A partir de aros de bicicletas fueron las primeras trampas que los pescadores jaiberos de San Antonio usaron para extraer este recurso cuando era escasamente atractivo en el ámbito pesquero, recuerda el pescador artesanal Germán Martínez. Hoy, organizados como Agrupación Social de Jaiberos de San Antonio, el dirigente representa a 38 pescadores dedicados principalmente a este recurso, que además de extraer, procesan y comercializan directamente desde su planta de proceso en el sector de la caleta Pacheco Altamirano de la ciudad puerto.

“Nosotros empezamos a trabajar la jaiba porque los recursos empezaron a flaquear aquí en San Antonio, no teníamos más recursos y nos dedicamos a la jaiba. Empezamos trabajando con un aro de bicicleta y hoy en día tenemos una planta de proceso donde le sacamos el valor agregado a nuestros productos”, cuenta Germán Martínez.

Anuncio Patrocinado

Para extraer la jaiba limón, los pescadores de San Antonio instalan trampas frente a la bahía local entre los 27 y 30 metros de profundidad. El recurso luego es procesado por las operarias de la planta, retirando la carne que envasan y congelan en formato de pulpa de 500 gramos, ideal para empanadas, chupes y los tradicionales pasteles de jaiba, entre otros platillos. Procesan también las pinzas de jaiba, en una fina técnica que con un preciso golpe sobre la pinza desprende su carne y la deja lista para ser envasada y comercializada en

formato cóctel.

El año 2020, la Agrupación Social de Jaiberos comenzó la construcción de esta pequeña planta de proceso con apoyo de distintas entidades para aumentar su autonomía en la venta de sus productos. Hoy, con apoyo del programa “Apoyo a la gestión comercial, año 2021” del Instituto Nacional de Desarrollo Sustentable de la Pesca Artesanal y de la Acuicultura de Pequeña Escala, Indespa, ejecutan un proyecto por poco más de noventa y siete millones de pesos que les ha permitido mejorar la capacidad de almacenamiento y completar su puesta marcha.

“Gracias a la ayuda de Indespa y de entidades de Estado que nos han colaborado con proyectos, queremos llegar a lograr ser los mejores productores en jaibas en Chile y por qué no decirlo, en mercados internacional, así que estamos con todas las pilas puestas y a darle para arriba nomás”, proyecta Martínez.

La organización incorporó nuevas plazas de trabajo para tareas de administración de la planta y procesamiento de la jaiba limón, jibia y filetes de merluza común congelada y sellado al vacío en formato de kilo. También desarrollan un plan comercial de marketing y financiero, y compraron distinto equipamiento como cámara de congelado rápido, cámara de mantenimiento, carros de transporte, balanzas de pie y sobremesa que permiten ampliar

el almacenamiento de la planta, entre otras acciones.

En su visita al lugar, el Director de Indespa, Leonardo Llanos, valoró el compromiso de la organización **“para avanzar en el valor agregado de un recurso de alto atractivo comercial y a través de una iniciativa que permitirá fortalecer el desarrollo de toda la organización”**, precisó**.**

En el marco de la iniciativa y con apoyo de la organización Future of Fish, los jaiberos implementan un sistema de trazabilidad pesquera comercial y una plataforma piloto de marketplace para la venta directa a clientes, entre ellos restoranes capitalinos y la fundación Mi Caleta, comercializadora de pesca artesanal en Viña del Mar, creada por Future of Fish y el Centro Pesca Sustentable con el fin de propiciar el consumo responsable de pesca artesanal cien por ciento de origen artesanal.

y tú, ¿qué opinas?