

75

el Pescador

EL PERIODICO DEL SECTOR PESQUERO

AÑO XIX · NÚMERO 75 · CUARTO TRIMESTRE 2017 · EDICIÓN DE 20 PÁGINAS

Convenio ASIPES-UdeC promoverá investigación y desarrollo de proyectos pesqueros



3y4

Alcalde Henry Campos

“Debemos transformar a Talcahuano en una ciudad que no dé la espalda al mar”



7y8

Proyecto de ley

Preocupación ante inminente declaración de jibia como 100% artesanal



20

Presenta nuevas cartas

Biobío Capital Gastronómica Marina estrena sus platos icono

En busca de perfeccionamiento, ciencia, y más y mejor conocimiento sobre el mar

Para ASIPES es muy relevante contar con la colaboración de una entidad prestigiosa y respetada en el campo de la investigación, como lo es la Universidad de Concepción, los avances en la innovación y las nuevas tecnologías son esenciales para tomar decisiones que apuntan a conservar y proteger el futuro de los recursos pesqueros.



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

La Pesca Industrial es una actividad que mira permanentemente al futuro, para lo cual el trabajo se ha focalizado en trazar una visión sustentable sobre los próximos 25 años, enfocado en varios puntos. Primero, en lograr la efectiva recuperación de las pesquerías, vía el respeto irrestricto a la normativa enfocada en la sostenibilidad de los recursos y así llevarlos a su máximo rendimiento sostenible, lo que traerá aparejado mayor empleo y actividad económica para la Región del Biobío. Segundo, investigación, desarrollo y permanente búsqueda de las mejores tecnologías para los artes de pesca. Tercero, mejoras en la eficiencia en las naves pesqueras, que permita optimizar su huella de carbono, a través de artes de pesca más livianos o motorizaciones con mejores diseños. Cuarto, la generación de nuevos productos, orientados al consumidor final que quiere cada vez más un producto más simple y fácil de cocinar. Quinto, aumentar y sofisticar la capacitación de un recurso humano altamente calificado, debido a los permanentes avances tecnológicos que incorpora nuestro sector. Y, por último, incrementar las campañas y acciones destinadas a aumentar el consumo de pescado entre las personas.

Para el logro de estos objetivos, un paso importante son las alianzas y convenios de colaboración como el suscrito recientemente entre la Asociación de Industriales Pesqueros y la Universidad de Concepción, cuyo fin es contribuir a complementar las capacidades de ambas instituciones en beneficio de sus objetivos propios y compartidos, potenciando la misión de cada una y, en particular, para la explotación pesquera sostenible y la conservación de los recursos pesqueros.

Para el gremio pesquero industrial es muy relevante contar con el respaldo de una entidad prestigiosa y respetada en el campo de la investigación, como lo es la Universidad de Concepción, pues la innovación y las nuevas tecnologías son esenciales para tomar decisiones que apuntan a conservar y proteger el futuro de los recursos del mar.

Este acuerdo responde al nuevo sello de gestión de la ASIPES, donde lo primordial es el componente social y ambiental. Existe la confianza de que esta alianza fortalecerá la tarea de implementar las mejores prácticas, nuevos estándares y conocer más sobre el territorio y los recursos sobre los que opera la industria pesquera, que es uno de los pilares del desarrollo de la Región del Biobío.

Alcalde Henry Campos

“Debemos ir transformando a Talcahuano en una ciudad que no le dé la espalda al mar”

Al cumplirse un año de su llegada al municipio, el joven líder comunal comenta sobre lo que ha sido su gestión y los desafíos que enfrenta el puerto, que en noviembre celebró su aniversario número 253.



253 años conmemoró recientemente Talcahuano, y el primero a la cabeza comunal del alcalde Henry Campos Coa, tiempo que -reconoce- ha sido “satisfactorio, con una gran posibilidad de conocer con mayor profundidad nuestra comuna, encontrándonos muchas cosas, algunas muy agradables, pero también muchos problemas que tiene nuestra ciudad y que han estado de alguna manera ocultos con la reconstrucción post terremoto, pero que nos motivan a seguir trabajando con mayor convicción”.

De la gente del puerto dice que, en general, es esforzada, “con características de mucho arraigo por su comuna, la defiende mucho y siente ese sentido de

pertenencia hacia su tierra. El chorero tiene hartos empuje, hartos empeños, porque hemos vivido también muchas cosas complejas en nuestra vida, no solo el terremoto y maremoto, sino la contaminación ambiental que afectó la calidad de vida de la población por mucho tiempo, que hoy se ha ido recuperando”, afirma.

Desarrollo local

-A su juicio, más allá de su gestión, ¿cuáles son las prioridades del puerto?

-Creo que tenemos que ir transformando a Talcahuano en una ciudad que no le dé la espalda al mar, que entienda

que no sólo es para obtener recursos marinos, sino que también para poder desarrollar actividades deportivas, como la vela menor y que hoy podemos potenciar. Tenemos que ir mejorando nuestro borde costero; para eso hay una gran apuesta que tenemos que hacer pues esos terrenos hoy día son recintos portuarios y los tenemos a unos pasos del centro. Y, por otro lado, la remodelación de la Avenida Blanco Encalada, con este paseo del sector Fragata María Isabel, y esperar también recuperar playas, hacer parques que nos puedan motivar a desarrollar otras actividades que en la comuna no se hacen.

-Uno de los 4 ejes de acción de su gestión es el desarrollo productivo.

¿Cómo ve al sector industrial de la comuna, su relación con los vecinos, el aporte, etc.?

-Tenemos que entender que las ciudades y nuestro país no se construyen desde lo que haga el Ejecutivo, o el Legislativo, como poder político, o lo que haga la municipalidad como poder público, también importa el desarrollo y la actividad pujante del mundo privado. Lo he dicho siempre, cuando se conjuga lo público con lo privado es cuando se obtienen los mejores progresos, pero eso implica también trabajar en un marco de confianza mutua, entender que todos somos vecinos de Talcahuano, tanto las personas naturales como las empresas

253 años

-¿Cuáles son los principales desafíos en el marco de esta fecha?

Dentro de los principales desafíos está el poder ejecutar grandes obras; por ejemplo, lo que aprobamos hace unos días en el gobierno regional, la pavimentación de Jaime Repullo. Pero también tenemos que ir avanzando en cosas menores, como concretar mayores proyectos en sedes sociales, sedes deportivas, culturales, en áreas verdes, zonas de esparcimiento, pero también vincularlo mucho a la seguridad. Estamos hablando de infraestructura mediana, pero también cosas pequeñas, como pintar un paso de cebra o como cambiar una ampolleta de un semáforo o como tener una muy buena mantención de nuestros establecimientos educacionales y de salud; la pega es difícil, pero la vamos a hacer.

que hoy están en nuestra comuna, y eso se basa principalmente en una confianza y entendernos como socios estratégicos para el desarrollo de la ciudad y de la economía local.

-Y en específico ¿cómo observa a la industria pesquera de Talcahuano? ¿Cómo ha sido su relación con el sector, con las empresas del rubro?

-Esta tiene una situación muy particular con Talcahuano. Nace aquí hace 116 años y, por lo tanto, su historia está arraigada en su origen a la comuna. Y es ahí donde nosotros colocamos de alguna manera un eje importante, porque Talcahuano también está vinculado a la industria pesquera. Esta otorga en la región cerca de 8 mil puestos de trabajo directo, otros tantos miles de forma indirecta y gran parte de ese empleo lo tenemos en la comuna. Y creo que ahí es donde tenemos que ir aprovechando ese valor que han tenido las empresas pesqueras, mejorando los procesos de las plantas; por otro lado, el traslado de materia prima en camiones sellados que

impide que en nuestras calles se vierta aceite de pescado y, por otro parte, el desarrollo económico de la gastronomía, para transformar a Biobío en la Capital Gastronómica Marina, proyecto que hemos apoyado como municipio.

-En esa línea, ¿cuál cree que es la relevancia para la comuna del proyecto Biobío Capital Gastronómica Marina?

-Nosotros agradecemos esta motivación de la ASIPES porque de alguna manera le da un valor agregado a nuestros productos que salen del mar y que muchas veces no llegan a la mesa porque la gente no los sabe preparar o comer, como la jibia y el jurel. Y hoy esos productos que tienen un menor valor económico, tienen un gran valor nutricional y este va acompañado de una mejor puesta en el plato a través del trabajo que desarrolla la ASIPES con el apoyo técnico de Inacap, y la municipalidad. Y partir en Talcahuano a nosotros nos enorgullece, porque es reconocer la historia de la industria pesquera en Chile.



Acuerdo marco

ASIPES y Universidad de Concepción firman convenio para promover investigación y desarrollo de proyectos del área pesquera

Permitirá a ambas instituciones apoyarse para generar conocimiento y acciones en temas de interés común, como sustentabilidad de las pesquerías, mejoramiento ambiental y apoyo a la academia. Además, el gremio pesquero de la zona centro sur financiará becas de post grado en temas pesqueros para alumnos destacados y trabajarán para volver a dotar de dragas de profundidad a la Facultad de Ciencias Naturales y Oceanográficas, equipamiento que se perdió para el tsunami de 2010.



La Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, y la Universidad de Concepción firmaron la mañana del 5 de octubre un convenio de colaboración que permitirá potenciar iniciativas y desarrollo de proyectos científicos de interés común. Se trata de un acuerdo marco que apunta a promover la sustentabilidad de las pesquerías y los recursos pesqueros, además de brindar apoyo a la academia a través de tesis de pre y postgrado y de complementar capacidades para el desarrollo económico y social con respeto ambiental.

El acuerdo fue suscrito por la presidenta de ASIPES, Macarena Cepeda,

y el rector de la Universidad de Concepción, Sergio Lavanchy. La líder gremial explicó que, en la práctica, se pretende desarrollar proyectos de investigación aplicados a áreas de interés del sector pesquero en los que la universidad tiene vastas competencias.

“El sector pesquero de la zona centro sur tiene su centro de operaciones en el Gran Concepción, aquí están sus plantas, puertos, proveedores, profesionales y técnicos; por ende, resulta natural que nos acerquemos a la Universidad de Concepción, una de las mejores universidades del país y Latinoamérica, en búsqueda de perfeccionamiento, ciencia y más y mejor conocimiento sobre el mar sobre el cual

trabajamos”.

Materias trascendentes

Por su parte, el rector Lavanchy señaló que “una de las misiones fundamentales de la Universidad de Concepción es trabajar en pos del desarrollo del país y para ello desde siempre ha estado muy cercana a las actividades productivas de toda índole. El convenio que firmamos hoy es muy importante en ese sentido, pero además porque nuestra universidad aportará a ASIPES en materias tan trascendentes como la capacitación que ofreceremos en materia de desarrollo pesquero sos-

tenible, mientras que nuestros alumnos de pregrado se beneficiarán gracias a las prácticas a las que podrán optar en virtud de este convenio, entre otros aspectos”.

A su vez, la presidenta de ASIPES enfatizó que “estamos en un punto donde la innovación y las nuevas tecnologías son esenciales para tomar decisiones que apuntan a asegurar y proteger el futuro de los recursos. Como industria pesquera hemos asumido un compromiso de gestión donde uno de nuestros pilares es la sustentabilidad pesquera basada en evidencia científica experta. Este acuerdo responde a este nuevo sello y tenemos confianza de que obtendremos excelentes resultados de esta alianza”.

Impacto en la región

En tanto, el profesor Hugo Arancibia Farías, director del Doctorado en Ciencias de la Facultad de Ciencias Naturales y Oceanográficas de esta casa de estudios, valoró la firma del convenio, que nació de parte del gremio pesquero, pues además de ser beneficioso para los recursos, el ambiente y el desarrollo de la investigación, tendrá un impacto positivo para la Región del Biobío.

“Este convenio marco permitirá colaborar en temas que esperamos favorezcan a la región en términos de la sustentabilidad en la explotación de recursos pesqueros, con mejoras sociales y económicas. La expectativa es que este nos permita reforzar las buenas relaciones entre docentes de la UdeC y gerentes y profesionales de empresas pesqueras, materializándose en el desarrollo de temas de interés común, no solo de explotación pesquera, sino también de manejo y de búsqueda de alternativas”, sentenció el académico.

Por último, la Asociación de Industriales Pesqueros anunció en la ceremonia que uno de los primeros frutos concretos de esta alianza será financiar becas de post grado en temas pesqueros para alumnos destacados y trabajarán para volver a dotar de dragas de profundidad a la Facultad de Ciencias Naturales y Oceanográficas, equipamiento que se perdió para el tsunami de 2010.



El acuerdo marco, suscrito por la presidenta de ASIPES, Macarena Cepeda, y el rector de la Universidad de Concepción, Sergio Lavanchy, apunta a promover la sustentabilidad de las pesquerías y los recursos pesqueros, además de brindar apoyo a la academia a través de tesis de pre y postgrado y de complementar capacidades para el desarrollo económico y social con respeto ambiental.

TODO EL *sabor* DEL MAR DIRECTO A LOS HOGARES CHILENOS

En **PacificBlu**, nos sentimos orgullosos de fomentar la alimentación saludable con productos de primera calidad a través de nuestras marcas **El Golfo y Alcopa**, contribuyendo además con el desarrollo económico y social de nuestra región.

📍 Av. Gran Bretaña 995, Talcahuano, Chile. ☎️ +56 41 2508 400

Presidenta del gremio visitó al Director Zonal de Pesca

ASIPES expresa preocupación ante inminente declaración de jibia como 100% artesanal

Proyecto que se tramita en la Comisión de Pesca de la Cámara de Diputados se basa en la realidad de la Quinta Región, donde no hay industria pesquera ni trabajo conjunto entre pescadores artesanales e industriales.



El proyecto de ley presentado por el diputado comunista por la Región de Coquimbo, Daniel Núñez, que busca dejar la potera y/o línea de mano como arte exclusivo para la captura de la jibia, significa en la práctica romper el fraccionamiento de esta pesquería que otorga un 80% para el sector artesanal y el 20% restante a la flota y plantas industriales, y entregarla en un 100% al mundo artesanal.

A fin de expresar la preocupación del sector industrial por el grave impacto que, de aprobarse, ocasionará este proyecto en la Región del Biobío,

la presidenta de ASIPES, Macarena Cepeda, se reunió con el director zonal de Pesca, Javier Valencia, a quien le pidió gestiones ante el Gobierno y el Parlamento. "Hemos venido a pedirle los buenos oficios del director a fin de lograr prorrogar la votación del próximo miércoles y que la Comisión de Pesca amplíe el plazo para escuchar a más actores, específicamente del mundo artesanal de la Región del Biobío y del mundo científico -que no han sido invitados- y de esa forma mejorar la información sobre la cual los parlamentarios deben tomar una

decisión", explicó la representante de los pescadores industriales.

Macarena Cepeda dijo que el fraccionamiento 80-20 permite proteger el empleo en ambos sectores. Actualmente en la Región del Biobío dependen de este recurso 2.500 trabajadores que se desempeñan en plantas y flota, de los cuales el 50% son mujeres jefas de hogar. En las Regiones de Coquimbo y Biobío existe una complementariedad y labor conjunta entre el sector artesanal e industrial que permite el trabajo sobre el recurso durante todo el año y que es vital para

la continuidad en el funcionamiento de las plantas de proceso. "El proyecto que se tramita en la Comisión de Pesca de la Cámara de Diputados se basa en la realidad de la Quinta Región, donde no hay industria pesquera ni trabajo conjunto entre pescadores artesanales e industriales", apuntó.

De las 60.600 toneladas de jibia desembarcadas por el sector artesanal en la Región del Biobío, a septiembre de este año, la industria pesquera compró 51.000 toneladas; es decir, el 85% de esas descargas, las que equivalen a un traspaso de valor superior a los

USD\$20,5 millones (\$12.750 millones).

Actualmente el sector artesanal no logra extraer la totalidad de su cuota asignada debido a la baja tecnificación de sus embarcaciones. Esto, se acentúa en la Región del Biobío a raíz de las condiciones de mal tiempo durante los meses de invierno, que hace más esporádica la operación artesanal. “En noviembre la flota artesanal jibiera sólo pudo operar un par de días debido a condiciones climáticas de viento. Eso no permite el funcionamiento de las plantas industriales”, dijo Macarena Cepeda.

Es importante considerar que el consumo interno de jibia es muy bajo, por lo que casi la totalidad del recurso se destina a mercados de exportación. Por ello, ambos sectores deben compartir y ordenar su captura, debido a que las plantas industriales no pueden sobrevivir sólo con abastecimiento artesanal, que opera únicamente con buenas condiciones climáticas. En esta lógica es importante comprender que los precios internacionales de la jibia -que es capturada por otros 10 países más en el Pacífico- depende de esas capturas, donde sólo China captura más de 1 millón de toneladas y Perú otras 500 mil. Por ello no es acertado afirmar que una menor disponibilidad de jibia en el mercado local permitirá un aumento del valor del recurso, pues no se ajusta a la dinámica de los mercados internacionales.

La visión científica

La presidenta de ASIPES, quien expuso sobre el tema en la sesión del 11 de octubre de la Comisión de Pesca de la Cámara de Diputados, junto al director del Instituto de Investigación Pesquera, Inpesca, Aquiles Sepúlveda, explicó que “la industria debe seguir capturando su cuota con redes de media agua, las que no interactúan con el fondo marino ni intervienen en los caladeros de la pesca artesanal. Además, estos barcos también pescan merluza y están autorizados para ello, manteniendo el empleo en tierra y sus permisos de pesca. La evaluación del riesgo ecológico asociado al efecto que genera una actividad en el medioambiente, bajo metodología FAO, y a través de investigación conjunta entre Chile y Perú, han demostrado que no existe riesgo ecológico y que el efecto de la pesca de fondo y de media agua y línea de mano o potera es inocuo en el ecosistema.

Por último, Macarena Cepeda comentó que “las empresas, los pescadores artesanales jibieros y el Gobierno deben seguir promoviendo el trabajo colaborativo y el trato directo a través de la formación de cooperativas, la eliminación de intermediarios en la venta del producto a las plantas y el mejoramiento de las condiciones de seguridad, sanitarias y de trazabilidad del abastecimiento artesanal y no eliminarnos por secretaría del acceso a esta pesquería”.

Próximamente la cuota global de jibia será definida por la Organización Regional de Pesca del Pacífico Sur (ORP) en función de las capturas históricas de cada país. El aumento de la cuota anual en Chile -manteniendo el fraccionamiento- podrá mejorar “la historia” frente al resto de las naciones con las que nuestro país comparte la captura de este recurso y que hoy es entre 3 y 5 veces más que Chile.



La presidenta de ASIPES, Macarena Cepeda, junto al director zonal de Pesca, Javier Valencia.

Andrés Fosk, gerente general de Landes

“El futuro de la industria está en la asociatividad”

Su preocupación manifestó Andrés Fosk ante la Comisión de Pesca de la Cámara de Diputados, el 27 de noviembre pasado. El gerente general de Landes desmintió la supuesta “discriminación” que se ha instalado en el discurso público respecto a los pescadores artesanales. Con cifras en mano, aclaró que “lo más increíble es que se dice que nosotros, los industriales, no pagamos nada y que el Estado no obtiene ningún beneficio de lo que hacemos. Por concepto de impuestos, el sector industrial pagó casi 70 mil millones de pesos -entre el 2014 y el 2016-, mientras que el artesanal sólo 2.145 mil millones de pesos en ese período”.

La segunda inquietud que planteó Fosk fue respecto a la ofensiva de pescadores, principalmente de Valparaíso, que quieren entregar el 100% de la jibia al sector artesanal y cambiar el arte de pesca. “Sería importante poder ver, en algunas de las iniciativas que pasan por esta mesa, a voces que llamaran a que trabajemos en conjunto, en vez de como nos separamos para seguir destruyendo valor”, señaló. Para Fosk, el futuro de la industria está en la asociatividad, pues la captura de la jibia es una faena peligrosa, sujeta a buenas condiciones climáticas y cuya extracción “a mano” además de generar un daño físico, no asegura el abastecimiento que requieren las plantas industriales para operar. Y como ejemplo de que la colaboración sí funciona contó a los diputados sobre el inédito proyecto de construcción -en conjunto con la cooperativa artesanal de San Vicente- de una embarcación segura y rápida. “Esperamos que exista un escenario de estabilidad para poder invertir en nuestros socios, que son más de 600 pescadores artesanales, y desarrollar nuevas embarcaciones en conjunto”, concluyó.

Pesca Industrial cedió terrenos

Gobierno, empresas pesqueras y gremios artesanales firman histórico acuerdo para el uso de la Bahía San Vicente

Gracias a la consolidación de este convenio, los distintos actores podrán mejorar su funcionamiento, la seguridad de sus operaciones y maximizar el valor social, económico y ambiental del sector.

Luego de tres años de diálogo y propuestas lideradas por la Gobernación Provincial de Concepción, entre los dirigentes de la pesca artesanal y las empresas pesqueras, se oficializó el acuerdo que busca ordenar las distintas actividades que se desarrollan en la Bahía de San Vicente, mejorando así su funcionamiento y la seguridad de sus operaciones.

Macarena Cepeda, presidenta de la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, destacó la importancia de este hecho, señalando que “el gremio valora que se haya podido llegar, después de muchos años, a este acuerdo, que permitirá ordenar territorialmente la Bahía de San Vicente. Este será un aporte concreto a la comuna de Talcahuano y a las distintas actividades que allí se realizan, optimizando su funcionamiento y la seguridad de sus operaciones”.

Además, dijo, permitirá al sector artesanal ordenar su actividad para postular a fondos que hagan posible mejorar su infraestructura y al sector industrial ordenar y planificar inversiones futuras.

Para esto, explicó Cepeda, fue necesario dejar sin efecto algunas concesiones que tiene hace años la industria pesquera y se han cedido franjas territoriales de privados, para que el Gobierno Regional pueda invertir y mejorar las condiciones laborales de los pescadores artesanales.

“La mirada sustentable de las actividades que se realizan en nuestras bahías, nos impulsó a trabajar para poder ser parte de este acuerdo. Tanto las labores de la Pesca Industrial, como las del sector artesanal deben tener como prioridad la conservación de los recursos pesqueros y el cuidado del medioambiente; esto nos permitirá tener una mirada de largo plazo”, agregó.

Trabajo colaborativo

Por su parte, la gobernadora de Concepción, Andrea Muñoz, señaló que existían deudas pendientes con este sector que hoy se terminan de saldar para comenzar un nuevo ciclo.

“Del acuerdo del 2001, teníamos problemas relacionados con el uso del suelo, ya que el ordenamiento determinado no permitía hacer inversiones. Para eso, los industriales pesqueros



Para concretar este proceso, se acordó en la Comisión Regional de Uso del Bordo Costero, regularizar los terrenos de manera que las actividades puedan ser compatibilizadas y hacer las inversiones privadas y públicas.

acordaron ceder ciertos terrenos y los artesanales se comprometieron a postular a fondos para mejorar su infraestructura”. Agregó que, para concretar este proceso, se acordó en la Comisión Regional de Uso del Bordo Costero, regularizar los terrenos de manera que las actividades puedan ser compatibilizadas y hacer las inversiones privadas y públicas.

En tanto, el intendente de la Región del Biobío, Rodrigo Díaz, destacó la trascendencia de concretar las labores pendientes en la región, a través del diálogo. “Estamos dando cumplimiento absoluto al ordenamiento de la Bahía de San Vicente; eso es una tremenda noticia que debe llevar mucha alegría a toda la gente que vive en este ecosistema natural y productivo. Esto se logra gracias a trabajo colaborativo y acuerdos público-privado, al respeto y a la mutua colaboración y voluntad de los distintos actores”, sostuvo.

Las empresas firmantes del acuerdo son Blumar, Camanchaca, Biobío, Orizon y Landes. Macarena Cepeda manifestó además que el gremio está

comprometido con el mejoramiento y desarrollo de las comunas donde opera la industria pesquera en el marco del nuevo ciclo de gestión que el gremio

inició en 2014. “Por lo mismo, creemos que el trabajo colaborativo que se puede realizar entre los distintos actores es el que permite llegar a acuerdo”.



Avance en la División Pesca

Camanchaca recibió certificación internacional MSC para extracción de langostinos y presentó primer Reporte de Sostenibilidad en pesca

“Entendemos la sostenibilidad como un elemento clave para la preservación y crecimiento del negocio en el largo plazo”, sostuvo el gerente general de la compañía, Ricardo García, durante la ceremonia realizada en Tomé.



De izquierda a derecha. Osciél Velásquez, presidente de Sonapesca; Gonzalo Fernández, gerente División Pesca Camanchaca; intendente Rodrigo Díaz; Francisco Cifuentes, vicepresidente de Camanchaca; Ricardo García, gerente general de Camanchaca, y Macarena Cepeda, presidenta de ASIPES.

El gerente general de Pesquera Camanchaca, Ricardo García, valoró la entrega oficial de la certificación internacional por parte de Marine Stewardship Council (MSC) para la extracción de langostinos y la presentación del primer Reporte de Sostenibilidad de la División Pesca de la compañía.

En la ceremonia “Navegando hacia la sustentabilidad de los recursos pesqueros” celebrada el 14 de septiembre en el Muelle de Tomé, Región del Biobío, el ejecutivo resaltó los beneficios de estos dos hitos. En el evento también estuvieron presentes el intendente Rodrigo Díaz; el presidente de Sonapesca, Osciél Velásquez; la presidenta de ASIPES, Macarena Cepeda; el subsecretario de Pesca y Acuicultura (s), Paolo Trejo; y la representante de la empresa certificadora Bureau Veritas, Claudia Muñoz.

Según Ricardo García, “en Camanchaca entendemos la sostenibilidad como un elemento clave para la preservación y crecimiento del negocio en el largo plazo, conciliando y balanceando adecuada y prudentemente los aspectos sociales de la pesquería, con el cuidado del medio

ambiente y preservación de las especies, y la necesaria competitividad de la empresa”.

La certificación MSC para la pesca es reconocida a nivel mundial y tiene una duración de 5 años. Esta acredita que la extracción del langostino colorado y amarillo en la zona centro sur del país, que ejecuta la empresa, “se realiza de manera sustentable, sin agotar la especie y respetando el ecosistema marino, teniendo en cuenta la cadena de custodia del producto”, sostuvo el gerente.

Para alcanzar esta certificación, la empresa pasó por diferentes etapas. En primer lugar, Bureau Veritas realizó una pre-evaluación para identificar posibles conflictos de encontrar en el proceso de certificación. Aprobada esta instancia, se dio inicio el 15 de octubre de 2015 al proceso de evaluación completo de la pesquería del langostino, en donde se sostuvo reuniones con el Servicio Nacional de Pesca, la Subsecretaría de Pesca, Comité de Manejo de la Pesquería, Instituto de Fomento Pesquero, Instituto de Investigación Pesquera y diversas universidades, todos 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.

Prioridades y desempeño

Respecto del lanzamiento del primer Reporte de Sostenibilidad en Pesca -que se suma al que la compañía elabora para su división Salmones-, Ricardo García indicó que con el documento “entregamos información valiosa de los desafíos, prioridades y desempeño en los temas más relevantes para la sostenibilidad de nuestro negocio pesquero”.

Este informe presenta la estrategia, prioridades y desempeño en las materias de mayor relevancia para la sostenibilidad de la división Pesca de Camanchaca. El documento, que complementará la Memoria Anual 2016 de la compañía, ha sido elaborado en conformidad con los lineamientos de la Iniciativa Global de Reportes (GRI, por su sigla en inglés).

La presidenta de la Asociación de Industriales Pesqueros, Macarena Cepeda, sostuvo que “como gremio nos sentimos muy orgullosos que las empresas socias den cuenta pública de su quehacer en las distintas materias de su negocio. Primero, lo que es propio de su desempeño como empresa, sus logros financieros y su crecimiento como industria, que sin duda es clave para su desarrollo, pero también para sus trabajadores y para las ciudades donde está presente. Sabemos que Camanchaca es para Tomé una de las principales fuentes de empleo y también un importante aporte a la ciudad”.

Sostuvo además que, junto a lo anterior, genera gran satisfacción que Camanchaca entregue su reporte público haciendo énfasis en la sustentabilidad, “dando a conocer sus políticas en materia de pesca responsable, sus certificaciones y los esfuerzos por consolidarse como una empresa amigable ambientalmente en las comunas donde opera. Todo lo anterior se conecta con los lineamientos que ASIPES ha establecido en su Nuevo Ciclo de Gestión”, afirmó.

XVII Versión

ASIPES apoyó torneo culinario internacional Chef Sur

El jurel fue uno de los protagonistas del certamen, pues el propósito del evento este año fue rescatar y revalorizar productos regionales, para aplicarlos a la cocina de vanguardia.

La XVII versión del torneo gastronómico internacional Chef Sur, que organiza Inacap, se inauguró el 2 de octubre con una charla del chef peruano de ascendencia japonesa, **Ciro Watanabe**. El destacado profesional, invitado por la Asociación de Industriales Pesqueros, realizó una cocina en vivo utilizando como protagonista al jurel, producto característico de la industria pesquera de la Región del Biobío y el que destaca dentro de las preparaciones de su cocina.

El chef ha trabajado con ASIPES en la difusión de las cualidades de este pescado azul, considerado como un súper alimento por su alto contenido de Omega 3. El jurel, que por su precio y aspecto siempre fue marginado de la cocina de autor, en manos de Watanabe aparece como un producto Premium, capaz de combinarse con ingredientes exclusivos y desarrollar montaje de platos profesionales y apetitosos.

“Hace un tiempo venimos trabajando con **Ciro** y otros chefs nacionales e internacionales en la difusión del jurel como un pescado único y de grandes atributos. Este año, como auspiciadores principales de Chef Sur nos comprometimos a traer a **Ciro**, como embajador de este recurso industrial, pues lo conoce bien, lo introduce en gran parte de sus cartas y, ade-

más, ha sido protagonista de jornadas que le hemos dedicado exclusivamente, en la Noche del Jurel, por ejemplo”, explicó **Macarena Cepeda**, presidenta de la Asociación de Industriales Pesqueros.

Chef Sur, que cada año reúne a destacados chefs instituciones de educación superior nacionales y extranjeros, ha recibido a lo largo de su trayectoria a cerca de 550 profesionales del rubro y más de 25 mil asistentes. Este año todas las categorías ocuparon jurel en alguno de sus platos (entrada o principal).

Al cierre de la competencia, ASIPES premió al primer lugar de la categoría Profesionales, que recayó en el chef **Ariel Barreto**, del Restaurante 040, de Santiago.

SURMET 2017

La Pesca Industrial también estuvo



Al cierre de la competencia, ASIPES premió al primer lugar de la categoría Profesionales, que recayó en el chef **Ariel Barreto**, del Restaurante 040, de Santiago.

presente en la Feria SURMET Sabores y Negocios 2017, realizada en SurActivo entre el 13 y el 15 de octubre. A través de una cocina en vivo, a cargo del reconocido chef regional **Felipe Macera**, ASIPES

presentó al público la versatilidad de la jibia y el jurel, a través de dos preparaciones: sándwich de jurel frito y salpicón de jibia. Ambas pudieron ser degustadas por los presentes.

Opinión

Ley Lafkenche y el necesario desarrollo costero chileno

Preocupación existe en el sector pesquero industrial de la Región del Biobío por los alcances y aplicación de la Ley 20.949, conocida como “Ley Lafkenche”. En ningún caso esta preocupación tiene que ver con el derecho de los pueblos originarios a que el Estado y el país en su conjunto reconozcan espacios costeros de uso tradicional donde ellos han ejercido allí ancestralmente manifestaciones religiosas, recreativas y medicinales, así como actividades pesqueras.

La inquietud de los pesqueros industriales, así como la que también ha sido manifestada por otros gremios y actividades económicas con uso y ubicación en el borde de mar, radica en la aplicación y tramitación a la que obliga esta legislación.

La Ley 20.249, promulgada en enero de 2008, busca regular el Espacio Costero Marino de los Pueblos Originarios (ECMPO). Al respecto la Subsecretaría de

Pesca y Acuicultura indica que los ECMPO “son espacios marinos delimitados, cuya administración es entregada a comunidades indígenas o asociaciones de ellas que han ejercido el uso consuetudinario de dicho espacio constatado por Conadi. La delimitación necesaria está determinada por la superficie que asegure el ejercicio del uso tradicionalmente realizado”.

El espíritu de la legislación es el adecuado, pues propone alcanzar un nivel de entendimiento con los pueblos originarios, consecuente con las normativas de los tratados internacionales ratificados por Chile. Sin embargo, los problemas han surgido en la puesta en práctica de la normativa.

Hasta agosto de 2017 ya suman más de 70 solicitudes de comunidades indígenas que reclaman derechos ancestrales sobre una superficie de unos 3,3 millones de hectáreas de zonas costeras entre las Regiones del Biobío y la de Magallanes y la Antártica Chilena. Aquí radica uno de los problemas detectados: no existen límites

establecidos para la superficie de una solicitud, lo que ha permitido peticiones de terreno desproporcionadas. También se ha revelado la ausencia de criterios para acreditar el uso consuetudinario de un territorio y estándares objetivos a fin de evitar el ingreso de solicitudes sin sustento. La ley establece que si se puede demostrar que en los últimos 10 años se utilizó el espacio o se realizó una actividad en ese lugar al menos dos veces, es suficiente para poder reclamarlo.

Sin embargo, lo que más preocupa al sector pesquero industrial tiene que ver con el proceso de tramitación de estos requerimientos, que se ha verificado extremadamente lento, pudiendo durar entre 5 y 10 años, debido a la larga lista de instituciones que participan de él. Durante este lapso se congela globalmente la tramitación retrasando el desarrollo e inversiones. Las empresas productivas que se ubican a la costa y que son titulares de concesiones marítimas

y cuentan con los respectivos permisos sectoriales se ven enfrentadas a una incertidumbre mayor al planificar una ampliación productiva, ambiental o de infraestructura, dado que al modificarse las condiciones de ese acceso al mar puede operar la Ley Lafkenche, con las complicaciones antes descritas, que echarían por tierra este proyecto de inversión.

Esperamos que la autoridad y los legisladores desarrollen los ajustes necesarios a la normativa a fin de que mantenga las prerrogativas para proteger los espacios ancestrales de los pueblos originarios costeros, pero que también salvaguarde el desarrollo y el crecimiento que el país y esas propias comunidades costeras anhelan y necesitan.

Macarena Cepeda Godoy
Presidenta
Asociación de Industriales Pesqueros,
ASIPES

En seminario "Emprendimiento: Un mar de oportunidades"

Pymes de pesca del Biobío se unen para destacar la importancia económica y social del sector

La iniciativa, que se suma a los seminarios realizados en Arica, Iquique y Coquimbo, tiene por objetivo dar cuenta de la importancia que tienen las empresas de menor tamaño en la economía regional y nacional.



La actividad pesquera en la región siempre ha sido importante para la economía local y un ejemplo de ello es que existen más de 370 pequeñas y medianas empresas ligadas al rubro. En ese sentido, y para relevar la importancia y aporte de las pymes ligadas a la pesca, es que el 18 de octubre se realizó el seminario "Emprendimiento: Un mar de oportunidades", en el Centro Español de Concepción.

La actividad, que buscó dar a conocer diversas experiencias de emprendimiento y entregar herramientas de gestión para fortalecer sus negocios, fue organizada por la Sociedad Nacional de Pesca (Sonapesca F.G.), la Asociación de Industriales Pesqueros (ASIPES), la Asociación de Emprendedores de Chile (Asech) y PescaPyme.

Para el presidente de Sonapesca, Osciel Velásquez, "esta actividad no sólo muestra el aporte al desarrollo económico, a la generación de empleo de calidad y agregación de valor en productos y servicios que tienen las empresas de menor tamaño, sino que también permite conocer historias de

superación, esfuerzo y capacidad de resiliencia, las que sin duda son un ejemplo para todos nosotros".

En tanto, Macarena Cepeda, presidenta de ASIPES, destacó que el encuentro es histórico, ya que es primera vez que las pequeñas y medianas empresas que han surgido gracias a la existencia de la pesca se reúnen para diagnosticar su desempeño y plantearse desafíos de acuerdo a los escenarios que se observan en el sector. "El desarrollo económico y laboral de la Pesca Industrial involucra no sólo a grandes compañías, sino que a un importante número de pequeñas y medianas empresas que han surgido al alero de la industria en sus zonas de operación. Su prestación de servicios abarca distintas áreas, como montaje e ingeniería, seguridad, mantenimiento, alimentación, limpieza, transporte, entre otros. La generación de empleo pyme es tan importante como el trabajo que se vincula directamente en nuestras plantas y flota, por eso valoramos este encuentro, pues creemos que es interesante escuchar las ideas, temores y necesidades que tiene este sector

para continuar colaborando en su fortalecimiento", aseguró.

Yuri Salinas, presidente de PescaPyme, organización que representa a 58 pequeñas y medianas empresas que ofrecen servicios a la industria pesquera, destacó que "nuestra misión es clave, seguir fomentando y apoyando a los emprendedores de nuestra región, siendo una institución facilitadora del desarrollo económico y social de nuestra gente. Somos muchos los que generamos empleo de calidad gracias a la industria pesquera".

También destacó el panel de Pymes que entregan servicios relacionados con la industria, quienes tuvieron la oportunidad de contar sus historias de emprendimiento. Una de ellas es la de Mirta Castillo, dueña de la empresa de alimentación que presta servicios a Alimar. "Partí desde abajo, y hoy puedo decir con emoción y orgullo que gracias a mi esfuerzo y a la oportunidad que me dio la pesquera, nos va muy bien y damos empleo a varias personas", contó.

Hace 19 años Juan Peñailillo, dueño de Sociedad JP Ltda., pasó de ser super-

visor jefe en la pesquera Camanchaca a contratista. Comenzó ofreciendo servicios de mantenimiento y confección de redes para la industria pesquera, pero durante las maniobras notó un vacío. "El personal debía trasladar las redes desde los barcos a los camiones a mano. Es decir, entre un equipo de personas arrastraban el material, demorándose hasta 12 horas en el proceso, además de generar problemas físicos en sus espaldas y manos", explicó. Así, con esfuerzo compró un camión grúa, disminuyendo el proceso a la mitad y protegiendo la salud del personal. Actualmente cuenta con dos camiones que ofrecen este servicio a Camanchaca y otras empresas del sector.

Entre los expositores también destacó el jefe del Consejo Regional Asech, Francisco Fernández, quien dio a conocer los beneficios que tiene la asociación a los emprendedores asociados, y del director ejecutivo de la Asociación de Emprendedores de Latinoamérica (Asela), Gonzalo Brahm, que manifestó la importancia de la asociatividad y cómo ésta permite fortalecer a los emprendedores.

La Pesca Industrial genera a nivel nacional 36 mil puestos de trabajo directos, de los cuales 8 mil se concentran en la Región del Biobío, concretamente en las comunas de Tomé, Talcahuano, Coronel y Lota. Pero también genera trabajo indirecto a 370 pequeñas empresas que prestan servicios al rubro industrial pesquero de la zona. Se estima que estas, a su vez, emplean a más de 3.700 personas y son capaces de facturar más de 25 mil millones de pesos anuales a la industria pesquera regional.

Cocina en vivo

Para terminar la jornada, se realizó una cocina en vivo a cargo del destacado chef regional Felipe Macera, quien enseñó a preparar recetas con productos del mar típicos como el jurel, jibia y merluza común.

Esta cocina en vivo con productos típicos de la zona se enmarca en la campaña, "Come Pescado y súmate al kilo de salud por año" que está impulsando Sonapesca y busca aumentar en un kilo por año el consumo per cápita de productos del mar en nuestro país y en el programa Biobío, Capital Gastronómica Marina, llevado a cabo por ASIPES.

Industria pesquera intensificó fiscalización interna

ASIPES fortaleció medidas medioambientales en temporada de pesca de sardina y anchoveta

Certificación de hermeticidad de camiones, brigada de fiscalización y otra de emergencia, son algunas de las acciones con las que se resguardó el funcionamiento del transporte de materia prima.

La última temporada de pesca de sardina y anchoveta significó la intensificación de una serie de medidas con el fin de mejorar la calidad, eficiencia y por, sobre todo, minimizar el impacto ambiental del sistema de transporte de pesca al interior de las comunas donde opera la Pesca Industrial de la Región del Biobío.

Según explicó la encargada de Sustentabilidad de la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, Monserrat Jamett, durante este período de pesca hubo inspección 24/7 de los camiones por parte de un grupo de fiscalización interno de la industria desde el Terminal Portuario de Talcahuano. Además, se enfatizó el cumplimiento de las rutas predefinidas por donde pueden circular los vehículos de transporte de las empresas socias de ASIPES y se mantuvo alerta ante cualquier emergencia con una brigada de limpieza, también con operatividad 24/7.

“El plan que hemos establecido para

las últimas temporadas de pesca ha sido exitoso y por ello no podemos bajar los brazos, pues el objetivo es lograr la meta de cero derrame de la carga. En total, fueron fiscalizados 85 camiones, en los que se comprobó su hermeticidad, además se mantuvo la capacitación permanente de choferes y se consolidó un sistema de coordinación interna que nos permite estar alerta ante cualquier evento”, aseguró Monserrat Jamett.

La encargada de sustentabilidad agregó que todos los camiones que cumplen con los requisitos establecidos portaron esta temporada un sello de color amarillo y que la implementación de este plan de acción obedece al interés de la industria pesquera de conectarse de manera más amigable con el entorno y la comunidad en general, así como dar muestras efectivas de su compromiso con las comunidades donde opera.

La sardina y anchoveta son recursos destinados a consumo humano indirecto,



esto es aceite y harina de pescado. En la zona son ocho plantas de la industria asociadas a ASIPES que trabajan en la

elaboración de estos productos, las que se ubican principalmente en Talcahuano y Coronel.

Encuentro Gastronómica de Santo Tomás

Chiletnica 2017 destacó los “Sabores del Mar”

ASIPES estuvo presente en la mesa de diálogo sobre actualidad pesquera y consumo de productos del mar.



Bajo el lema “Sabores del Mar”, el 16 y 17 de noviembre se llevó a cabo el III Encuentro Gastronómico más importante de Santo Tomás en la Región del Biobío, Chiletnica 2017, un evento culinario organizado por la carrera de Gastronomía Internacional y Patrimonial Chilena del Centro de Formación Técnica Santo Tomás, que reúne cada dos años a destacadas personalidades de la cocina chilena.

Este año el encuentro congregó a reconocidos chefs locales y nacionales, como Héctor Burgos Leiva, Carlos Mardones, Jerónimos Rosas Vásquez, Gerardo León Navarro, Cristian Balboa y Néstor Santillán Macaya, quienes asistieron desde distintas regiones del país para dar a conocer productos y preparaciones relacionadas con el mar.

En la segunda jornada del encuentro se llevó a cabo una interesante mesa de diálogo sobre “Actualidad de la pesca y consumo de pescados en Chile”, instancia moderada por el chef Alonso Barraza, e integrada por Synthia Conejeros, chef del Hotel Sonesta; Meyling Tang, vicepresidenta de la Fundación Cocinamar, Paul Gómez, coordinador Divulgación Científica - Centro COPAS Sur-Austral, Universidad de Concepción, y Verónica

Ceballos, jefa de Asuntos Públicos de la Asociación de Industriales Pesqueros. La ejecutiva de ASIPES aprovechó la instancia para dar a conocer a los presentes el proyecto que lleva adelante el gremio en pos de contribuir al consumo de productos del mar, especialmente jurel y jibia, Biobío Capital Gastronómica Marina.

Realizado en Playa Blanca

Diversas organizaciones de Coronel se sumaron al Día Mundial de Limpieza de Playas

La iniciativa contó con la participación de 18 establecimientos educacionales de la comuna y varias empresas, entre ellas Camanchaca Pesca Sur.



Diversas organizaciones, empresas y establecimientos educacionales participaron el pasado 22 de septiembre en el operativo de limpieza realizado en Playa Blanca, en el límite de las comunas de Coronel y Lota. Dicha actividad, encabezada por la Capitanía de Puerto de Coronel, tuvo como objetivo ser parte del Día Mundial de Limpieza de Playas, campaña que lidera la ONG Ocean Conservancy.

La iniciativa contó con la participación de 18 establecimientos educacionales de la comuna y diversas empresas. Previa a la limpieza, los escolares recibieron un kit de elementos de protección personal tales como guantes, gorros, bolsas plásticas para la recolección de residuos, bloqueador solar y un staff de hidratación.

El capitán de Puerto de Coronel, comandante Sergio Wall, comentó que, "lo importante es crear conciencia en los niños, que son los principales participantes de esta iniciativa, de poder mantener la limpieza en las playas". En tanto, el jefe de Intereses Marítimos y Medio Ambiente Acuático de la Capitanía de Puerto de Coronel, teniente Juan Pablo Leiva, destacó que "es excelente que las empresas y

colegios participen, gracias al apoyo de las organizaciones y los municipios locales. El año pasado recibimos el premio de Medio Ambiente por esta iniciativa".

Compromiso de todos

Por su parte, Patricio Alarcón, jefe del Departamento de Medio Ambiente de Coronel, sostuvo que la participación de la sociedad en este tipo de iniciativas es fundamental. "Deben involucrarse todos los actores sociales, ya que es un problema que nos afecta a todos. La basura y los residuos son nuestra responsabilidad, es un acto criminal traer basura a la playa", enfatizó.

Una de las empresas participantes fue Camanchaca Pesca Sur, en el marco de su programa Camanchaca Amiga, a través del cual la compañía busca fomentar los lazos de cooperación y acercamiento a las comunidades vecinas. Alejandro Florás, gerente regional de la pesquera, manifestó que "nos alegra ser parte de esta iniciativa; estamos comprometidos con el cuidado del medio ambiente y esperamos contribuir con nuestro aporte a la concientización y el cuidado de las playas de las comunidades en las cuales trabajamos".



Calidad de vida del sector

Comisión Tripartita Libertad-Gaete celebró 15 años de exitosa labor

Una de las recientes acciones de la instancia fue la esterilización de 17 perros en la población Libertad Norte, gracias a la ayuda de la Mesa Empresas y un equipo de veterinarios de la Municipalidad de Talcahuano.



Quince años cumplió la Comisión Tripartita Libertad-Gaete, que nació en 2002 para trabajar por el mejoramiento de las condiciones ambientales y de calidad de vida de la comunidad del sector. Esta instancia está integrada por la Municipalidad de Talcahuano, las juntas de vecinos de los sectores Libertad Norte, Libertad Sur, Gaete, Sol Naciente y Nuevo Amanecer, de esa comuna, además de las empresas Huachipato, Cementos Bío Bío, Inchalam, Jabones Maritano, Blumar, PacificBlu y la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES.

Para celebrar este nuevo aniversario, la Comisión se reunió el 10 de noviembre en el Sindicato de Motoristas de la Marina Mercante, jornada en la que se hizo un balance del trabajo realizado durante este tiempo y los desafíos pendientes.

“Esta es sin duda una instancia muy positiva, que permite un diálogo constante entre todos los actores de la comunidad y que hace posible estar alerta a lo que está pasando. Además, de mantener una relación de confianza entre

los vecinos y las empresas”, comentó Monserrat Jamett, encargada de Medio Ambiente de la ASIPES.

Esterilización canina

Una de las recientes actividades de la Comisión fue la esterilización de 17 perros en la población Libertad Norte, gracias a la ayuda de la Mesa Empresas y un equipo de veterinarios de la Municipalidad de Talcahuano.

Se trató de una acción necesaria, dado que “el aumento de la población de perros vagos es una situación que constantemente preocupa al sector y se les hace muy difícil controlar.



La esterilización de sus mascotas permite que cuando éstas salen a la calle sin vigilancia o cuando se pierden o son

abandonados, no sean factor de riesgo para aumentar la población canina”, explicó Monserrat Jamett.

Proyecto financiado por Net Positiva

Blumar en tu Escuela consigue nuevos logros en Colegio San Vicente

A la instalación de un Punto Limpio en septiembre pasado, el establecimiento sumó recientemente la obtención de su certificación ambiental gracias al apoyo constante de la empresa.

Desde septiembre pasado, y gracias a la gestión de la empresa Blumar, el Colegio Básico San Vicente de Talcahuano cuenta con un Punto Limpio para el reciclaje de materiales de plástico, cartón y Tetra Pak, cuyo uso es compartido con vecinos del sector para promover la preocupación por el cuidado ambiental en toda la comunidad.

La iniciativa es parte del proyecto Blumar en tu Escuela, que la compañía desarrolla en las Regiones de Los Lagos, Aysén y Biobío. Este plan tiene como meta principal brindar apoyo a establecimientos educacionales para que puedan obtener la certificación ambiental que entrega el ministerio del ramo. Recientemente, el Colegio Básico

San Vicente alcanzó este objetivo, en el nivel de Excelencia, gracias a su trabajo por incorporar la variable ambiental en el ámbito pedagógico, en la gestión de la escuela y en la relación con la comunidad.

El proyecto Blumar en tu Escuela en Talcahuano es financiado en gran parte por el programa Net Positiva de Bureo, empresa que desarrolla productos sustentables a partir de materiales en desuso de los centros de cultivo de Blumar. Parte de esas ganancias la destinan a financiar proyectos comunitarios. En este caso, la certificación ambiental del Colegio San Vicente se materializó gracias al trabajo conjunto de Blumar, de la consultora Nodo y de la comunidad escolar.



En competencias técnicas y habilidades blandas

Masiva capacitación para trabajadores del Área Pesca de Blumar

Un total de 8.040 horas de capacitación y 502 participantes tuvo la Temporada de Capacitación 2017 del Área Pesca de Blumar, en Talcahuano, cuyo objetivo fue reforzar habilidades blandas y competencias técnicas de sus colaboradores. Dicha temporada, que

se inició con una charla del montañista Claudio Lucero, fue la más masiva realizada por la compañía para esta área, y participaron trabajadores de Flota y Bahía, Mantención Flota, Plantas Harina Octava Región, Planta Jureles y Planta Congelados Rocuant.

Natalia Alfaro, jefe de Desarrollo

Organizacional y Compensaciones de Blumar S.A., explicó que para la elaboración del plan se realizó un levantamiento de información con todas las jefaturas de áreas, con el fin de conocer sus requerimientos de capacitación tanto en temas técnicos como para el desarrollo de habilidades blandas.

El cierre de este plan se oficializó con una ceremonia realizada en la sede Concepción- Talcahuano de Inacap, donde los trabajadores recibieron los diplomas que acreditaron su participación en los diferentes cursos. En esta actividad participaron tanto ejecutivos de la compañía, como de Inacap junto a sus relatores.



Periodista Carla Sánchez

Pesquera Landes presenta a su nueva subgerente de Asuntos Corporativos

Uno de sus desafíos es poder visibilizar el papel que juega la compañía en el sector industrial y en la región donde opera.

A mediados de noviembre asumió Carla Sánchez Mutis (38 años) la recién formada Subgerencia de Asuntos Corporativos en Landes. A su cargo están las comunicaciones internas, externas y los asuntos públicos de la compañía.

Carla es periodista de la Pontificia Universidad Católica, con estudios de Ad-

ministración en la Universidad Macquarie, Sidney, Australia. Ha trabajado en medios de comunicación como TVN, Canal 13, Diario Financiero y Revista Capital.

Para la nueva ejecutiva de Landes, uno de sus desafíos es poder visibilizar a nivel nacional e internacional el papel que juega la compañía en el sector industrial y en la región donde opera.



Voluntariado corporativo

Trabajadores apoyan construcción de Centro Alonkura

Este año, el Centro Polivalente Alonkura gradúa a la primera generación de sus alumnos con oficio, pero no contaban con un pequeño inconveniente: el gimnasio no estaba en condiciones para efectuar la ceremonia. A raíz de una conversación con el seremi de Medio Ambiente, Pesquera Landes conoció a esta institución que educa a niños entre los 14 y 26 años con diversos tipos de dificultades intelectuales.

Ubicado en Talcahuano hace más de 20 años, el centro imparte clases en diversos tipos de oficios, entre ellos, estructuras metálicas, maderas, artesanía, confección, entre otros.

Durante una visita al colegio, Landes se percató de que los alumnos de estructuras metálicas que estaban reparando el techo necesitaban ayuda para terminar antes de la graduación. En un gesto de voluntariado coporativo, un grupo de trabajadores de la pesquera trabajó durante días apoyando en la construcción para cumplir con el plazo.

“Ha sido una experiencia enriquecedora, tanto para nosotros como empresa, como para cada uno de los trabajadores de la pesquera que ha participado en el proceso con mucho entusiasmo y compromiso”, contó Renato Maya, subgerente de Producción de Landes.



Reconocimiento a ex colaboradores

Emotiva ceremonia conmemoró 50 años desde que Camanchaca exporta langostinos

Contó con la participación de 20 antiguos trabajadores, a quienes se les reconoció el valor de su oficio y homenajeó como iniciadores de esta historia.

Hace cinco décadas arribaba a Tomé el nuevo barco industrial de Camanchaca, el cual capturaría langostinos y camarones para su exportación. En el marco de este acontecimiento, el 24 de noviembre se realizó la celebración y reconocimiento a ex colaboradores de la empresa.

La actividad desarrollada en las dependencias de la planta Langostinos ubicada en esa comuna, contó con la participación de 20 antiguos trabajadores, a quienes se les reconoció el valor de su oficio y homenajeó como iniciadores de esta historia.

Camanchaca es una de las principales fuentes de trabajo en la comuna de Tomé, brindando actualmente alrededor de 1200 empleos, de los cuales el mayor porcentaje son mujeres jefas de hogar.

Visita especial

Fue una mañana diferente; las emociones y recuerdos abundaban en los asistentes. Al ingresar a proceso, pudieron revivir años anteriores, mientras unas descolaban, otros ingresaban al área de congelado. Ruth Astudillo, quien laboró 43 años en Camanchaca, destacó la experiencia: “es muy linda, demuestra que aún se acuerdan de nosotros y nos reconocen como trabajadoras”. Asimismo, Gladys Fuentes, que estuvo 22 años en la empresa, dijo que “es una muy buena iniciativa y ojalá se siga manteniendo porque nos sentimos alegres y reconocidos”.

Finalmente, Sebastián Rivera, jefe de Capital Humano de Camanchaca Pesca Sur, manifestó que “hoy ha sido un día muy importante para nosotros,



donde hemos tenido la oportunidad de reconocer a las personas que forjaron esta compañía y gracias a los cuales hoy es

una gran organización, y al igual que en aquellos años, con colaboradores comprometidos y muy apegados a su empresa”.

Fortalecimiento y especialización

Camanchaca Pesca Sur desarrolla programas de capacitación con Liceo Comercial y Liceo Industrial Metodista de Coronel

En el marco del programa Camanchaca Amiga y bajo el pilar fundamental de cercanía, durante noviembre, Camanchaca Pesca Sur finalizó los cursos de capacitación con el Liceo Comercial Andrés Bello y el Liceo Industrial Metodista de Coronel, siendo 72 los alumnos participantes del programa.

Por un lado, el curso de 61 horas realizado a 27 estudiantes del Liceo Comercial Andrés Bello, realizado en Inacap, buscaba potenciar las competencias técnicas y genéricas en habilidades blandas, fomentando el autoconocimiento, empatía y visión.

El programa incluyó también al Liceo



Industrial Metodista de Coronel, con una capacitación de 40 horas en habilidades técnicas de hidráulica y neumática. El curso, que se desarrolló en el Instituto Profesional Virginio Gómez, buscó potenciar las competencias técnicas y el desarrollo del conocimiento en temas de neumática e hidráulica, con la finalidad de entregar un valor agregado al futuro

laboral de 45 estudiantes.

El objetivo general de Camanchaca Pesca Sur es apoyar en la preparación de los participantes a partir de las competencias diferenciadoras de alta demanda en el mundo laboral, optimizando así su desempeño y contribución al mejoramiento continuo de los procesos que se ejecutan en la organización.



Educar sobre alimentación saludable

PacificBlu inició capacitación de vecinos en Salud Nutricional

Gracias a la alianza colaborativa con Inacap, la empresa ya está desarrollando sus talleres del segundo semestre para vecinos de las poblaciones de su entorno más cercano.

En el marco de su política de vinculación con la comunidad, PacificBlu ya comenzó con la segunda versión 2017 de sus talleres, especialmente diseñados para los miembros de las juntas de vecinos cercanas a la empresa, en Talcahuano.

Si bien se mantiene la línea de sus anteriores talleres, que buscan educar a los pobladores sobre alimentación saludable, en esta oportunidad, decenas de vecinos de los sectores Libertad Norte, Libertad Sur, Gaete, Nuevo Amanecer y Sol Naciente participarán de estas nuevas sesiones educativas, en las que el foco está puesto en instruirlos sobre salud nutricional.

Los talleres de este segundo semestre, los que PacificBlu entrega a la comunidad como parte de los múltiples beneficios de su tarjeta Más Vecino, tienen como foco la nutrición para casos de enfermedades crónicas no transmisibles. “La idea es capacitar a los vecinos respecto de la alimentación que deben incorporar para prevenir o tratar enfermedades como diabetes, hipertensión arterial, dislipidemia e hipotiroidismo”, informó Carla Pettinelli, directora de Asuntos Públicos de la compañía.

En cada curso, a cargo de docentes y alumnos de Inacap, se entrega a los participantes material educativo, detallando las porciones diarias a consumir de cada grupo de alimentos, según la patología que se presente.

El gerente general de PacificBlu, Marcel Moenne, se refirió a la importancia de realizar este tipo de iniciativas: “estamos convencidos de que estos talleres, que se enmarcan en una política que desde nuestros inicios como compañía hemos impulsado fuertemente, y que son gratuitos para la comunidad, son de gran ayuda para nuestros vecinos y sus familias. Con ellos, buscamos contribuir activamente no sólo a un mayor consumo de productos del mar, por sus saludables propiedades, sino también cuidar la salud de nuestros vecinos y mejorar su calidad de vida”.

Ya en el primer semestre de este año se vivió la primera etapa de este ciclo de capacitación, en el que más de 200 vecinos de los sectores aledaños a PacificBlu lograron capacitarse gratuitamente en Cocina Saludable, basada en productos marinos. En ellos, conocieron sobre las bondades de estos alimentos, aprendieron cómo prepararlos y la forma de manipularlos adecuadamente.

“Estos beneficios de la tarjeta Más Vecino, entre los que se incluyen los talleres de gastronomía y nutrición, además de descuentos en nuestra Sala de Ventas Alcopa, buscan seguir colaborando con el desarrollo de Talcahuano y de sus habitantes”, puntualizaron en PacificBlu.



Biobío Capital Gastronómica Marina

ASIPES entrega nuevas cartas a restaurantes asociados a su proyecto gastronómico y estrena, en vivo, los platos Jurel Criollo y Chupe Biobío

En la explanada de La Poza, al aire libre y con la comunidad de Talcahuano como invitada, las cocineras y personal de servicio de los restaurantes partícipes de la iniciativa impulsada por la Pesca Industrial, mostraron lo aprendido en el programa de capacitación.

El “Chupe Biobío”, en base a jibia, y el “Jurel Criollo”, que tiene como principal ingrediente este valioso y nutritivo pescado azul, son los dos platos que protagonizan las nuevas cartas de los restaurantes Miramar y Mar y Sol de Talcahuano y que fueron presentadas a las propietarias de estas cocineras, que desde abril participan en el pionero proyecto impulsado por la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, y que pretende convertir a la Región del Biobío en Capital Gastronómica Marina.

El evento se llevó a cabo en la explanada del sector La Poza en Talcahuano, donde además de entregar las nuevas cartas, se realizó una degustación y cocina en vivo en la que participaron cocineras, personal capacitado en el programa y el chef instructor Miguel Fernández. El foco fue mostrar a las autoridades y la comunidad las preparaciones originales que fueron escogidas como platos icono del proyecto: el Chupe Biobío y el Jurel Criollo.

La presidenta de la Asociación de Industriales Pesqueros, Macarena Cepeda, destacó que se ha cumplido una nueva etapa dentro del proyecto y que el gremio siente especial orgullo por él, pues ha logrado un gran impacto en los beneficiados. “Dentro de nuestro nuevo ciclo de gestión, nos hemos desafiado a potenciar el consumo de pescados especialmente de los que la industria procesa y convierte en productos innovadores. Para ello



pensamos que era esencial que el público conociera estos productos y qué mejor que hacerlo con las personas y locales que llevan años trabajando en el rubro. En un principio, los restaurantes no se atrevían a utilizar jibia y jurel, porque no son tan

populares dentro del recetario. Entonces el desafío fue capacitarlos y enseñarles su versatilidad y que ellos mismos pudieran crear platos como éstos que estamos probando hoy. Nos sentimos realmente satisfechos con el resultado”, destacó la ejecutiva de ASIPES.

Los beneficiarios también destacaron la iniciativa y comentaron que esperan que los dos platos creados en estos meses de capacitación sean un éxito. “Aprendimos muchísimo en estos meses en que se realizó el proyecto de ASIPES, sobre todo, a valorar productos que no sabíamos podían cocinarse de formas tan distintas y sabrosas. Vamos a poner mucho empeño en que el jurel y la jibia sean conocidos por nuestros clientes y esperamos que las personas también comenten y nos ayuden a difundir el Chupe Biobío y el Jurel Criollo”, destacó Silvia Sepúlveda del restorán Mar y Sol.

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 a población y posicionar a la Región del Biobío como un destino turístico reconocido por una oferta gastronómica destacada y variada de productos marinos.

Para el programa piloto se firmó un convenio con el municipio de Talcahuano e Inacap, con el fin de desarrollar capacitaciones en restaurantes de la comuna puerto. Sus propietarios y personal recibieron 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 y la jibia. El programa avanza ahora hacia otros restaurantes de Talcahuano, específicamente en caleta Tumbes, y luego a más comunas costeras de la región.



Ana Luisa Gutiérrez, del restorán Miramar, y Silvia Sepúlveda, de Mar y Sol, recibieron de manos de la presidenta de ASIPES las renovadas cartas de sus locales.