



# MUJER, PESCA Y ACUICULTURA

## SUBPESCA PREMIA A EMPRENDEDORAS DE LA PESCA ARTESANAL



**Valparaíso, 11 de mayo de 2012:** El Ministro de Economía, Fomento y Turismo, Pablo Longueira, junto al Subsecretario de Pesca, Pablo Galilea; al Director Nacional del Servicio Nacional de Pesca, Juan Luis Ansoleaga, al Intendente Regional, Raúl Celis y al decano de la Facultad de Ecología y Recursos Naturales, profesor Rolando Kelly, hicieron entrega de los reconocimientos en el marco de la conmemoración del Mes del Mar, celebrada en Quintay.



Con respecto a la distinción, Sara Roe, presidenta de la organización de pescadores de caleta Hanga Piko de Rapa Nui, sostuvo "este premio es un reconocimiento a un trabajo realizado con mucha fuerza para sacar adelante a los pescadores de nuestra maravillosa isla. Aun nos falta mucho pero sé que con la ayuda de todos ustedes seguiremos creciendo, siendo mejores personas y traspasando los conocimientos a la generación futura". Según explicó Roe esta organización está trabajando para mejorar la pesca de la langosta en la Isla de Pascua, siguiendo el ejemplo de las asociaciones del Archipiélago de Juan Fernández.



Por su parte, Sara Garrido, presidenta del sindicato de trabajadores independientes de pescadoras artesanales y recolectoras de algas caleta Coliumo, Región del Bío-Bío, explicó que su organización fue reconocida por desarrollar un proyecto de fomento productivo en el que participan 40 mujeres y que consiste en el repoblamiento de algas marinas a través de esporas (chicoria de mar) en praderas que fueron azotadas por el Terremoto y Tsunami en 2010. "Estamos agradecidas y orgullosas porque hemos tenido muy buenos resultados y es primera vez que nos ganamos un Proyecto del Fondo de



Administración Pesquero (FAP). La achicoria de mar es un recurso de gran demanda comercial a nivel industrial pero que lamentablemente se está desaprovechando su consumo que podría ser incorporado dentro de la dieta nacional", sostuvo Garrido.

Desde el Archipiélago de Chiloé fue premiada por su emprendimiento, Carola Barría, presidenta de la Federación Chiloé Unido, de la caleta de Dalcahue, en la X Región de los Lagos. Su organización ha sido beneficiaria de proyectos financiados por el fondo de administración pesquero, entre los que destacan la diversificación productiva en centolla, jaiba y pulpo, realizando un trabajo serio y productivo, con excelentes resultados.

Zoila Bustamante, Presidenta de la CONAPACH, hizo un llamado a los pescadores para seguir innovando y desarrollando proyectos de emprendimiento, especialmente a las mujeres del sector, que actualmente representan cerca del 25%.

FUENTE: FAP; IMÁGENES : SSP, MGP

"Estamos agradecidas y orgullosas porque hemos tenido muy buenos resultados. La achicoria de mar es un recurso de gran demanda comercial a nivel industrial pero que lamentablemente se está desaprovechando su consumo que podría ser incorporado dentro de la dieta nacional",

Sara Garrido

Presidenta sindicato de trabajadores independientes de pescadoras artesanales y recolectoras de algas caleta Coliumo

## CONCURSO FIC CON APOYO DE SUBPESCA PARA MUJER DE RAPA NUI

Con el apoyo de la Subsecretaría de Pesca, la Universidad Andrés Bello y en el marco del Plan de Desarrollo para la Isla de Pascua 2011-2014, postuló al Concurso Público del Fondo de Innovación a la competitividad FIC 2012 del Gobierno Regional de Valparaíso, cuyo objetivo es el diseño y ejecución de un programa de gestión, inserción y transferencia tecnológica para la pesquería sustentable del PURE.

Durante las últimas décadas, la presión extractiva sobre el caracol PURE, ha ido en aumento debido al fuerte desarrollo del turismo, principal actividad económica de Rapa Nui. al desarrollo social y económico de la mujer RAPA NUI.

Sobre esta presión extractiva, según la opinión de las propias recolectoras, se ha provocado un baja en la abundancia del recurso, disminución de los tamaños y un incremento en los esfuerzos de recolección.

Hace un par años, un cambio importante de tendencia vinculado a la extracción responsable del caracol PURE, se gestó en el seno de una asociación de Mujeres Pescadoras.

Lamentablemente, en la actualidad dicha agrupación se encuentra desarticulada y presenta graves problemas .

**La carencia de organizaciones vigentes, es parte de la problemática** y el desarrollar el liderazgo, emprendimiento y las capacidades gremiales en un **rubro eminentemente representado por mujeres**, es un elemento fundamental .El proyecto tiene como principales objetivos:

- 1.- Beneficiar a los sectores más vulnerables de la Isla y con mayor presencia ETNICA
- 2.- Aportar de forma significativa al desarrollo social y económico de la mujer RAPA NUI
- 3.- Promover la sustentabilidad de los recursos naturales de Isla de Pascua

Fortalece el encadenamiento productivo y el emprendimiento del rubro pesquero y artesano de la Isla

Esta es una iniciativa que nace y desarrolla en el seno de las propias mujeres de la comunidad



Ejemplares talla comercial

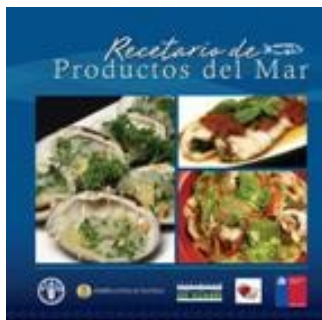


Recolección



Ovipostura Pure

## LOS PRODUCTOS DEL MAR Y LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE



Encuentra la versión digital del recetario en [www.subpesca.cl](http://www.subpesca.cl)

En el marco del programa impulsado por la primera dama, Sra. Cecilia Morel, "Elige Vivir Sano", la Subsecretaría de Pesca, "Chefs contra el hambre", FAO y la iniciativa "América Latina y Caribe sin hambre", el año 2011 se publicó el "Recetario de Productos del Mar", el que busca incentivar el consumo a través de sencillas recetas .

Conocidos son los beneficios que aporta a la salud el consumo de Omega 3, elemento contenido en algunos de los productos del mar, especialmente en caballa, jurel y sardinas. Su aporte en la prevención de enfermedades cardíacas, hipertensión y desarrollo de la inteligencia en los niños ha sido ampliamente difundido por la prensa y el marketing. Pero lo que el común de la gente no sabe, es que no basta con consumirlo, sino que se debe poner mucha atención a los otros materiales de cocina que acompañan a este alimento, así, por ejemplo, para una correcta absorción del Omega 3 para apoyar el desarrollo cognitivo de los infantes, este debe ser consumido junto a un alimento que contenga fosfolípidos, como el huevo o los ostiones, de otra manera las cualidades de este aceite no se aprovechan en su totalidad

Este conocimiento es parte de una de las nuevas áreas de la ciencia, como la nutrigenómica, que estudia los efectos de la nutrición a nivel celular o genético, ofreciendo una mejora en la dieta personal que evitaría o retrasaría la aparición de enfermedades asociadas a la interrelación gen - nutrición.

El presente recetario, de carácter único, ha sido elaborado por un equipo multidisciplinario de profesionales, incorporando los nuevos enfoques que consideran el impacto del consumo frecuente de un determinado tipo de alimento vs. el desarrollo de una Enfermedad Crónica No Transmisible (ECNT), como los problemas cardiovasculares, obesidad mórbida, diabetes y cáncer, cuya incidencia en la mortalidad de la población se acrecienta cada día.