

## Demanda creció sobre un 100% desde el 2007: Consumo de atún se disparó en Chile

Noticia publicada el 29/04/2011



Compartir



El consumo de pescados y mariscos entre la población chilena ha crecido notablemente los últimos años. Uno de los productos que ha entrado con gran énfasis en el país es el atún, un pez azul de sangre fría y gran tamaño, que se ha convertido en uno de los más apetecidos a nivel

mundial.

Actualmente, ocho empresas comercializan el atún, quienes exportan desde Ecuador cerca de 50 toneladas al año. Desde el 2007, el consumo de este producto ha tenido un incremento de un 111%, y entre el 2009 y en el 2010 creció un 15%.

"Como el producto es conocido, la venta ha sido más fácil y ágil, ya que no ha sido necesario invertir tiempo en darlo a conocer. Prácticamente, se vende solo", afirmó a través de un comunicado de prensa Juan Carlos Marín, gerente general de Empagran, compañía ecuatoriana con filial en Chile y líder del rubro de los camarones y de los productos congelados, que los comercializa en Chile desde el 2009.

Para este 2011, Empagran tiene altas expectativas de venta del atún ecuatoriano. "Nuestras expectativas son importar y comercializar al menos 20 toneladas al año, dirigiéndonos específicamente en el mercado Horeca (Hoteles, restaurantes y casinos)", explicó Marín.

Los formatos de venta del atún varían de acuerdo con lo que el consumidor prefiera. Vienen en trozos individuales de 250 g o en lomos de 2,5 kg, formato muy utilizado en restaurant y hoteles.

### Valor nutricional

El atún es un pescado muy apetecido debido a su característico sabor, y por contener grandes cantidades de ácidos grasos Omega 3, beneficiosos para el corazón y las articulaciones.

Además, estos ácidos presentes en el atún mejoran las funciones cerebrales de los adultos mayores y reducen el riesgo de padecimientos mentales en la vejez. Incluso, ayudan a reducir la presión sanguínea y los niveles de colesterol en la sangre.

El atún es muy nutritivo, alto en proteínas, bajo en grasas y calorías. Contiene, además de ácidos grasos, calcio, niacina, vitaminas A, B y D, y ácidos Omega 3. Se digiere con facilidad y se metaboliza con gran eficiencia.

Noticia publicada el: 29/04/11

## **Demanda creció sobre un 100% desde el 2007: Consumo de atún se disparó en Chile**



El consumo de pescados y mariscos entre la población chilena ha crecido notablemente los últimos años. Uno de los productos que ha entrado con gran énfasis en el país es el atún, un pez azul de sangre fría y gran tamaño, que se ha convertido en uno de los más

apetecidos a nivel mundial.

Actualmente, ocho empresas comercializan el atún, quienes exportan desde Ecuador cerca de 50 toneladas al año. Desde el 2007, el consumo de este producto ha tenido un incremento de un 111%, y entre el 2009 y en el 2010 creció un 15%.

"Como el producto es conocido, la venta ha sido más fácil y ágil, ya que no ha sido necesario invertir tiempo en darlo a conocer. Prácticamente, se vende solo", afirmó a través de un comunicado de prensa Juan Carlos Marín, gerente general de Empagran, compañía ecuatoriana con filial en Chile y líder del rubro de los camarones y de los productos congelados, que los comercializa en Chile desde el 2009.

Para este 2011, Empagran tiene altas expectativas de venta del atún ecuatoriano. "Nuestras expectativas son importar y comercializar al menos 20 toneladas al año, dirigiéndonos específicamente en el mercado Horeca (Hoteles, restaurantes y casinos)", explicó Marín.

Los formatos de venta del atún varían de acuerdo con lo que el consumidor prefiera. Vienen en trozos individuales de 250 g o en lomos de 2,5 kg, formato muy utilizado en restaurant y hoteles.

### **Valor nutricional**

El atún es un pescado muy apetecido debido a su característico sabor, y por contener grandes cantidades de ácidos grasos Omega 3, beneficiosos para el corazón y las articulaciones.

Además, estos ácidos presentes en el atún mejoran las funciones cerebrales de los adultos mayores y reducen el riesgo de padecimientos mentales en la vejez. Incluso, ayudan a reducir la presión sanguínea y los niveles de colesterol en la sangre.

El atún es muy nutritivo, alto en proteínas, bajo en grasas y calorías. Contiene, además de ácidos grasos, calcio, niacina, vitaminas A, B y D, y ácidos Omega 3. Se digiere con facilidad y se metaboliza con gran eficiencia.

**CARNE**

NOVILO GORDO 5/Kg Forja Sin Bio	1.160,0
---------------------------------	---------

**PETRÓLEO WTI**

US\$/BARRIL	112,76
-------------	--------

**COBRE**

US\$/Libra (Bolsa Metales Londres)	4,24
------------------------------------	------

**H. DE PESCADO**

US\$/Tonn. (Salmón)	1.550
---------------------	-------

**CELULOSA NBSK**

US\$/Tonn.	998,90
------------	--------

**TRIGO BLANCO**

4 meses Leasing (Colitas)	17100
---------------------------	-------

**INACER R. BÍO BÍO**

TRIMESTRALES	
Octubre-diciembre	-0,7%
Julio-septiembre 2010	-3,2%
Abril-junio 2010	-18,3%

**MONEDAS**

\$ por moneda local	
Dólar (EE.UU.) 96c.	\$462,37
Euro	\$463,62
Real (Brasil)	\$294,33

**IPC**

Marzo	0,8%
Febrero	0,2%
Enero	0,3%
Acumulado 2011	1,3%

**UF**

28/4	\$21.706,02
29/4	\$21.705,78
30/4	\$21.711,55
01/5	\$21.723,09

**UTM**

Abril	\$37870,00
Marzo	\$37794,00
Febrero	\$37681,00
Enero	\$37643,00

**BOLSA SANTIAGO**

Mayor Alta	11,72%
Mayor Baja	-4,37%

# DIVERSOS FACTORES ATENTAN CONTRA ESTABILIDAD LABORAL

## La incertidumbre persigue a trabajadores de las pesqueras

Fesip presentó al gobierno Propuesta Social y Productiva, pero a la fecha la respuesta ha sido negativa.

**POR CARMEN GLORIA SANDOVAL**  
csandoval@diariosur.cl

La incertidumbre y la preocupación se han hecho cada vez más permanentes entre los trabajadores de la industria pesquera. Las causas son varias, pero sin dudas que se agudizaron con el terremoto y maremoto de febrero del año pasado y con la creciente eventualidad de que las cuotas de pesca prácticamente se rematan al mejor postor.

Ante eso, la Federación de Trabajadores de la Industria Pesquera (Fesip), representada por su presidenta Paola Sanhueza Brevés, y otros dirigentes se reunieron el pasado 21 de abril con el ministro Secretario General de la Presidencia, Cristián Larroulet, en el Congreso.

La idea era hacerle presente la situación de los trabajadores y pedir un pronunciamiento respecto de la "Propuesta Social y Productiva para Trabajadores (a)s de la Industria Pesquera", que se entregó al gobierno en diciembre pasado. Sin embargo, la respuesta hasta ahora no ha sido muy alentadora. "Hemos agotado todas las instancias, los diálogos y la respuesta ha sido que este es un plan muy caro", señaló la dirigente.

El artículo N° 173 de la Ley de Pesca y Acuicultura, determina la creación del Fondo de Administración Pesquera (FAP), donde se incluyen líneas de capacitación, apoyo social y reconversión laboral para los trabajadores que, durante el período de vigencia de la Ley N° 19.173, es decir, hasta 2012, hayan perdido sus empleos. También establece una línea de capacitación para las actuales trabajadoras de la industria pesquera extractiva y de proceso.

**PROYECTO MUY CARO**  
Paola Sanhueza, dijo que se consideró que era un proyecto muy caro, que costaría unos \$2 mil millones. No obstante, el monto no supera los recursos que acumula el FAP, que se creó con \$600 millones y hoy sumaría unos \$350 millones, aunque en esta región no ha favorecido a más de 200 personas en 10 años, aseguró la dirigente.

La Propuesta Social y Productiva de la Fesip detalla, en líneas generales, que "el sector pesquero regional ha enfrentado múltiples dificultades durante esta década, que tienen su origen primero, en la disminución de los recursos como, la merluza común, el loco, moluscos bivalvos, jurel y la crisis del salmón por el virus ISA. Lo anterior, entre otras



Hace exactamente dos años, la mano de obra en las plantas de proceso en la región, atenció a 11.087 personas, de las cuales 4.996 eran permanentes y 6.091 eventuales.

**61** plantas de proceso habrán en abril de 2009 en la región. En Coronel había 19.

**56%** de la mano de obra eventual en plantas son mujeres.

coas, significó una fuerte caída en los desembarques industriales de la región, información referendada por el Servicio Nacional de Pesca.

A lo anterior, se suman las acciones de la industria de aplicar políticas restrictivas para una adecuada administración de recursos, permitiendo su sustentabilidad en el tiempo. Ello implicó ajustes signi-

### ÁREAS DE APOYO SOCIAL

El programa de la Fesip propone tres áreas de apoyo social:

- Emprendimiento Familiar**, enfocado principalmente a las mujeres jefas de hogar, el que tendrá un costo total de \$3 mil millones.
- Capacitación** para los trabajadores cesantes y manutención de \$250 millones, mientras dura la capacitación, con un costo total de \$1.150 millones.
- Apoyo Escolar**, para los hijos de los trabajadores, que ascenderá a \$250 millones.

El costo total del programa social, ascenderá a \$4.400 millones que

se financiarán con recursos compartidos entre el Gobierno Regional, el Ministerio de Economía y el FAP.

Mario Carrillo, presidente de los Tripulantes Sardineros, sostuvo que el miércoles de la semana recién pasada se liberaron recursos del FAP para las I y II regiones, lo que a su juicio, es extraño, considerando que los más perjudicados y necesitados son los ciertos de trabajadores de la Región del Bío Bío que perdieron sus fuentes de trabajo tras el terremoto y maremoto y sin embargo, no fueron considerados.

ficativos en las contrataciones de mano de obra permanente y eventual para cumplir con las actividades en plantas de forma eficiente.

Con todo, un difícil escenario que ya venía con serios problemas, des-

de la crisis de la merluza que tuvo un fuerte impacto en la industria procesadora. Se certaron muchas plantas con el consiguiente desempleo. La reducción de personal se produjo a través del cese de opera-

### VULNERABILIDAD SOCIAL

De acuerdo a la Propuesta Social y Productiva de los trabajadores de la industria pesquera de la región, el entorno en el que éstos se encuentran reúne las características de vulnerabilidad social, producto de los siguientes aspectos:

**Inestabilidad Laboral producto del terremoto y escasez de jurel.**  
Ello afecta los ingresos que determinan el sustento de los hogares, lo cual conlleva a un deterioro en la calidad de vida de éstos. Asimismo, implica bajas posibilidades de acceder a los sistemas de salud, educación, vivienda, previsión, entre otros.

**Precariedad en el empleo:**  
La actividad en las plantas pesqueras industriales requiere de largas jornadas de trabajo de pie, con exposiciones a humedad y frío, que afectan la salud de las personas, debido a los riesgos en seguridad y salud ocupacional. Esto influye en la decisión de contratación del grupo etáreo más joven, desplazando a quienes se encuentran en una edad más avanzada, pero en condiciones de seguir trabajando.

**Ficha de Protección Social:** de las trabajadoras de plantas, refleja la condición social en que se encuentran estas personas, con puntajes inferiores al segundo cuartil es decir, 11.734 puntos.

ción de plantas.

No es extraño entonces que sea en las comunas costeras, como Tomé, Coronel y Talcahuano-Hualpén donde históricamente se registran las mayores tasas de desocupación de la Región del Bío Bío.

**DESEMPEÑO ESTRUCTURAL.**  
Condiciones como éstas son las que algunos expertos han descrito como el desempleo estructural, que no ha logrado recuperarse como consecuencia de uno u otro factor que en el tiempo no han permitido el despegue de este sector clave en la economía regional.

Hoy, el principal problema de estos trabajadores es la incertidumbre debido a lento proceso de reconstrucción de plantas de la industria pesquera, producto del terremoto, escasez de materia prima (jurel y merluza principalmente), lo que en definitiva hace que se encuentren en una situación de incapacidad para generar ingresos de manera sustentable, permanente y autónoma, señala el informe.

## breves



Colososa entre los que más creció EN MARZO, SEGÚN LA SOFOFA

### La producción industrial marcó cifra histórica

La producción industrial de Chile creció un 34,7% a marzo, la mayor cifra de la que se tenga registro, mientras que las ventas subieron un 24,9%, según un estudio de la Sociedad de Fomento Fabril (Sofifa), difundido ayer.

La cifra se explicaría por la débil base de comparación que representó marzo del 2010, debido a los efectos del terremoto que dejó pérdidas por US\$30.000 millones.

Las mayores incidencias se registraron en los sectores más afectados por el sismo como la celulosa y papel, refinación de petróleo, carnes, pescados y frutas, y por el avance del sector del hierro y acero.

### PARA CRÉDITOS DE CONSUMO

### Bancos tendrán que publicar en vitrina sus costos

Ayer se publicó en el Diario Oficial el reglamento del crédito universal, que obliga a los distintos emisores de créditos, como bancos, cooperativas, cajas de compensación, entre otros, a publicar "en vitrina" el costo anual de los préstamos en pesos y porcentaje.

La agilización de la puesta en marcha de esta herramienta, concedida durante la gestión del ex ministro de Hacienda, Andrés Velasco, se da a diez días después de que el presidente del Banco Central, José De Gregorio, criticara los altos costos de los créditos de consumo.

El ministro de Hacienda, Felipe Larraín dijo que la medida permitirá transparentar y comparar el costo de los créditos, y que beneficiará a 10 millones de personas.

### POTENCIA FORESTAL EN URUGUAY

### Grupo Angelini invertirá US\$1.200 millones este año

El presidente del directorio empresas Copco, Roberto Angelini, dio a conocer ayer un plan de inversiones por US\$ 1.200 millones este año, cifra levemente superior al monto invertido el año pasado.

En el área forestal, destacó el proyecto Montes del Plata en Uruguay, que junto a la finlandesa Stora Enso construyen en ese país. Esta es la mayor iniciativa privada en ese país, con una inversión de US\$ 2.000 millones y que a partir de 2013 representará el 5% de la producción mundial de celulosa de eucalipto.

### CONTROL DE ACCESO TORNQUETES

Desde 1976  
www.inducrom.cl  
(02) 555 99 05

### DEMANDA CRECIÓ SOBRE 100% DESDE 2007

# Consumo de atún se disparó en Chile

Su alto poder nutritivo es altamente recomendado para todas las edades, en especial para los adultos mayores

El consumo de pescados y mariscos entre la población chilena ha crecido notablemente los últimos años.

Uno de los productos que ha entrado con gran énfasis en el país es el atún, un pez azul de sangre fría y gran tamaño, que se ha convertido en uno de los más apetecidos a nivel mundial.

Actualmente, ocho empresas comercializan el atún, quienes exportan desde Ecuador cerca de 50 toneladas al año.

Desde 2007, el consumo de este producto ha tenido un incremento de 111%, y entre 2009 y en 2010 creció un 15%.

"Como el producto es conocido, la venta ha sido más fácil y ágil, ya que no ha sido necesario invertir tiempo en darlo a conocer. Prácticamente, se vende solo", afirma Juan Carlos Marín, gerente general de Empagran, compañía ecuatoriana con filial en Chile y líder del rubro de los camarones y de los productos congelados, que los comercializa en Chile desde 2009.



Se prevé que se importarán más de 50 toneladas del apetecido pez desde Ecuador.

**El atún es muy nutritivo, alto en proteínas, bajo en grasas y calorías. Contiene, ácidos grasos, calcio, niacina, vitaminas, entre otros.**

El atún es un pescado muy apetecido debido a su característico sabor, y por contener grandes cantidades de ácidos grasos omega 3, beneficiosos para el corazón y las articulaciones.

Además, estos ácidos presentes en el atún mejoran las funciones cerebrales de los adultos mayores y reducen el riesgo de padecimientos mentales en la vejez. Incluso, ayudan a reducir la presión sanguínea y los niveles de colesterol en la sangre.

El atún es muy nutritivo, alto en proteínas, bajo en grasas y calorías. Contiene, además de ácidos grasos, calcio, niacina, vitaminas A, B y D, y ácidos grasos omega 3. Se digiere con facilidad y se metaboliza con gran eficiencia.

**Restaurant Chungwa**  
Típica comida china-cantonés  
platos preparados para llevar  
Ambiente familiar

Barros Arana 242, fono 2229639, Concepción