

SIN INTERMEDIARIOS Y FORMALIZADOS:

Rueda de Negocios "100k" mueve a pescadores, acuicultores, hoteleros y locales gastronómicos

Con el objetivo de fortalecer los canales de comercialización de la pesca artesanal y acuicultura de pequeña escala en la Región de Coquimbo, se desarrolló la Rueda de Negocios 100k, un evento que reunió a productores locales de cooperativas de la pesca artesanal, con empresarios del rubro gastronómico para generar lazos comerciales.

La actividad, organizada por el programa Transforma MásMar de Corfo con el apoyo del Gobierno Regional, destacó por su compromiso con la sostenibilidad y la identidad local, ofreciendo una vitrina para productos como locos, ostiones, camarones, jaibas, machas, chochas y piures, todos obtenidos de manera responsable, formalizada y sustentable.

"Lo que buscamos es reforzar la conexión entre empresas del sector gastronómico con cooperativas de pesca artesanal y acuicultura de pequeña escala que están formalizadas, con diversidad productiva, y que hoy ofrecen mariscos frescos con trazabilidad y alta calidad.

Iniciativa fue organizada por el programa Transforma Másmar y el propósito fue generar una instancia para propiciar lazos comerciales y acercar la cadena productiva entre quienes ofrecen mariscos y pescados frescos con trazabilidad a pequeña escala y los empresarios de los restaurantes.

La idea es disponer la mejor calidad de productos del mar en los restaurantes y hoteles de la Región de Coquimbo", señaló Guillermo Molina, Gerente de programa Transforma MásMar de Corfo.

Por su parte, el Gobernador de la Región de Coquimbo, Darwin Ibacache enfatizó que "para nosotros es súper importante porque queremos posicionar los productos marinos de la Región de Coquimbo a nivel nacional y este tipo de ruedas de negocio entre productores locales y empresas de la región son muy relevantes. Tenemos que seguir trabajando en esta línea, realizando este tipo de iniciativas por el bien de los productores de la región".

Organizaciones como Co-



operativa Los Choros, Cooperativa San Pedro de La Serena, Cooperativa de Pequeños Armadores Pesqueros de Coquimbo, Cultivos Nanaku de Tongoy, Cooperativa Puerto Aldea y Cooperativa Acuicultura Tongoy Mujeres, presentaron sus productos a empresarios de La Serena y Coquimbo. "Es de vital importancia para nosotros porque somos una cooperativa que está orientada a la comercialización y el valor agregado de los productos del mar. Por lo tanto, para nosotros es muy importante estar aquí para conocer posibles mercados, hacer contactos con centros gastronómicos y adquirir más experiencia en la comercialización", enfatizó Nelson Plaza, presidente de la Cooperativa Pesquera Puerto Aldea.

Mientras que Mario Morozin, presidente de Los Pequeños Armadores Pesqueros de la IV Región, comentó que "nosotros somos pescadores artesanales y esto nos permite llegar directamente a los restaurantes, sin intermediarios. Algo que buscábamos desde hace tiempo".

Durante la jornada, autoridades regionales y representantes de Barrio del Mar, Caleta Peñuelas y Barrio Ulriksen dieron la bienvenida a los participantes, reforzando la importancia de potenciar la economía local a través de iniciativas como ésta. "Valoramos muchísimo esta iniciativa donde se reúnen proveedores con empresarios y esperamos que el resultado sea poder diversificar la oferta y que los turistas que vengan a nuestra región también lo hagan con ese enganche de probar los productos que son de nuestra zona", María Antonieta Zúñiga, Gerente de Barrio del Mar.

En esa línea, Angélica Funes, Directora de Sematur Región de Coquimbo destacó la relevancia de estas instancias para fortalecer la identidad local y la oferta turística gastronómica de la región. "Este tipo de encuentros permite tener productos con identidad local al momento en el que los visitantes y turistas llegan a degustar a las distintas mesas, tanto en restaurantes, hostales y hoteles. El objetivo es acercar la cadena productiva para que los visitantes en esta temporada 2024-2025, que se aproxima, puedan disfrutar de nuestros productos del mar".