



# ASESORÍA EN DESARROLLO DE UNA ESTRATEGIA PARA LA INCORPORACIÓN DE LA PESCA ARTESANAL EN EL MERCADO DE LA ALIMENTACIÓN COLECTIVA

PROGRAMA ESTRATÉGICO REGIONAL “REGIÓN DE COQUIMBO: FUENTE DE  
AGREGACION DE VALOR Y BIOPRODUCTOS MARINOS” CÓDIGO 14PEDR-35776-4

## 1 Contenido

2	Introducción .....	3
3	Objetivos .....	4
3.1	Objetivo General .....	4
3.2	Objetivo Especifico .....	4
3.3	Marco Referencial .....	5
3.3.1	Iniciativas Extranjeras.....	6
3.3.2	Chile.....	7
3.4	Metodología .....	9
3.5	Resultados .....	10
3.5.1	Desarrollo de mapa de actores ligados a la pesca artesanal con posibilidad de participar en mercados de alimentación institucional.....	10
3.5.1.1	Pesca Artesanal .....	10
3.5.1.2	Plantas de Proceso .....	10
3.5.1.3	Mercado Institucional .....	11
3.5.1.4	Prestadoras de Servicios PAE .....	12
3.5.1.5	Entes Fiscalizadores.....	13
3.5.2	Identificación de especies marinas que puedan ingresar al mercado de alimentación institucional y flota asociada.....	15
3.5.2.1	Identificación de especies con potencial para el mercado institucional .....	15
3.5.2.2	Flota Artesanal .....	22
3.5.3	Identificación de brechas de las empresas potenciales para producir alimento de origen marino con foco en la alimentación institucional.....	23
3.5.3.1	Identificación de Brechas .....	23
3.5.3.2	Plantas de procesos.....	30
3.5.3.3	Flota artesanal.....	36
3.5.3.4	Actores Claves .....	38
3.5.4	Evaluación de la capacidad de asociatividad entre los distintos actores de la cadena de valor para la producción de alimento de origen marino con foco en la alimentación institucional.....	41
3.5.4.1	Agrupaciones Individuales .....	41
3.5.4.2	Caletas .....	42
3.5.4.3	Federaciones .....	45

3.5.5	Propuesta de trabajo a corto y mediano plazo para incorporar la pesca artesanal a la cadena de valor de la alimentación colectiva regional. ....	47
3.5.5.1	Corto Plazo .....	47
3.5.5.2	Largo Plazo .....	48
3.5.5.3	Redes de apoyo .....	49
3.6	Conclusiones.....	51
3.7	Referencias.....	52
3.8	Anexos.....	53
3.8.1	Entrevistas actores claves .....	53
3.8.1.1	Subsecretaria de Pesca y Acuicultura.....	53
3.8.1.2	Instituto de Fomento Pesquero .....	56
3.8.1.3	Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas .....	61
3.8.1.4	Cooperativa Pesquera Runa Lamara .....	64
3.8.1.5	Serevicio Nacional de Pesca y Acuicultura .....	67

## 2 Introducción

Chile en relación a otros países del mundo, posee una gran cantidad y variedad de riquezas naturales, en especial su extensa costa de más de 4.000 kilómetros, la que posee un ecosistema marino único y una gran diversidad de recursos hidrobiológicos.

Esto posiciona a nuestro país como una gran potencia pesquera y acuícola, lo que ha llevado a las exportaciones de productos del mar a convertirse en una de las principales actividades económicas del país.

A pesar de esto, los chilenos no somos grandes consumidores de productos del mar, consumiendo alrededor de 12 kilos per cápita de pescados y mariscos anualmente, siendo el promedio mundial de 20 kilos de acuerdo a estudios de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO).

Los productos del mar en general son ricos en omega 3 y de alto aporte nutricional, lo que en nuestro país esta cualidad en gran parte le debemos a la Corriente de Humboldt que circula en nuestro mar. Según datos del Servicio Nacional de Pesca (Sernapesca), el mayor volumen de los recursos pelágicos extraídos de nuestras costas, son destinados principalmente a la exportación y/o a la producción de harina y aceite de pescado, desaprovechando estos beneficios.

En este contexto, en la región de Coquimbo el PER “Fuente de agregación de valor y bioproductos marinos” - MásMar ha desarrollado durante el año 2017 y 2018 una serie de acciones tendientes fomentar el consumo de pescados y mariscos, especialmente entre la población infanto juvenil.

Por otro lado, la pesca artesanal es un sector interesante que puede abastecer el mercado, dado que posee grandes volúmenes de captura y una gran diversidad de especies. Pero abrirse al mercado institucional, se requiere conocer aspectos de cantidad, calidad, actores y tecnología existente, entre otros puntos.

Es por esto que a través de MasMar nos ha encomendado una asesoría técnica con el fin de desarrollo de una estrategia que permita incorporar la pesca artesanal en el mercado de la alimentación institucional, como lo es Junaeb.

### 3 Objetivos

#### 3.1 Objetivo General

Desarrollar una asesoría técnica para el desarrollo de una estrategia que permita incorporar la pesca artesanal en el mercado de la alimentación institucional, como lo es la Junaeb.

#### 3.2 Objetivo Especifico

- Desarrollar un mapa de actores ligados a la pesca artesanal con posibilidad de participar en mercados de alimentación institucional.
- Identificar especies marinas, volúmenes de captura, periodicidad y lugares geográficos de desembarque, así como las condiciones sanitarias de los puntos de desembarque, además de las embarcaciones asociadas a la captura y su cumplimiento, de acuerdo a la normativa vigente.
- Identificar las brechas, capacidades de infraestructura (plantas de proceso), condiciones tecnológicas y de mercado de las empresas potenciales para producir alimento de origen marino con foco en la alimentación institucional.
- Evaluar la capacidad de asociatividad entre los distintos actores de la cadena de valor con el objetivo de asegurar el abastecimiento de materia prima para la producción de alimento de origen marino con foco en la alimentación institucional.
- Desarrollar una propuesta de trabajo a corto y mediano plazo para incorporar la pesca artesanal a la cadena de valor de la alimentación colectiva regional.

### 3.3 Marco Referencial

El consumo de pescado en el mundo, de acuerdo a datos de la FAO, entre 1961 y 2016, el aumento anual medio del consumo mundial de pescado comestible (3,2%) superó al crecimiento de la población (1,6%) (Figura 1) y también al de la carne procedente de todos los animales terrestres juntos (2,8%). En términos per cápita, el consumo de pescado comestible aumentó de 9,0 kg en 1961 a 20,2 kg en 2015. Las estimaciones preliminares relativas a los años 2016 y 2017 apuntan a un nuevo aumento hasta alcanzar unos 20,3 kg y 20,5 kg, respectivamente. El incremento del consumo se debe no solo al aumento de la producción, sino también a otros factores, entre ellos la reducción de los desechos y un mejor aprovechamiento de los recursos.

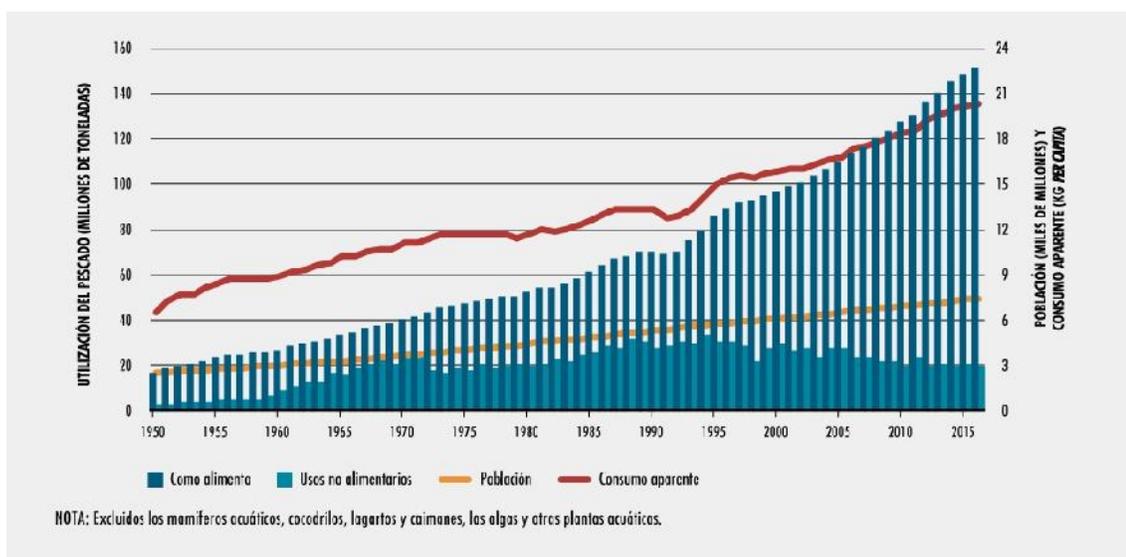


Figura 1: Utilización y consumo de pescado a nivel mundial.

Fuente: (FAO, 2018) Extraído desde el documento “El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2018

De acuerdo a estudios de la FAO y OMS (2011), los pescados y mariscos desempeñan un papel fundamental en la nutrición y la seguridad alimentaria mundial, en la medida en que representan una fuente valiosa de nutrientes y micronutrientes sumamente importantes para obtener dietas diversificadas y saludables.

Dentro de las especies con mayor importancia se encuentra el salmón, el cual lidera la industria acuícola, pero, para el desarrollo exitoso de esta especie en cautiverio, la acuicultura utiliza alimentos elaborados los cuales se producen en base a otros pescados, que son capturados por la pesca extractiva, específicamente, piensos de harina y aceite de pescado proveniente de pequeños peces pelágicos, principalmente anchoveta.

La harina y el aceite de pescado proporcionan una fuente concentrada de proteína de alta calidad, por lo que es utilizada además para la crianza de cerdos, vacunos, aves y rumiantes, entre otros. Su uso se traduce en un menor costo de producción, ya que provoca un rápido crecimiento, mejora la fertilidad e incrementa la resistencia a enfermedades, entre otros beneficios.

Con el crecimiento de dichas industrias, ha aumentado la demanda de estos productos a nivel mundial, estimulando la explotación vertiginosa de las pesquerías pelágicas para la producción de estos insumos. Chile y Perú están entre los principales exportadores de harina y aceite de pescado, por lo que ambas naciones han implementado medidas de administración que restringen su extracción en pos de proteger estos recursos.

A demás, a esto se suma la migración y fenómenos climáticos que limitan su extracción y producción, desencadenando un aumento de costo, lo que provoca nuevamente motivación por explotar este recurso y transformarlo en productos que no se relacionan al consumo humano directo sino al consumo animal.

### 3.3.1 Iniciativas Extranjeras

Por lo general las entidades que impulsan las iniciativas para fomentar el consumo de pescados y mariscos son los organismos públicos de cada país, principalmente el Ministerio de Pesca, Agricultura o Medioambiente (según el país), acompañados de empresas sector privado como asociaciones de supermercados, asociaciones de pescadores, comités y consejos en los cuales participan los actores más relevantes. En Perú, por ejemplo, el Programa Nacional “A Comer Pescado” está radicado en el Ministerio de la Producción, pero en conjunto con sector privado quienes participan apoyando o desarrollando actividades relacionadas a:

- Fomento a la producción pesquera para consumo humano directo.
- Fortalecimiento a la cadena de distribución y comercialización de productos pesqueros.
- Promoción al consumo de productos pesqueros.
- Educación alimentaria y nutricional a base de productos pesqueros.

El Ministerio de la Producción de Perú está permanentemente haciendo un llamado a participar a los privados, incluso en la página web del programa

([www.acomerpescado.gob.pe](http://www.acomerpescado.gob.pe)) es posible encontrar toda la información necesaria para poder formar parte de él.

Por su parte en México la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación ampara al Consejo Mexicano de Promoción de los Productos Pesqueros y Acuícolas A.C (asociación civil) quien lidera la campaña “Ruta pescados y mariscos mexicanos...¡Que Rico!, y que está integrado por empresarios de la cadena productiva y comercial del sector pesquero y acuícola como acuicultores, armadores, procesadores, distribuidores y comercializadores de productos pesqueros y acuícolas de todo el país, incluyendo diversos organismos educativos, científicos y profesionales.

En conjunto con la Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA), trabaja por incrementar el consumo de productos pesqueros y acuícolas mediante la puesta en marcha de acciones integrales que posicionen en el gusto de la población, los alimentos pesqueros y acuícolas que el país produce. Si bien la campaña es impulsada por un organismo privado, el sector público trabaja permanentemente apoyándolo, e incluso en la página web de la COMEPESCA está el logo de SAGARPA organismo del cual depende CONAPESCA.

En Brasil se observa una importante colaboración entre el Ministerio de Agricultura (el cual absorbió el ministerio de Pesca) y empresa privadas, principalmente supermercados, para el aumento del consumo de productos del mar. Hay un trabajo conjunto en la promoción comunicacional y en la educación de la población.

En Paraguay también se aprecia una colaboración significativa entre lo público y lo privado, pero aún están en una etapa muy temprana del desarrollo de sus estrategias.

En España en general las iniciativas están en manos principalmente de organismos públicos, son apoyados en cierta medida por la empresa privada. En la información públicamente disponible no se da cuenta de una sinergia tan evidente como en el caso de Perú y México, los cuales por su similitud cultural con nuestro país es un modelo a considerar seguir.

### 3.3.2 Chile

Durante 2017, la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura se hizo cargo del desafío de fomentar y aumentar el consumo de productos del mar en Chile, para lo cual trabajó en un plan estratégico que se tradujo en una hoja de ruta al 2027 que estableció como visión “Lograr un cambio cultural basado en la alimentación saludable, que permita aumentar el consumo de productos del mar, garantizando la sostenibilidad de los recursos pesqueros y acuícolas a lo largo de la cadena de valor, con énfasis en la innovación, desarrollo local y accesibilidad para todos”.

A este Plan Estratégico se le denominó “Del Mar a mi Mesa”, en donde se identificaron 12 soluciones en 4 ejes de trabajo:

- Educación nutricional y gastronómica, que tiene como objetivo educar a la población chilena desde etapas tempranas respecto de las bondades de los productos del mar, enseñando formas de preparación accesibles y atractivas, derribando mitos que constituyen una barrera para el consumo y aumentando la oferta de productos.
- Sustentabilidad, busca proponer e implementar buenas prácticas y mecanismos que permitan asegurar la sustentabilidad de los distintos recursos a lo largo de la cadena de valor de los productos del mar, desde su extracción hasta su disposición final.
- Difusión y comunicación masiva, orientada a generar estrategias de comunicación y marketing para concientizar y generar cambios de hábitos con respecto a estos productos, además de comunicar sus bondades y formas de preparación.
- Innovación en productos (procesos, canales de comercialización y emprendimiento), cuyo propósito es sofisticar, diversificar y generar nuevas alternativas para acercar la oferta a los consumidores, hacerla más atractiva y generar valor a partir del patrimonio gastronómico.

La meta de este proyecto es alcanzar al 2027 un aumento de al menos 7 kg. per cápita de consumo de productos del mar, de manera de alcanzar los 20 kg/cápita/año, correspondientes al promedio de consumo mundial.

En este contexto la Junaeb firmó un convenio con Corfo, el cual permitirá duplicar la cantidad de pescados y mariscos entregados, introduciendo 8 mil toneladas de productos del mar de origen nacional al servicio de alimentación con lo que beneficiaría a un millón y medio de estudiantes de establecimientos municipales y subvencionados del país. Por lo que esto propone un gran desafío a la industria, como son el desarrollo de productos, packaging, cadena de frío, sistemas de calidad e inocuidad, trazabilidad, logística y disponibilidad.

En la región de Coquimbo, CORFO ha impulsado el Programa Estratégico (PER) “Región de Coquimbo: Fuente de Agregación de Valor y Bioproductos Marinos”, para apoyar el desarrollo del sector mejorando las tasas de crecimiento con base en bioproductos marinos y productos con valor agregado.

En este contexto, el Programa Estratégico Regional (PER) MásMar en conjunto con Corfo, la Junaeb, Elige Vivir Sano, la Corporación Regional de Desarrollo Productivo de Coquimbo (CRDP) y FAO Chile, lanzaron una campaña que busca promover el consumo y los beneficios de incluir en la dieta de la población los alimentos marinos, con especial énfasis en las niñas, niños y jóvenes en etapa de crecimiento y desarrollo.

Esta campaña se presenta al personaje Capitán Omega3 quien promociona a través del sitio web [capitanomega3.cl](http://capitanomega3.cl) y las Redes Sociales de Facebook, Twitter e Instagram, contenido de interés como los beneficios de consumir pescados y mariscos con altos niveles de Omega 3

para la reducción de riesgos cardiovasculares, la prevención de enfermedades óseas, el favorecimiento del desarrollo cognitivo y fisiológico, entre otros temas.

Además, con esta misma campaña se visitaron varios colegios de la región en donde el personaje a través de juegos y actividades enseña a los niños los beneficios de los productos marinos y en conjunto con un chef enseñan preparaciones fáciles, rápidos y económicos en base a estos productos.

### 3.4 Metodología

A fin de lograr los objetivos encomendados, se realizará una recopilación de información la cual consistirá en:

- Recopilación bibliográfica: Se recopilará toda la información disponible a través plataformas digitales oficiales como informes anuales, anuarios, compendios, informes de proyectos, entre otros.
- Análisis de requisitos y características para abastecer al mercado institucional: Se identificarán los distintos requisitos y características de los alimentos requeridos por el mercado institucional, recursos de origen marino utilizados actualmente, requisitos nutricionales (de acuerdo a licitaciones), precios de productos, cantidades requeridas.
- Análisis de estadísticas de pesca actualizada de la región: en base a los requerimientos del mercado institucional se identificarán los recursos pesqueros claves, de los cuales se analizarán los desembarques de la región, caracterización de la flota, estacionalidad, precios, entre otros)
- Caracterización de los recursos pesqueros: cruzando la información de los requerimientos del mercado y la disponibilidad de los recursos se realizará una caracterización de los distintos recursos pesqueros (alcances nutricionales, lugar de donde provienen, disponibilidad, entre otros)
- Reuniones con los actores claves: a fin de hacer un mapa de actores y afinar la información disponible se solicitarán reuniones con: directores o encargados de servicios, administradores de Caletas, Administradores de plantas de proceso, Dirigentes de las distintas agrupaciones de la pesca artesanal, entre otros.
- Identificación y caracterización de las plantas de procesos: Se identificarán las plantas de proceso que existen en la región, cuales se encuentran activas y cuáles son los recursos con los que trabajan, además se consultara si poseen interés en trabajar para abastecer el mercado institucional.

### 3.5 Resultados

3.5.1 Desarrollo de mapa de actores ligados a la pesca artesanal con posibilidad de participar en mercados de alimentación institucional.

#### 3.5.1.1 Pesca Artesanal

La actividad pesquera que se desarrolla en la Región de Coquimbo involucra a los sectores pesqueros artesanal, industrial y acuícola, siendo la actividad pesquera artesanal la que representa la mayor proporción de los desembarques en la región. El sector pesquero artesanal de la Región de Coquimbo está representado por 5.009 pescadores, en todas sus categorías; y 1.253 embarcaciones inscritas en el Registro Pesquero Artesanal (RPA) del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura.

Los desembarques artesanales del primer trimestre del año 2019 se vieron incrementados en 3.429 toneladas, que se explican por las 9.810 ton. de anchoveta capturadas por lanchas artesanales. En igual período durante el año 2018, sólo habían sido desembarcadas 2 toneladas.

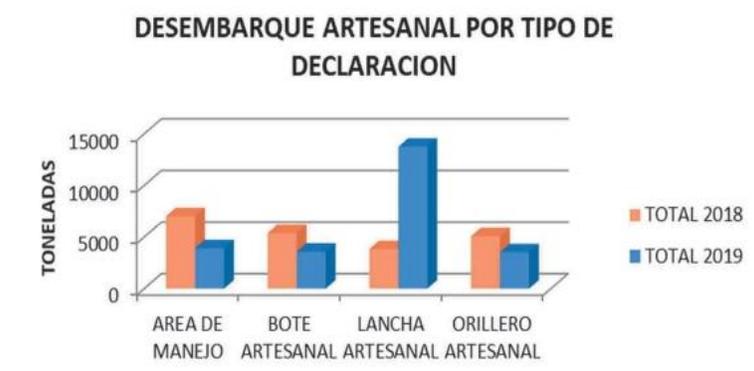


Figura 2: Desembarque artesanal por tipo de Declaración, Región de Coquimbo.

Fuente: Boletín Informativo regional, Región de Coquimbo, I semestre 2019.

#### 3.5.1.2 Plantas de Proceso

De acuerdo al registro del Servicio Nacional de Pesca 2017, La región de Coquimbo cuenta con 99 plantas de proceso de productos del mar, de las cuales 50 procesas productos congelados, 43 a alga seca, 37 a fresco enfriado, 3 a conservas, 2 a aceite y 2 a harina. De estas 79 se encuentran en Coquimbo, 8 en Tongoy y 11 en Los Vilos.

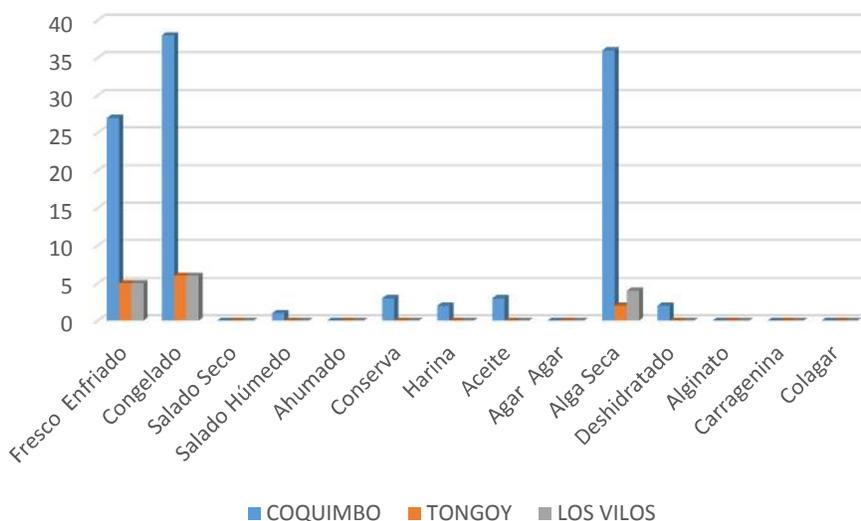


Figura 3: Plantas de proceso en la región de Coquimbo y por línea de elaboración.

Fuente: Propia extraído de estadísticas del servicio nacional de pesca 2017.

### 3.5.1.3 Mercado Institucional

#### 3.5.1.3.1 JUNAEB

La Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB) es una institución pública del Estado de Chile creada en 1964, parte del Ministerio de Educación, que vela por "hacer efectiva la igualdad de oportunidades ante la educación de niños y jóvenes en condición de vulnerabilidad económica". Se preocupa fundamentalmente de disponer de alimentación, becas, útiles escolares, auxiliar escolar, etc. a todos los estudiantes que por desventajas económicas, sociales, psicológicas o biológicas que lo necesitan.

Durante el 2018 a través del programa "Del Mar a mi Mesa", JUNAEB junto con CORFO firmaron un convenio, el cual permitirá duplicar la cantidad de pescados y mariscos, aumentando de 4 a 8 mil toneladas de productos del mar de origen nacional al servicio de alimentación, el cual beneficia a más de un millón y medio de estudiantes de establecimientos municipales.

3.5.1.3.2 Otros

A modo referencial se investigaron el consumo de pescados en las minutas de Hospitales, Centros de Reclusión y Fuerzas Armadas, como parte del mercado Institucional, en base a información disponible en bases de licitación de Chile Compras. En promedio, la frecuencia de productos del mar, principalmente pescados, ocupan raciones de 150 gr dos veces por semana, y el formato preferido es filete.

Para estos efectos se realizó una proyección de la demanda potencial del universo de Hospitales y Centros de Detención (Sistema Penal Cerrado) a nivel nacional, para esto se utilizó respectivamente la información de camas e internos según catastro resumido en el Compendio Estadístico del INE 2014. Así también, se proyectó un consumo potencial para las Fuerzas Armadas en base a su dotación de efectivos en cada rama.



Figura 4: Consumo Potencial por institución a nivel nacional 2017.

Fuente: Propia extraído de bases de licitación de Chilecompras 2017 y compendio estadístico del INE 2014

3.5.1.4 Prestadoras de Servicios PAE

La comercialización de productos del mar en formatos fresco o congelado, requieren de una distribución rápida y de una infraestructura adecuada para el transporte y mantención de la cadena de frío en todas las etapas, para asegurar la inocuidad y una óptima calidad del producto. De aquí nacen las empresas prestadoras de servicios de alimentación, que atienden a los establecimientos

públicos educacionales, las cuales cuentan con vehículos de transporte refrigerados, cerrados y con resolución sanitaria, cámaras de mantención en el destino y todo el equipamiento de planta autorizada.

Estas empresas se han implementado con un sistema de control de temperatura en todo el trayecto, para los vehículos que desarrollan la distribución, acatando las normas de aseguramiento y control de la calidad de los productos en tránsito, punto clave en el abastecimiento del mercado escolar, debido a la extensa distribución geográfica que este servicio implica, tanto a nivel urbano como rural.

Las empresas prestadoras de servicio, administran y atienden la demanda de alimentación escolar en base a licitaciones públicas, que se dividen por unidades territoriales (agrupaciones de zonas geográficas determinadas por JUNAEB, en base a criterios de volumen de raciones, proximidad geográfica y división político-administrativa del país).

Las minutas ofrecidas por estas empresas, son elaboradas por nutricionistas y deben ser presentadas a la JUNAEB para su aprobación y posterior implementación

### 3.5.1.5 Entes Fiscalizadores

#### 3.5.1.5.1 Servicio Nacional de Pesca

El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca) es un organismo público dependiente del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, y cuya misión es fiscalizar el cumplimiento de las normas pesqueras y de acuicultura, proveer servicios para facilitar su correcta ejecución y realizar una gestión sanitaria eficaz, a fin de contribuir a la sustentabilidad del sector y a la protección de los recursos hidrobiológicos y su medio ambiente.

A través del Sernapesca se fiscalizan los desembarques, llevando control de la trazabilidad e inocuidad de los productos. Además, se encarga de categorizar y fiscalizar a las plantas de proceso.

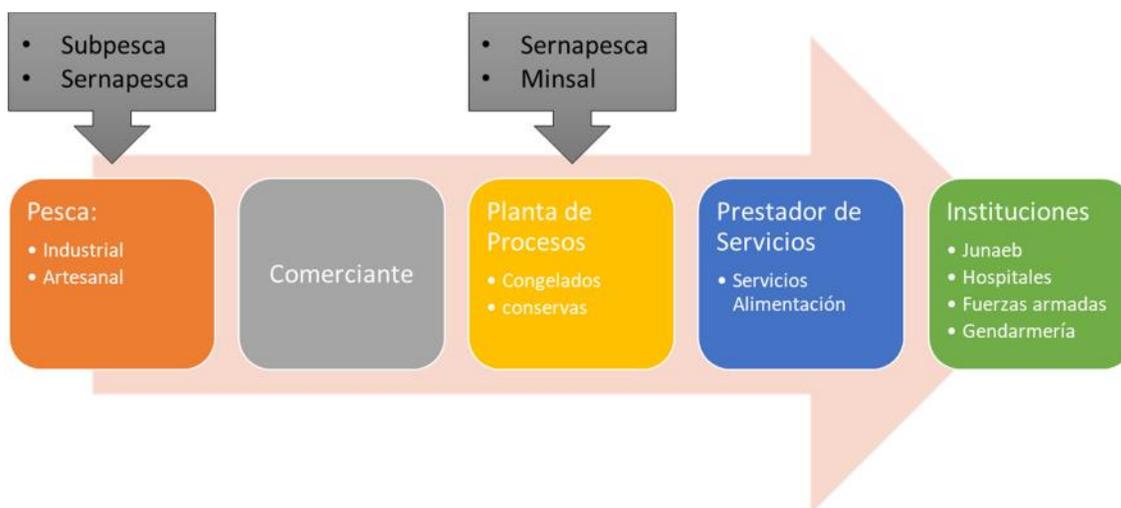
#### 3.5.1.5.2 Subsecretaría de Pesca y Acuicultura

La Subsecretaría de Pesca y Acuicultura dependiente del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, que tiene como función proponer la política pesquera y de acuicultura nacional y sus formas de aplicación, así como también impartir instrucciones para su ejecución. Por tanto, es el organismo que a través de diversos estudios determina las cuotas y artes de pesca tanto para el sector industrial como artesanal.

### 3.5.1.5.3 Ministerio de Salud

El ministerio de salud a través del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) establece las condiciones sanitarias a que deberá ceñirse la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de alimentos sanos e inocuos. Es por esto que tanto las plantas de proceso y vehículos de transporte deben obtener una resolución sanitaria que los autorice.

Una vez identificados los actores en el mercado de la alimentación institucional podemos construir un mapa que los relaciona. En la actualidad este modelo queda de la siguiente manera:



Sin embargo, dentro de los objetivos de este estudio analizar y realizar un levantamiento para integrar de mejor forma a la pesca artesanal a los mercados institucionales, acortando las brechas para incorporarse a este mercado.

## ASESORÍA EN DESARROLLO DE UNA ESTRATEGIA PARA LA INCORPORACIÓN DE LA P ARTESANAL EN EL MERCADO DE LA ALIMENTACIÓN COLECTIVA



### 3.5.2 Identificación de especies marinas que puedan ingresar al mercado de alimentación institucional y flota asociada

#### 3.5.2.1 Identificación de especies con potencial para el mercado institucional

De acuerdo a los desembarques de la pesca artesanal el año 2017, este alcanzó las 111.350 ton, de las cuales el 63% corresponde a algas, el 24% a peces, 12% a moluscos y el 1% a crustáceos y otros.

De acuerdo a los requerimientos del mercado institucional nos enfocaremos a analizar el grupo de los peces el cual representa 26.312 ton.

Un punto importante para abastecer el mercado institucional son las cantidades de productos requeridos y disponibilidad en el tiempo, por lo que de aquí podemos seleccionar aquellas que registran un mayor desembarque en la región de Coquimbo, de la tabla I podemos rescatar la anchoveta, el jurel, el machuelo y la caballa. Estos desembarques se concentran principalmente en 4 caletas: Coquimbo, Guanaqueros, Tongoy y Los Vilos.

Tabla I: Desembarque Artesanal en la Región de Coquimbo, 2017.

Fuente: Propia extraído de estadísticas SERNAPESCA 2017

ESPECIE	Desembarque (ton)
ALBACORA O PEZ ESPADA	1.655
ANCHOVETA	11.536
BACALADILLO O MOTE	76
BACALAO DE PROFUNDIDAD	33
BACALAO I.PASCUA, ATUN ESCOFINA/KONSO	10
CABALLA	2.624
CABINZA	16
CONGRIO COLORADO	89
CONGRIO NEGRO	19
JUREL	7.438
MACHUELO O TRITRE	2.164
MERLUZA COMUN	340
PAMPANITO	20
PEZ SOL	32
SARDINA ESPAÑOLA	59
SIERRA	21
TIBURON O MARRAJO DENTUDO	34
TIBURON SARDINERO	29
VIDRIOLA, PALOMETA, DORADO O TOREMO	72
OTROS	45

El bajo consumo de pescado, muchas veces se justifica diciendo que los precios son muy altos. Pero lo cierto es que el país cuenta con una serie de especies de bajo costo, pero que son poco conocidas por las personas.

Todos estos se agrupan en la gran familia de los llamados «pescados azules», cuyo color está dado porque son muy ricos en omega 3.

Dentro de este omega 3 encontramos grasas como el EPA, el cual brinda protección cardiovascular, Impide que se formen coágulos y tiene un efecto vasodilatador, por lo que combate la hipertensión arterial. Así es como protege el corazón. Además, desinflama los tejidos, por lo que es bueno para personas que, por ejemplo, tienen artritis. La otra grasa es la denominada DHA, que en algunos países se les da en cápsulas a los niños, ya que ayuda al desarrollo cerebral, de la visión y estimula la conexión de neuronas. La grasa de los pescados también inhibe la absorción de colesterol en el intestino, así como la producción de colesterol en el hígado.

En Chile, esta familia es más conocida por el salmón, el atún o la trucha, que son sus representantes más caros.

Un punto importante para la selección de recursos con posibilidad de ingresar al mercado institucional es su precio, además de su beneficio para la salud.

En cuanto al precio de los pescados azules, algunos ejemplos son: el kilo de sardina fresca cuesta entre \$900 y \$1.200; el de bonito fluctúa entre \$1.500 y \$2.300; la caballa va de los \$1.200 a los \$1.500, mientras que el de jurel cuesta \$1.200.

Tabla II: Precios promedio tranzados en playa por especie entre 2010 y 2014 (\$/ton).

Fuente: Propia extraído de Anuario SERNAPESCA 2014

	2010	2011	2012	2013	2014
Anchoveta		83.080	76.333	94.000	94.455
Caballa	\$520.604	686.474	880.902	1.309.778	1.983.684
Jurel	\$520.604	686.474	880.902	1.309.778	1.983.684
Sardina		900.000			
Sardina común		83.000	77.333	246.400	353.077
Merluza común	569.916	615.051	689.397	998.974	957.822
Reineta	546.250	711.143	696.096	1.016.389	860.794
Corvina	1.580.862	2.046.452	2.054.828	1.870.172	2.046.441

Según las especificaciones en la dieta JUNAEB, se incorpora principalmente el jurel en formato de conserva en tarro de 320 grs. y el atún en pouchs (bolsa esterilizable) de 1 kilo o en conserva en lata de 300 grs., preferentemente lomo y la pesca blanca como pangasio, que se utiliza más bien en sala cuna y otros pescados en nivel medio en formato congelado.

Dado estos antecedentes de volumen, beneficios y precio, se considerará para este estudio la anchoveta (*Engraulis ringens*), Sardina española (*Sardinops sagax*), Sardina común (*Strangomera bentincki*), Jurel (*Trachurus murphyi*) y Caballa (*Scomber japonicus*).

### 3.5.2.1.1 Anchoveta

La anchoveta es un pez pelágico de hábito preferentemente costero, el cual forma cardúmenes densos entre la superficie y los 50 m de profundidad. Estos se distribuyen entre las regiones I y X. y su extracción está dada por la flota industrial y artesanal.

Se utiliza principalmente para la producción de harina y aceite. Otros productos: fresco-refrigerado, conserva, filetes de anchoa en salazón. Congelado: entero eviscerado, sin cabeza eviscerado (H&G).

La harina se exporta a: República Popular de China, Japón, Taiwán y Alemania. Otros productos: Estados Unidos de América, España, Perú, Marruecos, Italia, Canadá.



### 3.5.2.1.2 Sardina española

Es una especie de habito pelágico, forma grandes cardúmenes y en ocasiones, se encuentra asociado con los recursos caballa, jurel y bonito. Se distribuye en casi toda la costa occidental de Sudamérica: desde el Golfo de Guayaquil, pasando por las Islas Galápagos en Ecuador y las costas de Perú y Chile. En el territorio nacional, se distribuye desde Arica (18°20' L.S.) hasta el sur de Chiloé (44°00' L.S.), longitudinalmente se extiende desde el litoral, hasta sobrepasar las 150 mn. Batimétricamente se ha encontrado hasta los 250 metros, aunque, usualmente habita en la capa superficial, siendo capturada a profundidades de aproximadamente 40 m. Su extracción es realizada por cerco Industrial y artesanal.



### 3.5.2.1.3 Sardina común

La especie se distribuye preferentemente entre las regiones V y X, habita en profundidades que no sobrepasan los 50 m. en el día y entre 5 y 15 m. en la noche. Longitudinalmente se encuentra desde la línea base media de la costa hasta las 30 millas náuticas hacia el oeste.

Por regulación, esta pesquería se encuentra cerrada el acceso a nuevos usuarios, se establecen cuotas anuales de captura con límite máximo de captura por armador (industriales) y con el Régimen Artesanal de Extracción (RAE) en las regiones V, VIII y X. Por otro lado, se aplican vedas biológicas de reclutamiento y desove. Su extracción se realiza por cerco industrial y artesanal.

El desembarque de este recurso, es destinado principalmente a la elaboración de harina de pescado aceite, los cuales se exportan a República Popular de China, Japón, Taiwán y Alemania; y secundariamente: congelado y conserva cuyo mercado es Corea del Sur, Japón, Estados Unidos de América.





3.5.2.1.4 Jurel

Pez pelágico de distribución transzonal y oceánica, forma cardúmenes densos entre los 10 y 150 m. de profundidad. Se distribuye entre las regiones I y X, y su extracción es industrial y artesanal. Principalmente se utiliza para harina y aceite los que se exportan a República Popular de China, Japón, Taiwán y Alemania. Otros productos son conserva, ahumado, surimi; Fresco-refrigerado y congelado: sin cabeza eviscerado (H&G), filete con y sin piel, porciones, cuyos destinos principales son Nigeria, Sri Lanka, Perú, Cuba, Estados Unidos de América, Francia.



### 3.5.2.1.5 Caballa

Pez pelágico de distribución preferentemente oceánica, forma cardúmenes densos entre la superficie y los 150 m. de profundidad. Se distribuye entre las regiones I y X. La flota que se dedica a su extracción es industrial y artesanal, pero la incorporación a esta pesquería se encuentra cerrada. Principalmente se utiliza para la elaboración de harina y aceite, cuyo mercado son República Popular de China, Japón, Taiwán y Alemania. Otros productos son conserva, congelado y entero eviscerado, los cuales se exportan a Argentina, Perú, Brasil, África del Sur, Italia, Ecuador.



Extracción Permitida



No Permitida

### 3.5.2.2 Flota Artesanal

Según la modificación a la Ley General de Pesca y Acuicultura 20.187, promulgada en abril del 2007, art.2 número 15), se entenderá por Embarcación artesanal: aquella explotada por un armador artesanal e inscrita en el Registro Pesquero Artesanal, de una eslora máxima no superior a 18 metros, 80 metros cúbicos de capacidad de bodega y de hasta 50 toneladas de registro grueso.

Por reglamento se establecerán categorías de embarcaciones artesanales por eslora y en marzo de 2013 se promulga la modificación al DS 388 de 1995, donde se describe la división de las categorías de embarcaciones artesanales según eslora y capacidad de bodega.

En el marco del presente proyecto es importante considerar que:

- Embarcación artesanal segunda clase, es aquella con una eslora total mayor de 8 metros y de hasta 12 metros y capacidad de bodega de hasta 15 metros cúbicos.
- Embarcación artesanal tercera clase, es aquella con una eslora total mayor de 12 metros y de hasta 15 metros y capacidad de bodega de hasta 45 metros cúbicos.
- Embarcación artesanal cuarta clase, es aquella con una eslora total mayor de 15 metros y de hasta 18 metros y capacidad de bodega de hasta 80 metros cúbicos.

La clasificación antes descrita, es necesaria para entender la división de eslora utilizada en el informe, es decir, embarcaciones menores a 12 metros de eslora (segunda clase) y embarcaciones entre 12 y 18 metros de eslora (tercera y cuarta clase).

Las embarcaciones que capturan y abastecen de materia prima a plantas elaboradoras de productos para consumo humano (o tienen el interés de hacerlo), deben cumplir con las condiciones de infraestructura y manejo sanitario y la extracción de productos pesqueros debe ser la adecuada, según las normas establecidas por las autoridades competentes del rubro.

Estas normas, tienen la finalidad de asegurar que las operaciones realizadas a bordo no serán fuente de contaminación biológica, física o química de los recursos extraídos, teniendo la debida precaución en el manejo y almacenamiento, para proporcionar un recurso con características organolépticas aptas para la elaboración de productos destinados al consumo humano. Es por esto, que se consideró imprescindible elaborar una “Pauta de Caracterización de Embarcaciones Artesanales Cerqueras Pelágicas de 9 a 18 metros de eslora”, que considera las siguientes bases técnicas:

- Reglamento Sanitario de los Alimentos DS N°977. MINSAL
- SPA/NT1/vigente Programa de sanidad para la pesca artesanal; Requisitos de infraestructura y manejo sanitario para las embarcaciones artesanales, Sernapesca.
- SPA/PT1/vigente Pauta / Informe habilitación embarcaciones artesanales SPA, Sernapesca.

Tomando en cuenta estos antecedentes, se identificaron 18 embarcaciones en la región de Coquimbo con las cuales se tomó contacto.

Tabla III. Embarcaciones artesanales identificadas que cumplan para abastecer el mercado institucional

Nombre Embarcación	Caleta base	Armador
<b>Amor de Pobre</b>	Coquimbo	Juan Luis Palacios Ahumada
<b>Antonia Belén</b>	Coquimbo	Bernardino Santander Farías
<b>El Lolito I</b>	Coquimbo	Lorenzo Castillo Tapia
<b>El Pulpo Pool</b>	Coquimbo	Darwin Castillo
<b>Garota II</b>	Coquimbo	Manuel Zambra Pessini
<b>Jepe I</b>	Coquimbo	Jorge Ortuzar Ramirez
<b>Maria Pabla</b>	Coquimbo	Milton López Pasten
<b>Nerón</b>	Coquimbo	Ángel Cortes Barraza
<b>Plumita III</b>	Coquimbo	Carlos Santander Farías
<b>Robocop I</b>	Coquimbo	Franco Aguirre
<b>Sandy III</b>	Coquimbo	Manuel Zambra Pessini
<b>Sebastián II</b>	Coquimbo	Carlos Santander Farías
<b>Atenea II</b>	Guanaqueros	Danilo Zambra Zambra
<b>El Reno</b>	Guanaqueros	Lino Cortes Zambra
<b>Jennifer</b>	Guanaqueros	Rubén Duran Zambra
<b>Patriarca</b>	Guanaqueros	Juan Arias Rojas
<b>Ronco</b>	Guanaqueros	Sergio Alucena Zepeda
<b>Santa Veronica</b>	Guanaqueros	Oscar Zepeda Zambra

Con respecto al recurso autorizado, en la región de Coquimbo, el 83% de los armadores tienen inscrito el recurso jurel y un 78% la anchoveta, mientras que la sardina española, sardina común y sardina austral se presentan en un menor porcentaje.

### 3.5.3 Identificación de brechas de las empresas potenciales para producir alimento de origen marino con foco en la alimentación institucional.

#### 3.5.3.1 Identificación de Brechas

Según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la pesca extractiva y la acuicultura son algunas de las principales actividades que proveen alimentos ricos en proteínas para millones de personas en el mundo. Se estima que cerca de 3.000 millones de personas reciben cerca de un 20% de su ingesta de proteína animal del pescado, No obstante, lo anterior en general se ha demostrado a lo largo del tiempo que los chilenos a pesar de tener más de 4000 kilómetros de costa, no somos grandes consumidores de productos del mar ya que anualmente nuestro consumo no supera los 13 kilos per cápita, lo cual nos mantiene lejos de los 20 kilos recomendados por FAO. (FAO, 2014).

## ASESORÍA EN DESARROLLO DE UNA ESTRATEGIA PARA LA INCORPORACIÓN DE LA P ARTESANAL EN EL MERCADO DE LA ALIMENTACIÓN COLECTIVA

Desde algunos años el gobierno en conjunto con algunas entidades privadas ha venido trabajando en promover y aumentar el consumo de productos del mar, surgiendo esto último como una temática prioritaria debido a los beneficios nutricionales para la población que proporciona el consumo de pescados, mariscos, crustáceos y algas. Recursos que además previenen enfermedades crónicas no transmisibles tales como la obesidad, hipertensión y diabetes (Berazaluze, 2017). En función de lo anterior Chile ha constatado que la forma de alcanzar el éxito en esta temática es trabajar en forma colaborativa y articulada entre lo Público-Privado para lograr un aumento en el consumo de recursos del mar, donde el rol del estado es crucial, siendo este quien debe instaurar las bases para una alimentación sana y de gran poder nutricional.

Al constatar que existe un bajo consumo nacional de productos pesqueros y que incluso podría disminuir, se deben concentrar las acciones para que en el mercado interno haya una mayor oferta y una demanda sostenida en el tiempo, en normalizar la calidad y presentación de los productos pesqueros y, en orientar una oferta de productos a precios accesibles por grupos poblacionales de menores ingresos, entre otras.

Las brechas de la industria de la pesca artesanal para efecto de convertirse en proveedores de alimentos para el estado se entienden como la distancia que existe entre la oferta y demanda en diferentes dimensiones de análisis, donde en este estudio se consideraran tres dimensiones (1) Componente Técnico (2) Normativo y (3) de logística operacional.

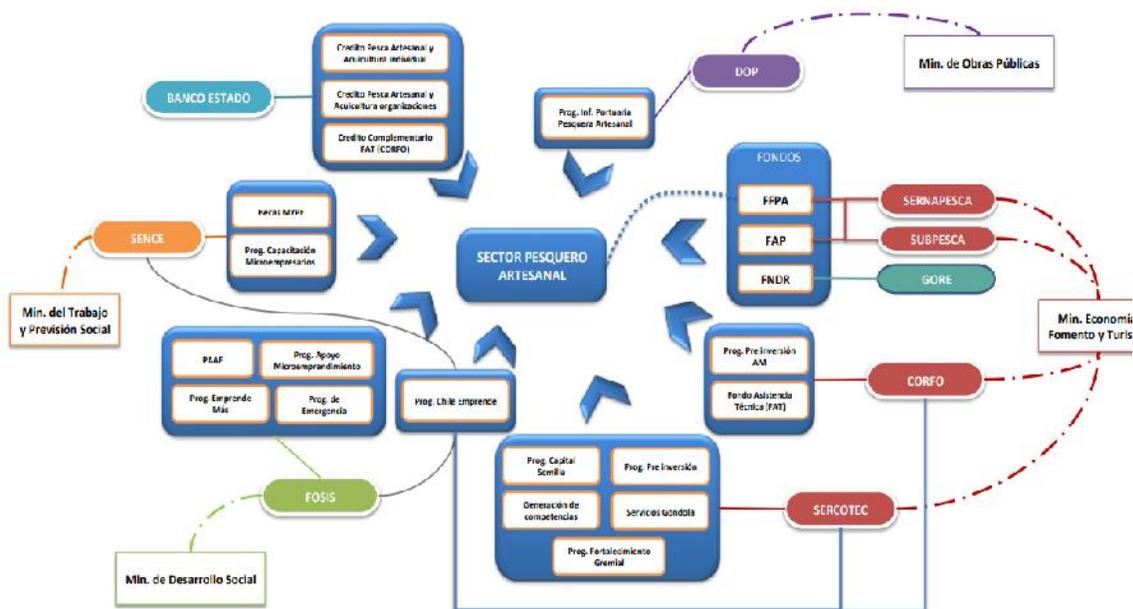


Figura 5: Diagrama sistema institucional que conforma la red de apoyo y fomento pesca Artesanal.

Fuente: Política Pública de Desarrollo Productivo para la Pesca Artesanal Poblete (2013)

En lo particular en este capítulo se analizan las brechas existentes en el sector pesquero artesanal de la región de Coquimbo, las que fueron recogidas desde diversas fuentes de información agrupadas en tres bloques, cuyo objetivo final sea facilitar procesos, gobernanzas colaborativas intersectoriales, y modelos de creación de valor que beneficien a las comunidades de pescadores.

Revisión de estudios, Conclusiones/Alianzas Estratégicas realizados a nivel regional y nacional para potenciar el Consumo de productos provenientes de la pesca artesanal IV Región.

Análisis de las exigencias que actualmente condicionan la entrada de unos productos del mar al menú de la JUNAEB, enfocadas principalmente al tema de regulación.

Entrevistas a actores relevantes del sector, Ejecutivos de plantas procesadoras, Instituciones Gremiales, de fomento, Universidades, Centros de Investigación y Gobierno Regional.

#### 3.5.3.1.1 Revisión de información y estudios, para potenciar el consumo de productos de la pesca artesanal.

Se revisaron estudios, programas y alianzas estratégicas; regionales y nacionales, en relación a la transformación de alimentos y el desarrollo de la Pesca Artesanal para tales fines, para luego ser contrastados con la actualidad regional identificando las brechas pre-existentes, y, desde ese punto se comenzó el levantamiento de la información sobre las que existen actualmente.

También se realizó la revisión de experiencias exitosas para identificar el potencial de aprendizaje. En este sentido una de las voces reconocidas en la transformación de alimentos con miras hacia nuevos productos funcionales y saludables es la alianza público-privada “Transforma Alimentos” quienes, si bien es cierto llevan a cabo un programa estratégico para la exportación de alimento, es un buen ejemplo para recoger experiencia por los estándares a cumplir en la exportación, esta plataforma ha conseguido aumentar el valor de los productos alimenticios, diversificar y sofisticar la oferta.

En cuanto a las opciones de los productos del mar en la industria de los alimentos y los atributos necesarios para reconocerlos como saludables y funcionales, Transforma Alimento en colaboración con FIA<sup>1</sup> exponen en uno de sus estudios que el sector artesanal debe agruparse, incorporar capital humano avanzado al núcleo artesanal brindando asistencia técnico-económica para su robustecimiento como proveedor, apuntando a la construcción de cadenas productivas sostenibles con base social además de incorporar entre otras cosas tecnologías a sus procesos, incluso en ese mismo estudio hace referencia a la necesidad de creación de una institucionalidad como INDAP, pero que este enfocada en la pesca artesanal. Lo que actualmente se conoce como INDESPA, creado posterior a la mención de este estudio.

Por otra parte en taller con pescadores de la región de Coquimbo, realizado por Pontificia Universidad Católica de Valparaíso en el año 2012 , se informa en relación a las brechas que

percibían los pesqueros artesanales para ampliar su mercado objetivo y entre otras: (1) hacen mención a la necesidad de hacer una exhaustiva comparación entre caletas rurales y urbanas en términos de infraestructura e inversión, (2) plantean estar dispuestos a abordar la problemática de la comercialización pero alegan que se deben fortalecer las capacidades empresariales, (3) manifiestan que los préstamos destinados a los pescadores artesanales son excesivamente caros. (4) Abordan la imposibilidad de acceder y desarrollar otras funciones, por impedimento de cambio o ampliación de giro. (4) Por último se indica que oferta de oportunidades de acceder a herramientas de fomento in situ en terreno es débil o marginal, existiendo escasos de apoyo profesional para el desarrollo de esta actividad.

Otra de las problemáticas identificadas en diversos estudios dice relación de como preservar el recurso para su llegada hasta el público objetivo sea de calidad, en este punto se aborda la necesidad de unir a proveedores de la pesca artesanal con la industria del packaging, para que desde la experiencia de estos últimos puedan conseguir apoyo en temas relacionados con envases y embalajes. Un buen ejemplo de lo anterior es la plataforma colaborativa packaging en Chile (<https://www.packagingchile.cl/>). Existe una deficiente o nulo trabajo en este sentido, desde el sector artesanal, un producto debe tener en primer lugar calidad y satisfacer las expectativas del consumidor. Esto es lo primero que debiera cumplir. Luego, éste debe destacarse en el mercado comunicando correctamente de qué se trata. Y esto se hace a través de su etiqueta y/o packaging. Es decir, la forma o “vestimenta” no deja de tener una importancia fundamental en el proceso de decisión de compra. En Chile en general, y aún más en el sector de la pesca artesanal, la preocupación por invertir en agregar valor y diseños distintivos en etiquetas y packaging camina a pasos lentos. Sin embargo, es posible encontrar diseño de etiqueta y packaging de Chile con destaque nacional e internacional. Podemos mencionar como ejemplo La solución técnica para el empaque de salmón ahumado permite la conservación durante su transporte, distribución y conservación del producto por 6 meses. Y el diseño gráfico del empaque de esta línea también es potente. El nombre de la marca, Latitude 45, ya menciona la localización geográfica del lugar desde donde es extraído el salmón. Por otro lado, una de las brechas más importantes que se revelan en variados estudios sobre la pesca artesanal dice relación con el encadenamiento productivo con los otros sectores vinculado por ejemplo con las plantas procesadoras industriales.

#### 3.5.3.1.2 Análisis de las exigencias que actualmente condicionan la entrada de un producto al menú de la JUNAEB

Diferentes países de la región y organizaciones mundiales están impulsando y fomentando el consumo de productos del mar. La misma FAO está promoviendo la inclusión del pescado en los programas de alimentación escolar a través de compras públicas. Mediante la realización de Foros Nacionales Multisectoriales, involucrando a entidades pesqueras, autoridades fiscalizadoras (que velan por la inocuidad y trazabilidad) y los ministerios de Educación y Salud de los países de la región, se busca instalar una Mesa Especializada Intersectorial que trace una Hoja de Ruta para la realización de un programa piloto en un territorio pre definido, que luego, con las lecciones aprendidas, pueda avanzar hacia una política nacional. A la fecha, la FAO ha coordinado Foros

Nacionales en países como México, Guatemala, Paraguay y Costa Rica y está próxima a lanzar un Foro Subregional para América Central. A su vez, en conjunto con el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá- INCAP- institución que trabaja con la Organización Panamericana de la Salud (OPS), han suscrito un acuerdo que busca articular esfuerzos. Este programa busca difundir los beneficios del consumo de pescado en las diferentes etapas de crecimiento, sobre todo en niños, para luego desarrollar un material gráfico para dar a conocer sus beneficios en escuelas y hospitales (FCh, 2016)

El consumo de alimento origen marino parece ser una buena solución al déficit nutricional nacional pero las exigencias del mercado también son altas. Que contienen y de donde proviene el producto a consumir, así como también identificar si los procesos productivos en la cadena de valor son responsables social y ambientalmente, son temas a considerar para poder lograr ser un proveedor de alimentos para el estado. López, D. A. (1996), expone en su estudio “Consumo de productos pesqueros en Chile” los factores que hacen de los productos del mar, alimentos muy beneficiosos para la salud de la población:

- Su contenido en proteínas de alto valor biológico, ricas en aminoácidos esenciales en las cantidades que el organismo necesita. Por ejemplo, una porción de 100 gramos de pescados proporciona alrededor de la mitad del total de proteínas requeridas diariamente por el organismo.
- Hierro de alta biodisponibilidad, importante para satisfacer las necesidades de grupos vulnerables, como lo son niños, mujeres embarazadas, fetos y mujeres en edad fértil.
- Los pescados y mariscos contienen la mayoría de los minerales presentes en el agua de mar, siendo los de importancia nutricional el fósforo, potasio, hierro, cobre, zinc, magnesio, selenio, yodo y flúor.
- Vitaminas del complejo B, las que son de difícil obtención en otro tipo de alimentos.
- Aportan una menor cantidad de grasas, por lo tanto, una menor cantidad de calorías.
- Y, lo más importante, la presencia de ácidos grasos poliinsaturados que hacen descender los niveles de colesterol sanguíneo e impiden la agregación plaquetaria a nivel de la pared arterial (segundo factor influyente en la patología aterosclerótica), beneficiando a personas con artritis reumática y a enfermos cardiovasculares.

Una dieta inadecuada conlleva diversos factores de riesgo, entre los que destacan aquellos de enfermedades cardiovasculares, por ser responsables del 29 por ciento de las defunciones del país y una las tres principales causas de invalidez. Por esta razón el Ministerio de Salud y el Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos (INTA), han hecho un llamado de alerta a la población, desarrollando programas de salud cardiovascular, recomendando evitar el consumo excesivo de grasas y aceites, especialmente las grasas saturadas, haciendo hincapié en la relación de ácidos grasos omega seis (de origen vegetal) y omega tres (de origen marino, especialmente pescados grasos), la que debería estar en una relación entre cinco es a uno (5:1) a veinte es a uno (20:1) como máximo. Para cumplir con ello, las autoridades de salud señalan una serie de recomendaciones, entre las que se destaca el aumento del consumo de pescados a un mínimo de dos veces por

semana. Un buen comienzo para lograr lo anterior es educar al sector escolar y su entorno, respecto a temas directamente relacionados con la biodiversidad marina y las actividades humanas que se realiza en torno a ella, fortaleciendo de esta forma la valorización de la biodiversidad marina como alimento de alto valor nutricional, y medicinal, así como un importante patrimonio y reservorio para la alimentación, sin embargo para conseguir entrar en la alimentación institucional hay barreras que no son fáciles de romper. En el presente estudio según su ámbito de acción, se han identificado tres tipos de exigencias para que los productos del mar puedan convertirse en un proveedor del menú JUNAEB: estos son requerimientos Técnicos, Normativos y de Logística.

#### 3.5.3.1.2.1 Requerimientos técnicos más relevantes

Las dificultades de preservar los productos pesqueros en estado fresco parece ser el mayor inconveniente al momento de comercializarlo en cualquier mercado. Por mencionar algunas, deficiencias identificadas están: Los tratamientos post captura, medios de transporte, almacenamiento, envases y la operación de terminales mayoristas. Es evidente que existe una necesidad de infraestructura mejor desde el punto de vista sanitario lo que permitiría experimentar un importante incremento en la distribución en fresco. Por otra parte, definir estrategias de comercialización diferentes para satisfacer las necesidades de cada grupo, en este caso de la JUNAEB, parece ser un buen comienzo, formas diferentes en la presentación de los productos como la pulpa y embutidos.

#### 3.5.3.1.2.2 Requerimientos normativos

De manera específica Programa de Alimentación Escolar de JUNAEB actualmente cuenta con manual de criterios de cumplimiento para el control de alimentos de raciones servidas del programa de alimentación escolar. En este manual se entregan criterios de cumplimiento del control de alimentos y preparaciones de la ración servida utilizados en él, así como también define los controles que se deben realizar mediante la externalización de los análisis químicos, físicos, microbiológicos, sensoriales, u otros requeridos con laboratorios de ensayos, pertenecientes a la Red de Control de JUNAEB. A continuación, se muestran los puntos relacionados con productos del mar.

HAMBURGUESAS MARINAS (Jurel, Merluza, Salmon)

Código de Producto: 75

Análisis a realizar al producto:

Nombre Análisis	Código	Rangos resultados exigidos		Digitación	
		Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Histamina	54	0 mg/100 g	20 mg / 100 g	0	20
Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT)	80	0 mg / 100 g	30 mg / 100 g	0	30
pH	84	6,0	6,5	6,0	6,5
Rec. aerobios mesófilos	94	0 ufc/g	5 x 10 <sup>5</sup> ufc/g	0	500.000
<i>S. aureus</i>	98	0 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	0	100
<i>Escherichia coli</i>	34	0 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	0	100

### PESCADOS CONGELADOS

Código de Producto: 40

Análisis a realizar al producto:

Nombre Análisis	Código	Rangos resultados exigidos		Digitación	
		Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Nitrógeno básico volátil total (NBVT)	80	0 mg/100g	30 mg/100g	0	30
Histamina	54	0 mg/100g	20 mg/100g	0	20
pH	85	6,0	6,8	6,0	6,8
Rec. aerobios mesófilos	94	0 ufc/g	5x10 <sup>5</sup> ufc/g	0	500.000
<i>S. aureus</i>	98	0 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	0	100
<i>E. coli</i>	36	0 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	0	100

### SALCHICHAS MARINAS (JUREL - SALMON)

Código de Producto: 17

Análisis a realizar al producto:

Nombre Análisis	Código	Rangos resultados exigidos		Digitación	
		Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Histamina	54	0 mg/100 g	20 mg / 100 g	0	20
Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT)	80	0 mg / 100 g	30 mg / 100 g	0	30
pH	84	6,0	6,5	6,0	6,5
Rec. aerobios mesófilos	94	0 ufc/g	10 <sup>5</sup> ufc/g	0	100.000
<i>S. aureus</i>	98	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>Escherichia coli</i>	34	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>Salmonella</i> en 25 g	99	Ausencia	Ausencia	0	0
<i>Listeria monocytogenes</i>	69	0 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	0	100

En caso que se encuentren resultados de presencia de Salmonella deben ser confirmados por el Instituto de Salud Pública (ISP), antes de ser ingresado al Sistema informático. Así mismo, las muestras deben cumplir con el plan de muestreo indicado en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

Normativas relevantes a considerar:

- Reglamento Sanitario de Alimentos DTO n°977/96
- Reglamento Sanitario de los Alimentos. DTO.N°977/96 (D.OF. 13.05.97)
- Diario oficial: Modifica decreto supremo N°977 de 1996, Reglamento Sanitario de los alimentos
- Normas Chilenas Oficiales del Instituto Nacional de Normalización actualizadas y referidas a los alimentos utilizados en los Programas de Alimentación; Santiago, Chile

#### 3.5.3.1.2.3 Requerimientos logísticos

Uno de los requerimientos de logística que no están cubiertos en el sector artesanal, y que presenta una barrera significativa al momento de convertirse en un proveedor para el estado son la falta de sistemas que aseguren la conservación y correcto procesamiento de los recursos hidrobiológicos. Cubrir con apoyo a plantas artesanales es una herramienta que se hace indispensable para que pescadores artesanales que cuentan con plantas pesqueras pequeñas puedan transformar su pesca en productos seguros para su comercialización, además de un programa de acompañamiento que permita mejorar la operación y administración de la planta de proceso de pequeña escala sin dejar de lado las certificaciones, sellos, estándares, y buenas prácticas exigidas por el estado en la normativa vigente e incluso apuntar a estándar internacionales

#### 3.5.3.2 Plantas de procesos

Para la identificación de brechas tecnológicas, se consideró la oferta y demanda existentes en el mercado nacional de los productos elaborados en base a recursos pelágicos, así como también los requisitos que norman el mercado de estos productos a nivel institucional.

Con respecto a la oferta, la investigación determinó que, en la industria dedicada a consumo humano, los principales formatos son: congelado, fresco refrigerado y conserva. En cuanto a la demanda, se estableció que a nivel nacional el consumo de peces pelágicos es bajo, ya que el principal destino es ser materia prima para la industria reductora, a lo que se suma la falta de incentivo al consumo. La excepción a esta realidad la constituye el jurel en conserva, que es consumido considerablemente a nivel nacional, y además forma parte de los productos entregados en los establecimientos educacionales, a través del Programa de Alimentación Escolar (PAE) de JUNAEB.

A fin de poder ingresar un producto alimenticio al Programa de Alimentación Escolar de JUNAEB, los prestadores de servicio deben dar garantía de que la elaboración cumple con los requerimientos operacionales, normativos y técnicos que exigen las bases de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB). Esto implica, que las plantas elaboradoras que provean a este sistema, deben contar con un sistema de vigilancia que permita controlar los procesos productivos, el estado de las

instalaciones, equipos, condiciones de manipulación, condiciones higiénicas, control sanitario, transporte y trazabilidad, que aseguren que el producto final destinado a consumo humano será seguro e inocuo. En resumen, se debe verificar la correcta implementación de los programas POE y POES (Procedimientos Operativos Estandarizados).

Si bien las plantas transformadoras de productos para consumo humano a nivel nacional, deben cumplir como mínimo con lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, que es verificable mediante la acreditación y adjudicación de la Resolución Sanitaria, se hace indispensable contar adicionalmente con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC), basado en Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), dado que es un programa sistemático y preventivo, cuya correcta ejecución asegura la calidad e inocuidad de los productos.

Por último, se estableció que los prestadores de servicio, están abiertos a conocer el desarrollo de nuevos productos que potencialmente podrían ingresar al programa PAE, ellos indican que es fundamental que el producto sea aceptable por los consumidores y que cumpla con los requerimientos nutricionales de la JUNAEB. Como propuesta de desarrollo de productos, señalan que la conserva, nuggets y hamburguesas, son formatos conocidos y aprobados por los beneficiarios del programa.

Para simplificar la categorización de brechas, se agruparon en tres tipos dependiendo de su vínculo:

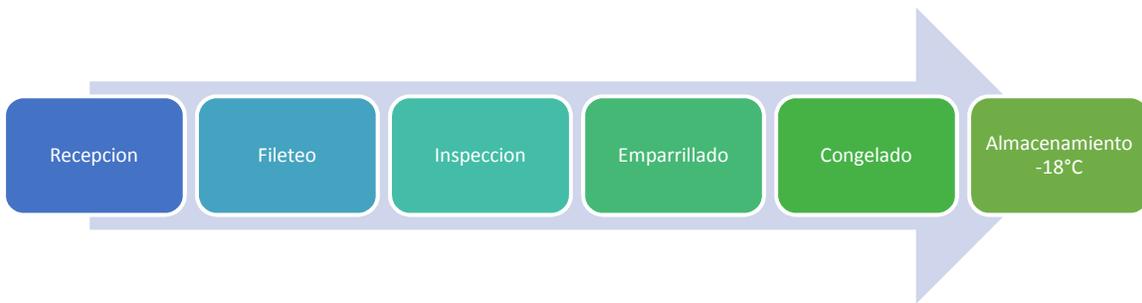
- Brechas de Infraestructura: Determinadas por las líneas de proceso actuales versus las líneas de proceso deseadas, propuestas por el estudio de mercado y los prestadores deservicio.
- Brechas Normativas: Determinadas por las normas aplicadas actualmente versus las que acrediten seguridad alimenticia (HACCP y Habilitación UE).
- Brechas Operacionales (Control Sanitario): Determinadas por el manejo sanitario actual versus los procedimientos propuestos por el RSA y Sernapesca.

#### 3.5.3.2.1 Infraestructura

Las principales líneas de proceso en la región de Coquimbo son: Congelado, Fresco Refrigerado y Conserva.

- Congelado: Como se muestra en Figura, consiste en la aplicación de un golpe de frío, que permite un congelamiento inmediato, impidiendo la formación de grandes cristales de hielo que contribuyan al deterioro físico del producto. Los productos congelados, han recibido temperaturas bajas de manera que lleguen a  $-18^{\circ}\text{C}$ . La ventaja de dicha técnica es que el producto mantiene una durabilidad de aproximadamente 1 año.

ASESORÍA EN DESARROLLO DE UNA ESTRATEGIA PARA LA INCORPORACIÓN DE LA PISCICULTURA ARTESANAL EN EL MERCADO DE LA ALIMENTACIÓN COLECTIVA



- **Fresco Refrigerado:** Consiste en enfriar el producto para ser envasado. Manteniendo dichas condiciones y dependiendo del tipo de producto y envase, puede tener una vida útil de 7 a 21 días. Puede ser envasado por medio de vacío o de atmosfera modificada o simplemente envasado.



- **Conservas:** “Conserva alimenticia” es el resultado del proceso de manipulación de los alimentos de tal forma que sea posible preservarlos en las mejores condiciones posibles durante un largo período de tiempo (Figura 73); el objetivo final de la conserva es mantener los alimentos preservados de la acción de microorganismos capaces de modificar las condiciones sanitarias y de sabor de los alimentos. El período de tiempo que se mantienen los alimentos en conserva, es muy superior al que tendrían si la conserva no existiese (Rodriguez, 2007)



En la región de Coquimbo, de acuerdo a información de SERNAPESCA, hay 99 plantas de procesos. En donde según la línea de proceso podemos encontrar, 50 son de congelados, 37 de fresco refrigerado y solo 3 a conservas.

- Recepción

En la mayoría de las plantas consultadas, cuentan con cámara de 0°C, aunque en algunos casos se usa como equipo de almacenamiento de materia prima y refrigeración de producto terminado, debido al espacio disponible y/o por las cantidades que se manejan.

En esta etapa, todas las plantas cumplen con la normativa vigente con equipos en buen estado con sus respectivas mantenciones.

- Almacenamiento y mantención de materia prima

La mayoría de las plantas consultadas cumplen con tener cámara de almacenamiento de 0°C (misma utilizada para recepción en algunos casos), las que cuentan con regulación de temperatura, humedad y sus respectivos registros.

Sin embargo, hay plantas que utilizan Bins Isotérmico para el almacenamiento de la materia prima, que, a diferencia de una cámara de almacenamiento, tiene menor capacidad y control de temperatura y humedad, aunque cumple con la normativa exigida vigente para esta etapa.

La utilización de hielo en esta fase, en su mayoría de las plantas consultadas es de fabricación propia, siendo los formatos más utilizados escamas y bloques. Aquellas plantas que no elaboran su hielo, lo compran a terceros en caso de ser necesario.

Para la congelación de los productos, las plantas cuentan con un túnel de congelación y cámara de almacenamiento, que consiste en congeladores de tipo estático y un cuarto con un equipo de refrigeración que permite ajustar la potencia del equipo para que el proceso de congelación no sea demasiado largo (1 a 3 horas). Los túneles de las empresas consultadas fluctuaron en el rango de las 3 a las 90 toneladas de congelación.

El producto en el interior del túnel, se dispone sobre las bandejas de tal forma que el viento frío puede penetrar bien entre las bandejas y las piezas individuales del producto a congelar. El número de túneles también varía de acuerdo al tamaño de la producción, teniendo algunas plantas hasta 4. En todos los casos se observó los túneles en buen estado de mantención y controles de funcionamiento.

Las cámaras de almacenamiento (0°C/-18°C), varían entre 20 y 200 toneladas de capacidad de acuerdo a la producción de la planta. Si bien no se observó en terreno deficiencias en este aspecto, hay que considerar que, de aumentar la producción, se debe aumentar la capacidad de almacenamiento, que en algunos casos es la limitante principal de las empresas para crecer por el espacio disponible.

En el caso de las conservas, se debe considerar crítico el proceso de esterilización, que se realiza mediante calor, sometiendo el producto a altas temperaturas durante un tiempo determinado.

Para que cualquier alimento en conserva sea absolutamente seguro es necesario que este tratamiento térmico sea suficiente para eliminar todos los microorganismos patógenos y

sus formas resistentes. De las plantas que declararon elaborar conservas, todas cumplían con este punto crítico y en algunos casos tenían más de un equipo en buen estado de mantención.

Las plantas, además, cumplían con los demás requisitos de infraestructura o equipos para la fabricación de este tipo de producto, como por ejemplo: enfriador, cámara de incubación y cámara de almacenamiento.

El almacenamiento en conservas varía de la línea de congelado y fresco refrigerado, ya que para su mantención no se necesita un equipo de frío, sino que éste debe estar seco, contando en todos los casos con una bodega de almacenamiento de producto terminado.

En resumen, de las plantas en la región un 40% cuenta con capacidad de entre 10.000-30.000 kilogramos y un 60% con capacidad inferior a 10.000 kilogramos de materia prima.

#### 3.5.3.2.2 Normativa

- **Transporte**  
De las plantas consultadas, la mayoría cuenta con transporte propio y cumplen el requisito de la resolución sanitaria para el vehículo. Sin embargo, no todos cuentan con un registro de temperaturas, lo que afecta directamente la calidad y seguridad alimentaria.
- **Resolución Sanitaria**  
La Resolución Sanitaria, permite establecer si la actividad a realizar reúne todas las condiciones técnicas asociadas al control de dicha actividad. El reglamento sanitario de los alimentos establece la normativa legal aplicable al control de producción, elaboración, envase, almacenamiento, distribución, venta e importación de alimentos en Chile (Subdirección de Comercio Exterior Chile, 2015).  
Por otra parte, el programa PAC se basa en la evaluación de riesgos y control de puntos críticos en el proceso productivo de acuerdo a la metodología HACCP, Hazard Analysis and Critical Control Points. Los planes HACCP de la industria son aprobados y supervisados por Sernapesca, basándose en las normas del Codex Alimentarius, Comunidad Europea (Subdirección de Comercio Exterior Chile, 2015).  
De las plantas consultadas en la región de Coquimbo, todas poseen resolución sanitaria.  
En cuanto al Programa de Aseguramiento de Calidad, la gran mayoría la tiene implementada, mientras que el resto indicó que no es requisito para su mercado. Pese a esto, hay algunas plantas tienen el programa elaborado, pero no implementado.
- **Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) y HACCP**  
De las plantas de la región, un 20% de las plantas presenta el programa, un 20% está en proceso de implementación y finalmente un 60% no cuenta con el programa.

- **Categorización**

Para este ítem se consideraron los criterios descritos en el manual de Habilitación de Plantas de Proceso, Buques Factorías y Embarcaciones de Sernapesca (HPB). La inspección de habilitación tiene como objetivo revisar y evaluar las condiciones estructurales, de equipamiento e higiénicas que deben cumplir los establecimientos que elaboran productos pesqueros para consumo humano.

Esta inspección se basa en la aplicación objetiva de una pauta de evaluación, en la que cada punto es valorado según lo observado en terreno y las desviaciones detectadas pueden ser calificadas como menores, mayores, serias o críticas.

La suma de las deficiencias permitirá clasificar la planta en categorías (A, B, C, D o No Certificables). En resumen, para la categorización de la planta se consideran el número de deficiencias observadas y la severidad de las mismas, siendo la categoría A la mejor calificación, según se muestra a continuación

Categoría	Deficiencias			
	menor	mayor	seria	critica
A	0 - 6	0 - 5	0	0
B	>7	6 - 10	1 - 2	0
C		> 11	3 - 4	0
D			5 - 7	0
No Certificable			> 8	> 1

- **Rotulado**

La rotulación y etiquetado del producto terminado, fue evaluado sólo en aquellas empresas que tienen venta de producto final, ya que en el caso de las plantas que elaboran producto para reproceso, es el intermediario quien debe realizar este procedimiento.

En la Región de Coquimbo, de las plantas consultadas el 80% cumple con los requisitos de rotulado y etiquetado de los productos.

Todas las empresas tienen una etiqueta que incluye: nombre del producto, datos del fabricante, resolución sanitaria, origen y peso neto. La información que no contienen en el caso de los que no cumplen es: información nutricional, instrucciones de almacenamiento, instrucciones de uso, señalética de alerta (Grasa, azúcar, sal).

### 3.5.3.2.3 Operacionales

Como requisito básico, todas las plantas de proceso que elaboran alimentos para consumo humano, deben dar cumplimiento a las normativas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (Dto. N°977/96). Éstas describen los procedimientos mínimos que deben implementar los establecimientos para garantizar que los alimentos no causen algún daño o enfermedad a los consumidores finales.

Estos reglamentos están dirigidos a los establecimientos y sus operaciones asociadas, que son:

- Disposiciones generales de higiene aplicables a las materias primas y sus operaciones
- Requisitos estructurales y de equipamiento
- Requisitos de higiene del establecimiento
- Requisitos de higiene de personal

Por otro lado, existen plantas de proceso que además de dar cumplimiento al reglamento sanitario de los alimentos, han implementado en forma voluntaria un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC basado en HACCP), que establece en su Programa Operacional de Saneamiento POS, los procedimientos de control sanitario que darán garantía y asegurarán que el producto elaborado no presente contaminación microbiológica que pueda causar daño o enfermedad al consumidor final.

La correcta implementación y ejecución de este programa, depende directamente de los operadores y/o manipuladores que tienen contacto directo o indirecto con la transformación del alimento, es por esto que se deben realizar inspecciones visuales internas y externas (autoridades o auditorías), que demostrarán in situ si se está cumpliendo o no con los estándares de calidad establecidos por las instituciones reguladoras y por la misma empresa.

En el caso de observar que hay deficiencias en aplicación de los procedimientos, y por ende, existe peligro potencial de contaminación, es necesario capacitar e instruir a los operadores y/o manipuladores las veces que sea necesario hasta lograr el control absoluto de los procesos sanitarios.

A su vez, las empresas que cuentan con Programa de Aseguramiento de Calidad o con algún sistema de gestión de la calidad, ya en sus Programas de Prerrequisitos exigen que se contemplen capacitaciones de buenas prácticas de manufactura al personal nuevo, y a lo menos una vez al año un curso oficial de manufactura para recordar los procedimientos a todo el personal.

En las plantas de proceso en la región solo cuentan con PAC aquellas que se dedican a la exportación de productos.

### 3.5.3.3 Flota artesanal

Para que las embarcaciones artesanales puedan destinar sus capturas al consumo humano, deben cumplir con requisitos mínimos dispuestos por las autoridades que regulan el rubro (Servicio de Salud y Sernapesca). Estos requisitos son los que se describen en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (Dto. Nº977/96) y la norma técnica de requisitos de infraestructura y manejo sanitario para las embarcaciones artesanales (SPA/NT1).

El cumplimiento de estos requisitos (principalmente de la norma SPA/NT1), permite habilitar a las embarcaciones artesanales para proveer de materia prima a plantas de proceso que exportan a la Unión Europea, y por ende participar del Programa de Sanidad para la Pesca Artesanal, implementado por el Departamento de Sanidad Pesquera.

Si bien, el foco de este estudio es generar productos en base a pequeños peces pelágicos para el mercado nacional, es necesario que las embarcaciones que provean de materia prima a las plantas de proceso presenten infraestructura, equipamiento y prácticas a bordo que cumplan con los estándares de calidad y seguridad que se exigen para los mercados de consumo humano internacionales. De esta forma, se puede garantizar que la materia prima entregada es apta para su transformación, manteniendo su frescura, calidad organoléptica y minimizando el daño mecánico producto de la manipulación a bordo, por lo que se hace necesario que se invierta en implementar mejoras a las embarcaciones y capacitar a la tripulación en cómo operar el recurso y las buenas prácticas a bordo.

En base a esto, se han determinado las brechas tecnológicas, entendidas como la distancia entre la realidad actual de las embarcaciones artesanales y aquellos requisitos que son fundamentales para la correcta operación y manejo de las materias primas con destino consumo humano.

Al igual que con las plantas de proceso, se agruparon las brechas de embarcaciones artesanales en 3 grupos:

- Brechas de Infraestructura: Están asociadas a los requisitos estructurales y de equipamiento.
- Brechas Normativas: Corresponden a los requisitos de habilitación de embarcación y las disposiciones generales de higiene aplicables a la materia prima.
- Brechas Operacionales (BPM y Control Sanitario): Se refieren a los requisitos de higiene y relativos al personal.

Brechas	Parámetros	N° Embarcaciones
Infraestructura	Embarcación operativa	11
	Embarcación no operativa	2
	Embarcación en mantención	5
	Embarcación de madera	6
	Embarcación de fibra de vidrio	7
	Embarcación de metal	5
	Grado de automatización: manual	0
	Grado de automatización: mecánica	3
	Grado de automatización: mixta	15
Normativa	Categorización HPB	1
	Adecuado manejo materia prima	10
	Almacenamiento materia prima	0
Operacional	Procedimientos de limpieza	13
	Requisitos personal	8

3.5.3.4 Actores Claves

En esta etapa se ha levantado la opinión de los actores relevantes para la generación de alianzas, redes técnicas y comerciales. A través de entrevistas personalizadas y en base a una única encuesta se prospectaron iniciativas que a juicio de estos mismos actores son necesarias de desarrollar para la incorporación de la pesca artesanal al mercado de la alimentación colectiva. En la figura xx se muestran las organizaciones más relevantes las que ya han sido entrevistadas y luego un resumen con la opinión de cada uno de ellos en relación a la estrategia más adecuada para la incorporación de la pesca artesanal en el mercado de la alimentación colectiva. Las entrevistas en extenso son presentadas en la sección de Anexos.

INSTITUCIÓN	ENTREVISTADO	CARGO
Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (SUBPESCA)	JUAN CARLOS FRITIS TAPIA	Director Zonal de Pesca, Macrozona Regiones III y IV
Instituto de Fomento Pesquero (IFOP)	ALEJANDRO HERIBERTO DAL SANTO CID	Jefe Zonal del Instituto de Fomento Pesquero IFOP para la III y IV.
Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, (JUNAEB)	WILLIAM GUTIÉRREZ YÁÑEZ	DIRECTOR REGIONAL
Cooperativa Pesquera Runa Lamara, Pesca Artesanal Coquimbo	ELIAS MARAMBIO MUÑOZ	PRESIDENTE, COOPERATIVA PESQUERA RUNA LAMARA
SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA	CRISTIAN LOPEZ LUNA ALEJANDRO	PROFESIONAL SERVICIO NACIONAL DE PESCA



**Juan Carlos Fritis Tapia**  
 Director Zonal de Pesca, Macrozona Regiones III y IV  
 Subsecretaría de Pesca y Acuicultura

En relación a la incorporación de la pesca artesanal en el mercado de la alimentación colectiva ¿cuál cree usted sería la estrategia más adecuada?

**Respuesta:**

*Creo que lo primero y más importante es generar un diagnóstico, evaluar en que pie esta la pesca artesanal con respecto a los productos que se generan desde las caletas y desde allí comenzar a generar distintas estrategias para distintas regiones y distintas caletas. La variable más importante a mi juicio es considerar que cada caleta es un mundo, cada agrupación es un mundo; Cada región es un mundo, existen diferencias enormes entre la zona Norte, Centro, Sur. Entre las caletas del sur, entre las caletas rurales, caletas urbanas. Hay que generar un diagnóstico de lo que hoy existe sobre todo en infraestructura pues es la base de lo que se necesita. Hay caletas que están recién organizándose y otras ya en un nivel comercial. Es importante identificar las diferencias de lo que falta para sumarse al progreso del sector. Hoy como subsecretaria estamos trabajando desde*

*instalar plantas de agua potable con algunas caletas específicas rurales hasta apoyara otras caletas con unidades comerciales en la capital para que puedan masificar su nivel de ventas.*



ALEJANDRO HERIBERTO DAL SANTO CID  
Jefe Zonal del Instituto de Fomento Pesquero, III y IV  
Instituto de Fomento Pesquero IFOP

En relación a la incorporación de la pesca artesanal en el mercado de la alimentación colectiva ¿cuál cree usted sería la estrategia más adecuada?

**Respuesta:**

*Depende de cómo sea mirado, yo creo que esto ya está instaurado, la gente tiene la cultura de comprar una vez por semana productos del mar (pescado) quizás la respuesta esta sesgada por la poca objetividad que me dan los 20 años de trabajo en el sector.*

*Pero en términos de estrategia, insistiría en el tema de la política, diría que es reivindicar, mostrar los beneficios del consumo, cosas que tienen que ver con la política, definir una política y me parece que es un momento clave, pues hace algunos años me toco participar en una política de fomento para la pesca artesanal o política productiva de la pesca artesanal. Al mirar hacia atrás puedo darme cuenta que esa política no refloto, puedo decir que tiene que ver de cómo se diseña, entonces cuando es poco participativa muy copular, muy de gobierno o muy de instituciones de estado y no esta internalizada en las bases queda sin cerrarse.*

*En definitiva, generar una política participativa, en el momento adecuado – creo que este es el momento adecuado por lo que mencionamos, existen problemas con el tipo de alimentación que estamos llevando, hay factores del cambio climático – entonces creo sería el momento ideal para ser pensada idealmente.*



WILLIAM GUTIÉRREZ YÁÑEZ  
DIRECTOR REGIONAL  
JUNTA NACIONAL DE AUXILIO ESCOLAR Y BECAS, JUNAEB.

En relación a la incorporación de la pesca artesanal en el mercado de la alimentación colectiva ¿cuál cree usted sería la estrategia más adecuada?

**Respuesta:**

*Generar algún tipo de piloto creo es primordial desde el punto de vista de JUNAEB, esto por nuestra parte ya lo estamos intentando. Otra parte de la estrategia es primordial generar una necesidad de compras. Sin embargo, es evidente que en el caso de la pesca artesanal se necesita contar con*

apoyos, asesorías y acompañamiento de las instituciones públicas que tienen que dar cuenta de proyectos de innovación, mejoras tecnológicas, de procesos productivos, esto último es necesario para que el proveedor tenga seguridad y garantice que el producto que va a entregar en términos de calidad, cantidad y precio reúna las condiciones que se necesitan. JUNAEB para aumentar el consumo de pescados y mariscos que a nivel país estamos trabajando en políticas integradas donde la incorporación de productos del mar es una de las líneas de trabajo donde se ha evidenciado que debemos incorporar más platos, mas preparaciones que contengan ingredientes o productos netamente desde del mar. En la región estamos trabajando con la incorporación del nugguets de pescado que ha tenido una aceptabilidad muy buena que es uno de nuestros indicadores para saber si lo que estamos entregando como alimentación va en la línea indicada, en este caso así ha sido, hemos incorporado también el cochayuyo, hemos estado trabajando y viendo la posibilidad de incorporar un producto que es local que es el yuyolate que es una innovación regional que es un esfuerzo además familiar que con el apoyo de CORFO ha podido salir adelante, y por nuestra parte ya lo hemos enviado al laboratorio gastronómico de la institución. Este último es un ejemplo de apoyo concreto desde la JUNAEB para sacar adelante un producto del Mar. Y por otro lado mencionarle que hemos estado trabajando a raves de per Masmar con don Guillermo Molina viendo algunos productos con proveedores locales para poder incorporarlos en el menú JUNAEB, lo que hemos hecho es enviar fichas a nuestros laboratorios donde allí les hacen el análisis de su composición y en función a eso se da la incorporación para poder trabajarlos dentro de la institución. Hasta ahora dos de ellos están ya aceptados y estamos empezando a trabajar con ellos en el laboratorio gastronómico con los chef, Uno de ellos es la sopa de almeja y surtido de marisco. Ya con eso nosotros podemos decir a la empresa que nos provee de insumos (por licitación), que comiencen a adquirir ese tipo de productos no solamente a este proveedor que hemos caracterizado sino también a otros.

Otra de las acciones que tenemos programadas es hacer degustaciones previo a la incorporación en la minuta de alimentación y eso se está trabajando identificando como hacerlo de la mejor forma en nuestra región. Por último decir que estamos abiertos a trabajar este tema bajo el paraguas de innovaciones que está desarrollando CORFO.



ELIAS MARAMBIO MUÑOZ  
PRESIDENTE COOPERATIVA PESQUERA RUNA LAMARA  
PESCA ARTESANAL - COQUIMBO

En relación a la incorporación de la pesca artesanal en el mercado de la alimentación colectiva ¿cuál cree usted sería la estrategia más adecuada?

**Respuesta:**

Creo que la mejor estrategia es inyectarnos educación e información sobre los recursos que tenemos como procesarlos que poder hacer con ellos. Que el gobierno se hacer que a la pesca artesanal y lo instruya sobre como poder trabajar con las instituciones públicas, si trabajar en este caso directamente con la JUNAEB, porque además creemos que es un bienestar para los niños que ellos coman bien, yo tengo nietos y quiero que aprendan a comer la Jibia que aprendan a comer nuestro jurel nuestra merluza y no se vayan a los mercados internacionales y que con eso lo único

*que se consigue es achicar cada vez más la tala de nuestros recursos y para eso tenemos que recuperar las 5 millas para que el ecosistema se reproduzca allí y vengan a aca a aguas someras y nosotros poder capturarlos allí que haya una reproducción y no una destrucción dentro de nuestras 5 millas. Esa es nuestra postura férrea.*



CRISTIAN ALEJANDRO LOPEZ LUNA  
PROFESIONAL SERVICIO NACIONAL DE PESCA  
SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA

En relación a la incorporación de la pesca artesanal en el mercado de la alimentación colectiva ¿cuál cree usted sería la estrategia más adecuada?

**Respuesta:**

*Creo que lo fundamental aquí es lo que te comentaba en un comienzo, lo primero es escoger bien cuál va a ser la materia prima por términos de disponibilidad del recurso y su mantener o asegurar proveer en el tiempo. Luego tener un equipo de profesionales apoyando y acompañando al pescador que le ayuden a dar un valor agregado al recurso ya sea a través de la transformación o una mejor presentación de la materia prima eso creo que es un tema fundamental y obviamente tener el canal o destino en este caso la JUNAEB asegurado, además de cumplir con los estándares que se te exigen.*

*SERNAPESCA por su parte en los 25 años que llevo trabajado siempre ha apoyado al sector pesquero artesanal dado lo que te comentaba que el 90% el desembarco proviene de la pesca artesanal. De hecho muchos pilotajes que han nacido en esta región han servido de ejemplo para otras regiones y desde el servicio vemos que es una muy buena idea y pueden contar con el apoyo del servicio para llevar de mejor forma esta iniciativa de ser posible.*

3.5.4 Evaluación de la capacidad de asociatividad entre los distintos actores de la cadena de valor para la producción de alimento de origen marino con foco en la alimentación institucional.

3.5.4.1 *Agrupaciones Individuales*

El Sector Pesquero Artesanal se caracteriza por poseer casi la totalidad de su fuerza laboral organizada de manera formal. Aproximadamente un 80% de los pescadores artesanales se encuentran adscritos a algún tipo de organización de representación (Sindicatos, Asociaciones Gremiales, Cooperativas, Asociaciones Indígenas, etc.), siendo la principal figura legal utilizada los

Sindicatos de Trabajadores Independientes, con cerca del 75% del total de pescadores artesanales a nivel nacional. (Sernapesca, 2005)

En la región de Coquimbo, de acuerdo a antecedentes de Sernapesca, existen un total de 54 organizaciones, de las cuales 18 son sindicatos, 29 asociaciones gremiales, 4 cooperativas y 3 federaciones.

Para este análisis nos concentraremos en aquellas que poseen mayores desembarques y los recursos pesqueros anchoveta (*Engraulis ringens*), Sardina española (*Sardinops sagax*), Sardina común (*Strangomera bentincki*), Jurel (*Trachurus murphyi*) y Caballa (*Scomber japonicus*). Aquí encontramos a la AG de Pescadores y Buzos de Coquimbo la cual cuenta con 191 socios y la AG de Guanaqueros la cual cuenta con 150 socios.

### 3.5.4.2 Caletas

La Ley 21.027 del año 2017 que regula el desarrollo integral y armónico de las caletas de pescadores artesanales, define las caletas como “la unidad productiva, económica, social y cultural ubicada en un área geográfica delimitada, en la que se desarrollan labores propias de la actividad pesquera artesanal y otras relacionadas directa o indirectamente con aquella”. Existen caletas muy diversas tanto en tamaño como en dinámicas territoriales, algunas son rurales, alejadas y sin infraestructura portuaria básica y de apoyo, mientras que otras son urbanas y están insertas en ciudades (Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, 2013). Más allá de esta distinción, un elemento común se relaciona con la forma colectiva de asumir la faena pesquera y su particular modo de organización técnica y social del trabajo (San Martín Forray, 2007), al cual se ve asociado una cultura y un paisaje cuya base es la actividad productiva de la pesca artesanal o a pequeña escala.

Estas caletas don aprobadas legalmente por la Comisión Nacional de Uso Borde Costero del Litoral. En la región de Coquimbo se cuenta con 33 caletas debidamente constituidas.

Provincia	Caleta
Elqui	Punta de Choros A (San Agustín)
	Punta de Choros B (Los Corrales)
	Los Choros (Choreadero)
	Chungungo
	Totalillo Norte
	Hornos
	San Pedro, La Serena
	Peñuelas
	Coquimbo
	Guayacán
	Totalillo Centro (Totalillo)
	Guanaqueros

Provincia	Caleta
	Tongoy
	Puerto Aldea (Hornilla)
	Total
	El Apollado
	Playa Chica de la Herradura
<b>Limari</b>	Talcaruca
	Limari
	Talquilla
	Talca
	La Cebada
	Sierra
<b>Choapa</b>	Maitencillo
	Puerto Oscuro
	Puerto Manso
	Huentelauquen
	Chigualoco
	San Pedro, Los Vilos
	Las Conchas
	Cascabeles
	Totalillo Sur (Totalillo)
	Pichidanguí

Para nuestro estudio se consideraron 3 por su cercanía, desembarque de recursos e infraestructura.

#### 3.5.4.2.1 Caleta de Coquimbo

La caleta de Coquimbo es el principal foco de desarrollo de la pesca artesanal de la región de Coquimbo, concentrando la mayor cantidad de pescadores. Esta caleta es administrada por la "Corporación Administradora del Puerto Pesquero Artesanal de Coquimbo", que también conocida bajo el nombre de "Bahía Coquimbo", está conformada por cuatro organizaciones constituidas legalmente en la Caleta de Coquimbo, donde se integran pescadores, armadores, acuicultores, buzos y algueros que operan en ella. Estas organizaciones son las siguientes:

- Asociación Gremial de Pescadores Artesanales y Buzos Mariscadores de Coquimbo.
- Cooperativa Pesquera PESCALMAR Ltda.
- Asociación Gremial de Buzos y Asistentes de Buzos.
- Sindicato de Trabajadores Macheros Independientes y Otros.

Entre sus instalaciones destaca una sala de procesos para eviscerado, fileteado y congelado, la cual a pesar de ser gravemente afectada durante el tsunami del 2010, está ya se encuentra operativa para servicios básicos.



#### 3.5.4.2.2 Caleta Gunaqueros

Ubicado a 35 km al sur de Coquimbo se encuentra Inserta en el balneario del mismo nombre, la historia de la pesca en la zona data desde los tiempos donde los changos habitaban el lugar y desarrollaban la actividad de forma artesanal.

Esta Caleta presenta una amplia oferta de pescados y mariscos como el jurel, blanquillo, caballa, congrio, sierra y lenguado, además del desarrollado de la acuicultura vía el cultivo de ostiones.

Posee una infraestructura básica para desembarques y grúas de apoyo para la actividad. Esta es administrada por los pescadores artesanales de la AG de Gunaqueros.



### 3.5.4.2.3 Caleta Tongoy

Ubicado a 40 km de Coquimbo, la Caleta de Tongoy cuenta actualmente con una infraestructura totalmente nueva y renovada, entregada el 2017. La Administración de esta caleta está a cargo de la Sociedad Administradora de Caleta de Pescadores SPA, formada por cuatro organizaciones de pescadores artesanales y acuicultores de Tongoy.



Si bien estas instalaciones si bien no cuentan con sala de eviscerado, fileteado y congelado, dado el espacio disponible está en sus planes implementar este tipo de infraestructuras.

### 3.5.4.3 Federaciones

Gran Parte de la asociatividad entre las distintas agrupaciones de pescadores artesanales está dada por las Federaciones que guían el desarrollo de la pesca artesanal. En la región de Coquimbo encontramos 4 Federaciones.

Federación	Organización
<b>Federación de Pescadores de La Higuera</b>	AG Los Choros
	Funcional La Higuera
	AG Chungungo
	STI La Cruz
	STI Totalalillo Norte
	AG de Caleta Hornos
	Agrupación Caleta Hornos
	STI Chungungo

Federación	Organización
<b>Federación de Pescadores Artesanales de Los Vilos (FEDEPESCA)</b>	STI Hornos
	STI Talquilla
	STI Algamar
	STI Mantos de Hornillo
	STI Maitencillo
	STI Puerto Manso
	STI Huentelauquen
	STI Chigualoco
	STI San Pedro
	STI Las Conchas
	STI Cascabeles
<b>Federación de Pescadores Artesanales y Buzos Mariscadores Independientes de Los Vilos (FEPEMACH)</b>	AG Punta de Choros
	AG Rio Limari
	AG Mar Azul
	AG Caleta Sierra
	AG Maitencillo
	AG Puerto Oscuro
	AG Cascabeles
	AG Totalillo Sur
AG Pichidangui	
<b>Federación de Asociaciones Gremiales de Pescadores, Buzos Mariscadores y Trabajadores del mar Independientes de la Provincia de Coquimbo (FETRAMAR ELQUI)</b>	AG Caleta San Pedro
	AG peñuelas
	AG Buzos Coquimbo
	AG Pescadores Coquimbo
	STI Macheros Coquimbo
	STI Recolectores Playa Changa
	AG el Panul
	AG Guayacan
	AG La Herradura
	AG Totalillo
	AG Guanaqueros
	AG Puerto Aldea
	AG Talcaruca
STI Ttotal	

Una de las más importantes es la Federación de Asociaciones Gremiales de Pescadores, Buzos Mariscadores y Trabajadores del mar Independientes de la Provincia de Coquimbo (FETRAMAR ELQUI), la cual es dirigida en la actualidad por Don Luis Duran y cuenta entre sus filas con diversos representantes en las distintas comisiones de pesca a nivel regional y consejeros a nivel nacional.

En los últimos años FETRAMAR ELQUI se encuentra trabajando en un plan de desarrollo mancomunado de sus organizaciones socias, gestionando y apoyando la gestión de proyectos, acotando las brechas entre caletas.

Dentro de sus últimas gestiones FETRAMAR presento un proyecto para el Fortalecimiento de las agrupaciones socias en la gestión de proyectos enfocados al valor agregado de los recursos marinos comercializados por las caletas asociadas a FETRAMAR, en el cual se pretende diseñar un trabajo conjunto para generar una línea de desarrollo y capacitar a las organizaciones en la gestión de proyectos y conocer los distintos fondos existentes para estos. Además de potenciar las caletas de Tongoy y Guanaqueros con salas de fileteo de pescado y cámaras de mantención de productos, y las caletas de Coquimbo y San Pedro en el mejoramiento de la infraestructura de las plantas existentes logrando certificaciones que permitan dar mayor valor agregado a sus productos y prestar servicios a otras agrupaciones socias.

### 3.5.5 Propuesta de trabajo a corto y mediano plazo para incorporar la pesca artesanal a la cadena de valor de la alimentación colectiva regional.

#### 3.5.5.1 Corto Plazo

A fin de integrar al sector artesanal en la elaboración y comercialización de productos para la alimentación colectiva se presentan a continuación de serie de propuestas de corto plazo.

Mesa de Trabajo de la Pesca Artesanal e Institucional:

Coordinar con actores de la pesca Artesanal, como dirigentes de asociaciones gremiales y/o Federaciones, junto con representantes de organismos públicos y privados, formar una mesa de trabajo que respondan a un objetivo en común para la incorporación de productos provenientes del sector artesanal al mercado institucional: en esta línea definir una línea de trabajo como productos, características, líneas de proceso, entre otros. Además de conformar un programa piloto para la elaboración y comercialización de estos productos con alguna institución.

Elaboración de productos (muestras y piloto):

Una vez definidos los productos y requerimientos, se plantea llevar a cabo su producción con las organizaciones proveedoras de materia prima y procesadas a través de una planta perteneciente al sector Artesanal. En esta etapa se deberán realizar los análisis correspondientes y etiquetado. Se deberá evaluar la capacidad de proceso de las plantas y obtener las certificaciones necesarias a fin de garantizar un producto de calidad.

Ya teniendo el producto en producción, es esencial poner a prueba a través de un programa piloto de pequeña escala el abastecimiento de alguna organización institucional, o proveedor de estos. De esta manera garantizar el éxito de un escalamiento o programa de mayor envergadura y a largo plazo.

Establecer una Hoja de ruta para abastecimiento de Instituciones Publica.

Establecer una Hoja de Ruta para identificar el proceso planificación de largo plazo, esta hoja de ruta deberá ser construida de manera colaborativa y consensuada por los distintos actores del sector, siendo su objetivo principal identificar, priorizar, evaluar y seleccionar alternativas de desarrollo para alcanzar el objetivo de convertir a la pesca artesanal como proveedora de la alimentación colectiva.

Estudios de Pre factibilidad de Planta de proceso para la Pesca artesanal.

Generar instancia para realizar un estudio de la prefactibilidad de una planta de procesos para la pesca artesanal de la región de Coquimbo. Este deberá analizar los siguientes puntos:

- Estudio de Mercado
- Requerimientos Legales
- Requerimientos Técnicos
- Requerimientos Organizacionales
- Análisis Económico

### 3.5.5.2 *Largo Plazo*

Plan Estratégico para el aumento del consumo de productos Marinos.

Elaboración de un plan estratégico con difusión amplia, que incluya una estrategia comunicacional y Marketing masivos para generar un acercamiento del público hacia los productos del mar con énfasis en la importancia de pesca artesanal regional, se propone un especial énfasis a nivel de:

- Establecimientos Educativos (Nivel escolar y educación Superior).
- Establecimientos con enseñanzas especializadas en gastronomía, turismo y Nutrición.

Planta de Procesos de la Pesca Artesanal

Una vez evaluada la factibilidad de una planta de procesos, se hace necesario generar espacios de conversaciones de las distintas autoridades, a fin de realizar un esfuerzo mancomunado para reunir los fondos que permitan la materialización de esta planta.

Si bien estará pensada en el mercado institucional, esto no evita que para rentabilizar las operaciones de dicha planta se realice un plan de innovación con impacto en los productos, procesos, canales de comercialización y emprendimientos que permita sofisticar, diversificar y generar nuevas alternativas para acercar la oferta a los consumidores, con el fin de hacerla más atractiva y generar valor a partir del patrimonio marino de la región.

Plan de Sustentabilidad y buenas prácticas.

Proponer e implementar mecanismos que permitan asegurar la sustentabilidad de los distintos recursos a lo largo de la cadena de valor de los productos comercializados por la pesca artesanal, desde su extracción hasta disposición final.

Incentivo a la innovación y economía circular.

El aumento de procesamiento de productos del mar también trae consigo la generación de una cantidad considerable de biomasa residual proveniente del proceso industrial sobre todo si se proyectan futuras plantas de procesamiento. Estos desechos, gestionados adecuadamente, son de alta calidad y por lo tanto poseen un gran potencial para el desarrollo de nuevos negocios con diferentes grados de sofisticación y agregación de valor. El desafío está en identificar las posibles oportunidades en torno a este nicho y poder alcanzar una transformación productiva de los residuos.

### 3.5.5.3 *Redes de apoyo*

#### 3.5.5.3.1 *Instituciones Publicas*

Instituto Nacional de Desarrollo Sustentable de la Pesca Artesanal y de la Acuicultura de Pequeña Escala (INDESPA)

Nuevo organismo que reemplaza al Fondo de Fomento de la Pesca Artesanal y al Fondo de administración Pesquera. Cuya misión es Fomentar y Promover el Desarrollo de la Pesca Artesanal y la Acuicultura de Pequeña Escala, a través del fortalecimiento de las capacidades productivas, orientadas al desarrollo armónico e integral del patrimonio natural, cultural y económico de las caletas y sectores aledaños, coordinando acciones de cooperación interinstitucional y brindando asistencia técnica, a la Pesca Artesanal, la Acuicultura de Pequeña Escala, y sus beneficiarios.

Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB):

JUNAEB se encuentra actualmente trabajando en políticas integradas para incluir en sus menús productos del mar, sin embargo se deben generar más instancias o conversatorios de trabajos en conjunto con organizaciones artesanales . Además de incluir mayor cantidad y variedad de productos del mar en licitaciones de comedores institucionales, educacionales y privados. Así como también Incluir exigencia de productos locales en licitaciones de comedores institucionales, educacionales y privados.

#### Corporación de Fomento de la Producción (Corfo):

Constantemente se encuentra apoyando y fomentando la creación y fortalecimiento de capacidades productivas con proyectos de innovación. Actualmente tiene a disposición herramientas específicas para el sector de la pesca artesanal.

#### Programa Estratégico Regional (PER) MásMar:

Institución trabajo de encadenamiento productivo, que permitirá generar negocios y un desarrollo económico para el sector de la pesca de la región de Coquimbo. Esta puede proporcionar instancias como talleres y seminarios que permitan obtener nuevos conocimientos y capacitaciones al sector.

#### Gobierno Regional Coquimbo (GORE):

Existen dentro del Gobierno Regional variadas instancias de apoyo a la pesca Artesanal una de ellas es el trabajo conjunto con el Fondo de Fomento a la Pesca Artesanal que durante mayo 2019 abrió 4 líneas concursables para proyectos de pesca artesanal las cuatro iniciativas involucraron recursos por 450 millones de pesos para el desarrollo y fomento de proyectos pesqueros locales. Una de esas 4 líneas fue sustentada bajo el marco de la nueva Ley de Caletas -que regulariza la tenencia de estas unidades productivas para promover su diversificación productiva- a esta se sumó la línea “Mejorando la gestión de nuestras caletas”, donde se financiaron proyectos para fortalecer la gestión y administración de las caletas y/o a actualizar sus planes de gestión.

#### 3.5.5.3.2 Apoyo Tecnológico

##### Universidades

El rol que juegan las universidades es de suma importancia como apoyo tecnológico estas deben ser capaces de transferir los conocimientos y últimas tecnologías que pueden ayudar a la eficiencia de toda la cadena de valor.

##### Centros Tecnológicos

Lo centros tecnológicos por lo general son mas cercanos a la industria, generando gran cantidad de perfiles y proyectos, cuyo foco ha sido el desarrollando de nuevos productos, pruebas de laboratorio gastronómico, pilotos nivel regional, entre otros

### 3.6 Conclusiones

Aumentar el consumo de productos del mar en Chile es un desafío país y la inclusión de la pesca artesanal en esta tarea ofrece una gran oportunidad para el sector. Lo anterior requiere asegurar una estructura pública privada que asigne recursos para lograr la progresión de actividades para el logro de la meta propuesta. Esto está directamente relacionado con una de las brechas de mayor envergadura que ha sido identificada en el presente estudio el déficit de infraestructura en el sector artesanal, condición que es indispensable de subsanar al momento de convertirse en un proveedor de alimentos para el estado. Actualmente hay una baja cantidad de proveedores que puedan asegurar la conservación y correcto procesamiento de los recursos hidrobiológicos, por lo tanto, la implementación de plantas de procesamiento para la producción proveniente de la pesca artesanal es una herramienta que se hace indispensable para asegurar una comercialización sostenida.

Lo anterior debe ser complementado y acompañado por certificaciones, sellos, estándares, y buenas prácticas exigidas por el estado según normativa vigente. Capacitar al sector sobre calidad, inocuidad, composición, etiquetado de alimentos y temas relacionados se convierte en una herramienta necesaria para proyectarse como proveedor del mercado público institucional, en definitiva el desafío de Incorporar a la Pesca artesanal al mercado de la alimentación colectiva requiere de múltiples acciones, siendo la principal de ellas tener la capacidad de mantener una continuidad en el abastecimiento para condiciones de alimentación masivos, como el escolar e institucionales.

### 3.7 Referencias

Bazamat, S., 2017. "Las comunidades de pescadores artesanales y la resiliencia comunitaria: El Fortalecimiento de la resiliencia comunitaria utilizando los enfoques de riesgo y de medios de vida sostenibles" Tesis para optar al grado académico de Magíster en Asentamientos Humanos y Medio Ambiente, Universidad Católica de Chile

Castillo, C., 1995. "Recomendaciones Nutricionales. Programa de Salud Cardiovascular". Ministerio de Salud.

Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (2017)& Fundación Chile Informe Vigilancia Tecnológica. Alimentos y productos del mar: tecnologías y actores principales CeTA. [www.cetalimentos](http://www.cetalimentos).

Illigens, B. M. W., Berazaluce, A. C., Poutias, D., Gasser, R., Pedro, J., & Friehs, I. (2017). Vascular endothelial growth factor prevents endothelial-to-mesenchymal transition in hypertrophy. *The Annals of thoracic surgery*, 104(3), 932-939.

Entrevista Pablo Berazaluce Maturana Subsecretario de Pesca y Acuicultura, 2017.

Evolución del Desarrollo Productivo de la Región de Coquimbo. 2013, Universidad católica del norte.

Innovación Agraria, F. (2017). Alimentos funcionales: una puerta al desarrollo alimentario del siglo XXI.

López, D. A. (1996). Consumo de productos pesqueros en Chile. República de Chile, Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, Subsecretaría de Pesca.

Fundación Chile. 2016, Oportunidades y desafíos de innovación para una alimentación más saludable a partir de productos del mar,

Poblete, E. G., Olivares, J. Q., Experto, T., González, G. M., Araya, E. L., Álvarez, F. T., & Díaz, J. M. (2013). Política Pública de Desarrollo Productivo para la Pesca Artesanal. Subsecretaría de Pesca y Acuicultura.

Reid, A., 1987. " Acciones del Instituto de Fomento Pesquero en el Desarrollo del Mercado de Productos Pesqueros". In *Chile Pesquero*. 9 - 11 p.

San Martín, A. (2007). Pesca artesanal: consagración constitucional del orden público económico. Santiago: Tesis para optar al grado de licenciado en Derecho de la Pontificia Universidad Católica de Chile.

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura. (2013). Propuesta de Política Pública de Desarrollo Productivo para la Pesca Artesanal. AGCI. Programa de Innovación y Competitividad.

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura. (2014). Agenda Legislativa 2014-2018. Recuperado el 28 de 05 de 2015, de Subsecretaría de Pesca y Acuicultura: <http://www.subpesca.cl/prensa/601/w3-propertyvalue-53752.html>

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura. Ministerio de Economía, Fomento y Turismo.2017, Plan estratégico nacional para aumentar el consumo de productos del mar en Chile.

### 3.8 Anexos

#### 3.8.1 Entrevistas actores claves

##### 3.8.1.1 Subsecretaria de Pesca y Acuicultura

#### IDENTIFICACION

INSTITUCIÓN/SERVICIO	Subsecretaría de Pesca y Acuicultura
DIRECCIÓN	Avenida Ossandón N° 890, Coquimbo. Sede en la comuna de Coquimbo.
NOMBRE	Juan Carlos Fritis Tapia
CARGO	Director Zonal de Pesca, de la Macrozona Regiones III y IV

#### ANTECEDENTE Y CONTEXTO

##### **Pregunta 1.1:**

¿Qué entiende usted por agregación de valor a bioproductos marinos?

##### **Respuesta:**

Es generar una utilidad o agregar un tipo de transformación a un producto primario, que en este caso son los productos marinos.

##### **Pregunta 1.2:**

¿Lo considera Relevante para el desarrollo de la pesca artesanal?

##### **Respuesta:**

Muy relevante, nosotros como subsecretaria de pesca tenemos dos puntos que son importantes para trabajar en estos años con la pesca artesanal, uno es el valor agregado y la diversificación productiva.

##### **Pregunta 2.1:**

¿Qué importancia cree usted cumple la pesca artesanal en la industria de los alimentos? Y como lo visualiza desde su Rol en esta institución.

**Respuesta:**

Es una parte fundamental dentro de la industria de los alimentos y el rol de nuestra institución es ser facilitadora de la inclusión de los productos del mar dentro de la parrilla alimentaria del país.

**Pregunta 2.2:**

¿Cuáles cree usted son las expectativas de los productos del mar para la transformación de alimentos en Chile y específicamente en la Región?

**Respuesta:**

Esta región es una región rica en productos del mar, dentro del trabajo que se está haciendo estamos realizando alianzas como Gobierno con instituciones como CORFO, SERCOTEC, SERNAPESCA, JUNAEB, para poder introducir productos del mar dentro de la dieta de los alumnos de la JUNAEB. Todo lo anterior para mejorar la dieta de nuestros niños.

**Pregunta 3.1:**

¿Qué posicionamiento y aporte (económico), puede entregar esta variante de comercialización (valor agregado), en la Cuarta Región, Región de Coquimbo?, ¿cree usted que es relevante el desarrollo de la misma?

**Respuesta:**

Es relevante, pues más de 5 veces el producto primario fresco se puede adquirir generando productos con valor agregado, estamos hablando de una diferencia abismante donde uno puede generar con una menor extracción, mayor cantidad de utilidades para los socios de la agrupación de pescadores artesanales y para los mismos pescadores artesanales.

**Pregunta 3.2:**

¿Qué aspectos cree usted se deben mejorar o tratar desde el punto de vista de políticas públicas para aumentar su distribución y venta a nivel nacional y regional de productos con procedencia de la pesca artesanal?

**Respuesta:**

Son varios los puntos en los cuales se debe trabajar y el diagnóstico que se debe realizar con respecto al tema de la pesca artesanal, creo que esto debiese ir por fases, es una especie de pirámide donde existen cuatro componentes que son importantes donde hay agrupaciones de pescadores artesanales que están comenzando un proceso de descubrimiento de este tipo de producto donde se necesita mucho fortalecimiento gremial, donde se necesita mucha asociatividad. Después tenemos otro grupo de agrupaciones de pescadores artesanales que si existe una cohesión, si existe un trabajo como agrupación, pero hay un desconocimiento productivo de cómo manejar y manipular los recursos para entregar un valor agregado, y es allí donde se debe apoyarlos; También hay otro grupo de agrupación de pescadores artesanales que tienen problemas de comercialización en los cuales se necesita apoyo comercial y fortalecimiento comercial y existe un grupo importante también los cuales si tienen la capacidad de poder generar y vender productos con valor agregado, pero fallan en algunos canales comerciales donde se necesita un apoyo

comercial más específico. También debe haber conocimiento de parte de quien demanda el producto, debe conocer cuál es la oferta que existe a nivel nacional y regional. Hay que seguir modelos que ahora son exitosos dentro de la pesca artesanal como la Cooperativa de pescadores caleta San Pedro, cooperativa de pescadores de los Vilos, en conclusión el modelo de cooperativa es un modelo exitoso para la venta de productos del mar porque es un modelo que es una unidad de negocio que tiene una estructura comercial. Cotiza en primera categoría, pueden vender, facturar. Es el modelo de negocio que a mi juicio por lo que he constatado en terreno es el modelo más amigable y acorde para la venta de productos del Mar. Creo que las organizaciones de pescadores artesanales debiesen tender a ese tipo de modelos.

**Pregunta 4.1:**

¿Qué beneficios se pueden generar para la región al concretarse una alianza entre el sector Público y La pesca artesanal, para la alimentación colectiva en instituciones públicas.

**Respuesta:**

Los beneficios son para ambos sectores, como comentaba anteriormente la subsecretaria está trabajando con una alianza entre lo público y lo privado, en un programa de gobierno que está generando alianzas estratégicas con la JUNAEB porque creemos esa es la forma que podemos optar mejorar la alimentación de nuestros niños, junto con ello dar a conocer entre los menores los productos del mar, sepan desde pequeños sus propiedades nutricionales y se alimenten de una mejor forma.

**Pregunta 4.2:**

Cree usted que los estándares de calidad, inocuidad y sustentabilidad están cubiertos en el sector de la pesca artesanal, para hacer de ellas un proveedor para las Compras Públicas

**Respuesta:**

Creo esta en desarrollo y se está preparando para ser un proveedor de compras públicas pero en estos momentos existen brechas importantes en la pesca artesanal, como por ejemplo las plantas, estas aún no están adecuadas para vender productos con valor agregado o vender a un proveedor de compras públicas, hay que adecuar las plantas, hay que hacer un levantamiento de plantas, hay que hacer un diagnóstico de las plantas que existen hoy. Si bien el Gobierno por muchos años ha invertido mucho en la pesca artesanal, hay que diagnosticar las plantas que existen hoy, saber en qué proceso están, que necesitan para poder vender, porque no son exitosas hoy, porque si vemos ejemplos a nivel nacional son contados los que son exitosos. Creo que hay que hacer un diagnóstico por parte de la Subsecretaria de Pesca, por parte del Gobierno y con ese diagnóstico en mano nosotros podríamos decir lo que necesitamos para poder avanzar hacia la línea de generar productos con valor agregado. Y desde allí poder invertir, en este caso, a través del Instituto Nacional de Desarrollo Sustentable de la Pesca Artesanal y de la Acuicultura de Pequeña Escala, INDESPA quien está llamado a trabajar en las políticas de fomento productivo.

**OPINION**

¿Cuál cree usted debe ser el comienzo o cual sería a su juicio la estrategia más adecuada para la incorporación de la pesca artesanal a pequeña escala en el mercado de la alimentación colectiva.

**Respuesta:**

Creo que lo importante es generar este diagnóstico, evaluar en que pie esta la pesca artesanal con respecto a los productos que se generan desde las caletas y comenzar generando distintas estrategias para distintas regiones y distintas caletas. Cada caleta es un mundo, cada agrupación es un mundo; Cada región es un mundo pesquero, existen diferencias enormes entre la zona Norte, Centro, Sur. Entre las caletas del sur, entre las caletas rurales, caletas urbanas. Hay que generar un diagnóstico de lo que hoy existe y con respecto a eso ver desde lo más basal, la base de lo que se necesita hasta otras caletas que están en un nivel comercial importante ver que es lo que falta y en que se puede apoyar. Nosotros estamos trabajando como subsecretaria de pesca desde instalar plantas de agua potable con algunas caletas específicas rurales hasta apoyara otras caletas con unidades comerciales en la capitales para que puedan masificar su nivel de ventas.

Juan Carlos Fritis Tapia  
Director Zonal de Pesca, Macrozona Regiones III y IV  
Subsecretaría de Pesca y Acuicultura

3.8.1.2 Instituto de Fomento Pesquero

**IDENTIFICACION**

INSTITUCIÓN/SERVICIO	Instituto de Fomento Pesquero (IFOP)
DIRECCIÓN	Doctor Marín 340, Ciudad de Coquimbo.
NOMBRE	ALEJANDRO HERIBERTO DAL SANTO CID
CARGO	Jefe Zonal del Instituto de Fomento Pesquero IFOP para la III y IV.

**ANTECEDENTE Y CONTEXTO**

**Pregunta 1.1:**

¿Qué entiende usted por agregación de valor a bioproductos marinos?

**Respuesta:**

Los productos marinos procesados, se convierten por sí mismo en un producto de valor agregado. Ahora si llevamos esto al concepto de subproducto como desechos o basura y pensamos en economía circular a la industria le interesan volúmenes que para estos fines son relativamente altos, además se debe contar con la constancia en la entrega y factores de calidad entre otras cosas. No es necesariamente para que lo hagan los pescadores artesanales, sin embargo son parte de la cadena inicial, también está la contra parte del empresariado que tan interesante resulta contar con estos productos por lo que significa la inversión necesaria. Ahora las cantidades de desechos en esta región no son como en las del Bio-Bio, quizás un centro tecnológico en esa región que se abastezca de las otras regiones podría dar resultado, lo que fue evaluado y conversado también en el estudio "Identificación de oportunidades para el desarrollo de bioproductos marinos como activo estratégico para la Región de Coquimbo", donde se buscó identificar bioproductos, ingredientes y/o compuestos activos provenientes de recursos que fueran de interés para la industria de alimentos, nutracéutica, cosmética y/o farmacéutica. Sin embargo el empresariado tiene una conducta de ir contra seguro, y de hecho los industriales presentes en ese estudio, exponían que una de sus preocupaciones tenían que ver con costos.

En general como idea pura me parece positiva, hay que aprovechar al máximo lo que tenemos hasta el último gramo. Pero en la ejecución en una escala más pequeña hay que tener cuidado pues debemos tener en cuenta que estamos en un ecosistema dinámico, por ejemplo se realizó una inversión en San Antonio para separar macromoléculas en un hidrociclón para los restos de la jibia y luego de desaparecer el recurso las miradas del inversionista fueron a parar directamente al estado.

Entonces repito como idea pura me parece que es lo que hay que hacer pero teniendo los resguardos de un sistema como dije antes que es dinámico.

**Pregunta 1.2:**

¿Lo considera Relevante para el desarrollo de la pesca artesanal?

**Respuesta:**

Creo que es complementario, no sé si la palabra es relevante. Es complementario. Me parece que en la medida que uno busque, siempre agregación de valor, en la cadena de la producción es algo que es positivo. Ahora habría que sacar cuenta de que recursos, en que minuto, con qué cantidad de recursos. Es difícil dar una respuesta a secas, por eso frente a la pregunta si ¿es relevante para la pesca artesanal?, yo más bien diría que no, lo considero positivo, lo considero coadyudante, lo considero complementario.

Porque la pesca artesanal se ha desarrollado sin esto, y los factores que están influyendo tienen que ver con sobre pesca, tiene que ver con cambio climático, tiene que ver con otras cosas, entonces a lo mejor para sacarle un poco de presión a esas cosas, en la medida de la rentabilidad, porque cada vez son más personas que demandan cosas y los recursos son más menos los mismos, a lo mejor en ese contexto, puede ser relevante para la pesca artesanal. En definitiva si lo ponemos bajo ese contexto entonces si es relevante.

**Pregunta 2.1:**

¿Qué importancia cree usted cumple la pesca artesanal en la industria de los alimentos? Y como lo visualiza desde su Rol en esta institución.

**Respuesta:**

En la industria de los alimentos, se da en algunas partes de Chile y en algunos recursos, que hay una relación más directa con la industria del alimento, como proveedores de materia prima, esencialmente eso, desde los artesanales hacia la industria.

Fundamentalmente son proveedores de materia prima de la industria y en algunos casos hay un grado de tecnificación, sobre todo a nivel de las plantas hay algún tipo de proceso o pre-proceso donde se decide procesar para tener un poco más de valor y así lo proponen a la industria de los alimentos, sin embargo cuesta un montón, porque la industria lo pide con cierta regularidad y calidad, estas cosas son las cosas que dificultan en términos generales. No obstante esto último, hay casos en Chile y también en la IV región donde hay una entrega regular de materia prima más o menos procesada, partiendo de la base que siempre esto va a estar supeditado a la abundancia de los recursos.

**Pregunta 2.2:**

¿Cuáles cree usted son las expectativas de los productos del mar para la transformación de alimentos en Chile y específicamente en la Región?

**Respuesta:**

Son buenas las expectativas, todo está demostrando que el consumo de excesos de hidratos de carbono, grasas, carnes rojas tiene un efecto de complicación en la salud y desde ese punto de vista hay que visualizar el gasto que el estado hace en tratar de reparar eso; entonces promover una alimentación más sana desde ese punto de vista, productos del mar, que por otro lado está demostrado tienen grasas buenas y son más sanos, por supuesto que las expectativas son buenas.

En cuanto a la región, lo que uno puede ver, a secas, desde afuera es que pudieran existir los volúmenes, entendiendo la disponibilidad, estacionalidad, considerando las vedas, y las reglamentaciones etc., pudieran existir volúmenes interesantes para ser proveedores de una institución como la JUNAEB, como lo está planteando este trabajo y con último fin una mejor alimentación, pero diría que falta mucho trabajo en relación a organizar esta labor, pues los pescadores están acostumbrados a la inmediatez, y hay una razón para ello, pues su trabajo en mar es bastante cansador (pescar de noche, hacer faena arriba de un bote), por tanto se justifica la inmediatez de la paga, y a mi juicio es razonable, entonces sacarlo de esa lógica y entregar su producción a otro lado, con algunos principios de calidad de inocuidad y de buen trato de la pesca etc., es algo que se ha estado haciendo en Chile a gotas, no con una política muy sostenida en el tiempo, sino más bien dependiendo de las voluntades o indirectamente de los gobiernos a través de iniciativas que ha ido levantando la sub-secretaría o el Servicio Nacional de Pesca (SERNAPESCA), pero últimamente se ha visto un esfuerzo más sistemático o un interés más sistemático de la pesca artesanal y también de la pesca industrial en confluir hacia este tema. Sin embargo a mi juicio en el caso de la pesca artesanal, adolecen todavía de algún tipo de coordinaciones, asesorías etc., si uno pudiera montar algo, antiguamente se usaban los PROFO y esa figura siempre me ha parecido interesante, pagar a un gerente pues si lo que hay que hacer demanda que lo hagan ellos, es difícil. En mi opinión habría que partir subsidiado, y me parece que debe ser mirado en un principio como costo pero a la larga yo creo que es beneficioso, pues si lo que uno quiere es población sana comiendo bien versus población enferma y el estado gastando en eso de todas maneras es más barato.

**Pregunta 3.1:**

¿Qué posicionamiento y aporte (económico), puede entregar esta variante de comercialización (valor agregado), en la Cuarta Región, Región de Coquimbo?, ¿cree usted que Es relevante el desarrollo de la misma?

**Respuesta:**

Ciertamente, el tema de valor agregado, ha demostrado en todas partes que cuando uno escala esto, desde el punto de vista de hacer un tratamiento o un pretratamiento “X” el que se esté requiriendo, por su puesto agrega valor al producto, se cobra más caro, entra más dinero, pero ahí está nuevamente lo conversado anteriormente, es pasar de una mentalidad “Extractiva” a una mentalidad “Extractiva y comercializadora”. Entonces en ese cambio o ese apoyo en donde hay déficit y Sí estoy de acuerdo que habría que seguir fomentando o insistiendo mucho más marcadamente, pero teniendo presente el parecer de los pescadores.

Esto último es un aspecto relevante, porque me parece lógico desde el punto de vista de la temática que estamos abordando pero no me queda tan claro que sea tan lógico para la gente del sector artesanal. Porque tratar de impulsar una política que para el ejecutivo es muy lógica, quizás para el pescador, no todos, quieren seguir trabajando como lo han hecho hasta ahora, teniendo su propia forma de hacer las cosas, su propia manera de abastecer, como esa duda es razonable, el tema cultural, en mi parecer, la brecha es importante de abordar para lo que se pretende. Pero en conclusión si preguntas cual es mi opinión al respecto, sin tomar la opinión de los mismos pescadores, es relevante el desarrollar la temática de valor agregado. Pero habría que llegar a un acuerdo entre las partes.

**Pregunta 3.2:**

¿Qué aspectos cree usted se deben mejorar o tratar desde el punto de vista de políticas públicas para aumentar su distribución y venta a nivel nacional y regional de productos con procedencia de la pesca artesanal?

**Respuesta:**

Creo que esta temática viene de menos a más, en los últimos diez años uno puede notar cierta presencia masiva de afiches, propaganda en la radio a veces en televisión respecto de todo lo saludable, pero lo sigo viendo como iniciativas aisladas de distintos organismos de gobierno o de estado, donde todo el mundo se ha dado cuenta de la necesidad, pero no hay una política central que unifique esto.

Creo que establecer una política en un buen momento y tengo la impresión de que el actual momento que tenemos donde hay información que dice las pesquerías no están en el mejor de los escenarios en Chile, además tenemos este tema del calentamiento de la atmosfera y también está presente el cambio climático donde a lo menos lo que tenemos presente es incertidumbre, incertidumbre que es un tanto negativa. En mi parecer si no es ahora, no veo cuando pudiera ser un buen momento y tomarse de esos elementos y poder emerger una política de la forma más transversal posible con los actores para poder relevarlos. Insisto iniciativas públicas que están bien encaminadas pero no hay una política que los unifique a todos y lo que pasa en el medio ambiente hoy en día es un buen factor convocante para que el país pudiera definirlo a nivel de gobierno con una política lo más transversal posible. Se me ocurre que este tema llama a la transversalidad – el

tema de la buena alimentación- y el foco al que se quiere llegar en específico a este trabajo, abordar la alimentación con un componente de productos del mar desde los primeros niveles primarios de educación sería perfecto, pero cuesta creer que se haga posible, es un gran desafío que a mi juicio debería ser liderado por el gobierno central, solo por el hecho que Chile es un país centralizado, sin embargo esta centralización debiera, insisto a mi juicio, por una figura importante de la organización interna política del país (un ministro o si no el mismo presidente), que lleve esto una figura relevante, reconocida transversal “Hombres Buenos” una persona de consenso en este ámbito reconocida a nivel nacional, pues se trata de impactar comportamientos humanos.

**Pregunta 4.1:**

¿Qué beneficios se pueden generar para la región al concretarse una alianza entre el sector Público y La pesca artesanal, para la alimentación colectiva en instituciones públicas.

**Respuesta:**

Lo que hemos conversado, el tema de la salud, la buena alimentación.

**Pregunta 4.2:**

Cree usted que los estándares de calidad, inocuidad y sustentabilidad están cubiertos en el sector de la pesca artesanal, para hacer de ellas un proveedor para las Compras Públicas

**Respuesta:**

En una primera mirada uno tiende a pensar que no, pero no obstante esto, el servicio nacional de pesca ha desarrollado varios programas a través de los años con la pesca artesanal que van orientados a este tema inocuidad y sustentabilidad. Por ejemplo el revestimiento de los botes con fibra de vidrio y también me parece haber leído que el Fondo de Fomento está apoyando la ejecución de bodegas cerradas, lavables. Pero caemos en la misma lógica debiera haber una línea un poco más potente dirigida del gobierno central que obviamente tiene que ser con recursos que a los artesanales no le cuesten, para hacer de estas acciones (inocuidad y sustentabilidad) prácticas. Pero si queremos hacer esto relativamente bien, no solo debemos fomentar sino también es necesario controlar, alguien que pueda visualizar en el quehacer diario de los pescadores cual es el uso que se le está haciendo a este tipo de mejoras, que pueda conversar y reforzar la política con los gremios y los mismos pescadores, aunque desconozco si esto se hace, pero me da la impresión que no, que nos quedamos siempre con la sola implementación y falla el seguimiento, sobre todo en un medio como es el de la pesca artesanal que es complejo porque es un cambio de mentalidad. Como ejemplo te menciono las áreas de manejo, el país lleva unos 20 años con las áreas de manejo, donde al principio no se entendía todo era un desorden y ahora si hay entendimiento al respecto, pero todo eso se logró bajo una estrategia sistemática que la única posibilidad de extracción era esa. Dicho lo anterior yo creo que definitivamente no están cubiertos los estándares de calidad, inocuidad y sustentabilidad dentro de la pesca artesanal yo creo que falta.

**OPINION**

¿Cuál cree usted debe ser el comienzo o cual sería a su juicio la estrategia más adecuada para la incorporación de la pesca artesanal a pequeña escala en el mercado de la alimentación colectiva.

**Respuesta:**

Depende de cómo sea mirado, yo creo que esto ya está instaurado, la gente tiene la cultura de comprar una vez por semana productos del mar (pescado) quizás la respuesta esta sesgada por la poca objetividad que me dan los 20 años de trabajo en el sector.....

Pero en términos de estrategia, insistiría en el tema de la política, diría que es reivindicar, mostrar los beneficios del consumo, cosas que tienen que ver con la política, definir una política y me parece que es un momento clave, pues hace algunos años me toco participar en una política de fomento para la pesca artesanal o política productiva de la pesca artesanal. Al mirar hacia atrás puedo darme cuenta que esa política no refloto, puedo decir que tiene que ver de cómo se diseña esta política, entonces cuando es poco participativa muy copular, muy de gobierno o muy de instituciones de estado y no esta internalizada en las bases queda sin cerrarse.

En definitiva generar una política participativa, en el momento adecuado – creo que este es el momento adecuado por lo que mencionamos, existen problemas con el tipo de alimentación que estamos llevando, hay factores del cambio climático – pensada idealmente.

ALEJANDRO HERIBERTO DAL SANTO CID  
 Jefe Zonal del Instituto de Fomento Pesquero, III y IV  
 Instituto de Fomento Pesquero IFOP

3.8.1.3 Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas

**IDENTIFICACION**

INSTITUCIÓN/SERVICIO	JUNTA NACIONAL DE AUXILIO ESCOLAR Y BECAS, JUNAEB.
NOMBRE	William Gutiérrez Yáñez
CARGO	DIRECTOR REGIONAL

**ANTECEDENTE Y CONTEXTO**

**Pregunta 1.1:**

¿Qué entiende usted por agregación de valor a bioproductos marinos?

**Respuesta:**

Significa como podemos sacar más provecho de los productos del mar, a través de proyectos que nos permitan más aprovechamiento de estos productos, generalmente entregado a través de algún tipo de innovación.

**Pregunta 1.2:**

¿Lo considera Relevante para el desarrollo de la pesca artesanal?

**Respuesta:**

Muy importante y muy relevante el poder consignarlo porque esto permite mejorar la productividad sacar mejores rendimientos a los productos marinos en cuanto a su utilización.

**Pregunta 2.1:**

¿Qué importancia cree usted cumple la pesca artesanal en la industria de los alimentos? Y como lo visualiza desde su Rol en esta institución.

**Respuesta:**

Bueno, lo primero que debemos mencionar sobre los productos del mar, es que hay una necesidad por parte de nuestra institución, de poder incorporar este tipo de alimentos, si bien nosotros nos enmarcamos detrás de la empresa que es la proveedora de todos estos productos sabemos que hay una cadena de suministros en donde se inserta la pesca artesanal como productores más pequeños de productos del mar. Si bien no tenemos una relación más directa con la pesca artesanal creemos que es súper importante y relevante que sean considerados que tengan una presencia mucho más importante en esta cadena de suministros lo que nos va a permitir a nosotros poder contar como institución con productos del mar.

**Pregunta 2.2:**

¿Cuáles cree usted son las expectativas de los productos del mar para la transformación de alimentos en Chile y específicamente en la Región?

**Respuesta:**

Muy importante, nosotros cada vez estamos más preocupados de la nutrición de nuestros estudiantes y es allí donde tienen que ver mucho los productos del mar, sobre todo por los componentes nutricionales que estos pueden aportar como por ejemplo los omega 3 que es un componente esencial importante a nivel nutricional para el desarrollo de nuestros estudiantes. En conclusión Súper Vital.

**Pregunta 3.1:**

¿Qué posicionamiento y aporte (económico), puede entregar esta variante de comercialización (valor agregado), en la Cuarta Región, Región de Coquimbo?, ¿cree usted que Es relevante el desarrollo de la misma?

**Respuesta:**

Vuelvo a reiterar, es súper importante y relevante el poder consignarlo de esa forma, tiene que estar considerado dentro de los productos que nosotros entregamos a nuestros estudiantes a través del programa de alimentación.

**Pregunta 3.2:**

¿Qué aspectos cree usted se deben mejorar o tratar desde el punto de vista de políticas públicas para aumentar su distribución y venta a nivel nacional y regional de productos con procedencia de la pesca artesanal?

**Respuesta:**

Dos temas importantes, yo creo que en el caso de nuestra institución a través de la empresa que le presta servicios es importante y relevante tanto considerar el volumen como el precio y es allí donde es importante donde las políticas públicas se puedan acercar, cosa que sean un factor importante para los productores en este caso los pescadores artesanales y que eso les permita concentrar todo su trabajo a través de estas políticas públicas. Por ejemplo nosotros a través de las condicionantes de la licitación para abastecer al programa nacional de alimentación se consigna que el prestador debe considerar anualmente considerar un porcentaje (5%) de compras locales donde se incluyen las compras de productos del mar. Aplicar dentro de los procesos productivos algún tipo de innovación tecnológica que permita dar una continuidad a la producción, es sumamente importante, por lo menos para el caso de la JUNAEB, por la dinámica de los volúmenes que se consideran es importante que la cadena sea continua.

**Pregunta 4.1:**

¿Qué beneficios se pueden generar para la región al concretarse una alianza entre el sector Público y La pesca artesanal, para la alimentación colectiva en instituciones públicas.

**Respuesta:**

Súper importante ya lo mencionamos anteriormente, creo que para la región es importante dar un valor agregado a la pesca artesanal, y que las políticas públicas puedan interceder y ayudar a concretar eso sería muy importante.

**Pregunta 4.2:**

Cree usted que los estándares de calidad, inocuidad y sustentabilidad están cubiertos en el sector de la pesca artesanal, para hacer de ellas un proveedor para las Compras Públicas

**Respuesta:**

En el tema de inocuidad, yo creo que cada vez es más importante entregar un producto de calidad donde las características que busca un cliente en su producto es precisamente uno de estos puntos yo creo que a través de las políticas públicas de exigencia que hace salud esto se ha ido integrando en el sector, incluso con un mejor entendimiento por parte de los pescadores. Son conceptos importantes a considerar y que acercan a satisfacer las necesidades que tienen los consumidores.

**OPINION**

¿Cuál cree usted debe ser el comienzo o cual sería a su juicio la estrategia más adecuada para la incorporación de la pesca artesanal a pequeña escala en el mercado de la alimentación colectiva.

**Respuesta:**

Generar algún tipo de pilotos, y esto por parte de la JUNAEB Coquimbo lo estamos intentando hacer para crear la necesidad de compras. Ahora es importante en el caso de la pesca artesanal contar con apoyos, asesorías y acompañamiento de las instituciones públicas que tienen que dar cuenta de proyectos de innovación o mejoras tecnológicas, mejoras de procesos productivos, esto último es necesario para que el proveedor tenga seguridad y garantice que el producto que va a entregar en términos de calidad, cantidad y precio reúna las condiciones que se necesita el cliente y en este caso para convertirse en un proveedor del estado.

Por ultimo contarle lo que se está haciendo desde JUNAEB para aumentar el consumo de pescados y mariscos que a nivel país estamos trabajando en políticas integradas donde la incorporación de productos del mar es una de las líneas de trabajo donde se ha evidenciado que debemos incorporar más platos, mas preparaciones que contengan ingredientes o productos netamente desde del mar. En la región estamos trabajando con la incorporación del nuguet de pescado que ha tenido una aceptabilidad muy buena que es uno de nuestros indicadores para saber si lo que estamos entregando como alimentación va en la línea indicada, en este caso asi ha sido, hemos incorporado también el cochayuyo, hemos estado trabajando y viendo la posibilidad de incorporar un producto que es local que es el yuyolate que es una innovación regional que es un esfuerzo además familiar que con el apoyo de CORFO ha podido salir adelante, y por nustra parte ya lo hemos enviado al laboratorio gastronómico de la institución. Este ultimo es un ejemplo de apoyo concreto desde la JUNAEB para sacar adelante un producto del Mar. Y por otro lado mencionarle que hemos estado trabajando a raves de pezmasmar con don Guillermo Molina viendo algunos productos con proveedores locales para poder incorporarlos en el menú JUNAEB, lo que hemos hecho es enviar fichas a nuestros laboratorios donde allí les hacen el análisis de su composición y en función a eso se da la incorporación para poder trabajarlos dentro de la institución. Hasta ahora dos de ellos están ya aceptados y estamos empezando a trabajar con ellos en el laboratorio gastronómico con los sheff, Uno de ellos es la sopa de almeja y surtido de marisco. Ya con eso nosotros podemos decir a la empresa que nos provee de insumos (por licitación), que comiencen a adquirir ese tipo de productos no solamente a este proveedor que hemos caracterizado sino también a otros. Otra de las acciones que tenemos programadas es hacer degustaciones previo a la incorporación en la minuta de alimentación y eso se está trabajando identificando como hacerlo de la mejor forma en nuestra región. Por ultimo decir que estamos abiertos a trabajar este tema bajo el paragua de innovaciones que esta desarrollando CORFO,

WILLIAM GUTIÉRREZ YÁÑEZ  
DIRECTOR REGIONAL  
JUNTA NACIONAL DE AUXILIO ESCOLAR Y BECAS, JUNAEB.

#### 3.8.1.4 Cooperativa Pesquera Runa Lamara

#### IDENTIFICACION

INSTITUCIÓN/SERVICIO	COOPERATIVA PESQUERA RUNA LAMARA PESCA ARTESANAL COQUIMBO
DIRECCIÓN	Av costanera 1340 COQUIMBO
MBRE	ELIAS MARAMBIO MUÑOZ
CARGO	PRESIDENTE, COOPERATIVA PESQUERA RUNA LAMARA

#### ANTECEDENTE Y CONTEXTO

**Pregunta 1.1:**

¿Qué entiende usted por agregación de valor a bioproductos marinos?

**Respuesta:**

El valor agregado es una idea que proviene de una idea nuestra como cooperativa por la poca cantidad de peces y moluscos que tenemos aquí dentro de la zona, así que el camino más factible más viable para nosotros es congelar algunos recursos y sacarle un valor agregado por los precios que se manejan dentro del puerto y de la caleta de Coquimbo. Hicimos un proyecto de mantenedoras y congeladoras para ese propósito para poder congelar un producto que aparece barato un día y poder vender caro posteriormente.

**Pregunta 1.2:**

¿Lo considera Relevante para el desarrollo de la pesca artesanal?

**Respuesta:**

Lo encuentro sumamente en esta época primordial y vital para los pescadores artesanales que comiencen a pensar en armar cooperativas que son viable para el mejoramiento económico de cada pescador y tengamos un valor superior al que hemos tenido por décadas con estos pocos recursos que nos quedan.

**Pregunta 2.1:**

¿Qué importancia cree usted efectúa la pesca artesanal en la industria de los alimentos? Y como lo visualiza desde su Rol en esta institución.

**Respuesta:**

Bueno la pesca artesanal siempre ha cumplido un importante rol dentro de la comunidad, hemos vendido por décadas, muchos años directamente a las personas que bajan a comprar. El ciudadano, el coquimbano. En todos los puertos ocurre lo mismo bajan a comprar a las caletas un producto fresco. Pero más allá de esto pueden ir mejorando las condiciones de cómo venderlo, maquilándolos o fileteándolos o vendiéndolos de una forma que cumplan las normas sanitarias que sea mas atractiva para los clientes.

**Pregunta 2.2:**

¿Cuáles cree usted son las expectativas de los productos del mar para la transformación de alimentos en Chile y específicamente en la Región?

**Respuesta:**

Bueno lo hemos conversado a nivel de federación y a nivel de comité de manejo que deberíamos introducir los alimentos nuestros que se da mucho que se van al extranjero en vez que suceda esto deberíamos utilizarlos para alimentar a nuestros niños de mejor forma. Con productos como la Jibia, Merluza o Jurel y no comprar este jurel oceánico que viene del extranjero y se los dan en la JUNAEB creo que tenemos nuestras herramientas y los recursos para poder extraer y lograr hacer eso.

**Pregunta 3.1:**

¿Qué posicionamiento y aporte (económico), puede entregar esta variante de comercialización (valor agregado), en la Cuarta Región, Región de Coquimbo?, ¿cree usted que Es relevante el desarrollo de la misma?

**Respuesta:**

Yo creo que mucho, puesto que ya se ven emprendimientos como los macheros de serena que le sacan un valor agregado y ellos le sacan una productividad en la entrega de estos productos a cadenas nacionales y creo que la economía superaría las expectativas por los precios que tenemos ahora.

**Pregunta 3.2:**

¿Qué aspectos cree usted se deben mejorar o tratar desde el punto de vista de políticas públicas para aumentar su distribución y venta a nivel nacional y regional de productos con procedencia de la pesca artesanal?

**Respuesta:**

Creo yo que la implementación de una forma adecuada de como capturar o como mejorar las condiciones de algunas embarcaciones de que los productos nuestros vayan algún mercado que un PAC de exportación o dentro de nuestro mismo Chile poder distribuir en las cadenas nacionales como por ejemplo los supermercados. Supongo que esa es la forma.

**Pregunta 4.1:**

¿Qué beneficios se pueden generar para la región al concretarse una alianza entre el sector Público y La pesca artesanal, para la alimentación colectiva en instituciones públicas.

**Respuesta:**

Creo que sería un gran negocio para la JUNAEB, y un gran aporte de sustentabilidad para nosotros y la extracción de nuestros recursos. Vemos aquí una oportunidad de dar valor agregado a nuestros recursos además que nuestros niños se alimentarían mucho mejor. Al nosotros darle un valor agregado a los recursos que estamos extrayendo, no habría una sobre explotación, pues ganaríamos más o el mismo dinero al poder entregar valor agregado a nuestros productos.

**Pregunta 4.2:**

Cree usted que los estándares de calidad, inocuidad y sustentabilidad están cubiertos en el sector de la pesca artesanal, para hacer de ellas un proveedor para las Compras Públicas

**Respuesta:**

Falta la implementación del gobierno que ellos nos entreguen las condiciones necesarias para poder cumplir con las debidas resoluciones sanitarias y todo lo demás que se nos pida. Creemos que una planta sería parte de la solución a lo que usted me plantea, yo y mis asociados tenemos una postura clara al respecto de eso, yo y mis asociados nos agrupamos en esta cooperativa con esa visión para poder prosperar. Queremos faenar y dar valor agregado a los recursos que tenemos a mano, no hacer Harina de pescado o por ejemplo el jurel que está en colapso y lo hacemos Harina?; Nuestra idea es filetearlo, sellarlo al vacío, le daríamos un golpe de congelamiento -18 como lo exige la ley lo que ellos pidan. Pero si necesitamos de implementación y las condiciones necesarias para poder dar esta condición y satisfacer las necesidades sanitarias, cumplir con requerimientos necesarios como corresponde.

**OPINION**

¿Cuál cree usted debe ser el comienzo o cual sería a su juicio la estrategia más adecuada para la incorporación de la pesca artesanal a pequeña escala en el mercado de la alimentación colectiva.

**Respuesta:**

Creo que la educación y la información sobre los recursos que tenemos como procesarlos que poder hacer con ellos. Que el gobierno se hacer que a la pesca artesanal y lo instruya sobre como poder trabajar con las instituciones públicas, si trabajar en este caso directamente con la JUNAEB, porque además creemos que es un bienestar para los niños que ellos coman bien, yo tengo nietos y quiero que aprendan a comer la Jibia que aprendan a comer nuestro jurel nuestra merluza y no se vayan a los mercados internacionales y que con eso lo único que se consigue es achicar cada vez más la tala de nuestros recursos y para eso tenemos que recuperar las 5 millas para que el ecosistema se reproduzca allí y vengan a aca a aguas someras y nosotros poder capturarlos allí que haya una reproducción y no una destrucción dentro de nuestras 5 millas. Esa es nuestra postura férrea.

ELIAS MARAMBIO MUÑOZ  
PRESIDENTE COOPERATIVA PESQUERA RUNA LAMARA  
PESCA ARTESANAL - COQUIMBO

3.8.1.5 *Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura*

**IDENTIFICACION**

INSTITUCIÓN/SERVICIO	SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA
DIRECCIÓN	MELGAREJO Nº 955
NOMBRE	CRISTIAN ALEJANDRO LOPEZ LUNA
CARGO	PROFESIONAL SERVICIO NACIONAL DE PESCA

**ANTECEDENTE Y CONTEXTO**

**Pregunta 1.1:**

¿Qué entiende usted por agregación de valor a bioproductos marinos?

**Respuesta:**

Imagino que ese concepto debe estar relacionado a productos que pueden ser comercializados en estado fresco, desembarcado como materia prima, primer estado del recurso, y que sumen cualquier acción de transformación, proceso o intervención que sea aplicado a este, me imagino que esto es lo que califica dentro de esa definición y ahí entran todos los sistemas de procesamientos o manejos que permitan darle un mayor valor que el “estado de recurso”.

**Pregunta 1.2:**

¿Lo considera Relevante para el desarrollo de la pesca artesanal?

**Respuesta:**

Absolutamente hoy en día en general las cuotas de extracción, las tendencias o se han mantenido o han disminuido por lo tanto, si bien los bolsillos económicos de los pescadores requieren mantener un nivel para mantener sus necesidades, bueno no solo ellos todo el mundo, requiere mantener un nivel de ingresos para solventar un desarrollo personal y de su familia y más aún en el contexto de todo esto que es el cambio climático la sustentabilidad de los recursos desde el punto de vista de la viabilidad de los bancos naturales creo que es fundamental le demos un valor agregado en función de establecer unas cuotas más acotadas de extracción, que si le damos un valor agregado eso nos permitiría conservar y recuperar los recursos pesqueros chilenos en general.

**Pregunta 2.1:**

¿Qué importancia cree usted cumple la pesca artesanal en la industria de los alimentos? Y como lo visualiza desde su Rol en esta institución.

**Respuesta:**

Voy a plantearlo desde el punto de vista local, aquí me voy a poner la camiseta de la región de Coquimbo, esta es una región que del punto de vista estadístico entre 100 y 120 mil toneladas de recursos que son desembarcados o cosechados desde la pesca y acuicultura de eso más del 90% provienen desde la pesca artesanal en esta región más o menos un 7% proviene de la acuicultura y el resto lo aporta la pesca industrial. Incluso dentro de la acuicultura también tenemos una componente artesanal y que ha estado aumentando significativamente desde el punto de vista de acuicultura a pequeña escala, no obstante la pesca artesanal tiene un componente en esta región relevante desde ese punto de vista los recursos. Gobiernan los volúmenes las algas en primer lugar, curiosamente, yo creo por su producto el alginato, luego tienes los moluscos entre ellos yo destacaría la jibia, la macha y también allí algunos crustáceos, estos son los recursos explotados en esta región por la pesca artesanal, que como mencione es fundamental, constituyendo más del 90% de los desembarques.

La pesca artesanal está vinculada con nosotros desde toda la vida. A quien no le gusta ir a la caleta a buscar pescado fresco?. De hecho los turistas buscan eso el olor a mar y comer algo fresco lo primero que uno pregunta al llegar a un sector costero es preguntar dónde está la caleta o donde está el terminal pesquero, esto es algo muy valorado algo que está consignado como “algo que no tiene precio” y para el caso de la región constituye el 90% del desembarque.

**Pregunta 2.2:**

¿Cuáles cree usted son las expectativas de los productos del mar para la transformación de alimentos en Chile y específicamente en la Región?

**Respuesta:**

No es fácil, y en la historia de esta región se han hecho algunos intentos y son bien acotados los que efectivamente han podido establecerse tenemos casos puntuales tenemos en Punta de Choros que obedece más bien han un movimiento estacional yo creo que el punto de quiebre tiene que ver con el abastecimiento de materia primas súper estacional ellos se abastecen de loco y lapas y allí hay un tema también de precios allí. Tenemos el caso de la Caleta San Pedro de la Serena que puede eventualmente estar más disponible en mayor cantidad a lo largo del año, y es allí donde está el punto crítico, la disponibilidad continua del recurso como materia prima y que este se mantenga en el tiempo. Después tienes algunos casos como los de guayacán con la jibia que también tiene un tema estacional de disponibilidad del recurso. A modo general yo creo que es ese uno de los puntos críticos. Por otro lado está todo lo que tiene que ver con el manejo de planta de transformación y que tiene que ver con la administración y que necesariamente debe ser apoyada por un ente gerencial que te permita ayuda en esa temática y que por otra parte instrumentos del estado ya sea de CORFO o SERCOTEC puedan ir apoyando. Pero lo fundamental esta en la disponibilidad del material del recurso como materia prima. Y resolviendo estos temas que son temas macros lo otro tiene que ver con los recursos humanos que efectivamente el pescador artesanal tenga efectivamente estos recursos humanos para abordar estos desafíos que tu planteas que es muy distinto a lo que están acostumbrados y lo que saben hacer que es extraer, allí tu tienes un punto de quiebre que tiene que ver con toda la cultura que rodea a este mundo artesanal pero que sin duda se ha ido avanzando en los últimos tiempos en los últimos cinco años se ha avanzado bastante. A demás que desde e punto de vista del mercado esto no debiese tener limite, puede ser mercado local como también de exportación y es allí donde entramos en todo lo que significa la demanda del punto de destino desde el punto de vista sanitario de las exigencias por tanto entrar en el proceso duro de transformación requiere que el pescador entienda esa problemática.

**Pregunta 3.1:**

¿Qué posicionamiento y aporte (económico), puede entregar esta variante de comercialización (valor agregado), en la Cuarta Región, Región de Coquimbo?, ¿cree usted que Es relevante el desarrollo de la misma?

**Respuesta:**

Como te dije en un comienzo, todo lo que valla en el sentido de darle valor al recurso sin duda es un aporte que hay que dar y conectar con todo este tema alimenticio. Creo que en estos momentos estamos en un momento justo. Está instalado en la sociedad todo este tema del cambio climático por lo que creo hay una sensibilidad especial, es la lectura que en estos momentos están haciendo todas las entidades que están vinculadas a este tema, puede que hace cinco años atrás no haya sido tan dramático pero en este tiempo creo que el concepto esta súper instalado, pro ahora debiese esto conectarse de alguna forma con ferias gastronómicas y que le da un ambiente más lúdico a la alimentación aprender a cocinar y jugar con los productos del mar incluso incorporando a los niños a la familia y a ciertas autoridades para promover un poco este tema, figuras importantes que puedan dar ciertas señales a la comunidad sobre la importancia de consumir pescados y mariscos y con los pescadores artesanales de la mano. Yo creo que eso sin duda va ir tomando vuelo pero hay que avanzar tanto en los recursos que se escojan para este tema de ser o proveedor

permanente, así como también los recursos humanos que se escojan para mantener la base de estas plantas de transformación que también es un tema no menor.

**Pregunta 3.2:**

¿Qué aspectos cree usted se deben mejorar o tratar desde el punto de vista de políticas públicas para aumentar su distribución y venta a nivel nacional y regional de productos con procedencia de la pesca artesanal?

**Respuesta:**

Yo creo que en general las políticas públicas tiene elementos e instancias, hoy tenemos estos convenios abordados por INDESPA que debiesen abarcar esta temática de hecho el fondo de fomento tenía esa línea de financiamiento que iba por esa línea pero probablemente las postulaciones del sector artesanal se iban por otra línea. Puede que la línea de la planta de transformación sea un tema más complejo yo creo que allí hay ciertos liderazgos desde la pesca artesanal que tome el desafío y tome un grupo que los acompañe porque claramente no es su tema, deben romper muchas barreras culturales en las plantas de transformación te vas a encontrar con miles de problemas muchos desconocidos incluso desde el punto de vista administrativo porque cuando tu requieres explorar un rubro en el cual el estándar internacional te exige un nivel sanitario, tú ya tienes que entrar a lidiar con cosas que no las conoces y es entonces cuando allí debiese la institucionalidad avanzar lo que es la difusión para establecer nexos y a través de experiencias exitosas poder difundir sino que además poder generar los puentes para que más pescadores puedan irrumpir en estos desafíos. Esta es una región que particularmente tenemos esa gracia, si tenemos algunas experiencias exitosas. El tema salados de las algas, el tema de san pedro también es un ejemplo, pero insisto es un tema que tenemos que seguir apoyando probablemente tengamos que avanzar ahora en la temática que tienen que ver con los desechos, para aprovechar toda la materia prima, pero esto es un tema que recién estamos iniciando un proceso que debiese potenciarse regionalmente. El INDESPA que se acaba ahora de instalar creo puede ser un buen nexo, y quien nos dice que la bajo la ley de caletas que se acaba ahora de instalar, que estable lo intersectorial que establece la relación entre las caletas con todas las unidades de negocio que pueden presentarse en ese sector debiese probablemente ser la instancia que como política institucional debe concentrar los esfuerzos y optimizarlos de modo que uno pueda visualizar el desarrollo de la caleta no solo desde el punto de vista de la carencia del terreno sino además como se va desarrollando de forma productiva, desde todos los puntos de vista; del desembarco, desde el punto de vista de la transformación, desde el punto de vista del turismo de la gastronomía, porque todo de alguna u otra manera están conectadas y todo en el contexto de dar mayor valor agregado el pescador hoy en día no solo debiese dedicarse a la actividad extractiva debe ver esto desde el punto de vista más transversal, esto enmarcado dentro de un plan de negocio y administración de cada caleta. Eso yo diría debe intentar establecerse como institucionalidad y establecer estas actividades en el debate de modo que efectivamente

discutamos para cada caleta cual va a ser su plan de desarrollo de modo que la instancias gubernamentales vayan apoyando el proceso de desarrollo en un tiempo determinado.

**Pregunta 4.1:**

¿Qué beneficios se pueden generar para la región al concretarse una alianza entre el sector Público y La pesca artesanal, para la alimentación colectiva en instituciones públicas.

**Respuesta:**

Mucho de la materia prima se va a exportación entonces ciertas alianzas permitirán de alguna forma optimizar la presentación, la calidad o la disponibilidad del recurso para que lleguen al mercado local en óptimas condiciones. La oportunidad de proveer al estado está condicionada por la disponibilidad del recurso, pero también se debe avanzar en el desarrollo cultural de comer recursos pesqueros desde pequeños. También hay una componente de salud, donde los mariscos debieran estar en la dieta alimenticia. Sin duda que tiene efectos positivos por todos lados.

**Pregunta 4.2:**

Cree usted que los estándares de calidad, inocuidad y sustentabilidad están cubiertos en el sector de la pesca artesanal, para hacer de ellas un proveedor para las Compras Públicas

**Respuesta:**

Hoy en día existe la institucionalidad para dar cuenta de aquello si tu exportas a ciertos mercados o estas vinculados con ciertos estándares de calidad, donde la seremia de salud o servicio nacional de pesca velan por ese estándar. Si te fijas ya damos cuenta de ello al exportar con estándares internacionales.

**OPINION**

¿Cuál cree usted debe ser el comienzo o cual sería a su juicio la estrategia más adecuada para la incorporación de la pesca artesanal a pequeña escala en el mercado de la alimentación colectiva.

**Respuesta:**

Yo creo que lo fundamental aquí es lo que te comentaba en un comienzo, lo primero es escoger bien cuál va a ser la materia prima por términos de disponibilidad del recurso y su mantener o asegurar proveer en el tiempo. Luego tener un equipo de profesionales apoyando y acompañando al pescador que le ayuden a dar un valor agregado al recurso ya sea a través de la transformación o una mejor presentación de la materia prima eso creo que es un tema fundamental y obviamente

tener el canal o destino en este caso la JUNAEB asegurado, además de cumplir con los estándares que se te exigen.

SERNAPESCA por su parte en los 25 años que llevo trabajado siempre ha apoyado al sector pesquero artesanal dado lo que te comentaba que el 90% el desembarco proviene de la pesca artesanal. De hecho muchos pilotajes que han nacido en esta región han servido de ejemplo para otras regiones y desde el servicio vemos que es una muy buena idea y pueden contar con el apoyo del servicio para llevar de mejor forma esta iniciativa de ser posible.

CRISTIAN ALEJANDRO LOPEZ LUNA  
PROFESIONAL SERVICIO NACIONAL DE PESCA  
SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA