



Informe cuarto taller: mercados, cadenas de valor y trazabilidad en pesquerías artesanales de pequeña escala

Autores: Layla Osman, Erica Cunningham
Environmental Defense Fund

Acerca de este informe

Este informe contiene los resultados del Cuarto Taller de la *Red de Aprendizaje para Pesquerías Artesanales en Chile*. Contiene las actividades realizadas, los resultados obtenidos y los relatos de las conclusiones durante el taller de Valparaíso realizado los días 5 y 6 de Julio del 2018.

Tabla de contenidos

INTRODUCCIÓN.....	4
Resumen de las presentaciones.....	5
PANEL DE EXPERTOS: CADENAS DE VALOR.....	5
Presentaciones.....	5
Charla inaugural: Tim Fitzgerald, EDF.....	5
PANEL DE EXPERTOS: BASICOS DE CERTIFICACIÓN	6
Rodrigo Polanco, MSC.....	6
Gonzalo Olea, ECOS	7
Cristian Vázquez, Fundación Chiquihue	9
Pablo Granados, Fair Trade	10
Billy Ernst, Universidad de Concepción	11
Charla experto invitado: Christian Henríquez, UACH.....	11
Claudio Pichaud & Javier Ampuero, Comité Jaiberos de Ancud	12
Julio Chamorro & Waldo Chamorro, Juan Fernández.....	12
PANEL DE EXPERTOS: TRAZABILIDAD: ABRIENDO OPORTUNIDADES DE MERCADO, FACILITANDO LOS NEGOCIOS Y PROGRESANDO EN EL MANEJO.....	13
Ivan Greco, Future of Fish.	13
Momo Kochen, Future of Fish.....	14
Esteban Donoso, SERNAPESCA.....	15
Natalio Godoy – TNC.....	15
Claudio Barrientos – Consultor independiente / FIPASUR / COCINAMAR / APP Chile.....	16
Samuel Amorós, EDF	17
PANEL DE EXPERTOS: MERCADOS Y AMERB	17
Luis Ariz & Pedro Romero, IFOP.	17
PANEL DE EXPERTOS: MEJORANDO EL MERCADO CHILENO DE PRODUCTOS MARINOS ...	18
Meyling Tang, Fundación COCINAMAR.....	18
Leonel Lucero, Ahumados Lucero Mora.....	19
Diego Jurupe, A Comer Pescado.....	20
PANEL DE EXPERTOS: MEJORANDO EL ACCESO DE LAS PESQUERÍAS DE PEQUEÑA ESCALA A NUEVOS MERCADOS	20
Layla Osman, EDF	20
Roberto Acuña, Comité Fomento Los Ríos	21
Rodrigo Parra, GEOMAR	21
PANEL DE EXPERTOS: CO-CONSTRUYENDO UN ECOSISTEMA DE INNOVACIÓN SOCIAL EN PESCA SUSTENTABLE	22
Nicolas Herschmann, COLAB	22
Josefina Ugarte, Tayu.....	23
Javiera Gutierrez, Munani.....	23
Claudio Barrientos, Fegam Valdivia.....	23
DINÁMICAS DE GRUPO	24
Conclusiones	28
Apéndice: Lista de Participantes.....	30

INTRODUCCIÓN

La pesca artesanal es una actividad económica fundamental para miles de familias del borde costero, quienes comparten el desafío de mantener y/o mejorar sus medios de vida, a través de del uso sustentable de los recursos marinos y la generación de ingresos por su trabajo. La comercialización y cadenas de valor fue uno de los temas prioritarios elegidos por los miembros de la Red de Aprendizaje para pesquerías artesanales por lo que el 4to taller fue dedicado a mercados, cadenas de valor y trazabilidad.

Objetivos:

- Explicar cómo la demanda de los consumidores hacia productos marinos capturados de manera sustentable bajo estándares de trazabilidad, afecta los mercados de peces y mariscos hoy en día a nivel local, regional, nacional e internacional.
- Explicar los enfoques y procesos, beneficios y costos de las diferentes opciones de certificación, y conocer información y contactos clave para iniciar un proceso de certificación.
- Identificar las opciones y prácticas para fortalecer las capacidades de negocios en el ámbito de la pesca, a través de casos de estudio, acceso a información relevante y expertos para ir en busca de mejoras en los negocios.
- Explicar el propósito y las características de un análisis de cadena de valor y describir las mejores prácticas para trazar productos marinos a través de la cadena de valor “desde el pez en el agua al plato del consumidor”.

Para cumplir con estos objetivos, se estructuró una agenda con presentaciones de expertos, dinámicas de grupo y charlas de emprendedores que dieron paso a una discusión general. Se entregó una libreta de trabajo, la cual los participantes fueron desarrollando junto a las dinámicas de grupo entre presentaciones. La libreta de trabajo estaba estructurada siguiendo los temas principales a abordar por el taller y relacionadas a las presentaciones de expertos y participantes. Durante los dos días las presentaciones se enmarcaron en el siguiente formato:



Resumen de las presentaciones

PANEL DE EXPERTOS: CADENAS DE VALOR

Presentaciones

Los siguientes resúmenes son de las presentaciones, paneles de expertos y actividades bajo cada sección del taller, empezando el primer día del taller con una charla inaugural y luego con presentaciones sobre cadenas de valor y certificación. El segundo día se abordó partes tres y cuatro del taller sobre trazabilidad y acceso a los mercados y negocios pesqueros.

Charla inaugural: Tim Fitzgerald, EDF

Industria global, solución local: nuevas oportunidades para las pesquerías de pequeña escala en Chile

Los pescados y mariscos sustentables vienen en muchas formas. La trazabilidad, certificación y comercialización son solo algunas de las formas en que las pesquerías cuentan su historia de sustentabilidad. Esta presentación analiza las tendencias en la industria pesquera mundial y cómo los pescadores locales pueden tener más éxito en diferentes mercados.

Los pescadores son la parte más importante de cualquier cadena de suministros, trazabilidad, certificación o programa de sustentabilidad. Nuestro taller esta semana se centrará en cómo los productos del mar llegan al consumidor final y, lo que es más importante, en cómo los pescadores de pequeña escala pueden maximizar sus oportunidades de mercado en el mercado de productos pesqueros sustentables.

Es importante enfocarse en tres elementos específicos: su pesquería, su producto y su (s) socio (s). Juntos, estos son ingredientes críticos de "tu historia". Y cuando se comienza a agregar elementos como certificación, trazabilidad y mercadotecnia, así es como se diferencia tu producto y muestra a los compradores y consumidores cómo su historia es única y por lo tanto valiosa. También es importante tener en cuenta que el co-manejo eficaz y una buena recopilación y supervisión de datos amplifican sus esfuerzos de sustentabilidad y comercialización.

En los próximos dos días, escuchará mucha más información sobre:

- Sustentabilidad, incluida la certificación, los programas de certificación de los productos del mar y los proyectos de mejora de la pesca.
- Trazabilidad, incluidos costos, tecnologías y aplicaciones.
- La importancia de los mercados nacionales y la maximización de la calidad del producto siempre que sea posible.

Y a medida que avanzamos en las presentaciones y las actividades de grupos, espero que también tengan en cuenta la importancia de cada uno de ustedes. Eres tú, ¿Un chef? ¿Una feria libre o un puesto de venta de pescado junto a la playa? ¿U otro? Cada historia es distinta ¡Pueden ser tan importantes para resaltar la naturaleza única de su pesquería como los propios pescadores!

PANEL DE EXPERTOS: BASICOS DE CERTIFICACIÓN

El panel de aspectos básicos de certificación y la desmitificación de su proceso, tuvo como objetivo explicar los enfoques y procesos asociados a las diferentes opciones de certificación, sus beneficios y costos, así como información adicional de la experiencia de quienes han estado involucrados en estos procesos. El panel fue dividido en 2 sesiones, la primera de ellas para mostrar la experiencia de la autoridad administrativa pesquera en estos temas y para presentar 2 programas de certificación de pesquerías; FairTrade USA y Marine Stewardship Council.

La segunda sesión del panel estuvo centrada en la experiencia de la Universidad de Concepción, Fundación Chinquihue y Ecosmar Consultores, sobre la implementación de estos procesos de certificación, aspectos claves a evaluar antes de optar por certificaciones, expectativas que generan y proyecciones del mismo.

En la discusión del panel fueron reiterados los comentarios, sobre la presión que hoy muchos mercados están haciendo para exigir mayores niveles de sostenibilidad y responsabilidad social en los productos en venta. Se insistió que no todos los mercados exigen lo mismo y por tanto era necesario evaluar la posibilidad de obtener reales beneficios a la luz de los costos que irrogan estos procesos. Desde el lado de la implementación se observó que la certificación de pesquería es demandante desde el punto de vista técnico y organizacional, pero de igual modo se indicó, que ofrecían una oportunidad para la mejora de las pesquerías. Particular fue la expectativa sobre la búsqueda de los beneficios comerciales, especialmente en precio, lo que fue desmitificado, indicando que la situación debe verse caso a caso.

Rodrigo Polanco, MSC

El MSC presentó su programa de certificación, explicando qué era el MSC y la misión que lo inspira tras la conservación y usos sostenible de los recursos pesqueros en el mundo. El programa ha sido concebido para promover que el mercado de productos de mar reconozca y premie, pesquerías que han decidido ser sustentables y aplicar prácticas pesqueras cuidadosas con el medio ambiente en que ocurre la pesca. En una segunda instancia se presentó el impacto que el programa ha tenido en el mundo con 12% de las capturas mundiales, pero además se mostró cómo Latino América se ha ido involucrando con MSC, con pesquerías certificadas, pero además con un universo importante de pesquerías que han entrado en proyectos de mejoramiento de pesquería o que están usando el estándar del MSC, como una referencia para la mejor administración, como en el caso de algunos comités de manejo, en Chile.

También se describieron, brevemente los requisitos de certificación de pesquerías, basados en 3 principios fundamentales: Principio 1) la salud de las especies objetivo, explotadas, Principio 2) el cuidado con el impacto que generan las actividades de pesca, en el medio ambiente; especies incidentales, hábitats y ecosistemas, así como, Principio 3) un soporte de administración robusto que permita la adecuada gestión de la pesca y sus impactos medio ambientales.

Finalmente, se conversó sobre los costos y beneficios de la certificación, donde se expresó la necesidad de evaluar este balance, indicando que los beneficios no necesariamente son

monetarios, existiendo otros como imagen, generación mayor conocimiento, fuentes de financiamiento, fortalecimiento organizacional entre otras.

Alejandro Karstegl, Subpesca

Mercado, Cadena de Valor y Trazabilidad: Enfoque desde la Administración Pesquera

La Ley General de Pesca y Acuicultura establece que la potestad de los Recursos hidrobiológicos pertenece al Estado de Chile, y faculta a la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura para autorizar la exploración, extracción, conservación y administración de los recursos hidrobiológicos. En consecuencia, el objetivo de la Ley es la “Conservación y uso sustentable de los recursos, aplicando el enfoque precautorio, el enfoque ecosistémico y salvaguardando el ecosistema donde habitan los recursos”. Para lo anterior se deberá, entre otras cosas, establecer objetivos de largo plazo, con evaluación permanente, aplicar el enfoque precautorio y ecosistémico, administrar de manera transparente e inclusiva, recopilar antecedentes permanentemente y considerar el impacto en el ambiente, propender a evitar la sobrexplotación y el sobre esfuerzo, fiscalizar el cumplimiento de las medidas y estrategias desarrolladas y minimizar el descarte y la pesca incidental.

Para el manejo se aplican una serie de medidas regulatorias que apuntan a controlar la mortalidad por pesca, a través de controles de salida o controles de entrada, donde las regulaciones deben conducir o mantener la pesquería en torno al RMS y para el cumplimiento del mandato de la Ley, los Reglamentos y las Medidas de Manejo vigentes, se faculta para ejercer las acciones de fiscalización al Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, Armada de Chile y Carabineros de Chile. Asimismo, se establecen las sanciones para los incumplimientos.

En lo que respecta al desempeño del sector pesquero nacional, un breve análisis general da cuenta de una sostenida disminución en los desembarques, pero un incremento en los retornos de exportaciones, lo que indica que existe una mayor salida de producto a un eventual mayor precio. En la actualidad, el enfoque de manejo y toma de decisiones, así como el incentivo de los usuarios para dar cumplimiento a las diversas medidas de manejo no considera la diferenciación de mercado y la competitividad de los productos, bajo el enfoque de utilizar la sustentabilidad como una forma de mejorar el posicionamiento de las pesquerías nacionales a nivel mundial.

Entonces, la sustentabilidad se vuelve un elemento diferenciador de un producto, y para alcanzar la sustentabilidad se requiere un mejoramiento importante tanto en el manejo pesquero, como en el nivel de cumplimiento de las medidas y la contribución del sector extractivo y productivo. Un elemento que cataliza este proceso es la necesidad de cumplir con los estándares de los distintos procesos de certificación, ya sea de sustentabilidad de la pesquería, de equidad, inocuidad, etc.

El mandato de la Ley de Pesca y Acuicultura es la conservación y uso sustentable de los recursos hidrobiológicos, donde la condición de sustentabilidad se define en base a un marco de referencia, genera acciones y medidas, y dónde la condición de sustentabilidad es una ventaja competitiva de las pesquerías. Por tanto, se fomentará cualquier iniciativa que contribuya a alcanzar la sustentabilidad y el mandato de Manejo Ecosistémico.

Gonzalo Olea, ECOS

Implementación procesos de certificación, costos y desafíos

La presentación del Centro de Investigación Ecos buscó, desde la experiencia que ha tenido en los procesos de certificación de pesquerías en Chile, presentar una perspectiva de acercamiento a una certificación de forma genérica, con el fin que pueda tener una aplicabilidad en procesos similares de otras pesquerías de la red. Para ello se plantea 4 etapas encadenadas, haciendo hincapié en que el enfoque presentado no es más que es un enfoque sistemático, que trata de visualizar aspectos relevantes del proceso y que pueden variar según la pesquería.

Fase 1. Identificación de pesquería e interesados y generación de capacidades.

Como primera medida en esta etapa, es necesario hacerse algunas preguntas como por ejemplo si ¿Existe interés en obtener la certificación? ¿Quiénes son los interesados? (pescadores, estado, procesadores, u otros), ¿cuáles son las motivaciones? (comerciales, reconocimiento, sustentabilidad). Estas preguntas son muy importantes dado que la certificación MSC no es un instrumento que se deba utilizar, o que mejore las pesquerías en sí mismo, sino que es una herramienta que se puede utilizar en algunos casos, siempre y cuando sea de utilidad para los interesados y los beneficios sean mayores que los costos. Una vez aclarado las motivaciones será importante generar las capacidades en, al menos, aspectos como:

- Que es una eco-etiqueta
- Cómo puede obtenerse la certificación
- Cuáles son los intereses de los mercados
- Cuál es el rol del interesado en la certificación
- Conocer costos y si hay posibilidades para obtener financiamiento

Fase 2. Canalización de fondos y desarrollo de primeras acciones

Antes de someter la pesquería a una evaluación completa del estándar MSC es sumamente recomendable realizar una pre-evaluación, que es de carácter preliminar y en primera instancia indica el estatus de la especie objetivo, el impacto ambiental de nuestra pesquería y el manejo que hacemos sobre ella.

Fase 3. Generación de una red de trabajo

Generar una buena red de trabajo le da mayor solidez al trabajo que se realice.

Fase 4. Implementación del Proyecto de Mejoramiento Pesquero (FIP)

Es importante que los usuarios y las personas e instituciones que efectivamente tengan influencia en la mejora de la pesquería, confeccionen un plan de trabajo conjunto que establezca metas con plazos definidos para, al menos, cada uno de los indicadores de comportamiento de la pesquería que no sean satisfactorios, y posteriormente evaluar la correcta implementación y desarrollo de las actividades para reencauzar los esfuerzos hacia las metas propuestas, asegurando una participación activa, compromiso y comprensión cabal de los nuevos procesos por parte de los actores.

Cristian Vázquez, Fundación Chiquihue

MSC JULIANA y FAIR TRADE AMERB LOCO: Beneficios y desafíos de la certificación

La presentación de Fundación Chiquihue, tuvo su énfasis en los beneficios de la aplicación de estándares Certificables. Señalando que existen beneficios de orden Pesquero y de Mercado. Para el caso del MSC y Fair Trade, poseen puntos de referencia (indicadores), ampliamente validados y promovidos por profesionales pesqueros, sociales y economistas, dada la robustez de sus metodologías para dar cuenta del desempeño, seguimiento y estado de sostenibilidad a lo largo del tiempo.

Además, destacan las ventajas competitivas que genera el implementar estas certificaciones, por cuanto permite trabajar en mercados de nichos, logrando diferenciar el producto ante los consumidores.

Finalmente, se busca poner como desafíos, los puntos críticos de la implementación de estas certificaciones, poniendo como norte, el mejorar las prácticas pesqueras y de mercado sostenibles. Estos puntos críticos para la implementación están dados por: la disponibilidad de información en los ámbitos de evaluación de cada ámbito de los estándares, para entrar en un proceso de certificación y/o implementación de un programa de mejora FIPs; la falta de incentivos para los pequeños productores. Se deben generar los incentivos de mercado a los primeros eslabones de cadena de abastecimiento; La falta de competencias técnicas en pequeños productores, que permitan implementar y mantener estos sistemas de seguimiento, monitoreo y/o trazabilidad; los altos costos de implementación y mantención de estos sistemas; los altos costos de certificación (grandes v/s pequeños). Se hace necesario generar capacidades de certificación a nivel local (Sud América-Chile), que permitan bajar costos en la auditoría, certificación e implementación; y, la necesidad de contar con “plataformas habilitantes”, que permitan a los pequeños productores lograr estos estándares de manera asociativa. Y posteriormente, mantener la rigurosidad de los seguimientos necesarios para mejorar. Somos unos convencidos que vamos en el camino correcto. Invitamos a todos, a continuar trabajando con la misma fuerza en la sostenibilidad de la actividad y nuestros recursos naturales.

Pablo Granados, Fair Trade

Programa de Pesca de Fair Trade

El objetivo del Programa de Pesca de Captura de Fair Trade, USA, es construir comunidades de pescadores artesanales resilientes, garantizando sistemas socio-ecológicos financieramente estables y sostenibles, condiciones de trabajo seguras, respeto de los derechos humanos fundamentales, acceso a servicios comunitarios, y recursos pesqueros saludables para las generaciones futuras. La meta del programa es mover el sector pesquero hacia prácticas social y ambientalmente responsables mediante la adopción del modelo Comercio Justo, ampliamente probado y globalmente reconocido. El modelo para la Pesca de Captura (no acuicultura) combina intervenciones de mercado para mejoras sociales y de manejo pesquero con emprendimiento social con el fin de crear un cambio de comportamiento colectivo y duradero y alcanzar un impacto escalable en la sostenibilidad socio-ecológica de la pesca artesanal. En lugar de generar dependencia en la ayuda, el modelo asocia a pescadores, trabajadores en plantas, empresas y consumidores, y los articula en un ecosistema de socios que integralmente invierten en un mejor futuro.

El estándar de Pesca de Captura de Fair Trade USA está estructurado en seis pilares con criterios para obtener la única certificación reconocida Comercio Justo en la pesca (Fair Trade Certified TM): 1) requisitos estructurales, en el que se cubren organización comunitaria y desarrollo organizacional, 2) empoderamiento y desarrollo comunitario, en el que abordan liderazgo organizacional y gerencia de proyectos, 3) derechos humanos fundamentales, en el que se implementan convenios fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo y que abordan el trabajo forzoso, en condiciones de servidumbre o realizado bajo coacción, el trabajo infantil y la discriminación, 4) salarios, condiciones laborales y acceso a servicios, en el que se vela por el bienestar individual de pescadores, tripulantes y trabajadores en plantas procesadoras; 5) manejo de los recursos, en el que se contemplan recopilación de datos, determinación de la salud de las poblaciones, estructura de gobernanza y manejo adecuado de los desechos, todos componentes fundamentales para conseguir pesquerías responsables y sostenibles; y 6) requisitos comerciales, en el que se incluyen requisitos de trazabilidad y relaciones comerciales a lo largo de la cadena de valor.

Desde su creación en el 2014, el Programa de Pesca de Captura de Fair Trade USA ha logrado asociar a más de 5,600 pescadores y trabajadores, generar cerca de CLP \$547 millones en fondos comunitarios (prima) para pescadores y sus comunidades, facilitar el desarrollo de proyectos comunitarios diseñados y gerenciados por las organizaciones de pescadores, y disminuir la marginalización de los productos pesqueros derivados de la pesca artesanal al aumentar su visibilidad y mejorar su posicionamiento en el mercado. Actualmente se han certificado siete pesquerías en diferentes países que incluyen Indonesia, México, Maldivas y Estados Unidos, con candidatas chilenas para ser pioneras en América del Sur.

Billy Ernst, Universidad de Concepción

Apoyo científico en el Proceso de Certificación MSC de pesquerías “S”: La Langosta de Juan Fernández como caso de estudio.

En la actualidad la explotación de recursos bentónicos en Chile se asocia a pesquerías tipo “S”, es decir espacialmente estructuradas, de recursos relativamente sedentarios y de pequeña escala. Su estudio y monitoreo es en general de gran complejidad debido al gran número de actores, características de hábitat fragmentado, dificultades operacionales para generar indicadores poblacionales de abundancia a escalas espaciales y temporal relevantes para la dinámica del recurso y su pesquería. A pesar de estas dificultades existen esfuerzos por identificar pesquerías de pequeña escala que muestran señales de sostenibilidad. Marine Stewardship Council (MSC) incorporó metodologías más flexibles y con menores requerimientos de información en sus evaluaciones, en base a los resultados del taller de Miami del año 2005 coordinado visionariamente por el Dr. Jose Orensanz, donde se cruzaron 5 metodologías y 7 pesquerías con claros signos de sostenibilidad. Uno de esos casos de estudio fue la langosta de Juan Fernández (archipiélago Juan Fernández). En esa instancia se identificaron importantes ejes de sostenibilidad de esta pesquería, pero también quedó en evidencia la baja frecuencia en la colecta de información. A partir del año 2006 la Universidad de Concepción comenzó un programa de levantamiento de información, a la forma de una asistencia técnica local que rompiera con el paradigma de la imposibilidad de levantamiento de información en un lugar tan remoto. A través del gran apoyo de la comunidad y el trabajo en equipo con líderes locales, este esfuerzo permitió generar una base de datos robusta y permanente hasta el año 2010, lográndose a partir de la temporada 2011 un financiamiento ininterrumpido por parte del gobierno de muestreos biológicos y pesqueros en el archipiélago de Juan Fernández. Las características de esta pesquería y los programas de levantamiento de información permitieron en el año 2015 la certificación de esta pesquería en los tres subsistemas.

Charla experto invitado: Christian Henríquez, UACH

Auto certificación desde el desarrollo a escala humana y economía ecológica: aplicaciones para pesquerías de pequeña escala

La autocertificación es una tecnología social y una propuesta metodológica que propicia el protagonismo de comunidades tradicionales, sean pequeños agricultores, pueblos originarios u/o comunidades de pescadores artesanales, articulados en organizaciones de base, para que conserven modos de vida propios y generen niveles crecientes de autodependencia de base local. Bajo enfoques de autogestión, autoevaluación y sustentabilidad entendida en marcos de desarrollo a escala humana y economía ecológica se propone la idea de gobernanzas ecosistémicas y modelos económicos locales para pesquerías de pequeña escala. En esta ponencia se presentaron las bases teóricas, metodológicas y empíricas que posibilitan repensar, adaptar y replicar este enfoque en pesquerías de pequeña escala y por qué no decirlo, en peces y pescadores olvidados. Del punto de vista teórico se presentaron los principios que fundan una economía transdisciplinaria para sustentabilidad propuestos por Max-Neef (2007) y se profundizó en las Necesidades Humanas Fundamentales propuestas por Max-Neef et al., (2001). Del punto de vista metodológico se presentó la idea de un sistema de autocertificación, donde el punto de partida es definir actores claves y a partir de ellos facilitar un proceso de construcción de principios y protocolo de autocertificación utilizando técnicas y herramientas de la investigación acción participante. Por último, se presentó una aplicación empírica en curso, y que lleva 6 años

de trabajo en comunidades mapuche y no mapuches de zonas cordilleranas en la Región de Los Ríos.

Claudio Pichaud & Javier Ampuero, Comité Jaiberos de Ancud

Comité productivo extractores de jaibas Ancud

El Comité de Jaiberos de Bahía Ancud fue fundado en el año 2005 aproximadamente en la cual este comité empieza a trabajar en la gran problemática de compras, debido a los precios que en esos años que no pasan los 90 pesos por kilos y la cual la empresa en esos años no da solución a nuestros problemas y se desentiende de todo.

Este comité con la directiva en su entonces propuso a la Subpesca que bajen la talla de captura que en su entonces era de 12cm ancho de cefalotorax. Este comité propone que la Subpesca pague una pesca de investigación para la jaiba METACARCINUS EDWARDSII para estudiar su primera madures sexual con fin de tener una pesquería más sustentable.

En ese entonces el comité empieza pagar la pesca de investigación de sus propios fondos la cual sale de los socios y se contrata a los servicios del IFOP, después de varios años de estudio se concluye que la primera madurez sexual es de 10cm sin que corra peligro de sobre explotación.

Después de conseguir su primer logro este comité postula a los proyectos del FFAA en la cual se adjudicará varios proyectos, radio, GPS ecosonda, bodegas para aguas circulantes etc. Junto con Subpesca y MSC se toma el inicio a la pre-certificación con el objeto de dar reconocimiento y recompensar las prácticas de pesca sostenible la idea es que el consumidor vea la etiqueta azul y sepa que está consumiendo un producto sustentable.

Con esto queda más que confirmado que la pesca artesanal está en plena evolución en la cual estos pasos son muy buenos nuestro comité gracias a estos talleres aprendió a valorar su propuesta y dar un cambio drástico a su forma de ver el MSC ya no como ganar más si no en un producto sustentable.

Julio Chamorro & Waldo Chamorro, Juan Fernández

Experiencia y proceso de certificación de la pesquería de la langosta del archipiélago Juan Fernández e islas Desventuradas.

Desde los inicios de la colonización y desde las primeras incursiones pesqueras, año 1883, los habitantes de estas islas oceánicas hemos implementados un sistema local de manejo y explotación de recursos pesqueros que hoy en día es un ejemplo mundial de pesca sustentable.

En el año 2003 la comunidad de pescadores, apostando a la diversificación productiva, comenzó a participar en ferias gastronómicas nacionales e internacionales, argumentando en varias de ellas que éramos pescadores sustentables sin tener nada que verificará esta condición más que el sentido común de estar haciendo las cosas bien al compararnos con otras pesquerías.

En varias oportunidades nos solicitaron algún tipo de acreditación que certificará la condición de sustentabilidad, con lo cual nos obligó a buscar en Chile la posibilidad de certificar nuestra

pesquería. Es así como logramos inscribir en instituto nacional de propiedad industrial (INAPI), a 3 recursos pesqueros como es la langosta de Juan Fernández, el cangrejo dorado y el coral negro. Dado que era de interés del estado certificar una pesquería nacional como Sustentable, se trabajó en conjunto con la Subsecretaría de pesca para iniciar el proceso de certificación MSC y ver si la pesquería de langosta de Juan Fernández cumplía los estándares. En el año 2014 se obtiene la certificación como pesquería sustentable. El objetivo de la comunidad siempre fue obtener la certificación para demostrar que somos una pesquería Sustentable y sin un objetivo comercial. Es así que desde el año 2014 a la fecha no se ha comercializado ninguna langosta certificada ya que en 90% se exportan a mercados asiáticos en el cual este tipo de certificaciones no tienen mayor interés. El próximo desafío es evaluar e incursionar en mercados en el que las certificaciones sustentables son un diferenciados competitivos de productos.

PANEL DE EXPERTOS: TRAZABILIDAD: ABRIENDO OPORTUNIDADES DE MERCADO, FACILITANDO LOS NEGOCIOS Y PROGRESANDO EN EL MANEJO.

Ivan Greco, Future of Fish.

La pregunta disparadora del debate, *“¿es la trazabilidad siempre una herramienta para acceder a más mercados?”* habilitó un interesante debate (post presentaciones) en el que las partes compartieron sus distintas perspectivas sobre esta cuestión. Una conclusión saliente del mismo fue que el camino de la trazabilidad de productos del mar probablemente aumente las posibilidades de acceder y conectarse con consumidores y aliviar las presiones de Gobiernos que, en una tarea difícil, exigen cada vez más saber de las prácticas detrás de la extracción de los recursos del Mar. Pero hay algo importante que no necesariamente tiene que ver con acceso a mercados: por primera vez existe una herramienta que puede reunir a los pescadores con los consumidores. Es aquí además importante plantear un desafío. Esa historia no necesariamente tiene que viajar a miles de kilómetros. Luis Solís, representante de la Asociación Nacional de Ferias Libres manifestó un punto importante en materia de sostenibilidad: hay que llevar esa historia a los consumidores locales en Chile. Trasladar la historia de los miles de pescadores de las costas de Chile puede aportar a elevar el consumo per cápita de recursos del mar (actualmente de los más bajos de Latinoamérica). *“por qué se piensa necesariamente en exportar”*, fue una pregunta que no es fácil de responder en el contexto de un país con más de 4000 km de costa (lineal). Claudio Barrientos en su presentación confirmó la poca demanda de mercados domésticos por productos que vengan con su historia.

Otro punto debatido por el panel fueron los diversos beneficios que el pescador puede obtener con la adopción de herramientas que tiendan a trazar el recorrido de sus productos a lo largo de las cadenas de suministro: se habló de lo importante que es cumplir con las normas existentes y cómo la trazabilidad puede ayudar mucho a quienes ya lo hacen. Este punto es abordado por la Oficina de Gobierno (GIA) a cargo de Esteban Donoso en el SERNAPESCA.

Pero la tarea es compleja y se presentan barreras que hay que sortear con métodos de trabajo participativos. El concepto de trazabilidad pareciera haber *“aterrizado”* desde los mercados y no nacido desde los pescadores. Momo Kochen explica entonces cuáles son los componentes básicos detrás de la idea de trazabilidad. Como mencionado, el Gobierno tiene la difícil tarea de abordar a los pescadores que histórica y culturalmente hasta hace pocos años no tenían arraigo en visibilizar los datos de la extracción de los recursos del mar. TNC, (Dr. Natalio Godoy) plantea que,

de pensarse soluciones tecnológicas para abordar trazabilidad, estas deben tener en cuenta estos aspectos y deben ser los pescadores quienes proporcionen sus inquietudes para solucionarlas. Un punto a tener en cuenta es el que plantea el consultor Claudio Barrientos: la trazabilidad puede ser un arma de “doble filo” si la historia que se cuenta no es la real, por lo que terminaría siendo un instrumento para “lavar imagen” de productos y pescadores.

Como plantea el Dr. Amorós, el consumidor de hoy día quiere saber más de los productos y, en un contexto donde la pesca INDNR es una amenaza concreta para la sostenibilidad global, es preciso ir más allá y explorar caminos para que proyectos que abracen las ideas de trazabilidad, surjan de las mismas comunidades que lidian día a día con la tarea de extraer alimentos que provienen de los Océanos.

Muchos pescadores, como manifestado a lo largo de las dos jornadas, quieren contar su historia y están orgullosos de la labor que hacen día a día. Sus deseos de hacer coincidir el precio recibido con el valor real del producto que entregan (*“No hay que agregar valor, el valor ya está en la calidad de muchos productos, lo que hay que hacer es redistribuir más equitativamente las ganancias de los mismos”*, surgió del debate). La idea de debates multi-actor para proponer a la trazabilidad como una (de las diversas) herramientas a ser puestas sobre la mesa, parece ser pertinente para los tiempos que corren.

Momo Kochen, Future of Fish

Entendiendo Trazabilidad

Es importante entender los conceptos básicos de la trazabilidad de un producto para poder entender su utilidad real, la cual es múltiple y puede servir a muchos actores en las cadenas de suministro: registro, prueba de legalidad y calidad, sustentabilidad, etc.

Las cadenas de valor de los recursos del mar suelen ser muy complejas: mucho en papel, y la pesca INDNR juega un incentivo negativo para su implementación. Es por eso que hay que ser muy claros para entender sus beneficios. La ONG, Future of Fish entiende que la trazabilidad tiene funciones principales: captura de datos a la descarga, seguimiento de inventario (externo e interno), visibilidad de la cadena de suministro y la posibilidad de verificación (sustentabilidad y cumplimiento de normas).

En pocas palabras, la trazabilidad de los productos del mar permite la posibilidad de diferenciar el producto, con mayores chances de acceder a mercados que exijan esta diferenciación o que dan un tipo de “premio” para conocer la historia detrás de quienes extraen recursos del mar. Además, permite mostrar transparencia y probar responsabilidad en la extracción de los recursos.

La trazabilidad entrega confianza, transparencia y hace menos vulnerables a aquellos actores que tienen un compromiso y una historia que contar respecto a la hermosa y difícil tarea de extraer recursos del mar para alimentación.

Esteban Donoso, SERNAPESCA

Sistema Trazabilidad en Gobierno, Origen y Beneficios

El gobierno de Chile tiene una difícil tarea y una importante responsabilidad de documentar las distintas etapas por las que se comercializan los recursos hidrobiológicos.

SERNAPESCA se encontraba en un punto en que los datos utilizados para su labor se encontraban dispersos en múltiples bases de datos que en general obedecían a los objetivos particulares para los que fueron creados. Muchas de esas bases de datos ni siquiera se encontraban en los servidores de la institución, sino que sólo en equipos personales.

Cada área, departamento, unidad de trabajo velaba por sus propios intereses y procuraba proveerse de la información necesaria para sus objetivos. Esto genera competencia y duplicidad de tareas. Ejemplo clásico es la fiscalización de plantas de proceso, que era abordada desde la óptica de la inocuidad para los mercados de destino, sin conexión con la legalidad de las materias primas utilizadas o la información ambiental de la acuicultura sin relación con la actividad artesanal que convive en las áreas de operación.

La comprensión institucional del modelo sectorial, ante lo antes indicado, implicaba el control de eventos parciales, sin conexión entre sí. Generalmente se habla del agente sectorial en función a lo que hace; “Pescador”, “Comerciante”, “Planta”, siendo tratados por separado y con distintos énfasis de control.

Entonces en el año 2012 se comenzó con un sistema para declarar las operaciones que permitía a los pescadores declarar sin necesidad de ir a la oficina, como también emitir certificados de operación y certificados de inscripción en el registro artesanal. Luego se incorporó a los comercializadores y finalmente a las plantas elaboradoras.

Hoy SERNAPESCA tiene una comprensión mayor de este modelo, en el cual los distintos roles se relacionan a través del flujo de la cadena de valor y distribución. Los beneficios son sinérgicos, a medida que mejora la información mejora la toma de decisiones, lo que permite realizar una mejor gestión para el cuidado y manejo de los recursos y la sustentabilidad de la actividad.

Para los pescadores, mantienen su visibilidad en toda la cadena, generando un valor agregado al origen de los recursos. Para los consumidores significa un aumento en la confianza del sistema, en la transparencia y finalmente se transforma en una vía para aportar a la sustentabilidad.

Natalio Godoy – TNC

Trazabilidad como herramienta para fortalecer buenas prácticas pesqueras, caso estudio, barreras y oportunidades

The Nature Conservancy (TNC) está trabajando en Chile en la mantención de costas resilientes, un océano saludable, comunidades pesqueras prosperas, consumidores informados y gobernanza basado en ciencia. En este contexto, TNC implementó un proyecto de trazabilidad de recursos marinos provenientes desde Áreas de Manejo (AMERB), asociado con la empresa de tecnología chilena llamada Shellcatch y algunas organizaciones de pescadores como las de Chaihuin y Huiro

en la Región de Los Ríos. El objetivo del proyecto fue conocer, en campo, como respondían las comunidades de pescadores y el mercado a este tipo de herramienta tecnológica.

El proceso de trazabilidad, inicialmente, se basó en la instalación de cámaras a bordo de las embarcaciones artesanales para registrar (24/7) las actividades de pesca (GPS), además, de registrar los recursos cosechados, artes de pesca y la individualización del pescador y de su comunidad pesquera. Una vez realizada las labores de pesca, esta información era contenida en un código QR que idealmente el consumidor final podría leer fácilmente y le permitiría conocer las buenas prácticas pesqueras realizadas por estas comunidades de pescadores. En la primera etapa del proyecto se logró realizar solo una venta de productos del mar cosechados y trazados desde áreas de manejo al Terminal Pesquero Metropolitano. Una vez terminada la primera etapa, TNC y un equipo de sociólogos y antropólogos evaluaron las percepciones de los usuarios en el uso de esta tecnología y destacamos las lecciones aprendidas en el proceso: 1) No existe un mercado que demande productos trazados en Chile; 2) La tecnología de cámaras requiere de un alto mantenimiento; 3) los pescadores se sintieron preocupados e incómodos por las grabaciones continuas: quienes manejan las imágenes y la información sobre las capturas; 4) La percepción de la trazabilidad por parte de los pescadores fue positiva a pesar de los logros limitados; 5) El principal incentivo para los pescadores en el uso de trazabilidad fue mostrar al consumidor final sobre las buenas prácticas que ellos realizan al interior de las AMERB.

En la segunda fase del proyecto, TNC y Shellcatch incorporaron todas las sugerencias realizadas al modelo: a) cambio en las cámaras a bordo de las embarcaciones por grabaciones de 1 min. realizadas mediante un teléfono celular; b) facilitamos el uso de la aplicación incorporando la ficha técnica solicitada obligatoriamente por el SERNAPESCA para el registro pesquero artesanal; c) se destacan las buenas prácticas pesqueras como contenido en la app y d) TNC mantiene de forma confidencial las imágenes y datos ingresados a la plataforma de trazabilidad. Actualmente, TNC y Shellcatch están trabajando en extender el uso de la plataforma de trazabilidad a restaurantes que son parte de las comunidades de pescadores y a restaurantes con consumo responsable. Esperamos que en el corto plazo podamos implementar una plataforma del tipo web donde sea posible para el consumidor final conocer que restaurantes y salas de ventas expenden recursos marinos explotados de forma sustentable. Creemos que consumidores informados pueden generar una demanda por productos sustentables fortaleciendo las buenas prácticas pesqueras en Chile.

Claudio Barrientos – Consultor independiente / FIPASUR / COCINAMAR / APP Chile

Trazabilidad como elemento de pesca responsable/legal

Se presentó la experiencia de FIPASUR en la Región de los Ríos, el modo en que se creó una Política de Abastecimiento Responsable, se identificó a cada uno de sus proveedores y documentó la trazabilidad de las capturas y como fue comunicado, con relativo éxito, a los consumidores. También se mostraron los éxitos y fracasos en el uso de los sistemas de trazabilidad de Sernapesca.

Se señaló que la trazabilidad es importante para identificar zonas libres de marea roja, la sanidad pesquera del proceso en una planta, para validar el trabajo con pesca responsable, y diferenciarse de la pesca ilegal y para un correcto manejo de stock en plantas de procesos. Se presentó un

prototipo de innovación social llamado LAPA que busca apoyar en el manejo de plantas artesanales de pequeña escala para que sean capaces de integrarse al sistema y cumplir la norma.

Finalmente se indicó que actualmente no existe una demanda por trazabilidad en el mercado doméstico, pero si existen iniciativas de consultores, ONGs y Fundaciones que de igual forma impulsan la trazabilidad de los productos del mar.

Samuel Amorós, EDF

*Caso de estudio: "Trazabilidad en la pesquería artesanal de perico (*Coryphaena hippurus*) y pota (*Dosidiscus gigas*) en el Perú"*

La pesquería de pota es la primera pesquería artesanal del Perú y la segunda pesquería a nivel nacional, cuenta con más de 10 mil pescadores artesanales y sus desembarques representan aproximadamente el 50% de los desembarques mundiales. Respecto a la pesquería de perico esta es la segunda pesquería artesanal del Perú, participan más de 4 mil pescadores artesanales y sus desembarques también representan aproximadamente el 50% de los desembarques mundiales.

Actualmente los mercados que compran productos de la pesca cada vez son más exigentes, tanto en términos ambientales, como sociales y económicos. Asimismo, existe una activa lucha para combatir la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada. Por lo tanto, demostrar que un producto proviene de buenas prácticas podrían permitir ampliar y/o asegurar sus mercados. En este sentido, WWF Perú implementó un proyecto piloto para la trazabilidad de estas pesquerías. Dicho piloto, partió del análisis de la cadena productiva e identificación de sus puntos críticos. Los resultados y beneficios del piloto han permitido que la legislación nacional incluya la implementación de un sistema de trazabilidad como uno de los requisitos en el proceso de formalización de la actividad pesquera artesanal.

Finalmente, es importante considerar que los obstáculos para implementar sistemas de trazabilidad en pesquerías artesanales no son tecnológicos. El principal reto se encuentra en la generación de confianza entre los miembros de la cadena productiva y en la alineación de sus voluntades.

PANEL DE EXPERTOS: MERCADOS Y AMERB

Luis Ariz & Pedro Romero, IFOP.

Mercados de moluscos y algas pardas: casos de estudios de su evolución y perspectivas

Actualmente, en Chile la mayoría de los recursos hidrobiológico se encuentran en un estado de explotación o sobre-explotación. Una de las razones de esta situación. se relaciona con el modelo tradicional de negocio utilizado, basado en la extracción de grandes cantidades de recursos y que producen bajos márgenes de beneficio por unidad de venta, requiriendo mantener elevados volúmenes de extracción para asegurar un nivel de ingreso.

Se caracterizó el modelo de negocio para un conjunto de pesquerías bentónicas (loco, lapas, juliana, huiros), analizando su tendencia bajo un contexto mundial, e identificando los límites de

desarrollo y problemas asociados a estas pesquerías. Así también, en el contexto del Régimen de Áreas de Manejo, se indagó sobre las acciones que han realizado las organizaciones de pescadores artesanales, para diversificar sus oportunidades de negocio, tanto de bienes y servicios, además de adicionar valor agregado a la pesca.

De ambas revisiones se concluyó que el modelo tradicional pone en entredicho el desarrollo sustentable de la actividad pesquera. Tal escenario, hace importante la búsqueda de nuevos modelos de negocios, en lo cual es relevante el reconocimiento de las capacidades de las organizaciones de pescadores, en la adopción de iniciativas productivas que son condescendientes con el principio de sustentabilidad de las pesquerías. En este sentido, los procesos de certificaciones de pesquerías, pueden ayudar a generar valor o imagen, aunque por sí mismos no contribuyan a la adición de valor, ni al incremento de ingresos de los pescadores.

PANEL DE EXPERTOS: MEJORANDO EL MERCADO CHILENO DE PRODUCTOS MARINOS

Meyling Tang, Fundación COCINAMAR

Mejorando el mercado chileno de productos marinos

La Fundación Cocinamar fue creada por la sustentabilidad de las pesquerías y el consumo responsable de los productos del mar, el 22 de enero de 2016. La Fundación centra su quehacer en abordar la sustentabilidad pesquera del país de manera global, realizando acciones que involucran las actividades artesanales, industriales y de acuicultura, aportando a la reducción de la pobreza de los pescadores artesanales de pequeña escala, al desarrollo económico sustentable y la protección y conservación del medioambiente. Además, la Fundación planifica, diseña, organiza, administra y establece métodos y prácticas para contribuir a las economías de las organizaciones de pescadores artesanales que comercialicen productos del mar en estado fresco o procesados, de manera directa y sin intermediarios. Del mismo modo, la Fundación facilita el acercamiento entre el consumidor final y el pescador artesanal a través de actividades que involucren la gastronomía y seguridad alimentaria.

En este mismo contexto, la Fundación sociabiliza la importancia de la sustentabilidad de las pesquerías, desde su captura, procesamiento, comercialización y consumo responsable, combatiendo la pesca ilegal e incentivando respetar las medidas de administración pesquera establecidas por la autoridad sectorial.

Por último, la Fundación empodera al consumidor en la toma de decisiones de compra informada y contribuye a la conformación de redes de apoyo en las comunidades locales que dependen de la pesca de pequeña escala

Red de emprendedores Cocinamar

A través de una red de emprendedores que reúne a 28 organizaciones de pescadores artesanales a lo largo de todo Chile, desde Arica por el norte hasta Hornopirén por el extremo sur, la

Fundación ha desarrollado proyectos para reducir la cadena de comercialización y formalizar a las organizaciones para que vendan sus productos del mar en forma directa.

Uno de los nuevos integrantes de la red Cocinamar es Ahumados Lucero Mora, Región del Biobío. Su fundador y pescador de Lebu, Leonel Lucero Mora, desarrolla productos ahumados y ha logrado posicionarse y mejorar sus ventas, con apoyo de la Fundación. Ya han pasado tres años desde la primera feria gastronómica donde participaron en Santiago de Chile y desde esa fecha han estado en más de 100 eventos comercializando sus productos en conserva. Actualmente, la empresa ha creado más de 40 productos distintos con alto valor agregado. En estos productos no tan conocidos para el público común, la red cumple un rol muy importante de difusión a través de sus redes sociales y en medios de comunicación para promover una pesca artesanal responsable y con trazabilidad.

El trabajo de la red se ha enfocado es hacer visibles las historias sobre el origen de los productos, identificar y promover los recursos pesqueros que están en buen estado, apoyo en la formalización de los emprendimientos y difusión. Las organizaciones de pescadores sostienen que les ha servido participar en ferias y en programas de Tv y contar esas historias. Este camino ha sido reforzado por Banco Estado Microempresas, ofreciendo un portafolio de apoyo y capacitación financiera a los integrantes de la red.

¿Cómo puede acceder a la información de la red de emprendedores Cocinamar?

Cada emprendedor de la red cuenta con unas fichas de promoción que se puede encontrar y descargar con todos sus datos y contactos desde la página web de la Fundación Cocinamar www.cocinamar.cl/red

Gastronomía como herramienta de educación

Otra de las problemáticas que enfrenta la pesca en Chile es la extracción, procesamiento y comercialización ilegal de productos del mar que compiten de manera desleal con los emprendedores formales, por ello es relevante contar con organizaciones que cumplen con la normativa actual y consumidores responsables. En el ámbito que tiene que ver con la educación marina sobre vedas y medidas de administración pesquera, Fundación Cocinamar ha trabajado de la mano de cocineros de todo Chile para realizar campañas de promoción y clases de cocina para promover productos como la jibia o el choro zapato de Chaihuín.

Leonel Lucero, Ahumados Lucero Mora

Todos tenemos una historia para contar

Lucero Mora nace en 2001 con la idea de poder dar a conocer al mercado chileno, los productos del mar de Lebu, destacando siempre en mantener un proceso 100% artesanal y orgánico en cada etapa. Nuestros productos gourmet han sido premiados en diferentes concursos, logrando cautivar los paladares más exigentes no sólo en Chile, si no en el mundo. Hoy la excelente calidad de nuestros productos, y sus diferentes presentaciones nos permiten llegar a mercados internacionales donde los sabores del mar son llevados a las mesas de nuestros clientes.

Diego Jurupe, A Comer Pescado

Programa nacional A Comer Pescado

En el Programa Nacional “A Comer Pescado” del Ministerio de la Producción trabajamos por el bienestar de las familias del Perú promoviendo una alimentación saludable a base de pescado y otros productos hidrobiológicos.

Para aumentar la oferta trabajamos con los diversos actores de la cadena productiva del pescado, desde el pescador artesanal y el acuicultor, pasando por el transformador, el distribuidor, el comerciante y hasta llegar al consumidor final.

Nuestra Misión

Incentivar el consumo de productos hidrobiológicos de alto valor nutricional en Perú, articulando la oferta con la demanda.

Nuestra Visión

Liderar la consolidación del mercado interno de productos hidrobiológicos, facilitando la disponibilidad y el acceso sostenible a alimentos saludables, como aporte a la seguridad alimentaria del Perú.

Nuestros principios

- Brindar un servicio de calidad al país
- Uso eficiente de los recursos
- Integridad y conducta ética
- Disciplina

PANEL DE EXPERTOS: MEJORANDO EL ACCESO DE LAS PESQUERÍAS DE PEQUEÑA ESCALA A NUEVOS MERCADOS

Layla Osman, EDF

Identificar nuevos mercados, conocer la cadena de valor de nuestros productos y ser capaces de incorporar innovaciones tecnológicas como sistemas de trazabilidad, es fundamental para asegurar el éxito de un manejo pesquero sustentable. En general para acceder a nuevos mercados se requieren herramientas de mercado y conocimiento del sector. Desarrollar negocios exitosos, requiere no solo de voluntad y pasión, sino de entender cómo, qué y dónde vender, y cómo seguir vendiendo, mejorando, cambiando, innovando. Es por esto que este panel tuvo como invitados a Roberto Acuña del comité Fomento Los Ríos, para poder conocer las diferentes herramientas disponibles y experiencias desde el comité en proyectos de pesca artesanal y a Rodrigo Parra, cuya presentación tuvo como objetivo entender que significa emprender y hacer negocios marinos sustentables.

Roberto Acuña, Comité Fomento Los Ríos

Comité Fomento Los Ríos

El Fomento Los Ríos (www.fomentolosrios.cl), está constituido por las instituciones Corfo y Sercotec, representando uno de los tres pilotos de descentralización de Fomento Productivo a nivel nacional. El Comité, cumple con la función de ejecutar políticas de fomento productivo a nivel regional en base a los objetivos, lineamientos estratégicos, priorizaciones y procesos de asignación determinado por el Gobierno Regional y articuladas con las políticas nacionales, aportando a un desarrollo productivo en el territorio, más dinámico, inclusivo y sustentable.

Su objetivo es promover el fomento de las empresas, mejorando las capacidades y oportunidades de emprendedores, emprendedoras y especialmente de las empresas de menor tamaño para iniciar y aumentar sosteniblemente el valor de sus negocios, acompañando sus esfuerzos y evaluando el impacto de su acción, la promoción de inversiones, el emprendimiento y la innovación empresarial, cofinanciando la ejecución de proyectos en estas áreas.

El Comité, presenta como órgano decisor un directorio compuesto por 12 miembros con representación público - privada, con 9 representantes Regionales y 3 representantes de instituciones de nivel nacional. Actualmente, posee 24 instrumentos de apoyo; los cuales se agrupan en las siguientes áreas: nuevos negocios, creación de nuevos negocios asociativos, mejora de gestión, inversión para mejorar y crecer, redes colaborativas, innovación y mejora tecnológica y programas especiales.

El accionar del Comité, está orientado según distintos marcos estratégicos a nivel nacional y regional; para el caso del sector pesquero artesanal; se vincula directamente con el Programa Nacional Transforma Pesca Sustentable y la Política Regional de Pesca y Acuicultura. A nivel regional, se han financiado diversas iniciativas apoyando a la pesca artesanal, tales como: Programa de Difusión Tecnológica, Programa de Apoyo al Emprendimiento Innovador, Prototipos de Innovación Regional, Programa Regional de Apoyo al Emprendimiento (PRAE) y Prototipos de Innovación Social, entre otros.

La Pesca artesanal, es un sector prioritario y de gran relevancia para el desarrollo regional y territorial, por lo cual es muy importante poder trabajar en conjunto con las comunidades costeras, para que el emprendimiento y la innovación, se constituyan en procesos que promuevan un desarrollo armónico y sustentable y además una mejor calidad de vida para las personas.

Rodrigo Parra, GEOMAR

Negocios sustentables

La sustentabilidad es un problema de ingresos para los extractores de los recursos pesqueros, ya que, frente a las medidas implementadas por las autoridades, como veda y cuota, para recuperar estos recursos, aparecerá, sin alternativa, la actividad ilegal de los pescadores. Estas medidas significan menos capturas por lo tanto menos ingresos, lo que se traduce en un descontento para el pescador quién deseará, de todas maneras, su dinero.

Una ley de la vida es que los ingresos dependen tanto del precio como la cantidad. Frente a la disminución de la cantidad la opción es subir el precio, sin embargo, el mercado es quien decide si pagarlo o no. Al mercado no lo podemos controlar, por lo tanto, la única forma de mejorar esta variable es saber vender y no despachar ¿Qué implica esto? Dar valor agregado al producto usando otros insumos en conjunto con los recursos, hacer nuevas presentaciones, promociones, etc.

Pero la ecuación tiene otra variable que es “cantidad” ¿Qué significa esto? Aumentar las variedades de especies implica aumentar los problemas logísticos, de producción, de venta, etc... Entendemos, entonces, que sustentabilidad significa saber vender por precio y cantidad, mejorar la logística y saber producir. Bajo este esquema para Geomar la sustentabilidad es mantener y/o elevar el nivel de ingresos de los pescadores, para que se puedan aplicar las medidas de administración, de esa forma se recuperan las pesquerías y se disminuye la pesca ilegal.

PANEL DE EXPERTOS: CO-CONSTRUYENDO UN ECOSISTEMA DE INNOVACIÓN SOCIAL EN PESCA SUSTENTABLE

Nicolas Herschmann, COLAB

Co-construyendo un ecosistema de innovación social en pesca sustentable

Hoy en día, está latente la necesidad de generar nuevos modelos de negocios que den respuesta a los desafíos socioambientales presentes en el mundo. En los últimos años han ido emergiendo diversas innovaciones sociales para generar una pesca sustentable, ya sea a través del comercio justo, creación de valor en los productos del mar, promoción de una producción y/o consumo responsable, entre varias otras.

Sin embargo, para que estas innovaciones logren, además de un impacto positivo y significativo, la sostenibilidad económica, se requiere de un ecosistema de innovación social en pesca sustentable, compuesto por cada uno de los actores presentes en la red, que apoye a través de diversos medios (como alianzas, vinculación con el medio, acompañamiento, etc.) a estas iniciativas.

En este contexto, iniciativas como el Premio Embárcate han buscado visibilizar y apoyar a emprendimientos que promuevan una pesca sustentable, a través de la colaboración de diversos actores del ecosistema pesquero y de innovación, generando además un efecto inspirador para la creación de nuevas iniciativas sustentables.

Así, el panel convocó a algunos ganadores de Embárcate, buscando inspirar el emprendimiento en pesca sustentable, entender las oportunidades presentes para las innovaciones sociales en la pesca, e identificar oportunidades de nuevas colaboraciones. Los invitados fueron Munani, ganador de la categoría Iniciativas Comerciales y Productivas y premio a la Mejor Iniciativa; Tayú, ganador del Premio a la Innovación; y Fegam Valdivia, ganador de la categoría Iniciativas de Comunicación.

Josefina Ugarte, Tayu

Innovación orgánica

Tayú surge para revalorizar lo que tenemos como País y generar un nuevo concepto en base a la “innovación orgánica”, con ello busca fomentar la identidad cultural desde un comercio justo y un proceso de exploración y experimentación en conjunto con los recolectores tradicionales de algas marinas. El aliento de Tayú es el cochayuyo, un alga exclusiva y con un gran potencial tanto en sus propiedades físicas como nutritivas, con ello Tayú demuestra la belleza de esta alga a través de platos y utensilios que se pueden comer, como una solución a los plásticos desechables y a la sobreexplotación de esta alga. A través de la ciencia, el diseño y la tecnología damos un alto valor agregado a este recurso gracias a la funcionalidad que cumple con Tayú, como la impermeabilidad, la crocancia, la neutralidad y la sustentabilidad.

Es muy interesante lo que ocurre en un ambiente como esta Red de Aprendizaje, donde se unen personas de zonas completamente distintas, pero con los mismos valores y motivaciones en la pesca sustentable, así como se va generando una retroalimentación que viene netamente de lo vivencial.

Javiera Gutierrez, Munani

#ComamosAlgas

MUNANI Comamos Algas es un emprendimiento chileno que nace el año 2014, con el objetivo de desarrollar productos ricos, sanos e innovadores en base a Algas Chilenas, en alianza con agrupaciones de Algueras y Recolectores de las costas del país. Creemos que las algas son el alimento del futuro y trabajamos para que se les aprecie hoy, dándoles valor agregado, educando y acercándolas a grandes y chicos. Somos un equipo joven de distintas profesiones y mundos, convencido que podemos llegar al día en que todos Comamos Algas.

Claudio Barrientos, Fegam Valdivia

Feria Gastronómica marina FEGAM, Valdivia, Chile

La Feria Gastronómica Marina FEGAM es un evento de difusión que busca posicionar la pesca artesanal y la sustentabilidad en los consumidores de productos del mar a nivel nacional, desarrollado por la Federación Interregional de Pescadores Artesanales del Sur (FIPASUR).

Se describen las 9 versiones realizadas entre 2009 y 2018 y los más de 40 organizaciones de pescadores artesanales de todo Chile que han participado de la feria, y se detalla que más 100 pescadores artesanales han participado como expositores, se han puesto a disposición del público más de 75 toneladas de productos del mar a más de 60.000 personas asistentes.

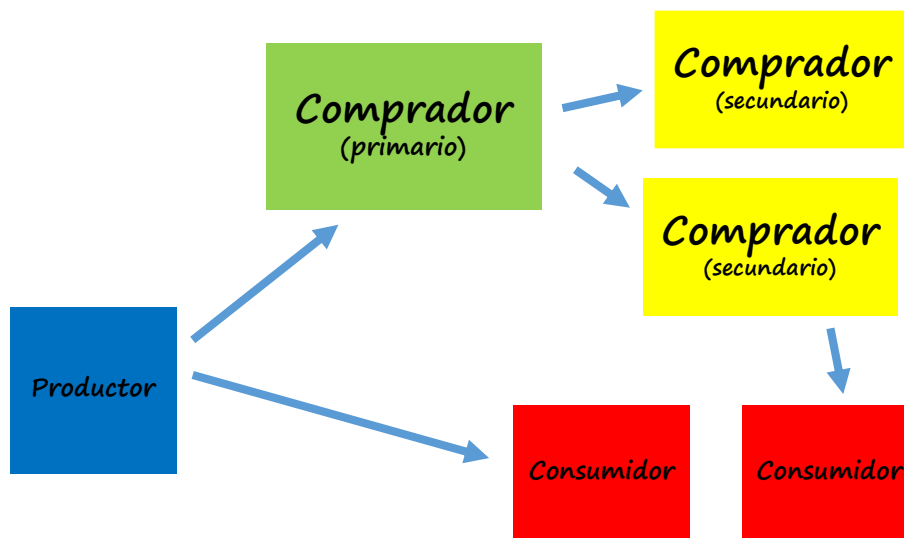
Se indica que FEGAM fue el primer evento en adoptar el discurso en contra de la pesca ilegal y a favor de la pesca responsable, en 2013 se generó la Declaración de Principios de la Pesca Responsable de Valdivia. Se acredita el origen legal de los recursos frescos y procesados comercializados en FEGAM a través de las respectivas Visaciones del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura. Otro hito sustentable, fue que FEGAM neutralizó el 100% de las emisiones de carbono de la versión 2014 de FEGAM y un 37% en 2013.

Desde 2017, cambiamos el foco de la promoción de productos del mar a facilitar el acceso, siguiendo el modelo venezolano de la Feria Socialista del pescado y la caravana de la Sardina, llevamos productos del mar frescos a lugares donde no tienen acceso y el resultado ha sido asombroso, miles de personas en comunas donde no existen proveedores confiables de productos del mar, por primera vez recibieron toneladas de productos frescos, trazables y de pesca responsable, capturados, transportados y regalados por los propios pescadores artesanales de Niebla, Corral y Los Molinos.

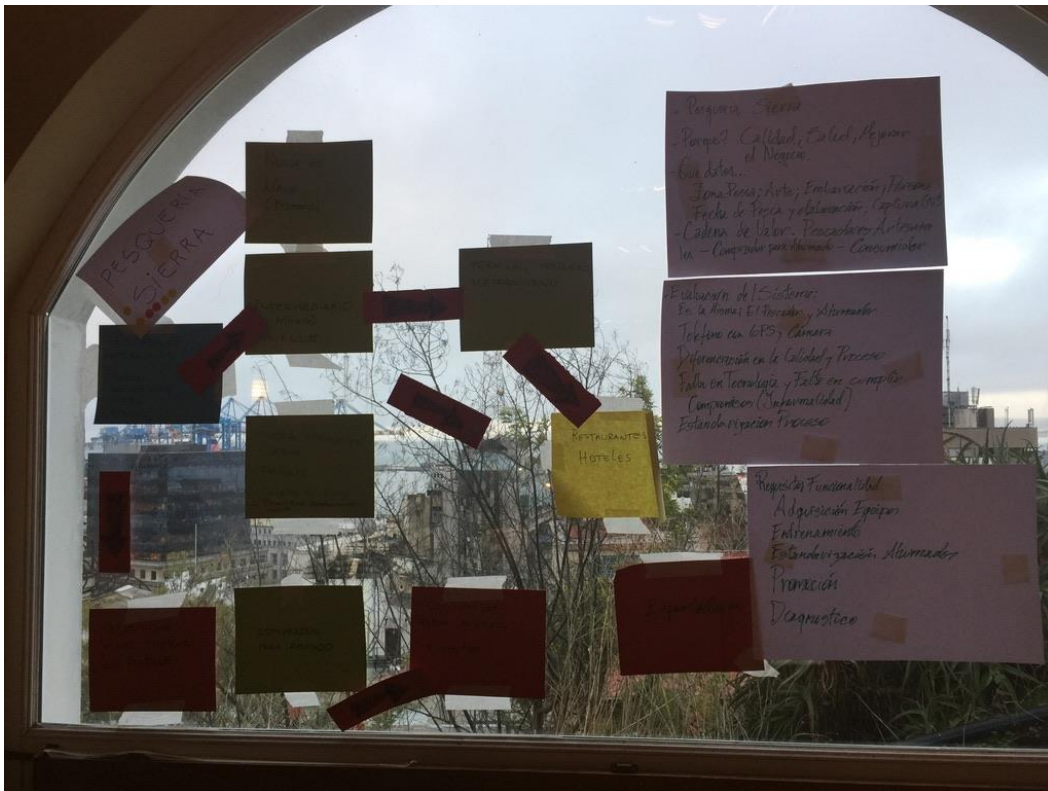
DINÁMICAS DE GRUPO

Cadenas de Valor

Para conocer y entender que es una cadena de valor, se solicitó a los participantes formar 5 grupos de trabajo según su pesquería y trabajar participativamente en desarrollar su cadena de valor con el conocimiento que cada uno de los integrantes tiene del sistema. Se entregaron materiales (hojas, lápices, Post-its grandes) para construirla. Se les solicitó a los participantes responder preguntas sobre su rol en la cadena de valor y si reciben o envían productos a través de ella, y diferentes preguntas para ayudar a crear la cadena de valor. La idea con esta actividad era seguir lo que sucede desde el momento en que se captura la pesca y su viaje entre pescadores a procesadores, distribuidores, u otros y consumidores. La actividad consideraba a través del taller mapear la cadena de valor utilizando los materiales entregados, buscar oportunidades e intervenciones potenciales, como mejorar la trazabilidad y las prácticas comerciales, evaluar si la certificación es una opción viable y aumentar el acceso a los mercados.



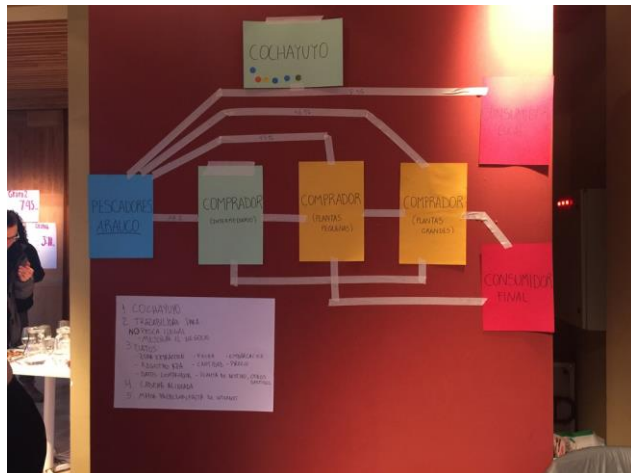
Grupo Zona de libre acceso: sierra



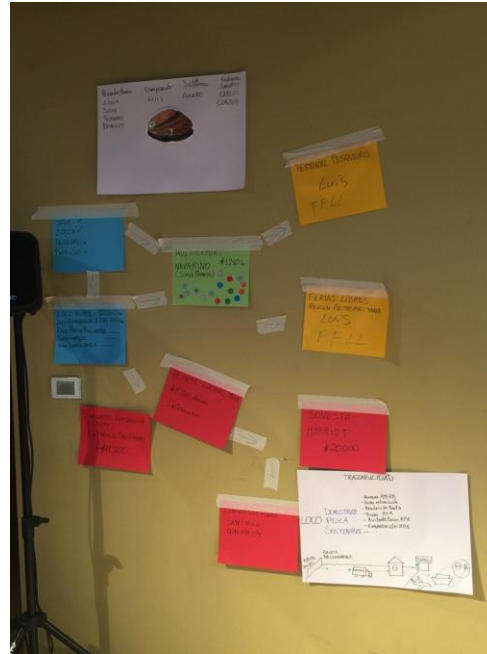
Grupo Plan de Manejo zona de libre acceso: erizo



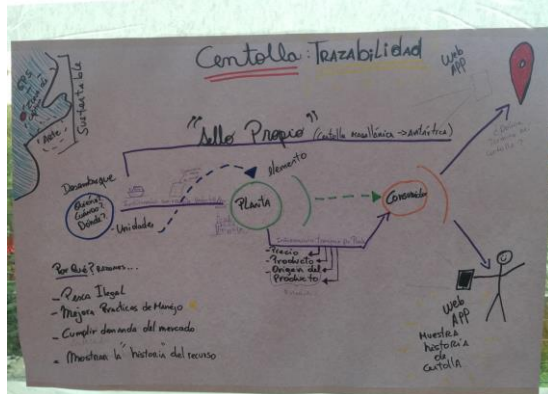
Grupo ECMPO: cochayuyo



Grupo AMERB: locos



Grupo crustáceos: centolla



Conclusiones

Los mercados de mariscos y pescados están cambiando, exigiendo mayores niveles de sustentabilidad y responsabilidad social en los productos en venta. Para acceder a los mercados es fundamental enfocarse en los elementos que crean la historia detrás del producto haciéndolo único y valioso: la pesquería, el producto y los socios. Parte del cambio viene de tendencias globales como el comercio justo que busca intervenciones de mercado para mejoras sociales. También se ha visto una evolución en la parte del manejo pesquero con mayor emprendimiento social para crear un cambio de comportamiento colectivo y duradero para poder alcanzar un impacto en la sostenibilidad socio-ecológica de la pesca artesanal.

La certificación es una manera de mostrar a los compradores y consumidores productos de origen sustentable, apoyando a los pescadores y el gobierno a manejar mejor sus recursos, y pudiendo recibir beneficios no solo monetarios, sino de imagen, generación de conocimiento, fuentes de financiamiento, fortalecimiento organizacional, entre otros. Existen diferentes tipos de certificación y para cada pesquería debe analizarse cuál es la más adecuada, además de considerar la posibilidad de entrar en un proceso de pre-evaluación y/o mejora de la pesquería. Cuando una pesquería no puede certificarse se mostró un ejemplo de una auto certificación, la cual puede ser una buena alternativa o el inicio del camino hacia la certificación.

Para entrar en un proceso de certificación es necesario involucrar a los múltiples actores relacionados a la pesquería y juntos trabajar en equipo para lograr certificarse. Pescadores, gobierno, academia, ONGs y consultoras pueden aportar desde su propia experticia para resolver los vacíos de información u otros desafíos de la pesquería. Ejemplo de esto fueron las presentaciones del comité de Jaiberos de Ancud y los Pescadores de Juan Fernández.

La trazabilidad es vista como una posibilidad de acceder y conectarse con más consumidores y transparentar las prácticas detrás de la extracción de los recursos marinos. Además, es una herramienta poderosa para reunir a los pescadores con los consumidores. La trazabilidad permitiría la posibilidad de diferenciar el producto y tener más posibilidades de acceder a mercados que exijan esta diferencia. Para los pescadores, mantienen su visibilidad en toda la cadena, generando un valor agregado al origen de los recursos. Para los consumidores significa un aumento en la confianza del sistema, en la transparencia y finalmente se transforma en una vía para aportar a la sustentabilidad.

En Chile se debe trabajar para impulsar en el mercado nacional a exigir trazabilidad donde consumidores informados pueden generar una demanda por productos sustentables y fortalecer las buenas prácticas del manejo pesquero artesanal en Chile. Actualmente no existe una demanda por trazabilidad en el mercado doméstico, pero si existen iniciativas de consultores, ONGs y Fundaciones que de igual forma impulsan la trazabilidad de los productos del mar.

El modelo tradicional de negocio utilizado para las pesquerías de pequeña escala, basado en la renta por volumen con bajos márgenes de beneficios por unidad, ha generado que la mayoría de los recursos se encuentren en estado de explotación o sobre-explotación. Esto pone en peligro el desarrollo sustentable de la actividad pesquera. Este escenario hace necesario la búsqueda de nuevos modelos de negocios. Modelos de negocios que den respuesta a los desafíos socio-ambientales presentes en nuestra sociedad. Pero hay esperanza, han surgido desde la gastronomía hasta el manejo, herramientas que promueven una alimentación saludable y

potencia el consumo de pescados y mariscos a nivel nacional e internacional, mejoran el acceso a nuevos mercados, y dan la posibilidad de implementar trazabilidad y la educación de los consumidores. La Red de Aprendizaje seguirá impulsando estos cambios y generando la capacidad de los múltiples actores en la pesca artesanal poder crear un nuevo modelo de negocio para apoyar a la sustentabilidad pesquera en Chile.

Apéndice: Lista de participantes

Cuarto Taller Red de Aprendizaje: Mercados, Cadenas de Valor y Trazabilidad			
Nombre	Organización	Mail	Teléfono
Nancy Chana	Cooperativa Fica	chana.nancy@fica.org	91 440 44 000
N. Rodríguez	FEPA	nancy.sombreros@fepa.org	91 440 44 000
N. Gómez	TNC	nancy.gomez@tnc.org	99882917
YADY GARCÍA	SZS RMA	yady.garcia@szs.org	91 440 44 000
Luis López	LECU	luis.lopez@lecu.org	91 440 44 000
YADY GARCÍA	CAMA	yady.garcia@cama.org	91 440 44 000
José Luis	Jacobus Abel	jose.luis@jacobusabel.org	91 440 44 000
Diego José	Sierra Gorda	diego.jose@sierragorda.org	91 440 44 000
Carlos Velasco	Subpisco	carlos.velasco@subpisco.org	91 440 44 000
Mario Kachay	Fuente de Silva	mario.kachay@fuente.org	91 440 44 000
Daniela Cota	Subpisco	daniela.cota@subpisco.org	91 440 44 000
Madame Paul	A.G. Tula	madame.paul@atula.org	91 440 44 000
Marta María	Subpisco	marta.maria@subpisco.org	91 440 44 000
LAUREN DELGADO	Subpisco	lauren.delgado@subpisco.org	91 440 44 000
Roberto Acosta	Fuente de Silva	roberto.acosta@fuente.org	91 440 44 000
Guillermo	Subpisco	guillermo@subpisco.org	91 440 44 000
Andrés Fariña	Subpisco	andres.farina@subpisco.org	91 440 44 000
Carolina	CESSO	carolina@cesso.org	91 440 44 000
Christina	CEEA Uach	christina@ceea.org	91 440 44 000
Luciano	Subpisco	luciano@subpisco.org	91 440 44 000
Jimena	Compañía	jimena@compania.org	91 440 44 000
Jimena	Subpisco	jimena@subpisco.org	91 440 44 000
Carlo	Compañía	carlo@compania.org	91 440 44 000
Fabrizio	FEOS	fabrizio@feos.org	91 440 44 000
Luis Solís	ASOP	luis.solis@asop.org	91 440 44 000
Alfonso	SSPA	alfonso@sspa.org	91 440 44 000
Andrés	ECOS	andres@ecos.org	91 440 44 000
José	COMA PEH	jose@coma.org	91 440 44 000
Colleen	Subpisco	colleen@subpisco.org	91 440 44 000
Luis	IFOP	luis@ifop.org	91 440 44 000
Andrés	IFOP	andres@ifop.org	91 440 44 000
José	MUNAH	jose@munah.org	91 440 44 000
Diego	Subpisco	diego@subpisco.org	91 440 44 000
José	Subpisco	jose@subpisco.org	91 440 44 000
José	Subpisco	jose@subpisco.org	91 440 44 000
José	Subpisco	jose@subpisco.org	91 440 44 000

José Chano	MIF	jose.chano@mif.org	91 440 44 000
José Chano	FEPSUR	jose.chano@fepsur.org	91 440 44 000
Claudio	AP CHILE	claudio@apchile.org	91 440 44 000
Luciano			
Nancy Sánchez	IFOP	nancy.sanchez@ifop.org	91 440 44 000
Carlos Tapia			
Rodrigo Polanco	TNC	rodrigo.polanco@tnc.org	91 440 44 000
Miguel Cuervo			
Wolfgang Stoll			
Natalio Godoy	TNC	natalio.godoy@tnc.org	91 440 44 000
Martina Delpe			
Alejandra Pato			
Dina Godado			
Mauricio Yara	Cooperativa	mauricio.yara@coop.org	91 440 44 000
Eduardo Rojas	CNC	eduardo@cncc.org	91 440 44 000
Jorge Toro			
Carlos Mollet			
Santiago	EDF	santiago@edf.org	91 440 44 000
Andrés	UDEC	andres@udec.org	91 440 44 000
Carolina	TUNOS	carolina@tunos.org	91 440 44 000
Mónica	NCZ	monica@ncz.org	91 440 44 000
Rosario	EDF	rosario@edf.org	91 440 44 000
Patricia	EDF	patricia@edf.org	91 440 44 000
Wally	STP	wally@stp.org	91 440 44 000
Vienna	STP	vienna@stp.org	91 440 44 000
Natalia	Libel	natalia@libel.org	91 440 44 000
NINA PARDO	EDF	nina.pardo@edf.org	91 440 44 000
Bebé	WCS	bebe@wcs.org	91 440 44 000
José	CH	jose@ch.org	91 440 44 000
Miguel	CH	miguel@ch.org	91 440 44 000
José	Force	jose@force.org	91 440 44 000