

76 el Pescador

EL PERIODICO DEL SECTOR PESQUERO

AÑO XX · NÚMERO 76 · PRIMER TRIMESTRE 2018 · EDICIÓN DE 20 PÁGINAS

En el marco de la ORP-PS: Pesqueros Industriales valoran recuperación del jurel



3y4

Macarena Cepeda y su primer año en ASIPES

“Nos hemos posicionado nuevamente como un actor relevante”



7

Apoyo permanente a la cultura

ASIPES firma convenio con Teatro Regional del Biobío



10

Proyecto suma beneficiados

Locales de Tumbes se unen a “Biobío Capital Gastronómica Marina”

Urgencias del País Pesquero

Las definiciones deben enfocarse en los principales problemas que afectan a la actividad, siguiendo la senda de la OCDE y los lineamientos de la FAO, para cuidar los recursos, proteger el medioambiente, poner a disposición de las personas alimentos marinos saludables, resguardar la competitividad y sobre todo proyectarnos y mejorar el País Pesquero en general.

El 2018 se vislumbra como complejo para la pesca nacional, un año en que se estima habrá definiciones importantes para un sector que necesita de certidumbres para continuar por el camino de la inversión.

Se trata también del segundo año de Macarena Cepeda a la cabeza de la Asociación de Industriales Pesqueros, cuyo foco ha estado puesto en la transparencia y la sustentabilidad pesquera.

En ese sentido, para la Asociación de

Industriales Pesqueros, ASIPES, existen tres áreas que resultan ineludibles de abordar en el corto plazo. La primera tiene que ver con elementos que van en beneficio del sector pesquero en general, y que son: uno, aumentar la

investigación para la toma de decisiones, pues se requieren con urgencia mayores recursos para dotar de más información y estudios que ayuden a la correcta toma de decisiones. Hoy estos son escasos, lo que afecta la sostenibilidad y la consiguiente disponibilidad futura de recursos pesqueros. Dos, inyectar recursos para implementar los planes de recuperación y manejo que permitirán proteger los recursos pesqueros y administrarlos adecuadamente. Y tres, combatir eficazmente y con recursos financieros y humanos la Pesca Ilegal, el principal problema de sostenibilidad futura de los peces, algas, mariscos y moluscos y que afecta el desarrollo de los pescadores artesanales e industriales. Es por ello, que se requiere el 100% de la certificación de las descargas de pesca, a fin de asegurar el cumplimiento de las cuotas.

El segundo gran tema, con foco en el sector industrial, considera proteger el fraccionamiento entre artesanales e industriales, pues esto otorga certeza en las inversiones, desarrollo y crecimiento de la industria. Proteger, además, la actividad pesquera como pilar del país como potencia alimentaria, pues la alta carga impositiva que debe soportar el sector afecta su capacidad de competir en mercados globales, amenaza su sustentabilidad y su capacidad productiva. Y, por último, asegurar la competitividad de la industria, ya que actualmente las subastas de cuotas pesqueras ya asignadas a actores pesqueros afectan solo a este sector, que trabaja sobre el 39,4% de los recursos pesqueros chilenos.

El tercer gran asunto relevante para el gremio tiene que ver con el sector pesquero artesanal, cuyas urgencias para este año deben apuntar a solucionar la precariedad laboral y condiciones de subestándar social. Mejorar la calidad de los derechos de pesca, que son históricos, perpetuos y heredables, pero muy rígidos, por lo que es necesario dotarlos de flexibilidad. Desmovilizar embarcaciones pesqueras por "sobreesfuerzo" sobre algunas pesquerías artesanales para proteger los recursos y evitar su colapso definitivo. Y promover y facilitar la asociatividad entre artesanales e industriales.

Las definiciones deben enfocarse en los principales problemas que afectan a la actividad, siguiendo la senda de la OCDE y los lineamientos de la FAO, para cuidar los recursos, proteger el medioambiente, poner a disposición de las personas alimentos marinos saludables, resguardar la competitividad y sobre todo proyectarnos y mejorar al País Pesquero en general.



WWW.COPEC.CL / 600 200 02 02 

PORQUE HEMOS AVANZADO MUCHAS MILLAS, Y JUNTOS QUEDAN MUCHAS MÁS.

COPEC ES PARTE DEL COMBUSTIBLE QUE ABASTECE A LA PESCA EN CHILE.

GRANEL: DESPACHO DE COMBUSTIBLE A INSTALACIONES INDUSTRIALES VÍA CAMIONES DESDE PLANTA.

TAE: ABASTECIMIENTO A PESQUEROS ARTESANALES VÍA CAMIONES DESDE ESTACIONES DE SERVICIO.

TCT: TARJETA COPEC DE TRANSPORTE PARA VEHÍCULOS DE CARGA EN ESTACIONES DE SERVICIO.

La visión colaborativa de Macarena Cepeda luego de un año de gestión

“Hemos entregado una propuesta al país pesquero para abrir una conversación que atienda problemas urgentes, asegure la sustentabilidad y proteja el futuro de la actividad”

Un año cumplió Macarena Cepeda Godoy a la cabeza del gremio que reúne a los pescadores industriales de la zona centro sur del país, la primera mujer en ocupar este cargo en los 68 años de historia de la ASIPES y también a nivel de gremios pesqueros nacionales. Por ello, en la siguiente entrevista hace un balance de su gestión y de los desafíos más urgentes para el sector pesquero.

Motor de desarrollo

¿Cómo evalúa este primer año presidiendo la Asociación de Industriales Pesqueros?

De manera muy positiva. Logramos cumplir los ejes estratégicos que nos propusimos cuando asumí el desafío de liderar el gremio.

Durante este período hemos podido avanzar en potenciar el consumo de pescado en la Región, en particular del jurel y la jibia, a través del proyecto “Biobío Capital Gastronómica Marina”. Esta plataforma nos ha permitido relacionarnos con actores relevantes de la Región y establecer alianzas para contribuir en el desarrollo de la Región y sus habitantes. Hemos trabajado por la sustentabilidad de los recursos pesqueros, a través de evaluaciones de certificación de algunos recursos; así como también atacado con fuerza la pesca ilegal y en ese contexto hemos sido partidarios de que se apruebe el proyecto de fortalecimiento y modernización del Servicio Nacional de Pesca para poder dotar a este organismo de mayores recursos para que cumpla sus labores fiscalizadoras.

En cuanto al trabajo interno del gremio ¿Cuál ha sido el foco?

Cuando asumí como presidenta de Asipes, decidimos modificar y reestructurar la forma de trabajar internamente en ASIPES y entre las medidas más relevantes está la implementación del Modelo de Prevención del Delito y acogernos al cumplimiento voluntario de la Ley 20.393. Esto significó establecer nuevas formas de relacionamiento con los reguladores y el mundo público, establecer procedimientos, levantar una matriz de riesgos, realizar capacitaciones, entre otros. Estamos actualmente siendo auditados por una empresa externa con el objetivo de obtener la certificación del Modelo, lo que nos





convertirá en uno de los primeros gremios productivos en obtener este estándar.

El Modelo de Prevención del Delito ordena el estricto cumplimiento de las leyes y regulaciones vigentes, así como también mantener los altos estándares normativos y opera a través de diversas formas de control sobre procesos o actividades vinculadas al negocio que pudieran presentar potenciales riesgos de comisión de los delitos señalados en la Ley N° 20.393 (lavado de activos, cohecho a funcionario público nacional o extranjero, financiamiento al terrorismo y receptación) con el objeto de prevenirlos y detectarlos oportunamente.

Mirada constructiva

Este año se podrían venir definiciones importantes para el sector pesquero, ¿cómo observa la ASIPES el 2018?

Esperamos que efectivamente la visión del Gobierno respecto de fomentar la inversión, favorecer el crecimiento económico y dar certezas para el desarrollo de las actividades económicas, se mantengan. Esto tiene mucha relevancia para nuestro sector debido a que las revisiones o mejoras que se puedan hacer en el sector pesca por parte del nuevo Gobierno faciliten que la industria pueda proyectarse en el largo plazo.

La industria pesquera tiene una importante relación comercial con mercados internacionales; por lo tanto, tener estabilidad nos va a permitir abrir nuevos mercados y trabajar por la sustentabilidad de los recursos.

¿Qué mejoras o cambios propone el gremio para enfrentar las reformas a la Ley de Pesca?

Como ASIPES estamos disponibles, muy abiertos a la discusión que se

pueda dar, pero siempre con una mirada positiva, constructiva, que permita proyectarnos y mejorar el país pesquero, poniendo el foco en problemas urgentes y que estimamos deben solucionarse insoslayablemente en el corto plazo y que no solo se centran en la pesca industrial. Hasta ahora toda la discusión respecto a mejoramientos en el mundo pesquero pasan por restringir, quitar, eliminar o cualquier otra acción que apunte sólo a la Industria. Nuestra perspectiva es que es necesaria una mirada amplia, dejando de lado los prejuicios y atendiendo que las realidades en el país son muy diversas y distintas, tanto en el norte, centro – sur o sur austral.

Por ello hemos entregado al Subsecretario de Pesca un documento que denominamos “10 Propuestas al País Pesquero” que recogen a nuestro juicio problemas urgentes que las autoridades deben recoger y analizar, pues se enfocan en temas de esta actividad productiva (artesanal e industrial) que no están en el foco actual, pues la discusión y los grupos de presión han centrado el debate en aspectos políticos, ideológicos o judiciales, pero no pensando en los problemas reales del país pesquero y que requieren soluciones que no soportan más dilación. Es decir, hemos puesto a disposición del país pesquero una propuesta para abrir una conversación que atienda problemas urgentes, asegure la sustentabilidad y proteja el futuro de la actividad.

¿Y cuáles son algunos de esos problemas o urgencias?

Por un lado, nos parece fundamental aumentar la investigación para la correcta toma de decisiones. Hoy existen planes de manejo y recuperación que están aprobados, pero no existe, por ejemplo, financiamiento para mejorar la investigación y actualizar la información científica

con que se cuenta para ir implementando las medidas que determinan estos planes.

También, es muy importante enfrentar con recursos la Pesca Ilegal que afecta hoy gravemente a varias especies artesanales, como pescados, algas y moluscos. Hoy no existe una normativa que faculte al Sernapesca para fiscalizar y atacar toda la cadena de comercialización de estas capturas ilegales y, por lo tanto, combatirlo eficazmente es uno de los temas que se debe priorizar en el sector pesquero a nivel país.

En el ámbito industrial son importantes las certezas y ésta entendida en primer lugar en mantener el fraccionamiento que existe actualmente en las pesquerías que compartimos con el sector artesanal. Si bien en algunos recursos el porcentaje que ostenta la industria es menor, este le permite proyectarse. También creemos que las licitaciones de derechos de pesca –que afectan sólo al sector industrial– no han cumplido su objetivo, pues han concentrado el mercado y no han permitido el ingreso de nuevos actores. Asimismo, resulta paradójico que las licitaciones afecten sólo al sector pesquero que mantiene el 39,4% de los recursos, cuando en el sector artesanal también hay demanda por ingresar a esa actividad económica, que mueve más de US\$2 mil millones cada año.

Y en el sector artesanal ¿tienen alguna propuesta?

Actualmente son más de 100 mil trabajadores del mundo artesanal que no cuentan con previsión social, ni cotizaciones de salud; la precariedad laboral con la cual trabajan no debiera existir en el Chile de hoy. Ese es un trabajo en el cual como industria deberíamos estar presentes de manera de poder mostrar los ejemplos y la realidad del sector industrial para que este estándar se replique. Hoy el sector

artesanal está al margen del Código Laboral; la Ley de Pesca, a través del Contrato a la Parte, elimina estos derechos sociales y deja en el más completo desamparo a los trabajadores artesanales que cuando llega el momento de dejar la actividad, no cuentan con jubilación.

Por otro lado, también es importante mejorar la calidad de los derechos históricos de la pesca artesanal. Hoy son perpetuos y heredables, pero son muy rígidos, por lo tanto, hay que hacerlos más flexibles de manera que puedan administrar estos permisos, puedan venderlos y así reducir y ordenar el esfuerzo pesquero que existe sobre los recursos que son más sobreexplotados y sobre los cuales las cuotas no alcanzan para todos los pescadores.

¿Y en cuanto a la licitación de las cuotas de pesca?

Creemos que si se va a hablar de licitación y el objetivo es que entren nuevos actores se deben respetar los derechos que como sector económico poseen nuestras empresas socias. Nosotros sabemos que actualmente es impopular hablar de derechos económicos, pero este tipo de certezas son las que sustentan a la minería, el agua, ondas radiofónicas, televisivas e incluso de telefonía, donde el Estado ha asignado permisos de trabajo de largo aliento que permiten generar inversiones, competir y aportar valor. Por ello abrir una discusión sobre los derechos de la pesca industrial abrirá necesariamente una puerta sobre los derechos de la pesca artesanal que son indefinidos, perpetuos y heredables, pero también de otros sectores económicos y actividades productivas que también basan su actividad en derechos que les ha asignado el Estado y sobre el cual hoy trabajan. Este escenario creemos es muy complejo para Chile y sus certezas.

Medidas de conservación e información científica han sido clave

ASIPES destaca aumento de la cuota del jurel acordado por la ORP y valora recuperación del recurso

Este recurso es muy relevante para las empresas socias del gremio, que en su mayoría operan en las comunas de Lota, Coronel y Talcahuano, dado que, de la cuota global anual nacional de jurel, el 72% le corresponde a la zona centro-sur.



Con positivas noticias para el país pesquero, y en particular para la zona centro sur, concluyó el 3 de febrero en Lima la Sexta Reunión Anual de la Comisión de la Organización Regional de Ordenación Pesquera del Pacífico Sur (ORP-PS), donde Chile concurrió con la mayor delegación de entre los 15 países miembros, provenientes de Asia, Europa, América y Oceanía, lo que habla de la importancia para nuestro país de las especies marinas transzonales y de altamar, en particular el jurel.

Así lo sostuvo Macarena Cepeda, presidenta de la Asociación de Industrias Pesqueras, ASIPES, que participó en representación de las empresas pesqueras de la zona centro sur de Chile en esta cita. La cuota para el 2018 fue propuesta por el Comité Científico Técnico de la ORP en Shanghai en septiembre de 2017, planteando 576.000 toneladas, equivalente a un 16,8% de incremento respecto a la cuota global anual 2017. De esa cuota, el 64,5% le corresponde a Chile (371.500 toneladas 2018).

Lo más relevante, según la presidenta de ASIPES es que las medidas de conservación, la orientación científica en la toma

de decisiones y un enfoque precautorio de los actores miembros de esta instancia internacional han comenzado a rendir frutos para la recuperación del jurel. "Si revisamos la información de capturas, el 2011 Chile capturó 249.295 toneladas y hoy, tras 6 años, el país va a capturar 122 mil toneladas más, producto de esa recuperación a nivel global", precisó.

La delantera

El jurel es muy relevante para las empresas socias de ASIPES que en su mayoría operan en las comunas de Lota, Coronel y Talcahuano, dado que, de la cuota global anual nacional de jurel, el 72% le corresponde a la zona centro-sur.

"Para ASIPES es muy relevante constatar que el enfoque precautorio y el respeto por las decisiones basadas en información científica, así como el respeto por la institucionalidad, son clave en la recuperación de los recursos. También podemos verificar que Chile, junto con Australia y Nueva Zelanda son países que llevan la delantera en cuanto a imponer mayores exigencias, trabajar sus recursos pesqueros en base a criterios técnicos y es así como estos países han podido

comprobar que los planes de manejo funcionan y que los recursos pueden recuperarse con el compromiso sostenible de todos los actores", señaló la ejecutiva pesquera.

Respecto de la jibia, Macarena Cepeda dijo que el acuerdo en el seno de la ORP es mejorar la investigación sobre este recurso, levantar más información sobre el proceso reproductivo y evaluación de stock. En mayo se reunirá el Comité Científico de la ORP en Chile y allí habrá nueva y relevante información, concluyó.

La efectividad de las medidas

Quien también destaca la labor que ha llevado a cabo la Organización Regional de Pesca es Eduardo Bohorodzaner, presidente de Landes que asistió a la cita en Lima, que cataloga la existencia de esta organización como "uno de los principales motivos por los cuales se ha recuperado el jurel". Para Bohorodzaner, la abundancia de jurel, comprobada en 2017 y ratificada este año, demuestra lo efectiva que han sido las medidas tomadas. "El cumplimiento de las normas autoimpuestas y las cuotas determinadas por el comité técnico, han incidido en

forma evidente en la recuperación de esta especie", enfatizó.

Lo anterior provocaría un impacto positivo en la industria y un eventual cambio en la distribución de la producción de la empresa que lidera, ya que el incremento en el mediano plazo de las cuotas de extracción le entregaría una mayor estabilidad en el tiempo, lo que se traduciría en inversiones en nuevos proyectos de manera sustentable.

"En el pasado, nosotros en Landes fabricábamos productos para el consumo nacional a base de jurel. En la actualidad, la gran mayoría de nuestra producción se exporta por una simple razón: en Chile no es popular el consumo de jurel entero congelado", añadió Bohorodzaner.

Para Eduardo Bohorodzaner, la asociación que está realizando Chile con otros países del orbe, por medio de la Organización Regional de Pesca, es el camino correcto para mejorar la administración de los recursos naturales. Sin embargo, considera que no es lo único que se debe realizar, ya que lo anterior debe ir acompañado internamente de "una política en conjunto para estudiar y preservar las especies y para combatir la pesca ilegal".

Osvaldo Urrutia, Presidente de la Organización Regional del Pacífico Sur

“Es un orgullo servir a Chile en esta posición”

- ¿Cuál es su opinión respecto a la recuperación del jurel en los últimos años y a qué se debe?

Mi opinión respecto del proceso de recuperación es muy positiva. Desde luego que la condición de sobreexplotación del jurel llegó a ser crítica, fue algo de lo cual nadie puede alegrarse y que creo se pudo evitar. Todos recordamos las cifras de fines de los años 90, donde las capturas llegaron a casi 5 millones de toneladas. Desde luego que esas cifras eran insostenibles. Si a ello se agrega el aumento del esfuerzo por naves extranjeras a comienzos del 2000, no es sorprendente el resultado que tuvimos entre 2010 y 2013, con una pesquería en niveles críticos. Basta recordar que las capturas autorizadas para 2012



fueron cerca de 300.000 toneladas. A partir de los duros hechos, lo que ha hecho la SPRFMO desde entonces ha sido un ejercicio de recuperación muy pragmático, realista, con sentido genuino de sustentabilidad y la convicción de que si se quiere una pesquería viable en el tiempo había que tomar medidas drásticas de reducción de capturas y otras complementarias, incluyendo mejor recopilación de información, acciones contra la pesca ilegal y no regulada, y desde luego mucha y adecuada ciencia, todo lo cual demostró su eficacia. El total de capturas autorizadas para todo el rango del recurso, es decir incluyendo aguas en las ZEE de los estados costeros, fue de 493.000 toneladas para 2017 y 576.000 para 2018. Tal como señaló el Comité Científico de la SPRFMO el año pasado, el jurel muestra una continua recuperación.

- ¿Cómo ha observado la participación de los distintos países en la instancia?

En general es positiva. Aquí hay que distinguir, por un lado, las discusiones respecto de las asignaciones que cada país pretende sobre la cuota global de jurel, y por otro la forma como se maneja el stock en todo el rango de la pesquería. A mí me interesa lo segundo. En el comienzo fue difícil y es cierto que varios países en su minuto no cumplieron con las medidas interinas que se adoptaron, o se sumaron después a esos acuerdos. Pero creo que después de los años críticos de 2010 a 2012 se construyó un consenso transversal, que además, coincide con la entrada en vigor de la Convención y por lo tanto la normalización de las funciones de la SPRFMO, que fue absolutamente necesario: el jurel estaba en una muy mala condición, y si no se tomaban acciones de manera inmediata lo que estaba en riesgo era la continuidad misma de la pesquería, incluyendo su viabilidad económica.

- ¿Cómo ha visto su trabajo y cómo ha sido su experiencia en este período presidiendo la Organización?

Ha sido una experiencia enriquecedora, un aprendizaje y desde luego un orgullo servir a Chile en esta posición. Para un país costero como el nuestro, la SPRFMO representa un interés estratégico de largo plazo, íntimamente vinculado a nuestro desarrollo como país, a la conservación y explotación sustentable de nuestros recursos y ecosistemas marinos, y más ampliamente al mantenimiento de la seguridad marítima en nuestras costas y alta mar aledaña. La

SPRFMO es mucho más que la explotación de una o dos pesquerías donde nuestros nacionales legítimamente participan. En este sentido, debería ser una prioridad para nuestro país que esta organización siga funcionando de manera adecuada y cumpla el rol para la cual fue creada, y que los demás países y actores que participan en ella actúen de acuerdo a las normas de la organización. Además, la SPRFMO es una de las organizaciones regionales pesqueras más jóvenes del mundo, pero en su corta existencia ha ido construyendo una reputación muy positiva. Recordemos que la regulación del alta mar es una de las cuestiones más complejas en

materia pesquera, pues requiere la cooperación de países con intereses diversos y visiones muy distintas, y en donde no existe un solo país o actor que pueda imponer sus medidas a los demás. La información necesaria para manejar adecuadamente las pesquerías en dicha zona no siempre existe y depende mucho de las acciones y controles que realicen los estados del pabellón. La fiscalización es difícil por muchas razones, incluyendo legales, operacionales y también políticas, lo cual es aún más complejo en un área como el Pacífico Sur. Hay un mérito intrínseco en la cooperación internacional que logra construir un organismo con capacidad para administrar pesquerías transzonales, como es la SPRFMO.

- ¿Qué estima usted que como país (Chile) debiéramos replicar de la administración del jurel para poder recuperar las distintas pesquerías?

Creo que hay varias lecciones. La experiencia del jurel y de otras pesquerías que maneja la SPRFMO, como el orange roughy, nos indica que una pesquería puede pasar en muy poco tiempo de una condición de rendimiento máximo sostenible o incluso totalmente abierta a un estado de sobreexplotación. Para eso basta simplemente un par de malas decisiones de manejo o que los actores se mantengan en sus posiciones históricas sin un acomodo que en el mediano plazo beneficiaría a todos. En otras palabras, debemos tener mucho cuidado con los intereses de corto plazo cuando se trata del manejo de pesquerías. Lo segundo, es también bastante conocido, pero al parecer es frecuentemente olvidado: no hay una bala de plata para solucionar las crisis de recursos pesqueros. Eso significa que los esfuerzos deben ser múltiples y enfocados simultáneamente en más de una variable. Creo que la experiencia del jurel nos indica al menos tres: por un lado, contar con información científica de calidad y seguir lo que dicha ciencia indica –primer paso para ayudar en la legitimidad de los cambios–, realizar una estimación precautoria de los máximos permisibles y la consiguiente disminución de esfuerzo y de capturas. En paralelo, se debe mantener un flujo de información pesquera y científica adecuado para monitorear y evaluar dichas medidas. Y, además, es necesario invertir en acciones tendientes a controlar estrictamente el cumplimiento de dichas medidas y establecer sanciones, o al menos una abierta publicidad en caso en que un actor incumpla.

Llamado al sector privado de la zona

ASIPES firmó importantes convenios con Teatro Regional del Biobío y Centro de Desarrollo de Negocios

El gremio tiene como objetivo fundamental promover el desarrollo del sector pesquero industrial velando por la preservación de las especies, pero también ser la organización de pescadores industriales responsable y comprometida con el desarrollo regional.



La Asociación de Industriales Pesqueros y la Corporación Teatro Regional del Biobío firmaron el 7 de febrero un amplio convenio de colaboración, donde el principal gremio pesquero de la zona centro sur del país se compromete a apoyar en general el desarrollo de actividades artísticas diseñadas e implementadas por el Teatro y, en particular, aquellas que tengan como beneficiarios a los trabajadores de las empresas socias de ASIPES, las comunidades de las zonas próximas de operación de la industria pesquera, vecinos de las comunas priorizadas por las empresas socias y la comunidad en general de la Región.

El acuerdo fue firmado por Macarena Cepeda, presidenta de ASIPES, y Francisca Perú, directora ejecutiva del

Teatro Regional del Biobío. Al respecto, la ejecutiva pesquera señaló que es una gran alegría para la Pesca Industrial ser el primer gremio productivo de la región en establecer una alianza formal con el Teatro. “Quiero hacer un llamado al sector privado de nuestra zona a comprometerse con la labor que desarrolla esta institución que está naciendo en beneficio de la Región. Este es un sueño de todos”, precisó.

Macarena Cepeda explicó que ASIPES tiene como objetivo fundamental promover el desarrollo del sector pesquero industrial, velando por la preservación de las especies, pero también dentro de nuestra misión está el “ser la organización de Pescadores Industriales responsable y comprometida con el desarrollo regional”.

Al respecto, Francisca Perú dijo que “es una gran alegría para nosotros poder contar en nuestro primer año con el compromiso de ASIPES, quienes han demostrado el entusiasmo para fomentar el desarrollo de la cultura y las artes. El rol del mundo privado es fundamental en el desarrollo integral de la cultura en nuestro país y esperamos que otros representantes del mundo privado tomen su ejemplo. Agradecemos la confianza y entusiasmo que ha demostrado ASIPES para el desarrollo artístico de nuestro anhelado teatro”.

El convenio finalizará en diciembre de 2018, fecha en que las instituciones realizarán una evaluación del trabajo del período y acordarán firmar un nuevo convenio con las observaciones y

alcances que se deriven del análisis de la labor conjunta.

Mejorar desempeño de pymes

El catastro de la Asociación de Industriales Pesqueros sobre pequeñas y medianas empresas que trabajan exclusivamente al alero de este sector productivo indica que son 372 pymes que se ubican en Lota, Coronel, San Pedro de la Paz, Concepción, Hualpén, Talcahuano y Tomé, las que en conjunto entregan más de 4 mil empleos. A juicio de Macarena Cepeda “son cifras muy relevantes y donde hay emprendimientos que son fundamentales para nuestro sector, por ello potenciar su trabajo y desempeño a través de la colaboración con el Centro

de Desarrollo de Negocios (CDN) es fundamental”.

Por esta razón la ASIPES y el CDN de Concepción firmaron un acuerdo de cooperación donde el principal gremio pesquero de la zona centro sur del país se compromete a desarrollar en conjunto actividades de mutuo interés para promover el emprendimiento y aumento del desempeño en emprendedores y empresas de la Región del Biobío, asociadas al sector pesquero. El documento fue suscrito por Macarena Cepeda y Mariana Thielemann, directora del Centro de Desarrollo de Negocios Concepción.

El foco de los centros está en contribuir al aumento de la productividad y sostenibilidad de las pequeñas y medianas empresas, donde consultores expertos asesoran a estas pymes para desarrollar un plan de negocios que les permita crecimiento y asegurar su impacto económico. La metodología de trabajo es parte de un acuerdo entre los gobiernos de Chile y Estados Unidos, donde este último se comprometió con la asesoría técnica, capacitación y colaboración para la implementación de los Centros de Desarrollo de Negocios. La contraparte técnica de este acuerdo es Small Business Development Centers (SBDC), una red de más de mil puntos de atención integral y principal fuente de asesoría técnica para micro y pequeñas empresas estadounidenses.

Para Mariana Thielemann el compromiso es “difundir nuestro programa a los pequeños proveedores locales de las empresas pesqueras y a trabajar con



aquellos que demuestren un perfil de motivación e interés por hacer crecer su empresa, para así ayudarlos a mejorar su desempeño a través de distintas áreas que van desde la revisión del modelo de negocios hasta efectuar un orden financiero completo para poder establecer ciertas estrategias y tácticas de marketing para que mejoren sus ventas”.

En tanto, la presidenta del gremio industrial señaló que “lo que buscamos es mejorar la gestión interna de las pymes, mejorar sus sistemas de gestión administrativa, gestión contable, y también de recursos humanos con herramientas que en la mayoría de los casos no tienen la posibilidad de acceder. Esperamos ser un canal que

permita hacer difusión de las iniciativas que otorga el Centro y, al mismo tiempo, facilitar que las pymes puedan incorporar estas mejores prácticas en su desempeño en acompañamiento a la industria pesquera”.

El convenio tendrá vigencia de un año y se renovará automáticamente en periodos de igual duración.

Agradecieron su apoyo al sector

Pescadores industriales ofrecieron despedida a ex intendente Rodrigo Díaz

El 24 de enero pasado, la Asociación de Industriales Pesqueros ofreció una comida de despedida al ex intendente de la Región del Biobío, Rodrigo Díaz, agradeciendo

su permanente apoyo al sector, reflejado en dos hitos relevantes, ambos de trabajo colaborativo: La asociatividad entre el sector pesquero artesanal jibiero y la pesca industrial, que marcó un antes

y un después de la relación entre ambos sectores. Y la firma del ordenamiento de la Bahía de San Vicente que, tras años de negociaciones, mesas de trabajo y diálogo, permitió concretar un acuerdo que buscaba principalmente mejorar el funcionamiento y seguridad de las operaciones que allí se realizan y ser un aporte concreto a la comuna de Talcahuano.

Junto a lo anterior, la Pesca Industrial agradeció su trabajo en pro de la internalización de la Región, buscando posicionar no solo a los productos y al comercio, sino que a Biobío como una Región responsable, que crece, competitiva y con mucho que aportar. Además, le deseó el mayor de los éxitos en sus proyectos futuros.



Rodrigo Díaz, Macarena Cepeda y Andrés Daroch.



Jorge Escudero, Verónica Ceballos y Renato Maya.



Hugo Campos, Macarena Cepeda y Raúl Hermosilla.

Protección debe basarse en argumentos técnicos y científicos

Pesca Industrial critica falta de diálogo y que se ignore la institucionalidad en aprobación de parques marinos

El gremio pesquero de la zona centro sur dijo que la medida fue adoptada sin la participación de los actores pesqueros, se ignoró a los comités de manejo y comités científicos y no existen informes ni estudios técnicos que avalen la decisión.

La Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, criticó la decisión del "Consejo de Ministros por la Sustentabilidad" de crear dos nuevos parques marinos dentro de la Zona Económica Exclusiva de Chile, en las Regiones de Valparaíso y de Magallanes. La presidenta del gremio, Macarena Cepeda, explicó que el principal gremio pesquero del país no se opone a proyectos ni iniciativas de protección oceánica, pero es necesario comprender que el país tiene una institucionalidad pesquera vigente, que entre sus prerrogativas está, precisamente, la creación de este tipo de áreas. "Sin embargo, lo que acá hemos visto es una superposición de criterios y argumentos de ONG's ambientalistas que han sido asumidos con entusiasmo por el Ministerio de Medioambiente y que han dejado de lado a la Subsecretaría de Pesca, sus atribuciones, responsabilidades y facultades. Es realmente grave", apuntó la ejecutiva.

A juicio de Macarena Cepeda lo más increíble es que la declaración de Zonas Protegidas está contenida en el actual ordenamiento pesquero nacional, es decir, donde deben participar los Comités

de Manejo, Comité Científico, universidades, actores pesqueros y expertos, quienes, en un proceso dialogante, participativo y con estudios técnicos a la vista, toman este tipo de decisiones. "Se ha esgrimido que la decisión además se adoptó para proteger los 'Montes Submarinos' donde habitan especies endémicas y valiosas; sin embargo, este tipo de ecosistemas únicos se encuentran bajo resguardo desde 2014. Creemos que este tipo de imprecisiones ocurre objetivamente al no escuchar la voz del mundo pesquero en general", aseguró la presidenta de ASIPES.

Áreas Marinas Protegidas

El gremio pesquero de la zona centro sur ha respaldado la creación de otros parques marinos en Chile y considera que la mejor forma de trabajar la conservación de hábitats es a través de la declaración de "Áreas Marinas Protegidas", vigentes en la institucionalidad pesquera chilena, que permite actividades económicas reguladas y fiscalizadas y que son factibles de establecer, previo a un trabajo científico y técnico.



Ahora, desde el punto de vista de las pesquerías industriales, ASIPES señaló que no es verdadera la defensa de la existencia de pesquerías colapsadas para decretar esta medida en Juan Fernández, dado que el Pez Espada se encuentra sano y en categoría de "plena explotación". Y, en el caso del jurel, se encuentra en estado de Rendimiento Máximo Sostenible e iniciando el proceso de certificación de sustentabilidad bajo el estándar internacional Marine Stewardship Council, (MSC).

"Para ASIPES este punto es particularmente grave, dado que la declaración de parque marino en Juan Fernández

restringe el 'trackjuletero' histórico de esta especie, donde en el pasado hubo capturas por parte de la flota", afirmó Macarena Cepeda.

Por las razones antes expuestas, la Asociación de Industriales Pesqueros sostuvo que lo que el país ha presenciado es el cumplimiento de un compromiso político internacional del Gobierno, donde hoy Chile ha concretado más del 40% de su Zona Económica Exclusiva bajo imposibilidad de actividades de extracción de alimentos, acción que no ha sido llevada a cabo hasta ahora por ningún país pesquero del mundo.

En el día Internacional de la Mujer

ASIPES destacó el rol de colaboradoras de la industria pesquera

Con un desayuno liderado por la presidenta de la Asociación de Industriales Pesqueros, Macarena Cepeda, el gremio conmemoró el Día Internacional de la Mujer.

En la oportunidad, participaron profesionales que se desempeñan en distintas áreas de la industria pesquera, como son medio ambiente, calidad y operación de las plantas de las empresas socias de ASIPES.

En la actividad, desarrollada en las oficinas de la asociación, Macarena Cepeda agradeció la importante labor que cada una lleva adelante en sus áreas, desde donde otorgan un valor y un sello único a la cadena productiva. En ese contexto las instó a seguir colaborando desde sus puestos por la sustentabilidad de los recursos pesqueros y el futuro de la pesca industrial.



Iniciativa promueve el consumo de Jurel y Jibia

ASIPES incorpora en Tumbes tres nuevos restaurantes a “Biobío Capital Gastronómica Marina”

Con estos ya son cinco los locales en Talcahuano que participan del proyecto que busca difundir el valor de la alimentación en base a productos del mar.



Los conocidos restaurantes Kika's, Aires Marinos y RitaMar, de caleta Tumbes, firmaron el 20 de diciembre su incorporación al proyecto “Biobío Capital Gastronómica Marina” que impulsa la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES. Con ello ya son cinco los establecimientos de Talcahuano que participan de esta iniciativa de Valor Compartido que el gremio pesquero desarrolla para difundir la importancia de la alimentación en base a productos del mar e incorporar al jurel y la jibia como productos marinos, sabrosos, nutritivos, saludables y con una fuerte identidad local.

La actividad, que se desarrolló en el restaurante Aires Marinos, fue encabezada por la presidenta de ASIPES, Macarena Cepeda; el alcalde de Talcahuano, Henry Campos; el vicerrector de Inacap, Jorge Villablanca, los dueños de los restaurantes y autoridades de economía y de la comuna puerto.

La presidenta de ASIPES dijo que el proyecto avanza fuertemente en su etapa piloto en Talcahuano con estos cinco restaurantes y se espera poder escalar la iniciativa a otras comunas a la brevedad. “Hoy estamos desarrollando una fuerte campaña de promoción a través de medios masivos a fin de lograr otro elemento importante para los restaurantes y que

es lograr más visitas, mejores ventas y que las personas pidan y prefieran el jurel y la jibia como platos locales con fuerte identidad de nuestra zona”.

Platos cotizados

A fines de noviembre la ASIPES presentó en los restaurantes Miramar y Mar y Sol de las Bentotecas de Talcahuano “Chupe Biobío”, en base a jibia, y el “Jurel Criollo”, ambos platos desarrollados por un chef de Inacap y que ya están incorporados en las nuevas cartas de los locales.

Al respecto, Henry Campos Coa, alcalde de Talcahuano, recaló el trabajo realizado entre ASIPES, Inacap y los restaurantes de Tumbes: “Sigo sosteniendo que cuando existe una unión entre lo público, lo privado y lo académico es cuando se conjugan los mejores beneficios para la ciudadanía. Que hoy sigamos extendiendo este trabajo en nuestra ciudad nos motiva a seguir haciendo estas alianzas que lo único que buscan es poner a Talcahuano en la mirada nacional del turismo gastronómico.

Erica Cerna, del restaurante Kika's insistió en lo positivo de “Biobío Capital Gastronómica Marina”, asegurando que “nos hacía falta que nos motivaran a agregar nuevos productos y platos a la carta como la jibia y el jurel”. Ejemplificó que

“cuando tú mencionas la jibia la gente tiende a decir que no le gusta o que no la prefiere, pero insisto en que la manera en la que nos han enseñado a prepararla es exquisita”.

Agregó que su principal expectativa es “agregar los nuevos productos a la carta y que nuestros clientes conozcan el producto y lo prueben. De cierta forma, comenzar con una marcha blanca para que a futuro sean platos muy cotizados”.

Capacitaciones

Junto a la incorporación de estos nuevos establecimientos, durante casi un

mes, 40 colaboradores del área de cocina y servicio de los restaurantes RitaMar, Kika's y Aires Marinos recibieron capacitación para mejorar su atención al cliente y su despliegue culinario, incorporando en su oferta preparaciones en base a jibia y jurel, como alternativa gastronómica local única y diferenciadora.

Las jornadas de capacitación, que se desarrollaron entre el 11 de diciembre y el 5 de enero pasado, consideraron cursos intensivos de Servicio y Protocolo y Cocina Internacional, impartidos por instructores de Inacap, en las propias instalaciones de los restaurantes beneficiados.



“Es urgente para el país pesquero”, dijo la presidenta del gremio

ASIPES llama a aprobar sin dilaciones el proyecto de modernización y fortalecimiento del Sernapesca

Macarena Cepeda afirmó que “se trata de combatir a quienes trabajan en la ilegalidad, fuera de cualquier ordenamiento y reglas, que roban en áreas de manejo que no les pertenecen, que se enriquecen como intermediarios pagando valores miserables a pescadores que requieren obtener un sustento y que no tienen más opción que la pesca ilegal”.

Un llamado al Parlamento para aprobar “con urgencia y sin más dilaciones” el proyecto de modernización y fortalecimiento del Servicio Nacional de Pesca, iniciativa que se tramita desde 2015, hizo la presidenta de la Asociación de Industriales Pesqueros, Macarena Cepeda. “Cada día que pasa son miles de toneladas de mariscos, moluscos, peces y algas que son sacados del mar de manera ilegal, dañando gravemente la sostenibilidad de los recursos y el trabajo de miles de trabajadores honrados y comprometidos con el cuidado de su fuente laboral”, apuntó.

La dirigente gremial dijo que ASIPES ha sido consistente en su postura contra la Pesca Ilegal y en la necesidad de fortalecer al Sernapesca y dotar de mayores recursos y protección a los trabajadores de este servicio público. “En septiembre del año pasado nos reunimos con los dirigentes de la Asociación de Funcionarios de Sernapesca, AFUS, encabezados por su presidente Eduardo Fuentes, donde le entregamos todo nuestro apoyo y coincidimos en la necesidad de mejorar la tarea fiscalizadora de este organismo, encargarse de la certificación de

desembarque que hoy hacen privados y endurecer sanciones a la Pesca Ilegal”, explicó Macarena Cepeda.

ASIPES, en el marco de la revisión de la Ley de Pesca por parte de la FAO, propuso incorporar más instrumentos para fiscalizar y combatir la Pesca Ilegal, “ya que la autoridad realiza sus esfuerzos dentro de lo posible, pero no tiene muchos instrumentos para poder actuar de forma efectiva. A la escasez de personal, se suma que estos profesionales actúan con miedo pues han sido blanco constante de amedrentamientos”, precisó la ejecutiva.

Tipificar como delito

Uno de los puntos centrales que han propuesto los Pescadores Industriales es que la Pesca Ilegal sea considerada como tráfico y que se tipifique como un delito, cualquiera de sus etapas, es decir, la captura, la evasión de control, transporte, comercialización, esto con el fin de que se pueda desarticular la cadena delictual. Asimismo, que se incrementen sustancialmente las multas para que el

costo de vender, comprar y transportar pesca sin permiso o excediendo la cuota sea relevante, y que estas sanciones sean mucho mayores al beneficio económico que pueda generar la comercialización de esa mercancía.

La presidenta de ASIPES dijo que esto no se trata de atacar o defender a los pescadores artesanales, “sino que de combatir a quienes trabajan en la ilegalidad, fuera de cualquier ordenamiento y reglas, que roban en áreas de manejo que no les pertenecen, que se enriquecen como intermediarios pagando valores miserables a pescadores que requieren obtener un sustento y que no tiene más opción que la Pesca Ilegal. Nadie busca dañar el trabajo de pescadores artesanales honestos, que hay miles en el país”.

Por último, Macarena Cepeda sostuvo que el país pesquero en su totalidad debe comprender que “la transparencia y la trazabilidad de los recursos deben ser cumplidas por todos los actores pesqueros. Por ello cobra más fuerza aún que se apruebe a la brevedad el proyecto de ley que moderniza y fortalece el rol fiscalizador de Sernapesca”, concluyó.



Día Internacional de la Mujer

Presidenta de ASIPES fue reconocida por su liderazgo en el Biobío

Por su valiosa trayectoria en la dirigencia gremial, destacando por sus iniciativas para convocar y motivar acciones en beneficio de la región, la presidenta de ASIPES, Macarena Cepeda, fue reconocida por el Gobierno Regional en el marco de la conmemoración del Día Internacional de la Mujer.

En un desayuno liderado por la máxima autoridad regional, las 16 mujeres destacadas tuvieron la posibilidad de intercambiar experiencias y vivencias, correspondiente a los distintos rubros en que se desempeñan, muchos de los cuales históricamente han sido puestos

ocupados por hombres, tendencia que las protagonistas de la actividad torcieron con éxito.

En la oportunidad, Macarena fue reconocida por su gran gestión a la cabeza de ASIPES, destacando, entre varios elementos, el Ordenamiento de la Bahía de San Vicente.

Por su parte Valentina Medel, exseremi de la Mujer y Equidad de Género, explicó que “esto es igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres, que independiente del género, podamos colmar los espacios en igualdad de condiciones, oportunidades y derechos, eso representa el 8 de marzo”.



Campaña ASIPES

Encántate con el Jurel y con la Jibia

Transformar al Biobío en la Capital Gastronómica Marina de Chile es el desafío. Para ello, la Asociación de Industriales Pesqueros (ASIPES) inició en diciembre una campaña que busca, entre otros objetivos, encantar a la gente con estos dos productos del mar propios de la región y muy ligados a la industria pesquera, a través de jingles radiales, spots televisivos, y redes sociales, entre otros.

Biobío Capital Gastronómica Marina es un proyecto que nació dentro del nuevo ciclo de gestión de ASIPES. La iniciativa tiene como objetivo posicionar a la Región como un destino turístico reconocido por una oferta gastronómica destacada y variada de productos marinos.

Para el programa piloto, lanzado en abril del 2017, se firmó un convenio con la Municipalidad de Talcahuano e Inacap, como organismo técnico a cargo

de desarrollar las capacitaciones a los restaurantes beneficiados. En diciembre, tres restaurantes de Tumbes se incorporaron a la iniciativa, sumando a la fecha cinco locales en cuyas cartas es posible encontrar preparaciones en base a jurel y jibia, entre ellas los dos platos íconos del proyecto: el "Chupe Biobío", en base a jibia, y el "Jurel Criollo", que tiene como principal ingrediente este valioso y nutritivo pescado azul.

Los restaurantes que a la fecha son parte de Biobío Capital Gastronómica Marina son: Miramar y Mar y Sol, de las bentotecas de Talcahuano. Y Kika's, Aires Marinos y RitaMar, de Caleta Tumbes. Conoce más de la campaña en <http://encantateconeljurelyconlajibia.cl/> y en el Facebook Biobío Capital Gastronómica Marina

A continuación, les dejamos las recetas de estas deliciosas preparaciones.



Jurel Criollo



30 min.

Ingredientes

- 2 kilos jurel
- Tomillo a gusto
- Perejil a gusto
- 1 litro aceite
- 200 cc cerveza
- 200 gr harina
- 5 huevos
- 2 kilos papas
- 300 cc leche
- 200 gr mantequilla
- Nuez moscada en polvo a gusto
- 4 cebollas
- 1 pimentón
- 3 tomates
- 2 dientes de ajo
- 200 cc vinagre
- 300 cc aceite de oliva
- 100 gr ciboulette
- Sal y pimienta a gusto

Preparación

Para el jurel frito:

1. Preparar jurel, lavar y secar. Marinar con jugo de limón, tomillo y perejil, reservar en frío.
2. Preparar batido: mezclar yemas con harina y una pizca de sal, agregar cerveza y claras batidas a nieve. Reservar.
3. Calentar aceite a 180°, pasar pescado por batido y freír en aceite hondo 3 minutos por lado aproximadamente.

Para el puré:

1. Lavar y pelar papas. Cocer a partir de agua fría; escurrir; moler, agregando leche caliente con mantequilla y nuez moscada.
2. Saltear cebollas con ajo y agregar al puré anterior.

Para el pebre:

1. Cortar cebollas, tomates, pimentón en cubos, agregar vinagre blanco, aceite de oliva, ciboulette picado y condimentar. Montaje:
2. Servir el puré con pescado frito y bañar este con pebre.

Chupe Biobío



20 min.

Ingredientes

- 50 cc aceite
- 10 gr ají color
- 200 gr pan
- 1 kilo jibia
- 300 gr crema
- 150 cc leche
- 100 gr queso
- 150 cc vino
- 15 gr ajo
- 15 gr perejil
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 2 pimentones
- Sal y pimienta a gusto

Preparación

1. Saltear cebolla, zanahoria, morrón y ajo en brunoise (pequeños dados).
2. Cortar pan y remojar en leche. Colocar el pan remojado con el sofrito de verduras en la juguera y procesar hasta obtener una pasta.
3. Cortar jibia en cubos pequeños, saltear en sartén con ajo picado y ají de color; agregar vino blanco y luego la pasta anterior. Añadir crema y queso parmesano.
4. Montar en pocillos de greda u otro para horno, y espolvorear queso rallado para gratinar.
5. Al momento de servir, espolvorear un poco de perejil en superficie.

Luisa Zapata, operadora de planta

“PacificBlu me permitió sacar adelante a mi familia”

Pese a las dificultades económicas que tuvo que afrontar en su familia, a través de esfuerzo y dedicación logró darle vuelta la mano al destino.



No es exageración cuando Luisa Zapata, oriunda de Talcahuano, pero hace 45 años radicada en Hualpén, comenta que ha pasado la mitad de su vida dentro de las instalaciones de PacificBlu. Una vez terminada su educación en el Liceo Industrial de Hualpencillo, la falta de recursos la obligó a salir a trabajar. No obstante, eso no desanimó a Luisa, por el contrario, hizo de tripas corazón y comenzó a laburar en el puerto. Luego de sus primeras armas en la industria pesquera, arriba a la compañía con 26 años, lo que ella cataloga como un cambio importante en su vida. “Económicamente era mucho más lo que recibía, así que me permitió ayudar más a mi familia. Fue un buen cambio”, relata recordando sus inicios. Días que rememora como si hubiese sido ayer.

“Comencé en un turno de noche, domingo 1 de julio, pleno invierno y un frío que calaba los huesos”, añade.

Desde ese día no ha abandonado la empresa, viviendo el traslado de las

instalaciones en 1993, desde Concepción a Talcahuano, y pasando de la sección de empaque a la de moldeo. “Me preguntaron si sabía moldear. ‘No, pero puedo aprender’ respondí, y comenzó esta etapa en el trabajo”, donde demostró dedicación y responsabilidad en PacificBlu.

Y es el mismo puesto que desempeña actualmente, y donde debe realizar una exhaustiva revisión de los productos antes de congelarlos. Una labor que asume con total responsabilidad, y que busca transmitir a las más jóvenes que llegan a la empresa. “Somos las últimas que vemos el producto, y tiene que estar en excelente estado para que los compradores no tengan problemas. A mis colegas les inculco esto y les comento que se deben poner en los pies del consumidor. A nadie le gustaría comprar un filete chueco, por ejemplo. Hay que trabajar a conciencia como si yo me fuera a comer ese filete congelado, así que lo tengo que hacer excelente”, confiesa Luisa.

Es precisamente ese compromiso con



la empresa, que ha demostrado durante toda su carrera, el que le valió para ser reconocida como trabajadora destacada. Uno de los momentos que más atesora en sus 26 años en PacificBlu. “Fue una ceremonia súper bonita y conmovedora, se hizo en el casino -recuerda emocionada-, y me entregaron un diploma y un reloj de regalo”, relata con orgullo, en un vínculo de respeto que cataloga como mutuo, entre ella y la empresa.

Hoy, con 52 años, Luisa se siente a gusto y agradecida por lo que ha vivido. Su esfuerzo, dedicación y perseverancia le permitió estabilizarse económicamente y ayudar a su familia, principalmente cuando junto a su hermana tuvo que cuidar a su madre, quien falleció en 2016. Más allá de la tristeza de aquel recuerdo, mira con optimismo lo que viene, compartiendo su vida junto a su hermana, y disfrutando de su vida en pareja, con quien lleva seis felices años, y que proyecta como una compañía para toda la vida, tal como ha sido PacificBlu en su historia.

Conmemoración del 27F

Municipio de Coronel inaugura memorial en recuerdo de víctimas del terremoto

Las actividades culminaron con una emotiva velación.

Dos emotivas ceremonias llevó a cabo el municipio de Coronel en el marco de la conmemoración del fatídico terremoto y posterior tsunami del 27 de febrero de 2010, que afectó a la zona centro del país, especialmente al Biobío.

La primera actividad tiene relación con la inauguración de un memorial en recuerdo de las víctimas y sus familiares, hito que fue instalado en la Plaza de Armas de la comuna, en lo que desde el municipio catalogaron como un llamado una "deuda ciudadana" y un recordatorio para no olvidar lo sucedido.

La actividad contó con la presencia de las principales autoridades comunales y de orden público, además de familiares

de las víctimas que fallecieron esa madrugada en la comuna. En la cita también se pudo observar una pequeña muestra fotográfica donde quedó retratado el estado en que quedó Coronel tras el movimiento telúrico.

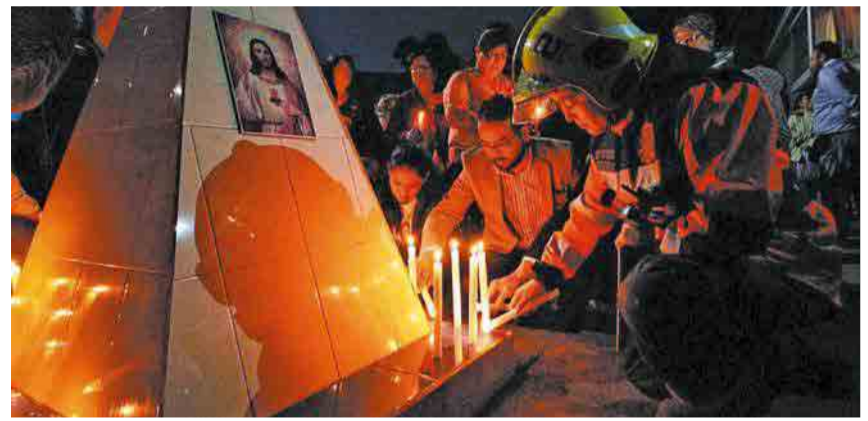
Posteriormente, y en el sector de Lo Rojas de la comuna costera, el municipio coronelino hizo un reconocimiento a las instituciones que cumplieron un papel fundamental tras la tragedia, en el marco del orden público y ayuda a la comunidad, velando por el bien común por sobre el bienestar personal.

De esta forma, Carabineros, Bomberos, Armada, Defensa Civil y la emisora local Radio Dinámica, quien desde el mundo de las comunicaciones se puso a disposi-

ción de la comunidad, fueron galardonados con un galvano conmemorativo.

Finalmente, y cuando ya caía la noche,

se llevó a cabo una emotiva velación, dando así término a las actividades conmemorativas del 27-F.



pacificblu.cl

LOS PRODUCTOS MÁS SALUDABLES Y RICOS PARA TU familia

A través de nuestras marcas **El Golfo** y **Alcopa**, tenemos como objetivo brindar e incentivar en todas las familias chilenas el consumo de alimentos saludables y de calidad.

COND. NETO: 1000 GRs.

100% NATURAL

100% NATURAL

100% NATURAL

DESDE EL MAR A TU MESA CON calidad y sabor

📍 Av. Gran Bretaña 955, Talcahuano, Chile.

☎ +56 41 2508 400

A ocho años del terremoto y tsunami

Exposición fotográfica organizada por el Municipio de Talcahuano rescata relatos del 27F

La muestra itinerará por distintos servicios públicos e instituciones de la comuna.



A través de una exposición de fotografías y relatos de la gente del puerto, el Municipio de Talcahuano, Essbio y Mall Plaza El Trébol, realizaron un rescate a la memoria del 27F, fecha marcada a fuego por los habitantes de la región del Biobío tras el fuerte terremoto y posterior tsunami que afectó a la zona.

Durante dos semanas los pasillos del principal centro comercial del Gran Concepción exhibieron una treintena de breves relatos e imágenes, recordando aquella madrugada que cambió la historia de la ciudad puerto. Un viaje que trae a la memoria los duros días que la comunidad chorera debió enfrentar luego del 27 de febrero de 2010.

Para Henry Campos, alcalde de Talcahuano, "rescatar la memoria a través de los relatos de quienes vivieron el terremoto y el tsunami nos permite compartir

con las nuevas generaciones y los niños que no recuerdan o no vivieron el evento conocer la historia y, como comunidad, prepararnos para los fenómenos naturales que nos puedan golpear en el futuro", aseguró.

Cabe destacar que al momento de presentar la muestra se premió el trabajo de 10 participantes, quienes recibieron invitaciones dobles, por parte de ASIPES, para disfrutar y degustar de la oferta gastronómica, a base de Jibia y Jurel, que presentan locales de la Bentoteca y Caleta Tumbes, en el marco del proyecto Biobío Capital Gastronómica Marina.

Finalmente mencionar que para quienes no tuvieron la oportunidad de presenciar la muestra, la exposición pretende itinerar por diferentes servicios públicos e instituciones de la comuna para compartir con un número superior de personas el testimonio de la ciudad que se levantó tras la tragedia.





Según ranking de Asech y Bolsa de Productos de Chile

Blumar es la segunda gran empresa mejor pagadora a las Pymes del país

Cerca del 80% de los proveedores de Blumar se encuentra en este segmento.

Una excelente noticia recibió Blumar al conocerse las ubicaciones que obtuvo la compañía en el Ranking de Pagadores elaborado por la Asociación de Emprendedores de Chile (Asech) en conjunto con la Bolsa de Productos de Chile (BCP).

En el periodo de octubre a diciembre del 2017, Blumar quedó ubicada en el segundo lugar de la medición general, con 93 puntos, y en la

primera posición del sector Alimentos al cual pertenece que, en promedio, obtuvo 67 puntos.

Este informe difunde información sobre los plazos en que las grandes compañías del país pagan sus facturas a sus proveedores Pyme, para incentivar un financiamiento sustentable y una disminución en dichos plazos.

Gerardo Balbontín, Gerente General de Blumar, explica que estar categorizada como una de las mejores compañías en dicho ámbito obedece a la Estrategia de Sostenibilidad definida por el directorio, que incluye el mandato de ser una buena empresa pagadora de servicios, sobre todo en el segmento de las Pymes, que corresponden a casi el 80 por ciento de los proveedores de la empresa. “Estas

medidas consideran su aplicación en toda nuestra cadena de producción y comercialización, desde aquellos espacios donde realizamos nuestras operaciones más básicas, hasta los mercados en que comercializamos nuestros productos en el extranjero”, agregó.

Añadió que una muestra de este compromiso es el Sello ProPyme que tiene tanto el área de Pesca como de Salmones Blumar desde 2016. “Para nuestra compañía, la liquidez financiera de nuestros pequeños y medianos proveedores es muy importante, pues ella les permite enfocar sus esfuerzos en su actividad y no los distrae consiguiendo financiamiento que en el largo plazo las debilita y repercute en sus operaciones”.

Actividad solidaria

Por segundo año consecutivo Blumar participó en cosecha solidaria

Cerca de 31 mil personas se ven directamente beneficiadas por esta acción de Blumar en conjunto con el Banco de Alimentos Biobío Solidario.

Sin importar las altas temperaturas, 18 entusiastas voluntarios de la empresa Blumar ratificaron la alianza que mantiene la compañía con el Banco de Alimentos Biobío Solidario, y se hicieron parte de una responsable cosecha de arándanos, realizada en el sector El Progreso, en beneficio de diferentes organizaciones sociales de la zona de Cabrero y Campanario, en la provincia de Biobío.

Las Cosechas Solidarias son una de las líneas de acción mediante las cuales esta institución favorece una distribución más eficiente de los alimentos. A ella se suma el “rescate” de productos que dejaron de ser comercializables -por su pronta fecha de caducidad o problemas en su presentación- desde plantas productoras, y también desde la Vega Monumental, el principal terminal de frutas y verduras del Biobío.

Tan fructífero ha sido su labor, que durante 2017 el banco logró recolectar 570 mil kilos de alimentos que fueron distribuidos entre 38 organizaciones

sociales -de las regiones del Biobío y Ñuble- que, a su vez, logran llegar con su ayuda a 31 mil personas que por diferentes circunstancias sufren algún tipo de vulnerabilidad.

La primera experiencia se llevó a cabo en marzo del 2017, en un predio de Quillón, donde colaboradores de Blumar recolectaron 2.800 kilos de uvas. Este año los voluntarios lograron cosechar, a través de una minuciosa y delicada faena, un total de 360 kilos de arándanos de la variedad Brightwell.

“Como Blumar estamos orgullosos de reafirmar el compromiso que tenemos con Alimentos Biobío Solidario. Es una actividad que tiene una excelente convocatoria por los fines que persigue, que coinciden con nuestra política de vinculación con la comunidad, donde la voluntad de ayudar a quienes forman parte de nuestro entorno es una de nuestras principales preocupaciones”, aseguró Felipe Hormazábal, Jefe de Sostenibilidad de Blumar.



Nuevo proyecto de investigación

Landes gana fondo para obtener colágeno de la jibia

El desafío será obtener colágeno de alta pureza y apto para el consumo humano.

Landes se embarca en un nuevo proyecto de investigación. Se trata de la producción de colágeno hidrolizado a partir de los descartes de la jibia, calamar gigante con altos grados de concentración de esta proteína, encargada de aportar resistencia y flexibilidad a los tejidos del cuerpo humano.

Para ello, Landes postuló a un fondo al comité Innova Chile de Corfo, el cual adjudicó un presupuesto de 200 millones de pesos, con el cual se contrataron los servicios de la Unidad de Desarrollo Tecnológico (UDT), de la Universidad de Concepción. El principal desafío tecnológico es la obtención de un colágeno de alta pureza, apto para consumo humano y con costos de producción competitivos respecto al colágeno importado.

“La investigación es un área prioritaria para Landes y para nosotros es clave ser pioneros en este tipo de proyectos,

que contribuyen a la diversificación productiva y a una mirada de futuro. En este caso, podremos obtener un producto nuevo a partir de un descarte de la jibia, lo que genera más valor”, explica Carolina Calderón, jefa de Calidad de Landes. La ingeniera del área de Bioproductos de la UDT, Nacarid Delgado agrega: “Estamos comenzando la parte operativa de este proyecto, al cual le vemos mucho potencial pues el colágeno de origen marino, al ser más parecido al que produce naturalmente el cuerpo humano, se absorbe mejor”.

Un socio estratégico de este proyecto es Laboratorio Pasteur, empresa farmacéutica interesada en su comercialización. “Una vez que se genere la materia prima, nosotros la vamos a tomar para crear un suplemento alimenticio con estándar farmacéutico. Sabemos que el colágeno de origen marino, en especial de la jibia, tiene características menos



alérgicas y mejor calidad de aminoácidos”, comenta Humberto Bernasconi, director de investigación y desarrollo de Laboratorio Pasteur. Según comenta, el mercado del colágeno ha experimentado

un boom y el que se vende en Chile es importado, de origen porcino o bovino. “Vamos a ser pioneros en producir colágeno marino en la Octava Región, toda una novedad”.

Compromiso con la comunidad

Landes firma convenio de inserción laboral con Centro Alonkura de Talcahuano

Alianza permitirá a los estudiantes optar a pasantías, prácticas y programas de voluntariado corporativo.

En el año de la inclusión, Landes asumió un desafío mucho mayor que el exigido por la ley: integrar, en el mediano plazo, a un 5% de personas con algún grado de discapacidad a su equipo. Y el primer paso lo acaba de dar con el Centro Laboral Polivalente Alonkura de Talcahuano.

El convenio entre la empresa y el establecimiento -que atiende a estudiantes entre 14 y 26 años con discapacidad intelectual- consiste en otorgar cupos para pasantías, prácticas profesionales y programas de voluntariado corporativo. De hecho, el verano pasado un grupo de 12 trabajadores de Landes colaboró en la construcción del techo del gimnasio, requerido para la primera ceremonia de graduación de sus alumnos.

“Somos una empresa que tiene sus raíces en Talcahuano y estamos muy orgullosos de ser parte de esta comunidad y de lograr un nivel de exigencia mayor del que nos exige la ley en cuanto a la inclusión. La diversidad nos enriquece como empresa y nos permite fortalecer nuestro vínculo con la comuna”, señaló Andrés Fosk, gerente general de Landes.

Por su parte Henry Campos, alcalde de

Talcahuano, destacó la alianza firmada por Landes y el centro Alonkura, ya que a su juicio “permite una integración mucho más efectiva, no sólo desde

la perspectiva educacional, sino que también laboral. El desarrollo de Chile no sólo se logra cuando trabaja el estado, sino que cuando el sector privado se

compromete. En esa integración entre lo público y lo privado es cuando se conjugan los mayores desarrollos para la sociedad”, concluyó el edil.



Alianza público-privada

Camanchaca inaugura nueva infraestructura logística en aeropuerto de Concepción para exportar salmón fresco directamente desde la Región del Biobío

Tendrá una capacidad para transportar entre 300 a 400 toneladas al mes.

A casi tres meses de realizar su primer embarque aéreo desde Concepción, Salmones Camanchaca inauguró una nueva infraestructura logística dentro de la loza del Aeropuerto Carriel Sur, lo que le permitirá exportar el 50% del salmón fresco procesado en Tomé directamente desde la Región del Biobío.

Esta infraestructura, que implicó la instalación de contenedores y sistemas, se logró gracias a una importante colaboración público-privada, que implicó la coordinación con la Intendencia del Biobío y los Seremi de Hacienda y Economía, además de organismos reguladores y logísticos.

Con esto, la compañía pasará a tener una capacidad para transportar desde el aeropuerto de Concepción entre 300 a

400 toneladas al mes de salmón fresco, un volumen muy superior a los niveles actuales, considerando que desde que comenzaron en noviembre los envíos, la compañía ha embarcado 172 toneladas aproximadamente de producto.

El gerente regional de Salmones Camanchaca, Jorge Vergara, destacó este avance, el cual permite acortar en unas 12 horas el traslado del producto a mercados como el de Estados Unidos en relación con la modalidad habitual. "Sin duda es paso muy importante para la compañía, tanto en su aporte a la eficiencia como en su relación con el entorno. Con esto, Salmones Camanchaca contribuye a descongestionar carreteras y a fortalecer las exportaciones que se hacen desde nuestra planta en la localidad de Tomé".



Alimentación saludable

Multitudinaria asistencia a la cuarta versión de "Cocina en Vivo" de Camanchaca

El evento contó con la presentación del reconocido chef Miguel Valenzuela, más conocido como "El Serrucho".

Cerca de 2.500 personas llegaron hasta la playa Bellavista de Tomé para participar de la cuarta versión de "Cocina en Vivo", una actividad que fue organizada por Camanchaca y que se enmarcó en la celebración de la Semana Tomecina 2018.

El evento tuvo como objetivo fomentar la alimentación saludable entre los vecinos de la comunidad a través de entretenidas actividades. Con la animación del crédito local Armando Vega y multitudinarias clases de Zumba, el espectáculo principal fue la cocina en vivo a cargo del reconocido chef Miguel Valenzuela -más conocido como "El Serrucho" por su participación en el matinal de Mega "Mucho Gusto"-, quien deleitó al público con una sabrosa degustación.

Las preparaciones en base a jurel y salmón -que la empresa produce- fueron muy bien recibidas por el público. Además, durante toda la jornada se distribuyeron recetarios en base a pro-

ductos del mar para que los platos que estaban probando pudieran ser preparados en casa.

"Estamos muy felices de que la cuarta versión de "Cocina en Vivo" haya sido un éxito. Nos da satisfacción ver que este evento se está transformando en una tradición para nuestra región, con la gente reconociéndolo y valorándolo. Nos alegramos de poder realizar un aporte concreto en la promoción de una vida sana y una alimentación saludable", aseguró Jorge Vergara, gerente regional de Salmones Camanchaca.



Firmó acuerdo con Cial Alimentos

PacificBlu aterriza en más de 40 mil almacenes de barrio con su marca El Golfo

“Con la nueva generación de productos apanados que lanzaremos este año, creemos haber logrado el equilibrio perfecto entre un precio conveniente y un producto de calidad superior”, remarcó Marcel Moenne.

Cumpliendo con su propósito de llevar los mejores sabores del mar a la mesa de los chilenos, PacificBlu firmó un acuerdo comercial con CIAL Alimentos que le permitirá acceder a más de 50 nuevos clientes con su marca El Golfo en el competitivo mercado de hoteles, restaurantes y casinos y, asimismo, poder llegar con su oferta de productos del mar a más de 40.000 pequeños almacenes de barrio.

La firma del acuerdo, realizada en diciembre pasado entre los gerentes generales de PacificBlu, Marcel Moenne y CIAL Alimentos, Jorge Kassis, comenzó a ejecutarse en una primera instancia en la Región Metropolitana y se espera que en la Región del Biobío comience durante marzo, lo que significaría llegar

con productos a más de seis mil clientes, básicamente almacenes de barrio. La oferta va desde pescados y mariscos congelados hasta productos apanados. Según explicó Moenne, “la estrategia es volcarse al mercado nacional y estar presente en la mesa de los chilenos”.

Cabe destacar 41,5 por ciento de las ventas de PacificBlu corresponden al mercado nacional, principalmente impulsado por la incorporación en enero de 2017 de El Golfo Comercial y la planta de apanados-valor agregado. Esto ha permitido tener una nueva línea de negocios que van desde la pesca, el proceso y la venta para todo Chile lo que nos posiciona como una compañía de alimentos saludables líder en el mercado nacional.



Autoridades de la Región del Biobío visitan instalaciones de PacificBlu y destacan últimas cifras de empleo

Autoridades de la Región del Biobío visitan instalaciones de PacificBlu y destacan últimas cifras de empleo

Empresa duplicó en cuatro años sus puestos de trabajo directos, números que recalcaron desde el Gobierno Regional.

Hasta las instalaciones productivas de PacificBlu, ubicadas en la comuna de Talcahuano, llegaron autoridades de Gobierno de la Región del Biobío, lideradas por el exintendente Rodrigo Díaz. En la ocasión, la máxima autoridad regional en el gobierno de Michelle Bachelet dio a conocer las últimas cifras de empleo de la zona, correspondientes al trimestre móvil noviembre-enero 2018 y que, según se informó, fue de un 6,5 por ciento.

La elección de PacificBlu, por parte de las autoridades, para entregar las nuevas cifras no fue casual. Esto teniendo en cuenta que la empresa en los últimos cuatro años ha duplicado su número de puestos de empleos directos pasando de 500, el 2014, a 1.100 colaboradores a febrero de 2018, siendo el 65 por ciento mujeres, en su mayoría jefas de hogar.

En esa línea, el exintendente Díaz afirmó que “estoy muy agradecido de poder concurrir a PacificBlu y ver cómo ha aumentado significativamente la cantidad de productos que aquí se hacen, la cantidad de personas que están trabajando y por cierto han habido

inversiones cuantiosas para poder prácticamente duplicar la cantidad de personas que aquí laboran para generar productos alimenticios sanos que puedan ser puestos a disposición de los hogares de la Región y el país”.

Junto con agradecer la visita de las autoridades regionales, el gerente general de PacificBlu, Marcel Moenne, explicó que “nuestro énfasis de desarrollo ha sido un poco al revés. Cuando partimos éramos 90 por ciento exportaciones y solo 10 por ciento (mercado) nacional y siempre uno de los desafíos fue promover el consumo en el país y hoy día podemos decir con orgullo que el 45 por ciento que produce esta empresa se vende en Chile”.

En estos cuatro años, PacificBlu amplió y modernizó su capacidad de procesamiento de su planta, sumando la compra de materia prima a la pesca artesanal, principalmente jibia. Además, inauguró la nueva Sala de Ventas Alcopa la cual fue reconocida con el Sello Azul del Sernapesca y, durante 2017, integró dos nuevas líneas de negocio gracias a la implementación de la única planta de apanados de productos del mar que

existe en Chile y la comercialización de productos bajo la marca El Golfo.

En tanto, el exseremi de Economía de la Región del Biobío, Ivan Valenzuela, puntualizó que “la tasa de desempleo del trimestre móvil noviembre-enero es

inferior en 0,4 puntos en comparación con el trimestre anterior y 0,3 con igual período del año anterior. Esta tasa ubica a la Región del Biobío en el lugar número 9 del ranking regional con mayor desempleo”.



ENCÁNTATE

con el jurel y con la jibia



Biobío Capital Gastronómica Marina

Caleta
Tumbes



Preparaciones y restaurantes en
encantateconeljurelyconlajibia.cl



Capital
Gastronómica
Marina

ASIPES