

Gremio presentó Tercera Memoria de Sustentabilidad Empresas socias de ASIPIPES incrementan inversiones y buenas prácticas ambientales en medio de incertidumbre regulatoria



3

Pablo Badenier, ex ministro de Medio Ambiente:

“Espero que la COP 25 sea un punto de inflexión para que ningún país dude del cambio climático”



6 y 7

Lanzamiento y firma de convenio

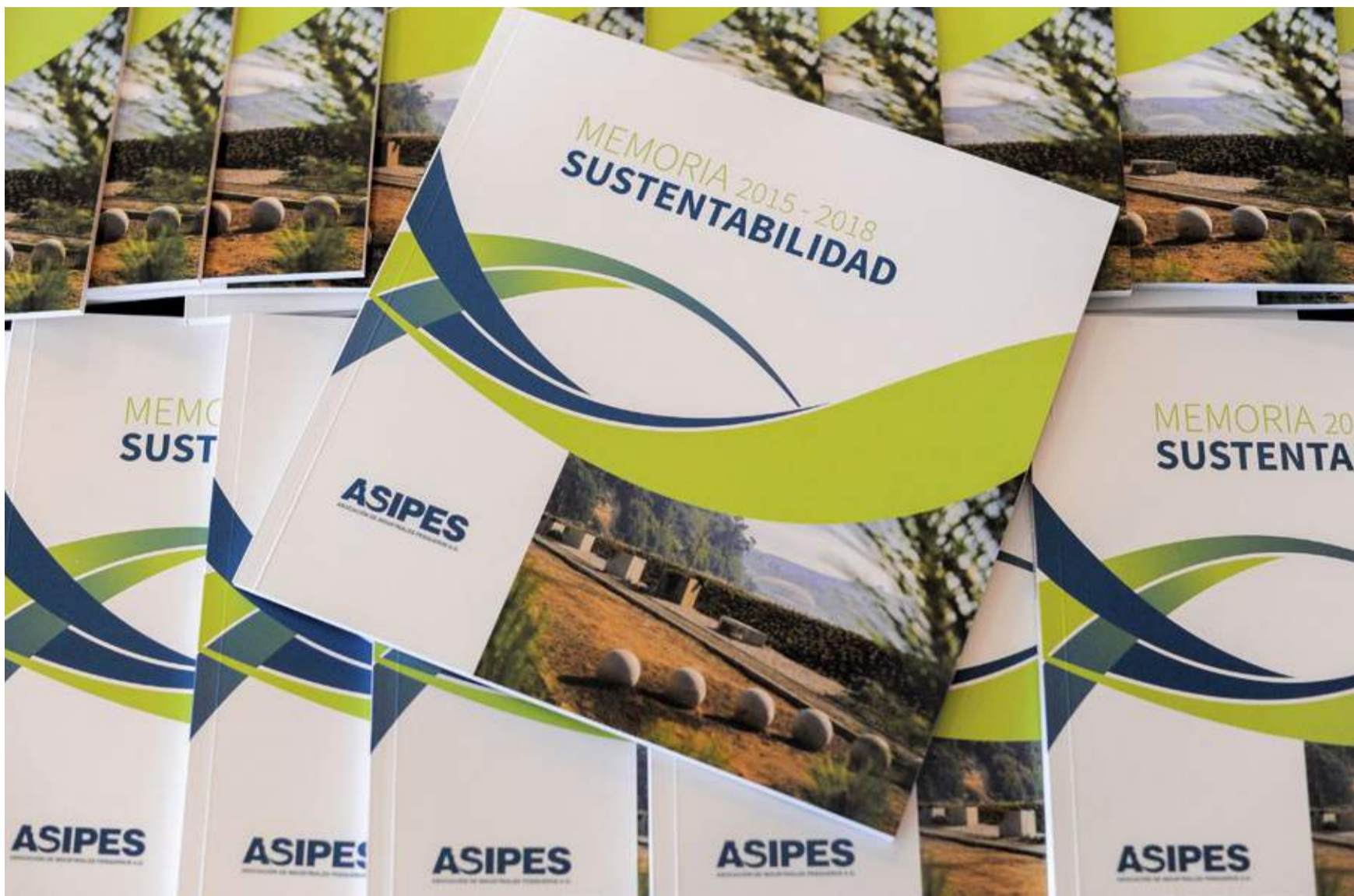
Biobío Capital Gastronómica Marina se extiende a Coronel y capacita a tres restaurantes de Playa Blanca



13

Macarena Cepeda, presidenta ASIPIPES:

“El fin de la renovación de las licencias de la Pesca Industrial y su posterior licitación es inconstitucional”



Avanzando en sostenibilidad

Pese a todos los vaivenes legislativos y a la incertidumbre regulatoria que ha afectado a la actividad pesquera, el sector ha consolidado un compromiso con la sustentabilidad y visión de futuro.

Hace cuatro años la Asociación de Industriales Pesqueros se desafió a rendir cuenta pública del trabajo de sus empresas socias en materia ambiental y social. En esa memoria aparecían cifras optimistas en términos de sustentabilidad, pero que impulsaban a ser aún más activos, para demostrar que se había dejado atrás una negativa etapa en la historia del comportamiento socioambiental. Han pasado algunos años y el gremio ha podido implementar cambios importantes y profundos, aunque aún resta mucho camino para seguir avanzando.

Agosto será un mes difícil para las compañías que, producto de la entrada en vigencia de la Ley de la Jibia, deberán paralizar barcos y plantas procesadoras, con la consiguiente pérdida de empleo y valor, lo que será un golpe para esta región, que lo requiere con urgencia. No obstante, pese a todos los vaivenes legislativos

y a la incertidumbre regulatoria que ha afectado a la actividad pesquera, el sector ha consolidado un compromiso con la sustentabilidad y visión de futuro que se ha traducido en cambios, nuevos enfoques y compromisos voluntarios para hacer de esta una industria sostenible y que se prolongue sana y competitiva hacia el futuro.

Este compromiso, que se plasma en el denominado Nuevo Ciclo de Gestión, iniciado el 2014, se ha traducido en un programa de buenas prácticas de plantas, flota y optimización de procesos, así como inversiones muy relevantes en materia ambiental para minimizar los efectos de esta actividad productiva.

De esta manera, se han multiplicado proyectos ambientales y comunitarios con colaboración público-privada, como la participación activa del gremio en el Consejo de Recuperación Ambiental y Social (CRAS) de Coronel y en la Mesa Tripartita de Talcahuano, entre otros. Además de acciones voluntarias, como

el Protocolo de Buenas Prácticas para la Gestión de Olores, el que es solo una muestra de la concientización de la industria pesquera por el respeto al entorno donde se desenvuelve, y marca un hito fundacional de una normativa de la que adolecemos como sector industrial en general.

Esta premisa también ha llegado a alta mar, donde la flota pesquera industrial ha suscrito un nuevo Acuerdo de Producción Limpia (APL), cuyo objetivo es el manejo sustentable de residuos sólidos a bordo de las embarcaciones con una meta de reducción de desechos de, al menos, un 10%. Otro de los ejes son las iniciativas de reciclaje que se han masificado en escuelas, juntas de vecinos y especialmente, al interior de las plantas y embarcaciones. Solo en este período se han reciclado 720 toneladas de chatarra, papeles, cartones, plástico y maderas en desuso.

Pero también la Pesca Industrial de la zona centro sur ha cumplido

cabalmente con el ordenamiento que hoy se funda en cuotas pesqueras basadas en criterios científicos y ha apoyado las decisiones regulatorias que tienen como fundamento la información técnica. Ello ha permitido avanzar en la certificación internacional de pesquerías, lo que demuestra que los recursos pesqueros son recuperables.

ASIPES está consciente y comprometida en que el país pesquero asuma las variables de la sostenibilidad en su quehacer, en lo social, ambiental y económico, pues es el único camino para proyectar la actividad. Sin embargo, la Pesca Industrial representa el 40% de las capturas pesqueras a nivel nacional, por ende, su solo esfuerzo y compromiso no bastará para proteger el mar y los recursos pesqueros de Chile.

Las iniciativas son múltiples y esperamos que puedan hablar por sí solas de una industria que abrazó la sustentabilidad como una parte fundamental de su negocio.

Pablo Badenier, ex ministro de Medio Ambiente:

“Espero que la COP 25 sea un punto de inflexión para que ningún país dude de la existencia del cambio climático”

Como miembro del comité asesor presidencial para esta cumbre, comenta que, por el momento, el principal objetivo de este grupo se ha centrado en cómo Chile actualiza lo que se denomina su Contribución Nacional como compromiso de reducción de emisiones y fijar metas país a mediano y largo plazo.



Fue el invitado especial al lanzamiento de la Tercera Memoria de Sustentabilidad de ASIPES. En la ocasión, el ex ministro de Medio Ambiente, Pablo Badenier, se refirió a cuánto ayuda a la inversión la Reforma del Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental, SEIA, instancia en la que dedicó unos minutos para conversar con El Pescador. En la oportunidad, comentó acerca de la COP 25 y su mirada como integrante del comité asesor presidencial para esta cumbre de cambio climático de la cual Chile será anfitrión a fines de este año.

- ¿Cómo ha sido el trabajo del comité asesor presidencial?

- En la conformación de éste se observa un interés de generar una visión de largo plazo, una política de Estado en acción climática. Existen, legítimamente, aproximaciones distintas. Diferentes actores ven oportunidades y problemas distintos,

pero es posible tener acuerdos entre el Gobierno, sector privado y sociedad civil. Por el momento, el principal objetivo se ha centrado en cómo Chile actualiza lo que se denomina su Contribución Nacional como compromiso de reducción de emisiones y fijar metas país a mediano y largo plazo.

- Se le está dando la mayor importancia en esta cumbre a los océanos; de hecho, el propio Presidente dijo que quiere que COP 25 sea recordada como la COP Azul. ¿Qué opina al respecto?

- El buen estado de conservación de los océanos y sus condiciones físico-químicas son de gran importancia para que sigan cumpliendo su rol natural de estabilización del clima. La alteración de las condiciones naturales de los océanos puede resultar muy perturbador para el clima. Al respecto, Chile tiene el gran desafío de poner en valor sus áreas marinas protegidas y

que sean un instrumento relevante para la conservación de la biodiversidad marina.

- ¿Cuáles son las expectativas de esta cumbre?

- Espero que la COP 25 sea un punto de inflexión para que ningún país más dude de la existencia del cambio climático y que redoblen los esfuerzos por disminuir la emisión de gases de efecto invernadero y tengan políticas más activas para la adaptación al cambio climático. Espero que Chile releve la importancia de la adaptación al cambio climático y que la transferencia de recursos y capacidades sea mayor hacia los países más vulnerables al cambio climático.

Reforma al SEIA

- En su presentación sobre la Reforma del Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental, uno de los aspectos destacables que mencionó fueron los montos de inversión de los últimos años; que se han presentado más o menos la misma cantidad de proyectos, pero con menores montos. ¿Qué se puede concluir de eso?

- El SEIA es un súper buen indicador de inversión futura en Chile y probablemente, de mediano y largo plazo, tiene efectos muy significativos. Y yo creo que los que son optimistas de lo que pasó el año 2018 olvidan la cantidad y tipo de proyectos que se ingresaron a evaluación ambiental. Aquí estamos hablando de inversión de -37%, si lo comparamos con el 2017. Entonces, es bien significativo. Y eso que estamos hablando de grandes proyectos.

Por lo tanto, además de los montos, creo que vamos a tener un problema de stock de grandes proyectos evaluados. Que demoran en implementarse, es cierto. Pero el promedio de los últimos 10 años es que ingresan a evaluación del orden de 940 proyectos al sistema y, el año pasado, ingresaron 600 proyectos aproximadamente. Por ende, vamos a tener un problema de stock.

Y tercero, con respecto a los proyectos aprobados. Es cierto que el año 2018

se aprobaron más proyectos que el 2017, pero eso que se aprobó el 2018 probablemente ingresó a tramitación ambiental, promedio el año 2016. Por tanto, es lo que yo sostengo, que aquí va a haber un problema de flujo, de stock de proyectos grandes que se implementen. Probablemente, eso ocurra de 3 a 5 años más.

- Y ante la inminente aprobación de las modificaciones del sistema, por lo que usted puede analizar, ¿cómo es la sensación térmica que existe dentro del empresariado para poder realizar e ingresar proyectos? ¿Hay más prejuicios? ¿Temor?

- Yo creo que hay muchos sectores empresariales que están siendo bastante miopes en las modificaciones que se le piden al sistema. Creo que sólo hay preocupación por disminuir los tiempos de tramitación o por evitar judicialización. Esto es bastante más complejo. Esto requiere no relajar ningún estándar ambiental y probablemente aumentarlos; más que la preocupación por el plazo. Sólo preocuparse por el plazo es una visión bastante de corto plazo, valga la redundancia.

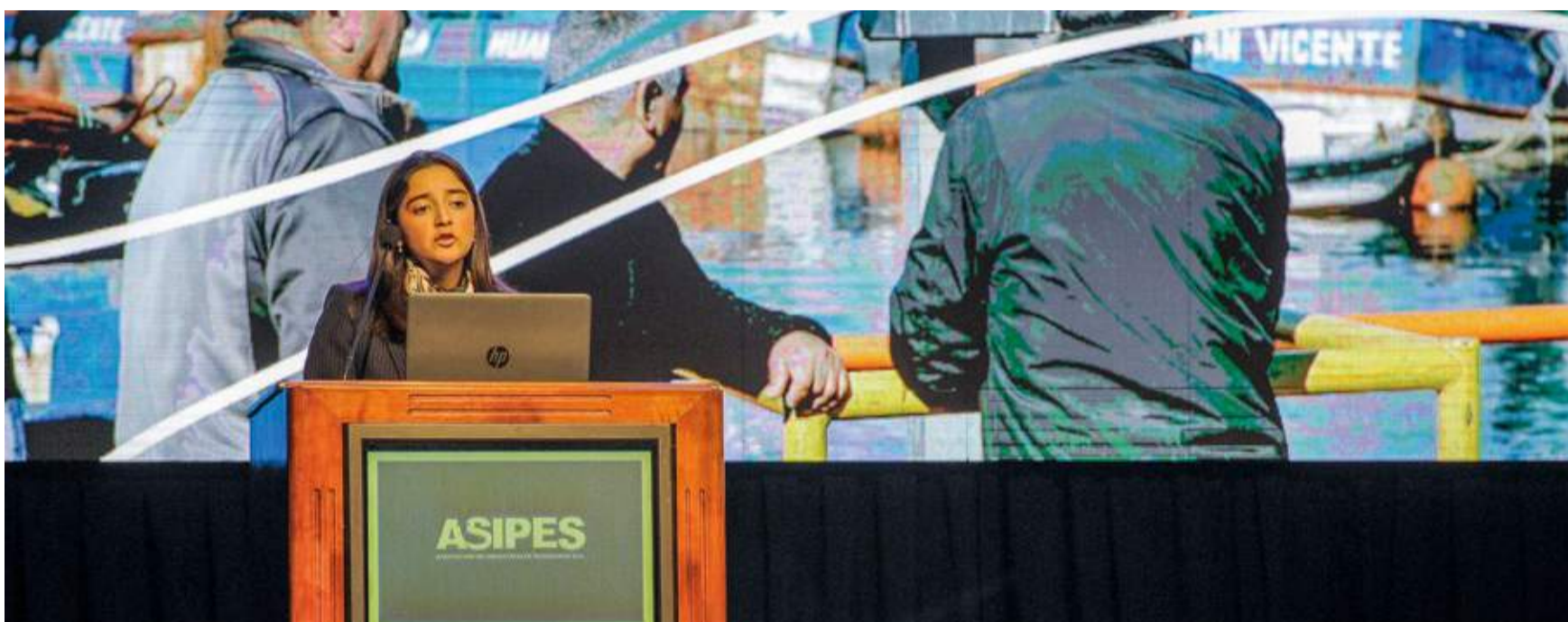
- Respecto a la participación ciudadana, ¿cómo se proyecta? Tenemos todos los días personas mucho más activas en querer o no que se ejecuten ciertos proyectos. ¿Cómo se visualiza eso dentro del marco regulatorio que viene?

- Yo creo que lo que hoy se requiere son mejores procesos de Participación Ciudadana. Hoy las comunidades, en buena hora, manejan mucha más información técnica de los proyectos y quieren que sus observaciones sean analizadas, ponderadas o incorporadas en los proyectos. Y ahí el Estado tiene que jugar un rol mucho más activo. Sostengo, incluso, que el Estado tiene que ser capaz de financiar asesoría para las comunidades. Ya no puede quedarse sólo con su rol de administrador u organizador de los procesos. Creo que hay proyectos que así lo requieren.

Gremio presentó Tercera Memoria de Sustentabilidad

Empresas socias de ASIPEs incrementan inversiones y buenas prácticas ambientales en medio de incertidumbre regulatoria

Junto a la exposición del reporte, a cargo de la jefa de Sustentabilidad, Monserrat Jamett, el ex ministro de Medio Ambiente, Pablo Badenier, se refirió a los efectos del Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental en la inversión.



Según explicó la jefa de Sustentabilidad del gremio, lo más destacable del comportamiento pesquero en los últimos años es que las empresas se han sumado de manera voluntaria a compromisos y protocolos ambientales que van más allá de las regulaciones existentes.

Luego de cuatro años de continuas mejoras, implementación de nuevos procesos y cambios en la estructura interna, la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPEs, presentó su Tercera Memoria de Sustentabilidad, documento que da cuenta de las inversiones y medidas que las empresas socias del gremio han

incorporado desde 2015 a la fecha.

“Este informe integra los proyectos que ha implementado la Pesca Industrial de la Región del Biobío y los desafíos medioambientales que ha debido enfrentar en estos últimos años. Se trata de compromisos con la protección de los recursos pesqueros, acuerdos voluntarios para las mejoras

de los procesos en planta y flota, la participación en mesas de trabajo en las zonas donde opera la industria, lo que se ha invertido socialmente y la recuperación del patrimonio gastronómico marino en caletas pesqueras”, destacó la jefa de Sustentabilidad del gremio, Monserrat Jamett Leiva, quien estuvo a cargo de la entrega del reporte.

El evento se desarrolló el 10 de abril en SurActivo y, además de la presentación de la Memoria de Sustentabilidad, el ex ministro de Medio Ambiente, Pablo Badenier Martínez, expuso sobre la reforma al Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental y sus efectos en la inversión.

Respecto al informe entregado por ASIPEs, Badenier destacó el trabajo realizado y sostuvo que “el hecho de que lo haga un gremio le agrega valor, pues permite tener mejor información para disminuir impactos como, por ejemplo, el consumo de energía y agua, que son relevantes para todos los sectores productivos”, afirmó.

Según Monserrat Jamett, lo que más se destaca del comportamiento

pesquero en estos últimos años es que las empresas han adherido voluntariamente a compromisos y protocolos ambientales, que van mucho más allá de las regulaciones existentes. “Nos exigimos elaborar un Protocolo de Buenas Prácticas en Gestión de Olores y asumir mayor presencia en mesas sectoriales en Coronel y Talcahuano, así como también establecer acuerdos de producción limpia que se complementan con otras medidas de mejoramiento en los procesos. Estamos en alerta permanente revisando nuestra actividad, autofiscalizando y coordinándonos con las autoridades para un mejor desempeño y lograr minimizar los impactos”, sostuvo.

Entre 2015 y 2018 la industria pesquera destinó más de US\$ 19 millones en materia medioambiental, lo que se suma a otras inversiones para innovar en productos, fundamentalmente, para el consumo humano.

La presidenta del gremio, Macarena Cepeda Godoy, enfatizó que las empresas han desarrollado un enorme esfuerzo por mantener las plantas operando, pese a la escasez de los recursos y que, a cambio, la



industria ha recibido un duro golpe con el nuevo marco regulatorio de la jibia.

Impacto en pesquerías

Las primeras inversiones de la industria tuvieron su foco en el manejo de los residuos industriales líquidos. Posteriormente, se concentraron en flota, con mecanismos que permitieran mantener la materia prima en condiciones óptimas de frescura. Actualmente, la principal preocupación del gremio se centra en minimizar el impacto de olores y mitigar sus emisiones atmosféricas.

Por primera vez la Memoria Ambiental del gremio incluye cifras de sustentabilidad pesquera, donde se señala una positiva evolución de recursos industriales, como el caso del jurel, el langostino amarillo y la sardina común, que hoy se encuentran sanos.

Es un logro para la industria constatar que mejoras tecnológicas, como la utilización de redes cuadradas más livianas, sumadas a la instalación de equipos como sensores de captura y de apertura de portalones; sonares de barco y sonares de red, permiten operar con gran selectividad sobre el recurso objetivo. "Esto ha permitido mejorar el rendimiento de las capturas, optimizando el tiempo en las faenas de pesca y la disminución del consumo



de combustible", agregó la jefa de Sustentabilidad, Monserrat Jamett.

La Pesca Industrial genera a nivel nacional 36 mil puestos de trabajo directos, de los cuales más de 6 mil se concentran en la Región del Biobío,

en las comunas de Tomé, Talcahuano, Coronel y Lota donde operan 17 plantas, abastecidas por una flota de 40 barcos. Asimismo, existen 372 pequeñas y medianas empresas que prestan servicios a este sector, donde laboran otros 3 mil

500 trabajadores. La industria pesquera es hoy una actividad fundamental para el Consumo Humano directo, ya que actualmente más del 70% de los recursos que captura la flota tiene como destino los congelados y las conservas.



El ex ministro de Medio Ambiente, Pablo Badenier, participó en la actividad del gremio, exponiendo sobre la reforma al Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental y sus efectos en la inversión. De paso, destacó el trabajo realizado por las empresas pesqueras.

Lanzamiento y firma de convenio

Biobío Capital Gastronómica Marina se extiende a Coronel e incorpora a tres restaurantes de Playa Blanca



El proyecto Biobío Capital Gastronómica Marina, impulsado por la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, sumó tres nuevos restaurantes que serán beneficiados con capacitación y apoyo para la gestión de sus negocios. Se trata de La Casona de Mirla, La Cabaña y Las Rocas, cuyas representantes firmaron el pasado 17 de abril con el gremio pesquero un convenio de trabajo, que incluye clases en materia de cocina y de protocolo y servicio.

“Esta es la tercera etapa de este proyecto emblemático de ASIPES, que comenzó en el sector La Poza de Talcahuano y que luego se trasladó a Tumbes, con excelentes resultados. Llegar con Biobío Capital Gastronómica Marina a

Coronel fue un desafío, porque funcionamos directamente con los empresarios gastronómicos y no con la autoridad, como sucedió en Talcahuano. Sin embargo, nos hemos encontrado con personas muy entusiastas, con una enorme capacidad y excelente disposición a aprender e incorporar productos industriales a sus cartas”, destacó Verónica Ceballos, gerente de Asuntos Públicos de ASIPES.

Biobío Capital Gastronómica Marina es un proyecto que creó la Asociación de Industriales Pesqueros con el propósito de contribuir al desarrollo de la gastronomía en la Región, y a la vez, aportar a la promoción de consumo de productos del mar, en especial el jurel. La idea es trabajar colaborativamente con las localidades de operación

pesquera y una entidad experta a cargo de la capacitación, en este caso, Inacap.

Revitalizar el turismo

El chef instructor, Miguel Fernández, destacó que en esta oportunidad se ha encontrado con personal muy interesado y que responde a una gran demanda turística. “Biobío Capital Gastronómica Marina había trabajado hasta ahora con locales más pequeños y con personas que estaban menos habituadas al conocimiento formal de la gastronomía. Aquí nos encontramos con restaurantes grandes, que atienden a 300 personas en forma simultánea, y que tienen mucha cancha en la cocina. De la misma forma están muy expectantes a

trabajar con productos como el jurel y constatar las múltiples formas en que se puede preparar”, dijo.

Mirla Hernández, propietaria de uno de los negocios beneficiados, aseguró que esta es una oportunidad para hacer crecer sus negocios y revitalizar el turismo. “Por estar en una ubicación frente al mar, le damos importancia a los pescados y mariscos. Pensamos que con la oportunidad que nos da ASIPES resolveremos una tarea importante que es que la gente sepa que funcionamos todo el año. Estamos sorprendidos con todas las cosas que se pueden hacer con jurel, estamos aprendiendo a ser más eficientes en el funcionamiento de la cocina y también nuestros garzones están aprendiendo a conocer cómo ser más empáticos y serviciales con los

clientes. Este es un gran regalo, que vamos a aprovechar”, reconoció.

En tanto, Sandra Gatica, de Las Rocas, comentó que este tipo de programas “hay que seguir haciendo, porque une a los locales comerciales y a su personal. El jurel lo conocíamos, pero no mucho y ahora podremos ofrecer diferentes platos y formas de prepararlo”.

Este proyecto es parte del Nuevo Ciclo de Gestión de la Pesca Industrial iniciado en 2014 y se basa en la identificación de este sector con las comunas donde opera, aportando al crecimiento y desarrollo de actividades productivas ligadas al mar, colaborar en mejorar el acceso y consumo de pescado a la población y posicionar a la Región del Biobío como un destino turístico reconocido por una oferta gastronómica destacada y variada de productos marinos.



Se perderán unos 1.700 empleos

Los graves efectos de la Ley de la Jibia para la industria pesquera del Biobío

“El país requiere incorporar tecnología y modernizar al sector artesanal y no convertir en artesanales a industrias exportadoras y que entregan empleos formales y de calidad”, sostuvo ASIPES.

El 29 de marzo, ejecutivos y dirigentes laborales de Pesca Landes se reunieron con el alcalde de Talcahuano, Henry Campos, para informar y pedir su apoyo ante el grave escenario que enfrenta el sector producto de la próxima entrada en vigor de la Ley de la Jibia que, en el caso de esta empresa, significará la pérdida de 200 puestos de trabajo.

PacificBlu, por su parte, anunció el cierre de su planta procesadora de este recurso, que dejaría sin empleo a otras 400 personas. Lo mismo ocurrió con Alimar que, en cita con el alcalde de Lota, Mauricio Velásquez, comunicó que esta normativa que entrega la exclusividad de captura del recurso jibia al sector artesanal, afectará a 300 colaboradores de planta y flota.

Ante estos anuncios, el ministro de Economía, José Ramón Valente, afirmó que el Ejecutivo está dispuesto a enviar un proyecto que corrija las dificultades de la aprobada ley, la cual insistió en que no resuelve los problemas reales del sector. Y enfatizó la disposición del Gobierno a reunirse con las partes para lograr acuerdos.

Al respecto, la Asociación de Industriales Pesqueros, se refirió a las declaraciones del ministro Valente y del subsecretario de Pesca, Eduardo Riquelme, relativas a la grave situación que enfrenta la actividad productiva pesquera en la zona centro sur del país producto de la Ley de Jibia, afirmando que:

1 Reconocemos la preocupación manifestada por el ministro de Economía frente a la crisis que enfrenta la industria pesquera y su ánimo por abrirse a un diálogo serio, responsable y transparente con todos los actores.

2 Lamentamos que la información entregada por las diferentes empre-

sas industriales dedicadas a la pesca de la jibia, sobre la grave afectación que esta ley de origen parlamentario tendría en los empleos que las plantas de proceso proveen, no fuera considerada como un hecho cierto. Por ello reiteramos que las plantas pesqueras industriales no pueden sobrevivir con abastecimiento de botes artesanales que pescan un par de días al mes. El país lo que requiere es incorporar tecnología y modernizar al sector artesanal y no convertir en artesanales a industrias exportadoras y que entregan empleos formales y de calidad.

3 Las empresas socias de ASIPES, ni este gremio, se encuentran conversando o participando en una Mesa de Trabajo con el Gobierno para buscar una salida a este grave problema social y productivo que afecta directamente a las principales comunas del Gran Concepción, entre ellas, Talcahuano, Hualpén, Lota y Coronel. Manifestamos nuestra disposición, necesidad y aporte concreto para colaborar en la generación de un proyecto que mejore esta mala política pública.



4 Estamos esperanzados que el proyecto de mejoramiento de la Ley de Jibia anunciado por el ministro Valente atienda las necesidades reales de todos los actores que participan de esta actividad y se evite la entrega de privilegios a través de Leyes de la República, como ocurre con esta legislación. Hasta ahora no conocemos el contenido o alcance de esta proposición del Ejecutivo.

5 Reiteramos nuestra preocupación frente a las futuras discusiones que enfrentará nuestro país en materia pesquera, y esperamos no se cometan

los mismos errores con el fin de evitar las nefastas consecuencias que hoy vive la Región del Biobío.

6 Respecto de la pérdida de empleos, efectivamente la estimación de este gremio es que entre sus empresas socias y pymes que trabajan con exclusividad con la Pesca Industrial, se perderán unos 1.700 empleos, en esta zona. Sin embargo, el dolor de este proceso no puede ser medido y valorado en una cuantificación numérica -si son miles o cientos- pues la pérdida de solo un empleo es un drama para una familia que pone en riesgo su futuro y su tranquilidad.

Expuso presidenta de ASIPES

Pesca Industrial estuvo presente en I Cumbre Regional de Cambio Climático

Además, el gremio contó con un stand en el que ofreció una degustación de productos en base a jurel, el principal recurso pesquero que sustenta la actividad industrial de la zona centro sur, el que en un 80% se destina a consumo humano.



reciclaje, entre otras medidas; con adaptación del sector pesquero a través de la regulación y con iniciativas locales en las comunas de operación pesquera.

En su stand, el gremio aprovechó la oportunidad para ofrecer una degustación de productos en base a jurel, el principal recurso pesquero que sustenta la actividad industrial de la zona centro sur, el que en un 80% se destina a consumo humano.

Observatorio Territorial

Durante la mañana del sábado 30 de marzo, las autoridades involucradas

-entre ellas la gerente de Asuntos Públicos de ASIPES, Verónica Ceballos- firmaron la creación del Observatorio Territorial del Cambio Climático, el que permitirá minimizar los efectos, mitigar los riesgos y buscar el beneficio social y el bien común de las ciudades de la Región del Biobío ante los impactos causados por el cambio climático. Lo anterior permitirá generar instancias público-privadas de capacitación, educación e investigación en temas de mitigación, adaptación para apoyar de esta forma la toma de decisiones, la planificación territorial regional y las acciones correctivas y regenerativas necesarias.

Con mucho éxito se desarrolló el 29 de marzo la I Cumbre Regional del Cambio Climático, realizada en el centro de eventos Mitrinco, hasta donde llegaron unas mil personas, entre ellas alcaldes, parlamentarios, autoridades del gobierno regional, académicos, representantes del mundo privado, vecinos y estudiantes, quienes conocieron la importancia del cambio climático y el cómo actuar frente a él.

La Asociación de Industriales Pesqueros se hizo presente con un stand informativo y con la exposición "Por una Pesca Industrial sostenible: compromisos y desafíos", que estuvo a cargo

de la presidenta del gremio, Macarena Cepeda.

Además, entre los expositores destacaron el Premio Nacional de Ciencias 2018, Fabián Jaksic; el senador Guido Girardi; la directora del Centro Eula, Alejandra Stehr; el diputado Gastón Saavedra, y el alcalde de San Pedro de la Paz, Audito Retamal.

La presidenta de ASIPES se refirió a cómo la industria pesquera de la zona centro sur ha abordado el cambio climático, con mitigación en la extracción y producción, a través de mejoras en las tecnologías pesqueras, la certificación de pesquerías, Acuerdos de Producción Limpia en flota y plantas, fomento al



La gerente de Asuntos Públicos del gremio, Verónica Ceballos, participó de la firma de la creación del Observatorio Territorial del Cambio Climático.

EN CORONEL

ENCÁNTATE con el jurel

Biobío Capital Gastronómica Marina

AHORA EN LOS RESTAURANTES

- LA CASONA DE MIRLA
- LA CABAÑA
- LAS ROCAS

Capital Gastronómica Marina ASIPES

Control es clave para mitigar impactos

ASIPES formaliza petición a Subpesca para ordenar la flota artesanal y evitar problemas de olores

Al gremio además informó a los alcaldes de Coronel y Talcahuano, así como al seremi de Medio Ambiente y jefe de Acción Sanitaria de la Seremi de Salud, de la compleja temporada de sardina y anchoveta que que enfrentarían las plantas procesadoras.

“**N**o hay inversión ni tecnología disponible que permita eliminar los malos olores si las plantas pesqueras se ven obligadas a procesar pesca en mal estado porque ha pasado mucho tiempo en las bodegas de las lanchas artesanales o en las bodegas de las fábricas”. Así explicó la presidenta de la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, Macarena Cepeda, el estrés productivo que significa para el sector que las 400 lanchas que capturan sardina y anchoveta salgan a pescar simultáneamente y luego regresen a las plantas a descargar materia prima.

“Todo ese abastecimiento, de una sola vez, sobrepasa la capacidad de procesamiento de las plantas, por lo que estos recursos se descomponen en las bodegas de las lanchas o en los pozos de las plantas pesqueras, porque las fábricas simplemente no pueden procesar inmediatamente todo lo que llega”, señaló, al inicio de la temporada (en marzo), la ejecutiva.

Macarena Cepeda recordó que, durante 2016, la Subsecretaría de Pesca emitió una resolución que ordenaba a la flota pesquera artesanal del Biobío zarpar una vez al día y así ordenar el abastecimiento de pesca hacia las plantas industriales. Sin embargo, los mismos sindicatos de pescadores artesanales recurrieron a la justicia y lograron derogar la medida. Ese año no hubo malos olores debido a que siempre se pudo



procesar pesca fresca.

“El desorden con el que opera la flota artesanal sólo afecta a las personas y vecinos del Gran Concepción, porque los malos olores que se producen impactan su calidad de vida. Pero también afectan a las plantas procesadoras, porque con justa razón las personas

culpan a las fábricas del mal olor, sin saber que estas no tienen más opción que recibir y procesar la materia prima en descomposición. De no hacerlo tendríamos una emergencia sanitaria al no tener dónde recibir esta pesca. Y, además, las autoridades fiscalizan y sancionan a las empresas, cuando lo que debería hacerse es evitar este sobreabastecimiento”.

Por esta razón ASIPES envió en marzo un oficio al director zonal de Pesca, reiterando la necesidad de regular los zarpes diarios con el fin de ordenar el abastecimiento a plantas de proceso para evitar episodios críticos de malos olores al procesar materia prima añeja (con más de 24 horas de captura). “Le pedimos a la autoridad que considere la contingencia actual de ausencia de jibia en los últimos meses y la urgencia social-económica del sector artesanal por participar en la captura de sardina y anchoveta a fin de recuperar los ingresos perdidos en los últimos meses”, aseveró la ejecutiva.

El gremio además informó a los alcaldes de Coronel y Talcahuano, así como al seremi de Medio Ambiente y al jefe de Acción Sanitaria de la Seremi de Salud, de la compleja temporada de sardina y anchoveta que enfrentarían las plantas procesadoras.

Por nuestra parte, las empresas socias de la ASIPES, Alimar, Blumar, Camanchaca, Landes y FoodCorp, junto a Orizon (que adhiere voluntariamente), tienen implementado un Protocolo de Gestión y Control de Olores en todas sus plantas, así como fiscalización permanente en los puntos de descarga artesanal en Talcahuano y San Vicente. “Sin embargo, ordenar el abastecimiento de materia prima fresca es esencial”, concluyó Macarena Cepeda.

Protocolos para plantas y transporte

En esta nueva temporada de pesca de sardina y anchoveta, la Asociación de Industriales



Pesqueros desplegó nuevamente los protocolos y medidas para la operación de las plantas y el transporte de estos recursos pesqueros que provee la flota artesanal de la zona y que se destinan a cinco de sus empresas socias, más Orizon. El objetivo es minimizar los impactos de olores en los procesos y mantener el estándar de cero derrames en las vías por donde se desplaza la materia prima.

Montserrat Jamett, jefa de Sustentabilidad de ASIPES, recalcó que en los últimos años se ha venido trabajando metódicamente en ordenar los procesos y exigir a sus asociados el cumplimiento de los protocolos internos, los que a su vez han ido ajustándose y mejorando de acuerdo con el trabajo del gremio y la coordinación con las autoridades de Medio Ambiente, Salud y Transportes.

“En Talcahuano Terminal Portuario y San Vicente se mantienen fijos nuestros equipos de fiscalización 24/7, quienes permiten la salida de los camiones sólo si cumplen rigurosamente con las normas establecidas en los protocolos. Los vehículos, además de contar con el sello que certifica su hermeticidad, este año poseen un distintivo que ratifica que están óptimos

para operar en la primera temporada de captura 2019, facilitando también la labor de los expertos en fiscalización”, aclaró Monserrat Jamett.

Aparte del control de hermeticidad de la flota terrestre, las empresas asociadas al gremio han implementado medidas de control y gestión para mitigar los impactos odorantes del transporte y el proceso.

Referente de buen comportamiento

“Nos hemos dedicado a elaborar un plan exigente, porque queremos demostrar que la actividad industrial también puede ser un referente de buen comportamiento ambiental, controlando las emisiones odoríficas al mínimo. Sin embargo, para evitar impactos de olor es de extrema importancia que la Subsecretaría de Pesca regule el zarpe diario de embarcaciones artesanales, ya que el actual sistema, promueve que en la primera etapa de la temporada la flota artesanal intensifique la captura, sobre exija las bodegas de la industria y la pesca se descomponga. Procesar materia prima en mal estado es sinónimo de mal olor, de impactos en el ambiente



y descontento en la comunidad. Todas las buenas prácticas que implementemos quedarán sin efecto si la autoridad no se preocupa de ordenar los zarpes”, enfatizó la ejecutiva.

Los diez primeros días de la temporada de sardina y anchoveta son de exclusiva operación de las embarcaciones artesanales menores, sólo después de ese período comienza la captura para la flota industrial. Este año la cuota objetivo es de 348 mil toneladas, de la cual sólo el 22% le corresponde a

la Pesca Industrial.

Los protocolos que establece ASIPES para sus socios, Alimar, Blumar, Camanchaca, Landes y FoodCorp, a los que voluntariamente se adhiere la empresa Orizon, involucran toda la cadena productiva, desde la descarga, al transporte y la frescura de la materia prima que entra al proceso, hasta la hermeticidad, la limpieza profunda en las plantas, mantenciones y capacitación de quienes participan en el proceso.

#NoMásBolsa

Bolsas reutilizables hidrosolubles llegan a la comuna de Tomé

Salmones Camanchaca, en alianza con Solubag y Ceroplas, emprendimiento chileno creado el 2018, llevaron a la Región del Biobío estas bolsas, las que luego de su uso, al ser introducidas en recipientes de agua caliente, se disuelven totalmente.

Las bolsas reutilizables hidrosolubles llegaron a la comuna de Tomé y a la Región del Biobío gracias a la alianza entre Salmones Camanchaca, Solubag y Ceroplas, en el marco de la campaña #NoMásBolsa, la cual tiene como objetivo crear conciencia en las familias del no uso de plástico. En este sentido, el vínculo con este emprendimiento pro cuidado del medio ambiente, va en línea con uno de los tres pilares del programa Camanchaca Amiga que la compañía implementó en 2013.

Estas bolsas serán distribuidas en la sala de venta de Salmones Camanchaca, ubicada en Tomé. La particularidad de estas es que luego de su uso se pueden degradar en el agua caliente sobre los 85°C y, posteriormente, se puede disponer sin ningún problema para el ecosistema en la red de alcantarillado.

Los emprendedores chilenos Roberto Astete y Cristian Olivares, de Solubag, crearon estas bolsas el 2018, cambiando la fórmula del plástico que se utilizaba en todo el mundo. Sustituyeron el

petróleo por la caliza, lo que las hace completamente hidrosolubles y no contaminantes.

“Estamos muy felices de realizar esta alianza con estos emprendedores, que lograron cambiar la realidad de las bolsas de plástico, garantizando igualar la calidad del producto y, lo mejor, siendo amigables con el medioambiente”, señaló Jorge Vergara, gerente Regional de Camanchaca Salmones Tomé.

Esta iniciativa se encuentra bajo el alero del programa de sustentabilidad de la compañía “Camanchaca Amiga”, en el pilar de cuidado del medio ambiente, el cual tiene como énfasis promover la sustentabilidad en las comunidades.



Tercera versión de FegaMar se realizó en Parque Araucano

“A comer pescado”: con más de 12 mil degustaciones, feria promovió consumo de pescados entre los chilenos

Mientras en Chile se consumen solo 13 kilos de pescado per cápita al año, en Perú la cifra se dispara a 23,5 kilos. Por eso, pescadores y emprendedores de todo el país llegaron a Santiago a mostrar lo mejor de los 4.300 kilómetros de costa y así derribar mitos en torno a los productos del mar, como el precio y la complejidad para cocinarlo.

Por tercer año consecutivo, el pescado y los mariscos llegaron a la capital de la mano de la tradicional Feria Gastronómica del Mar (FegaMar), organizada por la Sociedad Nacional de Pesca (Sonapesca F.G.) y la Corporación de Promoción de Productos del Mar (ProPescado).

En el Parque Araucano de Las Condes, el sábado 27 de abril, los visitantes degustaron gratuitamente lo mejor de los productos del mar, preparado mediante recetas sencillas y económicas por destacados chefs, como Ciro Watanabe, Nicolás Carrasco, Paula Báez, Juan Manuel Pena Passaro, Francisco Ossandón, Claudia Valdivia y Fernando Madariaga.

Esta instancia fue completamente gratuita y sorprendió a los asistentes con cocina en vivo de cocheco de ulte, empanadas de jurel, brochetas de pez espada a la parrilla y churrasco marino, entre otras preparaciones. Además, los chefs enseñaron a incorporar en la dieta productos más accesibles, como la caballa, los choritos y el jurel.

“Somos parte fundamental de la seguridad alimentaria y en esta feria demostramos nuestro compromiso con el consumo humano. El año pasado fue complejo para la Pesca Industrial, pero no bajamos la cabeza en nuestro esfuerzo por seguir asegurando una pesca con futuro que alimente a los chilenos. Estamos empeñados en aumentar el consumo de pescados y mariscos en, al menos, un kilo por año al 2022, para llegar a un consumo en torno a los 18 kilos per cápita”, indicó el presidente de Sonapesca F.G., Osci Velásquez. En Chile hoy se consumen 13 kilos per cápita anualmente, mientras que en Perú -país con menos territorio pesquero- llega a 23,5 kilos y en España a 40 kilos por persona al año.

La Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, participó en esta edición con un stand informativo del sector pesquero de la zona centro sur, además de dar a conocer su proyecto Biobío Capital Gastronómica Marina, que busca potenciar el consumo de alimentos del mar, fomentando en especial el jurel.



Sobre procesos del sector pesquero

Jefa de Sustentabilidad del gremio dio charla a alumnos de Ingeniería Ambiental de la UdeC

Una interesante charla para el curso de “Procesos Productivos y Medio Ambiente” de 4° año de Ingeniería Ambiental de la Universidad de Concepción, ofreció la jefa de Sustentabilidad de ASIPES, Monserrat Jamett, el pasado 14 de mayo.

El objetivo de la actividad fue explicar los procesos más importantes asociados a la Pesca Industrial, tanto de consumo humano directo como indirecto; mencionar sus impactos ambientales (olores, emisiones atmosféricas, residuos sólidos, riles y ruido) y cómo se están gestionando hoy, tanto asociado a las buenas prácticas empresaria-

les como a los sistemas de abatimiento o mitigación que se utilizan.

“Los alumnos se mostraron muy interesados en conocer en profundidad los procesos y además consultaron mucho sobre cómo funciona el sector pesquero (sistema de cuotas, vedas, relacionamiento con el sector artesanal, etc.), por lo que fue una muy buena instancia para dar a conocer a la industria pesquera de manera general, y poder vincularnos con futuros ingenieros ambientales que podrán aportar al desarrollo sustentable de los procesos productivos”, explicó la ejecutiva del gremio.



Macarena Cepeda, presidenta ASIPES:

“El fin de la renovación de las licencias de la Pesca Industrial y su posterior licitación es inconstitucional”

Agregó que se ha confirmado que “castigar al sector es parte de un proceso político que genera dividendos de corto plazo, pero a costa de, no solo ocasionar graves efectos de inestabilidad e incertidumbre -tanto en esta como en otras industrias- sino peor, se está afectando el futuro de una actividad”.

La Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, que representa a los pescadores industriales de la zona centro sur, entregó su posición respecto de la aprobación en general de la Ley Corta de Pesca, que termina con la renovación de los permisos de pesca del sector industrial, proyecto político que es parte del compromiso entre el Presidente Sebastián Piñera y el senador Manuel José Ossandón en la última campaña presidencial.

Al respecto, la presidenta del gremio, Macarena Cepeda, dijo que “se ha confirmado algo lamentable: castigar a la Pesca Industrial es parte de un proceso político que genera dividendos de corto plazo, pero a costa de, no solo ocasionar graves efectos de inestabilidad e incertidumbre -tanto en esta como en otras industrias- sino peor, se está afectando el futuro de una actividad, la de sus trabajadores y la sostenibilidad de los recursos, con incalculables consecuencias al mediano y largo plazo.”

“Ayer (15 mayo) escuchamos repetidamente en el Senado el argumento que eliminar los permisos de pesca en el sector industrial es devolver justicia y resolver la grave situación de los pescadores artesanales. Sin embargo, las subastas están construidas para grandes actores económicos, donde obviamente la pesca artesanal no podrá tener una

participación relevante”, explicó la ejecutiva.

La experiencia internacional disponible indica que las subastas afectan la competitividad y la sustentabilidad de los recursos. “Es por ello que, en todos los países OCDE, los derechos de pesca son indefinidos o periódicamente renovables. Si se elimina la renovación de las LTP clase A, Chile será una excepción entre los países pesqueros de la OCDE”, señaló la presidenta de ASIPES.

En esta línea, según expertos de la FAO, si los permisos o autorizaciones para extraer cuotas son de corto plazo (5, 10, 15 o 20 años) o no renovables, se reducen los incentivos al manejo sustentable, ya que los titulares tendrán como objetivo obtener la mayor cantidad de beneficios mientras duren sus licencias. Al respecto, la presidenta del gremio dijo que “por eso hemos repetido que el imperativo electoral de corto plazo que impulsa estas reformas desatiende las mejores prácticas pesqueras y las recomendaciones internacionales, generando cambios que no apuntan a un perfeccionamiento del país pesquero en su conjunto. Bajo el supuesto progreso del sector artesanal se están adoptando decisiones que no atienden los problemas de fondo de ese sector, pero que sí destruyen la actividad empresarial ligada a la pesca de mayor escala”.



Macarena Cepeda confirmó que todos los informes jurídicos que dispone su sector señalan que el proyecto Ley Corta es expropiatorio, inconstitucional, contrario a las recomendaciones FAO, prácticas OCDE y recomendaciones de la Fiscalía Nacional Económica y del Tribunal de la Libre Competencia. “Con todo, no pierdo la esperanza en que prime la razón y los derechos de los miles de trabajadores y familias que se sustentan en las plantas y barcos de la Pesca Industrial, quienes creo

también tenemos derecho al trabajo y a un futuro, y que no hemos sido considerados. Chile no es solo artesanal”, aseveró.

Por último, la presidenta de ASIPES hizo un llamado al diálogo sin exclusiones, amplio, con fondo técnico y científico, que recoja las experiencias y las mejores prácticas pesqueras internacionales y solicitó al Gobierno cumplir un rol relevante y orientador de las discusiones legislativas, en beneficio del país en su conjunto.

Reconocimiento a mujeres del sector pesquero

Para conmemorar el Día Internacional de la Mujer, la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, invitó a un desayuno a un grupo de mujeres que representan al sector, agradeciéndoles su importante aporte al desarrollo de este e instándolas a seguir promoviendo los esfuerzos y logros de la industria pesquera.

En la ocasión asistieron representantes de las empresas socias del gremio, líderes sindicales y locatarias de los restaurantes que forman parte del proyecto Biobío Capital Gastronómica Marina de ASIPES.

Cabe destacar que la mano de obra femenina en el sector pesquero industrial de la Región del Biobío llega al 50%, alcanzando las casi 4 mil mujeres.



Actividad enmarcada en Mes del Mar

Vecinos y estudiantes conocieron procesos de la industria pesquera en tradicional Puertas Abiertas de las empresas

Esta iniciativa busca ampliar el conocimiento que la comunidad tiene de los procesos que desarrollan las plantas, desde la recepción de pesca hasta la fabricación de productos para consumo humano directo e indirecto, que son fundamentales para la alimentación de los chilenos y que también van a diversos y exigentes mercados internacionales.



Si ya tradicional programa de Puertas Abiertas desarrolló durante la semana previa al 21 de mayo la Pesca Industrial, en el marco de las celebraciones del Mes del Mar. Vecinos, profesores y estudiantes universitarios, de educación básica y media pudieron recorrer las instalaciones de plantas pesqueras de Landes, Blumar y Camanchaca, conociendo los procesos, sistemas, maquinarias, productos, pero, sobre todo, el trabajo de las personas que allí laboran y que representan a unos 6 mil trabajadores, solo en la Región del Biobío.

La jefa de Sustentabilidad de la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, Monserrat Jamett, destacó esta iniciativa que desarrollan hace ya 4 años las empresas socias del gremio, afirmando que estas visitas son muy interesantes, porque los invitados terminan sorprendidos por la cantidad de etapas, controles y el resultado de los procesos que permiten la elaboración de materia prima de primera calidad, sobre todo, para el consumo humano. “Es una oportunidad para mostrar el estándar que se ha conseguido en décadas de aprendizaje, con tecnología en permanente renovación y personal altamente capacitado para esta labor. Los trabajadores de plantas y flota también asumen con mucho orgullo

que la comunidad reconozca la labor que desempeñan, porque es un trabajo dedicado, de esfuerzo y la mayoría de las veces anónimo”.

Viviendo la experiencia

Landes recibió a estudiantes de la carrera Técnico en Prevención de Riesgos de la UCSC, a profesores y alumnos del Centro Polivalente Alonkura y a vecinos de Talcahuano, quienes recorrieron las plantas de Harina, Riles y Congelados, y los Sistemas de Abatimiento.

“Es primera vez que conozco una pesquera por dentro. Nunca me imaginé toda la inversión y modernización que han realizado en el tema medioambiental en Landes, además del proceso de la materia prima. Me quedó muy claro cómo funciona una empresa pesquera”, contó Bernarda Moreno, profesora de Costura del Centro Alonkura, quien reside en el sector Perales de Talcahuano.

En tanto, la planta de Conservas de Camanchaca Coronel recibió a un grupo de estudiantes de la carrera de Ingeniería Civil en Materiales de la Universidad de Concepción, quienes pudieron conocer de cerca el proceso, desde su recepción hasta el

despacho. Tras el recorrido, ejecutivos de la empresa les conversaron sobre su experiencia laboral y cómo estas jornadas forman parte de la educación en terreno, necesaria para los futuros profesionales. La actividad finalizó con un cóctel en base a productos del mar, preparado por una emprendedora de Coronel, quien forma parte del programa Mujer Trabajadora y Jefa de Hogar de Camanchaca Amiga.

Sobre el desarrollo de la actividad, Sebastián Rivera, jefe de Capital Humano y encargado del programa Camanchaca Amiga, comentó que “cada vez que invitamos a alguna institución, esperamos que sea una actividad enriquecedora, que nos puedan conocer desde adentro, clarificar dudas y ver cómo funciona la industria pesquera, una de las más importantes de la región”.

Docentes y alumnos de 6° básico de la Escuela Libertad, de Talcahuano, vecina a la empresa Blumar, visitaron su planta de Congelados ubicada en isla Rocuant. Pudieron conocer los distintos procesos a través de la presentación de videos y charlas. Además, Mónica Prado, jefa de planta, les expuso sobre la importancia de consumir pescado. Tras las presentaciones, la delegación recorrió las instalaciones, finalizando con una clase en vivo de cocina con jurel

y degustaciones.

“Si bien abrir nuestras puertas es una práctica habitual, siempre hay algo nuevo que mostrar o un mensaje que podemos entregar. Queremos que los niños no solo vean la industria por fuera, sino que la conozcan y vivan la experiencia del proceso y nuestros productos. Además de inculcarles la alimentación saludable y el consumo de pescado”, dijo Felipe Hormazábal, subgerente de Sustentabilidad de Blumar.

Noelia Henríquez, quien cursa 6° básico en la Escuela Libertad, comentó que “la visita fue muy interesante, porque nunca había visto el proceso que se realizaba en las plantas con el pescado. Lo que más me llamó la atención fueron las máquinas con las que se trabaja”.

Semana de descuentos

El Programa Puertas Abiertas puso el broche a una semana dedicada a la comunidad de parte de la Pesca Industrial, en la que, entre otras actividades, las cuatro salas de venta de las empresas socias del gremio, ubicadas en Tomé, Coronel y Talcahuano, mantuvieron descuentos especiales en sus distintos productos para difusión de los recursos del mar en la cocina local.

Facultad de Ciencias Naturales y Oceanográficas UdeC

Expertos analizaron situación de la jibia y la merluza común para desmitificar temas críticos del sector pesquero

El principal aporte fue brindar la oportunidad de discutir y visualizar próximos escenarios de estos recursos, la selectividad del arte de arrastre, pesca ilegal, sustentabilidad y otros temas que impactan hoy.



Los expositores: Dr. Dante Queirolo; Dr. Hugo Arancibia; director zonal de Pesca, Óscar Henríquez; Dr. Alexandre Gretchina; investigador Arnaldo Zúñiga, y Dr. Sergio Neira.

Con la presencia de investigadores y autoridades del ámbito pesquero, la Facultad de Ciencias Naturales y Oceanográficas de la Universidad de Concepción desarrolló la mañana del miércoles 15 de mayo el taller “Mitos y realidad: las pesquerías de jibia y merluza común en Chile central. Presente y perspectivas”.

Expertos en la investigación de esos recursos abordaron distintos aspectos y aportaron análisis de investigaciones recientes en el campo pesquero. El principal aporte fue brindar la oportunidad de discutir y visualizar próximos escenarios de los recursos jibia y merluza común, la selectividad del arte de arrastre, pesca ilegal, sustentabilidad y otros temas que impactan hoy en el sector.

En su saludo a los asistentes, la decana de la FCNO, Dra. Margarita Marchant, dijo que parte del taller coincide con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), también conocidos como objetivos mundiales del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. “La pesca y la acuicultura tienen un rol esencial en

el logro de la seguridad alimentaria y la buena nutrición de millones de personas, por lo que los actores involucrados están llamados a contribuir de manera fundamental para alcanzar el objetivo ‘Hambre Cero’ de la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible”.

La jibia, recurso que ha acaparado notoriedad pública y se convirtió en materia de discusión legislativa en los últimos meses, fue el foco de la presentación del investigador y biólogo marino moscovita, Dr. Alexandre Gretchina, quien ahondó en la historia reciente, el presente y las proyecciones de esta especie en el país.

El Dr. Dante Queirolo inició su exposición con un llamado de alerta respecto a la forma en que se legisla en materia pesquera hoy: “Lamentablemente vemos cómo en los últimos años se desvió la discusión de lo técnico a lo político”. Y basó su intervención en los avances y desafíos en la selectividad de las artes de arrastre, desmitificando una serie de ideas que rondan en cuanto a este.

“Se dice que el arrastre se está

prohibiendo en el mundo; eso no es así, 65 millones de toneladas de recursos se pescan con este a nivel global. En Chile, el gran ‘depredador’ no es el arrastre, pues solo un 6% de los desembarques son realizados con este arte; un 88% de lo desembarcado entre 2006 y 2016 fue capturado con cerco. Es un mito que las pesquerías que basan sus capturas en el arrastre no son sinónimo de sustentabilidad, pues Chile tiene pesquerías con arrastre certificadas y el 73% de las pesquerías certificadas en el mundo se hacen con arrastre. Afirmó que, en el caso de la merluza común, tiene todos los méritos para ser una pesquería certificada, si no fuera por la pesca ilegal. Y concluyó diciendo que “existe mucha desinformación en materia pesquera, y todos hablan de pesca como algo malo, pero esta debe ser un orgullo nacional”.

Por otro lado, un análisis a los reportes y subreportes (pesca ilegal) en materia de captura de la merluza común fue el tema a cargo del investigador del Departamento de Oceanografía (DOCE) de la Universidad de Concepción, Dr.

Hugo Arancibia. “Este tipo de eventos tiene que ver con los desafíos de la Universidad de Concepción y otras instituciones de investigación para avanzar en el conocimiento aplicado, por un lado, y por otro, difundir nuestro conocimiento a la comunidad”, dijo. “La jibia parece haber entrado desde 2018 en una fase de reducción de la biomasa y de la abundancia asociada a la disminución del tamaño individual de los ejemplares, debido probablemente a un calentamiento de las aguas del Pacífico Sur Oriental, reducción de la biomasa, abundancia y tamaño de los ejemplares de jibia, por un lado, y en el caso de la merluza se ha mejorado muchísimo lo que es la selectividad, es decir, se pesca mayormente la especie objetivo. La pesca incidental no pasa del 2,5% anual sobre la pesca total”, comentó.

La visión de la gestión pesquera por parte de la autoridad fue planteada por el director zonal de pesca, Óscar Henríquez, quien se centró en las estrategias y planes de manejo con que trabaja la administración pesquera actualmente.

Ceremonia entrega de becas a hijos de colaboradores

Blumar premia el esfuerzo y la constancia de los estudiantes

“Este mecanismo de distinción lo implementamos hace más de 14 años y solo busca destacar a quienes obtienen los mejores resultados académicos”, explicó el gerente de Personas de la compañía, Raúl Hermosilla.

Como es ya tradición, Blumar realizó la ceremonia de entrega de becas a los hijos de colaboradores destacados por su rendimiento escolar, pertenecientes a los ciclos de enseñanza básica y media, así como los de nivel superior. Ellos, junto a sus padres y apoderados, recibieron de manos de representantes de las distintas áreas de la empresa los certificados de sus becas que reconocen la dedicación y esfuerzo en sus estudios cursados en 2018.

El gerente de Personas de Blumar, Raúl Hermosilla, destacó la constancia como elemento esencial en los buenos resultados académicos. “Este mecanismo de distinción lo implementamos hace más de 14 años y solo busca destacar a quienes obtienen los mejores resultados académicos. Este año incentivamos y premiamos en dinero a 37 hijos de la familia Blumar, alcanzando en conjunto un monto cercano a los siete millones de pesos en becas, producto de los resultados académicos de 2018”, dijo en la ceremonia de entrega, a la vez que alabó la labor de

los padres y apoderados que luego de su jornada laboral se comprometen con sus hijos en el apoyo de las tareas.

Agregó que el esfuerzo que hace la compañía es mucho más que las becas entregadas, ya que los bonos escolares que la empresa otorga llegan a todos los hijos de los trabajadores que están estudiando y representan una inversión de más de 95 millones de pesos anuales.

“Esto lo realizamos muy motivados, ya que la educación nos permitirá avanzar juntos en el desarrollo del país. ¡Detrás de un buen alumno siempre hay buenos padres, felicitaciones!”, les terminó diciendo a los asistentes.”.

Una de las beneficiadas fue Claudia Riquelme, hija de la colaboradora Cristina Fernández, analista de Laboratorio y pertenece al área Control de Calidad de la planta de Congelados de Blumar. La alumna destacada tiene ocho años, cursa tercero básico en el colegio San Cristóbal, y obtuvo un promedio de notas de 6,6. Reconoce que sus papás le ayudan con las materias escolares y agregó que “me



gusta dibujar, la música y las matemáticas y cuando grande me gustaría trabajar en un hospital y cuidar bebés”, comentó al recibir su beca.

La jornada permitió además entregar un mensaje de refuerzo por parte de la jefa de

la planta de Congelados de isla Rocuant, Mónica Prado, respecto al consumo de alimentos saludables, poniendo especial énfasis en la ingesta de pescados y mariscos, para lo cual hizo llegar a los asistentes un set de recetas de jurel.

29 nuevos beneficiados reciben certificación

Comunidad vecina crece junto a la empresa

En dependencias de la Mutual de Seguridad se llevó a cabo la ceremonia de certificación de vecinos que participaron de los cursos “Actividades de apoyo al gáster”, ejecutado por T&S Capacitación Chile Ltda. y “Electricidad básica”, realizado por Mentory Capacitación Ltda., pertenecientes al programa de becas laborales de

la línea capacitación.

Fueron 29 los alumnos certificados quienes, acompañados de sus familias, recibieron su diploma de mano de los representantes de Blumar, Natalia Alfaro, subgerente de Personas, y Areti Kouzeli, jefa de Medio Ambiente; así como de la representante de Sence, Carolina Letelier.

El gerente de Personas de Blumar, Raúl



Hermosilla, destacó que desde hace más de 10 años que la compañía, en colaboración con Sence y la Otic de la Cámara Chilena de la Construcción, han generado espacios de capacitación que van en directo beneficio de la comunidad. “Con orgullo hoy observo que nuestros cursos están más cerca de las comunidades. En conjunto hemos construido la oferta, lo que nos ha permitido entregar capacitación innovadora y práctica, como los cursos de manicure, permitiendo mejor empleabilidad a nuestras vecinas. Nuestra idea es lograr que la capacitación tenga un sentido y ayude a mejorar sus recursos y calidad de vida, así como mejorar la autoestima de toda la comunidad”.

Evelyn Guerra, que cursó el taller de “Actividades de apoyo al gáster”,

agradeció la oportunidad que les permitió nutrirse en conocimiento técnico, así como el desarrollo personal. “Nos sentimos integradas, vinculadas y tomadas en cuenta. Ojalá se realicen más”, destacó. Por su parte, Claudia Morales, del curso “Electricidad básica”, dijo que aprendieron mucho en un ambiente acogedor. “Como mujer fue importante adquirir esta oportunidad para aportar a nuestras familias, no hay nada imposible”.

Finalmente, la representante de Sence, Carolina Letelier, destacó la labor de la empresa. “Vemos que hay preocupación por la comunidad con una capacitación atingente, cumpliendo así con lo que aspiramos como servicio, esto es entregar una capacitación que permita empleabilidad y produzca un cambio en la gente”, puntualizó.



El 4 de abril

Landes organizó limpieza de playa en San Vicente

Varios sectores se unieron para llevar adelante esta actividad, la Municipalidad de Talcahuano, vecinos del sector, un colegio y la empresa pesquera.

Tanto en Talcahuano como en Chiloé, Landes participa activamente en limpiezas de playas. Tras constatar la gran cantidad de escombros en la bahía de San Vicente, su Departamento de Medioambiente se puso en contacto con la Municipalidad de Talcahuano para organizar una jornada el 4 de abril pasado.

La actividad contó con el apoyo de la Dirección de Medioambiente de la Municipalidad, voluntarios del comité medioambiental "Rayito de Sol" -organización comunal de la población Gaete-, una decena de niños del Colegio San Vicente y trabajadores de la pesquera, quienes en más de dos horas retiraron 4,5 metros cúbicos de basura.

"Recogimos mucho plástico, botellas, tarros de pintura y hasta un neumático. Cuando la gente viene a la playa debería traer una bolsa

de basura para botar sus desechos", señalaron Christian y Matías, alumnos de séptimo básico del colegio San Vicente, quienes participaron en la limpieza.

"Fue una muy buena actividad en la que varios sectores nos unimos por un bien común: el municipio, los vecinos, un colegio y nuestra empresa. Este año queremos continuar con las limpiezas de playas y comprometer a más trabajadores en el voluntariado corporativo", comentó Nicole Alavania, encargada de Medioambiente de Landes, quien ya está organizando las próximas limpiezas del año.



Gestión de consultas y reclamos

Reunión con vecinos para fortalecer acciones preventivas



Como cada año, Landes se reunió con los vecinos de los sectores aledaños a su área de operación para reforzar y actualizar el protocolo de gestión de consultas y reclamos. El objetivo es atender las preguntas y posibles contingencias que pudieran ocurrir en la operación o el tránsito de camiones con pesca.

El encuentro fue organizado por la empresa en conjunto con la Unión Comunal de Juntas de Vecinos de Talcahuano y asistieron representantes de las juntas de vecinos de El Morro, Gaete, Simons, Condominio El Morro y Libertad; además del equipo de Seguridad Pública y Operaciones del municipio, encabezado por su director, Álvaro Caballero, y del territorial del sector centro de la comuna, Carlos Montes.

"La idea del encuentro fue reforzar el protocolo preventivo. Nosotros nos comprometimos a revisar el sistema de transporte e insistir a los choferes de Landes lo importante que es que su conducta y conducción sea segura, además de recalcar las rutas y los horarios establecidos", señaló Vanessa Espinoza, jefa de Prevención y Medioambiente de Landes.

Al respecto, Alicia Mella, presidenta de la Junta de Vecinos de Libertad, comentó que "siempre hemos tenido una buena comunicación con Landes y este encuentro fue muy productivo. Nos entregaron unos folletos e imanes con el número de atención 24 horas para que informemos en caso de olor o si los camiones botan líquido".

Ambas entidades firmaron convenio de colaboración

Camanchaca Pesca Sur dona 1.400 kilos de jurel al Banco de Alimentos para sumar pescado a la dieta de beneficiarios de organizaciones sociales del Biobío

Un total de 43 agrupaciones de las Regiones de Biobío y Ñuble, con más de 31 mil personas en situación de vulnerabilidad social, reciben alimentos gratuitamente gracias al trabajo de esta entidad.



Un convenio de colaboración firmó Camanchaca Pesca Sur y el Banco de Alimentos Biobío Solidario a través del cual la pesquera se compro-

metió a donar productos del mar a la delegación de esta entidad solidaria ubicada en la comuna de Coronel. El acuerdo fue suscrito por Alejandro Florás Guerraty y Clahudett Gómez

Millar, gerentes de ambas organizaciones.

Los bancos de alimentos surgen frente a la necesidad de rescatar alimentos que, pese a estar en buenas condiciones, son descartados por productores o distribuidores por diversas razones y no terminan a disposición de los consumidores finales. Estas instituciones entonces se convierten en un puente entre grandes y pequeñas empresas con remanentes de productos no comercializables y las organizaciones sociales sin fines de lucro que benefician a personas en situación de vulnerabilidad social.

La primera donación de Camanchaca -1.400 kg de jurel- permitirá que más de 31 mil beneficiarios de las Regiones de Biobío y Ñuble obtengan sus alimentos diarios y, al mismo tiempo, adquieran una alimentación saludable y nutritiva gracias al alto porcentaje de Omega 3 presente en los productos del mar de esta compañía.

“Como organización social de la región nos motiva mucho que una empresa de productos del mar tan saludables y sanos se sume a nuestra comunidad y quiera darles un valor social a sus alimentos”, dijo Clahudett Gómez, gerente del Banco de Alimentos Biobío Solidario. La ejecutiva agradeció además la permanente buena disposición de parte de todo el personal de Camanchaca al momento de retirar los productos.

Según Alejandro Florás, gerente Regional de Camanchaca Pesca Sur, esta iniciativa permite avanzar en el compromiso de la compañía de colocar a disposición de todas las personas alimentos del mar sanos y nutritivos. “Por cierto, esta alianza también viene a crear nuevos espacios de colaboración entre la empresa y nuestro entorno, buscando siempre generar un impacto positivo y al servicio de los habitantes de Coronel a través de nuestro programa Camanchaca Amiga”.

En Plantas Productivas y administrativas de Coronel

Senda Biobío certificó a Camanchaca Pesca Sur como empresa con Cultura Preventiva

A fin de reafirmar el compromiso de la compañía con el bienestar de sus colaboradores, Camanchaca Pesca Sur, en alianza con el Servicio Nacional para la Prevención y Rehabilitación del Consumo de Drogas y Alcohol (Senda) firmaron un plan de acción y un protocolo de actuación preventivo para proteger y resguardar la salud de los trabajadores.

Dicho acuerdo está liderado por un equipo preventivo calificado, compuesto por representantes de todas las áreas de la pesquera. Los miembros del comité están disponibles para atender casos de consumo interno o externo por parte de cualquier trabajador, a quien se le ofrece un seguimiento psicológico y, en caso de ser necesario, un monitoreo a cargo del Senda.

El organismo público, a fin de velar por una correcta ejecución del programa, desarrolló durante todo un año distintas capacitaciones e instancias formativas para preparar al equipo preventivo y a la empresa antes de ser certificada. Estos espacios permitieron diseñar un modelo único con enfoque en el público interno de Camanchaca, ya que fue construido a partir de las percepciones y experiencias de los propios colaboradores y representantes de las áreas.

Además, para evaluar la calidad de vida laboral y personal de los trabajadores de la empresa, es que se aplicaron encuestas para detectar ciertos patrones que ayudaron a enfocar el programa hacia puntos específicos y puntuales según el estándar de vida de los trabajadores de la planta.

Finalmente, en una solemne

ceremonia se presentó la iniciativa a los colaboradores, jefes de planta y supervisores, quienes se comprometieron a respetar el acuerdo y hacerlo funcionar de la forma más expedita

posible. Por su parte, representantes de Senda y Camanchaca dieron el vamos a la certificación que ya comenzó a regir en las plantas productivas y administrativas ubicadas en Coronel.



Día de la Cocina Chilena

PacificBlu colabora en muestra gastronómica de Liceo Técnico de Talcahuano

Junto con la entrega de productos del mar para la preparación de recetas que fueron parte de la actividad, la empresa entregó uniformes para los estudiantes de Gastronomía del establecimiento educacional.

En el marco del Día de la Cocina Chilena, estudiantes de la especialidad de Gastronomía del Liceo Técnico C-25 de Talcahuano realizaron una muestra y degustación de diversas preparaciones, en rescate de la tradición culinaria del país.

La instancia, que fue abierta a la comunidad escolar, vecinos y público en general, fue apoyada por la empresa de alimentos del mar PacificBlu en el marco del convenio de colaboración que existe entre ambas organizaciones y que busca promover, entre otras cosas, la educación del consumo de pescados y mariscos y una alimentación

saludable en la población.

En esa línea, la directora de Asuntos Públicos de PacificBlu, Carla Pettinelli, explicó que “mantenemos una relación de estrecha colaboración con el Liceo y, en particular, con la especialidad de Gastronomía, promoviendo de manera conjunta el consumo de alimentos del mar y que rescata también la tradición culinaria de Talcahuano”.

En la ocasión, PacificBlu -además de colaborar con productos del mar para la preparación de recetas que fueron parte de la Feria- hizo entrega de cinco uniformes para los estudiantes de Gastronomía del establecimiento educacional municipal.



Apanados fueron los preferidos

Productos El Golfo y Alcopa destacaron en la tercera versión de “Fegamar”

Todo un éxito resultó la Feria Gastronómica del Mar (Fegamar) que por tercer año consecutivo se realiza en Santiago y que reúne a los principales actores del sector. Según los organizadores, más de 10 mil raciones de lo mejor de los productos del mar nacional fueron preparados y degustados por los asistentes que llegaron en masa hasta el Parque Araucano ubicado en la comuna de Las Condes.

Entre los expositores destacó la oferta de PacificBlu y sus marcas El Golfo y Alcopa, siendo los productos apanados y con valor agregado los más solicitados. Hasta el stand dispuesto por esta compañía de alimentos del mar se acercó el subsecretario de Pesca y Acuicultura, Eduardo Riquelme, la directora nacional del Servicio Nacional de

Pesca, Alicia Gallardo, y el senador y miembro de la Comisión de Pesca de la cámara alta, Kenneth Pugh.

La directora de Asuntos Públicos de PacificBlu, Carla Pettinelli, explicó que “como empresa tenemos un firme compromiso con la promoción de consumo de pescados y mariscos en nuestro país y este tipo de espacios nos permiten mostrar nuestro trabajo en la innovación y desarrollo de productos ricos, saludables y hechos para toda la familia”.

Fegamar es una feria gratuita y en su tercera versión contó con además con cocina en vivo de destacados chefs, música, baile y muchas sorpresas en un gran espacio familiar donde se pudo conocer de los beneficios que tiene el consumir productos del mar y las distintas formas de cocinarlos.



Reporte 2015-2018

ASIPES presentó su Tercera Memoria de Sustentabilidad



• 1.-Roberto Izquierdo, Monserrat Jamett, Macarena Cepeda y Pablo Badenier • 2.-Mark Stengel, Andrés Fosk, Jan Stengel, Eduardo Fosk y Alberto Romero • 3.-Christian Schmitz, Jaime Aravena y Andrés Daroch • 4.-Pedro Ramírez, Karina Krausse, Cristian Muñoz y Andrés Mercado • 5.-Flor Weisse, Álvaro Caballero y Claudia Hurtado • 6.- Paul Weber, Macarena Cepeda y Rodrigo Sarquis • 7.-Francisco Cifuentes y Sergio Fishman • 8.-Joaquín del Campo, Verónica Ceballos, Carla Sánchez y Marcel Moenne • 9.-Fernando Ayala, Alejandro Florás y Erling Mogster • 10.-Claudio Salazar, Maurice Filippi y Esteban Freire • 11.-Julián Ferrando y Eloísa Vargas • 12.-Claudia Contreras, Maritza Vergara, Juana Silva y Alicia Mella • 13.-Roberto Contreras, Renato Maya, Aquiles Sepúlveda y José Ocares • 14.-Diego Troncoso, Claudia Lizama y Bastián Santa Cruz • 15.-Jorge Escudero, Enrique Araneda y Roberto Izquierdo • 16.-Mónica Prado, Matías Durán, Estefanía Humud y María José Orellana.