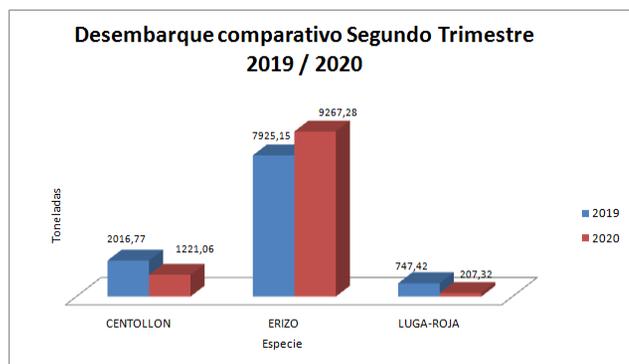


Boletín Región de Magallanes y Antártica Chilena Abril – Junio 2020

La Región de Magallanes y Antártica Chilena posee una actividad pesquera y acuícola relevante en términos económicos y sociales. Estimaciones de Sernapesca Magallanes, indican que más de US\$ 700 millones se generaron en ventas de productos del rubro. Por tal motivo, se considera necesario generar un boletín que dé cuenta de antecedentes básicos de los que dispone Sernapesca, para obtener una visión rápida de esta actividad. El rubro lo componen las plantas elaboradoras, el sector pesquero artesanal, la flota industrial y la salmonicultura. Las plantas se abastecen de la pesca artesanal, reproceso de pesca industrial y proceso de cosecha de salmonídeos. Punta Arenas es base de operaciones para una flota de barcos factoría nacionales y también recibe una creciente flota de buques factoría extranjeros que operan según la normativa que regula el acceso de estas naves a puertos nacionales. A continuación se presentan antecedentes referidos al desempeño del sector y algunas actividades del Sernapesca para el período abril-junio 2020.



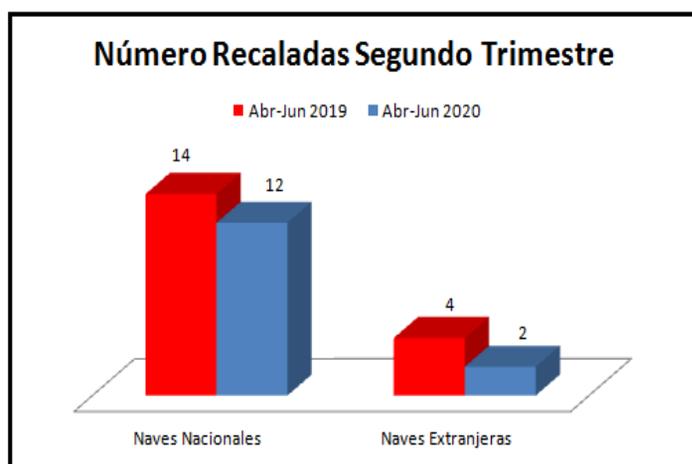
OPERACIÓN DE BARCOS FACTORÍA

Actualmente, la flota nacional que realiza sus operaciones en Punta Arenas consta de 13 buques fábrica que extraen recursos tanto en aguas nacionales como en aguas internacionales. Dicha flota registró un total de 12 recaladas en Punta Arenas entre los meses de abril y junio de 2020, mientras que en el año 2019 durante el mismo periodo se registraron 14 recaladas. Los principales recursos desembarcados fueron Bacalao de Profundidad, krill y Merluza del Sur.

En este mismo contexto, 2 barcos factoría extranjeros utilizaron el puerto de Punta Arenas entre los meses de abril y junio de 2020 totalizando 2 recaladas, conforme a la normativa que regula el acceso a este tipo de naves a Puertos Nacionales (Decreto Supremo 123/2004), en tanto que para el mismo período en el año 2019 se registraron un total 4 recaladas. El principal producto descargado fue el bacalao capturado en aguas del Atlántico sur.

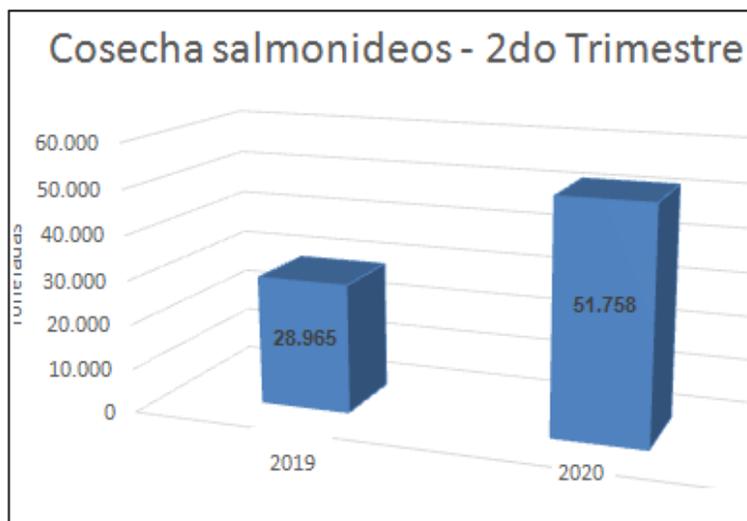
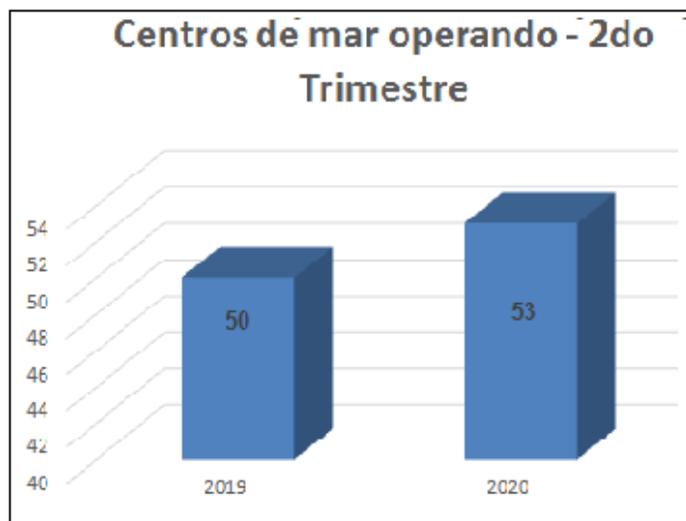
DESEMBARQUE PESQUERO ARTESANAL

Los principales recursos que se desembarcaron en el segundo trimestre son: Erizo, centollón y luga-roja. Analizando el desembarque de dichos recursos, comparando con igual período del año anterior, se advierte una considerable disminución, para los recursos luga y centollón. Sin embargo, esto se compensa con un alza importante en el desembarque de erizo, de un 16,9%. El desembarque artesanal de los principales recursos entre Abril y Junio 2020 alcanzó a 10.695,66 ton, en tanto que para el segundo trimestre de 2019, la cifra fue de 10.689,34 ton.

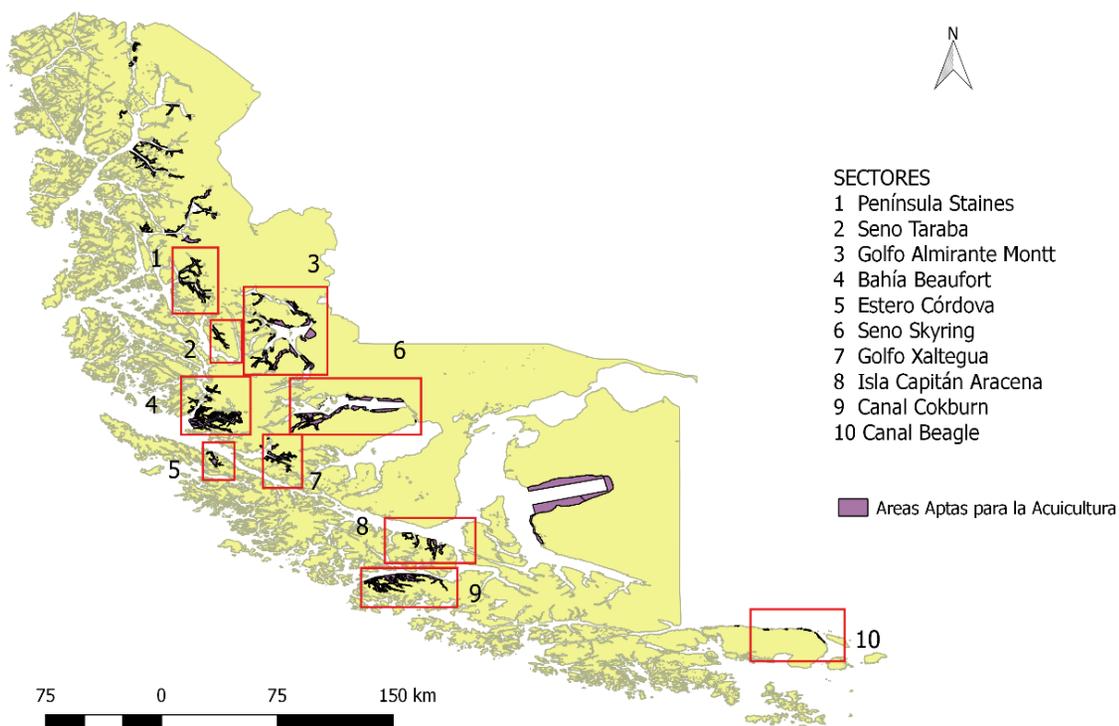


ACTIVIDAD ACUÍCOLA

La cosecha de salmonídeos entre abril - junio 2020, alcanzó a 51.758 ton, cifra superior en un 79 % a igual período 2019. En el caso del número de centros operando en el mismo periodo, también es superior, pasando de 50 a 53.



UBICACIÓN DE CENTROS DE CULTIVO EN LA REGIÓN DE MAGALLANES Y ANTÁRTICA CHILENA



RESCATE ANIMAL

Durante el período abril-junio de 2020, Sernapesca Magallanes debió atender 3 eventos que se conocen como “varamientos”, es decir, la salida a tierra de un mamífero o ave marina protegida por la normativa pesquera. Excepcionalmente, se dan casos de especies atrapadas en artes de pesca que deben resolverse en el medio acuático. Frente a estas situaciones, Sernapesca toma medidas de protección, recuperación de especies heridas o bien cautela que se disponga de los restos del animal, conforme a la normativa vigente. El número de estos eventos fue notoriamente inferior al registrado en el segundo trimestre del 2019, habiendo disminuido los avistamientos y alertas a Sernapesca, ya que hay menos personas circulando a causa de contingencia COVID-19. Cualquier persona que advierta una situación de varamiento, puede llamar al celular de rescate animal: 979660515 o bien a los teléfonos fijos de Sernapesca.

N° varamientos por especie

Especie (Nombre común)	Numero varamientos segundo trimestre 2019	Numero varamientos segundo trimestre 2020
Elefante marino	-----	1
Foca leopardo	1	1
Lobo fino austral	5	-----
Lobo marino común	3	1
Pingüino de Magallanes	2	-----
Pingüino Rey	1	-----
Total general	12	3



Foto: Lobo fino austral, mayo del 2019.

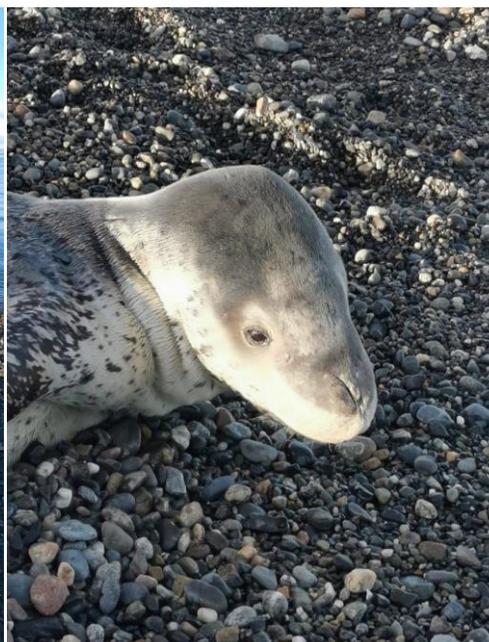


Foto. Foca leopardo, mayo del 2020.

INFORMACIONES

Protocolo de Bioseguridad en Caletas Pesqueras y venta de productos del mar

La publicación de este protocolo se enmarca en la iniciativa del Ministerio de Economía de poner a disposición de la ciudadanía y productores, procedimientos sanitarios para el adecuado funcionamiento durante la pandemia.

El Protocolo considera medidas de bioseguridad esenciales para que los pescadores y pescadoras artesanales de todo el país, sigan protegiéndose del contagio del virus y cuidando a los consumidores durante la pandemia, asegurando el abastecimiento de alimentos provenientes del mar.

Protocolo COVID-19 para Caletas Pesqueras

Recomendaciones generales

- Lavado frecuente de manos
- Mantener ambientes limpios y ventilados
- Estornudar o toser con el antebrazo o en pañuelo desechable
- Estar alerta a los síntomas del COVID-19: Fiebre sobre los 37,8°C, tos, dificultad respiratoria, dolor muscular, dolor de cabeza
- Mantener distancia social de un metro
- Evitar tocarse ojos, nariz y boca
- En caso de dificultad respiratoria acudir a un servicio de urgencia, de lo contrario, llamar a SALUD RESPONDE
- No compartir artículos de higiene ni de alimentación
- Evitar saludar con la mano o dar besos

Protocolo COVID-19 para Caletas Pesqueras

Medidas preventivas para la caleta

- Uso de **mascarillas** por parte de los clientes, trabajadores y demás personas.
- Medición de la **temperatura** corporal a todos los trabajadores a su llegada.
- Limpiar y desinfectar** permanentemente superficies y ambientes siguiendo las recomendaciones establecidas en el Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes - Covid-19 del Ministerio de Salud.
- Sanitización de **herramientas y utensilios de trabajo**, siguiendo las mismas indicaciones.
- Habilitar estaciones de lavado de manos** con agua potable y jabón y establecer además medidas adicionales para facilitar las condiciones e implementos necesarios que aseguren higienización de manos frecuente y lavado regular en lugares de uso común.
- Se deberá controlar el acceso a la caleta, **evitando aglomeraciones** y situaciones que favorezcan la propagación del COVID-19.
- Se recomienda **demarcar en el piso distancia de un metro** entre cada puesto y lugar de circulación de clientes.
- Deberá existir **espacio entre los puestos**, asegurando que cada puesto tenga una separación suficiente para que clientes puedan circular con el debido distanciamiento físico mínimo de un metro.
- Definir una entrada y una salida** y que clientes circulen en lo posible en una sola dirección.
- Cada puesto de venta debe contar con **alcohol gel** disponible.
- Disponer de alcohol o alcohol gel en los **accesos abiertos a público**.

Protocolo COVID-19 para Caletas Pesqueras

Medidas en relación a los productos

- Pre-empaquetar productos** en bolsas con distintos pesos.
- Cubrir los productos con plástico** en caso de no estar pre-empaquetados.
- Que trabajadores elijan y empaqueten productos frente al cliente, manteniendo este último distanciamiento de un metro con el puesto.
- En la medida de lo posible implementar el **despacho de productos a domicilio**, mostrando diariamente lista de recursos y sus precios en el sitio web del sindicato o asociación, así como en letreros fácilmente distinguibles.
- Promover formas de compra rápida**, tales como cajas listas con determinados productos básicos.
- En la medida de lo posible, **implementar números de teléfono** para la solicitud de productos por whatsapp, para retiro de productos por los clientes o terceros desde las caletas, de manera expedita, los que deben ser difundidos ampliamente.
- Promover medios de pago sin contacto**. En caso de pago con tarjeta, limpiar el POS después de cada uso. En lo posible, asignar a una persona para recibir papeos, que utilice guantes y evite la manipulación de alimentos.

Dirección Regional de MAGALLANES Y ANTÁRTICA CHILENA

Calle 21 de mayo #1950, Punta Arenas, Región de Magallanes

Teléfono: +56 61 2247479