

Iniciativa inédita y voluntaria:

ASIPES lidera protocolo de buenas prácticas para gestión de olores en procesos industriales



3 y 4

Elena Conterno, Presidenta Sociedad Nacional de Pesquerías de Perú:

“La construcción de barcos ilegales pone en riesgo la sostenibilidad de los recursos”



8

Convenio con Universidad de Concepción:

ASIPES entrega beca orientada a la investigación en sustentabilidad pesquera



10

Biobío Capital Gastronómica Marina:

ASIPES certifica a trabajadores de restaurantes de Caleta Tumbes

Camino a la sustentabilidad



La creación de la Mesa de Trabajo Ampliada para la Gestión de Olores es una iniciativa inédita que las empresas socias de ASIPEs junto a representantes del sector público -seremi de Salud y Medioambiente y de los municipios donde opera la industria- busca sentar las bases para la regulación en emisiones de olores, estableciendo las mejores prácticas pesqueras para la gestión de emanaciones y un análisis de la normativa internacional en esta materia.

La primera parte de este trabajo conjunto ya rindió frutos con la entrega de un protocolo de buenas prácticas a las autoridades sectoriales y un plan de acción de las empresas socias de ASIPEs para trabajar sus emisiones de olores en toda su cadena productiva y cuyo objetivo es aportar en impulsar la nueva normativa, que en la actualidad no existe.

Sin embargo, nuestra política de sustentabilidad se ha visto amenazada

con decisiones que han permeado desde el Parlamento. La moción que propone capturar la jibia con línea de mano cambia las reglas del juego que entregaban el 20 por ciento del recurso a la industria y además, pone en peligro 2.500 empleos activos durante la temporada de captura y procesamiento de esta pesquería, además de un “efecto dominó” en plantas y flota industrial que precarizarán el trabajo permanente e incluso, gatillarán la pérdida de contratos internacionales de abastecimiento.

La sustentabilidad, entendida como el triángulo de valor económico, ambiental y social, con este tipo de iniciativas tiende a desestabilizarse cuando uno de estos aspectos que la conforman se ve amenazado. Es decir, los esfuerzos por mejorar las prácticas en nuestras plantas, mantener un alto estándar en las conductas ambientales, el desarrollo de compromisos sociales, promover

conductas de ética empresarial y proteger la normativa jurídica del sector pesquero, parecen medidas insuficientes al calor de un debate legislativo infundado y populista que solo genera incertidumbre en una actividad económica clave para la historia y desarrollo del país, y especialmente, para la Región del Biobío.

A pesar de las negativas señales que hemos recibido como industria pesquera, mantenemos nuestro compromiso de respetar las decisiones que se adopten del punto de vista científico sobre sustentabilidad y conservación, de recuperación de pesquerías con certificaciones internacionales y medidas de mejor desempeño ambiental. No obstante, creemos que para plasmar prácticas de largo plazo en un sector como la pesca y para el desarrollo sostenible de cualquier actividad económica, precisamos de certeza jurídica y estabilidad. Pero los anuncios legislativos

tendientes a modificar la normativa legal que rige al sector nos siguen inquietando.

Por ello, seguimos planteando que como sector nos mostramos abiertos al diálogo y la discusión con argumentos sólidos para beneficio del rubro pesquero, incluyendo al artesanal, además de ampliar la mirada hacia temas que son insoslayables, como reafirmar nuestra confianza en la investigación como insumo clave para la toma de decisiones, combatir con fuerza y eficacia la pesca ilegal y fortalecer la asociatividad entre los sectores artesanal e industrial para demostrar el círculo virtuoso que se ha generado históricamente, borrando la imagen antagónica que se ha querido proyectar ante la opinión pública.

El trabajo es arduo y como gremio industrial seguiremos enviando las señales a quienes corresponda, el futuro y sustentabilidad de la pesca como actividad económica es tarea de todos.

Elena Conterno, Presidenta Sociedad Nacional de Pesquería de Perú

“La construcción de embarcaciones ilegales pone en riesgo la sostenibilidad de los recursos”

La titular de la SNP desde 2013, destacó que “la mejor forma de alinear los incentivos de los actores por la sostenibilidad es asignar derechos sobre los recursos”.



La Presidenta de la Sociedad Nacional de Pesquería de Perú (SNP), Elena Conterno, fue la invitada al desayuno empresarial organizado por ASIPES. En la ocasión expuso, desde la experiencia peruana, sobre los desafíos que debe afrontar el sector pesquero en materias de sustentabilidad y competitividad. Asimismo, y en conversación con El Pescador, se refirió a las campañas que realiza la SNP y ASIPES, en Perú y Chile respectivamente, para incentivar el consumo humano de “peces azules”, el combate a la pesca ilegal, el debate por las cuotas de pesca y su valoración a la ORP-PS, entre otros temas.

Si bien se rigen por regulaciones distintas, pertenecientes a cada país ¿Existe un diálogo fluido y/o permanente entre el sector privado pesquero

de Perú y Chile?

Tenemos buenas relaciones de coordinación entre ASIPES y la Sociedad Nacional de Pesquería, y también con Sonapesca. Las coordinaciones se refieren a retos comunes respecto del desarrollo del sector pesquero en nuestros países, lo cual incluye también información científica sobre la gestión pesquera.

Uno de los principales problemas que afrontan las empresas pesqueras en Perú es la pesca ilegal ¿Cómo evalúa la gestión de la SNP, durante su periodo, para disminuir esto? ¿Cuáles son las principales medidas que se han tomado para ello?

Parte de nuestra misión como SNP es combatir la pesca ilegal, y en ese sentido consideramos necesario que se dejen de construir nuevas embarcaciones

puesto que ello afecta a la sostenibilidad del recurso. Hace más de 10 años que nuestro ente científico dijo que ya teníamos suficientes embarcaciones, pero lamentablemente se siguen construyendo embarcaciones de manera ilegal, poniendo en riesgo la sostenibilidad de los recursos. Por otro lado, cabe mencionar que en el Perú el Programa de Control y Vigilancia que supervisa todas las actividades pesqueras fue creado a inicios de la década pasada, a iniciativa de las empresas. Permanentemente estamos sugiriendo cómo perfeccionar el programa para el efectivo combate a prácticas ilegales.

Al igual que en Chile, en Perú ha generado debate las cuotas de pesca entre el sector artesanal e industrial.

En Perú se establecieron cuotas para la pesquería industrial de merluza en

2004 y para la de anchoveta en 2008. Como Sociedad Nacional de Pesquería venimos impulsando la asignación de derechos a otras pesquerías, en particular a las que son aprovechadas por la pesca artesanal. Vemos con interés la experiencia en Chile de empoderar a los pescadores artesanales para la gestión de los recursos bentónicos de las costas. También vemos con interés que se asignen cuotas individuales a los pescadores artesanales para pesquerías como pota, perico y bacalao a profundidad. En concordancia con las sugerencias de la FAO, consideramos que la mejor forma de alinear los incentivos de los actores por la sostenibilidad es asignar derechos sobre los recursos a los pescadores.

La SNP busca impulsar el consumo humano directo de Anchoveta ¿Qué

medidas se han adoptado para fomentar esto?

Desde la Sociedad Nacional de Pesquería consideramos importante impulsar el consumo no solo de una especie sino de un grupo muy especial: los peces azules. Ello debido a que estos peces poseen Omega 3 y otros nutrientes claves para la prevención de enfermedades así como el desarrollo del ser humano en diferentes etapas de su vida. En ese sentido, nuestra campaña Salvemos al Cebiche es la que fomenta el uso y consumo responsable de estos pescados. Como parte de la misma difundimos las bondades nutricionales de los distintos pescados azules, así como recetas para prepararlos.

En la misma línea como ocurre con la anchoveta en Perú, Asipés desarrolla un programa que busca aumentar el consumo humano de jurel, que históricamente no ha sido bien catalogado en Chile. Al mismo tiempo, esta iniciativa fomenta el turismo gastronómico en la zona. ¿Qué recomendaciones podría realizar para incrementar el valor agregado de este recurso a partir de la experiencia peruana?

Un aspecto importante a tomar en cuenta para incrementar el valor agregado es contar con recetas fáciles de ejecutar pero que además, nos den como producto final, un platillo exquisito al paladar. En nuestro caso, por ejemplo, con Salvemos al Cebiche hemos sustituido la carne de res de nuestro famoso 'Lomo Saltado' por pescado cortado en cubos. El resultado fue mejor de lo esperado. Un plato nutritivo y muy delicioso. Así, dar orientaciones para usar pescados en platos tradicionales nos ha dado muy buenos resultados. **Si bien Perú sobrepasa el promedio de consumo de pescado por persona, la SNP aún tiene el desafío de llegar a las zonas de la Sierra ¿Qué medidas adoptarán para**

tratar de llegar a las zonas donde el consumo es más bajo?

Como medidas para impulsar el consumo trabajamos a nivel de promoción ya sea en alianza con nuestras asociadas o con el Estado peruano. Nuestras asociadas cuentan con proyectos para llevar más pescado a la sierra. Una de ellas es pesquera Diamante, quien cuenta con su iniciativa denominada Tambos Pesqueros, la cual tiene presencia en varias regiones del país, en la cual se vende pescado a precios bastante competitivos y se orienta a los compradores en las formas de preparación.

¿Qué recomendación podría realizar a Chile, un país con una extensa costa, pero cuyo consumo de pescado es apenas de 13 kilos per cápita al año, aprox.

Desde la SNP consideramos que un aspecto relevante para impulsar el consumo de pescado en las familias es brindar a las amas de casa el conocimiento, no solo nutricional de la importancia del pescado en el menú semanal, sino también cómo prepararlo de diferentes formas ya que muchas veces cuando se tiene que cocinar todos los días, las ideas se acaban. Allí es cuando nuestros recetarios ayudan.

¿Cuál es la postura de la SNP ante la creación por parte de los distintos estados de áreas de conservación marinas?

Consideramos que las mismas deben estar debidamente sustentadas, y deben crearse luego de un debido proceso de información sobre las propuestas. En el caso de Perú, nuestra Sociedad ha respaldado la propuesta de creación la Zona Reservada Mar Pacífico Tropical.

A grandes rasgos, ¿Cómo es el compromiso ambiental de la SNP?

La industria pesquera responsable cumple las normas ambientales, cuida el mar y el medio ambiente. Por ello, las plantas pesqueras de las empresas



Durante la visita a Blumar, Elena Conterno se reunió con los directivos de la empresa.

asociadas a la Sociedad Nacional de Pesquería (SNP) tratan sus emisiones y efluentes para cumplir con los Límites Máximos Permisibles (LMP).

Así, las plantas productoras de ingredientes marinos han introducido cambios en sus instalaciones con la finalidad de cumplir con las normas ambientales aprobadas por el Estado, tanto en lo referente a los LMP de Efluentes, de Emisiones y la Innovación Tecnológica, como al cambio gradual de la matriz energética a gas natural. Un factor importante que ha posibilitado a la industria pesquera el adecuado cumplimiento de las normas ambientales y los LMP de efluentes es el procesamiento de materia prima de mayor frescura gracias, en gran medida, a la implementación de los Límites Máximos de Captura por Embarcación (LMCE), aprobados en el 2008 mediante Decreto Legislativo N° 1084, que eliminó la carrera olímpica, y por tanto permite una pesca mejor

planificada.

¿Cómo cataloga el papel que ha desempeñado la ORP-PS en la distribución de cuotas de pesca y específicamente en la recuperación del Jurel?

La ORP-PS viene realizando un buen trabajo tanto a nivel científico como político para la recuperación y aprovechamiento responsable del jurel. Es importante que se respete la letra del tratado, en particular respecto de su ámbito de aplicación.

¿Cómo cataloga su experiencia en Concepción, tanto en su exposición en el Desayuno Empresarial, y con el posterior recorrido por las plantas de congelados que realizó?

Agradezco la invitación que se me realizó para exponer sobre la gestión pesquera en Perú y los retos por delante. Saludo la importante inversión en plantas de procesamiento pesquero en Talcahuano, que dan trabajo y dinamismo económico a la zona.



Visita a plantas

En su visita a Concepción, Elena Conterno también realizó un recorrido por las instalaciones y líneas productivas de las plantas de Blumar y Pacific Blu, ubicadas en Talcahuano, donde intercambió experiencias en el ámbito del desarrollo de la actividad industrial pesquera.

Entrega de documento a Secretaría Ministerial de Medio Ambiente

ASIPES desarrolla protocolo de buenas prácticas para impulsar norma de emisiones de olores en procesos industriales

Iniciativa inédita y voluntaria es liderada por las empresas socias del gremio pesquero industrial e involucra a los departamentos de Medio Ambiente de las comunas donde operan las plantas de proceso, además de las Seremis de Salud y Medio ambiente

El protocolo detalla el plan de acción de las empresas socias de ASIPES para trabajar sus emisiones de olores en toda su cadena productiva y cuyo objetivo es aportar en impulsar la nueva normativa.



“Como gremio reiteramos nuestro compromiso con promover el desarrollo de un sector pesquero industrial sustentable, que apunte a los más altos estándares ambientales y la implementación de parámetros voluntarios que permitan el desarrollo armónico de los entornos donde trabajamos”. De esta manera la presidenta de la ASIPES, Macarena Cepeda Godoy, presentó el documento

“Buenas Prácticas Pesqueras para la Gestión de Olores”, protocolo que fue entregado al seremi de Medio Ambiente, Mario Delannays Araya y a profesionales del área de la Seremi de Salud y a los encargados ambientales de los municipios de Talcahuano, Coronel, y Lota, donde la industria posee operaciones.

Esta iniciativa es inédita en la industria a nivel nacional y va en línea con la Estrategia Normativa para la Gestión de Olores del Ministerio

de Medioambiente. Este trabajo que ASIPES comenzó en 2012 en conjunto con esta autoridad, busca aportar en impulsar un marco regulatorio en temas de emisiones de procesos industriales e incrementar el conocimiento en la materia donde la industria pesquera es uno de los cinco sectores priorizados de este plan.

Este documento contiene el trabajo realizado colaborativamente con las empresas socias Alimar, Blumar,

Camanchaca, Landes y FoodCorp, además de Orizon y, en conjunto, con las secretarías regionales ministeriales de salud y medioambiente y de las municipalidades de las comunas donde opera la industria. “Creemos que este trabajo público-privado marca un precedente relevante a la hora de establecer un marco normativo que regule las emisiones de olores de cualquier industria”, puntualizó la presidenta de ASIPES agregando que

las acciones propuestas en este plan ponen al sector pesquero industrial “a la vanguardia en una materia que aún se encuentra sin regulación y cuyo objetivo es mejorar nuestro desempeño ambiental y aumentar los estándares en control de olores para otros sectores productivos”.

Tal como detalló la representante del gremio, el trabajo que se definió para cumplir con las metas de este protocolo tiene que ver con incorporar buenas prácticas operacionales, mostrar estos avances ante los servicios públicos para un mejor conocimiento de sus procesos, impulsar una norma de olores en conjunto con el Ministerio de Medio Ambiente e implementar tecnologías para el sector de manera de cumplir con la futura regulación.

El seremi de Medio Ambiente, Mario Delannays Araya, valoró este plan de acción entregado por la industria pesquera expresando que “esta voluntad que manifiesta el sector productivo de la Región del Biobío es fundamental, ya que este es el tipo de alianzas que nosotros buscamos implementar y poder ir reforzando con el resto de las actividades productivas que se realizan en la región”.



.....

“Este protocolo reafirma el trabajo que venimos realizando en materia de buenas prácticas operacionales y en nuestro compromiso con la comunidad de ser mejores vecinos”.

Renato Maya, subgerente de producción de Landes.

.....

Respecto del protocolo, que va en sintonía con las acciones que sustentan el Programa de Recupeación Ambiental y Social de Coronel (PRAS), entregado por ASIPES, Delannays señaló que su importancia tiene que ver con “hacer un acercamiento para lograr un equilibrio desde el punto de vista de la sustentabilidad: quiere decir que la actividad económica se mantenga, pero con los estándares ambientales aplicando normativa que regule este sector”.

El protocolo

La encargada de liderar la creación de este protocolo fue Monserrat Jamett, jefa de sustentabilidad de ASIPES, quien convocó a las primeras citas con los actores involucrados, con el objetivo de orientar el foco de trabajo para desarrollar esta iniciativa inédita y voluntaria por parte de las empresas socias de la Asociación Gremial.

A juicio de la profesional una experiencia positiva y de alta responsabilidad. “Las empresas son finalmente las que más conocen la realidad de sus procesos, por lo que el haber podido liderarlos fue gracias a la apertura y transparencia que ellos tuvieron. Gracias a esto, pude conocer las diferencias que existían entre ellas y coordinarlas para promover estándares comunes”, comentó Monserrat, destacando también la buena recepción por parte del sector público, ya que considera que “se dieron cuenta del interés real que

existía por parte de ASIPES y de todas las empresas de trabajar en esta materia, teníamos la disposición y la voluntad de realizar un trabajo público-privado y que estábamos dispuestos a recoger todas sus observaciones”, añadió.

De esta manera, y luego de la primera reunión desarrollada a inicios de abril, se determinaron las cuatro áreas de trabajo en las que se centraría el protocolo de gestión de olores, siendo éstas: (1) Incorporación de buenas prácticas operacionales que permitan una mejora continua en la gestión de olores; (2) Generar visitas permanentes de los servicios públicos a las plantas de las empresas socias de ASIPES, con el fin de fortalecer el conocimiento de las Seremi de Salud y Medio Ambiente respecto a los procesos industriales; (3) Impulsar una norma de olores, entregando de manera proactiva información al Ministerio de Medio Ambiente, con

el fin de contar lo antes posible con una regulación para el sector y; (4) Analizar las mejores tecnologías disponibles para el sector, con el fin de estar preparados para la futura regulación.

Con dos meses de trabajo, finalmente el protocolo de gestión de olores vio la luz, un documento que a juicio de la jefa de sustentabilidad de ASIPES permitirá “seguir estableciendo oportunidades e impulsar una normativa que tome en cuenta las características del sector”. De hecho, la existencia de este protocolo le permitirá al ente gubernamental contar con un mayor conocimiento de las operaciones asociadas a la elaboración de harina de pescado, apuntando a la futura elaboración de una norma de olores que considere las características del sector pesquero.

Respecto al protocolo entregado, éste se compone de siete fichas esenciales, las cuales tienen relación directa con cada uno de los procesos que se desarrollan en la cadena productiva de la harina de pescado, desde la descarga y transporte de la materia prima, hasta la operación como tal en cada una de las plantas, ubicadas en San Vicente, Rocuant, Coronel y Lota.

Finalmente, Monserrat Jamett hace un llamado a las empresas socias para que ratifiquen el compromiso de llevar a cabo este protocolo. “Les pido que sigamos trabajando en esa misma línea.

Este protocolo no es el término de un proceso y no puede convertirse en letra muerta, sino que debe impulsarnos a seguir avanzando en esta materia y a comprometernos en ser un buen vecino”, sostuvo la jefa de sustentabilidad de ASIPES.

Hitos

En 2012 la Asociación de Industriales Pesqueros comenzó un trabajo activo con el Ministerio de Medio Ambiente para aportar en la Estrategia Normativa para la Gestión de Olores en Chile, en la que participaron representantes de diversos sectores productivos y económicos del país.

El año 2014 el Ministerio del Medio Ambiente promulgó una Estrategia para la Gestión de Olores en Chile para el periodo 2014-2017, de manera de iniciar acciones en materia de olores, teniendo como principales objetivos fortalecer el marco regulatorio e incrementar el conocimiento en la materia.

En enero de 2017 se dio a conocer la actualización de esta estrategia, en la que se definió realizar regulaciones por sector priorizando cinco procesos productivos, según número de instalaciones potencialmente generadoras de olor, número de denuncias y conflictos socio ambientales. El sector pesquero se encuentra dentro de estos cinco sectores priorizados.

.....

“Implementar bien este protocolo asegura una operación con un bajo riesgo de generar molestias por malos olores en el entorno de nuestras plantas, tomando factores 100% estructurales, pero también considerando al factor humano como un agente de cambio y mejora para el logro de este objetivo”. José Ocares, jefe de planta de harina, Blumar.

.....

En Desayuno Empresarial en Concepción

Presidenta de ASIPES y decisiones parlamentarias sobre regulación: “la sustentabilidad de la pesca se está viendo amenazada”

Líderes de los gremios pesqueros coincidieron que una industria regulada necesita de certezas jurídicas para garantizar sostenibilidad del rubro en el largo plazo.

La Presidenta de Sociedad Nacional de Pesquería del Perú explicó los factores que hacen sostenible a la actividad como el buen manejo de los recursos e incentivos correctos de parte del Estado.

Visita ilustre

La invitada estelar al foro empresarial de ASIPES fue la presidenta de la Sociedad Nacional de Pesquería del Perú, Elena Conterno, destacada economista y ex ministra de la Producción en el segundo período del Gobierno de Alan García. En su conferencia “Sustentabilidad y competitividad, desafíos para el sector”, la representante del gremio industrial peruano expresó que “el valor de las pesquerías depende de su buen manejo, de incentivos correctos y no solo del recurso”, lo que según su exposición “garantiza la sostenibilidad, promueve la inversión e innovación, además de generar mayor capacitación y desarrollo de relaciones laborales sólidas e impulsa mayor eficiencia para el sector”.

En este sentido, Elena Conterno, quien expuso sobre el ejemplo de sustentabilidad de la Ley de Cuotas y Manejo de la Anchoqueta en Perú, agregó que una de las claves para generar medidas a largo plazo para una industria regulada como la pesca industrial es “la certeza jurídica que en el caso de este rubro es de especial relevancia, lo que genera inversión en recursos humanos y hace al sector más competitivo y sustentable, por lo que la asignación de derechos y la seguridad de tenencia viene a ser un instrumento de sostenibilidad”.

Por su parte, el abogado y analista político, Jorge Navarrete, expuso sobre el actual escenario político, económico y social recalcando los temas de confianza de la ciudadanía en las instituciones. Asimismo, Navarrete entregó las claves para que la industria pesquera pueda desenvolverse en el contexto actual.

“Es muy importante que cualquier discusión de política pública, logre equilibrar dos bienes que son muy significativos, es decir, como la pesca es una industria importante para el país y que tiene que ver con un recurso que nos puede transformar en una potencia alimentaria, que requiere de los niveles de desarrollo, investigación e innovación para hacerlo de la manera más sustentable y con la mejor protección del medioambiente, pero al mismo tiempo que la comunidad tenga una garantía que esa explotación va a poder permanecer en el tiempo de manera razonable y que la comunidad se vea beneficiada”, expresó el analista político.



“La sustentabilidad de nuestro sector debemos comprenderla en sus tres dimensiones: social, económica y medio ambiental, por lo tanto, cuando al menos uno de estos aspectos se ve amenazado, se afecta la sustentabilidad como un todo”. Así de enfática fue Macarena Cepeda Godoy, presidenta de la Asociación de Industriales Pesqueros (ASIPES), al pronunciar su discurso de apertura del Desayuno Empresarial “Sustentabilidad, atributo de la competitividad”, aludiendo directamente a la decisión de la Comisión de Pesca de la Cámara

de Diputados, de tramitar una moción que propone capturar el recurso jibia sólo utilizando aparejos artesanales.

Esta determinación es resistida por el gremio industrial pesquero, lo que a juicio de la representante de ASIPES “obliga al sector industrial a dejar la mecanización y tecnología de captura que utiliza, para hacerlo ‘a mano’ en una práctica inhumana y ancestral”, además de poner en peligro contratos internacionales de abastecimiento junto con los empleos de la flota y las plantas de proceso, ubicadas principalmente en la Región del Biobío, que suman al menos 2 mil 500 puestos de trabajo

que dependen de la captura y procesamiento del recurso jibia.

En relación al seminario organizado por ASIPES, Macarena Cepeda manifestó que es “una manera de aportar en las discusiones que hoy afectan a la Pesca Industrial”, agregando que para la sustentabilidad y conservación de los recursos, el gremio pesquero industrial “apoya las decisiones científicas que hoy rigen la determinación de cuotas de captura. También estamos trabajando por la recuperación de las pesquerías a través de certificaciones internacionales independientes”, puntualizó.

Convenio con la Universidad de Concepción

ASIPES entrega beca a destacada alumna colombiana orientada a la investigación en sustentabilidad de recursos pesqueros

La becaria del programa de posgrado es la bióloga marina colombiana, María Virginia de la Hoz Aristizábal, cuyas áreas de investigación apuntan a ecología marina y manejo sostenible de recursos pesqueros.



Un primer hito del convenio entre la Asociación de Industriales Pesqueros y la Universidad de Concepción se materializó con la entrega de la beca que cubre el programa de Doctorado en Ciencias con Mención en Manejo de Recursos Acuáticos Renovables (MaReA), lo que fue oficializado con la firma entre la presidenta de ASIPES, Macarena Cepeda Godoy, y la becaria candidata al programa de posgrado, María Virginia de la Hoz Aristizábal.

La representante de ASIPES destacó el esfuerzo de ambas partes por concretar esta alianza, basada en las operaciones de la industria en la Región del Biobío y el trabajo científico desarrollado por parte de la Universidad de Concepción. “Esta vinculación se fundamenta en la historia y origen

de la industria pesquera en la Región del Biobío, por lo que cobra relevancia un convenio con la Universidad de Concepción que es la principal universidad regional y que, además posee una vasta experiencia en investigación oceanográfica y en el ámbito pesquero en particular”, puntualizó.

Por otra parte, Macarena Cepeda destacó las áreas de interés del programa de doctorado, que ya cursa la bióloga marina proveniente de Colombia, y que están acorde a la preocupación del gremio pesquero respecto de la sustentabilidad y adecuado manejo de los recursos, además de las decisiones basadas en criterios científicos. “Esperamos que esta experiencia en investigación sea un proceso fructífero que esperamos trabajar de muy cerca y que sea un aporte y base para medidas

sustentables de manejo en el rubro pesquero”, enfatizó la presidenta de ASIPES.

Investigadora colombiana

María Virginia de la Hoz es bióloga marina de profesión y cuenta con sendos estudios de posgrado en la Universidad Nacional de Colombia y la Universidad de Barcelona. Sus áreas de investigación en proyectos en el Instituto de Investigaciones Marítimas de Colombia (Invemar) han estado orientados en biodiversidad, recursos pesqueros e invertebrados marítimos.

La primera becaria del convenio ASIPES - Udec manifestó su satisfacción por este beneficio en su carrera académica y que sus expectativas están acordes con los lineamientos

del sector pesquero industrial. “Estoy realizando varios trabajos de investigación para ir teniendo más conocimiento de la pesca. Después del primer año, espero coordinar un tema de tesis que sea de interés para ambos y que sea útil para el manejo sostenible de la pesca”.

Por su parte, Margarita Marchant, decana de la Facultad de Ciencias Naturales y Oceanográficas de la Universidad de Concepción, evaluó positivamente la asignación de esta beca de posgrado que viene a reafirmar “la materialización de una beca para nuestros programas, nuestra facultad y la universidad, lo que es muy gratificante y nos lleva a seguir colaborando con ASIPES”, además de agregar que se deben ver resultados concretos de la investigación científica en el rubro pesquero.

Biobío Capital Gastronómica Marina de Chile

ASIPESES entrega nuevas cartas a restaurantes de Tumbes expandiendo su proyecto gastronómico que fomenta consumo de jurel y jibia

40 personas que integran al personal de servicio y cocina de los restaurantes Rita Mar, Kika's y Aires Marinos de la conocida caleta fueron los beneficiados de esta iniciativa, los que se suman a los dos restaurantes Miramar y Mar y Sol de la Bentoteca de Talcahuano.



Apojar a pequeñas pymes gastronómicas de la zona para elevar su desempeño como negocio gastronómico para establecer una identidad que permita a la Región del Biobío ser la capital de consumo de productos del mar son los principales objetivos del programa Biobío Capital Gastronómica Marina de Chile impulsado por la Asociación de Industriales Pesqueros y que hoy concreta su expansión con la entrega de cartas a restaurantes de Tumbes que se unieron a la iniciativa.

La actividad, que se realizó en uno de los restaurantes inscritos, Kika's, fue encabezada por Macarena Cepeda Godoy, presidenta de ASIPESES, además de autoridades sectoriales y representantes de la comunidad quienes además de conocer las nuevas cartas, pudieron degustar los dos platos que incluyen las nuevas cartas creados en base a jurel y jibia, El Chupe Biobío y el Jurel Criollo.

En el caso de Tumbes, tres restaurantes de la caleta, Rita Mar, Aires marinos y Kika's, fueron los

que participaron de esta iniciativa que comenzó a desarrollarse a fines del año pasado y que permitió que 40 trabajadores de estas cocinerías se beneficiaran con la participación en los cursos intensivos de capacitación en Servicio y Protocolo, además de Cocina Internacional.

Al respecto, Ericka Cerna, dueña del restaurante Kika's, comentó que "La campaña ha influido de muy buena manera, ya que ha aumentado la afluencia de público que pregunta por el chupe de jibia y el jurel criollo. Han tenido buena recepción los dos platos en nuestro local. Al principio, la gente tenía un poco de temor de probar estos platos, pero luego de probarlos quedaron fascinados".

La entrega oficial de las cartas menú a las propietarias de las cocinerías fue realizada por la presidenta de ASIPESES, Macarena Cepeda, quien destacó el avance del proyecto que espera seguir expandiéndose en otras zonas costeras de la Región "Nosotros como gremio estamos orgullosos del avance y el potente impacto que ha tenido Biobío

Capital Gastronómica Marina, tanto en la Bentoteca, como acá en Tumbes. Estamos cumpliendo con uno de los compromisos que nos impusimos en nuestro nuevo ciclo de gestión, que es acercar los productos del mar a la comunidad y que las industrias pesqueras de nuestra zona procesan y convierte en productos innovadores"

El evento finalizó con una degustación y la realización de una exhibición de cocina en vivo en la que participaron cocineros, personal capacitado en el programa y el chef instructor, Miguel Fernández, quienes mostraron a las autoridades y la comunidad las preparaciones originales que resultaron en meses de clases.



Biobío Capital Gastronómica Marina

ASIPES certifica a trabajadores de restaurantes de Caleta Tumbes en Protocolo, Servicio y Cocina Internacional

Programa de capacitaciones se enmarca en apoyo por parte del gremio industrial pesquero a pequeñas empresas del rubro gastronómico que se encuentran en ciudades donde las compañías mantienen operaciones.



Una nueva etapa en el proyecto Biobío Capital Gastronómica Marina, impulsado por la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, se cumplió con la certificación de 40 trabajadores de tres restaurantes de Caleta Tumbes.

Las capacitaciones en Protocolo y Servicio y Cocina Internacional se realizaron entre diciembre 2017 y febrero 2018 por parte de Inacap y tuvieron como foco el personal de los locales gastronómicos Kika's, Rita Mar y Aires Marinos como una forma de apoyar a pequeñas empresas de la zona para elevar su desempeño como negocio gastronómico y fijar una identidad que permita a la Región del Biobío ser la capital de consumo de productos del mar.

La actividad, que se realizó en el Auditorio de la sede Inacap Concepción-Talcahuano, fue encabezada por Macarena Cepeda Godoy, presidenta de ASIPES, quien manifestó su satisfacción y a nombre del gremio industrial dijo "sentirse muy orgullosos de haber iniciado este plan piloto en Talcahuano con la colaboración del municipio, Inacap y la voluntad y disposición de los dueños de los restaurantes de Tumbes"

En este sentido, la representante de ASIPES recalzó el nivel de las capa-



citaciones entregadas a las locatarias y el personal de los restaurantes junto con el cumplimiento de una primera fase de instrucción, agregando que el próximo paso será integrar los conocimientos adquiridos a las cartas y la cocina de los locales gastronómicos. Asimismo, Macarena Cepeda anunció que el próximo objetivo será "darle sustento y continuidad a este proyecto en otros puntos de la región, donde repetiremos el plan, sumando más restaurantes y personal capacitado".

Tradición en Tumbes

Rita Sanhueza dice ser una de la "pioneras" en gastronomía de Caleta



Tumbes con 23 años en este negocio, por lo que valoró positivamente los conocimientos adquiridos en las capacitaciones que calificó como "intensivas pero muy provechosas". La dueña del restaurant "Rita Mar", manifestó que este fue un proyecto "de alto nivel donde aprendimos a usar otras técnicas y formas distintas de preparación de platos, en su presentación, su detalles o las salsas para los acompañamientos". Como indicador de estas mejoras en el servicio y la calidad de las preparaciones, la microempresaria apuntó a que "la misma gente se da cuenta de los avances y nos felicita porque nota la diferencia".

Otro de los tradicionales centros

gastronómicos de la localidad costera es el Restaurant Aires Marinos, administrado por Ludgarda Cerna, quien expresó que el taller de gastronomía "nos ayudó mucho a potenciar nuestra cocina y nuestras cartas. Para nosotros fue algo nuevo y nuestros chef nos enseñaron mucho. Fue un curso muy completo para mí que le dio un plus a nuestro local".

Por su parte, Claudia Dinamarca, trabajadora de Aires Marinos agregó que el programa impulsado por ASIPES entregó mayor valor a sus técnicas en la cocina y en la promoción de los locales de la Caleta Tumbes. "Esto ha ayudado a subir un poco más el número de comensales y las ventas del restaurant", puntualizó.

Temporada de sardina y anchoveta:

ASIPES y Seremi de Transportes intensifican fiscalización a camiones con carga pesquera

La autoridad regional de Transportes anunció que los controles al rubro ya aumentaron y se elaboró además un plan de fiscalización en conjunto a la Asociación de Industriales Pesqueros (ASIPES).



Un aumento en los controles al transporte de carga pesquera anunció el Seremi de Transportes, Jaime Aravena Selman, luego que la Asociación de Industriales Pesqueros le manifestara su preocupación dado los diversos episodios de vertimiento de productos frescos del mar que han protagonizado empresas del rubro en la primera temporada en el Gran Concepción. Esto, debido a que en esta fecha aumenta la actividad de carga con motivo de la temporada de pesca de sardina y anchoveta.

La autoridad regional, junto a Macarena Cepeda, presidenta de Asipes, encabezaron una fiscalización al interior de Talcahuano Terminal Portuario, oportunidad en donde ambos realizaron un llamado a todas las empresas del rubro a evitar eventos de este tipo que se traducen en trastornos viales y que generan molestias a la comunidad.

“Queremos asegurar el cumplimiento de la norma, principalmente, que los camiones vayan sellados,

que no escurran líquidos o residuos. Hemos visto que desde que comenzó la actividad extractiva ésta no se ha cumplido con rigurosidad, poniendo en peligro la seguridad de miles de conductores y usuarios de las vías. Hace unos días tuvimos que suspender el tránsito en el puente Llacolén producto de estas negligencias, por ello intensificaremos las fiscalizaciones para así evitar nuevas situaciones de riesgo”, recalzó el Seremi.

En tanto, Macarena Cepeda, indicó que como Asociación buscan que la Autoridad pueda certificar que los camiones cumplan con los estándares y de este modo “poder transitar por la intercomuna sin riesgos para la población. Además, queremos dejar de manifiesto públicamente a quienes no cumplen pautas de hermeticidad y condiciones técnicas para circular. Esto, porque ASIPES ha establecido un modelo de fiscalización y tipos de camiones para el transporte de pesca de sus empresas socias, pero existen otras

empresas pesqueras en la zona que no se encuentran afectas a estos estándares voluntarios”.

La autoridad regional de Transportes, por su parte, hizo un llamado a denunciar este tipo de irregularidades a través de la

web www.fiscalizacion.cl o en www.transportescucha.cl Además agregó que los controles se harán extensivos a otras comunas como Coronel y San Pedro de la Paz por donde circula un alto número de transporte de carga.



Evento en Hotel Sonesta

Asipes convoca a destacado chef nacional y continúa proceso de valorización del Jurel como un “súper alimento”

Autoridades locales, líderes empresariales y altos ejecutivos de la industria pesquera se dieron cita en evento gastronómico. Programa se enmarca en Nuevo Ciclo de la Pesca, donde una de las líneas es fomentar el consumo de productos del mar.

Una nueva versión de la “Noche del Jurel” se realizó en el Hotel Sonesta, evento organizado por la Asociación de Industriales Pesqueros (ASIPES) enmarcado en el programa Biobío Capital Gastronómica Marina. Esta iniciativa busca potenciar al Jurel como un alimento de múltiples propiedades nutricionales, con proteínas únicas y con un alto contenido de Omega 3. Al respecto la Presidenta de ASIPES, Macarena Cepeda Godoy, dijo que el jurel reúne todas las características de un ‘súper alimento’, que además tiene precio atractivo, gran accesibilidad y en variadas presentaciones.

Sin embargo, el encuentro al que asistieron autoridades, líderes empresariales y altos ejecutivos de las empresas socias del gremio pesquero, estuvo marcado por el complejo momento que vive el sector industrial. La encargada de abrir el evento fue la presidenta de ASIPES, Macarena Cepeda Godoy, quien en su discurso recalcó la inquietud existente en las compañías pesqueras por las últimas decisiones que afectan el desarrollo del rubro. “Nos enfrentamos a tiempos de incertidumbre a raíz de iniciativas parlamentarias alejadas del fundamento técnico que atentan contra la sobrevivencia de la pesca industrial en la Región del Biobío”.

En este sentido, la presidenta de Asipes apeló a la condición de la industria pesquera como pieza clave en el negocio alimentario, además de la fuente de empleo que representan la flota industrial y las plantas de proceso. “Creemos que como sector tenemos un rol fundamental en entregar productos de consumo humano de alta calidad a las personas”.



Cocina en vivo

Luego del mensaje de apertura de la presidenta de ASIPES, se dio paso a la puesta en escena de la cocina en vivo que estuvo a cargo de los reconocidos chef Felipe Macera y Tomás Olivera, este último se ha desempeñado como asesor culinario del programa de televisión MasterChef y pronto a estrenar “Rápidos y Sabrosos”, espacio de Mega que abordará las historias de los foodtrucks a lo largo del país.

Como especialista en preparaciones en pescados y mariscos, Olivera valoró la iniciativa de la industria en el fomento del consumo de productos del mar, específicamente el jurel, que a su juicio es “un producto con mala prensa y que las personas lo asocian como un pescado adentro de una lata”.

Asimismo, el experto culinario agregó que una de sus motivaciones para participar en este evento de

ASIPES fue “mostrar la versatilidad de un producto como el jurel y en una instancia donde es el rey”. Ambos cocineros prepararon cuatro platos con este pescado que consistieron en tártaro y el rostizado de jurel con puré de rábano picante, la crema de papas con jurel marinado, y el sándwich de jurel frito con pebre de tomates asados.

La iniciativa

Biobío Capital Gastronómica Marina de Chile es un proyecto que nació dentro del Nuevo Ciclo de Gestión de la Pesca Industrial, 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 en 2017 un convenio con el municipio de Talcahuano e Inacap, con el fin de desarrollar capacitaciones a 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.

La Pesca Industrial es una industria de alimentos orientada a la elaboración de una amplia variedad de productos para consumo humano, siendo los principales el congelado de jurel, merluza común, conservas, jibia y langostinos, así como otros presentados en hamburguesas, apanados o filetes, entre otros. El sector pesquero industrial es un motor de desarrollo para la Región del Biobío, genera más de 8 mil empleos en 24 plantas de proceso y una flota de 45 barcos.

Marco Echeverría, guardia de seguridad y atleta:

“Toda la vida le voy a dar las gracias a Alimar por el apoyo que me ha dado”

Más de 100 medallas suma en las distintas competencias en que ha participado a nivel regional, siempre con la polera de la empresa.



Con más de 15 años de relación laboral con Alimar, Marco Echeverría Arévalo se siente parte importante de la empresa. No solo desde su labor de guardia, tarea que ha desempeñado con buenos resultados, sino también desde la difusión de la buena relación que existe entre

la compañía y sus trabajadores, la que en su caso en particular se manifiesta en el apoyo que recibe para practicar atletismo, disciplina donde ha destacado en el Biobío.

Dueño, amo y señor de su categoría, Marco cosecha la no despreciable suma de más de 100 medallas desde su

incursión en el running, en 2004, cuando comenzó a practicar este deporte gracias a la motivación de don Manuel Romero, por quien guarda gratos recuerdos. Respecto a sus logros no alardea, y humildemente comparte medallas y copas con la compañía, las que se pueden observar en el ingreso a las oficinas de Alimar.

Oriundo de Chiguayante, Marco se reconoce como un luchador de la vida, pese a las dificultades que ésta le ha puesto en el camino, encontrando en el deporte una vía de escape para olvidar los problemas. Eso sí, sin dejar de lado su principal prioridad: el trabajo.

“Primero para mí está el trabajo, y en segundo lugar el atletismo. La empresa me apoya siempre, pero prefiero responder primero en mi tarea y después está lo demás”, reconoce Marco, quien adapta sus entrenamientos, que desarrolla durante cinco días a la semana, para compatibilizar trabajo y deporte. “En más de una oportunidad he entrenado cerca de la medianoche para hacer calzar los tiempos”, reconoce orgulloso de su dedicación y entusiasmo

por la disciplina.

Disciplina que en sus inicios también le entregó sinsabores. En 2007, y corriendo un maratón de 42 kilómetros se desmayó cuando lideraba la competencia, después de agotadores 30 kilómetros. “Salimos de Chiguayante, iba ganando y me desmayé. Fue falta de experiencia, partí muy rápido y no supe llevar el ritmo de competencia”, relata, acotando que dos años después se inscribió para terminar la distancia y demostrar que con esfuerzo y dedicación se pueden lograr los objetivos, misma metodología que aplica en su diario vivir.

Además, destaca el grato ambiente de compañerismo que existe, tanto en los entrenamientos como competencias. “Todos los atletas nos ayudamos unos a otros cuando nos encontramos. Yo siempre trato de ayudar a los demás, no solo cuando hago deporte, en el día a día también, porque solo así seremos mejores personas”, cierra Marco, quien asegura no exagerar al decir que corriendo le ha ganado a la vida.



“Para, mira y escucha”

Municipio de Coronel fomenta cultura ferroviaria con campaña de prevención de accidentes

Personal comunal se desplazó por puntos clave de la comuna para entregar información y crear conciencia en la población.



Con el objetivo de disminuir y prevenir los lamentables accidentes que se han registrado en el último tiempo en los cruces ferroviarios de la comuna, y concientizar a la población, el municipio coronelino llevó adelante una vez más la campaña vial “Los vecinos de Coronel: paran, miran y escuchan”.

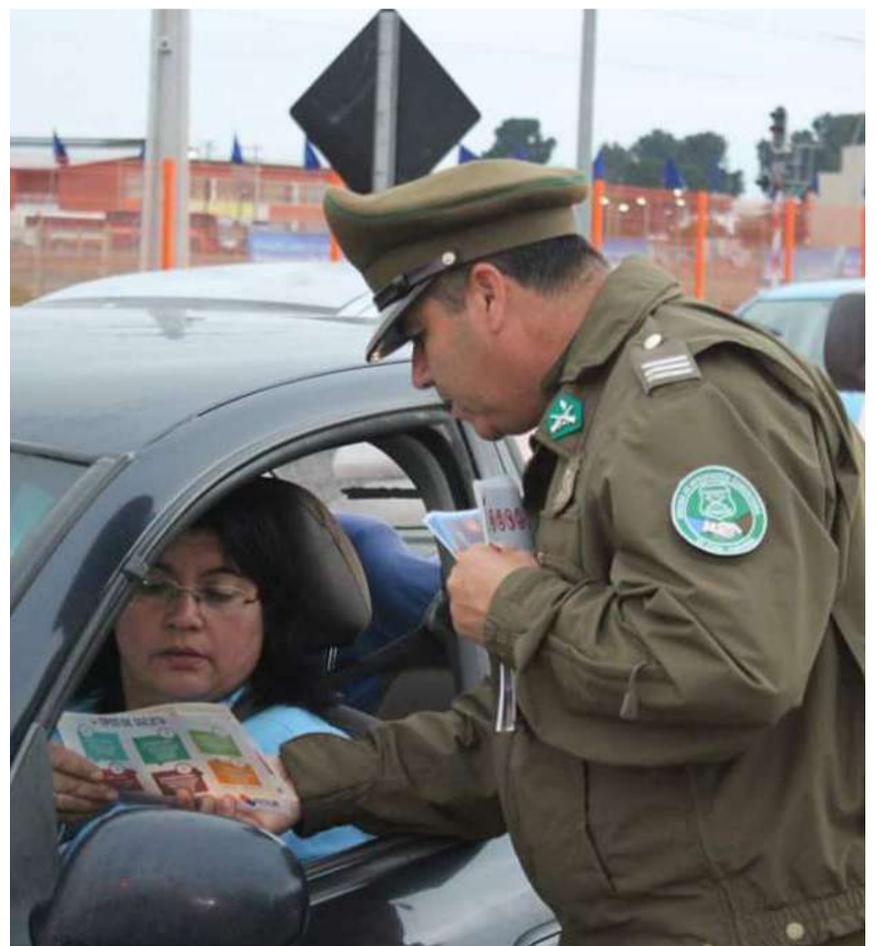
La actividad estuvo concentrada en el sector Lagunillas de la comuna, específicamente en el cruce San Francisco y la estación Los Canelos, donde se hizo entrega de importante información para los usuarios de Biotrén, así como también para los conductores de vehículos particulares y de la locomoción colectiva.

Los encargados de llevar adelante la jor-

nada fueron los equipos municipales liderados por la Casa de la Seguridad, quienes contaron con el apoyo técnico de Fesur, la Oficina de Protección Civil y Emergencias, Carabineros, Policía de Investigaciones, Bomberos y de la Defensa Civil.

Desde el municipio coronelino valoraron la instancia desarrollada en conjunto con instituciones del Estado, y valoraron la buena recepción de la comunidad respecto a la iniciativa, asegurando que campañas como éstas son claves para disminuir las cifras de accidentes viales.

De esta manera, se busca que la población tome los cuidados y precauciones necesarias al momento de afrontar un cruce ferroviario, para de esta forma evitar tragedias en la comuna.



“Para, mira y escucha”

Estudiantes de Talcahuano disfrutaron y aprendieron en jornada de autocuidado y prevención de consumo de alcohol y drogas

Cerca de mil jóvenes llegaron hasta La Tortuga de Talcahuano para conocer acerca de distintas organizaciones comunales, provinciales y regionales.



Con la masiva concurrencia de estudiantes, de distintos recintos educacionales de la comuna puerto, se llevó a cabo una nueva edición de la feria preventiva comunal, actividad desarrollada en el coliseo La Tortuga y organizada el municipio de Talcahuano, en conjunto con Senda Previene Talcahuano y el área de apoyo social al estudiante del Departamento de Administración de Educación Municipal (DAEM).

Apuntando a la prevención del consumo de drogas y alcohol, y evitar la deserción escolar en Talcahuano, los asistentes pudieron recorrer los 47 stand que componían la feria, donde conocieron las distintas temáticas de trabajo de instituciones y organizaciones, públicas y privadas, a nivel comunal, provincial y regional.

De esta forma, el municipio apuesta a que los jóvenes se sientan atraídos por estas

entidades, apuntando a que se motiven y puedan inscribirse en ellas durante sus tiempos libres.

Cabe destacar que la jornada contó con la presencia del alcalde de la comuna, Henry Campos, quien estuvo acompañado del Seremi de Educación del Biobío, Fernando Peña. Ambos recorrieron el lugar, compartieron con los estudiantes y destacaron positivamente el desarrollo de estas iniciativas que benefician a miles de jóvenes de la comuna.

Asimismo, las autoridades presentes hicieron un llamado a la red de apoyo de los estudiantes, compuesta por padres, abuelos, tíos y hermanos, para que motiven y eviten conductas de riesgo en los jóvenes.

Finalmente mencionar que fueron cerca de mil los jóvenes que llegaron hasta el principal coliseo deportivo del puerto.



Apoyo en la educación

Blumar donó equipamiento para proyecto bilingüe en escuelas de Talcahuano

Se trata de audífonos que serán usados en los laboratorios de inglés para potenciar la comprensión auditiva de los estudiantes durante las clases prácticas.



Un total de 60 audífonos donó la empresa Blumar a establecimientos escolares de Talcahuano que integran el plan de Enfoque Bilingüe creado por el municipio del puerto.

El fin de este programa es que las escuelas de dependencia municipal incorporen en inglés como una de las materias fundamen-

tales de la formación de sus estudiantes.

Los establecimientos que recibieron esta donación fueron las escuelas México Estado de Guerrero, Arturo Prat y Huertos Familiares. El año pasado Blumar había realizado la entrega de este mismo equipamiento al Colegio San Vicente de Talcahuano. Los audífonos serán usados en las clases prácticas con el fin de potenciar la

comprensión auditiva del idioma entre los alumnos. Sin estos elementos, los audios se reproducían a través de parlantes, cuyo sonido muchas veces era interrumpido por el ruido ambiente o distorsionado porque las aulas carecían de una acústica adecuada para estos fines.

“Sabemos que Talcahuano quiere proyectarse como un polo turístico y que, por lo tanto, el dominio del inglés de su gente, partiendo por sus generaciones más jóvenes, es esencial”, explicó el Gerente de Personas de Blumar, Raúl Hermosilla. El ejecutivo agregó que ese desafío se puede lograr si se incorpora esta herramienta tempranamente en las aulas. “Por eso no dudamos en respaldar esta iniciativa que además va en la línea de uno de los principales objetivos de nuestra política de vinculación de la comunidad, que es apoyar a través de diferentes acciones a los establecimientos escolares de las comunas donde estamos insertos”.

El alcalde de Talcahuano, Henry Campos, destacó los programas que Blumar ha puesto en práctica en la comuna para



apoyar la cultura y la educación pública. “Hoy nos congrega la entrega de estas herramientas para los laboratorios de inglés. Sin embargo, Blumar ha sido un entusiasta colaborador del municipio para ampliar la oferta cultural entre nuestros vecinos a través de su respaldo a nuestras orquestas juveniles. Ha sido un artífice en la colaboración público-privada, y eso hay que destacarlo”, finalizó.

Blumar es la primera salmoneira en adherir a la Red Pacto Global Chile

La incorporación abre una puerta para que un nuevo sector productivo nacional se comprometa con los principios en pro de la sostenibilidad promovidos por esta entidad.

Blumar oficializó su adhesión a la Red Pacto Global Chile, transformándose así en la primera empresa salmoneira del país y la segunda del área pesca que integra esta iniciativa de la Organización de las Naciones Unidas, considerada como la mayor instancia voluntaria de responsabilidad corporativa en el mundo.

De esta manera, la compañía acuícola pesquera se compromete a integrar en sus estrategias y operaciones los 10 principios universales que promueve Pacto Global en derechos humanos, relaciones laborales, medio ambiente y anticorrupción. Pero además, declara que los esfuerzos en materia de sostenibilidad en aquellos ámbitos relacionados con su quehacer estarán alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) que promueve la Red.

A la fecha, Pacto Global cuenta con más de 12.000 participantes en el mundo que representan a 161 países, incluido Chile, cuyo capítulo integran 73 miembros, entre

empresas nacionales y multinacionales “Al ser Blumar la primera compañía relacionada con el cultivo de salmones que adhiere a Pacto Global en nuestro país, se abre la puerta para que un nuevo rubro productivo se comprometa con los principios de esta iniciativa que está abocada a examinar los temas críticos relacionados con la sostenibilidad en el mundo”, explicó Margarita Ducci, Directora Ejecutiva de Red Pacto Global Chile.

Gerardo Balbontín, Gerente General de Blumar, explicó que desde que la compañía asumió el desafío de transformarse en una empresa líder en desarrollo sostenible en Pesca y Acuicultura, ha ido asumiendo crecientes retos para incorporar la sostenibilidad en cada uno de los lineamientos base de su estrategia. “Lo hemos hecho también para responder a nuestros clientes, para quienes es importante conocer nuestros procesos y productos, las condiciones de nuestros trabajadores, el cumplimiento de la normativa ambiental

y nuestra relación con las comunidades”, señaló. Pero, además, para cumplir con los compromisos asumidos con las organizaciones internacionales que integra la empresa, entre ellas Global Salmon Initiative (GSI), que trabaja para lograr un

progreso significativo en sustentabilidad dentro de la industria del salmón. “Por lo tanto, adherir a Pacto Global es una muestra más de que en Blumar queremos ser promotores y actores activos en el desarrollo sostenible”, finalizó.



Ampliando horizontes

Landes entra al negocio de los choritos

La planta, ubicada en Chiloé, permite procesar 18 mil toneladas al año.

Este año, Landes se embarcó en un nuevo desafío: el cultivo, producción y comercialización de choritos. La historia empezó a mediados de 2017, cuando la empresa tomó contacto con el grupo español Paquito, el cual estaba vendiendo su planta -con capacidad para procesar 18 mil toneladas de choritos al año- en Dalcahue, Chiloé.

“Lo interesante de entrar a un negocio acuícola es que permite controlar los

volúmenes de producción en un mayor grado que la pesca industrial. Además, la industria del mejillón ya está desarrollada y Chile ha ganado una posición relevante en mercados como Europa, Estados Unidos y Rusia”, explica Germán Naranjo, gerente comercial de Landes.

Después de China, Chile es el principal productor de mejillones a nivel mundial, muy cerca le sigue España, que por mucho tiempo lideró este negocio. Los choritos son una especie endógena que



no se alimenta artificialmente, por lo que su producción es limpia. Además de su gran contenido proteico y buen sabor, los choritos aportan algunos grados de Omega 3.

Para este primer año, los planes de Landes Mussels son cosechar sus primeras siembras del 2017 y terminar de implementar la planta con cambios en los

equipos para igualar el estándar de trabajo que caracteriza a la pesquera. “El otro objetivo es que sea una fuente de trabajo atractiva y estable para la comunidad de Dalcahue y sus alrededores”, agrega Naranjo. Hoy Landes Mussels emplea a más de 100 personas, en su mayoría mujeres de la isla de Chiloé.

Masiva participación de vecinos

Landes encantó a sus vecinos con atractiva cocina en vivo

El menú incluyó diversas preparaciones a base de productos procesados por la empresa en Isla Rocuant.

Una entretenida tarde de cocina tuvieron 80 vecinos de Talcahuano en el casino de Landes, en Isla Rocuant. La chef penquista Isabel Escalona sorprendió a los asistentes con chupe de jibia, cebiche de choritos, hamburguesas de jurel y compartió sus trucos para cocinar estos productos de manera sencilla.

Una de las ayudantes de la chef fue Selina Danyau, vecina del sector San Vicente Norte de Talcahuano: “A mí me encanta cocinar, sobre todo el pescado. Mis nietos, a la hora de la once, prefieren el atún en vez del queso o el jamón. La jibia se las preparo en calugas pasadas por huevo y sémola, luego las frío y quedan fascinados”.

La actividad formó parte de las celebraciones del mes del mar y de la campaña que fomenta el consumo de pescado, el cual en nuestro país no supera los 13 kilos de pescado al año, muy por debajo del promedio mundial que alcanza los 20 kilos.

Para Carla Sánchez, subgerente de Asuntos Corporativos de Landes, “el objetivo de esta actividad fue compartir con nuestros

vecinos, abriendo nuestra cocina con los productos que procesamos aquí en la Isla Rocuant. Para nosotros, la comunidad es nuestro socio, por lo cual es prioridad mantener una relación cercana”.

Por su parte, Maritza Vergara, presidenta

de la Unión Comunal de Juntas de Vecinos de Talcahuano, destacó que “Hace años que trabajamos con Landes, la primera pesquera en tomar la iniciativa de vincularse con la gente, con el medio que la rodeaba, con los dirigentes sociales y la

comunidad. Creemos que es una muy buena iniciativa, en la que aprendimos cosas nuevas y ricas que enseñó la chef. Esperamos que se sigan realizando este tipo de actividades, que son muy buenas para la comunidad”.



Programa Camanchaca Amiga

Salmones Camanchaca encabezó exitosa limpieza de playas en Caleta Quichiuto

Una vez más Salmones Camanchaca encabezó un exitoso operativo de limpieza de playas el día viernes 11 de mayo, en el marco de la campaña “Yo Cuido Mi Caleta”, en la Caleta Quichiuto de Tomé. La actividad, que contó con el apoyo de la I.M. de Tomé, Disam Tomé, Armada de Chile y del Cesfam Dr. Alberto Reyes, reunió a más de 50 alumnos de la Escuela Gabriela Mistral e Ignacio Serrano.

A este operativo asistieron Sergio Ramírez y Mauricio Urrutia del Departamento de Medio Ambiente de Salmones Camanchaca, quienes explicaron a los asistentes la importancia de cuidarse al realizar actividades al aire libre, razón

por la que les entregaron a los participantes elementos de protección como bloqueador solar, gorros, guantes para manipular los desechos, además de sacos para la recolección y colaciones saludables.

Además, los expertos aprovecharon la oportunidad para instruir a los estudiantes sobre el cuidado del medio ambiente y el aporte que significan estas instancias para generar conciencia.

Esta actividad se realiza en el marco del Programa Camanchaca Amiga, que contempla el pilar de “Cuidado del Entorno”, en el cual se han organizado diversas actividades de limpieza de playas que han tenido cada año un mayor impacto, llegando a más de 5 mil participantes a nivel país durante 2017.



Día Internacional del Reciclaje

Más de una tonelada reciclaron colaboradores de Camanchaca Pesca Sur



Por segundo año consecutivo, el Departamento de Ingeniería Ambiental organizó la jornada de Reciclaje, instancia en que los colaboradores contribuyeron al medio ambiente mediante donaciones de material reciclable.

La actividad, enmarcada en el Día Internacional del Reciclaje, llamó a los trabajadores a reunir la mayor cantidad de papeles y cartones, lo que finalmente terminó con más de 1 tonelada de material listo para ser reciclado.

Diego Troncoso, Ingeniero Ambiental a cargo del proyecto, afirmó que su principal objetivo es educar y culturalizar a las personas sobre el concepto del reciclaje, situación que –según él– se logró en gran medida.

En ese sentido, el objetivo de la actividad se cumplió en su totalidad, pues los trabajadores de Camanchaca estuvieron reuniendo el material durante semanas, evitando así incrementar los volúmenes de basura y desechos.

Por su parte, Patricia Inostroza, encargada del aseo de Camanchaca, también aportó con su grano de arena y logró una de las mayores cifras de donación. Asegura que no lo hizo por los premios ofrecidos, sino que por la conciencia que ha adquirido en la compañía sobre el cuidado del medio ambiente.

Al término de la actividad, se organizó una jornada especial para premiar a todos los que apoyaron en la colecta de residuos. De este modo, representantes de Abastecimiento, Prevención de Riesgos, Capital Humano, Planta Conserva y Personal de Aseo recibieron un reconocimiento acompañado de un reloj de bambú, un obsequio ecológico y amigable con el medio ambiente.

La iniciativa logró concientizar a los participantes y también evitó la tala de 17 árboles, la extracción de 300 kilos de combustibles fósiles desde la tierra y el consumo de 50.000 litros de agua, equivalente al de 250 personas en un día.

Beneficios para la comunidad

PacificBlu integra a sus vecinos a la era digital brindándoles atractivas herramientas

Como una forma de acercarse a sus vecinos a los tiempos actuales, PacificBlu llevó adelante una beneficiosa capacitación de alfabetización digital en el marco de su programa 'Más Vecino'. En conjunto con la Universidad Tecnológica de Chile, Inacap, sede Concepción-Talcahuano, se capacitó a 25 personas en la creación de correos electrónicos, uso de redes sociales e iniciación en plataformas de creación de documentos Word y Excel.

Se trata del segundo taller programado para este primer semestre del año, y en el que, durante cuatro jornadas de trabajo, completando un total de ocho horas cronológicas, los vecinos aprendieron de la mano de docentes de la casa de estudios, en un moderno taller de computación y con equipos de última tecnología, los elementos básicos para integrarse a la era digital.

Cabe destacar que este tipo de talleres viene a fortalecer el trabajo que esta com-

pañía de alimentos del mar lleva adelante con sus comunidades aledañas y que busca mejorar de manera integral su calidad de vida.

En esta línea, la directora de Asuntos Públicos de PacificBlu, Carla Pettinelli,

aseguró que "notamos que existía un déficit en el uso de herramientas digitales en algunos vecinos, y que ésta era suplica por sus hijos y nietos. En este contexto nos llevó a planificar en conjunto este taller y hemos tenido una gran respuesta por parte de ellos,

quienes se han sumado con entusiasmo".

Finalmente cabe mencionar que los vecinos que participaron de esta necesaria capacitación pertenecen a los barrios de Talcahuano: Libertad Norte, Gaete, Libertar Sur, Sol Naciente y Nuevo Amanecer.



En alianza con Inacap

Vecinos de PacificBlu recibieron sus diplomas tras cursar taller de Gastronomía y Nutrición

Hasta las dependencias de Inacap, sede Concepción-Talcahuano, llegaron los vecinos de PacificBlu para vivir la última jornada programada de los Talleres de Gastronomía y Nutrición 2018, iniciativa impulsada por esta empresa de alimentos del mar en el marco de su programa 'Más Vecino'.

Esta vez las participantes, eso sí, no se pusieron delantal de cocina sino que una a una recibieron los respectivos diplomas que acreditó su destacada participación en esta instancia que tuvo por objetivo fomentar la preparación y consumo de pescados y mariscos, a través de la elaboración de platos saludables.

En total se capacitó a más de 50 personas pertenecientes a los barrios de Libertad Norte, Gaete, Libertad Sur y Nuevo Amanecer, quienes de la mano del chef instructor de la casa de estudios, Jorge Rojas, pudieron conocer además las bondades nutricionales del consumo de

productos del mar.

Según afirmó la directora de Asuntos Públicos de PacificBlu, Carla Pettinelli, "para nosotros es motivo de satisfacción culminar los talleres con la entrega de los diplomas pues reconoce la participación entusiasta y comprometida de nuestros vecinos. Además, este taller, así como todas las iniciativas que trabajamos en conjunto con ellos, son parte de nuestro programa 'Más Vecino', iniciativa que busca mejorar la calidad de vida y la generación de valor compartido con las comunidades aledañas a nuestra compañía y vemos que ese objetivo se va cumpliendo".

Pettinelli agregó además que "este tipo de talleres los realizamos el año pasado y tuvo una muy buena acogida entre los vecinos pues conocen de la mano de expertos no sólo de preparaciones, sino que también de las bondades nutricionales del consumo de productos del mar y para nosotros como compañía esto es

parte de nuestros objetivos estratégicos".

Cabe destacar que, para el primer semestre de 2018, el programa 'Más Vecino' de PacificBlu en alianza con el Inacap sede

Concepción-Talcahuano realizarán además talleres que tendrán como beneficiarios a la comunidad en Prevención de Riesgos en el Hogar.



Noche del Jurel 2018



Mark Stengel, Gonzalo Fernández, Macarena Cepeda, Andrés Fosk y Alejandro Florás.



Mark Stengel, Verónica Ceballos, Tomás Olivera y Mario Delannays.



Paola Viganego, Maureen Martin y Carmen Gloria Serrano.



Gonzalo Fernández, Héctor Bacigalupo y Paulo Rojas.



Jorge Enríquez, Alfonso Rivas y Pedro Ramírez.



Jorge Escudero, Ramón Macías, Francisca Trautmann y Joaquín del Campo.



Cristian Piazzano, Carla Pettinelli y Renato Maya.



Mireya Gallardo, Luis Ulloa, Macarena Cepeda y Víctor Palomino.



Audito Retamal, Luis Ulloa y Bernardo Daroch.