

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y PRESERVACIÓN A BORDO

EMBARCACIÓN PESQUERA ARTESANAL

MATRÍCULA

Este manual explica las buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo para productos hidrobiológicos, principalmente perico y pota, extraídos mediante pesca artesanal. Está dirigido a aquellas personas propietarias de embarcaciones pesqueras artesanales interesadas en obtener su formalización sanitaria, así como a su tripulación.

Este manual puede ser usado en su totalidad, desde la introducción hasta los anexos, para tramitar el protocolo de habilitación sanitaria ante la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura (Sanipes), para cumplir con las auditorías anuales y con la normativa sanitaria pesquera vigente.

NOTA: Las imágenes que aparecen en este manual son referenciales.

Gobernanza Marina es un programa de la Sociedad Peruana de Derecho Ambiental (SPDA) que busca mejorar la gobernanza para la gestión de las pesquerías y la conservación de ecosistemas marinos.

El **Manual de buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo** se elabora en el marco de la Alianza Por la Pesca, liderada por la SPDA con el respaldo de la Fundación de la Familia Walton.

Edición: Sociedad Peruana de Derecho Ambiental | Av. Prolongación Arenales 437, San Isidro, Lima, Perú. | **Redacción:** Carlos Olivares | **Corrección de estilo:** Miguel Flores-Montúfar | **Diseño y diagramación:** Arantxa González | **Primera edición digital:** mayo 2025 | Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2025-05429
Esta publicación está disponible para su libre descarga en: www.spda.org.pe

INTRODUCCIÓN

El *Manual de buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo* aplica para las embarcaciones pesqueras comerciales y para aquellas que operan en concesiones acuícolas dedicadas a la pesca o a la extracción de recursos hidrobiológicos. Es equivalente al Programa de buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo.

El/la armador/a y la tripulación deben cumplir con lo establecido en este manual. Ello garantizará que su actividad se realice en condiciones sanitarias adecuadas. Ese es, precisamente, el objetivo de este manual: asegurar la pesca o extracción de recursos hidrobiológicos sanos, seguros y rastreables para el consumo directo o indirecto. De este modo, se vela por la salud pública, regulada por la normativa sanitaria nacional.

Este documento, además, incluye los formatos para el registro de los autocontroles realizados en las faenas de pesca y recolección.

BASE LEGAL

Para la elaboración de este manual se consideran los requerimientos establecidos en el Decreto Supremo 020-2022-PRODUCE, “Reglamento sectorial de inocuidad para las actividades pesqueras y acuícolas”.

LA EMBARCACIÓN PESQUERA COMERCIAL

La embarcación pesquera comercial llamada _____, de matrícula _____, con casco y caseta de _____, tiene un arqueo bruto de _____ m³. La embarcación cuenta con _____ adecuada para el almacenamiento de la pesca, cuyo material es de _____, con una capacidad de _____ m³.

Esta embarcación presenta las siguientes características:

- Permite una rápida y eficiente manipulación del pescado.
- Es de fácil limpieza y desinfección.
- Previene la contaminación y el daño físico del pescado, ya que usa pernos y materiales no corrosibles o los recubre con pinturas no tóxicas.
- Cuenta con drenaje manual o mecánico.

BODEGAS Y LUGARES DE ALMACENAMIENTO DEL PESCADO O HIELO



Foto 1. Bodega rotulada en embarcación. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

Estos lugares deben cumplir con las siguientes condiciones:

- Tener protección contra el sol, viento y agentes del medio ambiente.
- Tener tapas con cierre hermético.
- Asegurar que las superficies que entran en contacto con los recursos sean lisas, impermeables, no tóxicas, de colores claros, fáciles de limpiar, desinfectar y resistentes a la corrosión.
- Estar diseñadas y construidas para controlar el ingreso del calor en aquellas embarcaciones donde las bodegas y los mamparos estén conectados con la sala de máquinas y cuentan con drenaje.



Foto 2. Interior de bodegas, correctamente implementadas. Imagen: Carlos Olivares / SPDA



1. PROCEDIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DEL PESCADO A BORDO

1. PROCEDIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DEL PESCADO A BORDO

- La manipulación de los productos de la pesca debe realizarse en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, de manera rápida y eficaz, en espacios específicos y, cuando corresponda, debe ejecutarse un tratamiento previo.
- Los equipos, instrumentos, utensilios y materiales utilizados deben ser de uso exclusivo, de fácil limpieza y desinfección, elaborados con material resistente a la corrosión, fáciles de limpiar y desinfectar, y que no transmitan sustancias tóxicas, olores y sabores.
- Los recursos hidrobiológicos deben preservarse inmediatamente después de su captura, lo que evitará factores que afecten su calidad, como los daños físicos (tales como golpes, aplastamientos, pisadas y magulladuras) y la intervención de agentes externos (altas temperaturas, sol y viento).
- Durante el periodo de almacenamiento de los productos de la pesca, debe asegurarse el enfriamiento rápido y oportuno de la captura, que garantizará su mantenimiento.
- El personal que realice las actividades de manipulación debe estar aseado y contar con la indumentaria adecuada.
- La embarcación pesquera artesanal debe contar con sistemas de preservación que aseguran el enfriamiento rápido y a temperaturas cercanas a la fusión del hielo (<math><4.0^{\circ}\text{C}</math>). La toma de temperatura del producto debe realizarse durante la descarga, bajo responsabilidad del patrón de la embarcación, quien es el encargado de asegurar el abastecimiento ideal de hielo en calidad y cantidad para la correcta conservación del recurso.

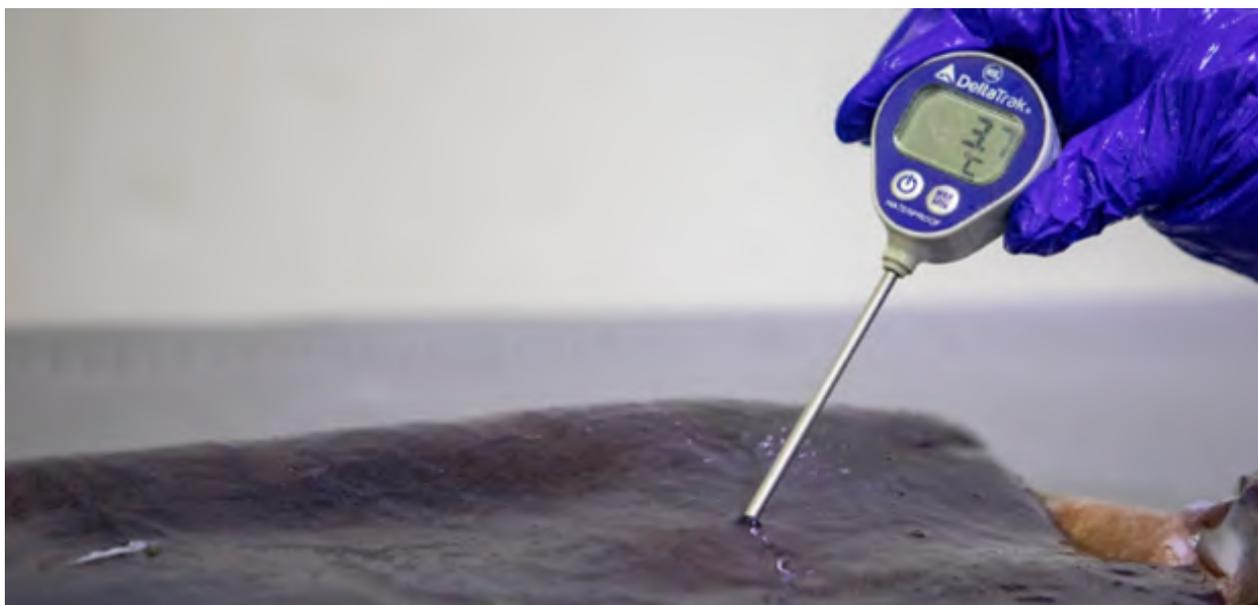


Foto 3. Toma de temperatura de la pesca. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

- Se debe prevenir la contaminación de los recursos a causa de agua de sentina, aguas residuales, humo, carburantes, aceites y/o otras sustancias nocivas.
- Se debe contar con recipientes y lugares adecuados para la disposición de residuos.



Foto 4. Contenedor de combustibles correctamente rotulado. Imagen: Carlos Olivares / SPDA



Foto 5. Muestra de contenedores rotulados de agua y hielo. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

- Los contenedores para el agua potable destinada al uso del personal deben estar rotulados.
- Los lugares destinados específicamente para el almacenamiento de productos de limpieza y desinfección, almacenamiento y suministro de agua potable y almacenamiento temporal de residuos deben delimitarse y señalizarse.



Foto: Diego Pérez / SPDA



2.

PROCEDIMIENTO DE PRESERVACIÓN A BORDO: CONTROL DE HIELO

2. PROCEDIMIENTO DE PRESERVACIÓN A BORDO: CONTROL DE HIELO

- El hielo debe utilizarse en cantidad suficiente, con el propósito de garantizar la cadena de frío.
- El/la responsable de la embarcación debe verificar que el hielo sea elaborado con agua limpia y rastreado, y que haya sido entregado por proveedores controlados.



Foto 6. Tripulantes cargando hielo para la faena de pesca. Imagen: Carlos Olivares / SPDA



Foto 7. Carnada correctamente preservada con hielo. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

- Los materiales usados para la manipulación del hielo deben ser resistentes a la corrosión (plástico o acero inoxidable).
- El almacenamiento del hielo debe realizarse en cajas o contenedores limpios para evitar su contaminación; asimismo, debe efectuarse con cuidado, para evitar daños físicos en el pescado.



Foto 8. Tripulante con caja para transportar hielo o pesca. Imagen: Diego del Rio / SPDA

- Si la embarcación es comercial debe contar con un punto de toma de agua de mar limpia, con un suministro en cantidad y presión suficientes para las operaciones a bordo, limpieza y desinfección.



Foto 9. Tripulante lavando la pota capturada. Imagen: Diego del Rio / SPDA



3.

SISTEMA DE RASTREABILIDAD

3.

SISTEMA DE RASTREABILIDAD

- La embarcación pesquera comercial debe mantener los registros correspondientes que permitan verificar la rastreabilidad de los productos de la pesca.
- La persona responsable de la embarcación debe desarrollar y poner a disposición de la autoridad sanitaria, cuando esta lo requiera, los registros que permitan evidenciar el cumplimiento del presente manual.



Foto 10. Tripulante realizando el registro antes de iniciar la faena de pesca. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

Anexo BPM 1 CONTROL DE HIELO Y MATERIA PRIMA

FRECUENCIA: CADA COMPRA

FECHA: _____ HORA: _____

HIELO	SÍ	NO	OBSERVACIONES
Es elaborado con agua limpia o adquirido de proveedores controlados.			
Es almacenado en condiciones que no permitan su contaminación.			
Es manipulado con materiales resistentes a la corrosión (plásticos o acero).			
MATERIA PRIMA			
Se manipula evitando los daños físicos (pisadas, magulladuras, etc.).			
Se almacena con hielo inmediatamente luego de la extracción.			
Es almacenado en cajones isotérmicos, en cajas o bodegas que eviten el daño o aplastamiento, o son estibados de manera correcta.			
El almacenamiento de los recursos hidrobiológicos es rápido y oportuno.			
Se controla la temperatura del recurso cercana a la fusión del hielo.			El control de temperatura es realizado en los puntos de descarga, con los equipos de las infraestructuras de descarga.
Los productos de la pesca son protegidos contra agentes externos (altas temperaturas, sol y viento).			
El piso está en contacto directo con la materia prima descargada.			
El producto es protegido rápidamente del contacto con el medio ambiente.			

Nombre del/la responsable

Firma del/la responsable



www.spda.org.pe

(511) 612 4700

info@spda.org.pe

Prolongación Arenales 437,
San Isidro, Lima - Perú

¿Por qué es importante la formalización sanitaria?

Al formalizarnos, podemos obtener títulos habilitantes. Eso nos abre dos caminos importantes. Por un lado, nuestras embarcaciones tendrán condiciones sanitarias óptimas para la pesca, lo que mejorará la calidad de nuestros productos. Por otro, aumentará nuestra competitividad, y podremos comercializar en mercados más atractivos.