



Sesión: 93
Fecha: 29-10-2024
Hora: 13:23

Solicitud de Resolución N° 1399

Materia:

Solicita a S. E. el Presidente de la República que instruya a todos los organismos públicos que brinden servicios de alimentación a que, al menos dos días a la semana, ofrezcan recursos hidrobiológicos de extracción marina artesanal, idealmente provenientes de la zona. Además, oriente su trabajo colegislativo dentro de la tramitación de la nueva Ley de Pesca, boletín 16.500-21, a generar mecanismos que aumenten la destinación de pesca extractiva a consumo humano directo de productos hidrobiológicos.

Votación Sala

Estado:
Sesión:
Fecha:
A Favor:
En Contra:
Abstención:
Inhabilitados:

Autores:

- 1 **Nathalie Castillo Rojas**
- 2 **María Candelaria Acevedo Sáez**
- 3 **Boris Barrera Moreno**
- 4 **Luis Alberto Cuello Peña y Lillo**
- 5 **Carmen Hertz Cádiz**
- 6 **Matías Ramírez Pascal**



Adherentes:

1



PROYECTO DE RESOLUCIÓN

La Cámara de Diputadas y Diputados acuerda solicitar a su excelencia, El Presidente de la República, Gabriel Boric Font, que pueda en uso de sus facultades instruir a todos los organismos públicos que brinden servicios de alimentación a tener al menos dos días a la semana en los que se ofrezcan recursos hidrobiológicos de extracción marina artesanal, idealmente provenientes de la zona, a quienes utilizan estos servicios.

Además de lo anterior se solicita que en el uso de sus facultades, orientar su trabajo co-legislativo dentro de la tramitación de la nueva Ley de Pesca, boletín 16.500-21, a generar mecanismos que aumenten la destinación de pesca extractiva a consumo humano directo de productos hidrobiológicos.

Ambas medidas tienen la finalidad de aumentar el consumo per cápita de estos alimentos a nivel nacional.

CONSIDERANDO:

Primero, la definición que realizó el Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria de este concepto como: “[el] derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria, de comercialización y de gestión de los espacios rurales, en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental”

Segundo, el bajo consumo de recursos hidrobiológicos por parte de la población nacional, esto según dos estudios, uno encomendado por la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca) al Instituto de Fomento Pesquero (IFOP), y otro realizado por la FAO, el consumo de pescado en Chile a ido en aumento en los últimos años, estimó que el consumo anual per cápita de productos del mar en Chile



llegó a 15,8 kilos en 2020, cifra que representa un incremento de 6% en relación con el año anterior (14,9 kilos). Los 15,8 kilos per cápita que se consumieron en 2020 se desglosan de la siguiente manera: pescados (11,7 kilos), moluscos (2,8 kilos) y otros recursos -como crustáceos y algas- aportaron 1,3 kilos. En forma previa el análisis de la FAO calculó una ingesta promedio de 13,2 kilos per cápita el año 2013. Al comparar los más recientes 15,8 kilos con tales datos, la cifra de 2020 es 2,6 kilos mayor. Aun así, la ingesta de productos marinos en Chile se mantiene por debajo del promedio per cápita mundial: 20 kilos per cápita anuales.

Tercero, las ventajas comparativas de Chile, pensando que tiene una costa sumamente larga, de 2690 kilómetros, lo que sí es dividido por la población es casi el triple, en proporción, que la República Popular China, el principal productor de pesca mundial y casi el doble de Indonesia, el segundo productor mundial de la misma área.

Cuarto, los beneficios científicamente demostrados que tiene el consumo de productos hidrobiológicos, a saber: Son ricos en proteínas de alta calidad, esenciales para el crecimiento y la reparación de tejidos. El pescado azul, contiene ácidos grasos Omega-3, que benefician el corazón, el cerebro y reducen la inflamación. Los alimentos marinos proporcionan nutrientes como la vitamina D, el yodo y el selenio, que son esenciales para la salud ósea, la función tiroidea y el sistema inmunológico. Comparados con las carnes rojas, los productos hidrobiológicos son más magros y tienen menos grasas saturadas. Incluir pescado en la alimentación ayuda a subsanar deficiencias de vitaminas y minerales, contribuyendo a una dieta más equilibrada.

Quinto, que, por los beneficios antes expuestos, el aumento en el consumo de recursos hidrobiológicos tendría una función preventiva para múltiples enfermedades y/o comorbilidades, esto a su vez disminuiría la carga de atención a público en el sistema de salud, algo que sería conducente a reducir la presión sobre sus servicios mejorando sus condiciones y la calidad del sistema público de salud.

Por tanto, y en virtud de las consideraciones esgrimidas anteriormente, la Cámara de Diputadas y Diputados acuerda lo siguiente:

La Cámara de Diputadas y Diputados acuerda solicitar a su excelencia, El Presidente de la República, Gabriel Boric Font, que pueda en uso de sus facultades instruir a todos los organismos públicos que brinden servicios de alimentación a tener al menos dos días a la semana en los que se ofrezcan recursos hidrobiológicos de extracción marina artesanal, idealmente provenientes de la zona, a quienes utilizan estos servicios.

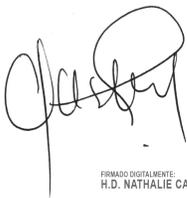


Además de lo anterior se solicita que en el uso de sus facultades, orientar su trabajo co-legislativo dentro de la tramitación de la nueva Ley de Pesca, boletín 16.500-21, a generar mecanismos que aumenten la destinación de pesca extractiva a consumo humano directo de productos hidrobiológicos.

Ambas medidas tienen la finalidad de aumentar el consumo per cápita de estos alimentos a nivel nacional.



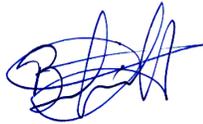




FRMADO DIGITALMENTE:
H.D. NATHALIE CASTILLO R.



FRMADO DIGITALMENTE:
H.D. CARMEN HERTZ C.



FRMADO DIGITALMENTE:
H.D. BORIS BARRERA M.



FRMADO DIGITALMENTE:
H.D. MATIAS RAMIREZ P.



FRMADO DIGITALMENTE:
H.D. MARIA CANDELARIA ACEVEDO S.



FRMADO DIGITALMENTE:
H.D. LUIS CUELLO P.

