



A TRAVÉS DE UNA ALIANZA PÚBLICO-PRIVADA:

# Machas legales y artesanales de la Región de Coquimbo llegan a Jumbo La Serena



Las machas legales y con trazabilidad, producidas en la Región de Coquimbo, estarán más cerca de las mesas de las familias de la zona, gracias al programa "La Mejor Macha".

Este jueves 17 de abril, fueron entregadas las primeras 240 mallas de un kilo de machas etiquetadas para su venta en el supermercado Jumbo de La Serena, lo que representa un nuevo hito de esta iniciativa, liderada por el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca) en el marco del Proyecto PNUD - GEF Humboldt II, e implementada en la Región de Coquimbo desde inicios de este año.

Pía Castillo, SEREMI de Economía, Fomento y Turismo de la Región de Coquimbo, destacó que "esta es una excelente oportunidad para que las machas producidas por mujeres y hombres de la Región de Coquimbo, emprendedores de nuestro marítimo, lleguen a las mesas de más personas. Uno de los principales objetivos del Gobierno del Presidente Gabriel Boric es aumentar el nivel de consumo de productos del mar en nuestra población y con esta alianza, sin lugar a duda, contribuiremos a mejorar este índice. Además, el trabajo coordinado entre el Estado y el sector privado es una clave para impulsar nuestra economía, no solo en cuanto al sector pesquero, sino que a nivel general".

Por su parte, Cecilia Solís, Directora Regional del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca), destacó que "la llegada de las mallas de machas con el código QR al supermercado, permite que más personas se acerquen a conocer esta iniciativa, este programa que quiere darle mayor visibilidad a este recurso, al trabajo que realizan día a día los hombres y las mujeres de mar que se dedican a su recolección y valorando el esfuerzo que hacen. De esta forma incentivamos a la comunidad a preferir las machas que son extraídas de forma legal y responsable, respaldando la labor de los pescadores y pescadoras de nuestra región".

"Como Jumbo quisimos ser parte de esta iniciativa porque

desde esta Semana Santa, las machas producidas en la Región de Coquimbo podrán ser compradas por los clientes de Jumbo, gracias a una alianza que forma parte del Programa "La Mejor Macha", que busca la sustentabilidad del recurso y la visibilización de sus pescadoras y pescadores.



tenemos un compromiso con la alimentación responsable y porque como parte del equipo Cencosud buscamos servir de manera extraordinaria en cada momento. Por ello, contamos con certificaciones de sostenibilidad en nuestros productos, entre ellos los que provienen del mar", comentó por su parte Alfredo Vargas, Gerente de Jumbo La Serena.

Cabe recordar que el programa "La Mejor Macha" busca fortalecer la transparencia y trazabilidad en el mercado de este recurso a nivel regional y nacional, a través de la inserción de un código QR para leer con el celular en las mallas de un kilo de machas. De esta manera, el consumidor final puede conocer el origen y proceso productivo del producto, desde su extracción hasta su distribución y comercialización, garantizando su origen legal, su calidad e inocuidad.

Para los productores, poder contar con una nueva vitrina para la venta de sus machas, es una enorme oportunidad, sumado al trabajo de protección legal y sustentable. Así lo expresó Franklin Zepeda, presidente de la Asociación Gremial de Pescadores de la Caleta San Pedro de La Serena, quien destacó que "a

través de este proyecto, estamos dando a conocer quiénes son las personas que producen la macha, los macheros y macheras que extraen este recurso. Así se valora su trabajo, cuidando el recurso, en un círculo virtuoso, entre las empresas y los pescadores, para llegar a todos los consumidores".

Además, Jumbo fue el primer supermercado en Chile en recibir el Sello Azul de Sernapesca en 2019, y hoy es la única cadena del país en tener esta certificación en todos sus locales a nivel nacional. Hoy, nuevamente se convierte en la primera cadena en adherir a un programa de la autoridad destinado a garantizar el origen legal y la calidad e inocuidad de productos del mar.