

Diario Concepción

Especial Diario Concepción, publicado en Noviembre 2025

FONDO DE FOMENTO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN SOCIAL 2025

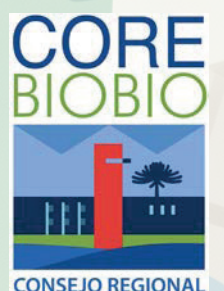
Pesca sustentable en Biobío: Mujeres asumen liderazgo



PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2025:



Unidad de Fondos concursables
Ministerio Secretaría General de Gobierno.



ESPECIAL / Pesca sustentable en Biobío: Mujeres asumen liderazgo

FOTO: CAROLINA ECHAGÜE M.



MARTA SAN MARTÍN, CALETA TUMBES

Una vida de trabajo con conciencia de la protección del recurso marino

Pescadora artesanal de 63 años, recolectora de orilla, dirigente de sindicato y mujer a cargo de administrar el muelle de Tumbes, además de ser madre y abuela. Así se puede describir la trayectoria de Marta San Martín, habitante de la reconocida caleta porteña.

Encontrarla en el lugar es muy simple, todos los habitantes del lugar la conocen. En la garita amarilla a un costado del muelle, se encuentra uno de los espacios en dónde cumple parte de sus múltiples funciones.

De sonrisa amigable y conversación fácil, Marta da muestra de su orgullo al hablar de su ocupación, así como recuerda que la pesca, que hoy ejerce con una pequeña lancha a motor, la heredó de su padre. Y lo de recolectora de orilla lo aprendió de su madre que desde muy pequeña la llevaba junto a sus hermanos, que hoy son buzos mariscadores y pescadores, a recolectar algas o mariscar.

"Recuerdo que mi papá siempre decía, si no hay en este lado, vamos

Fuerza y perseverancia caracterizan a recolectora y dirigente sindical que saca adelante un oficio históricamente masculino, mientras impulsa la protección de los recursos y mejores condiciones para su caleta.

para otro. Con eso tan sencillo, enseñaba que uno tenía que buscar hasta encontrar dónde estaban las algas o las pancoras. Eso es la perseverancia", contó con emoción en sus ojos.

Años atrás, cuando los hijos de Marta eran pequeños, su rutina era ir a buscar algas, llegaba a encarnar (poner la carnada a los anzuelos) después, a cuidar de los niños. Ritmo exigente que al momento no ha disminuido. "Pero para mí el mar es vida. Paisajes lindos. Acá camino y no necesito psicólogo, el mar la tranquiliza", comentó.

Las labores diarias de esta recolectora, de acuerdo con lo que logra transmitir nítidamente, la hacen feliz. Aún así, tiene conciencia del sacrificio que significa, por eso uno de sus grandes anhelos con sus dos hijos de 46

y 45 años, fue "no quiero que mi hijo trabaje en el mar, pero los chiquillos se encantan acá. Estudian, pero, en el verano, se ven a todos metidos en el agua, sacando algas, aquí es vida. Nos faltan más oportunidades, pero acá es vida, esta caleta es muy linda", afirmó. Actualmente su hijo es ingeniero mecánico y su hija prevencionista de riesgos.

En cuanto a la recolección de orilla, contó que extrae "luga, chicoria, otra que le llamamos la luga negra. También hay luche, ulte, collayullo. También recolectamos mariscos", mencionó. Esta actividad trata de recoger lo que el mar dejó en la orilla o las rocas. Posteriormente esto lo puede vender a través de intermediarios para variados usos.

Según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), las mujeres representan cerca del 50% de la fuerza laboral dedicada a la pesca de captura y acuicultura en el mundo. Su presencia, puede ser evidenciada en diversas actividades de la cadena de valor del sector económico, donde asumen funciones críticas como la provisión de insumos, extracción y cultivo, procesamiento primario y secundario, y también la comercialización. Por otro lado, la investigación "La visualización femenina en la pesca artesanal: transformaciones culturales en el sur de Chile"

(Álvarez, Stuardo, Collao y Gajardo, 2017), permite apreciar que en el país los ámbitos donde mayormente se percibe la participación de mano de obra femenina, se relacionan a la recolección de orilla, el trabajo en plantas de proceso y las actividades asociadas, como la agregación de valor o turismo.

Área de manejo

Marta San Martín explica que con su sindicato tienen un área de manejo que se da forma natural. "Tenemos hartos recursos, que es la almeja, el loco, tenemos la lapa negra. Hay muchos recursos, lo importante es que salen ahí de forma natural", mencionó.

En ese entorno, la preocupación y cuidado por la preservación de los recursos es relevante. "Nosotros tenemos un plan de trabajo que adonde hacemos guardia, como le llamamos nosotros. Todos los días va gente a ver que esté todo en orden y también

que no nos roben, porque ha pasado”, apuntó y detalló que eso se da mucho con el loco.

Preservar los recursos

“He participado de reuniones sobre Medio Ambiente con charlas, hay mucha gente interesada y yo creo que es muy importante. Por ejemplo, hace un tiempo atrás vinieron a colocar un container, para que echaran los materiales sin uso los pescadores, pero resulta que nunca lo vinieron a sacar”, recalcó.

En la opinión de Marta ocurre que se hacen programas que duran un tiempo y se abandonan. “Estoy todo el tiempo en el muelle limpiando, sacando cosas, restos que van dejando porque los pescadores no encuentran dónde dejarlos y prácticamente muchos lo tiran al mar. Eso no me gusta, que boten cosas al mar”, expuso.

Junto con ello, como está normado en todas las caletas el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca) está presente para hacer cumplir las norma de extracción en cuanto a tamaño y volumen. “Todo eso está en los estudios que hacemos nosotros, que se nos da una cantidad de productos que debemos sacar, en eso tengo al sindicato muy bien alineado”, refirió.

-¿Qué opina de esas normas que deben cumplir?

“Nosotros tenemos que declarar los productos, porque Sernapesca viene cuando nosotros cosechamos, llegamos al muelle y ellos miden. Ven qué calidad de mariscos traemos, la cantidad, que tenemos, en eso estamos bien controladitos.

Yo creo que las reglas están bien, hay que tener una medida de extracción, porque de lo contrario acabaríamos con los recursos. Y creo que hasta el momento nosotros no hemos fallado en eso”.

Sindicato de mariscadores

Siendo la única mujer presente entre los 48 integrantes del Sindicato Buceo Mariscadores Caleta Cantera, Marta describió que suma 8 años como presidenta. “Siempre me elige la mayoría”.

Para ella, las brechas de género se han ido superando con el tiempo y con el empeño que han puesto las mujeres por abrirse camino, dando a conocer que por, sobre todo, buscan un objetivo



FOTO: CAROLINA ECHAGÜE M.

común con sus compañeros. “Eso del machismo, como que ya está pasando, los varones ya están acostumbrados a que nosotras las mujeres nos hemos empoderado”, reflexionó.

Más tarde remando en un bote pequeño, volvió a mencionar que “este era un mundo de hombres, pero nosotras hemos avanzado”, determinó con brillo en su mirada.

Sobre por qué cree que la eligen constantemente, argumentó que “los pecadores para estar al frente de una dirigencia, se les complican los tiempos, porque ellos salen al mar. Entonces, como yo trabajo solamente en el verano en el mar y prácticamente tengo más tiempo como para hacer trámites”.

En cuanto al trato en las reuniones, Marta comentó que se siente respetada, escuchada y que ella también impone ese respeto. “Cuando un hay una discusión más alterada, yo los calmo. Y tengo que ser como mamá, psicóloga, hermana, prima, porque también somos familia”, afirmó y explicó que en el mundo de la pesca se conjugan el vínculo social, familiar y laboral.

En cuanto a las mujeres en las dirigencias, también comentó que conoce a muchas y existe un apoyo mutuo a pesar de que pertenecen a sindicatos distintos. “Yo soy directora de Ferepa

Biobío, ahí me eligieron también”, dijo.

Es tan activa su vida social y direccional que ha recibido invitaciones a presentarse como candidata a concejala de Talcahuano. “En ese momento no lo acepté, pero me quedó la idea”, comentó con una sonrisa.

Encargada del muelle

La labor de la persona a cargo del muelle implica tener preparado y en orden los elementos que utilizan los pescadores para recalar. Marta San Martín cuenta que en ese trabajo ha tenido buenos y malos momentos aseguró que no disfraza la realidad, resulta ser una labor de la que la mayoría rehúye porque es de mucho esfuerzo.

“Me encargo de tener todo para que los pescadores vengan a hacer sus reparaciones de redes, de embarcaciones, el tener la lúa (carnada), hasta el tener las grúas funcionando. Y eso es harto compromiso, no hay horario, porque los pescadores llegan a la hora que pueden atracar, sacar sus productos, en la mitad de la noche o madrugada”, relató.

En cuanto a la forma de remuneración que recibe por estas funciones, Marta aseguró que son los propios pescadores quienes le pagan directa-

mente. “Cuando hay dinero se cancela, cuando no, no. Se ve mucho el amigo, el familiar, entonces pasa que es muy así, a lo compadre”, puntualizó.

Sin embargo, la voluntad de ella es grande. Además, contó que “hay que tener como un trato especial con ellos, yo siempre digo que al pescador no hay que molestarlo cuando viene de su trabajo. Hay que tratarlo de forma cordial. Aunque, sí ellos son amables y el trato es bueno”.

Desafíos en la línea del horizonte

De su vitalidad, comentó que se siente orgullosa y capaz, con ganas de subirse al bote. Confiesa eso sí, que en el mundo de la pesca artesanal ha cambiado la mentalidad. Antes los padres no creían poder dar estudios a sus hijos, hoy sí.

Para Marta que también vende productos del mar en forma directa al consumidor, y ve cómo sus vecinas también buscan la forma de proveerse de recursos, existen importantes desafíos en Tumbes.

“No dan permisos para vender en nuestra propia caleta ¿Cómo nos reinventamos? Nosotros le damos valor agregado a lo que nosotros ya sacamos, que son los productos del mar, deberíamos aprovechar mejor el turismo y ofrecerles más variedad”, declaró.

Los más importante y que a Marta la tiene decepcionada por la tremenda cantidad de reuniones a la que ha asistido al respecto, que es el alcantarillado que cada vez es más necesario en este asentamiento.

Por otro lado, requieren de evaluar una segunda vía de entrada a la caleta. “No tenemos otra entrada a Tumbes, ya ha habido incendios y realmente los carros bombas no han podido pasar, ya que en el verano aquí es un caos, aquí no hay estacionamiento”, contó.

PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2025:



ESPECIAL / Pesca sustentable en Biobío: Mujeres asumen liderazgo

FOTO: CEDIDA YOLANDA CARRILLO



YOLANDA CARRILLO LINCOPI

Alguera Lafkenche reivindica a sus ancestros con respeto al curso natural de los productos marinos

En un poblado empinado que tiene el sonido del mar abierto de fondo, únicamente interrumpido por el paso de algunos vehículos que pasan por la vía Principal de Punta Lavapié en la comuna de Arauco, vive Yolanda Carrillo Lincopi, que se define como orillera, extrae algas de la costa como el luche, la luga y el cochayuyo.

Con 60 años contó que por parte de su madre es originaria del pueblo mapuche Lafkenche, lo que también define en gran medida la forma de trabajo que tiene con los recursos que extrae del mar a diario. "Empecé en esto cuando mis padres se separaron, con mi mamá y mis siete hermanos salimos a buscar el sustento, yo tenía siete años cuando trabajé por primera vez en el mar", dijo.

Toda una vida dedicada a la sacrificada labor de alguera recolectora, definió Yolanda y detalló que con el dinero que obtenían por estos productos conseguían la ropa necesaria

En Punta Lavapié entre el sacrificio, la defensa de sus tradiciones, la maternidad y su emprendimiento, esta recolectora de orilla es el ejemplo de que se puede vivir de una actividad económica sustentable.

para ir al colegio, mientras su madre compraba las provisiones necesarias para la alimentación.

"En esos tiempos lo juntábamos en carretas y los llevaban a camiones, lo que vendíamos era luga y cochayuyo", relató.

La labor actual de esta alguera, no distan mucho de lo que hacía cuando era una niña. Y siempre en ello mantiene viva la cosmovisión de sus ancestros. Para ella, muchas veces llegan personas que no actúan como verdaderos orilleros. "Porque yo, primero, tengo que pedirle permiso al mar para llegar a entrar. No es llegar y entrar nomás, como si nada. Aquí arrasan con todo, no les importa el largo del cochayuyo,

cuántos centímetros dejan, sino que arrasan con todo. Yo digo, quieren comer hoy y tener hambre mañana", apuntó.

Para Yolanda, la verdadera actitud que debería tener un extractor de los productos del mar, y así lo practica ella, es pensar en las futuras generaciones. "Porque a este ritmo los recursos se están exterminando", afirmó.

En cuanto a la contaminación, según esta mujer orillera, es netamente producto del actuar del ser humano. Las personas que desechan elementos al mar, pueden afectar a los mariscos y todos los recursos que éste entrega. "He visto lobitos andar con bolsas en el cuello, pingüinos. Muchas veces yo he sacado mi cuchillo para cortarles las redes", indicó.

"Yo pienso que el mar es vida. Toda la naturaleza es vida para nosotros, de ahí sacamos nuestros recursos para sobrevivir", expuso.

Los productos deben vivir por el

bienestar de los propios seres humanos, esa es la concepción que tiene de su actividad Yolanda. "Si voy a al mar y quiero ir a buscar luche, voy a sacar lo que voy a ocupar, no puedo sacar más, eso es proteger el recurso. O el cochayuyo, tiene que ser a cierta altura porque después tú lo vas a tener que volver a cortar", explicó.

Realidad mundial en la pesca

En una publicación de la Organización Mundial de la Salud (OMS), publicada en su sitio web el 18 de marzo de 2024, denominada "Durante siglos hemos saqueado nuestro planeta. Ahora pagamos el precio", la entidad plantea que la contaminación, los desechos y las sustancias químicas provocan unos 14 millones de muertes al año, es decir, en torno a una cuarta parte de la carga mundial de morbilidad.

Por ello, agrega la Organización Mundial de la Salud, "el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y la Organización Mundial de Sanidad Animal colaboran en un grupo denominado Alianza Cuatripartita, que tiene por objeto ayudar a los países a adoptar un enfoque de "Una sola salud", reconociendo que las políticas relativas a la salud humana, la sanidad animal, la agricultura y el medio ambiente deben basarse las unas en las otras y reforzarse mutuamente".

Asimismo, según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), las mujeres representan cerca del 50% de la fuerza laboral dedicada a la pesca de captura y acuicultura en el mundo. Su presencia, puede ser evidenciada en diversas actividades de la cadena de valor del sector económico, donde asumen funciones críticas como la provisión de insumos, extracción y cultivo, procesamiento primario y secundario, y también la comercialización.

Por otro lado, la investigación "La visualización femenina en la pesca artesanal: transformaciones culturales en el sur de Chile" (Álvarez, Stuardo, Collao y Gajardo, 2017), permite apreciar que en el país los ámbitos donde mayormente se percibe la participación de mano de obra femenina, se relacionan a la recolección de orilla,



FOTO: CAROLINA ECHAGÜE M.

el trabajo en plantas de proceso y las actividades asociadas, como la agregación de valor o turismo.

Realidad que es posible visualizar en las playas de la Región del Biobío, ya que es comentario común el hecho de que cada vez son menos las mujeres que se dedican directamente a la extracción de recursos y tal como comenta Yolanda Carrillo Lincopi, la mayoría ha pasado a hacer labores denominadas conexas, es decir, que no están en directa relación con el mar, si no que con el procesamiento primario de los productos.

¿En el mundo de la extracción del alga trabajan solo mujeres?

También hay hombres que son algueros, porque yo tengo un hermano y mis primos también lo son. No se hace diferencia en que sea solamente la mujer. Antes se hacía mucho en matrimonios, actualmente como existen las conexas, que son las desconchadoras y las que extraen el carapacho de la jaiba, que eso antes no se daba. Ahora se hace más individualmente.

Veo que falta fiscalizar en esto, hay personas que postulan proyectos diciendo que son extrac-

toras, pero en realidad no lo son.

¿Cómo ve la evolución del rol de las mujeres en el mundo de las labores ligadas al mar?

Creo que ha avanzado, porque aquí hay muchas presidentas, casi todas son mujeres. Son más las mujeres presidentas que hombres. En casi la mayoría de las organizaciones, por ejemplo, acá en la junta de vecinos es una mujer. La Fotün Mapü Pü Lafken Asociación Indígena, a la que yo pertenezco, también la presidenta es una mujer. Entonces, ahora la mesa que tienen los jibieros, me parece que también va una mujer. Hay varias, también han podido liderar, ya sea con sus objetivos como representando. Creo que ya las mujeres estamos más empoderadas. Más a la par.

Reconversión de la actividad

Yolanda, ha optado por la cocinería como nueva entrada financiera para su estabilidad. Fue así, como inauguró un local llamado Maylen Lafken. "Significa mujer poderosa del mar", apuntó. Lamentablemente durante los incendios que asolaron a la Región durante el 2023, resultó completamente

quemado. Actualmente, se encuentra bastante avanzada en la reconstrucción de este lugar.

"Hacíamos ceviche de cochayuyo, empanadas de cochayuyo, hacíamos variedades de platos rescatando la cultura mapuche. Lo estamos tratando de levantar con hartu newen", comentó.

¿Cómo se siente de prontamente lograr levantar nuevamente su emprendimiento?

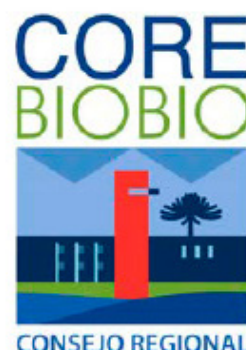
A esta edad, uno ve su trayectoria y ese es el legado que uno deja. Deja el Kimun, que es la sabiduría, el conocimiento a plasmar. Lo siento como un homenaje a mi madre. Y que me hubiese gustado que muchas mujeres como ella hubiese tenido la oportunidad, como yo, de poder proyectarse así. Nosotros tenemos que dar gracias, que ahora se nos toma en cuenta y que podemos transmitir lo que ellos (antepasados) nos dejaron, el legado.

¿Cuál es su mayor logro?

Haber podido sacar adelante a mis tres hijos, separada de su padre y siendo alguera. A los 22 años me había ido con mi pareja a Concepción, pero después me vine con mis tres hijos a cuestras, uno de ellos con una parálisis cerebral, el menor.

Trabajaba los fines de semana, y tres veces a la semana tenía que estar en la Teletón. Mi hijo no caminaba. Yo con lo que trabajaba en el mar, por eso es que uno nunca tiene que olvidarse de sus raíces, logré sacarlos adelante. Uno es carabinero, otro conductor de una línea de buses y el menor logró un 80% de rehabilitación y trabaja como guardia. A veces cuando los niños se sacrifican, salen más adelante, más victoriosos. Que tengan un trabajo estable para mí es más que satisfactorio.

PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2025:



ESPECIAL / Pesca sustentable en Biobío: Mujeres asumen liderazgo

FOTO: CAROLINA ECHAGÜE M.



GLADYS MERINO

Caleta Lenga: recolectora de algas mantiene vivo el vínculo con el mar

Una de las caletas más cercanas a Concepción es la de Lenga, dónde el viento sopla con bastante intensidad algunos días y donde aún sobreviven actividades de extracción de recursos del mar. Labores que tienen su sello o vínculo especial con la gastronomía, donde cocinerías y restaurantes le han entregado importantes avances a esta localidad de Hualpén.

Gladys Merino practica actualmente de forma ocasional las labores de orillera de pelillo en Lenga, tiene 47 años y destaca que en su niñez este lugar estaba marcado por la escasez económica, pero hoy está pasando por una época mucho mejor.

Sobre su historia, esta madre de tres hijas comentó que es nacida y criada en la caleta hualpenina y aunque algún tiempo vivió en Puerto Gala, en la Región de Aysén, nunca ha dejado la conexión con ésta.

De su trabajo contó que viene desde muy niña haciéndolo, ya que su padre es pescador artesanal y también ejercía la labor de recolector de algas. Siendo

Labor artesanal focalizada en el pelillo, junto a un emprendimiento de productos congelados, son las ocupaciones que ejerce en medio de un territorio que actualmente está en auge por su gastronomía.

cinco hermanos, dos mujeres las mayores y tres hombres los que les seguían. Para Gladys y su hermana fue natural comenzar a faenar junto a su padre en la extracción del pelillo. "Así nosotros teníamos para poder sobrevivir, para comer. Porque Lenga, no siempre fue así de riqueza, como se ve este lugar, un lugar muy bonito, en su inicio fue de mucha pobreza", contó.

En cuanto a la rutina para recolectar el pelillo, Gladys comentó que a veces se levantaban a las 6 horas para entrar al mar. "Ahí veíamos cuando venía la baja, y en ese momento ingresábamos al mar con un quíne, como le llamamos nosotros a una malla. Nos lo cargábamos al hombro y lo sacábamos, o lo sacábamos como abrazado. Después salíamos, siempre haciendo mucha

fuerza, porque es pesado. Además, con la ropa abrigada que al mojarse pesa", describió.

Aproximadamente 12 kilos calcularon Gladys que era cada una de esas mallas que retiraban del mar, después secaban el producto y lo vendían a quienes posteriormente realizaban la exportación. "Por lo que sabemos eso lo utilizan para alimento, es como un espesante, y también en la medicina, para la farmacología", mencionó.

La actividad económica que ejerce Gladys Merino, actualmente, ha variado de acuerdo con las oportunidades que ha abierto el propio mercado, ya que con la gran presencia de gastronomía en el lugar dónde vive, para ella vender productos congelados ha sido una nueva oportunidad de entrada.

Sin embargo, fiel a sus orígenes, esta alguera encuentra los momentos para acompañar a su padre que continúa en el mismo rubro. "Mi papá sigue activo aún, con setenta y siete años. Sacarlo del mar a él, sería matarlo, porque dice que es su vida el mar. También lo acom

pañó a la pesca”, detalló. Hasta la actualidad, ocasionalmente recolecta el pelillo en la orilla. “Nunca me he olvidado del mar. Sirve para desconectarse un poco de todo, muchas veces uno se estresa, pero el estar allá (mar) como que me lleva a la niñez y me hace meditar de cuánta necesidad teníamos en ese tiempo y ahora ver que hay una bendición grande en este lugar. Pienso el esfuerzo que hizo mi papá”, reflexionó.

En un intento por buscar nuevas posibilidades, Gladys contó que intentó abrirse camino en la gastronomía, aprendió sobre el rubro de la cocinería. “Pero me di cuenta de que se me iba a ir toda una vida y no iba a disfrutar nada”, apuntó sobre el tiempo que implica el trabajo en el mundo de la gastronomía, a diferencia de la pesca o recolección de alga en que se planifica de forma independiente.

Para los productos congelados, Gladys detalló que realizó una postulación a un proyecto donde, junto a otra persona de Lenga, cada una logró obtener en comodato un micromódulo o container para procesar, con las normas sanitarias requeridas, productos congelados. “Yo compro el recurso de navajuela, la procesamos, la cocinamos, la lavamos y la envasamos acá”, expuso.

A nivel mundial, el 47 % de las personas trabajadoras en la pesca y acuicultura son mujeres (Solano et al., 2021), de acuerdo con lo publicado por Prodemu en el libro “Género y sustentabilidad: las mujeres en el ámbito de la pesca”, publicado en 2023.

Según la OIT, la pesca permite a las comunidades rurales generar ingresos para lograr la seguridad alimentaria y cubrir necesidades de empleo. A esto se suma que los alimentos pesqueros brindan proteínas y aceites importantes para la nutrición y la seguridad alimentaria. Sin embargo, como diversos rubros alimentarios, el cambio climático y el abuso de los recursos ha afectado la cadena de consumo.

¿Notaron alguna vez diferencias hacia su trabajo siendo mujer?

En la pesca nunca vi una diferencia muy grande, siempre salía a trabajar con mi papá, mi hermano. Ellos siempre como que me trataban de cuidar un poco, pero yo siempre hacía lo mismo



FOTO: CAROLINA ECHAGÜE M.

que ellos. La fuerza física que uno hace es grande, y siempre trabajábamos a la par. De todas maneras, creo que las mujeres tenemos la fuerza que se necesita para este trabajo. En cuanto al trato, no podría decir otra cosa, siempre ha habido respeto, yo no he tenido mala experiencia. Uno siempre se da a respetar también, porque uno conoce su lugar.

¿Cómo ha logrado ese empoderamiento?

Antes algunos se sorprendían de que en la pesca extractiva andaba una mujer. Pero yo tiraba el arte de pesca, y agarrábamos sierra. Entonces, mi papá siempre me decía, pero si tú pescas mejor que un hombre. Tú siempre eres buena con la pesca. Yo le decía, que eso lo saqué de él, porque al menos a donde va él, le va bien, y siempre uno va confiando en Dios.

¿Qué amenazas observa para el bienestar ambiental en relación a las actividades que realiza?

En la orilla, tenemos un problema con la luga, porque se producen emban-

camientos en la orilla de playa. Y eso produce mal olor, no se puede extraer porque con el tiempo se va enterrando, al final sufre una descomposición. Eso, en realidad tiene un ciclo y no hay mucho que hacer. Como nosotros también practicamos el turismo durante los fines de semana, somos afectados.

Con la presencia de las industrias estamos siempre vigilantes, porque una vez hubo un derramamiento de petróleo. La gente no quería venir a los negocios. Ni a la bahía, porque estaba contaminada, no podríamos traer nada de la orilla. Los mismos caracoles, las lapas que están a la orilla o el luche, no se podían consumir.

Nosotros mismos como vecinos y pescadores hicimos el trabajo de limpieza, fue remunerado.

Estamos al cuidado siempre, al resguardo de que eso no vuelva a pasar. Y nosotros, como sindicato, igual acá tenemos siempre esa preocupación de que cuando andan las embarcaciones trabajando. Pero hasta el momento no hemos tenido mayor desgracia como esa.

Una de las anécdotas que quiso compartir Gladys, fue la del día en que durante su juventud salió a pesca junto a su padre y un sobrino porque estaban pasando por un tiempo escasez. Fueron frente a la playa El Soldado y otro pescador les dijo que la sierra estaba ‘como la nata’ en el mar, en abundancia. “Partimos allá y fue una cosa que ni siquiera se alcanzaba a sumergir el arte de pesca y sacábamos. Y en esa oportunidad alcanzamos a sacar veinticinco docenas de sierra, me llegó hasta a doler el brazo”, describió y comentó que eso le dio muestra de hasta dónde los protege la fe que tienen como familia.

PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2025:



ESPECIAL / Pesca sustentable en Biobío: Mujeres asumen liderazgo

FOTO: CAROLINA ECHAGÜE M.



GRACIELA LARA

En Tubul la recolección de orilla sobrevive con la luga

Con una personalidad afable y bastante cercana, Graciela Lara Bizama (69 años) que vive en Tubul, se reconoce a sí misma, principalmente, como dueña de casa con dos hijos y un nieto, todos adultos. Pero contó que también se dedica hace 30 años a la recolección de algas.

Comentó que lo hace cuando puede, ya que su salud ha estado delicada el último tiempo. Además, encontró un nuevo rubro con la recolección de latas en las playas, puesto que es mejor remunerada. También en el verano extrae moras para la venta.

Ser alguera, Graciela o Chelita, como la conocen en Tubul (comuna de Arauco), lo aprendió siendo adulta. "Antes era de Hualqui, campesina y me dedicaba a la agricultura. Allí se plantaban las

Los bajos precios de compra han disminuido el interés por mantener esta tradicional ocupación de alguera en Arauco .

verduras, se sembraban papas, porotos. Las huertas que siempre se hacen en los campos", dijo.

Hasta la Provincia de Arauco, llegó buscando un mejor pasar para el hijo que estaba esperando, en ese momento y conoció esta forma de trabajar a la orilla del mar. Comentó que aprendió la recolección de luga, fundamentalmente, y que antes trabajaba en el pelillo, todo en medio de una asociación gremial, que con el tiempo dejó de funcionar, por lo que actualmente trabaja en forma independiente.

Respecto de lo que describió Graciela, y de acuerdo al informe titulado "Cuerpos, oficios y desigualdades: La realidad de las mujeres de mar" del Fondo Mundial para la Naturaleza (World Wildlife Fund), en Chile, según datos de Subpesca y Sernapesca de 2021, de un total de 97 mil 164 personas inscritas en el Registro Pesquero Artesanal (RPA), solo un 24,9% correspondía a mujeres. Al observar por categorías en el caso de Buzos, Armadores y Pescadores, las mujeres no logran superar el 14% en cada una de estas. "Pero en el caso de las recolectoras, la presencia de mujeres alcanza el 41,6%", de acuerdo a lo publicado.

Precios bajos

"La verdad de las cosas, es que ser recolectora de alga es muy sacrificado y el producto es mal pagado. Por eso las juventudes empezaron a estudiar y buscan otra forma de sustento", mencionó.

Graciela, contó que se les paga aproximadamente \$500 por el kilo de luga, ella pone el precio en \$1.500, por lo menos, la que tiene que estar seca. "Cuando está seca, obviamente baja el peso, porque húmeda debe pesar más. Y cuando se seca el peso es menos. O

FOTO: CAROLINA ECHAGÜE M.



sea, no dan los cálculos para el sacrificio que se hace de poder andarlos trayendo al hombro y todo”, acotó.

De acuerdo a un cálculo rápido que hace esta mujer alguera, de 100 kilos de luga verde, si se seca resultan como en 30 o 20. “Puede que la luga esté madura, ahí pesa más, pero en este tiempo pesa menos, porque está delgada. Entonces, yo encuentro que no es justo”, describió.

En la información que publica el Fondo Mundial para la Naturaleza, es posible corroborar lo que Graciela comentó, es que “se observan bajos niveles de reconocimiento de las actividades desarrolladas por mujeres han conllevado a una precarización e informalidad de sus dinámicas. La falta de equipamiento al interior de las embarcaciones, la precariedad salarial y laboral, junto a la falta de integración en instancias participativas para la toma de decisiones, son solo una parte de las áreas en las cuales se debe avanzar”.

Riesgo ambiental

La actividad de recolección en su zona ha ido variando, en primera instancia,

porque está siendo mal pagada, y también está bajando la cantidad de producto. De hecho, Graciela recorre, aproximadamente, 8 kilómetros desde Tubul hasta las cercanías con el límite de la caleta Llico.

La disminución de las algas, Graciela las atribuye a que “hay muchas fábricas que botan los desechos al mar y nos están matando los productos. O sea, la propia contaminación es la que hace que empiece a salir menos recursos”.

Sobre su día a día, contó que el año pasado iba con una amiga a recolectar, la que como tenía camioneta le otorgaba la posibilidad de acarrear más algas. “Hay días que la luga se recolecta hart, pero también hay días en que no sale nada. Porque nosotros no nos metemos a mar adentro, solo recogemos lo que bota el mar, por eso es que somos recolectoras de alga de orilla”, describió.

Prácticamente a esta alguera se le pasa todo el día trabajando, ya que tienen que ir seleccionando las distintas algas que van saliendo. “Sale luga,

chicoria. Hay de varias clases de luga, una que es como pasto verde, pero no es muy vendible, porque parece que no le da mucha producción a las fábricas”, comentó.

Todo lo que logra recolectar, Graciela lo lleva a su casa y ahí se encarga de secarlo, por seguridad, porque está muy lejano el lugar y circula mucha gente en el sector.

De ahí derivan, los cambios o exploraciones que ha hecho en otros rubros, como la recolección de latas que las hace con una vara con un pincho en un extremo, lo que le permite una labor un poco menos sacrificada. “Para mí es más aliviado el trabajo, porque tampoco tiene más proceso”, mencionó. Además contó que lo que le pagan por cada saco es mayor a lo de la luga y con lo mismo está aportando al cuidado del medio ambiente.

Equidad de género

Actualmente, Graciela contabiliza a cinco personas de Tubul dedicadas a la extracción de algas, de ellas tres son

mujeres. “Pero la comparación entre hombres y mujeres, es que cualquiera puede hacer el mismo trabajo. No hay diferencia, porque los dos pueden sacar. Claro que en el caso de los pescadores es más frecuente que el hombre solamente lo haga, porque ellos salen mar adentro en lancha o en bote, y para uno sería más difícil”, dijo.

Para Graciela el asunto es que en la pesca el trabajo es más pesado. “Porque si andan con redes, hay que levantarlas y es un peso enorme para una mujer”, aseveró.

Desafíos

Comentó que decidió trabajar en el rubro de las algueras, porque es una labor independiente y que ella tiene libertad para decidir los días en que sale. Aunque en el último tiempo algunas afecciones de salud le están impidiendo salir con la frecuencia que lo hacía antes.

“Me gustaría dos cosas: que hubiera más facilidades para las personas que trabajan en las algas, sobre todo las pasadas para la playa. Para que los que tienen vehículo lleguen a buscar sus productos. Porque sacar al hombro, no es gracia”, describió.

El hecho es que Graciela cruza, aproximadamente, 300 metros desde la carretera hasta la orilla del mar por un precio, respecto del cual el dueño le da autorización, pero solo para entrar caminando, eso sin contar los metros que se traslada por la playa.

“Es un sacrificio enorme para las personas. Y lo otro, que pueda seguir funcionando esto como oficio, pero que sea mejor la paga para la alguera”, concluyó.

PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2025:



Ministerio
Secretaría
General de
Gobierno

Gobierno de Chile



Fondo de
Fomento

Medios de
Comunicación Social

Unidad de Fondos concursables
Ministerio Secretaría General de Gobierno

CORE
BIOBIO



CONSEJO REGIONAL

ESPECIAL / Pesca sustentable en Biobío: Mujeres asumen liderazgo

FOTO: CAROLINA ECHAGÜE M.



En la localidad de Caleta Los Rojos, de la comuna de Coronel, vive Paula Fuentealba, mujer de 30 años que vende productos extraídos del mar, incluso algunos provenientes de los barcos de sus tíos y hermanos.

Para Paula, trabajar ligada al mar es una ocupación de por vida. Relató que tiene recuerdos de desempeñarse, de alguna o de otra forma, desde los 13 años en la caleta.

"A la edad que tengo, he tratado de buscar otro tipo de trabajo, porque a veces ha estado muy lenta la venta. Pero no me sentía contenta, no es lo mismo", comentó.

En cuanto a su familia describió que su abuelo, bisabuelo, papá, mamá, abuela, primas, se han dedicado al mismo rubro.

Con dos hijos, uno de 4 años y una niña de 7 años, Paula comentó que es una orgullosa comerciante y de familia casi completa dedicada a la actividad extractiva del mar.

Paula trabajaba con su madre, actualmente fallecida. "Ella me dejó su legado que era el comercio del pescado y el marisco", contó.

"Mi abuela tiene su embarcación 'Verónica Alejandra' y mi tío Claudio que tiene su embarcación que se llama 'Papi José'. Cuando traen el pescado blanco, yo lo vendo", detalló.

Mujeres en la pesca

En cuanto a su participación en este mundo como comerciante, deta-

PAULA FUENTEALBA ESPINOZA

Desde Lo Rojas: mantiene la herencia y tradición de una gran dirigente sindical

Dedicada al comercio de productos marinos, esta joven mujer asegura que no imagina su vida fuera de la costa de Coronel. Ha sido el lugar que la ha visto crecer junto a su familia, durante generaciones.

Iló que generalmente esta actividad es preferida por las mujeres al momento de ejercer. "Se han ido especializando más en el rubro comercial y de procesar el marisco o pescado. Puede sonar como machista, pero el hombre como que siempre es el que sale a buscar el marisco y el pescado, aunque sé que hay muchas mujeres que le gusta el rubro de salir a pescar o a mariscar, en ese último caso a bucear", describió.

Paula considera personalmente como su especialidad el filetear pes-

cado, y le parece también más acorde con su rol de madre. "No es que esté prohibido para las mujeres el pescar, de hecho yo también tengo mi carnet de pesca, mi permiso pesca y estoy inscrita en la Capitanía de Puerto", dijo.

La preferencia de las mujeres ligadas a las actividades en torno a la pesca, por dedicarse al comercio o a las actividades conexas, Paula la explica también por el esfuerzo que implican. "Es un trabajo más riesgoso y requiere pasar mucho tiempo fuera de la casa. Además, uno nunca sabe, el dicho del pescador es que 'vamos, pero no sabemos si volvemos'. Nosotros hemos perdido muchos amigos en el mar. Entonces, sobre todo cuando somos mamás, uno le toma más el peso a ese dicho, porque hay alguien que la va a estar esperando en la casa", argumentó.

FOTO: CAROLINA ECHAGÜE M.



Respecto a la actividad sindical que observa de mujeres, aunque ella nunca ha sido activa dirigente, pero sí está en un sindicato, comentó que “he visto como la señora Marisol Ortega, lo ha hecho muy bien. Tenemos mucho apoyo de ella, es una tremenda mujer, de mucho esfuerzo, ella también se dedica a procesar la jaiba o a hacer carapacho. Pero su fuerte es dirigir a su sindicato, lucha mucho por la gente, acompaña a los pescadores artesanales”.

Modelo a seguir

Aunque por el momento Paula, no siente el impulso de ser dirigente, sí tiene un potente modelo a seguir de mujer de la pesca artesanal con un cargo directivo de sindicato. Se trata de su madre, Marta Espinoza Ruiz, que permanece muy presente en su memoria.

“Mi mamá era dirigente, toda su vida, incluso fue dirigente nacio-

nal de la pesca artesanal. Ella fue siempre una persona dedicada a eso más que su propio trabajo”, mencionó.

Gran parte del tiempo de Marta Espinoza era dedicado a relacionarse con muchos dirigentes de nivel nacional y recorrió todo el país en reuniones por esa labor. “Muchas veces la acompañé, pero siempre vi que el trato con los hombres era a la par, siempre era el mismo trato”, relató.

“Ella estudiaba unos tremendos libros para aprenderse todas las leyes, era muy inteligente. Yo le decía de dónde sacaba tanta memoria”, declaró.

Claramente en las palabras de Paula se desprende la admiración que sentía de la realización de su progenitora. “Yo le decía que cómo hacía para expresarse de la manera en que lo hacía. Para mí era un orgullo verla, escucharla, y que la gente se sentía apoyada por ella porque hay muchas dirigen-

tes, pero yo siento que como ella no”, destacó.

“Siempre cuando había algún tema de una embarcación, de algún tripulante o de algún armador, ella siempre estaba ayudando. O sea, al final terminó casi ejerciendo como una abogada”, comentó entre sonrisas.

Paula siempre fue muy apegada a su madre, pero toma distancia de la posibilidad de una labor dirigen- cial, ya que considera que significa bastante entrega.

Afectación ambiental

Pasando a la situación del entorno de la Caleta Lo Rojas, en cuanto al estado ambiental, Paula Fuentealba comentó que “estamos rodeados de pesqueras, claramente botan aguas servidas. Entonces eso afecta al mar, nosotros no podemos comprar productos del borde. Siempre mandamos a buscar mariscos de la Isla Santa María o Maule”.

En otro aspecto, en el lugar cuentan con una persona que se ocupa del retiro de la basura desde las embarcaciones. “Trabaja en su bote, como recolector de basura. Porque la gente antes botaba la basura del mar, y cuando el mar se ponía bravo, el mar tiraba todo y se llenaba la orilla”, detalló.

Ese es uno de los anhelos que manifestó Paula Fuentealba, el mejoramiento de Lo Rojas, con la mayor limpieza de las aguas que la rodean, pero también desean poder establecerse como negocios con una infraestructura mejorada.

PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2025:



Ministerio
Secretaría
General de
Gobierno

Gobierno de Chile



Fondo de
Fomento

Medios de
Comunicación Social

Unidad de Fondos concursables
Ministerio Secretaría General de Gobierno

CORE
BIOBIO



CONSEJO REGIONAL

ESPECIAL / Pesca sustentable en Biobío: Mujeres asumen liderazgo

FOTO: CAROLINA ECHAGÜE M.



GISELA FLORES

Del Pacífico al paladar: en Alto del Rey elevan el valor de los productos junto a su creciente cocinería

La dueña del local "Doña Juani" de la Caleta Alto del Rey en San Pedro de la Paz, Gisela Flores, contó que este espacio se originó por el trabajo de los miembros del Sindicato de Pescadores de la localidad, quienes postularon un proyecto el que se concretó en 2015.

Previo a esta construcción, las cocineras trabajaban en pequeñas carpas a la orilla del río.

Gisela, se define como nacida y criada en Alto del Rey. "Siempre he trabajado en cocina, el sindicato ideó esto para que las esposas e hijas de los pescadores pudieran trabajar acá", comentó.

Lo anterior, da muestra de un trabajo colaborativo que se logra al tratarse de grupos familiares que son la esencia de la vida en torno al mar.

Gisela, es una mujer amigable y que

Hija y hermana de pescadores de esta caleta de San Pedro de la Paz es un ejemplo de arraigo con su territorio.

se plantea con un importante arraigo a su territorio, al igual que muchas otras personas que han crecido en este tipo de entorno.

"Mi papá y mi hermano son del sindicato de pescadores, toda mi familia es pescadora. Yo iba a la pesca con mi papá, siempre estuve ligada, desde la niñez", detalló y agregó que actualmente su padre ya no ejerce por su avanzada edad.

Cocina

Sobre su cocinería, Gisela comentó que en un inicio fue bastante com-

plejo echarla a andar porque, al desconocer de su existencia, pocas personas llegaban. De hecho afirmó que bien al comienzo era frustrante llegar a sentarse solamente a la espera de que alguien parara a consumir sus productos.

Para esta amable dueña de local, en el último tiempo han tenido la fortuna de que se ha hecho más conocida la caleta. "Ha venido mucha más gente, ahora ya podemos decir que vendemos, los fines de semana sobre todo, estamos colapsados de gente que viene de todos lados. No solamente del sector".

En el tiempo en que se levantó el Mercado Gastronómico de la Caleta, el padre de Gisela, Manuel Gaete, era el presidente del sindicato, este espacio le ha abierto la posibilidad de sacar adelante a sus tres hijos.

Arraigo

Al igual que en otros casos, la conexión con la comunidad propia es fuerte para Gisela. De hecho, planteó que no sería lo mismo vivir en otro lugar. Antes, durante dos años vivió en Coronel. “Pero no es lo mismo. Estamos acostumbrados a la caleta, a la pesca, al mar, ya conocemos términos como que la marea está baja o alta, porque llevamos años viviendo aquí. La mayoría nos conocemos de chicos porque hemos pasado toda la vida”, afirmó.

“Cuando me fui, luego me tuve que venir, porque echaba mucho de menos la caleta, mis raíces”, comentó.

-¿Ustedes hace poco vivieron la pérdida de unos pescadores?, ¿Cómo reaccionan en esos casos?

-Se juntan todos los pescadores y empiezan a buscar ayuda, se manifestaron porque no querían dar permiso para que ellos pudieran salir a buscar a sus compañeros, porque el tiempo estaba malo, eso se entendía. Pero entre ellos igual salieron a buscarlos, porque se conocen de toda su vida. Entonces, para ellos es difícil que la autoridad no haga nada para salvarles la vida, y que si hubiesen dado la autorización temprano, a lo mejor los hubiesen podido encontrar.

Son súper unidos, pasa algo y todos se apoyan. Se hizo la olla común para que la gente que va al mar a buscar lo esperen con algo calentito y que vuelvan a salir.

Tradiciones

En los cinco locales que hay habilitados para servir comida a los visitantes, dos de las dueñas son hijas de socios, quienes participan activamente en una de las festividades más importantes para el mundo de la pesca. “Cuando sale San Pedro, antiguamente no había esto, nosotros íbamos a cocinar a los pescadores a hacer el pescado frito que los espera con su procesión”, comentó.

A la iglesia Católica que está cercana, acuden los pescadores a buscar la imagen del santo. “Le hacen la misa y viene la procesión caminando hasta llegar al río. Y lo llevan a pasear al mar adentro, tiran flores a sus muertos



FOTO: CAROLINA ECHAGÜE M.

que no han encontrado, y después de eso lo van a dejar a la iglesia”, describió Gisela. Luego de eso, las cocineras los esperan con una recepción con el tradicional pescado frito.

Maternidad

Los hijos de Gisela tienen 19, 10 y 6 años de edad. El mayor ha tenido ya acercamiento con el negocio familiar, trabajando en todos los puestos que se requieren en el local, como cocinero y garzón. “Este año se tomó un año para evaluar qué va a estudiar. Pero quiere estudiar gastronomía. Le gusta la cocina, porque cuando tiene tiempo viene a trabajar conmigo, me viene a ayudar y sabe todo lo del rubro”, contó orgullosa, aunque admitió que finalmente él tomará su decisión.

-¿Espera que algunos de sus hijos siga en el rubro de la pesca?

-De verdad que la pesca en este momento no da como que los hijos de nosotros se metan. No está dando, hay otros pescadores que ya no pescan por lo mismo, porque no está dando como para vivir. Entonces, me gustaría que estudiaran nomás, que fueran una carrera universitaria.

-¿Qué cambios ha notado en el tema de la igualdad de género en la pesca?

Antiguamente no se recibían mujeres en el sindicato, pero ahora ya reciben. Hay hartas socias. No tenía sentido que no las recibieran, porque ellas postulan a proyectos, se han ganado varios. Por ejemplo, hay una que se ganó un proyecto para para ahumar el pescado.

Por ejemplo, hay compañeras que sacan el carapacho, desconchan, nos vienen a vender su mismo producto y les compramos.

-¿Qué le gustaría mejorar en la caleta?

-Me gustaría que agrandaran este espacio, porque la gente espera mucho afuera por una mesa, tenemos muy pocos espacios. Al menos la plaza ya se ve un poquito mejor, pero el entorno de más allá está feo, porque la idea es que sea más turístico.

PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2025:

