

139799



| | |
|--------------------|--------------------|
| Vº Bº | |
| Subdirección | Jurídica |
| <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
| Abogado | |
| Redactor | |
| J.S.B.S. | <i>[Signature]</i> |

**APRUEBA PROTOCOLOS DE
 MANIPULACIÓN DE CAPTURA,
 DESCARTE Y PESCA INCIDENTAL EN
 NAVES PESQUERAS INDUSTRIALES DE
 LA FLOTA DE PALANGRE FÁBRICA EN LA
 PESQUERÍA DEMERSAL DE BACALAO DE
 PROFUNDIDAD DE LA ZONA SUR
 AUSTRAL, DE LOS ARMADORES QUE
 INDICA.**

VALPARAÍSO, 23 MAYO 2019

RES. EX. N° 2214

VISTO: Informe Técnico N° 2485, remitido a través de Hoja de Envío/PA/N° 151467, de fecha 22 de mayo de 2019; lo dispuesto en el Decreto con Fuerza de Ley N° 5, de 1983, y sus modificaciones, del Ministerio de Economía, actualmente Ministerio de Economía, Fomento y Turismo; la Ley N° 18.892, Ley General de Pesca y Acuicultura, cuyo texto refundido, coordinado y sistematizado fue fijado por el Decreto Supremo N° 430, de 1991, del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, que fijó el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley General de Pesca y Acuicultura; el Decreto Supremo N° 76 del 08 de mayo de 2015, publicado en el Diario Oficial con fecha 10 de febrero de 2017; del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, la Resolución Exenta N° 5559 de 30 de noviembre de 2018; y la Resolución N° 1.600, de 2008, de la Contraloría General de la República.

CONSIDERANDO:

Que, la Ley N° 20.625 de 2012, que modifica la Ley General de Pesca y Acuicultura, incorporó el artículo 64 E, actual artículo 64 I, estableciendo la obligación de instalar a bordo y mantener en funcionamiento, durante todo el viaje de pesca, un dispositivo de registro de imágenes (en adelante DRI) que permita detectar y registrar toda acción de descarte que pueda ocurrir a bordo.

Que, la obligación antes señalada es aplicable a los armadores de las naves pesqueras a que se refiere el



artículo 64 B de la señalada ley y a los armadores artesanales respecto de sus embarcaciones que tengan una eslora igual o superior a 15 metros.

Que, el artículo 64 I, antes señalado, dispone en su inciso 5° que la forma, requisitos y condiciones de aplicación de las exigencias establecidas en dicho artículo, así como los resguardos necesarios que eviten la manipulación e interferencia del funcionamiento de los dispositivos serán determinados en un reglamento.

Que, dicho reglamento, fue emitido a través del Decreto Supremo N° 76 de 08 de mayo de 2015, del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, el cual establece en la parte final de su artículo 13, que los armadores, por tipo de nave deberán establecer protocolos de manipulación de la captura, del descarte y de la pesca incidental, agregando en su inciso final que el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, establecerá por cada tipo de nave o embarcación, el formato y los contenidos mínimos que deberán cumplir dichos protocolos.

Que, en atención a dicho mandato, esta repartición, dictó la Resolución Exenta N° 5559 de 30 de noviembre de 2018, en la cual se establecen los Formatos y Contenidos Mínimos de los protocolos de manipulación de la captura, descarte y pesca incidental para la Flota de arrastre de fondo fábrica (Buques Fábrica) en la pesquería de merluza del sur de la zona austral; Flota de Palangre fábrica en la pesquería demersal de bacalao de profundidad de la zona sur austral; Flota de cerco en la pesquería pelágica de la zona centro sur; Flota de cerco en la pesquería pelágica de la zona norte.

Que, con fecha 9, 13 y 28 de enero y 1° de febrero de 2019, se presentaron solicitudes de aprobación de sus protocolos para la flota de palangre fábrica en la pesquería demersal de bacalao de profundidad de la zona sur austral, por parte de los armadores y naves que se individualizarán en lo resolutivo de este acto.

Que, con fecha 13 de febrero de 2019, se solicitó a los Armadores, la complementación de sus solicitudes, lo cual se realizó entre los meses de febrero y mayo de 2019, según consta en el informe técnico N° 2485, citado en vistos.

Que, de conformidad a lo señalado por la Subdirección de Pesquerías, en el Informe Técnico N° 2485, citado en



vistos, los referidos protocolos presentados por los armadores antes individualizados, cumplen con los requisitos fijados por la Resolución Exenta N° 5559 de 30 de noviembre de 2018, ya citada, por lo que serán aprobados en lo resolutivo del presente acto, en el que además se adjuntarán de manera anexa el contenido detallado de cada uno de los protocolos.

RESUELVO:

PRIMERO: 1. Apruébase los protocolos presentados por el Armador Globalpesca S.A., cédula de identidad N° 99.514020-9, para la flota de palangre fábrica en la pesquería demersal de bacalao de profundidad de la zona sur austral, de conformada por las siguientes Naves: Global Pesca I matrícula N° 3110, Global Pesca II matrícula N° 3086, Global Pesca III matrícula N° 3222.

2. Apruébase los protocolos presentados por el Armador Pescacisne S.A., cédula de identidad N°96.531.980-8, para la flota de palangre fábrica en la pesquería demersal de bacalao de profundidad de la zona sur austral, conformada por la siguiente Nave: Cisne Blanco matrícula N° 2615.

3. Apruébase los protocolos presentados por el Armador Antarctic Sea Fisheries S.A., cédula de identidad N°96.539.160-6, para la flota de palangre fábrica en la pesquería demersal de bacalao de profundidad de la zona sur austral, conformada por las siguientes Naves: Antarctic Bay matrícula N° 3165.

4. Apruébase los protocolos presentados por el Armador Deris S.A., cédula de identidad N°96.808.510-7, para la flota de palangre fábrica en la pesquería demersal de bacalao de profundidad de la zona sur austral, conformada por las siguientes Naves: Puerto Toro matrícula N° 3277, Puerto Williams matrícula N° 3178, Puerto Ballena matrícula N° 2512.

El contenido de cada uno de los protocolos se detalla a continuación:







PROTOCOLO DE MANEJO DE LA CAPTURA, DESCARTE Y PESCA INCIDENTAL

Palangre Fábrica

Palangre por una sola espiral

Tipo de nave: Nave

Nom de nave (s): Nave

Formato:

Pequeña:

Tipo de nave:

Nom de nave (s):

| MANEJO DE LA CAPTURA | | | |
|--|--|---|-------|
| ESTAPA 1 Manejo de la captura durante el viaje del palangre | Actividades que realiza | DISCRIMINACIÓN DE LAS MANDIBLAS, OBJETOS Y SUSPENSIÓN | |
| | | SECCIÓN | STADO |
| | Viajero/Trabajador | | SI |
| | Chigres | | NO |
| | Cuchillo | hombro enganchado en un arbol tripulante dedicado a tom arbol para mandiblas y sacra la captura desenganchando la del arbol y lo contando con el cuchillo el un anop de anzuelos nom al entre enredado con el m ejano y llevarla captura a la trama | SI |
| | Ganchos para tomare juntas pales | hacha largo y corto bicho se utiliza para enganchar la captura desde la cubierta superior y ayudar al apuntaje para que la captura cuando que de cojando no se desenganche del lanzamiento bicho corto se utiliza para llevar la captura hacia la trama de recepción de materia prima a | SI |
| | Otras Especificar | NO | |
| ESTAPA 2 Manejo de la captura durante el viaje del palangre | Viajero de la nave en adic | retentaria 18 m m (bocacho) se vira la retentaria con el trapezoidal de la red o pasando la presa en entre porta pasteca. | SI |
| | Obtenición del pescado | desenganchamiento de los anzuelos en la anilla entre , y mudado por un bicho corto. | SI |
| | Separación de ejemplares dañados | restos de cabezas, hocicos o son los ojos que quedan enganchados en los anzuelos despues de ser separados por otros y/o cachadotes se recuperan en forma anual | SI |
| | Adujado de la parte de pesca | se lava durante y despues se lava : se m angrena con agua salada el sector de virado para limpiar restos de excremento (ramada) | SI |
| | Procedimiento de lavado sectorizado | | SI |
| | Otras Especificar | NO | |
| | Fuerza mayor | en la condición de fondo : se produce deterioro de la material línea en adic dentro de porciones con el fondo adem as puede producir corte de la línea y se puede perder parcial o total en una caca adem des se pierde dar la captura. | SI |
| | Edm nacion de parte del longine por cortes en la linea | enmedio con el material antiguo fija caca eventualmente la linea adic se puede enredar en el fondo con otra caca perdida lo que podrás provocar corte de la linea. | SI |
| | Otras Especificar | | |



| ESTAPA 2 A manipulación de la fábrica o planta de procesos (sin ensaladas, almuñas) | | | DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES, OBJETOS Y JUSTIFICACIÓN | |
|--|--|---|--|--|
| ESTAPA 3 Almacenamiento de los productos en bodega | | DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES, OBJETOS Y JUSTIFICACIÓN | | |
| Descripción del proceso de elaboración de los productos | | SÍ/NO | Se recibe la captura en la trama de recepción factoría, se cuenta con ella para desengangado, posteriormente se descalza, evitando lavado, clasificación de la captura se comienza con pesan las cajas según calibre, se congelean en túneles frío, se saca de túnel se ensancha, se pesan en bascula, y se etiqueta para ser ingresada a bodega | |
| Leyendo de la fábrica o planta de procesos (sin ensaladas, almuñas) | | SÍ/NO | de la lavadora, pasa a la trama de lavado, pasa a la lavadora nuevamente y pasa a la trama de recepción. Se usa ganchito corto o garfio | |
| Actividades que realiza | | SÍ/NO | Traslado de base jem paves a las tramas | |
| | | SÍ/NO | Se recibe de especies por peso | |
| | | SÍ/NO | Típodos productos | |
| | | SÍ/NO | Otras Especificar | |
| Número de bodegas de productos congelados | | SÍ/NO | SI una (1) | |
| Ubicación y número de acceso(s) a la(s) bodega | | SÍ/NO | SI 2 | |
| | | SÍ/NO | NO | |
| ESTAPA 3 Almacenamiento de los productos en bodega | | SÍ/NO | Sector de la bodega donde se almacenan los productos | |
| | | SÍ/NO | Otras espacios de posible almacenamiento de productos | |
| | | SÍ/NO | Traslado de cajas a bodega | |
| Actividades que realiza | | SÍ/NO | Otras Especificar | |



| MODULO | | DETALLE | | DESCRIPCION DE LAS MANZANAS, ORIENTACIONES Y JUSTIFICACION | |
|--|--|--|--|---|--|
| 1. GARDENIA ANPULACION Y DESCARTE | | 2. SECCION | | 3. SÍNO | |
| 1. GARDENIA ANPULACION Y DESCARTE | | | | SI Sector de vivero de Japón y de pesca | |
| Utenarios de m. anpulacion | | Palas | | SI Im pectoral para acortar el pescado | |
| Utenarios de m. anpulacion | | ganchos | | SI archibes para descarce y descorchar | |
| Utenarios de m. anpulacion | | Otros (especificar) | | | |
| IDENTIFICACION EN LA UNIDAD | | Tipo de unidades de almacenan (tapis, sacos) | | SI Se clasifican la captura para com. p. etenencias y secos | |
| X anpulacion en la finca | | Dimensioes (largo, ancho, alto y dian etco (m)): | | Caja 11x40 x66 cm | |
| X anpulacion en la finca | | Capacidad (ton) | | 16 000 cajas 4 000 sacos | |
| Nº de chutes utilizados para descartar | | Nº de chutes utilizados para descartar | | SI 1 a popay 1 apoya | |
| Procedim. tenuto del descarte en la zona de vivero | | Nº de chutes utilizados para descartar | | SI ejem p. datos dem. estadisticos | |
| Actividades que realiza | | Se lectión de especies a descarcar | | SI ejem p. datos estadisticos | |
| | | Encapazonado de las especies a descarcar | | NO | |
| | | Identificación y cuantificación ante las canas de las especies a descarcar | | | |
| | | Descarte de la especie al finalizar | | | |



X

| | | SECCIÓN | | SI/AO | DESCRIPCIÓN DE LAS MANDIBULAS, OBJETOS Y JUSTIFICACIÓN |
|--------------------------------------|---|---------|----|--|--|
| Lugares de manipulación y devolución | | | | | |
| Utenisios de manipulación | Red | | NO | Si | sectorizador |
| | Mantas | | NO | | |
| | Cabos | | NO | | |
| | Jaulas | | NO | | |
| | Otros (especificar) | | NO | | |
| | | | | | |
| M. manipulación en caleña | Rescate de ejemplares en aparezas | | SI | Lacipulación provocada con la pesca ilegal o bien armadas necesarias para rescatar un ejemplar para su devolución en su entorno natural. | |
| | Registro de ejemplares capturados | | SI | Los ejemplares se registran en la bitácora y se devuelven al sector. | |
| | Identificación ante las demás autoridades competentes | | SI | Los ejemplares son subidos por la banda de radio y serán registrados por las demás autoridades competentes. | |
| | Devolución al mar desde las estaciones y muelles | | SI | Se devuelven al mar una vez que se comprueban que están bien. | |
| | Depósito de los ejemplares para trámite a puerco | | SI | En caso de ser necesario se podrá habilitar un lugar. | |
| | | | | | |

DEMANEJACIÒN DE LA PESCA MCDPNTA

KODUJO



| ESTADÍSTICA DE LAS MÁNDIBULAS, OSTEOMA Y JUSTIFICACIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------------------------------------|---------|--|--|---------------------------------------|---------------------------------------|----|---|-----------------------------------|-----------------------------------|----|--|--------------------|--------------------|----|---|-------------------|-------------------|----|--|
| | ITEM | SECCIÓN | SI/NO | DESCRIPCIÓN DE LAS MÁNDIBULAS, OSTEOMA Y JUSTIFICACIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Descripción del proceso de elaboración de los productos | | | SI | <p>La especie objetivo es el bacalao de profundidad, Disostichus eleginoides. Los productos son tronco HG/T, y subproductos (de la cabeza, ovas, etc). Los pasos de procesamiento son: recepción a factoría, identificación y selección de ejemplares dañados, desangrado, buffer de acopio, corte de cabeza y cola, eviscerado, lavado, drenado, selección por talla y peso de cada tronco, envasado, pesaje y etiquetado. En hoja anexa se adjunta el Protocolo de Procesamiento del ABAY acreditado en el programa PAC de SENAFESCA</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ESTADA 2 Manipulación de la captura en la bodega | | | SI | <p>Layout de la fábrica o planta de proceso (sin ensanzas, distancias, alturas)</p> <table border="1" data-bbox="523 333 670 1284"> <tr> <td data-bbox="523 333 633 1284">Traslado de los ejemplares hasta las</td><td data-bbox="523 1284 633 1712">Traslado de los ejemplares hasta las</td><td data-bbox="523 1712 633 1936">SI</td><td data-bbox="523 1936 670 1936"> <p>Las capturas llegan a la fábrica por una cinta desde el halador. De ahí ingresa a la factoría siguiendo el flujo que ilustra en el plano adjunto</p> </td></tr> <tr> <td data-bbox="633 333 670 1284">Selección de especies por tan año</td><td data-bbox="633 1284 670 1712">Selección de especies por tan año</td><td data-bbox="633 1712 670 1936">SI</td><td data-bbox="633 1936 670 1936"> <p>La selección por tamaño se realiza en el momento del envasado donde se pesa los troncos en forma manual y se conoce el calibre de acuerdo a las tablas y pautas entregadas por la empresa para ensasar el producto y enviar a congelado</p> </td></tr> <tr> <td data-bbox="670 333 724 1284">Tipos de productos</td><td data-bbox="670 1284 724 1712">Tipos de productos</td><td data-bbox="670 1712 724 1936">SI</td><td data-bbox="670 1936 724 1936"> <p>LOS PRODUCTOS SON: BAC-HG/T Y SUBPRODUCTOS (CARAS, COLLARES, RECORTE, COLAS)</p> </td></tr> <tr> <td data-bbox="724 333 778 1284">Otras especificar</td><td data-bbox="724 1284 778 1712">Otras especificar</td><td data-bbox="724 1712 778 1936">NO</td><td data-bbox="724 1936 778 1936"></td></tr> </table> | Traslado de los ejemplares hasta las | Traslado de los ejemplares hasta las | SI | <p>Las capturas llegan a la fábrica por una cinta desde el halador. De ahí ingresa a la factoría siguiendo el flujo que ilustra en el plano adjunto</p> | Selección de especies por tan año | Selección de especies por tan año | SI | <p>La selección por tamaño se realiza en el momento del envasado donde se pesa los troncos en forma manual y se conoce el calibre de acuerdo a las tablas y pautas entregadas por la empresa para ensasar el producto y enviar a congelado</p> | Tipos de productos | Tipos de productos | SI | <p>LOS PRODUCTOS SON: BAC-HG/T Y SUBPRODUCTOS (CARAS, COLLARES, RECORTE, COLAS)</p> | Otras especificar | Otras especificar | NO | |
| Traslado de los ejemplares hasta las | Traslado de los ejemplares hasta las | SI | <p>Las capturas llegan a la fábrica por una cinta desde el halador. De ahí ingresa a la factoría siguiendo el flujo que ilustra en el plano adjunto</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Selección de especies por tan año | Selección de especies por tan año | SI | <p>La selección por tamaño se realiza en el momento del envasado donde se pesa los troncos en forma manual y se conoce el calibre de acuerdo a las tablas y pautas entregadas por la empresa para ensasar el producto y enviar a congelado</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tipos de productos | Tipos de productos | SI | <p>LOS PRODUCTOS SON: BAC-HG/T Y SUBPRODUCTOS (CARAS, COLLARES, RECORTE, COLAS)</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras especificar | Otras especificar | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ESTADA 3 Almacenamiento de los productos congelados | | | SI | <p>DESCRIPCIÓN DE LAS MÁNDIBULAS, OSTEOMA Y JUSTIFICACIÓN</p> <table border="1" data-bbox="784 333 931 1284"> <tr> <td data-bbox="784 333 894 1284">Nº de bodegas de productos congelados</td><td data-bbox="784 1284 894 1712">Nº de bodegas de productos congelados</td><td data-bbox="784 1712 894 1936">SI</td><td data-bbox="784 1936 931 1936"> <p>DOS BODEGAS</p> </td></tr> </table> | Nº de bodegas de productos congelados | Nº de bodegas de productos congelados | SI | <p>DOS BODEGAS</p> | | | | | | | | | | | | |
| Nº de bodegas de productos congelados | Nº de bodegas de productos congelados | SI | <p>DOS BODEGAS</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ubicación y nº de acceso (s) a la(s) bodega | | | NO | <p>Hacia puerta de la fábrica de la nave</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sector de la bodega de materiales en la(s) bodega | | | SI | <p>BAJO LA FÁBRICA DE LA NAVE Y EN PASILLOS DE TUNELLES... SE ADJUNTA ESQUEMA A LA DERECHA</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras especies de posible almacenamiento de productos | | | SI | <p>El material de embalaje (cartones, plásticos, fijes) se almacena en la bodega (popa o proa) y también en los pañoles de factoría que se indican en plano ilustrativo adjunto</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Actividades que se hace | | | NO | <p>Como almacenamiento alternativo de productos y/o subproductos congelados se considera el bodega N° 2. Ver plano adjunto</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | SI | <p>Los productos congelados se envían a bodega por medio de un tobogán de iona. El transporte de iones y sacos se hace manualmente y participan de 2 a 4 personas en la operación normal</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |



| DEMANDE A LA FABRICA DE PESQUERIAS A DESCARBAR | | | |
|--|-----------|---|-----------------------------------|
| MODULO | | | |
| BLOQUE 01 | | | |
| DESCRIPCION DE LAS MATERIALES Y EQUIPO | | | |
| Lugar de manipulación y descarte | BLOQUE 02 | SI El descarte se realiza en la entrada de los pescados a la factoría. Ver planos adjuntos | |
| Utenisios de manipulación | | NO | |
| Identificación de la unidad de a la acera de fondo | | NO | |
| Número de chubut utilizados para descarar | | NO | |
| Manipulación en la factoría | | | |
| Procedimiento de descarte en la zona de virado | | 01 EN FACTORIA, BANDA DE BABOR | |
| Actividades que realizan | | | |
| | | Por ser la producción mono especie, todo especie que no sea bacalao se separa, se identifica y se acopia. Posteriormente se pesa y registra de acuerdo a los protocolos comunitarios. | |
| | | En la pesquería de bacalao donde opera la nave las especies frecuentes y predominantes de descarte son Granaderos (Macrouridae spp), Antimora (Antimora rostrata) y dos especies de centolla. | |
| | | Las dos especies predominantes se acopian en distintos canastos para posteriormente contabilizarlos y pesarlos y registrar en las bitácoras correspondientes | |
| | | TIENEFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN ANTE HACIENDA DE LA ESPECIE | |
| | | descartar | SI GRANEL GRANADERO Y ANTIMORA |
| | | Descarte de la especie al mar | SI BANDA BABOR FACTORIA |



| | | SECCIÓN | | SÍ/NO | DESCRIPCIÓN DE LAS MANTENIMIENTOS Y OPERACIONES Y SUS FÁCTORES |
|--|--|--|--|-------|--|
| Lugares de manipulación y devolución | | | | SI | El lugar donde se realiza la eliminación del descarte se realiza en el costado de labor de la factoría. La operación se hace manualmente. Ver plano en doc adjunto (descarte se ilustra en color verde) |
| | | Red | | NO | |
| | | Mantas | | NO | |
| | | Cabos | | NO | |
| | | Jaulas | | NO | |
| | | Otros (especificar) | | NO | |
| Manipulación en cubierta | | Rescate de ejemplares | | NO | La pesca incidental considera especies de aves marinas y mamíferos marinos que eventualmente pueden ser capturados por un palangre. Se utilizan guías de identificación FAO/CCAMLR ademas de la colaboración de los observadores científicos que se desempeñan a bordo |
| | | Registro de ejemplares capturados | | NO | Las especies son identificadas, contadas y pesadas. Después de cada lance se registra esta información en la báscula electrónica. |
| | | Identificación ante las cámaras de los ejemplares rescatados | | NO | Los ejemplares capturados vivos se revisan cuidadosamente para evaluar posible daños vitales. También la avudad de los observadores científicos es váliosa y se considera al momento de realizar el rescate. |
| Actividades que realiza | | Devolución al mar de los ejemplares rescatados muertos y vivos | | NO | Los procedimientos de devolución de ejemplares vivos se realizan bajo la pauta CCAMLR |
| | | Depósito de los ejemplares rescatados para traslado a puerto | | NO | Los ejemplares rescatados muertos se registran toda la información biológica (especie, sexo, peso, otros, etc) y operacional (hora, posición) y se colocan en bolsas o cajas, las que se etiquetan y se guardan en bodega de frío debidamente separadas de la producción para disponer posteriormente en tierra de acuerdo a las instrucciones de autoridades CCAMLR correspondientes. |
| <p align="center">DEMANIFESTACIÓN DE LA PESCA NODERIAL</p> <p align="center">Nº DDUO</p> | | | | | |

Form ato:
Pesquera:
Tipo de nave:
Nom. buque (s)

PROTOCOLO DE MANIFESTACION DE LA CAPTURA, DESCARTE Y PESCA NCDETEL.

Pabriga Fábrica
Palmar poran uade estibor
PUERTO TORO M atrícula:3.277
PUERTO LLAM S M atrícula:3.178
PUERTO BALLENA M atrícula:2.512

**MANIFESTACION DE LA CAPTURA
NO DULU**

| TIPO | | DESCRIPCION | | DESCRIPCION DE LAS MANIFESTACIONES Y JUSTIFICACION | |
|---|--|-------------|--|--|--|
| Vradior teatralico | | | | SI | Se ubica a prima en banda estibor y su función es subir la linea retentiva, la cual se corta en la linea |
| Chipes | | | | SI | en adie con los pines. |
| Cuchillo | | | | NO | Se ubica en la banda estibor y su función es subir la linea adie con los espines. |
| Gando para tono arejón (Dunas Bajas) | | | | SI | Se ubica en la banda estibor y su función es subir la linea adie con los espines. |
| Otras (especificar) | | | | NO | |
| Vradiod de la linea adie | | | | SI | Pasado el impuso de la linea de pesca se procede a marcar el aterial separando la captura de un aterial de pesca. La captura cae en una triade de ingreso ubicada en la pista en banda estibor y el aterial de pesca sigue en dirección de babor hacia popa para su amado. |
| Obtención del peso adie | | | | SI | De la triade ingreso pasa al travesende una cinta sin fin a una triade de recepción, donde se da inicio al proceso de transformación de la captura. |
| Separación de ejemplares dañados | | | | SI | Los ejemplares dañados son dejados en la triade de recepción o son desratados al mar a través de un chute ubicado en la banda estibor donde la triade de la cubierta principal. |
| Adujido de la linea adie | | | | SI | Elajudido se realiza en la banda de baborde la cubierta superior. |
| Adjuido del lajapón de pesca | | | | SI | Después de cada virado se realiza el lavado en caliente hidro lavadora. |
| Procedimiento de lavado de la cubierta | | | | SI | Se realiza en la cubierta superior sector popa banda babor, después de la adjuido del aterial. |
| Otras (especificar) Recamado | | | | SI | Se realizan en la cubierta superior sector popa banda estibor y su función de un chipe hidráulico. |
| Adjuido de la linea retentiva | | | | SI | |
| Fuerza en ayor | | | | SI | De bajo frecuencia dependiendo del tránsito y las condiciones presentes. Cuando ocurres una espeditida total del aterial de la eventual captura. |
| Otras (especificar) Presencia de ostras | | | | SI | Muy frecuentes, la presencia de ballenas o ras provoca pérdida total de las capturas y parcha los ateriales de pesca. |





| DETALLE DE LAS MANTENIMIENTOS Y JUSTIFICACIÓN | | | |
|--|--|-------|--|
| ITEM | SECCIÓN | SI/NO | |
| ENPA 2 Manipulación de la carne en la fábrica | Descripción de elaboración de los productos | | |
| | <p>El proceso de elaboración comienza cuando la carne es sacada en la tira de recepción ubicada en la cabezota principal, una manipuladora, cadera y jamón para pasarlo a la bandeja azulada, separando la cabezota del tronco. La cabeza es sacada ubicada en una tira para luego extenderse los subproductos. El tronco sigue la tira de proceso, pasando a la contraria de coda, estirando y lavado. Posteriormente eservido al sector donde eslavado, calibrado y em paqueta. Posteriormente esparcido a los hornos leñosos fríos y luego de 8 a 10 horas finaliza el etiquetado. Todo este proceso se realiza en la cubierta principal. En todo la tira de producción existen ductos de desechos (olas, viscosas, aceites, cabezas) que se unen a un ducto principal que desemboca en un chorro ubicado en la banda estéril, cubierta principal cerca de la tira de lavado.</p> | | |
| Layout de la fábrica o planta de proceso (in寸mensiones,distancias,a horas) | | | |
| Actividades que realiza | <p>TIPO DE LAVADO DE LOS PRODUCTOS</p> <p>Traslado de los ejemplares a las tinas</p> <p>Sección de especies por trámite año</p> <p>Tipo de productos</p> <p>Otras Especificar</p> | | |
| | <p>SI SI SI SI NO</p> | | |
| | <p>Los ejemplares son trasladados desde la tira de recepción en forma manual hasta el proceso de lavado. Posteriormente pasan a una cinta en frío que los traslada a salte en paquete.</p> | | |
| | <p>La calificación o selección se realiza en el área de envasado.</p> | | |
| | <p>Tronco (GT), colillas, casas, heridas, congelados, bacalao, codo de congelado, hígado de congelado, crías de marlina.</p> | | |
| Número de bodegas | | | |
| ENPA 3 Almacenamiento de los productos en bodega | <p>Ubicación y num esp de acceso (s) a la(s) bodega</p> <p>Hacia puerta de la florería de la nave</p> <p>Bajo la florería de la nave</p> | | |
| | <p>SI SI SI</p> | | |
| <p>1 tiras, ubicadas por debajo de la cubierta principal, bajo la salida de proceso de papa a papa.</p> | | | |
| Sector de la bodega donde se almacena carne en bolas | | | |
| <p>Otras especies de carne que se almacenan en la bodega</p> | | | |
| Actividades que realiza | <p>TIPO DE ALMACENAMIENTO</p> <p>Traslado de cajas a bodega</p> <p>Otras Especificar</p> | | |
| | <p>SI NO</p> | | |
| <p>Un trabajante la realiza en forma manual desde el área de lavado hasta el acceso de la bodega ubicado en la puerta de la factoría. De ahí los manipuladores reciben las cajas para establecerlas interior de la bodega.</p> | | | |



| DESCRIPCION DE LAS MANOBRAS O OPERATIVOS Y JUSTIFICACION | | | |
|---|--|--|--|
| ITEM | SPCCOTON | SI/AO | |
| Lugar donde se realiza la manipulación y descarte | SI | Eldescarte se realiza en el sector de la factoría, principalmente entre rayas, todos, chancando y en planchas definidas). La manipulación se realiza en el área de la tina de recepción, por la banda de estribor. | |
| Unidades de manipulación | SI | Se ocupa en caso de existir gran cantidad de basura u otros pequeños (chanchito). Todo se bota por el chute ubicado cerca de la tina de recepción. | |
| Otros especificar | NO | | |
| TIPO DE UNIDADES DE ALTA ACUMULACIÓN (PALETAS, BIB, BOLSAS, OTRO) | | | |
| Denominación de la unidad de alta acumulación | CABA | | |
| Dimensiones (ancho x alto y diámetro frontal): | 190 x 64 x 51 MM | | |
| Capacidad (ton) | 62 LTS | | |
| EXISTEN SOLO DOS LUGARES PARA EL DESCARTE, UNO SUBYADOS EN LA BANDA DE ESTRIBOR DE LA CABINA PRINCIPAL UNO ESTÁ UBICADO CERCA DE LA TINA DE RECEPCÓN HACIA PIRAS Y EL OTRO UBICADO HACIA POPA, EN LA EDICIÓN DE BOCAGE. | | | |
| NÚMERO Y LUGARDE ALMACENAJE EFECTUADA Y DESCARTADA | SI | | |
| NÚMERO DE CHUTES UTILIZADOS PARA DESCARTAR | NO | No existe descarte en la zona de virado. Existe una tina de recepción entre el tripulante que opera el viradero, devuelto a un área cerca de zonas que llegan a la tina de ingreso. | |
| PROCEDIMIENTO DE DESCARTE EN LA ZONA DE VIRADO | | | |
| SELECCIÓN DE ESPECIES A DESCARTAR | | LAS ESPECIES A DESCARTAR QUEDAN ALMACENADAS EN LA TINA DE RECEPCÓN. | |
| ACTIVIDADES QUE REALIZA | Encajonado de las especies a descartar Identificación y cuantificación ante las canas madre de las especies a descartar | Las especies almacenadas en la tina de recepción sefan despozadas en un cesto plástico para posteriormente ser pesadas antes de descartar. | |
| | Descarte de la especie almacenada | El descarte se realizará por el chute ubicado en la parte de la factoría, portando la banda de estribor. | |



| | | DESCRIPCIÓN DE LAS MANOS Y BRAZOS O OBJETOS Y SUS IDENTIFICACIONES | |
|---|------|--|---|
| | ITEM | SECCIÓN | |
| Lugares de manipulación y devolución | | S2A0 | Los lugares de manipulación y devolución de la pesca incidental se realizan en el área de la trama de ingreso. En ese lugar se desenganchan las anzuelos y se llevan hasta que se enganchan en las líneas. |
| Utensilios de manipulación | | Red | NO |
| | | Mantas | NO |
| | | Cabos | NO |
| | | Barbas | NO |
| | | O tipos Específicas | La manipulación es realizada por la tripulación con el uso de guantes. |
| Manipulación en el mar | | Recolección de ejemplares desde la línea | Al detectar una pesca incidental deberá desprendere el ejemplar de la trama y al acercarlo en recipientes destinado para el efecto, para su posterior registro y pesaje. |
| | | Registro de ejemplares capturados desde la línea | Se procederá a registrar en una libreta ad hoc, la especie y el peso de los ejemplares correspondiente a la pesca incidental, separando base ejemplares vivos, muertos y heridos, según corresponda. |
| | | Identificación ante las cámaras de los ejemplares recogidos | Antes de la devolución al mar, se procederá a exhibir la cámara correspondiente por un tiempo de al menos 1 m. Tanto para que quede el registro de su identificación. |
| Actividades que realiza | | Devolución al mar de los ejemplares rescatados | Una vez efectuada la identificación ante la cámara, se procederá a devolución de los ejemplares vivos y muertos según corresponda. |
| | | Depósito de los ejemplares para traslado a puerto | De acuerdo a la especie y que el tiempo de operación del barco sea menor a 1 hora, se procederá a conservar en recipientes destinados para tal efecto para su posterior traslado a puerto, y procederá a identificarlos con el "ejemplar herido". En caso contrario, después de la identificación ante la cámara, se procederá a su devolución al mar registrando en Bitácora el ejemplar como otorgado de su devolución. |
| DEPARTAMENTO DE PESCA MARÍTIMA M. DDUU | | | |



SEGUNDO: TENGASE PRESENTE QUE

Será responsabilidad del armador instruir y capacitar a los capitanes y tripulantes acerca de los planes de manipulación de la captura, de las especies a descartar y de la pesca incidental, que deberán aplicar durante cada viaje de pesca, según corresponda.

El capitán de la nave pesquera, será la persona responsable directa de la aplicación permanente de los programas de manipulación de la captura, descarte y pesca incidental a bordo. En consecuencia, el armador deberá adoptar las medidas administrativas y técnicas necesarias para que dicha responsabilidad y capacitación quede debidamente formalizada, tanto con el capitán como con los tripulantes.

TERCERO: El incumplimiento de lo consignado en los protocolos aprobados en el resuelvo primero de este acto será sancionado de conformidad con el Título IX de la Ley General de Pesca y Acuicultura.

CUARTO: Téngase presente que esta Resolución podrá ser impugnada por la interposición de los recursos de reposición y jerárquico, contemplados en el artículo 59 de la Ley N° 19.880, ante este Servicio y dentro del plazo de cinco días hábiles contado desde la respectiva notificación, sin perjuicio de la aclaración del acto dispuesta en el artículo 62 del citado cuerpo legal, y de las demás acciones y recursos que correspondan de acuerdo con la normativa vigente.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE A TEXTO ÍNTEGRO EN EL SITIO DE DOMINIO ELECTRÓNICO DEL SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA Y DE LA SUBSECRETARÍA DE PESCA.



Distribución:

- Subdirección Nacional.
- Subdirección de Pesquerías.
- Subdirección Jurídica.
- Direcciones Regionales de Pesca y Acuicultura.
- Oficina de Partes.