

Región de Coquimbo busca aumentar el valor agregado de sus bioproductos del mar en base a la economía circular

Frente al cambio climático y a la crisis medioambiental, pymes y grandes empresas del sector pesquero han tomado acciones para poder cambiar el modelo de economía lineal y mitigar el impacto en el ecosistema, disminuir sus residuos y costos. Y es que a través del Programa Transforma Más Mar, los pescadores artesanales e industriales han adoptado estrategias que aumentan el valor de sus productos y las posibilidades de nuevas oportunidades de mercado.

“Como Gobierno Regional, queremos transformar a la Región de Coquimbo en una fuente de productos con valor agregado de origen marino, ambientalmente sostenibles, que permita al sector pesquero y acuícola aportar al crecimiento y desarrollo local. El Programa Estratégico Regional (PER) que hemos implementado hace unos años, llamado Transforma Más Mar, en colaboración con CORFO, es una instancia de articulación público-privada para el mejoramiento competitivo de la región”, explica Darwin Ibacache, Gobernador de la Región de Coquimbo.

Este instrumento busca apoyar en el desarrollo de nuevos mercados y productos con valor agregado. Pedro Valencia, Presidente de la Comisión de Fomento Productivo, Ciencia-Tecnología e Innovación del Consejo Regional de Coquimbo, menciona que “esperamos apoyar la reindustrialización de empresas regionales del sector pesquero y acuícola hacia una visión de sustentabilidad. Por ejemplo, ya se implementó la primera planta de economía circular del norte del país, perteneciente a la empresa Crustanic-Rymar, que significa un avance concreto en este objetivo. También queremos promover el aumento del consumo de productos del mar mediante el valor gastronómico con identidad local, e impulsar los compromisos de producción sustentable, facilitando la reutilización y revalorización de subproductos derivados de estos procesos productivos”.

A través del Programa Transforma Más Mar de CORFO, cofinanciado con el Gobierno Regional de Coquimbo, se han desarrollado más de 25 prototipos con economía circular, logrando que el sector revalorice 3.200 toneladas de residuos pesqueros hacia la generación de “nuevos productos”.



La ejecución e implementación del Programa Transforma Más Mar ya tiene resultados: a la fecha, existen más de 25 prototipos desarrollados en base a economía circular, logrando revalorizar 3.200 toneladas de residuos pesqueros en nuevos alimentos.

Andrés Zurita, Director Regional de CORFO, sostiene que “los nuevos bioproductos desarrollados durante este periodo presentan diversas aplicaciones, tanto en el consumo humano como en el uso industrial. Algunos, a modo de ejemplo, son un mousse de ostiones, desarrollado a partir de los descartes del ostión; o Krust, un sazónador gastronómico hecho a partir de los descartes

de langostinos y camarones; y BioMovens Radic, un estimulante 100% natural elaborado en base al caparazón de camarón y langostinos enfocado en el rubro agrícola, el cual mejora la absorción de los nutrientes y la eficiencia hídrica del riego, lo cual demuestra el enorme potencial para generar nuevos bioproductos y agregar valor a partir de materias primas que anteriormente eran descartadas”.

“Lo que busca el Programa Más Mar es agregar valor a los descartes de la pesca artesanal, industrial y acuícola, innovando a través de procesos de economía circular, aprovechando los residuos y la revalorización de subproductos, logrando au-

mentar la eficiencia de sus producciones”, ratifica Guillermo Molina, Gerente del Programa Transforma Más Mar.

CORFO, como en todos sus programas de apoyo, busca fortalecer también las estrategias comerciales de la pesca artesanal y acuicultura de pequeña escala de la región de Coquimbo, para que las organizaciones del sector potencien sus canales de venta, a través del desarrollo de la imagen de marca, redes sociales, plataformas webs, participación en ferias nacionales, entre otros.

Ivonne Etchepare, de la empresa Ambrosía Gourmet, es una de las beneficiarias del Programa. A través de su experiencia con el desarrollo de

su mousse de ostiones (pasta unttable gourmet), elaborado con los descartes del ostión, comenta que Más Mar es programa “súper exitoso”. “Es un cofinanciamiento continuo con ideas de proyectar una solución a una problemática. En particular, este apoyo vino a reimpulsar la acuicultura. Habíamos perdido competitividad y no teníamos capacidades para desarrollar bioproductos”, agrega.

Según Etchepare, a través de Transforma Más Mar, la industria pesquera y acuícola de la Región de Coquimbo volvió a ser competitiva, contribuyendo a la seguridad alimentaria. Para más información, puede visitar la web www.masmar.cl.

Fecha: 23-09-2024
 Medio: Semanario Tiempo
 Supl. : Semanario Tiempo
 Tipo: Noticia general

Pág. : 12
 Cm2: 727,9
 VPE: \$ 1.455.830

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

Sin Datos
 Sin Datos
 No Definida

Título: Región de Coquimbo busca aumentar el valor agregado de sus bioproductos del mar en base a la economía circular



PAMPILLA DE COQUIMBO: Ritmos urbanos y la cumbia romántica se tomaron la segunda jornada de la Fiesta más grande de Chile. Con alrededor de 200 mil personas vibraron con Cris MJ , Américo y Bafochi.



VICUÑA: Carreras en saco, el emboque, tirar la cuerda y la silla musical, entre otros, dieron vida a la jornada inaugural de los Juegos Populares este miércoles 18 de septiembre. Uno de los principales atractivos con los que contará una vez más, la nueva versión de la Pampilla de San Isidro, tradicional fiesta criolla de Vicuña y el Valle de Elqui.

COQUIMBO; Con un lleno total el lunes 16 de septiembre se inauguró la Pampilla de Coquimbo, con la participación de la ministra de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, Carolina Arredondo, quien bailó con el alcalde de la ciudad de Coquimbo, Ali Manouchehri.

OVALLE: La Fonda Los Peñones, organizada por la Ilustre Municipalidad de Ovalle a través del Departamento de Fomento Productivo, vivió su segunda jornada con un nutrido programa de presentaciones artísticas que cautivaron a cientos de ovalinos y visitantes.



“PERRIFONDA”: Por primera vez en la Pampilla 2024 se instaló “La Perri Fonda”, un lugar de casi 200m2 y ubicado a un costado del portal de ingreso del recinto pampillero, es organizado por TV Mascotas y el Centro Médico Veterinario del municipio de Coquimbo, Cemevet, y cuenta con un escenario donde se realizarán shows, concursos, zonas de juegos, cueca perruna y otras sorpresas. Además, tendrá una zona de consultas veterinarias, espacio para fotografías y charlas de tenencia responsable.

VICUÑA: La plaza Gabriela Mistral de Vicuña se llenó música, colores y pañuelos al viento en este mes patrio, con la edición número 42 de la “Cueca Masiva”. Evento que es una tradición en la comuna y que es organizado por la escuela Lucila Godoy Alcaiyaga.