

MINUTA N°01081926

ANTECEDENTES PARA EL LANZAMIENTO DE LA POLÍTICA NACIONAL DE FOMENTO AL CONSUMO RESPONSABLE DE PRODUCTOS DEL MAR. SANTIAGO 20.08.2026

1. Objetivo.

La presente Minuta busca entregar antecedentes de contexto y relato para la presentación de la Política Nacional de Fomento al Consumo Responsable de Productos del Mar, que se desarrollará en Santiago el 20 de agosto de 2026 a las 15:00 horas.

2. Antecedentes

Chile, potencia mundial.

Chile posee una de las zonas económicas exclusivas más extensas del planeta, con cerca de 3.681.989 km², a lo que se suma un mar territorial de 120.827 km² y una costa de 6.435 kilómetros de longitud. Esta enorme riqueza nos sitúa entre los países con el mayor patrimonio marítimo del mundo. Contamos, literalmente, con un mar casi cinco veces más grande que nuestro territorio terrestre, cargado de biodiversidad y de recursos pesqueros de reconocida calidad internacional.

Internacionalmente, Chile se posiciona dentro de los 10 principales países productores de recursos marinos, 5° a nivel mundial en volúmenes de exportación de recursos del mar y 1° a nivel de América en acuicultura.

En términos de evolución de los desembarques y cosechas a nivel nacional, se observa que la acuicultura ha mantenido una tasa de crecimiento constante entre los años 2005 y 2025, con una tasa anual de 5,2%, seguida de la pesca artesanal (2,3%), mientras que la pesca industrial ha mostrado una contracción del 4,1%, aunque con una recuperación a contar del año 2016 a la fecha. Con todo, la acuicultura mostró cosechas por 1,7 millones de toneladas, seguida de la pesca artesanal (1,5 millones de ton) y la pesca industrial (1,3 millones de ton).

En el ámbito económico, el PIB generado por el sector pesca y acuicultura alcanza a \$253.479.000 millones de pesos, que es el 1,26% del PIB Nacional; las exportaciones año 2024 alcanzaron los 1,75 millones de toneladas con un valor de US\$ 8.817

millones. El empleo directo estimado para el año 2024 alcanzó las 192 mil personas: 100 mil asociadas al sector pesquero artesanal, 53 mil en manufactura (sector industrial), 33 mil en el sector acuicultor y 6 mil en la flota industrial.

A nivel de producción (desembarques y cosechas), Chile alcanzó las 4,5 mil toneladas el año 2025, de las cuales el 38% fue aportado por la pesca artesanal, el 34% por la Acuicultura y el 28% restante por la Pesca Industrial.

No obstante, lo anterior, Chile vive una paradoja, es una potencia exportadora en el ámbito pesquero. A pesar de tener más de 4 mil kilómetros de costa, 1 de cada 3 pescados o mariscos consumidos en Chile proviene de otro país. De las 308 mil toneladas consumidas el año 2024, 109 mil toneladas provinieron de otros países, un 90% crustáceos (destaca el camarón ecuatoriano), 35% peces (donde destacan la tilapia, el pangasius, el jurel y la caballa), 17% algas (principalmente nori), y un 5% de moluscos (por ejemplo, calamares).

Según FAO (Informe SOFIA 2024), en consumo aparente promedio mundial de alimentos acuáticos se sitúa en torno a los **21 kg al año**, mientras que el de Chile se situó en **14,4 kilos per cápita**, bastante por lo bajo respecto de este indicador internacional. Chile desde el año 2019, por medio del IFOP, ha trabajado en mejorar la estimación, mejorando los indicadores de rendimientos y factores de conversión para determinar el disponible para consumo interno, la cual fue validada por la misma FAO el año 2025, llegando a determinar el valor de “**peso comestible**” real de los recursos hidrobiológicos nacionales, con **15,4 kg per cápita** el año 2024, con una tendencia decreciente del 20% entre 2017 y 2024; algunos factores que pueden explicar esta baja, corresponde al aumento de la población entre mediciones (Censo 2024), lo que afecta el denominador, aunque también hay un mayor aumento en las exportaciones, lo que deja menos productos del mar disponibles para la población nacional.

En el ámbito interno, las Guías de Alimentación Basadas en Alimentos (GABA) del Ministerio de Salud, nos recomiendan consumir **8 porciones de productos del mar al mes**, es decir, 2 veces por semana, sin embargo, la evidencia indica que los chilenos estamos consumiendo en promedio solo **3,6 porciones al mes**.

A pesar de disponer de una larga costa y gran diversidad de recursos marinos, presentamos una alta concentración en los recursos que se consumen; **solo 6 especies representan el 70% del consumo total nacional**, destacando el jurel (3,76 kg/año), el atún (2,90 kg/año) y el salmón del Atlántico (2,08 kg/año).

Esta brecha de consumo no es un problema, es una oportunidad extraordinaria. Concretarla significa avanzar hacia una alimentación más saludable para las familias chilenas, dinamizar el desarrollo productivo de la pesca artesanal y de la acuicultura, y fortalecer la sostenibilidad de nuestros recursos marinos para las generaciones futuras.

La paradoja de ser una gran potencia pesquera con bajo consumo interno tiene causas estructurales bien documentadas: alta intermediación, barreras de precio y disponibilidad, y débil cultura alimentaria marina. Un estudio de la Universidad de Chile (Vicerrectoría de Investigación y Desarrollo) del año 2025, y basado en datos del INE, señala que el pescado fresco alcanza hoy los \$12.682/kg, superando a la carne vacuna (\$11.428/kg) y casi triplicando el precio del pollo (\$4.526/kg).

Lo anterior lleva a identificar una serie de barreras estructurales que afectan el consumo de productos hidrobiológicos en nuestro país:

Barreras estructurales al consumo de productos del mar en Chile		
<i>Precio elevado</i>	<i>Lógica exportadora</i>	<i>Alta intermediación</i>
<i>El kg de pescado fresco (\$12.682) supera la carne de vacuno (\$11.428) y casi triplica la de pollo (\$4.526).</i>	<i>Matriz productiva más enfocada en cadenas de frío, procesamiento y distribución internacional.</i>	<i>Circuitos largos y fragmentados encarecen el producto y reducen la frescura.</i>
<i>Baja diversificación</i>	<i>Débil educación</i>	<i>Baja articulación</i>
<i>Consumo concentrado en pocas especies: reineta, merluza, jurel. Biodiversidad desaprovechada.</i>	<i>Escaso conocimiento de preparación, beneficios nutricionales y alternativas de productos hidrobiológicos.</i>	<i>Iniciativas fragmentadas sin continuidad entre gobiernos. Falta de coordinación interinstitucional.</i>

Marco normativo internacional

El desafío de mejorar el consumo de productos del mar siendo sustentables ya ha sido declarado por las Naciones Unidas por medio de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), que son 17 metas globales creadas por las Naciones Unidas en 2015 y forman parte de la Agenda 2030. Éstos buscan, entre otros aspectos, acabar con la pobreza, cuidar el planeta y lograr una vida justa y sin dejar a nadie atrás, y esperan guiar a los países en la creación de normas y planes de acción que se alineen con dichos objetivos.

En el ámbito de la pesca y la acuicultura, los ODS más relevantes corresponden a:

- ODS 2 (Hambre cero; lograr seguridad alimentaria y promover sistemas alimentarios sostenibles),
- ODS 8 (trabajo decente y crecimiento económico; promover el crecimiento económico inclusivo y empleo pleno),
- ODS 12 (producción y consumo responsable; garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles) y
- ODS 14 (vida submarina; conservar y usar en forma sostenible los océanos y recursos marinos)

Marco normativo nacional

En el ámbito nacional, la problemática del consumo de productos del mar ha sido incluido en diversos documentos públicos, que van desde políticas hasta planes estratégicos, generalmente desde la mirada del abastecimiento de alimentos, asociándose a las mismas problemáticas atinentes al sector agroalimentario.

Destacamos la **Política Nacional de Alimentación y Nutrición** (Res. Ex. N°1864/2017 Ministerio de Salud), cuyo Fin es *“Contribuir a mejorar el estado de salud y la calidad de vida de la población nacional en materia alimentaria y nutricional”*, y su Propósito es *“Entregar el marco de referencia para el desarrollo de regulaciones, estrategias, planes, programas y proyectos en materia de alimentación y nutrición”*, destacando entre sus lineamientos específicos el que ***“se deben desarrollar estrategias estructurales que busquen aumentar el consumo de pescados, mariscos y otros productos del mar, en específico, que permitan el acceso a la población a los productos que se extraen en el territorio nacional a bajo costo, considerando la modernización de los formatos de abastecimiento actual y la incorporación de nuevos”***.

La **Política Nacional Oceánica** (D.S. N°74 de 2018 MINREL) por su parte, entre sus acciones específicas señala el “promover el desarrollo territorial y la diversificación productiva de la Pesca Artesanal, concentrando los esfuerzos en las Caletas de Pescadores Artesanales”, el **“aumentar el consumo de productos del mar a nivel nacional”**¹, el “mejorar las capacidades de evaluación y adaptación del sector pesquero a fenómenos ambientales y al cambio climático” y el “promover el

¹ Lograr un cambio cultural basado en la alimentación saludable, que permita aumentar el consumo de productos del mar, garantizando la sostenibilidad de los recursos pesqueros y acuícolas a lo largo de la cadena de valor, con énfasis en la innovación, desarrollo local y accesibilidad para todos.

fortalecimiento y la visibilización del rol de las mujeres en la pesca y acuicultura. Además de respetar y reconocer el rol del conocimiento tradicional, local y ancestral”.

Otros documentos que se vinculan con el fomento al consumo de recursos del mar son la **Estrategia Nacional de Soberanía para la Seguridad Alimentaria** (MINAGRI 2023) y el **Plan de Contingencia Alimentaria** (MINAGRI 2022). La Estrategia busca orientar la gestión y las acciones del Estado hacia el fortalecimiento de la seguridad alimentaria, desde el refuerzo de la soberanía, reconociendo a la pesca artesanal y las caletas como componentes fundamentales del Patrimonio de Canales de Comercialización, siendo proveedores esenciales de alimentos frescos y saludables para el mercado interno, promoviendo los circuitos cortos y las ferias libres para la comercialización de productos frescos de la pesca artesanal en el mercado interno, representando un canal fundamental para el acceso físico y económico de la población a alimentos saludables; la misma Estrategia recomienda fomentar las compras públicas de productos saludables provenientes de la pesca artesanal, generando las condiciones necesarias para su incorporación, así como facilitar la integración de los pequeños/ as y medianos/as productores/as y pescadores artesanales a los canales de comercialización, ampliando y mejorando la infraestructura de comercialización, considerando las necesidades de los distintos territorios, potenciando los circuitos cortos de comercialización y mercados locales, como ferias libres y mercados campesinos y artesanos; finalmente menciona que se recomienda “relevar los productos que provienen de la AFC, pequeña agricultura y pesca artesanal mediante el fortalecimiento de sellos u otros mecanismos de información que faciliten su identificación por parte de los consumidores y fomenten el consumo de proximidad, junto con generar estrategias comunicacionales que promuevan el consumo y valoración de estos productos”. El Plan de Contingencia Alimentaria reconoce la pesca artesanal como un sector productivo y la sitúa al mismo nivel de relevancia que la agricultura para la seguridad alimentaria nacional, identificándola como un área de producción esencial, incluyendo explícitamente a la pesca artesanal y a la acuicultura de pequeña escala como sectores que el Estado debe fortalecer para asegurar la disponibilidad de alimentos para el consumo nacional y local.

Otras guías o documentos relevantes para potenciar el fomento al consumo responsable de productos del mar son las **Guías Alimentarias Basadas en Alimentos** (GABA 2023), que recomiendan el consumo mínimo de dos porciones semanales de productos del mar; la **Ley 21.634 que regula las Compras Públicas** que incorpora nuevos

principios al momento de evaluar las compras públicas, como la incorporación de la sustentabilidad y economía circular como deberes de Estado, la evaluación para la economía social y grupos subrepresentados, y el concepto de fomento a las empresas de menor tamaño y proveedores locales; el **Programa de Alimentación Escolar (PAE) – JUNAEB**, plataforma de intervención directa en 1,6 millones de escolares a lo largo del país, y que debe alinearse con los GABA y la normativa de Compras Públicas ya mencionadas.

Finalmente, la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, bajo el marco legal de la Ley General de Pesca y Acuicultura, ha realizado esfuerzos previos, como el **Plan Estratégico “Del Mar a mi Mesa”** del año 2017 y prontamente en los lineamientos estratégicos que se presentará en la **Política para la Ley de Caletas**, donde se destaca el eje “desarrollo productivo y diversificación” el objetivo de “promover la diversificación productiva y la mejora de capacidades en las organizaciones para identificar oportunidades de mercado, diversificar canales de comercialización, acceder a nuevos nichos y mejorar el posicionamiento de productos y servicios, mediante estrategias integrales que consideren análisis y estrategias de posicionamiento de productos, precios, distribución y promoción”, y en el eje “cultura e identidad local” su objetivo es “rescatar, preservar y proyectar la identidad cultural y el patrimonio de las comunidades costeras, reconociendo su rol en el desarrollo territorial y promoviendo su integración en las estrategias productivas, educativas y turísticas de las caletas”.

Como es posible visualizar, las diferentes políticas, estratégicas y planes identificados no abarcan toda la problemática del consumo de los recursos hidrobiológicos, provenientes de diversos destinos, como los son la pesca artesanal, la pesca industrial, y las acuiculturas de gran y pequeña escala. Chile se posiciona como líder en producción, desembarque y cosecha de varios recursos, pero presenta un bajo consumo de dichos recursos, sea por acceso, disponibilidad o cultura de consumo, por lo que debemos tomar medidas específicas que promuevan el consumo responsable de los productos nacionales, permitiendo el acceso a recursos de alta calidad nutricional y que favorecen la disminución de enfermedades tales como hipertensión, diabetes y obesidad, entre otras. Avanzar en una política sectorial para el fomento del consumo de productos del mar y en un plan estratégico para su implementación permitirá no solo responder a los desafíos sectoriales asociados al bajo consumo nacional, sino también contribuir a dinamizar el mercado interno, generar y fortalecer empleos, ampliar las oportunidades de desarrollo para la pesca y la acuicultura y posicionar al sector como un motor de desarrollo económico para el país. Asimismo, una

mayor demanda interna puede contribuir a diversificar y fortalecer la matriz productiva nacional, promoviendo la generación de valor agregado, el desarrollo de nuevos productos y mercados y una mayor articulación entre los sectores pesquero y acuícola y otros ámbitos de la economía. Todo ello, junto con favorecer el acceso de la población a alimentos de alto valor nutricional, contribuyendo a una alimentación más saludable y diversificada.

Principios orientadores para la elaboración de la Política

Para poder elaborar la **Política Nacional de Fomento al Consumo Responsable de Productos del Mar** es necesario definir los principios orientadores sobre los cuales se asentará esta política, declarándose los siguientes:

- 1) **Participación público-privada y articulación interinstitucional;** Coordinar todos los actores vinculados al consumo de productos hidrobiológicos mediante mecanismos permanentes de gobernanza compartida.
- 2) **Sustentabilidad y consumo responsable;** Promover prácticas de producción y consumo compatibles con la conservación de los recursos marinos.
- 3) **Seguridad alimentaria y nutrición saludable;** Fomentar el acceso y consumo regular de productos hidrobiológicos, preferentemente provenientes de extracción y cultivo nacional, como parte de una dieta equilibrada y saludable.
- 4) **Trazabilidad y legalidad de los recursos;** Fortalecer la transparencia en la cadena de valor, promoviendo el consumo informado y la confianza del consumidor.
- 5) **Agregación de valor e innovación productiva;** Impulsar la diversificación y modernización de la oferta de productos del hidrobiológicos para ampliar su acceso.
- 6) **Pertinencia territorial y enfoque regional;** Adaptar las estrategias de promoción a las realidades culturales, productivas y geográficas de cada territorio.
- 7) **Educación y cambio cultural alimentario;** Desarrollar capacidades y hábitos que favorezcan una valoración positiva y consumo habitual de productos del mar.

Del problema central a abordar con la Política

El primer diagnóstico levantado indica que el sistema, tanto público como productivo asociados a la pesca y la acuicultura nacional, operan con ineficiencias que limitan el

desarrollo del mercado doméstico, afectando la seguridad alimentaria de la población y generando la pérdida de capital natural, a lo que hay que sumar las tendencias en el consumo, factores ambientales que afectan la disponibilidad de los recursos, así la distribución etaria y geográfica de las personas que consumen dichos recursos. En lo concreto, se identifica que el problema central a abordar en esta política corresponde al **insuficiente consumo de productos hidrobiológicos nacionales en la población chilena, condicionado por barreras de acceso económico-territorial, baja valoración cultural-educativa y limitaciones en la trazabilidad y la continuidad de las políticas de fomento**, todo ello bajo el paraguas de la sustentabilidad de los recursos, ya que el fomento al consumo que diseñemos debe ser exclusivamente para productos legales, trazables y provenientes de pesquerías y acuicultura sustentables.

De los problemas que sustentan el diagnóstico

Los problemas que sustentan este diagnóstico son los siguientes:

- 1) **La existencia de limitaciones en el acceso físico, económico y en la diversificación de la oferta**, visibles en elementos como precios altos, alta intermediación, mala distribución geográfica, sesgo urbano de la cobertura, cadena de frío deficiente para ciertos sectores productivos, fuerte orientación exportadora de los principales recursos producidos y dependencia de pocas especies comerciales, generando brechas en la capacidad productiva y barreras en la distribución y comercialización.
- 2) **Un déficit relacionado con la existencia de una cultura alimentaria marina**, que se traduce en elementos como una desconexión cultural con el mar, malos hábitos nutricionales y ausencia de educación culinaria temprana. Este problema puede ser abordado, por ejemplo, desde el fomento a la educación alimentaria desde temprana edad, incluyendo los productos del mar en el currículum escolar, integrando material didáctico en los procesos educativos y potenciando la formación docente nutrición marina, o desde la protección de los saberes ancestrales relacionados con el consumo de productos marinos, favoreciendo la transmisión intergeneracional.

Se debe avanzar en acortar las brechas de información y comunicación existentes, avanzando en campañas promocionales efectivas y permanentes, mejorando la percepción de la población sobre los recursos marinos, destacando elementos como el alto valor nutricional y los efectos de largo plazo que tiene su consumo permanente y periódico en la salud de las personas,

como la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles (hipertensión arterial, infartos, diabetes, obesidad, entre otras). Lo anterior nos lleva a visualizar lo necesario que es mejorar la valoración cultural y la presencia de los productos del mar en el menú doméstico de todos los hogares de nuestro país.

- 3) La existencia de deficiencias de gobernanza, trazabilidad y continuidad en los instrumentos de fomento al consumo**, evidenciados en debilidad institucional asociada a la articulación intersectorial y discontinuidad de las acciones en el tiempo, desconfianza del consumidor y problemáticas asociadas a la informalidad/pesca ilegal. Aquí identificamos problemáticas como una débil articulación intersectorial, la falta de instrumentos de fomento al consumo, limitados instrumentos sectoriales en investigación, desarrollo e innovación de productos o la falta de sellos o certificaciones que acrediten el origen, inocuidad y/o calidad alimentaria de los productos que son comercializados.

Con todo lo presentado, es necesario señalar que los problemas antes mencionados están estrictamente subordinados al mandato legal de Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, la sustentabilidad de los recursos pesqueros y acuícolas. El fomento al consumo que queremos promover es exclusivamente para productos legales, trazables y provenientes de pesquerías y acuicultura sustentables. La Política de fomento al consumo responsable de productos del mar debe decir "aumentemos el consumo siempre y cuando provenga de recursos bajo manejo sustentable, cuotas globales de captura respetadas, y diversificando hacia especies subutilizadas para no presionar los recursos colapsados".

Así, el bajo consumo de productos del mar en Chile no es solo un problema de precios o de gustos, sino un problema sistémico de tres niveles:

Mercado: Necesitamos que el producto llegue de forma fácil, diversa y asequible al consumidor.

Cultura: Debemos formar a las nuevas generaciones desde el sistema escolar, conectándolas con nuestro patrimonio gastronómico.

Gobernanza: Requerimos un marco institucional donde el Estado y los actores de la cadena trabajen coordinados, con reglas de trazabilidad que aseguren legalidad y políticas públicas que se mantengan más allá de los ciclos de gobierno.

De los impactos del consumo responsable de productos del mar

El consumo periódico de recursos marinos impacta en diferentes ámbitos, algunos de ellos ya vislumbrados por las actuales políticas y estrategias lideradas por los Ministerios de Salud, Agricultura y Educación, como son los beneficios a la salud de la población, mejorando la nutrición, disminuyendo la obesidad, aumentando el desarrollo cognitivo infantil y previniendo enfermedades crónicas no transmisibles, como diabetes, hipertensión o riesgos de infarto. Pero para nuestro sector en particular existen otros beneficios asociados a la economía, como avanzar hacia mejorar la calidad del empleo local, mejorar la distribución territorial de los recursos hidrobiológicos y potenciar el consumo local y retener el valor en los territorios donde se produce el recurso; la idea es que lo que se consuma mayoritariamente corresponda a productos extraídos o cultivados en la zona, mejorando con ello las economías locales.

De los desafíos futuros.

Hoy nos encontramos reunidos en el primer hito de la construcción de la Política Nacional de Fomento al Consumo Responsable de Productos del Mar, la conformación de la Mesa Técnica Intersectorial público – privada que, en conjunto, debe elaborar este documento y posteriormente elaborar el Plan de Acción que permitirá identificar actividades, plazos, responsables e indicadores.

Se debe destacar que no llegamos con las manos vacías a este desafío. La Subsecretaría de Pesca y Acuicultura ha participado de diferentes instancias tendientes a la elaboración de políticas, estrategias y planes asociados a potenciar la seguridad alimentaria, en conjunto con instituciones como el Ministerio de Salud o el Ministerio de Agricultura. Así mismo, en el año 2017 lanzamos el Plan Del Mar a Mi Mesa, cuyo objetivo fue el aumentar el consumo de productos del mar a nivel nacional. Además, en los últimos años hemos trabajado con instituciones como la JUNAEB y Gendarmería de Chile, buscando como aumentar las raciones alimenticias marinas en instituciones de educación o en recintos penitenciarios a lo largo del país. Todas estas iniciativas permiten disponer de información que nos ayuda a elaborar un diagnóstico del sector y disponer de un borrador de política, que compartiremos con todos ustedes para comenzar las discusiones de las mesas técnicas específicas.

Para operativizar el trabajo, conformaremos SubMesas Técnicas, por cada ámbito de acción que debe ser abordado: Mercado, Cultura y Educación, y Gobernanza. Dentro de la siguiente semana, cada uno de los presentes recibirá a su correo electrónico un

formulario, en el cual podrán manifestar en que mesa o mesas quieren participar. Con ello, a contar del mes de septiembre, comenzaremos el trabajo técnico de levantamiento de las diferentes problemáticas relacionadas con el fomento al consumo de productos del mar; si todo funciona según lo esperado, de aquí al mes de diciembre de 2026 deberíamos tener un primer borrador de la Política, el cual será posteriormente presentado al Consejo Nacional de Pesca y a la Comisión Nacional de Acuicultura, para luego ser sometida a una consulta pública ciudadana, tras lo cual podremos disponer de una versión definitiva, la que sería presentada a esta misma mesa técnica durante el primer semestre de 2027.

Pero el trabajo no concluirá ahí, una vez redactada la Política se debe iniciar el trabajo de elaboración del Plan de Acción, que bajará la Política a acciones y compromisos específicos, lo que serán trabajados por una Secretaría Técnica alojada en la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura; este trabajo no debiese superar el segundo semestre del 2027, tras lo cual cada uno de los actores aquí presentes podrá monitorear el estado de avance de los compromisos adquiridos.