

## HISTORIAS QUE INSPIRAN

# EL LÍDER QUE LUCHA PARA QUE LA PESCA ARTESANAL SIGA VIVA

Juan García lleva 24 años como presidente del Sindicato de Pescadores Artesanales de Anahuac. Su gestión se ha caracterizado por otorgarle dignidad a los hombres de mar.

### Juan Fernando García Saldivia

**Edad:** 65 años, nació el 9 de abril de 1960

**Actividad:** Dirigente de la pesca artesanal

**Estado civil:** Soltero

**Hijos:** 4: Yavanna, Fernanda, Joaquín y María Ignacia

**Hobby:** Jugar fútbol

**Música predilecta:** Del recuerdo, de los años 80'

**Comida favorita:** El pescado

Vicente Pereira  
 vicente.pereira@diariollanquihue.cl

**N**o vine a inventar nada, sólo a tratar de darle dignidad a nuestro sector y a profesionalizar la actividad, para que el pescador no sea mirado como el último eslabón de la cadena, sino que con el respeto que se merece", reflexiona Juan García, quien durante 24 años se ha desempeñado como presidente del Sindicato de Pescadores Artesanales de Caleta Anahuac de Puerto Montt.

Y aunque confiesa que "siento que ya estoy de retirada" y que cumplió un ciclo al mando de esta organización, le inquieta la falta de interés que hay para acceder a un cargo dirigencial. "En Anahuac hay mucha inversión, como para 'tirarla por la borda'", subraya.

#### ¿Cómo nace este interés por la labor gremial?

— Yo diría que fue por casualidad. En algún momento me eligieron secretario porque era bueno para escribir y hacía actas; pero en una situación puntual, el presidente de entonces renunció y procedí a asumir el cargo. Aunque no me tenían mucha fe, porque yo era muy de bajo perfil y callado, me tomé en serio el nombramiento.

Empecé a prepararme, hice algunos diplomados sindicales sobre manejo de conflictos y li-



derazgo.

#### “SE ESTÁ PERDIENDO”

— Hoy, en 2026, ¿cuál es su diagnóstico sobre el estado actual de la pesca artesanal?

— La veo complicada. Es una actividad que se está perdiendo porque está envejeciendo; casi el padrón del pescador es sobre los 60 años y uno les puede dar un pronóstico de vida laboral de un par de años más. No hay renovación, porque las leyes tampoco lo permiten. A eso se suman problemas externos, como el tema del lobo marino que no nos deja trabajar y nos está sacando del agua. Creo que hay que reinventarse y diversificar, llevar a la gente a que tenga otra mirada hacia el turismo y la gastronomía.

— Menciona la falta de nuevas generaciones. ¿Los jóvenes ya no se interesan en el mar?

— Es que hay un tema de fondo: tienes una cuota baja de captura que no te da para vivir. Para este año tenemos 4.300 kilos anuales, que aumentó un poquito respecto de los 3.600 anteriores, pero sigue siendo



**“Es una actividad que se está perdiendo porque está envejeciendo; casi el padrón del pescador está sobre los 60 años”**

miserable. Yo tengo un hijo de 19 años y lo único que quiero es que estudie y tenga una carrera que no esté ligada a la pesca. Así se va perdiendo la esencia.

Si no hay un vuelco, una política clara de renove y que los permisos sean heredables a los hijos sin tanta traba, esto se acaba. Hace tres o cuatro años nuestra flota era orgullosamente de 60 embarcaciones; hoy día, con suerte, quedan 20.

— Usted proviene de una familia de pescadores. ¿Hace cuánto que no ejerce la actividad extractiva

#### directamente?

— Yo me dediqué desde muy niño a trabajar con mis papás; mi viejo, Fernando, tuvo embarcación. Pero dejé la actividad pesquera de lleno hace unos 20 años, desde que asumí la tarea de sacar adelante la caleta. Mi objetivo fue convertirla en una organización con visión de trabajo y que diera empleo. Salgo esporádicamente, pero ya no vivo de la captura.

— ¿Cuál considera que es su mayor logro en la caleta?

— Yo crecí en una actividad pes-

qua muy deplorable, donde el pescador era muy mal mirado y la comercialización era precaria. Lo que siempre me propuse fue que se nos vieran como profesionales, que se nos respetara por lo que somos y no como el último eslabón de la cadena, sino como alguien que hace un esfuerzo. Creo que la gente está conforme con el trabajo realizado para dignificar al sector.

— Esa dignificación también pasa por la infraestructura. ¿En qué pie está el proyecto de la planta de procesos?

— Hoy contamos con una planta de proceso operativa. Hace unos días terminamos de conseguir todas las resoluciones y podemos procesar productos como la merluza austral, el congrio dorado y, en invierno, el pejerrey. A ello se suma la construcción de la explanada, que tenemos que ver cómo la vamos a trabajar. Tiene que ser de una manera ordenada,

puesto que es mucha la inversión (\$8.400 millones) que busca proyectar a Anahuac como un polo mucho más importante en el desarrollo gastronómico.

— ¿Cuánto presenta de avance?

— Un 70%, por lo que a más tardar en abril podría estar esta obra entregada. En este lugar se podrá instalar una cocina, por ejemplo, además de ser punto de venta de productos del mar.

#### ESTRELLERO

— Cuando no está liderando el sindicato, ¿qué le gusta hacer?

— Soy bien quitado de bulla. Me gusta la música del recuerdo, la de los 80. Toco guitarra hace muchos años, he participado en coros de iglesias y a veces canto en matrimonios. Y los viernes me junto con mi grupo de amigos del club Estrella Blanca a jugar fútbol.

— ¿Y en la cancha es tan dialogante como en el sindicato?

— (Ríe) No, yo juego de central y tengo mala fama de ser medio “bueno para el hacha”. No me gusta que me pasen. Por Estrella Blanca jugué en algún momento de mi vida en el fútbol amateur.

C3