



el faro

*Boletín Pesquero Artesanal
del Servicio Nacional de Pesca
y Acuicultura
Mayo 2015 / N°38*

Las Algueras de Navidad y su **Cochayuyo gourmet** que la lleva en la Expo Milán

Además en esta edición:

- Nómima de proveedores de dispositivos de Posicionador satelital
- Nuevos sistemas de autoatención en Coquimbo

Servicio Nacional
de Pesca y
Acuicultura

Ministerio de Economía,
Fomento y Turismo

Cenizas de Humberto Chamorro, el histórico dirigente de la pesca artesanal chilena, serán lanzadas al mar



A las 6 de la mañana del lunes 13 de abril falleció Humberto Chamorro Alvares, después de luchar contra un cáncer que lo aquejó por 11 años. Tuvo una relevante contribución en la identificación de los desafíos en materias legislativas organizacional y social asociadas al sector.

Fue fundador y presidente, durante más de una década, de la Confederación Nacional de Pescadores Artesanales de Chile (CONAPACH), luego fundador de la Confederación Regional de Federaciones Regionales (CONFEPACH).

Se destacó como dirigente de la Caleta Portales de Valparaíso. Como pescador logró articular y aunar voluntades de diferentes líderes del mundo artesanal, tanto del país como del extranjero llevando la organización de la pesca artesanal chilena a un sitial destacado, lo que es reconocido hasta hoy por distintas entidades.

Durante el año 1986, junto a dirigentes artesanales locales venidos de todo el país, académicos, estudiantes y otros actores sociales realizó el Primer Congreso Nacional de la Pesca Artesanal, donde

fue elegido presidente del naciente Consejo Nacional de Pescadores Artesanales de Chile que hoy se conoce como CONAPACH.

Su enfermedad no fue impedimento para que Humberto Chamorro continuara vinculado al mundo pesquero artesanal, recorriendo el país, participando en mesas de trabajo, nacionales e internacionales situando la pesca artesanal chilena en el más alto nivel.

Como buen pescador, su último deseo fue que esparcieran sus cenizas en el mar, lo que su familia, amigos y la directiva del Sindicato Caleta Quintay cumplirán el 28 de junio; fecha que no es al azar pues se celebra el día del santo patrono San Pedro. La ceremonia se realizará a las 10 de la mañana en la Caleta Quintay y se iniciará con una procesión para culminar con los homenajes a este hombre de mar.

RECUERDE QUE EL 9 DE AGOSTO DE 2015 LAS EMBARCACIONES ARTESANALES DEBERÁN TENER SU POSICIONADOR SATELITAL

El posicionador es obligatorio para los armadores de embarcaciones artesanales de una eslora igual o superior a 15 metros y embarcaciones transportadoras, así como para las embarcaciones artesanales de una eslora total, igual o superior a 12 metros e inferior a quince metros, inscritas en pesquerías pelágicas con el arte de cerco matriculadas en Chile.

¿Qué es el Posicionador Satelital?

Es un sistema que tiene la capacidad de transmitir la ubicación en el mar de una embarcación de pesca, señalando con fecha y hora su posición geográfica, rumbo y velocidad.

¿Cuáles son las ventajas de tener Posicionador Satelital?

- Seguridad en la navegación y de las actividades pesqueras extractivas, por cuanto ante cualquier accidente, siniestro o situación de riesgo que ocurriera a bordo, se dispondrá de información en tiempo real de la posición de las embarcaciones.
- Entrega valor agregado al permitir acreditar el origen legal de las capturas de los recursos pesqueros.
- Apoya la prevención y desalienta la pesca ilegal.
- Fortalecimiento de la comercialización de recursos y productos en nuevos mercados.

¿Cuáles son los costos de la transmisión para utilizar el Posicionador Satelital?

El costo de la transmisión de la información proveniente de las embarcaciones se divide en dos partes:

- Tramo de la embarcación hasta la estación terrestre: Es costeada por los armadores.
- Tramo de la estación terrestre a los servidores de la Armada: Es costeada por el administrador (DIRECTEMAR).

Recuerde que la embarcación artesanal sólo podrá zarpar si tiene el Posicionador Satelital instalado. Los tiempos desde la adquisición del dispositivo hasta su instalación y funcionamiento es de a lo menos 45 días, adopte las medidas para contar con su dispositivo instalado y funcionando el 09 de agosto de 2015.

EL 9 DE AGOSTO DE 2015 ENTRA EN VIGOR EL USO DEL POSICIONADOR SATELITAL PARA EMBARCACIONES ARTESANALES

Nómina de proveedores de dispositivos autorizados por la Autoridad Marítima:

CUNLOGAN S.A. (ARGOS Y THORUM)

Contacto: Christian Bull y Gready Maturana
cbull@cunlogan.cl / gmaturana@cunlogan.cl
(32) 225 28 43 / 9 50 91 021 / 8 88 86 837
Valparaíso

VARMAC S.A. (ORBCOMM)

Contacto: Jaime Vargas / gerencia@varmac.cl
(41) 247 80 011 / 9 77 90 884
Concepción

SERVICIOS SITRACK CHILE LTDA. (INMARSAT)

Contacto: Bruno Molinari / bmolinari@sitrack.cl
(2) 458 78 54
Santiago

NEOTECDATA (INMARSAT D+) (sólo acuicultura)

Contacto: Mauricio Tapia / mtapia@neotecdata.cl
Mikhail Goriachev / mikhailg@navalradio.cl
Viviana López / vivianalopez@neotecdata.cl
(65) 231 552 / 78772741 / 78878954
Puerto Montt

ROBINSON MARINE ELECTRONICS S.A. (SIMRAD/INMARSAT)

Contacto: Williams Robinson / bill.robinson@robinsonme.cl
Juan Román / juan.roman@robinsonme.cl
(2) 20 73 059 / 9 599 24 12
Santiago

INGELMAR LTDA. (SATLINK INMARSAT D+)

Contacto: Alberto Castro B. / acastro@ingelmar.cl
98741534
Talcahuano

MARIMSYS S.A. (ORBCOMM)

Contacto: Giovanni Villarroel / giovanni@marimsys.cl
María Fernanda Labayru-Jeannett / flabayru@marimsys.cl
Víctor Figueroa / figueroa@marimsys.cl
(32) 21 20 538 / 98713477 / 98713514
Viña del Mar

GUARD SERVICE SEGURIDAD S.A. (INMARSAT)

Contacto: Francisco Reyes / freyes@guardservice.cl
(32) 227 12 13
Viña del Mar

El Cochayuyo gourmet que la lleva en la Expo Milán



La Expo Milán reúne a 155 países y espera la visita de miles de personas. Como parte de “El Amor de Chile”, como se denomina el stand nacional, están los productos creados por un grupo de mujeres en la localidad de Navidad, Región de O’Higgins. Espontánea y directa, la presidenta de la federación de pescadores reconoce con orgullo: “Nosotros teníamos miles de esperanzas que esa semillita que mandamos para allá iba a germinar, ¡claro que no creímos que iba a germinar tan rápido!”.

Un total de 1500 bolsas de cochayuyo y luche deshidratado en cortes pluma, tipo escarcha y de 5mm fueron enviados al stand de Chile en la Expo Milán. Productos que Cecilia Masferrer, Presidenta de la Federación de Pescadores de Navidad (FEPANAV), viene trabajando hace ya cuatro años con un grupo de mujeres de la zona. Parte de los criterios para la selección de los 150 productos que se exponen en el stand chileno es que estén asociados a procesos sostenibles y de calidad, condiciones que el cochayuyo y luche que trabajan estas

algueras de Navidad cumplen por lejos, prueba de ello es que sus productos son materia prima de restaurantes de los chef nacionales más reconocidos y son un éxito de ventas en la expo Milán.

¿De dónde surge la idea de transformar el cochayuyo en un producto distinto?

Bueno, el galpón se hizo para formar un centro de acopio para

Algueras de Navidad: El Cochayuyo gourmet que la lleva en la Expo Milán



eliminar el intermediario y así incrementar los ingresos de las ventas de las algas. Lamentablemente, por un mal asesoramiento y falta de capacitación, se cayó el proyecto y estuvo botado casi 15 años. Entonces cuando asumimos la federación, nos hicimos cargo de la planta, que estaba bien precaria: no tenía escritura, no tenía uso de suelo, no tenía resolución sanitaria, no tenía luz, no tenía agua. Lo único que tenía era iniciación de actividades para vender, pero en la infraestructura no cumplía ni siquiera lo básico, ¡parecía gallinero!

A medida que fuimos subsanando cuestiones, se empezó a hablar del alga, que era muy nutritiva, que era un alimento muy completo, etc, etc, etc. Así que empezamos a investigar, a conocer cómo los supermercados vendían, cómo era la presentación, y cómo nuestra gente consume el alga, porque para entrar en un mercado competitivo, tenemos que entrar con un producto de calidad, innovador; que sea el mismo producto pero con un sello totalmente diferente.

¿Cómo fueron desarrollando los distintos formatos?

Bueno, como no teníamos nada, empezamos en mi casa a sacar los calibres si se hace para charquicán, si se hace para esto, para esto otro... y ahí al final, con el transcurso de tiempo, sacamos 12 líneas, es decir, 12 productos distintos para diferentes usos del alga cochayuyo, y después sumamos el luche con otros 4 formatos.

Hoy Cecilia Masferrer trabaja con Roxana Figueroa, Elisa Castro y María Castro, y producen cochayuyo y luche en cortes tipo escarcha,

El Cochayuyo gourmet que la lleva en la Expo Milán

pluma, trozado, harina que es ocupada como “sal de algas”, y lo que más llama la atención, la mermelada de cochayuyo, que mezcla con distintos sabores.

Empezaron con una camioneta en la que aún bajan a la playa a buscar las algas, y unas picadoras que obtuvieron gracias al cofinanciamiento entregado por el Fondo de Fomento para la pesca Artesanal (FFPA), y poco a poco fueron transformando la planta para cumplir con los más estrictos requisitos sanitarios para exportación con dineros otorgados por el Fondo de Administración Pesquera (FAP) de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca).

¿Les ha sido muy difícil ingresar el cochayuyo al mercado para consumo nacional?

Estamos hablando de un producto muy duro. El alga es muy mal vista y mal valorada en nuestro país. Entonces qué es lo que pasa, que recién ahora hay una pequeña lucecita de la clase media alta hacia arriba, y hay un interés en los restaurantes por consumir. Y nosotros vimos que ahí estaba, así que le mandamos los productos a los chefs y ellos nos piden. Así que en todos estos años logramos instaurar una marca, que la gente asocie Alguerías de Navidad a un producto de alga de calidad.

La finalidad nuestra es: Primero, proteger el borde costero, porque si yo no lo protejo, no voy a tener más algas, así que queremos proteger el borde costero de cualquier contaminación. Segundo,

sustentabilidad, y no depredar. Tercero, que se incremente el valor del alga, que realmente se pague un precio justo, que genere mano de obra y que exista trabajo para los alguerías.

Recientemente, las alguerías de Navidad se adjudicaron un proyecto del FFPA que les permitirá obtener la denominación de origen, realizar el registro de marca, y así seguir desarrollando nuevas líneas de producción y comenzar con el deshidratado de mariscos. Además, podrán conseguir el financiamiento para sacar la línea de las 6 mermeladas de cochayuyo con estevia, para lo que necesitan encontrar un aditivo orgánico, y si eso sucede pronto, quieren enviarlas al stand de la Expo Milán antes de que termine el próximo 31 de octubre.

“Este proyecto es fundamental para nosotros, para la segunda etapa de niveles productivos de innovación, porque los chiquillos (chefs) me dijeron “ya lograste una posición con las algas, así que ponte con mariscos y nosotros te apoyamos””, cuenta Cecilia sobre este nuevo desafío, y concluye con satisfacción: “Ya las algas está aseguradas”.



Ocho nuevos sistemas de autoatención serán instalados en caletas alejadas de la Región de Coquimbo

En una ceremonia realizada en Caleta Los Hornos, se instaló el primero de los ocho “visamáticos” o estaciones de autoatención que además estarán presentes en las caletas Chungungo, Guayacán, Coquimbo, Puerto Aldea, Caleta Sierra, Tongoy y Chigualoco de la Región de Coquimbo.

Los Visamáticos permitirán a los pescadores, recolectores y comercializadores, declarar sus capturas, acreditar su origen y visar los recursos pesqueros las 24 horas del día, sin necesidad de trasladarse hasta la oficina de Sernapesca. Se trata de un proyecto mandatado por el Servicio que está financiado por el Gobierno Regional de Coquimbo, a través del Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC-R) y es ejecutado por un equipo de la Universidad Católica del Norte (UCN).

Las estaciones de autoatención son parte de la línea de modernización de Sernapesca con el objetivo de mejorar la atención de los usuarios y facilitar el cumplimiento de la normativa pesquera, además de acceder a la información estadística de estos lugares de forma sincronizada.

Los “visamáticos” serán instalados también en la región del Biobío, donde Sernapesca firmó un convenio con el Gobierno Regional para financiar la instalación de ocho estaciones de autoatención, donde los pescadores también pueden acceder a información actualizada sobre

el estado del tiempo, las mareas y cierres de puertos, entre otros.

Por su parte, el Doctor Julio Vásquez, académico de la Facultad de Ciencias del Mar de la UCN y director del proyecto, se refirió a los alcances que podría tener: “Idealmente debiéramos conectar todas las caletas urbanas y rurales de manera que la pesca artesanal esté conectada con Sernapesca, con estadísticas en tiempo real”.

El presidente de la Federación de Pescadores de la comuna de La Higuera, Marcelo Godoy, agradeció que este proyecto llegara a la caleta, indicando que “es una herramienta nueva que nos permitirá modernizar la entrega de la información acerca de todo lo que extraemos del mar diariamente, así como también los desembarques que hacemos de nuestras áreas de manejo, y además vamos a evitar el desgaste del recurso humano ya que muchas veces hay que viajar desde las zonas rurales hacia la ciudad, además de reducir costos”.