

Fecha: 22-05-2026
Medio: El Lector
Supl.: El Lector
Tipo: Noticia general
Título: Inician construcción de la primera política nacional para promover el consumo de productos del mar chileno

Pág.: 10
Cm2: 763,3

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

Sin Datos
Sin Datos
☐ No Definida

Inician construcción de la primera política nacional para promover el consumo de productos del mar chileno

• La iniciativa busca reunir a todos los sectores proveedores de productos del mar, profesionales de la salud, universidades y gastronomía para buscar fórmulas y acciones que permitan aumentar el consumo de pescados, mariscos y algas.

Con la presencia de la máxima autoridad comunal y del Subsecretario de Pesca y Acuicultura en la Feria Juan de Dios Malebrán de Puente Alto se dio inicio a los trabajos para construir la primera política pública que promueve y fomenta el consumo de productos del mar chileno. La iniciativa, que busca aumentar el consumo de este tipo de alimentos saludables considera reunir al sector de la pesca artesanal, industrial, mitilicultura, salmonicultura y ferias libres bajo el liderazgo de la Subsecretaría de Pesca y la Corporación Propescado.

En Chile, se consumen 15,3 k per cápita de productos del mar, muy por debajo del promedio de 20 kilos recomendados por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Por ello, desde la Subpesca y sectores privados buscan proponer, coordinar y ejecutar una política país que promueva el consumo sustentable de proteína marina, dado los beneficios que tiene para la salud.

El Subsecretario de Pesca y Acuicultura, Osvaldo Urrutia, explicó que, aunque Chile tiene más de 6 mil kilómetros y una gran diversidad de productos del mar, el consumo es bajo, sin embargo, “no es solamente una discusión alimentaria. Es una discusión sobre salud pública, sobre cultura, sobre educación alimentaria y también sobre desarrollo económico”. Además, destacó que “Miles de familias que viven del esfuerzo de la pesca artesanal, de la acuicultura, de la mitilicultura, de la salmonicultura, de las plantas de proceso, de la industria, de las caletas y de toda la cadena productiva vinculada al mar”.

En ese sentido destacó la alianza con Propescado como una “decisión de construir, por primera vez en Chile, una política pública nacional que promueva y fomente el consumo de productos del mar (...) amplia, transversal e inclusiva. Porque aumentar el consumo de productos del mar no depende solamente de producir más. Depende de educar más, de innovar más, de acercar estos productos a las personas, de generar confianza en su trazabilidad, de asegurar calidad e inocuidad, y también de volver a enamorar a Chile de su mar. Y esto no lo va a lograr solo el Estado. Tampoco el sector privado por sí solo. Esto requiere colaboración, confianza y un trabajo conjunto de largo plazo”, cerró el subsecretario.

Por su parte, el presidente de la Corporación Propescado, Felipe Sandoval, señaló que “estamos muy orgullosos de participar de esta política, no solo por lo beneficioso que es consumir productos del mar saludables y sostenibles para el futuro de nuestra población, sino también porque permite el desarrollo de los territorios, movilizar las economías locales y generar valor agregado en base a estos productos”.

En tanto, el alcalde de Puente Alto, Matías Toledo, destacó que la iniciativa se desarrolle en la comuna, “me parece excelente, pensando en que cada una de las ferias tienen una gran importancia para nuestros vecinos y vecinas, hacerlo con la juventud (...) en el entendido de que las diferentes proteínas que se pueden conseguir, el omega, etc. Que tienen hoy día estos productos, ayudan mucho en el desarrollo, la nutrición

hoy día de nuestros jóvenes que muchas veces están creciendo solo en sus hogares, producto que el papá y la mamá están trabajando, entonces hoy día poder fomentarlo acá en el barrio, en Puente Alto, para nosotros muy importante”.

El acuerdo busca crear una mesa técnica transversal que promueva y fomente la adopción de hábitos saludables para; promover el consumo de productos del mar y hábitos de alimentación saludable y reducción de enfermedades alimentarias, mediante educación, innovación y difusión; fomentar la trazabilidad de los productos del mar, incentivando el uso de recursos con origen legal y sostenible e impulsar la innovación, diversificación y agregación de valor de productos del mar.

Cocina en vivo

Durante la actividad, el reconocido chef y embajador gastronómico de ProPescado, Manuel Matamala, realizó una clase en vivo, en la cual preparó sencillas y económicas recetas con productos del mar, destacando preparaciones como un escabechado de jurel y un charquicán de choritos.

Paola Morales, presidenta de la Confederación Nacional de Ferias Libres (ASOF), manifestó que “en realidad preocupa que consumamos muy poco y la mayor cantidad de consumo se ve solamente para Semana Santa. Nos demostraron acá también, a través de los chefs, distintas preparaciones que uno no se imagina como el charquicán de choritos.

“Creo que este tipo de hitos y de actividades hay que ir replicándolas para que la ciudadanía en general tenga este concepto y derribe este con-



cepto de que los pescados y mariscos son muy caros, que no nos alcanzan para cocinarlo, por todas las propiedades de vitamina y proteína que nos pueden aportar al cuerpo en este caso y eso es ganar en salud”, recalzó la presidenta de la ASOF.

Sobre Propescado

La Corporación Para la Promoción del Consumo de Productos del Mar, Propescado, es una entidad sin fi-

nes de lucro que busca desarrollar y articular un trabajo –con todos los actores de la sociedad– para fomentar el consumo de productos del mar, y así, aportar a la salud de la población. Cuya misión es “Contribuir a mejorar la calidad de vida de la población, a través del aumento del consumo de productos del mar, considerando los principios de pesca responsable y sostenible”.