

Mercado interno:

Los esfuerzos por aumentar el

consumo

de productos del mar

CONSIDERANDO LA EXTENSA COSTA QUE POSEE CHILE, TIENE LA OPORTUNIDAD NO SOLO DE FORTALECER SU POSICIÓN EN EL MUNDO COMO POTENCIA PESQUERA, SINO TAMBIÉN SU PROPIA SEGURIDAD ALIMENTARIA A PARTIR DEL CONSUMO DE PRODUCTOS DEL MAR.

La tendencia en los últimos años en materia de consumo de productos del mar ha ido al alza, lo que reafirma que los chilenos los prefieren debido principalmente a su valor y alto contenido proteico. A nivel mundial, el promedio de consumo es de 20 kilos per cápita y Chile se ha ido acercando cada vez más a esas cifras. “Según últimos estudios, en el país el promedio de consumo es de 16,3 kilos per cápita lo que, si bien es mayor a estadísticas precedentes, es un desafío generar mecanismos e incentivos para que el consumo de productos del mar sea mayor”, detalla la gerente de Asuntos Públicos de los Pescadores Industriales del Biobío, Verónica Ceballos Barrón.

“Ese es nuestro desafío también como Pescadores Industriales del Biobío; por ello, cerca del 85% de nuestras capturas se destinan al consumo humano directo, quedando en el mercado nacional el 70% de las conservas de jurel y el 80% de los alimentos elaborados a partir de merluza común”, agrega.

Uno de los principales flagelos que tiene la actividad pesquera en el país son las pérdidas y la distorsión que genera

la pesca ilegal. Este fenómeno no solo daña los ecosistemas marinos porque depreda sin control, sino también vulnera los equilibrios en materia de sustentabilidad. Por lo mismo, desde el gremio creen que representa uno de los principales desafíos para la institucionalidad pesquera chilena.

“El mayor desafío es garantizar la estabilidad, las inversiones y el desarrollo de toda la actividad pesquera del país sobre la base de criterios científico-técnicos. Para eso es necesario contar con un marco normativo que apunte hacia allá. Lamentablemente el proyecto de nueva Ley de Pesca del Gobierno es todo lo contrario, solo introduce incertidumbre en el sector, lo que hará que Chile pierda competitividad, empleos y el desafío por mayor soberanía alimentaria sea cada vez más difícil”, añaden desde el gremio.

Respecto a las iniciativas que lleva a cabo la industria para promover el consumo responsable de productos marinos, Verónica Ceballos destaca que “el compromiso de los Pescadores Industriales del Biobío está en la promoción del consumo responsable de alimentos del mar. Para ello, las empresas han diversificado la variedad de productos, incorporando valor, con distintos formatos y presentaciones para productos congelados y en conserva, lo que es una alternativa sana y económica para las familias chilenas”.

“Pero más allá, nuestros productos cuentan con certificaciones internacionales que acreditan la calidad del recurso y avala la sustentabilidad con que opera nuestra actividad productora de alimentos. A esto se suma la adecuación de



Pesca

Fotografía: Camanchaca.

Estofado de jurel a la chilena

“El compromiso de los Pescadores Industriales del Biobío está en la promoción del consumo responsable de alimentos del mar”, Verónica Ceballos, gerente de Asuntos Públicos Pescadores Industriales del Biobío.

nuestras operaciones a los más altos estándares internacionales, mayores incluso a los exigidos por la normativa nacional, lo que ha permitido que pesquerías como el jurel hoy estén completamente recuperadas”, agrega Ceballos.

Ahora bien, como gremio, y también las compañías socias de manera particular, mantienen un profundo trabajo de vinculación con instituciones y organizaciones para llevar sus productos del mar a más personas y, de esta manera, incentivar el consumo de proteínas marinas ricas en nutrientes.

“Dentro del trabajo asociativo se encuentra el generado entre nuestra empresa socia PacificBlu con Junaeb, para incorporar en la dieta de los estudiantes de Chile alimentos provenientes de la región del Biobío. Gracias a este trabajo, hoy los apanados de merluza están presente en más de 200 colegios a lo largo de Chile”, destaca Verónica Ceballos.

“De igual forma, desde fines del año pasado tenemos un convenio con la Sociedad Chilena de Nutrición (Sochinut), donde uno de los objetivos es poder llevar adelante iniciativas que busquen no solo fomentar el consumo de alimentos del mar, sino que también contribuir a mejorar la comprensión de los beneficios nutricionales de los productos del mar, su potencial en la inclusión de dietas equilibradas y promover prácticas sostenibles y responsables en la pesca industrial”, afirma.

Y además, en paralelo, han avanzado en la consolidación del Banco de Alimentos del Mar, una iniciativa solidaria que comenzó hace cuatro años y que entrega raciones de jurel en conserva y merluza común a adultos mayores que residen

en Establecimientos de Larga Estadía para Adultos Mayores en cuatro regiones, donde esperan alcanzar prontamente un millón y medio de raciones entregadas, apoyando la nutrición de más de 3.000 adultos mayores.

JUREL Y CULTURA GASTRONÓMICA

En este contexto, los productos de mayor volumen en Chile son por lejos las conservas de pescado y, dentro de ellas, las de jurel y atún importado llevan la delantera en preferencias por sobre los productos congelados o frescos. “Aunque en el caso del jurel, este ha estado presente en la cultura gastronómica de los chilenos desde siempre, la inclusión de alimentos del mar en la dieta de los chilenos es un permanente desafío y es fundamental por varios motivos, entre ellos, porque representa una fuente de Omega 3 valiosa, genera menos huella de carbono y entrega nutrientes claves para el organismo”, comenta el gerente Comercial de la División Pesca de Camanchaca, Jorge Bernalles.

“Por esta razón, en Camanchaca a través de nuestra marca de jurel en conservas Único, desarrollamos una campaña de difusión de las propiedades de este pescado, destacando los atributos que lo catalogan como un súper alimento, no solo por su alto contenido de Omega 3 sino por contar con proteínas y vitaminas de alta calidad”, agrega Bernalles.

Además, para fomentar su consumo y entregar facilidades a las familias para su inclusión en la dieta semanal, “en el sitio web: www.unicochileno.cl, disponemos de más de 100 recetas distintas en base a jurel. De esta forma, las personas tienen

una completa variedad de opciones e ideas para consumir este súper alimento tan propio de nuestra cultura nacional”, comenta el ejecutivo de la División Pesca de Camanchaca.

Agrega que la tendencia de consumo muestra un aumento permanente respecto a las mediciones anteriores, sin embargo, aún está por debajo del promedio mundial, por lo que, si bien continúa mejorando el consumo de alimentos del mar en Chile, existe el desafío permanente como país de fomentar la inclusión de proteínas marinas en la mesa de las familias chilenas.

“Uno de los desafíos que vemos en estos momentos, está en acercar los alimentos del mar a más segmentos de la población desde temprana edad. Por lo mismo, hemos puesto el foco en desarrollar productos en base a jurel para niñas y niños, no solo para el beneficio y cuidado de su salud, sino también para fomentar la cultura nacional de consumo de alimentos del mar, entregando un producto con alto valor nutricional y al mismo tiempo, una alternativa atractiva y apetitosa para las niñas y niños del país, quienes en general, tienen una tasa de consumo más baja de pescados y mariscos”, enfatiza Jorge Bernales.

En el caso del jurel chileno, es muy importante mencionar que se trata de una pesquería recuperada y que actualmente cuenta con certificación MSC que, en pocas palabras, deja suficientes peces en el mar para que se reproduzcan y la pesca pueda continuar de forma sostenible, generando un bajo impacto medioambiental.

“Lo anterior debe ser un motivo de orgullo para todos, porque en nuestro país está ‘la Capital Mundial del Jurel’: Coronel. Por lo mismo, en Camanchaca con nuestra marca Único impulsamos una campaña de difusión para que el país conozca que el jurel chileno es una especie certificada MSC

como pesquería sostenible, a través de la incorporación de un sello especial en las etiquetas de nuestros productos elaborados para el mercado nacional”, recuerda Jorge Bernales.

“Asimismo, con el objetivo de acercar el jurel a más sectores y lugares, nace la Jurelmática, una máquina expendedora de latas de jurel que actualmente se ubica en diversos puntos del país, acercando este súper alimento a las personas. En cada Jurelmática hay disponibles gráficas simples pero muy explicativas del significado del sello MSC, diferenciándonos de esta forma de los productos marinos que se venden en Chile que no tienen este tipo de certificación, de tal manera que las familias opten por aquellos que provengan de pescas sostenibles preocupadas por preservar a la especie y los ecosistemas marinos”, añade.

PYMES

Adicionalmente, el dirigente de la Asociación Gremial de Pequeñas Plantas Pesqueras A.G. (Agrippes), Cristián Sánchez, comenta que, “el consumo interno es muy bajo solo 14 kilos por persona anual aproximado, de hecho las pymes exportamos el 80%. Pero si tenemos un proyecto para aumentar con jurel en formato de filetes a un valor que sea atractivo para el consumidor”.

“El principal desafío es llegar con un valor atractivo y de la mano con una variedad de preparaciones, las Pymes somos las llamadas a trabajar con los artesanales en diversidad de especies que no son de volumen, bien llamadas faunas acompañantes”, acota Sánchez.

Las Pymes pesqueras asociadas trabajan con recursos de origen legal ya que también se dedican a la exportación, “por lo que trabajamos de la mano con los sistemas de Trazabilidad

“Con nuestra marca Único impulsamos una campaña de difusión para que el país conozca que el jurel chileno es una especie certificada MSC”, Jorge Bernales, División Pesca Camanchaca.



Jurelmática en la Vega Monumental de Concepción.

Pesca

Dispensador jurlemática con producto de jurel en conservas Único.



Fotografía: Camanchaca.

“El principal desafío es llegar con un valor atractivo y de la mano con una variedad de preparaciones”, Cristian Sánchez, dirigente de Agrippes A.G.

y Siscomex de Sernapesca, y promovemos el consumo en formatos frescos congelados y en conservas de alta calidad. De igual manera solicitamos regular el glaseo para mejorar la calidad del producto al consumidor nacional”, afirma el dirigente de Agrippes.

“Tenemos convenios con instituciones educacionales locales y estamos en estos días firmando un asociatividad con Fegach (Federación Gastronómica de Chile), para promover el consumo nacional”, adelanta.

EL DESAFÍO DEL CAMBIO CLIMÁTICO

Sobre cómo el cambio climático ha impactado en la distribución y disponibilidad de las principales pesquerías, los Pescadores Industriales del Biobío, afirman que es un fenómeno en desarrollo y que desafía permanentemente a quienes trabajan con el ecosistema marino. “Por cierto, que fenómenos como El Niño o La Niña requieren de una observación y tratamiento, pero ante todo es indispensable basar la actividad sobre criterios científicos y recomendaciones técnicas. Por ello, entre otras medidas, los sistemas de monitoreo implementados en

el sector pesquero industrial son importantes para, según las condiciones, adoptar medidas que permitan un desarrollo sustentable de la actividad”, comenta Verónica Ceballos.

Los impactos del cambio climático son una amenaza para la actividad pesquera que se puede ver agravada por otros factores como la sobreexplotación de recursos, la contaminación marina, entre otros. “En ese sentido, como Pescadores Industriales del Biobío venimos trabajando fuertemente en la sostenibilidad de los recursos sobre los cuáles operamos y hoy el 75% de las pesquerías que capturamos y/o procesamos se encuentran sanas. Un ejemplo de esto es el jurel, que se encuentra certificado bajo el estándar internacional de sostenibilidad de la MSC. Estas iniciativas contribuyen a la protección de nuestro medio ambiente y a mitigar los efectos del cambio climático sobre nuestra actividad”, comenta.

Al respecto Jorge Bernaldes de la División Pesca de Camanchaca afirma, “dado que la especie jurel es transoceánica, puede moverse por todo el Pacífico sur. Esta condición le permite moverse por todo este sector buscando las aguas más apropiadas para su desarrollo, crecimiento y de esa forma poder defenderse de cualquier anomalía ambiental”.

“Por otro lado, la estimación de biomasa que realizan los comités científicos respecto al jurel, muestran una notable recuperación del stock de este recurso debido al excelente manejo que ha hecho la ORP administrando este recurso en forma responsable. En el caso de la anchoveta y sardina, especies que en Chile son recursos costeros, hasta ahora no tenemos información ni estudios respecto a los efectos del cambio climático sobre su disponibilidad o distribución”, complementa Bernaldes.

Para los asociados en Agrippes, “el cambio climático no se ha notado mucho, solo en el cambio de temporadas. Ya que si hablamos de biomasa, gracias al cuidado del recurso que se llevó hace años atrás, hoy tenemos una buena talla del recurso jurel al igual que la jibia, y para esta última falta capacidad de extracción, pero va en aumento de parte de los pescadores artesanales”, concluye. **Q**

Merluza común.



Fotografía: Pescadores Industriales del Biobío.