

Manuel Zambra Pessini, armador artesanal de Coquimbo

«100% preparados para comenzar a producir pescado para consumo humano»

Cuando tenía 22 años, su padre, el histórico pescador de Guanaqueros, Manuel Zambra Bugueño, decidió dejarlo todo para ir a Bélgica a aprender más sobre su oficio. Así, incluso estuvo viviendo en un barco de gran escala y navegó durante dos años sin tocar tierra, con el único objetivo de armar un emprendimiento familiar ligado a la pesca.

A su regreso, comenzó con el negocio pesquero de a poco.

Con su hijo enfrentaron un temporal en 1997 que les quitó casi todo, pero dado que la historia de esta familia es sobreponerse a la adversidad, hoy cuentan con barcos artesanales de última generación y han conseguido en varias ocasiones el récord de capturas de la Región de Coquimbo.

Como familia histórica de pescadores, ¿cómo ven el anuncio de que Orizon,



empresa perteneciente a Nutrisco, va a volver a procesar pescado para consumo humano?

Hoy mi familia opera 6 embarcaciones, la más antigua es de 2015. El resto son de 2018 en adelante, por lo que son de última generación. Incluso pescadores de otras zonas las han elogiado, así que tenemos la capacidad para subirse rápidamente a este avance que está teniendo la región. Estamos 100% preparados para comenzar a producir pescado para consumo humano.

¿Se verán beneficiados puestos de trabajo?

Con nuestra empresa familiar generamos 90 empleos directos, sin considerar los contratos externos y esporádicos. Ahora con el giro de Orizon hacia el consumo humano, los puestos de trabajo aumentarán exponencialmente, porque vamos a poder pescar más. Eso nos tiene muy contentos.

¿Usted también tiene el oficio de pescador como su padre?

Yo estudié ingeniería comercial en La Serena. Primero me empleé en una compañía del retail para aprender del negocio del mundo privado. En este tiempo mi señora se hizo cargo de la parte administrativa de Pesquera Garota, la empresa de mi papá y luego me uní a ellos. En 2008 abrí Zampesca y me inicié en el negocio pesquero donde también participan mis hermanos, en la parte administrativa, operativa y de adquisiciones.

Hoy mi hija también es parte del negocio a través de Zamterra, donde desarrollamos el rubro de las maquinarias. Trabajamos todos en conjunto.

¿Cómo son las embarcaciones que tienen hoy, están preparadas para la producción de consumo humano?

Entre Zampesca y Pesquera Garota hoy contamos con 6 embarcaciones, y estamos esperando que lleguen dos más ahora en enero. Todas tienen la capacidad de agregar sistemas de frío sin perder capacidad de carga. Además contamos internamente con una metalúrgica que nos entrega mantención con mecánicos, electricistas y carpinteros. Nuestra política es perder cero días de trabajo en la temporada de pesca.

¿Cuál es la capacidad diaria de captura de toneladas que tienen actualmente como familia?

Alrededor de 400 toneladas de captura diarias en promedio. Esto claro, no es todos los días. En la planta de Orizon hace cuatro años tenían una capacidad de proceso de 500 toneladas diarias, pero hoy con las inversiones de mejora en la infraestructura tienen la opción de procesar 1.000 toneladas diarias.