



Carta del Presidente

Queridos amigos,

Cuando estoy próximo a cumplir dos años en el período como presidente de la Sociedad Nacional de Pesca, veo como hemos ido avanzando sólidamente en diversos temas en cuanto a la certificación de pesquerías, cuidado del medio ambiente, promoción de productos del mar, entre otros temas, dando cumplimiento al plan estratégico que busca dar cuenta de la importancia de la industria pesquera y su contribución al desarrollo del país.

Ha sido un trabajo arduo, no exento de polémicas, con una sociedad cada vez más desconfiada, especialmente de los sectores empresariales del país, pero ha sido un desafío reconfortante. He visto como hemos logrado posicionarnos como agentes promotores de una alimentación saludable bajo nuestra campaña “Come Pescado y súmate al kilo de salud por año”, es más, creamos la primera Feria del Pescado y productos marinos en Chile, “Yo Como Pesca’o”, que promociona el consumo de productos del mar del sector artesanal e industrial de todo el país, congregando a miles de personas en una verdadera fiesta gastronómica; recorrimos Chile mostrando cómo comer pescados y mariscos en forma rápida, saludable y accesible; desarrollamos un trabajo con la Confederación Gremial de Ferias Libres, Persas y Afines (ASOF C.G.) para promover el consumo de productos del mar, a través de cocinas en vivo en diversas ferias de Santiago, los principales centros de venta de pescados y mariscos del país; creamos la Corporación para la Promoción del Consumo de Productos del Mar (Propescado), ente articulador público-privado que busca generar acciones para promover el consumo de productos del mar; y además, iniciamos un trabajo para incorporar productos del mar con alto

nivel nutricional en las dietas de establecimientos escolares beneficiados por el PAE (Programa de Alimentación Escolar) de Junaeb.

Nuestro programa de sustentabilidad y cuidado de los recursos sigue avanzando a pie firme, por lo que iniciamos el trabajo para certificar las pesquerías de jurel y merluza austral bajo el estándar MSC (Marine Stewardship Council), el más estricto a nivel global, ello sumado a las pre evaluaciones de todas las pesquerías industriales en Chile, que esperamos puedan contribuir a diseñar el camino de recuperación de muchas de ellas.

Estamos ad portas de implementar un Acuerdo de Producción Limpia (APL) en el manejo de residuos domiciliarios a bordo de embarcaciones pesqueras industriales, el primero, que se desarrolla como gremio a nivel nacional. También, continuamos trabajando para ampliar el apoyo a Bureo Inc. y su programa NetPositiva para el reciclaje de redes de pesca en desuso, al cual se entregaron cerca de 80 toneladas en 2017.

También, en un trabajo con la Asociación de Emprendedores de Chile (ASECH), la Asociación de Emprendedores de Latinoamérica (ASELA) y la Multigremial Nacional, se ha desarrollado una agenda de trabajo con los emprendedores y Pymes que viven de la pesca industrial en Chile, para resaltar la importancia que tienen dentro del sector, en ese sentido, se desarrollaron seminarios en diversas ciudades como Arica, Iquique, Coquimbo y Concepción, ocasiones en las cuales se conocieron historias de esfuerzo, resiliencia, éxito y fracaso de emprendedores del rubro, además de entregarles herramientas que les sirvan para mejorar su gestión productiva y comercial.

Pese a todo este camino avanzado, seguimos navegando en aguas convulsionadas, donde muchas veces, no se quiere reconocer nuestro aporte económico, productivo y social, al promover cambios de legislación en base a ideas preconcebidas y eslóganes que no aportan a una discusión real y certera de la pesca en nuestro país, dejando de lado los principales problemas, como fortalecer los comités de manejo, financiar los planes de recuperación y manejo de pesquerías, o combatir la pesca ilegal. Tenemos un enorme desafío por delante para que reconozcan a la pesca industrial como una industria productora de alimentos del mar, sustentable, confiable, innovadora y comprometida con el desarrollo de las regiones de nuestro país. Pero nuestra visión de futuro requiere certeza jurídica.

Por ello, mi llamado es a permanecer como un gremio unificado y sólido defendiendo nuestros legítimos derechos a ejercer una actividad desarrollada desde mediados del siglo pasado, que fortalece el desarrollo económico de un país, fomenta el empleo, el desarrollo tecnológico y la innovación, con una mirada de futuro, protegiendo nuestros recursos, respetando el medioambiente y comprometidos con el bienestar de las comunidades.

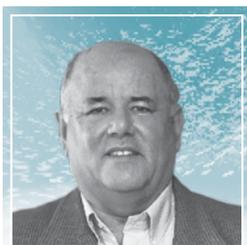
Les saluda cordialmente,



Osciel Velásquez H.
Presidente



Directorio Sociedad Nacional de Pesca 2017



Osciel Velásquez H.
Presidente



Miguel Ángel Escobar S.



Rigoberto Rojo R.



Sebastián Vera S.



Macarena Cepeda G.



Jan Stengel M.



Carlos Vial I.



Miguel Depolo M.



Rodrigo Sarquis S.
Past president



Héctor Bacigalupo F.
Gerente General



Administración

Gerente General
Héctor Bacigalupo Falcón
Ingeniero pesquero
Universidad Católica de Valparaíso

Area Técnica y Estudios
Rodrigo Zamora Gómez
Ingeniero pesquero
Universidad Católica de Valparaíso

Paulo Rojas Jara
Ingeniero pesquero
Universidad Católica de Valparaíso

Comunicaciones
Paulo Zepeda Fuentes
Periodista

Secretarias
Noelia Valdés González
Soraya Gallegos Fonseca

Asistente administrativo
Sergio Sánchez Henríquez

Gremios integrantes de la **Sociedad Nacional de Pesca F.G.**

ASIPNOR

Asociación de Industriales Pesqueros del Norte A.G.

ASIPAC

Asociación de Armadores e Industriales Pesqueros de la Tercera y Cuarta Regiones A.G.

AIP

Asociación de Industriales y Armadores Pesqueros de la Cuarta Región A.G.

AG
ASOCIACIÓN GREMIAL DE PALANGREROS DE ALTA MAR A.G.

Asociación Gremial de Palangreros de Alta Mar A.G.

copram

Asociación Gremial de Procesadores y Productores de Algas Marinas A.G.

Asociación de Industriales Pesqueros del Norte, ASIPNOR

Presidente: Miguel Ángel Escobar S.
Vicepresidente: Marcos Gómez B.
e-mail: mgomez@asipnor.cl

Empresas Afiliadas:
Pesquera Camanchaca
Corpesca S.A.
Serenor S.A.
Astilleros Arica S.A.
Fimar Chile
Instituto del Mar
Todo Acero
GyG Thomas
INEMA
Hotel Arenas Blancas
Pullman Santa Rosa
Constructora ACL
ECOWORKS

Asociación de Armadores e Industriales Pesqueros de la Tercera y Cuarta Regiones A.G. ASIPAC.

Fono: 51-2558311
Presidente: Rigoberto Rojo R.
e-mail: rigoberto.rojo@orizon.cl

Empresas Afiliadas:
Orizon S.A.
Pesquera Bahía Caldera S.A.
Cía pesquera Camanchaca S.A.
Pesquera Villa Alegre S.A.
Pesquera Bahía Caldera S.A.
Cía pesquera Camanchaca S.A.
Pesquera Villa Alegre S.A.

Asociación de Industriales y armadores Pesqueros de la Cuarta Región A.G. AIP.

Fono: 51-2549005
Gerente: Leandro Sturla F.
Presidente: Dámaso Osciél Velásquez H.
e-mail: of.gerenciaaip@tie.cl

Antartic Seafood S.A.
Astillero y Maestranza Martec Ltda.
Bracpesca S.A.
Comercial H Y M S.A.
Guidomar LTDA.
Pesquera Sunrise S.A.
Pesquera Costa Brava Ltda.
Pesquera Quintero Ltda.
Rymar Ltda.
Pesquera Santa Cecilia E.I.R.L.
Comercializadora Rymar SPA

Asociación Gremial de Palangreros de Alta Mar A.G.

Fono: 51-2242351
Presidente: Sebastián Vera S.
e-mail: svera@pesqueraomega.cl

Empresas Afiliadas:
Pesquera Omega.
Guidomar.
Pesquera Santa Cecilia.
Los Espaderos del Pacífico.

Asociación Gremial de Procesadores y Productores de Algas Marinas, COPRAM A.G.

Presidente: Andrés Holhberg Recabarren
Director Ejecutivo: Roberto Cabezas Bello
Correo electrónico:
copram.ag@gmail.com

Empresas Afiliadas:
Algas Marinas S.A. – ALGAMAR
Alginatos Chile S.A.
Alimex S.A.
Danisco Chile S.A.
De la Cerda y Cía Limitada.
Exportaciones M2 S.A.
Extractos Naturales Gelymar S.A.
Importadora y Exportadora Guangjin Limitada
Productora de Algas Marinas Ltda. Prodalmar
Productora de Agar S.A. Proagar
Productos Químicos Algina S.A.
Seaweed Export Company SECO S.A.





Asociación de Industriales Pesqueros A.G.



Asociación de Armadores Industriales de la Pesca Demersal A.G.



Asociación de Mtilicultores de Chile A.G.



Asociación Gremial de Industriales Pesqueros de la X y XI Regiones.



Federación Gremial de Industriales Pesqueros de la Macrozona X, XI y XII Regiones F.G.

Asociación de Industriales Pesqueros A.G. ASIPES

Fono: 41-2243487

Presidenta: Macarena Cepeda G.

e-mail: asipes@asipes.cl

www.asipes.cl

Empresas Afiliadas:

Alimentos Marinos S.A.

Blumar S.A.

Camanchaca Pesca Sur S.A.

PacificBlu

Foodcorp Chile

Landes S.A.

Asociación de Armadores Industriales de la Pesca Demersal A.G.

Fono: 41-2243487

Representante: Jan Stengel Meierdirks

e-mail: asociacionarmadoresag@gmail.com

Directorio:

Presidente: Claudio Salazar Z.

Vicepresidente: Marcel Moenne M.

Director secretario: Andrés Fosk B.

Director tesorero: Gonzalo Fernández G.

Director: Alejandro Florás G.

Asociación de Mtilicultores de Chile A.G. AMICHILE

Fono: 65-2630071

Presidente: Rodrigo Rosales C.

Gerente General: Yohana González

e-mail: gerente@amichile.com

administracion@amichile.com

Agromar

Agromarina Huidad S.A.

Agromarina La Estancia Ltda.

Agua del Sur S.A.
Aquagestion
Bluesehell
Cal Austral
Camanchaca Cultivos Sur S.A.
Carlos Asenjo Soto
Carlos Rojas Obregon
Carlos Sandoval Dunkler
César Rossano Calcagno Ibarra
Cesmec
Cult. Marinos Vilupulli Cia. Ltda.
Cultivos Curahue S.A.
Cultivos Huelden
Cultivos Marinos Rauco Ltda.
Cultivos Metri y Cia Ltda.
Cultivos Perba Mar Ltda.
Ecosistema
Eicher Meier y Cia Ltda.
Eladio Silva Vargas
Empresa Pesquera Apiao S.A.
Etecma Capacitacion Ltda.
Geeaa
Guillermo Bahamonde Diaz
Hector Arriagada Flores
Hector Sanchez Marambio
Industrial Grande
Inmuebles Cataluña
Inversiones Coihuin Ltda
Jhon Bravo E.I.R.L
Jose Vera Vera
Juan Ulices Oyarzún Borquez
Latitud Sur Ltda.
Luis Barrera Valovel
Mario Maldonado Hernandez
Orizon S.A.
Pantaleón Cárdenas Elgueta
Pesquera Trans Antartic Ltda.
Plancton Andino Ltda.
Ramalab
Ramón Caro Díaz
Ría Austral
SAAM
Saint Andrews Smoky Delicacies S.A.
Seal Spa
SGS Chile Ltda.

Sociedad Comercial Villa Marina Ltda.
Sociedad Cultivos Marinos Lincay Ltda.
Sociedad de Consultorias Orion Ltda.
Sociedad de Cultivos Crossam Ltda.
Sociedad de Cultivos El Colorado Sur Ltda.
Sociedad RyR
Sudmaris Chile Sociedad Anónima
Toralla
Typi Town
Victor Cárcamo Gómez
Victor Hugo Accardi
Wenco H&B

Asociación Gremial de Industriales Pesqueros de la X y XI Regiones

Fono: 227833801

Presidente: Luis Mondragón

e-mail: lmondragon@transantartic.com

Conservas y Congelados de Puerto Montt
Conservas y Congelados S.A.
Alimex
Catalunya
Shellfish
Pesquera Trans Antartic Ltda.

Federación Gremial de Industriales Pesqueros de la Macro zona X, XI y XII Regiones F.G. FIPES.

Fonos: 227178044 / 229644345

Presidente: Carlos Vial I.

e-mail: cvial@friosur.cl

Gerente General: Valeria Carvajal O.

e-mail: valeria.carvajal@fipes.cl

www.fipes.cl

Empresas Afiliadas:

Emdepes S.A.

Deris S.A.

Pesquera Friosur S.A.

Pesquera Sur Austral S.A.





Pesca responsable y sostenible
Comprometidos con una #PescaConFuturo

#PescaConFuturo

Hacia la certificación en sustentabilidad del jurel

En 2017, la Sociedad Nacional de Pesca inició un trabajo para alcanzar la certificación bajo el estándar de la Marine Stewardship Council (MSC) –el más exigente a nivel internacional– que permitirá demostrar la correcta administración y gestión en la pesquería del jurel.

Hoy, no es fácil mantener pesquerías sustentables, se requiere más investigación de la disponible, un marco legal sólido y gobernanza adecuada, sistemas de control más eficaces, entre otros aspectos. La ley de pesca vigente desde 2013, aportó varios elementos en esta dirección como la aplicación del enfoque ecosistémico, las decisiones basadas en antecedentes científicos, la creación de comités científicos y de manejo, planes de manejo y de recuperación de las pesquerías, programas de monitoreo y observadores a bordo para medir y mitigar capturas incidentales, descarte y protección de ecosistemas marinos vulnerables, entre otros elementos. En este contexto, la pesca industrial decidió iniciar un programa orientado a recuperar las pesquerías, para lo cual el primer paso fue iniciar el proceso de certificación de todas las pesquerías donde tiene participación, con el propósito de tener un plan que permita definir los pasos que se deben seguir en cada una de ellas.

Al mismo tiempo, es necesario preocuparse no solo de los recursos, sino también del medioambiente, para ello, se ha iniciado un trabajo y actividades para los impactos que esta actividad pudiera producir.

El jurel es uno de los principales recursos pesqueros presentes en el mar chileno. Su extracción se realiza entre las regiones de Arica y Parinacota y Los Lagos, lo que otorga a esta pesquería una gran importancia para la economía de gran parte del país.

Por ello, la conservación del recurso y su recuperación a niveles sostenibles es sumamente relevante, para la pesca chilena. Desde hace algunos años, la industria y todos los actores que participan en su extracción han implementado medidas en pos de la sustentabilidad de este recurso y toda la actividad asociada.

De acuerdo con la Organización Regional del Pacífico Sur (ORP-PS) —que evalúa los stocks pesqueros a través de un comité científico internacional, que propone las cuotas de extracción que velan por la sostenibilidad del recurso—, se puede ver que existe una tendencia sostenida en la recuperación de la pesquería del jurel, en los últimos 5 años, alcanzando durante 2017 el 95% del RMS.

Según el presidente de Sonapesca, Osciél Velásquez, En este contexto, señaló que “estos signos de recuperación han sido posibles gracias a la gobernanza establecida en la Ley de Pesca, al trabajo del comité científico nacional, el comité de manejo del jurel, al compromiso de las autoridades nacionales y del sector industrial chileno —responsable de los 2/3 de las capturas— en el apoyo de la gobernanza establecida por la ORP, que ha permitido la recuperación y ordenamiento de todas las flotas internacionales.



“Esta decisión es un paso trascendental. Como industria estamos sometiéndonos al sistema de evaluación de sustentabilidad más exigente y con mayor reconocimiento a nivel internacional, un sistema de evaluación objetivo que nos permitirá efectuar recomendaciones de mejoras a todo nivel, con el propósito de asegurar la sustentabilidad de esta pesquería”,
Osciel Velásquez,
presidente de Sonapesca

“Creemos que debe darse un paso más en el camino de la recuperación de esta pesquería. Por ello, hemos iniciado la certificación internacional de la pesquería del jurel bajo el estándar internacional de Marine Stewardship Council (MSC), con el fin de garantizar que esta pesquería está siendo bien gestionada y es sostenible”, agregó Velásquez.

Por su parte, el representante de Marine Stewardship Council para América Latina, Rodrigo Polanco, explicó el alcance de esta certificación: “El principal beneficio es el prestigio para el país y su administración de pesca, puesto que probará que es una pesquería bien gestionada y es sostenible bajo estándares internacionales”. Añadió, también, que para esta evaluación se requiere un ejercicio conjunto entre la industria pesquera, científicos, sociedad civil y la administración de pesca.

El jurel es una especie de gran valor nutritivo que abunda en las aguas chilenas, que tiene un bajo costo, y que además se destina exclusivamente al consumo de las personas a través de los formatos congelados, conservas y fresco refrigerado, lo que le ha valido ser parte central de la campaña para fomentar el consumo de productos del mar que desarrolla Sonapesca.

Redes positivas

En enero de 2017 Sonapesca y Bureo Inc., a través de su programa NetPositiva, oficializaron la firma del acuerdo que busca reutilizar las redes de pesca, a fin de evitar que estas sean enviadas a los rellenos sanitarios.

Esta relación que se inició en 2014, cuando la Asociación de Industriales y Armadores Pesqueros de la Región de Coquimbo (AIP), inició el proceso para obtener la certificación de sustentabilidad del programa internacional Marine Stewardship Council (MSC), la que consiguió en 2016.

Durante el año 2017, la empresa recibió cerca de 80.000 kilos de redes provenientes de empresas (Landes, Orizon, Blumar, Corpesca y Camanchaca), los que ha reutilizado, logrando desarrollar diversos productos como lentes de sol y patinetas, pero además ha generado convenios comerciales con fabricantes para desarrollar otros productos como: Patagonia (marca deportiva outdoor), Humanscale (artículos de oficina ergonómicos), Future Fins (quillas para tablas de surf), Frisbee para concierto de Jack Johnson y Jenga Ocean.

Parte del convenio con Sonapesca implica que una parte de las utilidades deben ser destinadas para proyectos sociales con las comunidades costeras. Además, la iniciativa ha permitido recibir diversos reconocimientos, uno de ellos en la World Ocean Summit 2018, en la que destacó el convenio con Sonapesca.



Pesca responsable y sostenible



“Emprendimiento: Un Mar de Oportunidades”

Con el objetivo de relevar la importancia de la industria pesquera en materia laboral, económica y social, la Sociedad Nacional de Pesca (Sonapesca F.G.), los socios Asipnor, AIP y Asipes y bajo el patrocinio de la Asociación de Emprendedores de Chile (ASECH) realizaron una serie de seminarios en Arica, Iquique, Coquimbo y Concepción.

La actividad denominada “Emprendimiento: Un Mar de Oportunidades”, permitió conocer realidades e historias de esfuerzo y éxito de emprendedores ligados a la pesca de las regiones de Arica y Parinacota, Tarapacá, Coquimbo y Biobío, además, de entregar herramientas para consolidar su actividad económica y mejorar su gestión comercial.

Se estima que la pesca industrial y acuicultura menor en Chile generan cerca de 36.000 puestos de trabajo directo, –el 52% corresponde a empresas pertenecientes a gremios de Sonapesca F.G. – de los cuales 8 mil se concentran en la Región del Biobío, 2.400 en la Macrozona Norte y 2.500 en la Región de Coquimbo. Más de 1.000 empresas proveen de bienes y servicios, las que se

estiman aportan 42.700 puestos de trabajo (indirecto), de ellas, la mayoría son pequeñas y medianas empresas.

Durante los encuentros participaron más de 500 personas ligadas al rubro de la pesca y contó con la presencia de destacados expositores, algunos como la presidenta de Mujeres del Pacífico, María Fernanda Vicente; el director ejecutivo de la Asociación de Emprendedores de Latinoamérica (Asela), Gonzalo Brahm; el director de comunicaciones de Asela, Álvaro Izquierdo; el director ejecutivo ASECH, Francisco Gazmuri; la directora de Entorno Nacional de ASECH, Claudia Martínez y los directores regionales de ASECH, Michael Rojas, Johanna González y Francisco Fernández. En todas estas actividades ha sido posible escuchar historias del éxito del encadenamiento productivo provocado por la pesca industrial, diversos tipos de emprendimientos que han surgido y crecido gracias a su relación con la industria, ofreciendo servicios de gran calidad.

Todas las actividades culminaron con cocinas en vivo a cargo de reconocidos chefs regionales quienes prepararon recetas con productos típicos de la zona.

Camino a la recuperación de Pesquerías

En la industria, existe el firme compromiso de trabajar en pos de la sustentabilidad de los recursos del mar. Bajo ese principio, en estos años se han visto recuperaciones de pesquerías, ello, debido al trabajo sistemático que han estado realizando las empresas y al funcionamiento de la Ley de Pesca.

Entre los ejemplos de recuperación de las pesquerías, se cuenta el caso de los langostinos colorado y amarillo y camarón nailon, que se capturan en el área marítima de la III- IV Región y entre la V-VIII. Estas pesquerías en el último tiempo han permanecido en niveles de conservación biológica saludables y la extracción se ha desarrollado mediante artes de pesca que minimizan el impacto sobre hábitat y ecosistemas. Estas condiciones les permitieron ser las primeras pesquerías industriales certificadas bajo el más riguroso estándar de sustentabilidad, la Marine Stewardship Council (MSC).

Otro ejemplo de recuperación es la anchoveta III-IV, que pasó de estar sobreexplotada a un nivel de plena explotación, con una biomasa 200% mayor a la registrada en la evaluación de 2015.



El ejemplo más relevante de recuperación es lo sucedido en la pesquería del jurel, la cual desde el año 2010, con una cuota reducida fuertemente y producto de un manejo adecuado del recurso, ha evidenciado un incremento continuo en su biomasa, lo que ha permitido una recuperación significativa del recurso. Esta señal, llevó a que en 2017 se iniciara el proceso de certificación de esta importante pesquería bajo el estándar MSC.

En el caso de la merluza común, si bien presenta una leve recuperación, aún su estado es preocupante por causa del alto nivel de pesca ilegal que se ejerce sobre este recurso; lamentablemente, mientras este grave problema persista, no se logrará la recuperación de esta pesquería a los niveles necesarios y esperados.

En resumen, en la industria existe el convencimiento de que se requiere de más tiempo para observar cambios positivos que la actual legislación provoque en otras pesquerías de más lenta recuperación. Sin embargo, y siguiendo con las recomendaciones que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), efectuó en su informe para Chile, existe un consenso transversal en cuanto a que la principal medida para evitar la sobreexplotación de los recursos marinos es combatir la pesca ilegal.



“La #PescaConFuturo busca satisfacer las necesidades de quienes dependen del recurso en la actualidad, mientras se garantiza el futuro de la pesca y de la biodiversidad marina. Es lograr que haya pesca para siempre”

El compromiso de una #PescaConFuturo

En estos últimos años hemos trabajado firmemente en promover y desarrollar una pesca responsable y sostenible: Este trabajo se ha visto reflejado en los signos de recuperación en sus biomasas que han presentado algunas pesquerías como el jurel; el langostino amarillo de las regiones III-IV y V-VIII, el langostino colorado de las regiones III-IV y V-VIII, la sardina común y la sardina austral, entre otras.

Lo anterior ha sido posible gracias al compromiso, trabajo serio y sistemático desarrollado por nuestro sector, en materia de recuperación de pesquerías, en todas las instancias que nuestra gobernanza permite, pero también por los distintos elementos que la actual ley de pesca incorporó para fortalecer la sustentabilidad y recuperar las pesquerías. Todo lo anterior, nos permite hoy tener cinco pesquerías certificadas bajo el estricto estándar del Marine Stewardship Council (MSC), como el camarón nailon, y langostinos colorado y amarillo de las Regiones de Coquimbo y Biobío.

Esta recuperación se ha visto favorecida por los trabajos de los comités científicos pesqueros, los comités y planes de manejo, recuperación de pesquerías, el establecimiento de exigentes estándares en términos de alcanzar el Rendimiento Máximo Sostenible (RMS) aplicar el enfoque ecosistémico para el establecimiento de cuotas, entre otras medidas. Sin embargo, aún queda por hacer para fortalecer cada una de estas instancias y para aplicar todas las medidas establecidas en los planes.

En la actualidad seguimos trabajando en pos de la sustentabilidad, y ya hemos iniciado el proceso de certificación del jurel bajo el estándar MSC, así como también de la merluza austral, asimismo, iniciamos un FIP de la merluza común, las que se suman a todas las pre evaluaciones de las demás pesquerías en la que participa la industria. Esperamos poder iniciar Promes en algunas otras pesquerías y poner a disposición de las autoridades las medidas sugeridas en las pre evaluaciones por los expertos, para contribuir a diseñar un camino hacia su recuperación.



Adicionalmente a los procesos de certificación de pesquerías , también se ha desarrollado un fuerte trabajo para mitigar el impacto al medio ambiente. Una actividad relevante en este ámbito es el convenio con el programa NetPositiva de Bureo Inc. el cuál ha permitido donar cerca de 80 toneladas de redes, para que sean recicladas, y se transformen en diversos productos derivados del plástico reciclado, cuyos recursos han permitido financiar proyectos sociales en las comunidades costeras.

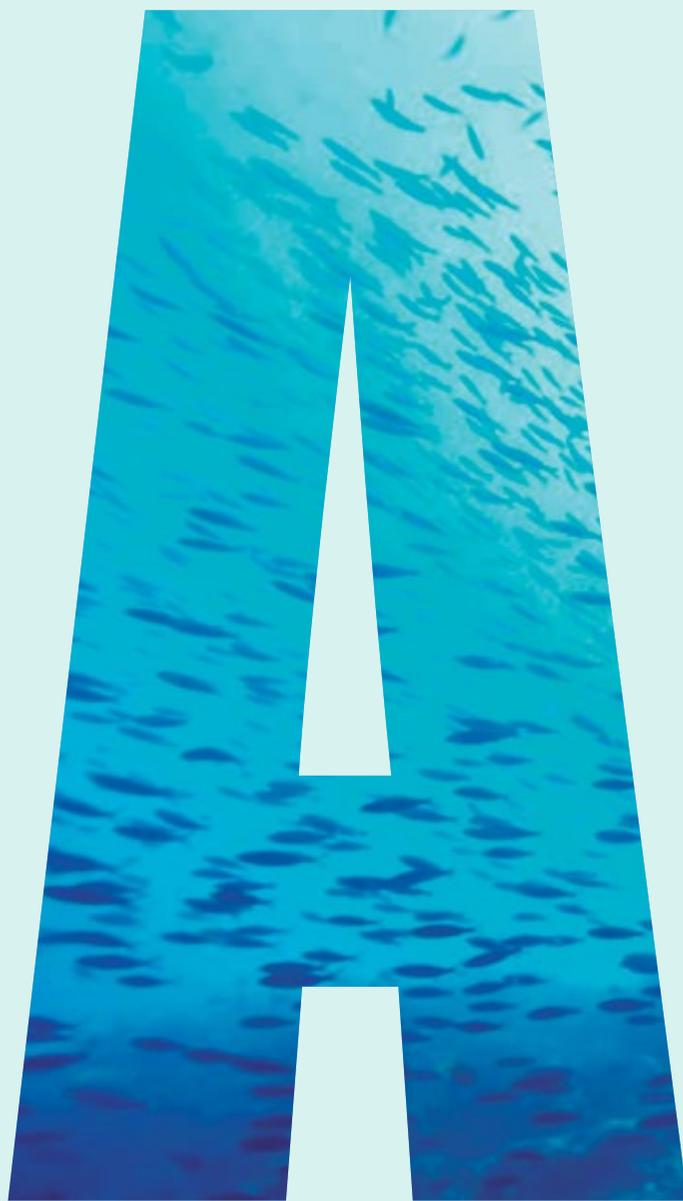
También se han firmado una serie de Acuerdos de Producción Limpia (APL), para mejorar prácticas de empresas fomentando la eficiencia y productividad pero reduciendo los impactos a la población y medioambiente.

Hoy estamos enfocados en desarrollar una pesca para el futuro de nuestro país, y por ello, nos unimos al movimiento #PescaConFuturo en el que participan varios países Latinoamericanos. De hecho, este presidente fue nombrado Embajador de la Pesca Con Futuro en la última Cumbre Mundial del Océano desarrollada en México. Así, nos comprometemos a seguir trabajando para ser respetuosos con el medioambiente y con las especies de pesca; estar comprometidos con el bienestar de las comunidades y el sector y satisfacer las necesidades de generaciones futuras en el acceso a un alimento saludable.

Osciel Velásquez H. | Presidente de Sonapesca







Actividades **gremiales**

Comprometidos con una #PescaConFuturo

Actividades Gremiales

enero

Acuerdo Bureo-Sonapesca

Sonapesca junto a Bureo Net Positiva, renovaron el convenio de cooperación que, durante 2017 comprendió la entrega de cerca de 80 toneladas de redes, lo que permitió fabricar diversos derivados del plástico reciclado. Además, como parte del acuerdo, con parte de las utilidades se ha financiado proyectos sociales en comunidades costeras en la Región del Biobío.



Sonapesca suma apoyo para Campaña Come Pescado

Con el objetivo de reunir apoyo en la Región de Coquimbo para la campaña que busca promover el consumo de productos del mar, el presidente de Sonapesca Osciél Velásquez, se reunió con diversas autoridades locales para presentar el trabajo de la federación gremial. De esta forma, se reunió con el Alcalde de Coquimbo, Marcelo Pereira, el gobernador de Elqui Américo Giovine y el director zonal de Pesca y Acuicultura de las regiones de Atacama y Coquimbo, Javier Chávez.

Febrero



Cocina en vivo en el sur de Chile

Durante los primeros días de febrero, la Sociedad Nacional de Pesca (Sonapesca) y la Federación de Industrias Pesqueras del Sur Austral (FIPES) realizaron una “Cocina en vivo” en el centro de Punta Arenas, la que permitió dar a conocer la forma de preparar productos locales como la merluza austral, cojinoba y reineta.

En el marco de la campaña, también se desarrolló una actividad similar en la ciudad de Castro en la Región de Los Lagos, en la que Sonapesca y la Asociación de Miticultores de Chile (AmiChile), reunieron a más de 500 personas para disfrutar productos fáciles de preparar, baratos y nutritivos como los choritos, anchoveta, jurel, entre otros.



Actividades Gremiales

Agenda de competitividad

Se organizaron una serie de capacitaciones en regiones, otorgadas por Sernapesca, sobre el uso de la plataforma SICEX, la que permite facilitar la tramitación vía web de los procesos de exportación de productos de la pesca extractiva, disminuyendo en forma relevante los tiempos y costos del proceso.



Comité sanitario de consumo humano

En marzo de 2017, se realizó una reunión ampliada del comité Códex de aceite de pescado, la cual tuvo como objetivo informar y analizar la participación de Chile en el Comité código de Malasia, donde se vería la definición del aceite de pescado para consumo humano.

Comité de cumplimiento

El 23 de marzo, con amplia participación, se realizó en Valparaíso una reunión en la cual Sernapesca expuso a los gerentes de operación, jefes de flota y capitanes, el programa de la instalación de cámaras de video a bordo de las naves de pesca industrial. En la instancia se aclararon varios aspectos, ya que, las cámaras deberán estar instaladas y operando el segundo semestre de 2018. También, se acordó coordinar reuniones regionales, por pesquería.

Certificación de Pesquerías

Respecto al programa de Certificación de Pesquerías, el comité se reunió a revisar los informes de pre evaluaciones, y sobre esa base se decidió avanzar a la fase de evaluación completa en la pesquería de jurel. De esta forma, Sonapesca liderará el proceso e Inpesca (Instituto de Investigación Pesquera) será contraparte técnica, en coordinación con CIAM (Centro de Investigación Aplicada del Mar) y se deberá conformar un grupo de trabajo con la Subsecretaría de Pesca, el Instituto de Fomento Pesquero y Sernapesca.

Buenas Prácticas

En abril en dependencias de Sonapesca se presentó a los encargados ambientales de las empresas pesqueras el diagnóstico del APL "Manejo de residuos domiciliarios a bordo de embarcaciones pesqueras industriales".

Comité internacional

En relación a la participación de Chile en la OCDE, se obtuvo un importante avance, debido a que se incorporó al asesor Sr. Andrés Couve en el Comité Consultivo Económico e Industrial (BIAC por su sigla en inglés), y asistirá a la próxima reunión del Comité de pesquerías de la OCDE en mayo, donde el representante del BIAC le cederá el cupo para sentarse en la mesa pesquera.

Entre el 3 y 7 de abril el gerente participó en la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar en la conservación y el uso sostenible de la diversidad biológica marina de las áreas fuera de la jurisdicción nacional, realizado en Nueva York, formando parte de la delegación junto al Ministerio de Relaciones Exteriores, Ministerio de Economía y Subpesca.

Marzo

Abril

Comité largo plazo (innovación y pesca sustentable)

Los días 5 y 7 de abril en las ciudades de Chillán y Los Ángeles, en la Región del Biobío, se realizaron “Cocinas en vivo”, en el marco de la campaña “Come Pescado y súmate al kilo de salud por año” organizado conjuntamente entre Sonapesca y Asipes.

La actividad se realizó en la Plaza de Armas de Chillán y en el Liceo Santa María de Los Ángeles, en ambas oportunidades los chef Juan Manuel Pena Passaro y Felipe Macera enseñaron a cocinar productos del de mar saludables, a través de preparaciones fáciles y baratas en base a jurel, jibia y merluza.



Actividades Gremiales

Maya

Feria del Pescado “Yo como pesca’o”

Con éxito se realizó la primera Feria del Pescado “Yo como pesca’o”, en el Parque Araucano en la Región Metropolitana. La actividad, enmarcada en la campaña “Come pescado y súmate al kilo de salud por año”, contó con la participación de 14 empresas, 25 stands y más de 6.000 asistentes. En la actividad se firmó un convenio de cooperación con la Confederación de Ferias Libres (ASOF C.G), para ejecutar un programa de actividades en ferias libres de diversas comunas de Santiago.





Comité demersal

Durante mayo al comité analizó temas relativos al reglamento de cámaras a bordo de naves pesqueras; Programas de monitoreo del descarte y programas de mitigación del mismo.

Comité de cumplimiento

Con el objetivo de compartir experiencias sobre el funcionamiento de los distintos comités de manejo y elaboración de planes de manejo, se desarrolló un taller de los consejeros del sector privado industrial de los comités. La reunión a la que asistieron 20 personas contó con exposiciones de Carlos Merino (CIAM), Aquiles Sepúlveda (Inpesca) y Alejandro Zuleta (Cepes).



Noche del jurel

Con más de 150 invitados se realizó “La Noche del Jurel”, actividad organizada por Asipes, en el marco del proyecto “Biobío Capital Gastronómica Marina de Chile”, cuyo objetivo es incorporar más pescado a la dieta de los chilenos. La velada, en la que se realizó una clase de cocina busca realzar el valor del jurel como un producto de alto nutritivo y versátil en sus preparaciones.



Lanzamiento campaña Del Mar a mi Mesa

En el Mercado Central de Santiago, la Subsecretaría de Pesca lanzó la campaña “Del Mar A mi Mesa”, iniciativa que busca fomentar el consumo de productos del mar. A la actividad fue invitado el presidente de Sonapesca, Osciel Velásquez, quién hizo un llamado a los presentes a consumir pescados, mariscos y algas.

Actividades Gremiales

Junio

Comité Dgtm

El comité se reunió para revisar el estado de las actividades, analizar temáticas nuevas y elaborar una nueva agenda. Se dio por concluido el estudio de ABS sobre el perfeccionamiento del DS 680 sobre formación de tripulaciones y sobre esta base se solicitará una nueva reunión a Dirinmar para presentar los resultados. Las reuniones regionales se encuentran programadas, correspondiendo la primera en Iquique durante agosto.

Comité internacional

El 22 de junio se visitó al nuevo Director de la Dirección de Medio Ambiente y Asuntos Oceánicos, Isauro Torres y al jefe del Depto. Mar, Matías Undurraga, en la cual se expuso la amplia colaboración histórica de la pesca con Cancillería, la importancia de los foros internacionales y las nuevas gestiones para participar en la OECD.

Comité sanitario de harina y aceite de pescado

El 5 de julio se efectuó, en Sonapesca, reunión del comité nacional Codex de grasas y aceites (Ministerio de Salud, Cancillería, Sernapesca, Sonapesca), con el objeto de actualizar antecedentes y preparar la posición nacional a plantear en Codex Internacional sobre la norma de aceites de pescado para consumo humano.



Julio

Comité sanitario de consumo humano

El 12 de julio se efectuó reunión del comité con la asistencia de profesionales del departamento de sanidad pesquera de Sernapesca, Direcon, gerentes comerciales de empresas y jefes de planta, ocasión en la que se vieron temas como: Validación de sistema transformación en proceso de elaboración de aceite de pescado – Implementación de la normativa de la Unión Europea; capacitación herramienta SISCOMEX-SICEX a exportadores de productos pesqueros; actualización de usuarios en el sistema de trazabilidad; requisitos rotulados DIPOA para pescados congelados con destino Brasil; entre otros.

Visita SENASA

Con éxito se desarrolló la misión de inspección del servicio sanitario de Costa Rica (SENASA) para habilitar el sistema de acreditación de plantas, realizada entre el 17 y 28 de julio. Participaron 16 empresas, pesqueras y salmoneras, las cuales fueron aprobadas y cuya certificación tiene un tiempo de duración de tres años.



Programa Sonapesca-ASOF

El 28 de julio en la comuna de Puente Alto, en el marco de la campaña “Come pescado y súmate al kilo de salud por año” y al acuerdo realizado con la Confederación de Ferias Libres (ASOF C.G), se realizó la primera Cocina en Vivo en la feria libre de Puente Alto.

La actividad busca promover el consumo de productos del mar, a través de cocinas en vivo, en las principales ferias libres de Santiago, lugares donde se compra más del 50% de pescados y mariscos que se consumen en la Región Metropolitana.



Política Oceánica

El 27 de julio el presidente expuso la visión del sector industrial en el taller internacional sobre desarrollo de una Política Oceánica, organizado por el Ministerio Relaciones Exteriores.

Actividades Gremiales

Arica



Seminarios Emprendimiento: Un mar de oportunidades

El 2 y 10 de agosto en Arica e Iquique, respectivamente, se lanzaron los primeros seminarios regionales para emprendedores de la pesca relacionados directamente con la pesca industrial. La actividad, denominada "Emprendimiento: Un mar de oportunidades" reunió a más de 200 personas entre representantes de la industria pesquera, sector artesanal y emprendedores locales, quienes dieron a conocer sus historias de esfuerzo y éxito. Además, el trabajo conjunto con la Asociación de Emprendedores de Chile (ASECH), permitió entregar herramientas a las pequeñas empresas para mejorar su gestión.

En la ciudad de Arica el presidente visitó las instalaciones de la planta de concentrado de omega 3 Golden Omega.



Iquique



Agosto

Comité DGTM

El 01 de agosto se realizó en Concepción la primera reunión regional, organizada por Asipes, con la participación de los Directores Dirinmar y Dirsomar, jefe depto. Pesca y autoridades locales de Directemar, junto a los jefes de flota y gerentes de operación de las empresas de la VIII Región. Además participaron la presidenta de Asipes y el gerente de Sonapesca.



Comité Demersal

El comité se reunió el martes 8 de agosto a revisar los siguientes temas: proyecto de huella de arrastre, política gubernamental de parques marinos, certificación de merluza austral y otras pesquerías demersales, estado de avance de planes de manejo, entre otros.

Certificación

Se dio inicio a la certificación de jurel, contratando a la certificadora Acoura Marine. En agosto se realizó la primera reunión formal del grupo de trabajo público-privado (Subpesca, Ifop, Sernapesca y PUCV), para revisar la preevaluación, analizar las brechas y definir tareas que permitan fortalecer el proceso. La merluza austral, a cargo de Fipes, también dio inicio al full assesment, con la empresa SAI Global y su pre evaluación fue revisada en grupo público-privado.



Actividades Gremiales

Programa Sonapesca-ASOF

El 19 de agosto se realizó la segunda cocina en vivo en feria libre “La Travesía” en Pudahuel, mientras que en la comuna de Macul se desarrolló la tercera cocina y degustación para mostrar alternativas a las tradicionales comidas de Fiestas Patrias con productos del mar, destacando así un pebre de choritos, anticucho de jibia, pastel de choclo con pino de jurel, entre otras innovadoras preparaciones. La actividad organizada por Sonapesca y ASOF busca promover el consumo de pescados y mariscos en las ferias libres de la Región Metropolitana.



Comité Internacional

Entre el 3 y 9 de agosto se participó en el sub comité de comercio de la FAO, en Corea. En la reunión se analizaron temas importantes en la agenda, siendo los más relevantes para los participantes y la propia FAO, la relación con CITES (Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres) y el enfoque sobre una adecuada aplicación de Áreas Marinas Protegidas, tema en el cual el organismo internacional tiene una posición técnica y equilibrada, muy favorable al desarrollo sustentable de la actividad pesquera.





Certificación MSC de lagostinos

En la ceremonia “Navegando hacia la sustentabilidad de los recursos pesqueros” celebrada en el muelle de la ciudad de Tomé en la Región del Biobío, Pesquera Camanchaca recibió de manera oficial la certificación internacional para la extracción de langostinos con redes de arrastre por parte del Marine Stewardship Council (MSC). Además, presentó el primer Reporte de Sostenibilidad de la División de Pesca de la compañía.



Actividades Gremiales

Comité científico ORP PS

Entre el 20 y 28 de septiembre, en China, se realizó la reunión del comité científico de la ORP del Pacífico Sur, a la cual asistió el asesor internacional de la federación, Andrés Couve y el director de Inpesca, Aquiles Sepúlveda. En la ocasión, el comité estableció que la biomasa del jurel presenta una nueva recuperación, por lo cual ha recomendado un incremento de 16% de la cuota, el cual fue aprobado por la ORP durante la reunión sostenida en Lima en enero de 2018.



Comité demersal

El comité se reunió el 12 de septiembre con el objeto de analizar el estado de situación del proyecto de parque marino Cabo de Hornos. Al respecto, se han sostenido diversas reuniones con subsecretario de Medio Ambiente, subsecretario de Pesca, Director de Dima, entre otras autoridades, a quienes se les expuso antecedentes técnicos disponibles respecto al tema.

Comité de harina y aceite de pescado

El 29 de septiembre en el centro de convenciones de la SOFOFA, se realizó un taller para explicar los resultados del segundo borrador del proyecto feed standard (estándar de alimentación responsable) del Aquaculture Stewardship Council (ASC) en Chile. La actividad en coordinación con las empresas socias y apoyada por Sonapesca tuvo como principal expositor al jefe de estándares y desarrollo científico de la ASC, Michiel Fransen.



Seminario emprendedores de Coquimbo

Con el propósito de relevar la importancia del rubro pesquero para la economía regional y dar cuenta de su aporte social, en el Terminal Puerto de Coquimbo (TPC) se desarrolló el seminario “Emprendimiento: Un Mar de Oportunidades”, el cual permitió dar a conocer diversas experiencias e historias de emprendedores y Pymes locales en el rubro de la pesca y la acuicultura.

El rubro pesquero y acuícola en la región aporta 2.500 empleos directos, y otros 5.000 empleos indirectos.

Durante el seminario también destacaron las charlas de la presidenta regional de Asech, Johanna González; el gerente del Programa Estratégico MásMar, Guillermo Molina; y la presidenta de Mujeres del Pacífico, María Fernanda Vicente.



Actividades Gremiales

Octubre



Our Ocean

Sonapesca participó en Our Ocean 2017 realizado en Malta, ocasión en la cual el Ministerio de Relaciones Exteriores dio cuenta de los compromisos adquiridos en 2015 sobre certificación de pesquerías.



Día del Feriante

En el Parque Municipal de Maipú cerca de 2.000 feriantes de la Región Metropolitana y otras regiones se reunieron para disfrutar un día familiar, de descanso y reconocimiento, siendo el primero desde que se aprobó en el congreso el Día Nacional del Feriante, el que se celebra el primer lunes de octubre. A la actividad apoyada por Sonapesca asistieron las empresas Orizon con su marca San José, PacificBlu, Blumar, Camanchaca y Caleta San Pedro.



Emprendedores pesqueros de Biobío tuvieron su seminario

La actividad pesquera en la Región del Biobío siempre ha sido importante para la economía local y un ejemplo de ello es que existen más de 370 pequeñas y medianas empresas ligadas directamente a la pesca industrial. En ese sentido, y para relevar la importancia y aporte de las pymes ligadas a la pesca, es que se realizó el seminario “Emprendimiento: Un mar de oportunidades”.

La actividad, realizada en el Centro Español de Concepción, fue organizada por la Sociedad Nacional de Pesca (Sonapesca F.G.), la Asociación de Industriales Pesqueros (Asipes), la Asociación de Emprendedores de Chile (Asech) y PescaPyme y buscó dar a conocer diversas experiencias de emprendedores.



Comité de cumplimiento

En conjunto con Asipnor, se organizó una reunión entre los jefes de flota y electrónica de la zona norte con funcionarios de Sernapesca, quienes expusieron sobre el sistema de cámaras a bordo de los barcos y que forma parte del programa de descarte. La actividad permitió dar a conocer los avances de Sernapesca y recibir observaciones específicas de la flota cerquera del norte.



Comité DGTM – Sonapesca

El 2 de noviembre se realizó, en Iquique, la reunión regional del Comité DGTM - Sonapesca. La actividad organizada por Asipnor tuvo la asistencia de los gerentes y jefes de flota de las empresas del norte y autoridades marítimas locales. Además asistieron el director de Dirsomar, Almirante Mario Montejo y el jefe del Depto. de Pesca de Dirinmar, el Comandante Sergio Valenzuela y el gerente de Sonapesca. Durante la iniciativa se presentaron proyectos de innovación como la “prospección aérea con drones”, el desarrollo del sistema de Big Data para la pesquería de anchoveta en el norte, la presentación del proyecto de la nueva y moderna planta de Pesquera Camanchaca, así como los avances en temas ya establecidos en el comité DGTM.

Actividades Gremiales

Ferias Educativas Contrapeso - Junaeb

En el colegio José Bernardo Suarez de la comuna de Macul, se realizaron las 4 ferias educativas del programa piloto de educación sobre el consumo de productos del mar. Ello, en el marco del acuerdo de cooperación con Fundación NutreTuDía y Junaeb. En las ferias realizadas los días 25 y 29 de noviembre y el 2 y 6 de diciembre se desarrollaron una serie de actividades educativas para mejorar los hábitos alimenticios de los niños y sus familias. A la última, asistieron las delegaciones de “A comer Pescado” de Perú, Sociedad Nacional de Pesquería de Perú (SNP) y Comepesca de México.



Campaña promoción productos del mar

El 21 de noviembre Sonapesca; el Programa Estratégico Regional (PER) MásMar de Coquimbo, apoyado por Corfo y la Seremi de Economía; Junaeb y Fetramar realizaron la primera cocina en vivo con escolares del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el sector de Guayacán en Coquimbo.

La iniciativa tiene como objetivo dar a conocer a los niños y jóvenes de la Región de Coquimbo diversas preparaciones ricas, saludables y nutritivas en base a productos marinos locales, a fin de saber si son de su agrado y poder ingresarla al Laboratorio Gastronómico de Junaeb para que en el futuro puedan ingresar a la dieta de los colegios.

Esta actividad, se repitió en la Plaza de Armas de Ovalle y en el Illapel, abarcando las comunas de Elqui, Limarí y Choapa con la participación de más de 500 alumnos.

Coquimbo



Illapel



Ovalle



Actividades Gremiales



Seminario Infopesca

Con el objetivo de conocer experiencias internacionales exitosas en la promoción del consumo de productos del mar, generar redes y mostrar el trabajo desarrollado por Sonapesca con su campaña “Come pescado y súmate al kilo de salud por año”, la federación participó del “Seminario Internacional sobre introducción del pescado en la alimentación infantil y escolar”, organizado por Infopesca en Buenos Aires durante el 8 y 10 de noviembre.

Comité Internacional

Entre el 14 y 18 de noviembre el asesor internacional, Andrés Couve, participó como representante internacional del BIAC en el Comité de pesca (COFI) de la OCDE en París. En la reunión dio cuenta de nuestro interés en participar en las discusiones del comité y al mismo tiempo colaborar en sus tareas. Se presentó el trabajo desarrollado por el asesor Raúl Sáez, sobre comparación de “Prácticas de manejo pesquero en países seleccionados de la OCDE”, teniendo muy buena acogida de los demás naciones participantes.



Reunión anual “Sirenitas” 2017

El 3 de noviembre se realizó el encuentro anual de secretarías del sector pesquero. La actividad contó con la participación de 27 asistentes del mundo público-privado, quienes valoraron y agradecieron la iniciativa como una forma de compartir una agradable tarde.



Corporación Propescado

En dependencias del Centro de Extensión de la PUCV, el 5 de diciembre Sonapesca organizó el lanzamiento de la creación de la Corporación para la Promoción del Consumo de Productos del Mar, ProPescado, institución que busca desarrollar un trabajo multisectorial para promover y fomentar el consumo de productos del mar en la población. La actividad contó con la destacada participación de representantes de Comepesca de México y A comer pescado de Perú, quienes, además, firmaron un convenio de cooperación internacional para fortalecer la promoción del consumo de productos del mar. La ceremonia terminó con una cocina en vivo y degustaciones de algunos de los productos de la campaña. Se contó con la asistencia de autoridades y de las empresas socias. En la ocasión se hizo el lanzamiento de sitio web www.propescado.cl y sus redes sociales.



Diciembre



Actividades Gremiales

Consumo de productos del mar

El presidente de Sonapesca, Osciel Velásquez, participó del panel “Estrategias para el aumento del consumo de productos del mar en Chile: Diversas visiones” en el lanzamiento oficial del programa Del Mar a su Mesa, organizado por Fundación Chile.



Rueda de negocios Junaeb

El pasado 5 de diciembre, se realizó la II Rueda de Negocios de Junaeb, actividad que busca generar contactos comerciales entre las actuales concesionarias del PAE y empresas proveedoras de alimentos del mar, además de mostrar su amplia gama de productos. En la oportunidad participaron diversas empresas socias de Sonapesca, además, de programas estratégicos regionales.

Comité sanitario de consumo humano

El 6 de diciembre en Sonapesca se efectuó reunión del comité sanitario, con la participación de Sernapesca, Direcon y ProChile. Asistieron gerentes comerciales y jefes de planta de empresas socias. Se trataron temas como; capacitación sobre uso de plataforma electrónica de DIPOA en materia de rotulado para productos congelados; actualizaciones del manual inocuidad y certificación asociadas a PAC; materialización de las capacitaciones a la plataforma SICEX-SISCOMEX en regiones; reporte pendiente sobre visita de AQSIQ China en marzo 2017 (aceite para consumo humano); resultados visita de habilitación realizada por delegación de Costa Rica en julio 2017, entre otros.



Comité de cumplimiento

Se organizó, en conjunto con Fipes, una reunión entre los jefes de flota y electrónica de la zona austral, con Sernapesca, institución que realizó una exposición sobre el sistema de cámaras a bordo de los barcos, que forma parte del programa de descarte, con el objeto de dar a conocer los avances y recibir observaciones específicas de la flota demersal de la zona austral, hielera y fábrica, arrastrera y palangrera.



Buenas prácticas

Se ha estado organizando el inicio del APL sobre residuos domiciliarios a bordo de embarcaciones pesqueras industriales en coordinación con los gremios regionales, habiéndose contratado a la consultora Andrea Zuñiga, que ya ha tenido experiencias exitosas de APL's junto a Asipes y Copram.



Seminario Internacional

El 23 de enero se realizó el seminario Internacional "Recuperación de Pesquerías: Programas y Estrategias", con las exposiciones del Dr. Ray Hillborn y Dr. Aquiles Sepulveda, las cuales contaron con una alta asistencia y cobertura. La oportunidad, también permitió que Hilborn se reuniera con los directores de los centros de Investigación CIAM, INPESCA y Cepes, el director de Ifop y algunas autoridades.







Aspectos **internacionales** de la pesca

Comprometidos con una #PescaConFuturo

Aspectos internacionales de la pesca

Quinto Comité Científico ORP-PS

Shanghai, China, 23 al 28 Septiembre 2017

La reunión del Comité Científico se realizó entre el 23 al 28 de septiembre de 2017 en dependencias del Fuxuan Hotel en Shanghai, China. Estuvo presidida por James Ianelli del Alaska Fisheries Science Center (AFSC) del NOAA Fisheries, Seattle, EE.UU, quien actuó como Presidente del Comité Científico y de los grupos de Jurel, Pesca de Fondo y Jibia.

A la cita concurren diversas delegaciones de 13 Estados Partes de la Organización, Australia; Chile; China; Ecuador; Unión Europea; Islas Cook; Corea; Nueva Zelanda; Perú; Rusia; China Taipei; Estados Unidos y Vanuatu, solo faltaron representantes de Cuba e Islas Faroe y Estados cooperantes no contratantes. Además, participaron las ONG, Deep Sea Conservation Coalition (DSCC) y New Zealand

High Seas Fisheries Group. Un total de 69 personas participaron en la reunión, superando los 53 asistentes al encuentro anterior realizado en La Haya, Holanda en 2016.

La delegación de Chile estuvo presidida por María Ángela Barbieri y secundada por Karin Mundnich de Subpesca, quien actuó como vocera de la delegación, también estuvo compuesta por Mario Acevedo de Subpesca, Ignacio Payá y Juan Carlos Quiroz de IFOP, Aquiles Sepúlveda (Inpesca), Andrés Couve (Sonapesca) y Eleuterio Yáñez (PUCV).

Aspectos Relevantes

En esta quinta reunión del Comité Científico se analizaron temas relativos a las tres pesquerías más relevantes del área de la ORP-PS: Jurel, Pesca de Fondo y Jibia o Calamar Gigante.



Estado de situación y TAC del jurel

El stock de jurel en toda su área de distribución en el Pacífico sur-este muestra una continua recuperación desde 2010 en adelante. La mortalidad por pesca se ubica por debajo de la correspondiente al MRS y la biomasa desovante. En efecto, la biomasa desovante para 2017 se estima en 5.3 MM ton comparada con 5.5 MM de ton correspondientes al MRS y con proyección a 7.4 MM de ton para 2018. Los reclutamientos en los años recientes a partir de 2015 muestran signos de fuertes clases anuales entrando en la pesquería, lo que fue detectado e informado en 2016 y confirmado en 2017.

El Comité Científico adoptando un enfoque precautorio, y basado en proyecciones a dos, seis y diez años manteniendo el nivel de mortalidad por pesca, con un 100% de certeza de superar el MRS recomienda a la Comisión la fijación de un TAC de 576.000 ton o menos a ser capturadas en toda el

área de su distribución en el Pacífico sur-este, cifra un 16,7% superior a la fijada para 2017, lo que correspondería a 83.000 ton adicionales en 2018.

Pesca de Fondo

El tema de la pesca de fondo estuvo liderado por Australia y Nueva Zelanda quienes en general tratan de aplicar sus normas y procedimientos de sus ZEEs al área de la ORP-PS correspondiente a la alta mar. Esto es, “exportándolas” desde dentro de sus ZEEs hacia afuera.

Nueva Zelanda presentó un informe sobre las actuales medidas de conservación y manejo que incluyen el manejo espacial de las áreas de pesca. Se anticipó una nueva medida de conservación y manejo (CMM). El Comité Científico respaldó las prioridades de investigación establecidas por el grupo de trabajo de pesca de fondo.



Aspectos internacionales de la pesca

Jibia o Calamar Gigante (flying squid)

Este tema, cada vez más importante dentro del ámbito de la ORP-PS, fue liderado casi exclusivamente por China y Perú. Se dieron a conocer y discutieron varios informes sobre jibia presentados por China, Perú y Corea.

El Comité reconoció el carácter transzonal o migratorio de este recurso y solicitó determinar la estructura de la población, distribución, rutas migratorias y patrones de mezcla con la colaboración de los Estados miembros.

Solicitó además se impulse la investigación sobre aspectos reproductivos; se determine el mejor método de evaluación del stock; y se analicen los impactos predador-presa y su relación con el ecosistema.



Otros Temas de Importancia

El Comité Científico recomendó la creación de un grupo de trabajo sobre “Monitoreo del Ecosistema” que primeramente procesará y analizará la información recolectada por las naves pesqueras comerciales, en especial la información acústica, con el objeto de establecer la definición del hábitat del jurel y su distribución espacial en tres dimensiones y su dinámica temporal. El grupo de trabajo estará integrado y dirigido por Francois Gerlotto de la UE y Eleuterio Yáñez de Chile.

Sexto Comité Científico ORP-PS

Lima, Perú, 30 de enero al 3 de febrero de 2018

En la sexta reunión de la Comisión de la ORP-PS efectuada en Lima, participaron los 15 Estados miembros de la Organización: Australia, Chile, China, Islas Cook, Cuba, Perú, Unión Europea, Corea, Islas Faroe, Nueva Zelanda, Rusia, China Taipei, Vanuatu, Ecuador y USA; y 2 Estados cooperantes no contratantes (CNCP), Liberia y Panamá.

La delegación de Chile fue presidida por el Subsecretario de Pesca y Acuicultura Pablo Berazaluze, secundado por el Director de DIMA, embajador Isauro Torres y constituida por personal de los ministerios de Relaciones Exteriores y Economía; Subpesca, Sernapesca, Directemar, Universidad Católica de Valparaíso, y sector privado pesquero, participando Osciél Velásquez, Héctor Bacigalupo, Andrés Couve, Aquiles Sepúlveda, Macarena Cepeda, Rigoberto Roio, Eduardo Bohorodzaner, Andrés Daroch, Juan Carlos Ferrer, Jorge Bernal, Albert Arias y Riola Solano.

Aspectos destacados

Durante la reunión se procedió a elegir al nuevo Secretario Ejecutivo de la organización en reemplazo de Johanne Fischer quien terminó su período de 4 años. En el cargo se eligió al Dr. Sebastián Rodríguez, quien asumirá a mediados de este año 2018.

La reunión se caracterizó por los retiros de algunas propuestas y la postergación de otras. En efecto, la propuesta de Vanuatu que regula la participación en el TAC del jurel a partir de 2022, si bien, tuvo una sólida y general aceptación, fue pospuesta para ser discutida en la próxima reunión por falta de consenso expresado solo por Rusia. Similar situación ocurrió con la propuesta de EE.UU. sobre abordaje e inspección, la cual no logró consenso por la rotunda negativa de China. La discusión de la propuesta de Australia y Nueva Zelanda sobre las medidas de conservación y manejo de la Pesca de Fondo fue retirada y pospuesta para 2019.

Fue aprobado el reporte del Comité Científico quien propuso un TAC total para toda el área de distribución del jurel en el Pacífico Sud-este de 576.000 ton para 2018. Para el área de la ORP incluida la ZEE de Chile, se aprobaron 517.582 ton, siendo las restantes 58.418 ton reservadas para la pesca fuera del área de la Convención en las aguas jurisdiccionales de Perú y Ecuador.

Fue también aprobada por 13 votos a favor con el voto en contra de Ecuador, quien solicitó un aumento de su participación a 6.500 ton para 2018, y la ausencia de Islas Cook, la propuesta de Chile sobre la distribución y participación por Estado para 2018 en el TAC de jurel, en la que se mantienen las participaciones porcentuales establecidas en la anterior reunión de la Comisión hasta 2021. Chile mantiene así un 64.6% de participación sobre el TAC total equivalente a 371.887 ton lo que representa un 16,7% de aumento con respecto a 2017.



Aspectos internacionales de la pesca

Sonapesca en comité de pesca de la OCDE

París, Francia, 14 – 16 de noviembre de 2017

En esta segunda oportunidad Sonapesca F.G. fue invitada a participar en calidad de representante del BIAC al 120° Comité de Pesca de la OCDE. (en la ocasión anterior se asistió solo en calidad de observador invitado del BIAC.

Asistieron 60 delegados pertenecientes a 29 países de la OCDE y 22 representantes de 6 países invitados (Costa Rica, Lituania, Indonesia, Argentina, China Taipei y Marruecos) y de 4 organizaciones internacionales: UE, FAO, Banco Mundial y BIAC. Junto a los miembros del staff y de los analistas de la OCDE.

La delegación de Chile estuvo representada por Rodrigo Monardes, Consejero en la Delegación Permanente de Chile ante la OCDE.



En la sección reservada para los informes de los observadores, el asesor internacional de Sonapesca, Sr. Andrés Couve, hizo su intervención agradeciendo la oportunidad que se daba a los observadores de la actividad productiva pesquera de participar en el debate del Comité. Posteriormente, destacó los temas de la agenda que son de particular interés de Sonapesca y que se refieren principalmente al informe denominado “Review of Fisheries 2017” que será distribuido próximamente; al estudio sobre subsidios pesqueros que fue discutido en la del WTO en Buenos Aires; al combate a la pesca ilegal cuyo informe se espera tener en el curso de 2018 y; en los caminos para las reformas pesqueras, estudio dio lugar a una conferencia especial en mayo de 2018.

Respecto a las reformas pesqueras destacamos que estamos estudiando las prácticas pesqueras de un grupo seleccionado de países OCDE en materias tales como: procesos de toma de decisión en el manejo a la pesca; características de los instrumentos habilitantes para ejercer la pesca, derechos de acceso y gravámenes para ejercer actividades pesqueras. Sobre este punto, se informó que se cuenta con un informe preliminar que está disponible para ser consultado a requerimiento de los solicitantes. El delegado de Bélgica solicitó su envío al que siguió un comentario del delegado de EE.UU. se refirió al informe en términos positivos. El Sr. Frank Jesus de OCDE solicitó autorización a BIAC para distribuirlo a todos los delegados, lo que se realizó posteriormente a través de la Sra. Rachel Bae, consejera senior.

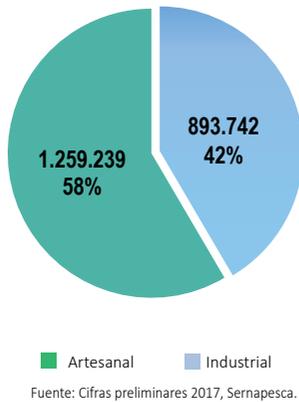


Análisis económico **pesquero**

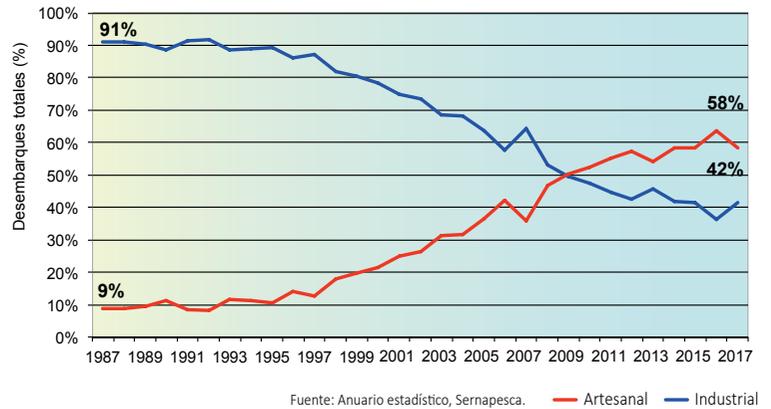
Comprometidos con una #PescaConFuturo

Análisis económico pesquero

Desembarques por sector acumulados 2017



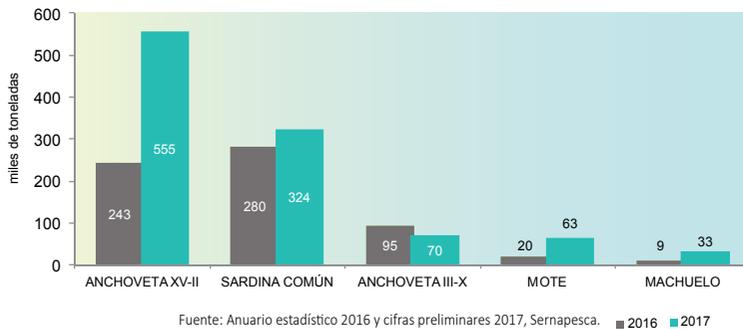
Evolución de desembarques artesanal e industrial 1987 - 2017



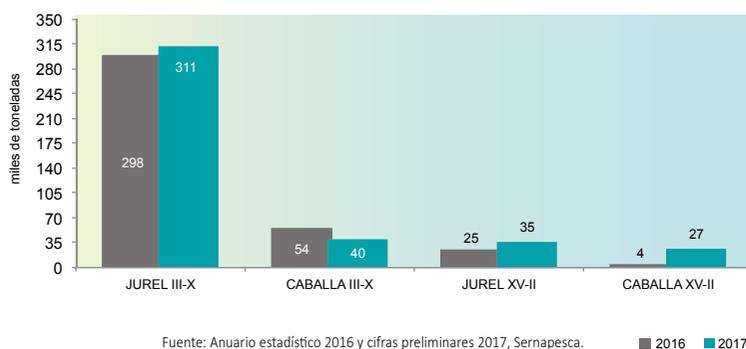
DESEMBARQUES

La evolución del desembarque total tiene tendencias distintas para cada subsector. El incremento del sector artesanal se debe, tanto a mayores desembarques propios como a la disminución de la actividad del subsector industrial, que desde mediados de la década de los años 90 participaba con el 91% del total, pero a partir de esos años se inicia un descenso constante, hasta situarse actualmente en un 42% del total con 893.742 toneladas. Por su parte, el desembarque total artesanal pasa de 415 mil toneladas en 1990 a registros de 1,26 millones de toneladas en 2017, creciendo en forma paulatina hasta alcanzar el 58% del total de los desembarques.

Desembarques pesquerías pequeños pelágicos (2016/2017)



Desembarques pesquerías pelágicos mayores (2016/2017)



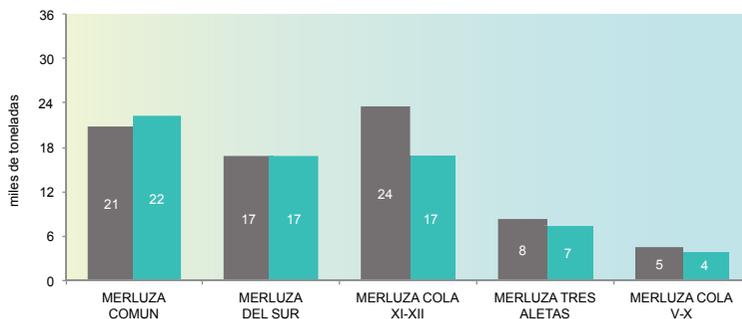
En 2017 se tuvo un desembarque total acumulado de 2,15 millones de toneladas, lo que significa una alza de 21,5% con respecto a 2016. Fue un año muy favorable para las compañías que procesan pesca de pequeños pelágicos para la elaboración de harina y aceite de pescado. El alza en las capturas tiene su explicación por la buena disponibilidad de anchoveta en la zona norte de Chile, que presentó un alza de 128% respecto a 2016 llegando a 555.000 toneladas desembarcadas. Asimismo, las condiciones ambientales favorecieron las capturas de sardina común en la zona centro sur del país donde se registraron desembarques por 324.000 toneladas (+16%).

Las capturas de jurel en la zona centro-sur fueron 4,1% superiores al 2016, cuya biomasa se ha recuperado hasta alcanzar niveles de máximo rendimiento sostenible. Los mayores desembarques permitieron destinar mayor cantidad de materia prima a la elaboración de congelados y conservas.



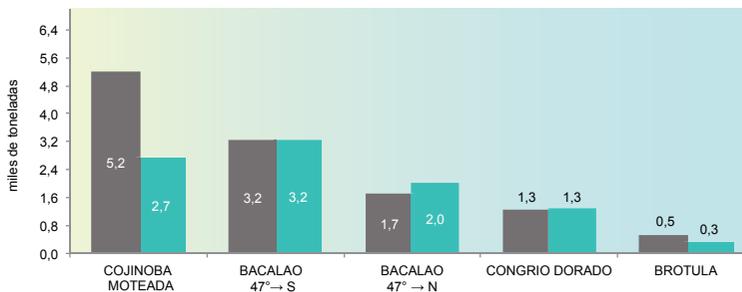
En el ámbito de las compañías que procesan recursos de la pesca demersal destinados a la elaboración de congelados, fresco enfriado y surimi, se registran caídas en los desembarques para las dos grandes macrozonas. Mientras las capturas cayeron un 2,2% en promedio para la zona centro sur, alcanzando 202 mil toneladas (destaca la merluza común con un aumento de 7% en los desembarques), en la zona demersal sur austral las capturas llegaron a 48,7 mil toneladas cayendo un 17,3% principalmente por la baja disponibilidad de merluza cola y merluza de tres aletas que incidió en desembarques un 29% y 10% menores respectivamente, en comparación a 2016.

Desembarques pesquerías de merluzas (2016 v/s 2017)



Fuente: Anuario estadístico 2016 y cifras preliminares 2017, Sernapesca. ■ 2016 ■ 2017

Desembarques pesquerías demersal austral (2016 v/s 2017)

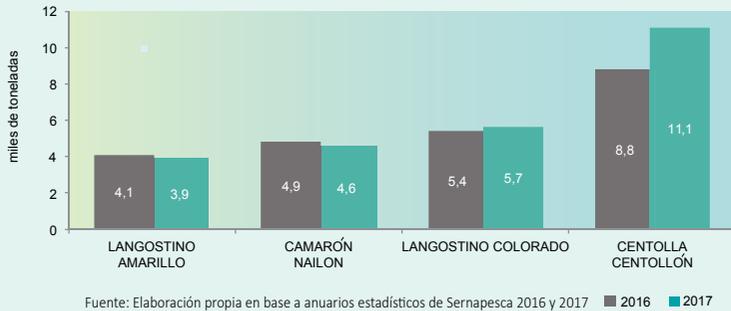


Fuente: Anuario estadístico 2016 y cifras preliminares 2017, Sernapesca. ■ 2016 ■ 2017



Análisis económico pesquero

Desembarques pesq. crustáceos demersales (2016 v/s 2017)



Los desembarques de crustáceos demersales llegaron a 25,3 mil toneladas: las capturas de langostino amarillo y camarón nailon cayeron 4,2% y 4% respectivamente, y langostino colorado registró un alza de 4,6% respecto a 2016.

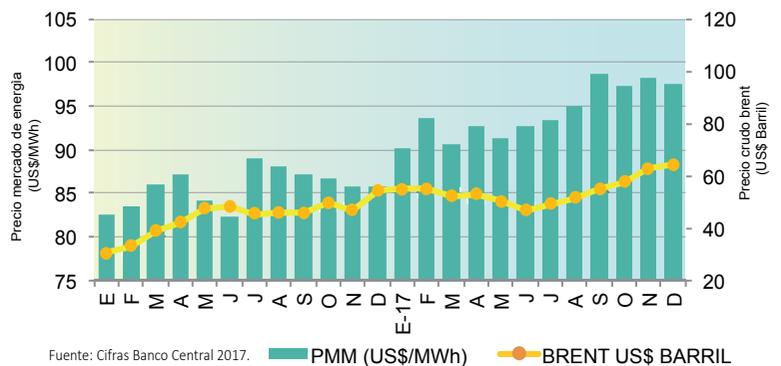
Por otra parte, en el caso de la jibia, reineta y pez espada presentaron disminuciones en sus capturas. Los desembarques de jibia llegaron a 175 mil toneladas, un 3% menos respecto a 2016. Las capturas de pez espada cayeron 11% llegando a las 6.200 toneladas.

Entorno económico

La energía representa un 30% de los costos operacionales de las plantas elaboradoras de congelados y llega a un 50% en el caso de las plantas que producen harina y aceite de pescado. De la misma manera el combustible representa entre un 30-40% de la estructura de costos de la flota pesquera industrial. En este contexto, la actividad pesquera actual se ve condicionada por la dinámica que registraron estos parámetros que impactan de manera significativa en los resultados económicos de la industria pesquera. Las fuentes de información para 2017 evidencian un alza promedio en el precio del barril de petróleo del orden de 23% respecto a 2016, fijándose el precio anual en US\$54,4 el barril.

Así también, el precio promedio de la electricidad promedió en 2017 US\$94,2 el MW/hr, lo que se traduce en un 10% de incremento versus 2016.

Evolución parámetros energéticos (2016-2017)

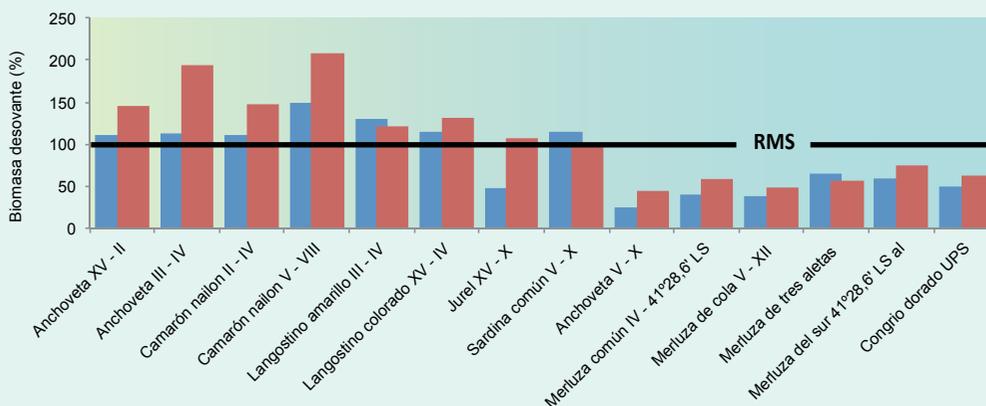


En cuanto a la evolución del dólar, se registró una tendencia a la baja (-4%), pasando de \$677 en 2016 a \$649 promedio en 2017, lo que también afecta negativamente a un sector exportador.

Variación dólar US\$ 2016/2017



**Condición de Biomasa desovante en pesquerías con LTP
(en función del Rendimiento máximo sostenible (RMS) 2013 - 2017)**



Fuente: Elaboración propia en base a informes y actas de comités científicos-técnicos de las principales pesquerías. ■ 2013 (inicia actual Ley de pesca) ■ 2017

A pesar del comportamiento de estas variables, que tienen un impacto negativo en la actividad, existen ciertas señales de recuperación de los principales stocks pesqueros y al hacer un análisis muy preliminar de gestión pesquera en estos 5 años de legislación vigente, el escenario es un poco más alentador, pues, se está avanzando en llevar los stocks a niveles de máximo rendimiento sostenible en algunas pesquerías.

Exportaciones y principales destinos

Exportaciones totales

El sector es por esencia exportador, a diciembre de 2017 los envíos del área pesquera y acuícola, alcanzaron los US\$ 6.285 millones, cifra que representa un alza de 17% respecto a 2016, y que se explica principalmente por los precios históricos alcanzados por los salmónidos congelados y fresco refrigerados en el primer semestre de 2017.

Pesca extractiva y acuicultura no salmonídea

Las exportaciones asociadas a productos provenientes del sector pesquero extractivo y de la acuicultura menor (choritos, algas, ostiones y abalones) equivalen al 26% de las exportaciones valoradas a diciembre de 2017, alcanzando US\$ 1.633 millones. Los volúmenes exportados por este sector alcanzaron 687,5 miles de toneladas, cifra un 4% superior al año 2016.

Harina y aceite de pescado

Las exportaciones de harina de pescado sumaron US\$323 millones, cifra un 1% menor a 2016. El precio de la harina de pescado promedió US\$1.551 la tonelada. La exportación de aceite de pescado registró US\$103 millones, con una baja de 7% en el período debido a la baja de 12% que afectó a la producción de aceite crudo.

Análisis económico pesquero



Consumo humano

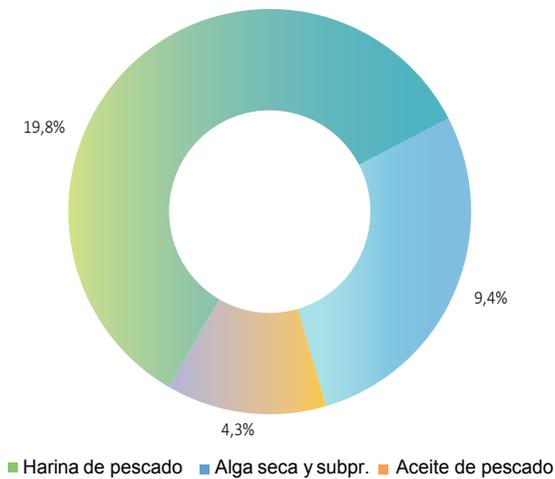
Las exportaciones de productos para consumo humano alcanzaron US\$1.085 millones, con un alza de 10% respecto a 2016. Los congelados, conservas, fresco refrigerado y concentrados omega 3 representaron 2/3 de las exportaciones totales del sector en 2017. Además, otros productos de consumo humano indirecto como las algas secas, aceites crudos y alginatos, exportaron el año pasado US\$ 255 millones.

En el rubro congelados, donde se registraron ventas por US\$ 826 millones, cifra 14% mayor a 2016, cabe destacar los incrementos en las ventas de jibia, equivalentes a un 25%, jurel 22% y mejillón de cultivo 8%.

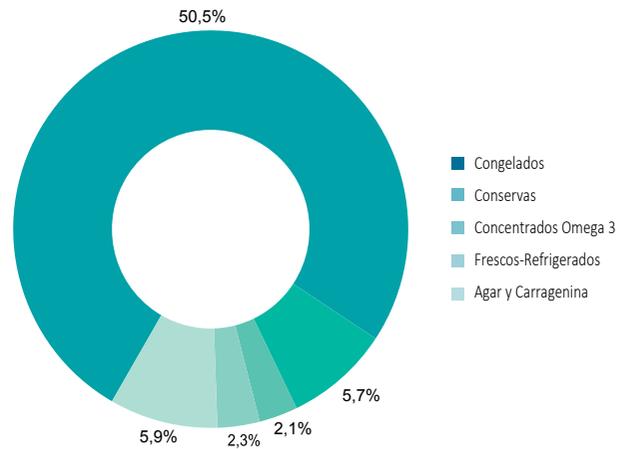
La producción de congelados de merluzas cayó un 14% por la menor disponibilidad de merluza de cola. Los retornos fueron por US\$62 millones, jurel US\$84 millones y bacalao de profundidad US\$76 millones.

Los productos en conserva, sumaron exportaciones por US\$ 93 millones, con un alza de 3% en los retornos. El aumento de producción de chorito de cultivo compensó los menores precios registrados en jurel (-13%), y demás bivalvos (-4%). El precio promedio de jurel se registró en US\$ 2.059 la tonelada.

Consumo humano indirecto 2017: 33,5%
Participación (%) en valor de exportaciones



Consumo humano directo 2017: 66,5%
Participación (%) en valor de exportaciones



Fuente: Sonapesca, en base a registros de exportación Servicio Nacional de Aduanas.

Fuente: Sonapesca, en base a registros de exportación Servicio Nacional de Aduanas.

Principales mercados

Las exportaciones de productos pesqueros se despacharon a 109 países en total. China, Estados Unidos, Japón, España y Corea del Sur representaron a los 5 principales mercados con ventas por US\$ 998 millones, el 61% del total. Los envíos de la industria pesquera hacia el continente asiático tuvieron una participación valorizada de 49% del total de ventas al exterior, equivalente a US\$798 millones y los países de Europa con 25% por US\$ 415 millones. A continuación les sigue Norteamérica que participó de un 18% (US\$ 286 millones), América Latina junto al Caribe con un 7% (US\$ 122 millones), Oceanía con un 0,5% (US\$ 8 millones) África con 0,2% (US\$ 4 millones).

CONTINENTES	VALOR	
	Millones US\$	Participación (%)
ASIA	798	49%
EUROPA	415	25%
AMERICA DEL NORTE ⁽¹⁾	286	18%
A. LATINA y EL CARIBE	122	7%
OCEANÍA	8	0,5%
AFRICA	4	0,2%
TOTAL	1.633	100%

(1) Incluye México







Alimento **Sano**
Comprometidos con una [#PescaConFuturo](#)

Alimento Sano

Consumir productos del mar tiene una serie de beneficios para nuestro organismo, por su alto contenido en ácidos grasos Omega3 (EPA y DHA), los cuales permiten mantener una buena salud cardiovascular, son alimentos bajos en colesterol, no engordan y son de fácil digestión. Además, en etapas claves de la vida aportan al desarrollo cerebral de las personas.

En atención a lo anterior, y considerando la recomendación de la FAO, la pesca industrial ha decidido comprometerse con la seguridad alimentaria y la salud de las personas en nuestro país, fomentando el consumo de productos del mar en Chile, para lo cual ha iniciado un programa de actividades bajo el lema “Súmate al kilo de salud por año”. El programa, que lleva un año y medio, se ha realizado en diversas regiones entre Arica y Punta Arenas, así como en diferentes comunas de la Región Metropolitana

Campaña “Come Pescado y Súmate al kilo de salud por año” continúa su gira por Chile

Diversas ciudades del sur de Chile pudieron disfrutar de exquisitas preparaciones en base a jurel, choritos, jibia, entre otros productos del mar.

Luego de las exitosas presentaciones en Arica, Iquique y Antofagasta, el recorrido de la campaña “Come Pescado y Súmate al Kilo de Salud por Año”, continuó por el sur de nuestro país.

Así, la iniciativa que tiene como objetivo aumentar el consumo de productos del mar en 5 kilos por persona

al 2022, arribó a la ciudad de Castro en enero de 2017, donde los chefs José Manuel Pena Passaro y Gustavo Sandoval desarrollaron una cocina demostrativa en la Plaza de Armas de la ciudad con apoyo de la Asociación de Mitilicultores de Chile (AmiChile), uno de los gremios asociados a Sonapesca.

Chillán



Castro



En tanto, en febrero, y con el apoyo de la Federación de Industrias Pesqueras del Sur Austral (FIPES), se desarrolló la cocina en vivo en el centro Punta Arenas a cargo de los chefs Juan Manuel Pena Passaro y Elena Ramírez, quienes trabajaron recetas con merluza austral, cojinoba y reineta, todas especies de la zona. Esta actividad contó con la participación de las empresas Friosur, PescaChile y Emdepes y organizaciones de pescadores artesanales.

Para finalizar esta primera gira de la campaña, en conjunto con la Asociación de Industriales Pesqueros, (ASIPES), los chefs Juan Manuel Pena y Felipe Macera, llevaron sus recetas al centro de Chillán y al Liceo Santa María de Los Ángeles, de Los Ángeles, quienes entregaron recetas en base a jibia, jurel y merluza.

Actualmente, y pese a los más de 4.000 km de costa, según la FAO, en Chile se consumen 13 kilos de productos del mar per cápita, muy por debajo de la recomendación del propio organismo internacional que oscila entre los 20 kilos.



Punta Arenas



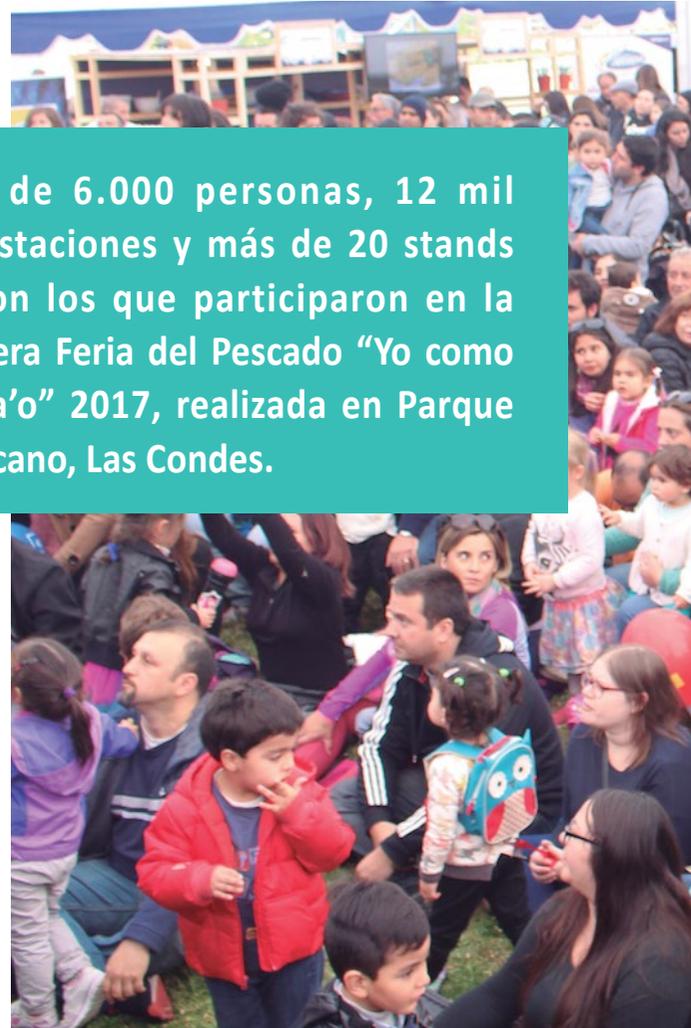
Exitosa primera Feria del Pescado organizada por Sonapesca

La actividad permitió reunir a empresas y emprendedores para promover el consumo de productos del mar, a través de cocinas en vivo, degustaciones y muestras gastronómicas.

La iniciativa, enmarcada en la campaña “Come Pescado y súmate al kilo de salud por año”, permitió reunir expositores del mundo industrial y artesanal, quienes pudieron entregar degustaciones, mostrar y vender sus productos.

De esta forma, la feria contó con el auspicio y la presencia de Pacific Blu, Camanchaca, Aramark, Alimar, Pescadores Group, AmiChile, Maguro SeaFood, AquaChile, Robinson Crusoe, Landes, Orizon, Corpesca, Friosur, St. Andrews y el Terminal Pesquero Metropolitano (TPM). Además, los organizadores invitaron a emprendedores de las diversas zonas del país para que dieran a conocer sus elaboraciones basadas en productos del mar. Ellos fueron: Ahumados Lucero Mora, Algueros de Navidad, Paralelo 21 de Caleta Río Seco, From Arica SeaFoods, Munani y Patagonia Fisher.

Más de 6.000 personas, 12 mil degustaciones y más de 20 stands fueron los que participaron en la primera Feria del Pescado “Yo como pesca’o” 2017, realizada en Parque Araucano, Las Condes.



Por otro lado, en el escenario, reconocidos chef nacionales y regionales estuvieron a cargo de las cocinas en vivo, que permitió promocionar productos y recetas típicas de diversas zonas del país a cargo de Juan Manuel Pena Passaro, Christopher Carpentier, Ciro Watanabe, Fernando Madariaga de Coquimbo, Claudia Valdivia de Arica, Pablo Godoy de Antofagasta, Felipe Macera de Biobío y Paula Báez de Valparaíso.



En la inauguración, participaron diversas autoridades y personajes destacados como el Oficial de Pesca y Acuicultura de la FAO, Alessandro Lovatelli; el alcalde de Las Condes, Joaquín Lavín; el director nacional de Sernapesca, José Miguel Burgos; el presidente de la Asociación de Emprendedores de Latinoamérica (ASELA), Juan Pablo Swett y los destacados deportistas nacionales María Fernanda Valdés y Robinson Méndez.

Además, se desarrollaron una serie de actividades familiares, destacando la presencia del grupo Cantando Aprendo a Hablar.



Alimento Sano

Alumnos de la Región de Coquimbo, participan de “Cocinas en vivo” con productos del mar

La actividad en la que participaron más de 600 alumnos de las comunas de Elqui, Limarí y Choapa, permitió mostrar preparaciones saludables y balanceadas en base a productos del mar, que se espera puedan ingresar al Laboratorio Gastronómico de Junaeb.

Para nadie es un misterio que consumir pescados y mariscos es beneficioso para la salud, sobre todo en etapas claves de la vida, como en el embarazo, los recién nacidos, la infancia y vejez, ello, debido a las distintas propiedades que poseen este tipo de alimentos para prevenir enfermedades cardiovasculares, disminuir los índices de colesterol y ser fundamental en el desarrollo neuronal en etapas tempranas.

Por ello, Sonapesca ha desarrollado una serie de actividades con organismos públicos y privados para fomentar el consumo de productos del mar en niños y jóvenes, junto al Programa Estratégico Regional (PER) MásMar de Coquimbo, apoyado por Corfo y la Seremi de Economía; Junaeb y Fetramar, en la Región de Coquimbo se desarrolló un inédito plan para fomentar el consumo de productos marinos para los más de 80 mil alumnos de la región que son beneficiados por el Programa de Alimentación Escolar (PAE) de Junaeb.

Así, en la Plaza Urmeta de Guayacán en Coquimbo; en la Plaza de Armas de Ovalle y en el Gimnasio Polideportivo Municipal de Illapel, se realizaron cocinas en vivo, a cargo de los destacados chefs Juan Manuel Pena Passaro y Fernando Madariaga, quienes prepararon recetas fáciles y de bajo costo como empanadas y hamburguesas de jurel, además de chupe y ceviche de jibia.





Alimento Sano



¡Lleve pescado!

Un trabajo entre Sonapesca y ASOF, ha permitido fomentar el consumo de pescados y mariscos en ferias de Santiago.

En la Feria del Pescado, “Yo como pesca’o” 2017, la Sociedad Nacional de Pesca (Sonapesca F.G.) y la Confederación Gremial Nacional de Organización de Ferias Libres, Persas y Afines (ASOF), firmaron un acuerdo de colaboración con la finalidad de promover el consumo responsable y sostenible de productos del mar en la población, así como de conocer nuevas especies económicas y populares y formas de preparación de los productos del mar.

Lo anterior, permitió desarrollar cocinas en vivo en las principales ferias libres de Santiago en las comunas de Puente Alto, Macul, Pudahuel, Independencia y Santiago Centro, a cargo de los chefs que han apoyado la campaña de promoción de productos del mar y de la Fundación Ruta Saludable de la ASOF.

Estas actividades han permitido entregar recetas, preparaciones y degustaciones con productos de alto valor nutritivo y de bajo precio como el jurel, caballa, jibia, merluza hoki o de cola, choritos, entre otros productos. Esta alianza entre ambas asociaciones gremiales, permitió que las empresas, Orizon con su marca San José, Camanchaca, Friosur, PacificBlu y Blumar participaran de estas actividades y en el día del feriante.



Crean corporación Propescado para fomentar el consumo de productos del mar

Si bien, el país cuenta con más de 4.000 kilómetros de costa, solamente se consumen 13 kilos de productos del mar por persona, muy por debajo de la recomendación de FAO que supera los 20 kilos.

Para fomentar el consumo de productos del mar en Chile, en diciembre de 2017 se creó y puso en marcha la nueva Corporación para la Promoción del Consumo de Productos del Mar (Propescado), la que deberá generar acciones para aumentar el consumo de pescados, mariscos, crustáceos y algas por parte de la población en Chile, el cuál es muy bajo en comparación con otros países de la región.

El desafío de Propescado es “contribuir a mejorar la calidad de vida de la población, a través del aumento del consumo de productos del mar, considerando los principios de pesca responsable y sostenible”, ello, bajo un trabajo articulado entre instituciones públicas y privadas. Para esto se desarrolló y se ha comenzado a implementar un plan de largo plazo que permite guiar las acciones a implementar.

Este plan de trabajo busca actuar en tres dimensiones, fomentar la oferta a través de la implementación de estrategias comunicacionales que permitan sensibilizar a la población de los beneficios del consumo de productos del mar; aumentar la oferta de productos del mar frescos y procesados y mejorar las líneas de comercialización aumentando la disponibilidad y haciendo más accesibles los productos a los consumidores.



Alimento Sano



La corporación, viene a institucionalizar el trabajo desarrollado por Sonapesca y su campaña “Come Pescado y súmate al kilo de salud por año”, siendo el primer organismo del país que tiene como objetivo aumentar el consumo de productos del mar chilenos entre la población, a través de la promoción de sus diferentes especies, así como de sus bondades nutritivas, pues se trata de productos saludables y con presencia de Omega3, entre otras características. En su directorio se encuentran representantes de la pesca artesanal, de la pesca industrial, de la acuicultura y de los canales de venta masivos.

Acuerdo de colaboración con Perú y México

En el marco del lanzamiento, Propescado firmó una alianza estratégica con los programas “A Comer Pescado” de Perú y con el Consejo Mexicano de Promoción de los Productos Pesqueros y Acuícolas (COMEPESCA) de México. El objetivo de este acuerdo es apoyar y compartir experiencias, campañas y metodologías de trabajo que faciliten la labor de promover e impulsar de mejor manera el consumo de productos del mar en cada uno de estos países.



“A Comer Pescado” de Perú

“A Comer Pescado” es un programa que creó e impulsó el gobierno peruano para aumentar el consumo de productos hidrobiológicos de calidad en ese país, y depende del Ministerio de la Producción. La iniciativa permitió aumentar en 4 kilos el consumo per cápita en un período de 4 años.

Una comitiva de Sonapesca visitó Perú en diciembre de 2016. En la ocasión, pudo recorrer y conocer cómo se desarrollaba el programa, además de reunirse con los diferentes actores que participan en él.



La experiencia mexicana

El Consejo Mexicano de Promoción de los Productos Pesqueros y Acuícolas (COMEPESCA) es una asociación privada creada con el propósito de promover y publicitar el consumo, producción y comercialización de los productos pesqueros y acuícolas de México. Tras el inicio de este programa, el consumo de productos del mar en este país se incrementó un 50% en 6 años, alcanzando a 12 kilos per cápita.

A principios de año, una comitiva de Sonapesca, entidad que lidera la campaña de promoción del consumo de pescado en Chile, efectuó una visita a México para conocer en primera persona la experiencia de esta iniciativa, que al igual que el programa chileno provenía de la iniciativa privada.

“Noche del Jurel”, el encuentro que busca poner en valor el pescado olvidado en la mesa de Chile

Este pez, de baja valoración entre los chilenos, pero de grandes propiedades alimentarias y de sabor, fue protagonista en las preparaciones de los reconocidos chef Juan Manuel Pena y Felipe Macera.

Uno de los recursos más valiosos del mar chileno es el jurel, un pez azul reconocido mundialmente por sus propiedades alimentarias, sabor y versatilidad que permite interesantes preparaciones culinarias. Sin embargo, este pescado no está entre los preferidos de los consumidores, algo que la Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, se ha propuesto cambiar.

Con este objetivo se realizó “La Noche del Jurel”, actividad que se enmarca dentro del proyecto “Biobío Capital Gastronómica Marina de Chile”, programa cuyo objetivo es incorporar más pescado a la dieta de los chilenos. La velada, que consistió fundamentalmente en una “Cocina en Vivo”, degustación y maridaje con vinos del Valle del Itata, se realizó en el Hotel Sonesta de Talcahuano, con más de 150 invitados que conocieron innovadoras recetas en base a jurel preparadas por los cocineros Juan Manuel Pena Passaro y Felipe Macera.

Macarena Cepeda Godoy, presidenta de ASIPES, destacó que “nos planteamos realizar esta velada poniendo en valor el recurso jurel, que realmente es un alimento lleno de atributos. Además existe una relación intrínseca entre este recurso y la Pesca Industrial de esta zona, porque el 80% de las capturas de jurel de la flota industrial se destinan a consumo directo de las personas”.



La ejecutiva señaló también que el consumo humano directo es uno de los pilares estratégicos de esta nueva etapa de gestión gremial. “Uno de los desafíos más importantes para la industria es fomentar el consumo de productos del mar en nuestro país. Hoy el consumo per cápita llega a 13 kilos por año, según el último estudio de Fundación de Chile, versus los 50 kilos de carne rojas que comen los chilenos. Nuestra propuesta es ir acortando las brechas trabajando intensamente en desarrollar más alternativas para el consumo humano directo, pues sabemos del aporte que significa el pescado en la nutrición las personas. Existen cada vez más opciones para que la gente encuentre productos de manera fácil, que los pueda preparar o almacenar también de forma muy simple”, enfatizó.

Dentro de las preferencias por consumo de pescado en Chile, el jurel se encuentra en cuarto lugar, según un estudio elaborado en 2016 por Fundación Chile. En primera posición, con 51%, se mantiene la reineta. En orden decreciente le sigue el atún con un 48%, la merluza con un 44%, el jurel y el salmón con un 37% y 34%, respectivamente.





Presentan marca sectorial para la Merluza Austral de Chile en España

La marca sectorial “Merluza Austral Chile” fue presentada oficialmente en el marco de la XIX Feria Internacional de Productos del Mar Congelados, Conxemar, además de una serie de eventos gastronómicos en las ciudades de Madrid, Valencia, Bilbao y Barcelona.

Un trabajo conjunto entre ProChile y la Federación de Industrias Pesqueras del Sur Austral (FIPES), junto a las empresas Emdepes, Pesca Chile y Friosur, y la comercializadora en España, Europacífico, están promoviendo la primera marca sectorial para un pescado de captura silvestre nacional, bajo el nombre “Merluza Austral Chile”.

En una primera etapa, el foco de la promoción es el mercado español con el objetivo de fortalecer el valor entre los consumidores y aumentar la preferencia de este pescado –ello porque el país ibérico es el principal destino de las exportaciones de Merluza Austral de Chile, el que alcanzó envíos por US\$ 8 millones en 2016–, especialmente en el sector de profesionales de la alta cocina y consumidores que buscan productos de excelencia.

En las ciudades de Madrid, Valencia, Bilbao y Barcelona se realizaron una serie de showcooking en Kitchen Club, siendo la más importante la desarrollada durante la XIX Feria Internacional de Productos del Mar Congelados, Conxemar, en Vigo, Galicia, en ellas se contó la participación de comercializadores de pescados, distribuidores mayoristas, periodistas y bloggers especializados, medios de comunicación, empresas pesqueras, representantes de la embajada de Chile y la oficina de ProChile de España.

“Esta nueva Marca Sectorial se une a las 19 que ya tenemos y busca posicionar a este producto por su origen chileno, a pesar de que lleva más de 30 años en el mercado. Además, estamos aprovechando estas oportunidades para unir distintos productos para relevar a los alimentos chilenos. Por ejemplo, unimos el vino chileno, que es muy reconocido en el mundo, con la Merluza Austral como una excelente oportunidad para mostrar los sabores de Chile”, destacó el director de ProChile, Alejandro Buvinic.



“Tenemos un producto pesquero con muy buena aceptación y que se diferencia de otras merluzas por su calidad, fresca y una energía propia que proviene de las aguas australes de Chile, lo que le da una identidad única”, explicó la gerente general de la Federación de Industrias Pesqueras del Sur Austral, Valeria Carvajal.

Programa de Marcas Sectoriales

Busca que los sectores trabajen asociativamente apoyándose en la reputación que tiene Chile como país serio y confiable para aumentar y potenciar la presencia de los productos y servicios chilenos en los mercados internacionales.

En 2017 existen 19 marcas, de las cuales 10 corresponden a alimentos de sectores tales como: cerezas, salmón, vinos, espumantes, aceite de oliva, fruta, ciruelas deshidratadas, nueces, mejillones, cerdo y desde hoy también Merluza Austral Chile, que pasa a ser parte de este grupo que posiciona internacionalmente a nuestro país como productor de alimentos de alta calidad y atributos apreciados en el mundo entero.



Alimento Sano

Puntos de venta

Hoy la industria pesquera, tomando la recomendación de la FAO, está preocupada de la seguridad alimentaria y la salud de las personas, fomentando el consumo de productos del mar en Chile.

Es por ello, que diversas empresas ya cuentan con puntos de venta, donde se pueden encontrar diversos productos de nuestra costa a precios accesibles.



Camanchaca

Camanchaca cuenta con 4 puntos de venta, ubicados en la comuna de La Florida en Santiago, Iquique, Coronel, Tomé, y Rauco, todos lugares donde la empresa está presente.

Iquique:

Dirección: Calle Genaro Gallo 2955 local 01, Iquique

Santiago:

Dirección: Avenida La Florida 9660, local 07, esquina Santa Amalia, Santiago

Tomé:

Dirección: Mariano Egaña 655, Tomé
Teléfono: (56) 41 2509905

Coronel:

Dirección: Av. General Carlos Prats 80, Caleta Lo Rojas, Coronel
Teléfono: (56) 41 2261100

Rauco:

Dirección: Camino Rauco s/n, Chonchi

Rymar gourmet

En la Región de Coquimbo, la empresa busca acercar los productos del mar a la comunidad abasteciendo productos frescos y platos preparados, delicias del mar listas para consumir a precios convenientes.

La Serena:

Dirección: Av. Gabriel González Videla 2789, La Serena, Región de Coquimbo
Teléfono: (56) 51 2295116

Alcopa

PacificBlu, a través de la marca Alcopa, dispuso de un punto de venta en Talcahuano, para acercar y promover el consumo de estos productos en la comunidad a precios accesibles para todos, incluso, con ofertas durante gran parte del año.

Talcahuano:

Dirección: Av. Gran Bretaña 955, Talcahuano
Teléfono: (56) 41 2508428
<https://www.alcopa.cl/>

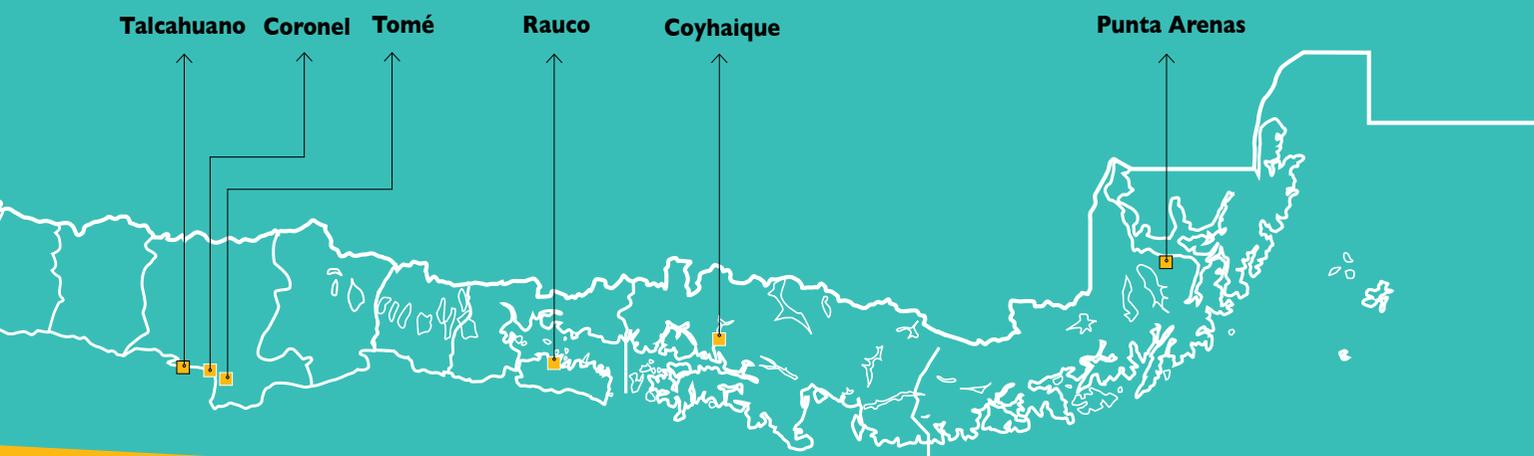
St. Andrews

Podrás encontrar una gran variedad de productos derivados del chorito y salmón.

Vitacura

Dirección: Luis Pasteur 5515, local 5. Esquina Luis Carrera, Vitacura.
Teléfono: (56) 22782 5499





Límites no oficiales



Landes

Pesquera Landes está constantemente preocupada de mejorar sus procesos para elaborar productos a fin de desarrollar productos de primer nivel para sus clientes.

Talcahuano:

Dirección: Isla Rocuant s/n, Talcahuano
Horario: Lunes a viernes de 10.00 a 18.00 horas y los sábado de 10.00 a 14.00 horas.

Teléfono: (56) 41 2857000

<https://www.landes.cl/>

Friosur

Con el fin de acercar los productos de mar a la comunidad de Aysén, la empresa tienen una sala de ventas en la ciudad de Coyhaique.

Coyhaique

Dirección: 21 de mayo 417, local 4 – Coyhaique.

Teléfono: (56) 67 2272331

PescaChile

En Punta Arenas, la empresa tiene productos de calidad de exportación a disposición para toda la comunidad.

Punta Arenas

Dirección: Av. España 420 A, Local 3



Marta Paula Garcia
ESCUELA
LOS HEROES

Alexander Mejias U.
ESCUELA
LOS HEROES

ESCUELA
LOS HEROES

ESCUELA
LOS HEROES



Relación **con la comunidad**

Comprometidos con una **#PescaConFuturo**

Relación con la comunidad

En diversas regiones del país, la actividad pesquera es de suma importancia, ello porque es un rubro que aporta al desarrollo económico, tecnológico, al fomento del empleo y la innovación. Sin embargo, las empresas y asociaciones gremiales de la pesca tienen un fuerte compromiso con las comunidades o localidades aledañas. De esta forma desarrollan una serie de iniciativas de apoyo en capacitación, emprendimiento, estudios, entre otras, las cuales reflejan el aporte de la actividad para el desarrollo del país.



Familiares de pescadores artesanales de Iquique reciben becas para cursar estudios superiores

• El estímulo fue entregado por la Corporación Norte Pesquero a 113 hijos, esposas, nietos y sobrinos de pescadores del Sindicato El Morro y la Federación de Buzos y Pescadores Artesanales de la Región de Tarapacá.

Con el objetivo de apoyar a las familias de los trabajadores artesanales de las caletas de pescadores de la Región de Tarapacá, la Corporación Norte Pesquero hizo entrega, en 2017, de un paquete de Becas de Educación Superior, por un total de \$23 millones.

El estímulo aportado por dicha corporación se enmarca en el convenio firmado entre la Asociación de Industriales Pesqueros del Norte Grande (Asipnor) y los sindicatos de pescadores de la Región de Tarapacá, el que benefició a 30 hijos, esposas, nietos y sobrinos de los trabajadores pertenecientes al Sindicato El Morro de Iquique. Además, recibieron el aporte 83 familiares de socios de la Federación

de Buzos y Pescadores Artesanales de la Primera Región, Febupesca.

El presidente de la Corporación Norte Pesquero, Marcos Gómez, explicó que el objetivo del beneficio “obedece a un compromiso asumido con la familia de la pesca artesanal, a través de estas becas de educación superior, que permitirán a los hijos y familiares de los pescadores ser protagonistas de su propio crecimiento”. Además, instó a los estudiantes a ser constantes y responsables durante su educación superior. “A partir de hoy, su propio futuro está en sus manos, y no duden que en ese camino podrán seguir contando con el apoyo de nuestra corporación”, agregó.



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

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

Los conocidos restaurantes “Kika’s”, “Aires Marinos” y “Ritamar”, de caleta Tumbes, firmaron en diciembre de 2017 su incorporación al proyecto “Biobío Capital Gastronómica Marina” que impulsa la Asociación de Industriales pesqueros, ASIPES. Con ello ya son cinco los establecimientos de Talcahuano que participan de esta iniciativa de Valor Compartido que el gremio pesquero desarrolla para difundir la importancia de la alimentación en base a productos del mar e incorporar al Jurel y la Jibia como productos marinos, sabrosos, nutritivos, saludables y con una fuerte identidad local.

La actividad que se desarrolló en el restaurant “Aires Marinos” fue encabezada por la presidenta de ASIPES, Macarena Cepeda Godoy; el alcalde de Talcahuano Henry Campos Coa; el vicerrector de INACAP, Jorge Villablanca Mouesca, los dueños de los restaurantes y autoridades de Economía y de la comuna puerto.

Relación con la comunidad

Iniciativa promueve el consumo de Jurel y Jibia

Macarena Cepeda afirmó que el gremio se ha propuesto destacar la amplia oferta de productos del mar, impulsar el consumo de Jurel y Jibia, así como de pescado en general, como alimentos sanos, ricos y nutritivos. “Estos tres nuevos restaurantes iniciaron sus capacitaciones que se orientan al mejoramiento de su despliegue gastronómico, de gestión y servicio. Nosotros los seguiremos apoyando para que les vaya cada vez mejor y la gente consume más pescados, en especial Jurel y Jibia”, afirmó la ejecutiva.

La iniciativa

La Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, se encuentra desarrollando un proyecto de promoción del consumo de pescado, que busca, en particular, impulsar la incorporación del Jurel y la Jibia como productos industriales gastronómicos marinos populares.

El proyecto tiene el apoyo técnico de INACAP y desarrolló su etapa piloto en dos restaurantes de Talcahuano (Mar y Sol, Miramar, ubicados en las Bentotecas) En general, el plan consiste en capacitar al personal de los restaurantes, incorporar jurel y jibia a la oferta de los locales, mejorar su despliegue gastronómico y de atención al público, así como perfeccionar la oferta de valor en general de estos puntos de venta.

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

ASIPES y Universidad de Concepción firmaron convenio para promover investigación y desarrollo de proyectos del área pesquera

- **Acuerdo marco permitirá a ambas instituciones apoyarse para generar conocimiento y acciones en temas de interés común, como sustentabilidad de las pesquerías, mejoramiento ambiental y apoyo a la academia.**

La Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES, y la Universidad de Concepción firmaron a fines de 2017 un convenio de colaboración que permitirá potenciar iniciativas y desarrollo de proyectos científicos de interés común. Se trata de un acuerdo marco que apunta a promover la sustentabilidad de las pesquerías y los recursos pesqueros, además de brindar apoyo a la academia a través de tesis de pre y postgrado y de complementar capacidades para el desarrollo económico y social con respeto ambiental. El acuerdo fue suscrito por la presidenta de ASIPES, Macarena Cepeda Godoy y el rector de la Universidad de Concepción, Sergio Lavanchy Merino.





Macarena Cepeda explicó que en la práctica se pretende desarrollar proyectos de investigación aplicados a áreas de interés del sector pesquero en los que la Universidad tiene vastas competencias. “El sector pesquero de la zona centro sur tiene su centro de operaciones en el Gran Concepción, aquí están sus plantas, puertos, proveedores, profesionales y técnicos, por ende, resulta natural que nos acerquemos a la Universidad de Concepción, una de las mejores universidades del país y Latinoamérica, en búsqueda de perfeccionamiento, ciencia y más y mejor conocimiento sobre el mar sobre el cual trabajamos”.

El rector Lavanchy señaló que “una de las misiones fundamentales de la Universidad de Concepción es trabajar en pos del desarrollo del país y para ello desde siempre ha estado muy cercana a las actividades productivas de toda índole. El convenio que firmaremos ahora es muy importante en ese

sentido, pero además porque nuestra universidad aportará a ASIPEPES en materias tan trascendentes como la capacitación que ofreceremos en materia de desarrollo pesquero sostenible, mientras que nuestros alumnos de pregrado se beneficiarán gracias a las prácticas a las que podrán optar en virtud de este convenio, entre otros aspectos”.

A su vez la Presidenta de Asipes enfatizó que “estamos en un punto donde la innovación y las nuevas tecnologías son esenciales para tomar decisiones que apuntan a asegurar y proteger el futuro de los recursos. Como Industria Pesquera hemos asumido un compromiso de gestión donde uno de nuestros pilares es la sustentabilidad pesquera basada en evidencia científica experta. Este acuerdo responde a este nuevo sello y tenemos confianza de que obtendremos excelentes resultados de esta alianza”.



Estudiantes conocen planta de proceso de Friosur

- Los alumnos pudieron ver cómo funcionan las distintas líneas de proceso, almacenamiento, moldeo y empaque.

En el marco del programa “Vinculación Tecnológica, Educacional y social” de Friosur y una política de puertas abiertas, diversas delegaciones escolares visitaron las dependencias de la planta de proceso.

En la ocasión más de cuarenta alumnos pudieron ser testigos de los procedimientos de producción y control de calidad que permite a las empresas exportar productos de calidad, asimismo, visitar la sala de máquinas, la planta elaboradora de hielo y la de Friopac, donde se fabrican las cajas y paneles de aislapol para su posterior almacenamiento y despacho.

Durante el 2017 se recibió a la Escuela de Basquetbol Enrique Mosconi de Caleta Olivia, Argentina; al Liceo Agrícola de la Patagonia de Coyhaique y a la Escuela Gabriela Mistral de Puerto Aysén.



Friosur y Escuela Despertar firman convenio para iniciar programa inclusivo en el casino de la empresa

- En 2017, se inició el programa inclusivo recibiendo al primer practicante en el casino de la empresa.

Con el objetivo de promover una cultura inclusiva dentro de Friosur, la compañía firmó un convenio con la Escuela Diferencial Despertar de Puerto Aysén, para apoyar el desarrollo de sus alumnos.

La empresa desarrolla un programa que consiste en apoyar a los establecimientos de educación diferencial y especial en sus procesos de formación, a través de prácticas que desarrollan sus alumnos, favoreciendo su adaptación y relacionamiento en el plano laboral.

Es por ello, que el personal de la empresa recibió capacitación de profesionales de la Oficina de discapacidad de Aysén y Recursos Humanos de Friosur para aprender y tener un mayor desarrollo en sus áreas de trabajo respecto de una cultura inclusiva.





Prensa y comunicaciones

Comprometidos con una #PescaConFuturo

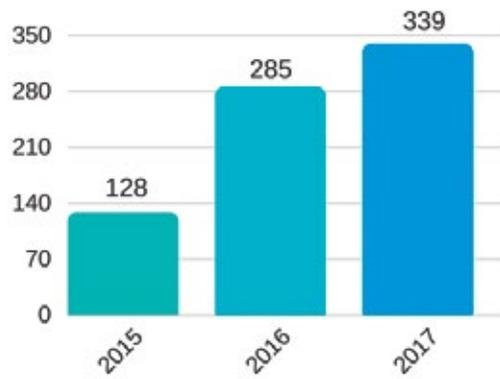
Prensa y comunicaciones



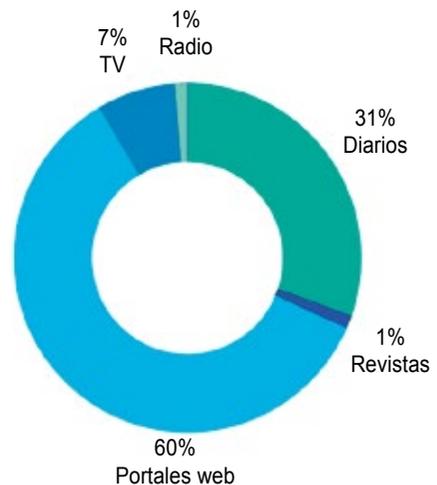
Chile es un país con tradición pesquera, y este sector es muy importante para el desarrollo del país, ya que aporta al desarrollo económico, al fomento del empleo, al fortalecimiento de la economía a escala, favorece la innovación y tecnología en los procesos productivos y genera acciones que benefician a la comunidad. Este aporte, debe comunicarse a la ciudadanía, y es allí donde los medios de comunicación y redes sociales, cobran un rol relevante.

Es por ello, que durante el 2017, Sonapesca incrementó su presencia en medios de comunicación respecto al 2016, lo que responde al desarrollo de un plan estratégico comunicacional que busca informar a la comunidad el aporte e importancia de la industria pesquera para nuestro país, en diversas materias.

Comparación por año Sonapesca en la prensa



Tipos de medios 2017





You Tube

Youtube:
Sociedad Nacional de Pesca – Sonapesca



Instagram: yocomopescao



Twitter: @Sonapesca_cl



SONAPESCA



Web: www.sonapesca.cl



Facebook: @sociedadnacionaldepesca

www.sonapesca.cl

Campaña propone que cada chileno aumente en un kilo su ingesta anual: Promueven el consumo de pescado azul por sus beneficios para la salud

Se busca sacar provecho de especies de bajo costo como la sardina, la anchoveta, la caballa y el jurel, ricos en grasas omega 3, y que protegen el corazón y el cerebro.

Luisa

Los chilenos tienen una tradición de bajo consumo de pescado, y todo indica que esto se mantendrá así. Comparado con Japón, donde cada persona come en promedio 50 kilos anuales de este producto, o España que llega a los 35, o Perú a los 22, Chile solo consume unos 10 kilos.

Muchas veces se argumenta que esto es así porque el pescado es caro. Lo cierto es que el precio en Chile con una serie de especies de bajo costo, pero que son poco conocidas por las personas (ver recuadro).

Todas ellas se agrupan en la gran familia de los llamados "pescados azules", cuyo color está dado porque son muy ricos en grasas omega 3, que protegen el corazón y el desarrollo cerebral. En Chile, este tipo de azul es más conocida por el salmón, el atún o la trucha, que son representantes más caros.

Por esto, como una forma de impulsar un mayor consumo de estas especies y del "pescado en general", la Sociedad Nacional de Pesca (Sonapesca) lanzó la campaña "Come pescado y vive más años".

"Se trata de un producto barato, que está al alcance de toda la gente y se encuentra en la costa de todo el país", dice Osvaldo Velázquez, presidente del organismo. "Propagamos como nunca que cada chileno aumente su consumo en un kilo al año, lo demás sería demagógico".



José Manuel Peña Passera, chef de la carpas para aumentar el consumo de pescado, durante una actividad en Liqui

Especies baratas

El pescado azul, también es llamado pescado graso. Esto, porque tiene una proporción de grasa entre sus músculos que es mayor al 5%. En cambio, el pescado blanco es magro y contiene solo 2% de grasa. Existe una clase intermedia, que son los semigrasos, como la lubina o el dorado, que contienen entre 2% y 5% de grasa.

En cuanto al precio de los pescados azules, algunos ejemplos son el kilo de sardina fresca costa entre \$900 y \$1.200; el de bonite flacta 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.

ayuda al desarrollo cerebral, de visión y estimula la conexión neuronal", explica Mónica Larraín, gerente de los pescados también se debe la absorción de colesterol de colesterol en el hígado.

Con estos argumentos, la presidenta recomendó comer pescado al menos dos veces a la semana, lo posible al horno, a la parrilla o vuelto en papel aluminio o salado, usando aceite de oliva, está, también, alcaparras y jugo de limón.

Efectos saludables

VOTACIÓN ES EL MIÉRCOLES

Industria en alerta por proyecto de ley que limita pesca de jibia

Moción impediría que el 20% de la cuota de las empresas se pueda capturar, afectando las exportaciones.

Por razones técnicas

En alerta se encuentra la Asociación de Industriales Pesqueros (Ainpep) respecto de la votación que realizará el miércoles la Comisión de Pesca de la Cámara de Diputados sobre el proyecto de ley que busca establecer la potora o línea de mano comu al límite mensual de captura de jibia.

Esta vez que se aprobó, implicaría que la extracción de este producto sería controlada por el sector empresarial, y se limitaría al 20% de la cuota de las empresas, afectando las exportaciones.

El proyecto de ley plantea que el 20% de la cuota de las empresas se pueda capturar, afectando las exportaciones.



proteger el medio ambiente en la región.

El proyecto de ley plantea que el 20% de la cuota de las empresas se pueda capturar, afectando las exportaciones.

La presidenta de Aispep, Macarena Cepeda, se reunió con el director nacional de Pesca de la Región del Bío-Bío, Javier Valencia, a fin de buscar

ALIANZA PÚBLICO-PRIVADA

Pesqueros e instituciones públicas se alían para promover el consumo de productos del mar

Andrés

Con un taller de cocina en vivo destinado a los escolares de Ovalle que son alimentados por los programas de JUNAEB, se llevó a cabo una actividad con la que se busca incluir y aumentar el consumo de pescados y mariscos entre los estudiantes y sus familias.



En la principal actividad de la jornada, el Taller de Cocina en vivo, contó además con la participación de los estudiantes de diferentes colegios de Ovalle.

“El mensaje es que al menos, tres veces a la semana tenemos que comer pescado y que los chicos entiendan que es importante por su salud y bienestar”.

Emprendedores de la Región de Coquimbo participan en seminario pesquero-acuícola

Con el propósito de resaltar la importancia del rubro pesquero para la economía regional y dar cuenta de su aporte social, en el Terminal Puerto de Coquimbo (TPC) se desarrolló el seminario «Emprendedores: Un Mar de Oportunidades», el cual permitió a conocer diversas experiencias e historias de emprendedores locales en el rubro de la pesca y la acuicultura, además de entre-

Industriales y Armadores Pesqueros (AIP) y la Asociación de Emprendedores de Chile (ASECH) y se inserta como parte de las actividades regionales de la Semana de la Pyme desarrollada por el Ministerio de Economía.

Estuvo presente el presidente de Sonapesca, Osvaldo Velázquez; director regional [S] de Corfo, Gustavo Dubó; gerente del Programa Estratégico MásMar, Guillermo



OSVALDO VELÁZQUEZ, PRESIDENTE DE SONAPESCA.

“Es la primera vez que el gremio en su totalidad se une para lograr un Acuerdo de Producción Limpia”

El dirigente destaca que para la entidad es de vital importancia el desarrollo de políticas y actividades que permitan la sustentabilidad de la actividad pesquera, que respeten el medio ambiente y que aporten al cuidado de los pesqueros que están en el mar chileno.



El dirigente destaca que para la entidad es de vital importancia el desarrollo de políticas y actividades que permitan la sustentabilidad de la actividad pesquera, que respeten el medio ambiente y que aporten al cuidado de los pesqueros que están en el mar chileno.

Seminario reunió a cientos de emprendedores del mar en Arica

Este seminario pretende resaltar el rol de las pequeñas y medianas empresas en el país, contando con exitosos casos de emprendedores de la pesca artesanal de la Región de Arica y Parícuti.



El evento organizado por la Sociedad Nacional de Pesca (Sonapesca) y la Asociación de Industriales Pesqueros del Bío-Bío (Ainpep) reunió a cientos de emprendedores del mar en Arica.

Tres innovaciones de Corpesca para fortalecer la sostenibilidad del sector pesquero del Norte Grande

En el norte de Chile, la actividad pesquera se realiza de manera sustentable, pero la alta variabilidad de los ecosistemas marinos obliga a un permanente monitoreo y análisis de sus condiciones, desafío en el que la tecnología resulta crucial. Aquí, tres iniciativas desarrolladas por la empresa que están llevando al país a los más altos estándares en investigación aplicada al mar.



El monitoreo de las condiciones ambientales marinas es fundamental para garantizar la sostenibilidad del sector pesquero del Norte Grande.

1. **MONITOREO AMBIENTAL**
La empresa cuenta con una flota de monitoreo ambiental que realiza mediciones de temperatura, salinidad, oxígeno disuelto y otros parámetros clave para la sostenibilidad del sector pesquero del Norte Grande.

2. **ANÁLISIS DE DATOS**
La empresa cuenta con una plataforma de análisis de datos que permite procesar y analizar grandes volúmenes de información generada por los sensores de monitoreo ambiental.

3. **INVESTIGACIÓN APPLICADA**
La empresa cuenta con un equipo de investigadores que realizan estudios de campo y laboratorio para comprender mejor los ecosistemas marinos y desarrollar soluciones innovadoras para fortalecer la sostenibilidad del sector pesquero del Norte Grande.

Gremios critican carga específica y por industria pesquera por impuestos sectoriales de US\$ 50 mills. en el rubro y verá alza de 15% en 2017

Aumento este año se producirá por el fin de la contenida en la ley que rige al rubro, indicaron los gremios.

En marzo, la reconducción por parte pesquera bajo levantara a US\$ 8,2 millones.

En Sonapesca explican que el incremento del impuesto específico responde al alza en los precios de las licitaciones y de las transformaciones. Los pagos por patente pesquera, a su vez, tuvieron una leve baja por su ajuste en las licitaciones en un contexto, más, que cuando ajustadas.

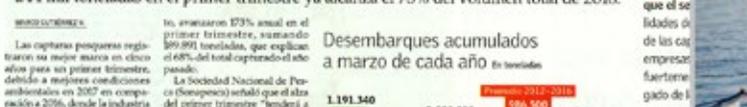
Rubro afligido
Respecto del impacto en las licitaciones de los composites, Sonapesca indicó que esto está afectando a los productores, “afortunadamente” y añadió que “Chile es el país que tiene el impuesto más alto” que el rubro pesca en 2015, la industria pesquera local pagó impuestos sectoriales por US\$ 27,9 millones en 2016, número que representó un alza con respecto a 2015, según cifras de la Sonapesca, correspondientes a la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subsapesca). Así, en los dos últimos años, este sector canceló unos US\$ 83 millones en dos tributos derivados de la polémica Ley de Pesca que entró en vigencia en 2013.

Uno de ellos es el denominado “punto de venta pesquero”, que se aplica a cada embarcación que realiza actividades extractivas. El segundo es el “impuesto específico” que el rubro pesca en 2015, la industria pesquera local pagó impuestos sectoriales por US\$ 27,9 millones en 2016, número que representó un alza con respecto a 2015, según cifras de la Sonapesca, correspondientes a la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subsapesca). Así, en los dos últimos años, este sector canceló unos US\$ 83 millones en dos tributos derivados de la polémica Ley de Pesca que entró en vigencia en 2013.

Alza de casi 39% a marzo en las capturas aún no impulsa los resultados de firmas del sector:

Desembarques pesqueros marcan su mejor registro en últimos cinco años

Destacó el avance de 461% en la extracción de anchoveta en el norte del país, que con 244 mil toneladas en el primer trimestre ya alcanza el 73% del volumen total de 2016.



Los desembarques pesqueros marcan su mejor registro en cinco años, impulsados por el avance de 461% en la extracción de anchoveta en el norte del país.

Las capturas pesqueras registraron su mejor marca en cinco años para un primer trimestre, debido a mejores condiciones ambientales en 2017 en comparación a 2016, donde la industria pesquera registró un avance de 461% en la extracción de anchoveta en el norte del país, que con 244 mil toneladas en el primer trimestre ya alcanza el 73% del volumen total de 2016.

La Sociedad Nacional de Pesca (Sonapesca) señaló que el alza del primer trimestre “tendría a ser una señal de que el rubro pesquero está en un momento de recuperación y que las condiciones ambientales marinas son favorables para la actividad pesquera”.



El tercer negocio ilícito del mundo alcanzará los US\$ 270 millones en 2017.

Para combatir la pesca ilegal, actores del sector pesquero plantean fiscalizar internamente y diversificar el consumo

Solo en las ferias libres de Santiago se consumió alrededor de 100 toneladas de merluza común, sin considerar supermercados y otros medios de comercialización, cifra que regularizadores y programas de fomento productivo.

Explica Osvaldo Velázquez, presidente de Sonapesca, que la industria pesquera local pagó impuestos sectoriales por US\$ 27,9 millones en 2016, número que representó un alza con respecto a 2015, según cifras de la Sonapesca, correspondientes a la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subsapesca). Así, en los dos últimos años, este sector canceló unos US\$ 83 millones en dos tributos derivados de la polémica Ley de Pesca que entró en vigencia en 2013.



DISTINCIÓN

Sello Azul reconoce compromiso de PacificBlu con la sustentabilidad

La distinción acredita a la sala de venta de la empresa como un lugar comprometido con la sustentabilidad de la actividad pesquera, el respeto a la normativa y el trabajo responsable con los recursos del mar.



El gerente general de PacificBlu, Juan Carlos Rodríguez, con el Sello Azul de sustentabilidad.



Macarena Cepeda primera mujer a cargo del gremio de industriales de la zona centro-sur del país

Presidenta de Asipes: cambiar renovación de permisos de pesca afectaría inversión y empleo

La dirigente afirma que la Ley de Pesca es "buena" por basarse en criterios sustentables y defendiendo el otorgamiento de licencias a 20 años, renovables de forma automática. Su plan de acción buscará aumentar el consumo de pescado.



Macarena Cepeda, presidenta de Asipes, afirma que la Ley de Pesca es una buena ley porque se basa en criterios sustentables y defendiendo el otorgamiento de licencias a 20 años, renovables de forma automática. Su plan de acción buscará aumentar el consumo de pescado.

"Estamos actualizando el gobierno corporativo"

El gerente general de PacificBlu, Juan Carlos Rodríguez, afirma que la empresa está actualizando su gobierno corporativo para alinearlo con los estándares internacionales de sustentabilidad.

...a crecer... toque... met...

...er patentes... agua... por más... dos años... 2017... de una franquicia... Subpesca.



FIRMA UNIDA AL GRUPO ANGELENI LANZÓ UNA NUEVA LÍNEA DE CONGELADOS

Orizon se adecúa a menor disponibilidad de recursos marinos y amplía su mix

Orizon, empresa líder en el sector de congelados, se adapta a la menor disponibilidad de recursos marinos ampliando su mix de productos.

...aumentar y desarrollar... producción de... recursos... sustentabilidad... responsabilidad... ambiental... social... económica...

Pesqueras industriales rechazan medida del Gobierno que restringe la pesca de arrastre

Las flotas que realizan labores de arrastre rechazan la medida del gobierno que restringe la pesca de arrastre, alegando que afectaría su sustento.

...50% de las ventas son por exportaciones... US\$3 millones es lo que invertirá en sus nuevos productos...

...que diversificar la demanda... empresa también... disponibilidad de sus productos... cadena de distribución... y volver a exportar la marca San José...

Manchaca recibió oficialmente certificación mundial de sustentabilidad

En una ceremonia celebrada en el puerto de Tomé, la compañía obtuvo la certificación internacional MSC para la extracción de langostinos.



En una ceremonia celebrada en el puerto de Tomé, la compañía obtuvo la certificación internacional MSC para la extracción de langostinos.

En ferias libres: Pesqueros siguen promoviendo el consumo de productos del mar

Los días de feria libre en el Puerto de Tomé se convirtieron en un momento clave para promover el consumo de productos del mar.



Los días de feria libre en el Puerto de Tomé se convirtieron en un momento clave para promover el consumo de productos del mar.

COMPañÍA SELLó ACUERDO CON SONAPESCA PARA GARANTIZAR EL SOMINISTRO

Bureo planea competir de lleno en la industria del plástico con su producto fabricado con redes de mar

La firma que se hizo conocida por fabricar platos y sartenes, ahora pretende que su material se use en productos más industriales, como muebles, e incluso como tela para calzoneros o trajes de baño.



El gerente general de Bureo, Juan Carlos Rodríguez, con el Sello Azul de sustentabilidad.

...Bureo planea competir de lleno en la industria del plástico con su producto fabricado con redes de mar. La firma que se hizo conocida por fabricar platos y sartenes, ahora pretende que su material se use en productos más industriales, como muebles, e incluso como tela para calzoneros o trajes de baño.

...esta firma entregará... productos... sustentabilidad... responsabilidad... ambiental... social... económica...

El gerente general de Bureo, Juan Carlos Rodríguez, con el Sello Azul de sustentabilidad.

Pesca industrial avanza para lograr Acuerdo de Producción Limpia sobre manejo de residuos en embarcaciones

El sector pesca, voluntariamente, fortalecerá el protocolo de manejo de desechos de las embarcaciones durante las faenas productivas.

El sector pesca, voluntariamente, fortalecerá el protocolo de manejo de desechos de las embarcaciones durante las faenas productivas.

Campaña busca que la barra coma más pescados y mariscos

Reconocidos chef salieron a la calle a cocinar y tentar a los comensales. Uno de los que más se lució en la Feria del Pescado "Yo Como Nacional de Pesca (Sonpesca F&I) realizó un estudio, con el cual concluyó que la barra pop no consume muchos pescados y mariscos, por lo que se creó una campaña para promover el consumo de productos del mar.

Reconocidos chef salieron a la calle a cocinar y tentar a los comensales.

pesca mundo

...diarios... consumo... 50% de la captura, exportación... ocupada a entes...

Acuerdo con Sonapesca

El sector pesca, voluntariamente, fortalecerá el protocolo de manejo de desechos de las embarcaciones durante las faenas productivas.

El objetivo de proteger el medioambiente a través de mejoras en las condiciones productivas y ambientales, en términos de manejo de residuos y buenas prácticas en las faenas productivas.

El objetivo de proteger el medioambiente a través de mejoras en las condiciones productivas y ambientales, en términos de manejo de residuos y buenas prácticas en las faenas productivas.

hacer una radiografía de la industria sobre su sistema de gestión de residuos domésticos en todas las flotas pesqueras industriales de las zonas costeras.

hacer una radiografía de la industria sobre su sistema de gestión de residuos domésticos en todas las flotas pesqueras industriales de las zonas costeras.

En 2015, los líderes mundiales

En 2015, los líderes mundiales acordaron el Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) 14, que busca proteger y promover el uso sostenible de los recursos marinos.

