

62

el Pescador

EL PERIODICO DEL SECTOR PESQUERO

AÑO XVI · NÚMERO 62 · TERCER TRIMESTRE 2014 · EDICIÓN DE 20 PÁGINAS

Jibia

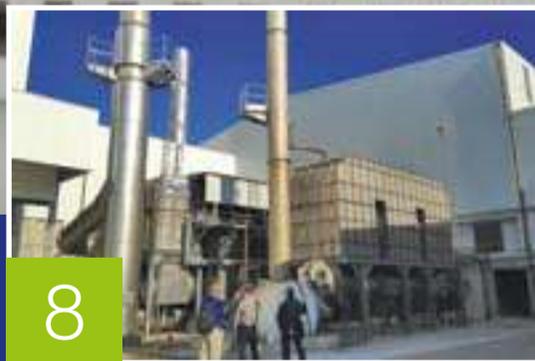
De “invitada de piedra” a producto de exportación



3y4

Senadora Jacqueline Van Rysselberghe

Los desafíos de la nueva presidenta de la Comisión de Pesca



8

En Europa

ASIPES conoce última tecnología para abatimiento de olores



9

Mejoras continuas

Un transporte más seguro y eficiente para la pesca

La importancia de la jibia

Este depredador se ha convertido en materia prima para industriales y artesanales, que perfectamente pueden coexistir en sus capturas y su comercialización.



En los últimos meses, el mundo pesquero se ha visto tensionado por la cuota de jibia y su fraccionamiento. Una discusión inimaginable en el pasado, cuando la actividad giraba en torno a otros recursos históricos y más rentables, tales como la sardina y anchoveta, el jurel y especies demersales como las merluzas.

De hecho, es importante recalcar que la jibia recién se presentó en volúme-

nes considerables y en forma variable pero más estable en las costas de la zona centro sur a partir de 2003, a raíz, al parecer, de un paulatino calentamiento de las aguas. Y en ese entonces su captura adquirió un escalamiento comercial de envergadura, en parte, como forma de controlar su población.

Así, la pesca de jibia y su procesamiento en Chile nació por su condición de depredador tope, al constatarse mediante diversas investigaciones

-incluida una de la Universidad de Concepción- que su principal alimento era la merluza y que, por tanto, su presencia en gran número amenazaba seriamente la subsistencia de toda la actividad demersal.

Los desembarques de merluza gayi cayeron de más de 100 mil toneladas a fines de los noventa a menos de 50 mil en la primera década del siglo XXI. Pero el punto de quiebre fue este 2014, en que la cuota se redujo de 40

mil toneladas a 19.000 para el año. Razón más que suficiente para que la industria pesquera saliera a pescar jibia y buscar nuevos mercados para este molusco rico en proteínas, capaz -sin embargo- de consumir hasta siete veces su peso.

De allí que primero sorprendiera que, sin estudios serios, hace un par de años la autoridad pesquera fijara cuota para este depredador, la restringiera al consumo humano y luego la dividiera porcentualmente entre industriales y artesanales. Situación que a todas luces complica más al sector industrial, considerando que este año la cuota global de merluza gayi se redujo en la forma dicha y que el fraccionamiento le entregó solo un 20%.

El Ejecutivo no debe olvidar que este ajuste fue durísimo para la pesca demersal industrial, siendo emblemático que las dos empresas que pescaban merluza en la Región del Bio Bio debieron fusionarse, reduciendo su flota y plantas a la mitad para hacer sostenible la operación.

Es vital también que el gobierno tenga claro que los pescadores industriales están del lado de la conservación de los recursos, sobre todo de los que más valor y empleos de calidad generan en la actividad. Sí, porque en la Región del Bio Bio la jibia genera 1.700 empleos directos.

En consecuencia, el sector seguirá colaborando en todo lo que sea necesario para recuperar la merluza, pero para ello -en lo inmediato- necesita que la pesca y procesamiento de la jibia siga vigente.

WWW.COPEC.CL / 800 300 220 

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

Jacqueline Van Rysselberghe, presidenta de la Comisión de Pesca del Senado

“Garantizaré que la voz de todos los actores del sector se escuche en el Congreso”



La parlamentaria advierte que no tiene inconvenientes en revisar la Ley, pero que es prematuro modificarla cuando aún no termina de implementarse. Sobre la jibia, sostiene que más que un conflicto puede transformarse en una oportunidad, porque el recurso “alcanza para industriales y artesanales”.

Aún no terminaba de acomodar su nueva rutina en Valparaíso, cuando sus pares la escogieron para asumir la Presidencia de la Comisión de Pesca.

Desde entonces, la senadora Jacqueline Van Rysselberghe Herrera (UDI) ha navegado en aguas turbulentas -y nuevas para ella-, adentrándose en el conflicto de la jibia, las cuotas de pesca y las modificaciones a la nueva ley que rige al sector.

Un desafío que, según señala, enfrenta decidida a garantizar que la voz de todos los actores del Bio Bio se escuche en el Congreso.

Esperar y ver

-¿Cuáles son los temas que serán prioridad en la Comisión de Pesca?

-Hasta el minuto, la Comisión se ha dedicado, principalmente, a avanzar y supervisar el proceso de implementación de la Ley de Pesca del 2013. En ese sentido, uno de los temas que hemos discutido mucho desde que asumí en marzo tiene relación con la entrada en vigencia de los Comités de Manejo, los que deberán cumplir un rol esencial en el establecimiento de los planes de manejo de las pesquerías y el programa de recuperación cuando una especie

esté en condición de sobreexplotación o agotada. Es importante recalcar que estos comités son parte importante de las principales innovaciones que considera esta Ley, que es asegurar la sustentabilidad de los recursos marinos con que cuenta Chile, por lo que a mi juicio es prioritario que comiencen a funcionar a la brevedad posible.

-¿Cómo evalúa la implementación de la Ley de Pesca que entró en vigencia el 2013?

-Primero, debo reconocer que el tema pesca es nuevo para mí y solo tenía algunas nociones generales antes de llegar al Senado. Pero por lo que he podido

estudiar, ya se han dictado casi todos los reglamentos que estaban considerados dentro de la Ley, como los relacionados con la constitución de los Comités Científico Técnicos; con las entidades de certificación; la modificación al reglamento que entrega información de captura y desembarque, etc. Creo que hasta el momento la implementación va bien, ya que siempre se dijo que el proceso de puesta en marcha de la Ley tomaría casi todo el año 2013.

-¿Y cuál es su opinión de la revisión que está planteando hacer el gobierno cuando la Ley ni siquiera está implementada en su totalidad?

-Pese a lo que muchos puedan creer, no soy una persona que se oponga a todo lo que anuncie la Presidenta. Me parece razonable que una ley tan compleja, con tantos actores a nivel nacional y con tantas particularidades a nivel regional, se evalúe luego de transcurrido un tiempo de su aplicación y puesta en funcionamiento. En ese sentido, no tengo ningún problema en revisar la Ley, pero creo que primero debemos esperar a que termine de implementarse y darle un tiempo de rodaje.

-¿Cree necesario realizar algunas modificaciones a esta normativa?

-Creo que es un poco apresurado pretender modificar la Ley de Pesca cuando aún no terminamos de implementarla a cabalidad. Preferiría esperar un tiempo más, que el proceso de puesta en marcha esté finalizado totalmente y ahí comenzar un trabajo de revisión y evaluación que permita detectar aspectos que puedan ser mejorados o cambiados.

Jibia para todos

-Respecto a la situación de la jibia, ¿cuál es su opinión?

-Debemos partir de la base que hoy

en Chile no tenemos a mano un informe científico que entregue datos concretos sobre la cantidad disponible del recurso en las costas nacionales, por lo que deberíamos comenzar la discusión con esos datos sobre la mesa. Por tal motivo, en la Comisión de Pesca estamos solicitando que estos estudios se realicen, de manera de contar con información cierta y concreta que oriente las decisiones. Sin embargo, según los informes que los mismos artesanales e industriales nos han entregado, existe un consenso en que la cantidad de jibia existente hoy permite que ambos sectores capturen y

que generen trabajo para todos. Por lo tanto, si hoy tenemos un acuerdo respecto al fraccionamiento de la jibia entre industriales y artesanales, que permitirá que todos tengan trabajo seguro, creo que lo más lógico es que cada sector utilice su propio arte de pesca y no empiecen a poner condiciones al vecino para salir a capturar. Estoy convencida de que si todos actuamos bajo ese principio, la jibia dejaría de ser un tema polémico y se transformaría en la gran oportunidad que todo el mundo estaba esperando para volver a posicionar al sector pesquero en la economía nacional.



.....

“Nuestra región debe aprovechar el potencial pesquero”

-¿Cuál es el papel que va a jugar en la Comisión para colaborar en el desarrollo pesquero de la región?

-Nuestra región debe aprovechar de mejor manera el potencial pesquero que tiene, mejorando su capacidad para aumentar el valor agregado de lo que produce. En ese sentido, debemos dar un paso más allá y avanzar en sumar a los pelágicos pequeños, como la sardina y la anchoveta, al proceso productivo para el consumo humano, tal como lo hacemos con el jurel. He conversado sobre el tema y todo indica que es factible en el futuro, pero tiene ciertas complejidades, sobre todo en el proceso de captura y en la búsqueda de nuevos mercados donde colocar estos productos. Pese a esto, creo que es el desafío que tenemos como región para el futuro y hacia el cual debemos ir avanzando entre todos para proyectar de la mejor manera posible su potencial pesquero.

Jibia

De “invitada de piedra” a producto de exportación

Su captura y procesamiento en las plantas de empresas socias del gremio pesquero industrial de la Región del Bio Bio da empleo a 1.700 personas. El sector ha sabido innovar y agregarle valor a una especie que es muy apetecida en mercados asiáticos.

La industria pesquera se ha propuesto hace ya varios años enfocar sus esfuerzos extractivos y de procesamiento a productos para el consumo humano. Innovadoras formas de producción, investigación científica y adaptación de sus plantas son factores que hoy las empresas han asumido, generando con ello nuevos puestos de trabajo y, de paso, positivos retornos en lo ambiental.

Es el caso de la jibia, que a principios de 2000 comenzó a aparecer con intensidad en las aguas chilenas, particularmente en la zona centro sur. Se trata de una especie considerada un depredador en el mundo, altamente voraz, de rápido crecimiento, corta vida y alta fecundidad, cuya presencia ha provocado una fuerte reducción en la disponibilidad de merluza común y de cola.

Pero como de lo negativo siempre es posible sacar algo positivo, la industria innovó y logró agregarle valor, abriendo nuevos mercados para llevarla a distintos países asiáticos, principalmente Corea y Japón, según cuenta Luis Felipe Moncada, presidente de la Asociación de Industriales Pesqueros (ASIPES). Productos congelados, como tentáculos y mantos, van directamente a mercados asiáticos y europeos. De las 34.000 toneladas de jibia que capturó la pesca industrial de la Región del Bio Bío durante los primeros siete meses de 2014, el cien por ciento se destinó al consumo humano.

Con ello también ha mantenido operativas las flotas y las plantas, tanto en Coronel como en Talcahuano, teniendo en cuenta las bajas cuotas existentes para otras especies.



• Parecida al loco

La jibia es un calamar gigante muy parecido al loco en su sabor y textura, pero a diferencia de éste, tiene un muy bajo costo.

Es rico en proteínas, de muy fácil digestión, prácticamente no contiene grasas ni carbohidratos y es alta en yodo. Los especialistas recomiendan su consumo con la misma frecuencia que la de pescados y mariscos en general.

El cuestionado decreto

En 2012, un decreto del Ministerio de Economía estableció una cuota de captura de 200 mil toneladas para 2013, 80% para los artesanales y 20% para los industriales. Por considerarlo inconstitucional, la Contraloría General de la República revocó lo anterior a principios de este año, lo que significó la libre operación de ambas flotas sobre la jibia, hasta completarse la cuota global.

Las manifestaciones de los pescadores artesanales jibieros no se hicieron esperar, pidiendo la exclusividad de captura de este recurso y llegando a un acuerdo aparente con el gobierno para que la 'Línea de Mano' fuese el único arte de pesca autorizado para extraerla. Con ello se dejaba fuera a la flota industrial.

Este hecho gatilló el malestar de los trabajadores de la industria pesquera de la Región del Bio Bio, quienes el 9 de junio protestaron masivamente en Concepción cortando a primera hora de la mañana los tres puentes que unen esta comuna con San Pedro de la Paz.

También se reunieron con distintas autoridades, entre ellas la presidenta de la Comisión de Pesca del Senado, Jacqueline Van Rysselberghe, quien les dio su apoyo. La parlamentaria estimó que dejar fuera de la pesca de la jibia a este sector "generaría un gran problema a las familias que trabajan en la industria pesquera y debemos preocuparnos por cuidar sus empleos".

Pero fue el propio subsecretario de Pesca, Raúl Súnico, quien días después afirmaría que el gobierno "ha mantenido una sola posición respecto a la administración del recurso jibia" y ésta tiene que ver con mantener el fracciona-



Dirigentes laborales de la pesca industrial se reunieron con distintas autoridades, entre ellas la senadora Jacqueline Van Rysselberghe.

miento anterior al fallo de Contraloría.

"Asumimos un compromiso con el sector artesanal que, tras percatarse que el fraccionamiento para 2014 no estaba vigente, nos solicitó realizar todas las gestiones para reponerlo y en eso hemos estado", sostuvo la autoridad.

Y así fue como el Consejo Nacional de Pesca (CNP) aprobó el 29 de julio, por 19 votos a favor y dos en contra, el fraccionamiento 80/20 para el período 2014-2019, permitiendo que cada sector capture jibia con sus respectivos artes de pesca.

Recurso para todos

El presidente de ASIPES y consejero nacional de Pesca en representación de los pescadores industriales, Luis Felipe Moncada, indicó que esta votación da cuenta de que es posible que ambos sectores puedan operar legítimamente sobre la especie.

Para el diputado Marcelo Chávez, esta decisión se tomó en el marco de un "importante diálogo entre todos los actores relacionados directamente con la actividad, el Ministerio de Economía y la Subsecretaría de Pesca. El acuerdo no hace otra cosa que respetar el funcionamiento histórico que ha existido en el sector pesquero chileno", sostiene.

En tanto, a juicio del diputado Cristián Campos, hoy es esencial garantizar la armonía entre la pesca y cuidar los puestos de trabajo que son muy importantes para el Gran Concepción. "En materia de las pesquerías emergentes, la autoridad debe buscar darle un valor agregado asignando recursos importantes para poder obtener productos de mejor calidad y garantizar de esa forma empleos en mejores condiciones".

Para Jaime Acuña, presidente de la Asociación Gremial de Oficiales de la Pesca Industrial (Agopesi), establecer como único arte la 'Línea de Mano' significa un grave perjuicio para el sector industrial, sus trabajadores embarcados y mujeres procesadoras en plantas. Sostiene que para mantener la flota y plantas operativas, este recurso es indispensable, tomando en cuenta la drástica caída en la cuota de otras especies.

"Nuestra intención nunca ha sido quitarle jibia al sector artesanal, porque nuestro esfuerzo pesquero no interfiere en sus zonas de pesca y porque nuestro foco no es llegar a abastecer a sus compradores, que son distintos a los nuestros. Muy por el contrario, tenemos conocimiento que incluso las plantas industriales que tienen buques

pescando compran también pesca de los artesanales", dice.

Detalla que en ningún caso es posible hablar del colapso de esta especie, pues "la cantidad de este recurso es tal que permite a ambos sectores operar en forma equitativa y ordenada. Todos cabemos en la actividad pesquera, incluida la de jibia", declara Acuña.

A juicio de Juana Silva, presidenta de la Federación de Sindicatos de la Industria Pesquera (Fesip), al restituir el fraccionamiento, el gobierno obedece "a un grupo minoritario de pescadores artesanales", ya que afirma que ambos sectores podrían operar perfectamente sobre la jibia, sin necesidad de establecer porcentajes de captura. "La jibia es un depredador y como tal hoy no deberían establecerse fraccionamientos en desmedro de un sector", señala. Afirma que la jibia ha permitido man-



Diputado Marcelo Chávez.



tener activas las plantas procesadoras, “que solo en la Región del Bio Bio otorgan empleo a más de mil personas en forma directa, de las cuales un alto porcentaje son jefas de hogar que llevan el ingreso a sus familias”, dice Silva. La dirigente agrega que este recurso es fundamental para mantener operativas las plantas, “ya que desde junio a octubre no operan los artesanales, pero sí lo hacen los pescadores industriales, lo que nos da continuidad laboral después de terminar el proceso del jurel”.

Consumo humano

La industria pesquera orienta cada día más sus operaciones a la elaboración de productos para consumo humano. Así lo afirma Luis Felipe Moncada, quien precisa que “hoy todos los recursos, salvo los pelágicos pequeños, como la sardina y anchoveta, tienen como destino los congelados y las conservas. Esto ha significado grandes esfuerzos por adaptar las plantas, realizar innovaciones tecnológicas y, por supuesto, ha

traído consigo la generación de empleo para las comunas donde se emplaza la industria, que han visto cómo estas plantas hoy están procesando todo el año”.

De hecho, el 100% de la jibia se destina a congelados. En la zona que comprende Coronel y Talcahuano existen cuatro plantas que procesan jibia, las cuales se autoabastecen de la captura de sus propios barcos industriales, lo que les permite una producción continua y de óptima calidad. Se trata de Pacific Blu, Landes, Grimar y Foodcorp.

En 2013, de una cuota de 200 mil toneladas, se capturó 106 mil. Este año, a la fecha, la captura asciende a unas 108 mil, de las cuales 34.052 toneladas corresponden a la pesca industrial y 74.000 al sector artesanal. Teniendo en cuenta que la temporada termina en septiembre, no será posible completar la cuota que es similar a la del año anterior. Por lo mismo, existen altas expectativas que la industria y el sector artesanal operen y saquen cuentas positivas sobre la explotación de esta especie, ya que la abundancia del molusco alcanza para ambos sectores.

Según cuenta Marcel Moenne, gerente general de Pacific Blu, la empresa ha procesado a la fecha 17.150 toneladas de



Diputado Cristián Campos.

materia prima, de las cuales 48% corresponde a jibia, 39% a merluza común, 9% a merluza de cola y 3% a reineta artesanal. “El año pasado, la misma planta procesaba sólo merluzas. Hoy, a pesar de la poca disponibilidad de merluza, cuya cuota anual bajó de 40 mil en 2013 a 19 mil toneladas el 2014, la jibia ha servido para mantener las operaciones y una industria activa”, afirma.



La jibia ha sido fundamental para mantener operativas las plantas de la Región del Bio Bio, que destinan el recurso cien por ciento a consumo humano.

Encargada de Medio Ambiente viajó a Europa

ASIPES conoce última tecnología para abatimiento de olores

Para mejorar su gestión ambiental, la industria pesquera analiza sistemas en Chile y el extranjero con la finalidad de dar soluciones sustentables a sus procesos. La meta es ser mejores vecinos y contribuir al desarrollo de las comunidades en que están insertas.

Como parte de una intensa planificación, la Asociación de Industriales Pesqueros (ASIPES) comenzó un ciclo de capacitaciones, estudios e inversión con miras a mejorar procesos y demostrar que el entorno es una de sus tareas fundamentales. Históricamente, la industria pesquera ha debido preocuparse de la gestión medioambiental, pero hoy está en un momento clave, dando importantes pasos hacia una producción sustentable.

En ese contexto, Macarena Cepeda, ingeniero químico y encargada de Medio Ambiente y Estudios de la asociación gremial, viajó en mayo a Europa para participar de la feria internacional IFAT, que se realizó en Múnich, con el objetivo de conocer tecnología que pudiera ser aplicada a la industria pesquera, esencialmente en materia de mitigación de olores.

“Fuimos buscando soluciones que nos pudieran ayudar a la mitigación de olores. La tecnología que existe hoy en el país para la medición y la cuantificación de éstos no es mucha, tampoco tenemos una normativa específica; ello hace más difícil pensar en una solución. Sin embargo, estamos siempre alerta de qué puede ser-

virnos para optimizar los procesos y estar preparados para la normativa que debería estar implementada en el 2015”, explica Macarena Cepeda.

La ingeniero químico comenta que en algunos países han podido utilizar procesos biológicos para las industrias que generan altas cargas de olor, pero aquí no aplica. “Como dependemos de las vedas y de las temporadas de pesca, nuestra producción no es continua. Entonces, no se puede utilizar procesos biológicos que son los más requeridos en el mundo, pues si las bacterias no están en constante alimentación se mueren. Nosotros no podemos contar con el sistema biológico, porque operaría tres meses y luego se suspendería seis”, recalca la especialista.

Puntualiza que en Europa vieron sistemas de recuperación térmica por oxidación que trabaja a altas temperaturas, destruyendo las moléculas de olor y también otros sistemas que las eliminan con la acción de la luz ultravioleta. En éstos se canalizan los gases que pasan por un equipo que irradia luz UV, así el gas entra en contacto con las ondas y se destruye la molécula de olor.

“El tamaño de estos equipos es proporcional a la corriente de gas. Si canalizas toda la corriente gaseosa, necesitarías equipos muy grandes. Nuestras plantas



hoy están confinadas a espacios muy reducidos, entonces no contamos con el lugar para colocarlos”, aclara.

Experiencia piloto

ASIPES hizo contacto con una de las empresas que entregan servicio de oxidación por ultravioleta para instalar una planta piloto en una de sus empresas. “La idea es probar antes de la instalación si la remoción de olores es efectiva o no. El piloto se realizaría con un equipo de 5 por 2 metros”, agregó la especialista.

Lo que se utiliza hoy en la industria pesquera son sistemas de oxidación por ozono, sistema de filtro lavado de gases, pero ninguno de ellos remueve el 100% de los contenidos de amoníaco y ácido sulfhídrico, que son los que generan los olores

intensos y molestos para la población. “Como gremio, tomamos la decisión de caracterizar nuestra fuente de olor y hoy en día las empresas están sometidas a mediciones de olores en sus distintas áreas. Esto se hizo en la presente temporada de pesca que se inició en marzo”, enfatiza la encargada de Medio Ambiente.

“ASIPES está preocupada por la sustentabilidad, lo que tiene tres grandes áreas: la social, la medioambiental y la económica. Esto significa ser sustentable en el tiempo y velar por la conservación de los recursos también. Todas estas aristas van muy de la mano con el tema medioambiental, pues se debe cuidar la relación con nuestros vecinos, generando menos residuos y trabajando eficientemente en cuanto a energía y consumo de agua, recursos que hoy son limitados”, acota Macarena Cepeda.



Macarena Cepeda.

Experiencia en Lisboa

Después de esta feria visitaron dos plantas productoras de harina de pollo, en Lisboa y en Sevilla, proceso muy similar al de la harina de pescado. “Si nuestros procesos tuvieran emisiones parecidas a las de las fábricas de harina de pollo podríamos decir que los equipos que vimos sí son aplicables a la industria pesquera. Estos equipos tienen un 99% de remoción”, agrega.

La encargada de Medio Ambiente de ASIPES recalca que el viaje sirvió para constatar que se debe trabajar en las plantas antes de instalar nuevos mecanismos, mejorando los sistemas de hermeticidad de los procesos, en canalizar las corrientes gaseosas y en hacerlas eficientes energéticamente.

Traslado de pesca

Un transporte más seguro y eficiente

ASIPES ha implementado diversas mejoras y fiscalizaciones en las flotas de camiones para minimizar las posibles externalidades negativas, principalmente los “chorreos” en la ruta.

“Cuando nos referimos al medio ambiente, de forma inevitable se habla de sustentabilidad. Estamos en un mundo donde las personas ya no están dispuestas a recibir impactos negativos de ningún tipo de industria o sector productivo”, expresa Marianne Hermanns.

La ex seremi de Medio Ambiente comenzó en abril pasado una asesoría para la Asociación de Industriales Pesqueros (ASIPES), la que busca mejorar las condiciones del transporte de pesca.

Según explica, para poder trabajar insertas en una sociedad y en un sector específico donde hay varias comunas involucradas, como lo son Coronel, Lota, Talcahuano y Hualpén, las empresas tienen que adaptarse a ciertas condiciones mínimas que garanticen la calidad de vida de las personas.

En ese sentido, “los mayores impactos del sector pesquero están en los olores y el transporte de pesca, por lo que se abordó este tema con urgencia. Es respetable que la industria tome el desafío de mejorar la situación”, agrega.

Este trabajo comenzó, en paralelo, con un diagnóstico inicial y fiscalizaciones. Hay seis compañías involucradas, las cuales tienen sistemas de gestión y formas de abordar la operación de manera distinta.

La asesora comenta que las realidades de los transportistas, tanto física como geográficamente, son desiguales. “Algunos con tramos más largos, con camiones grandes, pequeños, etc. Entonces tuve que estar mucho en terreno, entrevistando a los choferes y a la gente de la descarga, realizar seguimientos, y con todo lo anterior, logré tener una mirada general de la situación”, dice.

El proceso de fiscalización consideró una inspección muy importante a la flota pesquera que salía de los puntos de descarga, “de manera que si un camión tenía algún inconveniente o ‘chorreo’, no circulara por la ciudad. Si bien no se podía arreglar todo de la noche a la mañana, estas dos medidas nos permitieron ver cómo abordar en el mediano y largo plazo la situación”, asegura Hermanns.

Todos son inspectores

Según la experta, las condiciones de las distintas flotas antes de la asesoría eran variadas. En la mayoría de las empresas existía un control exhaustivo al inicio de la temporada, pero no era el caso de todas. Por lo tanto, el trabajo de fiscalización que llevó adelante permitió que efectivamente los camio-

nes estuvieran en mejores condiciones circulando por la ciudad.

“Durante este proceso se les realizó mantenimientos a las máquinas y la que tuviera algún problema quedaba fuera; en general así lo abordaban las compañías, pero ahora lo hicieron todas”, cuenta Marianne Hermanns.

Además, en este proceso se involucró a todos los eslabones de la cadena.

Tanto los transportistas como la gente que trabaja en descarga, incluidos los choferes, están al tanto de las condiciones mínimas que necesitan para operar de manera óptima; por ende, todos se convirtieron en inspectores. “Realizamos muchas charlas y capacitaciones para que logran internalizar los riesgos que implica transportar este tipo de carga en específico”, detalla.

Aprender para mejorar

“Las capacitaciones se basaron principalmente en una invitación a trabajar con nosotros, a tomar conciencia, a estar informados de cuáles son las rutas de tránsito que tienen que seguir, los horarios en que deben circular y cuáles son los controles que necesitan tener sus máquinas antes de salir con la carga para evitar problemas. Se les dio un teléfono de contacto de la cuadrilla de aseo disponible las 24 horas del día, en caso de que efectivamente algo ocurra”, explica la profesional.

También se distribuyeron folletos educativos sobre los riesgos asociados al transporte de pesca y las responsabilidades que tienen tanto transportistas como choferes en la mejora del proceso. Hermanns comenta que “todos quedaron muy conformes, pudieron hacer sugerencias y resolver sus dudas. Todos ganamos con esta iniciativa”.

Concluye señalando que su propósito con esta asesoría es entregar una serie de recomendaciones a la industria sobre cómo abordar en la descarga de la pesca el tema del transporte de camiones. “Lo que se pretende crear es un hábito, porque no podemos exigir que las compañías tengan un tipo de camiones específicos, pero sí que todos cumplan con un estándar que permita minimizar al máximo los riesgos de circulación”, afirma.



Según Marianne Hermanns, los mayores impactos del sector pesquero están en los olores y el transporte de la materia prima, por lo que este último tema fue abordado con urgencia.

Región del Bio Bio

Capturas de la industria pesquera alcanzan el 44% y las artesanales el 56%

Del total de las especies capturadas durante el primer semestre por el sector industrial, el 78% se destinó a consumo humano.

Entre enero y junio de 2014, los desembarques de la Región del Bio Bio alcanzaron las 690.000 toneladas. Esta cifra representa un aumento de un 82% comparado con el mismo período del año anterior, alza que se debe principalmente a la disponibilidad de sardina y anchoveta que se presentó este año.

Del total de los desembarques, la pesca industrial contribuyó con el 44%, lo que equivale a 306.000 toneladas, mientras que el sector artesanal aportó el 56%, correspondiente a 384.000 toneladas.

Las principales especies capturadas por ambos sectores en la región fueron sardina, anchoveta, jurel, merluza de cola, merluza común, jibia y langostino colorado.

Consumo humano

Uno de los puntos destacables de las cifras del primer semestre es que del total de las capturas industriales, entre enero y

junio, el 78% (238.000 toneladas) fue destinado a consumo humano, principalmente congelados, conservas y apanados. Solo el 22%, es decir 68.800 toneladas, se utilizó para la elaboración de harina y aceite de pescado.

El presidente de la Asociación de Industriales Pesqueros (ASIPES), Luis Felipe Moncada, sostiene que estas cifras reflejan el esfuerzo que ha hecho la pesca industrial para destinar cada vez más sus capturas a consumo humano. "Las empresas han trabajado en forma constante para mejorar la calidad de las capturas y lograr que el 78% vaya a consumo humano. Esperamos que el marco jurídico aprobado en 2012 nos permita seguir aumentando este porcentaje en los próximos años", expresa.

Del total de las capturas del sector artesanal, 10% se destinó a la elaboración de productos para consumo humano (39.000 toneladas), mientras que el restante se usó en la producción de harina de pescado.



CAPACITACIÓN | Cursos Abiertos y Cerrados

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN: DIRECCIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Esta actividad de capacitación está orientada al personal que se desempeñe especialmente en la industria alimentaria, desarrollando labores que tienen relación directa con la inocuidad y seguridad alimentaria, que requieran incrementar sus niveles de competencias en aspectos referidos a: ámbito legal, nacional e internacional; implementación de un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control – HACCP; integración y desarrollo de estándares nacionales e internacionales; fundamentos para la implementación de un sistema de gestión basado en ISO 22000:2005, y mejoramiento de la efectividad de un sistema de inocuidad alimentaria. Con este curso, el trabajador logrará mejorar su desempeño y aportar a la empresa ventajas competitivas en el área.

Fecha de inicio: 05-09-2014
Fecha de término: 12-12-2014

DIPLOMADO EN GESTIÓN INTEGRADA DE CALIDAD, AMBIENTE Y SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA

Este diplomado surge de la necesidad de incrementar la productividad y mejorar los procesos de gestión en las empresas. Nace del requerimiento de un perfil profesional que asesore, controle e integre las diversas áreas de la compañía, basado en un sistema de gestión que favorezca el mejoramiento continuo en las organizaciones. En ese sentido, el programa entrega las herramientas fundamentales para permitir que el participante implemente modelos de gestión integrada de sistemas de calidad, ambiente, salud y seguridad ocupacional, utilizando métodos estadísticos para, de esta manera, medir, gestionar y fortalecer los procesos de mejoramiento de la calidad en las organizaciones, haciéndolas más competitivas en el mercado.

Fecha de inicio: 12-09-2014
Fecha de término: 20-12-2014



CONTACTO

Gonzalo Olivari, Gerente de Capacitación

☎ 041 2928651 / 041 2928658

✉ golivari@inacap.cl

www.inacap.cl/capacitacion

Inaugurada por ASIPES

Red de puntos limpios promueve el reciclaje en Talcahuano

Son 10 los centros de separación de residuos que se emplazarán en escuelas certificadas ambientalmente. Niños y profesores podrán distribuir de manera eficiente papeles, latas, plástico y envases tetrapak.

El primer punto limpio, de una red que operará en 10 establecimientos educacionales de Talcahuano, fue inaugurado el 8 de julio por la Asociación de Industriales Pesqueros (ASIPES) en la escuela Península de Tumbes, ubicada en la caleta del mismo nombre.

Cada uno de los 10 puntos limpios se compone de cuatro contenedores de uso exclusivo para reciclaje de papeles, latas, plásticos y envases tetrapak. Además de la instalación, la iniciativa contempla la participación de toda la comunidad escolar a través de charlas educativas sobre reciclaje y otras actividades asociadas. Los profesores de las escuelas, por ejemplo, serán los encargados de retirar el material acumulado en los contenedores.

Los centros de separación de residuos estarán ubicados en escuelas que funcionan bajo el Sistema Nacional de Certificación Ambiental de Establecimientos Educacionales (Sncae) y estarán operativos en su totalidad a contar de noviembre.

La ceremonia contó con la presencia del alcalde de Talcahuano, Gastón Sa-

avedra, el presidente de ASIPES, Luis Felipe Moncada, los 30 alumnos pertenecientes al Taller de Medioambiente de la escuela Península de Tumbes, la comunidad escolar y vecinos.

Un gran paso

Sindy Cuevas, educadora de párvulos y encargada de Medio Ambiente del establecimiento educacional, mostró la alegría y motivación que genera la entrega de este centro de reciclaje en la caleta: "Nos entusiasma mucho que llegue este punto limpio, porque significa una mejora para Tumbes y, por supuesto, para nuestra escuela, que está certificada ambientalmente en un nivel 3, grado de excelencia".

La docente señaló que éste es un gran paso dentro de un esfuerzo mayor que busca la educación de los habitantes de la caleta en torno al cuidado del medio ambiente. "Es un gran desafío el que está comprometido aquí. Estamos muy entusiasmados y lo aceptamos como un compromiso. Mantener un punto limpio significa



Los centros de separación de residuos estarán ubicados en escuelas que funcionan bajo el Sistema Nacional de Certificación Ambiental de Establecimientos Educacionales.

que nos capacitemos para después poder transmitir a la comunidad la importancia de separar los residuos en forma eficiente, pues no se trata solo de depositarlos en el punto, sino que hay todo un proceso anterior", recalcó.

Luis Felipe Moncada destacó que es muy importante para ASIPES ser parte de estos proyectos que buscan aportar a las comunidades, "pues todos debemos incorporar el reciclaje en nuestros hábitos para contribuir con el medio ambiente". Agregó que como industria "nos interesa apoyar y aportar particularmente en las zonas donde estamos emplazados y que las personas reconozcan que la industria pesquera se encuentra en un nuevo ciclo de gestión, donde el cuidado del entorno es el fundamental".

Esta iniciativa, que busca contribuir a que las comunas en las que se desarrolla la industria sean más limpias y sustentables, es la tercera que ASIPES ha gestionado, pues ya se instaló con éxito en Coronel y en el Molo Blanco de Talcahuano.

Recorrido a la flota industrial

Directemar de visita en Talcahuano

Una visita a la flota de la pesca industrial efectuó el director de la Dirección de Intereses Marítimos y Medio Ambiente Acuático (Dirinmar), contraalmirante Guillermo Silva, junto a Sergio Valenzuela y Paola Arroyo, del Departamento de Pesca, Acuicultura y Recursos Marinos, y Germán Llanos, subjeefe del Servicio de Inspecciones Marítimas.

Los recorridos contemplaron los PAM Don Alfonso, de Pesquera Blumar, y Biomar IV, de Pacific Blu. Ambos buques disponen de tecnología de punta, la que pudieron apreciar durante la visita. Más tarde el presidente de ASIPES, Luis Felipe Moncada, expuso en el auditorio del Inpesca los principales temas que están marcando la agenda del sector pesquero, entre los que destacó la pesca ilegal, la pesca de fondo, y la jibia, entre otros.



Actividades de conmemoración

El compromiso del puerto con el medio ambiente

Por medio de variadas iniciativas, autoridades de Talcahuano -apoyadas por organismos privados- buscan crear conciencia en el cuidado del entorno, sobre todo entre los más pequeños.

Como todos los años, Talcahuano conmemora el Mes del Medio Ambiente con diversas actividades que buscan incentivar y generar conciencia sobre el cuidado de nuestro entorno.

Es así como el pasado 5 de junio el alcalde Gastón Saavedra inauguró la VII Feria del Océano en el sector La Poza, iniciativa que es parte del programa para acercar a la comunidad a los avances de la investigación científica y a las acciones locales que apuntan a la conservación de los océanos.

Los expositores de este año, entre los que estuvo el Instituto de Investigación Pesquera y Sernapesca, ofrecieron información y enseñaron de manera interactiva a los escolares y todos los asistentes.

Asimismo, en el marco de la campaña

“Yo soy responsable con mi perro, ¿y tú?”, desarrollada por la Dirección de Medio Ambiente del municipio porteño, se realizó un operativo canino organizado en la sede comunitaria Esmeralda.

El objetivo es bajar el número de perros que deambulan por la vía pública, a través de la entrega de información sobre cómo cuidar a las mascotas, además de la aplicación gratuita de la vacuna antirrábica y desparasitación externa e interna, a cargo de la Escuela de Medicina Veterinaria de la Universidad Santo Tomás.

La campaña apunta también a generar conciencia en la comunidad, abarcando la vacunación, desparasitación, esterilización e implementación de microchips a más de 2 mil mascotas en la ciudad puerto durante 2014.



Representantes de la Escuela de Medicina Veterinaria de la Universidad Santo Tomás durante el operativo canino realizado en la sede comunitaria Esmeralda.



Aprender a desechar

A las actividades anteriores se suma la inauguración de un punto limpio de reciclaje en la Escuela F-495 de Tumbes, iniciativa financiada por la Asociación de Industriales Pesqueros (ASIPES) y que considera otros centros de reciclaje en distintos establecimientos de la comuna.

“La sustentabilidad se construye día a día cuando se van cambiando los hábitos tendientes a proteger nuestro medio ambiente. Nuestra esperanza está en las nuevas generaciones”, sostuvo el alcalde Gastón Saavedra.

En tanto, siguiendo un programa de modernización del funcionamiento de las ferias libres de Talcahuano, la Dirección de Medio Ambiente entregó a los feriantes de San Vicente 31 contenedores de basura, donación que constituye la primera etapa del plan que se ejecutará durante este año.

El objetivo es reutilizar los residuos orgánicos de las frutas y verduras como

compost para abonar los 1.100.000 m² de áreas verdes de la ciudad. Además, con esta práctica se reduce en un 50% el volumen de desechos que se generan los días en que funcionan las ferias libres.

Al respecto, el alcalde Saavedra sostuvo que la iniciativa refuerza los programas implementados por el municipio que apuntan a la limpieza del espacio público y a mejorar el servicio a la comunidad.

“Hay que recordar que las ferias libres funcionan desde la época colonial y promueven el desarrollo del comercio y la producción local. Por ello debemos mejorar su imagen a lo largo del país”, manifestó la autoridad comunal.

En Talcahuano se retiran cerca de 72 toneladas de basura cada mes en las tres ferias libres que funcionan: Medio Camino-Denavi Sur, Las Higueras, y Malaquías Concha San Vicente, las que recibirán 125 contenedores.

Sergio Jerez, encargado Borde Costero Coronel

“Las comunas tienen que buscar sus vocaciones”

La ciudad busca avanzar, y en ese afán, su desarrollo costero es clave. Zonificación costera, apoyo al emprendimiento de los pescadores y reconversión son parte de los temas en la agenda de esta oficina municipal.



Coronel tiene 110 mil habitantes y un borde costero de aproximadamente 12 km.

Del total de pobladores, 80% vive en un radio menor a 5 km de la costa; es decir, se trata de una comuna plenamente desarrollada junto al mar. Por lo mismo, es reconocida por sus actividades marítimas, esencialmente la pesca artesanal e industrial.

El encargado de regular y trabajar en función de ese trozo de costa es Sergio Jerez Moya (46), quien con más de 20 años de experiencia en el servicio público lleva los últimos

tres liderando la Oficina de Borde Costero (OBC) de la Municipalidad de Coronel, desde su creación en el primer mandato del alcalde Leonidas Romero.

La OBC está definida como estructura municipal dentro de su organigrama. Sergio Jerez cuenta que es la comuna que más concesiones marítimas genera durante el año en la Región del Bio Bio. Los usos más comunes de su borde costero son: industrial (pesca industrial y artesanal), extracción de áridos, utilización del cuerpo de agua y turismo.

En tanto, el borde costero está compuesto por tres sectores: el cuerpo de agua, la zona intermareal (espacio que cubren olas al romper) y la playa.

Dentro de la agenda local, Jerez destaca que se encargó un proyecto de zonificación costera al Departamento de Geografía de la U. de Concepción.

Se trata de una especie de plano regulador aplicado al borde costero, acorde a las cuatro actividades descritas. Es un plan a ejecutar en conjunto con la autoridad marítima y la Comisión Regional de Uso de Borde Costero (Crubc). Jerez adelanta que ya

hay un borrador que está en fase de validación, el cual debería estar listo en seis meses.

Situación artesanal

Con fondos del Gobierno Regional, canalizados a través de Fosis, se están ejecutando dos proyectos que buscan mejorar las capacidades productivas y de comercialización de los pescadores artesanales.

Llamativo es el caso de uno que contempla la entrega de un millón de pesos a 168 pescadores artesanales de la Isla Santa María, para la adquisición de materiales, como herramientas de buceo, trampas para captura de jaibas, maquinaria para conservar en frío la mercadería y otras para la elaboración de alimentos. Esto se suma a otras mejoras de la isla, como transporte, agua potable y suministro de energía.

“Este proyecto nace de la demanda de los isleños, no es impuesta. La lógica implicaba que los recursos que se entregaban para iniciativas como ésta eran mucho menores, no pasaban de los \$500 mil. Los costos allá son distintos, la gente necesita aportes acorde a las necesidades que vive”, resalta Jerez sobre la importancia del proyecto, que ya asignó recursos a 84 beneficiarios.

El futuro local

Coronel no está exenta de problemas, y bien lo sabe Sergio Jerez. Sobre cómo afrontar el futuro, sostiene que “las comunas tienen que buscar sus vocaciones. En este caso, hay que entender que es un proceso de reconversión minera a otros espacios de desarrollo. Y por eso apareció el Parque Industrial, el Puerto Coronel y las termoeléctricas”, afirma.

Sobre el caso de los pescadores artesanales, destaca que no es fácil su reconversión, pues “solo pueden desarrollar esta labor quienes han nacido en el ambiente pesquero artesanal. Ese gran esfuerzo y capacidad de aprendizaje que tienen desde niños, es muy difícil que alguien más lo pueda adquirir”.

Asegura que es crucial insertar la tecnología en la mejora de la productividad y comercialización del rubro para aquellos que quieran persistir, pero igualmente adelanta que “estamos apostando por fomentar que los pescadores puedan reconvertirse, emanciparse en otras áreas, pero respetamos la existencia de una historia que no se puede eliminar”.

Breves

Día Mundial Sin Bolsas Plásticas

La Asociación de Industriales Pesqueros (ASIPES) participó como auspiciador en el lanzamiento del Día Internacional Sin Bolsas Plásticas que se efectuó el pasado 03 de julio en el Mall del Centro, actividad organizada por la Seremi de Medioambiente, en conjunto con la Municipalidad de Concepción y Fundación El Árbol.

Con esta campaña se buscó generar conciencia en la población respecto al impacto que tienen las bolsas plásticas tanto en la fauna, como en los océanos, así como demostrar alternativas de reutilización de este tipo de residuos.

En la oportunidad el gremio donó 800 bolsas de género, las que fueron entregadas durante cuatro días a las personas que llevaran sus bolsas plásticas.

En la fotografía, la ingeniero en Medio Ambiente de ASIPES, Macarena Cepeda, junto al seremi de ramo, Richard Vargas, y a la encargada de Medio Ambiente de Biodiversa, Jimena Villa.



Tardes entretenidas en vacaciones

Durante las vacaciones de invierno de los niños de las Poblaciones Libertad y Gaete, la mesa empresas de la Comisión Tripartita organizó unas entretenidas tardes de películas y folclore en las sedes de las juntas de vecinos de esos sectores de Talcahuano.

Estas actividades, que resultaron todo un éxito con lleno total durante cada jornada, se realizaron entre el 21 y el 25 de julio, con la ayuda de Cementos Bio-Bio, Blumar, CAP, Pacific Blu, Jabones Maritano, ASIPES y la colaboración de las directivas de las juntas vecinales y personas que trabajan en Pro Empleo.

Taller Nacional Comité de Manejo

Desde enero de 2014, la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, en conjunto con la Universidad de Concepción, iniciaron el proceso de asesoría para la constitución de los Comités de Manejo Pesquero para la Sardina Común y Anchoqueta entre la V y la X Regiones, y el Comité de Manejo Pesquero para el Jurel a nivel nacional.

Es en este contexto que los representantes de la industria participaron el 10 de julio de un taller en la Facultad de Ciencias Naturales y Oceanográficas en la Universidad de Concepción, guiado por biólogos marinos y sociólogos, con la finalidad de levantar información sobre los diversos problemas y factores que influyen en el manejo pesquero, para incorporar esta información como insumo para elaborar los planes de manejo una vez conformados los comités de manejo respectivos.

Previo a este taller, se realizó en ASIPES -a iniciativa del gremio- el 2 de julio una reunión preparatoria en que Aquiles Sepúlveda y Marcos Arteaga, director e investigador del Instituto de Investigación Pesquera, respectivamente, expusieron sobre las pesquerías de sardina común, anchoqueta y jurel, así como detalles de la elaboración de planes de manejo en otras pesquerías y a nivel internacional.





Pescadores emprendedores

Actualmente Camanchaca Pesca Sur colabora en el proyecto del Sindicato de Pescadores Artesanales Mataquito – La Pesca para convertirse en Pescadores Emprendedores. Ello a través de la firma de un convenio que hace a Camanchaca usuaria de un medio de transporte, propiedad del sindicato, para fletes de productos entre las plantas elaboradoras de Tomé y Talcahuano.

Esta iniciativa es una de varias que el sindicato está desarrollando con entidades privadas para dar valor agregado a su trabajo en la pesca artesanal.



Operativo de mantención en escuela coronelina

Durante los días 26 y 27 de mayo personal de Pesquera Camanchaca, Planta Coronel, colaboró activamente con la iniciativa impulsada por la Capitanía de Puerto de Coronel denominada “Operativo Cívico de Apoyo a la Escuela Rosa Medel”, ubicada en Caleta Lo Rojas. La actividad se llevó a cabo bajo el alero del Programa “Camanchaca Amiga”, el cual busca profundizar y fortalecer la relación de la empresa con sus trabajadores y comunidades.

Esta iniciativa, que se enmarcó en las actividades del Mes del Mar, tuvo por finalidad contribuir con la limpieza y mejoramiento de la fachada de la escuela, a través de trabajos de pintura, cambio de canaletas, pintado de astas de banderas y entrega de contenedores para la basura.

Alejandro Florás, gerente regional de la empresa, afirmó que “para nosotros y nuestros colaboradores es un orgullo poder contribuir en este tipo de actividades y ser un aporte para las comunidades donde estamos presentes, sobre todo porque la educación es fundamental en el desarrollo de los niños”.



Camanchaca Coronel recibe a docentes de LIM

Una delegación de 35 personas, encabezada por el director del Liceo Industrial Metodista de Coronel, Juan Arévalo, y compuesta por docentes y administrativos del establecimiento educacional, visitó el pasado 19 de junio la Planta de Conservas de Camanchaca, con la finalidad de conocer los procesos productivos, en particular la elaboración de jurel.

En la oportunidad, se presentaron todos los procesos productivos que desarrolla la compañía, destacando la producción de alimentos de consumo humano a nivel nacional e internacional. La visita finalizó con una degustación de productos de Camanchaca.



Apoyando a “La Roja de todos”

Los trabajadores de Landes no quisieron estar ajenos al Mundial Brasil 2014, por lo que se organizaron para ver los partidos y alentar a la selección chilena, en las buenas y en las malas, sufriendo hasta el final. Siempre apoyando a “La Roja de todos”.



Feria ambiental

Pesquera Landes visitó la Feria Tecnológica Ambiental, IFAT, que se realizó en la ciudad de Munich, Alemania, viaje que consideró también recorridos a plantas de Proceso Rendering.

El viaje, que incluyó a una delegación de pesqueros y de ASIPES, tuvo como objetivo conocer las tecnologías disponibles para la mitigación de olores específicos de la industria pesquera. Para ello se realizaron diversos recorridos a plantas de proceso que operan dichos sistemas de tratamiento y tienen condiciones operacionales similares.

Capacitando en Landes

Buscando el desarrollo continuo de jornadas de aprendizaje, se desarrolló una capacitación teórico-práctica al personal embarcado y de bahía de la empresa, enfocada en el “uso y manejo de equipo de respiración autónomo” y “plan de manejo de residuos”.



Apoyo a escuela diferencial

En el marco de su compromiso con la comunidad, Pesquera Landes apoyó a la Escuela Especial Diferencial Sol Naciente para llevar a cabo su taller de Panadería y Repostería.

Proyecto Laguna Recamo

Pesquera Landes; las Juntas de Vecinos Simons, El Morro, Los Bloques, Gae-te, El Diamante y Unión Comunal; la Municipalidad de Talcahuano, a través de la Dirección de Medio Ambiente, y la Universidad del Desarrollo, llevan a cabo un proyecto que consiste en hermostrar la Laguna Recamo. Esta idea surge de la necesidad de aprovechar y potenciar los encantos naturales que tiene la comuna, además de otorgar a la comunidad de Talcahuano un lugar de esparcimiento bonito, seguro, acogedor y que refleje la cultura de la comunidad y de la ciudad.



Por una mejor calidad de vida

“Lugar promotor de la salud de sus trabajadores” fue el nombre de la charla efectuada por el Ministerio de Salud a los trabajadores de MarFood el pasado 19 de junio. Esta iniciativa se enmarca dentro de la estrategia de mejoramiento de la calidad de vida de las personas que trabajan en la empresa.



Escuela Rosa Medel

El 26 y 27 de mayo la Capitanía de Puerto de Coronel invitó a MarFood a participar en un operativo cívico en la Escuela Rosa Medel, de Lo Rojas. En la oportunidad, colaboradores de la empresa trabajaron en mantención, pintado y donación de elementos para mejorar el establecimiento educacional.



Reconocimiento a MarFood

El Día Internacional de la Prevención del Consumo de Drogas se conmemoró con una ceremonia de reconocimiento. Senda premió a MarFood como la mejor empresa preventiva de Coronel, estímulo que fue entregado por el alcalde Leonidas Romero y el director regional de Senda, Bayron Martínez.

Combate al trabajo infantil

MarFood, Fundación Telefónica y la Seremi del Trabajo y Previsión Social, junto a otras empresas invitadas, dialogaron sobre “La erradicación del trabajo infantil”, específicamente en la zona de Coronel. En la oportunidad se realizó un análisis de los aspectos legales.



Celebraciones

MarFood celebró a sus trabajadores en el Día de la Madre, del Padre y del Trabajo, entregándoles un estímulo y los reconocimientos por su labor y compromiso con la empresa.



Capacitación IST

El 17 de junio pasado se realizó la exposición “El protocolo de vigilancia para trabajadores expuestos a factores de riesgo de trastornos musculoesqueléticos de extremidades superiores relacionados con el trabajo”. La relatora fue Marlenne Ortiz, del Instituto de Seguridad del Trabajo. En la ocasión se eligió una Comisión Ergonómica.



NEST



En Coronel existe un grupo de empresas, del cual es parte MarFood, que conforman el Núcleo para la Sustentabilidad Territorial (NEST). Éste busca dar solución a los problemas sanitarios, económicos y ambientales a la comuna.

El 4 de junio se efectuó una presentación al intendente Rodrigo Díaz y sus colaboradores.

Premio a la excelencia académica



Cada año Blumar premia, por medio de becas, a los hijos de trabajadores de las distintas áreas que tengan excelencia académica. Durante la ceremonia se entregó un diploma a 15 niños y jóvenes que destacan por sus buenas calificaciones escolares. La empresa los felicita e insta a continuar con estos logros.

Firma compromiso seguridad

Para actualizar su compromiso con la Seguridad & Salud Ocupacional (S&SO), el pasado 14 de julio se firmó en Santiago el protocolo Programa Empresa Competitiva (PEC) entre Blumar y la Mutual de Seguridad. Se trata de un sistema de gestión S&SO que contribuye con la formación de una cultura preventiva en la organización.

En la renovación de este compromiso participaron los gerentes generales de Blumar y de Mutual, Gerardo Balbontín, y Cristián Moraga, respectivamente.



JJ.VV. San Vicente Sur tiene nueva casa

El terremoto del 27F dañó severamente la sede que albergaba la Junta de Vecinos N° 15 de San Vicente. Hoy, los pobladores del sector pueden disfrutar de las nuevas instalaciones, de unos 100 m², inauguradas formalmente el pasado 17 de mayo. Este sueño fue posible gracias al aporte público-privado, donde Blumar, además de dinero, ayudó a gestionar los distintos requerimientos surgidos durante el proceso de construcción.

La semana anterior a este acto, la sede había tenido una actividad inaugural, producto de la alianza de Blumar con la Escuela de Medicina Veterinaria de la UdeC, en la que fueron esterilizados 120 perros de vecinos.



Reconocimiento a Brigada Ecológica

Para celebrar el Mes del Medio Ambiente, la Escuela Libertad, de Talcahuano, reconocida por su excelencia académica y ambiental, realizó una ceremonia en la cual la Mesa Tripartita Libertad-Gaete, donde participa Blumar, entregó un regalo a la Brigada Ecológica del establecimiento, en reconocimiento a su destacada labor en la materia.



DIPLOMADOS Y ACTIVIDADES DE CAPACITACIÓN DE ESPECIALIZACIÓN

DIRECCIÓN DE SISTEMAS DE INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Código Sence: 1237835114

120 Horas (49 Horas Teóricas / 71 Horas Prácticas)

Fecha de Inicio: 5 de Septiembre de 2014
Fecha de Término: 12 de Diciembre de 2014
Horario: viernes 18:30 a 21:30 horas
 y sábado 09:00 a 17:00 horas

Valor: \$960.000

- **MÓDULO I** Entorno actual: empresa e inocuidad en el ámbito legal, nacional e internacional.
- **MÓDULO II** Implementación de un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control - HACCP.
- **MÓDULO III** Integración y desarrollo de estándares nacionales e internacionales de inocuidad alimentaria.
- **MÓDULO IV** Fundamentos para la implementación de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria basado en ISO 22000:2005.
- **MÓDULO V** Mejoramiento efectividad de un sistema de inocuidad alimentaria.

DIPLOMADO EN GESTIÓN INTEGRADA DE CALIDAD, AMBIENTE Y SEGURIDAD Código Sence: 1237874376

130 Horas (60 horas Teóricas / 70 Horas Prácticas)

Fecha de Inicio: 12 de Septiembre de 2014
Fecha de Término: 20 de Diciembre de 2014
Horario: viernes 18:30 a 21:30 horas
 y sábado 09:00 a 17:00 horas

Valor: \$910.000

- **MÓDULO I** Análisis de los sistemas de gestión integrada de calidad, ambiente y seguridad.
- **MÓDULO II** Aplicación de herramientas de los sistemas de gestión.
- **MÓDULO III** Integración del sistema de gestión de calidad, medioambiente y seguridad.
- **MÓDULO IV** Implementación de procesos de auditoría de sistemas de gestión integrados.
- **MÓDULO V** Evaluación de los sistemas de gestión de calidad, medio ambiente y seguridad para la certificación.

DIPLOMADO CISCO: TÉCNICAS DE ADMINISTRACIÓN DE CONECTIVIDAD, REDES E INTERNET Código Sence: 1237920936

280 Horas (84 horas Teóricas / 196 Horas Prácticas)

Fecha de Inicio: 22 de Agosto de 2014
Fecha de Término: 17 de Abril de 2015
 *Suspensión de clases:
 (desde el 11 de Enero y 5 de Marzo de 2015)
Horario: viernes 18:30 a 22:30 horas
 y sábado 09:00 a 18:00 horas

Valor: \$2.100.000

- **MÓDULO I** Interconexión y configuración de una Lan Ethernet.
- **MÓDULO II** Implementación y administración de una red pequeña.
- **MÓDULO III** Segmentación de una red Lan empresarial con Vlans.
- **MÓDULO IV** Habilitación de enrutamiento, filtro de tráfico y servicios de direccionamiento para IPV4 e IPV6.
- **MÓDULO V** Implementación de redundancia de una Lan, agregado de enlaces y Lan inalámbrica.
- **MÓDULO VI** Configuración avanzada de protocolos de enrutamiento.
- **MÓDULO VII** Implementación de tecnologías de WAN.
- **MÓDULO VIII** Escalabilidad de direcciones IP, seguridad y administración de redes.

CONTACTO

Gonzalo Olivari / Gerente de Capacitación / golivari@inacap.cl / 041-2928651 041-2928658