



PRODUCTOS DEL MAR



alcopa.cl Síguenos en:  



PREPÁRATE PARA SEMANA SANTA CON

La palabra DE ALCOPA

Ingresa a alcopa.cl/lapalabradealcopa, transfórmate en discípulo y gana un descuento celestial para tus compras online o en Sala de Ventas.



Sala de Ventas

Av. Gran Bretaña 955, Talcahuano.



Servicio Delivery

www.alcopa.cl
41 250 84 28

*Promoción válida hasta el 31 de marzo. No incluye ventas al por mayor. No acumulable con otros descuentos.



PRODUCTOS DEL MAR

Ediciones
Especiales

CONSUMIR PRODUCTOS DEL MAR

Una decisión que debe ser promovida a lo largo del país

Las principales razones para impulsar el consumo de pescados y mariscos en el país tiene que ver con mejorar la salud de la población. Además se debe buscar el potenciar el mercado nacional.

En el último tiempo, a nivel nacional se ha incentivado a gran escala el consumir productos emanados desde el mar. Chile es un país que cuenta con una gran costa que tiene más de 4.300 metros cuadrados y tiene una diversidad de especies que según algunos estudios internacionales asciende a las 170 disponibles para la alimentación humana.

Pese a las importantes cifras, el consumo per cápita nacional de pescados y mariscos no supera los 13 kilos al año, cifra sumamente baja, si se compara con otras naciones con alta tradición pesquera, como el vecino Perú, cuyo consumo anual por persona es de 22 kilogramos en un año.

Por estos motivos, se han generado distintas instancias en las que se propone cambiar el complejo escenario de consumo de productos marítimos que vive la población chilena. Ideas de gobierno y de las organizaciones es que se incentive el consumo y se aprecien las bondades de las costas chilenas para los productos cosechados desde el mar.

Por ejemplo, Corfo como entidad gubernamental y algunas empresas asociadas al rubro han buscado las instancias necesarias para potenciar el consumo y han adoptado como desafío el promover la compra de productos tradicionales y no tradicionales con pesca realizada de forma legal. También han buscado el consumo para aumentar el nivel de exportaciones y generar recursos adicionales para el país.

Los motivos

Pero, ¿por qué es tan importante aumentar el consumo de productos del mar? ¿Qué beneficios buscan los promotores de estas iniciativas? Los motivos de potenciar el consumo de productos extraídos desde el mar nacional no solo traen beneficios o dividendos económicos para la industria, sino que además tiene una serie de propiedades alimenticias para el ser humano.

El comer pescados y mariscos aportan las siguientes propiedades:

Proteínas: son esenciales para el crecimiento, insustituibles por las grasas y carbohidratos y actúan como defensa natural contra infecciones y agentes extraños al organismo.

Ácidos grasos poliinsaturados: se hallan en los aceites vegetales y en las grasas de los productos marinos como los pescados. Dentro de los ácidos grasos poliinsaturados existen los "esenciales", y se denominan así ya que no pueden ser sintetizados por nuestro organismo, por lo que deben ser aportados por nuestra dieta. Estas sustancias se conocen como ácidos grasos Omega: los Omega 3 y el Omega 6 (linoleico). Dentro de sus propiedades, el Omega 3 es fundamental para el desarrollo cognitivo y concentración en los niños.

Minerales: los minerales son elemen-



tos químicos cuya presencia e intervención es imprescindible para la actividad de las células y la salud humana. Se conocen más de veinte minerales necesarios para controlar el metabolismo o que conservan las funciones de los diversos tejidos.

Vitaminas: se consideran nutrientes esenciales, al igual que los ácidos grasos poliinsaturados, ya que el organismo no es capaz de sintetizarlas y, por lo tanto, debe adquirirlas junto con los alimentos. Sus requerimientos no son muy altos, pero tanto su defecto como su exceso pueden producir enfermedades. Las vitaminas también actúan como sustancias antioxidantes, que previenen distintos tipos de cáncer.

A derribar el mito

Uno de los mitos a los que se enfrentan quienes intentan promover el consumo de pescados y mariscos del mar en el país tiene que ver con la idea que existe acerca de que estos productos

son caros y pocos accesibles, situación que dista de la realidad durante el año, omitiendo el periodo de Semana Santa (por ejemplo) donde los productos del mar incrementan considerablemente su precio debido a la elevada cantidad de demanda que existe durante ese fin de semana.

Las experiencias internacionales – como las de Perú y México– han demostrado que en la medida que se conozcan más productos, estos se comenzarán a demandar en los supermercados, ferias y caletas, lo que provocará movimiento en la oferta y generará un mayor abastecimiento.

El consumir productos emanados desde el mar no es un privilegio como muchos lo creen. Es una necesidad personal que determinará una mejora en el estado de salud y que también favorecerá al país y a toda una cadena que existe tras la pesca y el proceso existente tras estos productos naturales.

PRODUCTOS DEL MAR

Ediciones Especiales

DAVID CHAPARRO, PROPIETARIO DE TODOMAR, PESCADOS, MARISCOS Y CONGELADOS

“Estamos innovando para satisfacer el mercado”

La prestigiosa empresa de congelados de la Región está en un proceso de constante crecimiento, innovación y exploración de nuevos productos. TodoMar busca seguir el proceso de consolidación que los tiene posicionados como una marca importante en el Bío Bío y el país.

El mercado de los congelados está activo. Pese al cierre de algunas empresas, existen alianzas comerciales que han permitido el resurgimiento de la industria. TodoMar, pescados, mariscos y congelados, es una de las entidades que gracias al importante trabajo en el Bío Bío y el país ha posicionado la marca durante los últimos años.

El dueño de TodoMar, David Chaparro da a conocer la empresa, explica el proceso que vive el mercado y las expectativas que tienen como organización para el año 2018.

- ¿Cómo describiría a TodoMar?

- Esta empresa nació de manera formal el 2010. Es un negocio que ha registrado un crecimiento. Ya se ha consolidado como una empresa importante de la zona. Nuestros productos se entregan en restaurantes, al público en general y a distribuidores de Santiago y regiones.

- ¿Qué tipo de productos trabajan?

- Productos del área de los congelados como la albacora, el mero, el bacalao, la jaiba, la centolla y pescados en general, como el salmón, la reineta o el congrio. Es todo muy variado.

- ¿Cómo se logra la activación en el mercado?

- Con los años hemos tenido una participación activa en el mercado regional y en la capital, participación con la cual hemos logrado una confiabilidad y una gran preferencia hacia nuestra industria y nuestros productos.

- ¿Trabajan con mercados internacionales?

- Cada día que pasa, estamos generando ideas para lograr una innovación adecuada a lo que el mercado busca. Estamos cerca de despachar nuestros productos hacia Corea y Vietnam como una pequeña encomienda de muestra para darnos a conocer en un mercado bastante atractivo de esta industria. Un intermediario está comprándonos el producto y enviándolo como muestra hacia el continente asiático. Hasta el momento se ha ejecutado todo como lo hemos planificado.

- ¿Cómo es el proceso previo al lanzamiento de un producto?

- Hay que aclarar que nosotros trabajamos solo con producto nacional. Nuestros proveedores son pequeños y medianos empresarios del sur de Chile y de la zona central. Tenemos alianzas con dichas empresas. Ellos producen el producto y nosotros lo comercializamos. En el rubro cada vez somos menos los empresarios.

- ¿En qué condiciones se encuentra el mercado?

- De momento, va en crecimiento del congelado, ya que las nuevas generaciones prefieren el producto en porciones y preferentemente congelados por la facilidad de preparación. Es un mercado difícil, de mucha competencia, pero con innovación y alianza es posible salir adelante. Para eso trabajamos.



- ¿Cuáles son sus potenciales clientes?

- La Hacienda, Verluys, Quijote, Kamadi, Romestch, en la vega la gente también nos compra. Son variados los clientes. Trabajamos en Los Ángeles, Cauquenes, Chillán, etc. No podemos dejar de mencionar que los particulares también son importantes clientes. Tenemos nuestro local en Los Huertos Familiares (San Pedro de La Paz) ubicado en calle Los Claveles #223. Ahí se ubica la sala de ventas con todos los estándares y maquinas. Trabajamos con el despacho a domicilio en San Pedro y Concepción. Buscamos que el negocio crezca y abarque la mayor cantidad de aristas de este rubro.

- ¿Qué expectativas tienen para 2018?

- En los próximos meses deseamos abrir un nuevo local. Además, queremos posicionar nuestra propia marca. Estamos fabricando nuestras propias bolsas y empaques. Tenemos nuestra página web y la marca ya está inscrita. El objetivo es abarcar nuevos clientes que se logrará con el despacho a domicilio. Las ventas en regiones han ido en crecimiento así que estamos luchando por mejorar nuestra empresa.



TODOMAR
PESCADOS - MARISCOS - CONGELADOS

Distribuidora de Productos Congelados
Pescados, mariscos y variedad de Hortalizas

OFERTAS	
Merluza Apanada	\$4.200 (kg)
Camarón 100-200 importado precocido sin cascara	\$8.000 el kilo
Surtido de Mariscos	\$3.300 (kg)
Choritos	\$3.000 (kg)
Merluza	\$3.500 (kg)

AMPLIO STOCK DE PRODUCTOS:
Centolla, Salmón, Atún, Congrio, Navajuela, Pulpo, Ostiones, Reineta, Carne y Pinza de Jaiba.

Además variedad de Papas Pre Fritas, con cebolla, duchesses, etc.

Hortalizas y Pulpas Tropicales 100% naturales, sin azúcar ni aditivos.

Contacto:
Los Claveles 223, Local B, Huertos Familiares San Pedro de la Paz, Concepción.

412287 494

Horarios de atención:
Lunes a Viernes de 10:00 a 14:00 y de 15:30 a 19:00 Hrs.
Sábado de 10:30 a 14:30 Hrs.
Domingo y Festivos: Cerrado

+56 9 8413 6812
todo.marr@gmail.com

PRODUCTOS DEL MAR

Ediciones
Especiales

LA PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS

El resguardo necesario para cocinar productos marinos



Lomos de Jurel Alcopa

Ceviche de Lomos de Jurel

(4 personas)

Ingredientes:

- ✓ Sal, limón y cilantro
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 800 g de Lomos de Jurel Alcopa
- ✓ 2 dientes de ajo
- ✓ 1 pimiento verde
- ✓ 1 pimiento rojo

Preparación:

- 1 Coloca los **Lomos de Jurel Alcopa** en el horno durante 10 minutos con aceite, sal y pimienta.
- 2 Pica los pimientos en brunoise y cebolla en pluma.
- 3 Pica cilantro y júntalo con el jurel previamente horneado.



alcopa.cl Síguenos en:  

Cuidar la seguridad alimentaria y evitar problemas intestinales, o incluso una intoxicación son parte de la adecuada preparación de los productos del mar.

Durante los próximos días, el consumo de alimentos emanados desde el mar se hace mucho más frecuentes que en cualquier otra época del año. En Semana Santa, la venta de los productos se hace muy común. Los precios suben y se elevan las ventas, pese a que no es obligación hacerlo en esta especial fecha.

El problema es que, en el entusiasmo por disfrutar de los productos del mar, muchas veces se olvida poner en práctica importantes recomendaciones para cuidar la seguridad alimentaria, y así evitar sufrir una infección gastrointestinal y hasta una intoxicación.

A continuación, dejamos 6 consejos para tener en consideración al momento de preparar y consumir productos marítimos con el objetivo de evitar las frecuentes complicaciones estomacales por la manipulación indebida de los alimentos:

1.- Compra mariscos y pescados sólo en lugares autorizados. Fíjate que los productos estén almacenados en vitrinas refrigeradas o congeladas.

2.- Lávate bien las manos al manipular mariscos y pescados, antes, durante y después de tener contacto con ellos.

3.- Siempre limpia la superficie que estuvo en contacto con los mariscos

y/o pescados frescos, y nunca mezcles productos crudos y cocidos.

4.- No consumas mariscos crudos, especialmente los bivalvos o de dos conchas, que pueden contener el vibrio parahaemolyticus que causa intoxicaciones alimenticias y genera molestias estomacales, diarrea y náuseas. Es importante saber que el jugo de limón no cuece los mariscos o pescados.

5.- Limpia cuidadosamente las conchitas sueltas de los mariscos.

6.- Consume los pescados y/o mariscos inmediatamente después de cocerlos o bien guárdalos a temperatura de refrigeración.

Con estas indicaciones, el consumo de pescados y mariscos es una instancia para disfrutar de los alimentos que emanan de nuestras grandes costas sin estar propensos a sufrir algún malestar estomacal. La idea es que durante los próximos días en que el consumo se extienda, se pueda disfrutar de los productos sin mayores inconvenientes y pasar una feliz Semana Santa en familia, comiendo alimentos que no consumimos con frecuencia que con una buena manipulación pueden ser un bocado agradable para quienes disfrutamos de dichos sabores que en el país no se consumen con mucha frecuencia.

 **INFORMACIÓN COMERCIAL**
CONCEPCIÓN: 41 23 96 800
SANTIAGO: 22 33 50 076
 ediciones.especiales@diarioconcepcion.cl