Centro de Acción Social por el Adulto Mayor "Un Porvenir Mejor", que funciona en la sede Nuevo Amanecer. Obtener el financiamiento para su proyecto es una motivación para el grupo, dice, y un logro que invita a pensar nuevas ideas. "Es gratificante para nosotros y una forma de decirle a las personas que siempre pueden ocurrir cosas positivas. En nuestro grupo somos 25 personas, algunos muy viejitos que a veces se desmotivan por la falta de oportunidades. Este proyecto es una forma de decirles que sí hay opciones y sí hay ayudas", destacó.

La Mesa Empresas, que funciona al alero de la Mesa Tripartita Libertad-Gaete, asumió el desafío de coordinar y apoyar proyectos que impacten positivamente a los vecinos de los sectores cercanos a su zona de operación en la comuna puerto. El Programa de Fondos Concursables es ejecutado en conjunto con la Fundación Trascender, la cual a través de sus profesionales asesora a las organizaciones para la postulación y desarrollo de sus iniciativas.

Restaurante Mar y Sol de Talcahuano

El gran orgullo de la familia Sepúlveda Martínez

Más de 50 años de tradición tiene esta bentoteca del puerto, que ha sabido renovarse permanentemente para entregar la mejor gastronomía y atención a su clientela.

Silvia Sepúlveda Martínez es hija del matrimonio que levantó este tradicional restaurante del puerto, y hoy, junto a otros miembros de la familia, se encarga del negocio.

El restaurante Mar y Sol tiene sus orígenes en la historia de amor de don Segundo Sepúlveda, un joven de Mulchén que partió a Talcahuano en busca de nuevos horizontes, y doña María Martínez, quien llegó al puerto muy pequeña, desde Capitán Pastene, acompañando a una familia italiana para la que trabajaba.

Ya casados y dedicados a la venta de pescados y mariscos, don Segundo y doña María se adjudicaron en 1968 un terreno en el borde costero en el que decidieron instalar un pequeño puesto donde ofrecían almuerzos y colaciones, el cual se sumaba a varios otros locales que ocupaban media cuadra. A principios de los 70' se les otorgó un nuevo terreno, que dio pie a lo que serían las Bentotecas de Talcahuano. Se construyó un nuevo Mar y Sol, más grande y con una mayor oferta gastronómica, que comenzó a funcionar en 1974.

"De los primeros locales que eran chiquititos, se les dio la posibilidad de instalarse en lo que pasó a ser Bentoteca, más grande, otro nivel de restaurante en esos años; los únicos de pescados y mariscos del puerto, con una afluencia de público increíble todos los días. Yo vi cómo construyeron ellos, porque mi papá siempre fue enemigo de los préstamos y de nuestra casa sacó el techo, el zinc, llevó cosas de allí para armarlo, y cuando fue ganando, fue reponiendo y arreglando lo que retiró de la casa", recuerda Silvia Sepúlveda Martínez, una de los 6 hijos del matrimonio.

Ponerse de pie

Silvia cuenta que a los 12 años comenzó a ayudar atendiendo en el local y siempre estuvo vinculada a él, pero no fue hasta que murió su padre en el 2008 que comenzó a apoyar a doña María en las labores administrativas. Y tras el terremoto y tsunami del 27-F, que arrasó con todo, incluido el restaurante, asumió como propia la tarea de levantarse. "Se perdió todo, pero había que ponerse de pie. Me moví por todas partes, busqué amigos que me cooperaran, busqué los recursos, conseguí un préstamo de reconstrucción, postulé y obtuve fondos de Sercotec", rememora. Fueron 7 meses los que tardaron en reabrir, atendiendo nuevamente público en la primavera de 2010.

El proyecto de Mejoramiento del Borde Costero de Talcahuano, cuya primera piedra se había puesto meses antes del terremoto, se hizo realidad en 2013, con un mercado de pescados y mariscos renovado, puestos de artesanía y modernos restaurantes, entre ellos la Bentoteca Mar y Sol, una de las favoritas del público, recibiendo incluso a muchos famosos, entre ellos, el ex futbolista brasileño Ronaldo, los animadores Rafael Araneda y Don Francisco, además de varios humoristas... "el Pichulotote hasta le fue a bailar a las cocineras abajo", recuerda riendo Silvia.

El jurel se vende

Siempre buscando innovar, el local decidió sumarse en 2017 al piloto del proyecto Biobío Capital Gastronómica Marina, de ASIPES. "Nos pareció interesante cuando nos invitaron a participar a través de la Municipalidad de Talcahuano. Claro, nos preocupó en algún minuto si iba a ser factible vender el jurel y la jibia. Y sí se pudo. El jurel se vende, tiene buena aceptación; la gente que sabe comerlo, lo pide", cuenta.

Con una tradición de más de 50 años, Mar y Sol da empleo hoy a 14 personas. "Es un orgullo ver lo que hemos logrado. Uno se siente feliz; no ha sido gratis. Siempre he sentido orgullo de mis papás, sin tener educación, todo lo que lograron para que nosotros no tuviéramos necesidades. Si bien es cierto los tiempos eran diferentes, éramos 6, y tuvimos buena casa, buen pasar económico, por el sacrificio de ellos y ahora dejarnos a nosotros esto. Entonces también gracias a esto nuestros hijos se han podido educar. Además, poder ayudar a otras personas, porque detrás de la gente que tenemos contratada hay familias. Cuando converso con los locatarios, nos damos cuenta de que de verdad somos una gran fuente de trabajo".

2 mil kilos para consumo crudo en Sao Paulo

Salmones Blumar comienza exportaciones a Brasil vía aeropuerto Carriel Sur

Si bien ya se habían realizado algunos despachos desde este terminal de transporte aéreo, sólo había sido como tránsito, para volar posteriormente desde Santiago a Estados Unidos.

Desde el Aeropuerto Carriel Sur de Concepción salió, con destino al aeropuerto de Viracopos, Brasil, una carga de 2 mil kilos de pescado fresco. Se trata de la primera exportación certificada que surge desde Salmones Blumar con salida regional vía aérea, la que fue posible gracias a la tramitación documentaria realizada íntegramente con los servicios públicos de la Región del Biobío, como lo son el Servicio Nacional de Pesca y el Servicio Nacional de Aduanas.

La operación se realizó en presencia de los seremis de Hacienda, Cristian Muñoz; de Economía, Mauricio Gutiérrez, además de los directores locales de Sernapesca y Aduanas. Por parte de Blumar, el gerente Comercial y de Valor Agregado de Salmones Blumar, Daniel Montoya; el subgerente de Logística de Blumar, Marcelo Álvarez: y el subgerente de Sostenibilidad de Blumar, Felipe Hormazábal.

Desde la compañía confirmaron que, si bien ya se habían realizado algunos despachos desde este aeropuerto, sólo había sido como tránsito, para volar posteriormente desde Santiago a Estados Unidos.

Para el gerente Comercial y de Valor Agregado de Salmones Blumar, Daniel Montoya, este hito es muy significativo pues como empresa eminentemente regional, el descentralizar los envíos aéreos dará mayor fluidez a las operaciones, así como una oportunidad de incrementar los negocios con importantes mercados. "Es muy relevante para Salmones Blumar acortar la cadena logística y reducir los tiempos de envío desde la planta, en especial con un producto fresco, que estará en algunas horas en los principales restaurantes de sushi de Brasil, un mercado altamente exigente en términos de calidad", dijo. Agregó que se estiman despachos de hasta dos millones de dólares anuales, pudiendo aumentar hasta cinco millones cuando el aeropuerto cuente con la infraestructura necesaria.

"Como gobierno estamos muy contentos porque empresas como Blumar se atreven a confiar en nuestras capacidades. Aspiramos a que sean más, con otros productos frescos los que salgan como carga desde esta losa del aeropuerto acá en Talcahuano. Necesitamos más actores que se involucren, no sólo exportadores, sino que también compañías con servicios logísticos que permitan crecer. Creemos que la decisión tomada por Blumar es el camino correcto", dijo el seremi de Hacienda del Biobío, Cristian Muñoz.

Convenio de colaboración con Fosis

Puntos limpios y paneles informativos beneficiarán a vecinos de Corral

Un importante convenio de colaboración suscribió Blumar con el Fondo de Solidaridad e Inversión Social, Fosis. El acuerdo beneficiará a los vecinos de los cerros Belleza, Cordillera, Tacna y Milagros, de la comuna de Corral, Región de Los Ríos. La firma se realizó entre la directora regional del Fosis, Marcela Mitre, y el administrador de la Planta Corral de Blumar, Carlos Jainaga, y tiene por objetivo establecer un marco de cooperación entre ambas instituciones, logrando una efectiva colaboración, visibilizando potenciales espacios de articulación e implementando acciones de manera coordinada.

Tras la firma del acuerdo, Marcela Mitre manifestó que se trata de la celebración de un primer convenio público-privado, que viene a trabajar tres iniciativas priorizadas por la comunidad de los cerros de Corral. "Este es un trabajo que se ha hecho a través del programa Acción Local, donde la comunidad priorizó tres iniciativas. Nosotros como Fosis, junto al municipio, pudimos materializar la primera de ellas, la instalación de barandas en los cerros, y la empresa Blumar se ha comprometido con las otras dos, que son puntos limpios y paneles informativos. Se trata de un trabajo colaborativo, un esfuerzo público y privado conjunto con el cual podemos avanzar en solucionar temas de vulnerabilidad y pobreza", dijo.

Por su parte, Carlos Jainaga manifestó que actividades como ésta responden a la línea de trabajo fuertemente comprometido con la sustentabilidad que desde hace ya un tiempo viene implementando la compañía. "Nos pareció pertinente contribuir a un trabajo iniciado por el Fosis y en beneficio de la comunidad. Llevamos 20 años en la comuna y hemos dado empleo estable a la gente de Corral y esperamos seguir haciéndolo, así como la contribución con la comunidad".

El acuerdo contribuye a generar un vínculo directo entre la comunidad local, la institucionalidad pública y la empresa Blumar, para que, de forma colaborativa, puedan continuar implementando proyectos e iniciativas que van en directo beneficio de la comunidad de Corral.

Devastador "terremoto"

Landes sale del negocio de la jibia y desvincula a 232 trabajadores

Nueva legislación que impide la pesca de este calamar con arrastre implicó el cierre definitivo de la planta de jibia y dar de baja dos de los 4 barcos de esta compañía.

La ola de 3 metros del tsunami de 2010 arrasó con las instalaciones de Landes en Isla Rocuant, Talcahuano. Pero hoy, el "terremoto" que enfrenta la compañía producto de la ley que limita su captura a métodos artesanales es casi más devastador: implica el cierre definitivo de la planta de jibia y dar de baja dos de sus 4 barcos dedicados a la pesca de este recurso.

La jibia representaba un tercio de la operación de Landes, y sin la posibilidad de abastecimiento permanente -los artesanales jibieros entregan materia prima no más de 5 días al mes-, la compañía tuvo que tomar esta drástica decisión, la cual comunicó a sus trabajadores en una asamblea.

"Es cerca de la mitad de la compañía la que se va. Estamos llevando a cabo esta reestructuración porque vamos a tener que trabajar de una manera nueva, ultraliviana, sin compromisos laborales de largo plazo, sino que siendo un operador eficiente para poder sacar la compañía adelante, reinventarnos… Este era un tsunami completamente evitable", sentenció Andrés Fosk, gerente general de Landes.

Asimismo, con el ingreso la otra moción parlamentaria para prohibir el arte de arrastre en la merluza comienza, a juicio de Fosk, a delinearse más claramente la ruta que los parlamentarios están llevando a cabo: el cierre de la Pesca Industrial tal como la conocemos y cuyo efecto serán más de 8 mil cesantes a lo largo de Chile. "Es francamente sorprendente que un gobierno que insiste en establecer una ruta de crecimiento y generar mayor competitividad, no dé señales claras para terminar con los proyectos inconstitucionales y sin argumentos técnicos que hoy inundan la discusión política en el Congreso. Es urgente que el país regrese a la senda de estabilidad y las reglas claras que permitan retomar la inversión, la seguridad jurídica y el reimpulso de la economía", concluyó el ejecutivo.

Dirigentes vecinales

Un vínculo clave para la compañía

Mantener una comunicación continua, directa y transparente con la comunidad de Talcahuano siempre ha sido una prioridad para Landes. En esta labor, los dirigentes de las juntas de vecinos cumplen un rol fundamental, siendo un nexo entre nuestra empresa y la comunidad.

Es por ello que, a pesar de la compleja situación que enfrenta producto de los cambios legislativos, Landes invitó a los presidentes de las juntas de vecinos de Gaete, Libertad Norte y Sur, Simons, El Morro y Condominio El Morro; además de la presidenta de la Unión Comunal, a compartir un almuerzo para celebrar el Día del Dirigente Vecinal en la planta de Isla Rocuant, que fue liderado por Andrés Fosk, gerente general, y Carla Sánchez, subgerente de Asuntos Corporativos.

"Somos conscientes del gran trabajo que realizan por el desarrollo de sus comunas, incluso sin ganar un sueldo. Los conocemos hace mucho tiempo y pese a que estamos de luto por las malas decisiones políticas que tienen en serio riesgo a nuestra empresa, quisimos celebrarlos en su día con un rico almuerzo de productos frescos", señaló Carla Sánchez.

"Estamos agradecidos de la invitación y del reconocimiento hacia nuestro trabajo. Para nosotros es importante saber lo que está pasando y así como ustedes siempre nos apoyan sepan que cuentan con nuestra ayuda", agregó Cecilia Vallejos, de la Junta Vecinal de El Morro.

Enmarcado en el programa Camanchaca Amiga y su pilar Vida Sana

Camanchaca Pesca Sur promueve la alimentación saludable a partir del consumo del Jurel

En su planta de Conserva, ubicada en Lo Rojas, la empresa dispone de un Punto de Venta con sus productos abierto para toda la comunidad.

Múltiples acciones son las que durante este año ha desarrollado Camanchaca Pesca Sur en torno a la correcta nutrición y alimentación de vecinos de Coronel. Intervenciones urbanas, ferias itinerantes, gestión de la gastronomía local y apoyo a emprendedoras comunales forman parte del programa que la pesquera ha ejecutado en los últimos meses y que tiene como objetivo promover el consumo de productos del mar.

Siguiendo las recomendaciones establecidas por la Organización de Las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO), Camanchaca ha puesto especial atención en la sustentabilidad del recurso pesquero y cómo este debe tener un enfoque hacia el consumo humano. Es así como cerca del 80% de la producción industrial va dirigida al consumo humano directo (conservas, congelados, etc.), cifra que la empresa ha validado en cada una de las actividades desarrolladas en la región.

A través del programa de Responsabilidad Social Empresarial "Camanchaca Amiga", la empresa ha focalizado la promoción del Jurel en espacios públicos, educativos, turísticos y comerciales, logrando reunir a miles de personas en torno a las nutritivas propiedades de este pescado.

A inicios de este año, Playa Blanca recibió un entretenido Cocina En Vivo en donde se compartieron versátiles y sencillas recetas con el Jurel como materia prima. Paralelo a esto, en el corazón del centro de la comuna, se llevó a cabo la "Primera Muestra Gastronómica con Jurel Única", en donde importantes restaurantes de la zona expusieron originales platos para todos los asistentes.

Por otro lado, la empresa abrió sus puertas a un importante porcentaje de almaceneros, con el fin de que pudiesen abastecer sus negocios con los productos del mar. En la oportunidad, se les entregó un descuento exclusivo para acceder a las ofertas que el Punto de Venta disponible en Coronel ofrece a la comunidad.

Promoción de la Vida Sana en establecimientos educacionales

Con el objetivo de disminuir los altos índices de obesidad infantil de la comuna, Camanchaca Pesca Sur trasladó sus acciones comunitarias hacia colegios y liceos de Coronel. Mediante una "Feria de Alimentación Saludable", la empresa se hizo presente en variadas instancias académicas que lograron una participación total del alumnado mediante innovadoras preparaciones y degustaciones.

En esta misma línea, Camanchaca Pesca Sur apoyó la ejecución del "Curso de Cocina Regional" dictado por la fundación sin fines de lucro Infocap, instancia en que los participantes aprendieron recetas de pueblos originarios, como también gastronomía típica de la zona.

Esta capacitación permitió que más de 30 emprendedores gastronómicos aprendieran innovadoras recetas con productos del mar, es decir, podrán potenciar sus negocios y ofrecer una variedad de platos a sus clientes.

Programa Mujer Trabajadora y Jefa de Hogar

Además de incentivar una correcta alimentación en la comuna, Camanchaca ha logrado consolidar sus lazos con las emprendedoras de la comuna. Mediante el programa "Mujer Jefa de Hogar" impulsado por el SernamEG, la compañía generó un vínculo de apoyo mutuo con mujeres que lideran pymes gastronómicas; se trata de una instancia en la que la empresa proporciona a estas trabajadoras la materia prima para sus preparaciones y, al mismo tiempo, las considera como principales proveedoras en actividades internas y externas.

Capacitaciones Post Temporada

Cuando la temporada del jurel cesa en Coronel, la compañía asume un fuerte compromiso con los colaboradores que buscan potenciar algún negocio o emprendimiento mientras la Planta de Conserva se encuentra en mantención. De esta forma, Camanchaca ofrece una serie de cursos de oficio y talleres de emprendimiento que permiten a los participantes generar un ingreso extra durante los meses de veda del recurso.

La aplicación de estos cursos ha generado un impacto positivo en los participantes, quienes ya han puesto en práctica los conocimientos adquiridos en sus negocios, emprendimientos y servicios varios.

Actividad permite estrechar lazos colaborativos

Visita a planta y degustación marcaron Día del Dirigente en FoodCorp

El gerente general de la compañía, Andrés Daroch, valoró la participación de los líderes sociales y sostuvo: "estamos orgullosos de nuestra planta y de la forma en que trabajamos; por lo tanto, nos gusta mostrarla".

Cerca de 30 dirigentes sociales de distintas unidades vecinales de Coronel participaron en la celebración del Día del Dirigente Vecinal desarrollada en FoodCorp. El encuentro sumó este año innovaciones que permitieron a los dirigentes conocer la operación de la compañía y degustar preparaciones en base a productos procesados en la propia planta.

Al inicio de la jornada se compartió información operacional y se respondieron consultas planteadas por los dirigentes. Luego se realizó un recorrido por las plantas de conservas y congelados, para finalizar con una degustación de preparaciones elaboradas con jurel y jibia. Particularmente el primero es la pieza fundamental en la operación de la pesquera coronelina, que actualmente destina un 80% de su producción al consumo humano directo.

El gerente general de FoodCorp Chile, Andrés Daroch, valoró la participación de los dirigentes en una actividad que permite estrechar lazos colaborativos. "Estamos orgullosos de nuestra planta y de la forma en que trabajamos; por lo tanto, nos gusta mostrarla. Ha sido un encuentro muy positivo que permite conocernos mejor, conversar y aportar información sobre nuestro proceso y aporte a la comuna", explicó, recordando que se trata de una empresa que únicamente opera en Coronel. Agregó que el 78% de sus 530 trabajadores con contrato indefinido vive en esta comuna y en Lota.

Roxana García, dirigente de Villa El Sauco, valoró la degustación de productos en base a jurel y jibia. "Nunca había comido la jibia y ahora aprendí que se pueden hacer muchas cosas, que incluso se podría compartir con más personas. Es interesante también ver cómo son los procesos, uno aclara sus dudas y muchos mitos que la gente a veces comenta", aseguró.

En tanto, Katherine Márquez, dirigente de Caleta Lo Rojas, aseguró estar "sorprendida de la implementación y la inversión que hacen como empresa. Se nota que están más actualizados".

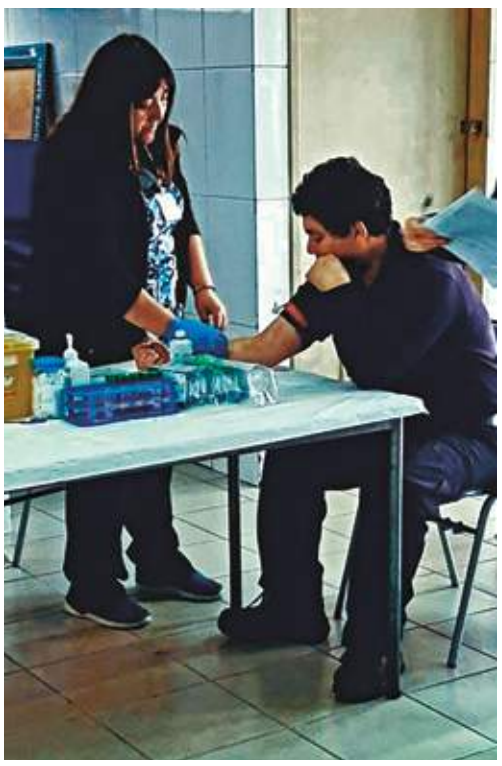
Los dirigentes recibieron un ejemplar del último reporte anual de los progresos de la compañía en los compromisos de Pacto Global, iniciativa planetaria pro-sustentabilidad que FoodCorp Chile integra desde 2009.

Se realiza desde 2010

Examen Médico Preventivo para los colaboradores

Desde el 2010, FoodCorp Chile S.A. ha venido implementado un programa de salud en beneficio de sus trabajadores, EMP "Examen Médico Preventivo", el cual es de carácter voluntario y gratuito. Su objetivo es detectar precozmente enfermedades o condiciones prevenibles o controlables, como la hipertensión, diabetes, obesidad, entre otras, a fin de reducir las probabilidades de padecerla y muerte asociadas a ellas.

Esta actividad se realiza en dependencias de la empresa y cuenta con apoyo del personal médico del Centro de Salud Familiar Carlos Pinto Fierro. Los resultados de dichos exámenes son entregados en forma personal a cada uno de los trabajadores.



En muelle de descarga

Sernapesca Región del Biobío lanzó veda de la merluza en PacificBlu

Gerente general de la compañía aprovechó la ocasión para señalar la preocupación de la empresa ante la moción parlamentaria que busca eliminar la pesca de arrastre de este recurso.

El Servicio Nacional de Pesca de la Región del Biobío escogió a la compañía de alimentos del mar PacificBlu para lanzar oficialmente la veda de la merluza común, medida que se extiende desde 1 al 30 de septiembre y que es fundamental para el desarrollo sostenible de esta emblemática pesquería. El escenario escogido para lanzar la campaña, que lleva como eslogan "Paremos el Merluzeo", fue el muelle de descarga de PacificBlu, ubicado en la Bahía de San Vicente de Talcahuano, y en donde el organismo supervisó la última descarga de la nave industrial Polaris II, que llegó a puerto con 160 toneladas del recurso.

El director regional del Sernapesca, Claudio Báez, explicó que "la veda biológica de la merluza común tiene por objetivo proteger el recurso en su peak reproductivo, lo que permite mejores posibilidades de reproducción y crecimiento de la especie al frenar su extracción y en particular la de ejemplares juveniles". Cabe destacar que durante el periodo de veda se prohíbe la captu-ra, comercialización, transporte, procesamiento, elaboración y almacenamiento del recurso en estado fresco.

PacificBlu es la empresa líder en la captura, proceso y comercialización de merluza común en Chile. El 60% queda en el mercado nacional, siendo clave en este proceso su marca El Golfo, la que distribuye sus productos en todo el territorio, mediante el mercado del retail. Además, gracias a un acuerdo comercial con CIAL Alimentos, está presente en más de 40 mil almacenes de barrio a lo largo del país con productos del mar saludables y de alta calidad.

Las ferias libres, principalmente de la Región Metropolitana, es otro canal de venta de la merluza común de PacificBlu en formato fresco y, desde junio pasado, uno de sus productos de valor agregado en formato nugget es parte de la dieta de los niños beneficiarios de la Junaeb de distintas zonas del país.

Según el gerente general de la compañía, Marcel Moenne, "PacificBlu mantiene una política estricta de cumplimiento a la normativa pesquera nacional y, a su vez, tiene implementado un programa de buenas prácticas de captura que le ha permitido destacar a nivel nacional e internacional". Por ello, aprovechó la ocasión para señalar la preocupación de la empresa ante la moción parlamentaria que busca eliminar la pesca de arrastre de la merluza común. El ejecutivo aseguró que "si la Ley de la Jibia nos cercenó el 50% de la empresa, el proyecto que busca eliminar el arrastre de merluza común nos termina por matar. Así de simple y así de claro".

Feria Espacio Food & Service 2019

PacificBlu y su marca El Golfo apuestan por canal nacional de Foodservice

Gerente general de la compañía aprovechó la ocasión para señalar la preocupación de la empresa ante la moción parlamentaria que busca eliminar la pesca de arrastre de este recurso.

Espacio Food & Service 2019, la feria alimentaria profesional más importante de Chile y segunda de mayor relevancia en Latinoamérica, este año contó como país invitado a Estados Unidos, y PacificBlu dijo presente por primera vez a través de su marca El Golfo.

El gerente comercial de PacificBlu, Felipe Flores, explicó que "participar de esta feria responde a una definición estratégica que tenemos como compañía y que tiene que ver con nuestro foco en el mercado nacional. El canal Foodservice es muy interesante para nosotros y esperamos en el mediano plazo crecer fuertemente en esta línea de negocio con El Golfo y nuestra oferta de productos".

Para PacificBlu, las ventas en este canal -que básicamente está compuesto de casinos, restoranes y hotelería- partieron hace un año con 20 toneladas mensuales de producto final y a la fecha ya van en 80 toneladas y se espera que esa cifra siga creciendo en el corto plazo a volúmenes que podrían alcanzar las 200 toneladas de productos del mar a nivel nacional.

En esa línea, Flores afirmó que "nuestra apuesta está en el mercado nacional, en donde estamos con nuestros productos a lo largo de todo del país en supermercados, almacenes de barrio y ferias libres y creemos que en el Foodservice aún tenemos espacio para avanzar y desplegar una estrategia que nos permita crecer con nuestra oferta de productos del mar de alta calidad".

CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD MSC www.msc.org

¡EL JUREL CHILENO ES SUSTENTABLE!

Tu jurel de todos los días se viste de etiqueta y logra el sello que reconoce su sustentabilidad, gracias al compromiso que la pesca industrial ha asumido con la recuperación de esta pesquería, adoptando buenas prácticas, fortaleciendo la gobernanza y cuidando del medio ambiente.

Sonapesca, sus gremios y empresas asociadas, felicitan el trabajo de cada una de las miles de personas y colaboradores de la industria pesquera que contribuyeron al logro de recuperar para Chile esta valiosa fuente de alimento y trabajo.

SONAPESCA · ASIPES · ASIPAC

BLUMAR SEAFOODS · ORIZON · LANDES · Pesca Sur Camanchaca · Alimentos Marinos · FoodCorp S.A. Austevoll Seafood Company

#PescaConFuturo