

# Política de Consumo de Productos del Mar en Chile:

---

Programa Del Mar a Mi Mesa - Programa Alimentación  
Escolar PAE



## SUBSECRETARIA DE PESCA Y ACUICULTURA



La Subsecretaria de Pesca y Acuicultura es un Organismo del Estado de Chile, dependiente del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, creado bajo el Decreto de Ley N°1.626, del 21 de Diciembre del 1976.

## MISION INSTITUCIONAL



REGULAR Y ADMINISTRAR



La Actividad Pesquera y Acuicultura

- Políticas
- Normas
- Medidas de Administración

Bajo un enfoque precautorio y eco sistémico  
que promueva la conservación y  
sustentabilidad de los recursos hidrobiológicos  
para el desarrollo productivo del sector.



## OBJETIVOS ESTRATEGICOS INSTITUCIONALES



### OBJETIVOS ESTRATEGICOS INSTITUCIONALES



Políticas de Pesca y Acuicultura



Regulación de Pesca y  
Acuicultura



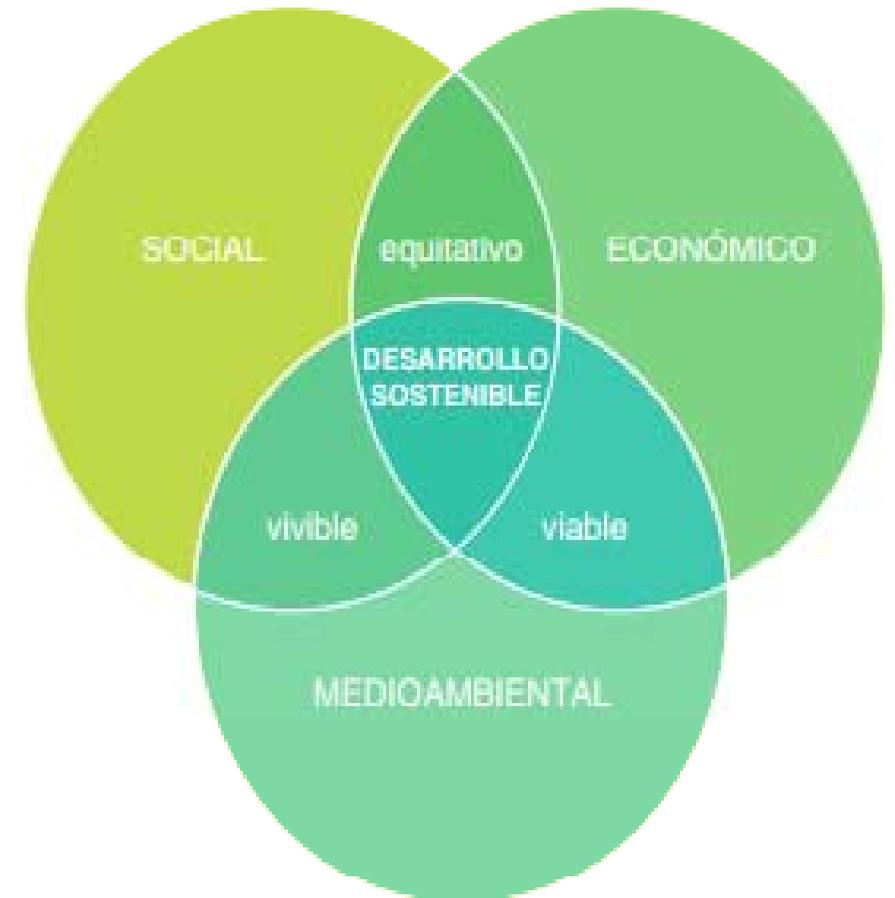
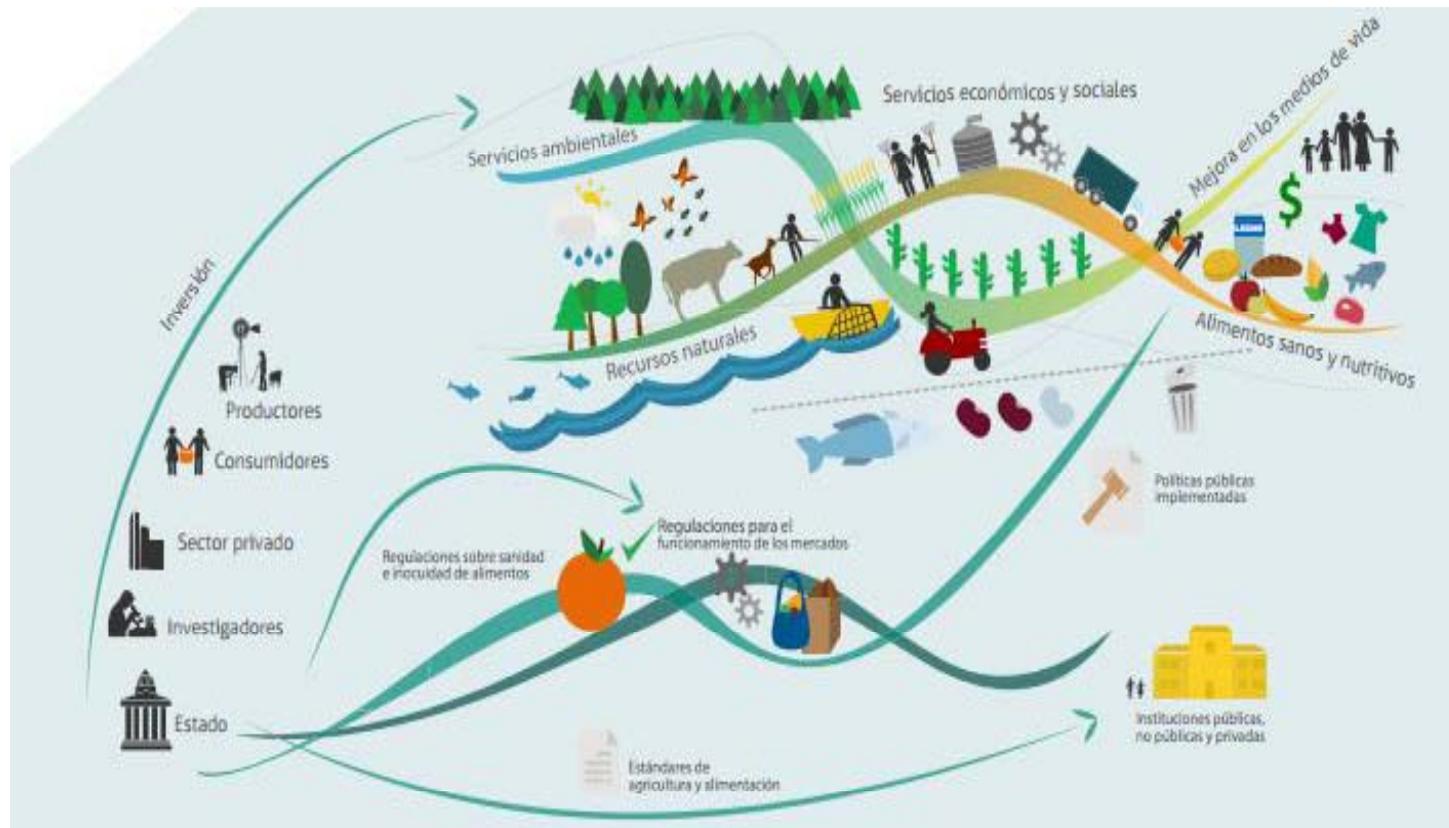
Fondo de Administración  
Pesquero



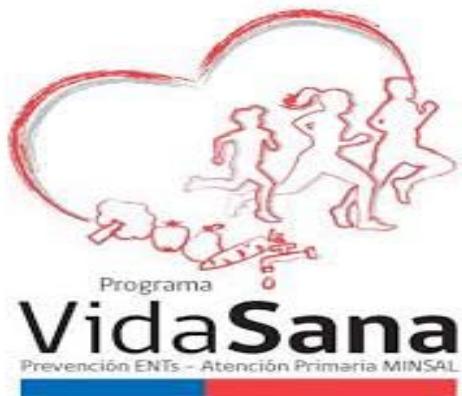
## DESCRIPCIÓN PESCA ARTESANAL

- ↳ 15 regiones, 14 de ellas costeras.
- ↳ 6.400 kilómetros lineales de costa.
- ↳ 463 Caletas Pesqueras. ( Asentamientos rurales y urbanos).
- ↳ 12.814 Embarcaciones artesanales ( menores a 18 metros).
- ↳ 3 Confederaciones Nacionales de pescadores artesanales.
- ↳ 1.179 Sindicatos.
- ↳ 95.176 Pescadores Artesanales con R.P.A.

# SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES, INCLUSIVOS Y CON UNA ROBUSTA GOBERNANZA .



# DISTINTAS INICIATIVAS DE GOBIERNO



# DEL MAR A MI MESA



**TRANSFORMA**  
Alimentos

Programa  
**VidaSana**  
Prevención ENTs - Atención Primaria MINSAL

**Elige VivirSano**  
en comunidad



Subsecretaría de Pesca  
y Acuicultura



# Plan Estratégico para Aumentar el Consumo de Productos del Mar

# ¿Desde dónde nace esta iniciativa?



## La preocupación

- Altos índices de obesidad en Chile.
- Clara tendencia de crecimiento poblacional.
- La disminución de la tierra (fuentes de proteína).
- Comunidad más informada y consciente.
- Estado pesquerías (7 en plena explotación, 6 en sobreexplotación y 9 en el estado de agotadas o colapsadas)

## Alternativa ante la preocupación

- Ecosistemas marinos más ricos y productivos del planeta.
- 161 especies disponibles con múltiples beneficios para la salud y la nutrición.
- Potencia mundial pesquera
- Planes de Recuperación de las Pesquerías
- Masificación de la Acuicultura e Incremento en el uso de AMERBS.
- Elaboración de productos con valor agregado



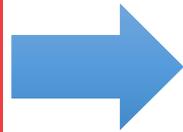
## El Dilema

A pesar de nuestros recursos marítimos, las cifras de la FAO al 2013 ubican a Chile con un consumo per cápita al año de 13,2 kg, en comparación con el mundo que consume casi 20 kg.

### BRECHAS

- Acceso
- Precios más costosos en comparación a otras proteínas
- Mercados con una altísima tendencia exportadora
- Precio playa v/s precio final
- Cultura de consumo de pescados y mariscos (de espaldas al mar)

**¿ CÓMO DAMOS SOLUCIÓN A ESTAS LIMITANTES ?**



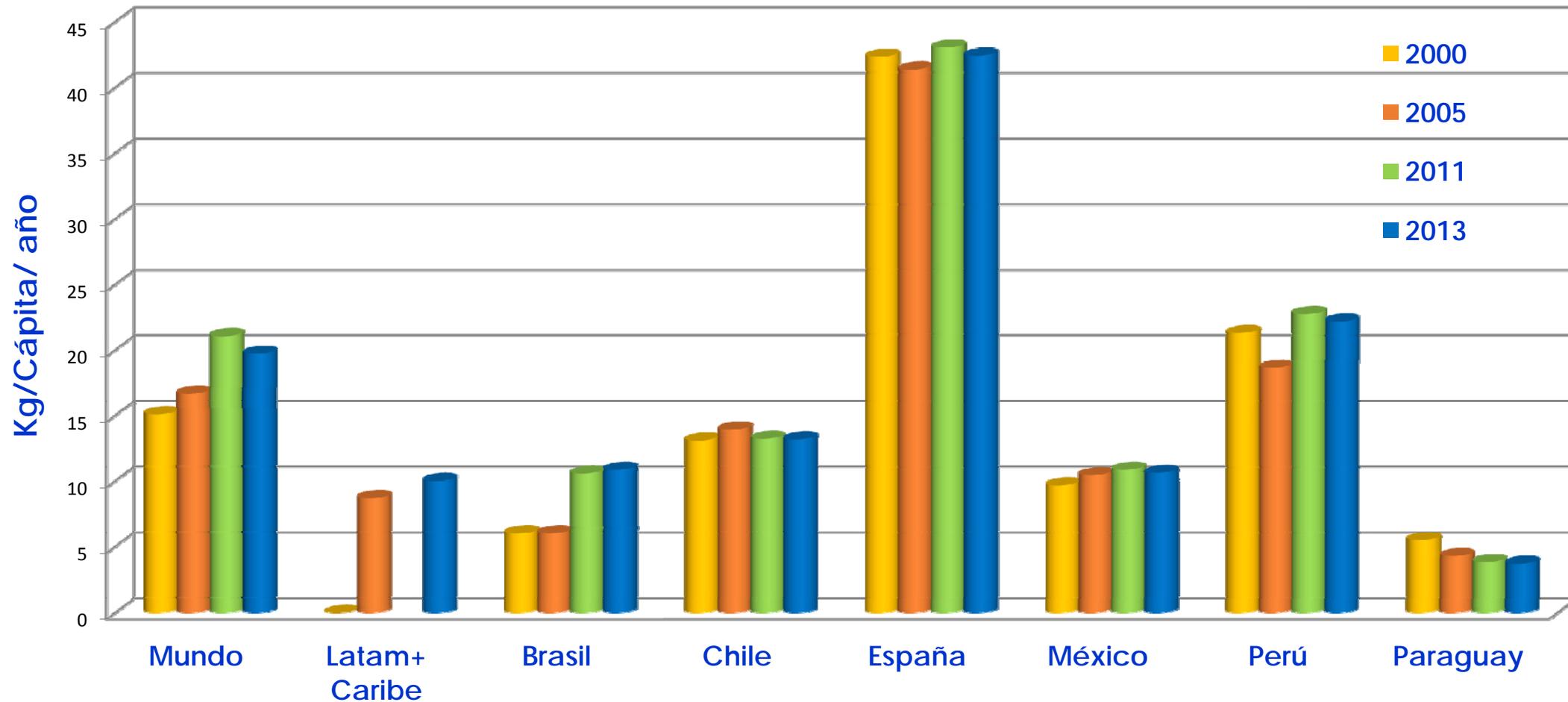
Asume el desafío de desarrollar e impulsar un

**Plan Estratégico** para aumentar el consumo de  
productos del mar.

# ¿Qué ocurre en Chile?



## Evolución del consumo per cápita





## El Propósito

### Nuestra Visión

- Lograr un cambio cultural basado en la alimentación saludable que permita aumentar el consumo de productos del mar
- Garantizando la sostenibilidad de los recursos pesqueros y acuícolas a lo largo de la cadena de valor
- Énfasis en la innovación, desarrollo local y accesibilidad para todos.





**Meta al 2027**



**7 kg.**

Esto nos permitirá alcanzar el promedio de consumo mundial de 20 kg per cápita





## La Lógica

### Objetivo

Elaborar de forma conjunta y colaborativa el Plan Estratégico Nacional para aumentar el consumo de productos del mar a través de una coordinación público-privada.



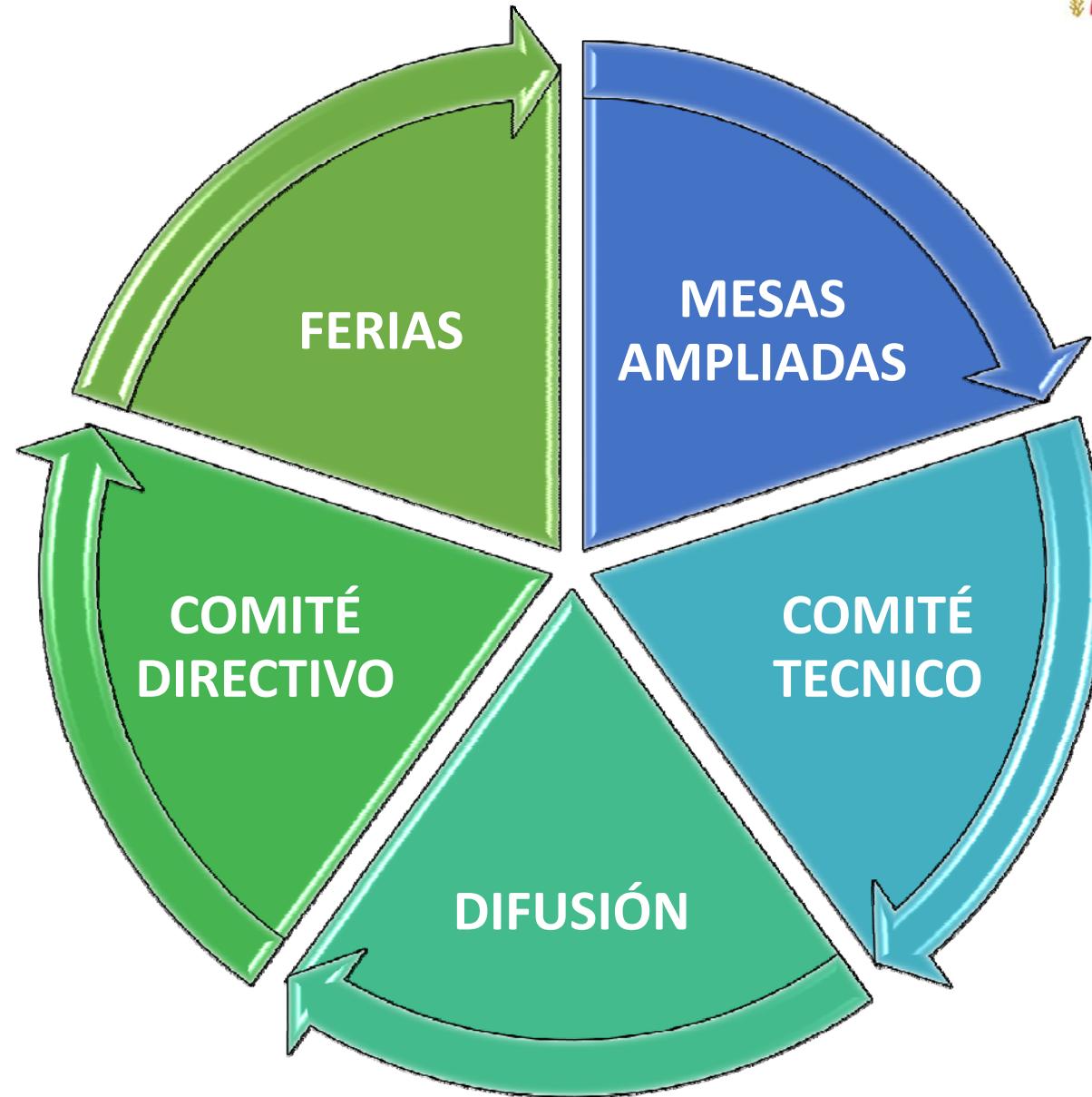
## Estructura Plan Estratégico



## Pilares y Desafíos



# Actividades



# FUNDACIÓN CHILE

- ◆ **Fundada en 1976** por ITT Coporation y el Estado de Chile
- ◆ Nuestros dueños son **el Gobierno de Chile y BHP Billiton** (Público-Privada)
- ◆ Organización **sin fines de lucro**
- ◆ **Do Tank** (más de 65 empresas creadas)
- ◆ **Más de 2 billones USD** en sectores y empresas iniciadas por FCh
- ◆ **400 profesionales** de todas las disciplinas



MINERÍA



ALIMENTOS



SUSTENTABILIDAD



EDUCACIÓN



CAPITAL HUMANO  
Y PRODUCTIVIDAD

# Gobernanza Público Privada

## Comité Directivo



## Comité Técnico



## Mesas Ampliadas

- ✓ Achipia
- ✓ Acuicola Alas SA
- ✓ Algueras de Navidad
- ✓ Aqua Pacifico
- ✓ Aramark
- ✓ Asipes
- ✓ Camanchaca
- ✓ Capchical
- ✓ Cencosud
- ✓ Cenem
- ✓ Caleta Lastarria
- ✓ Chile es Mar
- ✓ Conadecus
- ✓ Condepp
- ✓ Fundación Mar de Chile
- ✓ Fundación Walton
- ✓ Indualimentos
- ✓ Inta
- ✓ Junaeb
- ✓ Nutre tu día
- ✓ Minsal
- ✓ Munani
- ✓ OMS-UChile
- ✓ Orizon
- ✓ Productos Yaghan
- ✓ Programa Estratégico Corfo
- ✓ Pymepes
- ✓ Fresh Business Perú
- ✓ Salmón Chile
- ✓ Salmon Crakelet
- ✓ Sernapesca
- ✓ Sernatur
- ✓ Sistema Elige vivir sano
- ✓ Sonapesca
- ✓ Subpesca
- ✓ Terminal Pesquero Metropolitano



## Hoja de ruta

- Nos permite responder 3 preguntas clave:
  - ✓ ¿Dónde queremos llegar? → definición de meta
  - ✓ ¿Dónde estamos hoy? → definición de línea base
  - ✓ ¿Qué tenemos que hacer para llegar allá? → definición de desafíos y soluciones
- Al incorporar la dimensión de progresión en el tiempo, asegura un avance sustentable y eficiente de las diferentes acciones, permitiendo determinar los mejores caminos para abordar los desafíos futuros

# Visualización de la hoja de ruta

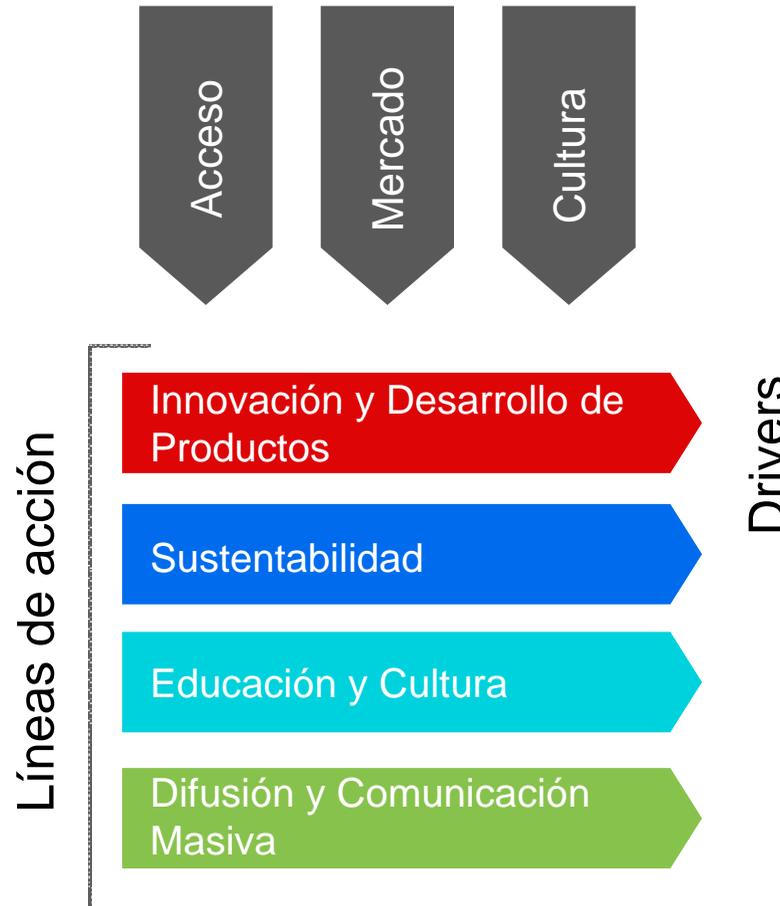


## Núcleos traccionantes

Ambitos que constituyen los desafíos más cruciales para lograr el aumento de consumo de productos del mar. Son los ámbitos a movilizar.

## Núcleos habilitadores

Dimensiones que condicionan la capacidad para llevar a cabo el plan y avanzar. Definen las líneas de acción, los drivers y las soluciones.



- DRIVER 1:** Optimizar la coordinación y asociatividad entre actores clave para potenciar el alcance del consumo de productos del mar.
- DRIVER 2:** Contar con un sistema educacional que considera la alimentación saludable y el rol fundamental del consumo de productos del mar.
- DRIVER 3:** Potenciar la oferta al consumidor para contar con productos o subproductos de menor precio, innovadores en cualidades, formatos, materias primas utilizadas y audiencias de interés, aprovechando la pérdida y merma de alimento.
- DRIVER 4:** Potenciar la comercialización de productos del mar, amplificando, modernizando y diversificando los canales de venta, garantizando así la disponibilidad para todos de una amplia oferta en el mercado.
- DRIVER 5:** Asegurar eficiencia en la cadena de valor y un flujo óptimo entre participantes e intermediarios, contando con un sistema integrado y moderno que favorezca la conservación, comunicación y coordinación entre ellos.
- DRIVER 6:** Asegurar un consumo suficiente de proteínas y otros nutrientes derivados de productos del mar para resguardar la salud de la población, tanto infantil como adulta y adulta mayor.
- DRIVER 7:** Fortalecer una cultura pro mar y el orgullo por sus recursos y riqueza marítima, logrando aumentar el conocimiento de la población sobre nuestras especies, derribar mitos, validar sus bondades, y recuperar el patrimonio gastronómico chileno.
- DRIVER 8:** Elevar el estándar de calidad e inocuidad de los productos, asegurando una mejor experiencia, nivel de confianza y adherencia del consumidor

## Soluciones



Largo Plazo  
8-10 años

# Plazos



Largo Plazo  
8 años

Eficiencia de intermediarios

Alianzas comerciales

Canales de venta y modernización

Acceso y cobertura amplia

Campaña masiva comunicacional

Mediano plazo  
4-7 años

Educación en salud alimentaria

Incorporación en currículo

Mediano plazo  
4-7 años

Aceptabilidad escolar

Corto plazo  
0-3 años

Desarrollo de productos

Consumo de productos

Transparencia y confianza

Conservación de recursos hidrobiológicos

Corto plazo  
0-3 años

Eventos y tradiciones nacionales

## Desafío

Contar con un sistema educacional que considere en su currículo la formación en alimentación saludable y el rol fundamental del consumo de productos del mar.

## Soluciones



Minimizar los riesgos asociados a la salud relacionados con problemáticas de obesidad infantil y desarrollo cognitivo en los primeros años de edad y en la comunidad escolar general.

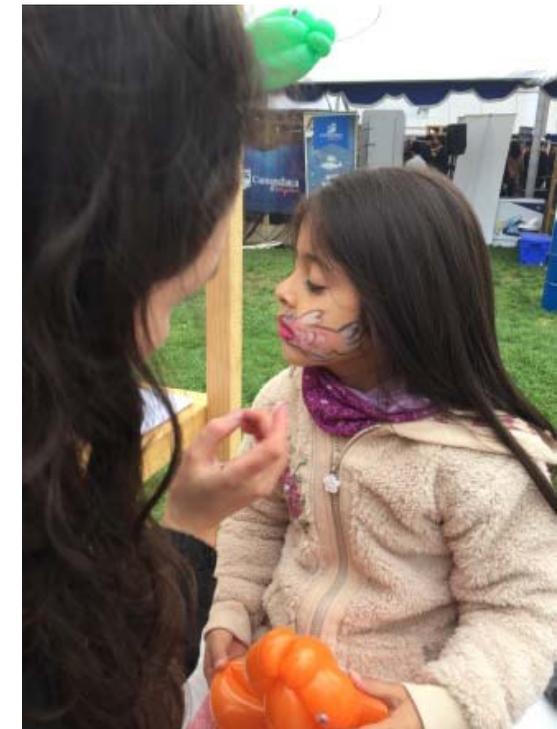


Disminuir brechas de información y acceso a recursos pedagógicos sobre alimentación saludable, incorporando la temática de forma temprana en el currículo.



Mejorar el grado de aceptabilidad de platos preparados con productos del mar en comedores escolares, aportando a disminuir el desperdicio de estos alimentos.

# Iniciativas para el Público Infantil



Subsecretaría de Pesca  
y Acuicultura

# Actividades



## Necesidades a futuro

**Trascender del  
Espacio Temporal de  
los Gobiernos**

**Agregar información  
a los textos escolares**

**Incluir a la  
Comunidad y al  
Sector Privado**

**Difundir a través de  
medios de comunicación  
masiva**

**Difundir y Socializar a la  
comunidad Políticas y  
Programas.**

**No quedarse  
solamente en la  
legislación**

**Promover y Mantener la Gobernanza y coordinación entre las estrategias públicas y privadas, las cuales deben estar a la altura de las necesidades que la ciudadanía demanda en materia de acceso e inclusión a los alimentos saludables.**

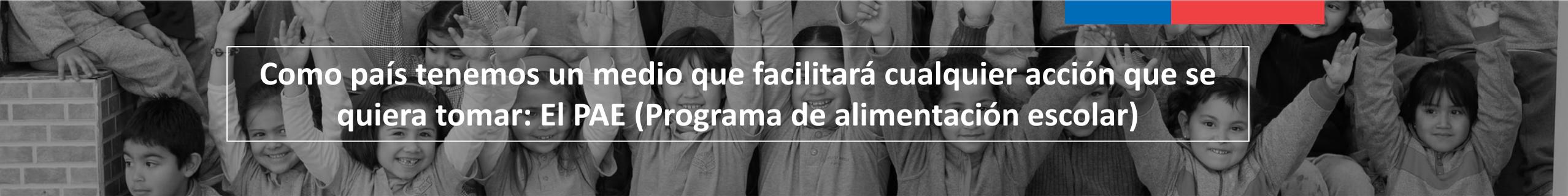
# Gracias



# PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Como país tenemos un medio que facilitará cualquier acción que se quiera tomar: El  
PAE

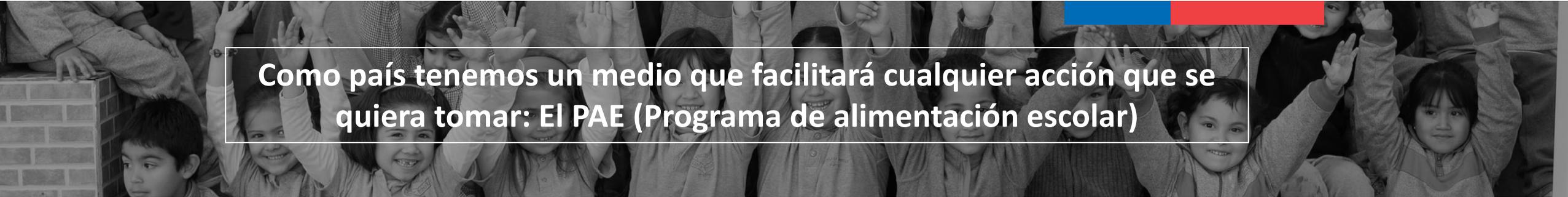




## Como país tenemos un medio que facilitará cualquier acción que se quiera tomar: El PAE (Programa de alimentación escolar)

- Entrega de desayuno, almuerzo y colaciones a los estudiantes de todo el país, para que desarrollen su potencial educativo.
- Cantidad de estudiantes diarios:
  - 1.800.000 equivalente al 70%
- Cantidad de colegios:
  - 13.000 equivalente al 95%
- Nutrientes esenciales alineados con las guías alimentarias del Ministerio de Salud
- Pocas empresas (28) que entregan el servicio, con lo que se puede definir claramente políticas de acción de manera efectiva

**JUNAEB, TU EDUCACIÓN ES NUESTRO COMPROMISO**

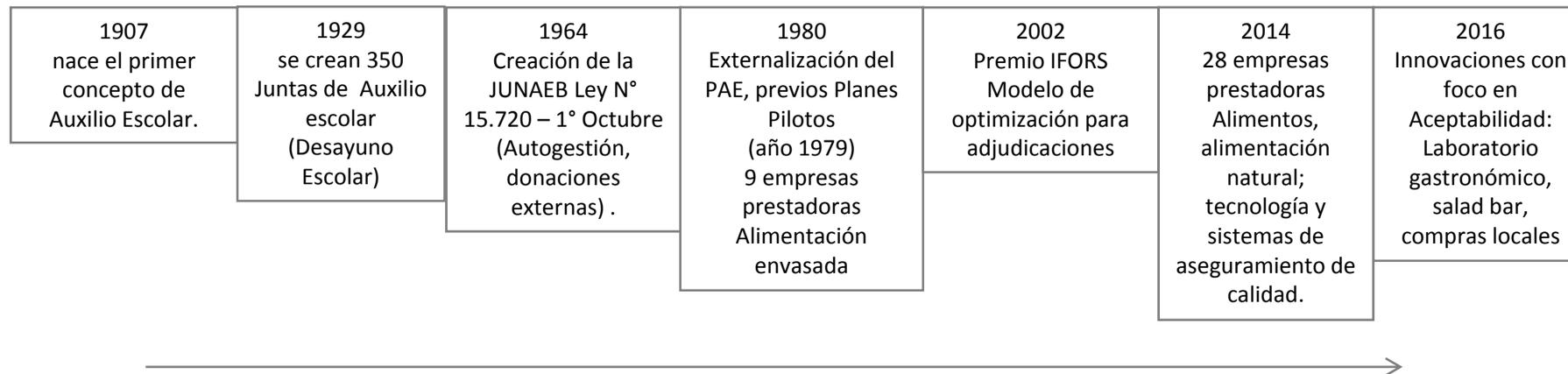


Como país tenemos un medio que facilitará cualquier acción que se quiera tomar: El PAE (Programa de alimentación escolar)

Altas tasas de desnutrición, analfabetismo y ausencia escolar por situación de pobreza.

Altas tasas de sobrepeso y obesidad

**Un sistema e institución, robustos y con gran experiencia, credibilidad y confianza.**



**JUNAEB, TU EDUCACIÓN ES NUESTRO COMPROMISO**



## Consumo actual productos del mar en escuelas

- Cantidad por estudiante que exige el PAE: 70gr, cuatro veces al mes. Proyectado a un promedio de 4,8 kg durante todo un año.
- Actualmente PAE tiene utilización de peces congelados o en conserva que vienen de otros lugares del mundo. Ni en los lugares productores se utiliza el pescado fresco y local.
- Los estudiantes no conocen los productos del mar, no los comen en sus casas y en la escuela no tienen la mejor aceptabilidad.

**JUNAEB, TU EDUCACIÓN ES NUESTRO COMPROMISO**



## PAE, sus novedades y focos actuales

- Participación en Programa Del Mar a Mi Mesa
- Aceptabilidad como el único camino a seguir
- **Compras locales:** % mínimo de compras a productores locales. Esto es productos del lugar donde se consumen. Dentro de estos productos, se intencionan los productos del mar.

**JUNAEB, TU EDUCACIÓN ES NUESTRO COMPROMISO**



## PAE, sus novedades y focos actuales Compras locales - Significado

- Es la integración del poder comprador del Estado, a través de Junaeb, con las políticas de las instituciones públicas de fomento de la producción como Subsecretaría de Pesca y Acuicultura.
- Permite fortalecer la producción local y regional.
- Es un compromiso con las regiones y el desarrollo de las economías comunales.
- Implica mejores alimentos para los niños y producción más fresca en los establecimientos educacionales.

**JUNAEB, TU EDUCACIÓN ES NUESTRO COMPROMISO**



## PAE, sus novedades y focos actuales Compras locales – Desafíos para productores

- Fortalecer sus procesos productivos.
- Potenciar sus emprendimientos.
- Organizar sus procesos de producción para cumplir con estándares y volúmenes demandados.
- Certificarse ante las entidades públicas pertinentes.
- Potenciar la Gestión Comercial.
- Predecir Demanda.

**JUNAEB, TU EDUCACIÓN ES NUESTRO COMPROMISO**



## PAE, sus novedades y focos actuales

- **Laboratorio Gastronómico:** Incorporar componente culinario a los menús. Mejorar aceptabilidad de los platos, poniendo énfasis en productos del mar. Existe baja aceptabilidad por parte de los estudiantes y con pequeñas modificaciones se cambia la aceptabilidad. Este primer año se incorpora menú con cochayuyo y otro con pescado fresco.
- **Pilotos a nivel regional:** Se están realizando pilotos en varias regiones y con diferentes empresas para incorporar productos del mar en los menús. Se inició trabajo de choritos y cochayuyo. Se ha tenido buena aceptabilidad por parte de los estudiantes.
- **Estrategia cambio de hábitos – comportamientos:** para generar el cambio de hábito trabajamos en que exista conocimiento, interés por los productos del mar, por parte de los estudiantes. Pero al mismo tiempo una real posibilidad de acceso por parte de la familia.

**JUNAEB, TU EDUCACIÓN ES NUESTRO COMPROMISO**

# PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR





JUNAEB  
Ministerio de  
Educación

Gobierno de Chile

# contrapeso

PLAN CONTRA LA OBESIDAD ESTUDIANTIL DE JUNAEB