



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

A través del programa Transforma MásMar de CORFO, se han desarrollado más de 25 prototipos con economía circular, logrando que el sector haya revalorizado 3.200 toneladas de residuos pesqueros hacia “nuevos productos”.

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 para mitigar el impacto en el ecosistema y disminuir residuos y costos. Es por ello que a través de MásMar pescadores artesanales e industriales han adoptado estrategias que aumenten 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 regional. El programa estratégico regional que hemos implementado hace unos años, llamado Transforma MásMar, que es apoyado y financiado por CORFO, es una instancia de articulación y acción público-privada para el mejoramiento competitivo del sector pesquero y acuícola de la región”, explica Darwin Ibacache, Gobernador de la Región de Coquimbo.

Este instrumento de financiamiento, busca apoyar en el desarrollo de nuevos mercados y además fomentar el desarrollo de 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 de consumo de productos del mar mediante el valor gastronómico de productos con identidad local, e impulsar los compromisos de producción sustentable, facilitando la reutilización y revalorización de subproductos derivados de estos procesos productivos”.

La ejecución e implementación del programa Transforma MásMar ya tiene resultados: hasta la fecha, existen más de 25 prototipos desarrollados en base a economía circular, logrando revalorizar 3.200 toneladas de residuos pesqueros en nuevos alimentos. En palabras de Andrés Zurita,

Director Regional de CORFO: “Los nuevos productos desarrollados durante este tiempo, tienen diversos usos, ya sea para 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; otro es Krust, un sazónador gastronómico hecho a partir de los descartes de langostinos y camarones; y BioMovens Radic, un estimulante 100% natural hecho en base al caparazón de camarón y langostinos enfocado a uso agrícola ya que 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”.

“Finalmente, lo que busca el programa MásMar es agregar valor a los desembarques de la pesca artesanal, industrial y acuícola innovando a través de procesos de economía circular; aprovechamiento de residuos y revalorización de subproductos; significando el principal patrimonio del sector que son sus personas, y que tienen como meta aumentar el valor de sus producciones y es en ese contexto en que el instrumento asesora al sector buscando el logro de dicho objetivo”, ratifica Guillermo Molina, Gerente del Programa Transforma MásMar.

CORFO busca, como en todos sus programas de apoyo, 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 y competitividad en los mercados, a través del desarrollo de la imagen de marca de sus productos, redes sociales, plataformas webs, participación en ferias nacionales, entre otros.

Ivonne Etchepare, de la empresa Ambrosía Gourmet, es una de las beneficiarias y beneficiarios con el programa Transforma MásMar de CORFO. A través de su experiencia con el desarrollo de su mousse de ostiones (pasta untable gourmet), hecho a partir de los descartes del ostión, comenta: “Es un programa súper exitoso. No es un proyecto, es algo continuo, es un cofinanciamiento con ideas de proyectar una solución a una problemática, con trabajos que duran varios años. En particular, este apoyo vino a tratar de impulsar la continuidad de la acuicultura. Habíamos perdido competitividad en el mercado y no teníamos capacidades analíticas para desarrollar bioproductos. La acuicultura es una generadora de alimentos con seguridad alimentaria, y dijimos “desarrollemos alimentos, aprovechamos los residuos o descartes de la industria”. CORFO unió la acuicultura y pesca artesanal y con eso, sin querer, empezó la economía circular a sonar en todo el mundo y nosotros ya estábamos haciéndolo. Estamos revalorizando proteínas que estaban siendo descartadas. Sumado a todo eso, me ayudaron a elaborar un nuevo diseño de marca, etiquetas, papelería, y he tenido la suerte de participar en ferias en Coquimbo y Santiago.

A través de Transforma MásMar, esta iniciativa apoyada por CORFO, tiene por objetivo impulsar la industria pesquera y acuícola de la Región de Coquimbo, convirtiéndolos en competitivos, comerciales y productivos. Para más información, puede visitar la web www.masmar.cl.

