

**HISTORIAS QUE INSPIRAN**

# LOS MEJORES PRODUCTOS DEL MAR DESDE MAULLÍN PARA TODO CHILE

*La emprendedora Mirna Ruiz empezó haciendo mermeladas y de a poco transitó a los mariscos. Ahora tiene una marca propia y transmite sus conocimientos.*

Marcelo Galindo  
 marcelo.galindo@diariollanquihue.cl

**Mirna Ruiz Hernández**  
 Edad: 47 años  
 Profesión: Comerciante y relatora  
 Estado civil: soltera  
 Hijos: tres  
 Hobby: bucear  
 Música predilecta: música en inglés (anglo)  
 Comida favorita: el curanto

**M**irna del Carmen Ruiz Hernández es una emprendedora que forma parte de una familia de pescadores artesanales de Maullín, zona costera y de pesca conocida a nivel nacional. Más de la mitad de su vida la ha dedicado al mar y a emprender en la producción de conservas de sabores marinos.

Primero aprendió con frutos de la tierra que convertía en mermeladas, y con los años, motivada por un querido amigo ya fallecido, volcó su mirada a la amplia despensa marina de la que goza Chile, creando su marca "Demares", que tiene como producto estrella el loco

en conserva.

Tras años de aprendizaje y perfeccionamiento en la elaboración de alimentos, Mirna hoy cuenta con una pequeña planta de procesos, totalmente formalizada para la producción de ahumados, congelados y conservas. Combinando procesos ancestrales como el ahumado y la salmuera con otros elementos, ofrece un producto inocuo y seguro.

Trabaja con moluscos extraídos y comercializados por sindicatos locales de las riberas Maullín y Carelmapu. Y por si fuera poco, hoy transmite sus

conocimientos a otras mujeres de mar que se atreven a emprender en este rubro.

**- ¿Quién es su amigo que la motivó a emprender?**

- Mis amigos fueron dos, don Félix Heins me invitó a aprender hacer las conservas y Jorge Sepúlveda me motivó a desarrollar este proyecto de vida y me dejó ejecutada mi marca "Demares".

**- ¿Cómo nace este producto?**

- "Demares" nació de un gran amigo que fue un pilar fundamental, él descubrió mis con-



servas, cuando yo hacía mis frascos en la olla común de la casa, ni siquiera en olla a presión, y me motivó a emprender. Yo toda una vida he hecho conservas, pero con los productos del mar empecé de a poco, porque requieren un cuidado, un proceso meticuloso. Mi principal producto es el loco, pero también trabajo centolla, jaiba, ulte (tallo del alga), pulpo, choritos, surtido de mariscos y el piure, que se ha estado desarrollando hartito.

**- ¿Cómo se logra la calidad de este producto?**

- En el proceso de agregarle valor a mis productos, siempre elegí la conserva y lo fui desarrollando hasta llegar a un producto inocuo, con apoyo de ingenieros en alimento. De lo mío artesanal, pasamos a algo más sofisticado, porque nos encontramos con los mares que están expuestos a distintos factores ambientales. El loco me costó cinco años aprender a trabajarlo bien. Es un trabajo arduo, con estudios y capacitación para llegar a una buena conserva. Las técnicas ancestrales hoy se valoran mucho, pero también hay que aplicar más conocimiento y ver el origen del producto.

**- ¿De dónde obtiene el producto y cómo es la preparación?**

- Compró el loco enfriado y refrigerado, lo maceramos en agua y sal de un día para otro y luego a cocción. Ahí seleccionamos los calibres para hacer frascos, generalmente de ocho, diez o doce, que ponemos con caldo de cobertura en frascos de 500 gramos y 200 gramos. Luego terminamos con la esterilización, sellado, envasado y rotulación.

**- ¿Dónde se comercializa?**

- Las conservas van desde Maullín al mercado nacional, a través de comercializadoras como Fundación Chínquihue o directamente en ferias y mercados. Con el apoyo del Indespa, los dos últimos años he podido integrar programas de apoyo al emprendimiento y abrir nuevos canales de venta para las conservas, presentándose con gran éxito en el festival gastronómico latinoamericano Ñam Santiago y en la feria internacional de alimentos Food & Service.

**- ¿Le gustaría que más mujeres siguieran sus pasos?, ¿qué les diría?**

- Mi desafío es seguir posicionando mis productos, cuidar lo que ya tengo, haciéndolo de la mejor manera. Tratar de que las personas tengan siempre la mayor satisfacción de compra y consumo de mis productos. Otro de mis propósitos es ampliar las capacitaciones que realizamos a mujeres de la región, transmitiendo mis conocimientos de mar. Quiero dejar una huella de lo que aprendí y desarrollé desde abajo, es mi mensaje.

**“ Yo toda una vida he hecho conservas, pero con los productos del mar empecé de a poco, porque requieren un (...) proceso meticuloso”**

**“ Otro de mis propósitos es ampliar las capacitaciones que realizamos a mujeres de la región, transmitiendo mis conocimientos de mar”**

