

An aerial photograph of a fishing vessel, the 'Frigor II' (CB 5735), sailing on a body of water. The vessel is white with a blue hull and a red superstructure. It is moving from left to right, leaving a white wake. The background features a large, forested hillside under a clear sky. A semi-transparent white graphic element, consisting of overlapping geometric shapes, is positioned on the left side of the image, partially overlapping the water and the text area.

3

OPERACIÓN **SOSTENIBLE**

Buscamos ser un ejemplo para las generaciones presentes y futuras de cómo hacer empresa en la Patagonia Chilena. Nos preocupamos de realizar nuestras faenas de extracción, procesamiento y comercialización de productos del mar alcanzando altos estándares de calidad y confiabilidad para el consumo de las personas.

En Friosur trabajamos a bordo de nuestros barcos para procurar que la materia prima llegue en las mejores condiciones posibles a nuestra planta en tierra. De esto depende en gran medida la alta calidad de nuestros productos y, al mismo tiempo, minimizamos la posibilidad de reclamos de nuestros clientes.

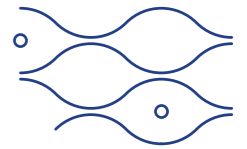
La cuota global de captura para el sector pesquero está definida por la Subsecretaría de Pesca sobre una base científica proveniente de la asesoría que proporcionan los Comités

Científicos a dicha entidad administrativa. Esta cuota global se asigna individualmente después de un fraccionamiento determinado por Ley. Cada barco tiene un coeficiente de participación, vale decir su cuota, que se puede transferir entre los barcos. Friosur dosifica esa cuota para poder trabajar los doce meses del año y evitar así operaciones temporales o acotadas en el tiempo. Eso brinda también estabilidad laboral a todos nuestros trabajadores.



3.1

Manejo sostenible de recursos pesqueros



Uno de los principales objetivos operacionales de Friosur es desarrollar una pesca selectiva, maximizando la captura de la especie objetivo y las acciones que favorezcan la sostenibilidad de los recursos marinos de la región.

Este concepto de selectividad navega de la mano con la búsqueda de mejores rentabilidades del negocio pesquero y es un complemento esencial para proyectar las actividades de nuestra empresa a futuro. Friosur utiliza redes de media agua tipo "Gloria", que no tocan ni dañan los fondos marinos.

Cumplimos además una serie de normativas tendientes a preservar el recurso, con especial énfasis en el cuidado de poblaciones juveniles. Entre éstas destaca el tamaño de las mallas para asegurar la selectividad. Actualmente nuestra pesquera utiliza una talla de 130 milímetros, que es más grande que la exigida por la norma (110 mm), y con patrón cuadrado, lo que facilita el escape de los peces de menor tamaño.

Nuestras redes tienen también sistemas de escapes para lobos marinos, con una rejilla de cielo abierto especial que les permite escapar en caso de quedar atrapado en el lance.



Uno de los principales objetivos operacionales de Friosur es desarrollar una pesca selectiva, maximizando la captura de la especie objetivo y las acciones que favorezcan la sostenibilidad de los recursos marinos de la región.



PESCA ILEGAL: UN FLAGELO EN AUMENTO

La pesca ilegal y su posterior comercialización representa una grave amenaza para la sustentabilidad de las especies marinas en su conjunto. Esta práctica ilícita socava gravemente los esfuerzos científicos por determinar las cuotas de captura necesarias para regular correctamente la actividad pesquera y obstaculiza la toma de buenas decisiones. Lo anterior, va en desmedro de todos aquellos actores del sector que cumplimos a cabalidad la normativa y que queremos operar sobre un recurso sano y disponible por siempre.

Es fundamental destacar que el problema no se limita únicamente a la captura en el mar, sino que también involucra la comercialización ilegal de estos recursos. Para abordar este gran desafío, es crucial fortalecer los mecanismos de vigilancia y el cumplimiento de las regulaciones, tanto en el ámbito de la pesca como en la cadena de distribución, con el fin de proteger los ecosistemas marinos y garantizar la salud y confianza de los consumidores.

SISTEMAS DE CONTROL PARA LAS FAENAS DE PESCA DE FRIOSUR

Posicionador satelital (GPS) para que la Autoridad Marítima revise en tiempo real y 24/7 la ubicación de nuestras naves de pesca en faena.

Seis cámaras graban todo lo que ocurre dentro de cada barco (2 a popa, 3 en el parque de pesca y una en el puente de mando). Estas grabaciones son realizadas y administradas por Servicio Nacional de Pesca (Sernapesca) y son contrastadas con la bitácora electrónica del barco.

Observadores científicos del IFOP (Instituto de Fomento Pesquero) a bordo para revisar el estado del recurso.

Certificación total de cada uno de los desembarques para verificar que las capturas correspondan a las especies asignadas a la empresa.



SISTEMAS DE CONTROL SOBRE NUESTRA PESCA CON REDES DE MEDIA AGUA

Autoridad
MarítimaSerna-
pescaCámaras
a bordoPosicio-
namiento
satelitalObservador
científico
a bordo**AUTORIDAD MARÍTIMA**

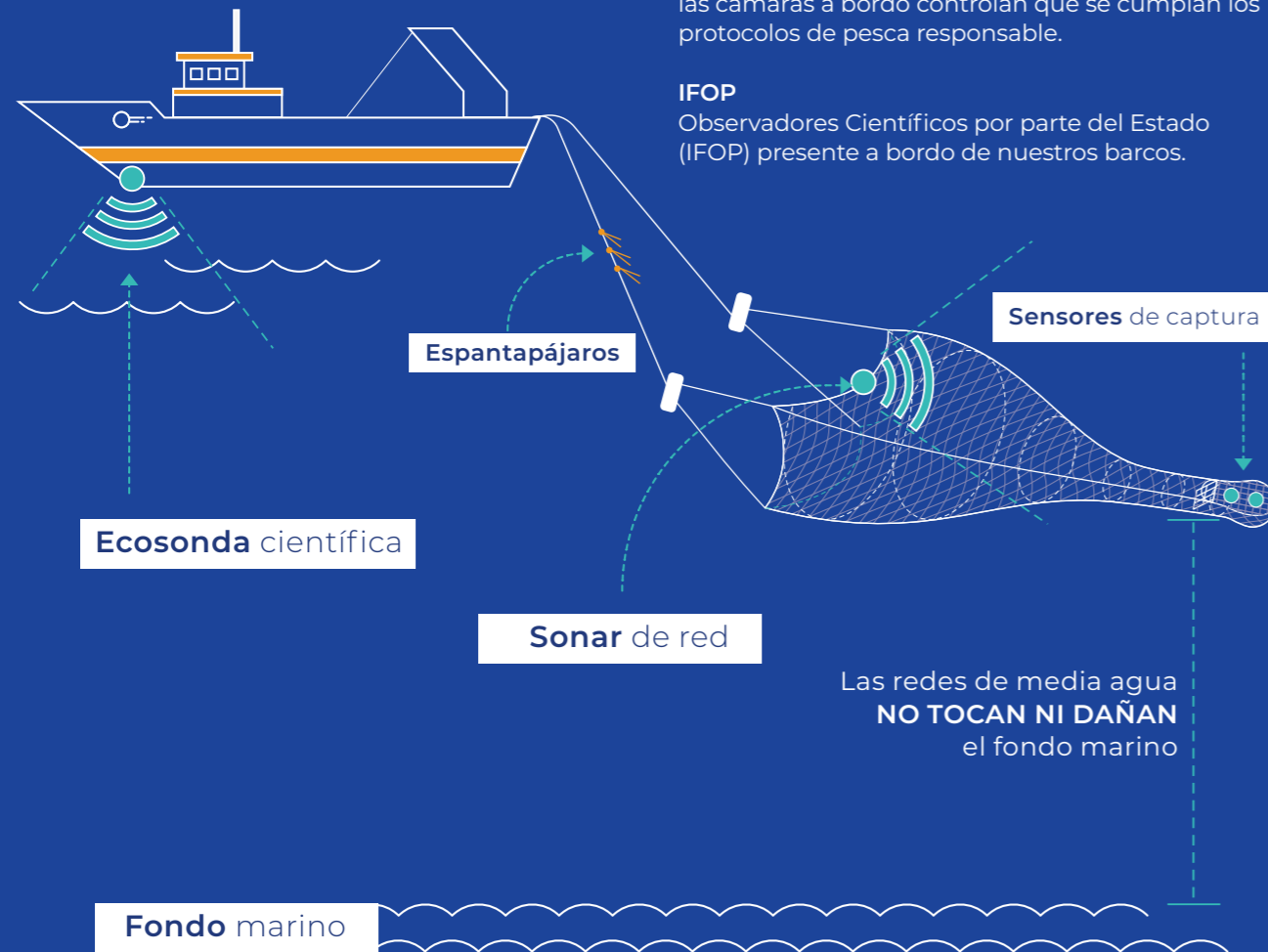
Fiscaliza la labor de los capitanes.

SERNAPESCA

Supervisa en las descargas que se cumplan las cuotas biológicas autorizadas, el posicionador satelital fiscaliza que los barcos pesquen en áreas autorizadas (no pesquen dentro de las 5 millas), y las cámaras a bordo controlan que se cumplan los protocolos de pesca responsable.

IFOP

Observadores Científicos por parte del Estado (IFOP) presente a bordo de nuestros barcos.



NUESTROS BARCOS CON TECNOLOGÍA DE PUNTA



Ecosonda científica



Sonar de red

ECOSONDA CIENTÍFICA

Posibilita que el patrón de pesca detecte la presencia del cardumen antes de realizar el lance de la red.

SONAR DE RED

Se encuentra al inicio de la red y permite al patrón de pesca ver el cardumen bajo el agua, ayudando así a dirigir la red, mostrar lo que ingresa a ella y, por ende, facilitar la pesca.



NUESTRA PESCA CON REDES DE MEDIA AGUA

Pescamos con *Redes de Media Agua* con forma de “cono” que **NO** tocan ni dañan el fondo marino.

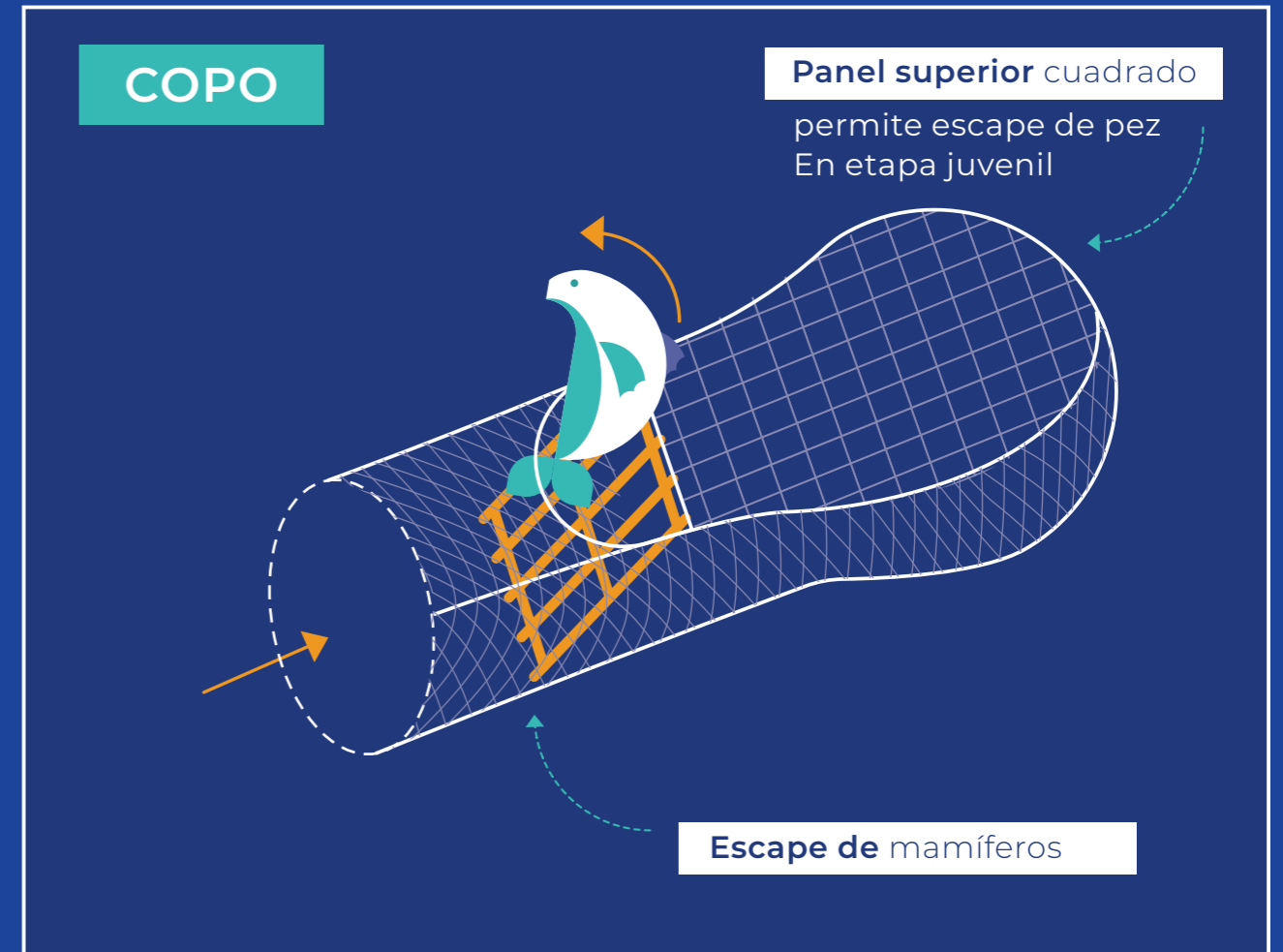
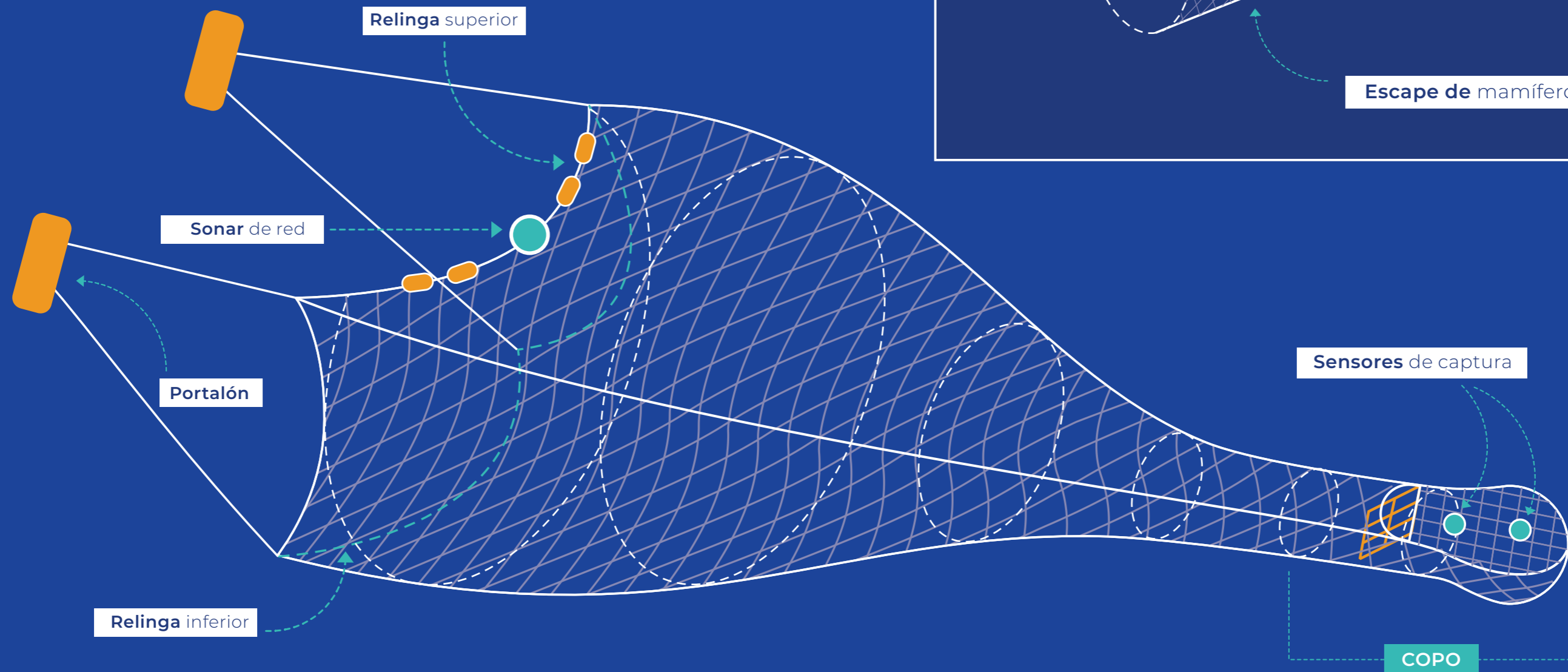
Las *Redes de Media Agua* se posicionan a la profundidad deseada, permitiendo una *pesca altamente selectiva* ya que las distintas especies objetivo se encuentran en lugares específicos (caladeros) y en profundidades determinadas, casi exclusivas de dichas especies.

Los diseños de las redes maximizan la *captura de talla objetivo*, permitiendo el escape de especies de menor tamaño.

Nuestras redes incorporan *tecnología de punta* como sensores de red y captura que permiten monitorear lo que ingresa a la red.

Las redes incorporan una rejilla que permite el *escape de mamíferos* en caso de un eventual ingreso de lobo marino al momento de virar la red.

Nuestras redes son *confeccionadas de manera manual* en nuestro taller de redes de Puerto Chacabuco, cuyo jefe de taller, se encuentra capacitado y certificado en Islandia (Hampidjan).



3.3

Seguridad e inocuidad de nuestros productos

GRI 13-10



En Friosur estamos trabajando permanentemente para construir nuestra cultura de inocuidad alimentaria, que es un objetivo transversal para la empresa desde las primeras acciones de captura por parte de nuestra flota, hasta la entrega de nuestros productos terminados a los clientes en los más diversos mercados del mundo y de Chile.

No sólo se trata de mantener una cadena de producción limpia e inocua, sino de ser capaces como empresa y grupo humano de brindar confianza a los consumidores, entendiendo que son ellos a quienes queremos entregar una alimentación sana y de calidad.

Nuestras operaciones en la planta elaboradora de productos tienen un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en el Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés). Se trata de un instrumento enfocado en la prevención, que permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Estas medidas nos han permitido exportar nuestros productos a la Unión Europea y a exigentes mercados de la zona asiática.

CERTIFICACIONES

Friosur cuenta con tres importantes certificaciones que dan cuenta de la gestión sostenible del recurso y de la seguridad alimentaria de los productos.



MSC-COC (Marine Stewardship Council): para cadena de custodia de la pesquería de la Merluza Austral. Con ello se certifica que la pesca sustentable que procesamos en planta no se combine con ninguna otra que no tenga esta certificación. De esta manera, se resguarda también el respeto por los volúmenes de captura, se combate la pesca indiscriminada y se asegura la trazabilidad.



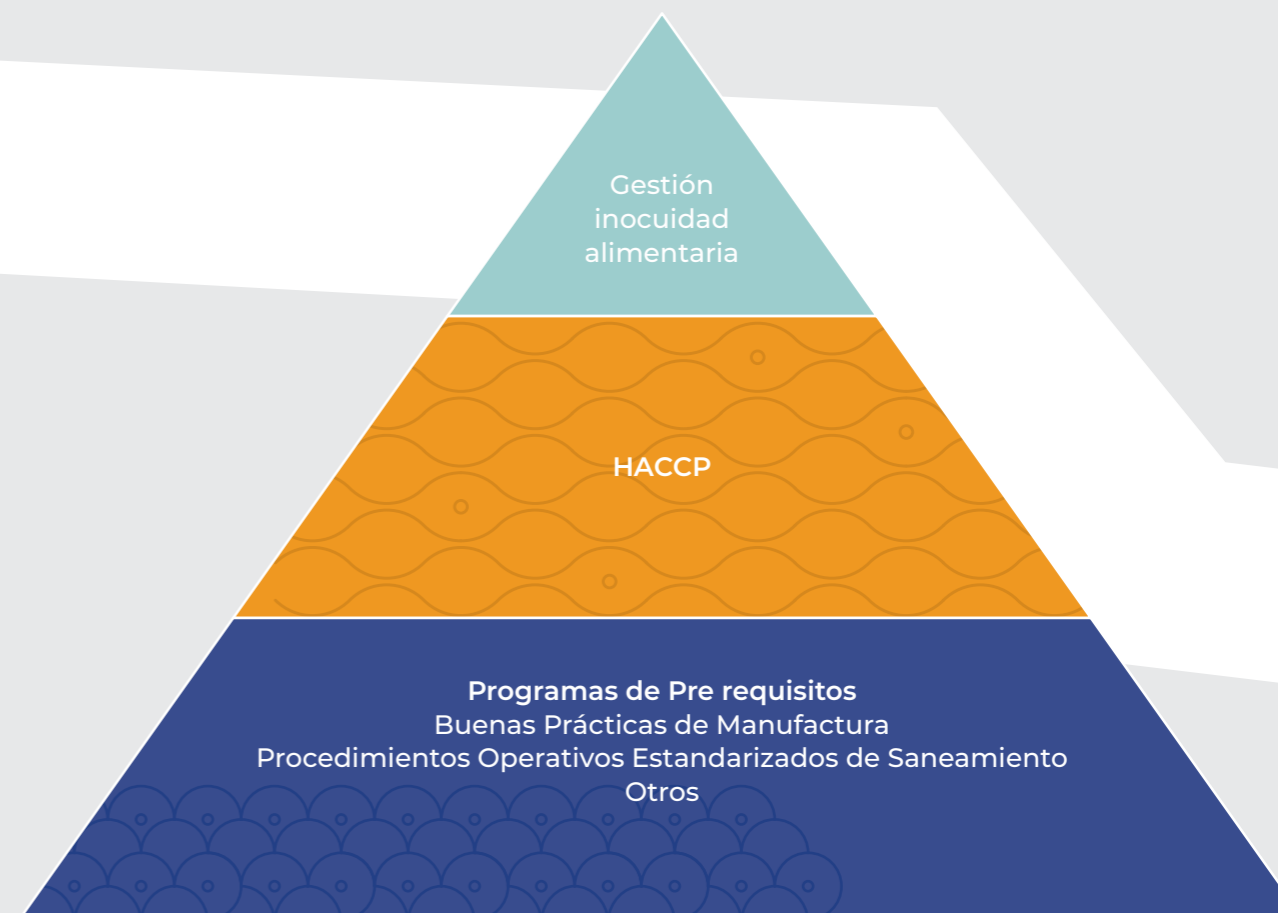
El Sello Azul de Sernapesca es una acreditación que fomenta el consumo responsable de recursos del mar de origen legal. Los establecimientos e instituciones que lo poseen tienen una administración y personal que trabajan en pro de la sustentabilidad de los recursos hidrobiológicos y, con ese objetivo, se han comprometido a cumplir la normativa pesquera y acuícola, asegurando que los recursos y productos del mar que comercializan tienen origen legal.



Sello BRC del British Retail Consortium (Consortio Británico para el comercio minorista). Fue elaborado por las cadenas de gran distribución británicas (como Tesco, Asda, Sainsbury's y Waitrose) en el año 1992. En la actualidad es uno de los estándares de seguridad más reputados a nivel mundial. Propone protocolos de calidad y seguridad alimentaria con dos fines: asegurar el cumplimiento de los proveedores y que los minoristas tengan una herramienta para garantizar tanto la seguridad como la calidad de los productos que comercializan.

“ Friosur cuenta con tres importantes certificaciones que dan cuenta de la gestión sostenible del recurso y de la seguridad alimentaria de los productos: MSC-COC, sello azul de Sernapesca y sello del British Retail Consortium (BRCGS). ”

PIRÁMIDE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA





3.4

Infraestructura para la operación

EN TIERRA	
PLANTA DE PROCESO EN PUERTO CHACABUCO, REGIÓN DE AYSÉN: Principal planta de proceso de Friosur, cuya capacidad se duplica en la temporada alta de junio y julio. Principalmente procesa merluza austral, merluza de cola (hoki) y reineta.	900 ton/mes capacidad 305 personas
PLANTA DE PROCESO EN CORONEL, REGIÓN DEL BIOBÍO: Esta planta, llamada Grimar, se abastece, principalmente, de materias primas provenientes del sector pesquero de la Región del Biobío, tanto de la pesca artesanal —como es el caso de la Jibia—, como del sector Industrial, enfocado en la merluza común y jurel. Además, sirve de apoyo a la operación de la planta de Puerto Chacabuco, especialmente en temas de empaques, valor agregado para mercado nacional y temporada alta de pesca.	600 ton/mes capacidad 134 personas
TIENDAS DE VENTA DIRECTA: En Coyhaique, Punta Arenas y Santiago se encuentran las tres tiendas que venden a consumidores finales y que operan bajo el alero de la empresa Distribuidora de Alimentos del Mar (DAM) de propiedad de Friosur. Estas tiendas buscan principalmente acercar los productos del mar a las comunidades donde opera la empresa e ir potenciando el mercado nacional.	84 toneladas en 2023
COMERCIALIZADORA CANAL FOODSERVICE: Friosur Alimentos del Mar (FAM) es una empresa de propiedad de Friosur orientada a atender casinos, restaurantes, distribuidores y clientes de retail.	US\$17,21 Millones
COMERCIALIZADORA PARA EUROPA: Europacífico Alimentos del Mar es la empresa que comercializa los productos de Friosur en España y Portugal.	Ubicada en Vigo, España. 60% propiedad Friosur

EN MAR	
FLOTA PESQUERA: FRIOSUR IX Y FRIOSUR X Dos barcos hieleros que utilizan redes de media agua para capturar principalmente merluza austral, merluza hoki, reineta y, en menores volúmenes, congrio, todo lo anterior para consumo humano.	16,7 mil ton./año captura 6,4 mil ton. de merluza austral 4,4 mil ton. de merluza hoki 5,9 mil ton. entre reineta y otras especies.

FRIOSUR IX	FRIOSUR X
Año de construcción: 1981 Astillero: Marystown, Canadá Año de incorporación: 1996 Eslora 53,3 mts. TRG: 930 ton.	Año de construcción: 1980 Astillero: Nagasaki, Japón Año de incorporación: 1999 Eslora 49,9 mts. TRG: 902 ton.

Planta Grimar

En la localidad de Coronel, Región del Biobío, Friosur también opera una planta en la que trabajan 134 personas durante todo el año. El 60% de su fuerza laboral está compuesta por mujeres jefas de hogar de la misma comuna y también de zonas aledañas, quienes llevan a cabo sus labores en un solo turno diario.

En la Planta Grimar —ubicada en el Parque Industrial de Coronel— se elaboran principalmente filetes de reineta, cuyo destino en un 100% es el mercado nacional, vale decir supermercados, casinos o concesionarios. También merluza de cola (hoki) y aproximadamente 3.000 toneladas de jibia que son adquiridas para su proceso a través de los canales de pescadores artesanales. La relación con este tipo de proveedores genera vínculos de confianza e interdependencia que son altamente valoradas por la comunidad local.

La planta de pesquera Friosur en Coronel presta servicios de maquila a otras empresas pesqueras de la zona y del sur de Chile. Entre estos figuran la preparación de filetes de merluza gayi para apanados, procesos de jurel, jibia y también otras especies menores para terceros.

Esta unidad productiva —cuyo objetivo principal es proceso de fileteo para congelados— tiene siete congeladores de placa y dos túneles de frío que permiten congelar alrededor de 100 toneladas diarias. Ello permite operar con rapidez y eficiencia en la elaboración de productos de muy buena calidad y presentación final.

VALOR AGREGADO Y CALIDAD INTRANSABLE

En el corto plazo la prioridad es elevar la productividad mecanizando algunas operaciones que hoy se realizan de forma manual, pero también abriendo otras líneas de negocio. Al mismo tiempo, esperamos elevar considerablemente los niveles de maquila y, en el caso específico de la jibia, comenzar a trabajar en valor agregado, por ejemplo, elaborando anillas.

En temporada alta de pesca y en caso que la planta de Chacabuco necesite apoyo, se puede enviar materia prima a la planta de Coronel, siendo aquella trasladada por tierra y mar en camiones refrigerados. En destino hay contenedores reefer para mantener la materia prima antes de su proceso y, al terminar éste, pueden ser almacenadas en un frigorífico con capacidad para 450-500 toneladas de producto final.

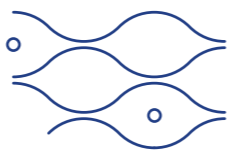
La planta de Friosur en Coronel cumple con todos los estándares de inocuidad y calidad exigidos por la autoridad local: PAC, HACCP y también los sellos internacionales de calidad MSC para Cadena de Custodia y BRCS como norma internacional de inocuidad alimentaria, que se aplica no sólo a los alimentos, sino también a sus embalajes, almacenamiento y distribución.



3.5

Institucionalidad para el manejo sostenible de la pesca

GRI 2-28



Subsecretaría de Pesca (SUBPESCA)

La Subsecretaría de Pesca y Acuicultura es un organismo del Estado, dependiente del Ministerio de Economía, encargado de regular y administrar la actividad pesquera y de acuicultura a través de políticas, normas y medidas de administración.

Servicio Nacional de Pesca (SERNAPESCA)

Es el organismo público encargado de supervisar las actividades pesqueras y acuícolas, y opera bajo el Ministerio de Economía.

El Sernapesca trabaja en estrecha colaboración con otros organismos gubernamentales, como el Instituto de Fomento Pesquero (IFOP) y el Ministerio de Medio

Ambiente, así como con la pesca industrial y artesanal, científicos y otras partes interesadas para desarrollar y aplicar los Planes de Manejo que regulan la explotación de los recursos pesqueros en Chile.

Instituto de Fomento Pesquero (IFOP)

El Instituto de Fomento Pesquero (IFOP) es el organismo especializado en investigación científica en materia de pesquerías y acuicultura.

Comités Científicos Técnicos

Los Comités Científicos Técnicos (CCT) son organismos técnicos y consultivos que informan a la Subsecretaría de Pesca para

la toma de decisiones relacionadas con la gestión y regulación de las pesquerías en el país.

Los Comité Científicos Técnicos y la Subsecretaría de Pesca establecen las cuotas de captura, las tallas mínimas, los períodos de veda y las zonas de protección marina. Para esto cuenta con sistema de monitoreo y control de las pesquerías, a la vez que promueve la investigación científica para analizar el estado de los recursos.



Comités de Manejo

Son las entidades encargadas de colaborar en la gestión sostenible de los recursos pesqueros. Estos comités son una parte importante del sistema de manejo de la pesca en Chile y desempeñan un papel crucial en la toma de decisiones relacionadas con la administración de las diferentes pesquerías.

Están compuestos por representantes de diversos sectores interesados en la pesca, incluyendo pescadores artesanales, industriales, científicos y representantes del gobierno, entre otros. Su función principal es participar en la elaboración y revisión de los planes de manejo de las pesquerías, con el objetivo de garantizar la sustentabilidad de los recursos marinos.

Friosur participa en los Comités de Manejo de la

merluza austral, congrio dorado norte y congrio dorado sur, y merluza de tres aletas.

Consejo Nacional y Zonal de Pesca

El Consejo Nacional de Pesca es un organismo dependiente de la Subsecretaría de Pesca que promueve la participación de los agentes del sector pesquero en el nivel nacional en materias relacionadas con la actividad de la pesca y de la acuicultura. Tiene carácter resolutivo, consultivo y asesor en aquellas materias que la ley establece. Emite sus opiniones, recomendaciones, proposiciones e informes técnicos debidamente fundamentados a la Subsecretaría, en todas aquellas materias que señala la ley, así como en cualquier otra de interés sectorial. El Consejo Nacional de Pesca

tiene su sede en la ciudad de Valparaíso y sesiona en las dependencias de la Subsecretaría.

Existen a su vez 8 consejos zonales a lo largo de Chile, uno de ellos está en Aysén.

Friosur participa en el Consejo Nacional de Pesca y en el Consejo Zonal de Pesca de Aysén. En ambos casos representada por integrantes de la alta dirección de la empresa.





FRIOSUR IX

CB 5735

FRIOSUR

FRIOSUR IX
VALPARAISO

3.6 Compromiso con la sostenibilidad

GRI 2-22 GRI 2-23

Trabajamos por el desarrollo sostenible de la Región de Aysén, a través de un trabajo mancomunado con las autoridades, las otras industrias regionales y miembros de nuestra comunidad.

Frisour fue concebida como una empresa sostenible desde sus inicios en 1985. Los emprendedores que dieron origen a la empresa se plantearon un proyecto de largo plazo y en conciencia con el impacto que generó desde un inicio la actividad pesquera en la población de localidades como Puerto Chacabuco y Puerto Aysén, con baja población de habitantes y con un enfoque marítimo pesquero incipiente en sus quehaceres laborales tradicionales.

Protagonistas de la transformación productiva de la zona, Frisour se ha planteado permanecer por muchos años y generar una mejor calidad de vida para sus habitantes y futuras generaciones de habitantes.

En este trayecto hemos ido realizando acciones en pos de la sostenibilidad a través











del compromiso y cuidado de los recursos pesqueros, el desarrollo regional desde su litoral y el ser una empresa sólida para los trabajadores, sus familias y nuestros clientes. Como ejemplo de ello destaca en el último tiempo la incorporación de los trabajadores a la propiedad de la empresa con un 20% de las acciones y su participación en el directorio de Frisour, también la creación de la Gerencia de Asuntos Corporativos y Sustentabilidad.

Empresa y trabajadores se relacionan en colaboración para hacer frente a eventuales riesgos para la sustentabilidad del negocio: un marco legal incierto, el cuidado en conjunto de los recursos pesqueros y la visibilización de las actividades productivas del litoral aisenino.



Pilares de la política de sostenibilidad

Pesquera Frisour, desde sus inicios, ha mostrado una gran preocupación por la sostenibilidad en los ámbitos medio ambiental, social y económicos. A partir del ejercicio de materialidad realizado con este Reporte, la empresa se ha propuesto el compromiso de generar una actualización de la Política de Sostenibilidad para el año 2024, reforzando sus compromisos fundamentales y agregando otros acorde a las prioridades visualizadas. **A continuación se indican los principales pilares de la actual política de sustentabilidad:**

-  Desarrollar una pesca sustentable, apegados estrictamente a la normativa vigente, maximizando la captura de las especies y tallas objetivo a través de diseños específicos de nuestros artes de pesca y el uso de tecnología, todo ello, cuidando el hábitat donde desarrollamos la actividad y colaborando activamente con el mundo de la ciencia.
-  Trabajar activa y colaborativamente con los diferentes gremios, instituciones y actores público-privados relevantes para el sector pesquero, tanto a nivel nacional como de la Región de Aysén, todo ello en favor de la sostenibilidad del recurso marítimo, del impacto positivo en el desarrollo regional y del cuidado de la empresa y sus trabajadores.
-  Minimizar los desechos de insumos generados en la planta de procesos, a través de la reducción del uso de material y la priorización del reciclaje.
-  Realizar acciones de manera permanente que permitan promover el uso responsable y eficiente de los principales recursos, como petróleo, electricidad y agua, de acuerdo a los estándares y buenas prácticas existentes.
-  Priorizar la contratación de proveedores locales, facilitando así el desarrollo de estos y su aporte e impacto en la economía local.
-  Mantener una convivencia armónica con las comunidades en que se inserta la empresa, contribuyendo a mejorar la calidad de vida y el desarrollo local a través, principalmente, de la participación activa en organizaciones multisectoriales para contribuir a la sociedad, con énfasis en el litoral de Aysén.
-  Generar y mantener un vínculo estrecho con centros educativos locales y regionales en pos del desarrollo productivo.
-  Mantener prácticas laborales justas, promoviendo el desarrollo de las personas y una relación sindical colaborativa, armoniosa y constructiva.
-  Mantener un ambiente de trabajo seguro y saludable, desarrollando e implementando planes y programas de prevención y las medidas de control oportunos, de manera de minimizar el riesgo de lesión y daño a la salud de nuestros trabajadores y contratistas.
-  Satisfacer las expectativas y requerimientos acordados con los clientes, en términos de calidad, cantidad de los productos y oportunidad en la entrega.

3.7

Gestión de impactos ambientales

GRI 13-7 GRI 13-8

Promovemos el uso responsable y eficiente de los recursos, entre ellos los necesarios para desarrollar nuestras operaciones como, por ejemplo, el combustible, la electricidad y el agua. Su consumo varía, principalmente, por las condiciones de pesca y el Mix de producción a desarrollar. En todos nuestros procedimientos hemos incorporado buenas prácticas, fijando estándares que nos permitan monitorear y analizar su uso constantemente.

Por otra parte, hay un trabajo permanente para minimizar los desechos generados en la planta de procesos a través de la reducción del uso de materiales y la priorización del reciclaje.

CONSUMO DE AGUA POTABLE EN M ³ /TON. MMPP PROCESADA	2021	2022	2023
Consumo de agua potable	20	23	20

CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA EN KW/TON. MMPP PROCESADA	2021	2022	2023
Consumo planta	485	532	470
Consumo hielo	97	95	83
Consumo oficinas	27	30	23

TRATAMIENTO DE RILES EN M ³ /TON. MMPP PROCESADA	2021	2022	2023
Riles tratados	17	19	16

En relación a las emisiones, Friosur está acogida al Decreto 138 del Ministerio de Salud según el cual la empresa informa las fuentes fijas de emisiones como calderas y equipos eléctricos en base a las cuales se realiza una estimación de las emisiones utilizando

una metodología que la autoridad sanitaria considere como la más adecuada.

Mensaje del Director CEPES Dr. Alejandro Zuleta Villalobos



CEPES tiene gran experiencia en las pesquerías demersales del sur austral y uno de sus principales ejes de acción es el monitoreo y la evaluación de la Biomasa de diversas especies, así como brindar asesorías relativas al manejo de los recursos pesqueros de la zona sur austral de Chile.



El Centro de Estudios Pesqueros (CEPES) es un grupo científico que nació en el año 2001 a partir de un convenio entre la Federación de Industriales Pesqueros (Fipes) y la Universidad Austral de Chile (UACH) bajo la dirección del Dr. Alejandro Zuleta.

Conversamos con el doctor Zuleta para analizar algunos de los temas más relevantes de la actividad pesquera en la Región de Aysén.

¿Cuáles son los rasgos que usted destaca en Friosur como empresa pesquera?

Me llaman la atención sus perspectivas permanentes de tener una gestión más local. Eso, en el sentido de que es una empresa ligada a su región. Friosur ha estado a la vanguardia en eso y ahora tiene la posibilidad de crear un esquema de gestión y de evaluación a través de vínculos con centros de investigación, con una mirada muy regional. La Región de Aysén es muy privilegiada y Friosur puede ser la punta de lanza de un esquema más regional.

¿Qué opinión le merece la normativa que regula la investigación pesquera en el país?

Históricamente la normativa ha tendido a separar la gestión pública de la privada, generando de parte de la autoridad conductas excesivamente prescriptivas, a veces autoritarias y excesivamente tecnocráticas. Aún existe esta idea de que



CEPES
Centro de Estudios Pesqueros

quienes trabajan vinculados a la industria tienen intereses que los invalidan para tener objetividad.

Con la actual regulación pesquera, la autoridad ha dado pasos importantes al crear los Comités Científicos y Comités de Manejo, pero tenemos que impulsar acciones más colaborativas en torno a la investigación, ya que no dialogan bien entre ellos. Debe haber una mejor convivencia entre lo público y lo privado.

También la investigación colaborativa, como aquellas pescas de investigación que han quedado relegadas en el tiempo y que se desvirtuaron, pero sería bueno revivirlas, lo que permitiría incluso facilitar la mejor gestión de recursos, por ejemplo, del sector artesanal, muy importante en la actividad de aguas interiores de la región de Aysén. Sin ello será muy difícil alcanzar los estándares de desarrollo que se necesitan.

Aflora entonces otro elemento: definir mejor los sistemas pesqueros, que debiesen estar ligados a las comunidades. y abrir las puertas al desarrollo de esquemas de co-gestión.