

Fecha: 18-06-2024  
Medio: El Longino  
Supl.: El Longino  
Tipo: Noticia general  
Título: Pequeñas productoras del borde costero reciben apoyo para mejorar sus sistemas de calidad alimentaria

Pág.: 6  
Cm2: 234,0  
VPE: \$ 140.636

Tiraje: 3.600  
Lectoría: 10.800  
Favorabilidad:  No Definida

Gracias a fondo internacional.

## Pequeñas productoras del borde costero reciben apoyo para mejorar sus sistemas de calidad alimentaria

Veinte mujeres del borde costero de Tarapacá serán beneficiadas gracias a un proyecto financiado por el Fondo de Cooperación Chile - México, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos que producen. El financiamiento surgió gracias al trabajo multisectorial realizado por la Comisión Asesora Regional para la Calidad y la Inocuidad Alimentaria bajo los lineamientos de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (Achipia) dependiente del Ministerio de Agricultura. "Asegurar la calidad de los alimentos es un objetivo transversal que

debemos apoyar en la ruralidad. Para ello nos estamos articulando con el Ministerio de Economía a través de sus instituciones vinculadas con la pesca para llegar al mundo rural con acciones concretas, incluyendo al borde costero, beneficiando así a 20 pequeñas productoras que trabajan con productos del mar", expresó el seremi de Agricultura de Tarapacá Eduardo Justo.

El proyecto "Apoyar al empoderamiento de grupos de mujeres de la Agricultura Familiar Campesina, apicultura, pesca artesanal y procesamiento primario de alimentos en

la implementación de estándares de inocuidad alimentaria como un factor en su desarrollo económico y social" será financiado por el Fondo Chile-México de la Agencia Chilena de Cooperación Internacional para el Desarrollo y la Agencia de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de Jalisco.

Karen Guissen, directora zonal de Pesca y Acuicultura de Tarapacá destacó la importancia de esta iniciativa para ir superando las brechas del borde costero. "Esperamos ir fortaleciendo a las mujeres para avanzar en seguridad alimentaria. Esto les permite empoderarse e independizarse económicamente, abriendo nuevos desafíos en el tiempo", indicó.

La iniciativa surgió como una de las necesidades identificadas por la Comisión Asesora Regional en Inocuidad y Calidad Alimentaria de Achipia, un espacio de trabajo colaborativo que es liderado en las

regiones por las Seremis de Agricultura, pero que también involucra a las Seremis de Salud y Economía, así como sus servicios dependientes.

"La inocuidad alimentaria depende de múltiples actores y por lo tanto no la vamos a resolver solo desde la agricultura. Debemos relacionarnos con otras áreas, como la pesca. Una de nuestras funciones como Achipia es promover el trabajo a través de las Comisiones Asesoras Regionales, instancia que nos permitió lograr este proyecto Chile-México", expresó Manuel Miranda, coordinador del Área de Vinculación con el Sistema de Fomento e I+D, quien agregó que la apuesta de Achipia es construir un sistema nacional de calidad alimentaria.

El proyecto beneficiará a 20 mujeres de caletas Chanavaya, Caramucho, Chanavayita, Los Verdes, Cafiama y San Marcos al sur de Iquique, así como las caletas Riquelme y Cavanha en el radio urbano de la capital



regional, y también Pisagua en la comuna de Huará.

La representante de "Beluá", Judith Seymour, un emprendimiento dedicado a la fabricación de sal con productos marinos en Chanavayita, reconoció que en las caletas no todos los servicios básicos están cubiertos, como el alcantarillado: "Este proyecto nos permitirá aprender cómo preparar los alimentos para evitar consecuencias negativas hacia los consumidores. Vendrán a capacitarnos y eso es bueno, incluso que sea con México, ya que las mujeres tenemos el denominador

común de querer salir adelante, más allá de las fronteras".

Por su parte, la gastronoma Carla Contreras del negocio familiar "Scarlatta, tierra y mar" de Caleta Caramucho, reconoció que "el tema de la resolución sanitaria es algo complicado de conseguir en el borde costero. Es una problemática para los emprendimientos, porque son muchos requerimientos y es difícil responder a todos. Estos conocimientos que se nos van a entregar serán un aporte y un plus muy importante para nuestro local".