



CONVIENDO CON LAS AGUAS MANSAS DE LA COSTA DE LA REGIÓN DE COQUIMBO, EL CLIMA, TIEMPOS MALOS Y OTROS BUENOS A LA HORA DE HABLAR DE DISPONIBILIDAD DE RECURSOS, LA GENTE DE LAS CALETAS SON PORTADORAS DE UNA TRADICIÓN DE GENERACIONES.

Día a día, temprano por la madrugada, miles de hombres salen al mar en búsqueda de mariscos y pescados para abastecer a las caletas y terminales pesqueros de la región y entregar el sustento diario a sus familias.



Muchos de ellos, en sus más íntimos sueños, anhelan que sus hijos o nietos continúen la tradición familiar como pescadores o mariscadores, aunque reconocen que el entusiasmo en los jóvenes ha decaído con el paso del tiempo.

Con 60 años de edad Jorge López se desempeña desde los 18 en esta industria. Hoy dedica sus días a mariscar machas en el banco ubicado entre el Faro Monumental y Punta Teatinos. Sin embargo, las olas de la vida lo llevaron en otros tiempos a diversas caletas y puertos. Fue así como trabajó en el loco y en la macha en Chiloé y Puerto Chacabuco como también la chocha y el piure.

En la caleta existen cuarenta botes y por cada uno de ellos, son cerca de cuatro hombres los que salen a mariscar. “La mayoría somos buzos mariscadores, aunque también tenemos permiso

para pescar, y cuando vamos al pescado sacamos merluza y jurel”, cuenta Jorge.

Muchos de ellos trabajan en base a pedidos efectuados por comerciantes y salen a mariscar antes que salga el sol y vuelven casi al atardecer y si bien las empresas a las que les ofrecen su producción son regionales, se trata de intermediarias que venden a otros puntos del país.

Sin embargo, los tiempos actuales no han sido los mejores: “el fuerte aquí era la macha, pero ha estado bajando últimamente. Todo esto se debe a lo que pasó después del tsunami de 2015. Teníamos mucha macha, pero se perdieron las semillas chicas, ya que murieron, o se dieron vuelta. El fondo del mar se las comió”, relata Jorge.

Otro de los tantos hombres de mar que sale cada mañana desde Peñuelas a las aguas de la región es Reinaldo Tobar, quien por estos días realiza la reparación anual a su bote, revisando y tapando minuciosamente hoyos y filtraciones con napa y masilla de pintura con tiza.

Mientras martilla y repara su bote, Reinaldo cuenta que “una o dos veces al año, depende del tiempo, reparamos los botes, porque se quiebran y entra agua”. Además, al igual que muchos otros pescadores de la región, se manifiesta expectante ante la aparición de jibia, aunque de pequeña talla y comenta que “las están sacando, pero ya no aparecen y las que salen, son pequeñas”.

• EL CAMBIO GENERACIONAL

Tanto Jorge como Reinaldo coinciden en una realidad evidente: existe incertidumbre respecto del recambio generacional en la pesca. Lo anterior se debe a que los jóvenes están optando por estudiar o realizar otro tipo de actividades.

Una gran cantidad de hombres y mujeres de mar han emigrado del sector a vivir a otros sectores de la comuna de Coquimbo, como Punta Mira, San Juan o Tierras Blancas, pero aún se mantienen trabajando en Peñuelas. Sin embargo, los jóvenes han decidido tomar otro camino.

“La gente joven está media reacia hoy en día a dedicarse a esta labor. La mayoría porque al pertenecer a una asociación gremial –Machacoop, Cooperativa Pesquera Macheros de Peñuelas- todos ganan lo mismo por lo que no es atractivo para ellos”, manifiesta Jorge.

Pero aún quedan los que creen que la pesca y el buceo son oficios que se llevan en la sangre

y se transmiten generación tras generación. Luz Rojas, la esposa de Reinaldo, lo acompaña junto a su bisnieto Iker, de un año y dos meses de edad y cuenta que “mis hijos son buzos, mis nietos son buzos. No quisieron estudiar y los que pudieron estudiar no les gustó y siguieron en el mar”.

En la familia de Reinaldo y Luz esta es una realidad patente, pues como nos cuenta Luz, “mis papás eran pescadores. Mi papá murió a los 90 años y pescó hasta los 80”.



MÁSMAR



¿Se imagina un paté de machas? bueno esto y mucho más es la labor que realiza el programa estratégico regional MÁSMAR apoyado por Corfo y el Gobierno Regional, con el objetivo de agregar valor a productos marinos regionales que antes eran desechados. Lo anterior para fomentar la generación de alimentos y bioproductos, con un enfoque en la economía circular.

UNA MIRADA INTELIGENTE Y SUSTENTABLE DE LOS RECURSOS PESQUEROS

PER MASMAR es un proyecto surgido en 2017, con el objetivo de aprovechar los subproductos de la industria del camarón y el ostión en la generación de nuevos alimentos o bioproductos, en un modelo de trabajo que integra a empresas pesqueras y crustáceas, cooperativas de pesca artesanal, instituciones públicas y universidades.

Uno de los principios rectores de este proyecto CORFO, apoyado por el Gobierno Regional, es dejar de considerar a los subproductos, como conchas, cáscaras y colas, un desecho y buscar una nueva forma de aprovecharlos, agregando valor a la materia prima y generando nuevas oportunidades de negocios.

• DE DESECHO A SUBPRODUCTO

Guillermo Molina Palavecino, gerente del PER MÁSMAR, explica que en este cambio de paradigma, se busca una forma eficiente de utilizar dichos recursos, lo que ha llevado a que este programa tenga ya varios productos en etapa de prototipo y de búsqueda de mercados.

En MÁSMAR se trabaja de manera cercana junto al CREAS (Centro Regional de Estudios de Alimentos Saludables) de Valparaíso, quienes diseñan muestras de los productos, que luego son testeadas por las organizaciones para evaluar la aceptación del público.

• INNOVACIÓN ALIMENTICIA Y GASTRONÓMICA

Una de estas innovadoras preparaciones es el paté de machas desarrollado por la Cooperativa San Pedro de La Serena. En base a subproductos del molusco, ha surgido una deliciosa preparación que ha tenido gran acogida en diversos eventos, tales como la Feria Gastronómica del Mar (FEGAMAR), realizada en el Parque Araucano de Las Condes.

También destacan los snacks, sopas y cremas de ostión producidas por la empresa Distrimar de Coquimbo, cuyos prototipos han sido testeados en el público con gran éxito.

• DATOS RELEVANTES •

Entre 30% y 50% de los productos pesqueros se desperdician, como es el caso de los caparzones de crustáceos.

14.000 toneladas anuales de productos pesqueros se destinan a los vertederos en la región de Coquimbo.

Junto a estos productos, al alero de MÁSMAR han surgido patés de camarón, aderezos de langostinos, pasta unttable de caviar de ostión y productos orientados al uso agrícola, como quitosano (extracto de coraza de camarón, empleado como protector contra pestes) e hidrogel de algas, todos en etapa final de desarrollo o escalamiento comercial.

Nos impulsa y motiva el desarrollo de nuevas y mejores ideas para darle un mayor valor a la pesca de la Región de Coquimbo.

Felicitamos a las personas que hacen de la pesca artesanal y de la pesca industrial su sustento de vida y una fuente de crecimiento regional.

PROGRAMA ESTRATÉGICO REGIONAL MÁSMAR



RADIOGRAFÍA DEL SECTOR PESQUERO

La actividad pesquera que se desarrolla en la región de Coquimbo involucra a los sectores artesanal, industrial y acuícola. De estos tres, la pesca artesanal representa la mayor proporción de los desembarques.

Durante el año 2018, se desembarcaron 24.973 toneladas en el primer trimestre, cifra que aumentó a 27.750 toneladas en igual periodo de 2019, debido al aumento de 7.450 toneladas en el desembarque -es decir, el peso físico expresado en toneladas o kilogramos de las capturas que se sacan de la nave pesquera o de transporte- de peces.

El mayor volumen de desembarques de peces estuvo representado por la **anchoveta**, según estadísticas proporcionadas por el **Servicio Nacional de Pesca (Sernapesca)**.

• PRINCIPALES DESEMBARQUES

Los principales recursos desembarcados en la región durante el primer trimestre de 2019 son

peces (52,1%), **algas** (37,4%), **moluscos** (8,6%) y **crustáceos** (1,8%), que totalizaron **27.750 toneladas**.

El 89,2% de los desembarques (24.761 toneladas), es aportado por el sector **artesanal**, seguido por los centros de cultivo (2.345 toneladas) y el sector industrial (644 toneladas).

• ACUICULTURA

En cuanto a la actividad acuícola, entre enero y marzo de este año, se registró una cosecha total de **2.345 toneladas**, superiores en un **15,6%** al mismo periodo de 2018 y los mayores volúmenes los representaron el **ostión del norte** y el **pelillo**.

• PESCA ARTESANAL

Los **desembarques artesanales** durante el primer trimestre de este año crecieron en 3.219 toneladas, debido principalmente al aumento en las toneladas de **anchoveta**.

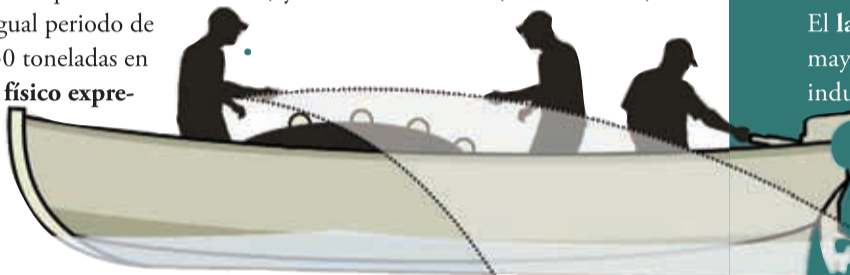
• PESCA INDUSTRIAL

El **langostino amarillo** representa el mayor volumen desembarcado por la pesca industrial, mientras que en cuanto a los peces, específicamente **jurel** y **caballa**, no se registran desembarques en lo que va de año.

• CIFRAS RELEVANTES •

5.009 pescadores artesanales están registrados en la región de Coquimbo.

1.253 embarcaciones están inscritas en el Registro de Pesca Artesanal (RPA) de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura.



Nuestras riquezas marinas no tendrían valor si no fuese por los hombres y mujeres que a diario dan lo mejor de sí para extraerlas. Ocean Tech saluda a todos los pescadores de la región de Coquimbo en su día.

¡Juntos cuidando nuestro mar!



En el Día del Pescador, la Facultad de Ciencias del Mar de la Universidad Católica del Norte, Sede Guayacán envía un caluroso saludo a quienes día a día salen al mar a obtener recursos para sustentar a sus familias y alimentar a nuestra región de Coquimbo y del país. Como Institución comprometida con el desarrollo de la región y del país, nuestra Facultad trabaja para aportar a la pesca y la acuicultura regional con innovación y conocimiento, para hacer de nuestro mar una fuente de recursos sustentable, productiva e inagotable.

**Feliz día del pescador les desea
Facultad de Ciencias del Mar**



6 Años Acreditada
Desde: Noviembre 2016
Hasta: Noviembre 2022

- Gestión Institucional
- Docencia de Pregrado
- Docencia de Postgrado
- Investigación
- Vinculación con el Medio

Es imperativo compatibilizar
sostenibilidad ambiental
con el desarrollo de la comuna
de La Higuera y la Región
de Coquimbo.

Dominga Nueva Minería



TPC PRIORIZA EL DIÁLOGO CON LOS PESCADORES EN SU

PROYECTO DE MODERNIZACIÓN



ACTUALMENTE, TERMINAL PUERTO COQUIMBO (TPC) ESTÁ EMBARCADO EN UNA AMBICIOSA INICIATIVA, LA MODERNIZACIÓN DEL PUERTO, QUE SE ENCUENTRA EN SU PROCESO FORMAL DE EVALUACIÓN AMBIENTAL.

El 29 abril, TPC ingresó la primera adenda para dar respuestas al primer Informe Consolidado de Aclaraciones, Rectificaciones o Ampliaciones, ICSARA, exigido por el Servicio de Evaluación Ambiental, SEA cuya respuesta se espera para el mes de junio.

Lo anterior permitirá a la empresa seguir el proceso normal de evaluación ambiental que conduzca a la obtención de la Resolución de Calificación Ambiental durante el segundo semestre del 2019, para comenzar con la construcción en abril del 2020, explica el gerente general de Terminal Puerto Coquimbo, Luis Fernando Raga.

Respecto de los eventuales impactos que el proyecto traería en materia ambiental y vial y la convivencia de los trabajos con la comunidad cercana, el gerente general de Terminal Puerto Coquimbo explica que la empresa adquirió compromisos voluntarios, que cumplen con la normativa vigente.

Cabe destacar que la construcción y operación del proyecto aportará un flujo vehicular no significativo frente al flujo vial total. Sin embargo se asumen compromisos de incorporación de señaléticas y estudios de reprogramación de semáforos, precisa Raga.

Todas estas obras han sido planificadas y se ejecutarán considerando un componente fundamental: el diálogo con la comunidad cercana al terminal portuario.

• DIÁLOGO CON LAS COMUNIDADES PESQUERAS

Luis Fernando Raga explica que desde que comenzó la concesión de Terminal Puerto Coquimbo el año 2012, la empresa ha asumido un rol de “buen vecino”, sosteniendo reuniones informativas permanentes con cada uno de los actores presentes en su área de influencia.

En este contexto, sostiene que “los pescadores son un grupo de interés relevante para TPC y como buenos vecinos, para el proyecto de modernización comenzamos en mayo del 2017 con reuniones de Participación Ciudadana anticipada”.

Es así como la empresa trabajó durante varios meses en vinculación con la comunidad antes de ingresar el proyecto a evaluación ambiental y ahora continúa con mesas de trabajo para mantenerlos informados sobre el status del proyecto, además de abordar la posibilidad de concretar algunos compromisos voluntarios en pos del beneficio y desarrollo de la caleta de Coquimbo, indica el gerente general.

• EMBARQUES DE FRUTA

Este mes de mayo comenzaron los primeros embarques de fruta regional desde Terminal Puerto Coquimbo. Respecto de este proceso, Luis Fernando Raga expresa que “estamos muy contentos de transferir fruta de invierno por TPC dado que son cargas que desde hace algunos años han tomado fuerza en la región y que hasta la fecha no habían tenido una vía de salida por Coquimbo”.

En palabras de Raga, lo anterior demuestra los resultados de una fuerte gestión comercial y de excelencia operacional, que tienen como foco potenciar nuevas líneas de negocio para el puerto.

Cabe señalar que el primer embarque se realizó de forma exitosa exportando alrededor de 1.000 pallets de cítricos de la región y se espera que durante esta semana se concrete el segundo embarque, confirmado por la naviera Cool Carrier.

• TEMPORADA BAJA DEL TURISMO

El 5 de abril finalizó la temporada de cruceros 2018-2019 y Terminal Puerto Coquimbo ya está trabajando con miras a la próxima temporada. Luis Fernando Raga explica que “desde el punto de vista operativo de nuestro terminal, desde el principio de nuestra concesión la preferencia la tienen los cruceros sobre los buques de carga. Nos hemos preparado cada año con reuniones de coordinación con los diferentes servicios públicos para que la experiencia del crucerista sea la mejor”.

Es así como en términos de infraestructura, Terminal Puerto Coquimbo ofrece dependencias y servicios que buscan entregar la mejor experiencia al turista desde que recalca en nuestra región. Entre estos servicios, su terminal de pasajeros cuenta con servicios de wifi gratuito, oferta que Raga destaca al expresar que “es un plus que no todos los terminales tienen, todas estas acciones apuntan a poner al Puerto de Coquimbo en el mapa de las rutas turísticas internacionales”.

Q. F. Abraham Schnaiderman V.



FARMACIA PERALTA
47 años a su servicio en Coquimbo



RECETARIO MAGISTRAL
Botiquín minero, droguería y productos químicos.
Artículos Clínicos Médicos.
MenVal : +569 57262444






SALUDAMOS A LA GENTE DE MAR. FELICIDADES EN SU DÍA.

Aldunate 947, Coquimbo · ☎ 51 2 321000
www.farmaciaperalta.cl
abperalta@entelchile.net