



UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES Y OCEANOGRÁFICAS
DEPARTAMENTO DE OCEANOGRAFÍA

INFORME DE FINAL
CORREGIDO

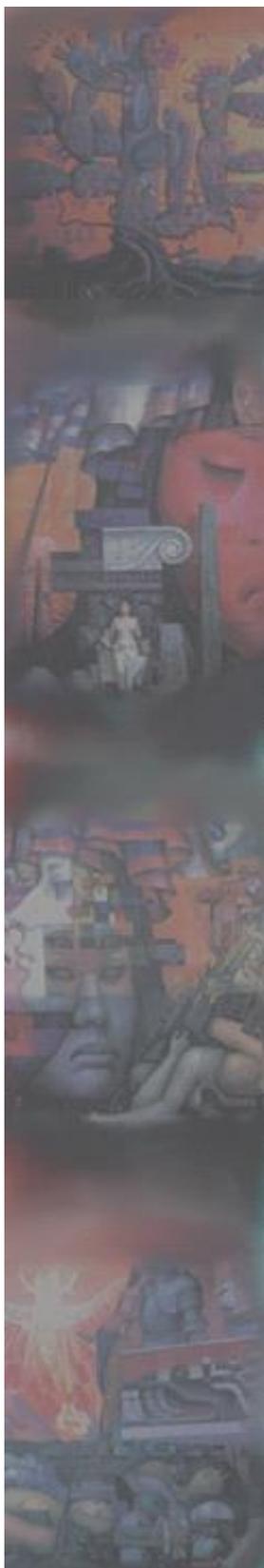
PROYECTO DE SUBSECRETARIA DE PESCA Y ACUICULTURA

"Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile. "

CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: DEPARTAMENTO DE OCEANOGRAFÍA
UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN

CONCEPCIÓN, NOVIEMBRE 2021.



DIRECTORA DE PROYECTO

Sandra Ferrada Fuentes

AUTORES

**Sandra Ferrada Fuentes
Victoria Herrera Yáñez
Ricardo Galleguillos
Gustavo Aedo Urrutia
Cecilia Saavedra Órdenes
Joyce Olsen Audibert
Teresita Melo Gaymer
Néstor Santillán Macaya
Jerónimo Rosas
Claudio Quiroz Molina**

CONCEPCION, NOVIEMBRE 2021

LISTA DE CONTENIDOS

OBJETIVO GENERAL

OBJETIVOS ESPECIFICOS

ANTECEDENTES GENERALES

INTRODUCCIÓN

RESULTADOS POR OBJETIVOS

OBJETIVO 1:

MESAS DE TRABAJO

- PRIMERA MESA DE TRABAJO: WEBINAR
- CLIPPING DE PRENSA PRIMERA MESA DE TRABAJO
- SEGUNDA MESA DE TRABAJO : REUNIÓN CON SOCIOS ESTRATÉGICOS “DEL MAR A MI MESA”
- CLIPPING DE PRENSA SEGUNDA MESA DE TRABAJO
- TERCERA MESA DE TRABAJO : CONVERSATORIO #MujeresDelMar
- CLIPPING DE PRENSA TERCERA MESA DE TRABAJO

REUNIONES ONLINE

- PRIMER DIALOGO: RESCATAR EL PATRIMONIO CULTURAL DE LA PESCA ARTESANAL CON UNA MIRADA TRANSVERSAL
- SEGUNDO DIALOGO: SEGURIDAD ALIMENTARIA DE PRODUCTOS DEL MAR EN CHILE
- TERCER DIALOGO: EMPODERAMIENTO DE LA MUJER EN LA PESCA Y ACUICULTURA ARTESANAL EN LOS PAÍSES DE LA ALIANZA DEL PACÍFICO

OBJETIVO 2:

INFORME DE CATASTRO DE CALETAS PESQUERAS ARTESANALES

ENCUESTA PARA CALETAS PESQUERAS

LOGO

MATERIAL PROMOCIONAL

- PENDÓN
- TOLDO
- RECETAS EN MAGNÉTICOS
- ROPA CORPORATIVA

- CANASTAS DEL MAR

ANFITRIÓN DEL MAR O MASCOTA

SELLO DEL MAR A MI MESA

MODULOS DE COCINA

OBJETIVO 3:

ACTIVIDADES EN TERRENO: COCINAS EN VIVO

- CALETAS EN REGIÓN DEL BIOBÍO
- CALETAS EN REGIÓN DEL ÑUBLE
- CALETAS EN REGIÓN DEL MAULE
- CALETAS EN REGIÓN DE LA ARAUCANIA
- CALETAS EN REGIÓN DE LOS RIOS
- CALETAS EN REGIÓN DE LOS LAGOS
- CALETAS EN REGIÓN DE VALPARAISO
- CALETAS EN REGIÓN DE COQUIMBO

MATERIAL AUDIOVISUAL: CAPSULAS

MATERIAL FOTOGRAFICO

MICROCAPSULAS DE ALGAS Y MOLUSCOS

OBJETIVO 4:

REDES SOCIALES

PÁGINA WEB

OTROS

- COOPERACIÓN CON LA RUTA DE LAS CALETAS
- ENTREVISTA EN MEDIOS UDEC
- ENTREVISTA EN EL PROGRAMA DE RADIO CONEXIÓN PESQUERA

ANEXOS

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Listado de invitados a webinar

Tabla 2. Listado de asistentes a reunión de socios estratégicos

Tabla 3. Resumen de la fuerza pesquera artesanal a nivel nacional a agosto de 2020 (elaboración propia).

Tabla 4. Frecuencia de caletas pesqueras con actividades productivas por región a agosto de 2020 (elaboración propia).

Tabla 5. Resultados preliminares sobre unidades productivas (restaurante, venta directa, turismo) registradas por caleta pesquera a nivel nacional a agosto de 2020, se identifican las especies emblemáticas (elaboración propia).

Tabla 6. Listado completo de capsulas por caletas.

LISTA FIGURAS

Figura 1. Caleta Tumbes ubicada en la Región del Biobío.

Figura 2. Caleta Lengua ubicada en la Región del Biobío.

En el contexto de las Bases de licitación pública del Proyecto “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile”, se presenta el siguiente objetivo general.

OBJETIVO GENERAL

Avanzar en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Identificar, sistematizar y costear las actividades desarrolladas por el sector público, privado y de la sociedad civil, para contribuir al aumento del consumo de producto del mar.
2. Desarrollar nuevas capacidades en pescadores artesanales para que evalúen seleccionen, promocionen y comercialicen alternativas de mayor valor agregado a sus productos.
3. Desarrollar actividades de capacitación a usuarios sectoriales, con énfasis en la población escolar y ferias libres.
4. Levantar una plataforma digital, vinculado al programa de aumento del consumo de productos del mar.

ANTECEDENTES GENERALES

Durante el año 2018, la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura se hizo cargo de implementar la hoja de ruta del programa para fomentar y aumentar el consumo de productos del mar en Chile, para lo cual cuenta con un plan estratégico, que busca aumentar el consumo de productos del mar a 20 kilos per cápita al año.

Recordar que Chile siendo una potencia pesquera y acuícola, registra un bajo consumo de productos del mar, ya que aproximadamente consume 13 kilos per cápita de pescados y mariscos anualmente, lo cual nos mantiene lejos del promedio mundial de 20 kilos, de acuerdo a los datos aportados por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO).

La visión del plan estratégico diseñado es: “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”.

La Subsecretaría como ente precursor, de un trabajo colaborativo y articulado de lo público y privado, ha invitado a generar un programa de fomento de consumo de recursos hidrobiológicos, que permita potenciar los recursos de su extensa costa, aumentar el consumo interno y apoyar la salud de los chilenos, a través de productos de gran poder nutricional.

De las organizaciones que conforman el Comité Técnico del programa son las invitadas a asumir un rol clave de acompañamiento y monitoreo de las soluciones propuestas y a activar nuevas líneas de acción y recursos. Mientras que a las organizaciones que participaron en las mesas ampliadas se les convocará a continuar colaborando en las distintas iniciativas con las cuales tienen relación, ya que el logro de los objetivos propuestos depende de un esfuerzo colectivo de todos quienes componen el sector pesquero y acuícola.

De las más de 60 instituciones involucradas en las mesas de trabajo, cada una realiza actividades que benefician el consumo de productos del mar en nuestro país, como por ejemplo CORFO y JUNAEB que han trabajado en duplicar los productos del mar de origen nacional en colaciones escolares, el Ministerio de Salud y el Sistema Elige Vivir Sano con sus campañas que promueven el consumo de alimentos saludables, entre otras.

La hoja de ruta establecida, para lograr el aumento de consumo de productos del mar contempla:

- Educación nutricional y gastronómica: Educar a la población chilena desde etapas tempranas respecto de las bondades de los productos del mar, enseñando formas de preparación accesibles y atractivas, derribando mitos que constituyen una barrera para el consumo y aumentando la oferta de productos.
- Sustentabilidad: Proponer e implementar buenas prácticas y mecanismos que permitan asegurar la sustentabilidad de los distintos recursos a lo largo de la cadena de valor de los productos del mar, desde su extracción hasta disposición final.
- Difusión y comunicación masiva: Generar estrategias de comunicación y marketing masivas, para concientizar y generar cambios de hábitos con respecto a estos productos, además de comunicar sus bondades y formas de preparación.
- Innovación en productos, procesos, canales de comercialización y emprendimiento: Sofisticar, diversificar y generar nuevas alternativas para acercar la oferta a los consumidores, hacerla más atractiva y generar valor a partir del patrimonio gastronómico.

Lo anterior, es el trabajo que hay que seguir desarrollando, durante el presente año, con el objetivo de contribuir al aumento del consumo de productos del mar en nuestro país, Fase III.

INTRODUCCIÓN

El presente informe se realiza en el marco del contrato 2019-1-DDP-1 según resolución exenta N°1395 del 5 de junio del 2020, y su modificación aprobada según Res. Ex. N° 956 del 31 de marzo de 2021.

En el contexto de la actual emergencia sanitaria, las actividades y productos informados corresponden a los resultados finales para cada uno de los objetivos del proyecto.

Las actividades comprometidas para este informe final fueron acordadas reuniones de coordinación sostenidas entre la entidad ejecutora, Universidad de Concepción, y la institución mandante, Subsecretaría de Pesca y Acuicultura.

RESULTADOS POR OBJETIVOS

OBJETIVO 1

Identificar, sistematizar y costear las actividades desarrolladas por el sector público, privado y de la sociedad civil, para contribuir al aumento del consumo de producto del mar.

PRIMERA MESA DE TRABAJO: WEBINAR

Para dar cumplimiento al presente objetivo específico, y considerando las actuales condiciones de emergencia sanitaria en el país, se acordó realizar la primera reunión con instituciones que han participado en las fases anteriores en la modalidad webinar.

A continuación, se presentan la organización final del webinar acordada con SUBPESCA.

WEBINAR (equivalente a primera reunión con mesa de trabajo)

“DEL MAR A MI MESA”

Consumo de productos del mar en tiempos de COVID-19

Fecha de webinar: Jueves 03 de septiembre

Horario: 15:30 a 17:00 horas

Modera: Camila Pizarro Contreras, Profesional de Comunicaciones. Subsecretaría de Pesca y Acuicultura

Panelistas

15:30 – 15:40; Palabras de Bienvenida y presentación de panelistas

Objetivo del webinar: Compartir información de interés del sistema alimentario pesquero y acuícola dado los efectos de la pandemia COVID-19, en nuestro país.

Panelistas (las preguntas serán al final del webinar)

15:40 – 15:50; José Pedro Núñez B. Jefe de División de Desarrollo Pesquero. Subsecretaría de Pesca y Acuicultura. “Aumento del consumo responsable y sustentable de productos del mar en Chile”

15:50 – 16:05 Daniela Godoy Gabler, secretaria ejecutiva de Elige Vivir Sano, Ministerio de Desarrollo Social y Familia. “Del Mar a mi Mesa y Seguridad Alimentaria”

16:05 – 16:15; María Elena Constenla, Nutricionista y MSc, Departamento de Nutrición y Dietética, Universidad de Concepción. “Consumo de productos del mar, y su aporte al bienestar de la salud de la población chilena”

16:15-16:25 Javier Aros Durán. Gerente. Mejillón de Chile, Programa Estratégico CORFO, Región de Los Lagos, “Experiencia en la incorporación del chorito en el Programa Alimentación Escolar (PAE) de Junaeb”

16:25-16:35 Paulo Rojas. Director Ejecutivo. Corporación para la Promoción del Consumo de Productos del Mar. ProPescado. “Banco de alimentos del mar y otras formas de ayudar en la pandemia”

16:40 – 17:00; Ronda de preguntas moderadas. Cierre del webinar

Invitación adjunta al correo electrónico de convocatoria al webinar

**DELMAR
A MI MESA**

SUBPESCA

Webinar

CONSUMO DE PRODUCTOS DEL MAR EN TIEMPOS DE COVID-19

Expositores:



José Pedro Núñez
Jefe de la División de Desarrollo Pesquero de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura.



Daniela Godoy
Secretaria Ejecutiva del Sistema Elige Vivir Sano, Ministerio de Desarrollo Social y Familia.



María Elena Constenla
Nutricionista MSc del Departamento de Nutrición y Dietética de la Universidad de Concepción.



Javier Aros
Gerente Mejillón de Chile, Programa Estratégico CORFO, Región de Los Lagos.



Paulo Rojas
Director Ejecutivo de la Corporación para la Promoción del Consumo de Productos del Mar, PROPESCA DO.

Jueves 3 de septiembre
15:30 horas

Vía Zoom
ID: 88564983829
Código de acceso: 318546

Organiza



Ejecuta



Correo electrónico de invitación al webinar

Estimada Comunidad,

La Subsecretaría de Pesca y Acuicultura les invita, en el marco de la iniciativa “Del Mar a Mi Mesa”, al webinar “**Consumo de productos del mar en tiempos de COVID-19**”.

¿Cuándo? jueves 03 de septiembre

Horario: desde las 15:30 a las 17:00 horas

Vía Zoom

Nos acompañarán destacados expositores:

- José Pedro Núñez. Jefe de División de Desarrollo Pesquero, Subsecretaría de Pesca y Acuicultura.
- Daniela Godoy. Secretaria ejecutiva de Elige Vivir Sano, Ministerio de Desarrollo Social y Familia
- María Elena Constenla. Nutricionista MSc, Departamento de Nutrición y Dietética, Universidad de Concepción.
- Javier Aros. Gerente. Mejillón de Chile, Programa Estratégico CORFO, Región de Los Lagos.
- Paulo Rojas. Director Ejecutivo. Corporación para la Promoción del Consumo de Productos del Mar. ProPescado.

Link: <https://us02web.zoom.us/j/88564983829?pwd=K3haaTAwNnpMNE5lOXlRV1EwVnBKQT09>

Código de acceso: 318546

¡Les esperamos!

La invitación al webinar se realizó mediante correo electrónico al siguiente listado de invitados, contabilizando aproximadamente 217 invitados. (Tabla 1).

Tabla 1. Listado de invitados a webinar

Nombre	Apellido	Institucion
Julio	Jorquera	Subpesca
Cecilia	Alvarado	Junaeb
Miguel	Andreu	CHILE ES MAR
Maria Sol	Anigstein	SISTEMA ELIGE VIVIR SANO
Fernando	Blaitt	Nutre tu día
Andrea	Bravo	MINSAL
Paz	Castillo	JUNAEB
Verónica	Ceballos	ASIPES
Macarena	Cepeda	ASIPES
Erna	Chavez	CONADECUS
Cristian	Correa	CALETA LASTARRIA
Jorge	De llano	ORIZON
Mikel	De Ugarte	CENCOSUD
Paulo	Diaz	COLEGIO DE INGENIEROS DE ALIMENTOS
Susana	Dionicio	ARAMARK
Giovanna	Dodino	CAMANCHACA
Marcia	Erazo	OMS-UCHILE
Jose Pedro	Nuñez	SUBPESCA
Marco	Godoy	CONDEPP
Víctor	Gutiérrez	U. Chile/C. Futuro
Olga	Gutiérrez	CODEMA
Andrea	Henriquez	CENCOSUD
Andrés	Herrera	SALMON CRAKELET
Axel	Klimpel	AQUA PACIFICO
Luis	Lara	INDUA LIMENTOS
Michel	Leporati	ACHIPIA
Rodrigo	Luco	CHILE PEBRE
Cecilia	Masferrer	ALGUEROS DE NAVIDAD
Lilia	Masson	CAPCHICAL
Manuel	Mat amala	TERMINAL PESQU ERO METROPOLITANO
Juan Pablo	Mellado	JUNAEB
Luis	Merino	NUTRE TU DÍA
José	Montt	SALM ON CRAKELET

David	Mora	COLEGIODE INGENIEROS EN ALIMENTOS
Marcelo	Moreno	PYMEPES
Catalina	Muñoz	MUNANI
Masako	Noriwa	PROCHILE
Sergio	Olivares	MERCADO CENTRAL
Rafael	Opazo	INTA
Yasna	Oyarce	JUNAEB
Rodrigo	Oyenedel	Waltom Family Fundation
Rosita	Parsons	ECHINUCO
Simón	Pavez	CENCOSUD
Natalia	Pavletic	JUNAEB
María Elizabeth	Pérez	SERNAPESCA
Luis	Pichot	CORFO
Anna	Pinheiro	MINSAL
Camila	Pizarro	SUBPESCA
Robert	Prater	SODEXO
Pedro	Prieto	FRESH BUSINESS PERÚ
Marco	Rifo	SUBPESCA
Betty	Rodríguez	LES TOQUES BLANCHES
Rodrigo	Rojas	INTA
Beatriz	Román	SERNATUR
Mariana	Soto	CENEM
Maria Dulce	Subida	CHILE ES MAR
Felipe	Tisné	ACUÍCOLA ALAS SA
Patricio	Troncoso	CONDEPP
Joaquin	Urmeneta	EL SEÑOR DE LAS PROVISIONES SPA
Graciela	Urrutia	TRANSFORMA ALIMENTOS
Diego	Valderrama	SERNAPESCA
José Joaquín	Valdés	SALMÓN CHILE
Osciel	Velasquez	SONAPESCA
Louis	Yahgan	PRODUCTOS YAGHAN
Alan	Youlton	FUNDACION MAR CHILE
Zoila	Bustamante	CONAPACH
Gustavo	Sotomayor	ACHIPIA
Patricia	Chiappacasse	SERNAPESCA
Lomis	Kern	YAHAGAN
Gabriel	Montesinos	MUNANI
Juan Carlos	Arriagada	CODEMA
Mikel	Zulueta	LTB
Emi	Sato	U. Chile
Solange	Brevis	CORFO

Víctor	González	MINDEP
Patricio	Troncoso	CONSUCAR
Yasna	Oyarce	JUNAEB
Mario	Cruz	JUNAEB
Andrés	Sánchez	JUNAEB
Javier	Aros	PER MITILDOS
Camila	Pizarro	SUBPESCA
Guillermo	Molina	Per Masmar
Miguel	Andreu	Chile es Mar
María Sol	Anigstein	Elige Vivir Sano
Javier	Aros	Mejillón de Chile
Juan Carlos	Arriagada	CODEMA
Sonia	Barria	CORFO
Zolila	Bustamante	CONAPACH
Paz	Castillo	JUNAEB
Verónica	Ceballos	ASIPES
Erna	Chavez	CONADECUS
Cristian	Correa	
Jorge	De Llano	Orizon
Mikel	De Ugarte	CENCOSUD
Susana	Dionicio	ARAMARK
Cecilia	Alvarado	Junaeb
Alejandra	Arellano	SERNAPESCA
Javier	Aros	Mejillon Chile
Juan Carlos	Arriagada	Corporacion observatorio del mercado alimentario CODEMA
José Miguel	Barros	Orizon
Esperia	Bonilla	Fundación Cocina Mar
Ricardo	Boudon	Ministerio Deporte
Lorena	Moreno	Ministerio Deporte
Mariann	Breu	WWF Chile
Martin	Bunster	ORIZON
Zoila	Bustamante	CONAPACH
Claudio	Canales	ACHIPIA
Paz	Castillo	
Cristian	Correa	
Mario	Cruz Morales	Junaeb Contrapeso
Erika	Cunningham	EDF
Jorge	De llano	ORIZON
Mikel	De Ugarte	CENCOSUD
Carolina	Ezquer	Chile es Mar
Froiland	Flores	Confederación Nacional de Ferias

		Libres
Alicia	Gallardo Lagno	SERNAPESCA
Igor	Garib	JUNAEB
Sebastian	Gatica	Colab Innovación Social UC
VíctorAndrez	González Acevedo	Ministerio de Deporte
Nuri	Gras	ACHIPIA
Ivan	Greco	Future of Fish
Víctor Hugo	Gutierrez	U. Ch, Horizon
Renato	Hamel	Achiga
Andrea	Henriquez	CENCOSUD
Andrea	Henriquez	Cuna Cultural
Carlos	Jeria Roman	Orizon
Luis	Lara	Indualimentos
Rubén	Lobos	Fundación Mar de Chile
Alessandro	Lovatelli	FAO
Rodrigo	Luco	Corporación por las cocinas de CHILE "PEBRE"
Juan Pablo	Mellado	JUNAEB
Luis	Merino	Nutre tu Día
Mariela	Miranda	Rulos Cocina (Independiente)
Manuel	Miranda	Achiapa
Lorena	Pacheco	CeTA
Camila	Pizarro	Subpesca
Miguel Angel	Rincon Cervera	Universidad de Chile
Marcela	Riveiro	CENCOSUD
Anita	Rivera	Doble Impacto
Víctor	Rivera	Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA)
Guillermo	Rodríguez	Asociación de Chef Chilenos Les Toques Blanches
Rubén	Rojas	Cooperativa Pesquera Guayacan
Cristobal	Romero	CENCOSUD S.A.
Nestor	Salinas	JUNAEB
Patricia	Schiappacass e	SERNAPESCA
Daniel	Tapia	Cuna Cultural
Felipe	Tisne	Acuícola Alas S.A.
Joaquín	Valdés	Salmon Chile AG
Jean Paul	Veas	CeTA
Gabriel	Yany	Instituto de Fomento Pesquero

Luis	Solis	ASOF
Héctor	Tejada	ASOF
Andrés	Sánchez	JUNAEB
Mario	Castillo	ASOF
Eduardo	Espinoza	ACHIPIA
Nilsson	Carvallo	ACHIPIA
Tomas	Vio	ACHIPIA
Fernando	Jorquera	Ferías Libres
Claudia	Andrade	Sociedad Chilena de Ciencias del Mar
Wolfgang	Stotz	Sociedad Chilena de Ciencias del Mar
Marcelo	Oliva	Sociedad Chilena de Ciencias del Mar
Margarita	Marchant	Universidad de Concepcion
Natalia	Fernandez	CREAS - Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables
Constanza	Mosso	Universidad de Concepcion
Marcus	Sobarzo	Universidad de Concepcion
DZ Regiones de Arica y Parinacota, Tarapacá y Antofagasta		SUBPESCA
DZ Regiones de Atacama y Coquimbo		SUBPESCA
DZ Regiones de Valparaíso, del Libertador Gral. Bernardo O'Higgins y del Maule		SUBPESCA
DZ Regiones de Ñuble y del Biobío		SUBPESCA
DZ Regiones de La Araucanía y de Los Ríos		SUBPESCA
DZ Región de Los Lagos		SUBPESCA
DZ Región de Aysén del General Carlos Ibañez del Campo		SUBPESCA
DZ Región de Magallanes y La Antártica Chilena		SUBPESCA
Marcelo Silva		INDESPA
Daniela	Godoy	Ministerio de Desarrollo Social y Familia
Nadia	Cabello	Ministerio de Desarrollo Social y Familia
Amanda	Baker	Ministerio de Desarrollo Social y Familia
Elizabeth	Muñoz	JUNAEB
María José	Soublette	Ministerio de Agricultura
Nuri	Gras	ACHIPIA
Marcela	Niklitschek	Ministerio de Salud
Luz	Elgueta	SERCOTEC
Carmen	Belloni	SENAMA
Natalia	Valdes	Ministerio de Desarrollo Social y Familia
Cristian	Cofre	Ministerio de Salud

Caterina	Valentino	SERCOTEC
Sergio	Soto	ODEPA
Paola	Medina	Ministerio de Desarrollo Social y Familia
Martin	Barros	INDAP
Francisca	Silva	INDAP
Andrea	Fuenzalida	JUNAEB
Jaime	Tohá	JUNAEB
Sebastian	Zuñiga	Ministerio de Desarrollo Social y Familia
Cristobal	Kubick	Ministerio de Desarrollo Social y Familia
Ignacio	Martinez	Ministerio de Agricultura
Fredy	Vasquez	Ministerio de Agricultura
Jorge	Acosta	Ministerio de Salud
Elvira	Tagle	Ministerio de Salud
Guillermo	Irrazaval	JUNAEB
María	Neme	SERCOTEC
Micaela	Galán	ODEPA
J	Rogers	SENAMA
J	Lamarca	INDAP
María	Montt	JUNAEB
Eve	Crowley	FAO
A	Carcamo	
Ornella	Tiboni	FAO
Corporación Canal Tradicional		Corporación Canal Tradicional
Juan	Arriagada	ONG Espacio y Fomento
María	Undurraga	ODEPA
María	Chavez	ACHIPIA
Karen	Baracatt	ACHIPIA
Karla	Santos	FAO
Felipe	Chavez	
Hugo	Escobar	CORFO
Constanza	Valenzueal	Mejillon Chile
Victoria	Herrera	UdeC

Las estadísticas del webinar indican que tuvo una duración de 2.30 horas, asistieron 64 personas registradas, con 102 asistentes totales, donde no se indica correo electrónico o información de contacto. Con un total de 22 preguntas que se indican a continuación:

1. hola, pueden invitar al zoom a paula.olguin@jumbo.cl, por favor, gracias
2. Hola, que datos de nutrientes de especies chilenas tienen
3. Buenas tardes una consulta ¿Cuándo estará activo el portal de la Pesca? tiene más detalles del funcionamiento de este Portal?
4. En opinión de los panelistas ¿Por qué han fallado los distintos programas y estrategias para modificar los hábitos alimenticios de los chilenos?
5. Buenas tardes, interesantísimas las estadísticas de datos, de consumo. Sin embargo, quería conocer si tienen información de la clase o especie que se está consumiendo y si esta guarda relación con el precio de mercado de ellas y las franjas de la población que pueden acceder a estas
6. Como y quienes pueden postular al Fondo EVS?, lo relacionado a la plataforma digital.
7. Buenas, referente a la contribución de las actividades APE para el aumento del. Consumo de pescado, creo que la normativa actual, es una limitante para impulsar estas APE, se tiene proyectado modificaciones de estas normativas. Modificaciones que apoyen las iniciativas APE
8. Incrementar en 7 kilos el consumo anual por persona implica aproximadamente 120.000 toneladas por año para consumo interno ¿Cuál sería la matriz de recursos que de respuesta a este consumo, ante un escenario en que la mayor parte de las pesquerías se encuentran en condición de plena explotación y en sobrepesca?
9. Me sumo a la consulta de Aedo. Sin duda hay muchas instituciones que han trabajado y mucho, desde hace muchos años en el cambio de dieta nacional para incorporar prod. del mar, pero creo que ha faltado una coordinación general, un paraguas marco, para no repetir esfuerzos. Creo es el Estado el que debe hacer esta coordinación y sumar las iniciativas públicas y privadas y hacer una fuerte política pública al respecto.
10. En el programa Vivir sano la capacitación a la población es un tema primordial para producir modificación de hábitos que no es fácil. Existen recursos humanos Nutricionistas en cantidad adecuada

11. Aproximadamente ¿Cuánto gasta el Estado anualmente en el tratamiento de trastornos y enfermedades asociadas a los malos hábitos alimenticios de los chilenos?
12. Gracias por la invitación. Pregunto, cuál es la proporción de ácidos grasos de organismos terrestres versus marinos, que debe consumir un adulto
13. Cual creen sería la mejor estrategia para que los productos del mar lleguen rápido y directo a nosotros los consumidores
14. Que falta para hacer una real campaña de consumo de productos del mar en tv como se hizo con la leche y huevos?
15. Es solo recursos monetarios?
16. Lastimosamente, jurel llega a los hogares a través de enlatados, ya tiene un proceso que degrada sus propiedades, jurel fresco es casi imposible que llegue a la población en general, sardina solo se usa para hacer harina de pescado y salmón la mayoría de la producción se exporta y lo que queda en mercado nacional tiene elevado precio. Se debe evaluar alternativas como pejerrey, congrio negro o colorado, sierra, merluza y reineta. Podríamos también evaluar tema del recurso jibia, crustáceos y piure
17. Como se puede incorporar en las fichas de junaeb un producto que hoy no es parte del manual?
18. La educación Alimentaria quien lo realiza ?? para ser efectivo
19. Buenas Tardes, cuál es la razón que en JUNAEB aún se le dé a los niños la especie pangasius (como filete de pescado) que en otros países está prohibido. Por qué no fomentar especies nacionales y con mayor valor nutricional como jurel IQF o derivados de este por ejm.
20. Cómo crees que podría potenciarse aún más la estrategia que has liderado para sumar más escolares al consumo de choritos. Ellos son los futuros consumidores y conformaran las futuras familias por muchos años y si cambian sus hábitos entonces se podría mover la aguja del aumento de consumo de productos del mar.
21. Paulo; Este 18 y 19 de septiembre se llevará a cabo una campaña Chile Ayuda a Chile liderado por Don Francisco. Creo que es una excelente oportunidad para dar aún más visibilidad del programa de apoyo al adulto mayor del bio Blo

CLIPPING DE PRENSA PRIMERA MESA DE TRABAJO

Como parte de las actividades posterior al webinar, el 7 de septiembre se redactó comunicado de prensa, revisado por SUBPESCA, y se adjunta a continuación:

Título: Del Mar a Mi Mesa entra a redes sociales para promover consumo de alimentos del mar

Bajada: Iniciativa de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura busca promover el consumo responsable recursos marinos en la población.

Concepción, 07 de septiembre de 2020.- Promover el consumo de alimentos del mar, difundir los beneficios nutricionales de los productos del mar y entregar datos útiles para su preparación son algunos de los objetivos del programa Del Mar a Mi Mesa de la Subsecretaría Pesca y Acuicultura (Subpesca), cuya ejecución está a cargo de la Universidad de Concepción.

Esta tercera etapa, que finalizará en agosto de 2021, comprende diversas actividades como realización de talleres, apoyo a productores de productos del mar, la revalorización de preparaciones de alimentos con la elaboración de recetas, y trabajo con escolares. Algunas de esas actividades serán realizadas cuando las condiciones sanitarias lo permitan.

Uno de los primeros hitos de esta nueva etapa fue la realización -bajo modalidad de webinar- del seminario "Consumo de productos del mar en tiempos de COVID-19". La actividad tuvo lugar el 3 de septiembre y fue encabezada por José Pedro Núñez, jefe de la División de Desarrollo Pesquero de Subpesca. También participaron Daniela Godoy, Secretaria Ejecutiva de Elige Vivir Sano del Ministerio de Desarrollo Social y Familia; María Elena Constenla, nutricionista, del Departamento de Nutrición y Dietética de la Universidad de Concepción; Javier Aros, Gerente de Mejillón de Chile, programa Estratégico CORFO; y Paulo Rojas, Director Ejecutivo de la Corporación para la Promoción del Consumo de Productos del Mar ProPescado.

Es importante destacar que en el webinar participaron alrededor de 50 representantes del mundo público y privado, entre ellos entidades gubernamentales, asociaciones de pescadores, empresas, ONGs, entre otros.

En el mismo marco, se inició el trabajo de difusión del programa a través de redes sociales, particularmente en Facebook @DelMaraMiMesa e Instagram @delmaramimesa, donde la comunidad podrá conocer actividades, recomendaciones y recetas con productos del mar.

“Hacemos una invitación a ser parte de esta comunidad en la red para conocer las novedades y actividades Del Mar a Mi Mesa”, comentó Jose Pedro Núñez. Y añadió: “Esta es una iniciativa muy relevante para nosotros como Subpesca, pues se enmarca en objetivos de Gobierno que buscan promover una alimentación saludable. Somos un país con más de cuatro mil kilómetros de costa y en el mar tenemos una gran fuente de riqueza que debemos aprovechar para mejorar nuestra nutrición. En esta fase del programa, contamos con un equipo de investigadores, chef y profesionales de la Universidad de Concepción que nos acompañarán en la ejecución de esta iniciativa”.

Núñez destacó la disposición de los distintos actores del mundo relacionado con la pesca y la acuicultura a trabajar colaborativamente para alcanzar el objetivo de incrementar el consumo responsable de alimentos del mar, lo que fue manifestado por cada una de las organizaciones e iniciativas que participaron en el seminario web realizado recientemente.

Para mayor información, contactar a Joyce Olsen Audibert o Cecilia Saavedra Ordenes al mail comunicaciones@delmaramimesa.cl; y/o a Camila Pizarro o Luis Musquiz, a los mails cpizarro@subpesca.cl y lmusquiz@subpesca.cl, respectivamente.

Este comunicado fue gestionado en diversos medios. A continuación, se presenta el clipping de prensa producto de estas gestiones, con una recopilación de las apariciones en prensa del proyecto Del Mar a Mi Mesa, en el periodo. Este considera las publicaciones de columnas de opinión en medios tradicionales y especializados electrónicos de alcance nacional, dedicados a la divulgación tecnológica y científica.

FECHA	MEDIO	LINK	COSTO para Del mar a mi mesa	COSTO COMERCIAL
08-09-2020	PRESSLATAM	https://presslatam.cl/2020/09/del-mar-a-mi-mesa-entra-a-redes-sociales-para-promover-consumo-de-alimentos-del-mar/	\$0	\$220.000.-

DEL MAR A MI MESA ENTRA A REDES SOCIALES PARA PROMOVER CONSUMO DE ALIMENTOS DEL MAR

Por Editor Banco de Noticias - Septiembre 8, 2020

• Iniciativa de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura busca promover el consumo responsable de recursos marinos en la población.

Concepción, 07 de septiembre de 2020.- Promover el consumo de alimentos del mar, difundir los beneficios nutricionales de los productos del mar y entregar datos útiles para su preparación son algunos de los objetivos del programa Del Mar a Mi Mesa de la Subsecretaría Pesca y Acuicultura (Subs pesca), cuya ejecución está a cargo de la Universidad de Concepción.

Esta tercera etapa, que finalizará en agosto de 2021, comprende diversas actividades como realización de talleres, apoyo a producciones de productos del mar, la revalorización de preparaciones de alimentos con la elaboración de recetas, y trabajo con escolares. Algunas de esas actividades serán realizadas cuando las condiciones sanitarias lo permitan.

Uno de los primeros hitos de esta nueva etapa fue la realización -bajo modalidad de webinar- del seminario "Consumo de productos del mar en tiempos de COVID-19". La actividad tuvo lugar el 3 de septiembre y fue encabezada por José Pedro Núñez, jefe de la División de Desarrollo Pesquero de Subs pesca. También participaron Daniela Osoy, Secretaria Ejecutiva de Elige Vivir Sano del Ministerio de Desarrollo Social y Familia; María Elena Constanza, nutricionista, del Departamento de Nutrición y Dietética de la Universidad de Concepción; Javier Araya, Cliente de Magillán de Chile, programa EstratMigros CORFO; y Paulo Rojas, Director Ejecutivo de la Corporación para la Promoción del Consumo de Productos del Mar ProPescado.

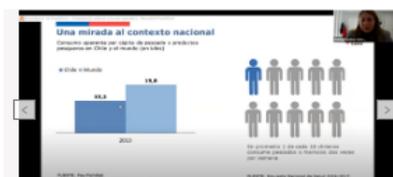
Es importante destacar que en el webinar participaron alrededor de 50 representantes del mundo público y privado, entre ellos entes gubernamentales, asociaciones de pescadores, empresas, CHUs, entre otros.

En el mismo marco, se inició el trabajo de difusión del programa a través de redes sociales, particularmente en Facebook @DelMarMiMesa e Instagram @delmaramimesa, donde la comunidad podrá conocer actividades, recomendaciones y recetas con productos del mar.

"Hacemos una invitación a ser parte de esta comunidad en la red para conocer las novedades y actividades Del Mar a Mi Mesa", comentó José Pedro Núñez. Y añadió: "Esta es una iniciativa muy relevante para nosotros como Subs pesca, pues se enmarca en objetivos de Gobierno que buscan promover una alimentación saludable. Como un país con más de cuatro mil kilómetros de costa y en el mar tenemos una gran fuente de riqueza que debemos aprovechar para mejorar nuestra nutrición. En esta fase del programa, contamos con un equipo de investigadores, chef y profesionales de la Universidad de Concepción que nos acompañarán en la ejecución de esta iniciativa".

Núñez destacó la disposición de los distintos actores del mundo relacionado con la pesca y la acuicultura a trabajar colaborativamente para alcanzar el objetivo de incrementar el consumo responsable de alimentos del mar, lo que fue manifestado por cada una de las organizaciones e iniciativas que participaron en el seminario web realizado recientemente.

Para mayor información, contactar a Joyce Ojeda Ausubert o Cecilia Saavedra Ordóñez al mail comunicacion@delmaramimesa.cl jloja o Cecilia.Pizarro@subpesca.cl o los mails cpizarro@subpesca.cl y jovoyaj@subpesca.cl respectivamente.



FECHA	MEDIO	LINK	COSTO para Del mar a mi mesa	COSTO COMERCIAL
21-09-2020	PORTAL FAC CS NATURALES	https://www.naturalesudec.cl/tag/del-mar-a-mi-mesa/	\$0	\$0.-

FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES Y OCEANOGRÁFICAS UDEC



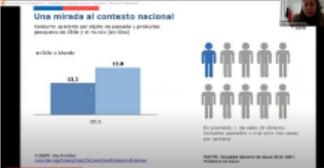
Universidad de Concepción



Facultad de Ciencias Naturales y Oceanográficas UDEC

INICIO
FACULTAD
DOCENCIA
INVESTIGACIÓN
COLECCIONES CIENTÍFICAS
REVISTAS
VINCULACIÓN
BOLETÍN

Del Mar a mi Mesa
Home / Tag: Del Mar a mi Mesa



Webinar promovió consumo de productos del mar en tiempos de COVID-19

By naturalesudec | Septiembre 21st, 2020 | Categorias: Noticias | Tags: Consumo de productos del mar en tiempos de COVID-19, COVID-19, Del Mar a mi Mesa, Proyecto, Sandra Ferrada, SUBPESCA

"Consumo de productos del mar en tiempos de COVID-19" fue el nombre del webinar organizado por la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (SUBPESCA) y la Universidad de Concepción, en el marco del Proyecto "Del Mar a mi Mesa", que dirige Sandra Ferrada. El evento virtual se llevó a cabo el 3 de septiembre y contó con [...]

[Read More >](#)


FECHA	MEDIO	LINK	COSTO para Del mar a mi mesa	COSTO COMERCIAL
09-09-2020	INDUSTRIAS PESQUERAS	https://industriaspesqueras.com/noticia-62537-seccion-Pol%C3%ADtica_de_Pesca/	\$0	\$0.-



POLÍTICA DE PESCA

Iniciativa de Subpesca con la colaboración de la Universidad de Concepción de Chile

Chile promueve el consumo de pescado en "Del mar a mi mesa"

09/09/2020 14:00:00



Foto: Subpesca

La Universidad de Concepción de Chile está ejecutando el programa "Del Mar a Mi Mesa" de la Subsecretaría Pesca y Acuicultura (Subpesca) con el objetivo de promover el consumo de alimentos del mar, difundir los beneficios nutricionales de los productos del mar y ayudar a su elaboración.

El programa ya se encuentra en la tercera etapa, que finalizará en agosto de 2021, y comprende diversas actividades como realización de talleres, apoyo a productores de productos del mar, revalorización de preparaciones de alimentos con la elaboración de recetas, y trabajo con escolares. Algunas de esas actividades serán realizadas cuando las condiciones sanitarias lo permitan, apunta Subpesca.

Durante una de las actividades, un seminario on line titulado "Consumo de productos del mar en tiempos de COVID-19", José Pedro Nofre, jefe de la División de Desarrollo Pesquero de Subpesca explicó que "esta es una iniciativa muy relevante para Subpesca, pues se enmarca en objetivos de Gobierno que buscan promover una alimentación saludable. Somos un país con más de cuatro mil kilómetros de costa y en el mar tenemos una gran fuente de riqueza que debemos aprovechar para mejorar nuestra nutrición. En esta fase del programa, contamos con un equipo de Investigadores, chef y profesionales de la Universidad de Concepción que nos acompañarán en la ejecución de esta iniciativa".

Nofre destacó la disposición de los distintos actores del mundo relacionado con la pesca y la acuicultura a trabajar juntos para alcanzar el objetivo de incrementar el consumo responsable de alimentos del mar, lo que fue manifestado por cada una de las organizaciones e iniciativas que participaron en el seminario web realizado recientemente.

TAGS DE LA NOTICIA

Chile Consumo Pescado y Salud

MÁS NOTICIAS EN ESTA SECCIÓN

• El sector británico celebra el acuerdo UK-Noruega y cree que es el "patrón" a seguir



LO MÁS VISITADO

POLÍTICA DE PESCA



IP 22/09/2020 14:00:00
 Tipo Diálogo La demanda de pescado en la pandemia es una "oportunidad de oro" que el sector no quiere dejar escapar



EMPRESAS



IP 04/09/2020 09:49:00
 Alicampo firma un acuerdo con Cabomar para medir la sostenibilidad de la gallineta y valorar su regreso a los libanes



FECHA	MEDIO	LINK	COSTO para Del mar a mi mesa	COSTO COMERCIAL
09-09-2020	TRADE-NEWS	https://trade-news.cl/2020/09/09/iniciativa-de-la-subpesca-junto-a-la-udec-promueven-consumo-responsable-de-alimentos-del-mar/	\$0	\$235.000.-

Concepción octubre 2, 2020 **ÚLTIMA HORA** > Chile tiene proyectados US\$40.000 millones en obras...

ACTUALIDAD INDUSTRIA ECONOMÍA I+D+i SOSTENIBILIDAD TENDENCIAS OPINIÓN

La economía no necesita mordaza

Iniciio > Industria > Subpesca junto a la UdeC promueven consumo responsable de alimentos del mar

Industria

Subpesca junto a la UdeC promueven consumo responsable de alimentos del mar

Por Equipo Trade-News | septiembre 9, 2020

COMPARTIR



Promover el consumo de alimentos del mar, difundir los beneficios nutricionales de éstos y entregar datos útiles para su preparación son algunos de los objetivos del programa "Del Mar a Mi Mesa", que impulsa la Subsecretaría Pesca y Acuicultura (Subpesca) y cuya ejecución está a cargo de la Universidad de Concepción.

Esta tercera etapa del programa, que finalizará en agosto de 2021, comprende diversas actividades como realización de talleres, apoyo a productores de productos del mar, la revalorización de preparaciones de alimentos con la elaboración de recetas, y trabajo con escolares. Algunas de esas actividades serán realizadas cuando las condiciones sanitarias lo permitan.

Uno de los primeros hitos de esta nueva etapa fue la realización-baio modalidad de webinar- del seminario

FECHA	MEDIO	LINK	COSTO para Del mar a mi mesa	COSTO COMERCIAL
10-09-2020	MUNDO ACUICOLA	https://www.mundoacuicola.cl/new/tag/webinar/	\$0	\$235.000.-



SALMONICULTURA ACUICULTURA MITILICULTURA PESCA INVESTIGACIÓN EMPRESAS ESTADÍSTICAS +

BUSCAR



Expositores:

 José Pedro Núñez Jefe de la División de Desarrollo Pesquero de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura.	 Daniela Godoy Secretaria Ejecutiva del Sistema Elige Vivir Sano, Ministerio de Desarrollo Social y Familia.	 María Elena Constenla Nutricionista MSc del Departamento de Nutrición y Dietética de la Universidad de Concepción.	 Javier Aros Gerente Mejillón de Chile, Programa Estratégico CORFO, Región de Los Lagos.	 Paulo Rojas Director Ejecutivo de la Corporación para la Promoción del Consumo de Productos del Mar, PROPESCA.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Iniciativa Del Mar a Mi Mesa entra a redes sociales para promover consumo de alimentos del mar

septiembre 10, 2020 by periodista

Comentarios desactivados en Iniciativa Del Mar a Mi Mesa entra a redes sociales para promover consumo de alimentos del mar

En paralelo al lanzamiento de los canales virtuales del programa de Subpesca, se desarrolló un concurrencio seminario en formato de webinar, en el que la institución y diversos actores renovaron...

[READ MORE](#)






FECHA	MEDIO	LINK	COSTO para Del mar a mi mesa	COSTO COMERCIAL
08-09-2020	AQUA	https://www.aqua.cl/2020/09/08/del-mar-a-mi-mesa-entra-a-redes-sociales-para-promover-consumo-de-alimentos-del-mar/#	\$0	\$235.000.-

Comercio Edifec viernes 2 de octubre, 2020

AQUA
Agricultura + Pesca

- Newsletter | Publicidad | Bolsas de empleo | Portal iMercados
- Directorio Minero

NEGOCIOS E INDUSTRIA | INNOVACION Y TECNOLOGIA | SUSTENTABILIDAD | PROVEEDORES | TENDENCIAS | CONTENIDO AUSPICIADO

Tu confianza nos impulsa

SALMOFOOD
Una marca de VITAPRO



Estás en: Inicio / Negocios e Industria / Del Mar a Mi Mesa entra a redes sociales para promover consumo de alimentos del mar

Del Mar a Mi Mesa entra a redes sociales para promover consumo de alimentos del mar

En paralelo al lanzamiento de los canales virtuales del programa de Subpesca, se desarrolló un seminario en formato de webinar, en el que la institución y diversos actores renovaron su compromiso de seguir impulsando mancomunadamente el programa.



Publicado el 8 de septiembre del 2020

Compartir: [Twitter](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) [WhatsApp](#) [Email](#) [Print](#) | [Suscribirse a newsletter](#)

Cargill

2° REPO RTE DE
**RELACIONAMIENTO
COMUNITARIO**
CARGILL CHILE

MULTIMEDIA



Conferencia "Salmon y Mercados en Tiempos de Pandemia"

¡40% off

Publirreportaie

Anticípate al SRS y BKD

SmartCare RESIST

X

FECHA	MEDIO	LINK	COSTO para Del mar a mi mesa	COSTO COMERCIAL
24-09-2020	AQUA	https://www.aqua.cl/2020/09/24/promueven-el-consumo-de-productos-del-mar-en-tiempos-de-pandemia/	\$0	\$235.000.-

AQUA

Acuicultura + Pesca

- Newsletter | Publicidad | Bolsa de empleo | Portal Mercados
- Directorio Minero

Facebook Twitter YouTube LinkedIn

NEGOCIOS E INDUSTRIA
INNOVACION Y TECNOLOGIA
SUSTENTABILIDAD
PROVEEDORES
TENDENCIAS
CONTENIDO AUSPICIADO

PHARMAQ

POR USTED

Ven a ver nuestra nueva imagen

Estás en: Inicio / Negocios e Industria / "Del Mar a mi Mesa": Promueven el consumo de productos del mar en tiempos de pandemia

"Del Mar a mi Mesa": Promueven el consumo de productos del mar en tiempos de pandemia

En el webinar participaron alrededor de 50 representantes del mundo público y privado, entre ellos entidades gubernamentales, asociaciones de pescadores, empresas y ONGs, entre otros.

Una mirada al contexto nacional

Consumo aparente per cápita de pescado y productos pesqueros en Chile y el mundo (en kilos)

País	Consumo aparente per cápita (en kilos)
Chile	13,2
Mundo	19,8

En promedio 1 de cada 10 chilenos consume pescados o mariscos dos veces por semana

Publicado el 24 de septiembre del 2020

Anticípate al SRS y BKD

SmartCare RESIST

NUESTRO COMPROMISO

Ayudar a las comunidades a prosperar.

MULTIMEDIA

Joanna Davidovich: "Hay señales de recuperación de la demanda internacional que nos permiten ser optimistas"

X

Compartir: [Twitter](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) [Email](#) [Print](#) [Suscribirse a newsletter](#)

"Consumo de productos del mar en tiempos del Covid-19" fue el nombre del webinar organizado por la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca) y la Universidad de Concepción (UdeC), en el marco del evento "Del Mar a mi Mesa" que dio lugar a esta noticia.

Publique en Informes Técnicos

FECHA	MEDIO	LINK	COSTO para Del mar a mi mesa	COSTO COMERCIAL
17-09-2020	DIARIO CONCEPCION	https://www.diarioconcepcion.cl/economia/2020/09/17/del-mar-a-mi-mesa-busca-promover-consumo-de-alimentos-nutritivos.html	\$0	\$435.000.-

Diario Concepción

Viernes 09/09/2020

[f](#) [t](#) [i](#) [g](#) [l](#)

Home | Editorial | Opinión | Ciudad | Política | Deportes | Economía | Cultura | Ciencia y Sociedad | País | Publicaciones Digitales
Inicio

Generación de Prospectos B2B

Solo Prospectos Calificados ABRIR

Economía y Negocios

"Del Mar a Mi Mesa" busca promover consumo de alimentos nutritivos

Por Felipe Pizarro - Comunicado de Prensa - 17 de Septiembre 2020

Fotografía Archivo

Promover el consumo de alimentos del mar, difundir los beneficios nutricionales de los **productos del mar** y entregar datos útiles para su preparación son algunos de los objetivos del programa "Del Mar a Mi Mesa" de la Subsecretaría Pesca y Acuicultura (Subpesca), cuya ejecución está a cargo de la **Universidad de Concepción**.



Lanza tu negocio en línea

Nuestro guía está disponible en PDF para ayudarte a crear tu negocio en línea.

[¡Séalo!](#) [Compra ahora](#)



Aprende a invertir en Amazon por sólo \$250. Invierte en el futuro, hoy

Solicítalo ya

Esta tercera etapa, que finalizará en agosto de 2021, comprende diversas actividades como realización de talleres, apoyo a productores de **productos del mar**, la revalorización de preparaciones de alimentos con la elaboración de recetas, y trabajo con escolares. Algunas de esas actividades serán realizadas cuando las condiciones sanitarias lo permitan.

Uno de los primeros hitos de esta nueva etapa fue la realización -bajo modalidad de webinar- del seminario "Consumo de **productos del mar** en tiempos de COVID-19".

La actividad tuvo lugar el 3 de septiembre y fue encabezada por José Pedro Núñez, jefe de la División de Desarrollo Pesquero de Subpesca. También participaron Daniela Godoy, secretaria Ejecutiva de Elige Vivir Sano del Ministerio de Desarrollo Social y Familia; María Elena Costenla, nutricionista, del Departamento de Nutrición y Dietética de la **Universidad de Concepción**; Javier Aros, gerente de Mejillón de Chile, programa Estratégico Corfo; y Paulo Rojas, director Ejecutivo de la Corporación para la Promoción del Consumo de **Productos del Mar** ProPescado.

Es importante destacar que en el webinar participaron alrededor de **50 representantes** del mundo público y privado, entre ellos entidades gubernamentales, asociaciones de pescadores, empresas, ONGs, entre otros.

En el mismo marco, se inició el trabajo de difusión del programa a través de redes sociales, particularmente en **Facebook @DelMarAMiMesa** e **Instagram @delmaramimesa**, donde la comunidad podrá conocer actividades, recomendaciones y recetas con **productos del mar**.

"Hacemos una invitación a ser parte de esta comunidad en la red para conocer las novedades y actividades Del Mar a Mi Mesa", comentó **José Pedro Núñez**. Y añadió que "esta es una iniciativa muy relevante para nosotros como **Subpesca**, pues se enmarca en objetivos de Gobierno que buscan promover una alimentación saludable. Somos un país con más de cuatro mil kilómetros de costa y en el mar tenemos una gran fuente de riqueza que debemos aprovechar para mejorar nuestra nutrición. En esta fase del programa, contamos con un equipo de investigadores, chef y profesionales de la **Universidad de Concepción** que nos acompañarán en la ejecución de esta iniciativa".

Núñez destacó la disposición de los distintos actores del mundo relacionado con la **pesca y la acuicultura** a trabajar colaborativamente para alcanzar el objetivo de incrementar el consumo responsable de alimentos

SAMSUNG

Si hora de evolucionar al nuevo Samsung



Galaxy Note 20 Ultra

Sábanas Infantil Transición Tuyo...



\$39.900

Sábanas Infantil para Transición, confeccionadas en Algodón, Modelo Arbolito...

París el

>

+ Leído | Ahora

Salud afirma que cuatro comunas son candidatas a término de cuarentenas

Decretan cordón sanitario en el Gran Concepción para fin de semana largo

Bio Bio: desocupación marca primera baja en medio de la crisis económica

Sence Bio Bio abrió postulaciones para convertirse en piloto de drones

MARCHA DE PRECIOS



MARCHA

ECONOMÍA Y NEGOCIOS

Tras incendio en Talcahuano Camanchaca confirma activación de seguros comprometidos

ECONOMÍA Y NEGOCIOS

Seremi de Salud inicia sumario sanitario a Camanchaca tras incendio en Talcahuano

SEGUNDA MESA DE TRABAJO: REUNIÓN CON SOCIOS ESTRATÉGICOS “DEL MAR A MI MESA”

En la reunión del día martes 22 de septiembre de 2020 se propone comenzar la reactivación de las mesas de trabajo con los socios estratégicos, contraparte técnica acepta esta propuesta (ver Acta 22 de septiembre reunión con Julio Jorquera)

Se comienza la organización de la primera reunión de socios estratégicos de la iniciativa Del Mar a Mi Mesa, y se hace envío a SUBPESCA la propuesta de la reunión fijada para el día jueves 15 de octubre.

Se adjunta como evidencia el documento invitación revisado y aceptado por SUBPESCA, además se presenta el listado de asistentes en la Tabla 2.

Estimados (as) Socios (as),

La Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, en conjunto con la Universidad de Concepción, les invitan a la **reactivación de la mesa de trabajo, en el marco de la iniciativa “Del Mar a Mi Mesa” ¿Cuándo?** jueves 15 de octubre

Horario: 15:00 a 16:30 horas

Vía Zoom

Tabla de la reunión:

José Pedro Núñez. Jefe de División de Desarrollo Pesquero, Subsecretaría de Pesca y Acuicultura.

- Palabras de bienvenida, historia de la iniciativa “Del Mar a Mi Mesa”.

Sandra Ferrada Fuentes. Directora tercera fase de la iniciativa “Del Mar a Mi Mesa”, institución ejecutora Universidad de Concepción.

- Actividades contempladas para tercera fase con los socios estratégicos.
- Presentar al equipo de profesionales que está trabajando en esta fase, en particular el equipo de comunicaciones.

Joyce Olsen. Periodista consultora de la tercera fase del programa “Del Mar a Mi Mesa”

- Plan de difusión conjunto entre Del Mar a Mi Mesa y socios estratégicos

Intervención de los participantes

Adjuntamos la invitación

Favor confirmar asistencia junto a sus profesionales de comunicaciones al correo electrónico: coordinacion@delmaramimesa.cl

¡Los esperamos!

INVITACIÓN

La Subsecretaría de Pesca y Acuicultura junto a la Universidad de Concepción, como entidad ejecutante, tienen el agrado de invitar a usted a participar de la **primera reunión del año 2020 con socios estratégicos, en el marco de la iniciativa “Del Mar a Mi Mesa”**.

La reunión tiene como objetivo central la reactivación de la mesa de trabajo, confirmando el compromiso y participación de los integrantes.

Se hace extensiva la invitación para que participen junto a sus profesionales del área de comunicaciones.

El encuentro se realizará el día jueves 15 de octubre, entre las 15:00 y las 16:30 horas, a través de la plataforma zoom. El link de acceso se enviará una vez confirmada asistencia.

S.R.C.: coordinacion@delmaramimesa.cl & +56 9 86144082

Tabla 2. Listado de asistentes a reunión de socios estratégicos

N°	Nombre	Correo	Institución
1	Sandra Ferrada	sandraferrada0@gmail.com	UdeC
2	Victoria Herrera Yáñez	victoriaherrera@gmail.com	UdeC
3	Cecilia Saavedra Ordenes	c.saavedraordenes@gmail.com	UdeC
4	Joyce Olsen Audibert	olsen.joyce@gmail.com	UdeC
5	Benjamin Gutierrez	-	-
6	Julio Jorquera	juliojorquera1980@gmail.com	SUBPESCA
7	JUNAEB - Elizabeth Muñoz	elizabeth.munoz@junaeb.cl	JUNAEB
8	Franklin Zepeda	agpescaadorescsp@gmail.com	CALETA SAN PEDRO COQUIMBO
9	Anna Christina Pinheiro Fernandes	apinheiro@udd.cl	UDD
10	Paulo Rojas	projas@propescado.cl	PROPESCADO
11	Manuel Matamala	chefmatamala@caletalaperla.cl	CHEF
12	Valesca Montes-WWF	valesca.montes@wwf.cl	WWF
13	Maria de los Angeles Campos	mariadelosangeles.campos@santaisabel.cl	SANTA ISABEL
14	Gonzalo Garrido	ggarridom@yahoo.com	-
15	María Dulce Subida - ECIM (UC)	mdsubida@bio.puc.cl	CHILE ES MAR
16	Iván Lobos Marín	ilobosm@gmail.com	CODEMA
17	MARIO MUOZ	mmunozv@sernapesca.cl	SERNAPESCA
18	Jorge de Llano	jorge.dellano@orizon.cl	ORIZON
19	LFT (Felipe Tisne)	lftisne@acuicolaalas.cl	Acuícola Alas S.A
20	Valentina Gutiérrez	valentina.gutierrez@transformaalimentos.cl	TRANSFORMA ALIMENTOS
21	Lilia Masson	masson_lilia@yahoo.es	CAPCHICAL
22	Verónica Ceballos	v.cebillos@asipes.cl	ASIPES
23	Andrea Zúñiga Roa	andrea.zunigaroa@gmail.com	-
24	Javier Aros - PER MEJILLON DE CHILE	javier.aros@mejillondechile.cl	Mejillón de Chile
25	Ricardo Radebach_SUBPESCA	rradebac@subpesca.cl	SUBPESCA

26	Camila Pizarro	cpizarro@subpesca.cl	SUBPESCA
27	Rafael Hernández	rhernandez@subpesca.cl	SUBPESCA
28	Guillermo	gerencia.bioper@gmail.com	PER MAS MAR
29	Víctor Hugo Gutiérrez	virthug@gmail.com	U. Chile/C. Futuro
30	Mariann Breu	mariann.breu@wwf.cl	WWF
31	Claudio Canales	claudio.canales@achipia.gob.cl	ACHIPIA
32	Carlos Contreras	ccontreras.masmar@gmail.com	MAS MAR
33	Esperia Bonilla	esperia.bonilla.oliveri@gmail.com	Fundación Cocina Mar
34	Marcela Riveiro Cencosud	marcela72riveiro@gmail.com	CENCOSUD
35	Javiera Manghi	-	Periodista Mas Mar
36	Patricio Carvajal	patricio.carvajal@pucv.cl	PUCV
37	Felipe Chavez	comunicaciones@mejillondechile.cl	Mejillón de Chile
38	Adolfo Braun	-	Administrador de Contratos Departamento de Alimentación Escolar JUNAEB
39	Moscoso Maximiliano	-	-
40	Carolina Weldt M.	constanza.valenzuela@mejillondechile.cl	Mejillón de Chile
41	María Larrazabal	maria.larrazabal@uantof.cl	Depto Ciencias Alimentos uantof
42	Andrea Rivera	andrea.riverab@gmail.com	Depto. de Nutrición y Alimentos del Ministerio de Salud
43	Igor Garib JUNAEB	igarib@gmail.com	JUNAEB
44	DAVID MORA	david.mora.a@gmail.com	Presidente del Colegio de Ingenieros Alimentos de Chile A.G
45	HUGO ESCOBAR	-	EJEC. CORFO ENCARGADO PER MITILIDOS - ING. PESQUERO
46	Romina González	romimonick@gmail.com	SERNAPESCA
47	Paula Olguín	paula.olguindroguett@jumbo.cl	Encargada de tecnólogas Jumbo
48	José Pedro Núñez	jnunez@subpesca.cl	SUBPESCA
49	Pablo Vega	vega.gonzalez@gmail.com	periodista de Elige Vivir Sano

50	Carla Sánchez	csanchez@landes.cl	LANDES
51	Natalia Parraguez	natalia.parraguez@ilsisurandino.cl	nutricionista y directora ejecutiva de ILSI Sur Andino
52	Sergio Palma EDF	spalma@edf.org	EDF
53	Solange Brevis	s.brevis@udd.cl	UDD
54	Anahí Barra	anahi.barra@orizon.cl	ORIZON
55	Fiorella Montoya	-	Subgerente de Sostenibilidad y Comunicaciones en Orizon S.A.
56	Cuna Cultural Programas	secretaria.cunacultural@gmail.com	CUNA CULTURAL
57	Daniel Tapia	infocunacultural@gmail.com	CUNA CULTURAL
58	Paulina Sazo	-	-
59	Daniela Cajas	dcajas@subpesca.cl	SUBPESCA
60	Gustavo Sotomayor	sotomayor.gustavo@gmail.com	ACHIPIA
61	Andrea Bravo	andreabravoz@gmail.com	MINSAL
62	FROILAN FLORES	asofvicepresidencia@gmail.com	ASOF
63	Patricia Schiappacasse	pschiappacasse@sernapesca.cl	Encargada Programa Acuicultura
64	Fanny Garrido	-	ASOF
65	Erna Chávez	ernacv@gmail.com	CONADECUS
66	Pablo Silva	PSILVA@sernapesca.cl	SERNAPESCA
67	Transforma Alimentos	piotr.kulik@transformaalimentos.cl	TRANSFORMA ALIMENTOS
68	Galaxy A30s		
69	Armando Carrere	-	-
70	Vinka Marinkovic	-	-
71	Catalina Lagunas	clagunas.lopez@gmail.com	-
72	Gisela Irribarra	NO HAY MAIL	SERNAPESCA
73	Gabriela Gaete	gabrielagaetegallardo5@gmail.com	-

CLIPPING DE PRENSA SEGUNDA MESA DE TRABAJO

El presente informe es una recopilación de las apariciones en prensa del proyecto Del Mar a Mi Mesa, en el periodo. Este considera las publicaciones de columnas de opinión en medios tradicionales y especializados electrónicos de alcance nacional, dedicados a la divulgación tecnológica y científica.

FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAMA	COSTO COMERCIAL
19-10-2020	Diario Concepción	https://www.diarioconcepcion.cl/economia/2020/10/19/buscan-incentivar-el-consumo-de-productos-del-mar.html	\$0	\$350.000.-

Diario Concepción
Lunes 19/10/2020

Home | Editorial | Opinión | Ciudad | Política | Deportes | Economía | Cultura | Ciencia y Sociedad | País | Publicaciones Digitales | Sección especial

Economía y Negocios
Buscan incentivar el consumo de productos del mar
Por Felipe Pizarro - 19 de Octubre 2020

Más de 50 entidades de los sectores público y privado renovaron su compromiso para promover en el país un consumo responsable de productos del mar, en el marco del programa "Del Mar a Mi Mesa" de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca).

El objetivo principal de la iniciativa es aumentar el consumo de productos del mar a nivel nacional, desde los actuales **13 kilos per cápita a 20 kilos en 2027**. En paralelo, la iniciativa contribuye también al fomento de una actividad pesquera sustentable.

Los participantes reiteraron su voluntad para trabajar juntos en la promoción del consumo de alimentos provenientes del mar, en un encuentro encabezado por el jefe de la División de Desarrollo Pesquero de Subpesca, José Pedro Núñez, y Sandra Ferrada, de la **Universidad de Concepción**, casa de estudios a cargo de la ejecución actual- etapa III- del programa "Del Mar a Mi Mesa".

ETIQUETAS: DEL MAR A MI MESA, PESCA, PRODUCTOS DEL MAR, SUBPESCA, UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN

+ Leído | Ahora

- En sólo un partido, Deportes Concepción recaudó más de un cuarto de lo que paga CDO al año
- A punto de desconfinar, Biobío registra más de mil 900 casos activos
- Conozca las claves que explican masiva visita a Ramuncho
- Región del Biobío nuevamente supera los 2 mil casos activos de Covid-19
- Minsal anuncia fin de cuarentena total en seis comunas del Gran Concepción

ECONOMÍA Y NEGOCIOS
Sence abre 5 mil cupos para 100 cursos gratis de tecnología de datos e inteligencia artificial

ECONOMÍA Y NEGOCIOS
Vinos del Valle del Itata rescatan la calidad exportable resguardando su esencia ancestral

ECONOMÍA Y NEGOCIOS
Somos Pyme Biobío se suma con 500 negocios a "visualizador online"

ECONOMÍA Y NEGOCIOS
Cámara de la Producción y del Comercio Biobío llama a dialogar sin violencia

ECONOMÍA Y NEGOCIOS
A un año del 18-O: Irade llama a las empresas a dialogar y conectar con el entorno

FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAM A	COSTO COMERCIAL
19-10-2020	LITORAL PRESS	https://www.litoralpress.cl/sitio/Prensa_Texto?LPKey=.Dc.L3.L283.Vpaa.Sx0bom.Shbs.Xi.Ty.W.G.Jcxf.Zfk1ip9w.Q.M.%C3%96	\$0	\$0.-



Imprimir Cerrar

Título: Organismos públicos y privados impulsan los productos del mar
Fecha: 17/10/2020 Tipo: Economía Región: Región del Bío-Bío
Fuente: El Sur (El Sur) Página(s): 10

Organismos públicos y privados impulsan los productos del mar

Más de 50 organismos públicos y privados renovaron su compromiso para promover en el país un consumo responsable de productos del mar, en el marco del programa "Del Mar a Mi Mesa" de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca). El objetivo principal de la iniciativa es aumentar el consumo de productos del mar a nivel nacional, desde los actuales 13 kilos per cápita a 20 kilos en 2027. En paralelo, la iniciativa contribuye también al fomento de una actividad pesquera sustentable.

Los más de 50 actores públicos y privados que reiteraron su voluntad para trabajar juntos en la promoción del consumo de alimentos provenientes del mar, participaron en un encuentro encabezado por el jefe de la División de Desarrollo Pesquero de Subpesca, José Pedro Núñez.

Estuvo también presente Sandra Ferrada, de la Universidad de Concepción, casa de estudios a cargo de la ejecución actual del programa "Del Mar a Mi Mesa". Instituciones públicas, organizaciones pesqueras artesanales, empresas del sector e instituciones educacionales y ONGs, entre otras, se sumaron a la videoconferencia, donde se anticipó un itinerario de acciones que el programa llevará adelante durante los próximos meses, en ferias libres, mercados públicos, caletas pesqueras y establecimientos educacionales.

Algunos de los representantes de los organismos que adhieren.

Página: 10 Área: 10,43%



Algunos de los representantes de los organismos que adhieren.

Organismos públicos y privados impulsan los productos del mar

Más de 50 organismos públicos y privados renovaron su compromiso para promover en el país un consumo responsable de productos del mar, en el marco del programa "Del Mar a Mi Mesa" de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca). El objetivo principal de la iniciativa es aumentar el consumo de productos del mar a nivel nacional, desde los actuales 13 kilos per cápita a 20 kilos en 2027. En paralelo, la iniciativa contribuye también al fomento de una actividad pesquera sustentable.

Los más de 50 actores públicos y privados que reiteraron su voluntad para trabajar juntos en la promoción del consumo de alimentos provenientes del mar, participaron en un encuentro encabezado por el jefe de la División de Desarrollo Pesquero de Subpesca, José Pedro Núñez. Estuvo también presente Sandra Ferrada, de la Universidad de Concepción, casa de estudios a cargo de la ejecución actual -etapa III- del programa "Del Mar a Mi Mesa". Instituciones públicas, organizaciones pesqueras artesanales, empresas del sector e instituciones educacionales y ONGs, entre otras, se sumaron a la videoconferencia, donde se anticipó un itinerario de acciones que el programa llevará adelante durante los próximos meses, en ferias libres, mercados públicos, caletas pesqueras y establecimientos educacionales.

FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAMA	COSTO COMERCIAL
19-10-2020	EL SUR	https://www.elsur.cl/impresa/2020/10/17/full/cuerpo-principal/10/	\$0	\$0.-



Algunos de los representantes de los organismos que adhieren.

Organismos públicos y privados impulsan los productos del mar

Más de 50 organismos públicos y privados renovaron su compromiso para promover en el país un consumo responsable de productos del mar, en el marco del programa "Del Mar a Mi Mesa" de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca).

El objetivo principal de la iniciativa es aumentar el consumo de productos del mar a nivel nacional, desde los actuales 13 kilos per cápita a 20 kilos en 2027. En paralelo, la iniciativa contribuye también al fomento de una actividad pesquera sustentable.

Los más de 50 actores públicos y privados que reiteraron su voluntad para trabajar juntos en la promoción del consumo de alimentos provenientes

del mar, participaron en un encuentro encabezado por el jefe de la División de Desarrollo Pesquero de Subpesca, José Pedro Núñez. Estuvo también presente Sandra Ferrada, de la Universidad de Concepción, casa de estudios a cargo de la ejecución actual- etapa III- del programa "Del Mar a Mi Mesa". Instituciones públicas, organizaciones pesqueras artesanales, empresas del sector e instituciones educacionales y ONGs, entre otras, se sumaron a la videoconferencia, donde se anticipó un itinerario de acciones que el programa llevará adelante durante los próximos meses, en ferias libres, mercados públicos, caletas pesqueras y establecimientos educacionales.

[Leer más](#)

Organismos públicos y privados impulsan los productos del mar

[Favoritos](#)

[E-mail](#)

[Compartir](#)

[Escuchar](#)

Más de 50 organismos públicos y privados renovaron su compromiso para promover en el país un consumo responsable de productos del mar, en el marco del programa "Del Mar a Mi Mesa" de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca).

El objetivo principal de la iniciativa es aumentar el consumo de productos del mar a nivel nacional, desde los actuales 13 kilos per cápita a 20 kilos en 2027. En paralelo, la iniciativa contribuye también al fomento de una actividad pesquera sustentable.

Los más de 50 actores públicos y privados que reiteraron su voluntad para trabajar juntos en la promoción del consumo de alimentos provenientes del mar, participaron en un encuentro encabezado por el jefe de la División de Desarrollo Pesquero de Subpesca, José Pedro Núñez. Estuvo también presente Sandra Ferrada, de la Universidad de Concepción, casa de estudios a cargo de la ejecución actual- etapa III- del programa "Del Mar a Mi Mesa".

Instituciones públicas, organizaciones pesqueras artesanales, empresas del sector e instituciones educacionales y ONGs, entre otras, se sumaron a la videoconferencia, donde se anticipó un itinerario de acciones que el programa llevará adelante durante los próximos meses, en ferias libres, mercados públicos, caletas pesqueras y establecimientos educacionales.

[Leer más](#)

FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAMA	COSTO COMERCIAL
09-09-2020	INDUSTRIAS PESQUERAS	https://www.litoralpress.cl/sitio/MediosOnline_Detalles.cshtml?LPKey=.Xot.Ht.Amtc88.Z0.N.K.K.S.I.X7nj.Foa.L5u9.S.S.C.Fj.%C3%9C.Jtf6q.S/q/h.N.I.Px.B0wgo0fw.Hx9u99gl	\$0	\$0.-



Imprimir Cerrar

Título: participa como socio estratégico en la primera reunión del año 2020 de la iniciativa público-privada "Del mar a mi mesa"
Fecha: 16/10/2020 Tipo: Alimentación/ Nutrición País: Chile
Fuente: ACHIPIA

PARTICIPA COMO SOCIO ESTRATÉGICO EN LA PRIMERA REUNIÓN DEL AÑO 2020 DE LA INICIATIVA PÚBLICO-PRIVADA "DEL MAR A MI MESA"

ACHIPIA participa como socio estratégico en la primera reunión del año 2020 de la iniciativa público-privada "Del mar a mi mesa" el 16 de octubre 2020.-Organizada por la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura y la **Universidad de Concepción** como unidad ejecutora, la reunión tuvo como objetivo la reactivación de la instancia, así como la renovación del compromiso de sus integrantes. Parte de los representantes que participaron en la reunión «Del mar a mi mesa». Más de 50 representantes de distintas organizaciones vinculadas con la producción, promoción, investigación y consumo de productos del mar, se dieron cita ayer en la reunión de reactivación de la mesa de trabajo de la instancia denominada "Del mar a mi mesa". «Del mar a mi mesa» es una iniciativa que se configura a partir del establecimiento de una mesa público-privada compuesta por diversos actores donde cada integrante aporta su visión, genera sinergias y acuerdos que posibilitan cursos de acción, con la finalidad de aumentar el consumo de productos del mar de manera responsable. José Pedro Núñez, Jefe del Departamento de Pesca Artesanal de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura y Sandra Ferrada, Jefa del proyecto desde la **Universidad de Concepción**, fueron los encargados de abrir la sesión e invitar a todas las entidades públicas y privadas a renovar su compromiso como socios estratégicos y aliados en la denominada «comunidad del mar a mi mesa». Del mar a mi mesa busca 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 y todas. En esta oportunidad fue presentado el plan comunicacional de la iniciativa en donde se invitó a los socios estratégicos a hacer sus aportes y también a compartir y seguir las redes sociales de las mismas con la idea de lograr establecer una comunidad en torno a la promoción del consumo seguro de productos provenientes del mar. Los profesionales de ACHIPIA, Gustavo Sotomayor y Claudio Canales formaron parte de esta convocatoria, que además reunió a funcionarios y funcionarias de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, JUNAEB, Ministerio de Salud, MINSAL, el Programa Elige Vivir Sano del Ministerio de Desarrollo Social entre otras entidades privadas y del sector académico. La iniciativa se ha fijado una meta al año 2027 y que dice relación con alcanzar un aumento de 7 Kilos per cápita de consumo de productos del mar para poder llegar al promedio recomendado por la Organización Mundial de la Salud (OMS) que se sitúa en los 20 kilos per cápita. Hoy Chile consume 13 kilos per cápita y está por debajo de otros países con un amplio borde costero como, por ejemplo, Perú.

[Enlace al sitio web](#)

TE PUEDE INTERESAR TAMBIÉN



FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAMA	COSTO COMERCIAL
09-09-2020	TRADE-NEWS	https://trade-news.cl/2020/09/09/iniciativa-de-la-subpesca-junto-a-la-udec-promueven-consumo-responsable-de-alimentos-del-mar/	\$0	\$235.000.-



Imprimir Cerrar

Título: Productos del mar: Entidades se compromete a difusión
Fecha: 17/10/2020 Tipo: Indefinido País: Chile
Fuente: Lpern Noticias

PRODUCTOS DEL MAR: ENTIDADES SE COMPROMETE A DIFUSIÓN

Más de 50 entidades de los sectores público y privado renovaron su compromiso para promover en el país un consumo responsable de productos del mar. Esto en el marco del programa "Del Mar a Mi Mesa" de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca). El objetivo principal de la iniciativa es aumentar el consumo de productos del mar a nivel nacional. Esto, desde los actuales 13 kilos per cápita a 20 kilos en 2027. En paralelo, la iniciativa contribuye también al fomento de una actividad pesquera sustentable. Fueron más de 50 actores públicos y privados que reiteraron su voluntad para trabajar juntos en la promoción del consumo de alimentos provenientes del mar. Ellos participaron en un encuentro encabezado por el jefe de la División de Desarrollo Pesquero de Subpesca, José Pedro Núñez. Estuvo también presente Sandra Ferrada, de la **Universidad de Concepción**. Esta es la casa de estudios a cargo de la ejecución actual- etapa III- del programa "Del Mar a Mi Mesa". ¿Quiénes se suman? Instituciones públicas, organizaciones pesqueras artesanales, empresas del sector e instituciones educacionales y ONGs, entre otras, se sumaron a la videoconferencia, donde se anticipó un itinerario de acciones que el programa llevará adelante durante los próximos meses, en ferias libres, mercados públicos, caletas pesqueras y establecimientos educacionales. "Es primordial consolidar el trabajo estratégico y de coordinación entre nuestros aliados del mundo público y privado, para promover efectivamente el consumo de productos del mar. Por tanto, agradecemos de sobremanera su compromiso con esta iniciativa saludable que llevamos adelante", planteó Núñez. Ferrada, en tanto, agregó: "Es muy importante comenzar a ejecutar el plan comunicacional y retomar paulatinamente las salidas a terreno, empezando por las ferias libres, donde podemos educar a la población con demostraciones, consultorías y canastas familiares con productos del mar, entre otros". Durante la actividad, se abordó una de las acciones ejecutadas en fases anteriores de "Del Mar a Mi Mesa": la incorporación del chorito a las minutas escolares de Junaeb en las Regiones de Valparaíso, Los Ríos y Los Lagos, lo que podría replicarse en la Región Metropolitana. "Trabajar con niños tiene un triple impacto para la industria. Hemos llegado a casi 300 mil niños entre 2018 y 2019. Queremos ver la apertura de nuevas regiones para esta acción y fortalecer el consumo en aquellas en que ya se haya incorporado el producto", expresó el gerente de Mejillón de Chile, Javier Aros. Facebook Twitter WhatsApp

[Enlace al sitio web](#)



FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAMA	COSTO COMERCIAL
19-10-2020	Mundo acuicola	https://www.mundoacuicola.cl/new/noticias/instituciones/mas-de-50-entidades-se-comprometen-a-promover-consumo-de-productos-del-mar/	\$0	\$235.000.-

The image shows a screenshot of the website 'MUNDOACUICOLA'. The main navigation bar includes categories like SALMONICULTURA, ACUICULTURA, MITELCULTURA, PESCA, INVESTIGACIÓN, EMPRESAS, and ESTADÍSTICAS. A search bar is present on the right.

The main content area features a large article titled 'RESIST X' with the sub-headline 'Más de 50 entidades se comprometen a promover consumo de productos del mar'. The article includes a photo of mussels and a share button for social media (Facebook, Twitter, G+, LinkedIn, YouTube).

Below the article are several advertisements:

- ROVS**: Modelos completamente personalizables. Below it, text reads: 'Instituciones públicas, organizaciones pesqueras artesanales y ONGs, entre otros actores, se sumaron a videoconferencia liderada por Supesca, donde se anticipó'.
- MA RISC OPE**: Logo for the ROVS advertisement.
- Trazabilidad con el software Innova**: Advertisement for Marel software.
- FACTORS CAN**: Advertisement for 'CONSTRUYENDO MEJORES SOLUCIONES'.
- INVESTIGAMOS FABRICAMOS**: Advertisement for a research or manufacturing project.
- MAGISTER**: Advertisement from Universidad Austral de Chile, 'en Modalidad Anterior y Seguridad en Acuicultura'.

FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAMA	COSTO COMERCIAL
17-10-20	Tribuna del biobio	http://www.tribunadelbiobio.cl/portal/index.php?option=com_content&task=view&id=15592&Itemid=75	\$0	\$235.000.-



Un espacio de difusión y debate



buscar...
search
PORTADA
QUIENES SOMOS
CONTÁCTENOS
SUPLEMENTOS

Portada

Actualidad

Desarrollo Sustentable

Medio Ambiente

Desarrollo Regional

Economía

Mundo Laboral

Política

Ciudadanía

Tribuna Ciudadana

Entrevista

Testimonio

Identidad

Multiculturalidad

Mundo Indígena

R.S.E.

Derechos Humanos

Mujeres

Tribuna Cultural

Chilenos en el Mundo

Comunicaciones

Tribuna Legislativa

Tendencias

Entidades públicas y privadas se comprometen a promover consumo de productos del mar

Actualidad
escrito por TBB
domingo, 18 de octubre de 2020



Aumentar el consumo de productos del mar a nivel nacional de los 13 kilos per cápita a 20 kilos en 2027, es el objetivo principal del programa "Del Mar a Mi Mesa" de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, con el compromiso de más de 50 entidades públicas y privadas.

Los más de 50 actores públicos y privados que reiteraron su voluntad para trabajar juntos en la promoción del consumo de alimentos provenientes del mar, participaron en un encuentro encabezado por el jefe de la División de Desarrollo Pesquero de Subpesca, José Pedro Núñez. Estuvo también presente Sandra Ferrada, de la Universidad de Concepción, casa de estudios a cargo de la ejecución actual-etapa III- del programa "Del Mar a Mi Mesa".

Instituciones públicas, organizaciones pesqueras artesanales, empresas del sector e instituciones educacionales y ONGs, entre otras, se sumaron a la videoconferencia, donde se anticipó un itinerario de acciones que el programa llevará adelante durante los próximos meses, en ferias libres, mercados públicos, caletas pesqueras y establecimientos educacionales.

"Es primordial consolidar el trabajo estratégico y de coordinación entre nuestros aliados del mundo público y privado, para promover efectivamente el consumo de productos del mar. Por tanto, agradecemos de sobremanera su compromiso con esta iniciativa saludable que llevamos adelante", planteó Núñez.

... de los mejores gobiernos en operativo realizado en Los Cerros en Talcahuano
domingo, 18 de octubre de 2020

Sindicato ENAP-Petrox plantea que nueva Constitución debe resguardar a las empresas del Estado
sábado, 17 de octubre de 2020

Solicitan que mausoleo de ex intendente

Opinión...

- Que cada cual asuma su responsabilidad
- Ni todo blanco, ni todo negro

Tribuna del Lector...

- Concepción en su 470 aniversario
- El mundo conductual humano

Tribuna Internacional...

- Hambre y crisis ambiental, los rostros del naufragio humano anunciado
- El clima grita ¡auxilio!: Jóvenes responden al S.O.S

Contrapunto Ciudadano...

- Confinaciones de un cavilado (II)
- Cavilaciones de un confinado (I)

Libertad de Expresión...

- Hacer periodismo sin etiquetas
- Nueva Constitución en clave de género

Tribuna Libre

- Una franja electoral aliada de la

FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAMA	COSTO COMERCIAL
19-10-2020	Somos futrono	https://somosfutrono.cl/2020/10/19/mas-de-50-entidades-se-comprometen-a-promover-consumo-de-productos-del-mar/	\$0	\$180.000.-

lunes, octubre 19 2020 | Portada Quiénes Somos Radio Online Contacto

Search



Quiénes Somos Radio Online Contacto

Home / Últimas Noticias / MÁS DE 50 ENTIDADES SE COMPROMIETEN A PROMOVER CONSUMO DE PRODUCTOS DEL MAR



MÁS DE 50 ENTIDADES SE COMPROMIETEN A PROMOVER CONSUMO DE PRODUCTOS DEL MAR

somosfutrono · 19 octubre, 2020 · Últimas Noticias · Leave a comment · 23 Views

Like 0 Tweet

Más de 50 entidades de los sectores público y privado renovaron su compromiso para promover en el país un consumo responsable de productos del mar, en el marco del programa "Del Mar a Mi Mesa" de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca).

El objetivo principal de la iniciativa es aumentar el consumo de productos del mar a nivel nacional, desde los actuales 13 kilos per cápita a 20 kilos en 2027. En paralelo, la iniciativa contribuye también al fomento de una actividad pesquera sustentable.

Los más de 50 actores públicos y privados que reiteraron su voluntad para trabajar juntos en la promoción del consumo de alimentos provenientes del mar, participaron en un encuentro encabezado por el jefe de la División de Desarrollo Pesquero de Subpesca, José Pedro Núñez. Estuvo también presente Sandra Ferrada, de la Universidad de Concepción, casa de estudios a cargo de la ejecución actual, etapa III, del programa "Del Mar a Mi Mesa".

Instituciones públicas, organizaciones pesqueras artesanales, empresas del sector e instituciones educacionales y ONGs, entre otras, se sumaron a la videoconferencia, donde se anticipó un itinerario de acciones que el programa llevará adelante durante los próximos meses, en ferias libres, mercados públicos, caletas pesqueras y establecimientos educacionales.

"Es primordial consolidar el trabajo estratégico y de coordinación entre nuestros aliados del mundo público y privado, para promover efectivamente el consumo de productos del mar. Por tanto, agradecemos de sobremanera su compromiso con esta iniciativa saludable que llevamos adelante".

TIEMPO EN FUTRONO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES
13° 7°	16° 4°	16° 5°

METEGRED ante

RADIO FM MUNDO DESDE LA UNION PARA LA CIENCIA DEL LAGO RANCO 89.9

AVISOS LEGALES

Avisos Legales

PUBLICA AQUÍ

Tu aviso Legal
995443465

ÚLTIMAS NOTICIAS PUBLICADAS

FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAMA	COSTO COMERCIAL
19-10-2020	AQUA	https://www.aqua.cl/2020/10/20/mas-de-50-entidades-se-comprometen-a-promover-el-consumo-de-productos-del-mar-en-chile/#	\$0	\$330.000

Comercio Ediftec
martes 20 de octubre, 2020



AGRICULTURA • PESCA

- Newsletter | Publicidad | Bolsa de empleo | Portal Mercados
- Directorio Minero



NEGOCIOS E INDUSTRIA
INNOVACION Y TECNOLOGIA
SUSTENTABILIDAD
PROVEEDORES
TENDENCIAS
CONTENIDO AUSPICIADO

Ven a ver nuestra nueva imagen



Una marca de 

Estar en Inicio / Negocios e Industria / "Del Mar a Mi Mesa". Diversas entidades se comprometen a promover el consumo de productos del mar en Chile

"Del Mar a Mi Mesa": Diversas entidades se comprometen a promover el consumo de productos del mar en Chile

Instituciones públicas, organizaciones pesqueras artesanales, empresas del sector e instituciones educacionales, ONGs, entre otras, se sumaron a la videoconferencia, donde se anticipó un itinerario de acciones que llevará adelante la iniciativa "Del Mar a Mi Mesa" durante los próximos meses.



NEGOCIOS E INDUSTRIA, PROVEEDORES

Publicado el 20 de octubre del 2020 

Viernes 9 de Oct.

CHRISTIAN DE SANTIS
Senior Scientist, Cargill Acqua Nutrition 

MULTIMEDIA



Joanna Davidovich: "Hay señales de recuperación de la demanda internacional que nos permiten ser optimistas"

PODCASTS



Anticípate al SRS y BKD



Compartir:  Suscribirse a newsletter 

Más de 50 entidades de los sectores público y privado renovaron su compromiso por promover en el país un consumo responsables de productos del mar. Esto, en el marco del programa "Del Mar a Mi Mesa".



TERCERA MESA DE TRABAJO: CONVERSATORIO #MujeresDelMar

Como parte de la estrategia de comunicación, y el enfoque con equidad de género, se acordó en reunión del 22 de septiembre (ver acta del 22 de septiembre), desarrollar en noviembre, del 2 al 8 de noviembre la semana de las mujeres del mar, con un taller el día jueves 5 de noviembre.

A continuación, se presentan la organización final del conversatorio acordada con SUBPESCA.

CONVERSATORIO #MujeresDelMar

Fecha de conversatorio: Jueves 05 de noviembre

Horario: 15:00 a 17:00 horas

Modalidad: transmisión desde el Facebook live y Youtube

Durante el conversatorio esperamos compartir experiencias de mujeres desde distintas actividades y vivencias en torno al mar

Panelistas

-Paulina Barraza Barraza, Directora Zonal, Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, Región de Magallanes y de la Antártica Chilena

-Catalina Ivanovic, especialista regional de temas de género, FAO para América Latina y el Caribe.

-Fabiana Pierre, especialista nacional de temas de género, FAO Chile.

-Lilia Masson Salaue, especialista en ciencia y tecnología de los alimentos del mar. Universidad de Chile.

-Juana Silva Chávez. Presidenta de Federación de Sindicatos de trabajadores de las plantas de proceso de la Industria pesquera, región del Biobío, FESIP.

-Rosa Guerrero Valdebenito, Doctora en ciencias políticas y sociales, Departamento de Urbanismo, Universidad de Concepción.

-Sara Garrido Cortes, Coordinadora de la Red Nacional de Mujeres de las Pesca Artesanal.

-Verónica Flores Gutiérrez, Presidenta de la Federación de pescadores Rivera Norte río Maullín, Los Lagos.

Invitación adjunta al correo electrónico de convocatoria al webinar

Conversatorio

#Mujeres del Mar

PANELISTAS

Catalina Ivanovic Especialista regional de temas de género, FAO para América Latina y el Caribe.	Fabiana Pierre Especialista nacional de temas de género, FAO Chile.	Lilia Masson Salaue Especialista en ciencia y tecnología de los alimentos del mar. Universidad de Chile.	Juana Silva Chávez Presidenta de Federación de Sindicatos de trabajadores de las plantas de proceso de la Industria pesquera, Región del Biobío, FESIP.
Rosa Guerrero Valdebenito Doctora en ciencias políticas y sociales, Departamento de Urbanismo, Universidad de Concepción.	Paulina Barraza Barraza Directora Zonal, Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, Región de Magallanes y de la Antártica Chilena.		
Sara Garrido Cortes Coordinadora de la Red Nacional de Mujeres de la Pesca Artesanal.	Verónica Flores Gutiérrez Presidenta de la Federación de pescadores Rivera Norte Río Maullín, Región de Los Lagos.		

MODERA
Camila Pizarro Contreras
Periodista, Subpesca

 **Jueves 05 de Noviembre**

 **15:00 a 17:00 horas**

Transmisión por  **LIVE**

 DelMaraMIMesa  @delmaramimesa

Correo electrónico de invitación al webinar

Estimada #comunidaddelmar

Esperando que se encuentren muy bien, hacemos envío de la siguiente invitación

Esta semana celebramos a las #MujeresdelMar

Este jueves 05, a las 15:00 horas, realizaremos por Facebook Live el conversatorio #ComunidadDelMar #MujeresDelMar con destacadas invitadas.

Allí conversaremos sobre temas de género, la innovación de los productos del mar vista desde una perspectiva femenina, la importancia de los productos del mar durante el embarazo y mucho más.

Siéntanse libres de compartir esta invitación con sus contactos y redes sociales si así lo estiman conveniente.

¡¡¡ Muchas gracias y los esperamos el jueves !!!

Visita nuestras redes sociales:

<https://www.instagram.com/delmaramimesa/?hl=es-la>

<https://m.facebook.com/DelMaraMiMesa/>

La invitación al conversatorio se realizó mediante correo electrónico a toda nuestra base de datos de la #ComunidadDelMar

Además de realizar difusión en diferentes plataformas a través de redes sociales tanto del proyecto como de los socios pertenecientes a nuestra comunidad

Las estadísticas del conversatorio indican que tuvo una duración de 1.57 horas, donde a través de la transmisión en vivo por Facebook Live hubo conectadas aproximadamente 50 asistentes.

Posteriormente la publicación alcanzo 159 reacciones, 70 comentarios, fue compartida 35 veces y tuvo un alcance de 4275 personas.

CLIPPING DE PRENSA TERCERA MESA DE TRABAJO

Como parte de las actividades posterior al conversatorio se redactó comunicado de prensa, revisado por SUBPESCA, y se adjunta a continuación:

MUJERES DEL MAR COMPARTEN SUS VIVENCIAS EN LA PESCA Y ACUICULTURA NACIONAL

Desde la extracción a la mesa, son las mujeres del mar las que procesan los productos marinos otorgándoles innovación y valor agregado. En un encuentro virtual, se relevó sus historias de esfuerzo, transformación, perseverancia, además de sus desafíos; en un sector liderado por hombres.

Presentes en las actividades complementarias de la pesca, las mujeres cumplen un rol vital en el proceso final de los productos del mar. Para realzar la importancia que ellas tienen dentro de la cadena productiva, la iniciativa “Del Mar a Mi Mesa” de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca), realizó esta tarde, un encuentro donde mujeres de distintas actividades en torno al mar, compartieron sus experiencias en la pesca y la acuicultura.

A través de Facebook Live, el conversatorio “Comunidad del Mar, Mujeres del Mar” incluyó la participación de panelistas del sector artesanal, la academia y de la FAO, quienes entregaron una mirada desde las estadísticas sobre la participación de las mujeres en la pesca artesanal e industrial.

En Chile, existen 91 mil pescadores artesanales inscritos, de los cuales 22 mil son mujeres que trabajan de manera formal, además de 1.190 organizaciones de pesca artesanal (sindicatos, cooperativas, federaciones), de las cuales, 54 son sólo de mujeres.

Sandra Ferrada, de la U. de Concepción, directora de la etapa III del proyecto “Del Mar a Mi Mesa”, comenta que la presencia de la mujer en el mar, en los distintos eslabones de la cadena productiva es fundamental. “Sin el trabajo de las mujeres, los productos del mar no serían como son. Son ellas las que limpian, charquean, terminan el proceso y quienes dan innovación y valor agregado a los productos del mar, extraídos por los hombres principalmente. Nos interesa dignificar y visibilizar este trabajo para completar la cadena y mantener en el tiempo”, explica.

Según la FAO, se estima que mundialmente la pesca y la acuicultura emplean 200 millones de personas. Las mujeres representan el 50% de esa labor, ya sea formal o informal, con o sin remuneración; no así el caso de los hombres, quienes cuentan con registro y trabajan en forma remunerada.

“En América Latina todavía la mujer está un paso atrás en términos de derechos y avances de autonomía económica en el sector pesquero. En Chile, el 24% de las mujeres están registradas, cifra baja porque tienen limitados el número de registros. Cuando logran participar de asociaciones gremiales mixtas, tienen poca representatividad, lo que profundiza aún más la brecha. La FAO recomienda mejorar las estadísticas. Lo que no se cuantifica, no se puede nombrar. Debemos saber dónde están esas mujeres y fomentar que participen en asociaciones gremiales, que puedan tener voz, que sean reconocidas, que tengan remuneración”, agregó Fabiana Pierre, especialista en temas de género de FAO Chile.

Asimismo, Juana Silva, presidenta de la Federación de Sindicatos de Trabajadores de la Industria Pesquera Región del Biobío, FESIP, enfatizó en la necesidad de contar con estabilidad laboral y seguridad social al interior de las empresas. “Desarrollamos un trabajo de calidad en el proceso de la materia prima. Trabajamos responsablemente para el consumo humano, en la elaboración de conservas, congelados de jurel, elaboración de pesca blanca, elaboración de langostino colorado y amarillo, entre otros”, expresó.

Al respecto, Paulina Barraza, directora zonal de Pesca y Acuicultura de Magallanes, señaló que uno de los ejes prioritarios del Gobierno del Presidente Sebastián Piñera es ir avanzando, con un enfoque de género, hacia un mayor progreso y posicionamiento de las mujeres en distintos ámbitos. En ese sentido, a través de diversos programas estatales, como en Sercotec e Indespa, las mujeres pescadoras, por ejemplo, pueden obtener herramientas y fondos para materializar proyectos productivos y obtener capacitaciones en el rubro, que les permitan un mayor desarrollo”.

Este comunicado fue gestionado en diversos medios. A continuación, se presenta el clipping de prensa producto de estas gestiones, con una recopilación de las apariciones en prensa conversatorio #MujeresDelMar. Este considera las publicaciones de columnas de opinión en medios tradicionales y especializados electrónicos de alcance nacional, dedicados a la divulgación tecnológica y científica.



CLIPPING DE PRENSA

Responsable: Joyce Olsen Audibert
Directora JO Consulting



El presente informe es una recopilación de las apariciones en prensa del proyecto Del Mar a Mi Mesa, para la actividad del jueves 05 de noviembre.

FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAMA	COSTO COMERCIAL
06-11-2020	Diario Concepción	https://www.diarioconcepcion.cl/economia/2020/11/06/mujeres-del-mar-22-mil-trabajan-de-manera-formal-en-este-rubro.html	\$0	\$350.000.-

Diario Concepción
Martes 10/11/2020

Home | Editorial | Opinión | Ciudad | Política | Deportes | Economía | Cultura | Ciencia y Sociedad | País | TVU | Suscripción

Economía y Negocios
Mujeres del Mar: 22 mil trabajan de manera formal en este rubro
Por Felipe Paredes - Consultado de Prensa - 06 de Noviembre 2020

Presentes en las actividades complementarias de la pesca, las mujeres cumplen un rol vital en el proceso final de los productos del mar. Para resaltar la importancia que ellas tienen dentro de la cadena productiva, la iniciativa "Del Mar a Mi Mesa" de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca), realizó este tarde un encuentro donde mujeres de distintas actividades en torno al mar, compartieron sus experiencias en la pesca y la acuicultura.

Publicidad:
Cientos de productos

A través de Facebook Live, el conversatorio "Comunidad del Mar, Mujeres del Mar" incluyó la participación de panelistas del sector artesanal, la academia y de la FAO, quienes entregaron una mirada

Leído | Ahora
Inauguran el primer centro gratuito de Concepción
Infocap ofrece 340 cupos de capacitación gratuita en oficinas para Biobío
Biobío suma 4 nuevas muertes por covid-19 y registra 1.445 casos activos
Robert Contreras está internado por complejo estado de salud
Ministerio de Educación no descarta adelantar inicio de año escolar 2021

SQUARESPACE
ONLINE STORES LET YOU SELL ANYWHERE



FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAMA	COSTO COMERCIAL
09-11-2020	FC CS Naturales	https://www.naturalesudec.cl/tag/mujeres-del-mar/	\$0	\$0.-

FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES Y OCEANOGRÁFICAS UDEC

Universidad de Concepción

Inicio FACULTAD DOCENCIA INVESTIGACIÓN COLECCIONES CIENTÍFICAS REVISTAS VINCULACIÓN BOLETIN

mujeres del mar Home / Tag: mujeres del mar



Mujeres del mar comparten sus vivencias en la pesca y acuicultura nacional

By [naturalesudec](#) | Noviembre 6th, 2020 | Categorías: Noticias | Tag: conversación, Cel Mar a mi Mesa, Departamento de Oceanografía, FOND, mujeres del mar, Sandra Ferrada, BUPSECA

Desde la extracción a la mesa, son las mujeres del mar las que procesan los productos marinos otorgándoles innovación y valor agregado. En un encuentro virtual, se relevó sus historias de esfuerzo, transformación, perseverancia, además de sus desafíos; en un sector liderado por hombres. En la UdeC, el proyecto es dirigido por la investigadora Sandra Ferrada. [...]

[Read More >](#)





FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAMA	COSTO COMERCIAL
19-10-2020	G 5 Noticias Radio	https://g5noticias.cl/2020/11/06/mujeres-del-mar-comparten-sus-vivencias-en-la-pesca-y-acuicultura-nacional/	\$0	\$250000.-



Tarifa Propaganda Diaria



INICIO REGIÓN NACIONAL DEPORTES POLÍTICA OPINIÓN INTERNACIONAL CULTURA Y ESPECTÁCULOS ECONOMÍA CIENCIA, EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

Mujeres del mar comparten sus vivencias en la pesca y acuicultura nacional

19 de noviembre 2020 4:02 p.m.



Desde la extracción a la mesa, son las mujeres del mar las que procesan los productos marinos otorgándoles innovación y valor agregado. En un encuentro virtual, se relevó sus historias de esfuerzo, transformación, perseverancia, además de sus desafíos; en un sector liderado por hombres. Presentes en las actividades complementarias de la pesca, las mujeres cumplen un rol vital en el proceso final de los productos del mar. Para resaltar la importancia que ellas tienen dentro de la cadena productiva, la iniciativa "Del Mar a Mi Mesa" de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca), realizó esta tarde un encuentro donde mujeres de distintas actividades en torno al mar, compartieron sus experiencias en la pesca y la acuicultura.

A través de Facebook Live, el conversatorio "Comunidad del Mar: Mujeres del Mar" incluyó la participación de panelistas del sector artesanal, la academia y de la FAO, quienes entregaron una mirada desde las estadísticas sobre la participación de las mujeres en la pesca artesanal e industrial.

En Chile, existen 91 mil pescadores artesanales inscritos, de los cuales 22 mil son mujeres que trabajan de manera formal, además de 1.100 organizaciones de pesca artesanal (sindicatos, cooperativas, federaciones), de las cuales, 54 son sólo de mujeres.



FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAMA	COSTO COMERCIAL
05-11-2020	PRESS LATAM	https://presslatam.cl/tag/del-mar-a-mi-mesa/	\$0	\$0.-



[INICIO](#) [CONTENIDO](#) [MULTIMEDIA](#) [CONÓCENOS](#) [INICIAR SESIÓN](#)

[Inicio](#) > [Etiquetas](#) > "Del Mar a Mi Mesa"

Etiqueta: "Del Mar a Mi Mesa"



MUJERES DEL MAR COMPARTEN SUS VIVENCIAS EN LA PESCA Y ACUICULTURA...

Editor Banco de Noticias - Noviembre 5, 2020

0



FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAMA	COSTO COMERCIAL
09-09-2020	BIONOTICIAS	https://bionoticias.cl/wp/2020/11/09/mujeres-del-mar-comparten-sus-vivencias-en-la-pesca-y-acuicultura-nacional/	\$0	\$235.000.-

REGISTRARSE / UNIRSE NUESTRA PAUTA

bionoticias.cl LA COMUNICACIÓN ES LO NUESTRO
ventas@bionoticias.cl contacto@bionoticias.cl director@bionoticias.cl (+569) 9463 8694

COMUNAS COLUMNISTA DEPORTES ECONOMÍA REGIONALES TENDENCIA SOMOS CARTAS AL DIRECTOR

TODO
CARLOS CORREA
INSTITUTO PROFESIONAL VIRGINIO GÓMEZ
JUAN ANTONIO MONTES VARAS
MATÍAS GODDY

COLUMNISTA
TENEMOS QUE HABLAR DE PLATA
LA DEMOCRACIA EN JUEGO
EL EVANGELIO DEL DOMINGO 8 NOVIEMBRE 2020
LA UNIÓN CIVIL Y UNA ENCÍCLICA

GASTRONOMÍA INTERNACIONAL Y TRADICIONAL CHILENA
A TODA EDAD EDUQUÉMONOS SOBRE LA PANDEMIA
SANTO TOMÁS HABLA CONTIGO

Dada la extracción a la masa, son las mujeres del mar las que procesan los productos marinos otorgándoles innovación y valor agregado. En un encuentro virtual, se relataron sus historias de esfuerzo, transformación, perseverancia, además de sus desafíos, en un sector liderado por hombres.

Música del Recuerdo 100% en línea desde la ciudad de Los Angeles Chile
RADIO VIOLETA ON LINE

Presentes en las actividades complementarias de la pesca, las mujeres cumplen un rol



FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAMA	COSTO COMERCIAL
10-11-2020	Chillan On Line	http://www.chillanonline.cl/V5/mujeres-del-mar-comparten-sus-vivencias-en-la-pesca-y-acuicultura-nacional/	\$0	\$235.000.-





FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAMA	COSTO COMERCIAL
06-11-20	Tribuna del biobio	http://www.tribunadelbiobio.cl/portal/index.php?option=com_content&task=view&id=15592&Itemid=75	\$0	\$235.000.-

TRIBUNA DEL BÍO BÍO .CL
Un espacio de difusión y debate

RELATOS DE NUESTRAS MEMORIAS RECIENTES
Década de 1980

buscar... search PORTADA QUIENES SOMOS CONTÁCTENOS SUPLEMENTOS

Mujeres
Relevan la importancia de las mujeres en la pesca y acuicultura nacional
escrito por TBB
viernes, 06 de noviembre de 2020

Desde la extracción a la mesa, son las mujeres del mar las que procesan los productos marinos otorgándoles innovación y valor agregado. En un encuentro virtual, se relevó sus historias de esfuerzo, transformación, perseverancia, además de sus desafíos; en un sector liderado por hombres.



FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAMA	COSTO COMERCIAL
06-11-2020	De interés	https://www.deinteres.cl/mujeres-del-mar-comparten-sus-vivencias-en-la-pesca-y-acuicultura-nacional/	\$0	\$180.000.-

DE INTERÉS

Actualidad Empresas & Pymes Formación & Recreación Tiempo Libre Columnas Sobre nosotros Contacto

Inicio > Nacional

Mujeres del mar comparten sus vivencias en la pesca y acuicultura nacional

Por **Fabiola González Salazar** — noviembre 6, 2020 en Nacional 0 0 0



11 VISITAS Compartir en Facebook Compartir en Twitter

Presentes en las actividades complementarias de la pesca, las mujeres cumplen un rol vital en el proceso final de los productos del mar. Para resaltar la importancia que ellas tienen dentro de la cadena productiva, la iniciativa "Del Mar a Mi Mesa" de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca), realizó un encuentro donde mujeres de distintas actividades en torno al mar, compartieron sus experiencias en la pesca y la acuicultura.

A través de Facebook Live, el conversatorio "Comunidad del Mar, Mujeres del Mar" incluyó la participación de panelistas del sector artesanal, la academia y de la FAO, quienes entregaron una mirada desde las estadísticas sobre la participación de las mujeres en la pesca artesanal e industrial.

En Chile, existen 91 mil pescadores artesanales inscritos, de los cuales 22 mil son mujeres que trabajan de manera formal, además de 1.190 organizaciones de pesca artesanal (sindicatos, cooperativas, federaciones), de las cuales, 54 son sólo de mujeres.

Sandra Ferrada, de la Universidad de Concepción, directora de la etapa III del proyecto "Del Mar a Mi

Trending



Salud
Expertos advierten que podrían aumentar tumores avanzados en la próstata



Emprendimientos
Lanzan aplicación gratuita para levantar el turismo afectado por la pandemia



Espectáculos
Francisca Valenzuela realizará show vía streaming



Coquimbo
Tasa de positividad regional se mantiene bajo el 1%



Municipalidad de Santiago
Fiesta de la Ciencia albergará a más de 50 instituciones en un nuevo formato en línea



FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAMA	COSTO COMERCIAL
10-11-20	Yo fui	http://yofui.com/?evento=8967&foto=415873		250000





FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAMA	COSTO COMERCIAL
10-10-2020	Empresas Oceano	http://www.empresaoceano.cl/mujeres-del-mar-comparten-sus-vivencias-en-la-pesca-y-acuicultura-nacional/empresaoceano/2020-11-11/062429.html	\$0	\$330.000



Home > Pesca

Mujeres del mar comparten sus vivencias en la pesca y acuicultura nacional

Desde la extracción a la mesa, son las mujeres del mar las que procesan los productos marinos otorgándoles innovación y valor agregado. En un encuentro virtual, se relevó sus historias de esfuerzo, transformación, perseverancia, además de sus desafíos; en un sector liderado por hombres.



Presentes en las actividades complementarias de la pesca, las mujeres cumplen un rol vital en el proceso final de los productos del mar. Para realizar la importancia que ellas tienen dentro de la cadena productiva, la iniciativa "Del Mar a Mi Mesa" de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca), realizó esta tarde, un encuentro donde mujeres de distintas actividades en torno al mar, compartieron sus experiencias en la pesca y la acuicultura.

A través de Facebook Live, el conversatorio "Comunidad del Mar, Mujeres del Mar" incluyó la participación de panelistas del sector artesanal, la academia y de la FAO, quienes entregaron una mirada desde las estadísticas sobre la participación de las mujeres en la pesca artesanal e industrial.

En Chile, existen 91 mil pescadores artesanales inscritos, de los cuales 22 mil son mujeres que trabajan de manera formal, además de 1.190 organizaciones de pesca artesanal (sindicatos, cooperativas, federaciones), de las cuales, 54 son sólo de mujeres.

Sandra Ferrada, de la Universidad de Concepción, directora de la etapa III del proyecto "Del Mar a Mi Mesa", comenta que la presencia de la mujer en el mar, en los distintos eslabones de la cadena productiva es fundamental. "Sin el trabajo de las mujeres, los productos del mar no serían como son. Son ellas las que limpian, charquean, terminan el proceso y quienes dan innovación y valor agregado a los productos del mar, extraídos por los hombres principalmente. Nos interesa dignificar y visibilizar este trabajo para completar la cadena y mantener en el tiempo", explica.

Según la FAO, se estima que mundialmente la pesca y la acuicultura emplean 200 millones de personas. Las mujeres representan el 50% de esa labor, ya sea formal o informal, con o sin remuneración; no así el caso de los hombres, quienes cuentan con registro y trabajan en forma remunerada.

"En América Latina todavía la mujer está un paso atrás en términos de derechos y avances de autonomía económica en el sector pesquero. En Chile, el 24% de las mujeres están registradas, cifra baja porque tienen limitados el número de registros. Cuando logran participar de asociaciones gremiales mixtas, tienen poca representatividad, lo que profundiza aún más la brecha. La FAO recomienda mejorar las estadísticas. Lo que no se cuantifica, no se puede nombrar. Debemos saber dónde están esas mujeres y fomentar que participen en asociaciones gremiales, que puedan tener voz, que sean reconocidas, que tengan remuneración", agregó Fabiana Pierre, especialista en temas de género de FAO Chile.

Asimismo, Juana Silva, presidenta de la Federación de Sindicatos de Trabajadores de la Industria Pesquera Región del Biobío, FESIP, enfatizó en la necesidad de contar con estabilidad laboral y seguridad social al interior de las empresas. "Desarrollamos un trabajo de calidad en el proceso de la materia prima. Trabajamos responsablemente para el consumo humano, en la elaboración de conservas, congelados de



LOS MÁS VISTOS

- Los logros de TPS en sus 20 años de vida y su valiosa contribución al desarrollo de Valparaíso y al comercio exterior de Chile
- Costos portuarios de Chile V/S Perú y Ranking de Terminales de San Antonio y Valparaíso
- Puerto San Antonio presentó claves para integración laboral a estudiantes del Instituto Comercial Marítimo Pacífico Sur
- La historia de la primera mujer en operar en Chile grúas portuarias para descarga de contenedores
- Asoex destaca a Puerto Valparaíso como principal exportador de fruta en la Temporada 2019-2020



FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAMA	COSTO COMERCIAL
10-11-2020	LPEM Noticias	http://pemnoticias.cl/del-mar-a-mi-mesa-crea-conversatorio-de-mujeres/	\$0	\$200000

ACTUALIDAD **CIUDAD**

Mujeres del mar comparten sus vivencias en la pesca y la acuicultura nacional

Equipo LPEM 2020-11-11

Presentes en las actividades complementarias de la pesca, las mujeres cumplen un rol vital en el proceso final de los productos del mar. Para resaltar la importancia que ellas tienen dentro de la cadena productiva, la iniciativa "Del Mar a Mi Mesa" de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca), realizó un encuentro donde mujeres de distintas actividades en torno al mar, compartieron sus experiencias en la pesca y la acuicultura.

A través de Facebook Live, el conversatorio "Comunidad del Mar, Mujeres del Mar" incluyó la participación de panelistas del sector artesanal, la academia y de la FAO. Ellas entregaron una mirada desde las estadísticas sobre la participación de las mujeres en la pesca artesanal e industrial.

En Chile, existen 91 mil pescadores artesanales inscritos, de los cuales 22 mil son mujeres que trabajan de manera formal. Además de 1.190 organizaciones de pesca artesanal (sindicatos, cooperativas, federaciones), de las cuales, 54 son sólo de mujeres.

Sandra Ferrada, de la Universidad de Concepción, directora de la etapa III del proyecto "Del Mar a Mi Mesa", comenta que la presencia de la mujer en el mar, en los distintos eslabones de la cadena productiva es fundamental. "Sin el trabajo de las mujeres, los productos del mar no serían como son. Son ellas las que limpian, charquean, terminan el proceso y quienes dan innovación y valor agregado a los productos del mar, extraídos por los hombres principalmente. Nos interesa dignificar y visibilizar este trabajo para completar la cadena y mantener en el tiempo", explica.

¿Qué dice la FAO?



INFORME TRANSMISIÓN CONVERSATORIO

[#MujeresdelMar](#) [#ComunidadDelMar](#)



[Transmisión Conversatorio #MujeresDelMar](#) [#ComunidadDelMar](#)

Fecha: 05 de noviembre de 2020

Total de minutos transmitidos: 01:57:23

RENDIMIENTO DEL VIDEO EN VIVO

- Número máximo de espectadores en vivo: 59 (durante el minuto 88)
- Número promedio de espectadores en vivo: 45
- Total de reproducciones: 3.875

ALCANCE E INTERACCIONES

- Alcance: 3.948 personas (usuarios únicos que vieron la publicación)
- Me gusta: 54
- Comentarios: 77
- Compartidos 35
- Interacciones totales con la publicación: 271

REUNIONES ONLINE

Primer Dialogo: Rescatar el patrimonio cultural de la pesca artesanal con una mirada transversal

Fecha de diálogo: jueves 03 de junio

Formato del diálogo: abierto a través de transmisión en el Facebook “Del Mar a Mi Mesa”.

<https://www.facebook.com/DelMaraMiMesa>

Horario: 10:30 a 11:30 horas

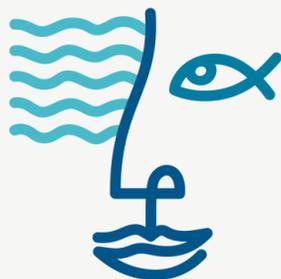
Moderadora: Camila Pizarro Contreras, Profesional de Comunicaciones, SUBPESCA

Participantes:

1. Alicia Gallardo Lagno – Subsecretaria de Pesca y Acuicultura
2. Emilio de la Cerda Errázuriz – Subsecretario de Patrimonio Cultural
3. Marcia Castro Martínez – Presidenta Agrupación Comunal de Mujeres Encarnadoras, Lebu
4. Rodrigo Díaz Vera – Técnico en Administración de Recursos Turísticos, Mención en Ecoturismo, Los Lagos.
5. Eve Crowley – Representante de la FAO en Chile.
6. Gastón Carreño González – Investigador, Subdirección de Investigación, Servicio Nacional del Patrimonio Nacional.
7. Oscar Santis Brante – Sociólogo, Universidad de Concepción.

Afiche para Publicidad distribuido en redes sociales

CAMINO AL AÑO 2022



AÑO INTERNACIONAL DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA ARTESANALES

PRIMER DIÁLOGO NACIONAL:

RESCATAR EL PATRIMONIO CULTURAL DE LA PESCA ARTESANAL CON UNA MIRADA TRANSVERSAL

 JUEVES 03 DE JUNIO

 DESDE LAS 10:30 HRS.



MODERADORA

CAMILA PIZARRO CONTRERAS

Periodista, Comunicaciones, Subsecretaría de Pesca y Acuicultura.

PARTICIPANTES

Alicia Gallardo Lagno

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura

Emilio de la Cerda Errázuriz

Subsecretario de Patrimonio Cultural

Marcia Castro Martínez

Presidenta Agrupación Comunal de Mujeres Encarnadoras, Lebu.

Rodrigo Díaz Vera

Técnico en Administración de Recursos Turísticos, Mención en Ecoturismo, Los Lagos.

Eve Crowley

Representante de la FAO en Chile

Gastón Carreño González

Investigador, Subdirección de Investigación, Servicio Nacional del Patrimonio Nacional

Oscar Santis Brante

Sociólogo, Universidad de Concepción



ORGANIZA



COLABORAN



Segundo Dialogo: Seguridad alimentaria de productos del mar en Chile

Fecha de diálogo: jueves 29 de julio

Formato del diálogo: abierto a través de transmisión en el Facebook “Del Mar a Mi Mesa”.

<https://www.facebook.com/DelMaraMiMesa>

Horario: 15:30 a 17:30 horas

Moderadora: Camila Pizarro Contreras, Profesional de Comunicaciones, SUBPESCA

Participantes:

1. Alicia Gallardo Lagno – Subsecretaria de Pesca y Acuicultura
2. Andrea Medina Urrutia – Directora ICI Gestión y Calidad
3. Branco Papic – Presidente AmiChile
4. Diego Undurraga –Director Future of Fish Chile

Afiche para Publicidad distribuido en redes sociales



CAMINO AL AÑO 2022

AÑO INTERNACIONAL DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA ARTESANALES

SEGUNDO DIÁLOGO NACIONAL:

SEGURIDAD ALIMENTARIA DE PRODUCTOS DEL MAR EN CHILE

 JUEVES 29 DE JULIO

 DESDE LAS 15:30 HRS.



MODERADORA

CAMILA PIZARRO CONTRERAS

Periodista, Comunicaciones, Subsecretaría
de Pesca y Acuicultura.

PARTICIPANTES

Alicia Gallardo Lagno
Subsecretaria de Pesca
y Acuicultura

Andrea Medina Urrutia
Directora, ICI Gestión
y Calidad

Branco Papic
Presidente, AmiChile

Diego Undurraga
Director, Future of
Fish Chile



Tercer Dialogo: Empoderamiento de la mujer en la pesca y acuicultura artesanal en los países de la Alianza del Pacífico

Fecha de diálogo: martes 17 de agosto

Formato del diálogo: abierto a través de link de zoom

<https://us02web.zoom.us/j/84100229022>

Horario: 15:00 a 16:30 horas Colombia, México y Perú

Horario: 16:00 a 17:30 horas Chile

Moderadora: Marcela Otero, Coordinadora Técnico de Género Alianza del Pacifico.

Participantes:

1. Alicia Gallardo Lagno – Subsecretaria de Pesca y Acuicultura
2. Paola Cárcamo Contreras – Pescadora y Acuicultora, Chile
3. Martha Lucia de la Pava – Investigadora en pesca y acuicultura, Colombia
4. Patricia Barrego Kim –Acuicultora, México
5. Teresa Reátegui Dávila del Águila –Docente y empresaria acuícola, Perú
6. Alejandro Buvinic – Coordinador nacional de Chile de Alanza del Pacífico

Afiche para Publicidad distribuido en redes sociales



webinar

COMPARTIR EXPERIENCIAS EN EL
EMPODERAMIENTO DE LA MUJER EN LA PESCA Y ACUICULTURA ARTESANAL
en los países de la Alianza del Pacífico

MARTES

17 AGOSTO

15:00 - 16:30 PM
COLOMBIA, MÉXICO Y PERÚ

16:00 - 17:30 PM
CHILE

EVENTO ONLINE



MODERA

Marcela Otero

Coordinadora Grupo Técnico de Género Alianza del Pacífico

PARTICIPANTES

Alicia Gallardo Lagno,

Subsecretaría Pesca y Acuicultura de Chile
"Avances en la inclusión de género en las políticas públicas del sector en Chile".

Paola Cárcamo Contreras,

Pescadora y acuicultora, Chile

Martha Lucia de la Pava,

Investigadora en pesca y acuicultura, Colombia

Patricia Barrego Kim,

Acuicultora, México

Teresa Reátegui Dávila del Águila,

Docente y empresaria acuícola, Perú.

Alejandro Buvinic,

Coordinador nacional de Chile de Alianza del Pacífico.



Cuarto Dialogo (actividad on line): Fomento de consumo de productos del mar – BAES (Beca de Alimentación para la Educación Superior (BAES))

Fecha de diálogo: miércoles 11 de agosto de 2021

Formato del diálogo: abierto a través de plataforma TEAMS

Reunión de Microsoft Teams

Únase a través de su PC o aplicación móvil

[Haga clic aquí para unirse a la reunión](#)

Horario: 11:00 a 12:30 horas

Moderadora: Carolina Labrana: Profesional Junaeb, Ministerio de Educación, Gobierno de Chile.

Participan:

Carolina Labrana, carolina.labrana@junaeb.cl

Felipe Comunicaciones Mejillón de Chile <comunicaciones@mejillondechile.cl

Rodrigo Julio Reyes Molina, rodrigo.reyes@junaeb.cl

Comunicaciones AmiChile, comunicaciones@amichile.com

Luis Musquiz, Immusquiz@subpesca.cl

Karol Krause Mery, karol.krause@junaeb.cl

Sandra Ferrada, sandraferrada0@gmail.com

Javier Aros, javier.aros@mejillondechile.cl

Lorna Giovanna Villalobos Grandon, lorna.villalobos@junaeb.cl

Alberto MORALES, Alberto.MORALESVALDES@edenred.com

Jorge SUAREZ, Jorge.SUAREZ@edenred.com

Sergio GODOY, Sergio.GODOY@sodexo.com

Paulina HERNÁNDEZ, Paulina.HERNANDEZJ@sodexo.com

Cristian Andrés Ramírez Lillo, cristian.ramirez@junaeb.cl

OBJETIVO 2

Desarrollar nuevas capacidades en pescadores artesanales para que evalúen seleccionen, promocionen y comercialicen alternativas de mayor valor agregado a sus productos.

INFORME DE CATASTRO DE CALETAS PESQUERAS ARTESANALES

El catastro de caletas pesqueras inició con la construcción de una base de datos maestra (BDM) sobre la base de la información contenida en el “Visualizador de Mapas” de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (<https://mapas.subpesca.cl/ideviewer/>). El contenido de esta BDM correspondió a la siguiente información:

- Región
- Provincia
- Caleta
- Nivel de desarrollo (desarrollada, medianamente desarrollada, no desarrollada, sin información)
- Número de organizaciones de pescadores artesanales
- Número de embarcaciones
- Número de pescadores (hombres, mujeres)
- Propiedad del terreno (fiscal, concesionada, privada, sin información)
- Actividad productiva principal (acuicultura, AMERB, concesión de acuicultura, planta de proceso, restaurante, venta directa)
- Número de especies principales por grupo taxonómico (peces, moluscos, crustáceos, equinodermos, algas, otros)
- Entorno (urbano, rural, sin información)

Esta BDM fue presentada a SUBPESCA en video conferencia utilizando la plataforma Google Meet. Entre las observaciones realizadas por la Contraparte Técnica estuvieron: i) incorporar información disponible en fichas pdf levantadas por SUBPESCA entre diciembre de 2019 y abril de 2020 (n = 36); ii) incorporar información recopilada por Fundación Chinquihue a través del proyecto FIPA 2018-03 “Diagnóstico socioeconómico de la situación actual de pescadores

artesanales y organizaciones asociadas a caletas pesqueras y cuantificación de su potencial de desarrollo con la implementación de la Ley de Caletas N° 21.027”; iii) incorporación de información solicitada al Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA); iv) solicitar información al Servicio Nacional de Turismo (SERNATUR) referida al tipo y número de servicios turísticos registrados en las caletas pesqueras artesanales a nivel nacional; v) incorporar nuevas variables a la información contenida en la BDM (número de restaurantes y puestos de venta, especies emblemáticas para la caleta, actividades turísticas).

Sobre la base de estas recomendaciones y las nuevas bases de datos se procedió a completar la BDM. Esta información se utilizó para obtener los siguientes resultados:

- a) Diagnóstico e identificación de brechas
- b) Selección de siete caletas pesqueras

Resultados

Catastro de caletas pesqueras en Chile

La BDM construida usando la información contenida en el “Visualizador de Mapas” de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (<https://mapas.subpesca.cl/ideviewer/>), permitió identificar 447 caletas pesqueras desde la XV Región de Arica y Parinacota hasta la XII Región de Magallanes y Antártica Chilena. Luego, con la incorporación de las fuentes de información provenientes de SUBPESCA, FIPA 2018-03 y SERNAPESCA, el número de caletas pesqueras incrementó a 564. La información solicitada a SERNATUR fue derivada por esta agencia a SERNAPESCA, por lo que no se dispone de tales datos a la fecha de generación del presente informe.

Tabla 3. Resumen de la fuerza pesquera artesanal a nivel nacional a agosto de 2020 (elaboración propia).

Región	Caletas	Organizaciones	Embarcaciones	Mujeres	Hombres
XVI	2	15	245	72	1.338
I	15	24	329	294	1.558
II	32	61	559	287	2.538
III	33	79	539	645	3.210
IV	34	104	1.368	514	4.907
V	39	70	998	393	4.850
VI	9	32	81	253	794
VII	16	58	488	405	2.301
XVI	7	10	42	123	235
VIII	80	335	3.320	5.752	15.527
IX	9	36	198	307	938
XIV	25	91	707	957	2.843
X	133	376	1.962	6.755	12.413
XI	118	390	1.579	5.948	12.076
XII	12	41	840	613	5.822
Total	564	1.722	13.255	23.318	71.350

Actualmente, la fuerza pesquera artesanal se distribuye en 15 regiones y contempla un total de 564 caletas pesqueras, 1.720 organizaciones, 13.255 embarcaciones, 23.318 mujeres y 71.350 hombres (Tabla 3). Las regiones VIII, X y XI, concentran el mayor porcentaje de esta fuerza pesquera en términos de caletas (59%), organizaciones (64%), embarcaciones (52%), mujeres (79%) y hombres (56%).

Tabla 4. Frecuencia de caletas pesqueras con actividades productivas por región a agosto de 2020 (elaboración propia).

Región	Acuicultura	AMERB	C Acuicultura	Planta	Restaurante	Venta
XVI	0	0	0	0	1	1
I	1	8	2	4	4	3
II	2	9	1	5	6	5
III	1	14	0	3	4	7
IV	5	33	4	5	8	12
V	1	14	0	3	10	7
VI	0	3	0	1	1	2
VII	2	7	0	1	7	5
XVI	0	3	0	1	0	0
VIII	7	26	7	8	14	9
IX	2	1	2	1	4	1
XIV	9	14	3	7	3	6
X	38	40	37	4	8	14
XI	54	32	51	17	16	6
XII	0	0	0	2	2	0
Total	122	204	107	62	88	78

A partir de la información disponible en la BDM, se logró constatar diversas actividades productivas: acuicultura (21,6%), AMERB (36,2%), concesión de acuicultura (19,0%), planta de proceso (11,0%), restaurante (15,6%) y venta directa (13,8%). La acuicultura y concesiones de acuicultura se ubican principalmente en las regiones X y XI, mientras que las AMERBs son relevantes entre las regiones III-V, VIII y XIV-XI (Tabla 4). Las plantas de proceso ocurren prácticamente a lo largo de toda la costa chilena, pero con una mayor importancia en las regiones VIII, XIV y XI. Actividades productivas del tipo restaurante y venta directa también presentan una amplia distribución latitudinal, aunque destacan las regiones IV, V, VIII, X y XI (Tabla 4).

Desde el punto de vista de la identificación de caletas pesqueras donde las organizaciones tengan integrado unidades de negocio como gastronomía, turismo y valor agregado, entre otras, se registra 476 y 486 caletas pesqueras en la categoría “sin información” o “frecuencia cero” con respecto a la existencia de restaurantes y venta directa, respectivamente. Lo anterior implica una importante brecha de información para la selección de caletas pesqueras donde implementar el proceso de intervención que busca materializar la jornada de un día de difusión.

Selección de caletas pesqueras con información limitada

Sobre la base de información limitada se filtró la BDM para seleccionar aquellas caletas pesqueras que los registros señalaban la existencia conjunta de restaurantes y venta directa. Se identificó 47 caletas a nivel nacional con la presencia simultánea de restaurante y venta directa. En un segundo nivel de selección se filtró en función del número de restaurante y puestos de venta por caleta, constatando que un 66% y 70% de estas caletas registraron información referida a “sin información” o “frecuencia cero” respecto del número de restaurante y venta directa, respectivamente. Efectuado este segundo filtro, se reconocen 14 caletas pesqueras con información suficiente a nivel nacional para su caracterización en términos gastronómicos, de las cuales sólo 5 caletas presentan 1 ó más actividades de turismo (Tabla 5). Estas 14 caletas se localizan en las regiones de Tarapacá (2), Antofagasta (3), Atacama (1), Coquimbo (2) y Valparaíso (6).

Luego, bajo un escenario de información limitada y utilizando como criterio el mayor número de unidades productivas gastronómicas, esto es, restaurantes y venta directa, instaladas en las caletas pesqueras, una primera selección de 7 caletas corresponde a: Riquelme (Tarapacá), Mejillones (Antofagasta), Caldera (Atacama), Guanaqueros y Tongoy (Coquimbo), Portales y El Quisco (Valparaíso) (Tabla 5). En estas caletas se identifican especies emblemáticas para venta directa al público y como parte de la carta gastronómica, tales como Albacora, Dorado, Congrio, Reineta, Ostión y Merluza.

Tabla 5. Resultados preliminares sobre unidades productivas (restaurante, venta directa, turismo) registradas por caleta pesquera a nivel nacional a agosto de 2020, se identifican las especies emblemáticas (elaboración propia).

Región	Caleta	Restaurante	Venta	Especie 1	Especie 2	Turismo
Tarapacá	Riquelme	5	16	Albacora	NA	NA
Tarapacá	Cavancha	1	6	Albacora	Albacorilla	NA
Antofagasta	Mejillones	3	6	Dorado	NA	3
Antofagasta	Antofagasta	1	6	Choro	Almeja	0
Antofagasta	Coloso	2	4	Dorado	NA	3
Atacama	Caldera	5	14	Congrio	Albacora	NA
Coquimbo	Guanaqueros	1	12	Reineta	NA	2
Coquimbo	Tongoy	7	11	Ostión	NA	NA
Valparaíso	Los Molles	1	1	Loco	NA	NA
Valparaíso	Higuerillas	1	6	Merluza	NA	1
Valparaíso	Portales	9	40	Merluza	NA	1
Valparaíso	El Membrillo	2	6	Merluza	NA	NA
Valparaíso	Algarrobo	1	1	Loco	Congrio	NA
Valparaíso	El Quisco	1	12	Merluza	NA	NA

Discusión

El catastro de caletas pesqueras efectuado a través de la información disponible por parte de SUBPESCA, SERNAPESCA y FIPA 2020-03, consultadas hasta agosto de 2020, permitió identificar 564 caletas a nivel nacional, para las cuales existen datos limitados sobre unidades productivas en el área gastronómica, entendidas a la forma de restaurantes y puestos de venta directa al público.

Al utilizar como filtros la presencia de unidades productivas gastronómicas y el número éstas efectivamente registradas en la base de datos global, esto es, base de datos maestra (BDM), la información queda reducida a sólo 14 caletas, correspondientes al 2,5% del total nacional. Esta situación de información limitada se traduce en que el análisis para la selección de 7 caletas que deben ser intervenidas se encuentra sesgado, siendo necesario llevar a cabo un levantamiento de información primaria, ya sea directamente en las caletas pesqueras y/o mediante el contacto con dirigentes de organizaciones artesanales, por ejemplo, a través de los profesionales de las

Direcciones Zonales de Pesca y SERNAPESCA. Una segunda aproximación es utilizar el conocimiento conjunto de la Contraparte Técnica y el equipo técnico de la Universidad de Concepción, para la selección de las 7 caletas requeridas para la etapa de intervención.

A partir del análisis realizado, las caletas de Tongoy (Coquimbo) y Portales (Valparaíso) presentan información adecuada para ser seleccionadas. Ambas caletas se encuentran emplazadas cerca de ciudades importantes y constituyen localidades reconocidas como polos turísticos a nivel nacional.

Se aconseja priorizar el levantamiento de información primaria en las regiones del Bio Bio, Los Ríos y Los Lagos, debido a que éstas concentran la mayor parte de la fuerza pesquera artesanal a nivel país, siendo regiones que dan cuenta de buena parte del desembarque de recursos de tipo peces y mariscos. A modo de ejemplo, en la Región del Bio Bio las caletas Tumbes (Figura 1) y Lengua (Figura 2) son reconocidas como altamente relevantes para la compra directa en puestos de venta y como polo gastronómico, respectivamente, con una alta afluencia de público durante gran parte del año. Ambas caletas disponen de un adecuado acceso y espacios que son utilizados para estacionamiento de vehículos y paseo de los visitantes. La misma percepción ocurre con caletas como El Piojo (Los Ríos) y Angelmó (Los Lagos), para las cuales la información disponible desde las bases de datos ya identificadas fue escasa.

Tumbes



<https://www.diarioconcepcion.cl/sociales/2018/01/27/restaurantes-de-tumbes-se-suman-a-bio-bio-capital-gastronomica-marina-de-asipos.html>



<https://www.scoopnest.com/es/user/T13/807997059018137600-t13mvil-caleta-tumbes-un-exponente-de-gastronomia-y-turismo-en-concepcion>



- 12 km Talcahuano por camino a Tumbes
- Autobús Líneas 32E, 10T, 80K, 11F

Figura 1. Caleta Tumbes ubicada en la Región del Bio Bio.

Lenga



<https://www.24horas.cl/regiones/biobio/caleta-lenga-el-polo-gastronomico-del-biobio--3913425>



<https://www.youtube.com/watch?v=h5ir-ZQoKxM>



- 15 km Concepción Av. Las Golondrinas
- Autobús Líneas71Z

Figura 2. Caleta Lenga ubicada en la Región del Bio Bio.

ENCUESTA PARA CALETAS PESQUERAS

Con el propósito de mejorar la data disponible se presenta la versión final de la ENCUESTA que fue trabajada y consensuada con el Departamento de Pesca Artesanal a través de Ricardo Radebach. Esta encuesta será enviada desde Subpesca a las respectivas Direcciones Zonales de Pesca. Se enviarán las encuestas con el código de caleta asignado por SERNAPESCA incluido en el archivo, nombre de la caleta, región, y comuna. Esto con la finalidad que cada Dirección Zonal tenga certeza del volumen de información que debe levantar. Una vez enviadas las respectivas encuestas a cada dirección zonal se dará un plazo de 45 días para comenzar a recibir información.

Con esta información se perfeccionará el análisis y selección de las 7 caletas para la etapa de intervención territorial.

ENCUESTA (VERSIÓN FINAL)
SERVICIOS GASTRONÓMICOS Y TURÍSTICOS DE CALETAS PESQUERAS DE CHILE

Encuestador/a

Fecha:

I. IDENTIFICACION GENERAL

Nombre de la Caleta	Región:	Comuna:	COD. Caleta
Quien llena la encuesta es funcionario público: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			
Nombre de encuestado/a:			
Cargo del Encuestado en la Caleta:			
Número celular y/o correo electrónico de contacto (dato importante):			

II. SERVICIOS GASTRONÓMICOS Y DE VENTA DIRECTA

1. Marque con una X los días y las estaciones del año en que los servicios son ofrecidos al público.

Servicio	N° <i>(cantidad)</i>	Todos los días	Fines de semana	Verano	Otoño	Invierno	Primavera
Restaurantes							
Puestos de venta comida de paso (empanadas fritas, ceviches, Food track, etc)							
Puestos de venta productos frescos							
Venta directa en bote							
Delivery/ venta por internet							
Servicio de limpieza de productos del mar (fileteado, desconchado, otros)							
Puestos de venta de productos con							

valor agregado (congelado, conserva, ahumado, deshidratado)							
-------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

OBSERVACIONES. (Indicar todas las combinaciones que se podrían dar en las caletas. P.E. en verano atienden todos los días y en invierno solo los algunos días de semana)

--

2. Especies de pescados, mariscos y algas de consumo humano que caracterizan a la caleta (los más representativos del sector). (No tiene que llenarlas todas)

Espece 1	Espece 2	Espece 3	Espece 4

Espece 5	Espece 6	Espece 7	Espece 8

III. SERVICIOS TURÍSTICOS Y COMPLEMENTARIOS

Actividad	Si	No	Descripción del servicio (N° de embarcaciones o de personas a las que se puede ofrecer el servicio)
Paseo bote/lancha			
Arriendo Kayak			

Arriendo equipos de Surf			
Avistamiento aves/mamíferos			
Buceo			
Pesca recreativa o deportiva			
Baños públicos / Duchas			
Estacionamiento			
Alojamiento (pensión o cabañas)			
Disponibilidad de Wi-Fi			
Servicios de urgencia cercano			
Arriendo de servicios náuticos			
Deportes náuticos (banano, windsurf, surf, flyboard, etc)			
Paseos a caballo			
Trekking o caminatas			
Otros (identificar)			

***Ante cualquier duda contactar con el Departamento de Pesca Artesanal Subpesca:
Ricardo Radebach (rradebac@subpesca.cl), Gonzalo Garrido (ggarrido@subpesca.cl) o
Franklin Zepeda (fzepeda@subpesca.cl)***

LOGO

El viernes 7 de agosto, ver ACTA REU 7 ago CUI 2019-1-DDP-1, se acepta la versión final del logo con tipografía y paleta cromática. SUBPESCA informa que no se utilizaran frases de bajada por ahora.

Se adjunta detalles respecto a proceso de construcción del logo, tipografía, paleta cromática, resultado final del logo y características del logo.

En el siguiente link de Google Drive podrá descargar el logo

<https://drive.google.com/drive/folders/1so7KmylFmoRPtR9m1-pVnxxK-OKdJ2uI?usp=sharing>

CONSTRUCCIÓN LOGOTIPO



TIPOGRAFÍA

Tipografía "A golpe de pincel", creada por el chileno Gonzalo Castro, y que se basa en el trabajo del maestro letrista Osvaldo Núñez.

**DEL MAR
A MI MESA**

A GOLPE DE PINCEL

**ABCDEFGHIJKLMNÑ
OPQRSTUVWXYZ**

**A GOLPE DE PINCEL ES UNA TIPOGRAFÍA CREADA PARA SER
UTILIZADA EN CARTELES, LETREROS PUBLICITARIOS, O EN
CUALQUIER OTRO MEDIO DE COMUNICACIÓN DONDE QUIERAS**

LLAMAR LA ATENCIÓN

**0123456789
° " @ # \$ % & ! / () =
' * ¿ ? + - _ . : , ; < >**

**COLABORACIONES: TIPOGRAFÍA REALIZADA "A GOLPE DE PINCEL", POR EL MAESTRO
LETRISTA OSVALDO NÚÑEZ, DIGITALIZADA Y NORMALIZADA POR GONZALO CASTRO.**

CONSTRUCCIÓN LOGOTIPO



CONSTRUCCIÓN LOGOTIPO



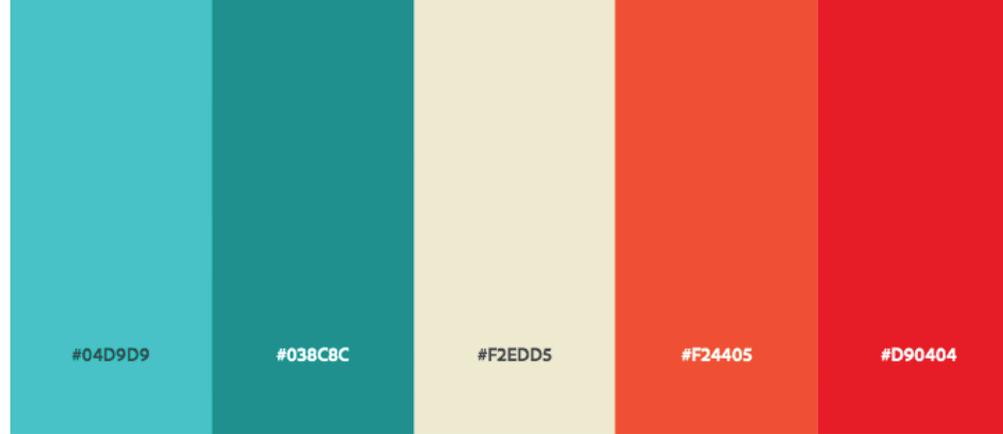
CONSTRUCCIÓN LOGOTIPO





DELMAR
A MI MESA

PALETA CROMÁTICA



DELMAR
A MI MESA

PALETA CROMÁTICA



DELMAR ▶
A MI MESA

DELMAR ▶
A MI MESA

BAJADA

DELMAR
A MI MESA

The logo features the word 'DELMAR' in a bold, teal, rounded font with a small white dot on the right side of the 'R'. Below it, 'A MI MESA' is written in a bold, orange, rounded font. A decorative orange flourish starts from the bottom left of 'MESA' and curves under the entire phrase.

DELMAR
A MI MESA

The logo features the word 'DELMAR' in a bold, teal, rounded font with a small white dot on the right side of the 'R'. Below it, 'A MI MESA' is written in a bold, orange, rounded font. A decorative teal flourish starts from the bottom left of 'MESA' and curves under the entire phrase.

RESULTADO FINAL

DELMAR
A MI MESA

The logo features the text 'DELMAR' in a teal, rounded, sans-serif font. Below it, 'A MI MESA' is written in a red, rounded, sans-serif font. A teal, curved flourish or underline sweeps across the bottom of the red text.



CARTACTERÍSTICAS

- * El logo actual rescata la idea central del original, creando un diseño normado y adaptable a distintos usos, a lo que se le suma el hecho de ser único y original.
- * La antigua versión utilizaba imágenes disponibles en internet y que tenían derechos de autor, lo que podría, eventualmente, haber generado conflictos.
- * Es importante recordar que la regla de oro de un logotipo es la simplicidad, donde cuanto más simple, mejor. Un logotipo así es más fácil de recordar, más económico de imprimir, más fácil de combinar.



CARTACTERÍSTICAS

- * Otra de sus características es la transversalidad a los públicos objetivos del proyecto. En ese sentido, es importante destacar la tipografía usada, que se llama “a golpe de cincel”, creada por el chileno Gonzalo Castro, y que se basa en el trabajo del maestro letrista Osvaldo Núñez.
- * Los pescadores artesanales utilizan este tipo de tipografía para colocar los nombres en sus embarcaciones.
- * Su elección tiene que ver con la capacidad en el receptor para evocar la tradición del cartelismo chileno de los letreros tradicionales utilizados en micros y negocios antiguos, lo que generará una mayor cercanía, adhesión e identidad en los públicos, permitiendo recordar la marca con más facilidad.

MATERIAL PROMOCIONAL

Pendón

El día 16 de Noviembre la contraparte técnica da su visto bueno para enviar a imprimir el pendón
Adjunto imagen de Pendón definitivo



Toldo

Para realizar las actividades en terreno se diseña un toldo, pensado para ser instalado en cualquier tipo de locación en donde se desarrollen las actividades en terreno.

Esta estructura es de 3 x 3 metros, y lleva en techo el logo de la iniciativa Del Mar a Mi Mesa en dos de las cuatro caras. Además tiene tres paredes (caras) impresas en full color. Cada una de sus caras lleva un diseño aprobado por la contraparte técnica.

Cara 1: Mensaje de Jaibita

Cara 2: Receta Caluguitas de Congrio

Cara 3: Logo Del Mar a Mi Mesa

La aprobación de los diseños fue dada el día 17 de noviembre de 2020

Adjunto fotografías del Toldo





Recetas en magnéticos

Como material de promoción de la iniciativa se diseñaron 4 recetas que fueron impresas en papel magnético. Cuatro grupos de organismos marinos: peces, moluscos, algas y crustáceos serán representados en cuatro recetas.

Recetas:

- Moluscos: Empanadas de Mariscos
- Algas: Tortilla de Algas del Mar
- Peces: Caluguitas de Congrio
- Crustáceos: Chacarero Marinero

Se imprimieron 100 magnéticos de cada receta

Estos diseños fueron aprobados para su impresión el día 23 de Noviembre de 2020

Empanadas de Mariscos



Ingredientes masa

(4 porciones)

- 250 g de harina
- 25 g de manteca
- ½ cucharada de sal
- 200 cc de agua

Preparación Masa

- 1) Juntar todos los ingredientes secos más la manteca.
- 2) Agregar el agua.
- 3) Amasar hasta lograr una masa elástica. Dejar reposar por 30 minutos a temperatura ambiente. Estirar la masa de un grosor de 3 milímetros aprox.

Ingredientes relleno

- 1 taza de choritos
- 1 taza de machas (o dos moluscos* de tu elección)
- ½ unidad de cebolla
- 100 cc de aceite
- Sal, pimienta, orégano

* **Moluscos:** Aportan minerales como el calcio y hierro que refuerzan nuestro sistema inmunológico.

Preparación para el relleno

- 1) Cortar la cebolla en cubos medianos.
- 2) En una olla con aceite, agregar la cebolla, aliños y cocinar a fuego lento hasta que se ablande la cebolla.
- 3) Agregar los choritos y machas y cocinar a fuego medio hasta que se integren los sabores, rectificar aliños y dejar enfriar.
- 4) Rellenar las empanadas y darles la forma deseada.



Universidad
de Concepción



DelMaraMiMesa



@delmaramimesa



www.delmaramimesa.cl

Tortilla de Algas del Mar

Ingredientes

(4 porciones)

- 7 huevos batidos
- 1/4 taza de Luche fresco*
- 1/4 taza Cochayuyo Cocido**
- 1/4 taza Lechuga de mar fresca***
- 1/4 taza Chicoria de Mar fresca****
- 2 papas cortadas en cubitos cocidas
- 1/2 pimiento en cubitos
- Sal de Mar y Pimienta a gusto

Preparación

Para las algas del mar

Lavar las algas frescas. También se puede utilizar algas deshidratadas, solo recuerda hidratarlas antes con agua tibia por unos 10 minutos. A parte cocemos el cochayuyo unos 20 minutos a partir de agua fría y cortamos en cubitos pequeños.

* **Luche:** alga rica en fibra dietética que fortalece nuestra salud intestinal.
** **Cochayuyo:** alga rica en alginatos que depuran nuestro cuerpo.
*** **Lechuga de mar:** alga rica en ácido fólico que fortalece nuestra inmunidad.
**** **Chicoria de mar:** alga rica en proteínas que fortalecen nuestra musculatura.

Para la tortilla

Cascamos los huevos en un cuenco y batimos hasta incorporar todos los ingredientes. Condimentar con sal y pimienta a gusto. Calentamos la sartén antiadherente a fuego medio, agregamos unas gotas de aceite y una pizca de sal. Llevamos la mezcla a la sartén, con una espátula removemos el fondo para que se cocine homogéneamente y logremos el dorado en la base. Luego de unos minutos con ayuda de una tapa de olla volteamos la tortilla para cocinar el otro lado. Cocinar un par de minutos y estará lista para servir. Cocina a fuego medio tu tortilla de algas marinas, así lograrás que quede húmeda en el interior y disfrutes al máximo su sabor.



Universidad
de Concepción



DelMarMiMesa



@delmaramimesa



www.delmaramimesa.cl

Calugitas de Congrio



Ingredientes

(4 porciones)

Pasos

Marinar tu congrio favorito

- ½ kilo de congrio* cortado en cuadrados
- Una pizca de sal, orégano y comino
- Un chorro de jugo de limón
- Mezcle los ingredientes y reserve al frío

*Los Congrios son peces semigrasos, y con sus proteínas nos ayudan a regenerar tejidos y fortalecer nuestra musculatura.

Preparar tu batido cremoso

- 1 taza de harina
- 1 huevo
- Una pizca de sal, orégano y comino
- Mezcle los ingredientes hasta lograr una consistencia cremosa

Preparación

- 1- Marinar los cubos de congrio con una pizca de sal, orégano, comino, un chorro de jugo de limón, y reserve al frío.
- 2- Pasar los cubos de congrio marinado por el cremoso batido, y apanar con pan rallado, panko o harina tostada.
- 3- Freír los cubitos de congrio apanados por dos minutos, hasta que estén dorados.
- 4- Servir con gajos de limón, salsa tártara y palitos de apio.



Universidad
de Concepción

Chacarero Marinero



Ingredientes

(4 porciones)

1 Pan Marraqueta.

Para la fricandela de jaiba

- 500 g de carne de tu jaiba favorita cocida y desmenuzada.***
- Media cebolla blanca cortada en cubitos
- 2 cucharadas de pimiento rojo cortado en cubitos
- 1/2 diente de ajo rallado fino
- 200 g de pan rallado
- 1 huevo batido ligeramente
- 2 cucharadas de perejil picado
- 3 cucharadas de harina
- Orégano y pimiento color
- Sal y pimienta
- 2 cucharadas de aceite

*** También puedes utilizar carne de tu pescado favorito: reineta, sierra, cojinova, caballa o jurel, están en nuestra lista.

Para el relleno

- 1 taza de porotos verdes cocidos
- 1 tomate cortado en rodajas
- Aji verde (opcional)

Preparación

Sofreír la cebolla, agregar el ajo, pimiento rojo, orégano y pimiento color. Cocinar a fuego suave por unos minutos y reservar. Mezclar el sofrito frío con la carne de jaiba, huevo y pan rallado, agregar el perejil, sal y pimienta a gusto.

Adicionar a la mezcla 3 cucharadas de harina para absorber el exceso de humedad. Mezclar hasta integrar los ingredientes. Dividimos la mezcla en 4 porciones.

Calentar a temperatura media una sartén antiadherente con unas gotas de aceite, agregar las porciones de la mezcla y freír por ambos lados hasta que se doren.

En la marraqueta tostada, untar con el aderezo preferido, colocar la fricandela de jaiba, rodajas de tomate y finalmente los porotos verdes condimentados con sal, coronando con aji verde.

¡Disfruta de tu chacarero marinero!



Universidad
de Concepción



DelMarMiMesa



@delmaramimesa



www.delmaramimesa.cl

Ropa corporativa

Se enviaron a confeccionar delantales, polerones, pecheras, gorros y mascarillas con el logo de la iniciativa, con el fin de que esta indumentaria sea utilizada por el equipo de trabajo para las actividades en terreno. Y en algunos casos regalar a algunos actores clave.

- 30 Delantales
- 30 Polerones
- 30 Pechera
- 30 Gorros
- 100 Mascarillas





Canastas del mar

Como regalo para los asistentes a las actividades en terreno, se diseñó una canasta del mar que consiste en una bolsa de papel kraft con el timbre de la iniciativa que dentro lleva (proteínas) productos del mar en formato: conserva, sellados al vacío, deshidratados, ahumados, entre otra variedad de productos que no requieran refrigeración en su cadena de transporte. Además en ella van una mascarilla con el logo de la iniciativa y recetas impresas en papel magnético.



ANFITRIÓN DEL MAR O MASCOTA

La propuesta hecha para ser anfitrión del mar fue aceptada por la contraparte técnica el día miércoles 28 de octubre de 2020

Se adjunta fotografías del corpóreo





SELLO DEL MAR A MI MESA

Como parte de los compromisos estaba el generar un letrero o sello, relacionado al programa, el cual pudiese ser distribuido entre los actores vinculados y comprometidos a aumentar el consumo de productos del mar. La idea es que este sello quede dispuesto en Supermercados, marisquerías, caletas de pescadores artesanales, restaurantes, entre otros.

El día 22 de enero se recibe aprobación del sello para enviar a impresión.

La impresión fue realizada en trovicel, un material de PVC espumado que es ligero y se utiliza comúnmente para señalización, anuncios, decorados en paredes o para letreros colgantes.

Se adjunta fotografía del sello



MODULOS DE COCINA

Se adjuntan los contenidos de los módulos o cursos de:

- Módulo Higiene y Manipulación de alimentos
- Módulo Técnicas de cocina aplicadas a productos del mar

PLANIFICACIÓN DE CLASES POR HABILIDADES
MÓDULO HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

APRENDIZAJE ESPERADO	CANTIDAD DE HORAS PEDAGÓGICAS	HABILIDADES (Taxonomía de Bloom)	CONTENIDOS	PRODUCTO (Actividad)
<p>Identificar tipo de contaminación y sus posibles efectos en las personas</p> <p>Preparar la estación de trabajo para el trabajo diario.</p> <p>Conocer protocolos de limpieza y desinfección</p> <p>Mantener un ambiente inocuo y un cuidado personal adecuado para la manipulación de alimentos</p>	<p>2 HORAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recordar ▪ Recordar ▪ Aplicar ▪ Analizar ▪ Crear 	<p>ETAS</p> <p>TIPOS DE CONTAMINACIÓN</p> <p>LIMPIEZA VS DESINFECCION</p> <p>REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Los/as estudiantes escriben nombres y síntomas de etas ▪ Los/as estudiantes reconocen los puntos críticos de contaminación de alimentos en la cocina ▪ Los/as estudiantes aplican procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a alimentos, manos, equipamiento, superficies de contacto y utensilios de cocina • Los/as estudiantes analizan junto al Chef los puntos críticos de contaminación y establecen protocolos de control ▪ Los/as estudiantes Construyen un plan de aseo general y una lista de procedimientos de inicio y finalización de turno

PLANIFICACIÓN DE CLASES POR HABILIDADES
MÓDULO TECNICAS DE COCINA APLICADAS A PRODUCTOS DEL MAR

APRENDIZAJE ESPERADO	CANTIDAD DE HORAS PEDAGÓGICAS	HABILIDADES (Taxonomía de Bloom)	CONTENIDOS	PRODUCTO (Actividad)
<p>Identificar cortes aplicados a alimentos</p> <p>Conocer las técnicas y métodos de cocción, aplicados a alimentos</p> <p>Aplicar procesos de cocción a alimentos marinos y vegetales</p> <p>Diseñar líneas de producción básicas.</p> <p>Conocer las técnicas de montajes de platillos, volumen y decoración.</p> <p>Conocer una ficha técnica de producción</p>	<p>2 HORAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recordar ▪ Recordar ▪ Aplicar ▪ Analizar ▪ Crear 	<p>Cortes</p> <p>Métodos de Cocción</p> <p>Técnicas de cocción</p> <p>Gestión de Alimentos y Bebidas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Los/as estudiantes repasan una receta entregada por el instructor, reconocen los cortes y elaboran la MEP ▪ Los/as estudiantes reconocen los métodos de cocción aplicados en la receta ▪ Los/as estudiantes aplican procedimientos de cocción de alimentos, elaborando paso a paso la receta de la clase • Los/as estudiantes analizan junto al instructor, las diferencias que se obtienen, tanto en sabor, como en presentación, con la correcta aplicación de técnicas culinarias. ▪ Los/as estudiantes elaboran una ficha técnica, a partir de la receta y el rendimiento de la receta de la clase.

RECOMENDACIONES PARA EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS

EL UNIFORME DE TRABAJO

El oficio de cocinero exige el uso de un uniforme de trabajo



Este capítulo recomienda a toda persona que trabaje en un área de manipulación de producto alimentarios respetar un alto grado de limpieza corporal y llevar vestimenta de trabajo limpia y adecuada.

Este capítulo recomienda a toda persona que trabaje en un área de manipulación de producto alimentarios respetar un alto grado de limpieza corporal y llevar vestimenta de trabajo limpia y adecuada.

- Esta vestimenta debe ser de color claro para que cualquier suciedad se distinga a simple vista. Deberá comprender, sobre todo, de un tocado limpio que cubra la totalidad de la cabellera, zapatos de uso exclusivo para el trabajo en cocina; si fuera necesario, llevar una mascarilla y usar guantes desechables con moderación.
- El paso de personas ajenas al área de producción no debe representar en ningún caso una fuente de contaminación para los productos o su medio ambiente.
- El reglamento sanitario dice claramente que toda persona que sufra de alguna enfermedad infecciosa susceptible de ser transmitida por medio de los alimentos no se le permitir trabajar en la zona de manipulación.

- El responsable deberá velar por que todo el personal sea reconocido medicamente como apto para trabajar con alimentos y, de igual manera, deberá velar para que el personal esté informado y capacitado en materia de higiene.
- Está estrictamente prohibido salir con el uniforme del área de trabajo y especialmente a la calle
- Entones el uniforme de trabajo es una obligación, representa una medida de higiene en gastronomía, es un reflejo de su personalidad y representa el lugar donde trabaja.
- Ropa sucia y descuidada creara sospecha de su higiene y su lugar de trabajo.
- El manipulador debe estar comprometido a cuidar la limpieza de su persona y su vestimenta.

PRECAUCIONES

La presentación es el reflejo de la personalidad, cuente siempre con:

- Uniforme completo (Gorro, chaqueta, pantalón, mandil, pañolin, zapato de seguridad), limpio y bien planchado en cada sesión de trabajo práctico.
- Cabello corto en hombres y en mujeres cabello bien recogido con un tocado o gorro de cocinero, cofia, malla).
- Uñas cortas, manos bien lavadas y sanitizadas antes de cada sesión de trabajo.
- No se debe utilizar joyas o accesorios (relojes, anillos, cadenas, aros, etc.)
- Utilice guantes desechables para realizar todas las mezclas y en particular para rellenos a base de carne picada. En caso de existir una herida superficial, no purulenta, utilice parche y sobre este guante desechable.
- Evitar toser, estornudar sobre los alimentos. Las personas resfriadas se les recomienda el uso de mascarillas desechables.
- Prohibido fumar en las áreas de preparación.
- No hay que perder de vista que los clientes lo observan constantemente y que de sus esfuerzos depende el éxito de su negocio, así como la satisfacción de los clientes.

Presentación correcta:

- Gorro de cocina de tela
- Chaqueta bordada con nombre y logo de la Institución
- Pantalón pata de pollo
- Mandil
- Huasca 2
- Pañolín
- Zapatos negros de seguridad
- Herramientas de trabajo



MÓDULO HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Evidentemente la calidad de un platillo es la síntesis de los productos que se ven, se huelen, y se prueban, pero a estos factores sensoriales se añaden otras formas y cualidades igualmente preponderantes y que compiten para lograr el éxito completo de la prestación (calidad nutricional y calidad sanitaria)

Por lo tanto, el cocinero tiene la responsabilidad moral de proporcionar a su clientela una prestación de gran calidad sanitaria y lo hace en su beneficio, puesto que la reputación del establecimiento depende de ello

Precauciones

Es necesario esforzarse por seguir escrupulosamente las consignas de higiene profesional, corporal y de vestimenta, definidas en el reglamento Sanitario de los alimentos y crear un sentimiento de responsabilidad que haga de la higiene una reacción automática, voluntaria y espontánea.

Consignas de Higiene Corporal y de Vestimenta

- Tenga un uniforme de trabajo completo y limpio en cada sesión de trabajo práctico.
- Cambie su huasca, mandil y paño tantas veces como sea necesario.
- Reserve su paño únicamente para tomar recipientes y platos calientes.
- Es imperativo llevar un tocado (gorro de chef, cofia, malla) lo suficientemente envolvente para cubrir la mayor cantidad de cabello.
- Lávese las manos antes de cada sesión de trabajo práctico y después de cada etapa de trabajo.
- Utilice únicamente los lavamanos reglamentarios.
- Tenga uñas cortas y cepíllese regularmente.
- No se seque las manos paños con su paño, utilice papel absorbente.
- Utilice zapatos de trabajos resistentes, cubiertos, cómodos y antideslizantes.
- No salga de la cocina con su uniforme de trabajo.

Consignas de Higiene en la Profesión

- Mantenga su lugar de trabajo perfectamente limpio y libre de todo lo que no sea útil.
- Verifique escrupulosamente la calidad sanitaria de sus ingredientes (rotulación, fecha de vencimiento, temperatura, buen estado de empaque, consejos de uso)
- Inmediatamente después de cada revisión, disponga los productos perecederos en el área de refrigeración.
- Si es posible, pele los productos en un lugar aparte
- Lave y sanitice todas las frutas y verduras antes de su utilización.
- Lave y desinfecte cuidadosamente su lugar de trabajo al cambiar de actividad Ejemplo, pelar verduras eviscerar aves, cortar carne cruda y luego manipular productos cocidos o sanitizados, listos para el servicio.
- Despeje inmediatamente los residuos, recortes, desechos, recipientes, etc. Separe la basura.
- Rechace categóricamente todo lo que crea de dudosa calidad (latas golpeadas, hinchadas, productos descongelados, colores y olores extraños).
- Lave sus cuchillos cada vez que termine de usarlos
- Verifique diariamente el buen funcionamiento de equipos de frío.
- No ponga productos sobre el suelo, acomódelos en recipientes de almacenamiento apropiados.
- Reserve las preparaciones en recipientes exclusivos para este uso, nunca use el material de cocción ni el material de servicio.
- Respete las reglas de almacenamiento: lo primero que entra es lo primero que sale.
- Nunca guarde los productos en su fondo de cocción o en su salsa.
- Cubra todos los productos almacenados en una cámara de frío.
- Elimine sistemáticamente, después de 24 horas de almacenamiento, todos los platillos cocinados que no fueron sometidos a un enfriamiento rápido.
- Almacene los diferentes tipos de productos (cárnicos, lácteos, huevos, verduras, etc.) en áreas de refrigeración separadas y verifique las temperaturas de almacenamiento correspondiente.
- Prepare salsas emulsionadas, semicoaguladas en el plazo más cercano al servicio.
- Nunca haga una salsa emulsionada con los sobrantes del día anterior.

- Saque los productos de la mise en place de la cámara fría para el servicio hasta el último momento.
- No descongele los productos con la temperatura ambiente de la cocina si no en el área de refrigeración.
- Verifique la temperatura y la calidad de los baños de fritura y filtre el aceite regularmente.

Consignas sobre la Higiene del material y de las áreas de trabajo

- Consulte y aplique rigurosamente las indicaciones de la planificación del aseo.
- Limpie y desinfecte periódicamente los filtros de los ductos de aspiración y de ventilación.
- Lave, desinfecte y enjuague regularmente las esponjas y paños.
- Lave, desinfecte y enjuague cuidadosamente todos los accesorios del material mecánico y los equipos (picador, cuchillo, licuadora, batidora, rebanadora)
- Lave y desinfecte en forma periódica las tablas de picar.
- Consulte y aplique las fichas de procedimientos o protocolos de limpieza.
- Recolecte todos los desechos y desperdicios en bolsas las cuales pueden estar contenidas en basureros con tapas exclusivos para el área de cocina, estos se limpiaran y desinfectaran diariamente.
- No dejar entrar animales a la cocina.
- Luche siempre contra roedores e insectos, realizando fumigaciones periódicas, limpiando y sanitizando el lugar de trabajo, teniendo una buena disposición de las basuras, con ventanas que contengan rejillas.

Higiene y cuidado de los alimentos consejos y medidas preventivas

En gastronomía es fundamental tomar en cuenta la Higiene y cuidar los alimentos todo el tiempo. La menor falla puede tener grandes consecuencias en la salud del consumidor, el establecimiento puede perder la buena reputación que se ha ganado, inclusive está en riesgo la existencia del lugar. Además de sus cualidades nutricionales y organolépticas, los alimentos deben poseer características sanitarias irreprochables.

Para tener alimentos higiénicos es necesario aplicar una serie de condiciones y medidas que aseguren la salubridad de los mismos en cada una de las etapas de la cadena alimenticia. Cuidar los alimentos garantizará que no causen daño a los consumidores, siempre y cuando se preparen y consuman conforme al uso para el cual están destinados.

Estos daños pueden ser de tres tipos:

1.- Biológicos: con presencia de microorganismo patógenos como Bacterias (Salmonella, E. coli, etc.), Virus (virus de la Hepatitis A, virus de Norwalk, etc.), Parásitos (Anisakis, Trichinella Spiralis, etc.)

2.- Físicos: presencia de cuerpos extraños en los alimentos que pueden causar molestia del consumidor (pelos, plástico, pitillas, trozo pequeño de guantes desechables, etc.) y hasta algún tipo de accidentes (piedrecillas, vidrios, virutilla de acero, etc.)

3.- Químicos: Presencia de residuos de químicos en los alimentos tales como: detergente al quedar ollas, loza, etc. Mal enjuagadas, insecticidas, pesticidas, etc.

Peligros de tipo Microbiológicos

❖ Reducir el grado de contaminación de los productos que entren al establecimiento

Seleccionar:

- Proveedores reconocidos y autorizados
- Productos sanos, seguros, de origen claro.

Revisar escrupulosamente:

- La calidad de las materias primas, temperatura, envases, rotulación, fecha de vencimiento, etc.

Desechar inmediatamente:

- Cartones y empaque de origen de los alimentos

Acomodar las materias primas en orden:

- Primero los productos congelado, los productos refrigerados como pescados, carnes, aves y productos lácteos.
- Después los productos no perecibles como: Aceite, harinas, enlatados, azúcar, etc. Separados por productos.

❖ Reducir la multiplicación de los microorganismos ya presentes

Respetar:

- El tiempo y temperatura reglamentario de almacenamiento
- Los tiempos y temperaturas de cocción de los alimentos
- Los tiempos y temperaturas de enfriamiento de los alimentos
- El tiempo y temperatura de recalentamiento de platos preparados
- Procedimientos para descongelar productos
- Procedimientos para almacenar platos preparados

En ningún caso:

- Rompa la cadena de frío
- Deje a temperatura ambiente los alimentos o preparaciones que mayores riesgos de contaminación.

El buen estado de los Alimentos puede ponerse en riesgo debido a:

- La presencia de Microorganismos patógenos, es decir contaminación Microbiológica
- La proliferación de Gérmenes. Es decir la Multiplicación de Microorganismos.

Para identificar, analizar y jerarquizar las causas y los efectos de los peligros (puntos de riesgos) en un diagrama de fabricación (elaboración de alimentos), es recomendable utilizar el método de las 5M + A:

Mano de obra

(Contaminación), por parte del personal, durante las manipulaciones, errores técnicos, negligencia, falta a las normas de higiene, etc.

Método

(Contaminación y Proliferación) Organización del trabajo incorrecta, técnica de cocción y enfriamiento incorrectos, falta en la aplicación de temperaturas, etc.

Materia Prima

(Contaminación Primaria y Recontaminación) Permitir el paso a nuevos gérmenes por falta a una de las normas de higiene, contaminaciones cruzadas entre los productos limpios, sanitizados o cocidos y los alimentos contaminados.

Material

(Contaminación) falta de mantención o almacenaje deficiente.

Medio

(Contaminación por medio del aire o proliferación) elementos ambientales (calor, humedad), por falta de ventilación, presencia de polvo, hongos, insectos, etc.

Administración del Trabajo

El éxito en la calidad del servicio de un establecimiento de alimentos es un asunto que compete a todo el equipo de trabajo, el Administrador, personal de cocina, personal de aseo, personal de mantención, etc. Es por eso que no se debe pasar por alto ninguna norma establecida orientada a la protección de los alimentos, que dará como resultado un plato saludable, e inocuo para nuestra gran gama de clientes.

CUESTIONARIO/ AUTO EVALUACIÓN

- 1.- ¿Cuáles son los pasos del correcto lavado de manos?
- 2.- Explica la diferencia entre limpio y desinfectado
- 3.- Nombra los tipos de contaminación
- 4.- ¿Cómo se previene la contaminación cruzada?
- 5.- Nombra 3 productos desinfectantes para superficies de trabajo

REFERENCIAS

LAROUSSE GASTRONÓMICO: The worlds greatest culinary Encyclopedia (2011). Barcelona, España.
Larousse Editorial. 1256 pp.

MÓDULO TÉCNICAS DE COCINA APLICADAS A PRODUCTOS DEL MAR

CORTES

Los cortes son procedimientos aplicados a las verduras, carnes, frutas y otros productos alimentarios, se usan con la finalidad de diferenciar preparaciones que llevan los mismos ingredientes, dar una mejor presentación al menú y en algunos casos para reducir los tiempos de cocción

Bastón : Corte rectangular de 6 a 7 cm. de largo por 1 cm. de ancho, se utiliza principalmente en las papas para frituras y en otras verduras para acompañamientos.



Brunoise : Cubos pequeños de aproximadamente 0,5 cm. por lado, se emplea para cortar verduras.



Parmentier : Cubos de aproximadamente 1 cm. por lado, se utiliza para verduras y carnes.



Cascos : También se llaman cuartos, generalmente se utilizan en papas, tomates, huevos duros, etc.



Concasse : Corte exclusivo para el tomate, pelado y sin semillas realizad en forma irregular.



Chateau : Se utiliza para papas, las que se tornean en forma de barril pequeño y se sirven como guarnición.



Chiffonnade : Corte muy fino aplicado a vegetales de hoja; más delgado que Juliana.



Chips : Tajadas redondas muy finas, se utiliza principalmente para papas fritas.



Emincé : Tiras gruesas de 1 cm. de ancho por 4 cm. de largo aproximadamente y es utilizado principalmente en carnes.



Fósforo : Tiras finas y delgadas que se aplican en papas para fritas, similar al grosor de un fósforo de chimenea.



Paja o hilo : Tiras más finas que el fósforo y se utiliza para papas fritas.



Gaufrettes : Papas cortadas con mandolina en forma de rejilla.



Juliana : Tiras finas de 4 cm. de largo x 0,5 cm ancho aproximadamente, de preferencia se utiliza para verduras.



Noisettes : Son pequeñas bolitas que se sacan de verduras y frutas (Avellana) con una cuchara especial llamada sacabocados.



Paisano :Tajadas cuadradas de aproximadamente 1 cm. de largo por 0,5 cm. de espesor.



Parisien : Son bolitas más grandes que la avellana, se utiliza para frutas y verduras.



Pluma : Es el corte en Juliana que se aplica exclusivamente en la cebolla.



Vichy : Corte exclusivo para la zanahoria. Son tajadas de 3 a 5 mm. De grosor.



Rondelle : Corte aplicado a vegetales alargados o cilíndricos.



MANIPULACIÓN DE CUCHILLOS

Se refiere principalmente al buen uso de herramientas y el correcto mantenimiento de ellas. Siempre un cuchillo debe estar bien afilado, permitiendo un trabajo en forma rápida y con un mínimo de esfuerzo.

Por el contrario, un cuchillo en mal estado y sin filo, puede traer consecuencias graves como por ejemplo:

- Pérdida de tiempo
- Accidentes en el trabajo
- Mal porcionamiento de los productos
- Falta de uniformidad en los cortes

Uno de los cuchillos que tiene mayor importancia, es el cuchillo francés o también conocido como medio golpe y que varía en su tamaño, dependiendo de su utilización.

Para un manejo adecuado es importante tener una posición correcta al trabajar:

- a) La persona debe pararse derecha distribuyendo el peso del cuerpo en ambos pies.
- b) Su ubicación tiene que ser lo más cercana a la mesa sin llegar a tocarla.
- c) La distancia entre los tacones debe ser de aproximadamente 15 cm.

Con respecto a las manos:

- a) La mano guía va sobre la tabla de trabajo, apoyándose sobre las uñas y el pulgar detrás de los dedos.
- b) La otra mano sostiene y controla los movimientos del cuchillo.
- c) La hoja del cuchillo se mantiene en forma vertical teniendo el cuidado de no subir el filo más de la coyuntura, evitando un posible corte.



Para esto se distinguen 2 técnicas de corte:

1.- La técnica del punto pivote: La punta del cuchillo se mantiene fija sobre la mesa mientras se realizan los cortes.



2.- La técnica de caída libre o de movimientos libre

En esta técnica se levanta todo el filo del cuchillo permitiendo tener más libertad de movimientos.

Aquí se distinguen tres movimientos básicos:

- 2 a. De arriba hacia abajo
- 2 b. De abajo hacia atrás
- 2 c. De abajo hacia delante



Los cuchillos son considerados por la mayoría de los culinarios como los más valiosos y versátiles instrumentos de trabajo en la cocina. El uso apropiado de cuchillos empieza con la práctica de buenas medidas de seguridad. Algunas de las son las siguientes:

- Usar siempre un cuchillo bien afilado
- Usar un cuchillo adecuado para cada trabajo
- Al transportar un cuchillo llevarlo pegado a las piernas
- El mango del cuchillo debe estar siempre seco
- Cortar siempre en dirección contraria al cuerpo

VOCABULARIO TÉCNICO

Abate: Golpeador de Carne, de material inoxidable con forma de martillo.

Adobar: Poner carnes en vino, vinagre, condimentar, en hierbas, etc., para darle un aroma especial.

Achicar: Acción de orden y limpieza al final del servicio.

Aspic: Jalea incolora de vacuno, ave o pescado que se preparan en moldes y con ayuda de gelatina sin sabor o colapez.

Apagar: Bajar la temperatura de una preparación por medio de un líquido frío.

Apanar a la inglesa: Pasar por harina, huevo batido y pan rallado.

Bisqué: Preparación de mariscos con su caldo de cocción y el caparazón de crustáceos finamente triturada y filtrada.

Chinois o Chino: Colados en forma cónica de acero inoxidable o aluminio, para pasar el arroz o salsas.

Clarificar: Limpiar una preparación de impurezas, se utiliza generalmente clara de huevo (Para consomé).

Court Bouillon: Método de cocción de agua y vinagre para algunos productos en una proporción de 3 por 1. (Caldo Corto).

Cruton: Pan en variados cortes que se fríe u hornea para acompañar sopas, cremas o ensaladas.

Darné: Medallón de pescado con espina y piel.

Decantar: Dejar reposar una preparación para retirar carnes o verduras de una salsa o líquido.

Desglasar: Retirar el aceite de una preparación que está en una budinera y poner a fuego directo, recuperar todos los jugos caramelizados de una preparación de vino u otro licor o simplemente agua.

Desgrasar: Limpiar o retirar grasa de algún alimento por lo general de carnes.

Esfilar o Efilar: Cortar algunos ingredientes en pequeñas láminas.

Escalopa: Corte delgado de carne, que va previamente apanado.

Flambear: Prender fuego a una preparación por medio de un licor. Se prepara delante del cliente.

Filtrar: Colar, pasar por cedazo o tamiz.

Fleurons: Pequeños trozos de masa de hoja de diversas formas y se usa como garnitura.

Garnitura: Ingredientes que acompañan a un plato una sopa o una salsa.

Glasear: Cubrir una preparación con salsa, la cual puede ser dulce.

Glase de viande: Reducción de una salsa oscura, hasta que se convierta en jalea.

Grillé: Asado a la parrilla o grillé.

Jus: Jugo de carne asada.

Ligar: Dar consistencia a una preparación, por medio de un agente espesante.

Macerar: Dejar reposar un alimento en líquido para aromatizarlo.

Marinar: Procedimiento que consiste en sumergir durante un tiempo determinado un producto (carne, ave, pescado) en un líquido, licor con especias o hierbas aromáticas, con el fin de modificar textura, sabor; conservarlo o quitar aromas fuertes.

Mechar: Introducir verduras, tocino o condimento a la carne, para mejorar su sabor.

Mise en Place: Disponer utensilios, ingredientes etc. Sin faltas, antes de comenzar una preparación.

Napar: Cubrir ligeramente con una salsa.

Paupiette: Niño envuelto, trozo de carne relleno, amarrado y saltado.

Quenelles: Preparación a base de carne en forma de pequeñas bolitas. Se usa para cocktail.

Quiche: Masa salada rellena de royal.

Reducir: Disminuir la cantidad de líquido por medio de la evaporación para concentrar el sabor.

Royal: Mezcla de huevos y leche o yemas y crema.

Tamizar: Pasar por colador o tamiz.

Tornear: Dar forma deseada con cuchillo de oficio.

Zeste: Cáscara de limón o naranja sin lo blanco que se usa para aromatizar todo tipo de preparaciones.

CUESTIONARIO/ AUTO EVALUACIÓN

- 1.- ¿Qué son los cortes?
- 2.- ¿Cuál es la importancia de los cortes en la gastronomía?
- 3.- ¿Por qué utilizamos el vocabulario técnico gastronómico?
- 4.- ¿Explique en que consiste la manipulación correcta de cuchillos?
- 5.- ¿Cuáles son las técnicas de corte, señale su diferencia?
- 6.- Realice un cuadro resumen de los diferentes cortes y su aplicación culinaria.

MÉTODOS DE COCCIÓN

Definición:

Cocer un alimento es exponerlo al calor, para modificar su aspecto, color, textura, composición química y hacerlo más apetitoso, más digestivo y más sano por la destrucción de microorganismos.

MODIFICACIONES FÍSICO - QUÍMICAS APORTADAS POR LA COCCIÓN

- La cocción aporta una garantía sanitaria. A partir de los 60º C la cocción permite destruir progresivamente los microorganismos dañinos.
- La cocción modifica la composición química de los nutrientes, haciéndolos más digeribles
- La cocción facilita el desplazamiento de ciertos compuestos químicos desde el interior hacia el exterior (cocción por expansión) y viceversa (cocción por concentración).

MÉTODO	DEFINICIÓN	OBJETIVO	EJEMPLOS
Por calor seco o concentración	Se cocina en ausencia de agua y parte del agua del alimento se evapora y los elementos de sabor se concentran.	Realizar una coagulación superficial de proteínas y la caramelización de glucidos, con el fin de provocar la concentración de elementos nutritivos y aromáticos cerca del centro del alimento	Asar al horno. Gratinar Saltear, sofreír, freír en sartén. Asar a la parrilla. Asar a la plancha Freír en aceite hondo
Por calor húmedo o Expansión	En el curso de la cocción en agua, los elementos solubles pasan a esta. (Vitaminas y Minerales).	Provocar la salida de ciertos elementos con sabor hacia el líquido de la cocción y favorecer el intercambio nutritivo o aromático entre el alimento y el líquido. En este caso el líquido es reservado para realización de la salsa.	Hervir Blanquear en agua. Pochar. Vapor.
Mixta. (Acción Combinada)	Es una combinación de los dos métodos anteriores.	Asociar los dos fenómenos, concentración y expansión	Guisar. Estofar. Brasear. Poeler.

CUADRO RESUMEN POR CALOR SECO O CONCENTRACIÓN

Tipo de Cocción	Definición	Productos Aptos	Recomendaciones	Observaciones
Asar al horno	Procesar los alimentos por acción del calor transmitido por aire caliente. Los alimentos cambian de sabor y aspecto, se forma una costra por todo su contorno, cociéndose de afuera hacia adentro con su propio jugo.	Carnes Animales de caza. Aves de corral. Interiores. Pescados. Legumbres. Frutas.	Nunca picar un alimento asado en el transcurso de la cocción para evitar el secado excesivo	La coagulación de proteínas y caramelización de glucidos permiten guardar y concentrar las sustancias con sabor y solubles, al interior del alimento. En el caso de la cocción a baja temperatura (de 80º a 120º C) la pieza de carne es puesta sobre una rejilla se le introduce un termómetro al interior y se detiene la cocción a la temperatura deseada. Esta técnica disminuye la pérdida de peso y procura una carne más Tierna.
Gratinar	Formación de una costra dorada en productos cocidos o precocidos debido a un fuerte calor interior en el horno o bajo la llama de una salamandra dándole un gusto y aspecto particular a los alimentos que deben estar cubiertos con una salsa o producto para gratinar	Carnes Animales de caza. Aves de corral. Interiores. Pescados. Legumbres	Utilizar salamandra para gratinar por algunos segundos. Utilizar hornos a una temperatura superior a los 220º C, cuando es solamente para formar el dorado en la superficie. Utilizar horno a 180º C. cuando vamos terminar de cocer un producto y a la vez formar superficie dorada. Utilizar soplete pero con mucho cuidado para evitar el sabor amargo en las preparaciones.	Los alimentos son sometidos a irradiación de calor producido por resistencias eléctricas o al horno. Gratinado: completo o ligero
Saltear, sudar, freír	Consiste en procesar comestibles por acción de calor aplicado por medio de una materia grasa. Los alimentos que se procesan por este método rápidamente cambian de sabor,	Carnes Animales de caza. Aves de corral. Interiores. Pescados. Legumbres. Frutas.	Enjugar y enharinar los alimentos húmedos en el último momento. Acelere la cocción sobre fuego vivo, las piezas gruesas pueden ser terminadas en un horno o placa. Elegir un recipiente del tamaño que se adapte a la cantidad a saltear. Utilizar un sartén ovalado para los	La coagulación de proteínas y caramelización de glucidos permiten guardar y concentrar las sustancias con sabor y solubles, al interior del alimento. Para la fritura honda los alimentos son sumergidos en aceite caliente en un rango de temperatura de 160º -180º C. El sudado se realiza a temperatura media baja para provocar la extensión y dilatación

	consistencia y aspecto. Obtienen una costra exterior suave y un núcleo tierno y jugoso		pescados largos. Escoger la materia grasa que mejor se adapte al alimento. Quitar las piezas salteadas al término de la cocción y reservar en caliente sobre una rejilla	de los poros de los alimentos realizando así la extracción de sus jugos. Saltear es cocer a una mínima cantidad de grasa a una alta temperatura
Asar a la parrilla	Es una operación que consiste en procesar comestibles por acción de aire caliente, el alimento es expuesto directamente al fuego y el uso de materia grasa es para evitar que el alimento se pegue al metal del equipo	Carnes. Animales de caza. Aves de corral. Interiores. Pescados.	Se debe utilizar una película de materia grasa para evitar que el producto a procesar se adhiera al metal.	La coagulación de proteínas y caramelización de glucidos permiten guardar y concentrar las sustancias con sabor y solubles, al interior del alimento. Las placas pueden alcanzar temperaturas de 600º-900° C.
Asar a la plancha	Es igual que el anterior, pero en este caso la cocción del alimento se logra por transmisión de calor a través de un material caliente. El uso de materia grasa es para evitar que el alimento se pegue al metal del equipo.	Carnes. Animales de caza. Aves de corral. Interiores. Pescados.	Se debe utilizar una película de materia grasa para evitar que el producto a procesar se adhiera al metal.	La coagulación de proteínas y caramelización de glucidos permiten guardar y concentrar las sustancias con sabor y solubles, al interior del alimento. Las placas pueden alcanzar temperaturas de 600º-900° C.

CUADRO RESUMEN POR CALOR HÚMEDO O EXPANSIÓN

Tipo de Cocción	Definición	Productos Aptos	Recomendaciones	Observaciones
Blanquear	Procesar los alimentos por acción del calor transmitido por un líquido hirviendo. Los alimentos se sumergen por un tiempo corto o cuando retoma la ebullición. Traspasan sabor, nutrientes al líquido, además cambian de aspecto, los productos no forman una costra dorada.	Carnes Animales de caza. Aves de corral. Interiores. Hortalizas. Frutas.	Nunca utilizar agua tibia o frío, no tapar el recipiente u olla al someter productos que contengan clorofila.	Se emplea para ablandar tejidos, inactivar enzimas, desinfectar y previo a la congelación de verduras y frutas
Pochar	Se realiza por medio de líquidos que se mantienen a una temperatura de 60°C a 80°C a fuego directo. Los líquidos utilizados son generalmente caldos cortos y fondos aromatizados, donde el producto es sumergido completamente. Los productos no forman costra dorada.	Aves Pescados. Huevos Mariscos Crustáceos.	Nunca utilizar líquidos hirviendo, podemos pochar a fuego directo o en horno a una temperatura de 160° C.	Se emplea esta cocción suave para no romper estructuras de los productos
Hervir	Procesar los alimentos por acción del calor transmitido por un líquido. Este método de cocción requiere inmersión en agua o caldo. Existe transferencias de sabores y vitaminas al agua de cocción Los productos no forman costra dorada	Carnes Animales de caza. Aves de corral. Interiores. Legumbres. Huevos.	Puede realizarse a partir de: Agua fría Agua Caliente Agua hirviendo Según el tipo de producto.	Para legumbres sin sal. Para pastas y papas con sal Para vegetales verdes con abundante agua
Vapor	Es una operación que consiste en procesar comestibles por acción de vapor caliente, sin tocar el líquido en ebullición los productos son expuesto indirectamente.	Carnes. Aves de corral. Crustáceos. Hortalizas. Pescados. Arroz.	Los alimentos utilizados para este método son aquellos que pueden cocinarse lentamente sin tener pérdida de color, sabor, textura.	Lo anterior se traduce en menores pérdidas de nutrientes (vitaminas hidrosolubles).

CUADRO RESUMEN POR CALOR MIXTO O COMBINADO

Tipo de Cocción	Definición	Productos Aptos	Recomendaciones	Observaciones
Estofar	Un alimento es dorado en poca materia grasa y es cocido en poca cantidad de líquido utilizando diversos aromáticos, caldos (poca cantidad).	Carnes Animales de caza. Aves de corral. Hortalizas. Frutas.	Se realiza con alimentos de cortes medianos o pequeños, en alimentación colectiva utilizamos cortes duros, por ende requieren una sobre cocción.	La cocción se realiza por el vapor generado por este ya que se realiza en recipientes semi-herméticos. Considerar los productos utilizar y los tiempos de y secuencia de cocción.
Guisar	Consiste en dar cocción a alimentos procesados en cortes pequeños, utiliza poca materia grasa y mucho líquido.	Aves Carnes Animales de caza. Aves de corral. Hortalizas. Frutas.	Se realiza con alimentos de cortes pequeños, su estructura final es más espesa. En alimentación colectiva utilizamos cortes duros, por ende requieren una sobre cocción.	En ocasiones el salteado se realiza al comienzo y otras veces se agrega al final.
Brasear	Este método se aplica en el horno a piezas alimenticias que permanecen encerradas herméticamente en una braseira con vegetales y un líquido o salsa en el interior. Se comienza por dorar la pieza luego agregamos los líquidos tapar y llevar al horno.	Carnes Animales de caza. Aves de corral.	Esta cocción suave y pareja entre 160° a 175° C aprox. Por tiempo prolongado. Esta técnica de cocción se realiza en cortes de carnes duras. Podemos añadir un mirepoix y hierbas aromáticas y vino para aumentar los sabores.	El alimento termina con un intenso aroma y sabor de los jugos del braseado. Se obtiene una salsa como acompañamiento, pero antes de servir debes pasar por chino y rectificar sabor.
Poeler	Este método se aplica en el horno, es la combinación del pochado con el asado al horno, el producto primero va sellado luego dispuesto sobre el mirepoix, tomate concassé finas hierbas y fondo.	Carnes. Aves de corral. Pescados.	El alimento es cocinado tapado al horno, el fondo no debe cubrir el producto. Respetar las temperaturas internas de cocción para lograr resultados óptimos y de buena calidad.	El alimento termina con un intenso aroma y sabor .La temperatura del horno a 180° C. Podemos utilizar vino para aumentar los sabores.

CUESTIONARIO/ AUTO EVALUACIÓN

- 1.- ¿Qué son los métodos de cocción?
- 2.- ¿Cual es la importancia de los métodos de cocción en la gastronomía?
- 3.- ¿Cómo clasificamos los métodos de cocción, mencione su diferencia?
- 4.- Explique en que consiste la técnica de cocción húmeda, señale sus tipos.
- 5.- Explique en que consiste la técnica de cocción por concentración, señale sus tipos y sus respectivas características.
- 6.- Explique en que consiste la técnica de cocción mixta y señale sus tipos.
- 7.- ¿Qué ventajas presenta la cocción al vapor?
- 8.- ¿Qué diferencia existe entre una carne grillada con una carne braseada?
- 9.- ¿En que consiste el gratinado?
- 10.- ¿Qué transformaciones presentan los alimentos al someterlos a una cocción por concentración?

Gestión de Alimentos y Bebidas

Ingredientes complementarios o Ayudas de cocina

Es un conjunto de preparaciones que ayudan a realzar el sabor de las comidas, otras sirven para espesar salsas y cremas, o para refinar.

Agentes espesantes

Son preparaciones que se realizan con la ayuda de productos elaborados o naturales, son mezclas con el objetivo de espesar un líquido con la finalidad de dar consistencia.

- Beurre manie: Mezcla de 50% de materia grasa, 50% de harina preparada en frío, se utiliza para espesar salsa y cremas. Esta mezcla se agrega sobre los líquidos en ebullición trabajando enérgicamente con un batidor.
- Roux: Mezcla de materia grasa y harina, preparada sobre el fuego, la cual se utiliza para espesar salsas y cremas.

Gramajes del Roux:

- Para cremas: 30 gramos de materia grasa por 40 gramos de harina por litro de líquido.
- Para salsas: 60 gramos de materia grasa por 80 gramos de harina por litro de líquido.

Preparación:

Calentar la materia grasa, agregar la harina
Mezclar hasta formar una pasta, enfriar un poco
Agregar el líquido caliente, sin dejar de revolver
Dejar a fuego suave 25 a 30 minutos.

Estructuradores de aroma y sabor

- Mirepoix: Conjunto de verduras que se utiliza para aromatizar, fondos, carnes, etc. Van cortadas en Emincé o parmentier. Esta compuesto de las siguientes verduras: cebolla, pimiento, puerro, apio, tallos de perejil, zanahoria, etc.
- Bouquet garní: Conjunto de hierbas aromáticas y verduras las cuales van amarradas. Ejemplo: tomillo, laurel, romero, clavo de olor
- Fondos: Son los aldós obtenidos de la cocción prolongada de aves, vacuno pescados y verduras. Se utilizan como base para la preparación de salsa, sopas, cremas y consomé.

Refinador

- Liaison: Mezcla de crema fresca y yema de huevo que sirve para refinar cremas y salsas.

Proporciones:

Para 1 lt. Crema: 1 yema por 100cc. Crema.

Para 1 lt. Salsa: 3 yemas por 200 cc. Crema.

Fondos

Se llaman Fondos de cocina a los ingredientes, líquidos de base de todas las salsas y sopas, son el elemento esencial de las salsas. Los mejores resultados para obtener este caldo son las cocciones lentas y prolongadas.

La cocción violenta enturbia los Fondos claros, lo cual los hace inapropiados para algunas preparaciones.

Un buen Fondo debe ser transparente e incoloro y tener un gusto pronunciado al alimento que se hierve. También al enfriarse debe tener consistencia gelatinosa

1.-Fondo Blanco de Vacuno

Consiste en la cocción lenta y prolongada de huesos limpios y desgrasados de vacuno más un conjunto de vegetales (mirepoix) y hierbas aromatizantes (bouquet garní). Una vez terminada su cocción, se debe filtrar o pasar por un tamiz antes de ser utilizado.

2.- Fondo de Ave:

El Fondo de ave es un fondo blanco, sus ingredientes y preparación es igual al del Fondo blanco de vacuno, reemplazando los huesos de vacuno por huesos y algunas menudencias de ave. Los mejores fondos de ave son los obtenidos de la cocción de aves enteras.

3.- Fondo Blanco de Pescado:

Se prepara en base a carne y espinas de pescados.

La cocción se hace en agua con mirepoix blanco, bouquet garní y condimentos, por un tiempo no más allá de 45 minutos y su cocción debe ser a fuego lento.

Fumet de Pescado.: Se realiza a partir de un fondo de pescado, mirepoix, bouquet garní; vino blanco y una parte de mantequilla.

Nota: Los Fondos de pescados son utilizados para la preparación de sopas y cocción de tanto de pescados como de algunos mariscos y crustáceos, el igual que el Fumet de pescado, siendo este utilizado para salsas y pochados de diferentes productos marinos, generalmente se utiliza vino blanco para aromatizar y reforzar los sabores.

4.- Fondo de Verduras

Se prepara en base a Verduras y aromáticos. Su mayor aplicación es en la cocina Vegetariana y en cualquier preparación de pescados.

5.- Fondo Oscuro.

Se prepara a base de carne y huesos de Vacuno, Aves (ocasionalmente cerdo), dorados o asados en materia grasa con la adición de un mirepoix y aromáticos.

* No olvidar que la importancia de estos fondos es la obtención de un concentrado sabor, que servirá para realzar y complementar otras preparaciones.

MONTAJES DE PLATOS

Tradicional

- Este estilo se asocia con la esfera de un reloj. El ítem principal y la salsa se colocan a las seis, la fécula a las dos y los vegetales a las diez.
- La disposición de los alimentos recuerda una cara sonriente.
- La presentación tradicional de alimentos es rápida, resulta fácil de hacer y se puede realizar con un mínimo de entrenamiento. Los servicios de banquetes y los restaurantes económicos se benefician de este estilo de presentaciones.

No Tradicional

- Se utilizan dos métodos de presentación de alimentos.
- Estructurar y dispensaron los términos que se asocian a la presentación no tradicional de los alimentos. Este estilo permite una mayor creatividad en la presentación, requiere una cabal combinación de sabores.
- La presentación no tradicional de los alimentos exige un nivel más alto de entrenamiento y resulta apropiado para restaurantes de precios moderados como también para los de alto nivel.

- Estructurado:

Una base de verduras, las féculas o la salsa se centran en el plato y se dispone el ítem principal sobre esta o alrededor del centro. Se debe prestar especial atención a la compatibilidad de los ítems de los platos.

- Disperso:

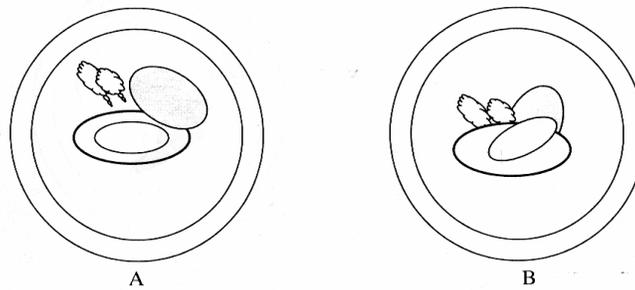
El ítem principal se centra en el plato y todos los acompañamientos se dispersan. Una vez más se debe prestar gran atención a la compatibilidad de los ítems.

Ambos métodos acentúan la compatibilidad y combinación de los alimentos. Mediante el método no tradicional el chef podrá ofrecer más que sabor.

NORMAS DE PRESENTACIÓN

Unidad:

- Los alimentos deben presentarse en armonía y unidad. Esto significa que la comida será buena como se ve.
- La disposición debe servir a una unidad cohesiva. Puesto que generalmente la elegancia proviene de la simpleza, mientras menos áreas de atención mejor resulta la presentación.
- Nótese por ejemplo la diferencia en la configuración de los siguientes ejemplos.



En la figura A, los componentes se encuentran distribuidos por todo el plato.

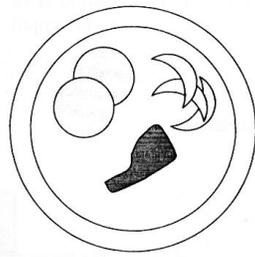
El plato puede estar lleno, pero la presentación no tiene unidad.

En la figura B los componentes se unen para recalcar que este principal es un conjunto de alimentos y no tres componentes separados que casualmente se encuentran en el mismo plato.

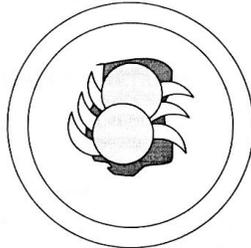
El objetivo es ofrecer una combinación deliciosa de alimentos y no 3 componentes separados que casualmente se encuentran en el mismo plato.

Punto focal:

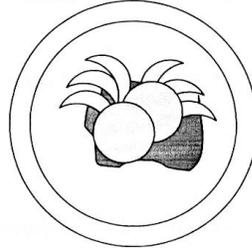
- El plato o la bandeja deben tener un punto focal hacia el cual se dirija automáticamente la vista. La existencia y disposición de este punto focal depende de la ubicación y relación de los diversos componentes.



A



B



C

En la figura A, debido a una disposición no pensada, no encontramos un punto focal integrador.

La figura B muestra los mismos componentes dispuestos de manera tal que proporcionan un punto focal definido. (Nótese los diferentes tipos de equilibrios ilustrados en B y C).

Equilibrio:

- La presentación de equilibrio incorpora varios factores en la presentación de alimentos, escogiendo sabores, condimentos y grupos de alimentos complementarios. Además la comida debe prepararse utilizando Métodos de cocción distintos que complementen y presentarla de manera apetitosa en la porcelana adecuada.

El equilibrio se entiende mejor considerando lo siguiente:

- Selección de alimentos: Los alimentos complejos deben estar equilibrados, por ejemplo, una escalopin de ternera perfectamente salteada (simple), acompañada de un risotto de verduras (complejo).

- Color: Los colores son siempre de importancia en las comidas, pero especialmente para la presentación. Los colores acentúan la frescura, la calidad y una preparación adecuada.
- Variedad: Se debe mostrar una variedad de colores, sin caer en lo “circense” Generalmente da buen resultado la combinación de colores tierra con colores brillantes. Por lo general, los alimentos que saben bien juntos son por naturaleza armónica en sus colores.
- Color natural: Se debe acentuar la técnica de cocción empleada.

Ejemplo:

Asados caramelizados

Salteados – dorado parejo

Al vapor – colores frescos, etc.

- Método de cocción: Se deben evitar las repeticiones utilizando métodos distintos y compatibles.

La variedad de técnicas de preparación aportará automáticamente a la presentación una variedad de texturas. Ejemplo:

Carne asada con salchichón escalfado.

Corteza horneada con carnes doradas

Pescado frito con verduras cocidas, etc.

- Formas: Hay que evitar ocupar las mismas formas en el plato. En un mismo plato no debe haber en exceso verduras enteras o rellenas ni demasiadas mezclas independientes.
- Textura: Utilice puré, flanes, frituras, tostados, etc. Para lograr diferentes texturas; no obstante evite la combinación de demasiadas texturas similares en un mismo plato. Las texturas básicas con las cuales se trabaja son:

Suave (Salsa – puré)
Grueso (galantita)
Sólido (Carne – papas)
Blando (farsa)

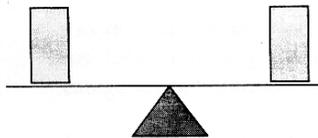
- Saborizantes y condimentos: Evite utilizar las mismas hierbas y especias. No le ponga ajo, hierbas y chalotes a todos los alimentos si los va a servir en un mismo plato o menú. Los sabores complementarios, por ejemplo:

Sustanciosos y magros
Condimentados y suave
Ahumado (salado) dulce.
Dulce y condimentado

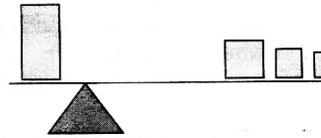
Flujo:

- A través del adecuado dominio del equilibrio, la unidad y el punto focal es posible desarrollar un sentido de movimiento o de flujo. El flujo aviva la presentación y le aporta un sentido de frescura.
- Si la disposición es simétrica, el sentido de flujo puede suprimirse “atrayendo” la mirada hacia el medio del plato o bandeja; si es asimétrica, la sensación de flujo es mayor.

Balance simétrico y asimétrico



BALANCE SIMÉTRICO



BALANCE ASIMÉTRICO

Cuando la presentación no goza de unidad es posible crear un camino lógico para la vista; por lo tanto, no hay un flujo evidente. Además, si la presentación no tiene unidad, no existe un punto focal claro. El punto focal es el punto a partir del cual debe surgir el flujo.

GUARNICIÓN NO FUNCIONALES

Una guarnición no funcional es cualquier ítem, comestible o no comestible, que no contribuye al sabor o a la textura del plato. Un chef siempre debe evitar el uso de guarniciones no funcionales en sus platos y bandejas.

Una buena manera de evitar la utilización de aderezos no funcionales es preguntarse “¿Cuál es el propósito?”. Si la única respuesta es que “aporta color” es probable que se trate de una guarnición funcional.

Ejemplos de guarnición no funcionales:

1. Una tajada o trozo de naranja en un plato de huevos (revueltos, fritos, omelet, etc.)
2. Un trozo o corona de limón en un plato que se sirve con alguna salsa
3. Hojas de lechuga utilizadas como base para comida caliente en platos calientes.
4. La tradicional rama de perejil o de berro. Hay ocasiones clásicas y tradicionales en las que el perejil o berro son adecuado. Por ejemplo, los berros se pueden utilizar en platos que contengan un ítem simple asado o a la parrilla
5. “Canastillos” de naranja, limones o limas.
6. Rosas de tomate o aves de manzana.
7. Guarniciones de papel o película.

CUESTIONARIO/ AUTO EVALUACIÓN

- 1.- ¿Qué son las ayudas de cocina?
- 2.- ¿Para que utilizamos los agentes espesantes?
- 3.- ¿Qué son los fondos y cuál es la importancia en la cocina?
- 4.- ¿Qué es un Mirepoix?
- 5.- ¿Cómo está compuesto el Bouquet Garni y cuál es su función?
- 6.- ¿Cómo clasificamos los fondos, mencione su diferencia?
- 7.- Señale la diferencia entre un fondo de pescado y un fumet.
- 8.- ¿Cuáles son los estructuradores de sabor?
- 9.- ¿Cuáles son los agentes espesantes y su diferencia?
- 10.- ¿Cómo clasificamos las ayudas de cocina?
- 11.- ¿Para que utilizamos los refinadores?
- 12.- Confeccione un cuadro resumen con las ayudas de cocina.

REFERENCIAS

LAROUSSE GASTRONÓMICO: The world's greatest culinary Encyclopedia (2011). Barcelona, España. Larousse Editorial. 1256 pp.

OBJETIVO 3

Desarrollar actividades de capacitación a usuarios sectoriales, con énfasis en la población escolar y ferias libres.

ACTIVIDADES EN TERRENO: COCINAS EN VIVO

CALETAS EN REGIÓN DEL BIOBÍO

- (1) COCINA EN VIVO CALETA COLIUMO, TOMÉ

Fecha: 6 de enero 2021

Hora: 10:00 – 15:00 hrs

Lugar: Caleta Coliumo

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Néstor Santillán, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con Reineta como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta Reineta a la parmesana, acompañada de pastelera de choclo y albahaca (Ingredientes 4 personas)

- 1 kilo de filetes de reineta sin espinas
- 1 kilo de pastelera de choclo
- Hojas de albahaca
- 4 cucharadas Aceite de oliva
- 2 cucharadas de Mantequilla.
- 5 cucharadas de vino blanco (opcional)
- 1 litro de salsa blanca
- 80 gramos de queso parmesano rallado
- 40 gramos de queso mozzarella
- Sal, pimienta, ajo molido y jugo de limón para aliñar

Preparación

- 1- limpiar bien los filetes de reineta y asegurarse que no tenga espinas

- 2- cortar los filetes en trozos de un bocado
- 3- aliñar con sal, ajo, pimienta y jugo de limón. Dejar marinando por 30 minutos en el refrigerador.
- 4- En una olla poner la mantequilla y 1 cucharada de aceite de oliva. Agregar la pasta de choclo y las hojas de albahaca picadas. Cocinar a fuego medio, sin dejar que se pegue, revolviendo de vez en cuando. Retirar del fuego cuando hierva, rectificar de sal y reservar para el montaje del plato.
- 5- En un sartén agregar el aceite de oliva restante, calentar bien y sellar el pescado, dejándolo con un dorado matador.
- 6- Para terminar, en una paila de greda, fierro o cualquiera que sirva para hornear, poner una porción de choclo y encima disponer la reineta dorada. Luego cubrir con la salsa blanca y los quesos.
- 7- Llevar a horno máximo para que se dore a tu gusto, ¡disfrútalo junto a la familia!



En esta misma oportunidad la Señora Olga Garrido vecina del sector nos cocinó un Ceviche de Reineta al estilo en que se hace en Caleta Coliumo.



La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo, los vecinos invitados para ser entrevistados, y el director zonal de la región del Biobío el Sr. Oscar Henríquez.

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada.





- (2) COCINA EN VIVO CALETA VILLARICA, DICHATO

Fecha: 6 de enero 2021

Hora: 17:00 – 19:00 hrs

Lugar: Caleta Villarica

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Néstor Santillán, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con Jaiba como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta Tomate relleno con jaiba y palta para (ingredientes para 4 personas)

- Carne de jaiba 800 gramos
- Tomate 4 unidades pequeñas
- Palta 2 unidades
- Cebolla morada 1/2 unidad
- Pimentón amarillo 1/4 unidad
- Pimentón verde 1/4 unidad
- Limón 4 unidades
- Cebollín 1 unidad
- Perejil unas ramitas
- Sal a gusto

Para la vinagreta

- Tomate 1 unidad
- Aceite de oliva 200cc
- Aceto balsámico 50cc
- Sal a gusto
- Azúcar a gusto

Preparación

- 1- Para la vinagreta, asar el tomate con cáscara a 200°C por 40 minutos, dejar enfriar y luego moler en la juguera con el resto de los ingredientes.
- 2- Pelar los tomates, retirar el pedúnculo, partir en mitades y ahuecar con una cuchara, con cuidado de que no se rompan. Aliñar por el interior con sal y dejar reservado para más adelante.
- 3- Exprimir los limones
- 4- Cortar la cebolla, cebollín, pimentones y perejil en trocitos pequeños finos.

- 5- Pelar, retirar el hueso y cortar la palta en cubos de 1 cm.
- 6- En un bowl incorporar los vegetales cortados, palta, la Jaiba, jugo de limón y la vinagreta de tomate.
- 7- Rellenar las mitades de tomate con abundante cantidad de la mezcla de jaiba
- 8- Servir 2 mitades por persona, acompañadas de una ensalada verde.



La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo y los vecinos invitados para ser entrevistados.

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada,





- (3) COCINA EN VIVO CALETA ALTO DEL REY, SAN PEDRO DE LA PAZ

Fecha: 7 de enero 2021

Hora: 11:00 – 15:00 hrs

Lugar: Caleta Alto del Rey

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Néstor Santillán, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con Corvina como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta de Medallones de corvina, servidos con sofrito de habas y hongos salteados (Ingredientes 4 personas)

- 4 medallones de corvina grandes
- 800 gramos de habas peladas
- 1 cebolla
- 50 gramos de mantequilla dividida en 3 trozos
- 9 cucharadas aceite de oliva
- Sal, pimienta, comino, ají de color
- 2 bandejas de champiñones ostra
- 4 cucharadas de vino blanco
- 3 limones
- 8 tomates cherry
- 1 ramito de perejil
- 2 dientes de ajo

Preparación

- 1- Cortar la cebolla, el ajo y el perejil en trocitos finos y exprimir el limón
- 2- Precalentar un sartén o plancha, poner 3 cucharadas de aceite de oliva y un trocito de mantequilla. Sellar los medallones de pescado junto con los tomates cherry aliñar con sal y jugo de limón.
- 3- A parte en otro sartén agregar otras 3 cucharadas de aceite y 1 trozo de mantequilla, cuando tome temperatura, agregar la mitad de la cebolla y saltear hasta que se dore. Luego incorporar las habas peladas y aliñar con sal. comino y aji de color. Dejar que las habas también se doren.
- 4- Por último en un tercer sartén agregar el aceite de oliva y la mantequilla restante, agregar la cebolla y el ajo, saltear hasta que tomen color, agregar los hongos enteros separados con las manos, agregar el vino blanco, dejar que se evapore el alcohol por un minuto, aliñar con sal y agregar el perejil picado cuando salgan del fuego.

- 5- Para servir, poner una porción de habas, una de hongos salteados y sobre ellos presentar un medallón de corvina con los tomates.



La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo y los vecinos invitados para ser entrevistados.

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada,







CALETAS EN REGIÓN DEL ÑUBLE

- (4) COCINA EN VIVO CALETA PERALES, COELEMU

Fecha: 2 de febrero de 2021

Hora: 11:00 – 15:00 hrs

Lugar: Caleta Perales

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Néstor Santillán, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con Piure como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta de Pebre de piure (Ingredientes 4 personas)

- 1 kilo de piure
- 1 cebolla blanca
- 5 unidades de limón
- 1 ramo de cilantro
- 5 cucharadas de aceite oliva
- 2 gajos de ajo
- 1/2 unidad de pimentón
- 8 unidades de sopaipillas

Preparación

1. Limpiar y cortar el piure en trozos de alrededor de 1 cm
2. Cortar la cebolla y el ajo en cubos finos y pequeños
3. Cortar el pimentón en cubos de 1/2 centímetro
4. Juntar los ingredientes en una fuente y aliñar con el limón, aceite de oliva y sal
5. Mezclar muy bien y rectificar el sabor
6. Acompañar con sopaipillas



En esta misma oportunidad José Toledo Vergara pescador artesanal del sector fue grabado para una de las capsulas y se le hizo entrega del Sello del Mar a Mi Mesa.

La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo, los vecinos invitados para ser entrevistados.

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada



- (5) COCINA EN VIVO CALETA COLMUYAO, COBQUECURA

Fecha: 2 de febrero de 2021

Hora: 19:00 – 21:00 hrs

Lugar: Caleta Colmuyao

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Néstor Santillán, en esta oportunidad el Chef cocinó una receta con congrio dorado como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta de ensalada de congrio (Ingredientes 4 personas)

- 1 kilo de congrio dorado (filetes)
- 1 gajo de ajo
- 1 cucharada de harina
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y aliños a gusto
- ½ cebolla
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 taza de caldo de pescado
- 2 unidades de palta
- 2 unidades de tomate
- 1 cebollín
- 1 lechuga hidropónica
- 5 unidades de limón
- 2 unidades de huevo duro

Preparación

1. Cortar el congrio y la palta en láminas.
2. Cortar el ajo y la cebolla en cubos pequeños.
3. Cortar el tomate y el cebollín en rodajas de 1/2 centímetro.
4. Separar el huevo duro en clara y yema, cortar la clara en trocitos pequeños y pasar la yema por un colador fino.
5. En un sartén hondo sofreír la cebolla y el ajo con el aceite de oliva, cuando ablande agregar la harina, mezclar bien y agregar el caldo de pescado o agua revolviendo enérgicamente para que no se hagan grumos.
6. Rectificar la sal y aliños. Agregar el congrio y cocinar a fuego lento por 5 minutos y agregar perejil picado.

7. Para montar la ensalada en un plato grande, cubrir el contorno del plato con el tomate, luego al centro armar un ramo de lechuga y cubrir con la palta, aliñar con sal, aceite de oliva y limón, luego disponer el pescado sobre el ramo, decorar con cebollín y perejil picado.



En esta misma oportunidad Ana Rosa Alarcón Plaza pescadora artesanal del sector fue grabada para una de las capsulas y se le hizo entrega del Sello del Mar a Mi Mesa.

La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo, los vecinos invitados para ser entrevistados.

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada



- (6) COCINA EN VIVO CALETA RINCONADA DE TAUCU, COBQUECURA

Fecha: 3 de febrero de 2021

Hora: 11:00 – 15:00 hrs

Lugar: Caleta Rinconada de Taucu

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Néstor Santillán, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con Loco como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta de Churrascas con locos picantes (Ingredientes 4 personas)

Para las churrascas

- 1 taza de harina
- ½ cucharadita de polvo de hornear
- ½ taza de caldo de locos
- ½ cucharadita de manteca
- Sal a gusto
- Merkén a gusto

Para los Locos

- 8 unidades de locos cocidos
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 gajo de ajo
- 5 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de crema
- 2 cucharada de caldo de locos
- 1 palta
- 8 unidades de tomate cherry
- 2 cucharadas de perejil picado

Preparación

Para las churrascas

1. Juntar: harina, polvos de hornear, manteca, una pizca de sal y el caldo de locos. Formar una masa homogénea y dividir en 4 porciones. Dejar reposar por 30 minutos.

2. Estirar cada porción de masa como un círculo de unos 3 milímetros de espesor.
3. Calentar un sartén sin aceite y colocar las masas, cuidando de que no queden sobrepuestas, es importante que estén en contacto en toda su superficie con el metal caliente. Cocinar 1 minuto por lado, cuidando que no se queme.

Para los Locos

1. Cortar los locos en cubos de 1 cm aproximadamente, el ajo cortarlo muy fino.
2. Cortar el tomate en cuartos y la palta en láminas.
3. Calentar un sartén con el aceite de oliva, cuando esté muy caliente, agregar el ajo, dorar suave y agregar los locos.
4. Agregar el merquén y rectificar la sal
5. Mezclar la mayonesa con 2 cucharadas de caldo de locos y la crema.
6. Para montar las churrascas, se disponen en un plato, sobre ellas colocar los locos, poner la palta y los tomates de forma decorativa. Finalmente cubrir con 1 cucharada de salsa y decorar con perejil picado



En esta misma oportunidad Palmira Bastias Bastias pescadora artesanal del sector fue grabada para una de las capsulas y se le hizo entrega del Sello del Mar a Mi Mesa.

La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo, los vecinos invitados para ser entrevistados.

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada



CALETAS EN REGIÓN DEL MAULE

- (7) COCINA EN VIVO CALETA CURANIPE, PELLUHUE

Fecha: 3 de febrero de 2021

Hora: 17:30 – 20:00 hrs

Lugar: Caleta Curanipe

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Néstor Santillán, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con merluza como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta de bastones de merluza con papas salteadas (Ingredientes 4 personas)

Para la merluza

- 1 kilo de merluza filetes
- 3 unidades de limón
- Sal a gusto
- Orégano a gusto
- 2 gajos de ajo
- $\frac{3}{4}$ tazas de harina
- $\frac{3}{4}$ taza de maicena
- 1 taza de agua
- 1 litro de aceite para freír

Para las papas

- 1 kilo de papas
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de perejil
- 5 cucharadas de aceite de oliva

Preparación

Para la merluza

1. Cortar el pescado en tiras gruesas de 2x4 centímetros aproximadamente, aliñar con sal, ajo, orégano y jugo de limón.

2. Mezclar la harina, la maicena y una pizca de sal, luego agregar el agua de a poco, hasta lograr una masa con consistencia líquida sin que sea aguada, debe quedar cremosa con consistencia espesa.
3. Pasar los bastones de pescado por harina y luego por el batido para freír.
4. Freír en aceite hasta que se dore.

Para las papas

1. Lavar muy bien las papas y cortarlas en rodajas de 1/2 centímetro de grosor.
2. Poner las papas en agua hirviendo con sal y cocinar por 10 minutos.
3. En un sartén poner el aceite de oliva, calentar y agregar la cebolla. Sofrír hasta que tome color, luego agregar las papas y continuar la cocción hasta que se doren en su mayoría, finalmente agregar sal y el perejil picado.



En esta misma oportunidad Norma Arcos Barrías pescadora artesanal del sector fue grabada para una de las capsulas y se le hizo entrega del Sello del Mar a Mi Mesa.

La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo, los vecinos invitados para ser entrevistados, y el director zonal de la región del Maule el Sr. Francisco Caro Cortez.

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada



- (8) COCINA EN VIVO CALETA PELLUHUE, PELLUHUE

Fecha: 4 de febrero de 2021

Hora: 11:00 – 15:00 hrs

Lugar: Caleta Pelluhue

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Néstor Santillán, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con Jurel como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta de Jurel envuelto con puré de zapallo (Ingredientes 4 personas)

Para Jurel

- 1 kilo de jurel (filetes)
- 2 gajos de ajo machacado
- 2 unidades de limón
- ½ cebolla morada
- 12 unidades de aceitunas sin carozo
- ½ pimentón rojo
- ½ pimentón amarillo
- 1 ají cristal
- Merkén a gusto
- 4 láminas de queso
- 4 cucharadas de crema
- 8 a 10 rodajas de palmito
- 4 hojas de 30x30 cm de papel mantequilla

Para puré de zapallo

- 800 gramos de zapallo camote
- ½ cebolla
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de leche de coco
- 1 cucharada de cilantro picado
- Sal, curry a gusto

Preparación

Para Jurel

1. Dividir los filetes en 4 porciones y aliñarlos con sal, ajo, limón y Merkén. Reservar en el refrigerador por 1 hora.
2. Cortar los pimentones, cebolla y ají en cubos pequeños.
3. Cortar la cebolla morada en pluma.
4. En un trozo de papel mantequilla, al centro, poner una porción individual de pescado y sobre este colocar una lámina de queso, cebolla morada, 3 aceitunas, trocitos de pimentón de colores y ají , 2 a 3 rodajas de palmito y repetir lo mismo con cada porción, luego envolver todo, de forma que se retengan los jugos durante la cocción.
5. Disponer los paquetitos en un sartén seco y cocinar a fuego lento por 10 minutos o hasta que se derrita el queso.

Para el puré de zapallo

1. Poner el zapallo en un sartén y cubrir con agua, agregar sal y dejar hervir por 10 minutos.
2. En un sartén poner la mantequilla y la cebolla, agregar sal y curry, dejar sofreír, hasta que la cebolla tome color.
3. Agregar el zapallo y la leche de coco, moler todo junto y agregar el cilantro picado.



En esta misma oportunidad José Recabal pescador artesanal del sector fue grabado para una de las capsulas y se le hizo entrega del Sello del Mar a Mi Mesa.

La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo, los vecinos invitados para ser entrevistados, y el director zonal de la región del Maule el Sr. Francisco Caro Cortez.

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada





- (9) COCINA EN VIVO CALETA LOANCO, CHANCO

Fecha: 4 de febrero de 2021

Hora: 17:00 – 19:00 hrs

Lugar: Caleta Loanco

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Néstor Santillán, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con Navajuelas como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta de navajuelas al pil pil (Ingredientes 5 personas)

- 1 kilo de navajuelas cocidas y limpias
- 2 cucharadas de perejil picado
- 4 gajos de ajo
- 3 unidades de limón
- ½ taza de vino blanco
- ½ unidad de ají cacho cabra
- Sal a gusto
- 5 cucharadas de aceite de oliva

Preparación

1. En una paila de greda colocar el aceite de oliva y dejar calentar muy bien, luego agregar el ajo y dejar que tome color.
2. Agregar las navajuelas, el vino y el ají, saltar hasta que se retome la ebullición.
3. Agregar sal y perejil picado.
4. Servir en la misma paila hirviendo



En esta misma oportunidad Mireya Muñoz y Narciso Moraga pescadores artesanales del sector fueron grabados para una de las capsulas y se les hizo entrega del Sello del Mar a Mi Mesa.

La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo, los vecinos invitados para ser entrevistados, y el director zonal de la región del Maule el Sr. Francisco Caro Cortez.

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada



CALETAS EN REGIÓN DE LA ARAUCANIA

- (10) COCINA EN VIVO CALETA LA BARRA, TOLTÉN

Fecha: 16 de febrero de 2021

Hora: 17:00 – 20:00 hrs

Lugar: Caleta La Barra

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Jerónimo Rosas, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con salmón chinook como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta de Salmón Chinook de Caleta “La Barra” a la parrilla con Arroz Mariscal

Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite de Oliva

Para el Salmón

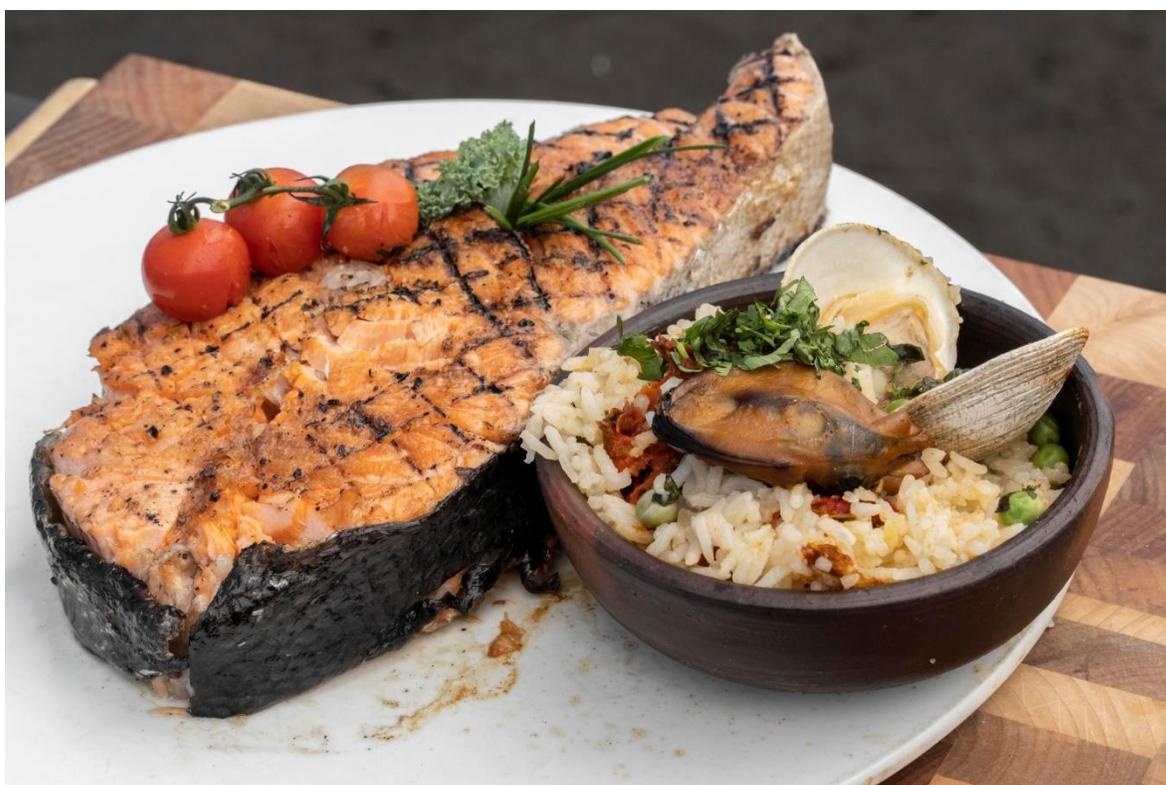
- 500 gramos de lomo de Salmón
- Sal de mar y pimienta

Para el Arroz

- Aceite de Oliva
- 1 diente de ajo
- 400 gramos de arroz grado 1
- 700 cc caldo de pescado o mariscos
- 100 gramos de piures
- 8 unidades de almejas
- 4 cholgas ahumadas
- 100 gramos de arvejititas nuevas
- 10 ramitas de cilantro picado
- 4 unidades de tomates cherry
- Sal de mar y merkén a gusto

Preparación

1. Prendemos nuestra parrilla y mantenemos una temperatura alta antes de llevar el salmón que previamente condimentamos con sal y pimienta, rociamos el filete con unas gotitas de aceite de oliva
2. Llevar a la parrilla, sellamos el filete por ambas caras y cocinar por unos 15 minutos.
3. En paralelo comenzamos a cocinar nuestro arroz en una cacerola previamente temperada, incorporar un corrito de aceite, sofreír los ajos junto con el arroz por unos minutos.
4. Se agregan todos los mariscos y el caldo que debe cubrir el arroz. Cuando el arroz esté cocido agregamos nuestras arvejas y terminamos con el cilantro picado.
5. Llevar al plato y complementar con los tomatitos cherrys.



En esta misma oportunidad Valentina Troncoso y Braulio Silva pescadores artesanales del sector fueron grabados para una de las capsulas y se les hizo entrega del Sello del Mar a Mi Mesa.

La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo, los vecinos invitados para ser entrevistados, y el director zonal de la región de la Araucanía el Sr. Cristian Torres González

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada





- (11) COCINA EN VIVO PLAYA NIGUE NORTE, TOLTÉN

Fecha: 17 de febrero de 2021

Hora: 12:00 – 15:00 hrs

Lugar: Playa Nigue Norte

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Jerónimo Rosas, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con corvina como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta de Corvina pochada en tomate con picorocos y cochayuyo

Ingredientes

- Aceite de Oliva
- Sal de mar y pimienta
- 1 diente de ajo
- 400 gramos de corvina
- 1 tomate trozado
- 1 rama de apio trozada
- ½ cebolla en pluma
- 200 cc de caldo de pescado
- 500 cc salsa de tomates natural
- 50 gramos de cochayuyo

Preparación

1. Condimentamos la corvina con sal y pimienta recién molida, en una sartén sellamos la corvina por ambos lados del filete y reservamos.
2. En otra sartén sofreír ajo, tomates y apio por unos minutos, agregamos la salsa de tomates ojala casera o de industrial si es lo que encuentra en su cocina.
3. Agregar el cochayuyo previamente cocido y la corvina con los picorocos. Cocinar unos minutos todos los ingredientes hasta que la corvina este en su punto. Aproximadamente 5 a 6 minutos estará todo listo para que lo llevemos a la mesa.



La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada



- (12) COCINA EN VIVO CALETA QUEULE, TOLTÉN

Fecha: 17 de febrero de 2021

Hora: 17:00 – 20:00 hrs

Lugar: Caleta Queule

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Jerónimo Rosas, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con congrio como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta de congrio al pil-pil con locos y ostiones

Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Media cucharadita de paprika
- 2 dientes de ajo laminados
- 5 anillos de ají cacho de cabra
- 250 gramos filetes de congrio
- 4 unidades de locos cocidos y laminados
- caldo de la cocción de los locos
- 50 cc de vino blanco
- 1/2 pimientos rojos cortado en cubitos
- 10 ramitas de perejil picado
- Cebollín picado
- Sal de mar

Preparación

1. En una cacerola a fuego medio agregamos el aceite de oliva, paprika, ajos laminados, ají cacho de cabra en anillos, pimientos y sofreímos hasta que tome un color rojo intenso.
2. Paso siguiente llevamos a la ollita los congrios y locos, apagar con vino blanco y reducir para luego incorporar el caldo de locos.
3. Terminamos con los ostiones y perejil. En el centro decoramos con hojitas verdes y cebollín.



En esta misma oportunidad José Miranda Cheuque pescador artesanal del sector fue grabado para una de las capsulas y se le hizo entrega del Sello del Mar a Mi Mesa.

La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo y los vecinos invitados para ser entrevistados

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada



CALETAS EN REGIÓN DE LOS RÍOS

- (13) COCINA EN VIVO CALETA LOS MOLINOS, VALDIVIA

Fecha: 18 de febrero de 2021

Hora: 11:00 – 14:00 hrs

Lugar: Caleta Los Molinos

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Jerónimo Rosas, en esta oportunidad el Chef cocinó una receta con robalo como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta de robalo frito de Caleta “Los Molinos” con Choritos y Chupe de papas.

Ingredientes

Para el robalo

- 2 filetes de robalo
- 500 cc de cerveza helada
- 150 gramos de harina
- 75 gramos de harina de maíz
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- Sal, pimienta, orégano, comino y merkén
- 1 diente de ajo picado

Para el Chupe de Papas

- Aceite de oliva
- 1 cucharada de sofrito de cebollas
- 2 dientes de ajos
- 1 cucharadita de mantequilla
- 500 gramos de papas cocidas cortadas en cubitos
- 150 cc de salsa bechamel
- 100 gramos de Queso Mantecoso Rallado
- Sal y pimienta
- 500 gramos de choritos cocidos
- Aceite de maravilla para freír

Preparación

Para Pescado:

1. Lo primero que haremos es preparar nuestro batido mezclando en un bowl la cerveza, harina, harina de maíz y polvo de hornear condimentamos con sal, orégano, comino y merken.
2. Aparte en una bandeja debemos condimentar el robalo con sal, pimienta y ajo picado. Reservamos todo para freír cuando nuestro chupe de papas esté listo.

Para el Chupe de papas y choritos:

1. En una olla mediana a fuego agregamos el aceite de oliva, mantequilla, sofrito y ajo con una pizca de merkén.
2. Agregamos las papas cocidas y la salsa bechamel, mezclar enérgicamente hasta lograr que todo quede homogéneo.
3. Terminamos incorporando el queso mantecoso y rectificamos la sazón.
4. Aparte cocinamos los choritos en una olla tapada con cebollas y vino blanco.

Para freír el pescado.

1. Calentamos el aceite a 180° aproximadamente, tomamos el robalo que reservamos, pasamos por harina y luego por nuestro batido de cerveza.
2. Freír hasta dorar, retiramos y dejamos sobre una bandeja con papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
3. Servimos el pescado en un plato acompañado del chupe de papas y los choritos al vapor.



En esta misma oportunidad José Zúñiga Esparza pescador artesanal del sector fue grabado para una de las capsulas y se le hizo entrega del Sello del Mar a Mi Mesa.

La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo y los vecinos invitados para ser entrevistados

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada



- (14) COCINA EN VIVO CALETA EL PIOJO, VALDIVIA

Fecha: 18 de febrero de 2021

Hora: 16:00 – 18:00 hrs

Lugar: Caleta El Piojo (Niebla)

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Jerónimo Rosas, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con pejerrey como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta de ceviche de pejerrey y navajuelas de Caleta el Piojo

Ingredientes

- 1 docena de pejerreyes limpios y sin piel y cortados en laminas gruesas
- 200 gramos de navajuelas cocidas.
- Caldo de las navajuelas
- 1 cebolla blanca mediana cortada en cubitos
- 1 ají verde pequeño cortada en cubitos
- 10 ramitas de perejil picado finamente
- 10 ramitas de cilantro picado finamente
- Jugo de 4 limones
- ¼ de cebolla morada en corte pluma
- Para terminar 1 palta pequeña pelada y cortada en cubos
- Sal de mar

Preparación

1. En un Bowl vamos incorporando uno a uno los ingredientes de la receta.
2. Primer paso será incorporar los pejerreyes y las navajuelas con una pizca de sal y merkén.
3. Luego nuestras verduritas; cebolla, ají verde, cilantro, perejil más el jugo de limón y un chorrito de caldo de navajuelas.
4. Rectificamos la sal, llevamos a un plato hondo donde terminamos decorando con unos trocitos de palta y hojitas de estación.



En esta misma oportunidad José Ávila pescador artesanal del sector fue grabado para una de las capsulas y se le hizo entrega del Sello del Mar a Mi Mesa.

La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo y los vecinos invitados para ser entrevistados

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada



- (15) COCINA EN VIVO CALETA BONIFACIO, VALDIVIA

Fecha: 18 de febrero de 2021

Hora: 19:30 – 21:00 hrs

Lugar: Caleta Bonifacio

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Jerónimo Rosas, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con Bacalao.

Receta de bacalao a la mantequilla con ensalada de algas y papitas sureñas

Ingredientes

Para el Bacalao

- 400 gramos bacalao de profundidad
- 60 gramos de mantequilla
- 50 cc de jugo de limón
- Sal de mar y pimienta

Para la ensalada de algas y papas sureñas

- 40 gramos de alga chicoria
- 40 gramos de alga carola
- 100 gramos de cochayuyo cocido
- 20 gramos de lechuga de mar
- 100 gramos de papas nativas cocidas
- 100 gramos de zapallos asados
- 30 gramos de kale risado
- 30 cc jugo de limón
- 30 cc de aceite de oliva
- Sal de mar y pimienta

Preparación

Para el Bacalao

1. En una sartén a fuego llevamos la mantequilla a derretir con unas gotitas de aceite de oliva.
2. Previamente condimentamos el bacalao con sal y pimienta antes de llevarlo a la sarten.

3. Ya en la sartén debemos dorar el pescado por ambas caras y cocinar por unos 7 a 8 minutos.
4. Cuando este tiempo se haya cumplido agregamos un chorrillo de jugo de limón y rectificamos la sazón.

Para la Ensalada

1. Mezclar todos los ingredientes y condimentar.

Servimos el bacalao acompañado de la ensalada.



En esta misma oportunidad Diego Barrientos, pescador artesanal del sector fue grabado para una de las capsulas y se le hizo entrega del Sello del Mar a Mi Mesa.

La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo y los vecinos invitados para ser entrevistados.

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada





DEL MAR A MI MESA

SUBPESCA



PROMOVEMOS EL
CONSUMO RESPONSABLE
DE ALIMENTOS
DEL MAR

Buscamos en redes sociales



DelMarAMiMesa



@delmaramimesa

Visita nuestro sitio web

www.delmaramimesa.cl



CALETAS EN REGIÓN DE LOS LAGOS

Todas las actividades en la región de los Lagos se realizaron en conjunto con nuestro socio estratégico PER Mejillón de Chile.

- (16) COCINA EN VIVO CALETA LA ARENA, PUERTO MONTT

Fecha: 14 de abril 2021

Hora: 10:00 – 14:00 hrs

Lugar: Caleta La Arena

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Gustavo Sandoval, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con choritos como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta Ajiaco de choritos (Ingredientes 4 personas)

- 600 grs de choritos en su concha.
- 1 cebolla.
- 1 pimiento morron rojo.
- 1 pimiento morron verde.
- 2 dientes ajo
- 200 gramos de papas
- 4 huevos
- 1 taza vino blanco.
- 1 atado de cilantro
- Aceite.
- Sal / Pimienta a gusto
- 1 litro de fondo de choritos (caldo de cocción)

Preparación

- 1- Corta la cebolla en media pluma.
- 2- Picar los pimientos en juliana (pequeñas tiras)
- 3- Picar finamente el ajo.
- 4- Sofreír la cebolla en aceite, agrega pimientos y ajo y sofreír por 10 minutos.
- 5- Agregar los choritos limpios y el vino blanco, y cocinar por 10 minutos

- 6- Agregar la cebolla cortada en bastones y el fondo de cocción de choritos hasta cubrir toda la preparación, cocinar por 10 minutos más o hasta que las papas estén cocidas.
- 7- Servir con el caldo muy caliente en librillos de greda y agregar un huevo por plato.
- 8- Terminar con cilantro recién picado y también puedes acompañar con ají verde.



En esta misma oportunidad Miguel Argel Mansilla mitilicultor del sector fue grabado para una de las capsulas y se le hizo entrega del Sello del Mar a Mi Mesa.

La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo Del Mar a Mi Mesa, 2 personas del equipo de trabajo del PER Mejillón de Chile y los vecinos invitados para ser entrevistados.

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada





- (17) COCINA EN VIVO CALETA CALBUCO, CALBUCO

Fecha: 14 de abril 2021

Hora: 16:00 – 19:00 hrs

Lugar: Caleta Calbuco

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Gustavo Sandoval, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con choritos como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta Choritos al pil-pil (Ingredientes 4 personas)

- 800 gramos de choritos en su concha
- 1 diente de ajo chilote
- 1 cebolla.
- 1 taza vino blanco
- 1 taza aceite de oliva
- 1 ají cacho cabra
- 1 atado cilantro
- Aceite de maravilla
- 1 cucharada de pimentón en polvo
- Sal/pimienta a gusto

Preparación

- 1- Picar la cebolla en pluma.
- 2- Picar el diente de ajo en láminas no muy delgadas
- 3- Cortar anillos de ají cacho de cabra.
- 4- Sofreír la cebolla hasta que este dorada.
- 5- Agregar los choritos, ají cacho de cabra , ajo , pimentón en polvo y vino blanco
- 6- Cocinar por 10 minutos o hasta que los choritos se abran
- 7- Agregar el aceite de oliva e incorpora en la preparación
- 8- Rectificar condimentos.
- 9- Servir acompañado de pan amado o sopaipillas.



En esta misma oportunidad Claudia Mancilla y Claudio Torres mitilicultores del sector fueron grabados para una de las capsulas y se les hizo entrega del Sello del Mar a Mi Mesa.

La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo Del Mar a Mi Mesa, 2 personas del equipo de trabajo del PER Mejillón de Chile y los vecinos invitados para ser entrevistados.

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada





- (18) COCINA EN VIVO CALETA CASTRO, CASTRO, CHILOÉ

Fecha: 16 de abril 2021

Hora: 10:00 – 14:00 hrs

Lugar: Caleta Castro

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Gustavo Sandoval, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con choritos como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta Cremoso de trigo mote con choritos (Ingredientes 4 personas)

- 400 gramos de choritos desconchados (cocidos)
- 200 gramos de choritos en su concha (cocidos)
- 400 gramos de trigo mote cocido
- 100 gramos de queso de campo
- 50 gramos de mantequilla
- 1 atado de cilantro
- 1 cebolla
- 1 Taza de vino blanco
- 1 taza de crema
- 1 litro de fondo de cocción de choritos (opcional)
- Aceite
- Sal / Pimienta a gusto

Preparación

- 1- Picar la cebolla en pequeños cuadritos (brunoise)
- 2- Sofreír la cebolla en aceite hasta que este transparente.
- 3- Agregar el vino blanco y cocinar por 5 minutos, incorporar el mote y fondo de ser necesario
- 4- Cuando estén incorporados los ingredientes agregar la mantequilla y la crema, mezclar todo hasta obtener una preparación homogénea.
- 5- Agregar los choritos y mezclar.
- 6- Servir y decorar con los choritos con concha y cilantro.



En esta misma oportunidad Jaime Díaz mitilicultor del sector fue grabado para una de las capsulas y se le hizo entrega del Sello del Mar a Mi Mesa.

La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo Del Mar a Mi Mesa, 2 personas del equipo de trabajo del PER Mejillón de Chile, los vecinos invitados para ser entrevistados y la directora zonal de la región de los Lagos la Sra. Yareztly Bustamante.

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada





- (19) COCINA EN VIVO CALETA QUEILÉN, QUEILÉN, CHILOÉ

Fecha: 16 de abril 2021

Hora: 16:00 – 19:00 hrs

Lugar: Caleta Queilén

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Gustavo Sandoval, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con choritos como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta Cebiche de choritos y papas chilotas (Ingredientes 4 personas)

- 400 gramos de choritos desconchados (cocidos)
- 400 gramos de papas chilotas
- 1 pimiento morrón verde
- 1 pimiento morrón rojo
- 1 cebolla morada
- 1 atado de cilantro
- 2 unidades de ají verde
- 4 unidades de limones
- 1/2 taza aceite de oliva
- Sal / Pimienta a gusto

Preparación

- 1- Cocinar las papas hasta que estén al dente , retirar, enfriar y reservar
- 2- Cortar la cebolla, pimientos, y ají en juliana (pequeñas tiras)
- 3- Picar finamente el cilantro y ají verde.
- 4- Picar las papas en pequeños cubos, similares a un chorito.
- 5- Mezclar los choritos con las papas y las verduras y condimentar con sal y pimienta
- 6- Agregar el jugo de los limones, el aceite de oliva y rectificar los condimentos.
- 7- Servir como entrada o appetizers



La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo Del Mar a Mi Mesa, 2 personas del equipo de trabajo del PER Mejillón de Chile.

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada.



CALETAS EN REGIÓN DE VALPARAISO

- (20) COCINA EN VIVO CALETA LAS CRUCES, EL TABO

Fecha: 6 de Julio 2021

Hora: 10:00 – 15:00 hrs

Lugar: Caleta Las Cruces

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Néstor Santillán, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con moluscos como organismos marinos representativos de la Caleta.

Receta Paila Marina (Ingredientes 4 personas)

- 8 unidades de almejas con concha
- 8 unidades de choritos con concha
- 8 unidades de cholgas con concha
- 100 gramos de piure
- 400 gramos de machas
- 12 unidades de pinzas de jaiba
- 400 gramos de longaniza ahumada
- 2 gajos de ajo
- 3 unidades de limón
- 4 unidades de huevo
- 4 cucharadas de cilantro picado
- 1 unidad de cebolla
- 2 unidades de zanahoria
- 1 taza de vino blanco

Preparación

- 1- Lavar muy bien los mariscos con concha, mientras más frescos mejor sabor.
- 2- Colocar en una olla, los mariscos con concha, el piure, la longaniza, el ajo, la cebolla cortada en cuartos y la zanahoria en rodajas.
- 3- Agregar el vino blanco y 2 tazas de agua dejar hervir por 10 minutos.

- 4- En una paila de greda colocar 3 pinzas de jaiba, machas, 1 trozo de longaniza, 2 cholgas, 2 almejas, 2 choritos y 1 huevo crudo.
- 5- Poner la paila sobre el fuego y dejar hervir.
- 6- Servir en la misma paila cuando el huevo se cocine y espolvorear con el cilantro picado.



En esta misma oportunidad la Señora Yenny Marin Leiva miembro de la Cooperativa de Mujeres Mariscadoras Puesta de Sol de Las Cruces nos cocinó una tortilla de penca con una salsa de mariscos.



Además, la Presidenta de la cooperativa la Sra. Paola Núñez, la secretaria Genoveva Ibarra y la tesorera la Sra. Edith Orellana que son parte de la directiva de la Cooperativa de mariscadoras fueron grabadas para una de las capsulas y se les hizo entrega del Sello del Mar a Mi Mesa.

La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo, los vecinos invitados para ser entrevistados.

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada.



- (21) COCINA EN VIVO CALETA LOS MOLLES, LA LIGUA

Fecha: 9 de Julio 2021

Hora: 11:00 – 15:00 hrs

Lugar: Caleta Los Molles

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Néstor Santillán, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con macha como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta palta rellena con machas (Ingredientes 4 personas)

- 2 unidades grandes de palta
- 350 gramos de machas cocidas
- 2 unidades de limón
- 2 cucharadas de mayonesa
- Sal a gusto
- Aceite de oliva a gusto
- 6 hojas de lechuga
- 1 cucharada de perejil picado

Preparación

- 1- Cortar la palta a la mitad y retirar el hueso, con cuidado retirar la cáscara, sin dejar marcas, aliñar con sal.
- 2- Cortar las machas a la mitad por lo largo y aliñar con sal, jugo de limón, aceite de oliva, mayonesa y perejil.
- 3- Rellenar las mitades de palta con las machas.
- 4- Servir las paltas decoradas con lechuga en porciones individuales o en una bandeja grande para llevar a la mesa.



La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo.

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada.



- (22) COCINA EN VIVO CALETA HIGUERILLAS, CONCÓN

Fecha: 10 de Julio 2021

Hora: 10:00 – 15:00 hrs

Lugar: Caleta Higuierillas

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Néstor Santillán, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con merluza como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta sándwich del puerto (Ingredientes 1 persona)

- 1 filete de merluza
- ¼ de cebolla blanca
- 1 unidad de limón
- 1 ramo chico de cilantro
- 400 cc de aceite
- 4 cucharadas de harina
- 1 unidad de huevo
- Sal y orégano a gusto
- 1 porción de marraqueta
- 1 unidad de ají verde
- ½ unidad de tomate
- 1 gajo de ajo

Preparación

- 1- Porcionar el filete del porte del pan y aliñar con sal, orégano y ajo.
- 2- Cortar la cebolla en pluma, el tomate en rodajas, el cilantro fino y machacar el ajo con el cuchillo.
- 3- Precalear el aceite para freír.
- 4- Pasar el pescado por harina y después por huevo batido.
- 5- Freír el pescado y reservar el filete sobre papel absorbente.
- 6- Abrir el pan y calentar en el tostador.
- 7- Mezclar el tomate, la cebolla y el cilantro, aliñar con sal.
- 8- En la base del pan disponer el pescado frito y sobre este colocar la ensalada chilena y rodajas de ají verde.
- 9- Cubrir con la tapa y servir. Opcionalmente se puede servir con mayonesa.



En esta misma oportunidad Roberto Paillacán, pescador artesanal del sector fue grabado para una de las capsulas y se le hizo entrega del Sello del Mar a Mi Mesa.

La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo.

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada.

CALETAS EN REGIÓN DE COQUIMBO

- (23) COCINA EN VIVO CALETA LOS VILOS, LOS VILOS

Fecha: 7 de Julio 2021

Hora: 15:00 – 18:00 hrs

Lugar: Caleta Los Vilos

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Néstor Santillán, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con pulpo como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta pulpo a la grilla con ensalada de vegetales asados (Ingredientes 5 personas)

- 1,5 kilogramos de pulpo entero cocido
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 gajo de ajo
- 3 unidades de limón
- ½ taza de aceitunas verdes sin carozo
- ½ taza de aceitunas moradas sin carozo
- Sal a gusto
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 1 unidad de zapallo italiano
- 1 unidad de pimentón amarillo
- 1 unidad de pimentón rojo
- 1 unidad de pimentón amarillo
- 3 unidades de cebollines
- 6 cucharadas de aceto balsámico

Preparación

- 5- Cortar el zapallo italiano y los pimentones en rodajas de 0,5 cm de grosor.
- 6- Grillar los vegetales en la plancha.
- 7- Pinchar el pulpo en una brocheta de forma decorativa y adobar con ajo, jugo de limón, sal y aceite de oliva.
- 8- Cortar los cebollines grillados en 3 trozos.
- 9- Juntar todos los vegetales grillados y las aceitunas.
- 10- Agregar sal y perejil picado, aceite de oliva y aceto. Mezclar muy bien.
- 11- Grillar el pulpo.
- 12- Servir el pulpo acompañado de la ensalada tibia.



La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo y la directora zonal de las regiones de Atacama y Coquimbo la Sra. Jovanka Rendic Véliz.

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada.





- (24) COCINA EN VIVO CALETA PICHIDANGUI, LOS VILOS

Fecha: 8 de Julio 2021

Hora: 10:00 – 14:00 hrs

Lugar: Caleta Pichidangui

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Néstor Santillán, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con ostiones como organismos marinos representativos de la Caleta.

Receta empanadas fritas de ostión queso (Ingredientes 4 personas)

Ingredientes

Para las empanadas

- 8 discos de masas de empanada
- 800 gramos de ostiones
- 200 gramos de queso mantecoso
- Sal y aliños a gusto
- 500 cc de aceite para freír

Para la ensalada

- 1 sobre de mix de algas deshidratadas
- 100 gramos de ostiones
- 2 unidades de limón
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal a gusto

Preparación

Para las empanadas

- 1- Cortar los ostiones a la mitad.
- 2- Rallar el queso o cortar en trozos pequeños.
- 3- Mezclar el queso, los ostiones y aliñar con sal y merkén a gusto.
- 4- poner los discos de masa extendidos en el mesón, rellenar cada disco con 1 cucharada de relleno, mojar el borde y cerrar bien.
- 5- Precalear el aceite y freír las empanadas hasta que queden doradas.

Para la Ensalada

- 1- Hidratar las algas por 15 minutos en agua fría.
- 2- Saltear los ostiones en aceite neutro o mantequilla.
- 3- Una vez fríos los ostiones, mezclar con las algas y aliñar con aceite, limón y sal.

Servir en un plato las empanadas acompañadas de la ensalada



En esta misma oportunidad Fernán Muñoz, pescador artesanal del sector fue grabado para una de las capsulas y se le hizo entrega del Sello del Mar a Mi Mesa.

La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo.

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada.



- (25) COCINA EN VIVO CALETA PICHIDANGUI, LOS VILOS

Fecha: 8 de Julio 2021

Hora: 15:00 – 18:00 hrs

Lugar: Caleta Pichidangui

Descripción de la actividad:

Se realizaron las grabaciones de una cocina en vivo a cargo del Chef Néstor Santillán, en esta oportunidad el Chef cocino una receta con congrio como organismo marino representativo de la Caleta.

Receta congrio a la plancha con charquicán de cochayuyo (Ingredientes 4 personas)

- 4 unidades grandes de congrio dorado medallones
- 1 gajo de ajo
- 800 gramos de papas
- 6 cucharadas de aceite
- Sal y aliños a gusto
- ½ unidad de cebolla
- 2 cucharadas de perejil picado
- 400 gramos de zapallo camote
- 200 gramos de cochayuyo

Preparación

- 1- Aliñar el pescado con sal, orégano y ajo.
- 2- Cortar el cochayuyo en cubos pequeños e hidratar en agua fría.
- 3- Pelar las papas y cortarlas en trozos grandes parejos en tamaño.
- 4- Pelar el zapallo y retirar las semillas, luego cortar en trozos similares a las papas.
- 5- Cocinar el alga y los vegetales en agua hirviendo con sal hasta que estén blandos para ser molidos, retirar el caldo y guardarlo.
- 6- En un sartén hondo sofreír la cebolla y el ajo con el aceite, cuando ablande todo reservar.
- 7- Agregar el sofrito al zapallo, cochayuyo y las papas, luego moler rustico con la cuchara de palo. Agregar caldo para darle una terminación cremosa.
- 8- En una plancha o sartén grueso, poner una fina capa de aceite, calentar y cocinar el pescado 3 minutos por lado.
- 9- Servir los medallones acompañados del charquicán.



En esta misma oportunidad Luis Mancilla, pescador artesanal del sector fue grabado para una de las capsulas y se le hizo entrega del Sello del Mar a Mi Mesa.

La actividad fue realizada sin público, solo con la asistencia del equipo de trabajo.

Se adjunta como evidencia algunas fotografías de la actividad realizada.



MATERIAL AUDIOVISUAL: CAPSULAS

Para cada actividad de cocina en vivo se han registrado 3 capsulas:

Cápsula 1, el cocinero/cocinera presenta el lugar desde donde se graba y los productos del mar con que se cocinara.

Cápsula 2, el cocinero/cocinera ejecutando la preparación con productos del mar.

*Cápsula 3, video testimonial con pescador/pescadoras del lugar.

*Este tipo de capsula fue posible realizarla solo en los lugares donde las personas (pescadores) estuvieron dispuestos a dar su testimonio. En algunos lugares por contingencia COVID-19 algunos de los pescadores contactados no accedieron a ser grabados.

El equipo de comunicaciones de Subpesca ha aprobado las 81 cápsulas generadas, y que han sido publicadas las redes sociales de la iniciativa y en el canal de you tube Del Mar a Mi Mesa.

Esta capsulas corresponden a las grabaciones hechas en las regiones de:

- Región del Biobío
- Región del Ñuble
- Región del Maule
- Región de Los Lagos
- Región de Valparaíso
- Región de La Araucanía
- Región de Los Ríos
- Región de Coquimbo

El detalle de las 81 capsulas generadas a partir de las actividades territoriales de cocina en vivo se encuentran en la Tabla 6.

Tabla 6. Listado completo de capsulas por caletas

Región	Caleta	Grabación
Biobío	Coliumo	Saludo chef
		Cocina: Receta Reineta a la parmesana, acompañada de pastelera de choclo y albahaca
		Testimonial: Olga Garrido, ceviche al estilo Coliumo
		Testimonial: Idet Andrades
		DZ: Oscar Henríquez
		Saludo Sara Garrido
	Dichato	Saludo Chef
		Cocina: Receta Tomate relleno con jaiba y palta
		Testimonial: Camilo Retamal
	San Pedro de la Costa	Saludo Chef
		Cocina: Receta Medallones de corvina

Ñuble	Perales	Saludo Chef
		Cocina: Pebre de piure
		Testimonial: José Toledo Vergara
	Colmuyao	Saludo Chef
		Cocina: ensalada de congrio
		Testimonial: Ana Rosa Alarcón y Victor
	Rinconada de Taucú	Saludo Chef
		Cocina: Churrascas con locos picantes
		Testimonial: Palmira Bastias Bastias
Maule	Curanipe	Saludo Chef
		Cocina: bastones de merluza
		Testimonial: Norma Arcos
		DZ: Francisco Caro
	Pelluhue	Saludo Chef
		Cocina: Jurel envuelto con puré de zapallo
		Testimonial: José Recabal
	Loanco	Saludo Chef
		Cocina: navajuelas al pil pil
		Testimonial: Narciso Moraga
		Testimonial: Mireya Muñoz
	Araucanía	La Barra
Cocina: Salmón Chinook		
Testimonial: Valentina Troncoso		
Testimonial: Braulio Silva		
DZ: Cristian Torres González		
Nigue Norte		Saludo Chef
		Cocina: Corvina pochada
Queule		Saludo Chef
		Cocina: congrio al pil-pil con locos y ostiones
	Testimonial: José Miranda Cheuque	
Los Ríos	Los Molinos	Saludo Chef
		Cocina: robalo frito
		Testimonial: José Zúñiga Esparza
	El Piojo	Saludo Chef
		Cocina: ceviche de pejerrey
		Testimonial: José Ávila Ávila
	Bonifacio	Saludo Chef
		Cocina: bacalao a la mantequilla
		Testimonial: Diego Barrientos
Los Lagos	La Arena	Saludo Chef
		Cocina: Ajiaco de choritos

		Testimonial: Miguel Argel Mansilla
	Calbuco	Saludo Chef
		Cocina: Choritos al pil-pil
		Testimonial: Claudia Mancilla
		Testimonial: Claudio Torres
	Castro	Saludo Chef
		Cocina: Cremoso de trigo mote con choritos
		Testimonial: Jaime Díaz
		DZ: Yareztly Bustamante.
	Queilén	Saludo Chef
		Cocina: Cebiche de choritos
Valparaíso	Las Cruces	Saludo Chef
		Cocina: Paila marina
		Cocina de Cooperativa: tortilla de penca con salsa de mariscos
		Testimonial: directiva cooperativa
		Testimonio: Roberto Maltrain
	Los Molles	Saludo Chef
		Cocina: palta rellena con machas
	Higuerillas	Saludo Chef
		Cocina: Sándwich del Puerto
Testimonial: Roberto Paillacán		
Coquimbo	Los Vilos	Saludo Chef
		Cocina: pulpo a la grilla con ensalada de vegetales
		DZ: Jovanka Rendic Véliz
	Pichidangui	Saludo Chef
		Cocina 1: empanadas de ostión queso
		Cocina 2: congrio a la plancha con charquicán de cochayuyo
		Testimonio: Fernán Muñoz
		Testimonio: Luis Mancilla

Todas las capsulas podrá descargarlas directamente desde la siguiente carpeta de Google Drive:

<https://drive.google.com/drive/folders/1rtNTW5Y2j5ROoRVzTSRwL05IM8uz9gwo?usp=sharing>

Allí podrá encontrar el material organizado primeramente por regiones y luego por las caletas visitadas en cada región.

MATERIAL FOTOGRAFICO

Todo el material fotográfico generado durante todo el proyecto podrá descargarlo desde la siguiente carpeta de Google Drive:

<https://drive.google.com/drive/folders/1RMRQlipDNPY5Ot4SAb-tM0wmB1M8TJr4?usp=sharing>

Allí podrá encontrar el material organizado primeramente por regiones y luego por las caletas visitadas en cada región.

MICROCAPSULAS DE ALGAS Y MOLUSCOS

Desarrollo de capsula de valor nutricional de moluscos

Respecto al desarrollo de la capsula de valor nutricional de moluscos este producto ya fue finalizado y aceptado para el primer informe del presente proyecto. Se adjunta como medio verificador, correo electrónico y el guion. La capsula ya fue publicada en rrss y está alojada en la página web y canal you tube. Puede descargar de este link drive

https://drive.google.com/drive/folders/1t2z8NyZ4b5b3TZsnkGK_HP2Ts2CJW9ay?usp=sharing

Guion microcápsula valor nutricional moluscos

Personajes: Niña (Fernanda) y Niño (Agustín) “super inmunes”, nutricionista (mujer, Camila), chef (Néstor Santillán)

Narración general: Niña y Niño “super inmunes” planean como estar preparados para combatir microorganismos como virus y bacterias, y deciden llamar a la Nutricionista de su escuela (a la que llaman Nutri) para pedir su consejo, la Nutricionista, luego de explicar brevemente que son los moluscos, contacta al Chef Néstor Santillán para desarrollar una receta en base a moluscos, al mismo tiempo que expone sus beneficios nutricionales, el chef presenta un plato en base a moluscos. Los personajes se despiden mostrando la preparación.

Narración:

Inicio, cada niño desde su casa se llaman para recordar que tienen que fortalecer su salud para no enfermarse, y que mejor que hacerlo con comida rica y saludable

1.- Agustín marca el número celular de Fernanda

2.- Agustín llama a Fernanda; Hola Fernanda ¿Cómo estás?

3.- Fernanda responde: Hola Agustín, estamos todos bien planeando que hacer de almuerzo y que nos ayude a estar suuuuper sanos, estoy viendo unas recetas a ver cuál nos gusta

4.- Agustín responde: que bueno Fernanda, con mi familia estamos full deporte en casa (como que hace ejercicio, chiste), pero estoy pensado en elegir alimentos más nutritivos y ricos obvio, jajajajaja

5.- Fernanda responde: Agustín tengo una idea, llamemos a la Nutricionista del Colegio, la Nutri Camila, ella nos ayudara para elegir alimentos más nutritivos que

nos fortalezcan (hace símbolo con el brazo)



6.- Niños (Fernanda junto a Agustín): (cuchicheando) marcan número telefónico de Nutricionista

7.- Nutricionista: Hola niños ¿cómo están? ¿En que los puedo ayudar?

8.- Niño y Niña: Hola Nutri, estamos ansiosos por que necesitamos fortalecernos con un alimento, super nutritivo y super rico. ¿Hay algo que nos pueda recomendar?, pero rico si jiji (risas jajajajajaja)

9.- Nutricionista: uff me asustaron jiji, pensé que era algo más difícil, hay muchos superalimentos, pero se van a la segura para fortalecer su inmunidad si consumen alimentos del mar, como algas, peces, y muy especialmente los moluscos

10.- Niño y Niña: moluscos jiji y del mar jiji ¿qué es eso?

Nutricionista: los moluscos marinos son animales de muchas formas y colores, que viven en distintas zonas del mar, como las almejas, el loco, las machas, pulpos, jibia, calamares, cholgas, choritos, ostras, entre otros. Pero como cocinarlos no es mi fuerte, así que llamaremos al chef Néstor, él sabrá cómo ayudarnos, estoy segura (aparecen burbujas de información de los moluscos)

11.- Nutricionista: marca número telefónico del Chef

Niños y Nutricionista saludan al **chef Néstor**

Chef Néstor: Hola Nutri ¿cómo está? Hace tiempo que no llamaba, la veo acompañada?

Nutricionista: Chef Néstor, siempre tan amable, si ando con unos amigos de la escuela que tienen una misión, cocinar un super alimento utilizando moluscos del mar, y usted es el indicado

Chef Néstor: no se equivocó Nutri, tengo para usted una lasaña a la parmesana que se chupa los dedos, manitas lavaditas sí.

Chef Néstor: (describe su receta) aquí tengo los moluscos, miren miren, almejas, choritos, locos, pulpo, fortificada con un fritito de algas, que mejor??? Rico y nutritivo!!! Cierta Nutri que son nutritivos?

Nutricionista: toda la razón Chef, sus beneficios nutricionales son tan diversos como sus formas y colores, pero tienen beneficios comunes como proteínas de alto valor biológico que fortalecen nuestros músculos, piel, uñas, cabello, y huesos, así como vitaminas y minerales que refuerzan nuestro sistema inmunológico

Nutricionista se dirige a la niña y niño

Nutricionista: así que niños, ya tienen su super lasaña del mar, rica y nutritiva

Niños: gracias Nutri, gracias Chef, ahora a cocinar!!!!

Chef Néstor: no se olviden de mí, estaré atento!!!!

guion capsula nutricion moluscos Inbox x



Sandra Ferrada <sandraferrada0@gmail.com>
to Julio, Camila ▾

Mon, 10 Aug, 08:45



Estimados Julio y Camila

Junto con saludar, adjunto **guion** para la cápsula de valor nutricional de moluscos

Espero validación para comenzar con la gráfica y visual

Mis saludos

Sandra

Sandra Valeria Ferrada Fuentes
Laboratorio de *Genética y Acuicultura*
Departamento de *Oceanografía*
Universidad de Concepción
Fono: +56 9 77649294
sferrada@udec.cl

El 19 de agosto se envió versión final de la “Autorización de derechos de imagen”. Se adjunta como medio verificador, correo electrónico y la autorización.



Sandra Ferrada <sandraferrada0@gmail.com>
to Camila, Julio ▾

19 Aug 2020, 15:10

Estimada Camila

adjunto documento modificado

espero noticias para ya comenzar con el proceso



AUTORIZACION DERECHOS DE IMAGEN

A través de la presente autorizo expresamente a la iniciativa “Del Mar a Mi Mesa”, de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, para hacer uso del registro audiovisual que exista de la participación del menor de edad bajo mi tutela, en las actividades de divulgación, que realiza dicho proyecto.

De completa conformidad, acepto que se le grabe en video, fotografíe y/o grabe con fines pedagógicos o comunicacionales.

Por este medio, expresamente renuncio a cualquier derecho de inspección o aprobación del material que incluya la participación del menor a mi cargo; así como los usos posteriores del mismo, en cualquier formato y plataforma, existente o por inventarse.

Reconozco que la iniciativa “Del Mar a Mi Mesa” se basará en estas autorizaciones para contar con el material que requiere producir, por lo que por este medio convengo no entablar algún tipo de reclamación de ninguna naturaleza, en contra de alguna persona relacionada con el ejercicio de los permisos otorgados por el presente documento.

El presente consentimiento, cuenta con la aprobación explícita del menor a mi cargo.

	Datos del Tutor legal	Datos del/la menor de edad
Nombre		
Rut		
Dirección (calle, comuna, región)		
Teléfono		
Firma		

El lunes 5 de octubre se envió la estructura general de la capsula de valor nutricional de moluscos para visto bueno del guion y la aparición de personajes. Se adjunta como medio verificador el correo electrónico.

Estructura capsula aporte nutricional Moluscos Inbox x



Sandra Ferrada <sandraferrada0@gmail.com>

5 Oct 2020, 17:54 (6 hours ago)

to Camila, Julio, Victoria ▾

Estimada Camila y Estimado Julio

Junto con saludar, envío link de cápsula que estamos trabajando sobre aportes nutricionales de moluscos.

Explico, cuando la nutricionista baja y queda la pantalla negra aparecerán los dibujos de cada uno de los moluscos q cuando el chef nestor muestra los moluscos pasara los mismo. Antes de seguir trabajando queremos saber que opin falta música, subtítulos y cortinas de cierre e inicio, pero ideal sería saber que opinan antes de proseguir

<https://youtu.be/VQftnj3lZic>

Mis saludos

Sandra Valeria Ferrada Fuentes
Laboratorio de Genética y Acuicultura
Departamento de Oceanografía

El lunes 5 de octubre la contraparte técnica da visto bueno a la estructura, y da el pase para seguir trabajando en los elementos restantes de la capsula. Se adjunta como medio verificador los correos electrónicos.

Camila Pizarro

5 Oct 2020, 17:02 (7 hours ago)

 to me, Julio, Victoria ▾

Hola Sandra, está súper bien, va quedando súper! Sigán adelante no más!

Saludos!!

De: Sandra Ferrada [sandraferrada0@gmail.com]

Enviado: lunes, 05 de octubre de 2020 17:54

Para: Camila Pizarro; Julio Jorquera

CC: Victoria Carolina Herrera Yañez

Asunto: Estructura capsula aporte nutricional **Moluscos**



Julio Jorquera

 to me, Camila, Victoria ▾

 5 Oct 2020, 17:19 (7 hours ago)



Esta súper buena, felicidades al equipo!



Julio Jorquera Guerrero

Profesional

Unidad de Asuntos Internacionales

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura | Gobierno de Chile

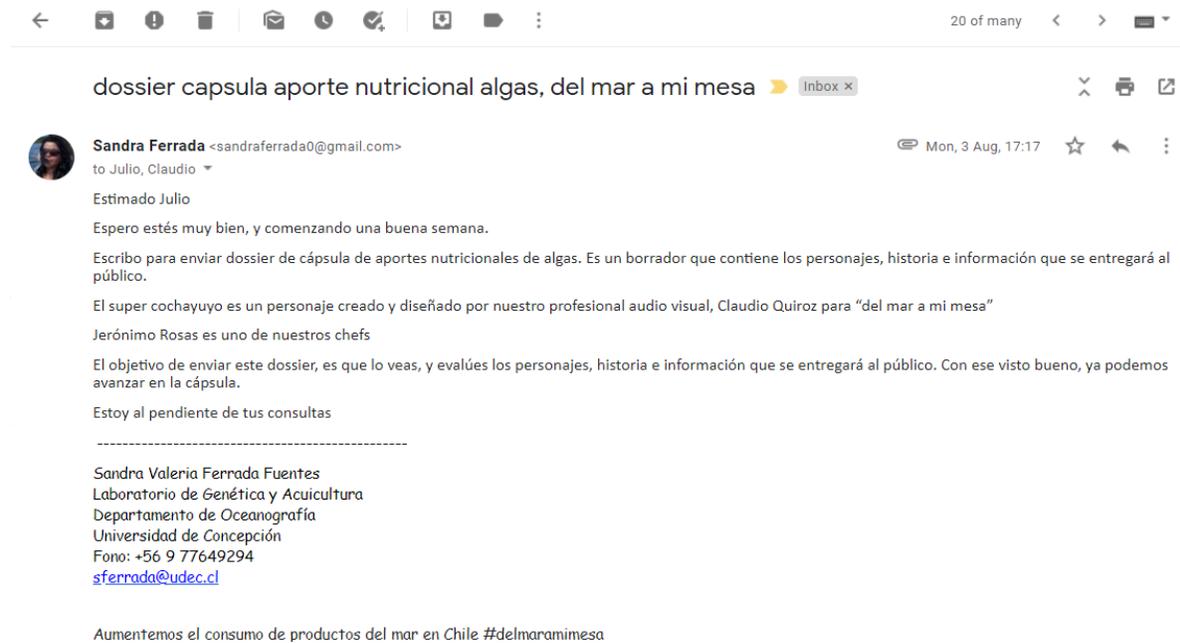
+56 32 250 2885

De: Sai

Desarrollo de capsula de valor nutricional de algas

Respecto a la capsula de valor nutricional de algas, el 3 de agosto se envía el dossier de la capsula propuesta.

Se adjunta como medio de verificación correo electrónico y dossier. En reunión del 7 de agosto, ver acta del 7 de agosto, se indica por la contraparte técnica que no trabajemos con el personaje Super cochayuyo, que esperemos hasta tener un único anfitrión o mascota que identifique a la iniciativa “Del Mar a Mi Mesa”.



Una vez consensuado y diseñado la mascota, jaibita, se animo y se incorporo en la capsula de valor nutricional de algas. A continuación, el guion de capsula de valor nutricional de algas. Puede descargar de este link drive:

https://drive.google.com/drive/folders/1t2z8NyZ4b5b3TZsnkGK_HP2Ts2CJW9ay?usp=sharing

Guion de capsula de valor nutricional de algas

Hoy tengo ganas de cocinar algo muy rico, así que me junte con mis amigas recolectoras de algas las cuales me regalaron cuatro algas maravillosas: chicoria de mar, luche, lechuga de mar y cochayuyo.

Con estas algas vamos a hacer una exquisita receta, pero la verdad es que necesito encontrar más información para aprender mucho más de ellas, así que voy a llamar a mi amiga jaiba.

¡Aló! ¿Jaiba?

Hola chef Jerónimo ¿Cómo estás?

¿Cómo estás? , la verdad es que quería saber si tú me puedes ayudar a conocer un poco más de las algas, y también saber sus valores nutritivos. Pero además, tal vez puedas recomendarme alguna receta o algo interesante que pueda hacer con ellas.

¡Claro que te puedo ayudar!, yo me alimento siempre de alimentos del mar, y como ves soy fuerte y saludable. Todo por los variados beneficios nutricionales de las algas. Solo por darte algunos ejemplos, las algas son una importante fuente de complejos vitamínicos, alta en minerales y fibras. Además que al ser vegetales son una opción muy interesante para nuestros amigos vegetarianos.

¡Mira bien la siguiente información!

¡Gracias Jaibita! La verdad es que no sabía todas las propiedades y ayudas alimenticias que nos pueden dar las algas. Tengo en mi cabeza hacer una tortilla de algas que de seguro es una receta fácil y que podremos disfrutar en casa.

Si chef Jerónimo, es muy buena idea mezclar un poco de lechuga de mar, chicoria, luche y por supuesto cochayuyo, que es mi favorito ¡Mmmhh!

Alimentándote de ellas podrás además prevenir la anemia y conservar tus dientes sanos por su importante aporte en calcio. Y tu salud digestiva también se verá súper beneficiada. ¡Muéstranos tu receta!

Vamos a comenzar a preparar esta receta. Simplemente lo que tenemos que hacer es mezclar nuestros huevos. Los batimos constantemente hasta que estén homogéneos, agregamos un poco de sal. Es preferible usar una sal de mar. Luego de eso, vamos a incorporar nuestras algas, donde están todas las variedades que describimos, un poco de cebolla caramelizada, pimientos, y papas. Mezclamos todos los productos y vamos a tener lista nuestra base para la tortilla de algas.

Terminamos de mezclar nuestra tortilla, y vamos a incorporar un poco de sal a la sartén y aceite de oliva. Dejamos calentar unos segundos y vamos a incorporar la base de nuestra tortilla.

Ahora vamos a dejar cocinar unos minutos y veremos como empieza a quedar la textura de esta tortilla maravillosa de algas con algunas verduras fresca de la estación.

¡Gracias jaibita por toda tu ayuda y consejos! La verdad es que ¡mira! La tortilla quedo maravillosa.

Así que ahora a disfrutar de las algas frescas del mar y de esta cocina que te puede ayudar a mejorar tu alimentación, y sobre todo a descubrir los sabores que nos entrega toda la costa chilena.

¡Gracias chef Jerónimo! Muchas gracias por preparar esta delicia, quedo exquisito. ¡Nos vemos pronto!, chao. ¡Cuídate mucho!

REDES SOCIALES

Se adjuntan los informes para redes sociales de los meses de junio hasta agosto de 2021. Además de un informe final de redes sociales para el periodo septiembre 2020- agosto 2021.

INFORME DE REDES SOCIALES

01/Junio/2021 – 30/Junio/2021



Del Mar a Mi Mesa



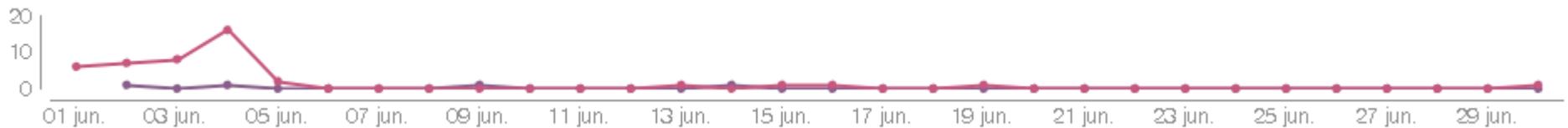
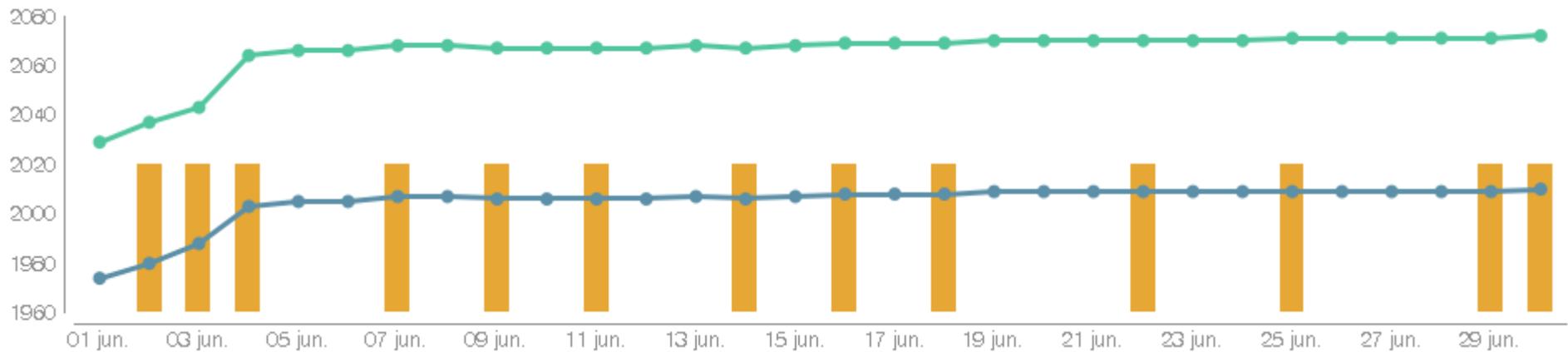
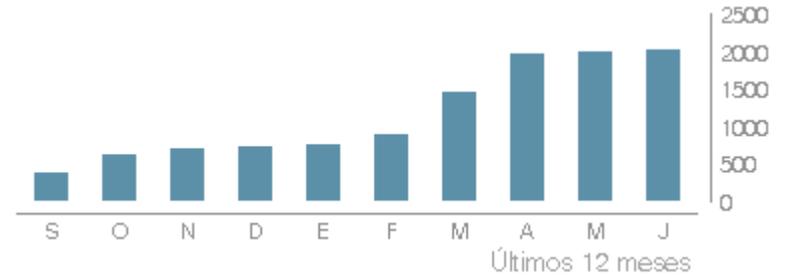
delmaramimesa



Universidad
de Concepción

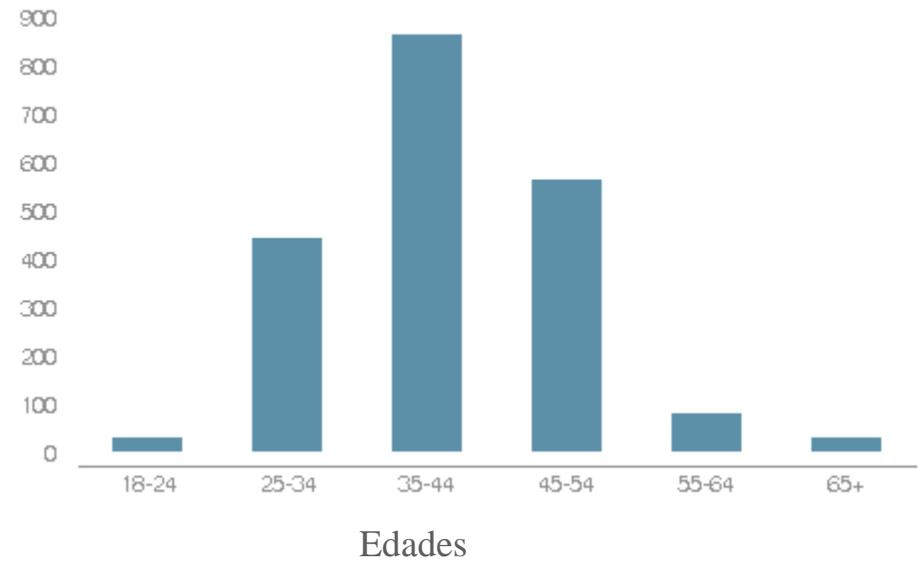
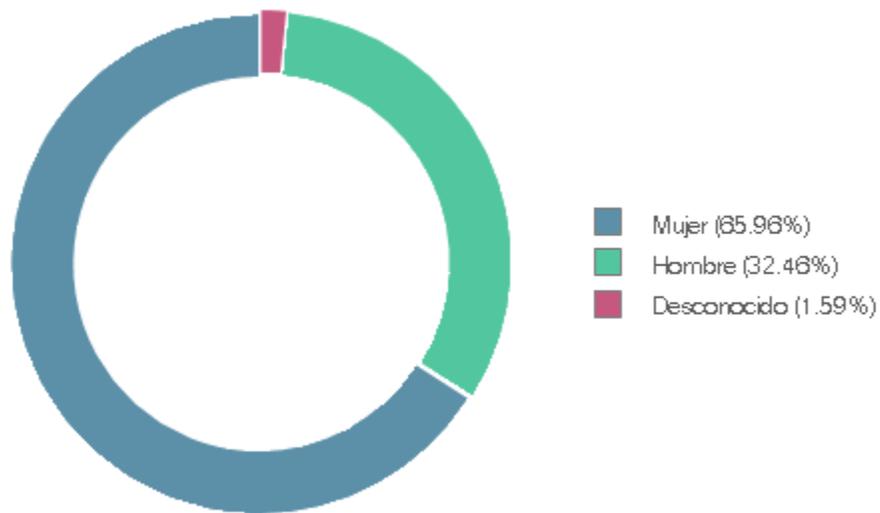
Crecimiento de la comunidad

 Del Mar a Mi Mesa



Demografía: sexo y edad

 Del Mar a Mi Mesa



Demografía: países y ciudades



Top 10 de países

Chile	98,36%
Perú	0,35%
Argentina	0,20%
Brasil	0,15%
Bolivia	0,10%
Colombia	0,10%
Ecuador	0,10%
México	0,10%
Bélgica	0,05%
Canadá	0,05%

Top 10 ciudades

Santiago de Chile, Chile	10,70%
Concepción, Chile	9,51%
Puerto Montt, Chile	3,47%
Antofagasta	2,78%
Talcahuano, Chile	2,68%
Chiguayante, Chile	2,63%
San Pedro de La Paz, Chile	2,33%
Valdivia, Chile	2,18%
Chillán, Chile	1,98%
Tomé, Chile	1,98%

Impresiones de la página

 Del Mar a Mi Mesa

142K

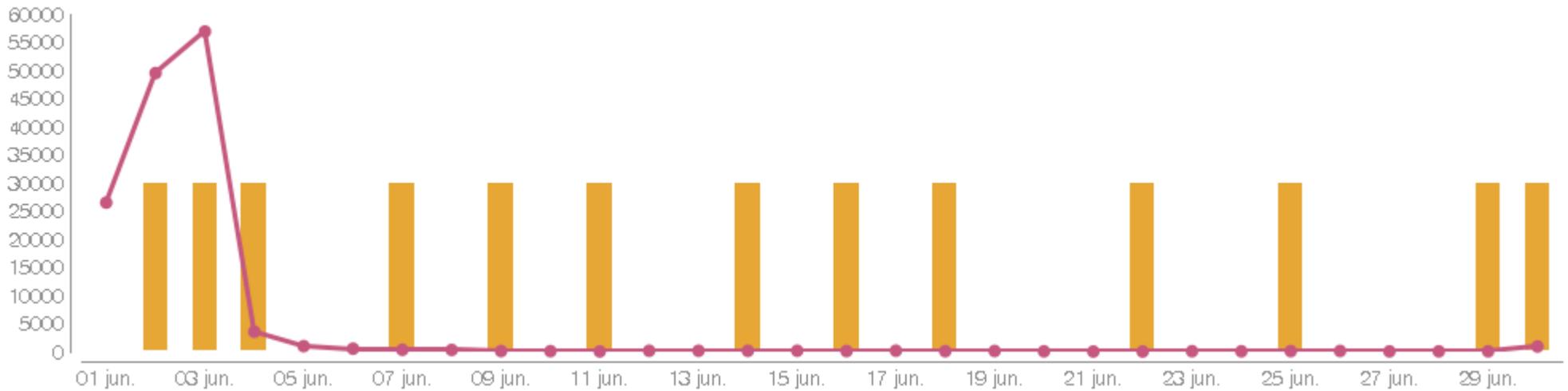
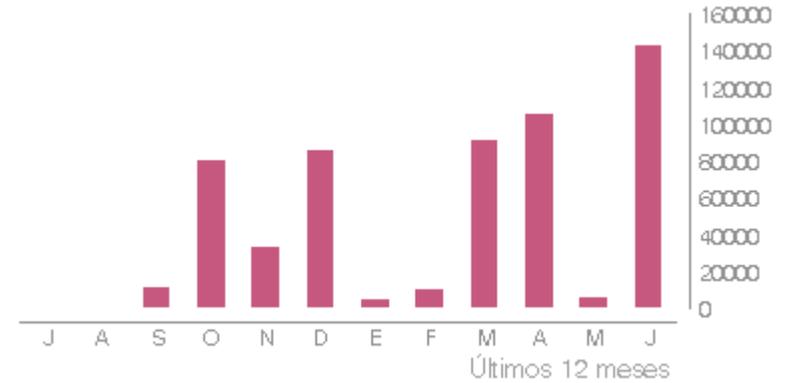
+2497.47%

Impresiones

13

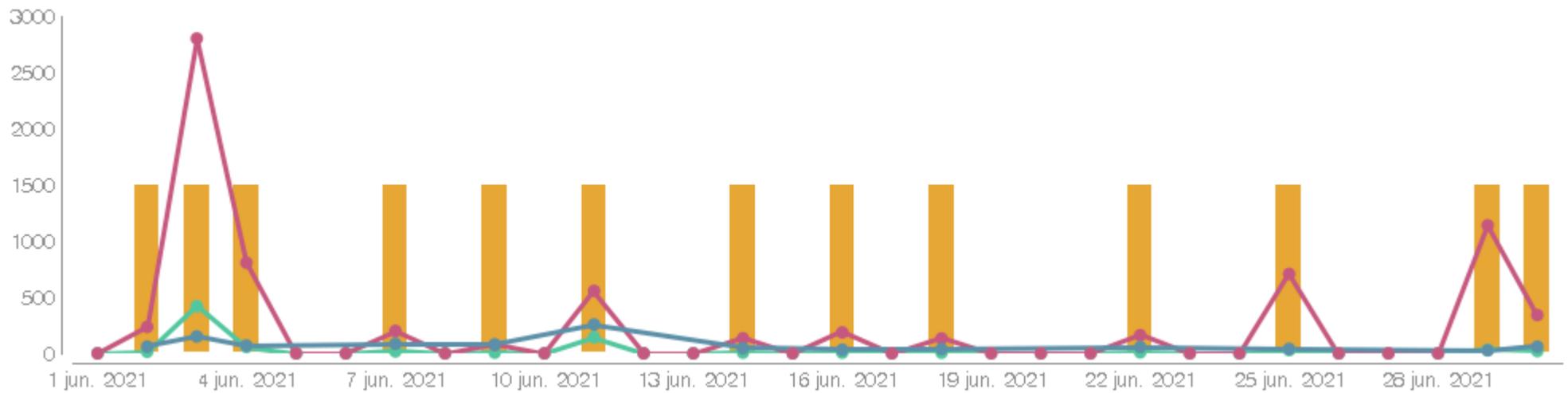
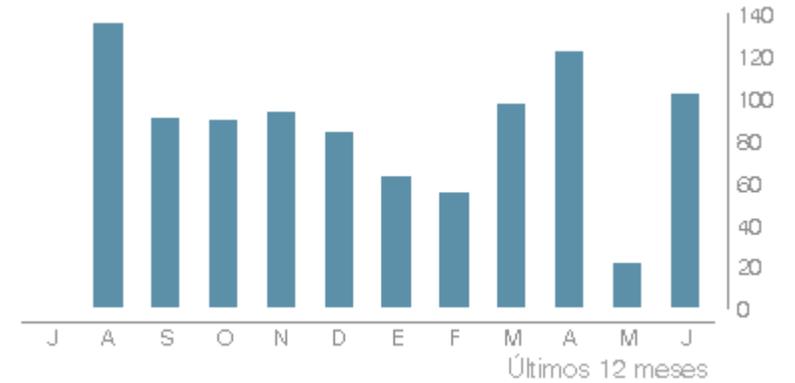
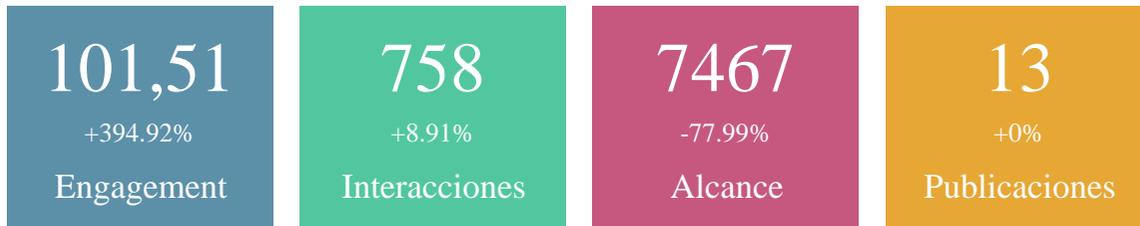
+0%

Publicaciones



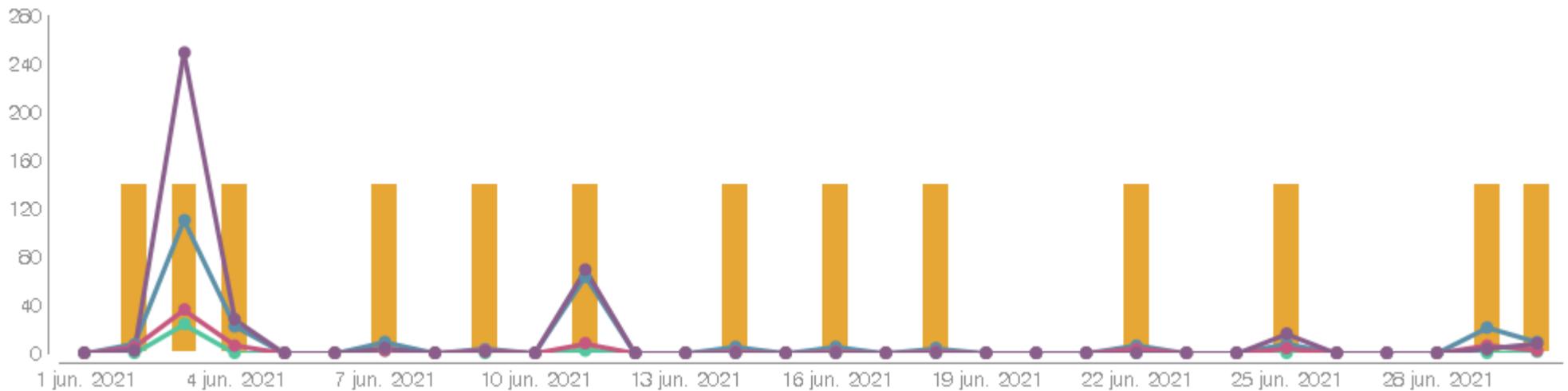
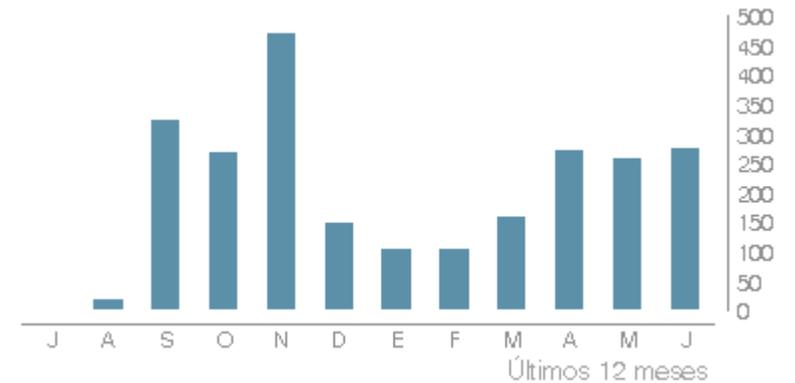
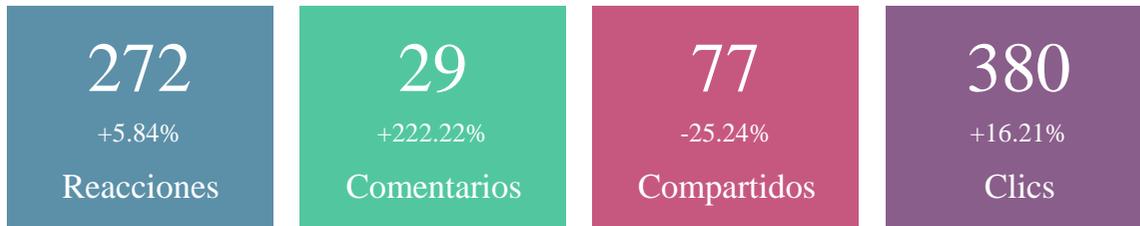
Publicaciones

 Del Mar a Mi Mesa



Interacciones

 Del Mar a Mi Mesa



Ranking de publicaciones

 Del Mar a Mi Mesa

Mostrando 13 publicaciones ordenadas por fecha.

Publicado	Texto	Reacciones	Comentarios	Compartidos	Clics	Clics en enlace	Alcance	Reprod.	Engagement
30 jun. 11:00	 ●#SabíasQue la corvina e...	9	1	2	8	0	340	0	58,82
29 jun. 10:00	 ●Hoy 29 de junio, en la ...	21	0	6	3	0	1138	0	26,36
25 jun. 10:30	 ●En estos días de frío i...	8	0	4	16	0	706	102	39,66
22 jun. 10:35	 💡 En este mes de la mujer...	6	0	3	0	0	161	0	55,90
18 jun. 11:19	 ▶ ¡Forma parte de nuestra ...	4	0	1	0	0	132	0	37,88
16 jun. 10:58	 😊 Buen miércoles para tod...	5	0	1	0	0	186	0	32,26
14 jun. 10:00	 💡 ¿ Hab as escu...	5	0	1	0	0	133	0	45,11
11 jun. 10:00	 ● ¿Quieres conocer la rec...	63	2	8	69	0	555	342	255,86
09 jun. 10:30	 ▶ Entre la gran variedad d...	3	0	2	1	0	76	0	78,95

Publicado		Texto	Reacciones	Comentarios	Compartidos	Clics	Clics en enlace	Alcance	Reprod.	Engagement
07 jun. 10:30		 Esta invitación viene d...	9	2	2	4	0	199	82	85,43
04 jun. 10:30		 Durante el verano  el e...	22	0	6	28	0	806	189	69,48
03 jun. 10:31		 En la Subsecretaría de Pe...	110	24	36	249	6	2800	1477	149,64
02 jun. 10:30		 ¿#SabíasQué en cualque...	7	0	5	2	0	235	0	59,57

Crecimiento de la comunidad

 delmaramimesa

689

+4.24%

Seguidores

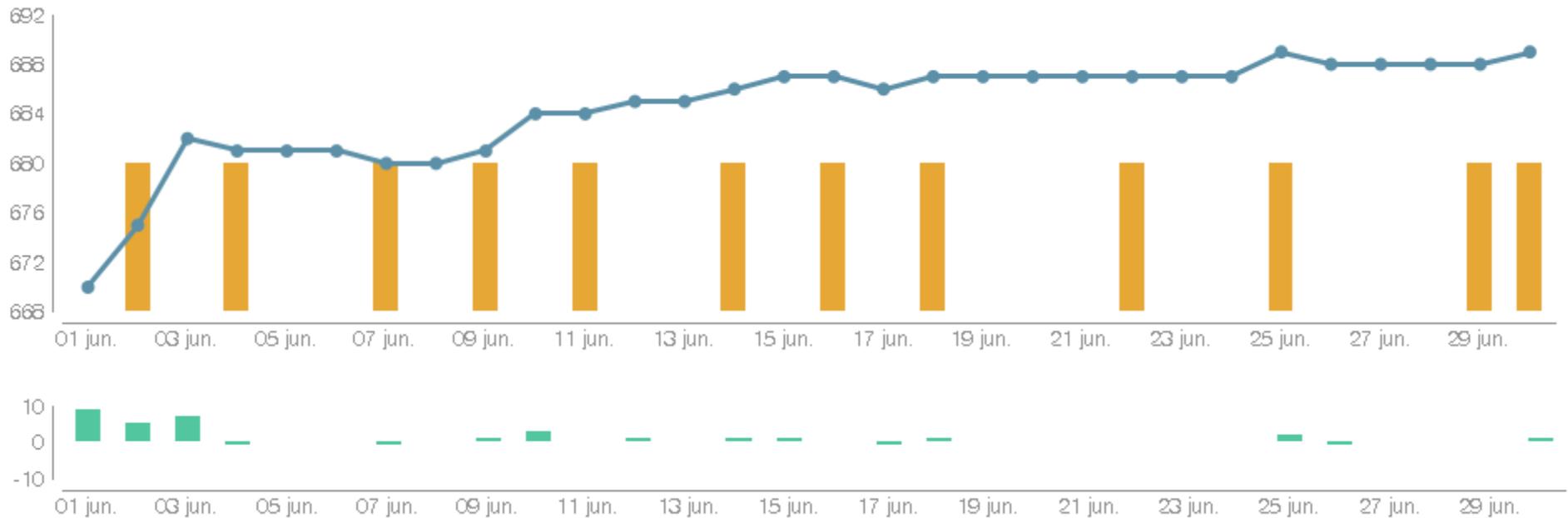
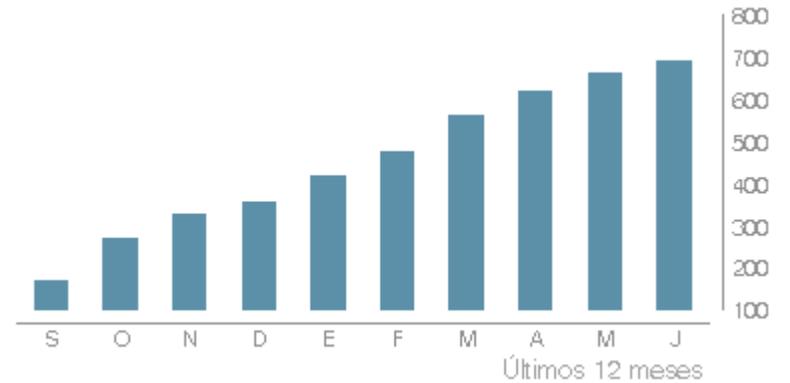
28

Crecimiento

12

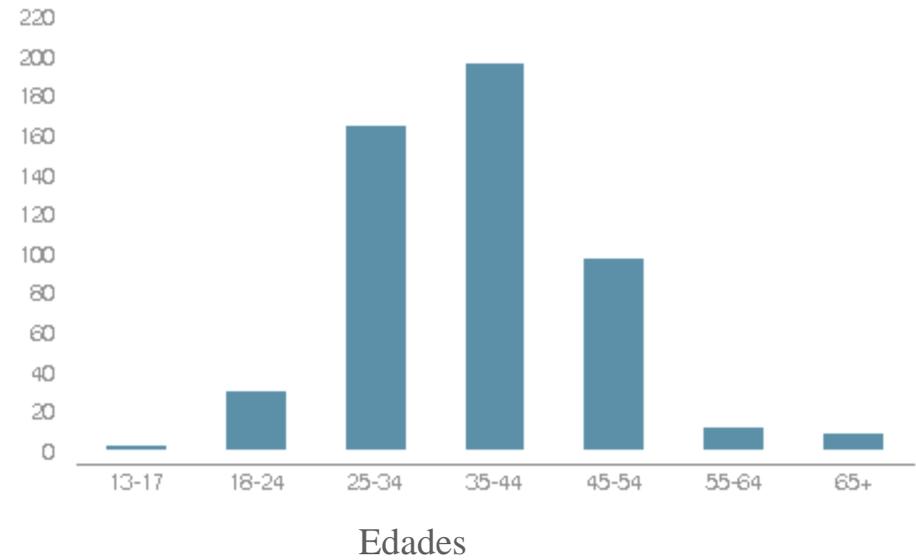
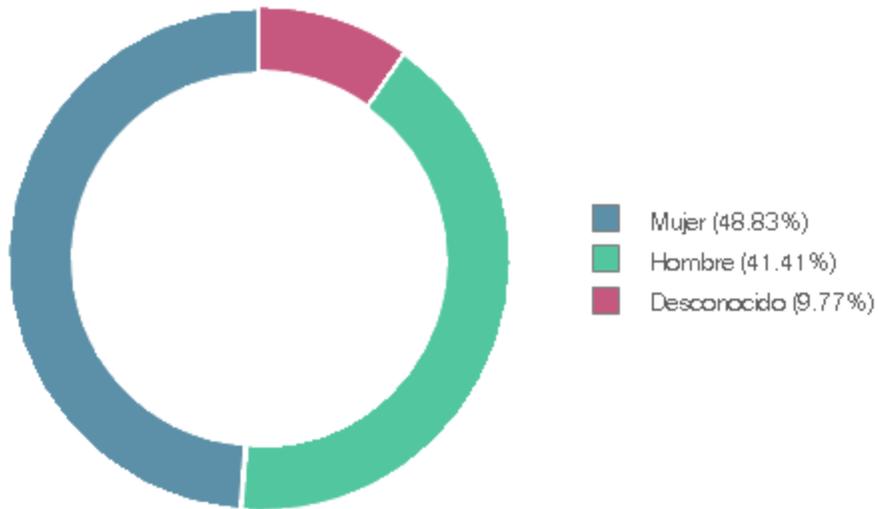
+0%

Posts



Demografía: sexo y edad

 delmaramimesa



Demografía: países y ciudades



Top 10 de países

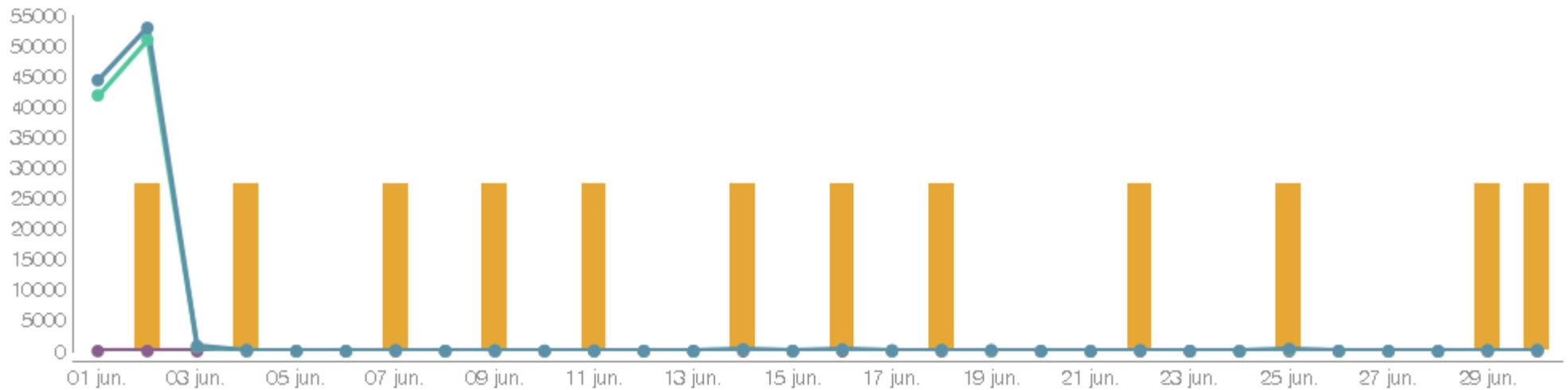
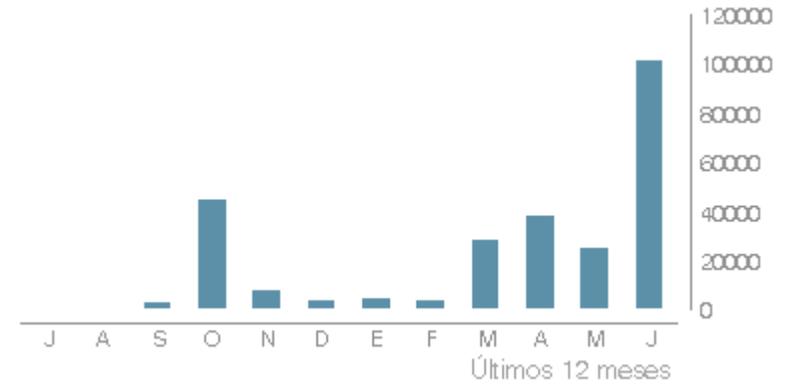
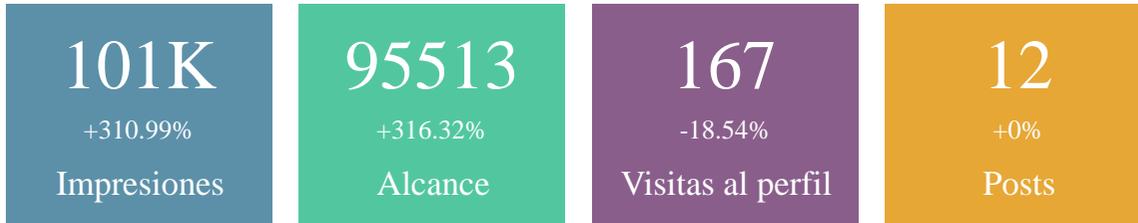
Chile	97,66%
Perú	0,59%
Venezuela	0,39%
Argentina	0,20%
Colombia	0,20%
Costa Rica	0,20%
Alemania	0,20%
España	0,20%
Honduras	0,20%
Uruguay	0,20%

Top 10 ciudades

Santiago, Santiago Metropolitan ...	30,27%
Concepción, Bío Bío Region	8,98%
Valdivia, Los Ríos Region	7,42%
Chiguayante, Bío Bío Region	4,49%
Puerto Montt, Los Lagos Region	3,91%
San Pedro de La Paz, Bío Bío Reg...	3,91%
Viña del Mar, Valparaíso Region	3,32%
Valparaíso, Valparaíso Region	2,73%
Talcahuano, Bío Bío Region	2,54%
Tomé, Bío Bío Region	2,34%

Alcance

 delmaramimesa



Publicaciones

 delmaramimesa

91,83

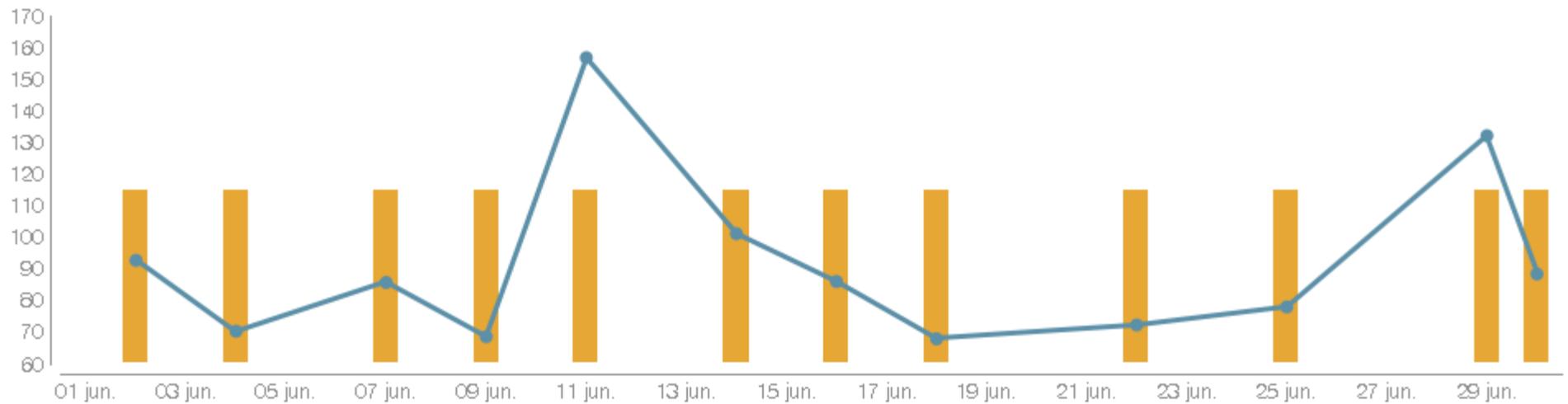
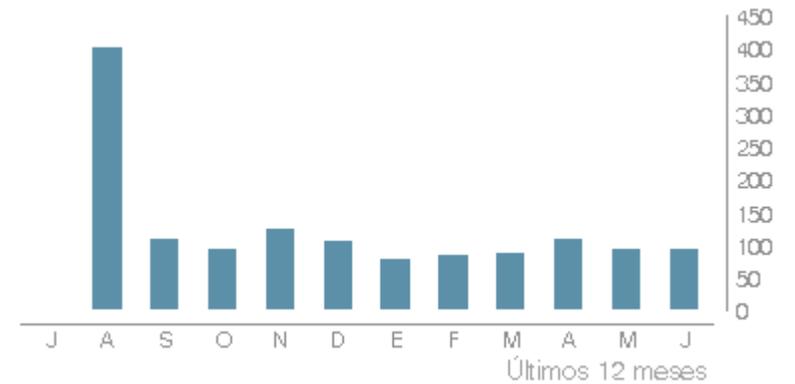
+1.01%

Engagement

12

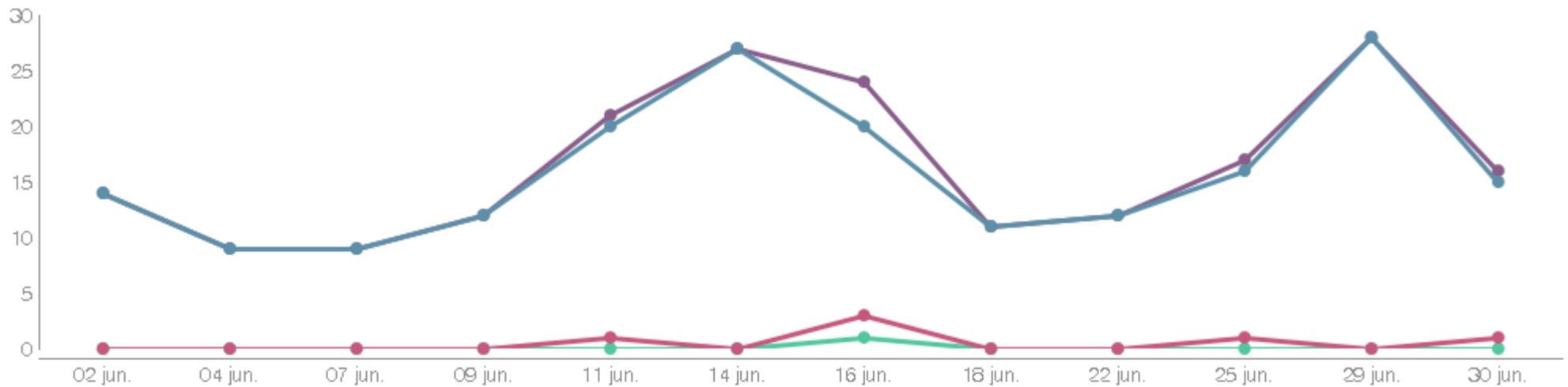
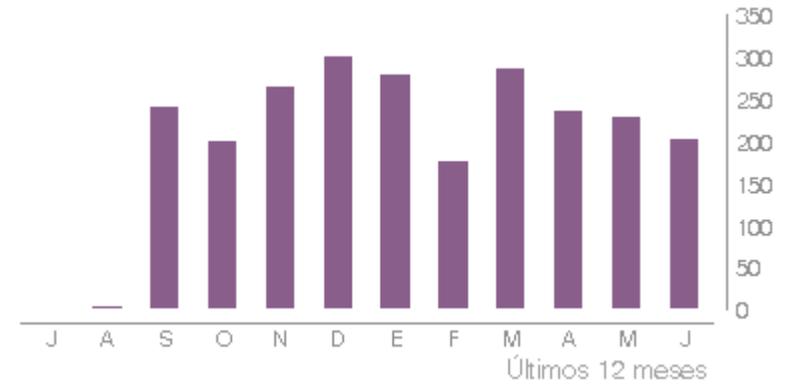
+0%

Posts



Interacciones

 delmaramimesa



Ranking de publicaciones



Mostrando 12 publicaciones ordenadas por fecha.

Publicado	Texto	Impresiones	Me gusta	Guardados	Comentarios	Alcance	Engagement	Reprod.
30 jun. 2021 11:00	 ●#SabíasQue la corvina es un pescado bl...	196	15	1	0	181	88,40	-
29 jun. 2021 10:00	 ●Hoy 29 de junio, en la fiesta de San P...	222	28	0	0	212	132,08	-
25 jun. 2021 10:30	 ●En estos días de frío invernal, desde ...	446	16	1	0	218	77,98	97
22 jun. 2021 10:35	 💡 En este mes de la mujer, desde #DelMar...	187	12	0	0	166	72,29	-
18 jun. 2021 11:19	 ▶ ¡Forma parte de nuestra #ComunidadDelMa...	181	11	0	0	162	67,90	-
16 jun. 2021 10:57	 😊 Buen miércoles para todos y todas ...	302	20	3	1	279	86,02	-
14 jun. 2021 10:00	 💡 ¿ Hab as escuchado so...	289	27	0	0	267	101,12	-
11 jun. 2021 10:00	 🍳 ●¿Quieres conocer la receta que el chef...	153	20	1	0	134	156,72	78
09 jun. 2021 10:31	 ▶ Entre la gran variedad de productos del...	193	12	0	0	175	68,57	-

Publicado		Texto	Impresiones	Me gusta	Guardados	Comentarios	Alcance	Engagement	Reprod.
07 jun. 2021 10:31		 ! Esta invitación viene de parte de Fran...	123	9	0	0	105	85,71	56
04 jun. 2021 10:30		 ! Durante el verano ☂ el equipo ejecutor ...	149	9	0	0	128	70,31	61
02 jun. 2021 10:30		 ! ¿#SabíasQué en cualquier etapa de nues...	171	14	0	0	151	92,72	-

Ranking de hashtags



Mostrando 44 ordenadas por número de impresiones.

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#algas	2	321	15	0
#almuerzo	1	302	20	1
#caldillo	1	302	20	1
#caldillodecongriso	1	302	20	1
#chef	1	302	20	1
#cocina	1	302	20	1
#cocinacasera	1	302	20	1
#cocinachilena	1	302	20	1
#cocinaconamor	1	302	20	1
#cocinadelmar	1	302	20	1

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#cocinaencasa	1	302	20	1
#cocinafacil	1	302	20	1
#cocinasaludable	1	302	20	1
#cocinero	1	302	20	1
#gastronomia	1	302	20	1
#larecetadelviernes	1	302	20	1
#nutricion	1	302	20	1
#nutricionsaludable	1	302	20	1
#pesca	1	302	20	1
#pescaartesanal	1	302	20	1
#plato	1	302	20	1
#productosdelmar	1	302	20	1
#receta	1	302	20	1

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#recetadeldia	1	302	20	1
#recetadelviernes	1	302	20	1
#repost	1	302	20	1
#rico	1	302	20	1
#yummy	1	302	20	1
#ñam	1	302	20	1
#chile	12	217	16	0
#delmaramimesa	10	212	16	0
#caletas	11	210	15	0
#comepescado	11	210	15	0
#comidasaludable	11	210	15	0
#delmaramimesa2020	11	210	15	0
#mar	11	210	15	0

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#nutrición	11	210	15	0
#partnerdelmaramimesa	11	210	15	0
#pescadofresco	11	210	15	0
#comunidaddelmar	1	181	11	0

INFORME DE REDES SOCIALES

01/Julio/2021 – 31/Julio/2021



Del Mar a Mi Mesa



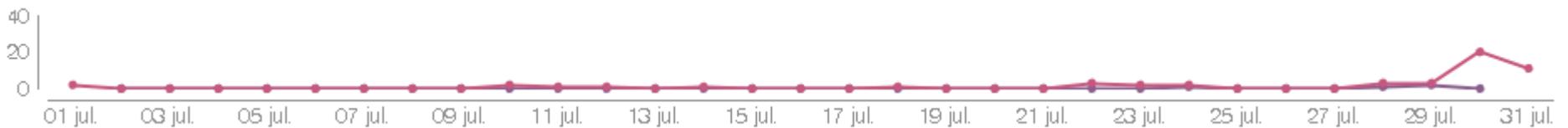
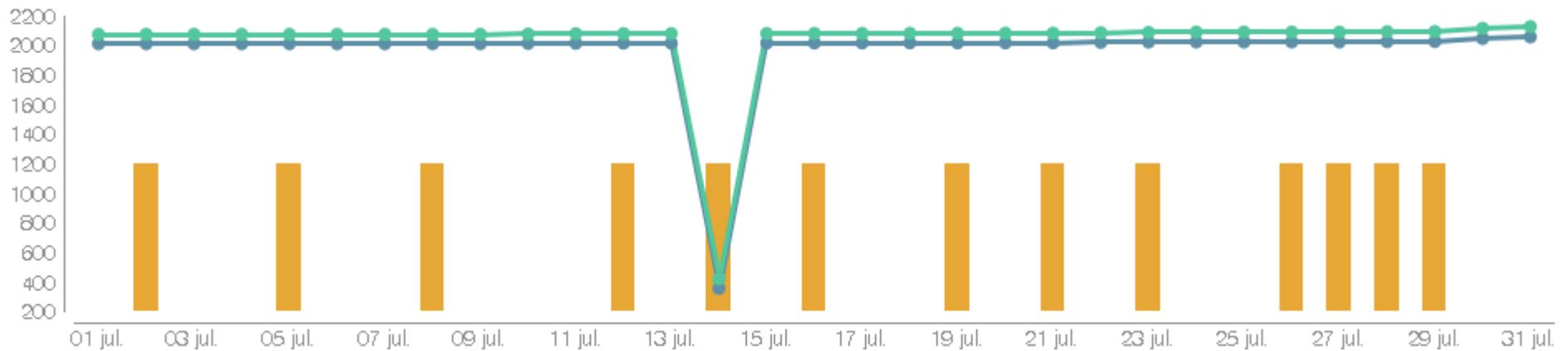
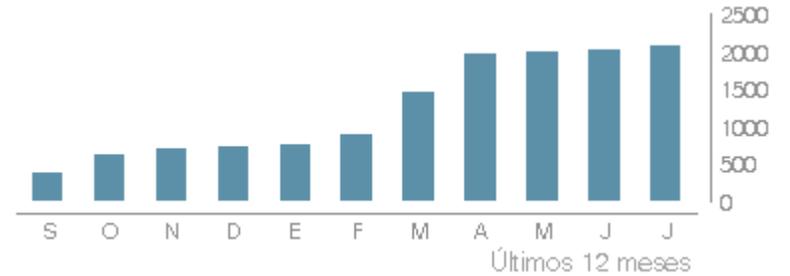
delmaramimesa



Universidad
de Concepción

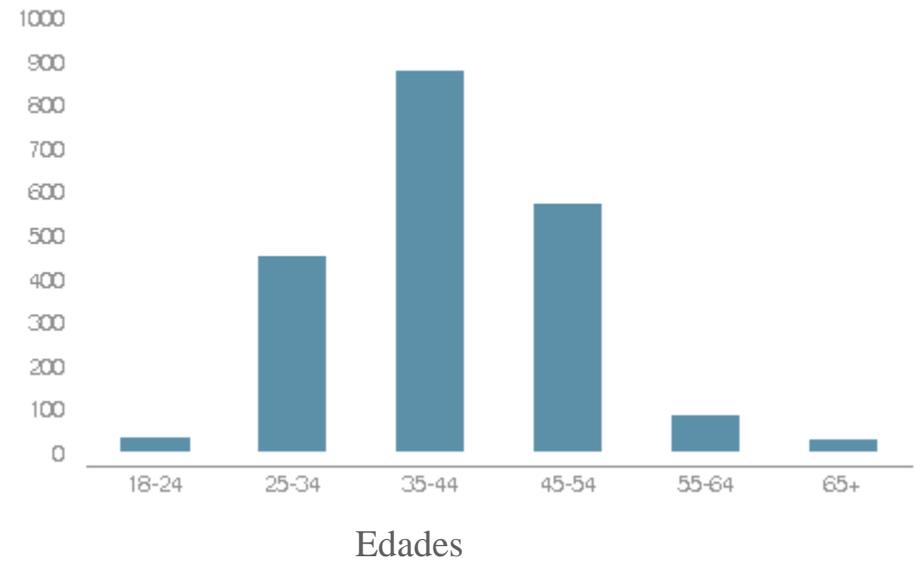
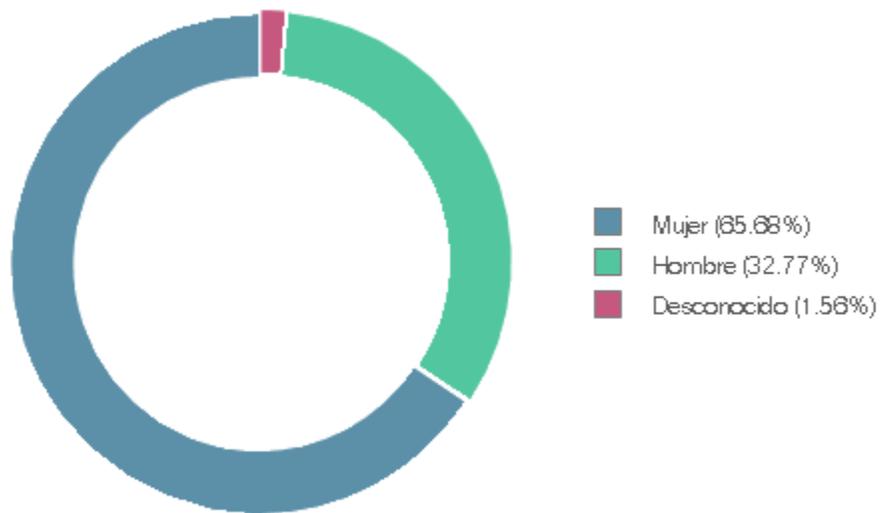
Crecimiento de la comunidad

 Del Mar a Mi Mesa



Demografía: sexo y edad

 Del Mar a Mi Mesa



Demografía: países y ciudades



Top 10 de países

Chile	96,99%
Perú	1,46%
Argentina	0,19%
Ecuador	0,19%
Brasil	0,15%
Bolivia	0,10%
Canadá	0,10%
Colombia	0,10%
México	0,10%
Estados Unidos	0,10%

Top 10 ciudades

Santiago de Chile, Chile	10,70%
Concepción, Chile	9,14%
Puerto Montt, Chile	3,40%
Antofagasta	2,67%
Talcahuano, Chile	2,58%
Chiguayante, Chile	2,53%
San Pedro de La Paz, Chile	2,38%
Valdivia, Chile	2,14%
Tomé, Chile	2,04%
Valparaíso, Chile	1,94%

Impresiones de la página

 Del Mar a Mi Mesa

134K

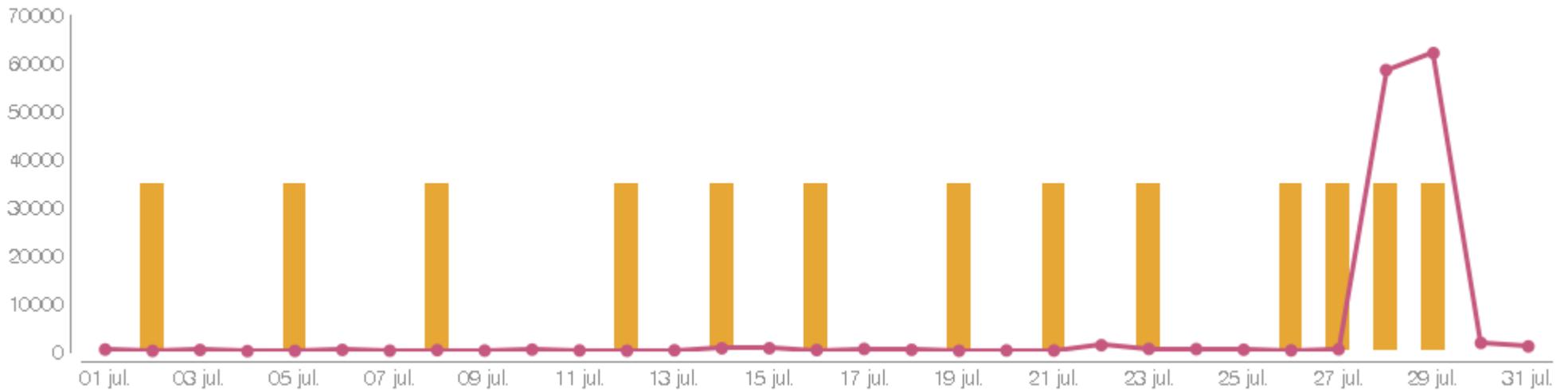
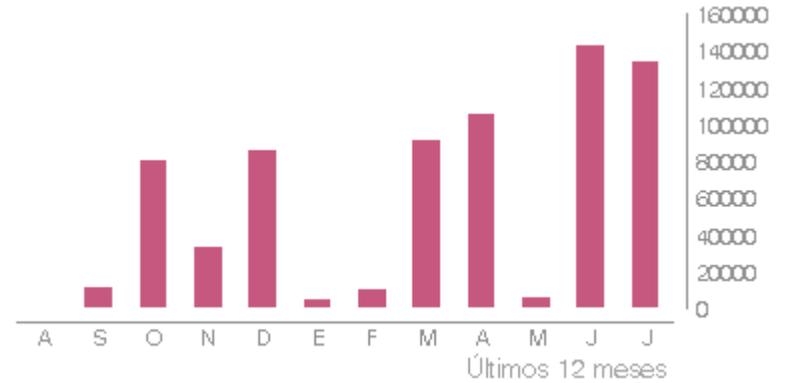
-5.74%

Impresiones

13

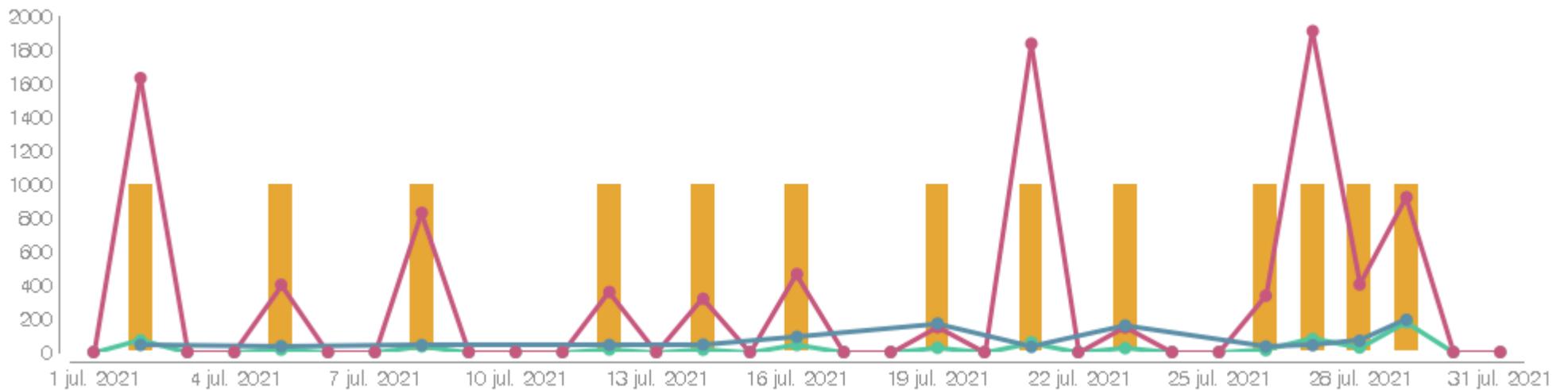
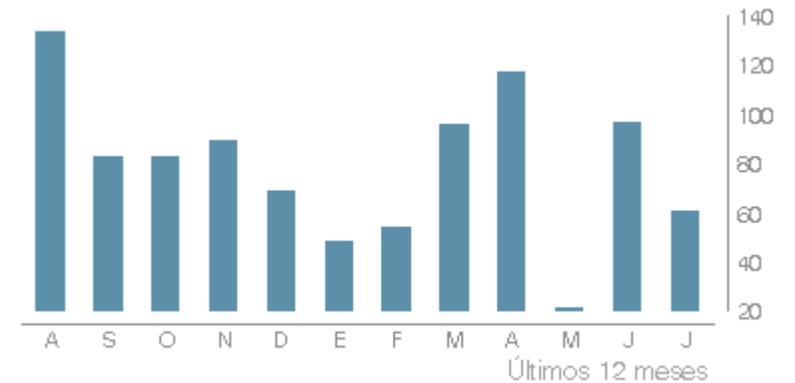
+0%

Publicaciones



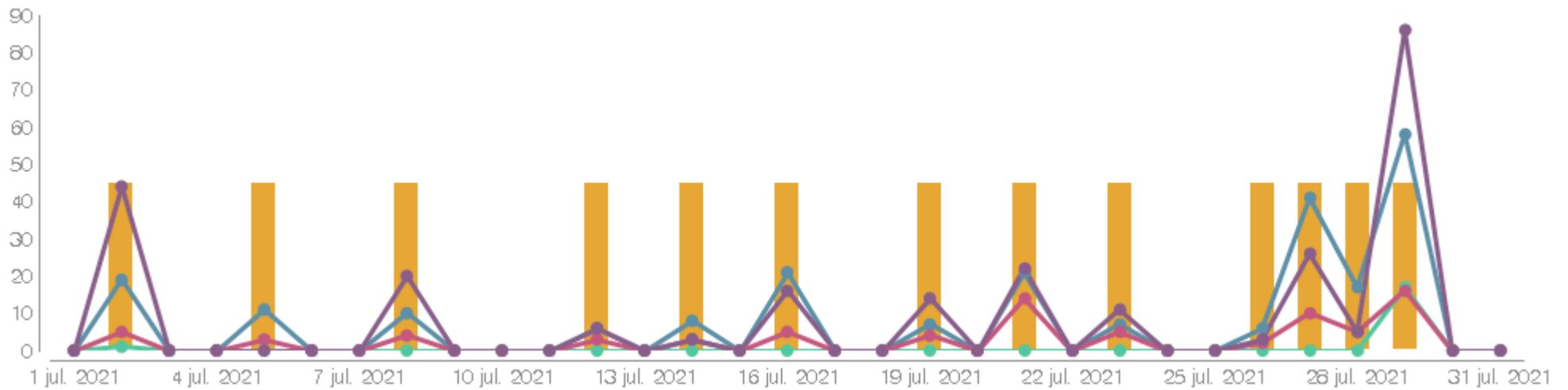
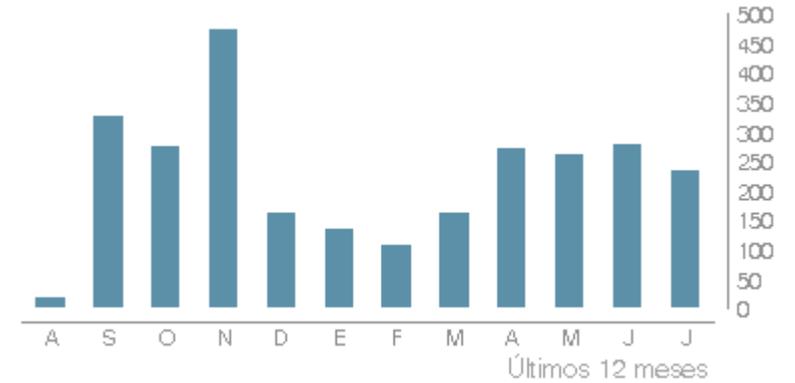
Publicaciones

 Del Mar a Mi Mesa



Interacciones

 Del Mar a Mi Mesa



Ranking de publicaciones

 Del Mar a Mi Mesa

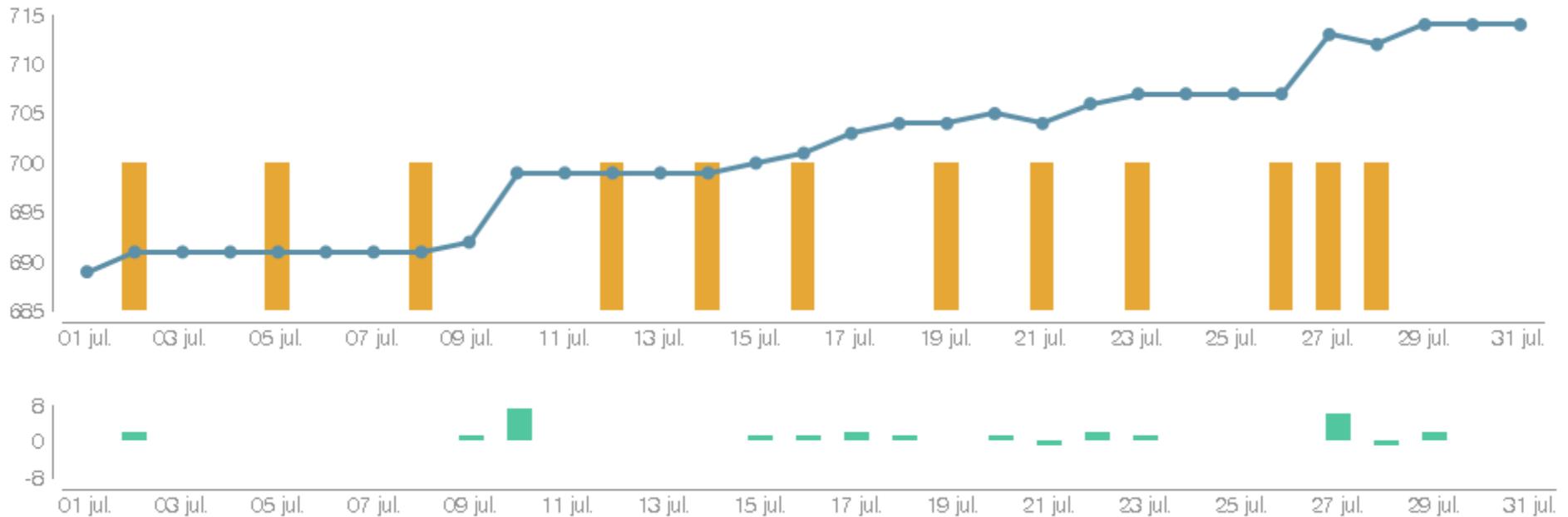
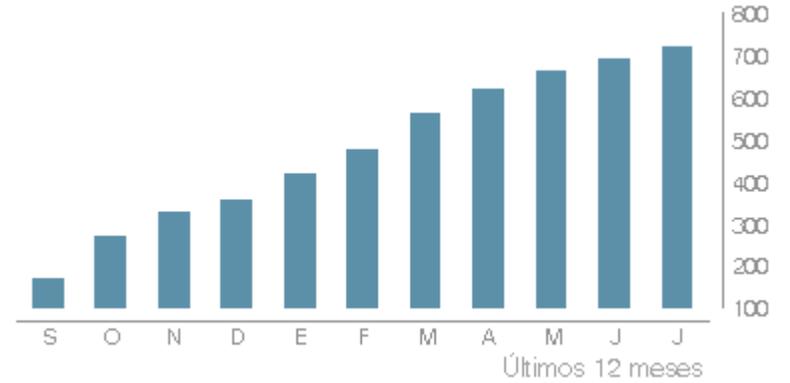
Mostrando 13 publicaciones ordenadas por fecha.

Publicado	Texto	Reacciones	Comentarios	Compartidos	Clics	Clics en enlace	Alcance	Reprod.	Engagement
29 jul. 15:29	 En la Subsecretaría de Pe...	58	17	16	86	7	921	540	192,18
28 jul. 09:00	 ●En la @subseSubsecretar...	17	0	5	5	0	402	0	67,16
27 jul. 09:00	 ●En la Subsecretaría de ...	41	0	10	26	0	1910	0	40,31
26 jul. 10:30	 #SabíasQue ¡el picoroc...	6	0	2	3	0	335	0	32,84
23 jul. 10:30	 !Merluzas, reinetas, con...	7	0	5	11	0	146	57	157,53
21 jul. 10:30	 #SabíasQue el róbalo es...	21	0	14	22	0	1835	0	31,06
19 jul. 11:04	 !¿Sabes dónde queda Loan...	7	0	4	14	1	147	60	170,07
16 jul. 10:30	 ▶Hace unos días, te prese...	21	0	5	16	0	464	146	90,52
14 jul. 10:30	 !#SabíasQue que el loco ...	8	0	3	3	0	317	0	44,16

Publicado		Texto	Reacciones	Comentarios	Compartidos	Clics	Clics en enlace	Alcance	Reprod.	Engagement
12 jul. 12:01		▶ Desde @subpescacl #DelMa...	6	0	3	6	0	357	73	42,02
08 jul. 12:30		💡 ¿Quieres saber cómo hac...	10	0	4	20	0	828	193	41,06
05 jul. 10:00		💡 #SabíasQue las machas s...	11	0	3	0	0	400	0	35,00
02 jul. 10:30		● ¡Buen viernes, querida ...	19	1	5	44	0	1630	192	42,33

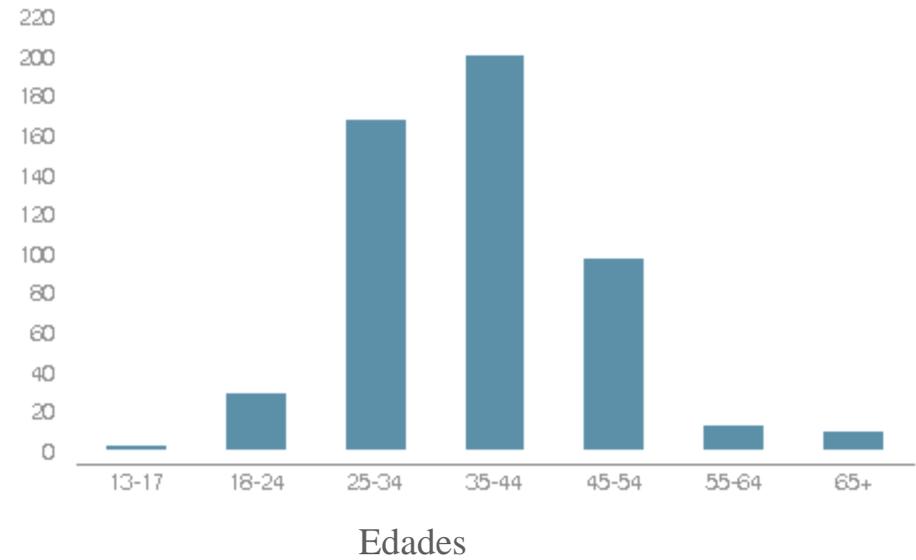
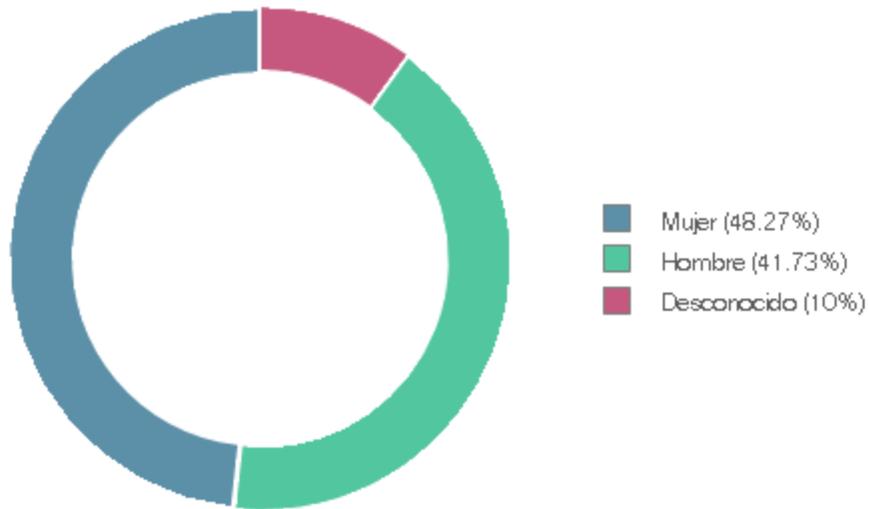
Crecimiento de la comunidad

 delmaramimesa



Demografía: sexo y edad

 delmaramimesa



Demografía: países y ciudades



Top 10 de países

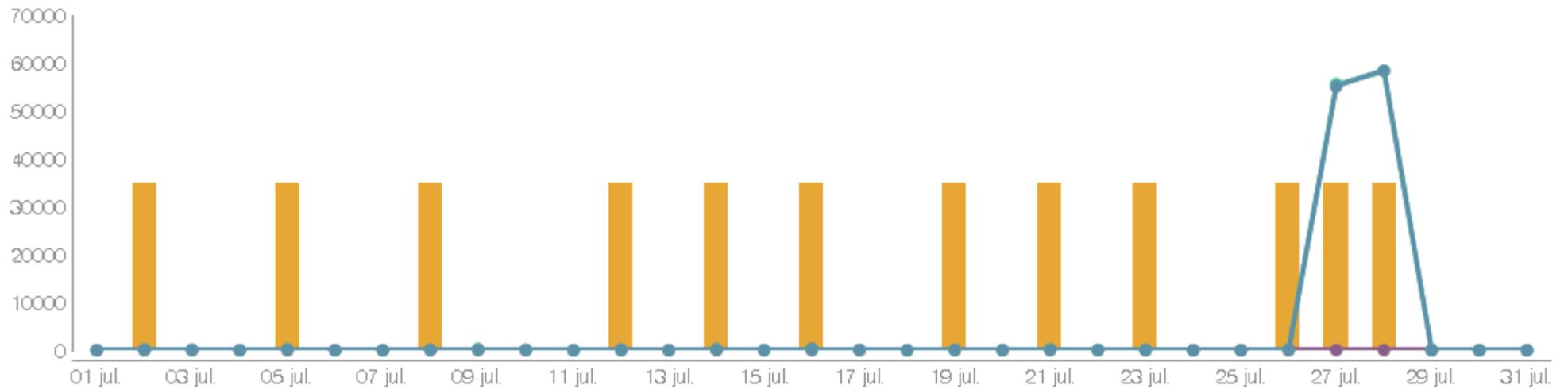
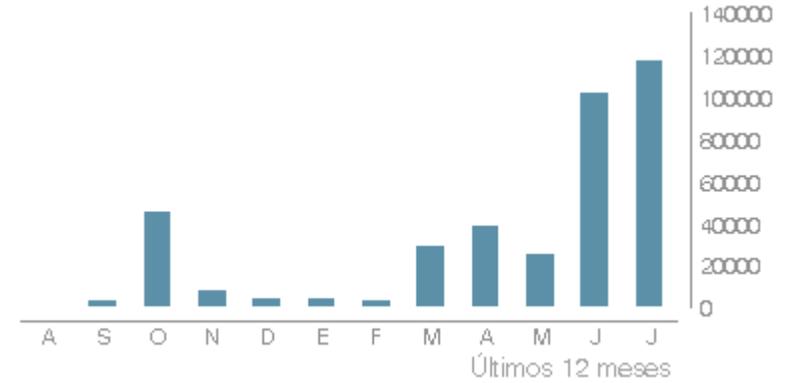
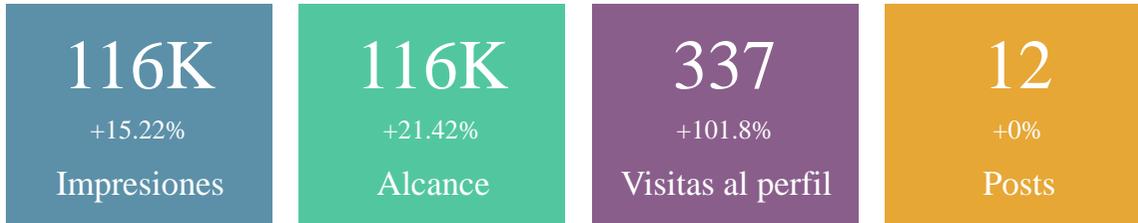
Chile	96,92%
Perú	0,77%
Estados Unidos	0,58%
Venezuela	0,38%
Argentina	0,19%
Brasil	0,19%
Costa Rica	0,19%
Alemania	0,19%
España	0,19%
Honduras	0,19%

Top 10 ciudades

Santiago, Santiago Metropolitan ...	30,00%
Concepción, Bío Bío Region	9,23%
Valdivia, Los Ríos Region	6,92%
Chiguayante, Bío Bío Region	4,42%
San Pedro de La Paz, Bío Bío Reg...	4,04%
Puerto Montt, Los Lagos Region	3,65%
Valparaíso, Valparaíso Region	3,27%
Talcahuano, Bío Bío Region	2,69%
Viña del Mar, Valparaíso Region	2,69%
Antofagasta, Antofagasta Region	2,12%

Alcance

 delmaramimesa



Publicaciones

 delmaramimesa

87,22

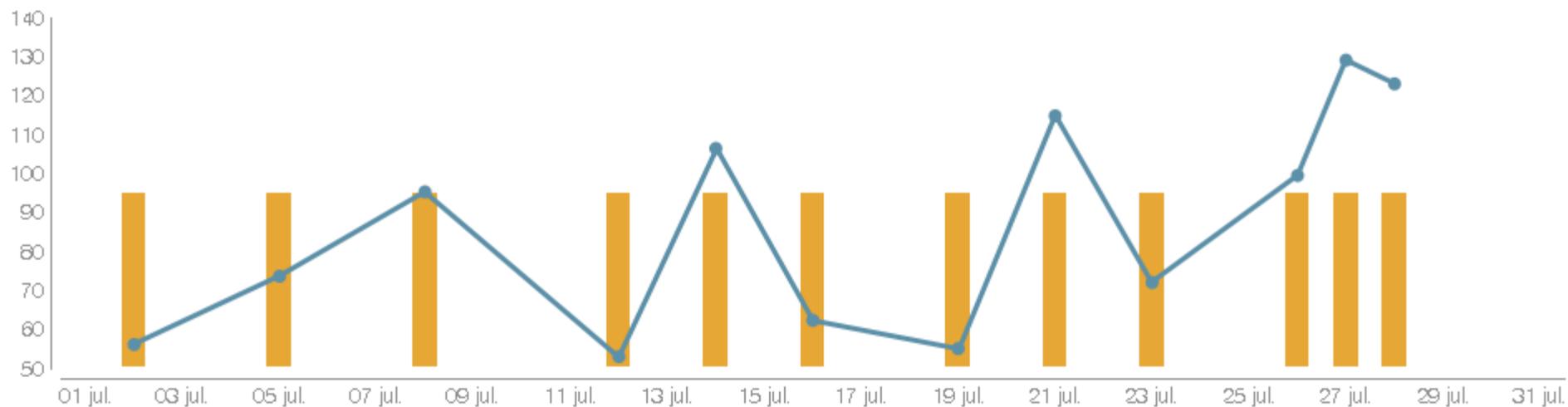
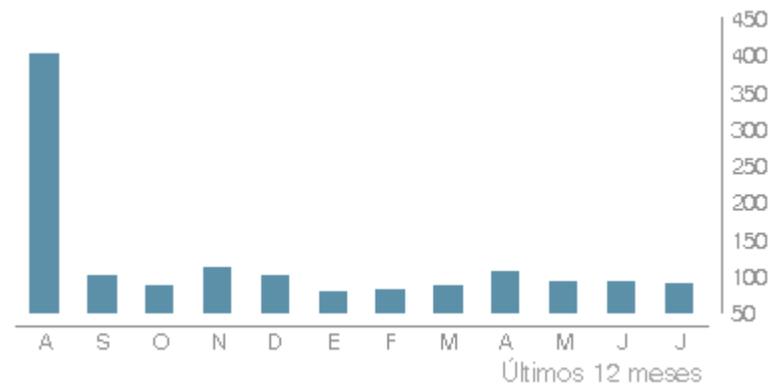
-3.58%

Engagement

12

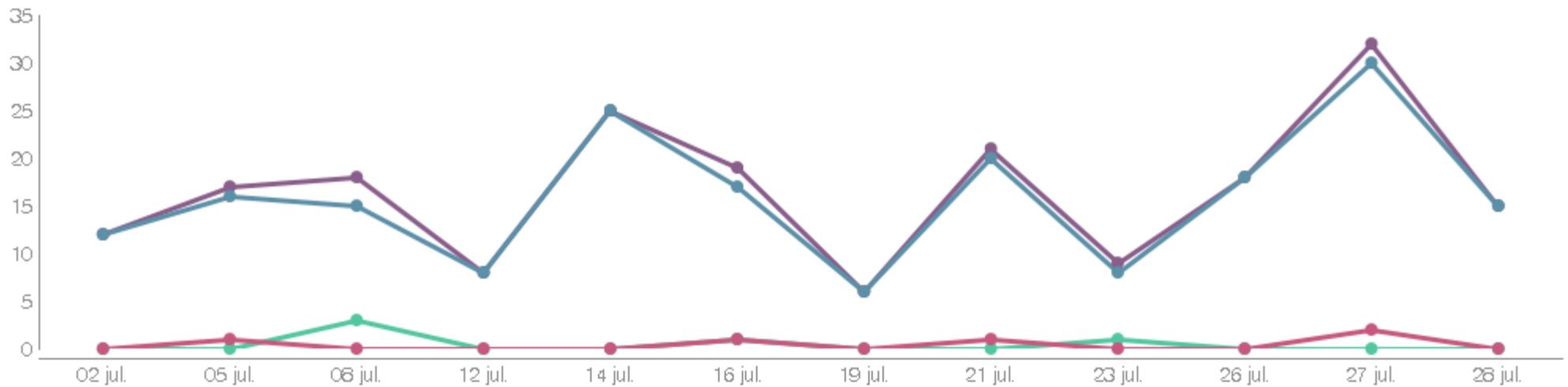
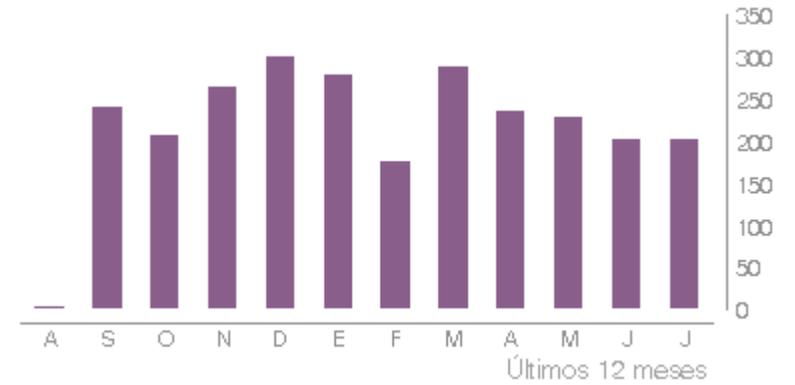
+0%

Posts



Interacciones

 delmaramimesa



Ranking de publicaciones



Mostrando 12 publicaciones ordenadas por fecha.

Publicado		Texto	Impresiones	Me gusta	Guardados	Comentarios	Alcance	Engagement	Reprod.
28 jul. 2021 09:00		●En la @subpescacl nos preparamos para ...	134	15	0	0	122	122,95	-
27 jul. 2021 09:00		●En la @subpescacl nos preparamos para ...	269	30	2	0	248	129,03	-
26 jul. 2021 10:30		💡 #SabíasQue ¡el picoroco nos confunde! ...	193	18	0	0	181	99,45	-
23 jul. 2021 10:31		💡 Merluzas, reinetas, congrios colorados...	143	8	0	1	125	72,00	56
21 jul. 2021 10:30		💡 #SabíasQue el róbalo es un 🐟pez que t...	210	20	1	0	183	114,75	-
19 jul. 2021 11:03		💡 ¿Sabes dónde queda Loanco? 💡 ▶Desde @...	133	6	0	0	109	55,05	50
16 jul. 2021 10:32		▶Hace unos días, te presentamos al cotiz...	383	17	1	1	305	62,30	113
14 jul. 2021 10:30		💡 #SabíasQue que el loco es un caracol c...	265	25	0	0	235	106,38	-
12 jul. 2021 11:54		▶Desde @subpescacl #DelMarAMiMesa, te co...	169	8	0	0	151	52,98	48

Publicado		Texto	Impresiones	Me gusta	Guardados	Comentarios	Alcance	Engagement	Reprod.
08 jul. 2021 12:31		 ¿Quieres saber cómo hacer el cremoso d...	215	15	0	3	189	95,24	78
05 jul. 2021 10:00		 #SabíasQue las machas son un molusco b...	258	16	1	0	231	73,59	-
02 jul. 2021 10:30		 ¡Buen viernes, querida #ComunidadDelMa...	260	12	0	0	214	56,07	83

Ranking de hashtags



Mostrando 20 ordenadas por número de impresiones.

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#comunidaddelmar	1	260	12	0
#mariscos	2	258	11	0
#choritos	2	237	13	1
#mejillondechile	2	237	13	1
#delmaramimesa	10	222	14	0
#caletas	9	219	14	0
#chile	9	219	14	0
#comepescado	9	219	14	0
#comidasaludable	9	219	14	0
#delmaramimesa2020	9	219	14	0

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#mar	9	219	14	0
#nutrición	9	219	14	0
#partnerdelmaramimesa	9	219	14	0
#pescadofresco	9	219	14	0
#algas	2	217	16	0
#chiloé	1	215	15	3
#consumechoritos	1	215	15	3
#consumeproductosdelmar	1	215	15	3
#mejillonchileno	1	215	15	3
#subpesca	2	201	22	0

INFORME DE REDES SOCIALES

01/Agosto/2021 – 31/Agosto/2021



Del Mar a Mi Mesa



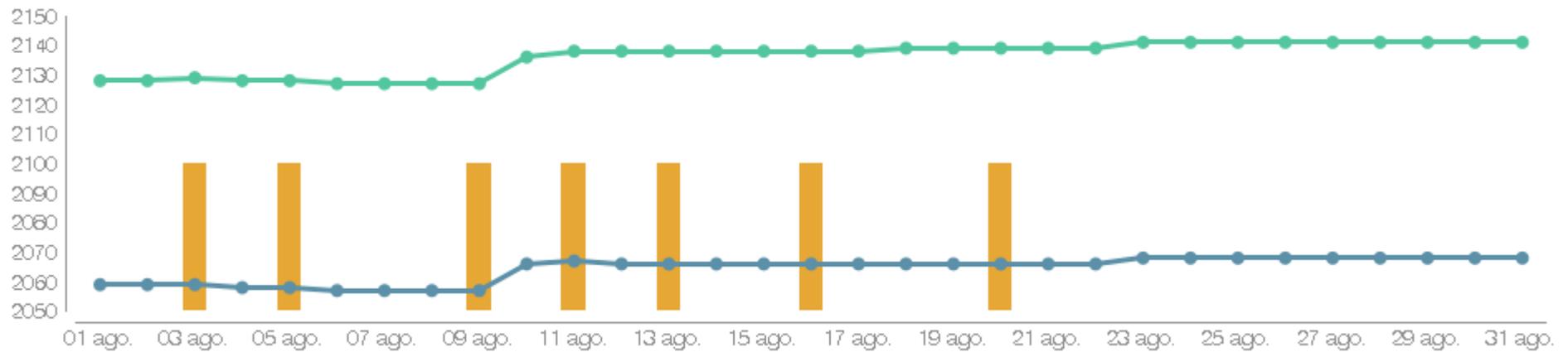
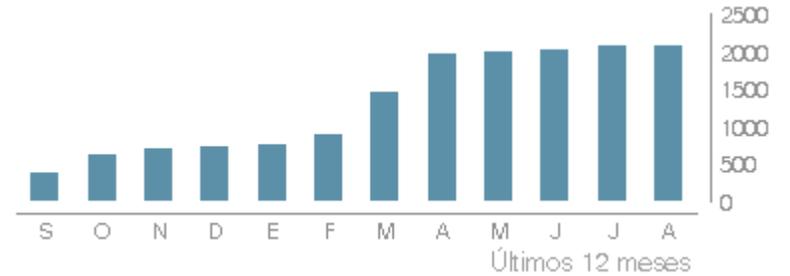
delmaramimesa



Universidad
de Concepción

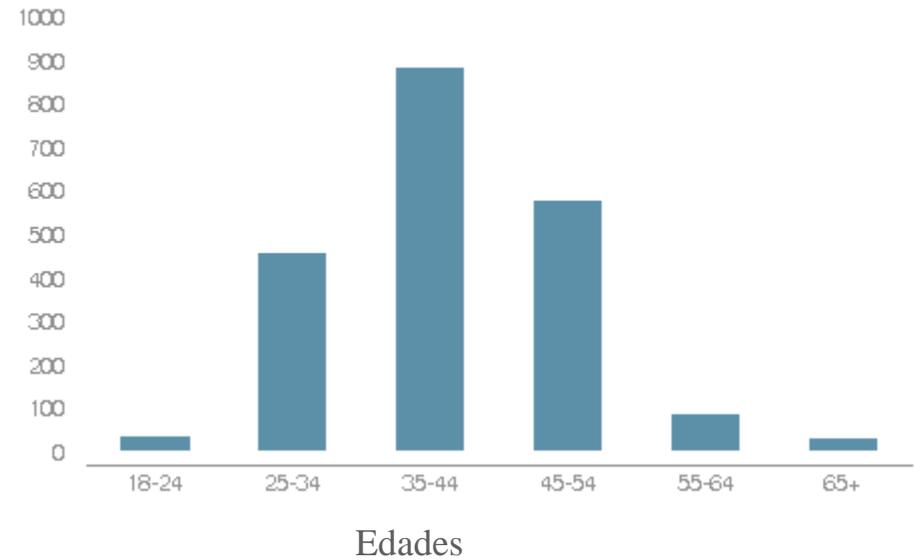
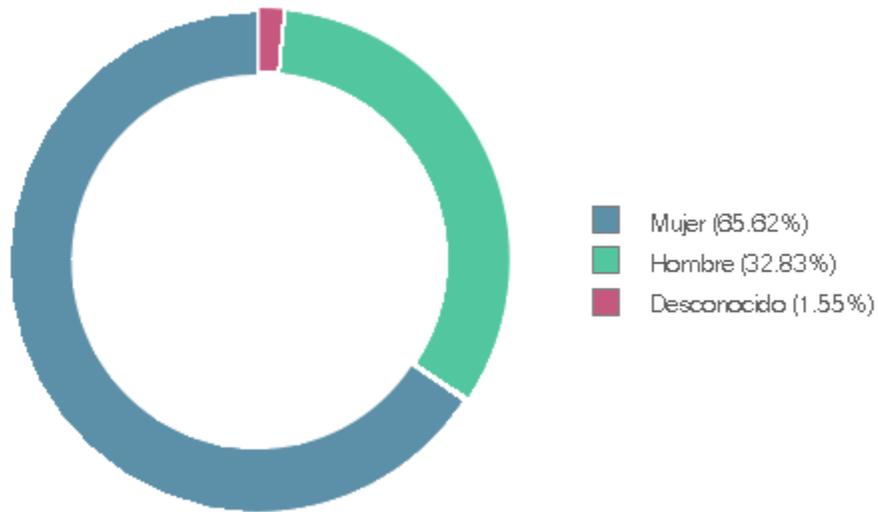
Crecimiento de la comunidad

 Del Mar a Mi Mesa



Demografía: sexo y edad

 Del Mar a Mi Mesa



Demografía: países y ciudades



Top 10 de países

Chile	96,71%
Perú	1,50%
Argentina	0,19%
Colombia	0,19%
Ecuador	0,19%
Brasil	0,15%
México	0,15%
Bolivia	0,10%
Canadá	0,10%
Estados Unidos	0,10%

Top 10 ciudades

Santiago de Chile, Chile	10,54%
Concepción, Chile	9,19%
Puerto Montt, Chile	3,34%
Antofagasta	2,76%
San Pedro de La Paz, Chile	2,66%
Talcahuano, Chile	2,61%
Chiguayante, Chile	2,51%
Valdivia, Chile	2,08%
Tomé, Chile	1,93%
Chillán, Chile	1,89%

Impresiones de la página

 Del Mar a Mi Mesa

10301

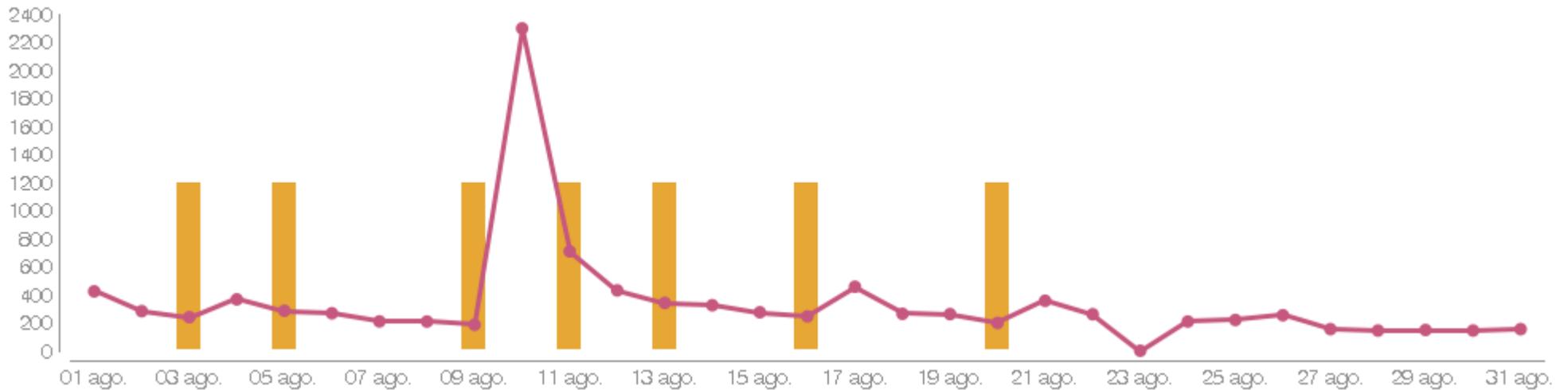
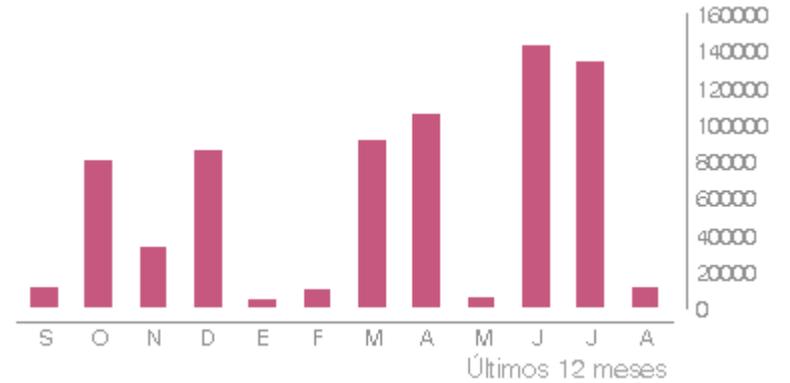
-92.3%

Impresiones

7

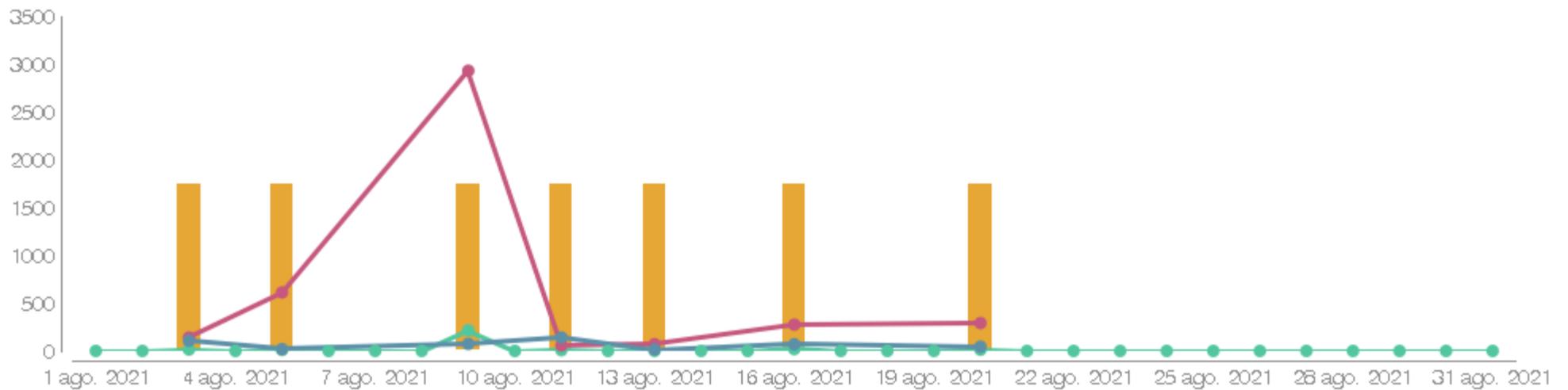
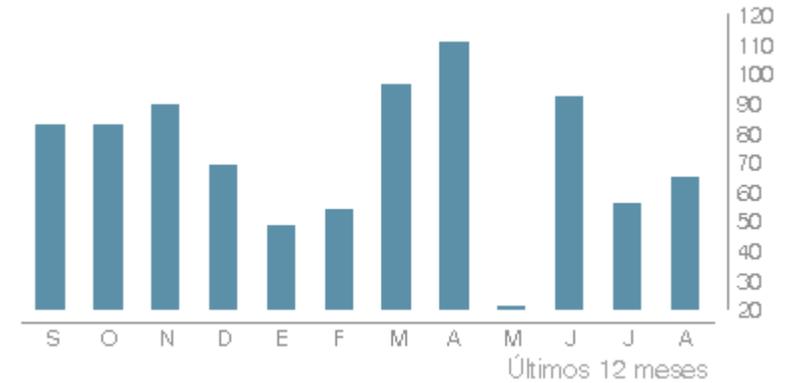
-46.15%

Publicaciones



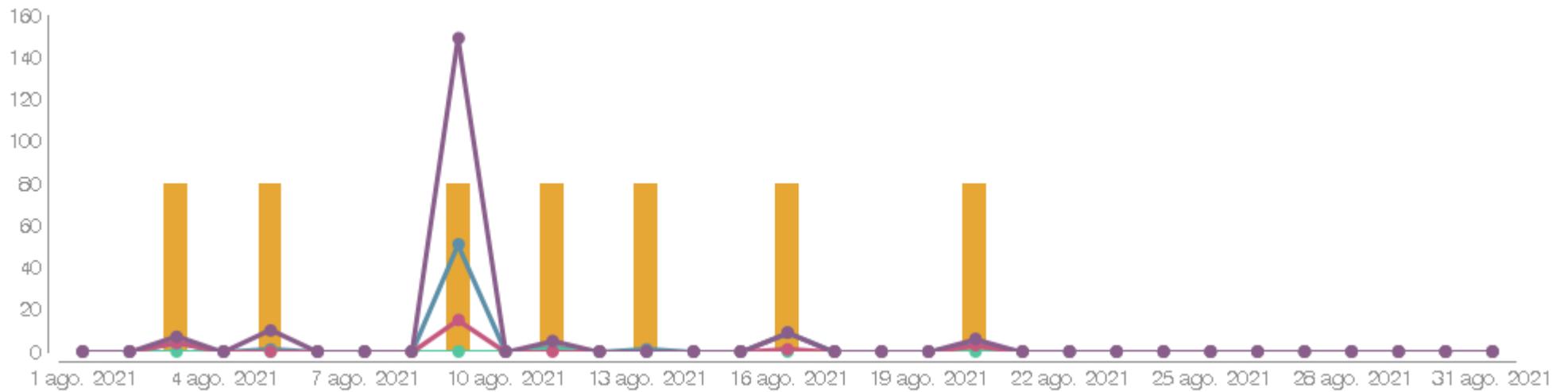
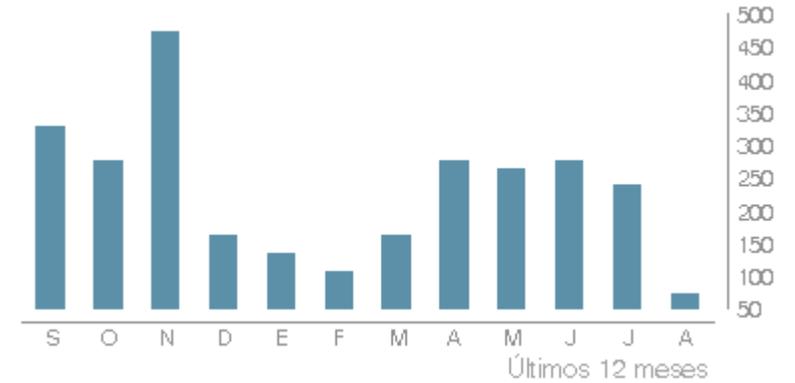
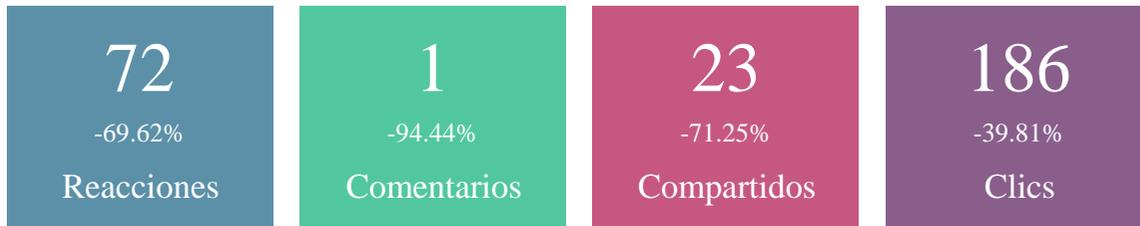
Publicaciones

 Del Mar a Mi Mesa



Interacciones

 Del Mar a Mi Mesa



Ranking de publicaciones

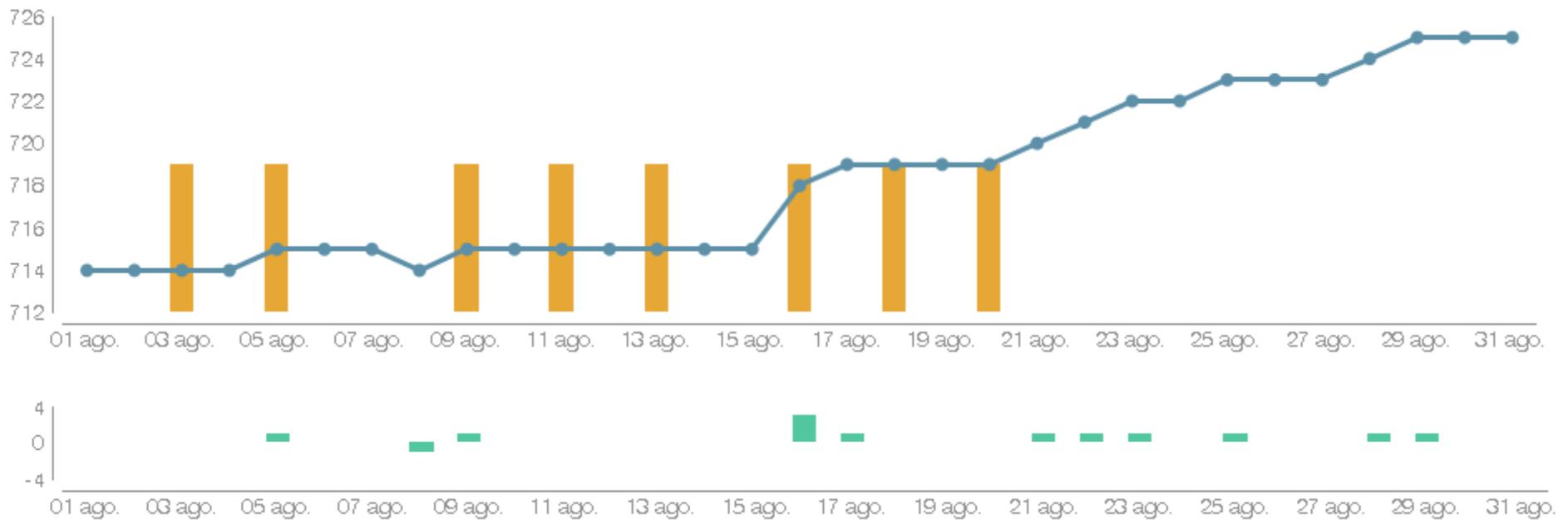
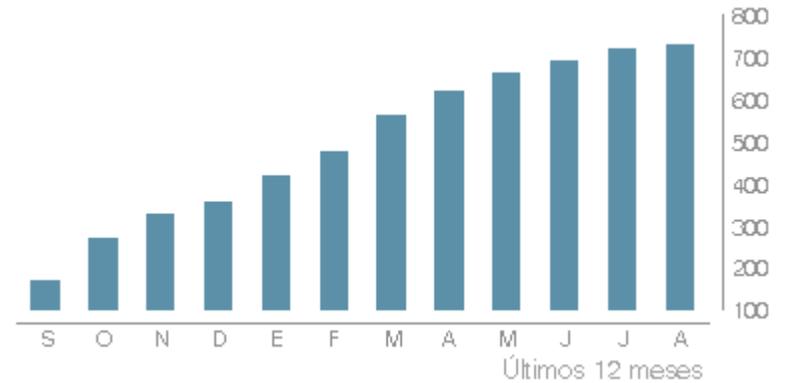
 Del Mar a Mi Mesa

Mostrando 7 publicaciones ordenadas por fecha.

Publicado		Texto	Reacciones	Comentarios	Compartidos	Clics	Clics en enlace	Alcance	Reprod.	Engagement
20 ago. 11:00		💡 #SabíasQue los erizos s...	4	0	3	6	0	291	0	44,67
16 ago. 09:00		🔴 ¡ATENCIÓN! 🟢 Mañana 🟢...	9	0	1	9	2	275	0	69,09
13 ago. 10:30		💡 #SabíasQue el bacalao p...	1	0	0	0	0	70	0	14,29
11 ago. 10:30		📹 💡 Tal como te hemos conta...	2	1	0	5	0	57	20	140,35
09 ago. 09:00		🔴 ¡ATENCIÓN! 🟢 En la Su...	51	0	15	149	11	2929	0	73,40
05 ago. 11:00		📹 ☐ Ya falta menos para que...	1	0	0	10	0	611	59	18,00
03 ago. 11:14		📹 ↪️ La directora zonal de P...	4	0	4	7	0	140	38	107,14

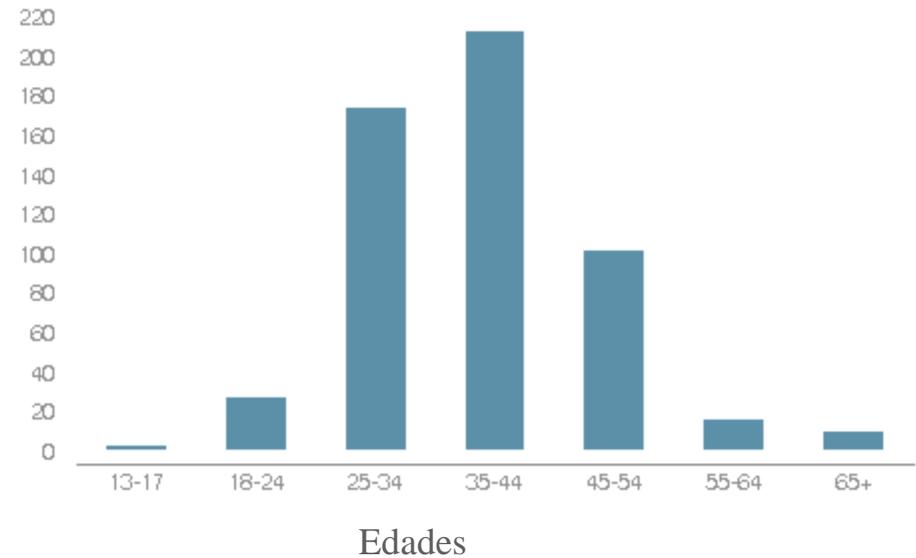
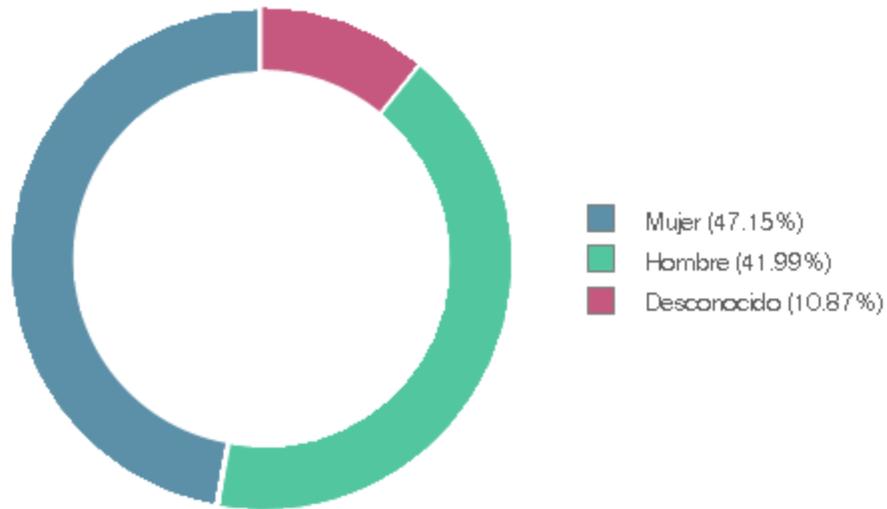
Crecimiento de la comunidad

 delmaramimesa



Demografía: sexo y edad

 delmaramimesa



Demografía: países y ciudades



Top 10 de países

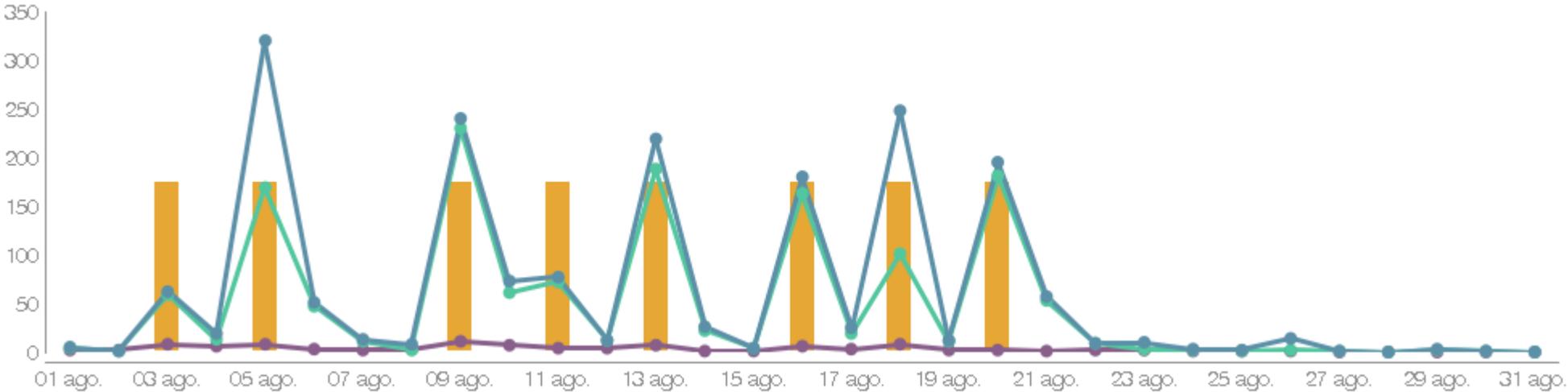
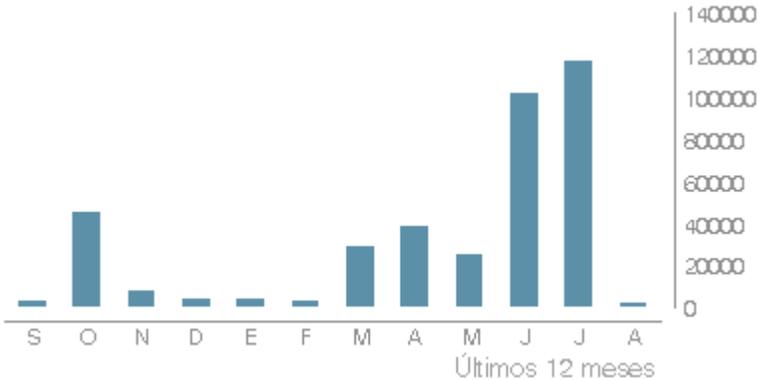
Chile	96,32%
Perú	0,74%
Colombia	0,37%
Estados Unidos	0,37%
Venezuela	0,37%
Argentina	0,18%
Brasil	0,18%
Costa Rica	0,18%
Alemania	0,18%
Finlandia	0,18%

Top 10 ciudades

Santiago, Santiago Metropolitan ...	31,86%
Concepción, Bío Bío Region	8,66%
Valdivia, Los Ríos Region	7,18%
Chiguayante, Bío Bío Region	4,42%
Puerto Montt, Los Lagos Region	4,24%
San Pedro de La Paz, Bío Bío Reg...	3,31%
Viña del Mar, Valparaíso Region	3,31%
Valparaíso, Valparaíso Region	2,58%
Talcahuano, Bío Bío Region	2,03%
Tomé, Bío Bío Region	2,03%

Alcance promedio por día

 delmaramimesa



Publicaciones

 delmaramimesa

105,55

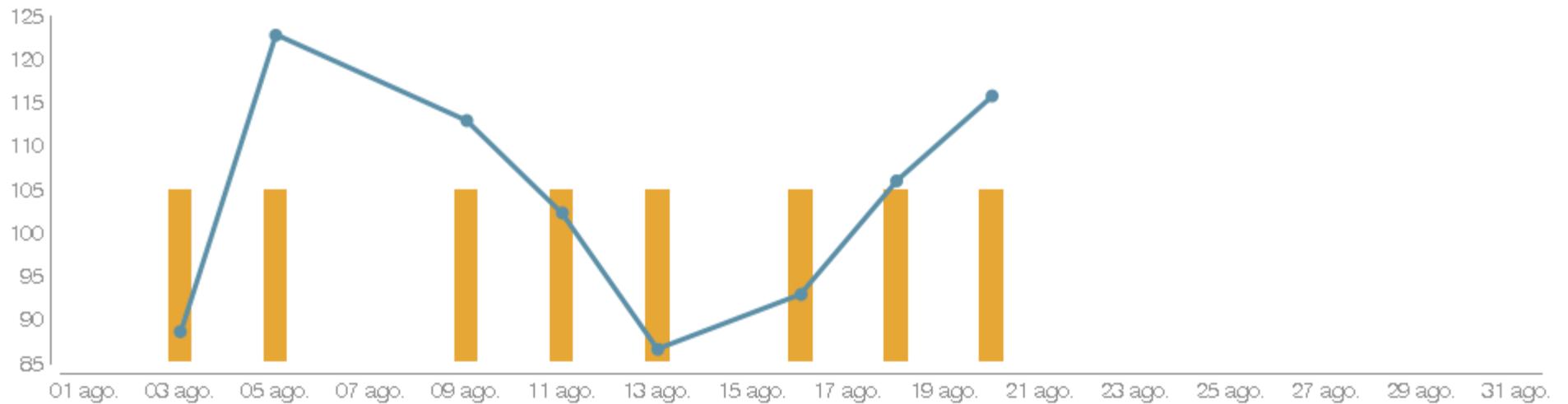
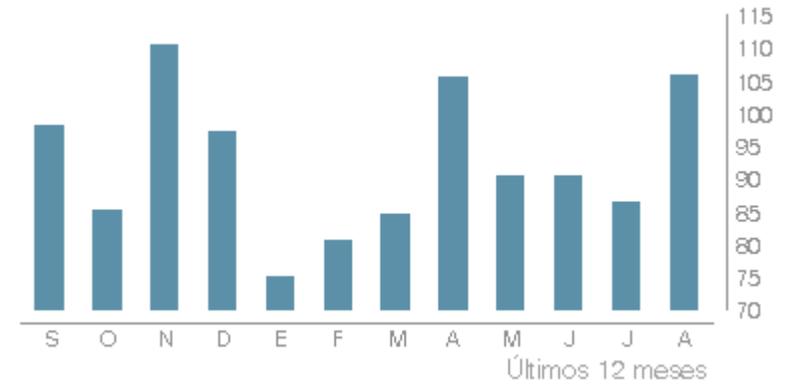
+22.28%

Engagement

8

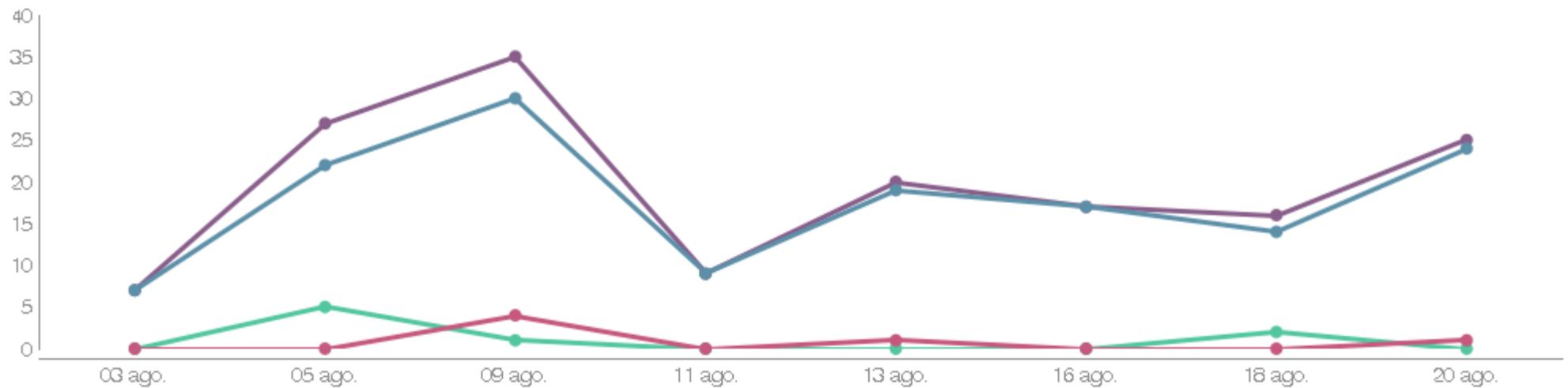
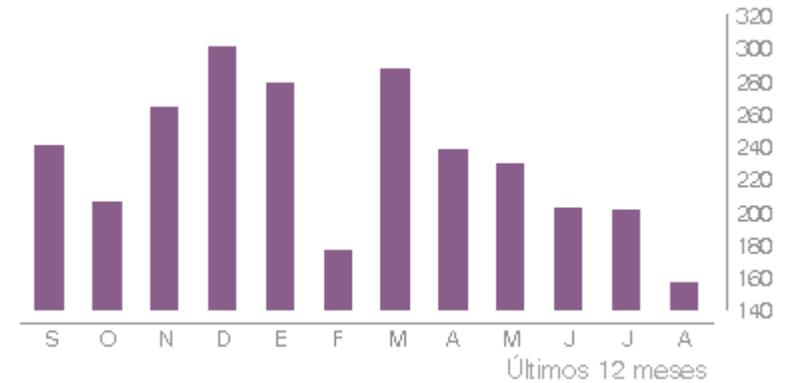
-33.33%

Posts



Interacciones

 delmaramimesa



Ranking de publicaciones



Mostrando 8 publicaciones ordenadas por fecha.

Publicado		Texto	Impresiones	Me gusta	Guardados	Comentarios	Alcance	Engagement	Reprod.
20 ago. 2021 11:00		💡 #SabíasQue los erizos son equinodermos...	233	24	1	0	216	115,74	-
18 ago. 2021 10:31		😊¿Se te apetecerían unas ricas navajuel...	163	14	0	2	151	105,96	53
16 ago. 2021 09:00		●¡ATENCIÓN! ● Mañana● ▶📺En la @subpe...	205	17	0	0	183	92,90	-
13 ago. 2021 10:30		💡 #SabíasQue el bacalao puede vivir hast...	252	19	1	0	231	86,58	-
11 ago. 2021 10:31		💡 Tal como te hemos contado en @subpesca...	98	9	0	0	88	102,27	35
09 ago. 2021 10:00		●¡ATENCIÓN! ● En la @subpescacl nos ...	338	30	4	1	310	112,90	-
05 ago. 2021 11:01		📺 Ya falta menos para que vuelva el vera...	239	22	0	5	220	122,73	125
03 ago. 2021 11:11		🗣️ La directora zonal de Pesca y Acuicult...	93	7	0	0	79	88,61	46

Ranking de hashtags



Mostrando 18 ordenadas por número de impresiones.

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#alianzadelpacífico	2	271	23	0
#subpesca	2	271	23	0
#pandemia	1	239	22	5
#algas	1	233	24	0
#delmaramimesa	5	197	17	1
#caletas	5	196	17	1
#chile	5	196	17	1
#comepescado	5	196	17	1
#comidasaludable	5	196	17	1
#delmaramimesa2020	5	196	17	1

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#mar	5	196	17	1
#nutrición	5	196	17	1
#partnerdelmaramimesa	5	196	17	1
#pescadofresco	5	196	17	1
#mariscos	2	166	14	2
#caleta	1	98	9	0
#choritos	1	93	7	0
#mejillondechile	1	93	7	0

INFORME DE ADS

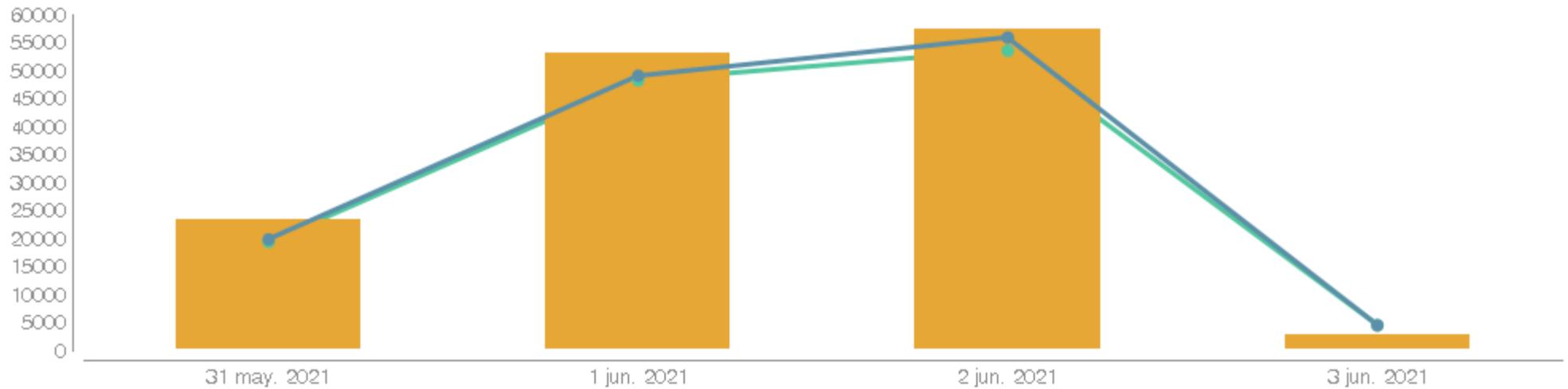
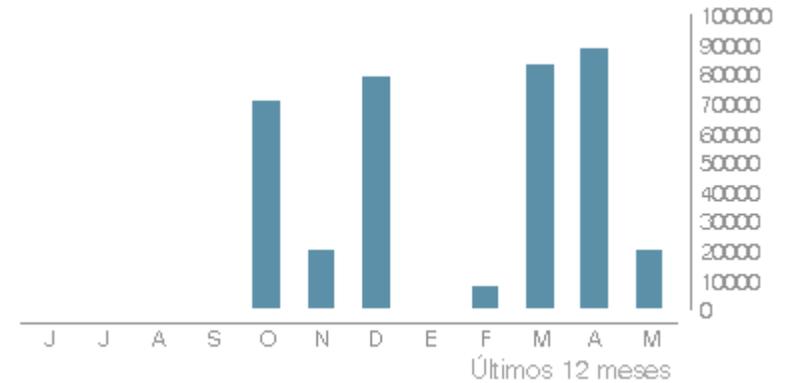
01/Junio/2021 – 30/Junio/2021

 Facebook Ads: 275719087032954



Facebook Ads: Alcance

 Del Mar A Mi Mesa



Facebook Ads: Resultados

 Del Mar A Mi Mesa

354

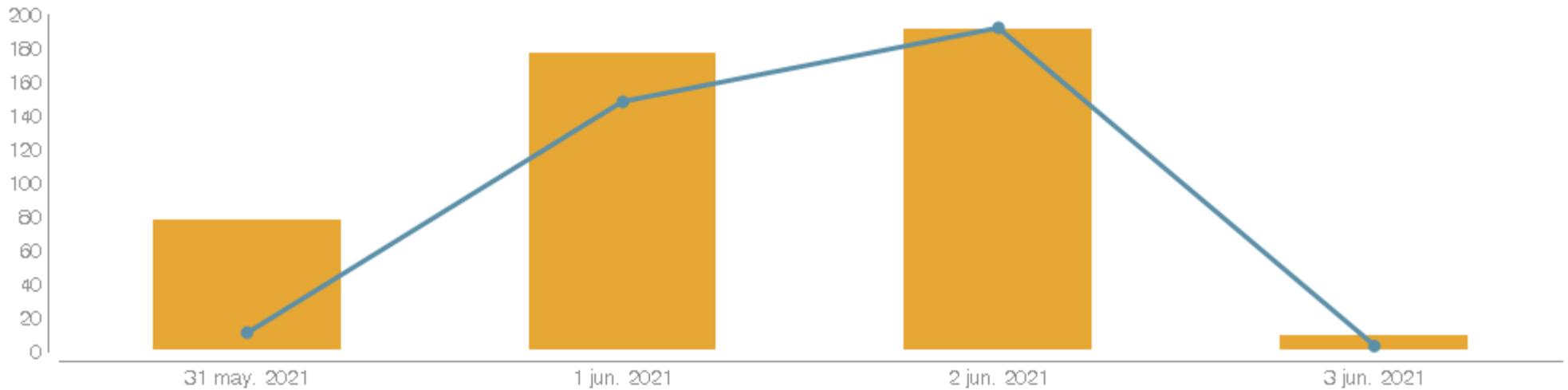
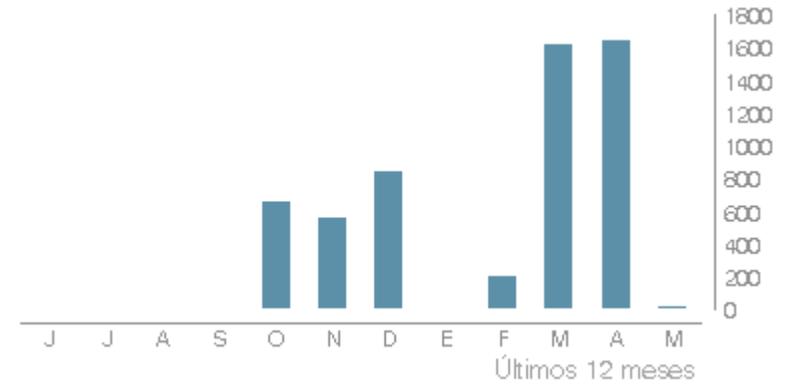
+0%

Clics

50000

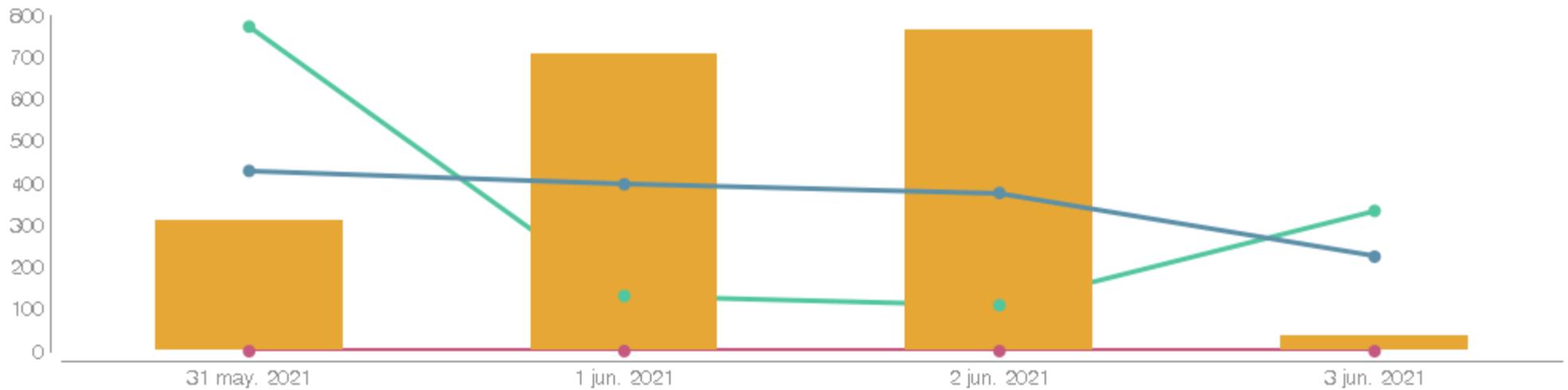
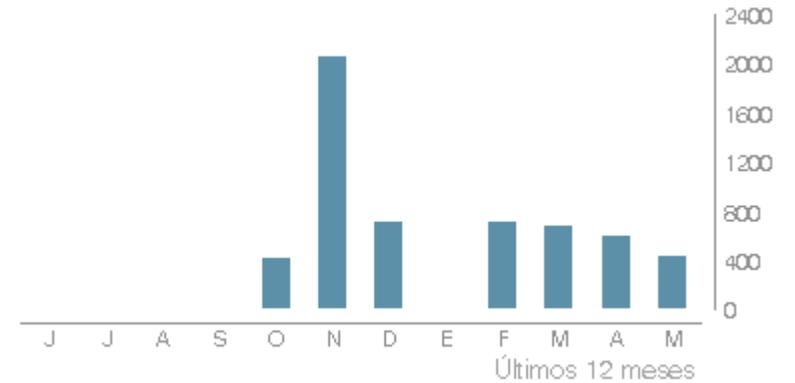
+0%

Gasto



Facebook Ads: Rendimiento

 Del Mar A Mi Mesa



Facebook Ads: Clasificación de campañas



Mostrando 2 campañas ordenadas por Gasto .

Nombre	Actualizado	Impresiones	Alcance	Clics	Conversiones	Resultados	CPM	CPC	CTR	Gasto
2021.05.31. Evento Dialogo Re... Objetivo: Vistas de imagen	31 may. 16:39	98520	98421	31	16 Interacciones en la página	0 Vistas de imagen	253,76	806,45	0,03	25000,00
2021.05.31. Evento Dialogo Re... Objetivo: Interacciones en las publicaciones	31 may. 16:32	30586	27207	323	22 Clicks en el enlace	1.076 Interacciones en las publicaciones	817,37	77,40	1,06	25000,00

INFORME DE ADS

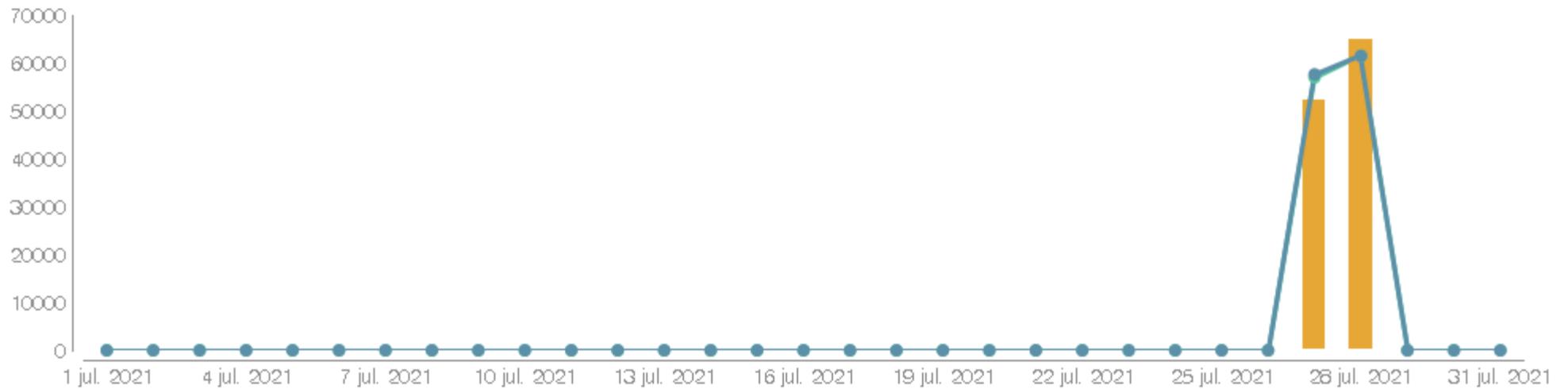
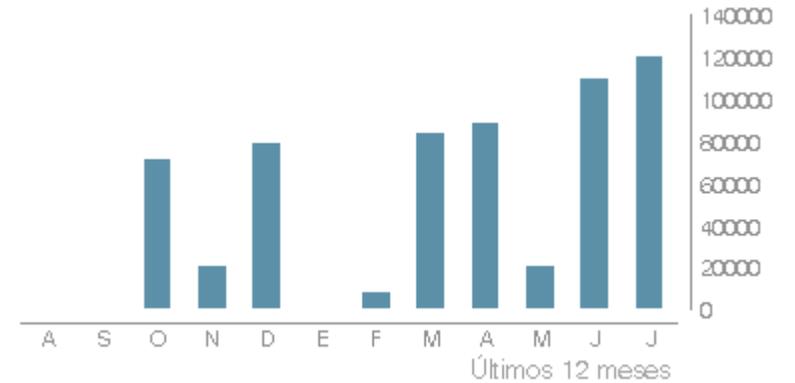
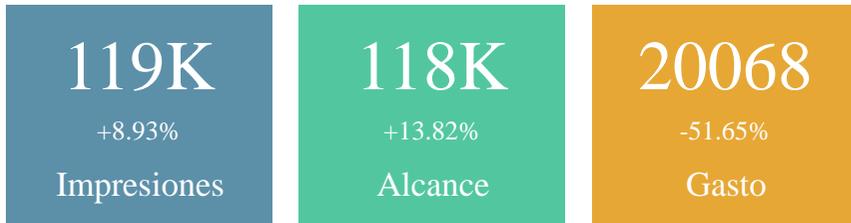
01/Julio/2021 – 31/Julio/2021

 Facebook Ads: 275719087032954



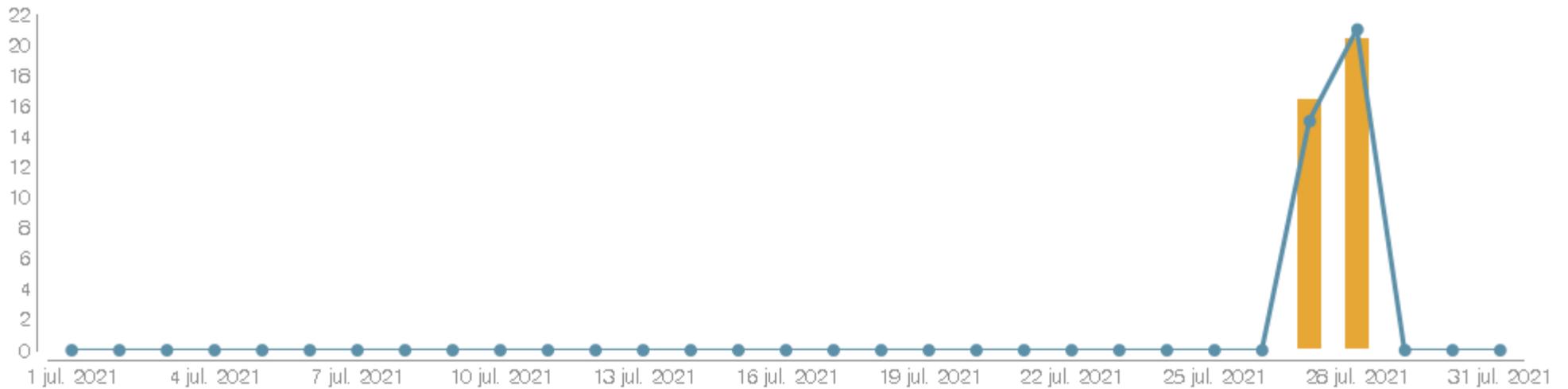
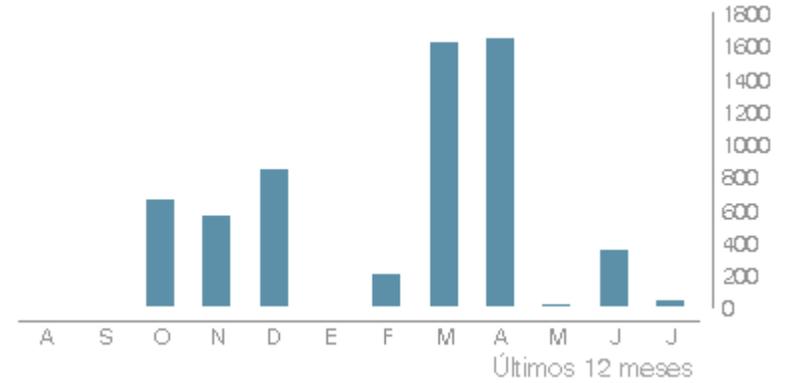
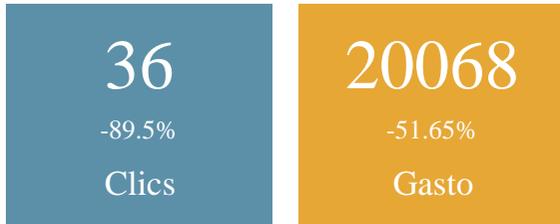
Facebook Ads: Alcance

 Del Mar A Mi Mesa



Facebook Ads: Resultados

 Del Mar A Mi Mesa



Facebook Ads: Rendimiento

 Del Mar A Mi Mesa

168,54

-55.61%

CPM

557,44

+360.69%

CPC

0,03

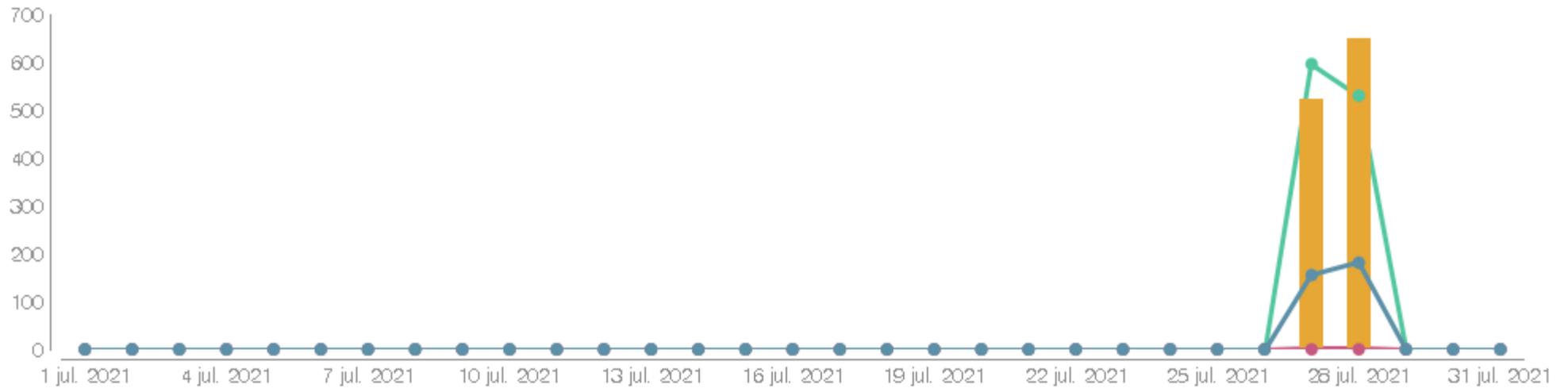
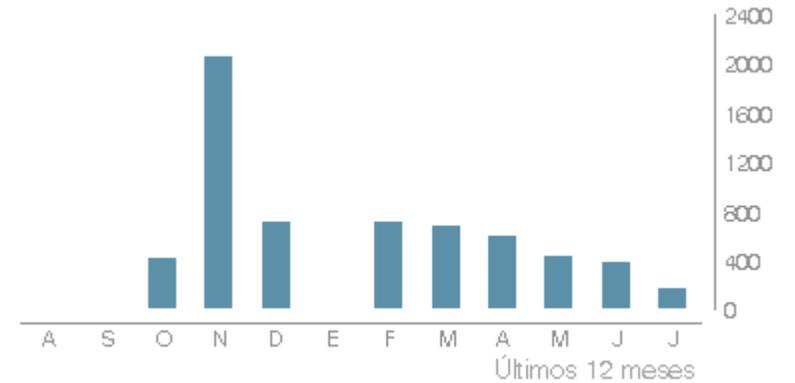
-90.36%

CTR

20068

-51.65%

Gasto



Facebook Ads: Clasificación de campañas



Mostrando 1 campañas ordenadas por Alcance .

Nombre	Actualizado	Impresiones	Alcance	Clics	Conversiones	Resultados	CPM	CPC	CTR	Gasto
2021.07.26. Conversatorio 02 Objetivo: Vistas de imagen	26 jul. 19:13	119067	118368	36	1 Visitas a la página	5 Vistas de imagen	168,54	557,44	0,03	20068,00

INFORME DE REDES SOCIALES

01/Septiembre/2020 – 31/Agosto/2021



Del Mar a Mi Mesa



delmaramimesa



Facebook Ads: 275719087032954



Universidad
de Concepción

Crecimiento de la comunidad

 Del Mar a Mi Mesa

2068

+0%

Me gusta

2141

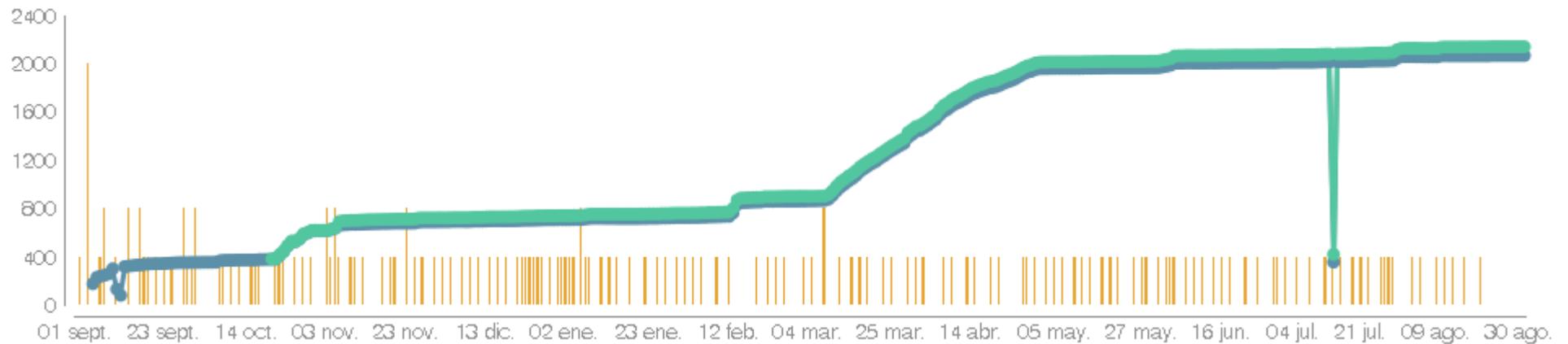
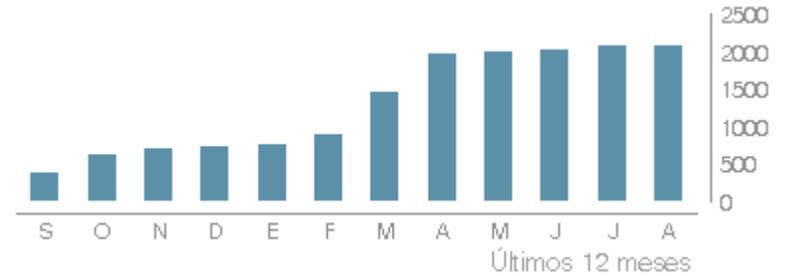
+0%

Seguidores

165

+2650%

Publicaciones



2125

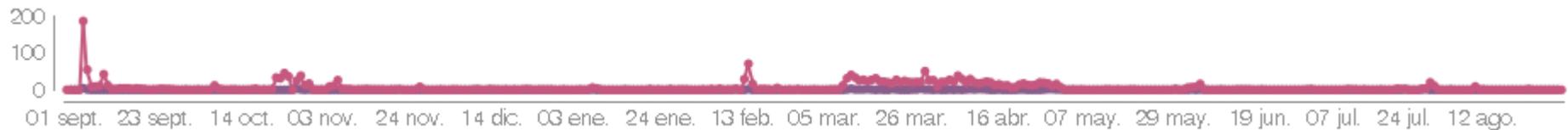
+0%

Ganados

73

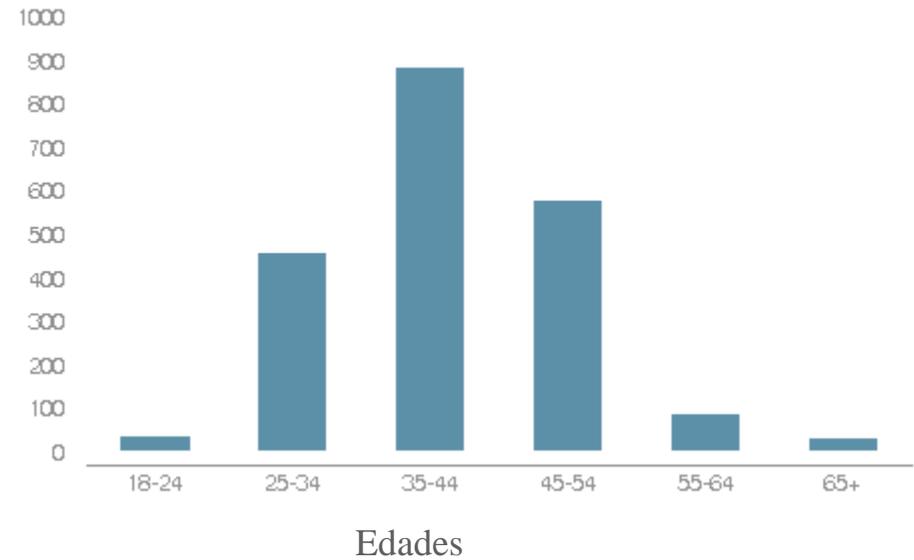
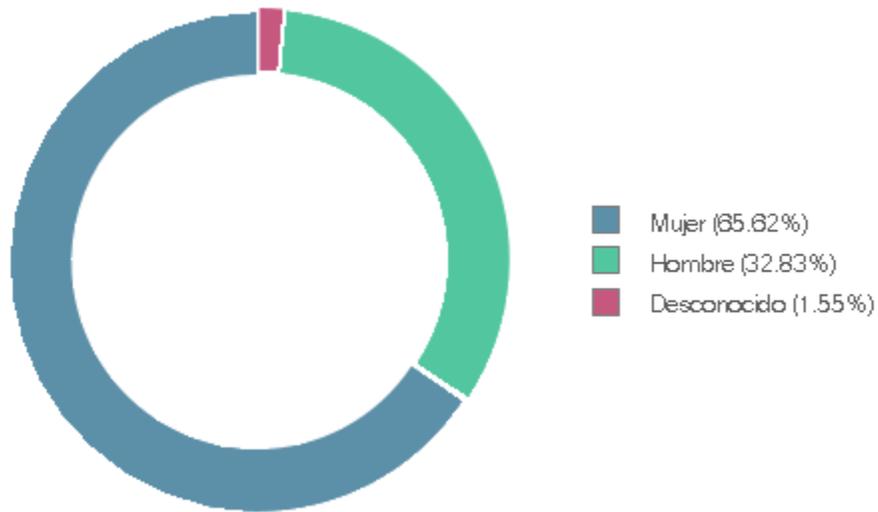
+0%

Perdidos



Demografía: sexo y edad

 Del Mar a Mi Mesa



Demografía: países y ciudades



Top 10 de países

Chile	96,71%
Perú	1,50%
Argentina	0,19%
Colombia	0,19%
Ecuador	0,19%
Brasil	0,15%
México	0,15%
Bolivia	0,10%
Canadá	0,10%
Estados Unidos	0,10%

Top 10 ciudades

Santiago de Chile, Chile	10,54%
Concepción, Chile	9,19%
Puerto Montt, Chile	3,34%
Antofagasta	2,76%
San Pedro de La Paz, Chile	2,66%
Talcahuano, Chile	2,61%
Chiguayante, Chile	2,51%
Valdivia, Chile	2,08%
Tomé, Chile	1,93%
Chillán, Chile	1,89%

Impresiones de la página

 Del Mar a Mi Mesa

709K

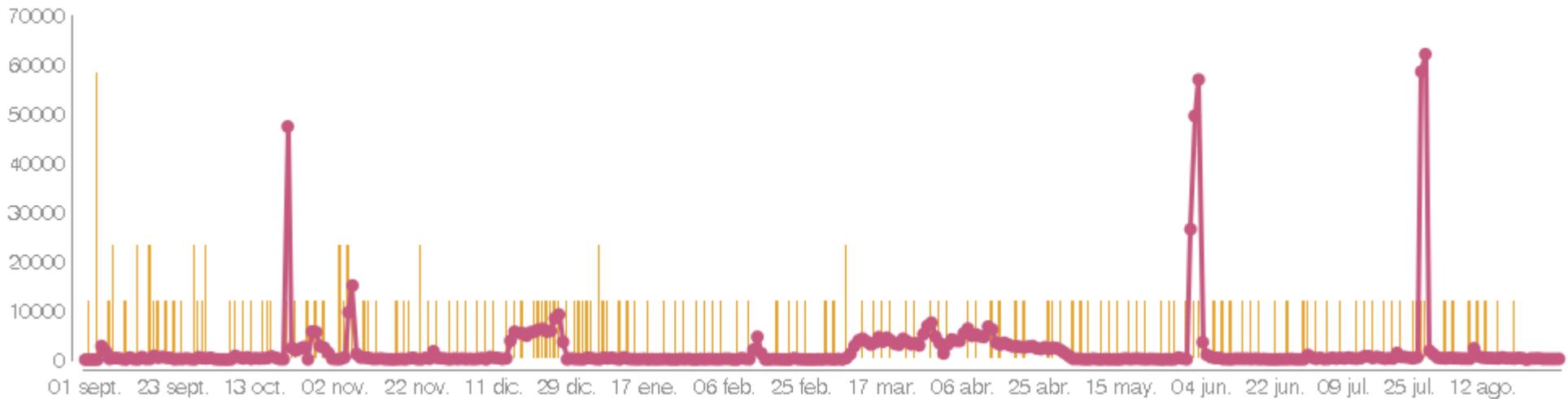
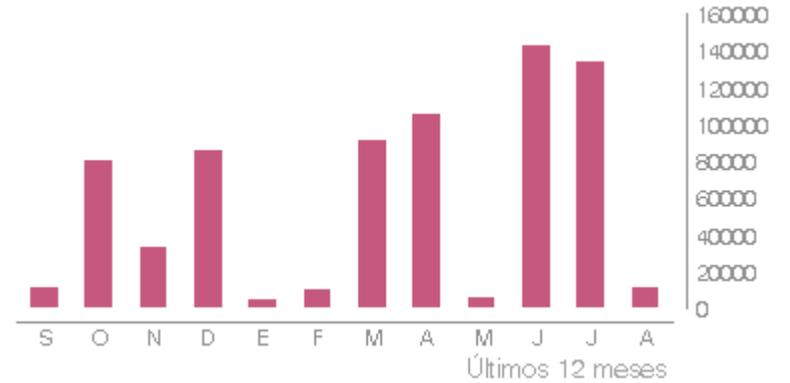
+971457.53%

Impresiones

165

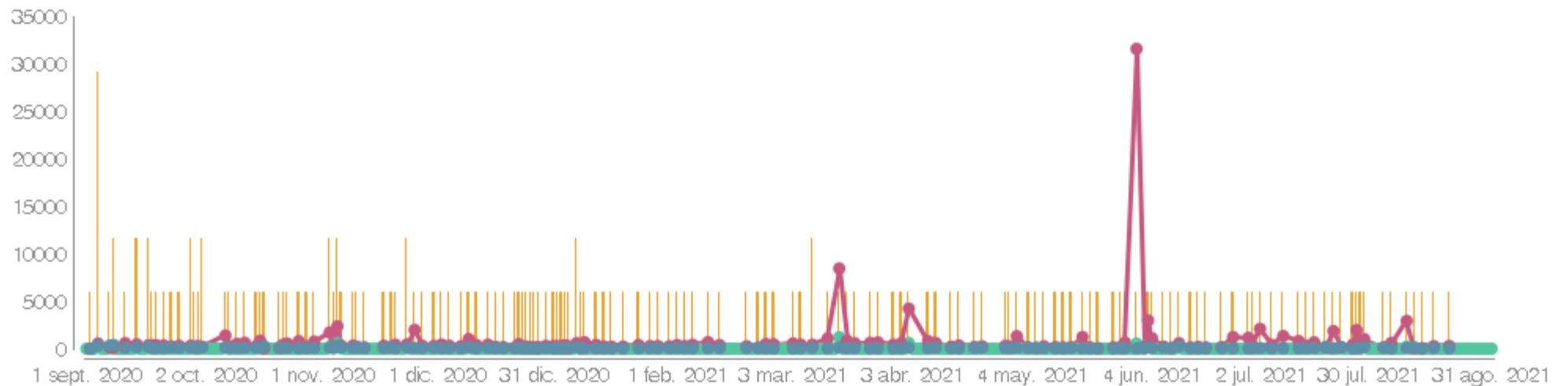
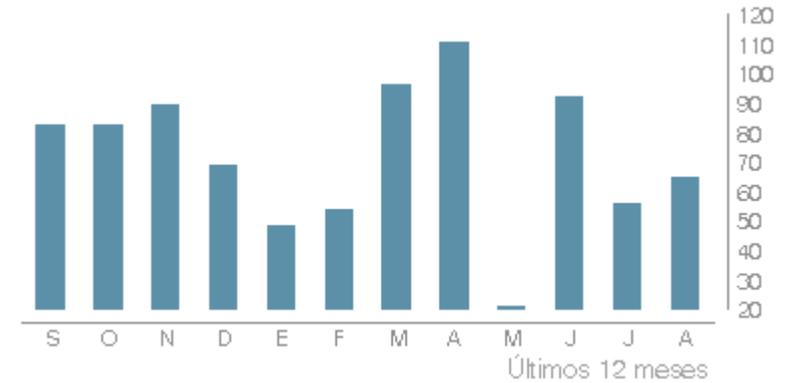
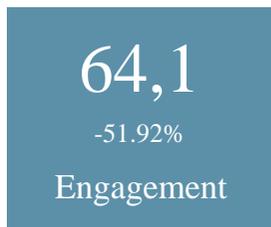
+2650%

Publicaciones



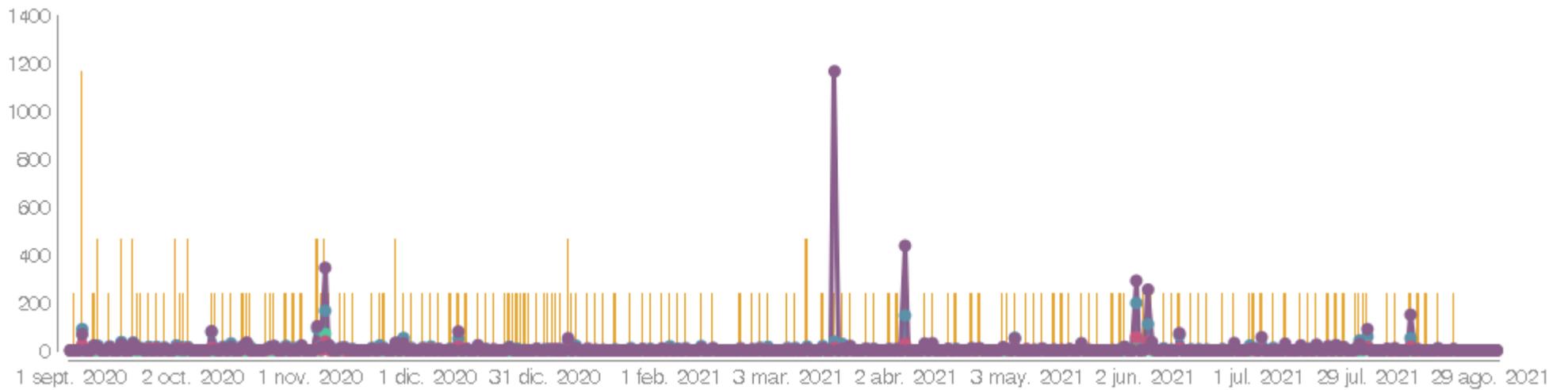
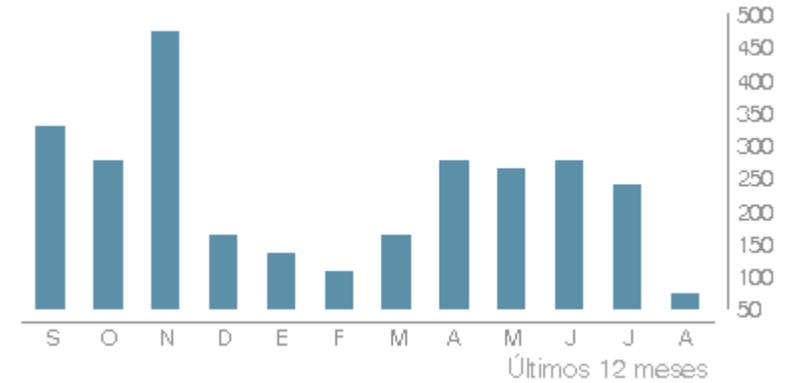
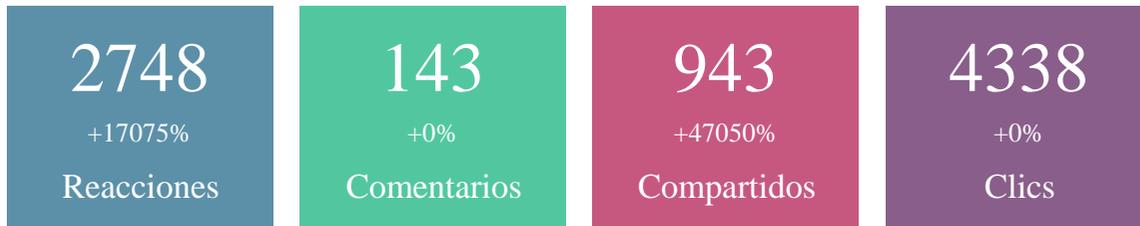
Publicaciones

 Del Mar a Mi Mesa



Interacciones

 Del Mar a Mi Mesa



Ranking de publicaciones



Mostrando 165 publicaciones ordenadas por fecha.

Publicado	Texto	Reacciones	Comentarios	Compartidos	Clics	Clics en enlace	Alcance	Reprod.	Engagement
20 ago. 11:00	 #SabíasQue los erizos s...	4	0	3	6	0	291	0	44,67
16 ago. 09:00	 ¡ATENCIÓN! Mañana ...	9	0	1	9	2	275	0	69,09
13 ago. 10:30	 #SabíasQue el bacalao p...	1	0	0	0	0	70	0	14,29
11 ago. 10:30	 Tal como te hemos conta...	2	1	0	5	0	57	20	140,35
09 ago. 09:00	 ¡ATENCIÓN! En la Su...	51	0	15	149	11	2929	0	73,40
05 ago. 11:00	 Ya falta menos para que...	1	0	0	10	0	611	59	18,00
03 ago. 11:14	 La directora zonal de P...	4	0	4	7	0	140	38	107,14
29 jul. 15:29	 En la Subsecretaría de Pe...	58	17	15	89	7	1000	596	179,00
28 jul. 09:00	 En la @subseSubsecretar...	17	0	5	6	0	412	0	67,96

Publicado		Texto	Reacciones	Comentarios	Compartidos	Clics	Clics en enlace	Alcance	Reprod.	Engagement
27 jul. 09:00		●En la Subsecretaría de ...	42	0	10	26	0	1964	0	39,71
26 jul. 10:30		💡#SabíasQue ¡el picoroc...	8	0	4	3	0	430	0	34,88
23 jul. 10:30		📹💡Merluzas, reinetas, con...	7	0	5	14	0	151	61	172,19
21 jul. 10:30		💡#SabíasQue el róbalo es...	21	0	14	22	0	1857	0	30,69
19 jul. 11:04		📹💡¿Sabes dónde queda Loan...	7	0	4	18	1	156	67	185,90
16 jul. 10:30		📹▶Hace unos días, te prese...	22	0	5	24	0	679	183	75,11
14 jul. 10:30		💡#SabíasQue que el loco ...	8	0	3	3	0	322	0	43,48
12 jul. 12:01		📹▶Desde @subpescacl #DelMa...	6	0	3	21	0	819	117	36,63
08 jul. 12:30		📹💡¿Quieres saber cómo hac...	10	0	4	28	0	1335	300	31,46
05 jul. 10:00		💡#SabíasQue las machas s...	11	0	3	0	0	403	0	34,74
02 jul. 10:30		📹●¡Buen viernes, querida ...	20	1	5	55	0	2096	241	38,65
30 jun. 11:00		💡#SabíasQue la corvina e...	9	1	2	8	0	361	0	55,40

Publicado	Texto	Reacciones	Comentarios	Compartidos	Clics	Clics en enlace	Alcance	Reprod.	Engagement
29 jun. 10:00	 ●Hoy 29 de junio, en la ...	21	0	6	3	0	1155	0	25,97
25 jun. 10:30	 ●En estos días de frío i...	8	0	4	31	0	1229	143	34,99
22 jun. 10:35	 💡 En este mes de la mujer...	6	0	3	0	0	171	0	52,63
18 jun. 11:19	 ▶ ¡Forma parte de nuestra ...	4	0	1	0	0	142	0	35,21
16 jun. 10:58	 😊 Buen miércoles para tod...	5	0	1	0	0	196	0	30,61
14 jun. 10:00	 💡 ¿ Hab as escu...	5	0	1	0	0	143	0	41,96
11 jun. 10:00	 ●¿Quieres conocer la rec...	64	2	8	72	0	587	367	248,72
09 jun. 10:30	 ▶ Entre la gran variedad d...	3	0	2	1	0	85	0	70,59
07 jun. 10:30	 💡 Esta invitación viene d...	9	2	2	4	0	218	85	77,98
04 jun. 10:30	 💡 Durante el verano ☂ el e...	24	0	6	35	0	1112	217	58,45
03 jun. 10:31	 En la Subsecretaría de Pe...	110	24	36	254	6	2980	1545	142,28
02 jun. 10:30	 💡 ¿#SabíasQué en cualquie...	7	0	5	2	0	242	0	57,85

Publicado	Texto	Reacciones	Comentarios	Compartidos	Clics	Clics en enlace	Alcance	Reprod.	Engagement
31 may. 13:04	  En #Subpesca nos prepar...	198	8	55	291	34	31547	0	17,50
28 may. 18:08	  ¡ATENCIÓN!   En la Su...	14	0	7	15	2	661	0	54,46
27 may. 10:00	  ¡Forma parte de nuestra ...	6	0	3	0	0	226	0	39,82
25 may. 09:48	  ● Buen martes para todos ...	2	0	2	0	0	152	0	26,32
21 may. 11:30	  Los ácidos grasos Omega...	1	0	1	0	0	70	0	28,57
19 may. 10:30	   Ahora es el turno de lo...	2	0	3	0	0	148	0	33,78
17 may. 11:00	   ¿Pebre de Piures? ¿y co...	14	1	6	30	0	1236	138	41,26
14 may. 10:30	   Desde #DelMaraMiMesa q...	2	0	4	5	0	163	0	67,48
12 may. 10:00	   #SabíasQue las almejas...	2	0	3	0	0	144	0	34,72
10 may. 11:05	  Recientemente iniciamos...	4	0	3	1	0	175	0	45,71
07 may. 11:27	  Buen viernes para todos y...	9	0	7	4	0	261	0	76,63
05 may. 11:00	   #SabíasQue que el jure...	3	0	3	0	0	109	0	55,05

Publicado		Texto	Reacciones	Comentarios	Compartidos	Clics	Clics en enlace	Alcance	Reprod.	Engagement
03 may. 11:00		 ⚡ Arroz, luche, almejas y...	4	0	6	1	0	139	0	79,14
30 abr. 10:30		 ⚡ Nuestro chef 👤 Nes...	53	0	12	49	0	1318	416	86,49
28 abr. 11:00		 En el mar...	7	0	3	4	0	256	0	54,69
27 abr. 11:45		 Hoy les compartimos una n...	8	0	5	14	0	307	0	87,95
21 abr. 10:35		 📍 Desde la hermosa locali...	9	1	5	9	0	261	105	91,95
19 abr. 10:35		 ⚡ ¡No te lo pierdas! ...	5	0	1	10	0	186	60	86,02
15 abr. 10:00		 📍 Hoy es 15 de abril ...	7	0	3	2	0	343	0	34,99
13 abr. 11:31		 ⚡ Hoy compartimos con ust...	4	0	3	7	0	229	71	61,14
09 abr. 10:30		 ⚡ ¡Llegó el momento! Hoy...	17	1	9	30	0	603	257	94,53
07 abr. 10:30		 ⚡ ¿#SabíasQue si deseas c...	18	1	6	29	0	822	0	65,69
02 abr. 10:00		 ⚡ ¿Te gustan los sabores ...	146	0	27	437	3	4219	1436	144,58
31 mar. 10:00		 ⚡ ¿#SabíasQue la lapa es ...	8	0	5	2	0	564	0	26,60

Publicado		Texto	Reacciones	Comentarios	Compartidos	Clics	Clics en enlace	Alcance	Reprod.	Engagement
29 mar. 09:20		💡 En este mes de la mujer...	7	0	4	0	0	424	0	25,94
25 mar. 10:58		#Repost Subsecretaría de ...	8	0	4	1	0	672	0	19,35
23 mar. 14:22		💡 ¿#SabíasQué que los pul...	9	0	6	4	0	624	0	30,45
19 mar. 07:39	The	📹 💡 Las algas son una fuent...	8	0	5	19	1	583	191	54,89
17 mar. 09:00		📹 ▶️ La caballa pertenece a ...	27	0	8	6	0	863	0	47,51
15 mar. 14:53	The	📹 😊 Sigue en nuestras rede...	37	1	11	1.165	1	8444	4758	143,77
12 mar. 09:32		#Repost Subsecretaría de ...	18	0	9	7	0	1078	0	31,54
08 mar. 10:30		💡 Hoy #8M2021, cuando con...	10	0	2	1	0	439	0	29,61
08 mar. 08:29	The	📹 #Repost @subpescac• • ...	6	0	2	6	0	411	81	34,06
05 mar. 10:24		📄 ▶️ ¡Ya son seis meses desde...	11	0	4	3	0	440	0	40,91
03 mar. 16:32		💡 Habitante de las frías...	11	0	5	1	0	555	0	30,63
26 feb. 09:00		💡 Multifacética y amada e...	15	0	3	2	0	468	0	42,74

Publicado		Texto	Reacciones	Comentarios	Compartidos	Clics	Clics en enlace	Alcance	Reprod.	Engagement
24 feb. 09:00		▶ ¡Forma parte de nuestra ...	12	0	6	3	0	499	0	42,08
22 feb. 10:00		💡 ¿#SabíasQué que los pul...	5	0	4	2	0	125	0	88,00
19 feb. 08:00		Llegó el fin de semana ☐	10	0	6	2	0	267	0	67,42
12 feb. 11:16		📺 ✔ Sigue en nuestras redes ...	9	0	5	10	0	387	101	62,02
09 feb. 15:24		📺 💡 ¡Pronto tendremos sorpr...	18	0	9	10	0	696	195	53,16
05 feb. 11:19		📄 ¡Excelente fin de semana ...	10	0	5	4	0	422	0	45,02
03 feb. 09:00		☐ ¿Quieres saber acerca d...	8	0	3	3	0	288	0	48,61
01 feb. 10:47		💡 Entre el amor y el odio...	17	1	4	3	0	395	0	63,29
30 ene. 09:00		🔗 [#PrensaDelMaraMiM esa]	5	0	1	9	5	268	0	55,97
27 ene. 09:00		💡 ¿ Conoces al B...	7	0	2	2	0	296	0	37,16
25 ene. 09:00		📺 💡 ¿ Hab as escu...	5	1	3	6	0	286	117	52,45
22 ene. 10:00		📄 ¿Estás listo para el fin ...	10	0	4	1	0	401	0	37,41

Publicado		Texto	Reacciones	Comentarios	Compartidos	Clics	Clics en enlace	Alcance	Reprod.	Engagement
18 ene. 11:07		 Buena semana para todos y...	5	0	1	0	0	232	0	25,86
15 ene. 16:04		 [#PrensaDelMaraMiM	3	0	2	1	0	217	0	27,65
13 ene. 16:02		 ¿Ya conoces a #DelMaraM...	3	0	3	0	0	244	0	24,59
11 ene. 11:12		 💡 Compra productos del ma...	9	0	6	0	0	414	0	36,23
08 ene. 16:03		 [#PrensaDelMaraMiM	20	0	5	10	1	686	0	51,02
07 ene. 09:00		 ▶️ La #pandemia se convirt...	3	0	1	0	0	185	0	21,62
06 ene. 14:54		 💡 ¡Pronto tendremos sorpr...	37	0	5	49	2	820	506	110,98
06 ene. 09:00		 ✓ Bajo aporte de carbohidr...	5	0	5	2	0	379	0	31,66
04 ene. 11:09		 #DelMaraMiMesa busca aume...	6	0	3	0	0	257	0	35,02
03 ene. 09:00		 ▶️ Compra productos del mar...	6	0	5	0	0	362	0	30,39
02 ene. 09:00		 ▶️ Compra productos del mar...	6	0	3	1	0	306	0	32,68
01 ene. 09:00		 💡 ¿Te gustan los #sandwic...	4	0	3	3	0	265	0	37,74

Publicado		Texto	Reacciones	Comentarios	Compartidos	Clics	Clics en enlace	Alcance	Reprod.	Engagement
31 dic. 10:33		▶La pandemia se convirtió...	5	0	2	1	0	295	0	27,12
29 dic. 12:33		▶Nuestra comunidad crece ...	8	0	5	6	0	310	0	61,29
27 dic. 10:00		▶La #pandemia se convirt...	1	0	0	0	0	166	0	6,02
26 dic. 10:00		✦¡Hoy los pescadores art...	2	0	0	1	0	154	0	19,48
25 dic. 10:00		☞Compra productos del ma...	2	0	0	0	0	160	0	12,50
24 dic. 10:58		😊Falta muy poco para fin...	7	0	2	1	0	235	0	42,55
23 dic. 09:36		✔Compra productos del mar...	4	0	2	1	0	228	0	30,70
22 dic. 11:17		📺 ¡Gobierno de Chile llama ...	15	0	7	12	0	495	100	68,69
21 dic. 09:27		☐ ¿Quieres saber acerca d...	4	0	2	1	0	140	0	50,00
18 dic. 11:16		▶¿Se acuerdan que hace un...	5	0	4	1	0	169	0	59,17
16 dic. 10:35		💡#SabíasQue que existen...	7	0	4	2	0	205	0	63,41
14 dic. 14:50		☐ 🧑🏻‍🦉 Locos, pulpo, navajue...	10	0	9	22	0	436	188	94,04

Publicado		Texto	Reacciones	Comentarios	Compartidos	Clics	Clics en enlace	Alcance	Reprod.	Engagement
11 dic. 13:16		► ¿Cómo estamos para inici...	9	0	7	4	0	396	0	50,51
09 dic. 08:15		► Nuestra #ComunidadDelMar...	49	0	17	79	0	1016	437	142,72
07 dic. 07:34		► ¡Y se fue noviembre! 😊 ! ¿Y...	9	0	4	1	0	265	0	52,83
04 dic. 10:12		► ¡Es viernes de #recetas...	7	0	5	3	0	316	0	47,47
02 dic. 08:09		😊 ¡Algo fresco para días ...	16	0	6	2	0	440	0	54,55
30 nov. 08:04		► 📅 Iniciamos esta semana c...	12	0	8	4	0	310	0	77,42
27 nov. 08:32		► 🎉 Llegó el fin de semana!...	11	0	5	2	0	322	0	55,90
25 nov. 07:10		► 📺 ¿Te gusta la Reineta 🐟?...	52	2	15	29	0	1980	0	49,49
23 nov. 14:14			20	1	0	25	0	515	0	89,32
23 nov. 07:37		► ¡Excelente semana para to...	10	0	6	7	0	396	0	58,08
20 nov. 09:17		► 📺 En el día universal del...	11	0	6	4	0	425	0	49,41
19 nov. 09:16		🔗 [#PrensaDelMaraMiMesa]	21	0	4	3	0	207	0	135,27

Publicado		Texto	Reacciones	Comentarios	Compartidos	Clics	Clics en enlace	Alcance	Reprod.	Engagement
17 nov. 16:09		[#PrensaDelMaraMiMesa]	11	0	5	7	0	321	0	71,65
12 nov. 10:05		▶️ #Hace unos días conversa...	6	0	1	3	2	147	0	68,03
10 nov. 19:22		The	11	0	0	12	8	231	0	99,57
09 nov. 14:48		▶️ #Iniciamos la semana con...	10	0	5	10	0	326	0	76,69
06 nov. 08:00		#FelizViernes 🍀▶️ Ayer ...	22	2	2	20	0	319	0	144,20
05 nov. 13:02		The	159	69	35	327	18	4460	1961	132,29
05 nov. 10:39		[#SaveTheDate] 📅 ¡No te ol...	7	0	2	18	0	259	0	104,25
04 nov. 10:24		Hoy terminamos los prepar...	19	1	2	13	0	303	0	115,51
03 nov. 10:41		¡Buen martes para todos y...	17	1	7	16	1	889	0	46,12
03 nov. 08:45		The	73	1	0	85	8	2531	0	62,82
30 oct. 10:00		▶️ ¡Se acerca 📅 🐷 Halloween...	16	0	5	21	0	756	0	55,56
28 oct. 15:50		🍷 ¿Ya conoces a #DelMaraM...	11	0	3	2	0	259	0	61,78

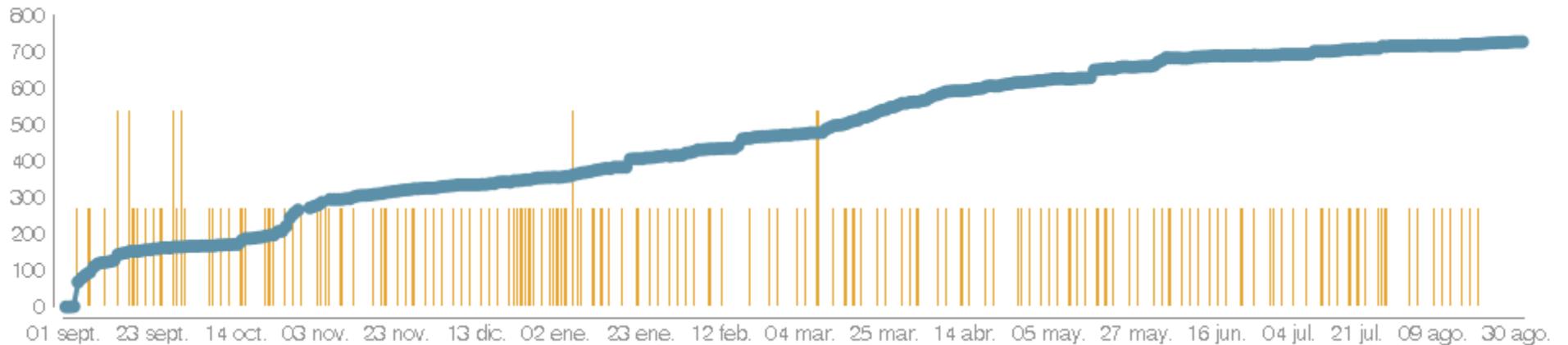
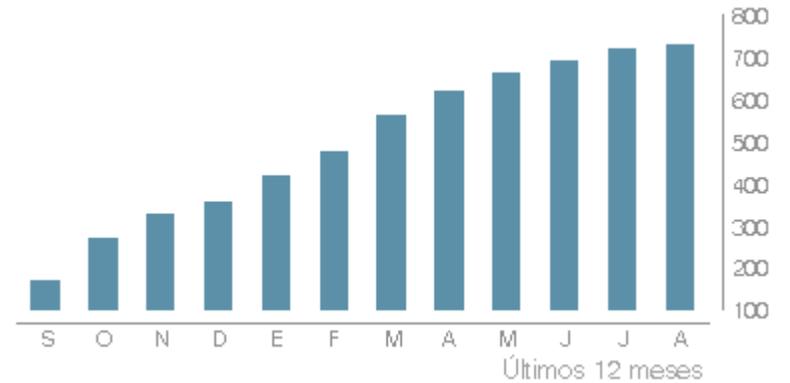
Publicado		Texto	Reacciones	Comentarios	Compartidos	Clics	Clics en enlace	Alcance	Reprod.	Engagement
26 oct. 09:16		▶ ¿SabíasQue la chicorea...	19	0	11	10	0	807	0	49,57
23 oct. 15:53		💡 Distintos medios de com...	14	0	10	19	0	552	0	77,90
22 oct. 14:45		▶ ¿SabíasQue el recurso ...	15	1	6	12	0	448	0	75,89
21 oct. 08:53		[Prensa] “Es primordial...	4	0	2	5	4	144	0	76,39
17 oct. 12:31			13	0	0	0	0	48	0	270,83
16 oct. 12:42		¡Excelente viernes para t...	25	0	10	33	0	840	0	80,95
15 oct. 16:45		✓ ¡Excelente reunión con n...	11	0	6	19	0	312	0	115,38
12 oct. 12:08		¿Te gusta el cochayuyo?...	29	0	12	15	0	628	0	89,17
10 oct. 10:30		▶ ¿Habías escuchado de la...	16	0	10	8	0	513	0	66,28
08 oct. 11:00		▶ De acuerdo a cifras de ...	10	0	7	2	0	292	0	65,07
07 oct. 15:54		Nuestro chef 📺 Nestor...	77	0	10	80	0	1392	463	119,97
01 oct. 10:00		Excelentes Noticias !! 📣...	5	0	2	2	0	118	0	76,27

Publicado	Texto	Reacciones	Comentarios	Compartidos	Clics	Clics en enlace	Alcance	Reprod.	Engagement
01 oct. 08:00	 ▶ En el día internacional...	9	0	7	4	0	312	0	64,10
30 sept. 16:40	 😊 Terminamos el mes con u...	10	0	6	1	0	291	0	58,42
29 sept. 08:00	 📢 #SabíasQue que el 35 %...	15	0	8	3	0	244	0	106,56
28 sept. 14:56	 → Les esperamos mañana ❤️	11	0	3	4	0	316	0	56,96
28 sept. 09:00	 ¡Excelente lunes para tod...	10	0	8	2	0	321	0	62,31
25 sept. 16:40	 📄 ¡El fin de semana está a ...	12	0	6	9	0	315	0	85,71
23 sept. 16:09	 → Hoy les tenemos un reco...	15	1	9	3	0	248	0	112,90
21 sept. 09:01	 ¡Buena semana para todos ...	15	0	8	3	0	349	0	74,50
19 sept. 12:01	 🍷 En estas celebraciones...	10	0	7	5	0	374	0	58,82
18 sept. 11:00	 📄 Empanadas!! Fritas o al...	15	0	4	6	0	397	0	62,97
17 sept. 17:27	 ❤️📄❤️📄❤️📄❤️📄❤️📄 📄 #Repost @ne...	13	0	3	11	0	308	0	87,66
17 sept. 11:25	 📄 Aro aro aro Que Vamos a ...	20	0	10	18	0	420	0	114,29

Publicado		Texto	Reacciones	Comentarios	Compartidos	Clics	Clics en enlace	Alcance	Reprod.	Engagement
14 sept. 17:30		#Repost @jeronimochef (@g...	15	0	7	14	0	542	0	66,42
14 sept. 14:11	The	Nuestro chef 📍 Jeróni...	20	0	10	12	0	407	176	103,19
11 sept. 13:00		¿! #SabíasQue Chile tiene...	17	0	13	11	0	595	0	68,91
08 sept. 17:37		✓ [#PrensaDelMaraMiM	5	0	5	3	1	89	0	146,07
08 sept. 17:21		✓ [#PrensaDelMaraMiM esa]	15	1	5	10	4	131	0	236,64
07 sept. 16:44		Con la participación de r...	18	0	9	21	18	148	0	324,32
04 sept. 13:58	The		6	0	1	0	0	147	0	47,62
04 sept. 13:41	The		5	0	0	1	0	148	0	40,54
04 sept. 13:40	The		0	0	0	0	0	8	0	0,00
04 sept. 13:40	The		5	0	0	1	0	138	0	43,48
04 sept. 09:57		Bienvenidos y bienvenidas...	73	0	22	65	11	2304	0	69,44
02 sept. 16:04	The	Bienvenidos y bienvenidas...	0	0	0	0	0	1	0	0,00

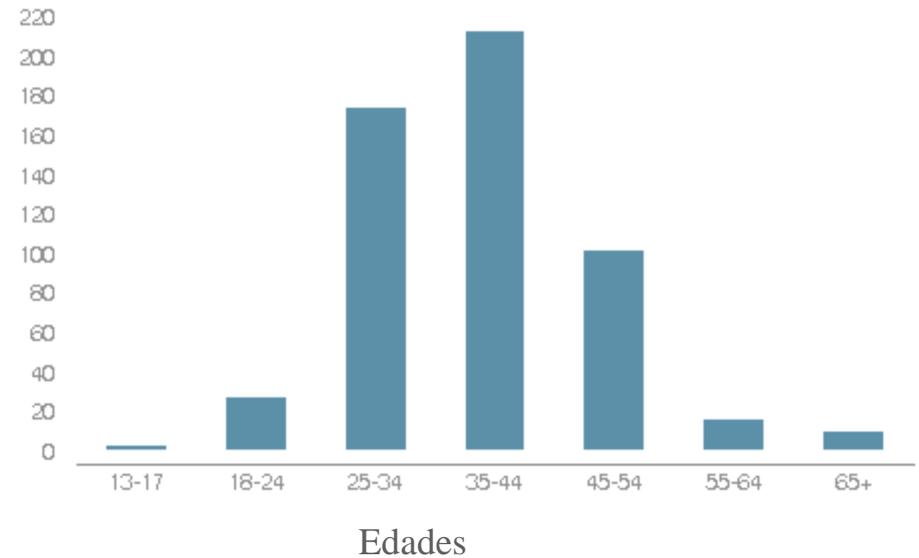
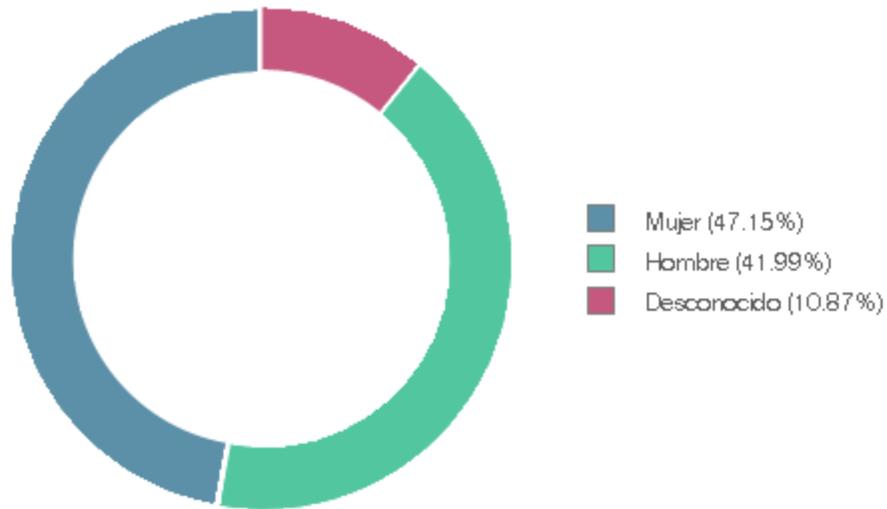
Crecimiento de la comunidad

 delmaramimesa



Demografía: sexo y edad

 delmaramimesa



Demografía: países y ciudades



Top 10 de países

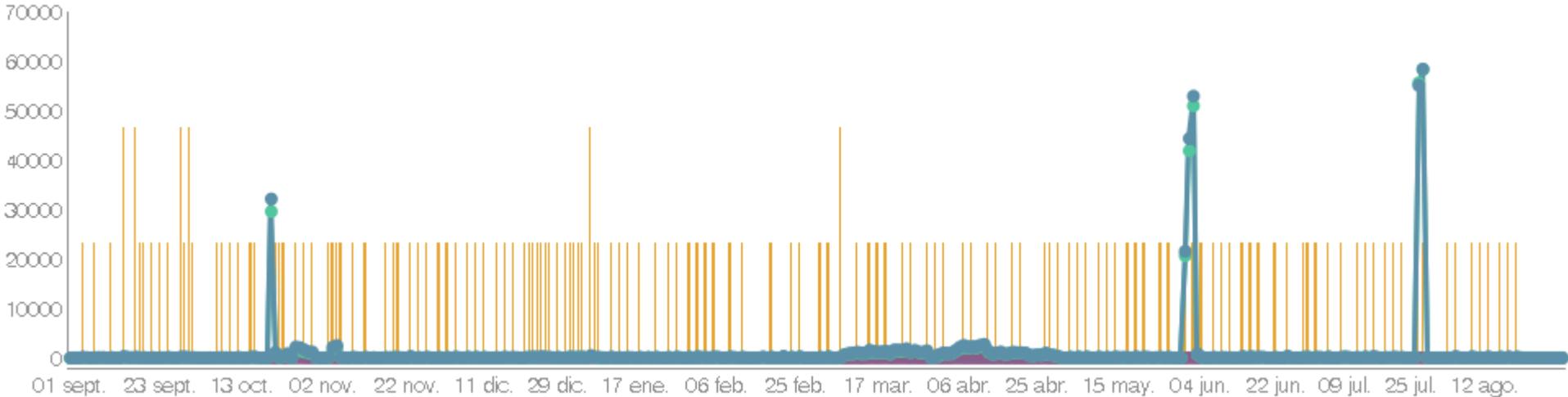
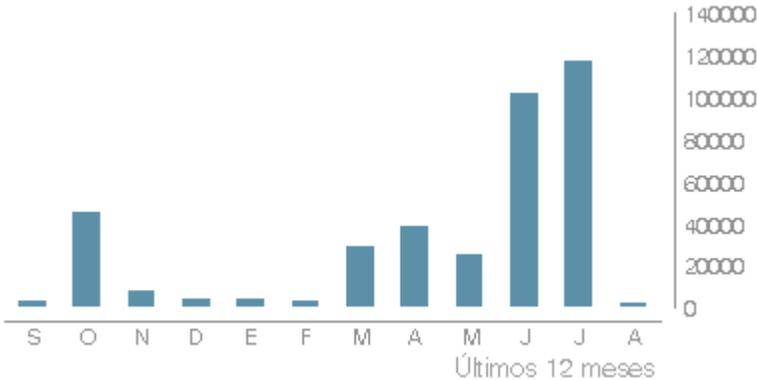
Chile	96,32%
Perú	0,74%
Colombia	0,37%
Estados Unidos	0,37%
Venezuela	0,37%
Argentina	0,18%
Brasil	0,18%
Costa Rica	0,18%
Alemania	0,18%
Finlandia	0,18%

Top 10 ciudades

Santiago, Santiago Metropolitan ...	31,86%
Concepción, Bío Bío Region	8,66%
Valdivia, Los Ríos Region	7,18%
Chiguayante, Bío Bío Region	4,42%
Puerto Montt, Los Lagos Region	4,24%
San Pedro de La Paz, Bío Bío Reg...	3,31%
Viña del Mar, Valparaíso Region	3,31%
Valparaíso, Valparaíso Region	2,58%
Talcahuano, Bío Bío Region	2,03%
Tomé, Bío Bío Region	2,03%

Alcance promedio por día

 delmaramimesa



Publicaciones

 delmaramimesa

91,06

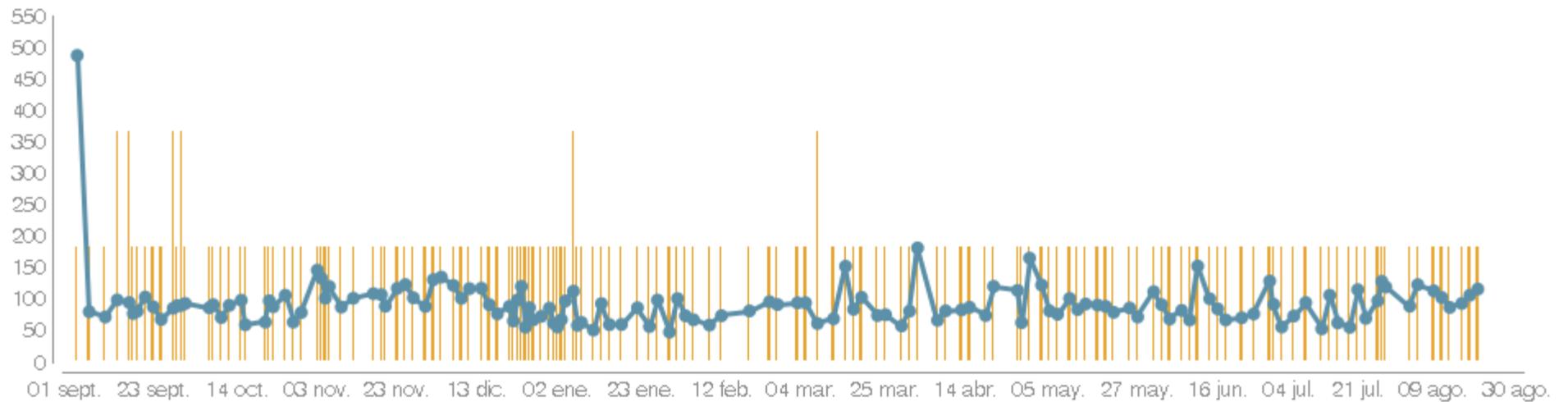
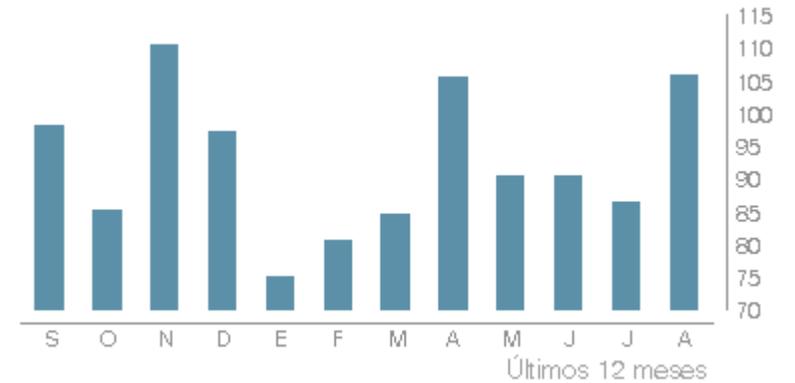
-77.23%

Engagement

150

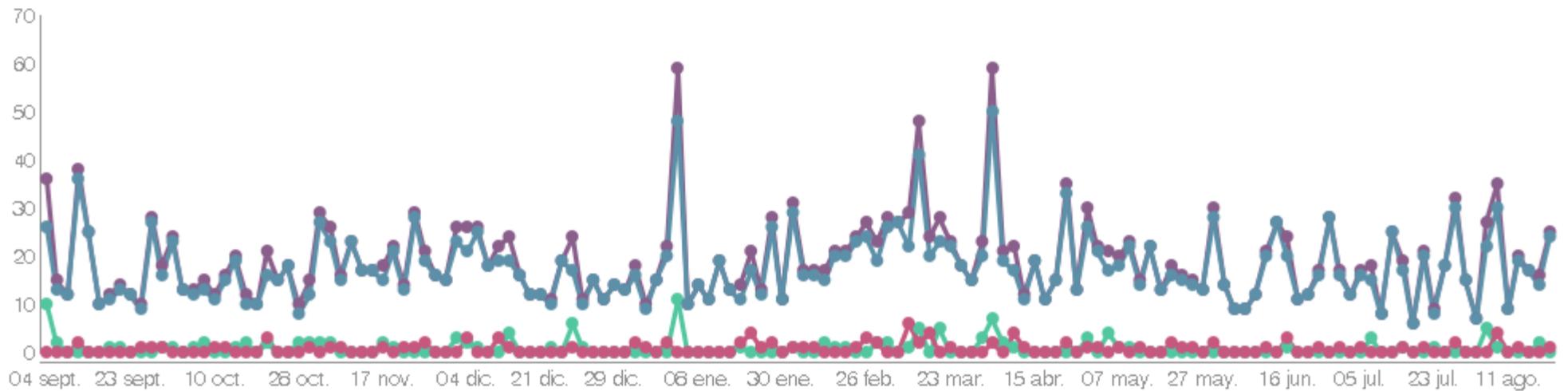
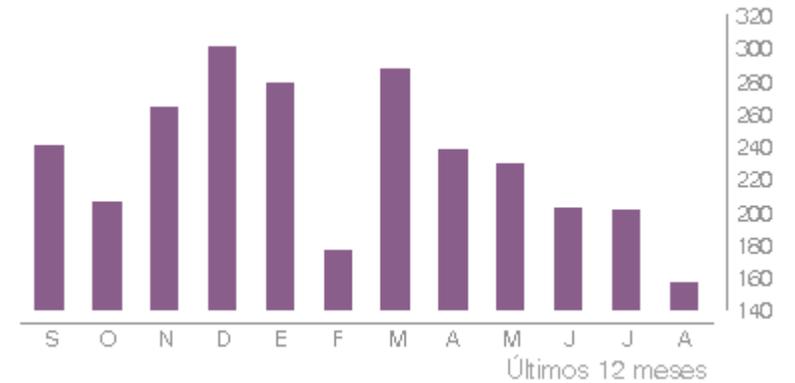
+7400%

Posts



Interacciones

 delmaramimesa



Ranking de publicaciones



Mostrando 150 publicaciones ordenadas por fecha.

Publicado	Texto	Impresiones	Me gusta	Guardados	Comentarios	Alcance	Engagement	Reprod.
20 ago. 2021 11:00	  #SabíasQue los erizos son equinodermos...	233	24	1	0	216	115,74	-
18 ago. 2021 10:31	  ¿Se te apetecerían unas ricas navajuel...	163	14	0	2	151	105,96	53
16 ago. 2021 09:00	  ¡ATENCIÓN! ● Mañana● ▶ En la @subpe...	205	17	0	0	183	92,90	-
13 ago. 2021 10:30	  #SabíasQue el bacalao puede vivir hast...	252	19	1	0	231	86,58	-
11 ago. 2021 10:31	  Tal como te hemos contado en @subpesca...	98	9	0	0	88	102,27	35
09 ago. 2021 10:00	  ¡ATENCIÓN! ● En la @subpescacl nos ...	338	30	4	1	310	112,90	-
05 ago. 2021 11:01	  Ya falta menos para que vuelva el vera...	239	22	0	5	220	122,73	125
03 ago. 2021 11:11	  La directora zonal de Pesca y Acuicult...	93	7	0	0	79	88,61	46
28 jul. 2021 09:00	  En la @subpescacl nos preparamos para ...	145	15	0	0	126	119,05	-

Publicado	Texto	Impresiones	Me gusta	Guardados	Comentarios	Alcance	Engagement	Reprod.
27 jul. 2021 09:00	 ●En la @subpescacl nos preparamos para ...	275	30	2	0	250	128,00	-
26 jul. 2021 10:30	 ! #SabíasQue ¡el picoroco nos confunde! ...	201	18	0	0	185	97,30	-
23 jul. 2021 10:31	 ! Merluzas, reinetas, congrios colorados...	150	8	0	1	130	69,23	62
21 jul. 2021 10:30	 ! #SabíasQue el róbalo es un pez que t...	213	20	1	0	183	114,75	-
19 jul. 2021 11:03	 ! ¿Sabes dónde queda Loanco? ! ▶Desde @...	135	6	0	0	109	55,05	52
16 jul. 2021 10:32	 ▶Hace unos días, te presentamos al cotiz...	387	17	1	1	306	62,09	117
14 jul. 2021 10:30	 ! #SabíasQue que el loco es un caracol c...	268	25	0	0	236	105,93	-
12 jul. 2021 11:54	 ▶Desde @subpescacl #DelMarAMiMesa, te co...	172	8	0	0	152	52,63	51
08 jul. 2021 12:31	 ! ¿Quieres saber cómo hacer el cremoso d...	221	15	0	3	191	94,24	80
05 jul. 2021 10:00	 ! #SabíasQue las machas son un molusco b...	263	16	1	0	233	72,96	-
02 jul. 2021 10:30	 ! ¡Buen viernes, querida #ComunidadDelMa...	265	12	0	0	216	55,56	85
30 jun. 2021 11:00	 ! #SabíasQue la corvina es un pescado bl...	205	16	1	0	186	91,40	-

Publicado	Texto	Impresiones	Me gusta	Guardados	Comentarios	Alcance	Engagement	Reprod.
29 jun. 2021 10:00	 ●Hoy 29 de junio, en la fiesta de San P...	232	28	0	0	218	128,44	-
25 jun. 2021 10:30	 ●En estos días de frío invernal, desde ...	454	16	1	0	223	76,23	100
22 jun. 2021 10:35	 💡 En este mes de la mujer, desde #DelMar...	197	12	0	0	171	70,18	-
18 jun. 2021 11:19	 ▶ ¡Forma parte de nuestra #ComunidadDelMa...	187	11	0	0	165	66,67	-
16 jun. 2021 10:57	 😊😊 Buen miércoles para todos y todas ...	310	20	3	1	285	84,21	-
14 jun. 2021 10:00	 💡 ¿, Hab as escuchado so...	294	27	0	0	269	100,37	-
11 jun. 2021 10:00	 ●¿Quieres conocer la receta que el chef...	159	20	1	0	138	152,17	82
09 jun. 2021 10:31	 ▶ Entre la gran variedad de productos del...	200	12	0	0	180	66,67	-
07 jun. 2021 10:31	 💡 Esta invitación viene de parte de Fran...	130	9	0	0	110	81,82	61
04 jun. 2021 10:30	 💡 Durante el verano☂ el equipo ejecutor ...	155	9	0	0	132	68,18	62
02 jun. 2021 10:30	 💡 #SabíasQué en cualquier etapa de nues...	176	14	0	0	154	90,91	-
31 may. 2021 13:04	 🔊 En #Subpesca nos preparamos para el 20...	295	28	2	0	269	111,52	-

Publicado	Texto	Impresiones	Me gusta	Guardados	Comentarios	Alcance	Engagement	Reprod.
27 may. 2021 10:00	 ▶ ¡Forma parte de nuestra #ComunidadDelMa...	205	13	0	0	182	71,43	-
25 may. 2021 09:48	 ● Buen martes para todos y todas!! ▶ 📄 Le...	194	14	1	0	175	85,71	-
21 may. 2021 11:30	 💡 Los ácidos grasos Omega-3 son esencial...	227	15	1	0	203	78,82	-
19 may. 2021 10:30	 📄 💡 Ahora es el turno de los mariscos fres...	277	16	2	0	204	88,24	-
17 may. 2021 11:01	 💡 ¿Pebre de Piures? ¿y con ulte? 💡 ▶ As...	163	13	0	0	144	90,28	92
14 may. 2021 10:30	 📄 💡 Desde @subpescacl #DelMaraMiMesa quere...	310	22	0	0	239	92,05	-
12 may. 2021 10:00	 💡 ¿#SabíasQue las almejas no tienen cere...	207	14	1	0	180	83,33	-
10 may. 2021 11:05	 💡 Recientemente iniciamos el Mes del mar...	255	22	0	1	228	100,88	-
07 may. 2021 11:24	 ● Buen viernes para todos y todas! 👉👉...	292	18	1	1	264	75,76	-
05 may. 2021 11:00	 💡 ¿#SabíasQue que el jurel es unos de lo...	285	17	0	4	259	81,08	-
03 may. 2021 11:01	 📄 💡 Arroz, luche, almejas y pulpo son los ...	238	21	1	0	180	122,22	-
30 abr. 2021 10:30	 💡 Nuestro chef 👤📷 @nestor_tiowalking...	213	26	1	3	182	164,84	131

Publicado		Texto	Impresiones	Me gusta	Guardados	Comentarios	Alcance	Engagement	Reprod.
28 abr. 2021 11:00		 En el mar, tormentoso...	231	13	0	0	208	62,50	-
27 abr. 2021 11:24		 Hoy les compartimos una nutritiva y rica...	350	33	2	0	308	113,64	-
21 abr. 2021 10:35		 Desde la hermosa localidad de caleta #...	152	15	0	0	125	120,00	68
19 abr. 2021 10:35		 ¡No te lo pierdas!  Conoce el mensa...	172	11	0	0	149	73,83	73
15 abr. 2021 10:00		 Hoy es 15 de abril y les recordamo...	261	19	0	0	219	86,76	-
13 abr. 2021 11:31		 Hoy compartimos con ustedes una delici...	179	11	1	0	145	82,76	102
09 abr. 2021 10:02		 ¡Llegó el momento! Hoy desde @subpesc...	338	17	4	1	271	81,18	192
07 abr. 2021 10:30		 ¿#SabíasQue si deseas controlar el col...	356	19	0	2	317	66,25	-
02 abr. 2021 09:01		 ¿Te gustan los sabores agridulces? Ent...	404	50	2	7	326	180,98	452
31 mar. 2021 10:00		 ¿#SabíasQue la lapa es un molusco que ...	332	20	0	3	285	80,70	-
29 mar. 2021 09:16		 En este mes de la mujer, desde @subpes...	289	15	0	0	262	57,25	-
25 mar. 2021 10:57		 #Repost @subpescacl 	268	18	0	0	240	75,00	-

Publicado	Texto	Impresiones	Me gusta	Guardados	Comentarios	Alcance	Engagement	Reprod.
23 mar. 2021 14:22	 ¿#SabíasQué que los pulpos de antaño t...	348	22	1	0	312	73,72	-
19 mar. 2021 07:37	 Las algas son una fuente importante de...	341	23	0	5	273	102,56	398
17 mar. 2021 09:01	 La caballa pertenece a los denominados...	331	20	4	0	287	83,62	-
15 mar. 2021 14:52	 Sigue en nuestras redes sociales las ...	392	41	2	5	316	151,90	314
12 mar. 2021 09:32	 #Repost @subpescacl  LA RECE...	493	22	6	1	423	68,56	-
08 mar. 2021 10:30	 Hoy #8M2021, cuando conmemoramos el #D...	245	15	0	0	217	69,12	-
08 mar. 2021 08:28	 #Repost @subpescacl [VIDEO  ...]	252	12	0	0	225	53,33	91
05 mar. 2021 10:24	 ¡Ya son seis meses desde que llegamos a...	367	26	0	2	298	93,96	-
03 mar. 2021 16:32	 Habitante de las frías aguas del mar ...	271	19	2	2	245	93,88	-
26 feb. 2021 09:00	 Multifacética y amada en las mesas chi...	335	24	3	0	296	91,22	-
24 feb. 2021 09:00	 ¡Forma parte de nuestra #ComunidadDelMa...	298	23	1	0	251	95,62	-
19 feb. 2021 08:00	 Llegó el fin de semana  . ¿Ya sabes que ...	309	20	0	1	259	81,08	-

Publicado	Texto	Impresiones	Me gusta	Guardados	Comentarios	Alcance	Engagement	Reprod.
12 feb. 2021 11:16	  ✓ Sigue en nuestras redes sociales las no...	333	20	0	1	286	73,43	119
09 feb. 2021 15:24	  💡 ¡Pronto tendremos sorpresas para usted...	333	15	0	2	290	58,62	92
05 feb. 2021 11:19	  ¡Excelente fin de semana para todos y to...	327	16	1	0	254	66,93	-
03 feb. 2021 09:00	  ☐ ¿Quieres saber acerca de cómo los prod...	259	16	1	0	232	73,28	-
01 feb. 2021 10:47	  💡 Entre el amor y el odio☐ . Esa es una ...	349	29	1	1	308	100,65	-
30 ene. 2021 09:00	  [#PrensaDelMaraMiMesa] “Necesitá...	259	11	0	0	232	47,41	-
27 ene. 2021 09:00	  💡 ¿ Conoces al Blanquil...	327	26	2	0	285	98,25	-
25 ene. 2021 09:00	  💡 ¿ Hab as escuchado ha...	263	12	1	0	231	56,28	99
22 ene. 2021 10:00	  ¿Estás listo para el fin de semana☐ ? ¿S...	275	17	4	0	244	86,07	-
18 ene. 2021 11:07	  Buena semana para todos y todas!! Les c...	262	11	2	1	235	59,57	-
15 ene. 2021 16:04	  ●[#PrensaDelMaraMiMesa] “Las 🌿 #algas ...	274	13	0	0	219	59,36	-
13 ene. 2021 16:02	  ●¿Ya conoces a @delmaramimesa? ¿Habías ...	231	19	0	0	205	92,68	-

Publicado	Texto	Impresiones	Me gusta	Guardados	Comentarios	Alcance	Engagement	Reprod.
11 ene. 2021 11:12	The  Compra productos del mar frescos  ...	246	11	0	0	217	50,69	-
08 ene. 2021 16:03	The  [#PrensaDelMaraMiMesa] “Las  #algas ...	254	14	0	0	223	62,78	-
07 ene. 2021 09:00	The  @La #pandemia se convirtió en una marea...	201	10	0	0	172	58,14	-
06 ene. 2021 14:54	The   ¡Pronto tendremos sorpresas para usted...	396	33	0	11	323	136,22	307
06 ene. 2021 09:00	The  ✓Bajo aporte de carbohidratos y una cant...	240	15	0	0	202	74,26	-
04 ene. 2021 11:09	The  #DelMaraMiMesa busca aumentar el consumo...	278	20	2	0	227	96,92	-
03 ene. 2020 09:00	The  Compra productos del mar  frescos en t...	251	15	0	0	223	67,26	-
02 ene. 2020 09:00	The  Compra productos del mar frescos  ...	204	9	1	0	180	55,56	-
01 ene. 2020 09:00	The  ¿Te gustan los #sandwiches  ?  Podría...	317	16	2	0	291	61,86	-
31 dic. 2020 10:32	The  La pandemia se convirtió en una marea d...	177	13	0	0	152	85,53	-
29 dic. 2020 12:33	The  Nuestra comunidad crece cada día   ¿Y tú...	223	14	0	0	193	72,54	-
27 dic. 2020 10:00	The  @La #pandemia se convirtió en una marea...	185	11	0	0	164	67,07	-

Publicado	Texto	Impresiones	Me gusta	Guardados	Comentarios	Alcance	Engagement	Reprod.
26 dic. 2020 10:00	  ¡Hoy los pescadores artesanales te nec...	193	15	0	0	174	86,21	-
25 dic. 2020 10:00	  🍷 Compra productos del mar 🐟 frescos en ...	218	10	0	1	199	55,28	-
24 dic. 2020 10:58	  😊 Falta muy poco para fin de año y desde...	221	17	1	6	200	120,00	-
23 dic. 2020 09:36	  ✔️ Compra productos del mar frescos 🐟🐟🐟...	213	19	0	0	193	98,45	-
22 dic. 2020 11:17	  ¡@gobiernodechile llama a consumir produ...	188	10	0	1	169	65,09	65
21 dic. 2020 09:27	  <input type="checkbox"/> ¿Quieres saber acerca de cómo los prod...	150	12	0	0	136	88,24	-
18 dic. 2020 11:16	  ▶️ ¿Se acuerdan que hace unos días les con...	181	12	0	0	157	76,43	-
16 dic. 2020 10:32	  💡 ¿#SabíasQue que existen distintos tipo...	200	16	0	0	176	90,91	-
14 dic. 2020 14:48	  <input type="checkbox"/> 🧑‍🎨 Locos, pulpo, navajuelas, cholgas, a...	238	19	1	4	205	117,07	132
11 dic. 2020 13:16	  ▶️ ¿Cómo estamos para iniciar el fin de se...	253	19	3	0	189	116,40	-
09 dic. 2020 08:15	  ▶️ Nuestra #ComunidadDelMar se fortalece d...	205	18	0	0	178	101,12	90
07 dic. 2020 07:34	  ¡Y se fue noviembre 😊! ¿Ya eres miembro ...	241	25	0	1	214	121,50	-

Publicado	Texto	Impresiones	Me gusta	Guardados	Comentarios	Alcance	Engagement	Reprod.
04 dic. 2020 10:12	 ▶ ¡Es viernes de #recetas😊! ¿Te atreves ...	258	21	3	2	193	134,72	-
02 dic. 2020 08:09	 😊 ¡Algo fresco para días primaverales! ...	219	23	0	3	199	130,65	-
30 nov. 2020 08:04	 ▶ 📄 Iniciamos esta semana con nuevos conse...	222	15	0	0	170	88,24	-
27 nov. 2020 08:32	 📄 Llegó el fin de semana!! ▶ 📄 Hoy te inv...	198	16	0	0	157	101,91	-
25 nov. 2020 07:00	 ▶ 📄 ¿Te gusta la Reineta👉? ¿Sabías que ta...	203	19	2	0	171	122,81	-
23 nov. 2020 07:37	 📄 ¡Excelente semana para todos y todas 👉! ...	308	28	1	0	248	116,94	-
20 nov. 2020 09:17	 ▶ 📄 En el día universal del niño 👦 y la ni...	187	13	1	0	158	88,61	-
19 nov. 2020 09:24	 [#PrensaDelMaraMiMesa] #MediosUdeC desta...	240	21	0	1	206	106,80	-
17 nov. 2020 16:19	 📄 [#PrensaDelMaraMiMesa] Revisa todos los ...	215	15	1	2	166	108,43	-
12 nov. 2020 10:11	 ▶ 📄 Hace unos días conversamos con #Mujere...	193	17	0	0	168	101,19	-
09 nov. 2020 14:48	 ▶ 📄 Iniciamos la semana contándoles que es...	258	17	0	0	195	87,18	-
06 nov. 2020 08:00	 📄 #FelizViernes ❤️📄 ▶ 📄 Ayer tuvimos una exc...	217	23	0	0	192	119,79	-

Publicado	Texto	Impresiones	Me gusta	Guardados	Comentarios	Alcance	Engagement	Reprod.
05 nov. 2020 10:39	The  [#SaveTheDate] ☐ ¡No te olvides!  ♀ ☐ ...	182	15	1	0	158	101,27	-
04 nov. 2020 14:12	The  Hoy terminamos los preparativos para el ...	226	23	1	2	195	133,33	-
03 nov. 2020 10:38	The  ¡Buen martes para todos y todas 😊! ▶  ¿Le...	228	27	0	2	199	145,73	-
30 oct. 2020 11:00	The  ▶  ¡Se acerca ☐ ♂ ☐ Halloween ☐ ♀ ☐! ¿Te gu...	253	12	1	2	191	78,53	-
28 oct. 2020 15:47	The  ● ¿Ya conoces a @delmaramimesa? ¿Habías ...	184	8	0	2	158	63,29	-
26 oct. 2020 09:16	The  ▶  ¿#SabíasQue la chicorea de mar 🐬 es un...	190	18	0	0	170	105,88	-
23 oct. 2020 16:06	The  💡 Distintos medios de comunicación des...	215	15	0	0	171	87,72	-
22 oct. 2020 14:45	The  ▶  ¿#SabíasQue el recurso estrella de Ton...	237	16	3	2	216	97,22	-
21 oct. 2020 11:46	The  #Repost @embajadores.uss  En...	176	10	0	0	158	63,29	-
16 oct. 2020 12:42	The  ¡Excelente viernes para todos y todas 🐶 !...	240	10	0	2	203	59,11	-
15 oct. 2020 16:45	The  ✓ ¡Excelente reunión con nuestros socios/...	248	19	0	1	204	98,04	-
12 oct. 2020 12:08	The  ¿Te gusta el cochayuyo 😊? ▶  #SabíasQu...	203	15	1	0	178	89,89	-

Publicado		Texto	Impresiones	Me gusta	Guardados	Comentarios	Alcance	Engagement	Reprod.
10 oct. 2020 10:43	The	 ▶ ¿Habías escuchado de la relación entre...	194	11	1	0	170	70,59	-
08 oct. 2020 11:00	The	 ▶ De acuerdo a cifras de la OMS, más de ...	192	13	0	2	165	90,91	-
07 oct. 2020 15:47	The	 Nuestro chef  @nestor_tiowalking va...	171	12	0	1	151	86,09	66
01 oct. 2020 08:00	The	 ▶ En el día internacional del adulto may...	169	13	0	0	140	92,86	-
30 sept. 2020 22:00	The	 😊 Terminamos el mes con una idea para co...	159	14	0	1	138	108,70	-
30 sept. 2020 16:40	The	 😊 Terminamos el mes con una idea para co...	149	9	0	0	129	69,77	-
29 sept. 2020 08:00	The	 📣 #SabíasQue que el 35 % de los aliment...	226	16	1	1	201	89,55	-
28 sept. 2020 14:56	The	 → □ Les esperamos mañana ❤️ □ !!! Por las pe...	211	17	1	0	188	95,74	-
28 sept. 2020 09:00	The	 ¡Excelente lunes para todos/as 😊! Si q...	159	10	0	0	140	71,43	-
25 sept. 2020 16:40	The	 ¡El fin de semana está a punto de inicia...	193	9	1	0	148	67,57	-
23 sept. 2020 16:09	The	 → □ Hoy les tenemos un recordatorio import...	168	12	0	0	137	87,59	-
21 sept. 2020 09:00	The	 ¡Buena semana para todos y todas!  ...	164	13	0	1	136	102,94	-

Publicado		Texto	Impresiones	Me gusta	Guardados	Comentarios	Alcance	Engagement	Reprod.
19 sept. 2020 12:00	The	 En estas celebraciones, prepara unos ...	175	11	0	1	149	80,54	-
18 sept. 2020 11:00	The	 ¡Empanadas! Fritas o al horno, las em...	151	10	0	0	130	76,92	-
17 sept. 2020 17:27	The	  #Repost @nestor_...	162	14	0	0	134	104,48	-
17 sept. 2020 11:25	The	 Aro aro aro Que Vamos a tratar de rimar...	161	11	0	0	131	83,97	-
14 sept. 2020 17:30	The	 #Repost @jeronimochef (@get_repost) . . .	225	20	0	0	188	106,38	-
14 sept. 2020 14:09	The	 Nuestro chef  @jrosaschef nos salud...	233	16	2	0	198	90,91	125
11 sept. 2020 13:00	The	  #SabíasQue Chile tiene una costa de 6...	196	12	0	0	168	71,43	-
07 sept. 2020 16:30	The	 Con la participación de representantes d...	249	13	0	2	188	79,79	-
04 sept. 2020 10:02	The	 Bienvenidos y bienvenidas  a la pá...	91	26	0	10	74	486,49	-

Ranking de hashtags



Mostrando 200 ordenadas por número de me gusta.

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#Coliumo	1	404	50	7
#díadelacocinachilena	1	350	33	0
#indespa	1	295	28	0
#lebu	1	295	28	0
#sernapesca	1	295	28	0
#udec	1	295	28	0
#savethedate	1	228	27	2
#eligevivirsano	1	91	26	10
#alianzadelpacífico	2	271	23	0
#felizviernes	1	217	23	0

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#superalimentos	1	341	23	5
#exquisito	1	493	22	1
#frita	1	493	22	1
#gastronomiachilena	1	493	22	1
#ingredientes	1	493	22	1
#merluza	1	493	22	1
#merluzafrita	1	493	22	1
#paladares	1	493	22	1
#sabroso	1	493	22	1
#subpesca	6	253	21	0
#mediosudec	1	240	21	1
#cocina	3	365	20	1
#productosdelmar	3	378	20	1

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#cena	2	380	20	0
#cocinachilena	2	267	20	0
#gourmet	2	380	20	0
#nutritivos	2	380	20	0
#ricos	2	380	20	0
#viernes	2	380	20	0
#caldillo	1	310	20	1
#caldillodecongriso	1	310	20	1
#cocinacasera	1	310	20	1
#cocinaconamor	1	310	20	1
#cocinadelmar	1	310	20	1
#cocinaencasa	1	310	20	1
#cocinafacil	1	310	20	1

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#cocinalocal	1	225	20	0
#cocinasaludable	1	310	20	1
#cocinero	1	310	20	1
#nutricionsaludable	1	310	20	1

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#plato	1	310	20	1
#yotecocino	1	225	20	0
#mujeresdelmar	7	215	19	0
#almuerzo	4	340	19	0
#larecetadelviernes	4	340	19	0
#receta	4	340	19	0
#loslagos	2	278	19	0
#caletas	91	249	18	0
#partnerdelmaramimesa	86	251	18	0
#delmaramimesa	49	244	18	0
#comunidaddelmar	41	247	18	0
#chef	5	311	18	0
#ñam	5	311	18	0

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#comida	4	311	18	0
#instagram	4	311	18	0
#rico	4	322	18	0
#recetasfaciles	2	343	18	0
#alimentacionsaludable	1	292	18	1
#alimentossaludables	1	292	18	1
#cocinar	1	268	18	0
#cocinaricaysana	1	268	18	0
#comidacasera	1	292	18	1
#comidademar	1	292	18	1
#comidafacil	1	292	18	1
#concienciademar	1	292	18	1
#culinarias	1	268	18	0

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#deliciosa	1	268	18	0
#hamburguesa	1	292	18	1
#hamburguesascaseras	1	292	18	1
#instagood	1	292	18	1
#jurel	1	292	18	1
#mesdelmar	1	292	18	1
#perú	1	190	18	0
#salmón	1	268	18	0
#sanos	1	268	18	0
#udeconcepcion	1	201	18	0
#vino	1	268	18	0
#vinoblanco	1	268	18	0
#chile	126	241	17	0
#mar	123	236	17	0

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#delmaramimesa2020	121	236	17	0
#comepescado	113	241	17	0
#pescadofresco	98	238	17	0
#repost	11	271	17	0
#recetadelviernes	4	266	17	0
#gastronomia	3	257	17	0
#recetadeldia	3	257	17	0
#sociosdelmar	3	204	17	0
#nutricion	2	252	17	0
#pescaartesanal	2	252	17	0
#pescadores	2	372	17	0
#yummy	2	252	17	0
#comunidaddelmaramimesa	1	221	17	6

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#díapda	1	211	17	0
#webinar	1	211	17	0
#comidasaludable	108	237	16	0
#nutrición	107	237	16	0
#algas	21	237	16	0
#instafood	3	251	16	0
#desperdiciocero	2	218	16	0
#instachile	2	243	16	0
#pesca	2	281	16	0
#preparacion	2	243	16	0
#recipe	2	231	16	0
#sandwiches	1	317	16	0
#tongoy	1	237	16	2

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#pescado	36	213	15	0
#mariscos	18	237	15	1
#chiloé	1	221	15	3
#consumechoritos	1	221	15	3
#consumeproductosdelmar	1	221	15	3
#díainternacionaldelamujer	1	245	15	0
#equidaddegénero	1	245	15	0
#mejillonchileno	1	221	15	3
#reactivación	1	251	15	0
#sabíasque	1	203	15	0
#recetas	11	240	14	0
#recetasricas	6	243	14	1
#recetassaludables	6	235	14	0
#recetascaseras	5	241	14	0

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#pandemia	4	204	14	1
#coliumo	3	223	14	0
#pescados	3	211	14	0
#ñuble	2	248	14	1
#21demayo	1	194	14	0
#gloriasnavales	1	194	14	0
#oceano	1	194	14	0
#platillos	1	194	14	0
#platofacil	1	194	14	0
#saboresdelmar	1	194	14	0
#saboresdelmundo	1	194	14	0
#pescadosymariscos	28	194	13	1
#8m2021	2	248	13	0

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#comunidad	2	207	13	1
#mujeres	2	248	13	0
#udeconce	2	175	13	0
#ecos	1	274	13	0
#pichilemunews	1	274	13	0
#costa	13	177	12	0
#juntossalimosaflore	10	207	12	0
#llevemoslapescaabuenpuerto	10	207	12	0
#cuidémonosentretodos	9	211	12	0
#caleta	5	202	12	0
#curanipe	3	148	12	0
#8m	1	252	12	0
#8marzo	1	252	12	0

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#actividadesconexas	1	252	12	0
#acuicultoras	1	252	12	0
#acuicultorasdechile	1	252	12	0
#acuicultura	1	252	12	0
#algueras	1	252	12	0
#buzas	1	252	12	0
#diadelamujer	1	252	12	0
#diainternacionaldelamujer	1	252	12	0
#dignidad	1	252	12	0
#encarnsdoras	1	252	12	0
#esfuerzo	1	252	12	0
#fileteadoras	1	252	12	0
#inclusion	1	252	12	0
#mujer	1	252	12	0

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#pescadoras	1	252	12	0
#pescadorasdechile	1	252	12	0
#pescadoresdechile	1	252	12	0
#recolectoras	1	252	12	0
#reconocimiento	1	252	12	0
#trabajadoras	1	252	12	0
#women	1	252	12	0
#choritos	4	210	11	1
#mejillondechile	4	210	11	1
#recetassanas	3	250	11	0
#pizza	2	154	11	0
#alimentacion	1	262	11	1
#belleza	1	262	11	1

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#beneficios	1	262	11	1
#consumo	1	262	11	1
#corfo	1	262	11	1
#cuidado	1	262	11	1
#dieta	1	262	11	1
#ejercicio	1	262	11	1
#escolar	1	262	11	1
#fuerte	1	262	11	1
#huesos	1	262	11	1
#losrios	1	262	11	1
#marchileno	1	262	11	1
#ostras	1	262	11	1
#piel	1	262	11	1

	Número De Posts	Impresiones	Me Gusta	Comentarios
#productosmarinos	1	262	11	1
#valparaiso	1	262	11	1
#vidasana	1	262	11	1
#biobio	1	176	10	0
#cultura	1	176	10	0
#gastronomía	1	176	10	0
#gorebiobio	1	176	10	0
#productos	1	176	10	0
#stgo	1	218	10	1
#tradición	1	176	10	0
#turismo	1	176	10	0
#yocompropescaartesanal	1	218	10	1
#zonacostera	1	176	10	0

Facebook Ads: Alcance

 Del Mar A Mi Mesa

595K

+0%

Impresiones

438K

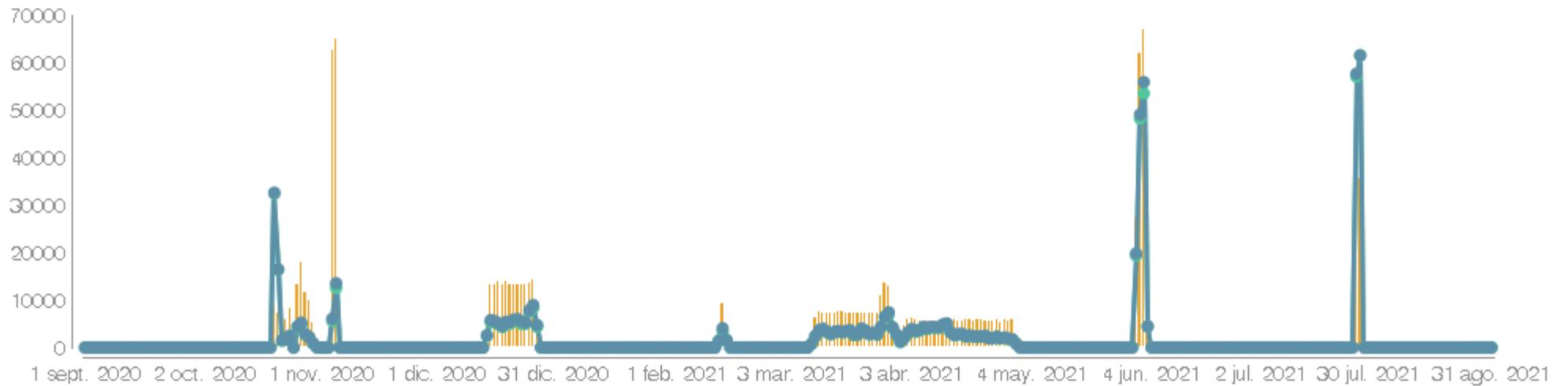
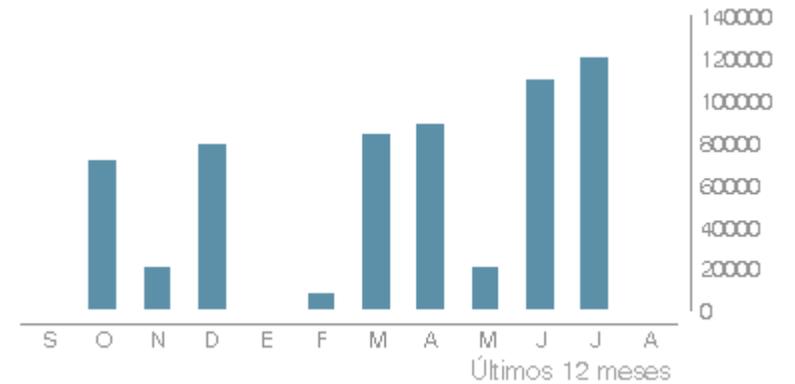
+0%

Alcance

306K

+0%

Gasto



Facebook Ads: Resultados

 Del Mar A Mi Mesa

5854

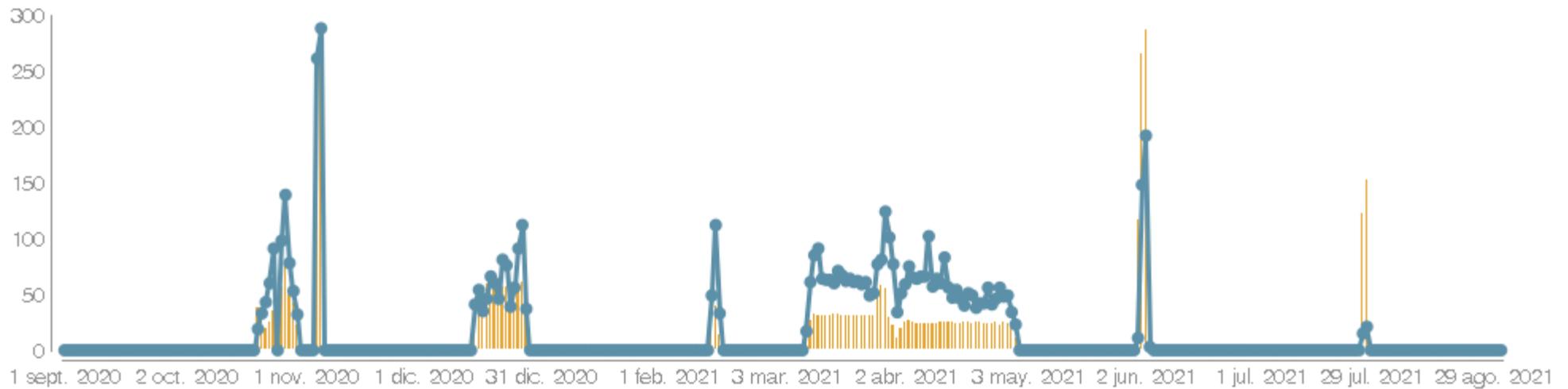
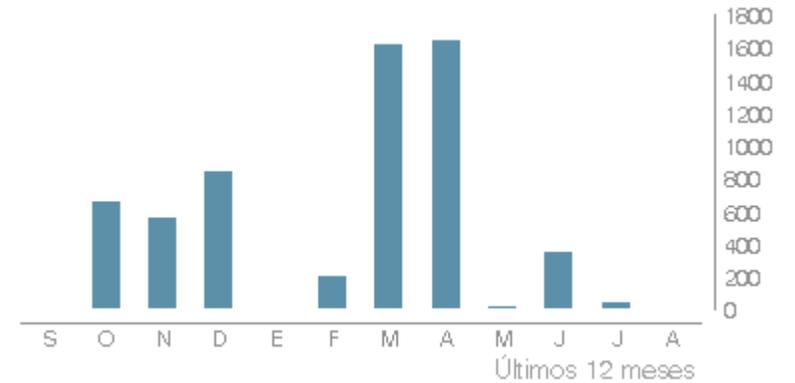
+0%

Clics

306K

+0%

Gasto



Facebook Ads: Rendimiento

 Del Mar A Mi Mesa

514,27

+0%

CPM

52,26

+0%

CPC

0,98

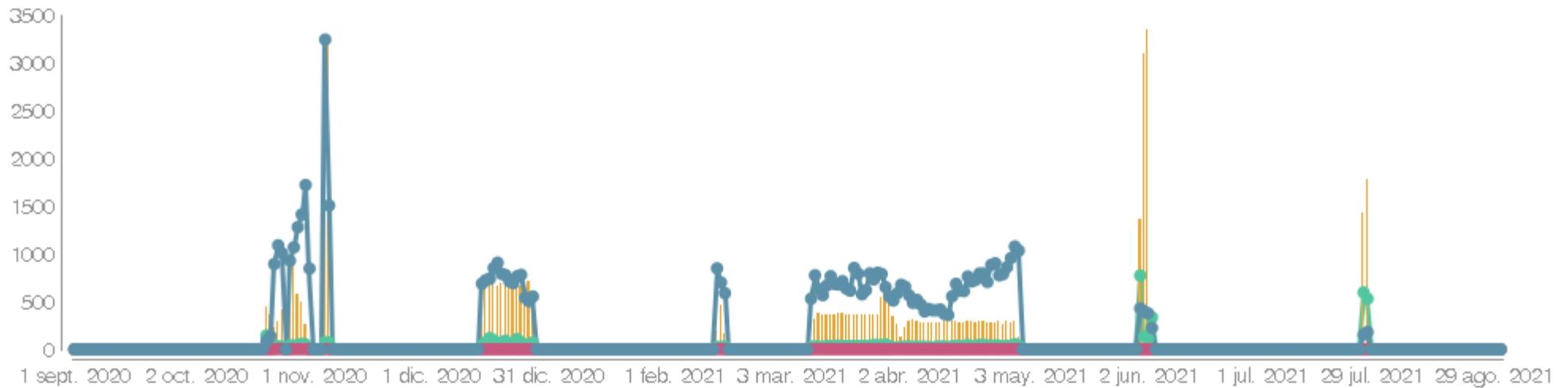
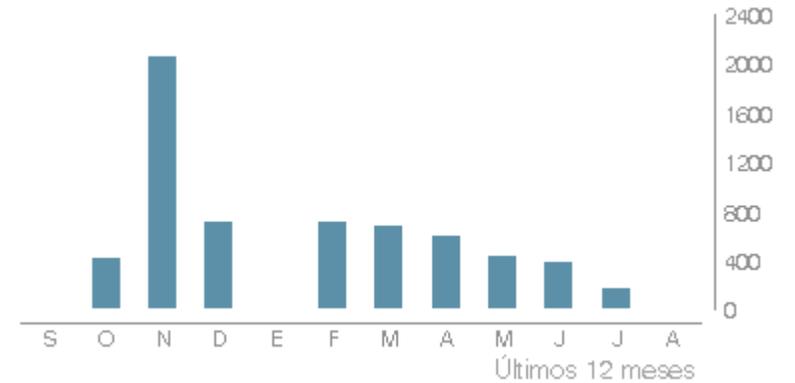
+0%

CTR

306K

+0%

Gasto



Nombre	Actualizado	Impresiones	Alcance	Clics	Conversiones	Resultados	CPM	CPC	CTR	Gasto
Objetivo: Interacciones en las publicaciones	03 nov. 17:58	16063	13563	545	406 Interacciones en la página	406 Interacciones en las publicaciones	1245,10	36,70	3,39	20000,00
[21/10/2020] Promoción de Del... Objetivo: Me gusta en página	26 oct. 06:54	9061	6427	176	19 Clicks en el enlace	87 Me gusta en página	1172,83	60,38	1,94	10627,00
2021.03.27. Video Nestor Coli... Objetivo: Interacciones en las publicaciones	26 mar. 09:54	7829	7420	33	1 Clicks en el enlace	4.246 Interacciones en las publicaciones	638,65	151,52	0,42	5000,00
Del Mar Instagram Objetivo: Clicks en el enlace	23 oct. 17:50	7552	6058	251	77 Clicks en el enlace	77 Clicks en el enlace	1179,95	35,50	3,32	8911,00
2021.02.12. MG FCB Objetivo: Me gusta en página	12 feb. 11:03	7102	4959	194	25 Clicks en el enlace	115 Me gusta en página	704,03	25,77	2,73	5000,00
[21/10/2020] Promoción de Del... Objetivo: Me gusta en página	21 oct. 09:31	5753	4432	197	20 Clicks en el enlace	134 Me gusta en página	921,43	26,91	3,42	5301,00
Difusión Conversatorio Mujeres... Objetivo: Interacciones en las publicaciones	03 nov. 17:45	3525	3395	4	444 Interacciones en la página	444 Interacciones en las publicaciones	5671,21	4997,75	0,11	19991,00

Objetivo 4. Levantar una plataforma digital (página web), vinculada al programa de aumento del consumo de productos del mar

En relación al sitio web de la iniciativa, se indica que se encuentra totalmente operativo y revisado por el equipo técnico y de comunicaciones de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura.

La última versión con las modificaciones solicitadas, fueron ejecutadas y enviadas el 03 de septiembre de 2021, tal como se verifica en correo electrónico adjunto. También se indican usuario y clave de acceso. El dominio “delmaramimesa” se encuentra vigente, registrado y cancelado hasta el 24 de septiembre de 2023. Esto a pesar de que sólo estaba considerado su pago hasta el 2021. Es importante conservar el hosting de la iniciativa “delmaramimesa”. Así como también registrar la marca en el INAPI. Todos los menús y submenús, estructura de la página web, paletas de colores, gráfica y contenido fue visado por la contraparte técnica desde la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura.

La página web se encuentra depositada en formato pdf en el link drive:

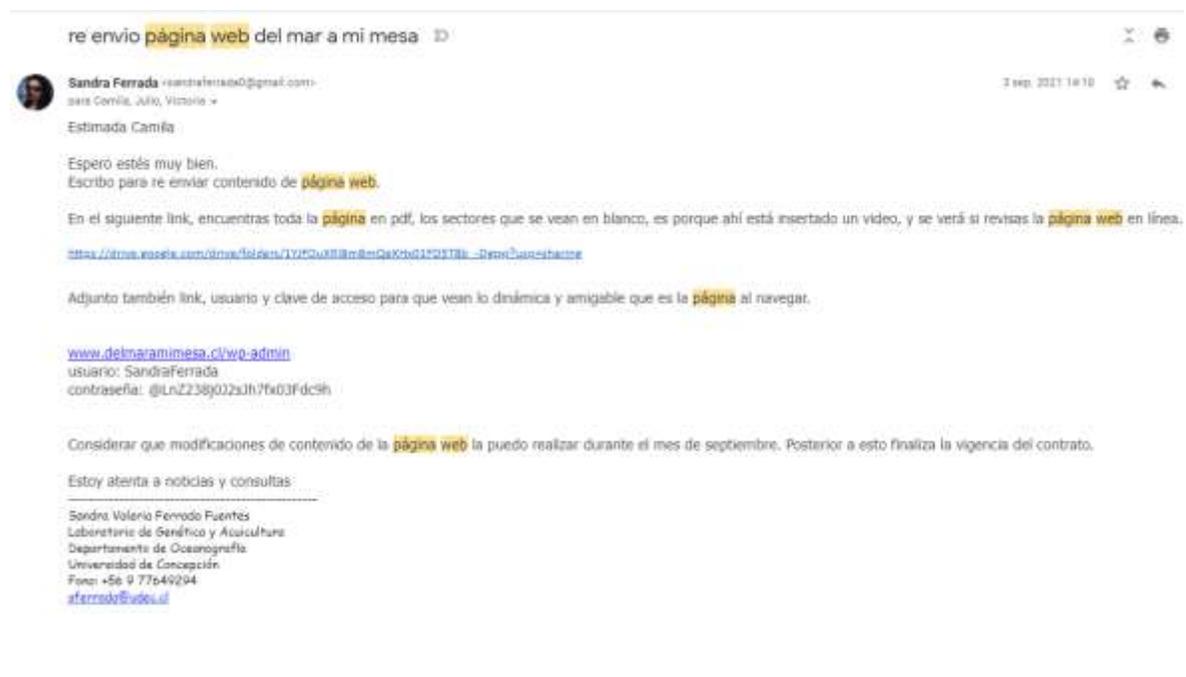
https://drive.google.com/drive/folders/1YJFOuXRI8m8mQeXHx01FD5T8b_-Dgqxj?usp=sharing

y en el siguiente link, usuario y contraseña:

www.delmaramimesa.cl/wp-admin

usuario: SandraFerrada

contraseña: @LnZ238j0J2sJh7fx03Fdc9h



Detalle de la compra del dominio "delmaramimesa" hasta el 24 de septiembre de 2023.

Tienda:	Monto:
UNIV.DE CHILE NIC-CH	\$18.900

Detalle de la compra:

Fecha:	Hora:
03/09/2021	12:55

Orden de Compra:	Cód. autorización:
210903125514013	005659

Tipo de tarjeta:	Número de Tarjeta:
Débito	5598

 Esta transacción se realizó bajo un sistema seguro

De acuerdo, a la reunión sostenida con la contraparte el 02 de septiembre, el menú del sitio quedó estructurado de la siguiente manera:

Home	Lo Que Hacemos	Caletas	Beneficios nutricionales	Consumo responsable	Noticias	Contacto
	Historia	Caletas de Chile			Sala de prensa de la iniciativa	Formulario de contacto con info relevante
	Recetas	Caletas Destacadas				
	Galería de imágenes					

Por su parte, el home se encuentra actualmente organizado así:

- 1) 3 Slider que dan cuenta de los objetivos de la iniciativa
- 2) **Bienvenida** con un recuadro a la presentación de Del Mar a Mi Mesa, con texto sobre su historia, misión y visión (textos extraídos de la web de Subpesca).
- 3) **Sobre nosotros**. En el informe anterior, se había acordado los ítems de Gobernanza, Equipo y Aliados, los que fueron modificados a solicitud de la contraparte, quedando como Equipo, Actividades y #ComunidadDelMar.
- 4) 4 banners: Recetas, Marea Roja, Galería de Imágenes y Dónde Comprar.
- 5) **Noticias recientes**
- 6) **Carrusel** con los logos de los socios estratégicos
- 7) **Footer** con imagen corporativa de Subpesca, Del Mar a Mi Mesa y UdeC.

De acuerdo a todo lo anteriormente mencionado, se presentan detalles de cada uno de los ítems.

Ítem	Estado	Observaciones
3 Sliders	Publicado	Aprobado.
Bienvenida/Historia	Publicado	Aprobado.
<p>Sobre Nosotros</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipo • Actividades territoriales • ComunidadDelMar 	<p>Publicado. (De acuerdo a texto enviado por la contraparte técnica).</p> <p>Publicado</p> <p>Publicado</p>	Aprobado.
<p>Banners</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recetas • Marea Roja • Galería de imágenes • Dónde comprar 	<p>Publicado (12 recetas en línea)</p> <p>Publicado (Linkeado a un video explicativo del Ministerio de Salud.)</p> <p>Publicado (Fotografías de especies marinas, compartidas por IFOP, que se autoreproducen cuando se ingresa).</p> <p>Publicado (Listado con proveedores a nivel nacional).</p>	Aprobado.

Noticias	Publicado. Se alimenta de manera constante, con las publicaciones de la iniciativa	Aprobado.
Carrusel	Publicado (alimentado con la información enviada por los socios).	Aprobado.
Caletas de Chile	Publicado. El país fue dividido en zona norte, centro y sur, en donde se presenta cada región con info relacionada a la superficie, población y la distribución de las caletas a nivel provincial.	Para la aprobación de la diagramación se envió material audiovisual a la contraparte técnica, recibiendo su aprobación el 16.10.2020.
Caletas destacadas	Publicado. Crónica de 18 caletas con sus respectivas fotografías y siguiendo instrucciones de contraparte técnica.	Aprobado.
Beneficios nutricionales	Publicado. Se dividieron los beneficios nutricionales por los principales grupos de organismos marinos: peces, crustáceos, moluscos y algas.	Aprobado.
Consumo responsable	Publicado. Se organizó el ítem con un banner con la pregunta ¿Sabías que la sustentabilidad de los recursos pesqueros también depende de ti? Con 5 preguntas que llevan a link donde se encuentra la respuesta para transformarse en un consumidor responsable.	Aprobado.
Contacto	Publicado.	Aprobado.

Es importante consignar, que se diseñó una caratula institucional con el modo construcción del sitio, con los datos de contacto y redes sociales, para quienes visiten la dirección web.

A continuación, se presentan imágenes actuales de la página web. Todos los detalles del sitio se encuentran en el pdf del drive indicado

1) Home



coñe
NOSOTROS



Equipo

La Subsecretaría de Pesca y Acuicultura es un organismo del Estado, dependiente del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, y creado bajo el...



Actividades Territoriales

Los/as pescador/as del mar, comercializan sus productos en los mercados locales, regionales, nacionales e internacionales. Muchos de ellos, también, se dedican a la...



#ComunidadDelMar

La Comunidad del Mar congrega a diversos actores del ámbito público y privado que se han comprometido a contribuir y fortalecer el desarrollo del...



Te invitamos a leer nuestras
NOTICIAS RECIENTES



EN NAVIDAD LAS ALGAS SE REINVENTAN

Federación de algas en la Región de O'Higgins siempre el reto de que las algas son consumidas de diversas formas, el cochayuyo, lauche, leña y colabaño tienen el potencial. Sabemos que hay que comer algas, pero no como...



MUJERES DEL MAR COMPARTEN SUS VIVENCIAS EN LA PESCA Y ACUICULTURA NACIONAL

Desde la extracción a la mesa, son las mujeres del mar las que promueven los productos marinos otorgándoles innovación y valor agregado. En un encuentro virtual, se relevo sus historias de esfuerzo, transformación, perseverancia, sostenibilidad...



MÁS DE 50 ENTIDADES SE COMPROMETEN A PROMOVER CONSUMO DE PRODUCTOS DEL MAR

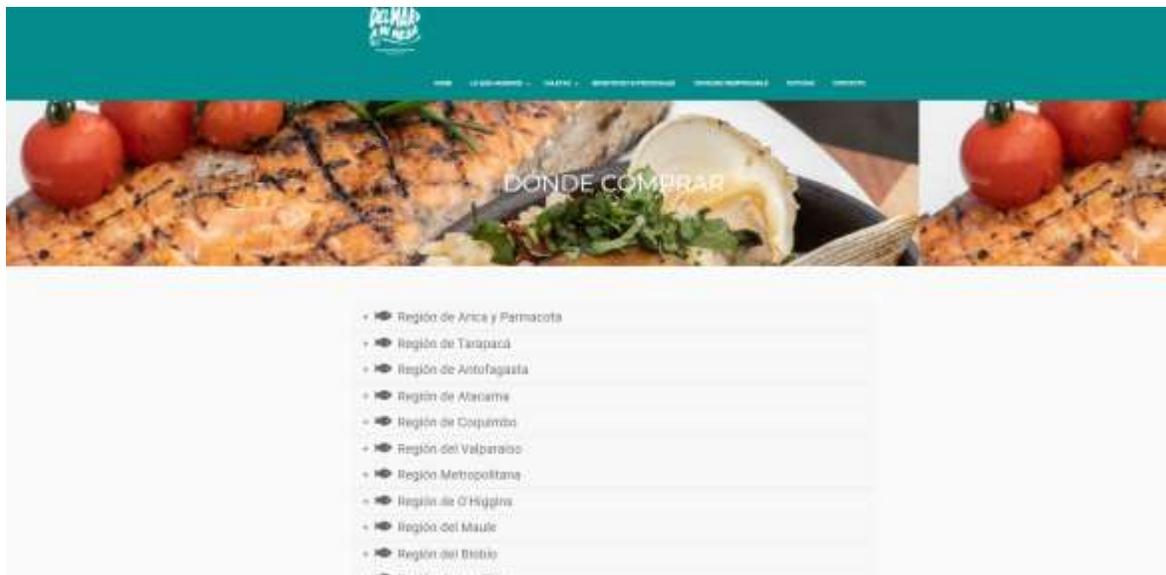
Más de 50 entidades de los sectores público y privado reafirman su compromiso por promover en el país un consumo responsable de productos del mar, en el marco del programa Del Mar a Mi Mesa de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca)...

Conoce a nuestros
SOCIOS



© 2019. Todos los derechos reservados.
Se permite la reproducción de este contenido siempre que se cite la fuente.

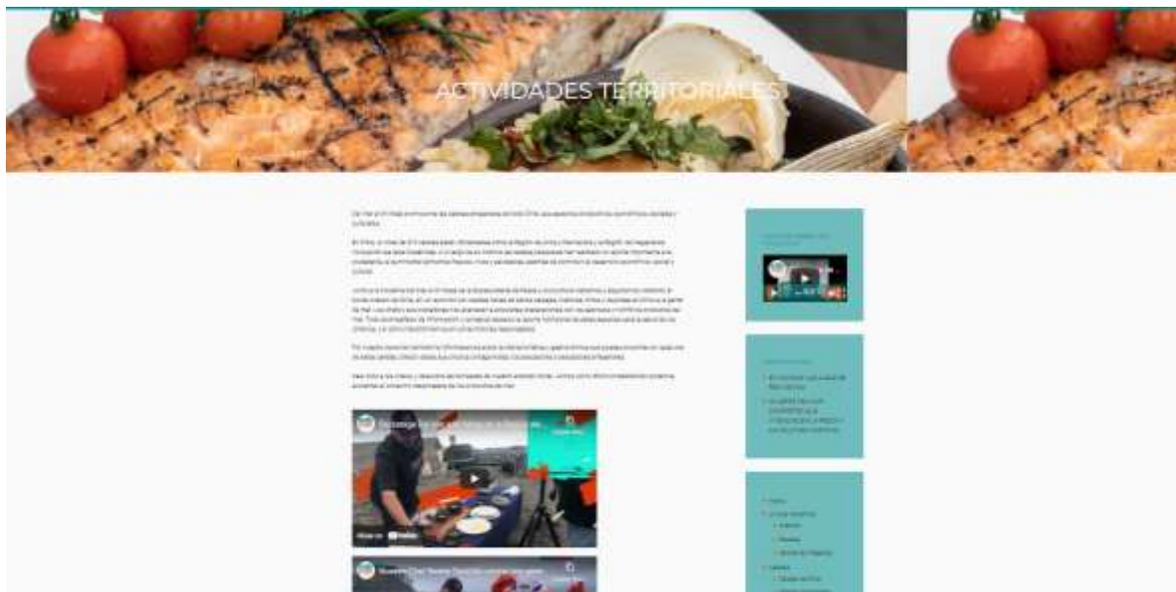
2) Dónde Comprar



3) Recetas



4) Actividades territoriales



5) Caletas de Chile



DEL MAR A MI MESA

HOME | LO QUE HACEMOS | PRODUCTOS | CONSUMO RESPONSABLE | RECETAS | CONTACTO

CALETAS DE CHILE

“
Chileño, ¿has ido al mar en este verano?
Afuera en mi camping, disfruta sus momentos y
¡a la deriva como siempre disfrutará esos gases
que vienen desde el lugar infinito de la vida!”
Relato de el mar de Pablo Novales (Buenos Aires)

La capacidad instalada de la pesca artesanal en Chile corresponde a 104 caletas pesqueras distribuidas en 10 regiones desde Antofagasta hasta Magallanes y Antártica Chilena: Región de Antofagasta (28°28'22"S-70°14'17"O) y Puerto Williams (54°54'02"S-67°30'30"O) las caletas más septentrional y austral a nivel nacional, respectivamente.

Para el total de caletas pesqueras se distinguen 1.722 organizaciones de pescadores artesanales, 10.230 embarcaciones, 20.318 mujeres pescadoras y 71.030 hombres pescadores. La mayor concentración de esta capacidad instalada se localiza en las regiones del Bío-Bío, Los Lagos y Aysén. La ZONA NORTE, emplazada en la provincia de Aysén, registra 230 embarcaciones artesanales equivalente al 2,3% y 6,4% de la flota artesanal para la Región del Bío-Bío y a nivel nacional, respectivamente.

A nivel de caletas que conforman el mayor número de mujeres y hombres pescadores corresponden a la Región de Los Lagos (3 = 1.204), provincia de Concepción y Puerto Montal (3 = 1.203) (provincia de Magallanes), respectivamente.

Desde el punto de vista geográfico las caletas pesqueras que destacan en cuanto a número de embarcaciones y número de ventas directas al público son: Regiones geográficas de Copiapó, Dávila (provincia de Coquimbo), Tinguirlican (provincia del Biobío) y Puyulao (provincia de Valparaíso). En estas caletas pesqueras las mujeres que las distinguen son: Albarinos (provincia de Osorno), Congre (Caletas), Jable (Chilo) y Meryú (Punta Arenas).

Zona NORTE



Centro ZONA



Zona SUR

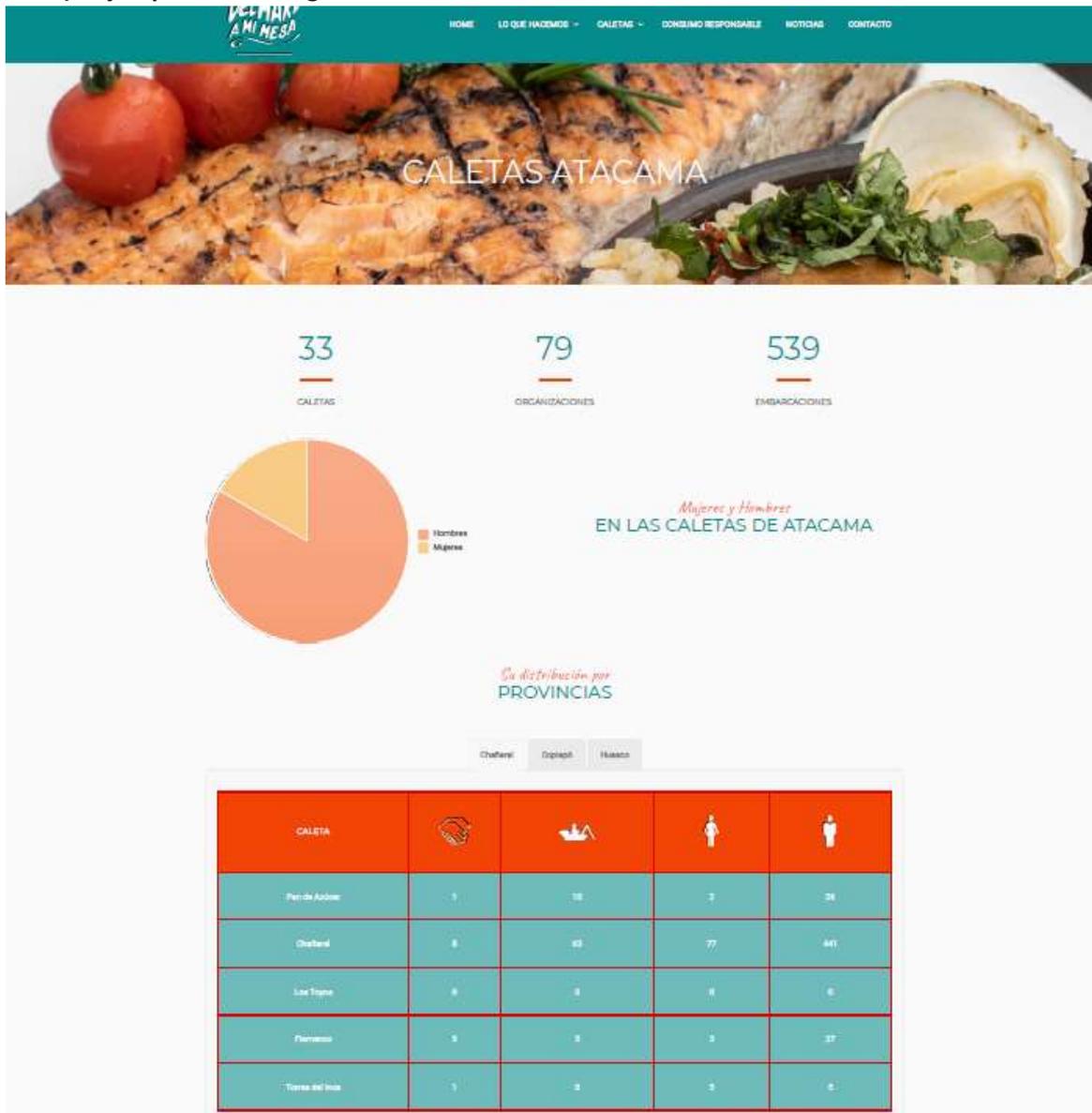


6) Detalle de las zonas indicadas en el menú Caletas de Chile.

Zona
NORTE



7) Ejemplo de una Región, Atacama.



8) Caletas destacadas



9) Ejemplo de Caleta destacada





CALETA VILLARRICA

Villarrica
CALETA DESTACADA

Caleta Villarrica se ubica en la comuna de Tomé en la Región del Biobío, a 37 kilómetros al norte de la ciudad de Concepción, y emplazada en el poblado costero de Dichato. La localidad cuenta con servicios de buses con alta frecuencia en verano hacia Tomé y Concepción, lo cual garantiza adecuadas vías de acceso y conexión por si solo quieres ir a pasear por el día.



Fotografía: Agencia Grafal

Caleta Villarrica se ubica en la comuna de Tomé en la Región del Biobío, a 37 kilómetros al norte de la ciudad de Concepción, y emplazada en el poblado costero de Dichato. La localidad cuenta con servicios de buses con alta frecuencia en verano hacia Tomé y Concepción, lo cual garantiza adecuadas vías de acceso y conexión por si solo quieres ir a pasear por el día.

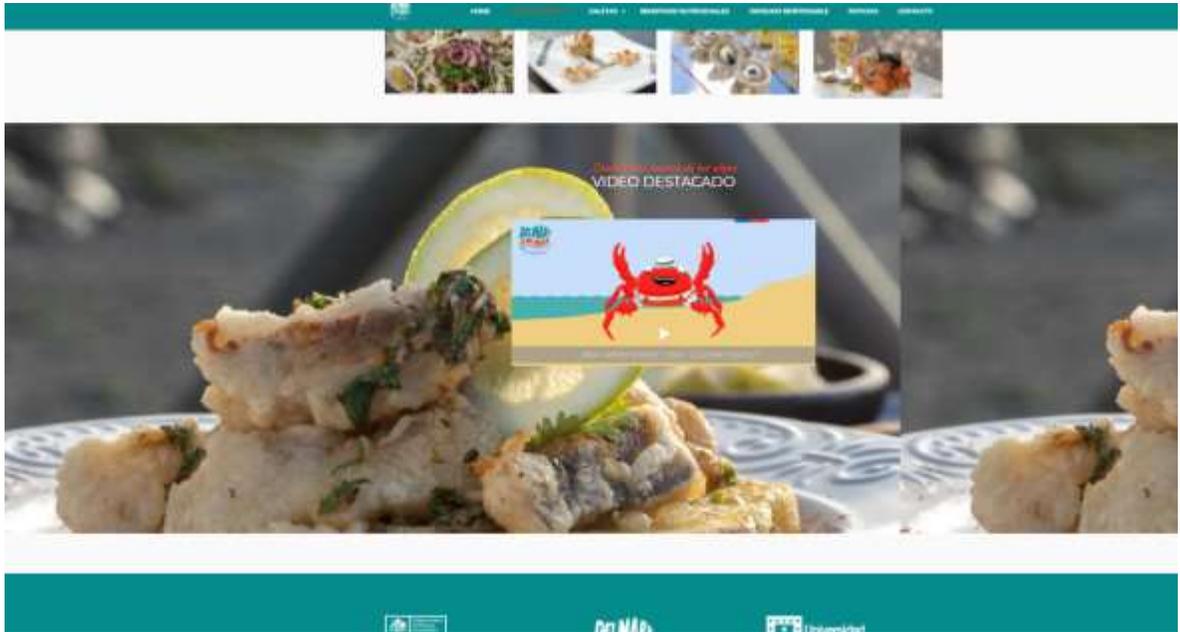
Lugar de relevancia recreativa, turística y gastronómica, el balneario de Dichato se ubica en el borde costero y comprende una playa de 2.400 m de largo de arena blanca, corresponde a una bahía muy cerrada, con aguas tranquilas pero muy frías, aptas para los deportes acuáticos, como windsurf y kayak.

Durante el verano, cuenta con infraestructura para el deporte, juegos infantiles, cívicos, y con oferta de servicios, entre ellos numerosas restaurantes especializados en productos del mar y establecimientos para alojamiento, en funcionamiento parcial en temporada baja cuando la demanda disminuye drásticamente, con localitos que se abren para abrir sus puertas principalmente los fines de semana y feriados, pero en funcionamiento completo en verano.

El terremoto y tsunami del 27 de febrero de 2010 afectaron a Dichato, donde la fuerza del mar destruyó todo a su paso. Producto de la reconstrucción del sector, actualmente cuenta con una hermosa costanera, con juegos y locales de venta de artesanías y una excelente gastronomía marina, donde te recomendamos probar las riquísimas empanadas de mariscos, de mariscos y de zapallo, este último, producto marino típico y muy versátil de la zona, donde podrás también encontrar pastel y chupe de carapacho, carapacho frito acompañado vesturas, entre otras preparaciones. ¡Prepárate para placidas caminatas y deliciosas preparaciones del mar!



10) Video destacado de ítem Home, Conoce más acerca de las algas



11) Menú beneficios nutricionales



DEL MAR A MI MESA

HOME LO QUE HACEMOS CALETAS **BENEFICIOS NUTRICIONALES** CONSUMO RESPONSABLE NOTICIAS CONTACTO

BENEFICIOS NUTRICIONALES

¿Sabes cuáles son los beneficios para nuestra salud AL CONSUMIR PRODUCTOS DEL MAR?

Te invitamos a conocer el aporte nutricional de los grupos más importantes de productos del mar, consumirlos responsablemente, y fortalecer tu salud y la de tu familia.

¡No lo olvides! Consultar a tu médico por la adecuada ingesta de alimentos del mar, ayuda a potenciar los beneficios de su consumo.



¿Sabías que Chile tiene una costa de 2500 km de longitud? 🇨🇪

¡Esa es! Tenemos un extensoitoral, desde el norte la cornisa de Humboldt que nos provee de una gran cantidad de alimentos sabrosos y nutritivos! 🐙

¡Consume productos del mar!

¡Únete a nuestra cruzada saludable y responsable!

DelMar a Mi Mesa @delmaramimesa www.delmaramimesa.cl

La nutricionista Camila Mellado
NOS ACONSEJA

12) Menú beneficios nutricionales detalles

Descubre los beneficios de
NUESTROS PRODUCTOS DEL MAR

PESCADOS

MOLUSCOS

ALGAS

CRUSTACEOS



© 2018. Todos los derechos reservados.

13) Beneficios nutricionales de algas

¿Qué son las algas marinas?
Las algas marinas son vegetales de diversos tamaños, colores, y formas de vida. Entre las algas marinas encontramos los grupos más representativos como las algas verdes, pardas y rojas.

Beneficios nutricionales/medicinal de las algas marinas

- 1. Fuente de proteínas.
- 2. Fibra que contribuye a la digestión y al metabolismo.
- 3. Contienen calcio para la salud ósea.
- 4. Fuente de yodo.
- 5. Fuente de hierro que contribuye a mejorar la absorción de hierro.
- 6. Fuente de calcio, fósforo.
- 7. Alimento de alto valor en antioxidantes que fortalecen el sistema inmunológico.
- 8. Contiene ácidos grasos que ayudan a mejorar la salud cardiovascular.
- 9. Alimento rico en carotenoides que ayudan a mejorar la salud ocular.
- 10. Fuente de algas que son ricas en nutrientes que ayudan a mejorar la salud del sistema inmunológico.

DATOS NUTRICIONALES

<p>Enterogel</p> <p>El Enterogel es el tipo de alga que se utiliza para hacer el alginate. Es un tipo de alga que se encuentra en las costas de Chile y que se utiliza para hacer el alginate. Este tipo de alga es muy rico en fibra y en otros nutrientes.</p>	<p>Chlorella de mar</p> <p>La Chlorella de mar es un tipo de alga que se encuentra en las costas de Chile y que se utiliza para hacer el alginate. Este tipo de alga es muy rico en fibra y en otros nutrientes.</p>
<p>Larva</p> <p>La Larva es un tipo de alga que se encuentra en las costas de Chile y que se utiliza para hacer el alginate. Este tipo de alga es muy rico en fibra y en otros nutrientes.</p>	<p>Larvina de mar</p> <p>La Larvina de mar es un tipo de alga que se encuentra en las costas de Chile y que se utiliza para hacer el alginate. Este tipo de alga es muy rico en fibra y en otros nutrientes.</p>
<p>Gerencia</p> <p>La Gerencia es un tipo de alga que se encuentra en las costas de Chile y que se utiliza para hacer el alginate. Este tipo de alga es muy rico en fibra y en otros nutrientes.</p>	<p>Erwin</p> <p>La Erwin es un tipo de alga que se encuentra en las costas de Chile y que se utiliza para hacer el alginate. Este tipo de alga es muy rico en fibra y en otros nutrientes.</p>

Material disponible de la iniciativa “del mar a mi mesa”

El material que se indica a continuación se encuentra almacenado en dependencias de la Universidad de Concepción, a la espera de las indicaciones para enviar a dependencias de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura.

- Un toldo de dimensiones 3*3, cobertura premium blanco, logo techo toldo, full pared alta full impresión.
- Un corpóreo de espuma densidad DN 25, elaborado con tela especial, resistente, zapatos con plataforma de goma, incluye bolso especial de guardado y transporte de un material impermeable para más durabilidad.
- Un pendón de pvc con roller.
- Timbres para bolsas y material de cartón y/o papel.

OTROS

COOPERACIÓN CON LA RUTA DE LAS CALETAS

El día Miércoles 11 de noviembre en reunión de coordinación, Ricardo Radebach nos indica que se nos presentó la oportunidad de colaborar en la Ruta de las Caletas de este año que será realizado en formato online. Pide que nos contactemos con María Elizabeth Pérez quien es periodista de INDESPA (ver acta 11 de noviembre 2020).

María Elizabeth Pérez nos indica que necesitan ayuda con la creación de material de difusión sobre fichas e información nutricional de organismos marinos que irán dentro de cajas que venderán a través la página web de la ruta de las caletas.

Nuestro equipo propone crear 4 fichas con información para: peces, moluscos, algas, crustáceos.

}sta información es enviada el día martes 17 de noviembre de 2020 a María Elizabeth Pérez

Se adjuntan como medio de verificación y evidencia las 4 fichas enviadas a INDESPA

¿Qué son los moluscos del mar?

Son animales marinos de diversas formas y colores, que viven en distintas zonas del mar. Así encontramos una gran variedad: almejas, locos, machas, pulpos, jibia, calamares, cholgas, choritos, ostras, y ostiones entre otros

Sus beneficios y aportes nutricionales son tan diversos como sus formas y colores, pero tienen beneficios comunes

Beneficios nutricionales comunes de los moluscos marinos

Bajo valor energético y de hidratos de carbono, ideal para dietas de control de peso

Aportan proteínas de alto valor biológico que fortalecen nuestros músculos, piel, uñas, cabello, y huesos

Aportan vitaminas del complejo B que fortalecen nuestra musculatura

Aportan minerales como el calcio y hierro que refuerzan nuestro sistema inmunológico

- ✓ El loco: El loco estimula y refuerza nuestro sistema inmunológico con sus proteínas
- ✓ la macha: la macha fortalece y restaura nuestros huesos por su alto aporte en calcio
- ✓ la almeja: las almejas y sus minerales protegen nuestro sistema nervioso
- ✓ Los choritos: los choritos mejoran nuestra piel por el alto aporte en vitamina C
- ✓ El pulpo: El pulpo repara nuestra piel, cabello y uñas por su aporte en zinc

¿Qué son los crustáceos del mar?

Son animales marinos de diversas formas y colores, que viven en distintas zonas del mar. Así encontramos una gran variedad: jaibas, camarones, langostinos, langostas, centollas, picorocos, entre otros.

Sus beneficios y aportes nutricionales son tan diversos como sus formas y colores, pero tienen beneficios comunes

Beneficios nutricionales comunes de los crustáceos marinos

Bajo aporte de hidratos de carbono y una cantidad de grasas no muy elevada y de buena calidad donde predominan los ácidos grasos omega-3 importantes para la salud cardiovascular

Aportan proteínas de alto valor biológico que fortalecen nuestros músculos, piel, uñas, cabello, y huesos

Aportan vitaminas del complejo B que fortalecen nuestra musculatura

Aportan minerales como el potasio que refuerzan el buen funcionamiento del sistema nervioso, además de fósforo y calcio necesarios para el desarrollo y buena salud de dientes y huesos.

- ✓ Jaibas: Las jaibas contienen ácido fólico que juega un importante rol en el mantenimiento saludable del sistema digestivo, pelo, cabello, articulaciones y ojos.
- ✓ Camarones: Los camarones ayudan a mantener sanas las neuronas y los glóbulos sanguíneos por su aporte de vitamina B12
- ✓ Langosta: La langosta y sus minerales ayudan a que nuestro sistema inmunitario funcione apropiadamente.

¿Qué son las algas marinas?

Las algas marinas son vegetales de diversas formas, colores, y formas de vida. Entre las algas marinas comestibles los grupos más representativos son las algas verdes, pardas y rojas.

Beneficios nutricionales comunes de las algas marinas

Depuran nuestro cuerpo

Previenen y combaten la gastritis y acidez estomacal

Fortalecen nuestro pelo, piel y uñas

Previenen la anemia

Conservan tus dientes sanos por su importante aporte en calcio

Fortalecen tu salud digestiva

Beneficios nutricionales comunes de las algas marinas específicas

Chicoria de mar: alga rica en proteínas que fortalecen nuestra musculatura

Lechuga de mar: alga rica en ácido fólico que fortalece nuestra inmunidad

Cochayuyo: alga rica en alginatos que tienen un efecto depurador en nuestro cuerpo

Lucho: alga rica en fibra dietética que fortalece nuestra salud intestinal

Aportes nutricional cochayuyo

El cochayuyo es un alga parda o café, reconocido como un alimento ancestral

Aporta a nuestra alimentación con:

yodo, potasio, calcio, hierro

fibra dietética

proteínas de alto valor biológico

ácido fólico

vitamina E

Aportes nutricionales específicos para el cochayuyo

Cantidad equilibrada de yodo (150 microgramos por 100 gramos).

Alto contenido en fibra (47,5 g por 100 g),

calcio (1160 miligramos por 100 g),

hierro (30 miligramos por 100 g), magnesio, manganeso

Además de todos los aminoácidos esenciales.

¿Cómo protege nuestro cuerpo el Cochayuyo?

Controla los niveles de colesterol

Combate el estreñimiento

Previene el bocio

Previene el hipotiroidismo

Efecto depurativo y desintoxicante

Revitaliza y reconstituye nuestro cuerpo

Previene y combate la acidez y gastritis

Fortalece el pelo, piel, y uñas

¿Qué son los peces marinos?

Los peces marinos son animales vertebrados, adaptados para vivir en el mar respirando por branquias con temperaturas corporales que varía según las oscilaciones de la temperatura del entorno. Sus cuerpos viscosos están generalmente cubiertos de escamas, con aletas que les sirven para desplazarse en el agua.

Entre los peces marinos podemos distinguir dos grandes grupos, dependiendo del tipo de esqueleto que presenten: los peces óseos, como el congrio y el robalo, y peces cartilagosos, como las rayas y los tiburones.

Desde el punto de vista del aporte de los pescados de ácidos grasos saludables a la dieta humana, los pescados se pueden clasificar en azules o blancos. Si tienen menos de un 3% de grasa es un pescado blanco o magro, y si tienen más del 3% en grasa son pescados azules. * porcentajes variables según autor.

Entre los pescados blancos encontramos el Congrio, el Chancharro, la Brótula, el lenguado, y las Merluzas, entre otros. Entre los azules encontramos la Sierra, el Bonito, la caballa, el jurel, las sardinas y anchovetas, entre otros.

Beneficios nutricionales comunes de los peces óseos marinos

Los pescados constituyen una fuente de proteína fácilmente digerible.

Los pescados presentan aminoácidos esenciales en proporciones que le imparten un alto valor nutritivo, ejemplos el bonito y la lisa.

El pescado posee cantidades muy bajas o prácticamente nulas de hidratos de carbono.

El pescado es uno de los alimentos más completos desde el punto de vista nutricional, debido a sus niveles de vitaminas, minerales y ácidos grasos insaturados.

Los pescados azules son una buena fuente de vitamina A, D y E, por su contenido en grasa.

Las proteínas del pescado son de alta calidad, contienen todos los aminoácidos esenciales, al igual que la carne de vacuno, con la ventaja que la carne de pescado

aporta menos grasa, y en el caso de los pescados no tradicionales, adicionalmente, son mucho más baratos.

En cuanto a los minerales, se destaca el yodo, el fósforo, el potasio y el zinc. Se considera una buena fuente de calcio cuando se consumen las espinas de los pescados pequeños, como el caso de los Pejerreyes y las Sardinias.

La grasa del pescado, especialmente el azul, es rica en ácidos grasos esenciales insaturados, particularmente de ácidos grasos omega 3, llamados “esenciales”, porque nuestro organismo es incapaz de fabricarlos, y tiene que ser incorporado a través de los alimentos. El omega 3 es un componente importante en la dieta, ya que es un protector de enfermedades cardiovasculares, diabetes y cáncer.

La ingesta de pescados azules:

Ayuda a prevenir la anemia

Desarrolla la inteligencia de las niñas y niños

Mejora la agudeza visual

¿Qué podemos hacer para beneficiarnos de los nutrientes del mar?

- **Consumir más pescados y mariscos**
- **Preferir consumir pescados y mariscos frescos**
- **Preferir la compra en mercados locales**
- **No consumir organismos marinos en veda**
- **No consumir organismos marinos bajo la talla de madurez sexual o talla legal de extracción**
- **Instaurar en tu hogar un día del mar, e.g Viernes del Mar**
- **Informarse sobre los aportes nutricionales de los organismos marinos**

ENTREVISTA EN MEDIOS UDEC

Se realizó una entrevista sobre la Iniciativa que fue publicada en el portal de Noticias UdeC

FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAMA	COSTO COMERCIAL
12-10-2020	Noticias UdeC	https://noticias.udec.cl/udec-lidera-iniciativa-que-busca-incrementar-el-consumo-de-productos-del-mar/?fbclid=IwAR0J4Tir3I6JQ0x9KWBI_V7cGLRcF49r2BTF-wEa0AOjrNi6SBxBdqibXog	\$0	\$0.-

Salud & Medio Ambiente

UdeC lidera iniciativa que busca incrementar el consumo de productos del mar

Jeannette Valenzuela | Noviembre 12, 2020



Crédito: Dirección de Comunicaciones UdeC.

Noticias más vistas

-  UdeC aclara información sobre modalidad de actividades académicas 2021
-  Consejo Académico aprueba cuatro períodos de suspensión de actividades de docencia de pregrado
-  Alumnos nuevos 2021 podrán optar a becas de conectividad y equipamiento UdeC
-  UdeC planifica vacaciones de sus equipos cautelando el cuidado y prevención
-  Sinfónica UdeC cierra Escuela de Verano 2021 con obras de Piazzolla

Esta noticia además fue compartida por otros medios digitales como cuentas de Facebook y Twitter de la propia Iniciativa y otras cuentas de la Universidad como la Facultad de Ciencias Naturales y Oceanográficas.

ENTREVISTA EN EL PROGRAMA DE RADIO CONEXIÓN PESQUERA

Se realizó una entrevista sobre la Iniciativa que fue publicado en las páginas de Conexión Pesquera un programa dedicado al acontecer del sector pesquero regional y nacional con noticias, entrevistas y las principales novedades de este importante sector productivo para la Región del Biobío y el país.

FECHA	MEDIO	LINK	COSTO PROGRAMA	COSTO COMERCIAL
13-11-2020	Conexión Pesquera	https://www.spreaker.com/user/conexionpesquera/cp-t2-41-completo	\$0	\$0.-



The screenshot shows the Spreaker website interface. At the top, there is a search icon, navigation links for 'Features', 'Create a Podcast', 'Spreaker' (with a star logo), 'Plans & Pricing', 'Listen', 'Login', and a yellow 'SIGN UP' button. The main content area features a podcast player for 'Conexión Pesquera - Capítulo 61'. The player includes a thumbnail image of fish, the title, the source 'From: Conexión Pesquera', and engagement metrics: 0 likes, 0 comments, and '2 months ago'. Below the title is a play button and a waveform progress bar showing a duration of 53:27. At the bottom of the player are buttons for 'LIKE', social media sharing (Facebook and Twitter), 'DOWNLOAD', and 'EMBED'.

ANEXOS

Se adjuntan las Actas realizadas para cada reunión que se ha tenido con la contraparte técnica



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Viernes 10 de julio del 2020	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma meet	
PARTICIPANTES	Julio Jorquera	Departamento Pesca Artesanal, SUBPESCA
	Ricardo Radebach	Jefe Departamento Pesca Artesanal, SUBPESCA
	José Pedro Núñez	Jefe División Desarrollo Pesquero, SUBPESCA
	Marcelo Pinto	Jefe de Unidad de Comunicaciones, SUBPESCA
	Camila Pizarro	Profesional de la Unidad de Comunicaciones
	Sandra Ferrada	UDEC, Directora de Proyecto
	Gustavo Aedo	UDEC, profesional de catastro de caletas
	Victoria Herrera Yáñez	UDEC, profesional de coordinación y comunicaciones
	Cecilia Briceño	UDEC, profesional administración
	Néstor Santillán Macaya	Profesional de gastronomía
	Jerónimo Rosas Vásquez	Profesional de gastronomía
Claudio Quiroz Molina	Profesional audiovisual	
Joyce Olsen	Profesional comunicaciones	
Cecilia Saavedra	Profesional comunicaciones	
Teresita Melo Gaymer	Diseñadora gráfica	
Lucy Ferrada Fuentes	Profesional vinculación con el medio	

TEMAS TRATADOS:

Se fueron presentando y analizando cada uno de los objetivos de la iniciativa por los profesionales responsables:

Objetivo específico 1. Identificar, sistematizar y costear las actividades desarrolladas por el sector público, privado y de la sociedad civil, para contribuir al aumento del consumo de producto del mar.

Objetivo específico 2. Desarrollar nuevas capacidades en pescadores artesanales para que evalúen seleccionen, promocionen y comercialicen alternativas de mayor valor agregado a sus productos.

Objetivo específico 3. Desarrollar actividades de capacitación a usuarios sectoriales, con énfasis en la población escolar y ferias libres.

Objetivo específico 4. Levantar una plataforma digital, vinculado al programa de aumento del consumo de productos del mar.

OBJETIVO ESPECIFICO 1
DESARROLLO
Sandra Ferrada Fuentes. Presentación metodología objetivo específico 1. De las intervenciones del equipo de trabajo y SUBPESCA se destaca: a) No perder los avances realizados desde el 2017 en las etapas anteriores de la iniciativa “del mar a mi mesa”, b) mantener vigente la red de actores destacando al SERNAPESCA con su sello azul, cuna cultural, junaeb, Ministerio de Salud, elige vivir sano, c)
ACUERDOS
Se contactará y reactivará el trabajo de la mesa de trabajo y subcomité. Julio Jorquera contactará a directores Zonales de Pesca y Directores Regionales de SERNAPESCA para informar sobre el desarrollo de la iniciativa y sus ejecutores.

OBJETIVO ESPECIFICO 2

DESARROLLO

Gustavo Aedo. Presentación metodología objetivo específico 2.

Ricardo Radebach. El objetivo de abordar esta etapa en el proyecto es generar un catastro de caletas pesqueras artesanales a nivel nacional, donde las organizaciones pesqueras tengan integradas unidades de negocios como turismo, gastronomía y valor agregado entre otras. El Visualizador de Mapas en la página de SUBPESCA dispone de información desfasada, actualizada hasta el año 2014. En este sentido lo que se espera del proyecto es disponer de una actualización de la información. Lo anterior no significa que SUBPESCA no disponga de mayor información recabada a la fecha. De hecho, se dispone de antecedentes actualizados en los años 2019 y 2020 de aproximadamente 115 a 120 caletas pesqueras artesanales, las cuales están relacionadas principalmente con los centros urbanos, y concentradas en las regiones III, IV, V, VI, VII y el 70% de las caletas en la X Región. Esta información se pondrá a disposición del proyecto, y con esta base comenzar a actualizar el estado de situación de las caletas.

Se entiende que en las condiciones actuales el proyecto no tendrá la posibilidad de realizar un catastro en terreno. No obstante, se pondrá a disposición el contacto de los profesionales de las distintas Direcciones Zonales de Pesca y Directores Regionales de SERNAPESCA, quienes colaborarán en el proyecto. En lo concreto, el objetivo del proyecto está enfocado desde el punto de visto gastronómico y turístico. Por otro lado, interesa establecer cuáles son los servicios que pone a disposición una caleta. Recordar que hay caletas donde no se vende de manera directa productos del mar, por ejemplo, en la X Región, donde existen más bien puntos de transferencia.

La información que será proporcionada por SUBPESCA servirá para la fase de consolidación, determinar cuáles son las brechas, si es posible abordar las brechas mediante llamadas telefónicas u otro medio, para luego actualizar la información del Visualizador de Mapas. Los distintos profesionales en regiones de SERNAPESCA y Direcciones Zonales de Pesca están sintonizados con el contenido de las fichas, por lo que no sería tan difícil realizar esta actualización. Con un correo electrónico formal se podría proporcionar tal información consolidada de aquellas 115 a 120 caletas pesqueras artesanales.

Gustavo Aedo. Proponer a SUBPESCA un listado de variables para realizar el filtro en función de los objetivos del proyecto. La base de datos consolidada será uno de los productos del proyecto y permitirá la selección de las siete caletas pesqueras artesanales.

Ricardo Radebach. actualmente se trabaja con la Ley de Caletas, la cual involucra potenciar las áreas gastronómicas, turísticas, los servicios que entrega una caleta pesquera artesanal. Para SUBPESCA sería un criterio de selección caletas que estén pasando a esta modalidad.

Julio Jorquera. No perder el foco que esta ficha tiene hacia las áreas turística y gastronómica, existe una normativa en SERNATUR que toda actividad relacionada a turismo debe estar registrada. Por tanto mediante consulta SIAC a SERNATUR se puede solicitar información sobre caletas y organizaciones de pescadores artesanales que tienen actividades turísticas.

ACUERDOS

Envío de información actualizada contenida en fichas para 115 a 120 caletas pesqueras con datos 2018 y 2019.

Base de contactos de profesionales de las distintas Direcciones Zonales de Pesca

y Directores Regionales de SERNAPESCA.

OBJETIVO ESPECIFICO 3

DESARROLLO

Victoria Herrera. Presentación metodología objetivo específico 3.

La contraparte técnica indica que, para el stand o local modelo de ferias libres, hay que tener claro cuáles son sus requerimientos y permisos con el Ministerio de Salud, y otras entidades involucradas, con la finalidad de implementar de la mejor forma.

La contraparte técnica indica que, debemos dar énfasis en la actividad de Marea Roja en la décima región.

La contraparte técnica indica que respecto a la planificación de las nuevas fechas parecen estar de acuerdo en que éstas comenzarán en enero- febrero para ferias libres, y a partir de marzo para establecimientos educacionales, dada la actual contingencia sanitaria.

La contraparte técnica indica que, la jornada de un día en cada caleta se debe llamar "Del Mar a Mi Mesa" para reafirmar y dar énfasis a la iniciativa.

ACUERDOS

La jornada de un día en cada caleta se debe llamar "Del Mar a Mi Mesa" para reafirmar y dar énfasis a la iniciativa.

OBJETIVO ESPECIFICO 4

DESARROLLO

Joyce Olsen. Presentación metodología objetivo específico 4.

Se propone buscar alternativas para corpóreo que se utilizará también como anfitrión virtual de página web. Se indica que el jurel no es un producto típico de la pesca artesanal, y debemos buscar un representante más ad hoc a la actividad.

Se propone en primera instancia como corpóreo, una ilustración de una alguera, o recolectora de orilla, destacando además el enfoque de género.

Se presentó diseño y animación del personaje "super cochayuyo" que se utilizará en microcápsulas, y página web. Se propone en particular utilizar "super cochayuyo" como personaje de la microcápsula de valor nutricional de algas.

ACUERDOS

El ejecutor desarrollará las RRSS (acuerdo de la reunión del jueves 23 de julio).
Se acuerda analizar propuesta de alquero como “corpóreo virtual” anfitrión de RRSS y página web.

Se enviarán por parte de SUBPESCA guía de diseño de interfaces web, y decálogo de redes sociales de gobierno.

ESPECIFICACION DE ACTIVIDADES COMPROMETIDAS PARA EL PRIMER INFORME

- 1.- Diseño, desarrollo y lanzamiento de página web
- 3.- Diseño (refrescar y/o renovar) de logo “del mar a mi mesa”
- 4.- Diseño de corpóreo digital, alternativa
- 5.- Reunión online con mesa de trabajo
- 6.- Reunión online con subcomité
- 7.- Catastro de caletas de pesca artesanal
- 8.- Selección de 7 caletas de pesca artesanal
- 9.- Identificación y contacto online y telefónico con representantes de las 7 caletas de pescadores artesanales seleccionadas
- 10.- Gestión y participación de influencer
- 11.- Diseño y desarrollo de microcápsula de valor nutricional de moluscos
- 12.- Diseño y desarrollo de microcápsula de valor nutricional de algas
- 13.- Diseño y desarrollo de módulo de “Higiene y manipulación de alimentos”
- 14.- Diseño y desarrollo de módulo de “Nutrición y dietética”

Se solicitará prórroga para primer informe para el 05 de octubre

Evidencia fotográfica de la reunión de coordinación



Estás presentando

Estás presentando tu pantalla a los demás

Detener la presentación

10:59

nestor santillan y 4 más

Jose Pedro Núñez Barruel

Julia Jorquera

Jerónimo Rosas

Cecilia Saavedra Ordenes

Subsecretaría de Pesca y A...

Gustavo Aedo

Claudio Quiroz

Tere MeloGaymer

Ricardo Radebach

Vinculos

10:59 10/07/2020

Gustavo Aedo está presentando

Cecilia Briceño y 5 más

11:03

Excel

Región	Provincia	Comuna	Nivel_Desarrollo	N_Organizaciones	N_Embarcaciones	N_Mujeres	N_Hombres	Terreno	Acuicultura	AMER
2	Valparaíso	Valparaíso	San_Pedro	Desarrollada	1	9	2	47	F	0
3	Valparaíso	Valparaíso	Higuerillas	Desarrollada	1	25	5	85	F	0
5	Valparaíso	Valparaíso	Portales	Desarrollada	2	65	33	266	C	0
9	Valparaíso	San_Antonio	Algarrobo	Desarrollada	1	15	4	72	C	0
10	Valparaíso	San_Antonio	El_Culco	Desarrollada	1	25	8	136	C	0
18	Bío_Bío	Concepción	Vitónica	Desarrollada	0	7	10	9	F	1
25	Bío_Bío	Concepción	Tome	M_Desarrollada	2	52	62	365	F	0
29	Bío_Bío	Concepción	Cerro_Verde	Desarrollada	8	50	155	250	FP	0
34	Bío_Bío	Concepción	Talcahuano	Desarrollada	27	114	155	1312	F	0
35	Bío_Bío	Concepción	Tumbes	Desarrollada	9	248	241	606	F	0
41	Bío_Bío	Concepción	Lenga	M_Desarrollada	3	17	34	91	FP	1
46	Bío_Bío	Concepción	Lo_Rojas	Desarrollada	26	275	1181	2497	F	0
70	Bío_Bío	Arauco	Lebu	Desarrollada	15	480	1779	2698	C	0
85	Los_Ríos	Valdivia	Mehún	Desarrollada	11	58	543	614	F	1
92	Los_Ríos	Valdivia	Los_Molinos	Desarrollada	4	34	69	190	F	0
93	Los_Ríos	Valdivia	El_Phojo	Desarrollada	0	8	2	2	F	0
110	Los_Lagos	Osorno	Pucarrhue	M_Desarrollada	3	7	65	70	NA	0
111	Los_Lagos	Osorno	Bahía_Mansa	Desarrollada	8	30	230	381	C	0

11:03 10/07/2020

Gustavo Aedo

Julia Jorquera

Jose Pedro Núñez

Jerónimo Rosas

Cecilia Saavedra Or...

Subsecretaría de P...

Claudio Quiroz

Ricardo Radebach



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Viernes 7 de agosto del 2020	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma zoom	
PARTICIPANTES	Julio Jorquera	Departamento Pesca Artesanal, SUBPESCA
	Camila Pizarro	Profesional de la Unidad de Comunicaciones
	Sandra Ferrada	UDEEC, Directora de Proyecto
	Victoria Herrera Yáñez	UDEEC, profesional de coordinación y comunicaciones

TEMAS TRATADOS:

Reunión para informar revisiones de la contraparte técnica respecto de:

- 1.- Logo
- 2.- micro cápsula gráfica de algas

Hablar sobre el registro de marca y la mesa de trabajo

Logo
DESARROLLO
<p>Julio Jorquera. Logo es aceptado junto a su paleta de colores y tipografía. Se informa que por ahora no se utilizarán bajadas para el logo.</p> <p>Camila Pizarro. Se pide una modificación al logo actual para agregar un complemento gráfico que haga alusión a la subsecretaría de pesca y acuicultura o en su defecto que se agregue el logo de la Subpesca.</p> <p>Lo ideal es tener el logo con ambas formas, su uso dependerá del tipo de gráfica o documento en que será utilizado.</p>

ACUERDOS

Se realizara la modificación pedida al logo, agregando al actual la bajada de subpesca enviada como referencia

Micro cápsula

DESARROLLO

Camila Pizarro. Se debe eliminar a super cochayuyo del micro cápsula de algas. La idea es generar solo un corpóreo o “mascota” que represente el programa.

Julio Jorquera. La idea es fortalecer la marca solo relacionado a una mascota

Ej: Pulpo, pescado o Jaiba

La recolectora de orilla que se había propuesto, puede generar problema con la vinculación directa al mar y el consumo de sus productos, para la gente que no las conoce, y eso podría provocar confusión.

Victoria Herrera. Quieren representar la marca con una “mascota” como lo es chungungo para sernapesca

Camila Pizarro. Información sobre temática de las capsulas debe ser enviada para su revisión y aprobación, lo mismo que el libreto, es mejor enviar o indicarles antes la propuesta, para no modificar tanto el trabajo ya hecho.

Sandra Ferrada. Indica que es complicado desarrollar algo y no avanzar un poco antes, ya que muchas veces es complicado mostrar o expresar algo solo en palabras cuando se entendería de mejor manera en forma gráfica.

Julio Jorquera. Contenido de capsula de algas está bien, les gusto contenido de información nutricional, participación del chef cocinando y que sea una receta fácil de seguir

Sandra Ferrada. Se tomara consejo de Camila y se les enviara el libreto de la capsula de moluscos que ya está listo, así podrán revisarlo antes de seguir avanzando en él.

Camila Pizarro. Acota que todos los videos que se elaboran para el gobierno tienen que tener subtítulos. Y nos enviarán una cortina de cierre de la subsecretaria para que aparezca en el video

ACUERDOS

Se sacara de la capsula de algas a supercochayuyo

Se elegirá un organismo marino (pescado, molusco o crustáceo) que represente la marca, para que sea el único anfitrión que podrá ser utilizado en capsulas, material de difusión, redes sociales y pagina web.

Se agregaran a la capsula los subtítulos y la cortina de cierre

registro de marca

DESARROLLO

Julio Jorquera. Registro de marca es una buena opción, se agradece la proactividad del equipo de trabajo por haber averiguado, consultado y cuantificado el valor del registro de marca.

La contraparte técnica propone realizar el registro de la marca a través del proyecto y negociar que actividad del proyecto se puede bajar para poder cubrir este costo.

La negociación quedara registrada en un acta.

Sandra Ferrada. Para el registro del logo que es una marca mixta, se consulta que cosa será registrada: ¿solo el logo? o ¿el logo más el complemento grafico de subpesca?

Julio Jorquera. Solo registrar el logo del mar a mi mesa (figura más la frase)

Con respecto a la vocería, todo lo que tenga que ver con temas de comunicación de medios va a ser tomado por algún representante de la subsecretaria

Sandra Ferrada. En ese caso ¿nosotros no haremos gestiones de medios?

Camila Pizarro. Apoyo en la difusión de algunos hitos comunicacionales

Julio Jorquera. Apoyo cuando comiencen los hitos territoriales, donde se requiera difusión más territorial ej: gestión con medios o radios locales.

Camila Pizarro. Con el logo ya aprobado, comenzar a desarrollar maquetas para redes sociales y pagina web para ser enviado a la contraparte técnica para su revisión y aprobación.

ACUERDOS

Se registrara la marca Del Mar a Mi Mesa (figura más la frase) y será costeadado por el proyecto, se negociara con la contraparte técnica que actividad se puede bajar para poder cubrir este costo, destacando que es muy importante tener registrada la marca.

Antes de comenzar con maquetas de redes sociales, se les enviará el plan de redes sociales a la contraparte técnica para que lo revisen y lo aprueben.

Posterior a la aprobación comenzaremos con las maquetas primero de las redes sociales y luego de la página Web

mesa de trabajo

DESARROLLO

Julio Jorquera. Se propone que la primera mesa de trabajo, dada la contingencia actual sea realizada en modalidad de Webinar. La idea es que aquí ciertos representantes abarquen la temática de alimentación de productos del mar y la contingencia COVID-19.

Un Webinar de máximo 1 hora 15 minutos, con presentaciones de máximo 15 minutos, en donde se espera que participen

- Palabras de bienvenida de Subsecretario o José Pedro como jefe de la división
- Presentación del Proyecto
- Jefa del Programa de Elige Vivir Sano
- Nutricionista: énfasis en valores nutricionales de productos del mar
- “Sello Azul 2.0”

También proponen para una segunda reunión realizarla bajo la temática de “Experiencia Internacional en tiempos de COVID-19

ACUERDOS

La Reunión de la mesa de trabajo será realizada en formato webinar, se enviará a la contraparte técnica la propuesta de agenda para esa jornada.

El ejecutor deberá proponer la plataforma más adecuada para realizar la reunión

La reunión con el subcomité se propone realizar como una reunión de “Experiencia Internacional en tiempos de COVID-19



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Viernes 26 de agosto del 2020	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma Google Meet	
PARTICIPANTES	Julio Jorquera	Departamento Pesca Artesanal, SUBPESCA
	Sandra Ferrada Victoria Herrera Yáñez	UDEC, Directora de Proyecto UDEC, profesional de coordinación y comunicaciones
	Javier Aros	Gerente Mejillón de Chile
	Carolina Valenzuela	Asistente Mejillón de Chile
	Felipe Chávez	Área Comunicación Mejillón de Chile
	Hugo Escobar	Corfo

TEMAS TRATADOS:

Presentación equipo ejecutor del programa “Del Mar a Mi Mesa” de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, al equipo de Mejillón de Chile

DESARROLLO
Julio Jorquera. Realiza la presentación de ambos equipos de trabajo
Javier Aros. Realiza la presentación de Mejillón Chile, quienes son, su objetivo, parte de sus actividades realizadas durante el año 2019, en relación al plan de promoción de incorporar en la dieta de los escolares el chorito.
Indica quienes fueron sus aliados estratégicos durante el plan de promoción.
Descripción de Festivales escolares CHORIFEST: intervención directa en los establecimientos educacionales, con actividades lúdicas, donde se promovía el

consumo a través de juegos, concursos, merchandising, entre otros.

Marketing digital: concursos para niños en relación a los choritos, ganadores obtenían premios financiados a través del programa estratégico de Corfo y recursos privados aportados por las empresas asociadas al programa.

Se logra incorporar los choritos en Valparaíso y en Valdivia en la dieta JUNAEB

Se menciona la meta del año 2020: trabajar con la región Metropolitana, pero dada la crisis sanitaria por la que atraviesa el país no sea podido avanzar en esto.

La idea es utilizar fondos correspondientes al año 2020 para ejecutar actividades en conjunto a los ejecutores de Del Mar a Mi Mesa en el año 2021.

Importante coordinar y programar lo que queda del 2020 y para 2021, poder realizar actividades entre mejillón de Chile, la Subsecretaria de Pesca y Acuicultura y la Universidad de Concepción como equipo ejecutante del programa Del Mar a Mi Mesa.

Julio Jorquera. Recalca el buen trabajo realizado en conjunto entre la Subsecretaria de Pesca y Acuicultura y Mejillón de Chile, en cuanto las actividades fueron ejecutadas y concretadas. Se logró lo esperado con un equipo multidisciplinario entre instituciones públicas.

Sandra Ferrada. Indica que, por lo expuesto por Javier, su trabajo se acopla muy bien a las actividades que se deben realizar dentro del plan de trabajo de Del Mar a Mi Mesa.

Comenta que por el momento hemos podido avanzar en las redes sociales y pagina Web. Y también en la preparación de material para cuando podamos salir a realizar las actividades en terreno.

En relación a que estamos en esta contingencia, propone realizar talleres o charlas interviniendo los mismos colegios con los que se pretende trabajar el próximo año u otros colegios con los que ya tenemos contacto.

Victoria Herrera. Realiza la presentación de las actividades que corresponden a la etapa de terreno del Programa Del Mar a Mi Mesa. Describe las actividades a realizar en Establecimientos educacionales, Ferias Libres y Caletas.

Hace hincapié en Mejillon de Chile y Del Mar a mi Mesa, se complementan muy bien para poder realizar actividades dentro de la comunidad escolar como en las ferias libres.

Se indica que nuestro calendario de trabajo para estas actividades, dado la actual crisis sanitaria, será a contar de Enero del 2020, si es posible.

Javier Aros. Comenta que de acuerdo a lo mostrado, se ve que estamos muy bien alineados para poder realizar actividades en conjunto.

Se espera poder concretar otra reunión para poder trabajar de lleno en la planificación

de estas potenciales actividades en conjunto.

Indica el tema de restricción presupuestaria que ellos presentan para 2021, por lo que aun cuentan con el presupuesto 2020 para ser gastado.

Indica que ve una falencia en nuestro plan, con relación al proceso del esfuerzo en promoción y difusión con respecto al consumo de productos del mar, ya que esto debe estar acompañado de la disponibilidad y distribución del producto.

Es complejo realizar promoción de consumo en ferias por la disponibilidad del producto. Y otro punto, es precio del producto.

Hugo Escobar. Hace hincapié en la información entregada por Javier, indicando que hay que tratar de fomentar a los productores para que ellos sean los que vendan sus productos. Empoderar a productores para que se metan a la cadena de negocios.

Julio Jorquera. Cuenta trabajo realizado entre la ASOF y algunas caletas artesanales, por recurso de merluza común en que intervienen hasta 8 intermediarios. Dentro del trabajo se juntó a los trabajadores de ferias libres y los pescadores artesanales para que vieran sus precios de venta.

Hugo Escobar. Acota que en esta situación de pandemia hay que fomentar un consumo seguro. Lo que significa un modelo de negocio basado fundamentalmente en el delivery. La idea es que pescadores logren establecer un modelo de negocio en que trabajen el delivery.

Sugiere revisar bien toda la información ya existente en relación al stand itinerante para feria libres. Revisar que se ha hecho bien y en que han fallado, para poder mejorarlo.

Sandra Ferrada. Indica que de acuerdo a lo conversado con Javier y Hugo, tenemos que ir coordinando que actividades podemos realizar en conjunto.

El trabajo más fuerte que podemos comenzar a diseñar es el de los establecimientos educacionales y la inclusión en la minuta de la JUNAEB en la región metropolitana

Por el tema de las ferias libres, es más complejo el tener productos que cumplan con todas las características dadas por Javier y Hugo, pensando que la mayoría de los recursos tienen una disponibilidad estacional, por lo que es complicado que se pueda tener acceso a ellos durante todo el año.

Se conversara con la contraparte técnica algunas actividades en concreto para ofrecer realizar de forma conjunta.

En primera instancia nuestra primera actividad en conjunto será la participación de Mejillón de Chile con una charla en el Webinar que realizaremos.

ACUERDOS
Javier Aros enviara información respecto a mejillón de chile, sus alcances, objetivos entre otros Sandra Ferrada se compromete a enviar propuesta de actividades para cooperar entre Mejillón de Chile, y Del Mar a Mi Mesa



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Lunes 31 de agosto del 2020	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma Google Meet	
PARTICIPANTES	Julio Jorquera Camila Pizarro	Departamento Pesca Artesanal, SUBPESCA Profesional de la Unidad de Comunicaciones
	Sandra Ferrada Victoria Herrera Yáñez	UDEC, Directora de Proyecto UDEC, profesional de coordinación y comunicaciones
	Cecilia Saavedra	UDEC, profesional comunicaciones
	Nadia Cabello	Jefa de Comunicaciones, Elige Vivir Sano

TEMAS TRATADOS:

Presentación equipo de comunicaciones del ejecutor Del Mar a Mi Mesa con equipo comunicación Programa Elige Vivir Sano

DESARROLLO
<p>Julio Jorquera. Realiza la presentación de ambos equipos de trabajo, pidiendo a cada uno que se presente para conocernos</p> <p>Nadia Cabello. Realiza la presentación de Programa Elige Vivir Sano, quienes son, sus objetivos. Comenta como ha sido su experiencia dentro de las redes sociales de Elige Vivir Sano. Periodicidad de sus publicaciones.</p> <p>Indica cuales podrían ser los puntos en común entre ambas iniciativas para publicar contenido en conjunto.</p> <p>Pregunta si las redes sociales ya están activas y funcionando</p>

Camila Pizarro. Contesta a Nadia que las cuentas de redes están en revisión y se espera tener su pronta aprobación para su lanzamiento posterior al Webinar a realizar el día 3 de Septiembre de 2020, de manera de utilizar este Webinar como un hito de lanzamiento.

Sandra Ferrada. Acota que además se tiene planificado tener la página Web funcionando a fines de Septiembre.

Indica que por lo que nos cuenta Nadia, su trabajo comunicacional se acopla muy bien a las actividades que se deben realizar dentro del plan comunicacional del trabajo de Del Mar a Mi Mesa.

Cecilia Saavedra. Realiza la presentación de los ejemplos de redes sociales (Facebook e Instagram) enviados a Subpesca para su revisión.

Nadia Cabello. Comenta que de acuerdo a lo mostrado, se ve que estamos alineados con el tipo de publicación presentada.

Le parece muy bien que el Programa Del Mar a Mi Mesa tenga redes sociales propias, ya que es aquí donde actualmente se logra llegar a la mayor cantidad de personas.

Indica que la estructura de la publicación está muy bien, con un mensaje acorde al tema para difundir, que incluye cifras reales con su referencia respectiva.

Da algunos consejos basados de acuerdo a su experiencia en redes sociales:

- Tener en consideración los precios de los productos del mar. Tratar de dar información sobre proveedores.
Como ejemplo menciona una colaboración que coordinaron con Pedidos Ya. Donde costearon los envíos para que al usuario le saliera costo cero.
La idea es generar ciertas soluciones con relación a este tema, no solo entregar la información.
- Describir si los proveedores tienen servicio de Delivery
- Informar sobre los beneficios de consumir productos del mar, de una manera sencilla
- Con respecto a los Troll en las redes sociales, se recomienda no contestarles. Si en su mensaje hay algo que permita mejorar las publicaciones, esta información será utilizada para mejorar los post futuros.

Julio Jorquera. Presenta la idea de poder realizar el día del consumo de productos del Mar, un día de la semana en que las publicaciones de ambas iniciativas sean sobre incentivar el consumo de estos productos.

Nadia Cabello. Responde a Julio que no cree que sea necesario encasillarlo en un solo día, ya que la idea es fomentar el consumo cualquier día.

Sandra Ferrada. Consulta si tienen una idea de cómo presentar una comparación de precios entre ferias y supermercados, sin que haga alusión directa a algunas empresas de retail.

Nadia Cabello. Recomienda revisar la página de ODEPA, y realizar alguna grafica con la información publicada por ellos.

Finalmente, indica que nos habrá ningún problema en publicar en conjunto en las redes sociales, o incluso generar información para publicar de forma conjunta.

Solo hay que tomar contacto con ella y plantear cual es la idea para trabajarla.

Tampoco existe problema en compartir información de las gráficas, solo se cambiara el formato que cada uno debe utilizar dado que cada programa tiene sus propios lineamientos.

También pueden enviarnos su logo para ser utilizado en nuestro material, obviamente previa aceptación por parte del Programa Elige Vivir Sano.

Julio Jorquera, Camila Pizarro y Sandra Ferrada. Agradecen la participación de Nadia en la reunión y la buena disposición presentada para trabajar en conjunto.

ACUERDOS

Ambos equipos se comprometen a trabajar juntos, ya sea publicando o generando material.

Publicaciones en redes sociales pueden ser difundidas en las redes sociales de las dos iniciativas, además de etiquetar al otro en sus respectivas redes.



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Lunes 11 de septiembre del 2020	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma Google Meet	
PARTICIPANTES	Julio Jorquera Camila Pizarro Ricardo Radebach	Departamento Pesca Artesanal, SUBPESCA Profesional de la Unidad de Comunicaciones Departamento Pesca Artesanal, SUBPESCA
	Sandra Ferrada Victoria Herrera Yáñez Cecilia Saavedra	UDEC, Directora de Proyecto UDEC, profesional de coordinación y comunicaciones UDEC, profesional comunicaciones

TEMAS TRATADOS:

Página Web, anfitrión Del Mar a Mi Mesa y otros hitos de comunicación

DESARROLLO
<p>Sandra Ferrada. Comienza indicando que se presentara la página Web, colores y estructura.</p> <p>Cecilia Saavedra. Realiza la presentación de los ejemplos de página Web trabajadas hasta el momento con la tipografía y colores de pantone de gobierno y los colores en relación a la marca Del Mar a Mi Mesa.</p> <p>Menú incluye: que es lo que hacemos, Las caletas, Noticias, Cursos y contacto Banners incluye: Recetario, Marea Roja, Galería de imágenes y Proveedores</p> <p>Hay una sección de Noticias recientes Carrusel en donde se podrían poner los aliados o socios con los que se trabajara Footer con Logos</p> <p>Ricardo Radebach. Pregunta si el carrusel estará visible de forma continua</p> <p>Cecilia Saavedra. Siempre se vera de forma continua</p>

Sandra Ferrada. Pide a Cecilia mostrar luego de la presentación mostrar la maqueta real de la página Web en la que se está trabajando

Ricardo Radebach. Consulta si el set de fotografía a utilizar será acotado al sector pesquero artesanal?

Cecilia Saavedra. Material gráfico ira en relación a los objetivos del proyecto La idea es generar coherencia para generar cercanía con los potenciales usuarios.

Sandra Ferrada. Aclara que la idea del a reunión es sancionar la estructura y el menú

Ricardo Radebach. Pregunta a Julio ¿Qué tenemos pensados en link proveedores?

Julio Jorquera. Caletas con potenciales distribuidores, venta de pescado con algún valor agregado.

La idea es resaltar el consumo responsable por todo el trabajo que se hace con Sernapesca, e.g. trabajo hecho con Sello Azul, convenio con Fao por pesca ilegal.

Sandra Ferrada. Propone entonces dejar consumo responsable dentro del menú principal y bajar los curso o capacitación a los Banner

Ricardo y Julio. Están de acuerdo con la propuesta

Sandra Ferrada. Pide a Victoria mostrar la información que se tiene de los proveedores

Victoria Herrera. Presenta la información recolectada hasta la fecha de los proveedores, indicando cuales fueron los criterios de selección.

Se menciona que hay varios sindicatos de pescadores que tienen a la venta sus productos pero solo cuentan con un nombre y número de contacto, no presentan rrss.

Ricardo Radebach. Acota que ya que prontamente se espera tener identificado los principales productos pesqueros de las caletas artesanales, aparte IFOP le compartió base de datos de imágenes de los recursos pesqueros.

Propone que para poder agregarlos adosemos a su información la imágenes de los recursos pesqueros que ellos comercialicen

Equipo está de acuerdo con esta propuesta

Julio Jorquera. Consulta si será necesario contar con la autorización de los proveedores

Victoria Herrera. Contesta que no está muy claro ese punto, pero ya que ellos mismos tienen su información en redes sociales, se asume que es información disponible para ser compartida.

Ricardo Radebach. Consulta si en la parte de las Caletas se podría mostrar la información para que la búsqueda sea posible por regiones? Tal vez asociado a un mapa de Chile o reglones como los tiene Sernapesca

Cecilia Saavedra. Indica que si se podría, es un tema de programación

Sandra Ferrada. Indica que analizaremos las dos opciones, ya que es seguro que el mapa de Chile requerirá de programación y eso no tomaría más tiempo, o la otra opción de los reglones.

Se evaluará ambas opciones con el equipo, en términos de tiempo y costos y se dará a conocer a la contraparte técnica para que decida.

Julio Jorquera. Básicamente es algo que facilite la búsqueda

Sandra Ferrada. Se evaluarán ambas opciones tanto en las caletas, como en la información para los proveedores

Cecilia Saavedra. Les presenta la página off line

Sandra Ferrada. Por lo pronto para que comience a funcionar el carrusel se propone colocar logos de instituciones de gobierno asociadas como: ministerio de salud, elige vivir sano, ministerio del deporte entre otros.

Contraparte técnica está de acuerdo con esto

Contraparte técnica compuesta por Ricardo Radebach, Julio Jorquera y Camila Pizarro aprueban el diseño número 2 para la página Web que utiliza los colores de pantone de la marca Del Mar a Mi Mesa

Ricardo Radebach. Consulta si habrá una parte dentro la página Web en donde puedan haber videos

Cecilia Saavedra. Responde que si se pueden agregar en cualquier parte de la página. Los videos pueden ser subidos a youtube y los link de youtube se incrustan en la pagina

Ricardo Radebach. Porque lo ideal sería tener videos testimoniales de pescadores artesanales invitando a la gente a consumir su producto.

Cecilia Saavedra. Indica que eso se puede poner en la página Web pero que además eso funcionaría perfecto en redes sociales.

Camila Pizarro. Apoya lo mencionado por Cecilia por la viralización que dan las redes sociales

Informa que desde gabinete le dijeron que como anfitrión les gusta más la jaiba, pero debe ser más sonriente y que debe tener algún atuendo e.g. ropa de pescador

Sandra Ferrada. Consulta a Camila si pudieron ver las nuevas publicaciones que se enviaron para publicar en redes sociales

Camila Pizarro. Indica que dentro de la tarde zanjaran este tema

Con relación al comunicado, consulta que gestiones hemos realizado como equipo con los medios?

Cecilia Saavedra. Responde que si se ha realizado difusión y gestión con otros medios. Y específicamente para la región quieren publicarlo, pero se pide una bajada regional, que alguien del proyecto o de la Universidad pueda hablar.

La estrella y diario Concepción están interesados en publicar

Sandra Ferrada. Propone que tal vez una opción es que hablen con el director zonal de la región del BioBio. Oscar Henríquez

Camila Pizarro. Expresa preocupación porque la noticia se ha difundido en pocos lados. Se pide hacer un esfuerzo para difusión, tratar de hacer más gestión.

Por ahora para el caso de los medios la estrella y diario concepción, hablaran con Oscar Henríquez para que pueda representarlos en la región.

Pregunta por contactos que se tenga en medios de Santiago y otras regiones

Sandra Ferrada. Acota que cuando se habló el tema de la gestión de prensa, subpesca dejo en claro que ellos serían quien harían la gestión, no el equipo ejecutor.

Que el equipo ejecutor haría gestión de prensa cuando se saliera a territorio, tema que está escrito en acta.

En ese sentido, hasta el momento el equipo ejecutor se atañe a hacer lo que se les indico.

Camila Pizarro. Indica que para el Webinar se pidió específicamente ayuda con el comunicado y con la difusión

Sandra Ferrada. Para una próxima oportunidad se debe ser más claro, ya que una cosa es apoyar y difundir y otra cosa es hacer las gestiones.

Camila Pizarro. La gestión de prensa por parte del equipo ejecutor se pedirá cada vez que la contraparte técnica lo requiera.

Sandra Ferrada. Expresa inquietud con respecto a las fases anteriores del proyecto, en donde no existía problema con que alguien de fundación Chile diera declaraciones y apareciera en la noticias.

Por habría problema ahora con que la Universidad de Concepción apareciera?

¿Cuál es el cambio de criterio?

Camila Pizarro. Preguntara está inquietud con su jefatura, para saber cómo se seguirá operando

Con relación a las publicaciones de redes sociales se recomienda agregar las fuentes y hacer más publicaciones con recetas.

Cecilia Saavedra. Indica que a medida que se vaya preparando la información se agregara abajo el link de donde salió la información (fuente).

Con respeto a tema de Influencers, la idea es que nos apoye en redes sociales y sea un embajador de la revalorización de productos del mar.

Las propuestas se basan en:

- Conocimiento de gastronomía
- Trabajo patrimonial gastronómico
- Transversalidad de público
- Empatía con el público

El tiempo que estarían apoyando la iniciativa sería de octubre 2020 a marzo de 2021

Los 3 candidatos son:

Mikel Zulueta (ya dijo que sí)

Patricio Cisternas

Carlo von Mühlenbrock (ya dijo que sí)

Sandra Ferrada. El equipo apoya el poder trabajar con Mikel Zulueta, ya que por ejemplo a diferencia de Carlo, ha trabajado mucho más en televisión abierta, y se reconoce como alguien que logra conectar con la comida, los lugares y las personas que trabajan estos recursos.

Camila Pizarro. Consulta si solo se debe elegir a uno

Sandra Ferrada. Responde que por temas de presupuesto si, solo a uno.

Pero una opción ya planteada a Julio es que contratemos a este Influencer por solo 6 meses, luego realizar la evaluación para saber cómo nos había ido con él. Y tal vez luego probar con otro Influencer para el periodo restante (todo sujeto a presupuesto, tal vez reitemizando fondos)

Camila Pizarro. Se revisara el tema de elección de Influencer con su jefatura

Para las redes sociales se recomienda trabajar en una grilla mensual

Cecilia Saavedra. Se realizará grilla mensual de publicaciones a partir de octubre

ACUERDOS

Contraparte técnica. Sanciona que segunda maqueta Web con colores de pantone de marca del Mar a Mi Mesa es la elegida

Sandra Ferrada. Dentro de la página Web se evaluara las opciones asociado a un mapa de Chile o reglones como los tiene Sernapesca para presentar la información.

Enviara un listado con la instituciones que estaban en la fase 1 para sancionar que logos irán en el carrusel, se generará un correo para invitarlos a participar de esta iniciativa en nuestra página Web, para que correo sea distribuido desde Subpesca.

Se hará mayor gestión de medios para comunicado de prensa

Cecilia Saavedra. Para redes sociales se enviara grilla mensual de publicaciones para su revisión.



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Viernes 11 de septiembre del 2020	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma Google Meet	
PARTICIPANTES	Ricardo Radebach	Departamento Pesca Artesanal, SUBPESCA
	Sandra Ferrada Victoria Herrera Yáñez	UDEC, Directora de Proyecto UDEC, profesional de coordinación y comunicaciones

TEMAS TRATADOS:

Revisión de cambios en Encuesta

DESARROLLO

Ricardo Radebach. Revisión 3 de la encuesta que fue enviada a Sandra ya fue revisada por Julio, Gonzalo Garrido, Franklin Cepeda quien es el nexa con la pesca artesanal y por quien les habla.

Algunos cambios son: arriba el nombre del Encuestador hay que ampliar el recuadro Fecha en la cual fue hecha la encuesta

Se elimina el folio con la intención de que en la primera parte de la identificación general se pueda enviar a la gente las fichas preformateadas, y además enviar dos o tres fichas más en blanco para aquellas regiones en donde se sabe que hay caletas que no están codificadas Sernapesca aún no puede enviar esta información por problemas con algunas caletas que están al codificadas o algunas no tiene código

Se comprometieron a tener enviar el vector de código de caleta para fines de Septiembre Actualmente se puede ir trabajando con los códigos de caletas que si se tiene

En una segunda línea es importante saber si la encuesta la llena un funcionario público o no. Normalmente ocurre que los funcionarios son los que llenan las fichas caleta porque se saben

la información y no llaman a ningún dirigente para que las llene.

Por eso para ellos es relevantes saber si la encuesta la lleno directamente el funcionario de la oficina regional o zonal o si él tuvo alguna duda utilizo una fuente directa. La idea es saber si la encuesta se llenó de forma directa o indirecta

Sandra Ferrada. Entendidos los cambios de la primera parte

Ricardo Radebach. En la segunda parte de servicios gastronómicos y de venta directa

Se hace la observación de que originalmente se había puesto: el servicio, número y la estación del año.

A esto se le agrego dos columnas mas que es: todos los días o solo los fines de semana, porque muchas caletas solo atienden los fines de semana, o funcionan con venta solo de verano. Entonces se pueden producir múltiples combinaciones e.g.

Una caleta de veraneo, en verano atiende todos los días pero en invierno solamente los fines de semana

Dado esto, se agregó abajo observaciones, por si hay combinaciones diferentes.

Sandra Ferrada. Se entiende totalmente lo expuesto

Ricardo Radebach. Dentro del listado, se agregó algunos otros ítem:

- Puestos de ventas de comida al paso e.g. venta de algo casi preparado como el ceviche, empanadas, ostiones con limón
- Puestos de venta de productos frescos
- Hay caletas en donde existe la venta directa en botes
- Delivery
- Servicio de limpieza e.g. que alguien desconche y apalee locos, eviscere pescados
- Puestos de ventas con Producto con valor agregado e.g. congelados, conservas, ahumados, deshidratados.

Luego en los principales recursos, que pueden ser pescados, mariscos y algas

Gonzalo acoto que tal vez nombrar solo 4 especies podía ser poco, ya que en su experiencia particular con las caletas del norte del país, estas son multiespecificas. En donde muchas de estas caletas sacan muchos peces de roca y por lo tanto pueden dar más nombres.

Por esta razón se decidió dar la opción de que puedan colocar hasta ocho especies

Sandra Ferrada. Entendido

Ricardo Radebach. Finalmente en los servicios turísticos complementarios la respuesta es si existe o no existe y lo que se agrego fue:

La descripción del servicio ya que por ejemplo, si fuera un paseo en bote o lancha

¿Cuántas personas pueden pasear en el bote?, ¿Cuánto tiempo dura el paseo?

La idea es que se haga una breve descripción del servicio que se prestara

Otro ejemplo: Arriendo kayak ¿Cuántos kayak tiene?

- Identificar si la caleta tiene servicio de cabañas
- Disponibilidad de wifi
- Servicios de urgencia
- Arriendo de servicios náuticos: se refiere específicamente de la décima región al sur hay caletas pesqueras que prestan el servicio para embarcaciones turísticas personales (veleros). Esto se ve mucho en Puerto Natales, Puerto Williams, Melinka.
- Deportes náuticos: ya que a muchas organizaciones se les ha financiado motos de agua a las que le coloca un banano atrás para pasear gente.
En el norte por ejemplo se han entregado cuatrimotos para que pescadores muevan sus botes. Pero se podrían arrendar para andar por la playa.

Además está incorporado el ítem otros, ya que por ejemplo hay alguna caleta artesanal que ha implementado un mirador, y cobra por realizar el sendero.

Sandra Ferrada. Entendido. Con respecto a los códigos de las caletas lo que nosotros tendremos que hacer es entonces "rellenar" codificar las encuestas

ACUERDOS

Ricardo Radebach. Enviara vector, con código, provincia ,comuna, caleta para que se rellenen las encuestas

Sandra Ferrada. Se compromete a que cuando están encuestas estén con los códigos, se les enviara para ellos lo distribuyan a las direcciones zonales

Ricardo Radebach. Enviara archivo WeTransfer con imágenes de los productos pesqueros para agregar a los proveedores en página Web.



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Lunes 14 de septiembre del 2020	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma Zoom	
PARTICIPANTES	Sandra Ferrada Victoria Herrera Yáñez	UDEC, Directora de Proyecto UDEC, profesional de coordinación y comunicaciones
	Javier Aros	Gerente del programa Mejillón de Chile
	Carolina Weldt	Asistente del programa Mejillón de Chile
	Felipe Chávez	Área Comunicación Mejillón de Chile

TEMAS TRATADOS:

Reunión coordinación de actividades conjuntas entre “Del Mar a Mi Mesa” de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura y el programa Mejillón de Chile

DESARROLLO

Javier Aros. Parte agradeciendo la presencia para la reunión y el envió de acta en donde estaba el detalle de la propuesta de cooperación

Indica que tiene claro que dado lo que aparece escrito, ellos podrían participar en todo

Pide que desde el mismo documento Sandra pueda explicar un poquito más sobre cómo se tiene pensado realizar la actividad, ya que lo que interesa es saber es en de qué forma se puede gastar el dinero que tienen disponible.

Su propuesta en términos generales es que poder trabajar en todas las actividades que realice Del Mar a Mi Mesa. e.g. Ellos envían el corpóreo, el material que se tenga de merchandising.

Se consulta si nosotros contamos con alguna carta Gantt

Sandra Ferrada. Indica que teníamos una, que hasta este momento se había comenzado a desplazar, pero ya a estas alturas se va a rehacer acomodándola a las circunstancias de la actual crisis sanitaria.

Lo que no se había indicado en la propuesta de cooperación es que la realización de estas actividades estará en función de si:

Los colegios quieren trabajar en esto
Si se trabajara en un espacio cerrado o abierto
Con cuántos estudiantes se trabajara
Cuanto tiempo no darán para poder realizar la actividad

Toda esa información recién la obtendremos cuando podamos acceder a los colegios, que serán 5 en la región metropolitana y dos en regiones

Carolina Weldt. Pregunta si los colegios con los que se trabajara en Santiago son en comunas que están en cuarentenas

Sandra Ferrada. No pueden estar en cuarentena, indicando que las actividades se piensan realizar a partir de marzo del año 2021

La idea es comenzar con la cocina en vivo, donde se preparan un par de platos rápidos, en donde alguno de los niños puedan interactuar con el chef ayudándolo en alguna parte de la receta, mientras un monitor o nutricionista va explicando los beneficios y características nutricionales del consumo de productos del mar

- Aparición del corpóreo (jaiba) para que interactúe con los estudiantes
- Charla de beneficios, que sea breve y lúdica de consumo de productos del mar, en donde además se tendrá muestras vivas o frescas para que los estudiantes puedan verlo y reconocerlo.
- Mención de concursos que serán realizados principalmente a través de redes sociales de la actividad misma. E.g. dibujos, cuentos, fotografías, entre otros.
- La jornada termina con las degustaciones

Javier Aros. ¿Pregunta cuál es el presupuesto estimado que se tiene por actividad?

Sandra Ferrada. Se tiene estimado \$300.000 para el desarrollo de la actividad, sin considerar transporte ni movimiento de los profesionales

Javier Aros. Pregunta si el pago de chef y otro tipo de personal como apoyo de nutricionistas y monitores ya está pagado?

Sandra Ferrada. Responde que ellos son parte de nuestro equipo

Javier Aros. Acota que ellos para cada actividad que hicieron, en donde se incluye por ejemplo amplificación, degustaciones, tarima, animador, monitores les cuesta aproximadamente 1.500.000 a 2.500.000 por actividad

Sandra Ferrada. Explica que por ejemplo la amplificación en este caso, dependerá del

número de estudiantes con el que podamos realizar la actividad, lo que actualmente pensamos es que los colegios nos permitirán trabajar con grupos reducidos de personas.

Victoria Herrera. Acota que debemos pensar en la implementación del Plan Paso a Paso propuesto por el gobierno, y en ese aspecto no podremos realizar actividades tan masivas como lo que describe Javier, por lo tanto no sería necesario contar con esa cantidad de dinero en infraestructura ni personal. Pensando que trabajaremos con grupos que tal vez no sobrepasen las 50 personas.

Javier Aros. Volviendo a enfocarnos en que se puede gastar el presupuesto, indica que ellos tienen aún material impreso y variados tipos de merchandising.

Les gusta el tema de las charlas educativas, pero eso nos dice que debemos pensar en niños no tan pequeños, tal vez pensar en chicos de 5° y 6° básico.

Con respecto a los colegios se pregunta si se está obligado a realizar estas actividades dentro del primer semestre.

Sandra Ferrada. Hay hasta Octubre, pero lo ideal es desplazar lo más que se pueda las actividades territoriales para poder llegar a trabajar con más personas.

Una alternativa sería repetir varias veces la actividad, la idea es que en cada colegio podamos trabajar entre 200 y 300 alumnos.

Javier Aros. Quizás hacer 4 actividades por día, dos de mañana y dos de tarde por ejemplo, para hacerlo en grupos.

El enfoque de Mejillón de Chile para 2020 era abrir en la región metropolitana y reforzar en las regiones en que los choritos ya estaban incorporados (Los lagos, Los ríos y Valparaíso)

Se propone que Del Mar a Mi Mesa se enfoque en la región metropolitana con las 5 actividades y mejillón de Chile nos acompaña con todo. Y Mejillón de Chile podría planificar el refuerzo en las otras regiones, donde ellos armen todos allá y el equipo de Del Mar a Mi Mesa llegue a apoyar, e.g. enviar el corpóreo (jaiba), enviar parte del equipo como nutricionista.

La idea es tener los nombres de las actividades y poder enviar una contrapropuesta

La idea es ojala trabajar siempre con las mismas personas, para que se maneje bien un arco conductor y se maneje la misma estructura.

Sandra Ferrada. Esta de acuerdo con esto

Javier Aros. En relación a la entrega de material de divulgación y difusión ¿Qué se tenía pensado?

Sandra Ferrada. Se tiene pensado trabajar un pequeño recetario que sea dirigido a la familia, que cuente con recetas sencillas. La idea es que este pueda quedar almacenado en la página web y redes sociales, además de ser entregado en las actividades. Ya que hemos visto en otros proyectos que cuando se entrega material en hojas sueltas, están suelen dejarse botadas.

Javier Aros. Ellos abrirán una carpeta compartida en drive, para que podamos ver la maquetas generados por ellos, pensando que algunos de esos materiales pueden reimprimirse

Pregunta si el material de difusión está pensado solo para los colegios?

Sandra Ferrada. El recetario en particular está pensado para el que consume productos del mar, no para quien vende ni produce ya que para ellos habrá otro tipo de material creado

Javier Aros. Con relación a la actividad de Los Lagos por prevención de marea roja damos por hecho que ellos colaboraran si o si junto a Del Mar a Mi Mesa

Con respecto a las comunicaciones y redes sociales podemos armas una planificación en conjunto

Además con Mejillón de Chile se tenía actividades pensadas para ORECA y Ferias Libres. Que actividades tienen pensado realizar en este segmento?

Sandra Ferrada. Visitar 7 ferias libres, dando a conocer beneficios de productos del mar y se piensa realizar cocina en vivo (contamos en el equipo con dos chef), aparición del corporeo y entrega de material de difusión. Y el carro modelo para ferias libres

Javier Aros. ¿Tienes fechas pensadas para realizar estas actividades?

Sandra Ferrada. Se espera partir con Ferias libres en Enero

Javier Aros. ¿Cuándo tendrán el calendario de actividades consensuado con Subpesca?

Sandra Ferrada. A fines de Octubre

Javier Aros. Y ¿en las caletas que se hará?

Sandra Ferrada. Promoción del consumo de producto y actividad masiva que sé que realizara en conjunto con la caleta, el ellas se llevara a cabo una feria gastronómica. La idea es apoyar a la caleta para sea el anfitrión.

Javier Aros. Con respecto a las ferias libre, ¿de dónde serán las ferias seleccionadas?

Sandra Ferrada. Serán de las mismas regiones en donde Subpesca seleccione las 7 caletas, aunque originalmente se pensaba en las Regiones Valparaíso, Santiago, BioBio y Los Lagos

Puede ser feria libre o mercado importante en donde se vendan productos del Mar

Javier Aros. Le parece que con el tema de la fechas es bueno partir en enero, ya que a ellos podría permitirles dejar pagada a una productora para que por (x) monto los acompañe a un evento en (x) actividades contra calendario.

Sandra Ferrada. Podemos enviarles un calendario de actividades propuesto

Javier Aros. ¿Qué otras actividades tienen?

Sandra Ferrada. Generación de capsulas, de tipo nutricional de algunos productos. Algunos Webinar.

Victoria Herrera. El resto es material gráfico que se debe generar a partir de cada actividad como una cámara de registro, 3 capsulas aprox por cada una de las actividades

Sandra Ferrada. Ya que nuestra idea es generar pequeños videos testimoniales de máximo 2 a 3 minutos. Ese podría ser un tema de cooperación, ya que ustedes tienen más contactos para el sur del país con el área de la mitilcultura.

Javier Aros. A priori se compromete con realizar toda la gestión de buscar a alguien en la región de Los Lagos y encontrar los actores para grabar los videos.

Sandra Ferrada. Lo que se puede hacer es que como programa Del Mar a Mi Mesa solo les envía el guión a seguir, y ustedes deciden a quien destacar para realizar los videos y como quieren grabarlo, así puede costear al profesional para la grabación.

Javier Aros. De acuerdo. Nosotros grabamos las capsulas y se las enviamos

Se pide hablar con Julio Jorquera para consultar cuando se va a reactivar el funcionamiento de las mesas de trabajo de Del Mar a Mi Mesa?

Lo menciona por ejemplo porque la ASOF es o era miembro de esta mesa, y como no está funcionando y no saben que el proyecto está andando, nadie se puede programar o generar sinergia en el trabajo para las actividades que se están programando.

ACUERDOS

Javier Aros. En relación a los establecimientos educacionales propone que Del Mar a Mi Mesa se enfoque en la región Metropolitana con apoyo de Mejillón de Chile.

Y Mejillón de Chile se enfoca en regiones con apoyo de Del Mar a Mi Mesa

Se compromete a hacer una carpeta para compartir el material realizado (maquetas)

Sandra Ferrada. Compromete a enviar calendario para que Javier pueda hacer un ajuste presupuestario en relación a las actividades que trabajaremos en conjunto



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Martes 22 de septiembre del 2020	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma Google Meet	
PARTICIPANTES	Julio Jorquera	Departamento Pesca Artesanal, SUBPESCA
	Sandra Ferrada Victoria Herrera Yáñez	UDEC, Directora de Proyecto UDEC, profesional de coordinación y comunicaciones

TEMAS TRATADOS:

Reunión de Planificación de actividades en terreno y temas comunicacionales

DESARROLLO

Sandra Ferrada. Acta y calendario tentativo de actividades fue enviado a Javier (Mejillón de Chile).

Proyecto termina legalmente por contrato el 5 de Mayo 2021 (entrega del informe Final)

Para poder cumplir con este calendario debemos comenzar a realizarlas en Enero del 2020

Actualmente por la contingencia sanitaria, lo que podemos hacer es organizar y coordinar la actividad en algún lugar, pero todo dependerá de la etapa en el plan paso a paso en que estén esas comunas.

Victoria Herrera. A partir de la fase 3 (Preparación) del plan paso a paso podemos congregar máximos 50 personas en espacios abiertos.

En el paso 4 (Apertura Inicial) se permite congregar hasta 100 personas en espacios abiertos

Y en el paso 5 hasta 200 personas en espacio abierto

Esto nos permite trabajar solo con comunas que estén en etapa 3, 4 y 5

Julio Jorquera. En el caso de las Ferias Libres, se podría pensar una actividad más de paso,

no aglomerar personas, donde las personas anden de tránsito y pasen por el “carrito” viendo información, algunas degustaciones. ¿Qué tiene pensado el equipo para estas actividades?

Sandra Ferrada. Exactamente las ferias son la opción más cercana de poder realizar, ya que estas se siguen haciendo independiente de la etapa del plan paso a paso
Por ejemplo Perú sigue trabajando en las ferias libres con su programa “a comer pescado”, y lo que hacen es llevar información en un carrito, llevan a los corpóreos, con degustaciones, llevan productos (conservas, congelados), material difusión.

Julio Jorquera. En un escenario pesimista entonces podemos pensar en: un carro, promotores, corpóreo, entrega de información y degustación de alimentos. Todo en un espacio fijo donde se evite la aglomeración de gente.

Entonces para estas actividades lo ideal es poder tener contacto con la ASOF, para coordinar con ellos como se va a realizar.

Sandra Ferrada. Sí, hay que pedir permiso a la ASOF para participar en sus ferias libres, y pedir permiso a la municipalidad para poder realizar el evento

Lo ideal sería por ahora definir las regiones

Julio Jorquera. Entonces, el equipo debe indicar la regiones donde se realizaran tentativamente las actividades, para poder buscar y seleccionar las ferias que serían las más llamativas, que este en una fase más avanzada

Sandra Ferrada. La idea era trabajar con las mismas regiones en donde se realizara la actividad de las caletas, pero como no será posible ese trabajo en paralelo, la idea ahora es trabajar en comunas donde la pandemia nos permita trabajar. Ojala poder trabajar con regiones como Valparaíso, Biobío, Los ríos, Los Lagos. Y si o si algo del Norte

Julio Jorquera. Recomienda llegar hasta la cuarta región, por un tema logístico, comenzar en la cuarta región hasta la décima, dando mayor énfasis a la región metropolitana.

Y partir si o si cronograma en enero tomando todas las medidas preventivas, tal vez diseñar un protocolo por si la ASOF o el municipio lo piden

Sandra Ferrada. La idea siempre fue congrega la mayor cantidad de personas para difundir la iniciativa, si hay que retrasar actividades meses para que eso se consiga, el dinero quedara congelado para hacerlo posteriormente si así lo permiten (pesando en actividades en colegios y caletas).

De las 7 ferias ¿Cuántas consideras que deberían ser en la región metropolitana?

Consenso entre Julio Jorquera, Sandra Ferrada y Victoria Herrera. Podrían ser 2 en Metropolitana, 1 región Coquimbo, 1 región Valparaíso, región Biobío, región Los lagos, región de los ríos.

Sandra Ferrada. Si tuviésemos problemas con las ferias regionales por temas de aumento de COVID-19, esas ferias las cambiamos y las sumamos a Santiago.

Si podemos en paralelo avanzar en Caletas lo haremos

Con respecto a las mesas de trabajo, creemos necesario congregarnos con los socios estratégicos, hacer una reunión informativa con ellos.

Esto nos permitirá tener ayuda en alguna circunstancia de terreno, y para difusión en las redes sociales.

La idea es poder hacer “comunicación cruzada” con ellos por ejemplo:

Si tenemos alguna receta de choritos, en ese post arrojar o etiquetar a Mejillón de Chile y ellos nos responden (se preguntara a Camila)

Esta listo el listado de socios estratégicos públicos y privados para que lo revisen. Para poder coordinar la reunión y saber a quién invitar, y para recordar que necesitamos como insumo para la página Web saber que instituciones públicas y privadas irán en el carrusel que aparece en la Web, por eso en esta reunión con los socios además aprovecharemos de tocar este tema para saber quién querría participar.

Julio Jorquera. Pide generar la propuesta de reunión para ejecutarla y tal vez empezar a validar la aprobación tanto de los públicos como privados

Sandra Ferrada. Se había conversado sobre hacer un webinar internacional que se tenía pensado para el 16 de octubre que es el día mundial de la alimentación. Como equipo pensamos que es mucho más productivo en alguno de esos días realizar la reunión con los socios estratégicos y posicionarlo como un hito comunicacional. A posteriori se puede hacer un webinar internacional

En la reunión de la tarde se le presentara a Camila una propuesta comunicacional en torno a la fecha de 16 de octubre.

Julio Jorquera. ¿Cuántas reuniones se tenían contempladas en el calendario original sin pandemia?

Sandra Ferrada. 4 reuniones

Julio Jorquera. Como esas reuniones generaban gastos de otro tipo de recursos, ahora ¿cuántas reuniones podríamos gestionar?

Sandra Ferrada. Si son virtuales lo que se gasta es tiempo en organización (horas personal), si ustedes ven que como programa necesitamos más reuniones más específicas con algunos actores en particular, si se pueden hacer.

Julio Jorquera. Por un tema de compromiso de desempeño, que tiene que ver con un PMG que está asociado a género, se había comprometido a Del Mar a Mi Mesa a generar un tema con enfoque a la mujer. ¿Se podría en noviembre generar algo con mujeres? Ejemplo: Mujeres dirigentes, pescadora, recolectora, servicio público, que tengan relación con el mar, mujeres del mar en distintos escenarios.

Sandra Ferrada. Sí, no hay problema

Otro punto es el realizar videos motivacionales a través de todo Chile, y pensábamos dedicarles una semana que ahora podría ser el mes a las mujeres del mar. Entonces se podría hacer la reunión y dedicar ese mes a las mujeres dentro de nuestras redes sociales.

Julio Jorquera. ¿Cómo sería la gestión para las grabaciones?

Sandra Ferrada. Mover nuestra gente es algo complicado y caro, se propone hacer uso de nuestra relación con los socios estratégicos. Ejemplo. Con mejillón de Chile, no tenían problemas en que nosotros les enviáramos el guión las características de la grabación y ellos no enviaban el video y aquí se editaban.

Julio Jorquera. Entonces lo ideal sería que a la reunión con socios estratégicos también se invitara a los encargados comunicacionales de los programas.

Sandra Ferrada. Para las redes sociales, tomaremos efemérides internacionales para ir subiendo a las redes sociales: ejemplo en octubre es el mes del adulto mayor
El primero de octubre es el día del adulto mayor

Julio Jorquera. Tal vez la nutricionista pueda grabar algo donde diga los beneficios del consumo de productos del mar para los adultos mayores.

Sandra Ferrada. Otra propuesta es a través de las redes sociales acercarnos a la comunidad escolar, ferias y mercados públicos y caletas. Hacer saludos por las redes sociales, para ir haciendo comunidad.

Julio Jorquera. Si se considera que se gastara más dinero en algunas cosas como las que estamos hablando, se puede conversar para reitemizar fondos, ya que dado el contexto actual se gastara tal vez más dinero en este tipo de actividades.

Sandra Ferrada. En el caso de las actividades en los colegios se podría hacer algo similar a lo hecho por el programa elije vivir sano

Victoria Herrera. Ellos para el día del niño realizaron sus varias presentaciones de baile entretenido, zumba, y otras actividades como charlas, tal vez si no podemos realizar presencialmente las actividades en los colegios, esta podría ser una opción: transmitir la actividad por algún Live de Facebook o canal de youtube.

Julio Jorquera. Vamos a tener que definir como hito en que mes vamos a decidir si podemos o no hacer las actividades en colegios. Visualizando que los colegios serán los más crítico.

Ejemplo: si en marzo vemos que hacer estas actividades es imposible, generamos una nueva estrategia para el tema colegios.

Ahora si nos va bien con el otro tipo de actividades vemos que con los colegios no podremos, hacemos más ferias libre y caletas.

Otro punto es que si se nos caen algunas actividades, tal vez potenciar las redes sociales en el sentido de hacer premiaciones. Ejemplo. Si se adhieren a nuestra página y se lo envían a 3 amigos, hacer un concurso con gente de instagram, regalar productos del mar para que alguien lo cocine.

Sandra Ferrada. Comenta que en relación a ese tema tenemos 3 propuestas:

- 1.- Concurso fotográfico de caletas artesanales de Chile: publico objetivo Pobladores de caletas artesanales
- 2.- Concurso fotográfico de preparaciones culinarias con productos del mar: publico objetivo La familia

3.- Concurso de dibujos sobre nutrición de productos del mar: publico objetivo niños

Por ejemplo los premios pueden ser en dinero, 50, 100 y 150 mil pesos a los diferentes lugares.

Julio Jorquera. Una vez que se tenga el influencer, el podría difundir los concursos.

Sandra Ferrada. Con respecto a al registro de Marca

Julio Jorquera. Indica que desde Jurídica quieren realizar este trámite desde y con presupuesto de Subpesca, así que pide a Sandra que deje este proceso detenido por ahora. José Pedro tiene que conversar con ellos para ver si lo puede concretar de esa manera.

Sandra Ferrada. Indica que ella ya tiene preparada la información que se debe subir: ejemplo la descripción del logo y otros. El registro total podría salir alrededor de 1 millón de pesos (3 clases más publicación en diario oficial, más otras cosas).

Para que estén tranquilos, el representante en papel puede ser algún profesional de Subpesca, no es obligación que por ejemplo quede a Nombre de Sandra Ferrada aunque yo lo haga. Y con el tema del pago se genera una factura de terceros.

Creemos que el tema de marca es muy relevante.

Julio Jorquera. ¿Cuándo les corresponde entregar informe?

Sandra Ferrada. 6 de octubre

Diseño de página Web: Estará listo para ser lanzado con la información que hay hasta el momento

Logo: Lista

Diseño de corpóreo: alternativa digital, viernes 25 se entrega versión final con colores, esperando aprobación de Subpesca

Reunión online: Lista primera mesa de trabajo, Webinar

Reunión con subcomité: pendiente porque aún no se decidía trabajar con socios estratégicos

Catastro de la 7 caletas: Listo

Selección de las 7 caletas: Van en el documento, Subpesca debe decidir

Identificación y contacto con 7 caletas: No va a ir porque aún no se deciden

Participación de Influencer: En evaluación y selección por parte de Subpesca

Diseño y desarrollo de microcapsulas: Se están trabajando, se espera tener listo

Julio Jorquera. Como medio verificador para el informe, les recomiendo poner en anexo los correos donde se ha enviado la información, de manera que quede claro que como equipo cumplieron y están a la espera de aprobación por Subpesca.

En el caso de las reuniones adjuntar fotos (en caso de haber) y todas las actas.

Propone, interactuar con cocineros, que ellos se graben cocinando alguna receta con productos del mar, y por ejemplo nosotros les financiamos los productos. Y ellos nos puedan mencionar en el video y los subimos a las redes sociales.

Sandra Ferrada. Queda anotado y será conversado con Camila

Julio Jorquera. Para entrega del informe adjuntar acta en donde quedo establecida la nueva configuración y entrega de objetivos, para que dé cuenta de porque esta entrega de cumplimiento de objetivos es diferente de los que indicaban las bases.
Acuerdo de reestructuración.

Consultar si están pidiendo documento presencial y digital

Sandra Ferrada. Se está trabajando en los archivos de caletas para enviarlos a las direcciones zonales

ACUERDOS

Consenso entre Julio Jorquera, Sandra Ferrada y Victoria Herrera. 2 en ferias en región Metropolitana, 1 región Coquimbo, 1 región Valparaíso, región Biobío, región Los Lagos, Los ríos

Octubre 1 reunión con socios estratégicos

Noviembre realizar webinar con enfoque de género antes del 10 de Noviembre, tentativamente Jueves 5 Noviembre 15:00



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Martes 22 de septiembre del 2020	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma Google Meet	
PARTICIPANTES	Camila Pizarro	Profesional de la Unidad de Comunicaciones
	Sandra Ferrada	UDEEC, Directora de Proyecto
	Victoria Herrera Yáñez	UDEEC, profesional de coordinación y comunicaciones

TEMAS TRATADOS:

Reunión de Planificación de actividades comunicacionales

DESARROLLO
<p>Sandra Ferrada. Casi toda la estrategia que presentaremos será para redes sociales</p> <p>Primero comentar que el viernes 25 se enviara el anfitrión del Mar para su revisión en Subpesca</p> <p>¿Qué ha pasado con el influencer?</p> <p>Camila Pizarro. Ya se conversó con Marcelo, el propone no tener influencer y tal vez utilizar esos fondos en pagar por publicidad en redes sociales.</p> <p>Sandra Ferrada. De acuerdo, una de las opciones es pagar por publicidad, pensando que en este momento tal vez no es adecuado tener un influencer, tal vez más adelante. Por ejemplo cuando se salga a territorio.</p> <p>Otra opción es que con ese dinero se puedan pagar y hacer otra cosas</p>

1.- Pagar por promoción en redes sociales

2.-Hacer ciclo de videos motivacionales o saludos, de distintos actores que tengan que ver con el mar y sus recursos. Obviamente todo será editado por el equipo y visado por Subpesca

Camila Pizarro. ¿En los videos motivacionales quienes participarían?

Sandra Ferrada. La primera pregunta es si Subpesca estaría dispuesta a aceptar que hagamos estos videos. Ya que estas personas tendrán un nombre, rostro y van a representar algo. Ejemplo: caletas, institución, colegio, etc.

La idea de estos videos es que primero comencemos a grabar cosas con nuestros socios estratégicos de Del Mar a Mi Mesa. Se envió un listado con instituciones para que Subpesca los revisara, así que en primera instancia los videos saldrían con los socios aceptados en ese listado.

El equipo desarrollaría el guión con aprobación de Subpesca

Si se aceptan estos videos, la idea es compartirlos en nuestras redes sociales, compartir hashtag, arrobar y etiquetarnos entre nosotros para ir generando comunidad.

La idea es generar un video a la semana, pero en un principio comenzaremos con algo quincenal.

3.- Invitar a chef a grabarse realizando la preparación de algún producto del mar, y que dentro de esta grabación mencione a la iniciativa Del Mar a Mi Mesa. Como incentivo podríamos costearle los productos que utilizara para su preparación.

Victoria Herrera. Muchos de los chef con los que hemos trabajamos en estos momentos tienen su propios emprendimientos de cocina con delivery. Ejemplo: Jerónimo tiene su emprendimiento en Valdivia llamado Mesa Incognita y casi toda su carta está basada en productos del Mar. Ambas partes sacaríamos provecho de estos videos haciéndonos propaganda, etiquetándonos, arrobándonos.

Camila Pizarro. El temor al realizar esto es el que algunos chef o cocineros se podrían preguntar porque se muestran solo algunos.

O una opción es invitarlos a participar a través de las mismas redes sociales, que nos envíen sus datos.

Sandra Ferrada. Esa es una buena opción, primero partir nosotros contactando unos 5 chef o cocineros que nos preparen algún plato. Luego en las mismas publicaciones o post vamos invitando a otros para que participen. Todo el material que llegue será evaluado antes de publicarse. Es decir no todo lo que llegue será publicado.

Camila Pizarro. Es una buena idea, y además estaríamos ayudando a la reactivación del sector. Está muy en línea con lo que está trabajando el ministerio de economía.

Sandra Ferrada. De hecho ese es uno de los argumentos, poder aportar a la reactivación del sector aumentando el consumo de productos del mar.

5.- Otros puntos en cuanto a comunicaciones son efemérides que pueden utilizarse en las redes sociales como por ejemplo:

Mes de octubre es el mes del adulto mayor de la OMS

- 1 de octubre es el día mundial del adulto mayor, en la nueva grilla que se les enviara, queremos celebrar ese día. Hacer hincapié en que octubre es el mes del adulto mayor, y ese primero de octubre partir con algo relacionado al adulto mayor y los beneficios del consumo de productos del mar para ellos.

Nos dimos cuenta que en general las páginas de gobierno utilizan mucho las efemérides internacionales en sus redes sociales.

- 8 de octubre día mundial de la visión: destacar relación positiva entre el consumo de omega 3 y la vista.
- 10 octubre día mundial de la salud mental: destacar la relación positiva del consumo de omega 3 o pescados azules y disminución de síntomas de alzhéimer, Parkinson, demencia.
- 15 de octubre es el día mundial del lavado de manos: insistir en el tema del lavado de manos
- 16 de octubre es el día mundial de la alimentación: ahí tenemos pensado realizar una nota de prensa, para prepararla para que salga durante esa semana

Lo primero es hacer la reunión con los socios estratégicos esa semana para poder documentarlo y sacar alguna cuña de algún socio estratégico que subpesca decida

6.- Otro punto comunicacional que queremos proponer es tener más contacto con la comunidad, ya sea arrobando o compartiendo hashtag con colegios, ferias libres, caletas artesanales, mercados y otros socios estratégicos. Ya que ellos tienen sus propias redes sociales.

Camila Pizarro. En ese sentido se puede etiquetar a las corporaciones municipales de los colegios, para no etiquetar a un colegio o escuela en particular

Con respecto a las caletas, primero deben revisar bien cuál es la relación actual que tiene Subpesca con la caleta.

Sandra Ferrada. 7.- Realización de concurso en redes sociales para captar más seguidores

Camila Pizarro. ¿Este concurso tendría para los ganadores alguna distinción?

Sandra Ferrada. Si, pueden haber premios en dinero, ejemplo 50, 100 y 150 mil para los diferentes lugares

Camila Pizarro. Hay que tener cuidado con el público objetivo, si serán niños por ejemplo, deben tener autorización de los padres.

Sandra Ferrada. Hay tres alternativas para los concursos:

- 1- Concurso de dibujo sobre nutrición de productos del mar, público objetivo son los niños
- 2- Concurso fotográfico en redes sociales de preparaciones culinarias con productos del mar, público objetivo es la familia.
- 3- Concurso fotográfico de caletas artesanales. Público objetivo serán los pobladores de la

caleta.

Camila Pizarro. Indica que con respecto al concurso fotográfico de caletas podría haber una doble lectura, es decir que me están incentivando a salir y están en cuarentena. Tal vez la opción es que en las bases hay que indicar que es solo para comunas costeras que no estén en cuarentena.

Lo que se ve más factible de hacer por ahora es el Concurso de preparaciones culinarias.

Sandra Ferrada. Desarrollaremos un documento con las bases del concurso para enviárselas y que ustedes lo revisen.

Volviendo al nuevo comunicado o nuevo material de prensa que queremos desarrollar, lo ideal es que salga para el 16 de octubre o para esa semana.

La idea es preparar una nota de prensa sobre el programa y que hable o den cuñas varios actores

Camila Pizarro. Viendo el listado de entidades y personas, se ven muchas personas, a quienes dejaría serian:

Udec
Subpesca
FAO
OMS
Mejillón de Chile podría ser

Sandra Ferrada. Hay que incluir una bajada local en términos del territorio, podríamos poner una cuña de algún representante de la pesca artesanal y algunos chefs

Camila Pizarro. La bajada regional de chef ojala sean representantes de todo Chile, norte, centro y sur.

En las caletas se podría hablar con Franklin Zepeda

Sandra Ferrada. La idea es que esta nota pueda salir en un diario con circulación nacional, por esto es que hay que prepararlo bien y con tiempo. En esta nota también la idea es incluir algo pequeñito sobre la reunión con los socios estratégicos.

Otro punto que conversamos con Julio fue que en Noviembre se quiere hacer una reunión o Webinar sobre la mujer del Mar, que puede ser abierto o cerrado y luego se difunde.

Lo que pensamos es que las mujeres que participaran del webinar puedan hacer un pequeño video para difundirlo en redes sociales

Camia Pizarro. Le parece una buena idea

ACUERDOS

Dinero de influencer será gastado para:

Pago de publicidad en redes sociales

Primer concurso para la familia
Generación de videos



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Viernes 9 de octubre del 2020	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma zoom	
PARTICIPANTES	Julio Jorquera	Departamento Pesca Artesanal, SUBPESCA
	Camila Pizarro	Profesional de la Unidad de Comunicaciones
	Luis Musquiz	Periodista Subpesca
	Sandra Ferrada	UDEC, Directora de Proyecto
	Victoria Herrera Yáñez	UDEC, profesional de coordinación y comunicaciones

TEMAS TRATADOS:

Reunión coordinación reunión socios estratégicos y otros temas comunicacionales:

Sandra Ferrada. Se comienza la reunión hablando del tema del reportaje.
Se propuso la innovación en productos del mar. Dar varios ejemplos dentro de todo Chile.
La idea es generar una nota con información de emprendedores a lo largo de Chile: ej:
Ahumados Lucero (Lebu) con conservas de pescado, Perlas de Sabor, entre otros.

Se pueden realizar preguntas como:
Como es la cadena hasta llegar al producto final
Como lo han hecho con el tema de boletas para regularizar la actividad, si es que falta capacitación en este tema.
Como hicieron sus contactos de mercado interno y externo, si es que los tienen

La idea es hacer una entrevista a unos 5 contactos de forma directa, realizando una entrevista.
Pero la idea es que por lo menos haya un representante por región, hacer un mapa de innovación en Chile.

Camila Pizarro. Le parece buena idea, y le consulta a Luis qué opina del tema, y si hay

contacto de algún pescador que recién este innovando en este tema

Luis Musquiz. Con respecto a INDESPA, lo que sabe que hay en innovación es una carnada artificial.

Escuchando a Sandra le parece que las preguntas están bien orientadas, ya que hay que preguntar cosas como:

¿Cómo se les ocurrió crear su producto?

¿Si tienen demanda interna?

Si han tenido oportunidad para comercializar su creación al extranjero, hacía que países están exportando?

Le parece bien el esquema de que se abarque a diferentes regiones del país.

Julio Jorquera. Pregunta si la idea es hacer una nota escrita, o capsulas.

Sandra Ferrada. Es un escrito, un reportaje.

Camila Pizarro. Otra cosa interesante es preguntarles como obtuvieron el financiamiento, fue algo propio o una ayuda estatal.

Sandra Ferrada. El tema que indica Luis está muy atingente al tema de economía circular.

Luis Musquiz. El tema puede dar pie a notas regionales si la noticia abarca todo Chile. Es una buena oportunidad y llamativa de presentar en prensa escrita y notas de televisión, si es que hay material de capsulas.

Sandra Ferrada. Esa es la idea, poder tener una bajada regional.

Julio Jorquera. Contactarse con Franklin para consultarle sobre este tema: pescadores artesanales que el conozca que estén innovando o dando un valor agregado a sus productos.

Sandra Ferrada. La idea es que a quien agreguemos a la nota sepa y haya pasado por todo el proceso.

Julio Jorquera. Indica que el filtro debe ser que, el emprendedor sea o haya sido pescador artesanal.

Camila Pizarro. Caso Franklin es una caso modelo de esto.

Sandra Ferrada. La idea es conocer si esta actividad genera retornos importantes, si es que pueden mantenerse solo con eso, o deben complementar con otras actividades.

Luis Musquiz. Siempre es bueno tener estos datos, pero no siempre es fácil conseguirlos, a nadie les gusta hablar de cuánto gana.

Saber quién los está apoyando en este tema, porque generalmente tiene asesores a su lado. En general le parece muy bien el tema.

Camila Pizarro. La "moraleja" o conclusión del tema tiene que ser que se habrá a la idea de diversificación e innovación.

Julio Jorquera. Tema del enfoque de género, el incluir emprendimiento femeninos.

Sandra Ferrada. Tal vez dedicar un párrafo a los fondos y financiamiento que tiene el ministerio de economía.

Luis Musquiz. Querer darle un carácter regional al tema está muy bien. Para poder abarcar y desarrollar sentido de pertenencia.

Camila Pizarro. Para la nota, hablar con Franklin primero para obtener el listado de personas, y luego de eso hacen el filtro desde Subpesca.

Julio Jorquera. Hacer el piloto de entrevista con Franklin para validación de Subpesca, luego ese será el documento de entrevista para los demás.

Sandra Ferrada. Se les envió el punteo general para el comunicado de prensa de la reunión de socios para su validación.

Camila Pizarro. Comenta que ella no tiene problemas en ser moderadora de la reunión (esto se presentó en la propuesta de la reunión de socios estratégicos), pero debemos tener una reunión para hablar sobre el desarrollo de la reunión.

Sandra Ferrada. Lo que conversaremos ahora es sobre los contenidos que trataremos en la reunión, que más que nada tratara temas comunicacionales. Ej: interacción que tendremos con ellos en redes sociales y otros.

-Presentarles etiquetado cruzado

Camila Pizarro. Incorporar hashtag en común como del #delmaramimesa

Victoria Herrera. La presentación definitiva será enviada el día martes para que pase por revisión de subpesca.

Sandra Ferrada. No sabemos a quienes podemos replicar contenido en redes sociales y eso nos quita interacción con los socios.

Camila Pizarro. Siendo instituciones públicas, tienen completa autorización para replicar su contenido.

Sandra Ferrada. Se le informara a Cecilia. En el caso de los socios estratégicos privados, una vez que ratifiquen su compromiso con la iniciativa, se podrá replicar su contenido?

Camila Pizarro. Si, una vez que estén visados, no hay problema.

Sandra Ferrada. Otra cosa que se propondrá. Es que los socios realicen un video de saludos a la iniciativa del mar a mi mesa. Se les dará un pequeño guión para seguir.

Victoria Herrera. Las periodistas trataran de tener para el martes una maqueta con el saludo, para que subpesca le dé visto bueno antes de mostrar a los socios.

Julio Jorquera. En las publicaciones hay que tratar de incorporar algo que haga sentir que somos una comunidad para que la gente se sienta involucrada ej: ayudanos a aumentar

entre todos el aumento de consumo de productos del mar.

Sandra Ferrada. Indica que otro punto a tocar en la reunión es el carrusel que hay dentro de la página web

Julio Jorquera. Después de la reunión que los socios nos ratifiquen su condición de socios de la iniciativa mediante un correo y ahí envíen su logo.

Sandra Ferrada. También hay un icono dentro de la página que es de alianzas, que cambiaremos por socios estratégicos, aquí es donde podemos enlazar sus logos con sus páginas web o redes sociales.

Respecto al concurso, queremos saber si el problema es que se proponen premios en dinero?

Camila Pizarro. Si, al parecer ese es el problema

Sandra Ferrada. Y si hacemos el mismo concurso, pero como premio se da una canasta con productos del mar? La idea es crear estrategias para llamar la atención del público que no consume productos del mar, para motivarlos a consumirlos.

La propuesta técnica pagina 32 si se indica que haremos concursos, no se indica de qué forma será el premio, pero sí que se realizaran concursos.

Camila Pizarro. Se realizara esta nueva consulta a jurídica, basados en la nueva evidencia de que si se habían ofrecido concursos en la propuesta técnica.

Sandra Ferrada. Lo otro importante es que nos indiquen que sucederá con el anfitrión.

Camila Pizarro. Lo tienen presente, trataran de apurar la respuesta.

Victoria Herrera. Necesitamos tener anfitrión ya que pensamos adelantar trabajo en ferias libres para diciembre, y necesitamos tener el corpóreo para llevarlo a las actividades.

Sandra Ferrada. Respecto a la actividad en terreno, lo que se tiene pensado es que no se podrán dar degustaciones. (esto podría generar que la gente se saque la mascarilla)

Lo que pensamos es entregar productos en conserva o sellados al vacío, la idea es pedir colaboración a nuestros socios estratégicos como camanchaca, asipes u otros.

La idea es que ellos nos puedan colaborar con esto y a cambio agradecerles por esto en nuestras redes sociales. ¿Qué opinan ustedes?

Julio Jorquera. Parece más factible, y se evita que las personas se saquen la mascarilla.

E invitar a los socios estratégicos a participar es bueno, ya que se lucen ellos y nosotros.

Camila Pizarro. Igual hay que consultar a la jefatura que opinan respecto a esto.

Julio Jorquera. ¿Ustedes como visualizan la actividad? Informar, jornada lúdica.

Sandra Ferrada. Un stand, con anfitrión, pendón, recetas y valores nutricionales. Hacer recetarios, y entregar estas canastas con productos y material de difusión.

Hacer las respectivas grabaciones.

Julio Jorquera. Podría armar una canasta, de forma que quede como del mar a mi mesa hace entrega de proteínas saludables a la población.

Victoria Herrera. Que pasara con las actividades que teníamos pensadas hacer con Mejillón de Chile en establecimientos educacionales?

Julio Jorquera. Dejamos en claro con Javier que ante la incertidumbre de no saber que pasara hasta 2021, no tomaremos ningún compromiso hasta marzo de 2021.

Otra idea para las ferias es, por ejemplo llevar preparado platos con productos del mar y darlo en porciones para que la gente los consuma en su hogar.

También se podría tener una nutricionista, que de tips a la personas, tomarles la presión, la relación peso – estatura. Gente se va con evaluación de vida saludable.

Sandra Ferrada. Muy buena idea, quedara anotado.

Julio Jorquera. Con respecto a la página Web, como va eso?

Sandra Ferrada. Se les envió material para revisar y aún no hemos recibido respuesta.

Julio Jorquera. Lo revisaremos y daremos respuesta

Sandra Ferrada. Necesitamos que validen la forma y la crónica de cada caleta.

ACUERDOS

Subpesca.

- Enviaran respuesta sobre anfitrión del mar
- Respuesta de Jurídica sobre concursos
- Consultaran con gabinete las actividades a realizar en terreno
- Revisión de página Web

Sandra Ferrada. Cuando se tengan todos los nombres para la nota de presna se enviara a Camila para su revisión con Gabinete.

ANEXO. Respuesta de división Jurídica con respecto a concursos en rrss

El día viernes 9 de octubre se envió una apelación a la respuesta de la división jurídica, indicando que la propuesta de oferta técnica si indica que se realizaran concursos en redes sociales, pero no se indica cual será el premio.

Si lo que no está permitido es dar premios en dinero, se propone cambiar el dinero por un gift card de proveedores de productos del mar o una canasta con productos del mar.

La respuesta por parte de la división jurídica llega el día 15 de octubre de 2020 donde indican:

"Efectivamente la Oferta Técnica señala que se desarrollaran concursos, pero no indica que tendrán un premio asociado (dinero o especie).

En ese sentido, es factible que sea un reconocimiento honorífico (por ejemplo, diploma suscrito por el Sr. Subsecretario u otra autoridad)."

Como equipo se toma siguiente decisión en base a lo respondido desde la división jurídica:

Durante el transcurso de este contrato no se realizarán concursos en rrss ni website ni en actividades territoriales. Ya que es altamente probable que nadie concursara por un diploma.



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Lunes 26 de octubre del 2020	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma Meet	
PARTICIPANTES	Julio Jorquera	Departamento Pesca Artesanal, SUBPESCA
	Sandra Ferrada	UDEC, Directora de Proyecto
	Victoria Herrera Yáñez	UDEC, profesional de coordinación y comunicaciones

TEMAS TRATADOS:

Reunión coordinación Actividades en Terreno

DESARROLLO
<p>Sandra Ferrada. Para las actividades en Ferias proponemos comenzar en Valparaíso, ya que allí están ustedes y hay mar.</p> <p>Julio Jorquera. Le parece bien la idea, pero como aún están con cuarentena los fines de semana, lo ideal sería realizarlo en un día de semana.</p> <p>Otra opción es hacerla en Viña del Mar, allí también tienen una feria buena</p> <p>Sandra Ferrada. Definiendo las ferias a priori contactaremos a las personas de ASOF, y ellos nos dirán si les parece bien esa feria u otra.</p> <p>Julio Jorquera. Es bueno comenzar aquí ya que podemos invitar a otras instituciones relacionadas con el mar.</p> <p>Sandra Ferrada. Luego nos trasladaríamos a Santiago</p> <p>Julio Jorquera. Las ferias que podrían ser opción ahí son las de Puente Alto y Maipú.</p>

Sandra Ferrada. Propondremos estas opciones a ASOF para que ellos nos indiquen cuales serían mejor y más relacionados con la venta de productos del mar.

Esperamos partir la semana del 12 de diciembre, pero por el tiempo que nos queda, no tendremos disponible el corpóreo.

Ustedes tenían un corpóreo de merluza de la etapa anterior, aun la tienen?

Julio Jorquera. Haremos las consultas, porque hace un tiempo se prestó a Cuna Cultural para un evento, y desde ahí que le perdimos la pista.

¿Para la actividad se va a llevar algo de ropa corporativa?

Sandra Ferrada. Si, esperamos generar cortavientos, delantales, además queremos incluir mascarillas en la canasta del mar.

Julio Jorquera. Por favor que nos consideren para los cortavientos, para las ocasiones en las que podamos participar, andar uniformados de acuerdo a la iniciativa.

Sandra Ferrada. Con respecto a la canasta con proteínas del mar, estas irán en una bolsa ecológica de papel kraft, y trataremos de incorporar una mascarilla con el logo.

Los productos lo más probable es que podemos conseguirlos más económicos con alguno de los socios estratégicos, o quizás ellos quieran aportar con algo. Entonces la consulta es si eso podemos hacerlo?

Julio Jorquera. Se puede hacer, pero tratemos de hacerlo a través de Pro Pescado, de esa forma tratemos de hacer que no aparezcan otras empresas privadas, ya que eso podría generarnos un poco de ruido. Si hay que hacerlo con la industria tratar de hacerlo a través de la imagen corporativa de Pro Pescado.

Y ellos le quieren participar les damos una espacio para participar en la actividad.

Sandra Ferrada. Consultamos porque nos han escrito algunos socios del sector privado

Victoria Herrera. Orizon nos pidió una reunión para esta semana, pero no nos ha indicado para que

Julio Jorquera. Si, realicen la reunión y los escuchan para ver cuáles son sus planteamientos, no ofrezcamos nada todavía, básicamente escucharlos por ahora.

Yo preguntare a José Pedro si es que hay algún inconveniente en que participen activamente. Y buscar la forma en que puedan participar.

Hablaron con Javier para esto?

Sandra Ferrada. Aun no, primero queríamos tener esta reunión contigo.

Julio Jorquera. Podrían hablar con él y proponerle participar en estas 3 actividades, pensando que ellos deben gastar el presupuesto del 2020 ahora. Explicarles en qué consistiría la actividad, si es que pueden aportar con proteínas para la canasta. E indicarles que ellos pueden participar

con su pendón, material difusión, corpóreo.

Sandra Ferrada. Otro punto, es lo que podríamos entregar para consumo. Comida preparada. Pero eso podría traernos problemas, si la gente no consume el producto u olvida refrigerarlo.

No sabemos si considerarlo o no, y aun no sabemos si podemos hacer cocina en vivo para entregar degustación.

Julio Jorquera. Si se nos permite cocinar, podría ser entregar algo simple y que esté cocido, como nugget de pescado, o un filetito de pescado. Recuerdo que Javier en ss actividades entregaba choritos apanados.

Si podemos y si nos autoriza la autoridad sanitaria podríamos dar algo así

Sandra Ferrada. Claro, podría ser entregar en un cucurucho de carton algo más pequeño, como caluguitas de pescado.

Otro punto, es la nutricionista que queríamos tener en la carpa. ILSI también nos escribió que contáramos con ellos para esta actividad. Ellos tienen varios nutricionistas. Ellos podrían participar con nosotros.

Julio Jorquera. Si no hay problema, invitemoslos. Y démosle la instancia a que ellos puedan llevar su pendón.

Sandra Ferrada. Si tiene el contacto de la profesora Lilia por favor me lo envias, para tener un contacto más directo con ella.

Julio Jorquera. Okey, lo busco y te lo envio.

Te han contestado algunas mujeres para el conversatorio?

Sandra Ferrada. Solo la profesora de la UdeC, con las demás sigo insistiendo.

Con respecto a lo de las mujeres, crees que Camila pueda moderar?

Julio Jorquera. Si, no habrá problema. Dentro del panel las preguntas deben ser más estructuradas y directas.

Sandra Ferrada. Si, cuando son muy abiertas se torna un poco más desordenado.

Julio Jorquera. Una idea es realizar un conversatorio donde en un comienzo se hagan una ronda de preguntas que será hecha por nosotros para cada una de las panelistas. La idea es enviarle esa pregunta antes para que ellas puedan preparar una respuesta. Y luego se abren las consultas al plenario.

Una vez tengamos todos los nombres, creamos las preguntas.

Cuántas mujeres serian hasta el momento?

Sandra Ferrada. Son 6 por ahora. Y esperando respuesta de la mayoría

Julio Jorquera. Si se cae alguna, podríamos ir sumando más contactos de la pesca artesanal.

Victoria Herrera. Una consulta, se seguirá utilizando esta división de gobernanza y subcomités para tratar con los socios?

Julio Jorquera. En esta etapa no, saquemos provecho del termino de #comunidaddelmar

Sandra Ferrada. Mi idea para seguir haciendo participar a los socios es dividirlos en líneas de trabajo, o líneas de acción, ya que utilizar los subcomités suena muy rígido.

Julio Jorquera. Como tenemos definidos tres grupos de trabajo con Colegios, ferias y Caletas, tratar de dividir estas líneas de trabajo en estos tres grupos.

Tal vez tratar a la feria como una actividad piloto y contarles a los socios lo que se hizo, que se harán más ferias y dándoles la instancia para que puedan participar en las actividades que siguen.

O si ellos tienen actividades que hacer que va acorde a lo que estamos promoviendo, nosotros podemos ser parte de la estrategia de ellos.

Sandra Ferrada. Okey

Con respeto al tema de la incorporación en la minuta de los productos del mar, eso llama mucho la atención.

Entonces independiente del trabajo que hace Javier con Mejillón de Chile, la pregunta es si nosotros queremos como iniciativa sentarnos a conversar sobre este tema con la gente de la Junaeb.

Tal vez podemos mostrar como JUNAEB selecciona sus productos, y que nos den ejemplos de productos del mar, si ellos están experimentando en algo en sus laboratorio?

Julio Jorquera. Tú lo ves cómo una reunión en donde JUNAEB explique lo que hace?

Sandra Ferrada. Claro, porque nosotros no somos productores no podemos ofrecer un productor, pero si podemos tratar de "presionar" para que eso suceda. Mostrándole a los demás como hacer ese proceso.

Julio Jorquera. Tal vez ese podría ser el tema de una primera reunión más técnica en donde todos puedan conocer como es el proceso que hace JUNAEB, como funcionan, como licitan, cómo funciona el laboratorio, cuales son las brechas y en que la comunidad puede aportar.

Pensemos en una reunión de este tipo entonces.

Sandra Ferrada. Tienes contactos en JUNAEB? Como para hablar con ellos

Julio Jorquera. Si, les consultare quien podría ser la persona más idónea para comentarlas áreas de los que hace JUNAEB.

En que fechas piensas que podría ser?

Sandra Ferrada. Después del 15 de Noviembre

Julio Jorquera. Hablare con ellos para tratar de agendar a fines de Noviembre una reunión técnica.

Sandra Ferrada. Con respecto a la página Web en la sección de las caletas, necesitamos saber que avance hay con las encuestas.

Julio Jorquera. Le consultare a Ricardo.

Sandra Ferrada. Como sabemos que eso será lento, proponemos que se trate de obtener la información de las caletas que presentamos en el informe, ya que de esas ya hay algo de información. Insistir en que por favor contesten esa encuesta, darle prioridad de esas direcciones zonales

Julio Jorquera. Que más faltaría en la página Web?

Victoria Herrera. Cecilia nos indicó que nos faltaba un texto para Gobernanza

Julio Jorquera. Eso habría que sacarlo y cambiarlo por líneas de trabajo, hay que simplificarlo.

Sandra Ferrada. Tal vez cambiar a aliados, por comunidad del mar

Lo que nos preocupa de la Web es la información de las caletas, y además dejar claro a Ricardo que no es parte de nuestro trabajo dentro del proyecto subir la información de todas las caletas.

Pero para apurar el proceso podríamos nosotros llamar a las direcciones zonales para pedir la info, pero no sabemos si podemos hacer eso.

Julio Jorquera. Escribanle y propóngaselo directamente a Ricardo.

Julio Jorquera. Podría ser bueno pedir registro fotográfico a las personas para ponerlas en la página Web.

ACUERDOS

Sandra Ferrada. Pensar en una reunión técnica sobre JUNAEB
Escribir a Ricardo por tema Caletas

Julio Jorquera. Consultar con JUNAEB contacto para realizar esta presentación.



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Jueves 29 de octubre del 2020	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma Meet	
PARTICIPANTES	Fiorella Montoya	Subgerente de sostenibilidad y comunicaciones
	Flor Guzmán	Agencia Vital Comunicaciones
	Rodrigo Donoso	Agencia Vital Comunicaciones
	Sandra Ferrada	UDEC, Directora de Proyecto
	Victoria Herrera Yáñez	UDEC, profesional de coordinación y comunicaciones
	Cecilia Saavedra	Profesional comunicaciones
	Joyce Olsen	Profesional comunicaciones

TEMAS TRATADOS:

Reunión con ORIZON

DESARROLLO
<p>Fiorella Montoya. Se presenta y presenta el equipo de comunicaciones con el que trabajan</p> <p>Cecilia Saavedra y Joyce Olsen se presentan</p> <p>Flor Guzmán. Indica que les interesa mucho el tema, por eso quieren saber en qué estamos y que pensamos hacer para saber en qué podemos colaborar juntos.</p> <p>Indicando que para ellos la alimentación del mar es fundamental.</p> <p>Sandra Ferrada. Les comenta las actividades que tenemos pensada hacer en terreno</p> <p>Y les cuenta sobre las tres líneas de acción que trabajaremos: caletas, ferias y colegios (si es que se puede).</p> <p>Les cuenta cual es la idea que planeamos realizar en las ferias libres y sobre la canasta con</p>

proteínas del mar.

Flor Guzmán. ¿Esas canastas la entregaran a todo quien se acerque?

Sandra Ferrada. Sera entregada a quien nos cuenta alguna receta con algún producto del mar, o algo relacionado con productos del mar.

También participaran nutricionistas, dando consejo, siempre llevándolos por el lado de consumo de productos del mar.

Flor Guzmán. Lo que nos ha funcionado a nosotros, es hacer recetas en imanes.

Sandra Ferrada. A partir de enero esperamos comenzar en la caletas

Y hay varias actividades que se espera hacer con los socios estratégicos, por lo pronto el conversatorio de mujeres del mar y más adelante trabajar cosas en conjunto como los videos.

Con ORIZON podríamos atacar el punto de la educación, como se captura, cuales son las temporadas, cuantas personas trabajan en torno a la industria, como son las plantas de proceso, si tienen nutricionistas trabajando con ustedes para generar un producto. Temas que las personas no conocen.

O que se de a conocer los diferentes productos o formatos que tienen, ya que lo que se presenta en las góndolas de supermercado es muy acotado.

Fiorella Montoya. Si, está muy en línea con lo que estamos pensando.

Sandra Ferrada. Es muy bueno mostrar y que la gente conozca y se identifique con la persona que está sacando el recurso, eso acerca más el producto a las personas. Y así reconocen el valor de los productos.

La idea es poder realizar cosas en concreto y a corto plazo. Nosotros estamos abiertos a recibir ideas y que podamos analizarlas.

Ya sea directamente nosotros como Del Mar a Mi Mesa de Subpesca o ustedes como Orizon encabezando la actividad y nosotros apoyando.

Flor Guzmán. Con respecto al video, nosotros pensábamos en el saludo de un colaborador contando que está en la planta. Y diciendo que es lo que hacen.

Joyce Olsen. Si eso está súper bien, ahora si ustedes tienen material anterior que se puede reciclar y utilizar estaría súper bien, por mientras se prepara material nuevo.

Flor Guzmán. Debemos juntarnos como equipo para ver bien que podríamos proponer, pero dentro de lo que ya sabemos que tenemos, creo que les serviría mucho un texto que habla sobre los beneficios del jurel que se lo podríamos mandar.

Tendríamos que revisar las fotos que tenemos de los colaboradores.

Fiorella Montoya. Por tema de contingencia COVID, los videos de este año se alejan un poco de esa tónica, van más por el lado de que estamos trabajando para que usted pueda tener el mejor

producto.

Joyce Olsen. Tal vez esos contenidos podemos ocuparlos. Y readecuarlos.

Fiorella Montoya. Okey, con el equipo revisaremos el material que hay. Sería bueno que pudieran contactarse con ASIPES, ellos han grabado mucho por el banco de alimentos del mar y tienen material desde embarcaciones, cocinas, plantas de proceso.

Sandra Ferrada. Verónica se ha comunicado con nosotros por otros temas, le consultaremos.

Red de liceos gastronómicos, quiere mover a sus alumnos, y están grabando un video de ellos cocinando. Pero sería súper bueno sumar a esto a la industria, hacer una conexión con estos liceos. En la parte educacional.

Flor Guzmán. Me gusta mucho la idea, y también nos gustaría desarrollar algo en conjunto con los pescadores artesanales, ya que son parte importante en una relación donde dependemos uno del otro.

Sandra Ferrada. Si, nuestras redes están disponibles, y podríamos pensar realizar algún taller o repositorio online, alguna grafica o video explicando cuanta de la pesca, que fracción es industrial y que fracción es artesanal. Hace cuánto tiempo existe esta alianza industrial –artesanal.

Cosa que las personas no conocen como que sus productos tienen certificaciones mcc.

Flor Guzmán. Les enviaremos la información de las certificaciones que tenemos

Sandra Ferrada. En general se le saca poco provecho a este tipo de informaciones y para las personas puede ser relevante conocerlas, para la toma de su decisión final como consumidor.

Joyce Olsen. Le consulta a Flor si es que tienen recetas

Flor Guzmán. Tenemos algunas recetas, un recetario digital que podemos enviarles.

Joyce Olsen. No hay que olvidar el tema de género, para los videos.

Sandra Ferrada. ¿Ustedes enviaron carta y logo?

Fiorella Montoya. Aun no porque estamos en proceso de cambio de imagen

Flor Guzmán. Existe la posibilidad de enviarles el logo actual y luego si se cambia, enviarles el logo nuevo?

Joyce Olsen. Sí, no hay problema con eso

Flor Guzmán. Muy agradecidos con el espacio, para que podamos hacer difusión del consumo de productos del mar

Fiorella Montoya. Nosotros también estamos haciendo cosas que hablan sobre las variedades de productos. Se trabaja constantemente en innovación para que haya diferentes formas de consumir. Hay jurel, atún, enlatado, en lomitos, lanzamos al mercado hamburguesas, croquetas de jurel, hay variedad para hacer más fácil el consumo de estos productos.

Sandra Ferrada. Eso es un buen punto, podríamos preparar un recetario con alternativas para un mismo producto.

Con respecto a las canastas, que queremos entregar, la idea es entregar la mayor cantidad posible, y si compramos en un supermercado no alcanzaremos un mejor precio para obtener un mayor número de productos.

¿A quién podría dirigirme en Orizon para ver ese tema? Para poder comprar un volumen importante a un mejor costo

Fiorella Montoya. Escríbeme a mí, y yo lo coordino internamente y te derivo a la persona que ve esos temas

Se hace bastante venta al costo para este tipo de cosas y a veces algunas donaciones.

Joyce Olsen. Pensando en estos temas, se me ocurre realizar algún texto periodístico relacionado a estas innovaciones, como se le ha agregado valor en la industria a este producto tradicional. Para poder llevar esta nota a los medios. Poner cuanto empleo significa.

Flor Guzmán. Si suena bien, en esa misma línea ustedes nos decían que trabajaban con nutricionistas. Estarían dispuestos a hacer vocería en caso de que se nos ocurra algo y necesitemos como vocero un nutricionista.

Sandra Ferrada. Si por supuesto, siempre que hablemos que temas nutricionales estos debe ir respaldado por un nutricionista.

Por e.g. también es importante que la gente sepa cuánto se destina para consumo humano, cuanto se destina a cada línea de proceso. Y ustedes son los que mejor saben eso.

Fiorella Montoya. En nuestra nueva página Web habrá mucha de esa información, bastante contenido para educar.

Sandra Ferrada. Ojala pudiésemos juntarnos antes del 20 de noviembre para saber que propuestas tienen.

Se agradece la presencia y reunión con todos los participantes y terminamos la reunión.

ACUERDOS

Desde Orizon: revisaran que material tienen para poder compartirlo

- Revisaran que material audiovisual tienen para ver que podrían compartimos
- Compartirán información sobre las certificaciones de sus productos.
- Un par de textos sobre la pesca, beneficios del Jurel
- Enviaran recetario digital

Se acuerda agendar una nueva reunión antes del 20 de noviembre para conocer las propuestas.



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Jueves 29 de octubre del 2020	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma Meet	
PARTICIPANTES	Julio Jorquera	Departamento Pesca Artesanal, SUBPESCA
	Fabiana Pierre	FAO
	Sandra Ferrada	UDEC, Directora de Proyecto
	Victoria Herrera Yáñez	UDEC, profesional de coordinación y comunicaciones

TEMAS TRATADOS:

Reunión coordinación con Fabiana Pierre (FAO)

DESARROLLO
<p>Sandra Ferrada. Agradece a Fabiana por su tiempo, la idea es terminar de coordinar su presentación el día jueves.</p> <p>Julio Jorquera. Se presenta, y da contexto de la iniciativa Del Mar a Mi Mesa y la Jornada de Conversatorio #MujeresDelMar</p> <p>Solicitar su visión como ente internacional</p> <p>Fabiana Pierre. Agradece la invitación y comenta que le gustó mucho la iniciativa. Pensando a que a pesar de que Chile es pesquero no consume todo lo que debería de pescado.</p> <p>Nosotros como FAO tenemos la visión regional de la perspectiva de género. Y con Catalina ya conversaron más o menos las divisiones de tareas sobre lo que hablarán en el conversatorio.</p> <p>Pregunta si necesitamos ayuda con la difusión</p>

Sandra Ferrada. El día lunes les enviaremos la información con la publicidad para que puedan difundirlas por sus redes y hacer promoción de actividad

Julio Jorquera. Indica a Fabiana que estamos implementando el termino de #ComunidadDelMar para ir formando las alianzas con nuestros socios, y que sería muy significativo para nosotros poder tener a FAO dentro de nuestros socios.

Fabiana Pierre. Conversara con su responsable de comunicaciones para cuando Sandra envíe la gráfica se pueda hacer difusión desde las redes sociales de FAO.

Con respecto a la presentación pensaba presentar algo también sobre Chile, hablar algo de manera global general y luego de eso hablar sobre Chile.

Julio Jorquera. Consulta a Fabiana si ellos están haciendo algún tipo de investigación actualmente en temas de género en Chile?

Fabiana Pierre. En temas de pesca y género no, pero si estamos proyectos en pesca, e.g comparación del monitoreo de pesca irregular. Y ahí se está tratando de colocar la perspectiva de género en eso.

Muchas de las mujeres pesqueras no logran avanzar con la producción o la pesca en si porque las licencias son estrictas. La institucionalidad no permite que más mujeres ingresen.

Sandra Ferrada. Podríamos enviarle a Fabiana el último documento que salió sobre estadística de pesca.

Fabiana Pierre. Si claro, envíen material que creen será aporte a la presentación.

Sandra Ferrada. La idea es que ustedes presentan cada una aproximadamente 15 minutos y luego se pasa a este tipo de entrevista con las otras panelistas en que cada una responderá una pregunta.

Luego de eso abrimos las preguntas al plenario.

Les enviare un mail pidiéndoles una breve reseña sobre ustedes, para que las presenten ese día.

Como decía Julio es muy importante tenerlos como socios. Les reenviaremos la información para que puedan analizarlo.

Fabiana Pierre. Si vi que me enviaron material, pero debo conversar primero con Catalina y ahí te damos una respuesta.

Sandra Ferrada. Les pido que por favor nos puedan dejar las ppt, ya que generalmente los asistentes preguntaran si ese material quedara disponible, además que desde ahí podemos sacar material para las redes sociales ya que ya es información validada por ustedes.

Julio Jorquera. Los dejamos invitados a que puedan seguir participando con nosotros, antes participaba el coordinador de pesca Alessandro Lovatelli
Y también estuvo participando el representante de Pesca en Chile.

Quien sería la persona más idónea para poder comunicarlo y que sea el punto focal FAO.

Fabiana Pierre. Para Pesca es Ximena, después te pasare su contacto.

Julio Jorquera. Me habían dicho José Aguilar

Fabiana Pierre. Si, José y Ximena trabajan juntos. Déjame confirmar si Ximena o José se pueden hacer cargo de eso y les confirmo por mail.

Sandra Ferrada. El día miércoles tendremos una sesión de prueba, la próxima semana les confirmare la hora.

ACUERDOS

Fabiana confirmara quien puede ser punto focal de FAO para participar en las mesas de trabajo de Del Mar a Mi Mesa.



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Viernes 30 de octubre del 2020	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma Meet	
PARTICIPANTES	Julio Jorquera	Departamento Pesca Artesanal, SUBPESCA
	Sandra Ferrada	UDEC, Directora de Proyecto
	Victoria Herrera Yáñez	UDEC, profesional de coordinación y comunicaciones

TEMAS TRATADOS:

Reunión coordinación Conversatorio Mujeres del Mar

DESARROLLO
<p>Sandra Ferrada. Sigo comunicándome con las panelistas. Durante el fin de semana seguiré recabando información</p> <p>La idea es que veamos que podría ir en la gráfica publicitaria del conversatorio.</p> <p>En el documento que tengo están sus nombres y una afiliación. Son 7 expositoras.</p> <p>En la gráfica incluimos a José Pedro con las palabras iniciales?</p> <p>Julio Jorquera. No, solo dejemos a las panelistas.</p> <p>Sandra Ferrada. Necesitamos confirmación de que Camila podrá participar. Porque esta vez debe estudiar un poquito de material.</p> <p>Julio Jorquera. Lo consultare con ella y daré aviso.</p> <p>Sandra Ferrada. Entonces haremos una pregunta a cada panelista.</p> <p>La profesora Lilia quería hablar del consumo de productos del mar y durante la gestación e</p>

infancia.

Julio Jorquera. En ella habría que destacar el hecho de que es una de las primera mujeres académicas, que ha hecho investigación en temas nutricionales de productos del mar con un enfoque en la nutrición específicamente valores nutricionales en la etapa gestacionaria y embarazo. Mujer en periodo de lactancia, en el fondo hacer el nexo entre mujer académica con las contribuciones de las cualidades nutricionales del mar para la mujer en la maternidad.

Sandra Ferrada. Enfoque entonces en consumo de productos del mar durante gestación e infancia.

Después viene la Sra. Juana Silva

Julio Jorquera. Como ella es dirigente, se podría preguntar por qué rol juega la mujer en el ámbito sindicalista, pensando que el ambito del mar es bastante machista. Como logro ella hacerse camino para ir articulando la actividad y poder llegar a ser presidenta de más de 1000 personas.

Sandra Ferrada. Como logra articular su actividad gremial con su trabajo.

Julio Jorquera. También preguntarle: ahora que ya está en este rol, si ella generado líneas de trabajo, o incentivo a temas de género en su rol sindical.

Sandra Ferrada. Luego viene la profesora Rosa Guerrero. Me parece bien preguntarle sobre los oficios pesqueros.

Julio Jorquera. Preguntarle si es que ella identifica dentro de su rol social esta particularidad de la mujer en el sector pesquero y acuícola un patrimonio socio cultural muy diferenciado a otro de caracteres generales e.g. agricultura.

Si desde estos estudios sociológicos o antropológicos se visualizan ciertas particularidades o similitudes

Dejar como pregunta final, cuál sería el trabajo que debiéramos hacer como sector público y privado para contribuir en el rescate de este patrimonio socio-cultural de la mujer.

Tal vez para todas habría que dejar esta pregunta

Sandra Ferrada. Después viene Sandra Garrido. Ella podría hablar sobre innovación de productos. Podría hablarnos sobre estadísticas de la coordinadora de ella maneja.

Julio Jorquera. Podría hablarnos algo relacionado con el tema de que se dice que la mujer es la que asume la responsabilidad de los desafíos nuevos en las caletas. E.g. cuando se presenta un proyecto son ellas las que se muestran entusiastas y participativas, en todo lo que sea valor agregado. Preguntar si es que ella valida esta información de que la mujer es la que contribuye con ir avanzando más allá de la pesca misma o buceo, si no que con estas otras oportunidades.

Hablar del desarrollo de los territorios en base a la presencia mujer

Sandra Ferrada. Así es, uno puede ver esas cosas e.g en las caletas donde hay mujeres los

servicios gastronómicos, turístico son mejor, son más atentos. Tienen buen trato.

Luego viene la Verónica Flores.

Julio Jorquera. Aquí hay que rescatar que la acuicultura es una actividad nueva en comparación con la pesca. Que significa un cambio de switch del pescador artesanal. Hay todo un cambio de pensamiento de que se requiere tiempo. Y hay que esperar para generar recurso. Y también se ha visto que la mujer se adapta más a esta forma. Como ve ella y sus colegas este empuje a esta nueva actividad.

Victoria Herrera. La transmisión será por Facebook Live, solo nosotros tendremos link para ser asistentes a la reunión.

Sandra Ferrada. Como no sabemos si Camila será moderadora, mejor no lo pondremos en la gráfica.

El día lunes se enviara la gráfica para visto bueno

ACUERDOS

Julio preguntara a Camila si realmente ella puede ser Moderadora.



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Lunes 2 de noviembre del 2020	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma Meet	
PARTICIPANTES	Julio Jorquera	Departamento Pesca Artesanal, SUBPESCA
	Camila Pizarro	Profesional de la Unidad de Comunicaciones
	Sandra Ferrada	UDEC, Directora de Proyecto
	Victoria Herrera Yáñez	UDEC, profesional de coordinación y comunicaciones

TEMAS TRATADOS:

Reunión coordinación Conversatorio Mujeres del Mar

DESARROLLO
<p>Sandra Ferrada. La reunión ya está confirmada. Todas las panelistas están confirmadas. Y ya la última versión de la invitación esta enviada para su revisión. Julio ya envió la última versión del programa.</p> <p>Sera una transmisión en vivo por Facebook Live y se retransmitirá por Youtube después</p> <p>Victoria Herrera. Esto se hará así ya que son muchos participantes y ninguna plataforma de streaming permite tener más de 6 personas en paralelo en pantalla.</p> <p>Será vía Zoom y se transmitirá en directo por Facebook Live, las invitaciones ya fueron enviadas a las panelistas.</p> <p>Sandra Ferrada. La idea es que Camila como moderadora presente a las panelistas. Las dos personas de FAO harán una pequeña presentación de 15 minutos máximo. Ellas darán un contexto general, luego las otras participantes tendrán una pregunta cada una</p>

Julio Jorquera. La idea al momento de formular la pregunta fue rescatar la expertis en el tema de cada una de las panelistas.

Sandra Ferrada. Para cada panelista hay una introducción general para introducir el tema y luego se le hará la pregunta.

Para todas habrá la misma pregunta final, que será una pregunta retórica para que lo piensen y den su mensaje final.

Camila Pizarro. En el fondo todo será muy conversado, y guiarme por el documento que enviaron junto Julio.

Sandra Ferrada. La idea es darles 5 minutos para que respondan su pregunta. Yo las llamare para indicarles esto.

Camila Pizarro. La idea sería entonces que las personas dejen sus comentarios y preguntas en el Facebook.

Sandra Ferrada. Claro e indicarles que dejen escrito para quien está dirigida la pregunta.

En la sección de panelistas ira la información de las 7 panelistas para que Camila las presente, y luego pase a las preguntas de forma individual.

Victoria Herrera. Como las personas nos verán en Facebook Live esta es la única plataforma donde se puede hacer preguntas, no tendremos asistentes de zoom. En zoom solo estaremos los participantes de la reunión.

En las transmisiones a través de estas plataformas, siempre hay desfase entre nuestra conversación y la transmisión, en este caso será de 15 o 20 segundos, dependiendo del internet. Por eso es bueno comentarle a las personas que nos ven que vayan dejando sus comentarios y preguntas a medida que vayan viendo las presentaciones, para que podamos tener donde elegir.

Camila Jorquera. La idea es seleccionar una pregunta para cada panelista, y para dejar tranquila a las personas indicarles que las preguntas que no se alcancen a responder, las trataremos de responder por mail, así que nos dejen un mail de contacto también en sus comentarios. Y si posteriormente tienen dudas pueden escribir a Hola@delmaramimesa.cl

Sandra Ferrada. La idea es que el día miércoles 4 hagamos una prueba con todas las panelistas.

Acordamos a las 10 am.

Julio Jorquera. José Pedro informa que no podrá participar, le pidió a Paulina Barraza (Directora Zonal de Magallanes) que diera unas palabras al inicio.

Sandra Ferrada. Le pediremos al diseñador que haga este cambio de nombre en la gráfica de publicidad.

Julio Jorquera. Y el miércoles puede hacerse que la prueba sea transmitida por Facebook

Victoria Herrera. Si, se puede hacer una prueba donde solo pueden ver los administradores de la

página.

Sandra Ferrada. Con respecto a las actividades en Ferias Libres, ya cotizamos el toldo para la actividad. Este llevara en el techo y una de las parades, la trasera, el logo de la iniciativa.

Pero queríamos consultar con ustedes si le agregamos algo de información a los costados, alguna infografía, receta o los dejamos el blanco?

Camila Pizarro. Podría ser una receta sencilla de un recurso bien conocido

Julio Jorquera. Podría ser colocar la Jaiba dando algún mensaje, para dar a conocer la imagen corporativa. Colocarla con una frase de un mensaje

Sandra Ferrada. Como tips de consumo responsable

Con respecto a crónica de la página web. Estamos de acuerdo en que está muy largo y lo acortaremos. Pero con respecto a la información que pides, esa información se está recopilando entonces es información que no se tiene.

Pero se hará un texto más digerible para los turistas

Camila Pizarro. Con respecto a la información que coloquen hay que agregar las fuentes.

Sandra Ferrada. Colocaremos datos generales de pesca con su fuente.

ACUERDOS

Camila Pizarro será la moderadora de Conversatorio #MujeresDelMar

Se hará una reunión de prueba el día miércoles 4 de noviembre a las 10 am.

MINUTA REUNIÓN Miércoles 04 de noviembre.

Participantes

Sandra Ferrada - Del Mar a Mi Mesa
Victoria Herrera - Del Mar a Mi Mesa
Javier Aros - PER Mejillón
Felipe Chávez - PER Mejillón

Objetivo

Coordinar desarrollo de actividades de promoción de consumo del mar en conjunto.

Temas tratados:

- Del Mar a Mi Mesa (DMAMM) informa que tiene programado realizar 3 actividades de promoción de consumo en ferias libres durante el mes de diciembre próximo. Estas serán: jueves 10/12 en feria de Viña del Mar; sábado 12/12 en feria de Puente Alto; y domingo 13/12 en feria de Macul. Para estas actividades, solicitan el apoyo del PER con la entrega de 150 latas de conserva de choritos (en distintos formatos) para sumarlas a otros productos del mar y ser entregados en una canasta de regalo a los participantes. Además de sumarse en el desarrollo de los eventos con entrega de merchandising y otros insumos para promoción de consumo.

- PER confirma su participación en las 3 actividades, con apoyo de una productora para entrega de merchandising, corpóreo y posible entrega de degustaciones. Además de gestionar las 150 latas de choritos.

Acuerdos:

- 1.- PER se compromete a gestionar, via donación o compra, las 150 latas de conserva de choritos para las canastas a regalar y hacerlas llegar a DMAMM.
- 2.- DMAMM se hará cargo de la cocina en vivo, con su chef, en las actividades.
- 3.- PER compartirá a DMAMM carpeta Drive con material audiovisual e imágenes de difusión utilizadas en actividades anteriores de promoción.
- 4.- Se acuerda que ambas instituciones llevarán merchandising promocional.
- 5.- DMAMM estará a cargo del plan comunicacional de las 3 actividades, contando con el apoyo del PER en lo que sea necesario.
- 6.- PER elaborará y enviará a DMAMM minuta con datos de la industria, propiedades del chorito y otros datos importantes para la realización de las actividades.



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Miércoles 11 de noviembre del 2020	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma Google Meet	
PARTICIPANTES	Julio Jorquera Ricardo Radebach	Departamento Pesca Artesanal, SUBPESCA Departamento Pesca Artesanal, SUBPESCA
	Sandra Ferrada Victoria Herrera Yáñez	UDEC, Directora de Proyecto UDEC, profesional de coordinación y comunicaciones

TEMAS TRATADOS:

Ruta de las Caletas

DESARROLLO
<p>Ricardo Radebach. Se nos presentó la oportunidad de colaborar en la Ruta de las Caletas de este año que será realizado en formato online. Se hará solo en Santiago en un evento de unos dos o tres días, donde todas las caletas de pescadores artesanales que estaban inscritas (son 9) enviarán sus productos a Santiago y crearán una página web y canal de youtube en donde transmitirán el evento.</p> <p>La idea es incluir a Del Mar a Mi Mesa y que nosotros promocionemos este evento en redes sociales y página Web con nuestra #ComunidadDelMar</p> <p>Se solicita a Sandra, que se pueda contactar con la periodista del INDESPA, María Elizabeth Perez.</p> <p>Sandra Ferrada. ¿Ya saben cuándo serán las fechas?</p> <p>Ricardo Radebach. La verdad no. Pero María Elizabeth me pidió unas cosas de aquí a fines de la semana.</p>

Lo que harán será la transmisión y se podrá comprar los productos que se están preparando. La productora armara una caja con lo que tu pidas y te la van a enviar

Entonces además en esta caja la idea es que valla información de administración pesquera de los recursos: veda, cuota, talla mínima.
Y la idea es incorporar la información nutricional que se tenga de ese producto.

Sandra Ferrada. A lo mejor se podría hacer un aporte nutricional por grupos: algas, moluscos, crustáceos, peces.

Ricardo Radebach. No sé qué información tendrán ustedes como grupo y que información habrá encontrado Julio

Julio Jorquera. Encontró información de tablas nutricionales, durante la tarde compartirá la información.

Sandra Ferrada. A la gente le gusta bastante datos sobre para que me sirve. Más que los valores perse.

Ricardo Radebach. La verdad tenemos poco tiempo. Lo bueno es que será un muy buen material para difusión.

Sandra Ferrada. ¿Y cuándo es la fecha que están pidiendo?

Ricardo Radebach. Las fichas de productos las tenemos que entregar el día viernes.

Sandra Ferrada. Llamare a María Elizabeth y le preguntaremos bien detalles.

Ricardo Radebach. Aprovechando que estamos en reunión, te cuento que al día de ayer ya tengo en mi poder todas las caletas desde Maule al Sur. No ha llegado ninguna de la zona Norte.

Una vez que las tenga todas, y las analice te las iré enviando.

ACUERDOS

Sandra Ferrada. Contactar a María Elizabeth para preguntar bien que necesitan y en que fechas.



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Jueves 26 de noviembre del 2020	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma zoom	
PARTICIPANTES	Julio Jorquera	Departamento Pesca Artesanal, SUBPESCA
	Camila Pizarro	Profesional de la Unidad de Comunicaciones
	Luis Musquiz	Periodista Subpesca
	Sandra Ferrada	UDEC, Directora de Proyecto
	Victoria Herrera Yáñez	UDEC, profesional de coordinación y comunicaciones
	Cecilia Saavedra	UDEC, profesional comunicaciones
	Joyce Olsen	UDEC, profesional comunicaciones

TEMAS TRATADOS:

Reunión coordinación antes de actividades en 3 ferias libres:

Sandra Ferrada. Va todo okey con las ferias, incluso algunos dirigentes de ferias nos han propuestos hacer videos para promocionar la actividad en redes sociales.

La feria de Macul se cayó, y ahora la actividad se realizara en la feria la Unión de La Florida.

Julio Jorquera. Avisare a la gente de Elige Vivir Sano por si quieren participar de la actividad.

Sandra Ferrada. Es importante que como Subpesca se hagan presentes en la actividad, sobre todo en la inauguración de Viña del Mar.

Julio Jorquera. Yo quiero asistir a esa.

Cecilia y Joyce. La idea es que el punto de prensa no pase de las 11 de la mañana, y está comprometido TVN Red Valparaíso ese día. La gente de Subpesca debería considerar llegar a las 10:00. Porque a la 13:00 ya están montados los informativos.

Sandra Ferrada. Nosotros además estaremos grabando toda la actividad.

Joyce Olsen. Recordar que hay una entrevista pendiente.

Sandra Ferrada. Miércoles 2 de diciembre hay una entrevista con Océano tv en horario AM.

Julio Jorquera. ¿En qué consiste este entrevista?

Cecilia Saavedra. Dar a conocer lo que se está haciendo en la iniciativa y promocionar las actividades en ferias libres.

Joyce Olsen. También hay conversaciones con radio festival

Joyce Olsen. Con respecto a la disposición en que estaremos en la feria, lo ideal que estemos distribuidos en diferentes puntos. Y los invitemos a ver los otros módulos.

Sandra Ferrada. La idea me parece súper bien, pero debeos preguntárselo a las personas de la feria.

El material está listo para las actividades: toldo, corpóreo lo están terminando, megáfono, vestimenta (delantales, polerones), magnéticos para difusión, canasta del mar.

Julio Jorquera. ¿Y la canasta que llevará?

Sandra Ferrada. Choritos en conserva, dos tipos de pescado en conserva, y estoy viendo si alcanza para incluir alga liofilizada, pero sale muy cara.

Julio Jorquera. Hay unas chicas que hacen pastas utilizando como materia prima algas, y ellas han patrocinado antes material para algunas degustaciones a cambio de publicidad.

Sandra Ferrada. Voy a buscarlo. Si encuentras el contacto me lo envías.

Julio Jorquera. Incluso podría agregarse solo cochayuyo deshidratado. Y les colocamos una receta con cochayuyo.

Sandra Ferrada. Pensé en eso, pero imagen que lo encontrarían feo.

Julio Jorquera. ¿Habrá cocina en vivo?

Sandra Ferrada. En Viña del Mar si

Julio Jorquera. Entonces ahí podemos recalcar el tema del cochayuyo, que el chef haga un ceviche de cochayuyo.

Camila Pizarro. ¿En que horario está pensada la actividad?

Sandra Ferrada. La feria comienza a funcionar desde las 9:30 hrs.

Joyce Olsen. La idea es que este todo montado a las 9:30 u 10:00, con punto de prensa máximo a las 11 am.

Luis Musquiz. Los medios de prensa van cerrando las ediciones antes de las 2 o 3 de la tarde la nota de prensa.

Y en caso de prensa, el día de anterior avisarles para invitarlas a la actividad.

Julio Jorquera. El punto de prensa quedara a las 11 am.

Cecilia Saavedra. Pero autoridades deben llegar antes, 10:30 am.

Sandra Ferrada. Una vez que llegue la prensa, que mostraremos?

Joyce Olsen. A esa hora debería estar la cocina en vivo o algún concurso.

Sandra Ferrada. Y en Santiago, ¿Cómo lo haremos con las autoridades?

Julio Jorquera. Yo hablare con mi jefe para ver si me dará permiso. Habrá ropa corporativa?

Sandra Ferrada. Si, polerones, delantales, jockey, solo para el equipo trabajo.

Julio Jorquera. Camila, ¿tu participaras?

Camila y Luis. No sabemos, debemos coordinar con nuestro Jefe.

Luis Musquiz. Marcelo debe definir quién podría ir.

Sandra Ferrada. Si no va a ir nadie representando a Subpesca, no tiene sentido mover prensa, porque no podemos dar opinión por Subpesca. Obviamente se hacen los comunicados de prensa de la actividad y se envía toda la información con fotografías a los medios

Luis Musquiz. Le comentaremos a Marcelo ese tema, la próxima semana le tendremos respuesta.

Joyce Olsen. Sería ideal pudieran tener una capsula grabada de alguien de Subpesca para difundir la actividad que la podamos subir a redes sociales el mismo día o el día anterior.

Y considerar una cuña, un audio con una cuña del Subsecretario para poder incorporarla al material que se envió a medios.

Luis Musquiz. Hablaremos con Marcelo para poder gestionar eso.

Sandra Ferrada. ¿Camila han podido ver los videos de saludos de nuestros socios?

Camila Pizarro. Si están bien, pero se deben agregar los subtítulos

Sandra Ferrada. ¿Vieron las capsula de moluscos que esta lista?

Camila Pizarro. Si, está súper buena. Está autorizada

Sandra Ferrada. El miércoles 2 de diciembre Océano Tv nos pidió una entrevista en horario AM.

Es importante que participe alguien de Subpesca. La idea es que me avisen a qué hora pueden realizarla y quien participara de Subpesca.

Camila Pizarro. Sí, mi candidato sería Julio que maneja mejor los datos, o si José Pedro quiere se aprende esos datitos.

Sandra Ferrada. Con respecto a las crónicas de caletas, ¿pudieron revisarlas?. Ya se redujo la extensión del texto y está escrita de forma más coloquial.

Camila Pizarro. Aun no las revisamos, si puedes me las comparte de nuevo para recordarlo

Sandra Ferrada. Ahora si con respecto al Reportaje, que noticias nos tienen

Luis Musquiz. Revisando el reportaje junto con Gabinete, el trabajo de reporteo está muy bueno, pero la extensión es muy larga son 3 paginas. Lo que sugerimos es hacer notas más pequeñas y hacer notas regionales.

Así puede quedar mejor y menos pesado ya que es muy extenso. Hacer algo de una carilla de extensión. Y distribuirlo en medios de prensa regionales.

Sandra Ferrada. Okey eso haremos.

Lo otro, es que tenemos 12 instituciones que ya nos enviaron su carta de compromiso, logo, redes sociales. Les enviaremos ese listado para que estén al tanto de quienes son

Lo que nos ha preguntado algunos socios, es si ellos pueden colocar nuestro logo en sus páginas.

Camila Pizarro. Me envían un mail (con copia Julio) con esa información para preguntar a Gabinete si es que se puede.

Sandra Ferrada. Para la página Web, nos falta un menú que se llama consumo responsable que lo pidieron ustedes. Entonces queremos saber qué es lo que quieren destacar en ese menú para comenzar a construirlo y darle el perfil que ustedes quieren.

Julio Jorquera. La herramienta principal es la existencia del sello azul de Sernapesca, es la herramienta que permite la compra legal.

También tendremos a disposición una guía de buenas prácticas, que orienta a pescadores, consumidor y vendedor de cómo mantener la calidad y respetar las medidas de administración.

Sandra Ferrada. ¿Esa guía ya está?

Julio Jorquera. Está en proceso de validación, es un producto que financio Subpesca

- La idea sería linkear la página de sello azul
- Agregar la guía de buenas practicas
- Y tener una tabla actualizada de tallas de administración, como vedas y tallas mínimas.

También el ejecutor de sello azul levantara un video en donde explica en que consiste el sello azul y ese lo podríamos poner en la página.

Sandra Ferrada. Okey, trabajaremos en ellos.

ACUERDOS

Que se haga el esfuerzo para que en viña del Mar asistan autoridades
Si en Santiago no puede ir ningún representante de Subpesca, no se llamen medios de comunicación para que asistan a la actividad.

ANEXO. Respuesta desde Gabinetes con respecto a las actividades en ferias Libres

El día jueves 26 de octubre durante la tarde se informa al equipo ejecutor de Del Mar a Mi Mesa, que desde Gabinetes informan que se suspenderán las tres actividades en Ferias libres por motivos: posibles protestas por parte de pescadores por tema Ley general de Pesca, y contingencia COVID 19.

En lugar de la realización de estas 3 actividades en ferias libres, ellos proponen realizar una sola actividad en la costanera de Valparaíso.

Equipo ejecutor se compromete a dar una respuesta a esta solicitud máximo en una semana. Para tener tiempo de cancelar los compromisos adquiridos para la correcta realización de las 3 actividades, poder contestar su propuesta, o poder presentar una contrapropuesta.

El día miércoles 2 de diciembre se envía a nuestra contraparte técnica Julio Jorquera la propuesta de nuevas alternativas a actividades en ferias libres.



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Lunes 7 de diciembre del 2020	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma Meet	
PARTICIPANTES	Julio Jorquera	Departamento Pesca Artesanal, SUBPESCA
	Sandra Ferrada Victoria Herrera Yáñez	UDEC, Directora de Proyecto UDEC, profesional de coordinación y comunicaciones

TEMAS TRATADOS:

Reunión coordinación nuevas actividades: cocina en vivo. Posible modificación de contrato

DESARROLLO
<p>Julio Jorquera. La idea que ustedes presentaron en reemplazo de las actividades en ferias, les pareció bien a Gabinete en vista de las circunstancias en las que estamos.</p> <p>Consultando con Jurídica, ellos indican que esto debe conllevar una modificación de contrato. Entonces creo que lo más provechoso, sería modificar inmediatamente las 7 ferias por 7 cocinas en vivo. Y los lugares serán elegidos en base al análisis del equipo técnico y la contraparte técnica. La idea es dejar un relato abierto que nos permita hacer otro tipo de actividades.</p> <p>Entonces, José Pedro pidió un poco más detalle de esta actividad y los costos asociados.</p> <p>Sandra Ferrada. Okey, la idea es realizar la actividad en lugares donde no allá mucha concurrencia.</p> <p>Quien vea la actividad será quien esté pasando por ahí, no abra llamado para publicitar la</p>

actividad.

Pero si la idea es que allá algo de gente para capturar relatos y sacar cuñas. Además de entregar las cosas preparadas.

Ahora pensamos que hay dos opciones:

- Transmitir la actividad en vivo, por nuestras plataformas
- Grabar la actividad y retransmitirla.

Julio Jorquera. Yo creo que, lo mejor sería cambiar al tiro el contrato, y cambiar la actividad masiva de las caletas por cocina en vivo también.

Victoria Herrera. Entonces para estas cosas. NO tenemos que hacer publicidad previa para publicitar los eventos en las caletas. Que era como estaba pensado.

Julio Jorquera. Exacto, solo hay que realizarla y después difundir que fue lo que se hizo.

Sandra Ferrada. Okey, entonces no habrá actividades de difusión pre- actividades. Lo importante es que comunicaciones de Subpesca esté de acuerdo.

En caso de Cuarentenas, nosotros por la Universidad podemos gestionar permisos, pero sería bueno contar con una carta o un permiso desde la Subpesca, para que se vea como una actividad de gobierno.

Julio Jorquera. Pensando en todas las cosas que se cambiaran, lo que aquí más preocupa es el tema de costos. Entonces la idea es que para las nuevas actividades además de la descripción se haga su equivalente en dinero a lo que costaban las antiguas actividades, para que no tengamos problemas con Jurídica.

Sandra Ferrada. En el tema de las Caletas, tú piensas que también puede ser una cocina en vivo, pero interviniendo la caleta?

Julio Jorquera. Tal vez hacer módulos más pequeños con el chef, cocina en vivo, aprovechar la experiencia de caleta, trabajar un producto típico de la caleta.

Sandra Ferrada. Se podría contactar a uno o dos representantes de la caleta para que participen.

Julio Jorquera. Entonces lo que yo les pido, es que me puedan elaborar el reemplazo de la actividades. El contraste de la propuesta original y la nueva propuesta en tema de costos.

Pensando en los colegios, tal podríamos pensar en modificarlo al tiro, ya que por la contingencia será complicado poder realizar las actividades con los estudiantes.

Yo lo pienso también con actividades de cocina en vivo, tal vez dejar las 7 ferias y 7 colegios por 14 actividades de cocina en vivo, o tal vez en vez de 14 puedan ser 16, pensando en los costos.

Sandra Ferrada. Entiendo, dejarlo más abierto al tema de que por ejemplo tal vez en el tema de los colegios podríamos hacer cocina más orientada los niños.

Lo que iba a preguntar es si en esta modificación de contrato podríamos agregar los concursos en redes sociales?. Ya que esto es algo que llama mucho la atención

Julio Jorquera. Dejenlo escrito dentro de su nueva propuesta para presentarlo a la jefatura.

Tratare de conversar con comunicaciones para saber qué les parece mejor, si transmitir e vivo o grabar. Y en caso de grabar si es bueno transmitir toda la actividad o solo hacer capsulas.

Sandra Ferrada. Sí, eso es muy importante, para así generar el documento con lo que ellos opinen.

Julio Jorquera. Recuerdo que en este programa estaba la idea de generar un sello o letrero para dejar en las caletas.

Victoria Herrera. Si, decía generar un sello.

Julio Jorquera. La idea sería generar este sello, una plaquita, o algo así.

Sandra Ferrada. Conversaremos con el equipo para ver en que formato podríamos entregar nuestro sello, Del Mar a Mi Mesa.

Julio Jorquera. Que otros productos nos quedan pendientes para el proyecto?

Sandra Ferrada. La página Web está avanzando, Camila hoy nos envió la revisión de las crónicas, así que ahora nos queda hacer las crónicas para las otras caletas comprometidas. Y se está trabajando en el consumo responsable.

Victoria Herrera. La capsula de algas sigue pendiente, y más que producto estaban los módulos de capacitaciones para los pescadores, que ya no sé cómo los realizaremos si la jornada en la caleta ya no será posible. Tal vez solo queden colgados en la página.

Sandra Ferrada. Eran módulos de cocina, manejo de redes para venta de productos, fotografía para redes sociales. Tal vez podríamos hacerlos a través de internet. Puede ser un formato abierto, no tiene por qué ser específico para una caleta.

Julio Jorquera. Cuando vayamos avanzando en esto, lo planificamos bien. Pero al menos deben haber 7 grupos para capacitar.

ACUERDOS

Sandra Ferrada. Se enviara una propuesta con los valores para la modificación de contrato.

Preguntar a Dodani cuanto más se puede alargar un proyecto. Pensando que hay algunas excepciones por COVID.

Julio Jorquera. Hablará con Camila y Marcelo para saber si grabar o hacer capsulas

ANEXO. Respuesta desde Gabinete comunicaciones

El día lunes 7 de Diciembre por la tarde se informa al equipo ejecutor de Del mar a Mi Mesa que desde el Gabinete de comunicaciones se indica que las actividades deben ser grabadas en capsulas de poco minutos de duración. Unas 3 capsulas por actividad.

En base a esta respuesta, el equipo de Del Mar a Mi Mesa realizara la propuesta para modificación de contrato en base a esta información.



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Viernes 15 de Enero del 2021	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma Meet	
PARTICIPANTES	Julio Jorquera	Departamento Pesca Artesanal, SUBPESCA
	Sandra Ferrada	UDEC, Directora de Proyecto
	Victoria Herrera Yáñez	UDEC, profesional de coordinación y comunicaciones

TEMAS TRATADOS:

Reunión coordinación actividades en terreno

DESARROLLO
<p>Sandra Ferrada. Se informa que ya se realizaron 3 actividades en terreno.</p> <p>Coliumo: como especie representativa se utilizó la reineta Dichato: como especie representativa se utilizó la jaiba Caleta Alto del Rey, San Pedro de la paz: como especie representativa se utilizó la corvina</p> <p>Para el jueves 14 y 15 de enero estaba contemplado realizar 3 actividades en caletas de la región del Ñuble, pero esto no fue posible ya que Concepción y sus comunas aledañas ingresaron a Cuarentena, por lo que hay que esperar a realizar las gestiones para que la Universidad nos pueda dar permisos colectivos y salir a terreno. Estos permisos se demoran aproximadamente 3 semanas en ser entregados, según la información que nos dieron.</p> <p>Ahora veamos que podemos ofrecer a Mejillón de Chile Porque para poder pedir permisos colectivos, las personas del equipo deben tener contrato con la UdeC.</p> <p>Julio Jorquera. Si ellos pueden gestionar sus permisos, ahí no habría problema</p>

Sandra Ferrada. Exacto

Julio Jorquera. Mi idea era proponerles hacer la mitad de caletas que se hagan en un región. Caletas en donde no se tenga claro una especie emblemática y así ellos puede cocinar recetas con choritos.

Que ellos puedan ir, colocar a su chef a cocinar, colocar su pendón al lado del nuestro y contar de los beneficios de comer choritos.

Sandra Ferrada. Si, puede ser en la región de los Lagos, pensando que ellos están allá. Y que las actividades serán en comunas donde hallan caletas en fase 2.

Julio Jorquera. Si ellos quieren subir cosas a redes sociales, siempre debe ser enmarcándolo dentro de la iniciativa de Del Mar a Mi Mesa, que es una acción colaborativa. Y siempre debe estar claro en los anuncios que es una iniciativa liderada por la Subpesca.

Julio Jorquera. ¿Cómo quedo la recepción de la mascota?

Sandra Ferrada. Fue muy buena, les gustó mucho en todos lados

Julio Jorquera. Podríamos hacer algo similar a lo que hace ACHIPIA con sus mascotas, en donde salen entregando mensajes por sus redes sociales. E.g. Recuerda usar tu mascarilla con un fondo de una caleta. Que cuando vayan a las caletas o a comprar pescado usen su mascarilla.

Sandra Ferrada. Veamos la propuesta ahora

Julio Jorquera. Yo le preguntare a la nueva Subsecretaria, en que mes está más disponible para agendar las caletas de la quinta región y que ella pueda estar presente. Ya que a ella le interesa mucho este tema.

Y estoy a la espera de que llegue el nuevo jefe o jefa de división para que opine respecto a las actividades en terreno, tal vez nos pida que si o si hagamos actividades en alguna feria u algo así. Así que esperare a comunicarle nuestro plan para que nos den el visto bueno.

Sandra Ferrada. Okey. Solo te comento que con las actividades de viña tendrían que ser después del 20 de febrero, porque antes de eso tenemos planificado ya las otras regiones de acá.

Porque los permisos se piden con lugar al que se ira. Y además la Universidad sale de vacaciones a fines de enero y se debe sacar los permisos antes.

Julio Jorquera. Okey, tratare de preguntar pronto esto para tenerles una respuesta y puedan organizar los permisos y demás. Para que al menos ella pueda participar en una actividad

Sandra Ferrada. Antes del 20 de enero tendrías que avisarme.

Julio Jorquera. Podrían enviarme las propuestas de caletas que tienes ustedes para poder discutirlo con los directores zonales.

Sandra Ferrada. Sí, no hay problema, solo que se debe tener en cuenta que si alguna de esas caletas está en una comuna que entra a cuarentena, nosotros haremos otra caleta.

Te envié la propuesta de sello, para que por favor lo revisen

Julio Jorquera. Se lo enviare a Camila para que lo revisen

Victoria Herrera. Haz podido revisar el listado con las propuestas de temas para las reuniones?

Julio Jorquera. Aun no

Sandra Ferrada. Te volveremos a reenviar el mail con esa información para que la tengas más a mano.

Consulta, para página Web ya tenemos aproximadamente 30 crónicas de caletas. Pensando que el equipo de comunicaciones ya reviso dos de ella y las demás se escribieron basadas en eso. ¿Sera necesario enviarle todas estas crónicas para que las revisen?

Julio Jorquera. Sí, todo debe ser revisado

Sandra Ferrada. Respecto al manual de buenas prácticas, ¿lo tienes?

Julio Jorquera. Estoy esperando que salga la validación del proyecto para enviárselos

Hay un video de la Subsecretaria, que preguntare si podemos compartirlo

¿Qué se necesita con urgencia para revisar?

Sandra Ferrada.

-Revisar el sello porque eso nos demoraremos en mandarlo a imprimir por el tema de cuarentena.

- Listado de temas para reuniones online

- Información para menú de consumo responsable, sin o lo encuentras te lo voy a reenviar

Ahora con respecto al informe. Este está fijado para el 29 de enero, y nosotros por el tema de la cuarentena no alcanzaremos a tener las 6 actividades comprometidas. Alcanzamos a grabar solo 3.

Que hacemos en este caso, por nos rechazaran el informe.

Julio Jorquera. En la minuta queda acordado que por efectos COVID-19 las actividades se van a prorrogar para los próximos meses.

De todas formas, yo preguntare que pasara con eso, ya que por COVID – 19 las cosas están detenidas.

Revisemos la propuesta.

Sandra Ferrada. Ahí hay una propuesta por tema

Julio Jorquera. En ítem reuniones según la propuesta faltarían ejecutar 11 reuniones, y de esas hay que definir sobre que serian. Y definir el cronograma

Sandra Ferrada. Yo proponía que de esas 11 reuniones, hiciéramos un cronograma de 8 y las otras las dejáramos por definir en caso de que aparezca algún tema interesante que quieran tratar más adelante.

Julio Jorquera. Tema de lanzamiento, se propone dejar ese dinero para publicidad de redes sociales y menciones en redes sociales.

Sandra Ferrada. La actividad de Los Lagos se propone cambiar por 3 cocinas en vivo extras, quedando con un total de 24 actividades de cocina.

La actividad masiva a nivel nacional, también se propone cambiar por menciones en redes sociales.

Lo demás ya está en ejecución.

Hay que tener en consideración que las menciones en redes sociales de influencers es caro. Es por esto que se propone dejar alrededor de 3 millones de pesos para esto.

Julio Jorquera. Revisaremos la propuesta para tratar de darles una respuesta pronto, ya que esto también estaría incluido en el cambio de contrato.

ACUERDOS

Con respecto a la entrega del segundo informe de avance para el día 29 de enero de 2021. Queda acordado que por efectos COVID-19 las actividades territoriales se van a prorrogar para los próximos meses.

Ya que por ingreso a Cuarentena el día jueves 14 de enero de 2021 solo se alcanzaron a realizar 3 actividades de las 6 comprometidas para este informe.

MINUTA REUNIÓN Lunes 25 de enero.

Participantes

Sandra Ferrada - Del Mar a Mi Mesa
Victoria Herrera - Del Mar a Mi Mesa
Javier Aros - PER Mejillón
Felipe Chávez - PER Mejillón
Carolina Valenzuela - PER Mejillón

Objetivo

Coordinar desarrollo de actividades de promoción de consumo de productos del mar en conjunto.

Temas tratados:

- En esta reunión Sandra Ferrada les comenta al equipo de PER mejillón que el proyecto debido a la pandemia por COVID-19 sufrirá una modificación de contrato y que las actividades que teníamos planificadas con ellos no podrían llevarse a cabo tal y como lo habíamos planteado en reuniones anteriores.

Para poder seguir cooperando con ellos se propone trabajar en conjunto en nuevas actividades, las cuales consisten en realizar cocinas en vivo en caletas.

Se les ofrece trabajar en conjunto en 4 caletas de la región de los Lagos, que serán planificadas para la semana del 15 al 19 de marzo, siempre y cuando la contingencia sanitaria nos lo permita y podamos cumplir a cabalidad con las autorizaciones y permisos que se deben seguir en el plan paso a paso.

- PER confirma su participación en las 4 actividades se compromete gestionar los permisos para que su gente pueda asistir a las actividades y a pagar los servicios del chef que cocinara.

Acuerdos:

1.- PER se compromete a gestionar, los permisos para que su gente pueda asistir a las actividades y a pagar los servicios del chef que cocinara.

2.- DMAMM realizara el resto de gestiones y contratara el audiovisual para realizar las grabaciones.

3.- Dentro de las próximas semanas ambos equipos harán las coordinaciones para establecer cuáles podrían ser las potenciales caletas y que organismos marinos se destacaran en cada una de ellas.

.



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Viernes 12 de febrero del 2021	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma Meet	
PARTICIPANTES	Julio Jorquera	Departamento Pesca Artesanal, SUBPESCA
	Cinthy Borquez	Profesional INDESPA
	Sandra Ferrada	UDEEC, Directora de Proyecto
	Victoria Herrera Yáñez	UDEEC, profesional de coordinación y comunicaciones

TEMAS TRATADOS:

Reunión coordinación venta productos del mar

DESARROLLO
<p>Julio Jorquera. Comienza presentando el equipo a Cinthya Indica que ya le había comentado a Sandra la inquietud de activar la ruta de las caletas semana santa, denominada como un piloto de venta en línea de pesca artesanal.</p> <p>Cinthy Borquez nos da detalles del piloto que lanzaron: se piloteo la venta de 350 cajas con productos del mar. El proyecto financio la preproducción, la logística (bodegaje y distribución) y administración (página web y sistema transbank), y la difusión (manejo de redes sociales y</p>

apariciones en medios de comunicaciones).

Se trabajó con organizaciones de Los Lagos, Los Ríos, Ñuble y la región de Coquimbo.

y luego nos da indicaciones de lo que necesitaríamos para poder desarrollar esta segunda fase.

Julio Jorquera. En nuestro caso, será más acotado, porque lo importante es tener un hito de lo que es la venta online de productos del mar en semana santa. Por lo tanto la idea sería vender desde el 18 de marzo al jueves 1 de abril. Acotandonos a dos semanas. Trabajando con los oferentes que ya se contactó.

Se puede trabajar con su página web y redes sociales, pero modificando las redes a la marca de la nueva Subsecretaria, que es Caleta Inteligente.

El reparto sería dos veces por semana

Los pescadores ponen a disposición sus productos y se les paga una vez que ya se ejecutó la venta

Punto crítico es el arriendo del transbank.

Solo reparto a 7 comunas del sector oriente, los contactos con la bodega están hechos, la empresa gestapack está en Quilicura.

Cinthy Borquez la preproducción de las cajas debe estar hecha por una persona que pertenezca al proyecto y que ese periodo trabaje en la bodega.

Julio Jorquera. En esta continuación e piloto, nosotros venderemos solo un tipo de caja (el modelo M) y se sacaran los productos que menos se comercializaron.

Estimamos que el número de cajas no deberían ser más de 100.

Sandra Ferrada. ¿Ustedes tienen los contactos de los vendedores?

Cinthy Borquez. Si, están todos los contactos.

Sandra Ferrada. Y en el caso de la bodega, entonces se paga bodegaje, reparto y se puede tener una persona dentro de la bodega.

Lo otro es que nos deben dar acceso a la página Web y todo eso.

Cinthy Borquez. Si, se los enviaremos

En cada región una de las cooperativas se encargó de llevar los productos a la bodega en Santiago. Pero el proyecto se encargó de pagar bencina y peajes.

Sandra Ferrada. Es importante saber cuáles serán las condiciones con las que se trabajara con los pescadores.

Con respecto al pago de los proveedores, como hacemos las devoluciones

Cinthy Borquez. En la experiencia piloto el pago se les genero una vez que se cerró todo. No se les pago de inmediato.

Julio Jorquera. Un punto importante es la preproducción, en términos de visitar las bodegas, que los productos estén bien etiquetados, bien envasados. La idea sería que igual se hagan algunas grabaciones, solo grabadas con el celular, de los pescadores invitando a comprar sus productos.

Sandra Ferrada. Por ahora lo más importante es averiguar el tema del transbank.

Julio Jorquera. El otro punto crítico es que pasa si por ejemplo no logramos vender todas las cajas.

Sandra Ferrada. Pensando que se establecieron compromisos, ese dinero debería estar si o si para pagarles a los pescadores, independiente de si se vende o no. Lo que propongo es del presupuesto que hay, hay que dejar asegurado ese dinero, y lo que se venda se devuelve al presupuesto y se utiliza después en otra actividad.

Si lo pensamos así, ahora ustedes decidan qué productos quieren que vayan en la caja, para comenzar a contactar a los proveedores.

Julio Jorquera. Cinthya les enviara los datos de Gestapack para que lo contacten y vean el tema de la bodega.

Cinthy Borquez. Por mail les enviaremos los datos y las claves de acceso a la página Web. Lo ideal también sería contactar a nuestras periodistas para ver el trabajo conjunto que se realizara en la difusión.

Julio Jorquera. Con respecto a las redes sociales, creo que es mejor trabajar directamente desde las redes de INDESPA, ya que tiene más libertad para publicar este tipo de publicaciones.

Sandra Ferrada. ¿Podemos utilizar a la Jaiba como un interlocutor?

Julio Jorquera. Si

ACUERDOS

Sandra Ferrada. Vera disponibilidad para utilizar sistema transbank udec

Cotización de bodega.

Julio Jorquera. Elección de productos para la caja y los beneficiarios

Contacto de la empresa

Contacto de periodistas

Anexo

El día jueves 25 de febrero se informa al equipo ejecutor que no se realizara el piloto de venta de productos del mar para semana santa, dada la información otorgada por el ejecutante de las dificultades de comercializar un número tan bajo de productos (100 cajas), y el poco tiempo de antelación para poder organizar esta venta.



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Miércoles 3 de marzo del 2021	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma Google Meet	
PARTICIPANTES	Sandra Ferrada	UDEC, Directora de Proyecto
	Victoria Herrera Yáñez	UDEC, profesional de coordinación y comunicaciones
	Javier Aros	Gerente Mejillón de Chile
	Carolina Valenzuela	Asistente Mejillón de Chile
	Felipe Chávez	Área Comunicación Mejillón de Chile

TEMAS TRATADOS:

Coordinación cocinas en vivo décima región

DESARROLLO
Sandra Ferrada. La idea es coordinar la fecha de estas actividades, y según calendario creemos que sería una buena fecha para alcanzar a coordinar todo en el mes de abril. Nuestro equipo viajaría durante el día 12 de abril para estar realizando las 4 actividades los días martes 13 y miércoles 14, dos actividades por día.

Felipe Chávez. Perfecto

Sandra Ferrada. Otro punto es que debemos definir los lugares, ya que para la grabación debemos hacer un guión tanto para el lugar como para el organismo que se cocinara.

Y los lugares seleccionados para poder realizar las dos grabaciones en un día no deben estar alejados por más de hora y media.

Y elegir cuáles serán los organismos, si será solo choritos, o diferentes mitilidos, o diferentes recetas con choritos.

Son tres capsulas a grabar:

1. El chef se presenta y presenta el lugar, da contexto
2. El chef desarrolla la receta y habla sobre el recurso
3. Grabación de saludo de pescador artesanal o acuicultor

Por eso también hay que decidir a qué personas, pescador o acuicultor, que se grabara, porque antes hay que llamarlos, contarles de la iniciativa e indicarles más o menos que decir.

Felipe Chávez. ¿De cuánto tiempo serán las capsulas?

Sandra Ferrada. Las capsulas de cocina quedan entre 4 a 6 minutos. Y la de pescador unos 3 a 4 minutos.

Felipe Chávez. ¿Hay una visación por parte de Subpesca a la persona que nosotros elegiremos?

Sandra Ferrada. Si, ellos verifican que sea pescador artesanal o que tenga relación con la pesca, verifican si es que tienen RPA vigente.

Felipe Chávez. Eso lo conoce mejor Javier

Javier Aros. Los productores de choritos tienen RNA.

Sandra Ferrada. Perfecto, mientras esté inscrito para desarrollar su actividad de forma legal está bien.

Felipe Chávez. La idea es trabajar con el chef que grabó el video de Cochamo, las locaciones las buscaremos con Javier. Pero por tema de territorialidad pensamos que podrían ser dos cercanas a Calbuco y dos en Chiloé.

Sandra Ferrada. Nos interesa saber los lugares pronto para gestionar los permisos.

Con respecto al Chef dejar claro lo gastos que hay que cancelarle:

- Honorarios
- Gasto de producción, de materiales que se ocuparan

- El se tiene que transportar, en nuestro caso generalmente el chef se traslada en su propio vehiculó, ya que es más cómodo para el transportar todos sus implementos, y nosotros le cancelamos la bencina.
- Alojamiento

ACUERDOS

Mejillón de Chile debe decidir y comunicar al equipo los 4 lugares, los 4 pescadores o acuicultores a entrevistar y los productos que utilizaremos.

Felipe Chávez. Se comprometen a enviar los lugares el día 10 de marzo



ACTA DE REUNIÓN DE COORDINACIÓN

PROYECTO: “Avance en la implementación de hoja de ruta contenida en el plan estratégico, para el aumento del consumo de productos del mar en Chile” CUI 2019-1-DDP-1

EJECUTOR: Universidad de Concepción

DIRECTORA DE PROYECTO: Sandra Ferrada Fuentes

CONTRAPARTE TÉCNICA: Julio Jorquera

FECHA	Martes 16 de marzo del 2021	
LUGAR	Teletrabajo a través de la plataforma Meet	
PARTICIPANTES	Julio Jorquera	Departamento Pesca Artesanal, SUBPESCA
	Camila Pizarro	Profesional de la Unidad de Comunicaciones
	Sandra Ferrada	UDEC, Directora de Proyecto
	Victoria Herrera Yáñez	UDEC, profesional de coordinación y comunicaciones

TEMAS TRATADOS:

Reunión coordinación Ciclo de Charlas online: Webinar

DESARROLLO
<p>Julio Jorquera. La idea de la reunión es conversar sobre las actividades correspondientes a uno de los objetivos del proyecto, que son las reuniones online y/o Webinar. La idea de estas reuniones estará enfocada a encaminarnos para el año internacional de la pesca y la acuicultura (IYAFA 2022). Este consta de 7 pilares que visibilizan la pesca y acuicultura artesanal hacia el público en general.</p> <p>Hay que coordinar bien los temas, logística, coordinaciones y ejecución. Y como producto de esto esperamos: un resumen en video de la actividad y un abstract de la reunión e.g. quienes participaron, que temas se hablaron. Para dejarlo como producto en un repositorio.</p>

Para responder a esto se creó un comité especial. El primero que tendríamos que sacar sería en mayo para el mes del mar, ojala la primera semana del mes de mayo.

El comité es quien levantara los temas para cada una de las reuniones.

Pescadores claves que hagan uso de artes ancestrales. Además de invitar a gente El primer tema es: Rescatando el patrimonio de la pesca artesanal. Donde se van a identificar de la academia para conversar de porque esto corresponde a una actividad patrimonial.

Sandra Ferrada. Entonces se partirá en mayo, y la idea es poder coordinarlo antes de las actividades territoriales que tenemos pensadas hacer en Valparaíso.

Sera una transmisión en vivo?

Julio Jorquera. La idea es hacerlo como se hizo con el webinar de mujeres del mar. La idea es captar la mayor cantidad de audiencia, hacer acta difusión.

Victoria Herrera. En esa ocasión solo el panel se conectó por zoom y se retransmito por Facebook Live.

Camila Pizarro. Nosotros lo que queremos es sea todo transmitido vía zoom.

Victoria Herrera. Lo que recomendamos es que solo los panelista estén en zoom y se haga la retransmisión por Facebook, ya que de otra forma estamos propensos a ser boicoteados.

Camila Pizarro. Mejor de esa forma entonces.

Sandra Ferrada. Pensando en la primera semana de mayo, para poder organizar bien el Webinar y contactar a las personas, deberíamos tener los datos de a quienes contactar a más tardar el lunes 19 de abril.

Una vez tengamos los nombres, definiremos cuanto durara cada presentación y todo eso

¿Quién moderara esto?

Camila, será como la vez anterior?

Camila Pizarro. Por ahora dejémoslo en que si, si hay algún problema les indicare con tiempo para que busquen otra persona.

Julio Jorquera. El propósito es ir teniendo un Webinar por mes

Sandra Ferrada. Como nos quedan 8, tendremos que hacer más de una actividad por mes.

Victoria Herrera. Con respecto a las actividades en terreno en Valparaíso, tienen alguna idea de si quieren hacer algo más que solo la cocina en vivo. Y que lugares han

pensado.

Julio y Camila. Todo dependerá de las cuarentenas. Los lugares se elegirán a mediados de abril.

Sandra Ferrada. Consulta, en la décima región hacemos solamente las 4 caletas comprometidas con mejillón de Chile o quieres que hagamos dos más a parte.

Julio Jorquera. ¿Qué región queda sin cubrir hasta ahora?

Victoria Herrera. Quedan la sexta y la cuarta región sin cubrir del rango de distribución entre cuarta y décima.

Julio Jorquera. Entonces prefiero que esas dos se hagan en la cuarta región.

Sandra Ferrada. Okey.

Camila con respecto a la capsula de algas, has podido verla?

Camila Pizarro. Sí, todo okey

Como comentario a las otras capsulas, hay algunas muy largas.

Sandra Ferrada. Si, ahora comenzaremos a trabajar en capsulas más cortas.

ACUERDOS

Julio Jorquera. Al día 19 de abril deben enviar información de quienes serán los panelistas para el Webinar.