

Capítulo 01.

SOMOS PACIFICBLU



JUNTOS POR LA SALUD DE LAS PERSONAS Y DEL PLANETA

(2-2)(2-6)

Ubicada en la ciudad Talcahuano, PacificBlu es la empresa líder en la producción y comercialización de alimentos del mar a nivel nacional. La compañía está conformada por más de 800 trabajadores, siendo el 51% mujeres, porcentaje de mujeres que sube a un 60% en el caso de las plantas de proceso, y destaca además por la innovación y desarrollo de productos del mar en base a merluza común.

Dos barcos, equipados con la más alta tecnología y el trabajo de una experimentada tripulación, realizan faenas de pesca de merluzas con red de arrastre. Según datos del Instituto de Fomento Pesquero (IFOP), la captura de merluza realizada por PacificBlu se encuentra entre las más selectiva del mundo.

La captura de merluza común es procesada en tres plantas que desarrollan productos destinados 100% al consumo humano. Durante 2023, el 79% de la producción de PacificBlu fue destinada al mercado

nacional con una gran oferta de productos con valor agregado, frescos y congelados que están presentes en las grandes cadenas de supermercados, almacenes locales, ferias libres y en la dieta de los niños y niñas beneficiarios del programa de alimentación de la Junaeb. La empresa, además, cuenta con la sala de ventas Alcopa, la que está ubicada a un costado de sus instalaciones productivas y cuyo objetivo es acercar los productos del mar a la comunidad. Este punto comercial cuenta con el Sello Azul que otorga el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca) y que certifica que los productos cuentan con la debida trazabilidad.

PacificBlu destaca además por una importante relación con sus comunidades vecinas, la implementación de una intensa agenda de equidad de género y una activa estrategia climática que la pone a la vanguardia de la industria pesquera nacional.



NUESTRA HISTORIA

2014

Nace PacificBlu tras la fusión de las líneas de negocio de pesca blanca de Blumar, Pesquera Biobío y Congelados del Pacífico.

2015

Se renueva la sala de venta Alcopa, destinada a la comunidad de Talcahuano y alrededores.

2017

Se incorporan a PacificBlu la planta de valor agregado y El Golfo Comercial provenientes.

2016

PacificBlu se posiciona como el líder en la captura, proceso y exportación de jibia.

2018

Se aprueba en el Congreso la Ley de la Jibia que prohíbe su captura a nivel industrial.

2020

Se construye una segunda planta de valor agregado destinada a la producción de hamburguesas.

2019

- Cierre de la Planta de Jibia tras entrada en vigencia de la Ley de la Jibia.
- PacificBlu comienza la entrega de merluza apanada a proveedores de la JUNAEB. Éxito de aceptación en niños y jóvenes.

2021

PacificBlu se consolida como la empresa líder en el desarrollo y comercialización de productos del mar a nivel nacional.

2022

- Aumento de la capacidad de producción de la planta de apanados.
- Se termina un proceso de modernización de la planta merluza.
- Implementación de la estrategia climática.

2023

- Concentra la operación de su planta de merluza en un turno, con el objetivo de hacerla más eficiente y optimizando su productividad.
- Se entregan más de 14 millones de raciones a niños y niñas beneficiarias de la JUNAEB.
- Consolida su agenda de equidad de género implementando un protocolo contra el maltrato, acoso laboral y sexual en la empresa.



Identidad

(2-19)(2-20)

Propósito

Alimentar saludablemente a los chilenos y al mundo llevando los mejores sabores del mar a su mesa.

Misión

Producir alimentos del mar saludables y de primera calidad mediante un modelo productivo que asegure el respeto del medio ambiente y la sustentabilidad, agregando valor a los recursos marinos y distribuyéndolos a todo Chile y al mundo.

Visión

Ser la empresa líder de alimentos del mar en Chile con permanente innovación en productos atractivos y saludables para mejorar la calidad de vida de los chilenos y el mundo.

Valores

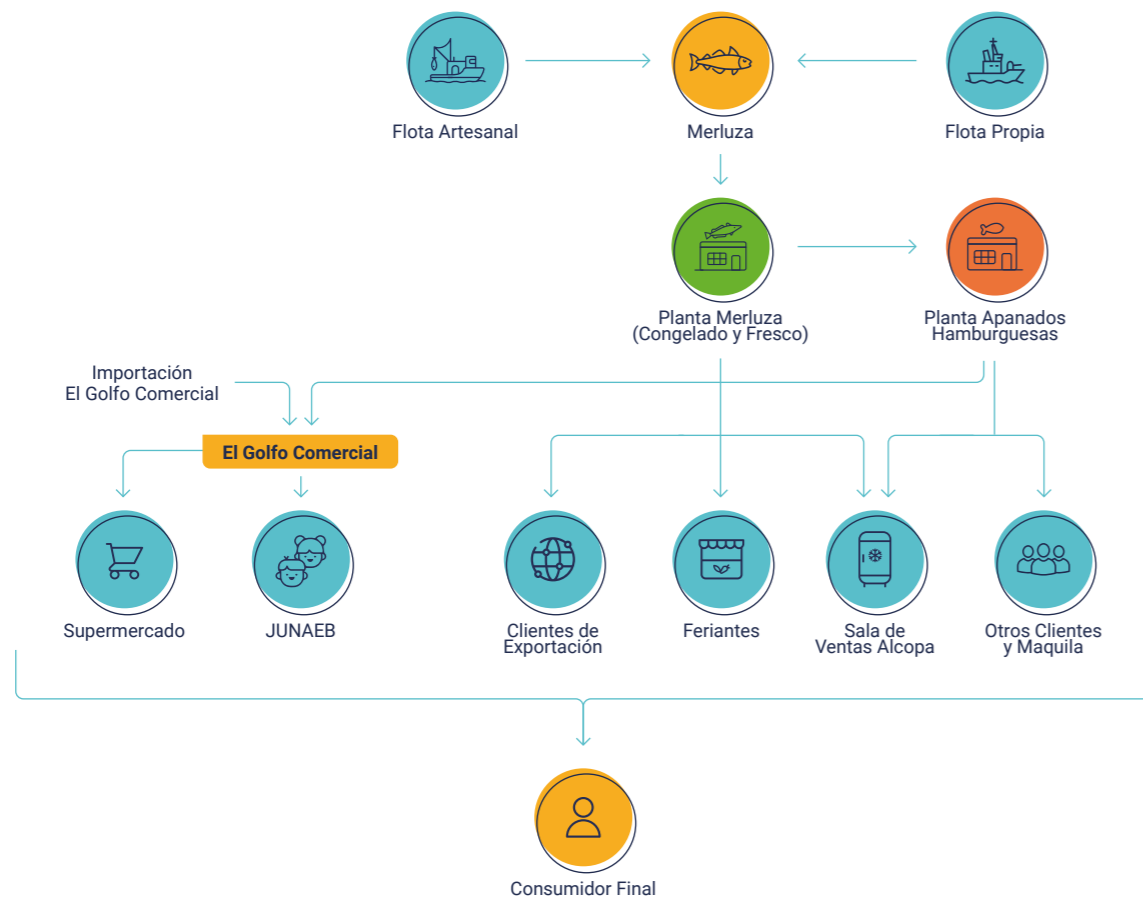
- ☆ Integridad
- ☆ Respeto
- ☆ Colaboración
- ☆ Pasión
- ☆ Compromiso
- ☆ Flexibilidad
- ☆ Proactividad
- ☆ Profesionalismo



CADENA DE SUMINISTRO

(2-6)

La cadena de suministro de PacificBlu considera la captura, planta de proceso, valor agregado y comercialización de alimentos del mar de consumo humano.



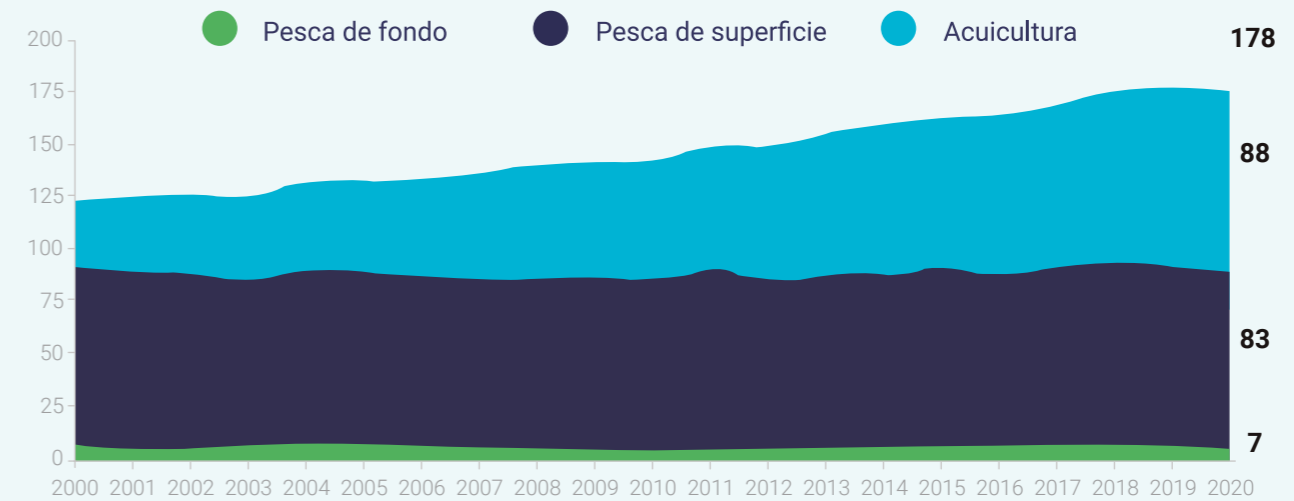
CONTRIBUCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

(G13-9)

Actualmente, la pesca y acuicultura representan un tercio del total de las proteínas de origen animal que se consumen en el mundo y, en particular, la pesca de fondo aporta con la captura de especies de carne blanca, como es el caso de la merluza común chilena, y que se destinan 100% a consumo humano directo, radicando allí la

importancia de su cuidado y buena administración. En el contexto de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas, la pesca blanca es un factor clave para la seguridad alimentaria y nutricional de las personas, pero se ve amenazada por actividades como la pesca ilegal.

Producción global de pesca y acuicultura



Fuente: FAO Fishery Services

NUESTRA FLOTA

Está integrada por tres barcos: PAM Bonn, PAM Polaris II y PAM Biomar IV (no operativo desde agosto de 2019 tras entrar en vigencia la ley de la jibia) los que están equipados con tecnología de última generación que permite realizar faenas de captura de merluza común con red de arrastre de manera precisa, selectiva y eficiente.



NUESTRAS PLANTAS DE PROCESO

Planta Merluza

El procesamiento de la merluza común se realiza con fileteo manual en cuya planta trabajan casi 400 personas con el apoyo de equipos mecánicos de proceso de última generación. Por lo mismo, contamos con personal altamente experimentado lo que garantiza filetes y productos con acabada técnica y prolijidad.

La congelación de los filetes IQF se realiza en túneles continuos que entregan un producto de la mejor calidad. Esta planta tiene una capacidad instalada de 1.100 ton/mes de materia prima, en un turno.

Productos Merluza Común

- > Merluza fresca
- > Filetes Congelados
- > HGT
- > Fishblocks
- > Pulpa

Productos Merluza de Cola

- > Filetes Congelados
- > Fishblocks
- > Pulpa



Planta Valor Agregado

Esta es una planta de productos del mar preelaborados y de valor agregado como son apanados de pulpa y filetes de merluza única en el país y que permite a PacificBlu, a través de su marca El Golfo, ofrecer una diversa gama de productos nutritivos, naturales y sin sellos que se comercializan a lo largo del país en supermercados y almacenes de barrio. La planta, cuenta con sistemas automatizados de empaques para diferentes formatos (flowpack, estuches, envases retail y granel) y tiene la capacidad instalada de 400 ton/ mes y una gran versatilidad para la elaboración de más de 60 variedades de productos. En la planta de hamburguesas, por su parte, se elabora productos formados de merluza sin apanar y otras proteínas para distintos clientes.

Productos planta Valor Agregado

- > Filete de Merluza Apanada (Formados)
- > Figuritas Marinas (Formados)
- > Filete de Merluza Natural (Tempura)
- > Pececitos Apanados (Formados)
- > Coctelitos de Merluza (Tempura)
- > Croqueta de Merluza Panko (Fishblock apanado)
- > Dinos de Merluza (Formados)
- > Varita Merluza Apanada (Tempura)
- > Deditos Apanados (Formados)
- > Filete de Merluza (Preformado)
- > Hamburguesas de Merluza
- > Hamburguesas apanadas de Merluza



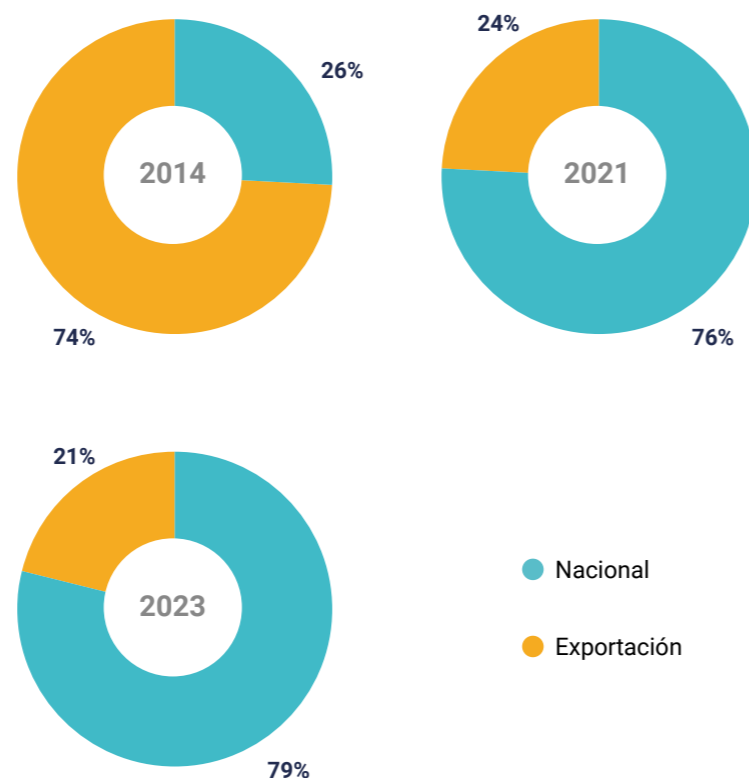
FOCO ESTRATÉGICO EN EL MERCADO NACIONAL

(G13-9)



Si bien en el 2014 parte importante de la producción de la empresa se exportaba a distintos mercados del mundo, hoy la realidad es otra. Al 2023 el 79% de lo que produce PacificBlu se queda en Chile, transformándose en uno de los principales proveedores de productos del mar para consumo humano a nivel nacional. Clave en esta estrategia ha sido El Golfo, marca con la que la empresa vende sus reconocidos productos apanados en base a merluza común y otros productos del mar y que está presente a lo largo de todo el país en supermercados y almacenes del barrio. También importante en este proceso ha sido la comercialización de merluza fresca seleccionada en nuestras plantas de proceso en ferias libres lo que ha permitido a los feriantes acceder a merluza común a precio fijo durante todo el año, abastecimiento continuo y poner al alcance de las personas merluza común de origen legal y con trazabilidad conocida.

A nivel local, a su vez, PacificBlu dispone de la Sala de Ventas Alcopa, ubicada a un costado de sus instalaciones productivas en la Avenida Gran Bretaña de Talcahuano. Alcopa ha sido fundamental en acercar los productos del mar a la comunidad, con precios de mayorista. La tienda cuenta con un servicio de delivery de alcance regional y fue certificada con el Sello Azul de Sernapesca, iniciativa que promueve la extracción y consumo responsable de recursos del mar y su origen legal.



Presencia en el 98% de los supermercados de Chile

Los productos de PacificBlu son comercializados a nivel nacional bajo la marca El Golfo, de alto reconocimiento en supermercados y almacenes de barrio en Chile. Los principales productos de esta línea son: merluzas congeladas, apanados, hamburguesas y mariscos que PacificBlu importa para comercializar en Chile.

Distribuimos merluza fresca en ferias libres

Desde 2019 abastecemos de pescado fresco a ferias libres y distribuidores mayoristas. Esta línea de negocio se consolidó en los últimos 2 años gracias a que la estabilidad de la pesca industrial, la que asegura el abastecimiento continuo, la garantía de calidad, desembarques certificados por Sernapesca y precios estables al realizar la venta directa.

Llegamos a 40 mil almacenes de barrio

Además de los supermercados nuestros productos están en almacenes de barrio, lo que facilita el acceso de más personas a los productos del mar.

Distribuimos apanados de merluza a la JUNAEB

Desde 2019, la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb) incorporó los apanados de merluza al Programa de Alimentación Escolar, marcando un hito para PacificBlu.

Distribuimos apanados de merluza a la JUNAEB aportando a la nutrición de niños, niñas y adolescentes

En 2019, la JUNAEB incorporó los apanados de merluza al Programa de Alimentación Escolar marcando un hito para el país. Durante el 2023, tras el masivo regreso de los estudiantes a las escuelas, PacificBlu entregó 1.140 toneladas de merluza apanada, aportando así con alimentación saludable de miles de niños, niñas y adolescentes beneficiarios del programa gubernamental. Se estima que en total más de 14 millones de raciones de apanados de merluza fueron entregados en distintos establecimientos educacionales a lo largo del país durante el periodo. De esta forma, este innovador producto creado por PacificBlu, especialmente para el programa de alimentación, se ha transformado en una pieza clave en la conformación de menús y la alimentación saludable de miles de niños, niñas y adolescentes.



Compromiso con la calidad e inocuidad (2-27)(G13-10)

La empresa cuenta con un Sistema de Gestión Integral que garantiza el cumplimiento de los más altos estándares de inocuidad y calidad en sus productos, así como el cumplimiento normativo y el cuidado del medio ambiente.

Este Sistema de Gestión se somete periódicamente a auditorías de certificación bajo el protocolo del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura y de estándares internacionales, asegurando su eficacia y mejoramiento continuo.

Además, la compañía ha desarrollado un detallado sistema de trazabilidad de sus productos y un plan de prevención contra actos maliciosos, en cumplimiento de las exigencias del mercado nacional y de los mercados más exigentes del mundo como Estados Unidos y la Unión Europea.

Esto garantiza que los productos cumplan con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria, lo que ha sido reconocido por los consumidores y clientes de la empresa en todo el mundo.



El Sistema de Gestión Integral asegura el cumplimiento de estrictos protocolos, normativas y estándares a fin de dar garantías de cumplimiento de inocuidad y calidad de sus productos. En 2023, la empresa no registró ningún “recall” (retiro del mercado de productos por problemas de calidad o inocuidad).

CERTIFICACIONES Y SELLOS



Norma HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

HACCP es un sistema de gestión de seguridad alimentaria, aceptada en Chile y en el mundo, basado en la identificación de peligros en la producción de alimentos y la implementación de medidas preventivas en puntos críticos de control a lo largo de la cadena de suministro. Su implementación es esencial para garantizar la inocuidad alimentaria y cumplir con los requisitos legales y de los clientes. La supervisión y verificación del cumplimiento de la norma es responsabilidad de Sernapesca.



Certificación HALAL

Esta certificación es importante para los consumidores musulmanes, ya que les permite identificar los productos que cumplen con los requisitos religiosos y éticos de su cultura. En el caso de PacificBlu, la certificación Halal garantiza que todos sus productos han sido procesados y envasados de acuerdo con los principios islámicos, lo que incluye la selección cuidadosa de los ingredientes, la limpieza y el procesamiento adecuado, y la ausencia de cualquier sustancia prohibida por la ley islámica.



Norma IFS (International Food Standard)

Reconoce que la empresa cumple con el estándar de seguridad y calidad alimentaria, reconocido por la Global Food Safety Initiative (GFSI), la que establece normas y requisitos internacionales para sistemas de gestión de seguridad alimentaria, proporciona herramientas y recursos para su implementación y certificación, y fomenta la innovación y mejora continua en la gestión de la inocuidad alimentaria. Desde 2015 PacificBlu se encuentra certificada por IFS Food 7, siendo calificada todos los años con categoría High Level, el nivel más alto de esta certificación.



Certificación Kosher

La certificación Kosher es una garantía para los consumidores de que los productos alimenticios que compran cumplan con los requisitos dietéticos y religiosos judíos, elaborados bajo estrictas normas de limpieza y calidad a través de auditorías periódicas que se realizan en las instalaciones.



Sello Azul Sernapesca

Con el Sello Azul, Sernapesca certifica que PacificBlu cumple con la trazabilidad de todos sus productos la que demuestra el origen legal. Desde el 2017 que la sala de ventas Alcopa cuenta con este importante sello.



COMPROMISO CON LOS ODS

(G2-22)



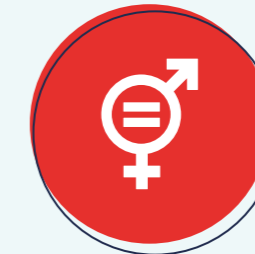
PacificBlu en el 2023 reafirmó su compromiso con 10 de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible propuestos por la ONU.



Hambre Cero



Salud y Bienestar



Igualdad de Género



Trabajo Decente y
Crecimiento Económico



Industria, Innovación e
Infraestructura



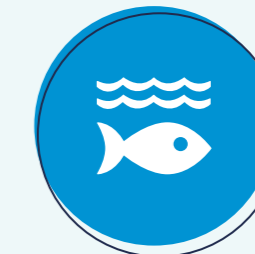
Ciudades y
Comunidades
Sostenibles



Producción y Consumo
Responsable



Acción por el Clima



Vida Submarina



Alianzas para lograr los
objetivos



2. HAMBRE CERO

Metas ONU



2.1 Para 2030, poner fin al hambre y asegurar el acceso de todas las personas, en particular los pobres y las personas en situaciones vulnerables, incluidos los lactantes, a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año.

Acciones 2023 PacificBlu



1. Participación en el programa de Banco de Alimentos del Mar de Pescadores Industriales del Biobío con la entrega de alimentos a más de 3 mil adultos mayores. Al año 2023 se donaron más de 1.100.000 raciones de jurel en conserva y merluza común congelada.
2. Donación de productos y apoyo en actividades a la residencia Santa Victoria de niñas y adolescentes, y al Hogar Madre Teresa de Calcuta, que acoge adultos mayores vulnerables.
3. Promoción de tarjetas de descuento en la sala de ventas Alcopa con precios mayoristas para vecinos y vecinas.



3. SALUD Y BIENESTAR

Metas ONU



3.8 Lograr la cobertura sanitaria universal, en particular en países en desarrollo para la protección contra los riesgos financieros, el acceso a servicios de salud esenciales de calidad y el acceso a medicamentos, además de reducción de riesgos para la salud nacional y mundial.

Acciones 2023 PacificBlu



1. Producción de alimentos saludables.
2. Operativos de vacunación contra la influenza y Covid-19 como también exámenes médicos, mamografías entre otros para nuestros trabajadores y trabajadoras.
3. Operativos contra el cáncer mamario. Junto a Fundación Arturo López Pérez se tomaron mamografías preventivas a mujeres pescadoras artesanales de la Región del Maule.
4. Se realizó Charla de la Fundación Arturo López Pérez, Fundación sin fines de lucro que lucha contra el cáncer, con la finalidad de que conozcan el convenio oncológico que tiene la empresa para sus trabajadores y familia a un costo menor.
5. Realización de talleres de gastronomía marina, nutrición y salud por parte del liceo técnico de Talcahuano para la comunidad.
6. Desarrollo de nuevos productos de valor agregado para mercado nacional. Hamburguesas naturales y fish fingers de merluza.



5. IGUALDAD DE GÉNERO

Metas ONU



Asegurar la participación plena y efectiva de las mujeres y la igualdad de oportunidades de liderazgo a todos los niveles decisorios en la vida política, económica y pública. Aprobar y fortalecer políticas acertadas y leyes aplicables para promover la igualdad de género y el empoderamiento de todas las mujeres y las niñas a todos los niveles.

Acciones 2023 PacificBlu



1. Conmemoración del “Día Internacional de la Eliminación de la Violencia Contra las Mujeres y las Niñas”.
2. Implementación del “Protocolo contra el Maltrato, Acoso Laboral y Sexual” en la empresa.



8. TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO

Metas ONU



Lograr niveles más elevados de productividad económica mediante la diversificación, la modernización tecnológica y la innovación. Promover el desarrollo con actividades productivas, creación de puestos de trabajo decentes, el emprendimiento, la creatividad y la innovación, y fomentar la formalización y el crecimiento de las microempresas y las pequeñas y medianas empresas, incluso mediante el acceso a servicios financieros.

Acciones 2023 PacificBlu



1. Aumento de capacidad de producción en planta de apanados y aumento de dotación.
2. Creación de programa “Yo emprendo Libertad - Gaete” en conjunto con el grupo de Mesa Empresas para capacitar y potenciar a emprendedores de la comunidad Libertad Gaete.
3. PacificBlu recibió de parte del Alcalde de la Municipalidad de Talcahuano, en representación del Municipio, de SENCE y de la Red Costa Rio (que agrupa a las OMIL de un sector de la Región), un reconocimiento al trabajo colaborativo que realiza la Empresa en la Comuna.



9. INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA

Metas ONU



Desarrollar infraestructuras fiables, sostenibles, resilientes y de calidad, incluidas infraestructuras regionales y transfronterizas, para apoyar el desarrollo económico y el bienestar humano, haciendo especial hincapié en el acceso asequible y equitativo para todos.

Acciones 2023 PacificBlu



1. Participación en el Instituto de Investigación Pesquera.
2. Participación activa de representantes de PacificBlu en el Comité de Manejo de la merluza común y merluza de cola de la Subsecretaría de Pesca.
3. PacificBlu se incorporó en una nueva alianza colaborativa entre la Unidad de Desarrollo Tecnológico de la Universidad de Concepción y Pescadores Industriales del Biobío el año 2022. Esta alianza continúa hasta el día de hoy y tiene como objetivo trabajar en la valorización de residuos plásticos más significativos generados en plantas de proceso de la industria pesquera, como capas, stretch film, zunchos y maxisacos.



11. CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES

Metas ONU



De aquí a 2030, proporcionar acceso universal a zonas verdes y espacios públicos seguros, inclusivos y accesibles, en particular para las mujeres y los niños, las personas de edad y las personas con discapacidad. Apoyar los vínculos económicos, sociales y ambientales positivos entre las zonas urbanas, periurbanas y rurales fortaleciendo la planificación del desarrollo nacional y regional.

Acciones 2023 PacificBlu



1. Participación en el directorio, círculo de sostenibilidad y círculo de personas de IRADE.
2. Participación en mesa gestión ambiental climática comunal (GACC).
3. Mesa empresas Libertad - Gaete.
4. Mesa Tripartita Libertad - Gaete.
5. Mesa Tripartita San Vicente - Partal.
6. PacificBlu Más Vecino.



12. PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

Metas ONU



Lograr la gestión sostenible y el uso eficiente de los recursos naturales. Reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha. Reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización.

Acciones 2023 PacificBlu



1. Participación en el Acuerdo de Producción Limpia (APL) de Manejo Sustentable de Residuos Asimilables a Domiciliarios de tres embarcaciones pesqueras.
2. PacificBlu alcanzó un 48% de valorización de residuos no peligrosos.
3. Se consolidó un recambio de empaques primarios de los productos con materialidades con mayor índice de reciclabilidad.
4. El 100% del consumo de energía eléctrica proviene de fuentes renovables, a través de un contrato con ENEL que certifica esta procedencia a través de un certificado IREC.



13. ACCIÓN POR EL CLIMA

Metas ONU

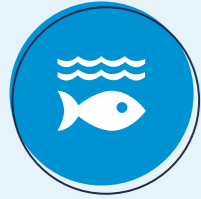


Incorporar medidas relativas al cambio climático en las políticas, estrategias y planes nacionales. Mejorar la educación, la sensibilización y la capacidad humana e institucional respecto de la mitigación del cambio climático, la adaptación a él, la reducción de sus efectos y la alerta temprana.

Acciones 2023 PacificBlu



- Implementación de la Estrategia climática, con compromisos referidos al cambio climático y Economía Circular, entre otros.
1. Líderes en pesca sustentable y cuidado de los ecosistemas marinos.
 2. Ser una empresa líder en la producción de productos del mar, con el menor impacto en el medio ambiente y aplicando diferentes estrategias de economía circular.
 3. Mantener una comunicación activa de nuestra estrategia climática con las comunidades locales y nuestros grupos de interés.



14. VIDA SUBMARINA

Metas ONU



De aquí a 2025, prevenir y reducir significativamente la contaminación marina de todo tipo, en particular la producida por actividades realizadas en tierra, incluidos los detritos marinos y la polución por nutrientes.

Gestionar y proteger sosteniblemente los ecosistemas marinos y costeros para evitar efectos adversos importantes, incluso fortaleciendo su resiliencia, y adoptar medidas para restaurarlos a fin de restablecer la salud y la productividad de los océanos.

Acciones 2023 PacificBlu



1. Participación en el Comité de Manejo de la merluza común y merluza de cola.

2. Medidas eficaces para la reducción al máximo del descarte y pesca incidental en nuestras operaciones de merluza.

3. Convenio Birdlife a través de Pescadores Industriales del Biobío, para la reducción la mortalidad incidental de aves marinas.



17. ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS

Metas ONU



Fomentar y promover la constitución de alianzas eficaces en las esferas pública, público-privada y de la sociedad civil, aprovechando la experiencia y las estrategias de obtención de recursos de las alianzas.

Acciones 2023 PacificBlu



1. Instituto Nahuelquin

2. Liceo Técnico Talcahuano.

3. Participación activa en instancias de diálogo:

- Sonapesca
- Pescadores Industriales del Biobío.
- Instituto Regional de Administración de Empresas, IRADE (Directorio, Círculo de Sostenibilidad y de Personas).
- La Protectora de la Infancia.
- Organización Juntos por la Infancia.
- Mesa tripartita libertad - Gaete
- Mesa Empresas Libertad - Gaete
- Mesa gestión ambiental climática comunal de Talcahuano.

HECHOS DESTACADOS 2023



Enero Niñas y adolescentes de la residencia Santa Victoria visitan PacificBlu

Una movida jornada tuvieron las niñas y adolescentes de la Residencia Santa Victoria de Talcahuano en su visita a PacificBlu. La mañana partió con un desayuno y siguió con un recorrido por las instalaciones productivas de la empresa en donde trabajadores y trabajadoras de la Planta de Merluza sirvieron de guías. Desde 2019 que PacificBlu apadrina esta residencia de La Protectora, ubicada en el cerro David Fuentes de Talcahuano.



Febrero PacificBlu anuncia reestructuración de su planta de merluza

La compañía anunció que a partir del 1 de marzo concentrará la operación de su plan de merluza en un turno, con el objetivo de hacerla más eficiente y optimizando su productividad.



Marzo PacificBlu junto a Pescadores Industriales del Biobío despliegan estrategia pro equidad de género

La pesca industrial del Biobío sumó un importante hito en su agenda laboral con la presentación de una estrategia que aborda 13 principios en igualdad y equidad de género y que se traduce en planes de trabajo que implementarán en PacificBlu, Camanchaca, Blumar, FoodCorp y Landes. Tras un año de trabajo, el gremio y las compañías definieron cuatro ejes de trabajo en los que se desarrollará la visibilización del aporte femenino, el cambio cultural, el mejoramiento de infraestructuras y espacios comunes, además de generar alianzas para potenciar los logros.



Abril Diputado Aedo se embarca en faena de captura de merluza común

El diputado por el Distrito 20 y miembro de la Comisión de Pesca de la Cámara, Eric Aedo Jeldres, realizó un viaje de captura de merluza común a bordo del PAM Polaris II de PacificBlu. Aedo, junto a la tripulación y dirigentes sindicales de la empresa, zarpó desde la bahía de San Vicente de Talcahuano con el objetivo de conocer en detalle el proceso de captura, selectividad de la red de arrastre y la tecnología con la que está equipada la embarcación.



Mayo PacificBlu reconoce a trabajadores y trabajadoras en el día Mundial de la Seguridad y Salud en el Trabajo

PacificBlu realizó un reconocimiento a 17 trabajadores y trabajadoras de distintas áreas de la empresa que destacaron por promover un ambiente laboral seguro y saludable. La premiación se hizo en el marco del Día Mundial de la Seguridad y Salud en el Trabajo, el que fue establecido por la Organización Internacional del Trabajo (OIT) en 2003.



Junio Subsecretario de Pesca recorrió barco pesquero industrial y escuchó las preocupaciones de los trabajadores por el proyecto de nueva ley de pesca

El Subsecretario de Pesca y Acuicultura, Julio Salas, visitó y recorrió uno de los barcos de pesca industrial de PacificBlu en su última visita a la Región del Biobío. La visita surgió tras la invitación realizada por los dirigentes sindicales representantes de las plantas de proceso y personal embarcado de la empresa quienes plantearon a la autoridad sus preocupaciones por el proyecto de nueva ley que prepara el ejecutivo.



Agosto Banco de Alimentos del Mar celebra la entrega de más de un millón de raciones de jurel y merluza a adultos mayores

Hasta el hogar de ancianos Santa Teresa de Calcuta de la Fundación Las Rosas llegaron autoridades locales y representantes de los Pescadores Industriales del Biobío para celebrar la entrega de más de millón de raciones en el marco del programa denominado Banco de Alimentos del Mar, iniciativa que nació durante la pandemia y ha beneficiado a más de tres mil adultos mayores de las regiones del Maule, Ñuble, Biobío y Araucanía.



Septiembre Concejo Municipal de Talcahuano visita instalaciones de PacificBlu

Representantes del Concejo Municipal de Talcahuano, liderados por el alcalde Henry Campos, visitaron las instalaciones de PacificBlu, ubicadas en Avenida Gran Bretaña, en el marco del programa de puertas abiertas que lleva adelante la compañía. En la ocasión, las autoridades locales, conocieron los distintos procesos, tecnología y detalles de la producción de los distintos productos de valor agregado en base a merluza común que desarrolla la empresa y que comercializa en todo el país.



Noviembre **Trabajadores y trabajadoras de PacificBlu participan en iniciativas de cuidado ambiental**

Una intensa agenda de trabajo, ligado al cuidado ambiental, tuvieron trabajadores y trabajadoras de PacificBlu durante noviembre. Voluntarios de distintas áreas de la empresa se unieron a operativos ambientales en comunas como Talcahuano y Hualpén. Una de las iniciativas fue la jornada de limpieza y plantación de árboles nativos realizada en el Humedal Perales de Talcahuano, iniciativa que fue impulsada por la municipalidad y en la que se plegaron empresas de la ciudad, organizaciones y vecinos y vecinas del sector.



Diciembre **PacificBlu y otras siete empresas de la región del Biobío se comprometen a trabajar en pro de la compra local en la comuna de Talcahuano**

En el marco del aniversario n° 10 de la Mesa Empresas de Talcahuano se firmó un nuevo compromiso con la ciudad y su desarrollo. Esta vez, las empresas parte de la mesa se comprometieron con la compra local, es decir, la adquisición de productos y servicios de proveedores locales o regionales. Comprar localmente ayuda a mantener y estimular la economía de una comunidad, creando empleos y fomentando el crecimiento económico en la zona, lo que puede llevar a un aumento en la inversión, promoviendo también el cuidado del medio ambiente, la colaboración y la innovación.

PROPUESTA DE NUEVA LEY DE PESCA GENERA INCERTIDUMBRE Y PREOCUPACIÓN

A fines de diciembre de 2023, el Gobierno ingresó al Congreso Nacional un proyecto de nueva ley de pesca, el que busca reemplazar en su totalidad a la regulación vigente. El proyecto inició su trámite el 2 de enero de 2024 y tras un periodo de audiencias incompleto y acotado, que no incluyó la participación de actores relevantes del sector, la Comisión de Pesca e Intereses Marítimos de la Cámara de Diputadas y Diputados aprobó en general la iniciativa. La iniciativa de ley ha sido cuestionada desde distintos sectores y en el caso de PacificBlu se ha advertido ante autoridades sectoriales, parlamentarios y ante distintas instancias de aspectos y contenidos de la propuesta que atentarían con la continuidad de la compañía.

Como empresa no nos oponemos a una nueva ley de pesca, sin embargo, estamos absolutamente en desacuerdo con algunos aspectos del actual proyecto de ley los cuales atentan contra la competitividad de la industria y la continuidad de PacificBlu.

Señaló el gerente general de PacificBlu, Marcel Moenne, en su intervención ante la Comisión de Pesca de la Cámara.

Entre los puntos más discutidos por la empresa está la propuesta de subastas del 41% de las cuotas actuales industriales, proceso que se realizaría antes del término de los primeros 20 años de vigencia de las licencias y la duración de las futuras licencias que disminuye de 20 a 10 años.

PacificBlu ha argumentado que la subasta de derechos en uso en el sector pesquero es una medida económica errada y su fracaso está debidamente documentado y estudiado en países que lo intentaron como es el caso de Estonia, Islas Faroe y Rusia.

Según se ha explicado, la experiencia internacional muestra con toda claridad que en los países de la OCDE las cuotas de pesca son asignadas por las capturas históricas de cada empresa previo al cierre de la pesquería y que las cuotas son indefinidas o renovables. La Industria pesquera necesita certeza jurídica y un marco regulatorio de largo plazo para ser competitiva a nivel mundial, mantener las actuales condiciones laborales, seguir desarrollando inversiones e innovar en nuevos productos.

Se espera que la tramitación de la propuesta de nueva ley continúe durante todo 2024.