A cartoon illustration of a fisherman wearing a brown cap, a light-colored t-shirt, blue shorts, and yellow boots. He is standing in a red boat, holding a fishing net. The background shows a blue sky with a large sun, white clouds, and a blue body of water with stylized waves. The text is overlaid on the right side of the image.

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PESQUERAS

Una herramienta para la ordenación
pesquera en el Pacífico colombiano

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PESQUERAS

Una herramienta para la ordenación
pesquera en el Pacífico colombiano



Guía de buenas prácticas pesqueras, una herramienta para la ordenación pesquera en el Pacífico colombiano

© WWF-Colombia

ISBN impreso: 978-958-8915-10-4

ISBN digital: 978-958-8915-11-1

Autores

Stella Gómez
Luis Alonso Zapata
Diana Patricia Medina
Sandra Milena González
Julián Alejandro Caicedo
Rodrigo Andrés Baos
Programa Marino-Costero WWF-Colombia

Coordinación editorial

Carmen Ana Dereix
Oficial de Publicaciones y Marca WWF-Colombia

Diseño e impresión

El Bando Creativo

Fotografías

Diana Patricia Medina
Sandra Milena González
Rodrigo Andrés Baos
Stella Gómez

Publicación elaborada y financiada por el proyecto *Saving The Oceans for a Living Planet*, de WWF-Holanda. Cuenta además con el respaldo de la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP), de Colombia.

Cítese como: Gómez, S., Zapata, L. A., Medina, D. P., González, S. M., Caicedo, J. A. y Baos, R. A. (2015). Guía de buenas prácticas pesqueras, una herramienta para la ordenación pesquera en el Pacífico colombiano. Cali, 42 pp.

Primera edición
Santiago de Cali, enero de 2015
1000 ejemplares



MINAGRICULTURA



Convenio AUNAP 0139 D. T. A. F (Dirección Técnica de Administración y Fomento)

Introducción

La FAO señala que para el 2011 el 29% de los recursos pesqueros se encuentran sobrexplotados, el 61% plenamente explotados y el 9,9% subexplotados.

Anivel mundial y en Colombia existe una demanda significativa de recursos pesqueros como fuente de alimentación. El consumo de productos provenientes del océano y por ende de la pesca, va en aumento con el paso del tiempo. Las estadísticas señalan que este consumo aumentó de 117 millones de toneladas en 2007 a 136 millones de toneladas en 2012 (FAO, 2014). Dicho incremento obedece a la fuerte inclinación por una alimentación sana con ciertas características energéticas y nutricionales, a las cuales la carne del pescado y otros recursos de la pesca responden adecuadamente.

La FAO señala que para el 2011 el 29% de los recursos pesqueros se encuentran sobrexplotados, el 61% plenamente explotados y el 9,9% subexplotados (FAO, 2014). Por esta razón y teniendo en cuenta el aumento en la demanda de los mismos, es importante que los países con desarrollo pesquero a cualquier nivel (artesanal o industrial), desarrollen propuestas para el ejercicio de buenas prácticas de pesca con el fin de lograr un sostenimiento de los recursos a largo plazo y mejorar la calidad de vida de las personas implicadas en la cadena pesquera.

Considerando que la pesca es un proceso complementario que implica no solo la captura, sino también la manipulación, la transformación, la comercialización y el ordenamiento de recursos provenientes de poblaciones acuáticas, en este caso marinas, WWF-Colombia reconoce la necesidad de conocer el estado y el desarrollo de las

buenas prácticas pesqueras a lo largo de la costa Pacífica colombiana. Entendiéndose como buenas prácticas, todo proceso, actividad o ejercicio realizado de manera correcta, con el objetivo de lograr la conservación y el buen uso de los recursos naturales, ecosistemas, artes y técnicas de pesca, a fin de mejorar la calidad de vida de aquellos que están implicados en la cadena pesquera.

Con base en lo anterior, el presente documento se ha generado en el marco del proyecto *Saving the Oceans for a Living Planet*, con la participación de pescadores artesanales, comercializadores, mujeres revendedoras y transformadoras de pescado, centros de acopio de diferentes localidades, instituciones gubernamentales y no gubernamentales de la costa Pacífica de Colombia, como representantes de la cadena pesquera. Con ellos se trabajó una serie de talleres y entrevistas, con el fin de conocer y diagnosticar el estado del ejercicio de las buenas prácticas pesqueras en este sector del país.

Hasta la fecha no existe un documento que compile recomendaciones para ejercer las buenas prácticas desde una perspectiva integral, es decir, que involucre el tema de ordenamiento y el aspecto biológico-pesquero y sanitaria, dirigido a los actores de la cadena pesquera, esto es, proveedores de insumos, extractores, comercializadores y consumidores.

Se aclara que este documento se realiza como un esfuerzo de WWF, la AUNAP, el INCODER, la Fundación de la Familia Walton y el programa *Oceans* de WWF-Holanda, para contribuir a la sostenibilidad de los recursos naturales de Colombia, y es una propuesta inicial que apunta a orientar a personas e instituciones implicadas de alguna manera en la cadena pesquera. La ejecución o puesta en práctica de las recomendaciones contenidas en esta guía es voluntaria y carece de carácter legal.



Contenido



¿Por qué son importantes las buenas prácticas pesqueras? 6

Iniciativas de buenas prácticas en Colombia

8

Objetivo de la cartilla



11

Definiciones

12

Cómo usar esta cartilla

15

Red de actores

que conforman la actividad pesquera en el Pacífico colombiano

14



Proveedores de insumos 16

18 **Extractores**



Comercializadores primarios 24

27 **Comercializadores secundarios**



Consumidores 30

Anexos

33



Certificación pesquera

35



Buenas prácticas pesqueras recomendadas ✓

36

Agradecimientos

39

Bibliografía

40

¿Por qué son importantes las buenas prácticas pesqueras?

Las buenas prácticas pesqueras pueden definirse como hacer las cosas bien y además dar constancia de ello.



La FAO (1995) las define como “la aplicación del conocimiento disponible en la utilización sostenible de los recursos naturales básicos para la producción, en forma benévola de productos alimentarios y no alimentarios inocuos y saludables, a la vez que se procuran la viabilidad económica y la estabilidad social”.

En los últimos años, varios de los países con tradición pesquera han impulsado la generación e implementación de “códigos de buenas prácticas pesqueras”, centrados en la voluntad de los actores del sector (gobierno, empresas y comunidad pesquera) para asumir con efectividad el compromiso de lograr una pesca responsable, que como práctica permita aumentar la sustentabilidad biológica, económica y social de las pesquerías.

Se han impulsado los “códigos de buenas prácticas pesqueras” para lograr una pesca responsable, que permita aumentar la sustentabilidad biológica, económica y social de las pesquerías.



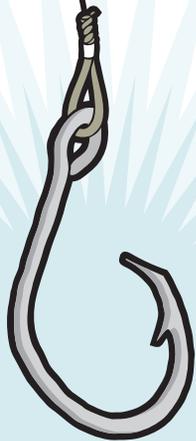
En ese sentido, se trata sencillamente de hacer o ejecutar las buenas prácticas de pesca en toda su cadena: captura, manipulación, transformación, transporte, comercialización de manera adecuada, siguiendo recomendaciones y modelos. El hablar y sugerir buenas prácticas lleva necesariamente a tocar el tema de la sostenibilidad del recurso, ya que ese es el objetivo central del ejercicio de las mismas. Entendiendo que de allí se desprende la mejora de la calidad de vida de quienes están implicados o dependen de esta actividad, pues con las buenas prácticas bien aplicadas, y procurando la calidad e inocuidad de los alimentos, se busca la entrada de los productos a mercados especializados.

Por esta razón, conocer las buenas prácticas pesqueras, y a qué niveles deben ejercerse en la costa Pacífica, es una responsabilidad de país, dado que ellas conforman una herramienta que apunta a un objetivo doble: sostenibilidad y calidad de vida.



Iniciativas de buenas prácticas en Colombia

El código alimentario es un punto de referencia mundial para los consumidores, productores y elaboradores de alimentos, organismos nacionales de control de los alimentos para el comercio alimentario internacional.



A lo largo de los últimos 20 años se han desarrollado esfuerzos para mejorar el ejercicio de la pesca en Colombia. Las iniciativas han sido lideradas por diferentes instituciones tanto a nivel público como privado. A nivel público se encuentran esfuerzos realizados con la comunidad, como es el caso de la ZEPA (Zona Exclusiva de Pesca Artesanal), en el norte chocono (Resolución 0899 de 2013 de la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca –AUNAP–), o los acuerdos realizados entre la comunidad organizada y los Parques Nacionales Naturales (PNN) como Gorgona y Sanquianga (Plan de manejo del PNN Gorgona y Sanquianga), además de las políticas para la reducción y eliminación de artes nocivos para la pesca. Los anteriores son ejemplos de iniciativas que involucran la ordenación pesquera.

El tema sanitario en Colombia se encuentra amparado bajo las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con el Decreto 3075 de 1997, derogado por el decreto 539 de 2014 del Ministerio de Salud y Protección Social, el cual se considera el mínimo requisito exigido para la industria de alimentos. El decreto 60 de 2002 del Ministerio de Salud, el cual promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP) en las fábricas de alimento y se reglamenta el proceso de certificación, uno de los requisitos exigidos para exportar, y en el cual el sector pesquero fue pionero.

Se han realizado varias publicaciones en estos temas, desde guías didácticas hasta cartillas, y hay una enorme base en el *Codex Alimentarius* o Código Alimentario que sirve de fundamento para el desarrollo de las BPM o del HACCP. El código alimentario se ha convertido en un punto de referencia mundial para los consumidores, productores y elaboradores de alimentos, organismos nacionales de control de los alimentos y el comercio alimentario internacional.

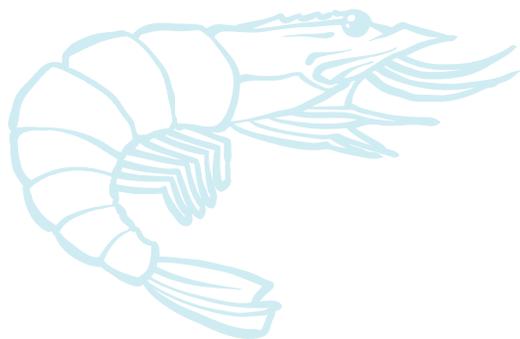
En Colombia, durante 1992 y 1993, el Instituto Nacional de Acuicultura y Pesca (INPA) –entidad liquidada– trabajó el tema de buenas prácticas en el marco del programa regional de cooperación técnica para la pesca INPA/VECEP, de la Unión Europea, el cual tiene un fuerte componente sobre manipulación y manejo del producto, todo esto agrupado en el tema de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).



Hay más ejemplos en Colombia que abordan las buenas prácticas desde diferentes perspectivas, como la cartilla realizada por la Fundación Omacha sobre las buenas prácticas ambientales y sociales en la pesca ornamental (Falla *et al.*, 2010); Marviva, en buenas prácticas en pesca deportiva (Barco, 2011), y los ejemplos de herramientas para una pesca responsable entre los cuales se encuentra la propuesta de la Red Suripera para la pesca de camarón (Mejía *et al.*, 2011).



WWF también ha dirigido los esfuerzos al tema de buenas prácticas no sólo para peces sino para la piangua como recurso. Se destaca el programa *Bycatch* que busca reducir la captura incidental de tortugas marinas y de aquellas especies no objetivo.



En resumen, la mayoría de los trabajos existentes abordan el tema de buenas prácticas desde diferentes ópticas, siendo el principal eje el de Buenas Prácticas de Manufactura. Por esta razón, se hace necesario elaborar una cartilla que aborde los diferentes temas, entre ellos, el ordenamiento, el biológico-pesquero y el sanitario, involucrando todos los actores que conforman la cadena pesquera.

Objetivo de la cartilla

Fortalecer las buenas prácticas pesqueras a través de una guía de consulta que involucre todos los actores que conforman la cadena pesquera desde una perspectiva de ordenación, biología pesquera y de aspectos sanitarios.



Definiciones

- **AUNAP:** Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca.
- **Bisulfito:** compuesto químico usado en la industria de alimentos como conservante en el desecado de alimentos.
- **BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura, herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación.
- **Cadena de frío:** la cadena de suministro de temperatura garantiza al consumidor que el producto de consumo que recibe se ha mantenido en un rango de temperatura óptima durante la producción, transporte, almacenamiento y venta.
- **Cavas:** recipientes para almacenar el pescado que mantienen la temperatura óptima. Pueden ser de diferentes materiales, entre los principales se encuentran: icopor, plástico o fibra.
- **Codex alimentarius:** es una colección de estándares, códigos de prácticas, guías y otras recomendaciones reconocidas internacionalmente, relativas a los alimentos, su producción y seguridad alimentaria bajo el objetivo de la protección del consumidor.
- **Desenganchador:** dispositivo usado para la liberación de tortugas marinas, en caso de enganche con anzuelo de pesca.
- **DET:** Dispositivo Excluidor de Tortugas, es una rejilla usada en las redes camaroneras de los barcos que permiten la salida de las tortugas marinas de las redes.
- **Especies transzonales:** también denominadas migratorias o que se trasladan de un sitio a otro, por ejemplo atravesando fronteras entre países.
- **FAO:** la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO (*Food and Agriculture Organization* por su sigla en Inglés) es el principal organismo de

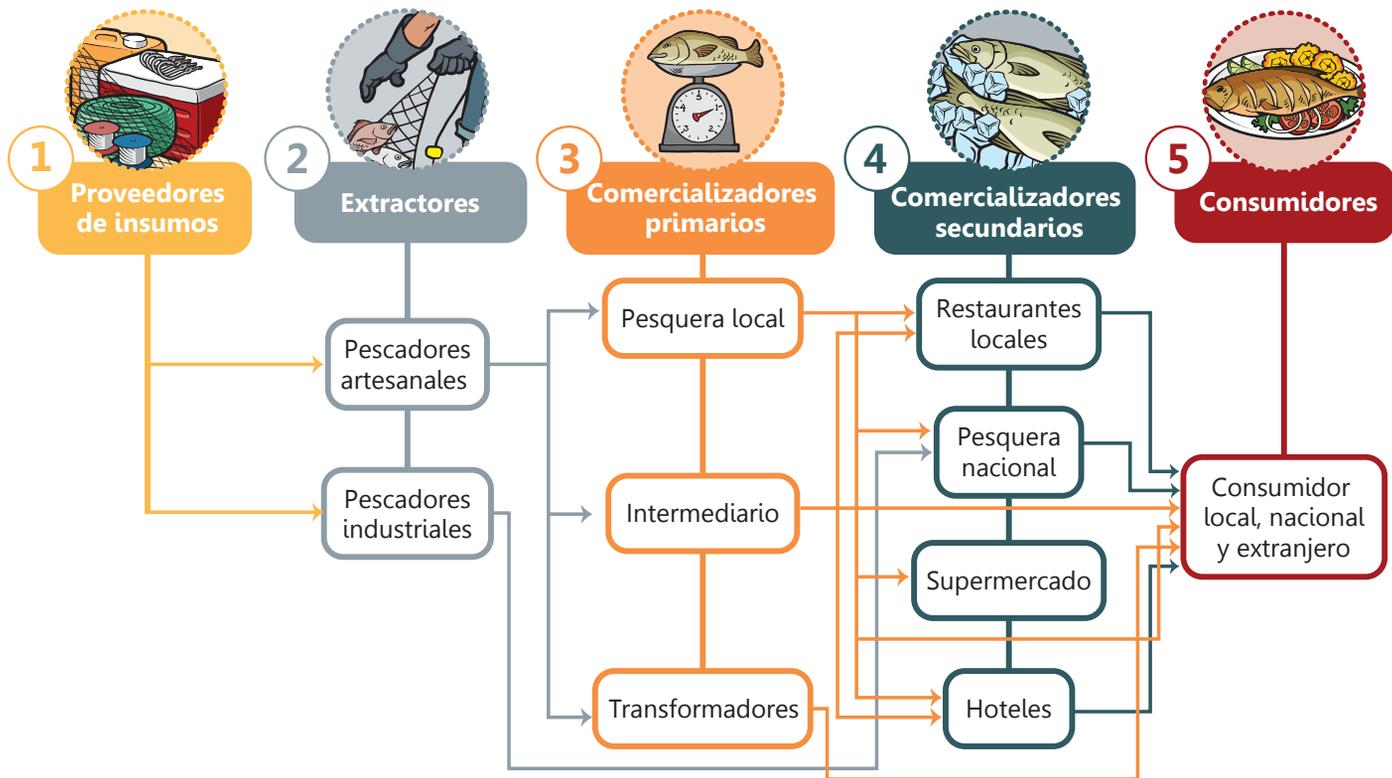
las Naciones Unidas encargado de dirigir las actividades internacionales de lucha contra el hambre; su trabajo consiste en ayudar a los países en desarrollo a modernizar y a ampliar su agricultura, silvicultura y pesca, y mejorar sus niveles de alimentación y nutrición, para aliviar así la pobreza y el hambre.

- **HACCP:** el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC por su sigla en español o HACCP por su sigla en inglés) es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva. Es de aplicación en industria alimentaria. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control, tendientes a asegurar la inocuidad.
- **INCODER:** Instituto Colombiano de Desarrollo Rural, entidad ejecutora de la política agropecuaria que potencia las oportunidades del sector rural.
- **Nodos de pesca:** grupos subregionales o locales conformados por entidades, organizaciones y representantes de la sociedad civil involucrados y comprometidos con el sector

de la Pesca y la Acuicultura, bajo la visión del aprovechamiento sustentable y el enfoque ambiental en los procesos productivos.

- **OIT:** Organización Internacional del Trabajo, entidad que funciona bajo la órbita de la Organización de las Naciones Unidas (ONU). Esta institución se encarga de analizar todos los aspectos vinculados al universo laboral, y proteger los derechos de los trabajadores.
- **Pesca fantasma:** se refiere a las capturas producidas por artes de pesca perdidos que siguen funcionando. Líneas de anzuelos, redes y nasas abandonadas o perdidas pueden continuar capturando peces y crustáceos por algún tiempo, hasta quedar enredadas en el fondo, cubiertas por algas o destruidas por corrientes u otros fenómenos oceánicos.
- **Pozas:** sitios profundos identificados por los pescadores como criaderos de peces, normalmente en las bocanas de los ríos.
- **Veda:** es prohibir algo por ley o mandato. Se utiliza para nombrar el espacio de tiempo o área en que están prohibidas las actividades pesqueras. En este sentido, la veda suele aplicarse para evitar la depredación de los recursos naturales y para permitir la reproducción o crecimiento de los juveniles y, por lo tanto, la subsistencia de los animales.

Red de actores que conforman la actividad pesquera en el Pacífico colombiano



Cómo usar esta cartilla

Esta cartilla se encuentra dividida por los actores involucrados en la cadena pesquera. Estos son:

1. **Proveedores de insumos**
2. **Extractores** (pescadores artesanales e industriales)
3. **Comercializadores primarios** (pesquera local, intermediario, transformadoras)
4. **Comercializadores secundarios** (pesquera ciudad, hoteles, restaurantes, almacenes de cadena)
5. **Consumidores**



Quando usted vea este logo encontrará recomendaciones extras

En los anexos encontrará información útil que le ayudará a fortalecer su actividad para ser más competitivo.

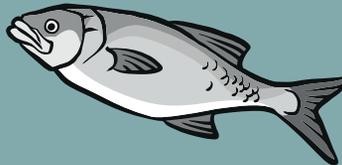


Cada actor encontrará recomendaciones para ejercer buenas prácticas desde diferentes perspectivas:

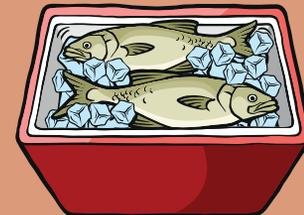
Sanitario



Biológico-pesquero



Comercialización y aspectos legales





1

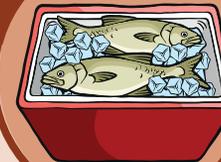
Proveedores de insumos

Un proveedor de insumos debe conocer la legislación colombiana con respecto a los artes de pesca reglamentarios y las fechas de veda.



El proveedor de insumos es el primer actor de la cadena pesquera. Si bien no está involucrado en la pesca directamente o en la manipulación de los recursos, su papel es muy importante, pues se encarga de suplir o abastecer a los pescadores de los implementos necesarios para su desempeño en la cadena pesquera. Un proveedor de insumos, al ser un actor involucrado en la cadena pesquera, tiene la responsabilidad de conocer la legislación colombiana con respecto a los tipos de artes de pesca reglamentarios y las fechas de veda. De esta manera aporta positivamente al ejercicio de las buenas prácticas pesqueras, lo cual también lo beneficia. Dentro de este grupo se puede clasificar a los vendedores de mallas, anzuelos, nylon, plomos, entre otros, tanto en ciudades como en municipios.

Comercialización y aspectos legales



- Procure la venta de artes de pesca reglamentarios como anzuelos y mallas con un ojo por encima de $2\frac{3}{4}$ " para camarón y $3\frac{1}{2}$ " para peces (Ley 13 de 1990).
- Conozca los artes de pesca que la autoridad colombiana considera nocivos y cuyo uso está prohibido. Por ejemplo: la changa y el riflillo (Resolución 00695 de 2004, Part. 2), del Instituto Colombiano de Desarrollo Rural (INCODER).
- Evite vender mallas con un ojo menor de $2\frac{3}{4}$ ", ya que esto atenta contra el futuro del recurso en el tiempo, pues captura individuos juveniles.
- Procure promover la venta de anzuelos circulares, ya que este anzuelo disminuye la captura incidental de tortugas marinas, al tiempo que captura animales de tallas más grandes, como en el caso de la merluza.

Sanitario



- Revise las fechas de vencimiento de los insumos y no venda insumos vencidos.
- Tenga los insumos, como en el caso de venenos, en un sitio aislado y separado de los artes de pesca.
- Mantenga los artes de pesca e insumos en un lugar limpio y libre de plagas.
- Mantenga limpio los alrededores del punto de venta.

(Anexo 1. Buenas Prácticas de Manufactura –BPM–)



Evite vender artes de pesca no reglamentados como la malla $2\frac{1}{2}$ ".



2

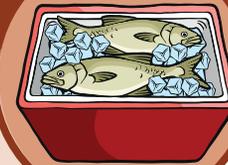
Extractores (Pescadores artesanales e industriales)

El papel de los pescadores artesanales e industriales es determinante en la sostenibilidad de la cadena pesquera.



Los pescadores artesanales e industriales se encargan de la extracción, por tanto, son los primeros actores involucrados en la manipulación del recurso, y podría decirse que son los actores principales de la cadena pesquera; a su vez son el eslabón más débil en cuanto a capacitación. Los pescadores tienen la responsabilidad de conocer la legislación colombiana con respecto a los artes de pesca reglamentarios y a la veda, además de conocer las áreas protegidas del territorio donde pescan. Deben saber que su papel es determinante en la sostenibilidad de la cadena pesquera, por ende es importante ejercer su oficio con responsabilidad mediante la aplicación de cada buena práctica en la que se encuentren involucrados. Se consideran pescadores todos aquellos que extraen recursos pesqueros, bien sea para comercialización o autoconsumo.

Comercialización y aspectos legales



- Respete las áreas protegidas como Parques Nacionales y la zona exclusiva para la pesca artesanal en el norte chocoano (ZEPA, Resolución 0899 de 2013, de la AUNAP), ya que son zonas de crianza, alimentación y refugio de las especies.
- Conozca, respete y participe en las épocas de veda, como la del camarón de aguas profundas y someras (Resolución 001475 de 2013). Durante esta época capture otros recursos.
- Recuerde portar su carné debidamente certificado por la AUNAP que lo acredita como pescador artesanal, y el permiso para la pesca industrial tramitado ante la AUNAP (Resolución 0601 de 2012).
- Pescador artesanal: si su comunidad se encuentra cerca a una capitanía de puerto, realice la matrícula de su embarcación y reporte las faenas de pesca por su seguridad.
- Armador pesquero: tenga al día los papeles de la motonave (matrícula, zarpes, bandera, licencia de los marinos) y certificados estatutarios (Resolución 0233 DIMAR DIGEN de 2004).
- Involúcrese en espacios como nodos de pesca y agremiaciones pesqueras. Recuerde: es muy importante estar organizado.
- Aporte información de volúmenes capturados ante la autoridad pesquera (AUNAP).
- No sobrepase la cuota de pesca establecida para ejercer la actividad pesquera a nivel industrial (Resolución 001680 de 2013 de la AUNAP, resolución vigente para 2014).
- Cumpla con las normas establecidas por la OIT, en cuanto a la gente de mar que trabaja a bordo de las embarcaciones industriales.
- Use el Dispositivo Excluidor de Tortugas (DET) en barcos industriales (Resolución 107 de 1996).



Recuerde respetar la veda de camarón entre el 1 de enero y 28 de febrero.





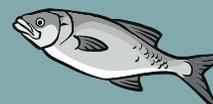
Comercialización y aspectos legales

- Para los industriales, tener en cuenta las prohibiciones que dicta la ley:
 - Se prohíbe la pesca industrial de Marlín, Pez Vela y Pez Espada, según el Acuerdo 0005 de 1995 del INPA.
 - Se prohíbe la pesca dirigida a tiburones, rayas y quimeras de conformidad con la Resolución No. 0744 de 2012, modificada por la Resolución No. 190 de febrero de 2013.
 - Se prohíbe ejercer la actividad de aleteo de la pesca incidental de tiburones, conforme la Resolución No. 0375 del 17 de abril de 2013.
 - Se prohíbe devolver al agua ejemplares capturados como fauna acompañante en el ejercicio de la pesca, cuando estos no estén en condiciones de sobrevivir, los cuales deberán destinarse para el consumo interno como lo establece el numeral 1 del artículo 161 del Decreto Reglamentario 2256 de 1991, con base en las prohibiciones que se deben tener en cuenta para las buenas prácticas pesqueras.



Biológico

- Conozca las tallas de madurez sexual definidas en algunas especies, para capturar animales por encima de esta, lo cual nos garantizará la estabilidad del recurso a largo plazo.
- Devuelva al agua las especies vivas de tallas pequeñas, ya que no han alcanzado su madurez, siempre y cuando su arte lo permita.
- Prefiera el anzuelo circular para evitar la pesca incidental de tortugas marinas, y así mejorar el tamaño de sus capturas en el caso de merluza y cherna.





Biológico



- Use herramientas alternativas como el desenganchador para liberar tortugas de su anzuelo y facilitar la maniobra de desenganche de peces.
- Proteja zonas de criaderos como pozas, manglares, esteros, riscales, entre otros, reconocidas por los pescadores en su zona.
- Rote los sitios de captura para que el recurso descanse y perdure. Para lograrlo, diversifique sus artes de pesca.
- Dirija sus métodos de pesca hacia especies de tipo transzonales (como el dorado y el atún), con el objeto de disminuir la presión sobre recursos costeros y aprovechar épocas de abundancia, por ser especies predominantemente migratorias.
- Emplee artes que sean selectivos y rótelos en el tiempo según la abundancia del recurso.
- Evite abandonar sus equipos de pesca en mal estado en alta mar, así evitará la “pesca fantasma” (recomendación de la FAO).
- Aproveche lo que conoce sobre las épocas de mayor abundancia de ciertos recursos y dirija su esfuerzo hacia estos para realizar una pesca más efectiva y de esta manera darle descanso natural al recurso.
- Reconozca cuáles son las especies que presentan algún tipo de amenaza como las tortugas marinas.
- Realice sus faenas de pesca con artes adecuados. Si usa malla, debe ser superior a 3½” para peces y 2¾” para camarón y con la longitud permitida correspondiente a 3 paños de malla.



Sanitario



- Tenga precaución con el aseo personal (uñas cortas y limpias, ropa limpia, baño diario), de esta manera garantizará la calidad de los productos, ya que evitamos contaminarlos y por ende aumentará la calidad.
- Utilice los elementos de protección requeridos (botas, overol, gorra), son necesarios para el cuidado de la salud e integridad.
- Use herramientas de trabajo adecuadas y en buen estado de limpieza (machete, tablas, cavas). La limpieza garantiza que los productos no se contaminen y así se ofrecen productos de buena calidad.
- Lave su embarcación después de terminar cada faena; recuerde hacerlo con abundante agua e hipoclorito; evite utilizar jabón en polvo porque puede dejar residuos en las embarcaciones que pueden contaminar los productos.
- Lleve hielo suficiente, relación 2:1, y de esta manera se evita que el producto pierda las características propias.
- Conserve la cadena de frío desde la captura, de esta manera se asegura que el producto mantenga sus características en todo el proceso.
- No deje el producto al sol, no lo tire en lugares sucios, como el piso de la embarcación, ya que se puede contaminar y disminuir la calidad del producto.





Sanitario

- Utilice cavas plásticas para mantener el pescado almacenado durante la faena y recuerde lavarlas una vez llegue a puerto, si no cuenta con cava plástica, realice una excelente limpieza y desinfección de sus cavas de icopor.
- Revise que el motor de la embarcación no tenga escapes de combustible, ya que este es altamente contaminante, y al contaminar el agua se puede estar contaminando el producto.
- Guarde en tarros adecuados el combustible, así evitará derrames dentro de la embarcación o fuera de ella.
- No utilice joyas en el momento de manipular el producto, ya que se pueden caer dentro de él y se contaminaría, alterando la calidad.
- Lávese las manos para evitar su contaminación; las manos son las más expuestas a agentes contaminantes y por tanto es fundamental tener el hábito del lavado continuo. Se logrará evitar alteraciones en el producto. Si se encuentra en altamar procure lavarlas con agua de mar.

(Anexo 1. Buenas Prácticas de Manufactura –BPM–)



3

Comercializadores primarios (Pesqueras locales, intermediarios y transformadores)

Los comercializadores primarios son por lo general mujeres revendedoras, dueños de puestos en mercados locales y dueños de restaurantes locales.



Los comercializadores primarios son aquellos que dentro de la cadena pesquera reciben el recurso directamente de los pescadores y lo comercializan a escala local, por lo tanto, están involucrados en la compra y transformación del mismo. Usualmente, lo venden en mercados locales, pesqueras pequeñas o restaurantes locales. Estos comercializadores son por lo general mujeres revendedoras, dueños de puestos en mercados locales y dueños de restaurantes locales. Como comercializadores primarios están en la responsabilidad de conocer la legislación colombiana con respecto a las vedas y a las especies amenazadas.

Comercialización y aspectos legales



- Conozca e infórmese sobre el estado de los recursos, especies, épocas de veda y tallas de captura de recursos.
- No compre productos que se encuentren vedados, como el camarón.
- No compre productos que tengan prohibida su comercialización, como el caso de tortugas y delfines (CITES).
- Procure comprar productos que sean capturados con artes reglamentarios.
- Aporte información a la autoridad pesquera sobre volúmenes movilizados.
- No aplique bisulfito a productos como el camarón.

Biológico



- Realice una selección de tallas para la compra de productos pesqueros, como en el caso de la piangua, que debe comercializarse por encima de los 5 cm.
- Al comprar productos pesqueros (crustáceos-cangrejos) verifique que no estén ovados.
- Incentive la compra de productos que se encuentren en época de abundancia.



Si usted está interesado en aplicar las BPM en su negocio, revise el Decreto 3075 de 1997, actualmente derogado por el Decreto 539 de 2014 del Ministerio de Salud y Protección Social.



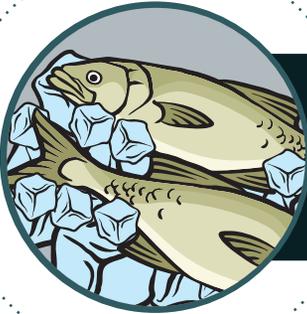
Sanitario



- Recuerde tener en cuenta la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) que pueden fortalecer su negocio certificando calidad, lo cual los lleva a ser más competitivos en el mercado.
- Si le va a realizar procesos de secado a los productos, recuerde no exponerlos directamente al sol sin ninguna protección (malla mosquitera), ya que la sal atrae las moscas, por lo tanto se contamina el pescado. Para este proceso use pescado fresco.
- Si el proceso es de ahumado, ubique el producto en un sitio cerrado y recuerde que debe conservarse refrigerado a 0 °C.
- Es indispensable mantener la cadena de frío. Recuerde: si es cuarto frío, la temperatura del cuarto debe estar a -18 °C, y si es refrigerado, a 4 °C. Si no cuenta con sitios de refrigeración, es fundamental el uso de hielo en la proporción 2:1.
- Mantenga el sitio libre de plagas, roedores y animales domésticos.
- Recuerde limpiar y desinfectar los diferentes espacios, equipos y utensilios.
- Mantenga los alrededores de su negocio libre de aguas estancadas, maleza y basura.
- Realice un manejo de basuras, ya que es la causa principal de roedores.

(Anexo 1. Buenas Prácticas de Manufactura –BPM–)





4

Comercializadores secundarios (Pesqueras en ciudad, hoteles, restaurantes, almacenes de cadena y supermercados)

Es de carácter obligatorio la aplicación de las BPM y el HACCP en las plantas procesadoras de productos pesqueros.



Los comercializadores secundarios, junto con los comercializadores primarios, conforman el tercer eslabón de la cadena pesquera. Están involucrados en la compra del recurso pesquero directamente a pescadores o acopiadores, para ser comercializado en la mayoría de los casos fuera de las localidades de donde es extraído. Los comercializadores secundarios generalmente son pesqueras. Tienen la responsabilidad de conocer la legislación colombiana en cuanto a épocas de veda y conocer tallas medias de madurez, así como especies vulnerables. Es de carácter obligatorio la aplicación de las BPM y el HACCP en las plantas procesadoras de productos pesqueros.

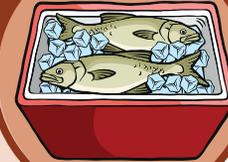


Recuerde mantener actualizado su sistema HACCP.
Para mayor información revise el Decreto 60 de 2002.





Comercialización y aspectos legales



- Conozca e infórmese sobre el estado de los recursos pesqueros.
- Ayude a difundir entre los clientes las épocas de veda de los recursos.
- No compre recursos que se encuentren vedados.
- Aporte información a la autoridad pesquera sobre volúmenes movilizados.
- No aplique bisulfito a productos como el camarón.
- Apoye los grupos organizados que procuran la sostenibilidad de los recursos, las prácticas de la pesca responsable y en general las buenas prácticas.

Biológico



- Incentive el consumo de especies que se presentan con mayor abundancia.
- No compre recursos que se encuentren vedados.
- Evite la compra de especies en estado de amenaza, como el caso del mero.

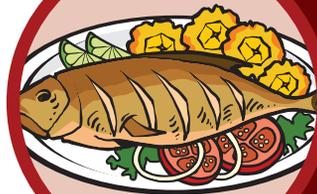


Sanitario



- Mantenga siempre los productos refrigerados.
- Mantenga los productos crudos separados de los cocidos.
- Utilice cuchillos de acero inoxidable.
- Utilice tablas en acrílico de fácil lavado.
- Realice lavado continuo al sitio destinado para la manipulación y la preparación de alimentos.
- Utilice gorro y tapabocas.
- Utilice uniforme completo (overol o bata y botas), preferiblemente blanco y antifuídos.
- Realice continuamente el lavado de las manos.
- Lave y desinfecte los pisos correctamente, puede utilizar hipoclorito.
- Desinfecte las herramientas de trabajo diariamente.
- Si está cocinando el producto nunca suspenda el proceso, espere a que se cocine completamente.
- Mantenga la temperatura constante de almacenamiento del producto.
- Tenga en cuenta que el buen manejo de los procesos lo puede llevar a abrir nuevos mercados a nivel nacional e internacional, por tanto, tenga en cuenta el HACCP (Anexo 2).

(Anexo 1. Buenas Prácticas de Manufactura –BPM–)



5

Consumidores (Locales, regionales y extranjeros)

Los consumidores son el último eslabón de la cadena pesquera y el objetivo por el cual el recurso es extraído, transformado y comercializado.



Los consumidores son el último eslabón de la cadena pesquera y el objetivo por el cual el recurso es extraído, transformado y comercializado. Se consideran consumidores todos aquellos que a pequeña o gran escala adquieren un recurso pesquero para su consumo final. Entre ellos se destacan los comensales en restaurantes, centros comerciales, supermercados, hoteles y otros establecimientos. Los consumidores tienen la responsabilidad de conocer la legislación colombiana en cuanto a vedas y exigir el cumplimiento de las mismas. Además deben informarse acerca de las especies vulnerables para evitar o alternar su consumo.

Infórmese sobre los productos de mar que consumes, el cuidado de los recursos también depende de ti.



Comercialización y aspectos legales



- Infórmese sobre el estado de los recursos y evite el consumo de especies vedadas.
- Procure consumir productos que provengan de una pesca responsable.

Biológico



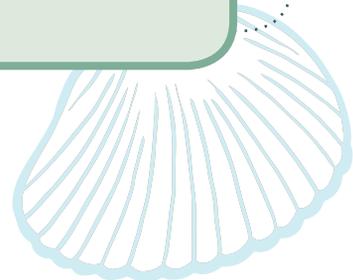
- Evite el consumo de especies que se encuentren en peligro de extinción.
- Evite el consumo de platos afrodisiacos, ya que estos en su mayoría son provenientes de recursos que se encuentran en estado crítico de conservación. Por ejemplo: sopa de aleta de tiburón, huevos de tortuga.
- No compre artículos elaborados con materia prima proveniente de animales, por ejemplo: Carey, corales, conchas, entre otros.
- Pruebe el consumo de otro tipo de recurso al que está acostumbrado, con el fin de darle descanso a las especies tradicionales. Así se disminuye la demanda de dichos recursos.



Sanitario



- Lávese las manos antes de manipular los alimentos.
- Realice una buena limpieza y desinfección de las áreas donde se preparan los alimentos.
- Lave adecuadamente todos los utensilios que va a utilizar para la preparación de los alimentos.
- Conserve la cadena de frío de los productos y descongele adecuadamente.
- Enfríe los alimentos adecuadamente; primero se pasan a refrigeración y posteriormente a congelación, para no generar un choque térmico y evitar contaminación por replicación bacteriana.
- Mantenga separados los productos crudos de los cocinados.
- Cocine los alimentos completamente, a la temperatura adecuada y sin interrupciones; nunca deje la cocción de los alimentos a medias, ya que esos espacios muertos son los que aprovechan las bacterias para multiplicarse y contaminar el producto.



Anexo

1

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

El objetivo de las BPM es obtener alimentos seguros para el consumo humano, garantizando su higiene.

Ventajas:

- Garantizan la salud.
- Las empresas se benefician por reducción de pérdidas de producto por descomposición o alteración por contaminación.
- Mayor posicionamiento de los productos.

5. EQUIPOS Y UTENSILIOS

Material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores. Evite uso de maderas y de productos que puedan corroerse, estos deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento. Para la limpieza y la desinfección se deben utilizar productos que no tengan olor, ya que pueden producir contaminaciones, además de enmascarar otros olores.



1. MATERIA PRIMA

Buen almacenamiento en óptimas condiciones, como: temperatura, humedad, ventilación e iluminación.



2. TRANSPORTE

Deben cumplir con los principios higiénico-sanitarios (lavar todos los días con abundante agua e hipoclorito). En los camiones se debe controlar la temperatura.



4. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El manipulador de alimentos es todo aquel que tiene algún contacto con los productos alimenticios. Debe cumplir todas las normas higiénico-sanitarias para evitar la contaminación de los alimentos.



3. CENTRO DE ACOPIO

Ubicado en zonas no inundables, que estén libres de olores objetables, humo, polvo e insectos que puedan afectar la calidad del producto.



Sistema HACCP

Definición:

El sistema de HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) permite identificar peligros específicos y medidas para su control, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.

Para implementar el HACCP es fundamental tener las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).

Ventajas:

- Facilitar la inspección por parte de las autoridades de reglamentación, y promover el comercio internacional al aumentar la confianza en la inocuidad de los alimentos.
- El consumidor o usuario final del alimento puede confiar en que se adquieren y se mantienen los niveles adecuados de sanidad y calidad.

Principios del HACCP



Certificación pesquera

Es una herramienta para demostrar la sostenibilidad de la actividad pesquera, mediante la evaluación independiente y la certificación realizada por entidades con gran credibilidad a nivel internacional, las cuales otorgan reconocimiento en el mercado. Además, ofrece a los compradores y consumidores la seguridad de que su marisco o pescado viene de un recurso bien gestionado y sostenible.

Existen diferentes sellos a nivel internacional para el sector pesquero, como son: *Marine Stewardship Council (MSC)*, *Naturland*, *Friend of the Sea* y *Krav*. En un estudio reciente realizado por WWF, se encontró que el sello más completo es el MSC, una organización independiente y sin fines de lucro, que trabaja con pescadores, administradores, comercializadores y otros, para identificar, certificar y promover prácticas pesqueras responsables, ambientalmente apropiadas y económicamente viables (Lora, 2010).



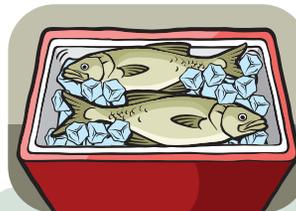
Buenas prácticas pesqueras recomendadas



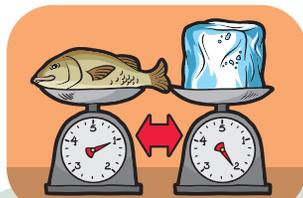
A NIVEL BIOSANITARIO



Lave y desinfecte diariamente sus utensilios de trabajo (cuchillos, tablas, recipientes) con hipoclorito, ya que es económico y no deja residuos como el jabón.



Mantenga la cadena de frío desde la captura, así evitará que se dañe el producto.



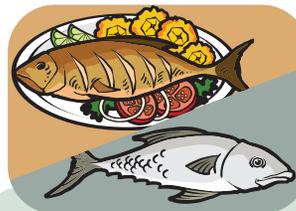
Por cada kilogramo de pescado use 2 kilogramos de hielo.



Cuide su aseo personal: uñas cortas y limpias, baño diario, ropa adecuada y limpia.



Tenga siempre a mano un botiquín.



Mantenga los productos crudos separados de los cocidos.



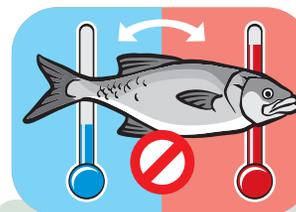
Nunca deje el producto al sol, en el suelo, en lugares sucios o expuesto a animales.



Utilice elementos de protección como botas, guantes, gorro y tapabocas. Use cuchillos de acero inoxidable y tablas adecuadas para el corte (polietileno).



Si está cocinando el producto, nunca suspenda el proceso. Espere a que se cocine completamente.



No someta el producto a cambios de temperatura bruscos.



A NIVEL BIOLÓGICO-PESQUERO



Capture o compre animales de un tamaño que usted sepa que ya han puesto huevos.



Si su arte lo permite, devuelva al agua los individuos con tallas pequeñas.



Procure usar el anzuelo circular "número 12" para evitar la captura incidental de tortugas y aumentar las tallas de especies objetivo.



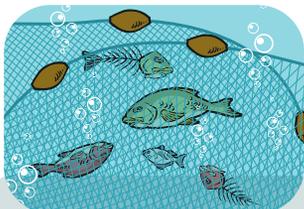
Libere especies que no son objeto de pesca (aves, delfines y tortugas) usando herramientas adecuadas como desenganchadores y alicates.



Rote sus sitios de captura, así el recurso descansa.



Diversifique sus artes de pesca.



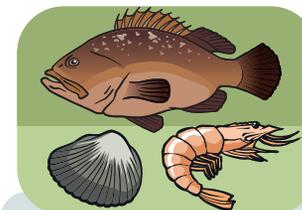
Evite abandonar sus equipos de pesca en el mar, así evitará la pesca fantasma.



Aproveche lo que conoce sobre las épocas de abundancia de recursos pesqueros, para obtener mejores resultados.



Evite la pesca en zonas de criadero, como manglares, bocanas y pozas.



Reconozca las especies que están amenazadas y disminuya o evite su captura, compra y venta. Respete las tallas mínimas de captura de las especies ya reglamentadas.



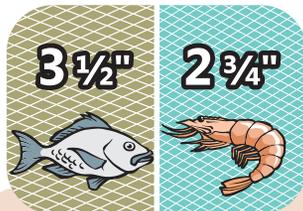
COMERCIALIZACIÓN Y ASPECTOS LEGALES



Porte el debido permiso para la pesca industrial y comercialización tramitado ante la AUNAP.



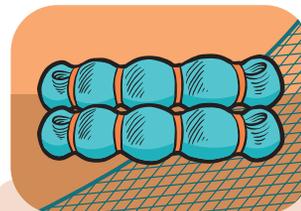
Conozca los artes de pesca que la autoridad colombiana considera nocivos, y cuyo uso está prohibido, como la changa y el rifillo.



Realice sus faenas de pesca con artes adecuados. Si usa malla, debe ser superior a 3½" para peces y a 2¾" para camarón.



Respete los acuerdos comunitarios y las áreas protegidas como Parques Nacionales y aquellas reconocidas como de desove o alevinaje de las especies.



No comercialice mallas de ojo menores de 2¾" en ninguna época del año.



Respete la prohibición establecida de distancia mínima a línea de costa, para ejercer la actividad de pesca industrial.



Conozca, respete y participe en las épocas de veda, como la del camarón de aguas profundas y someras del Pacífico y respete la talla de captura recomendada de 5 cm para la piangua.



Porte su carné debidamente certificado por la AUNAP que lo acredita como pescador artesanal.



Colabore aportando información a la autoridad pesquera y a los procesos de ordenación existentes.



Procure consumir productos que provengan de una pesca responsable.

Agradecimientos

El Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF, por su sigla en inglés) agradece a la Comisión Interamericana del Atún Tropical (CIAT) y a la Fundación de la Familia Walton (WFF), por el apoyo financiero brindado, para la continuidad del proyecto *Bycatch* en Colombia. A la Administración Nacional Oceanográfica y Atmosférica (NOAA) y a la Fundación Packard por el apoyo al inicio de este programa de pesca incidental.

Al programa *Oceans* de WWF-Holanda y a la Lotería de Holanda, por el apoyo económico brindado, utilizado con especial énfasis en la zona norte del Pacífico colombiano.

A los funcionarios del SPNN (PNN Gorgona, Sanquianga, Uramba Bahía Málaga y Utría), AUNAP y al INCODER, por ser socios estratégicos en el desarrollo del programa.

Al Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible (MADS) y al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR). A las Capitanías de Puerto de Buenaventura, Guapi y Tumaco, y a CIOH Tumaco-DIMAR. A los observadores de campo de las diferentes comunidades vinculadas. Al gremio de pescadores artesanales; a la comunidad en general de San José de Bazán; al grupo Pescactiva, Piqueros y Maná; al equipo mixto del PNN Sanquianga, en especial al Consejo Comunitario Bajo Tapaje. A los pescadores de las comunidades de Guapi, Chamón, La Sabana y Santa Rosa, y al Consejo Comunitario Guapi Abajo. A los pescadores de las comunidades de Nuquí y a los Consejos de Los Riscuales, Arusí, Jurubirá, El Valle, Bahía Solano, Charambirá, El Bajito, Tumaco, Buenaventura, quienes han participado en el programa. A los Consejos Comunitarios de Juanchaco, La Plata, Ladrilleros y Buenaventura. Al sector industrial de Buenaventura y a los comercializadores.

A Jhon Jairo Restrepo, Raúl Pardo, Oscar Cauca y Piedad Victoria de la Dirección Técnica de Administración y Fomento (DTAF) de la AUNAP, quienes bajo el marco del convenio 0139 suscrito con WWF-Colombia, comentaron este documento.

Bibliografía

Barco, J. S.; Melo, G. y Díaz, J. M. (2011). *Guía de buenas prácticas para la pesca deportiva en el mar*. Colombia: Marviva. 11 pp.

Falla, P.; Ajiaco, R. E.; Ramírez, H.; Poveda, J. y Trujillo, F. (2010). *Guía de buenas prácticas ambientales y sociales para la pesca y el acopio de peces ornamentales en Colombia*. Fundación Omacha, Incoder e ICA. 49 pp.

FAO (2014). *El estado mundial de la pesca y la acuicultura*. 274 pp.

Lora, A. M. (2010). *Apoyo en el desarrollo de criterios técnicos desde el punto de vista jurídico para el ordenamiento pesquero, incluyendo aquellos*

para la reducción de captura incidental (Bycatch) y con especial énfasis en el Pacífico de Colombia. Informe técnico WWF. 81 pp.

Mejía, R. y Rueda, M. (2011). *Manual para la pesca responsable de camarón en Colombia: adaptación de la Red Suripera*. Colombia: Invemar, Colciencias e Incoder. 28 pp.

Wong, E. (1995). *Guía práctica para el manejo y conservación del pescado*. Programa regional de cooperación técnica para la pesca INPA-UE/VECEP ALA 92/43. 55 pp.

Webgrafía

Acuerdo 005 de 1195 INPA en resoluciones: <https://sites.google.com/a/aunap.gov.co/intranet-aunap/>

Aleteo de tiburón: <http://www.aunap.gov.co/files/375.PDF>

Artes de pesca no reglamentados: http://normavigente.com/aym_document/aym_oficial_journal/45545.pdf

Buenas Prácticas de Manufactura: www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/decretos/DECRETO%20539%20%20DE%202014.pdf

Certificación de motonaves: http://www.avancejuridico.com/actualidad/documentosoficiales/2004/45666/r_dimar_0233_2004.html

Código de conducta para la pesca responsable (FAO, 1995): <http://www.fao.org/fi/agreem/codecond/codecond.asp>

Cuotas globales de pesca: <http://diario-oficial.vlex.com.co/vid/espacios-mara-jurisdiccionales-colombianos-483916514>

Devolver fauna acompañante: https://www.minagricultura.gov.co/Normatividad/Decretos/decreto_2256_91.pdf

Dispositivo Excluidor de Tortugas Marinas (DET): faolex.fao.org/docs/texts/col28873.doc

Estatuto general de pesca: http://www.aunap.gov.co/files/ley_0013_de_1990.pdf

Permisos y patentes: <http://www.aunap.gov.co/files/601.PDF>

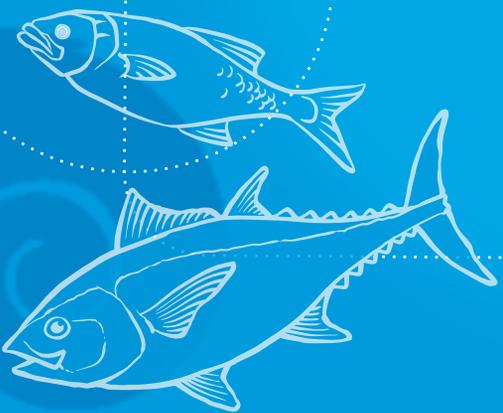
Permisos: <file:///C:/Users/Stella/Downloads/0601.pdf>

Plan de manejo del PNN Gorgona: <http://www.parquesnacionales.gov.co/portal/wp-content/uploads/2013/12/parque-Gorgona.pdf>

Plan de manejo del PNN Sanquianga: <http://www.parquesnacionales.gov.co/portal/wp-content/uploads/2013/12/parqueSanquianga.pdf>

Handwriting practice area consisting of 20 horizontal dotted lines on a white background.





1000 / 01 / 2015

