



MEMORIA
2017

FUNDACIÓN
COGINAMAR



FUNDACIÓN
COCINAMAR

*Por la sustentabilidad de las
pesquerías y el consumo responsable
de los productos del mar.*



Ganadores Premios Fuego

*Categoría
Aporte a la Cocina Chilena desde la
Valorización de Nuestros Productos.*

*Federación Gastronómica de Chile.
Junio 2017.*

 [fundacionCocinamar](#)

 [cocinamarchile](#)

 [cocinamar.cl](#)



CocinaMar aborda 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, al consumo responsable de productos del mar y a la protección y conservación del medioambiente.



Índice

	QUIÉNES SOMOS	
	<i>Antecedentes administrativos</i>	10
	<i>Estructura</i>	11
	<i>Objetivos</i>	12
	<i>Nuestro quehacer</i>	14
	MENSAJE DE LA PRESIDENTA	17
	GESTIÓN 2017	
	<i>Público objetivo</i>	18
	<i>Fuentes de financiamiento</i>	20
	<i>Proyectos desarrollados</i>	21
	<i>Apoyo a iniciativas del sector</i>	29
	<i>Convenios</i>	31
	<i>Presentaciones y declaraciones públicas</i>	33
	<i>Premios</i>	37
	<i>Presencia en medios de comunicación</i>	38
	USO DE RECURSOS	
	<i>Ingresos y egresos</i>	40
	<i>Planta profesional, administrativa y colaboradores externos</i>	41



ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS

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. Se rige por las normas del Título XXXIII del Libro Primero del Código Civil, por las disposiciones contenidas en la Ley N°20.500 sobre Asociaciones y Participación Ciudadana en la Gestión Pública y por sus estatutos.

Nombre o 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

N° 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: www.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



ESTRUCTURA



PRESIDENTA
Esperia Bonilla Oliveri



VICEPRESIDENTA
Meyling Tang Ortiz



TESORERA
Griselda Ilabel Pérez



SECRETARIO
Claudio Barrientos Águila

Figura 1. Organigrama Fundación.



OBJETIVOS

Contribuir a las economías de las organizaciones de pescadores artesanales que comercialicen productos del mar en estado fresco o procesado, facilitando el acercamiento entre el consumidor final y el pescador artesanal.

Desarrollar actividades gastronómicas, de seguridad alimentaria, asistencia técnica o difusión orientadas a sociabilizar la importancia de la sustentabilidad de las pesquerías, desde su captura, procesamiento, comercialización y consumo responsable, combatiendo la pesca ilegal e incentivando el respetar las medidas de administración pesquera establecidas por la autoridad sectorial.

Empoderar al consumidor en la toma de decisiones de compra informada.

Contribuir a la conformación de redes de apoyo en las comunidades locales que dependen de la pesca de pequeña escala.





NUESTRO QUEHACER

Gestionamos y facilitamos los medios materiales, físicos, administrativos y tecnológicos que se requieren para apoyar a nuestros beneficiarios, accionando de manera directa o en coordinación con otras personas o entidades, nacionales o extranjeras, públicas o privadas.

Algunos de nuestros ámbitos de acción:

- Investigación y estudio de temas pesqueros, sociales, económicos y de los ecosistemas acuáticos, a fin de proponer soluciones viables.
- Organización de seminarios, ferias, talleres y otros eventos que sean conducentes al objetivo de la fundación.
- Actividades para procurar los fondos necesarios para el logro de los objetivos, incluyendo la postulación a proyectos de fondos públicos y privados, nacionales y extranjeros
- Asesoría y capacitación a organizaciones.
- Publicaciones informativas y de opinión con el objeto de debatir y aportar a los temas objeto de la fundación.
- Actividades económicas que se relacionen con sus fines.
- Inversión.

Chile







MENSAJE DE LA PRESIDENTA

2017 fue un año de consolidación, tanto de Fundación CocinaMar como de la Red de Emprendedores que promovemos. Un periodo en que desarrollamos actividades con la pesca artesanal en todo Chile, como por ejemplo el apoyo a las Fiestas de San Pedro en nueve caletas; gestionamos espacios para dar a conocer, promover y comercializar sus productos, con participación en ferias como Cahuín o Paula Gourmet; y entregamos directrices a la ciudadanía para contribuir a un consumo responsable de productos del mar, en actividades como la celebración del Día de la Merluza, en Caleta Portales, aportando, de esta manera, a la sustentabilidad de la actividad pesquera.

Nuestro entorno también nos consolidó, por ello tanto instituciones del Estado como ONG internacionales buscaron nuestra colaboración para desarrollar proyectos en conjunto para fomentar el consumo de productos del mar y rescatar el patrimonio de la pesca nacional. Y en esto, un punto especial fue la nominación y el posterior galardón de Premios Fuego 2017 recibido desde la Federación Gastronómica de Chile, FEGACH, y la Subsecretaría de Turismo, por el aporte a la cocina chilena desde la valorización de nuestros productos, área en la que agradecemos el trabajo de los chefs que han apoyado desinteresadamente nuestra labor en pos de mejorar la alimentación de la ciudadanía mediante la educación.

Los medios de comunicación también fueron nuestros aliados, ya nos reconocen como referentes en la materia y nos replican en esta cruzada por el consumo responsable; el slogan #yonocompropescailegal nos acompañó en todas nuestras actividades y el público, orgulloso, se adhirió a él.

Hoy, nuestro desafío es hacer que la Red de Emprendedores CocinaMar crezca, de manera de generar un verdadero impacto en los pescadores que la conforman, las personas, las comunidades costeras y las pesquerías nacionales; tarea en la que necesitamos el apoyo de la empresa privada, fondos públicos y ONG, por lo que les invitamos a sumarse a esta gran cruzada que permita fortalecer la comercialización de los productos de la pesca artesanal, lograr un comercio justo y mejorar el consumo de la población en beneficio de la salud de las personas.

Por todo esto, solo podemos agradecer a todos nuestros colaboradores, y reafirmar nuestro compromiso en seguir trabajando por la sustentabilidad de la actividad pesquera y de acuicultura cada vez con más bríos.

Esperia Bonilla Oliveri
Presidenta
Fundación CocinaMar



GESTIÓN 2017

En 2017 las iniciativas desarrolladas por Fundación CocinaMar estuvieron orientadas, fundamentalmente, a la promoción del consumo responsable de productos del mar en la ciudadanía y al apoyo a nuestra Red de Emprendedores de la Pesca Artesanal CocinaMar, mediante actividades de gastronomía y vinculación entre estos sectores.

PÚBLICO OBJETIVO

Los beneficiarios fueron pescadores artesanales, emprendedores de la pesca artesanal, comunidades costeras asociadas a la pesca y consumidores.





FUENTES DE FINANCIAMIENTO

En 2017 se contó con financiamiento público y privado; el primero representó un 82% del total, mientras que el segundo, un 18%.

En el ámbito público, el Fondo de Fomento para la Pesca Artesanal financió dos proyectos por un monto total de \$56.900.000; en lo privado, la productora Ratz Media, la Global GreenGrants Fund y WWF Chile solventaron proyectos por \$8.000.000, US\$5.000 y \$5.000.000, respectivamente.

Asimismo, desarrollamos actividades financiadas íntegramente por la fundación, como fueron la participación en la Cena Actuemos, en Santiago, en la Expo Vino y Gastronomía de verano e invierno, en Valparaíso y en la Feria Gastronómica Cahuín, en Puerto Montt, todas con el objetivo de apoyar a los productores de nuestra Red de Emprendedores de la Pesca Artesanal.

Además, gracias a alianzas con cocineros pudimos llevar los productos de la red de emprendedores CocinaMar a China y Buenos Aires, para degustaciones y talleres de cocina.



DETALLE DE ACCIONES Y PROYECTOS EJECUTADOS EN 2017

Participación en dos versiones de Expo Vino y Gastronomía

Descripción: Presencia de un stand con degustaciones y venta de productos de la Red de Emprendedores de Los Lagos y Los Ríos.

Beneficiarios: Productores de la pesca artesanal de Los Ríos y Los Lagos y público en general.

Entidad mandante: Fundación CocinaMar

Tipo de financiamiento: Propio

Monto del contrato: No aplica

Fecha de Ejecución: Enero y junio

Asistencia Técnica a pescadores de Caldera por Fiesta Chao Pescao

Descripción: Apoyo en promoción, difusión, logística y organización general de la fiesta Chao Pescao, en Caldera. La actividad incluyó show artístico, presentación de cocineros y preparación y entrega de alimentos.

Beneficiarios: 400 pescadores y buzos mariscadores de Caldera, que trabajan a través de la Corporación de Pescadores Artesanales de Caldera, de la Asociación Gremial de Pescadores y Buzos Mariscadores de Caldera, del Sindicato de Falucheros, del Sindicato de Pescadores de Caldera, del Sindicato de Armadores de Caldera y del Sindicato de Pescadores Activos de Cerco.

Entidad mandante: Fondo de Fomento para la Pesca Artesanal

Tipo de financiamiento: Público

Monto del contrato: \$2.900.000

Fecha de Ejecución: Febrero y marzo 2017

Participación en Seminario Cahuín con Red de Emprendedores

Descripción: Presencia con un stand para mostrar nuevos productos con valor agregado de la Red de Emprendedores, quienes tuvieron la oportunidad de mostrar su trabajo, generar redes y comercializar sus productos. Apoyo a los talleres de cocina en vivo, aportando congrio dorado y merluza austral fresca de Caleta Anahuac como materia prima para las preparaciones de destacados cocineros.

Beneficiarios: Pescadores artesanales de la Red de Emprendedores y público de la feria.

Entidad mandante: Fundación CocinaMar

Tipo de financiamiento: Propio

Monto del contrato: No aplica

Fecha de Ejecución: 27 al 29 de abril



Semana Consumo Responsable Valparaíso 2017

Descripción: Se desarrollaron nueve degustaciones de productos del mar en restaurantes de Valparaíso, una charla multidisciplinario acerca del mar, un taller de cocina demostrativa y el evento Jazz&Fish. Cada una de estas doce actividades fue abierta a la comunidad y contó con la presencia de productores de pesca artesanal que realizan pesca responsable.

Beneficiarios: Productores de la pesca artesanal que realizan pesca responsable, quienes pudieron promocionar sus productos y la manera en que lo hacen y conectar con cocineros, restaurantes y la comunidad. Además, se benefició a la ciudadanía, la que disfrutó de distintas preparaciones con recursos del mar y aprendió cómo cocinarlas.

Entidad mandante: Ratz Media
Tipo de financiamiento: Privado
Monto del contrato: \$8.000.000
Fecha de Ejecución: Mayo 2017

Fortalecimiento de la Red de Emprendedores de la Pesca Artesanal, CocinaMar

Descripción: Incorporación de nuevos socios a la Red de Emprendedores de la Pesca Artesanal CocinaMar, de manera de consolidar y fortalecer este sistema, difundiendo sus emprendimientos y productos a nivel nacional.

Generación de alianzas comerciales entre Canal HORECA y emprendedores de la red.

Desarrollo de fichas para difusión y web www.cocinamar.cl/red

Beneficiarios: Pescadores artesanales que desarrollan productos con valor agregado y quieren promover su comercialización directa.

Entidad mandante: Global Greengrants Fund

Tipo de financiamiento: Privado

Monto del contrato: US\$5.000 (equivalente a \$3.310.000)

Fecha de Ejecución: Junio 2017 a mayo 2018

Asistencia técnica para el desarrollo de actividades de complemento a la Fiesta de San Pedro en nueve caletas de Chile

Descripción: La Fiesta de San Pedro es una actividad tradicional en las caletas del país, en ella los pescadores artesanales honran a su santo patrono mediante fiestas, romerías para sus familias y la comunidad en la que se insertan. El proyecto permitió brindarles apoyo técnico y financiero en sus actividades complementarias a esta celebración.

Beneficiarios: Pescadores artesanales y comunidades asociadas a las caletas Riquelme (Región de Tarapacá), Caldera (Región de Atacama), Los Vilos (Región de Coquimbo), Quintay (Región de Valparaíso), El Morro y Lebu (Región del Biobío), Niebla (Región de Los Ríos) y Anahuac y Dalcahue (Región de Los Lagos).

Entidad mandante: Fondo de Fomento para la Pesca Artesanal

Tipo de financiamiento: Público

Monto del contrato: \$54.000.000

Fecha de Ejecución: Junio a agosto 2017

Producción de actividad de cierre de la campaña “Día de la Merluza”

Descripción: Producción de un evento masivo en caleta Portales, en Valparaíso, con ocasión del cierre de la campaña de WWF para sensibilizar acerca de la protección de la merluza común. Este consideró:

Cocina en vivo

Entrega de 1.000 porciones de churrascos marinos para los asistentes.

Implementación de sistema de venta posterior de cocinerías de la caleta para celebrar el Día de la merluza chilena.

Registro audiovisual.

Beneficiarios: Pescadores artesanales de caleta Portales y ciudadanía en general.

Entidad mandante: Word Wildlife Fund Chile

Tipo de financiamiento: Privado

Monto del contrato: \$5.000.000

Fecha de Ejecución: 5 de Octubre



APOYO A INICIATIVAS DEL SECTOR

- Aporte de una beca al programa de becas para hijos de pescadores artesanales que cursan la enseñanza superior de la Federación Interregional de Pescadores Artesanales del Sur (Fipasur), en Valdivia, Región de Los Ríos.
- Difusión de la Noche de Algas, actividad desarrollada en el marco del IV Congreso Internacional de Áreas Marinas Protegidas, IMPAC4, realizado en Coquimbo entre el 4 y 8 de septiembre, consistente en una intervención gastronómica en restaurantes de la Caleta de Peñuelas asociados al Programa de Transferencia Tecnológica (PDT) para el Desarrollo de Cocina Patrimonial y de Autor en base a algas y productos marinos de la región y con productos pesqueros del Nodo de Comercialización de Productos de Origen Algal como Alimento Funcional en la Región de Coquimbo.
- Colaboración con la cena Chefs por una Causa, realizada el 11 de mayo por Corporación Actuemos, la que tuvo por objeto financiar actividades gratuitas de educación alimentaria para niños y sus familias. Fundación CocinaMar aportó con merluza austral de Caleta Anahuac, Puerto Montt, que fue comprada, visada y enviada por avión hasta Santiago para la actividad.



EMANUEL

EMANUEL



CONVENIOS

El 3 de abril de 2017 firmamos un acuerdo con el Proyecto Asociativo EXPLORA CONICYT de la Región de Valparaíso, entre la Universidad Católica de Valparaíso y la Fundación CocinaMar, para contribuir en el desarrollo de la cultura científica en la región bajo la campaña “Alfabetización Marina”, generando contenidos de interés social sobre el sector pesquero y el consumidor responsable, para su posterior difusión a través de diversos medios de comunicación y plataformas. El acuerdo es renovable año a año y se mantiene vigente.





PRESENTACIONES Y DECLARACIONES PÚBLICAS

Workshop FISH 2.0, Perú Chile Track: En marzo facilitamos la participación de los emprendedores de nuestra Red en este workshop orientado a entregar herramientas para que aprendan a presentar de mejor manera sus proyectos a los inversores. Los beneficiados fueron Juan García, de Caleta Anahuac, Leonel Lucero, de Ahumados Lucero, y Daniel González y Waldo Chamorro, del archipiélago de Juan Fernández. Marzo.

Festival Ñam: En marzo llevamos a organizaciones de pescadores de la Región de Los Lagos a Festival Ñam, en Santiago.

Presentación de emprendimiento de Quenuir Alto: En abril acompañamos a las mujeres pescadoras de Quenuir Alto en el lanzamiento de su módulo de proceso donde elaboran el piure deshidratado que hemos estado promoviendo entre nuestra red de cocineros a lo largo de Chile. Abril.

Semana de Consumo Responsable CocinaMar: En mayo organizamos la Semana de Consumo Responsable CocinaMar, con 12 actividades gratuitas en Valparaíso y el apoyo de restaurantes, cocineros y pescadores.

Muestra Gastronómica en Chaihuín: Realizamos la primera Muestra Gastronómica del Choro Zapato de Chaihuín, con el apoyo de Cocineros en Movimiento y el sindicato de pescadores de Chaihuín.
Mayo.

Promoción de gastronomía chilena en China: Algunos de los productos de la Red CocinaMar, como ahumados, algas y piure deshidratado, fueron parte de la actividad de promoción de la gastronomía chilena en la ciudad de Yantai, China, en la que participó la Fundación Gourmet Patagonia, patrocinada por Marca Chile, quienes presentaron un menú inspirado en los premiados libros Cocina Poética de Chile y Gastronomía Valparaíso.
Mayo.

Argentina: En junio CocinaMar llevó los productos de la Red CocinaMar a la feria C.O.C.E.R., en Paraná, Argentina, con el apoyo del chef Carlos Mardones.

Sur Mujer 2017: En julio participamos con mujeres emprendedoras de la Red CocinaMar en la novena edición de Sur Mujer, en Hotel Villa del Río, Valdivia.

Foro de recursos marinos en Galicia: Fuimos invitados al Foro de Recursos Marinos y de Acuicultura de las Rías Gallegas, realizado el 6 y 7 de octubre, en Galicia, España, en donde dimos la charla “Vivir del Mar: la experiencia de la red de emprendedores CocinaMar”, la que será publicada en el libro Foro dos Recursos Marinos das Rías Gallegas (2018).

Chiletnica 2017: En noviembre, junto al chef Jerónimo Rosas, participamos con una charla sobre crustáceos en el Seminario Cocina Patrimonial Sabores del Mar “Chiletnica 2017”, organizado por Santo Tomás, en Concepción.

Presentación de recetario: En noviembre realizamos el cierre del proyecto Fondart Gastronomía “En La ruta del Choro Zapato de Chaihuín” con la presentación de un recetario que da valor a los recursos del sindicato de pescadores en la Región de Los Ríos.

Presentación en Congreso de CONAPACH: En diciembre presentamos el trabajo de Fundación CocinaMar en el XXIII Congreso Nacional de Pescadores Artesanales de Chile, en Puerto Montt, con presencia de más de 400 pescadores de todo Chile.





PREMIOS

En junio de 2017 tuvimos el honor de recibir el Premio Fuego categoría Aporte a la Cocina Chilena desde la valorización de nuestros productos, entregado por la Federación de Gastronomía de Chile. La distinción representa un gran reconocimiento a la labor que desarrollamos, y muy especialmente, al aporte que los chefs están desarrollando junto a nosotros en esta cruzada por la promoción del consumo responsable de productos del mar.



PRESENCIA EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Importante también fue el trabajo de difusión desarrollado respecto a los emprendimientos de la pesca artesanal y las buenas prácticas en pesca y acuicultura, tanto de aquellos desarrollados por nosotros, como los de otras entidades con quienes compartimos miradas. Esto nos llevó a convertirnos en fuente para los medios de comunicación y en líderes de opinión en redes sociales, lo que ha redundado en un círculo virtuoso en apoyo de nuestros objetivos.

A modo de ejemplo, en marzo participamos en el capítulo del programa de TV sobre marisquerías Plato Único, invitando a visitar Caleta Quintay, acompañados de los dirigentes locales y sus erizos recién extraídos de sus áreas de manejo; y en abril participamos en la grabación de programa Estamos organizados, de UCV TV y Fundación Piensa, con una visita a la Caleta Portales y la comercializadora de pescados frescos “La Reineta Flaca”.



SEMANA CONSUMO RESPONSABLE PRODUCTOS DEL MAR COCINAMAR VALPARAÍSO 22/28 MAYO 2017

PROGRAMA

LUNES 22

19 hrs.

Degustación Pesca Responsable
Restaurant Hornos de Chile
(Almirante Montt 385), Cerro Alegre, Valparaíso

MARTES 23

12³⁰ a 15³⁰

Degustación Pesca Responsable
Restaurante Menzel
(Las Heras 563) Valparaíso

19 hrs.

Degustación Noche de Algas
Restaurante Cocina Puerto
(Almirante Montt 453), Cerro Alegre, Valparaíso

19 hrs.

Degustación Noche de Algas
Hotel & Restaurante Verso
(Mena 665), Cerro Florida, Valparaíso

MIÉRCOLES 24

19 hrs.

Jazz & Fish
Restaurante Portoviejo
(Cochrane 99), Barrio Puerto, Valparaíso

JUEVES 25

10 a 14 hrs.

Charla en XI Encuentro de la Red de Cultura Científica
Centro de Creación, CECREA, La Ligua

19 a 21 hrs.

Charlas Multidisciplinario: Mar y Degustación de Innovaciones del Mar
IF Valparaíso 31e (Condell) 1190, Piso 10 Edificio Cooperativa Vitalba, Plaza Aníbal Pinto, Valparaíso

21³⁰ hrs.

Degustación Productos Bahía de Corral
Restaurante El Club
(Abtao 524) Cerro Alegre, Valparaíso

VIERNES 26

19 hrs.

Degustación de Ostiones de Caleta Cascabeles
Restaurante Capercucita y el Lobo
(Ferrari 75) Cerro Florida, Valparaíso

SÁBADO 27

[+FOTOS] Con red de emprendedores: Fundación Cocinamar participó en Cahuín 2017

"Es vital la vinculación con los cocineros y que ellos reconozcan y promuevan el valor de productos del mar que muchas veces están olvidados", sostuvo la vicepresidente de Coci Meyling Tang.



Pesca, Sociedad

Valparaíso: Semana del Consumo Responsable Cocinamar cierra con degustación de jibia porteña en barrio La Matriz

Publicado hace 11 meses
Cultura y Entretenimiento

Durante toda la semana, la Fundación Cocinamar junto al Fondo de Fomento para la Pesca Artesanal, en alianza con restaurantes de la Ciudad Puerto, realizaron degustaciones de productos como jibia, pejerreyes, ostiones, algas, entre otros. Las actividades culminaron con una taller y degustación abierta a toda la comunidad, en el emblemático barro La Matriz.



Valparaíso, 30 de Mayo de 2017. - Como una forma de promover una pesca y consumo responsable de productos marinos, la Fundación Cocinamar, facilita el acercamiento entre el consumidor final y el pescador artesanal, a través de actividades que involucren la gastronomía y la seguridad alimentaria.

Es así, como desde el 22 al 28 de mayo, en alianza con restaurantes de Valparaíso, cocineros, pescadores y otros actores sociales, la Fundación Cocinamar realizó la Semana del Consumo Responsable Cocinamar 2017 junto al Fondo de Fomento para la Pesca Artesanal, ofreciendo un circuito de degustaciones de pesca responsable en diversos locales de Valparaíso.

Historias de innovación, pesca responsable y gastronomía fueron la apuesta de "Multidisciplinario Mar"

La iniciativa, a cargo de la Fundación Cocinamar e IF Valparaíso 31e, contó con diversos actores sociales que están trabajando para promover oportunidades de innovación en el mar y sus recursos. En la ocasión, los pescadores de Caleta San Pedro de Los Vilos presentaron la primera cojinoba del norte cultivada en estanque en tierra y que fue degustada por más de cien asistentes.



Publicado el 29 de mayo del 2017



#YONOCOMPROMETASCONLA PESCA ILEGAL

Cena Conmigo/Cocinamar (Créditos de foto: WWF Chile)



+56 988 07 90 41 info@bluscus.es f t i b

BLUSCUS CENTRO DE TURISMO

[Visitar Galicia](#) ¿Cómo viejas? Actividades Blog 🔍

18 OCT

Bluscus Turismo marítimo, turismo sostenible

barcos, Bluscus, carpintería de fibra de vidrio, experiencias turísticas, meyling tang, pesca responsable, pesca sostenible, pescatourismo, vida marinera

2

Pesca Responsable en Chile. Entrevista a Meyling Tang



USO DE RECURSOS

TABLA 1. Detalle de ingresos de FCM en 2017.

Ingresos operacionales	\$74.144.000
Ingresos no operacionales (donaciones)	\$3.660.000
<hr/>	
Total ingresos	\$77.804.000

TABLA 2. Detalle de ingresos de FCM en 2017.

Honorarios	\$30.089.334
Gastos operacionales	\$23.892.957
Administración	\$23.821.709
<hr/>	
Total egresos	77.804.000

TABLA 3. Detalla ingresos, gastos y saldo para 2017.

Ingresos	\$77.804.000
Gastos	\$77.804.000
Saldo en cuenta al 31 diciembre de 2017	\$0

Fuente: Elaboración propia



PLANTA PROFESIONAL, ADMINISTRATIVA Y COLABORADES EXTERNOS

Esperia Bonilla

Meyling Tang

Griselda Ilabel

Claudio Barrientos

Doris Soto

Cristian Cofré

Rodrigo Díaz

Sandra Ferrada

Jerónimo Rosas

Aranza Fuenzalida

María Eugenia González

María Lorca

Noemi Solar

Josefa Palomero

Paula Báez

Cristian Gómez

Felipe Riquelme

Natalia Rojas

Gilda Medina

Carlos López Vallejos

Andrea Fernández

Mauricio Pérez

Manuel Cabezas

Carlos Meneses Baigos

Carlos Castro

Cristian Hermosilla

Mauro Pino

Francisco Fantini

Christian Alba

Carlos Mardones

Leonardo de la Iglesia

Coti Dörr

Felipe Muñoz

César Sierra

Christian Muñoz

Presidenta

Vicepresidenta

Tesorera

Secretario

Consejo Asesor

Colaborador

Colaborador

Colaboradora

Colaborador

Colaboradora

Colaboradora

Colaboradora

Colaboradora

Colaboradora

Colaboradora

Colaborador

Colaborador

Colaboradora

Colaboradora

Colaborador

Voluntaria

Voluntario

Voluntaria

Voluntario

Voluntario

Voluntario

FUNDACIÓN
COCINAMAR

 [fundacionCocinamar](#)

[#cocinamarchile](#)

 [cocinamar.cl](#)

