



2016

Memoria Anual

FUNDACIÓN COCINAMAR

FUNDACIÓN
COCINAMAR



cocinamar.cl

facebook.com/fundacionCocinamar/

twitter.com/cocinamarchile

ÍNDICE

1	QUIÉNES SOMOS	
1.1	Fundación Cocinamar	4
1.2	Antecedentes Administrativos	5
1.3	Mensaje Presidenta Fundación	6
1.4	Objetivo Fundación	8
1.5	Directorio, Dirección Ejecutiva, Organigrama	9
1.6	Alianzas y Convenios	10
2	GESTIÓN	
2.1	Áreas de Acción	11
2.2	Público Objetivo	13
2.3	Fuentes de Financiamiento	13
2.4	Proyectos Ejecutados 2016	13
2.5	Uso de Recursos	19
2.6	Planta Profesional, Administrativo y Colaboradores Externos	20
2.7	Declaraciones, Presentaciones y Discursos	21



1.1 FUNDACIÓN COCINAMAR

Fundación CocinaMar por la Sustentabilidad de las Pesquerías y el Consumo Responsable de los Productos del Mar es una fundación de derecho privado, sin fines de lucro, fundada en Valparaíso el 22 de enero de 2016.

Cocinamar es una fundación regida por las normas del Título XXXIII del Libro Primero del Código Civil, por las disposiciones contenidas en la Ley Número 20.500, sobre Asociaciones y Participación Ciudadana en la Gestión Pública y por sus estatutos.

1.2 ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS

Nombre / Razón Social: Fundación CocinaMar por la Sustentabilidad de las Pesquerías y el Consumo Responsable de los Productos del Mar

Nombre de fantasía: Fundación CocinaMar

Rut: 65.116.185-1

Nº Personalidad Jurídica: 217968

Direcciones:

Ricardo Lyon 920, Depto. 312, **Providencia**

Avda. Altamirano 2769, Depto. 1408, **Valparaíso**

Reina Sofía 375, **Valdivia**

Fono: +56 9 82321073

Web: cocinamar.cl

Representante Legal: Esperia María Teresa Bonilla Oliveri

Rut: 5.649.460-K

Dirección: Avda. Ricardo Lyon 920, Depto. 312, Providencia

Región: Metropolitana

Fono: +56 9 82321073

Email: esperia@cocinamar.cl

Tipo de empresa: Organización Sin Fines de Lucro

Tipo de facturación: Exenta de IVA



ESPERIA BONILLA OLIVERI
Presidenta
Fundación CocinaMar

1.3 MENSAJE PRESIDENTA FUNDACIÓN COCINAMAR

Este año 2016 ha sido el inicio de la Fundación CocinaMar por la Sustentabilidad de las Pesquerías y el Consumo Responsable de los Productos del Mar. Las organizaciones de pescadores artesanales de las caletas de la Región de Iquique hasta la Región de Aysén, nos han abierto sus puertas y en colaboración con actores públicos como el Fondo de Fomento para la Pesca Artesanal y CORFO y privados como WWF, Grupo MASA, AIP y ASOEX, han permitido entregar el mensaje de la sustentabilidad pesquera con mayor fuerza.

Estamos comprometidos con el aumento del consumo de los productos del mar y nos sumamos a las iniciativas que han surgido para lograr este gran objetivo, conscientes que es un esfuerzo de pescadores artesanales, sector industrial, Chefs, sector gastronómico, institutos técnicos, sector público, y otros para lograr este gran objetivo que apunta a mejorar la salud de la población para llegar a tener una vida más sana. Con todos ellos hemos realizando actividades que permitieron dar a conocer la diversidad de pescados y mariscos accesibles a los bolsillos de la población, apoyando el comercio justo y de esta manera la comercialización de los recursos.

Nuestro quehacer como fundación se centra en velar por la sustentabilidad de las pesquerías, ya que una pesquería saludable es el motor económico para las comunidades pesqueras asociadas y una fuente primordial para la seguridad alimentaria del país, este esfuerzo fue reconocido por AquaSur, a través del premio Comunidad Aqua Sur 2016. Este reconocimiento nos llena de alegría y nos pone por delante nuevos desafíos de seguir trabajando el 2017 en las problemáticas que permitan acercar a la pesca con la comunidad, de manera de alcanzar un desarrollo integral que les permita ser pequeños empresarios artesanales con una actividad sustentable en el tiempo y generar un real impacto económico en la actividad que desarrollan.



FOTOGRAFÍA: DESEMBARQUE DE SIERRAS EN TERMINAL PESQUERO DE NIEBLA, REGIÓN DE LOS RÍOS. © FUNDACIÓN COCINAMAR

1.4 OBJETIVO

El objeto de la Fundación es planificar, diseñar, organizar, administrar y establecer métodos y prácticas para contribuir a las economías de las organizaciones de pescadores artesanales que comercialicen productos del mar en estado fresco o procesado, de manera directa y sin intermediarios, que permita facilitar el acercamiento entre el consumidor final y el pescador artesanal principalmente a través de actividades que involucren la gastronomía, seguridad alimentaria, talleres y/o seminarios, capacitación, asistencia técnica y difusión y cualquier otra actividad que permita sociabilizar la importancia de la sustentabilidad de las pesquerías, desde su captura, procesamiento, comercialización y consumo responsable, combatiendo la pesca ilegal e incentivando respetar las medidas de administración pesquera establecidas por la autoridad sectorial. Esto conlleva a empoderar al consumidor en la toma de decisiones de compra informada y contribuir a la conformación de redes de apoyo en las comunidades locales que dependen de la pesca de pequeña escala.

Como Fundación de Interés Público Fundación CocinaMar centra su quehacer en abordar la sustentabilidad pesquera del país de manera global, realizando acciones que involucran las actividades artesanales, industriales y de acuicultura, aportando a la reducción de la pobreza de los pescadores artesanales de pequeña escala, al desarrollo económico sustentable y la protección y conservación del medioambiente.

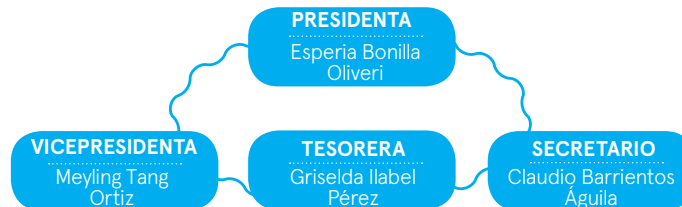
Para el cumplimiento de su objeto la Fundación CocinaMar gestiona y facilita los medios materiales, físicos, administrativos y tecnológicos que se requieran con los intervinientes para el logro de su buen funcionamiento. Las acciones de la Fundación podrán realizarse en forma directa o en coordinación con otras entidades, o personas, naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, públicas o privadas, sometiéndose a las disposiciones legales y reglamentaria que rigen la materia.

La Fundación podrá además:

- Investigar y estudiar temas pesqueros, sociales, económicos y de los ecosistemas acuáticos a fin de proponer proyectos de soluciones viables para dichos temas
- Organizar seminarios, ferias, talleres y otros eventos que sean conducentes al objetivo de la Fundación.
- Organizar y desarrollar actividades lícitas a los fines de procurar los fondos necesarios para el logro de los objetivos, incluyendo la postulación a proyectos en diversas convocatorias de fondos públicos y privados nacionales y extranjeros
- Realizar asesorías y capacitaciones a organizaciones, publicaciones informativas y de opinión con el objeto de debatir y aportar a los temas objeto de la fundación
- La Fundación podrá realizar actividades económicas que se relacionen con sus fines; asimismo, podrá invertir sus recursos de la manera que decidan.

1.5 DIRECTORIO, DIRECCIÓN EJECUTIVA, ORGANIGRAMA

La estructura organizacional de Fundación CocinaMar esta conformada por su directorio el que está vigente hasta el año 2020.



1.6 ALIANZAS Y CONVENIOS

Fundación CocinaMar mantiene un convenio de cooperación vigente con la siguiente organización.

Sindicato Caleta Los Molinos

El Sindicato de Pescadores Artesanales de Los Molinos es una organización de pescadores que se dedican principalmente a la pesca de pequeña escala de sierra, corvina, loco y lapas, los que comercializan a través intermediarios o directamente a través de su puesto de venta de productos frescos, e indirectamente en el restaurante "Caleta Los Molinos"

El convenio de colaboración se encuentra vigente desde el 22 de julio de 2015, el cual indica que CocinaMar colaborará con el Sindicato en distintas actividades de promoción del Restaurante:

- 1.- Promoción del consumo sustentable de productos del mar
- 2.- Establecer alianzas con otros restaurantes vinculados a organizaciones de pesca artesanal en Chile, con el objetivo es generar una red de fortalecimiento entre los establecimientos gastronómicos que surgen desde las caletas de pescadores y realizar intercambios de material promocional, alianzas entre cocineros y promoción del patrimonio pesquero.
- 3.- Realizar actividades de Promoción del Restaurante Caleta Los Molinos a través de redes de sociales de CocinaMar como Instagram, Facebook y Twitter.



2.1 ÁREAS DE ACCIÓN

Fundación CocinaMar buscar liderar un movimiento surgido desde la sociedad civil y el mercado que genere un cambio conductual que permita alcanzar la sustentabilidad de las pesquerías, proponiendo iniciativas de Innovación social, apoyando iniciativas de sostenibilidad de pesquerías y comercialización y generando alianzas con el sector gastronómico para impulsar un poder de compra responsable.

INICIATIVAS ASOCIADAS A LA SOSTENIBILIDAD DE LAS PESQUERÍAS

- Talleres de Pesca Responsable asociados al Programa de televisión Los Reyes del Mar
- Difusión Certificación Marine Stewardship Council MSC, de las pesquerías de crustáceos de la Región de Coquimbo
- Talleres de pesca artesanal y gastronomía denominados Aquí Hay Pescado (Puerto Varas, Calbuco, Maullín, Puaucho, Ancud y Dalcahue)
- Taller de pesca responsable en congreso de Ciencias del Mar Concepción
- Iniciativas asociadas a la comercialización de productos del mar
- Caleta ÑAM Santiago.
- Participación en Expo Vino y Gastronomía 2016, Valparaíso.

INICIATIVAS ASOCIADAS A LA INNOVACIÓN SOCIAL

- Aquí Hay Pescado Valparaíso
- Proyecto Logística de Apoyo para Plantas Artesanales (LAPA)

2.2 PÚBLICO OBJETIVO

Pescadores Artesanales; Comunidades Costeras asociadas a la pesca; Consumidores
Representantes del Canal HORECA: Autoridades sectoriales.

2.3 FUENTES DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento de este año 2016 para la Fundación CocinaMar fue 100% privado, a través de la ejecución de proyectos para la Asociación de exportadores de fruta de Chile A.G (ASOEX) y el Grupo MASA Spa.

ASOEX: \$18.312.500

Grupo MASA Spa: \$18.889.960

2.4 PROYECTOS EJECUTADOS 2016



FOTOGRAFÍA: CERTIFICACIÓN MSC COQUIMBO ©FUNDACIÓN COCINAMAR

2.4.1 PROYECTO: DIFUSIÓN DE LA CERTIFICACIÓN DE SUSTENTABILIDAD MSC DE 3 PESQUERÍAS DE CRUSTÁCEOS.

Subcontrato de ASOEX (Asociación de exportadores de fruta de Chile A.G) a Fundación CocinaMar que se enmarca dentro del Proyecto Asociativo de Fomento de la Asociación Industriales Pesqueros Código del Proyecto: 16PROFO-62436.

- Actividad de Difusión nacional: Almuerzo protocolar para 120 personas a base de productos certificados
- Cocina demostrativa en muelle AIP para 100 trabajadores de la industria
- Concurso mejor empanada de camarón en coordinación con la Ilustre Municipalidad de Coquimbo, con participación de 10 restaurantes locales
- Promoción de la certificación MSC de los camarones, a través de material promocional diseñado y producido para ser entregado en las comunas de Coquimbo y la Serena, diseño y difusión de gráficas para redes sociales y medios de comunicación



FOTOGRAFÍA: CALETA ÑAM, SANTIAGO DE CHILE © FUNDACIÓN COCINAMAR

2.4.2 PROYECTO: ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO CALETA ÑAM

Subcontrato de Grupo MASA a Fundación CocinaMar que se enmarca dentro del Proyecto Feria Gastronómica Caleta de Pescadores ÑAM del Fondo de Fomento para la Pesca Artesanal.

- Selección de los productos del mar y contacto con proveedores de la pesca artesanal que cumplen con características de pesca responsable para participar en ÑAM 2016.
- Organización y apoyo logístico para la participación de 12 organizaciones de pesca artesanal, compuesta de hasta 2 personas y logística de transporte y fletes del envío de sus productos;
- Asegurar el mantenimiento de los productos congelados en cámaras de frío de -18° .
- Otorgar alojamiento y alimentación y traslado por tierra a las organizaciones provenientes de la IV, V, VII y VIII regiones.
- Elaboración de un programa de charlas interactivas sobre consumo responsable en Caleta Ñam;
- Coordinar charlas educativas para Ñamcito
- Apoyo a pescadores para postular a Charlas de Ñam Innova
- Charlas para colegios visitantes.



FOTOGRAFÍA: CARLOS CASTRO, PESCA ARTESANAL, VALPARAÍSO QUINTA REGIÓN. ©FUNDACIÓN COCINAMAR

2.4.3 PROYECTO: AQUÍ HAY PESCADO, VALPARAÍSO.

Aquí Hay Pescado, es una de las 5 iniciativas seleccionadas del desafío Buen Puerto de Socialab. Es una iniciativa de apoyo de la comunidad porteña a los pescadores de la región de Valparaíso, a través de un círculo virtuoso de cooperación entre un consumidor responsable y los pescadores artesanales de la caleta El Membrillo. El modelo funciona a partir de un sistema de suscripción donde los usuarios compran un programa que involucra una cierta cantidad de productos del mar de entrega periódica, en el cual, participan el pescador artesanal como proveedor, el Programa Aquí Hay Pescado, como un intermediario confiable y el consumidor final como receptor de materia prima de excelente calidad. Se trata de un negocio inclusivo ya que los pescadores artesanales, pasan a ser los principales actores pudiendo capturar valor y mejorar sus ingresos gracias a disminución de la cadena de intermediación, logrando precios justos por el pescado capturado, evitando la pesca ilegal y formando una comunidad de consumidores responsables.



FOTOGRAFÍA: PLANTA DE PROCESOS CALETA EL PIOJO NIEBLA, REGIÓN DE LOS RÍOS ©FUNDACIÓN COCINAMAR

2.4.4 PROYECTO: LOGÍSTICA APOYO PLANTAS ARTESANALES (LAPA)

Proyecto finalista de la iniciativa Open Gate 16 de Socialab. LAPA es una herramienta de transferencia tecnológica dirigida a organizaciones de pescadores artesanales que cuentan con plantas pesqueras de pequeña escala donde transforman y comercializan productos del mar. Las organizaciones que se han atrevido a comercializar de manera directa en general presentan problemas de administración, capital de trabajo y muchas de ellas no cumplen las normativas del Servicio Nacional de Pesca para combatir la Pesca Ilegal. El proyecto LAPA luego de un diagnóstico ofrece un Toolkit adecuado a la realidad, operación y tamaño de la planta asesorada, junto con un programa de acompañamiento que permite mejorar la operación y administración de la planta de proceso de pequeña escala. Un emprendimiento en pesca que opera formalmente ayuda a disminuir la sobreexplotación de los recursos del mar, evitando la pesca ilegal, ayudando a mantener el trabajo de los pescadores artesanales y contribuyendo a la economía local



FOTOGRAFÍA: CULTIVO DE CHORITO, CALETA ANAHUAC, REGIÓN DE LOS LAGOS ©FUNDACIÓN COCINAMAR

2.5 USO DE RECURSOS

TABLA 1.- DETALLE INGRESOS 2016 (FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA)

Cientes	Monto
ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES DE FRUTAS DE CHILE A.G.	18.312.500
GRUPO MASA SPA	18.889.960
TOTAL	37.202.460

TABLA 2.- DETALLE INGRESOS, GASTOS Y SALDO 2016 (FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA)

Detalle	Monto
INGRESOS	37.202.460
GASTOS	33.202.460
SALDO BANCARIO (AL 31 DE DICIEMBRE DE 2016)	4.000.000



FIGURA 2.- DETALLE DE GASTO POR ÍTEM (FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA)

2.6 PLANTA PROFESIONAL, ADMINISTRATIVA, COLABORADORES EXTERNOS Y VOLUNTARIOS

TABLA 3.- DETALLE PROFESIONAL, ADMINISTRATIVO, COLABORADORES EXTERNOS Y VOLUNTARIOS 2016 (FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA)

NOMBRE	PROFESIÓN	CALIDAD	PROYECTO
Esperia Bonilla	Administrador público	Presidenta	
Meyling Tang	Periodista	Vice Presidenta	
Griselda Ilabel	Ingeniero Comercial	Tesorera	
Claudio Barrientos	Biólogo Marino	Secretario	
Verónica Muñoz	Contadora	Contadora externa	
Carlos López	Diseñador	Consultor externo	Certificación MSC
Fernando Madariaga	Cocinero	Consultor externo	Certificación MSC
Juan Manuel Pena	Cocinero	Consultor externo	Certificación MSC
Ignacio Jofré	Camarógrafo	Consultor externo	Caleta Ñam
Felipe Riquelme	Fotógrafo	Consultor externo	Caleta Ñam
Jessica Fuentes	Abogada	Voluntaria	
Cristian Gómez	Cocinero	Voluntario	Taller Quema de Judas
Paula Báez	Cocinero	Voluntaria	Taller Quema de Judas
Jerónimo Rosas	Cocinero	Voluntario	Congreso Ciencias Mar
Mauro Pino	Cocinero	Voluntario	Expovino Valparaíso
Mauricio Pérez	Cocinero	Voluntario	Aquí Hay Pescado
Jorge Quizhpe	Cocinero	Voluntario	Aquí Hay Pescado
Alejandra Pezoa	Cocinero	Voluntaria	Aquí Hay Pescado
Manuel Cabezas	Cocinero	Voluntario	Aquí Hay Pescado
Génesis Choque	Cocinero	Voluntaria	Aquí Hay Pescado
Leonardo Yañez	Cocinero	Voluntario	Aquí Hay Pescado
Gustavo Haquin	Cocinero	Voluntario	Aquí Hay Pescado
Emilio Alegría	Cocinero	Voluntario	Aquí Hay Pescado
Frederic Emery	Cocinero	Voluntario	Aquí Hay Pescado
Gustavo Sandoval	Cocinero	Voluntario	Aquí Hay Pescado
Marcelo Torres	Cocinero	Voluntario	Aquí Hay Pescado
Pablo Segovia	Cocinero	Voluntario	Aquí Hay Pescado

2.7 DECLARACIONES, PRESENTACIONES Y DISCURSOS

- **ENERO DE 2016.** Entrevista televisiva en Piensa Tv de la Fundación Piensa de Valparaíso, Programa Estamos Organizados Capitulo 11, sobre el trabajo que realiza la Fundación CocinaMar (<http://www.fundacionpiensa.cl/piensatv/programa-estamos-organizados-cap-11-fundacion-cocinamar/>)
- **12 DE ABRIL DE 2016.** Participación en charlas Ñam Innova, Santiago, con la presentación denominada "El Rol del Cocinero en la Revolución Azul"
- **28 DE ABRIL DE 2016.** Participación en Pechakucha Night Valparaíso (PKN), con una presentación descriptiva de la Fundación CocinaMar
- **27 DE MAYO DE 2016.** Charla en XXXVI Congreso de Ciencias del Mar. SUMAR UDEC 2016. Concepción
- **10 DE JULIO DE 2016.** Exposición en Pechakucha Night Volumen 10, Valparaíso.
- **24 DE NOVIEMBRE DE 2016.** Entrevista radial Radio Gratissima de Puerto Varas, Programa Acción Sustentable sobre el trabajo que realiza la Fundación CocinaMar.
- **6 DE DICIEMBRE DE 2016.** Patrocinio y aparición como estudio de caso en documento Fundación Chile V versión Chile Saludable: Nuevos desafíos para aumentar el consumo de productos del mar. (<http://fch.cl/recurso/alimentos-y-acuicultura/chile-saludable-volumen-5/>)

FUNDACIÓN
COCINAMAR



FUNDACIÓN
COCINAMAR



FOTOGRAFÍA PORTADAS: CALETA QUENUIR, REGIÓN DE LOS LAGOS ©FUNDACIÓN COCINAMAR