

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y PRESERVACIÓN A BORDO

Recursos invertebrados
marinos bentónicos

EMBARCACIÓN PESQUERA COMERCIAL Y QUE OPERA
EN CONCESIONES ACUÍCOLAS

MATRÍCULA

Este manual expone las buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo para productos hidrobiológicos extraídos por la pesca artesanal. Está dirigido a personas propietarias de embarcaciones pesqueras artesanales que extraen recursos invertebrados bentónicos interesadas en obtener su formalización sanitaria, y a su tripulación, que dará cumplimiento a lo establecido.

El 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).

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. Recursos invertebrados marinos bentónicos** 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° 2025-05436
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 extracción de recursos hidrobiológicos. Es equivalente al Programa de buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo.

El/la armador/a y su 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 consideró los requerimientos establecidos la siguiente normativa: el Decreto Supremo 020-2022-PRODUCE, “Reglamento sectorial de inocuidad para las actividades pesqueras y acuícolas”; el Decreto Supremo 07-2004-PRODUCE, “Norma sanitaria de moluscos bivalvos vivos”, y la normativa internacional vigente.

LA EMBARCACIÓN PESQUERA

La embarcación pesquera

comercial	
opera en concesiones acuícolas	

llamada _____, de matrícula _____, cuyo material de casco es de _____, tiene un arqueo bruto de _____ m³.

Cuenta con _____ adecuado para el almacenamiento de la pesca, cuyo material es _____, con una capacidad de _____ m³. Esta embarcación presenta las siguientes características:

- Permite una rápida y eficiente manipulación del recurso hidrobiológico.
- Aplican los métodos de preservación (según corresponda, refrigeración con hielo, cremolada u otro) para evitar el deterioro del recurso hidrobiológico.
- Es de fácil limpieza y desinfección.
- Previene la contaminación y el daño físico del recurso hidrobiológico, ya que usa pernos y materiales no corrosibles o los recubre en su totalidad y adecuadamente con pinturas no tóxicas.

BODEGAS Y LUGARES DE ALMACENAMIENTO DEL RECURSO O EL HIELO



Foto 1. Tripulante colocando la tapa con cierre hermético. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

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

1.

PROCEDIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DEL RECURSO HIDROBIOLÓGICO A BORDO



1. PROCEDIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DEL RECURSO HIDROBIOLÓGICO A BORDO



Foto 2. Una buena preservación de los recursos permitirá que se comercialicen mejor en el mercado.
Imagen: Carlos Olivares / SPDA

- La manipulación y el transporte de los recursos hidrobiológicos deben realizarse en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Debe asegurarse la supervivencia de los recursos que se comercializan vivos, a excepción de los gasterópodos marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección o cosecha, destinados para el consumo humano.
- 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).
- La persona responsable de la embarcación debe verificar que el almacenamiento de los recursos hidrobiológicos se realice con hielo al inicio de la extracción, de forma rápida y oportuna, cuando corresponda.
- Las cajas y recipientes que contengan los recursos hidrobiológicos deben ser de uso exclusivo, de fácil limpieza y desinfección, de material que no transmita sustancias dañinas. Asimismo, las cajas y recipientes no deben estar demasiado llenas, lo que evitará su daño o aplastamiento.
- Los recursos hidrobiológicos no deben entrar en contacto directo con el piso. Si hay recursos provenientes de la acuicultura, se debe contar con una superficie en condiciones higiénico-sanitarias óptimas donde puedan trasladarse.
- En caso de operar en una concesión acuícola, se debe contar con un área de estiba para la captura. Las superficies de la estiba deben ser lisas, impermeables, no tóxicas, no corrosibles, y no deben transmitir olores o sabores al recurso. Asimismo, se debe asegurar la supervivencia de los recursos que se comercializan vivos.



Foto 3. Área de estiba para colocar la pesca capturada. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

- Se debe contar con sistema de drenaje manual o mecánico.



Figura 1, izquierda. Bomba de succión eléctrica, conocida también como bomba eléctrica de achique. Imagen: Carlos Olivares / SPDA



Figura 2, derecha. Bomba de succión manual, conocida también como bomba de achique manual. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

- Durante el periodo de almacenamiento de los recursos hidrobiológicos en la embarcación se debe mantener la temperatura a 4°C como máximo.



Foto 4. Funcionario de Sanipes inspeccionando la bodega. 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.



Foto 5. Contenedor de combustible correctamente rotulado. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

- Los materiales y equipos utilizados durante la extracción del recurso deben cumplir con condiciones higiénico-sanitarias que garanticen la inocuidad del recurso.
- Si la embarcación es comercial, debe contar con un punto de toma de agua limpia de mar, con un suministro en cantidad y presión suficientes para operaciones a bordo, limpieza y desinfección.
- Se debe contar con recipientes y lugares adecuados para la disposición de residuos.



Foto 6 y 7. Contenedores de residuos correctamente rotulados. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

Frecuencia: continuo y/o cuando se requiera.

- Los contenedores para el agua potable destinada al uso del personal deben estar rotulados.



Foto 8 y 9. Contenedores de agua potable rotulados. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

- 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 10. Tripulantes señalizando el almacenamiento en la embarcación. Imagen: Carlos Olivares / SPDA



2.

**PROCEDIMIENTO DE
PRESERVACIÓN A BORDO:
CONTROL DE HIELO**

BENJAMIN

2. PROCEDIMIENTO DE PRESERVACIÓN A BORDO: CONTROL DE HIELO

- La embarcación pesquera artesanal debe contar con sistemas de preservación que aseguran el enfriamiento rápido de los recursos, y debe encontrarse a temperaturas cercanas a la fusión del hielo (máx. 4°C).
- El/la responsable de la embarcación debe verificar que el hielo sea elaborado con agua limpia y rastreable, y que haya sido entregado por proveedores controlados.
- Para demostrar la inocuidad y calidad del hielo, el/la responsable de la embarcación debe contar con el informe de análisis microbiológico del agua con que se fabricó el hielo.



Figura 3. Ejemplo de informe de análisis microbiológico del agua con que se fabricó el hielo.



Foto 11. Materiales para manipular el hielo. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

- Los materiales usados para su manipulación deben ser resistentes a la corrosión (plástico o acero inoxidable).



3. SISTEMA DE RASTREABILIDAD

3. SISTEMA DE RASTREABILIDAD

- La embarcación pesquera comercial que opera en concesiones acuícolas debe mantener los registros correspondientes para verificar la rastreabilidad de los productos de la pesca.
- La persona responsable de la embarcación pesquera artesanal 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 12. Tripulante realizando el registro antes de iniciar la faena de pesca. Imagen: Carlos Olivares / SPDA

ANEXO

BPM1
CONTROL DE HIELO Y MATERIA PRIMA

FRECUENCIA: CADA COMPRA
FECHA: _____ HORA: _____

HIELO	NO	SÍ	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.