

Fecha: 07-10-2022
 Medio: La Estrella de Arica
 Supl.: La Estrella de Arica
 Tipo: Publireportaje
 Título: Pescadores de Caleta Arica reutilizarán desechos de pescados y los transformarán en alimento para mascotas

Pág. : 11
 Cm2: 568,9

Tiraje: 7.300
 Lectoría: 21.900
 Favorabilidad: No Definida



Manejo de residuos evitará que toneladas de desperdicios terminen en el vertedero o en el mar

Pescadores de Caleta Arica reutilizarán desechos de pescados y los transformarán en alimento para mascotas

En el marco del proyecto “Elaboración de un Plan de Manejo para Reducir la Pérdida y Desperdicios Marinos en las Caletas de Arica, Guardamarina Riquelme y Antofagasta”, el cual fue financiado por el fondo concursable “Chile Compromiso de Todos 2021” del Ministerio de Desarrollo Social y Familia, se busca instalar prácticas pesqueras sustentables y desarrollar fuentes de ingreso anexas a la pesca artesanal.

Un plan de manejo para los miles de kilos de residuos orgánicos que se generan en Caleta Arica desarrolló un grupo de pescadores artesanales gracias al proyecto financiado por el Ministerio de Desarrollo Social y Familia y ejecutado por la Corporación Norte Pesquero. Iniciativa busca reutilizar los desechos de pescados luego de su limpieza y eviscerado, evitando que su destino final sea un vertedero donde éstos después se transforman en gas metano -que es uno de los mayores causantes del efecto invernadero- o sean alimento para los lobos marinos, lo que está prohibido por normativa.

Caleta Arica, es el principal y único centro de desembarque de productos pesqueros artesanales de la región. Los recursos extraídos para la venta al público son principalmente mariscos y pescados. Éstos últimos, luego de su limpieza generan una gran cantidad de residuos orgánicos, los cuales en su gran mayoría son depositados en contenedores de basura y trasladados a un vertedero. Otra cantidad de desperdicios orgánicos es arrojada al mar como alimento para lobos marinos, actividad que hoy está prohibida por el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca). Con este plan de manejo, se busca cambiar estas prácticas y dar una vida útil a los residuos a través de la elaboración de alimentos para mascotas (pellet

El metano producido por la descomposición de materia orgánica en vertederos es el principal responsable del efecto invernadero.

y sachet de comida para gatos y perros).

Cuantificación y caracterización de residuos

Luego de nueve meses, tres talleres, y una fructífera mesa de trabajo, pescadores artesanales de los tres sindicatos que desarrollan su labor en la caleta; cuantificaron y caracterizaron los residuos finalizando con la elaboración de un plan de manejo que, en el mediano plazo, a través de la conformación de una cooperativa, reutilizará los desechos orgánicos para la fabricación de otros productos.

El presidente de la Corporación Norte Pesquero, Marcos Gómez, se mostró feliz por los resultados del proyecto y valoró el esfuerzo realizado por los pescadores artesanales. “Estamos muy contentos con los resultados preliminares de esta iniciativa. Fueron varios meses de trabajo, donde los pescadores de la caleta



asumieron la tarea de cuantificar y seleccionar los residuos pesqueros. La idea es continuar la segunda etapa, y entregar un valor agregado a los desperdicios marinos para contribuir, no solo con el cuidado del medio ambiente, sino también para que los pescadores puedan generar recursos extras a través de la economía circular”, precisó Gómez.

En tanto, Ruth Briones presidenta del Sindicato de Pescadores de Altura de Caleta Arica agradeció el poder participar de este proyecto que “nos abrió los ojos para reutilizar los residuos de pescados y moluscos producidos en la caleta como materia prima para la producción de otros productos y obtener beneficios económicos anexos a nuestra labor de pescador artesanal. Así como también para la protección del medio ambiente”, indicó Briones.

En la cuantificación y caracterización de residuos durante los meses de abril a agosto, se determinó que la caleta generó 60.429 kilos de des-

perdicios, los cuales fueron distribuidos en 25.247 kilos (42%) de piel, cabezas, interiores de pescados, 33.913 kg de residuos provenientes de los moluscos (56%) y los restantes 1.269 (2%) fueron inorgánicos, principalmente plásticos, vidrios y cartones.

Este proyecto es un aporte al Plan de Adaptación al Cambio Climático en Pesca y Acuicultura (PACCPA) de Chile, a la Economía Circular aplicada a la producción pesquera, a la mejora de la salubridad de las caletas y a la Estrategia Nacional para la Gestión de Residuos Marinos y Microplásticos del Ministerio de Medio Ambiente.

