


[Quiénes somos](#)
[Suscripciones](#)
[Publicidad](#)
[Contáctenos](#)
[Servicios](#)
[I+D](#)
[NUEVO](#)
[Galerías](#)
[Fotográficas](#)
[Estadísticas](#)
[Meteorología](#)
[Foros](#)
[Who is who](#)
[Indicadores](#)
[Sitios de interés](#)
[Trabajo](#)
[Buscan trabajo](#)
[Ofrecen trabajo](#)
[Clasificados](#)
[Se vende](#)
[Se compra](#)

Pescadores artesanales de Aysén expusieron sus productos en Región de Valparaíso

Noticia publicada el 10/11/2011



Compartir



En un *stand* acondicionado para mantener los productos congelados, procesados y sellados al vacío, y con degustaciones elaboradas especialmente para la ocasión, microempresarios aiseninos ofrecieron pulpo, centolla, merluza austral y jaibas en feria artesanal de Caleta Maitencillo (Región de Maitencillo), con el fin de generar vínculos de comercialización de productos.

Gracias a gestiones del Centro de Investigación en Ecosistemas de la Patagonia (CIEP), microempresarios de las comunas de las Guaitecas, Puerto Cisnes y Aysén viajaron a comercializar su producto con el apoyo del sindicato de pescadores de Maitencillo, la Universidad del Mar y el Centro COPAS Sur Austral de la Universidad de Concepción, actividad que se desarrolló en el marco del Programa de diversificación productiva de pesca artesanal del CIEP que genera conocimientos pesqueros y sociales que promueven la diversificación productiva y la sostenibilidad del sector pescar artesanal de la zona y que es financiado por Fondos de Innovación para la Competitividad (FIC) del Gobierno Regional.

Paola Rodríguez, presidente del sindicato de buzos de Puyuhuapi; y los microempresarios Javier Tecay y Bernardo Márquez de las plantas procesadoras Ebenezer de Caleta Andrade y Fish Ester de Melinka, respectivamente, fueron los beneficiados con esta actividad piloto que les permitió probar empíricamente que es posible comercializar en otras regiones cumpliendo los requisitos administrativos y sanitarios, además de conocer los costos asociados a este ejercicio.

Los elaboradores enfatizaron la cálida acogida que recibieron por parte de los pescadores de Maitencillo y agradecieron esta oportunidad que les permitió conocer otra realidad donde aprendieron a ofrecer y a valorar sus productos.

"La gente muy agradable, nos han saludado muy cariñosamente y estamos contentos porque creemos que con este tema hemos dado un paso importante. En este minuto gracias al CIEP hemos hecho el esfuerzo de estar acá, nos informaron sobre este proyecto, viajamos y hemos aprendido cosas que esperamos sean prosperas para nosotros", señaló Bernardo Márquez, microempresario de Melinka,

Microempresarios regionales

Cabe destacar que esta actividad se desarrolló en compañía de Cristian Balboa, quien se encargó de preparar elaboradas degustaciones para quienes visitarán el stand. Chef del conocido restaurante Dalí, es un aisenino que busca potenciar el desarrollo regional apoyando iniciativas que realcen los productos de la zona.

"Me sumé a este evento, porque soy bien regionalista y porque sabía la calidad de los productos que se ofrecerían y el lugar donde se realizaría. Creo que se hizo muy bien el trabajo, es muy complejo trasladar tanta mercadería y que lleguen en perfectas condiciones. Hay que rescatar que ellos son los fabricantes directos y que sus productos son de primera de calidad", indicó Balboa.

En la misma línea, Paola Rodríguez enfatizó en la importancia de esta actividad. "Esta experiencia fue un tremendo aprendizaje, hubo que irrumpir en una caleta donde se venden sólo productos frescos, pero hubo gente que regresó y nos felicitó. Creo que aprendí a vender mis productos y a promocionarlos y aparte de eso me sentí con la confianza de que a la gente le gustó, además el chef que nos acompañó, también reconoció la calidad de los productos que estamos ofreciendo y eso me deja muy

[RSS](#)

satisfecha y sobre todo contenta con el trabajo que estamos realizando en Puyuhuapi, porque es la primera vez que la planta saca estos productos y eso significa que lo estamos haciendo bien", enfatizó.

Es importante mencionar, que durante cuatro días centenares de personas visitaron esta caleta, donde se promocionaron los productos de la Patagonia representados por estos tres microempresarios regionales. Ricardo Silva, presidente del Sindicato de Maitencillo, contó que días antes los pescadores de la caleta entregaron panfletos avisando que se realizaría esta actividad. "Por fin se llevó a cabo y aparentemente fue fructífero, la idea es hacerlo todo el verano, ya se generó el espacio, se ofreció el producto y se puede observar que se vende, hay que modificar algunas cosas, pero en general fue bastante positiva", agregó.

Contextualización y conclusión

Esta iniciativa surgió como resultado de la última reunión del Comité Asesor de Pesca Artesanal, donde participó el presidente del sindicato de Maitencillo. Es coherente también con el trabajo de investigación que ha generado este centro regional en las localidades, donde se observó que las principales brechas corresponden a la comercialización y articulación de redes que posibiliten un comercio directo. En el último año el CIEP con el apoyo de los Servicios Públicos Regionales, ha trabajado en el desarrollo de microempresas familiares dedicadas a la comercialización de productos regionales haciendo uso de radioteatros y capacitaciones presenciales.

Manuel Martínez, coordinador de la línea de pesca artesanal del CIEP y uno de los organizadores del evento contó que esta iniciativa cumplió con los objetivos esperados y que se espera posteriormente poder buscar alguna plataforma de venta constante. "La actividad comprendía en poder llegar con los productos, convencer a los microempresarios regionales que se puede comercializar en otro lugar, que se valore la importancia de la presentación e imagen de lo que ofrecen, y que desarrollen habilidades que les permitan ofrecer sus productos, en este sentido se cumplió con las expectativas. Esperamos en un futuro poder generar una plataforma de comercialización a los productores, para continuar esta iniciativa y hacerla sostenible en el tiempo", señaló.

Por su parte, Giovanni Daneri, director ejecutivo del CIEP, destacó también la calidad de los productos y el cumplimiento de los objetivos esperados. "Pensamos que los objetivos planteados, están más que superados, además de probar con la comercialización de los productos de Aysén, el tema humano ha sido maravilloso, hubo un estrechamiento de relaciones entre pescadores de la undécima región con los de caleta Maitencillo. También ha servido para darse cuenta si los formatos de la presentación de los productos, y la capacidad de compra que hay en la Región de Valparaíso son temas factibles de analizar para ofrecer nuestros productos y esta comercialización realmente tenga un impacto en la calidad de vida de los pescadores de nuestra Región". Señaló.

Para concluir, es importante mencionar, que esta actividad fue acompañada por shows artísticos culturales, y contó con una ceremonia inaugural, donde se presentaron los productos y ofrecieron degustaciones a autoridades de locales, instancia que contó con la presencia del Consejero Regional Eduardo Vera, quien viajó en representación de la intendente regional de Aysén Pilar Cuevas, como muestra del constante apoyo que otorga el gobierno al sector pesca artesanal, considerado hoy uno de los ejes estratégicos de desarrollo regional.

**CONZCA LOS NUEVOS ESTÁNDARES
PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

 [NOTAS AL EDITOR](#)  [IMPRIMIR NOTICIA](#)  [ENVIAR NOTICIA](#)

Ultimas noticias publicadas...

- 14/11 • En los primeros nueve meses: Empresas AquaChile registró ventas por US\$ 335 millones
- 14/11 • El CEO de Nutreco confirmó su participación en el Primer Encuentro Nacional del Salmón
- 14/11 • Gerardo Balbontín apoyó propuesta de incentivar la transferencia de concesiones
- 14/11 • Opinión: Aumento en patentes de salmonicultoras
- 14/11 • "Sabores de Chile": Productos del mar chilenos tuvieron exitosa participación en China y Malasia
- 14/11 • Fredriksen sufre por gran oferta de salmón
- 14/11 • Con éxito culminó taller que abordó temas relacionados con la mitilicultura
- 14/11 • En Experiencia Endeavor: Emprendedores de alto impacto analizarán globalización, financiamiento inteligente e innovación
- 14/11 • FEEDNEWS 2011: 20 conferencistas especializados en la industria

de alimentos para animales expondrán el próximo 29 de noviembre en Puerto Varas

14/11 • Mainstream Chile apoya el emprendimiento rural en Chiloé

Más noticias...

- Noticias publicadas en revista AQUA.
- Archivos de noticias.
- Listado de noticias por mes.