



el faro

*Boletín Pesquero Artesanal
Departamento de Pesca Artesanal
del Servicio Nacional de Pesca*

Julio 2010 / N° 28

Pescadores(as) Artesanales de Mehuín se capacitaron en temas de Sanidad Pesquera

Puerto Williams, XII región

Legislación:

Reunión conjunta para mejorar coordinación Subpesca-Sernapesca.

Mujeres en la pesca artesanal:

Una idea administrada por mujeres.

Caletas de Chile:

Puerto Williams y Tolstén.

Pescadores(as) Artesanales de Mehuín se capacitaron en temas de Sanidad Pesquera

Con la finalidad de dar a conocer las exigencias sanitarias que plantean mercados extranjeros al momento de adquirir pescados y mariscos en caletas nacionales, personal del Servicio Nacional de Pesca (Sernapesca) realizó un taller de capacitación destinado a los pescadores artesanales de Mehuín (Región de Los Ríos). La iniciativa se enmarcó en el programa de sanidad para la pesca

artesanal (SPA); el cual establece las condiciones de infraestructura, manejo sanitario del desembarque y la venta en caletas artesanales, de productos pesqueros de exportación destinados directamente al consumo humano; según explicó en la oportunidad Víctor Vargas, encargado de Sanidad Pesquera de Sernapesca en la Región de Los Ríos. Los más de 30 dirigentes y pescadores que participaron del taller

valoraron la iniciativa, aun cuando actualmente no exportan sus productos a mercados europeos, sin embargo concordaron en que es necesario saber sobre el tema para proyectar el desarrollo de la caleta de Mehuín.

Este taller es una buena oportunidad para saber en qué nivel estamos como caleta, porque aunque lo que aquí se informó corresponde a los requisitos sanitarios que hacen los mercados extranjeros, en un futuro es probable que estas mismas exigencias se hagan a nivel nacional y por eso hay que estar preparados; Sostuvo el tesorero de la Federación de Pescadores Artesanales de Mehuín, Carlos Salazar.

Finalmente, Víctor Vargas y Víctor





Cárdenas, explicaron que una vez presentada la solicitud de habilitación e inscrita la embarcación en el Programa de Sanidad para la Pesca Artesanal, ésta será incorporada en el listado nacional sanitario de embarcaciones artesanales autorizadas, como así mismo los lugares de desembarques.

Dando así cumplimiento a las exigencias sanitarias de los mercados europeos.



Restaurante de La Barra de Toltén: Una idea administrada por mujeres

Róvalo, Corvina, Salmón, Lisa, Corvinilla y Pejerrey, además de las infaltables empanadas de marisco, son la especialidad del restaurante que administran las señoras de los pescadores artesanales de La Barra de Toltén. Al frente de este emergente negocio, Ruth Ulloa y Alicia Arévalo cuentan cómo ha sido esta experiencia de ganarse un espacio en un mundo de hombres y así contribuir al bienestar de sus familias.



¿Cómo surge la idea de trabajar el restaurante de los pescadores artesanales?

Esta idea nació de una reunión general con toda la comunidad. En esa instancia participó el Fosis y la Municipalidad Toltén. Allí se fueron planteando las inquietudes y la necesidad de hacer algo para mejorar la situación económica de las familias de la caleta. De ahí se concretó la idea con el aporte del Fosis y la Municipalidad. Posteriormente, en otra reunión o mesa de trabajo como le dicen, con el Seremi de Salud y con platas de la Intendencia, se ha ido implementando el restaurante con algunas cositas. El sindicato nos ha

prestado toda su colaboración para poder postular a los proyectos, porque son ellos los que ponen el nombre.

¿Cuál es su relación con el Sindicato de Pescadores de la Barra de Toltén?

Nosotras somos esposas de socios del sindicato, aún no participamos como socias, y en realidad no hemos hecho las solicitudes para ingresar, aunque deberíamos participar.

¿Cuántas mujeres trabajan aquí como manipuladoras de alimentos?

Fuimos seis señoras de pescadores en primera instancia. Es decir seis familias. Éstas van rotando cada 2 años en la administración. Actualmente tenemos dos pero en el momento en que se necesita vienen más personas.

¿Cómo ha sido para ustedes insertarse en un rubro que se dice muy machista como actividad?

Ha sido difícil, pero de a poquito se ha ido ganando

terreno. Por ejemplo, acá en la caleta se hacen lances de pesca. Al principio los hacían sólo los hombres, luego se fueron incorporando las mujeres y posteriormente la familia. Del mismo modo se han ido distribuyendo las ganancias. O sea ya es más que una actividad conexas, porque antes había trabajo y no era pagado o repartido. Hoy la repartición es en partes iguales entre hombres y mujeres, según la actividad que toque en el lance.



¿Cómo funciona la administración del restaurante?

El restaurante lo administramos nosotras y las ganancias son distribuidas entre las que trabajan. Se deja un monto para mantener el funcionamiento del local. Todo eso con un reglamento interno.

¿Cuáles son sus expectativas a futuro?

Al menos hacerlo crecer un poco más ya que nuestro deseo es hacerle la segunda etapa con un segundo piso y una pequeña terraza. También queremos hacer cursos de gastronomía, manipulación de alimentos e higiene.

¿Se sienten apoyadas por las instituciones relacionadas con la pesca artesanal o otras instituciones del estado?

Sí, por supuesto, primero por el Sindicato de Pescadores de Caleta La Barra de Tol-tén; el Fosis, la Municipalidad y otras instituciones que de alguna manera nos han apoyado.

Reunión conjunta para mejorar coordinación Subpesca-Sernapesca

El Director Nacional de Sernapesca, don Félix Inostroza, agradeció la presencia del Subsecretario Galilea y de los más altos directivos de la Subpesca que participaron en la reunión conjunta, desarrollada en la comuna de Olmué y señaló que era fundamental “que ambas instituciones, ejes sectoriales de la actividad pesquera, estén coordinadas en sus funciones, para sentar las bases de una nueva etapa de modernización institucional”.

El Subsecretario Pablo Galilea, por su parte, recalcó la mayor cercanía que han desarrollado la Subsecretaría y el Servicio tras el terremoto, “prueba de ello es la coordinación en las actividades del programa Volvamos a la Mar, donde el Servicio Nacional de Pesca ha tenido un rol central como administrador del Fondo de Fomento para la Pesca Artesanal”.

“Pero la coyuntura va a pasar, y hay temas mucho más permanentes como la conservación y la sustentabilidad de los recursos, y en eso efectivamente vamos a seguir trabajando, por ejemplo para que las cuotas y otras medidas que se van otorgando, por mucho que sean para situaciones



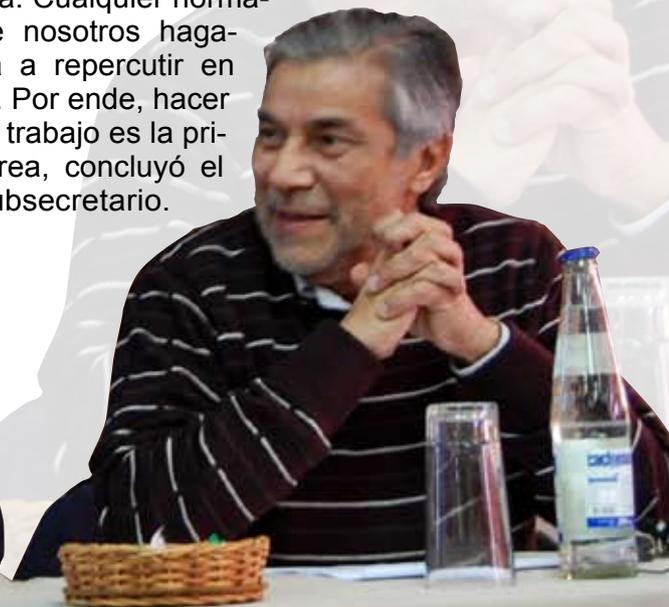
de emergencia, no se transforman en políticas permanentes que a futuro signifiquen olvidarnos de la sustentabilidad de los recursos”.

Además, el Subsecretario indicó que entre los lineamientos que la Subpesca tendrá como prioritarios durante su gestión, está el de un mayor

ordenamiento del sector pesquero artesanal, y profundizar la actual coordinación interinstitucional en temas acuícolas. “La acuicultura es mucho más que la salmonicultura: hemos tenido la posibilidad de conocer los proyectos de cultivo de Dorado en el norte, conocimos los cultivos de Abalón, y en general existen requerimientos específicos que debemos atender para evitar que ocurran si-

tuaciones similares a lo que nos tocó vivir con la salmonicultura”.

“Todos estos temas dependen de la coordinación, buena disposición y trabajo conjunto de la Subsecretaría de Pesca y el Servicio Nacional de Pesca. Cualquier normativa que nosotros hagamos, va a repercutir en ustedes. Por ende, hacer un buen trabajo es la primera tarea, concluyó el Subsecretario.



Caleta Puerto Williams

Región de Magallanes

Puerto Williams se encuentra 300 kilómetros al sur de Punta Arenas, en la Ribera Norte de la Isla Navarino y justo frente al Canal Beagle. Este pintoresco poblado se encuentra rodeado de un impresionante paisaje montañoso y bosques vírgenes nativos, lo cual representa un poderoso atractivo turístico de interés mundial.

Su población asciende a 2.500 habitantes aproximadamente, los que en su mayoría se dedican a la pesca artesanal y al turismo. Actualmente existe sólo un Sindicato de Pescadores Artesanales cuyo nombre es "STI de Pescadores Artesanales y Afines de la Provincia Antártica Chilena" y agrupa a 26 socios, los cuales se dedican principalmente a la extracción de crustáceos como la centolla y el centollón y en un menor grado a la extracción de otros recursos, como merluza austral, congrio dorado y raya.

Los pescadores artesanales de esta zona deben soportar las inclemencias del tiempo, fuertes lluvias durante todo el año, granizos, nevazones y vientos muchas veces de más de 100 km/hora. Todo esto sumado a las bajas temperaturas de la zona que no superan los 7°C en verano y que en invierno se acercan a los -10°C. Puerto Williams registra inscritas 33 embarcaciones y 136 Pescadores artesanales, de los cuales sólo 5 corresponden a Pescadoras Artesanales.

Caleta La Barra del Toltén

Región de La Araucanía

Como llegar.- Una vez que se encuentra en la ciudad de Temuco tiene dos posibilidades para llegar. Desde el terminal de buses rurales de Temuco puede tomar un bus hacia Nueva Toltén y una vez allí podrá encontrar locomoción hacia la Caleta La Barra del Toltén. En vehículo propio, se va por la Ruta 5 hasta la ciudad de Freire, ahí toma la ruta S-60 que va a Barros Arana, Teodoro Schmidt y Hualpín. En Hualpín toma ruta hacia Nueva Toltén cruzando el puente Peule sobre el río Toltén.

A 15 Km de Nueva Toltén, se ubica la hermosa Caleta La Barra del Toltén o Villa O'Higgins, donde habitan un importante número de pescadores artesanales que en sus típicas y poco comunes embarcaciones, capturan fundamentalmente pesca blanca y fina como róbalo, pejerreyes y corvinas, entre otros.

Los turistas que llegan a esta hermosa caleta, pueden disfrutar en el restaurante atendido por las propias señoras de los pescadores, platos de pescado frito, que invitan a volver a visitar esta hermosa caleta, que ofrece una atención cordial, natural y expedita.

Se maravillará de su río y de la naturaleza del lugar.

