

DIRECTORA REGIONAL DEL REGISTRO CIVIL

¿Del océano a la mesa?: buscan aumentar consumo de productos marinos

FOTO: CAROLINA ECHAGÜE M.



Diario Concepción
 contacto@diarioconcepcion.cl

Hoy, en Chile, se consumen cerca de 13 kilos per cápita de productos del mar al año, cifra inferior a los 20 kilos recomendados por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Frente a este escenario, desde la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca), junto a distintos actores públicos y privados, se dio inicio al trabajo para la construcción de una política pública orientada a promover y fomentar el consumo de productos del mar en Chile y relevar sus beneficios nutricionales, sociales y económicos.

La actividad, que se desarrolló en la Feria Juan de Dios Malebrán de Puente Alto, contó con la participación del Subsecretario de Pesca y Acuicultura, Osvaldo Urrutia; el alcalde de Puente Alto, Matías Toledo; representantes de la Corporación Propescado, dirigentes de

La iniciativa considera la participación de actores de la pesca artesanal, industria pesquera, mitilicultura, salmonicultura y ferias libres, con el objetivo de avanzar hacia una estrategia nacional.

la pesca artesanal, feriantes y vecinos de la comuna, se dio inicio al trabajo para la construcción de una política pública orientada a promover y fomentar el consumo de productos del mar en Chile.

El subsecretario Osvaldo Urrutia destacó que "Chile tiene más de 6 mil kilómetros de costa y una enorme diversidad de productos del mar, pero aún mantenemos bajos niveles de consumo. Este es un desafío que no solo involucra la alimentación, sino también la salud

pública, la educación alimentaria, la cultura y el desarrollo económico de miles de familias vinculadas a la pesca y la acuicultura".

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 de manera amplia, transversal e inclusiva.

"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", agregó el presidente de la Corporación Propescado, Felipe Sandoval.

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".

"Este tipo de hitos y de actividades hay que ir replicándolas para que la ciudadanía en general tenga este concepto y derribe este concepto de que los pescados y mariscos son muy caros, que no nos alcanzan para cocinarlos, por todas las propiedades de vitamina y proteína que nos pueden aportar al cuerpo en este caso y eso es ganar en salud», recalcó Paola Morales, presidenta de la Confederación Nacional de Ferias Libres (ASOF).

La jornada culminó con una clase de cocina en vivo encabezada por el reconocido chef y embajador gastronómico Manuel Matamala, quien junto al alcalde y al subsecretario preparó recetas simples y económicas con productos del mar, entre ellas un escabechado de jurel y un charquicán de choritos.

OPINIONES
 X @MediosUdeC
 contacto@diarioconcepcion.cl