

PACTO OCEÁNICO

del este

Manual de requisitos para el uso de la marca

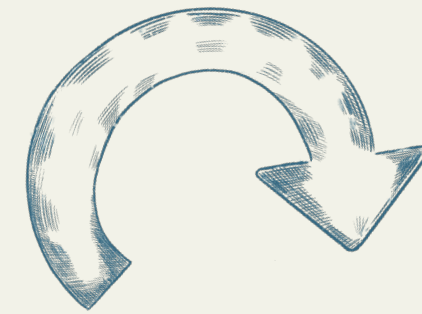
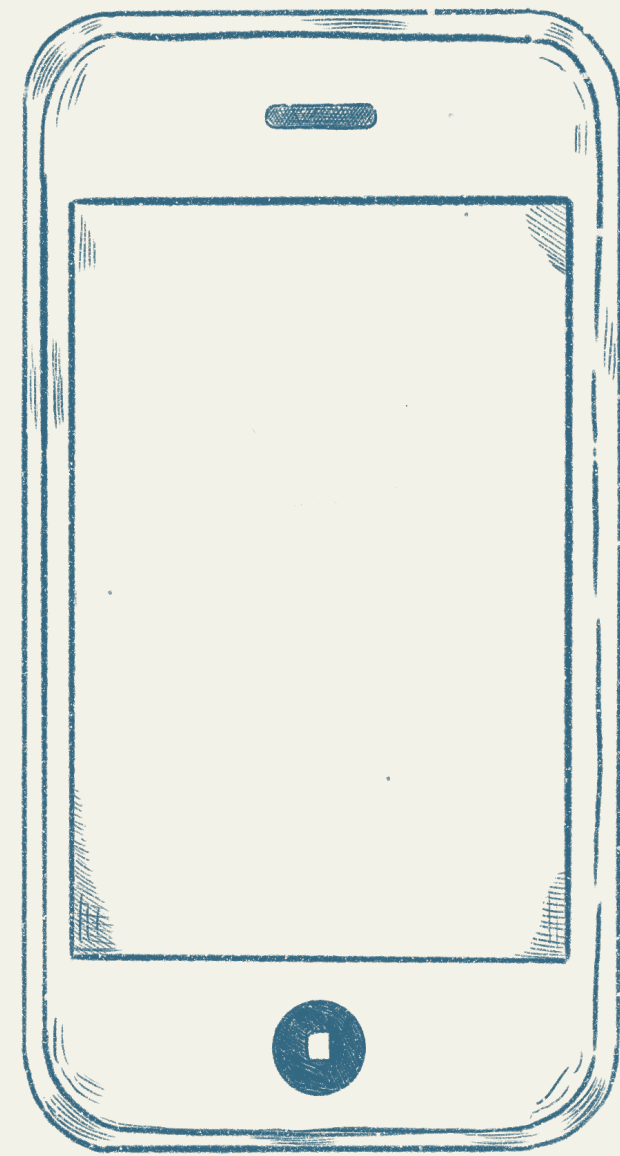
BUENAS PRÁCTICAS EN LA CADENA DE LA PESCA ARTESANAL



Corporación
Gastronómica

PUNTA DEL ESTE

GIRA EL CELULAR PARA MEJOR LECTURA





Ministerio
de **Industria,
Energía y Minería**

Dirección Nacional
de Artesanías, Pequeñas
y Medianas Empresas



Ministerio
de **Ganadería,
Agricultura y Pesca**

Dirección Nacional
de **Recursos Acuáticos**

Corporación Gastronómica de Punta del Este; Dirección Nacional de Recursos Acuáticos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca; Grupo Pescar de Punta del Este; Intendencia de Maldonado; Laboratorio Tecnológico del Uruguay y Ministerio de Industria, Energía y Minería, 2022. Algunos derechos reservados. Se permite descargar, compartir, remezclar, retocar, y crear a partir de esta obra siempre que se cite la fuente y la información no se utilice con fines comerciales.

Esta obra está bajo una licencia de [Creative Commons Reconocimiento](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) - NoComercial 4.0 Internacional. Las opiniones y recomendaciones vertidas en esta publicación no comprometen a las instituciones nombradas. Para simplificar la redacción y la comodidad en la lectura, se ha optado por usar el masculino genérico sin que ello implique discriminación de género.

di Candia, Carina; Olivera, Andrés; Skerl, Verónica; Viera, Patricia. *Pacto oceánico del este: manual de requisitos para el uso de la marca. Buenas prácticas en la cadena de la pesca artesanal*. Montevideo: Corporación Gastronómica de Punta del Este; DINARA-MGAP; Grupo Pescar de Punta del Este; Intendencia de Maldonado; LATU y MIEM, 2022.

ISBN digital: 978-9915-9367-8-9

PESCA ARTESANAL / BUENAS PRÁCTICAS / SUSTENTABILIDAD / GESTIÓN / SEGURIDAD ALIMENTARIA

Dewey
639.2

AUTORES

Carina di Candia
Andrés Olivera
Verónica Skerl
Patricia Viera

COMITÉ TÉCNICO REVISOR

Grupo Pescar

Juan Álvarez
Jorge Fuster

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

María del Huerto Delgado

Dirección Nacional de Recursos Acuáticos

Jorge Estévez
Patricia Grunwaldt
Fernando Oxandabarat

Corporación Gastronómica de Punta del Este

María Elena Marfetán
Santiago Rivero
Ana Inés Sánchez

Ministerio de Industria, Energía y Minería

Leticia Silva
Cecilia Tonelli

Intendencia de Maldonado

Denisse Goncálvez

COMITÉ DE DIRECCIÓN

Grupo Pescar

Juan Álvarez
Jorge Fuster

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Mariela De Giuda
Daniel Pippolo

Corporación Gastronómica de Punta del Este

Gastón Figún
María Elena Marfetán

Ministerio de Industria, Energía y Minería

Leticia Silva

Revisión de formato y elaboración de página de legales

Lorena Fiori

PESCADORES Y PESCADORAS

Enio Ramos
Jorge Fuster
Jorge Allelen
Juan Álvarez
Fernando Fernández
Washington Albornoz
Alejandra Caligaris

COCINEROS Y COCINERAS

Vanessa González
Elena Tejeira
María Elena Marfetán
Santiago Matías Sanjurjo
Gastón Bentancour
Ignacio Barbachán
Gustavo Márquez
Diego Silva
Mónica Alves
Luciana López da Silva

DISEÑO

Diseño

Crudo AD SAS

Producción General

Gonzalo Grandal

Dirección de Arte

Fabrizio Molaguero

Diseño Gráfico

Martín González

Ilustración

Florencia Gastambide

Fotografía

Juan Pablo Malcom
Martín González
Inés Beisso

CONTENIDO

CLICK EN LOS TITULOS PARA
VER PÁGINAS



01	<i>Prólogo</i>	05
----	----------------	----

02	<i>Introducción</i>	06
	2.1 Marca Pacto Oceánico del Este	06
	2.2 Cadena de valor de la pesca artesanal	07
	2.3 Manual de requisitos	10

03	<i>Requisitos y buenas prácticas</i>	12
	3.1 Cadena de valor	13
	3.2 Pesca	15
	3.3 Manipulación, procesamiento y comercialización de los productos pesqueros	18
	3.4 Transporte de productos pesqueros	20
	3.5 Almacenamiento y conservación en puestos de venta y locales gastronómicos	22
	3.6 Elaboración de platos para venta en locales gastronómicos	25

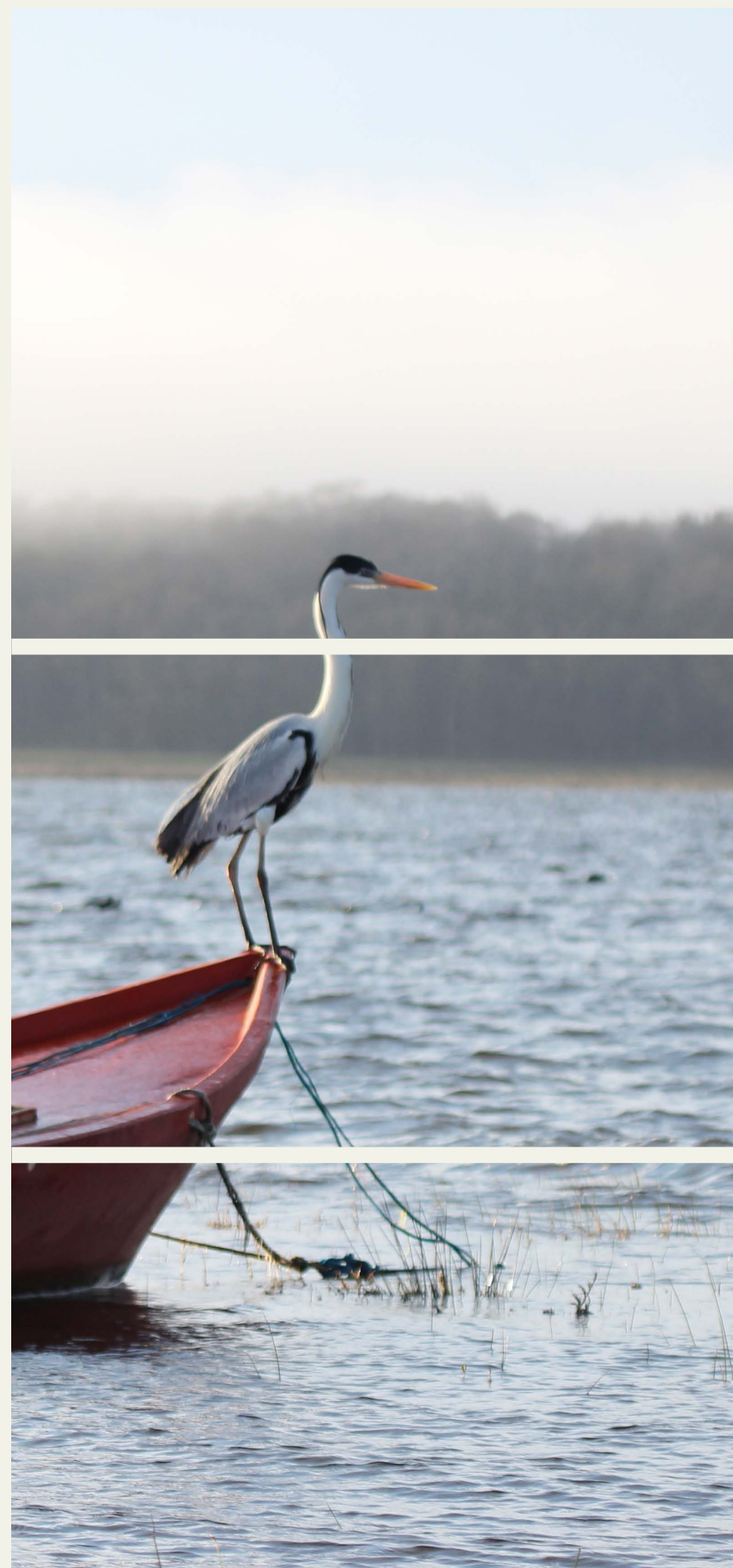
04	<i>Bibliografía</i>	28
----	---------------------	----

05	<i>Bibliografía recomendada</i>	29
----	---------------------------------	----

06	<i>Glosario</i>	29
----	-----------------	----

07	<i>Anexos</i>	30
	7.1 Anexo 1. Legislación que aplica a pescadores artesanales	30
	7.2 Anexo 2. Legislación que aplica a manipuladores y comercializadores de productos de la pesca	34
	7.3 Anexo 3. Legislación que aplica a transportistas de productos de la pesca	34
	7.4 Anexo 4. Legislación que aplica a locales gastronómicos	34

1 Prólogo



Este documento fue elaborado en el marco del proyecto “Fortalecimiento de la marca Pacto Oceánico del Este”, el cual se ha desarrollado en la órbita del convenio interinstitucional entre el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) y el Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM) para mejorar la competitividad y sustentabilidad de diferentes cadenas de valor en el país.

El proyecto planteó elaborar un manual de requisitos, buenas prácticas y recomendaciones para los diferentes eslabones de la cadena de la pesca artesanal de Punta del Este y las Unidades Productivas (UP) que la integran: pescadores, procesadores, intermediarios y establecimientos gastronómicos, entre otros.

Durante el proceso de elaboración del presente manual se convocó a las instituciones relacionadas a la temática para recabar sus experiencias, opiniones y aportes.

Participaron junto a la Corporación Gastronómica de Punta del Este y el Grupo Pescar de Punta del Este, la Dirección Nacional de Pequeñas y Medianas Empresas del Ministerio de Industria Energía y Minería, la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos del MGAP, la Intendencia de Maldonado y el LATU.

A los efectos de implementar los requisitos y las buenas prácticas propuestas en este documento por parte de las Unidades Productivas involucradas, el proyecto incluyó la realización de actividades de difusión, sensibilización y capacitación.



2 Introducción

2.1 *Marca* **PACTO OCEÁNICO DEL ESTE**

#PACTOOCEÁNICO

Con el cometido de promover la pesca artesanal como valor y patrimonio local, y lograr a partir de ella un producto de calidad en los locales gastronómicos, la Corporación Gastronómica de Punta del Este y el Grupo Pescar de Punta del Este crearon una marca para fortalecer los lazos entre los pescadores artesanales, los locales gastronómicos y los consumidores.

Dicha marca, Pacto Oceánico del Este, fue registrada por la Corporación Gastronómica de Punta del Este ante la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial (DNPI) y fue apoyada desde los comienzos por el MIEM. Además, contó con el aval de la DINARA - MGAP.

A través de esta marca se procura fomentar una gestión sustentable de la pesca artesanal y sus productos mediante el agregado de valor a lo largo de toda la cadena (desde la pesca al consumidor final). También se busca promover la comercialización de especies no tradicionales y las cualidades de la fauna marítima autóctona, de forma de colaborar en la unión entre la gastronomía local y la pesca artesanal e incentivar nuevos hábitos de consumo.



La marca se ha apoyado en tres pilares:

A) Un componente de difusión y sensibilización, otorgándole más protagonismo al producto local y acercándole al turista y a la comunidad la información y la posibilidad de acceder a los mejores productos frescos del mar.

B) La mejora de las condiciones de captura y trabajo de los pescadores.

C) Una estrategia de vinculación entre los pescadores y chefs con las instituciones educativas locales.

Para poder hacer uso de la marca Pacto Oceánico los interesados deberán presentar una solicitud ante la Corporación Gastronómica de Punta del Este, especificando el cumplimiento de los requisitos establecidos. La solicitud será evaluada por la comisión asesora de gestión de la marca según su protocolo de uso.

2.2

Cadena de valor DE LA PESCA ARTESANAL

La pesca artesanal representa en torno a la mitad de las capturas mundiales de pescado. En muchos casos sostiene las economías locales y constituye un motor que genera efectos multiplicadores en otros sectores. Proporciona empleo a más del 90 % de los pescadores y trabajadores de la pesca de captura en el mundo, de los cuales la mitad son mujeres (FAO, 2015).

La pesca artesanal tiende a estar firmemente arraigada a las comunidades y a las tradiciones, y contribuye a la cohesión social. Para muchos pescadores representa una forma de vida y encarna una riqueza cultural de importancia mundial.

Los pescadores artesanales y los trabajadores del sector pesquero afrontan una serie de dificultades como son la falta de



infraestructura, las condiciones de trabajo inseguras e insalubres, el cambio climático y la contaminación ambiental, que amenazan los recursos de los que dependen para su subsistencia.

Asimismo, muchas comunidades de pescadores siguen estando marginadas y su contribución a la seguridad alimentaria, la nutrición y la utilización sostenible de los recursos no se ha desarrollado plenamente.

En el marco de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, aprobada en 2015 por Naciones Unidas, una mayor y mejor protección social para los pescadores artesanales será fundamental durante los próximos años para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) (Naciones Unidas, 2015).

Pesca Artesanal EN URUGUAY

En Uruguay, la Ley N° 19175 en su Capítulo 1, Artículo 8, establece que la pesca artesanal es aquella que cumple con las características respecto al tamaño de la embarcación, la cual no puede superar las diez toneladas de registro bruto, y que utiliza las artes de pesca que la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA) establece para cada zona de pesca (Uruguay, 2013).

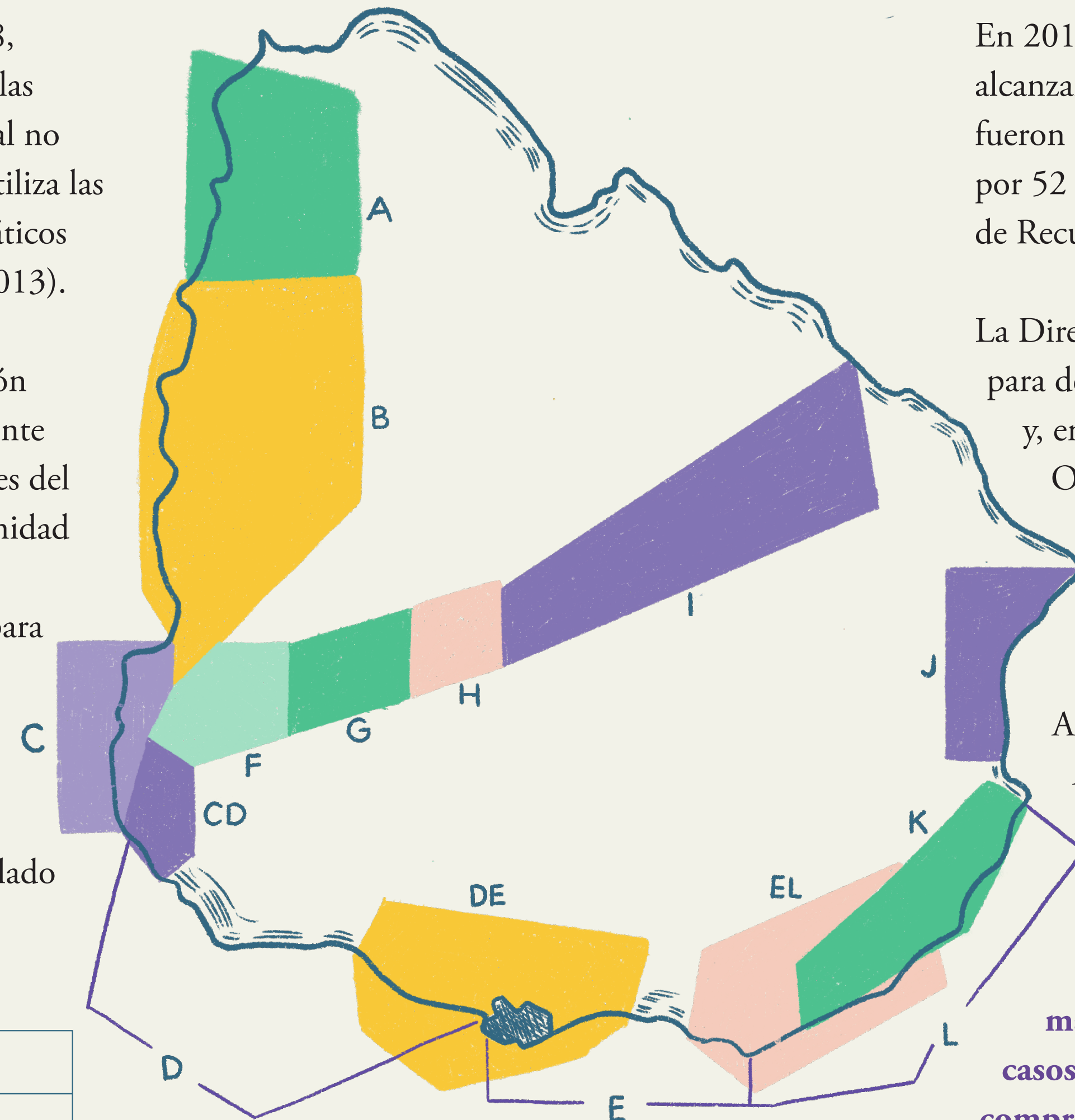
“Es una actividad tradicional que se transmite de generación en generación; en la mayoría de los casos, constituye la fuente principal de ingresos de toda la familia. Diversas localidades del Uruguay son reconocidas por tener una importante comunidad de pescadores que son portadores de un ancestral y rico patrimonio cultural, que debemos transmitir y potenciar para así garantizar su continuidad en el tiempo” (Uruguay. Dirección Nacional de Recursos Acuáticos. Proyecto GEF, 2013, pp. 8).

Según el Boletín Estadístico Pesquero 2018, el desembarque artesanal en toneladas corresponde a lo detallado en la Tabla 1 (Uruguay. Dirección Nacional de Recursos Acuáticos, 2019):

AÑO	2016	2017	2018
TONELADAS	13.207	13.742	14.149

Tabla 1. Desembarque artesanal en toneladas.

Fuente: (Uruguay. Dirección Nacional de Recursos Acuáticos, 2019.)



En 2017, por ejemplo, los desembarques nacionales totales alcanzaron las 62.654 toneladas, de las cuales 13.742 toneladas fueron producidas por 518 embarcaciones artesanales y 48.912 por 52 embarcaciones industriales (Uruguay. Dirección Nacional de Recursos Acuáticos, 2019).

La Dirección Nacional de Recursos Acuáticos ha autorizado zonas para desarrollar la pesca artesanal en el litoral, en ríos interiores y, en los frentes costeros del Río de la Plata y el Océano Atlántico.

Figura 1 Zonas autorizadas por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) para pesca artesanal. (Fuente: Uruguay. Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca. Dirección Nacional de Recursos Acuáticos, 2020.)

Los pescadores de Punta del Este están autorizados a realizar la pesca artesanal en la zona “L”, comprendida entre Punta del Este y el límite lateral marítimo con Brasil, incluyendo afluentes. En algunos casos también tienen permiso para la subzona “EL”, que comprende desde Piriápolis en el Río de la Plata hasta Cabo Polonio en el Océano Atlántico-.

Cadena de la PESCA ARTESANAL

Los procesos productivos, desde la captura del producto de la pesca artesanal hasta su consumo final, son desempeñados por personas, empresas o emprendimientos que ejercen diferentes actividades.

A continuación, se presenta la cadena de valor local de la pesca artesanal en torno al puerto de Punta del Este:


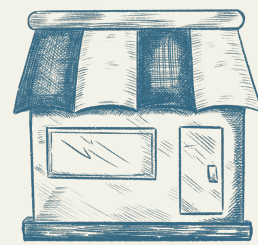
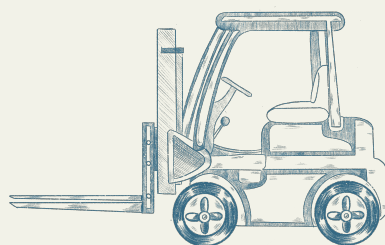

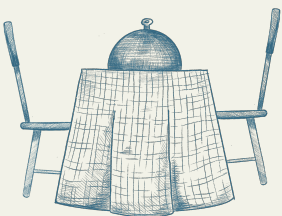
ESLABONES	 PESCA	 PROCESAMIENTO INICIAL	 DISTRIBUCIÓN	 ELABORACIÓN	 CONSUMO
ACTORES	Pescadores	Manipuladores en mesas en el puerto	Manipuladores en puestos de venta Transportistas	Personal en locales gastronómicos	Consumidores finales
ACTIVIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Arranchado • Alistado de embarcación • Protección de la captura • Clasificación • Trazabilidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Descarga • Eviscerado, limpieza, fileteado • Enfriamiento 	<ul style="list-style-type: none"> • Preservación • Venta • Transporte • Trazabilidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Preservación • Elaboración de platos • Revalorización • Trazabilidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Consumo

Figura 2: Cadena de valor local de Pacto Oceánico. Fuente: Elaboración propia.

2.3 *Manual de* **REQUISITOS**

BENEFICIOS DEL USO DEL MANUAL

Asegurar la conservación y el uso sostenible a largo plazo de los recursos pesqueros.
Cumplir con las obligaciones vigentes para este rubro de actividad y con los compromisos voluntarios asumidos.
Reducir al mínimo los impactos negativos para el medio acuático y las especies conexas.
Cuidar las cuestiones relativas a la higiene y la salud ocupacional.
Evitar que se produzcan pérdidas o desperdicios en la manipulación y elaboración de alimentos.
Potenciar la comercialización y consumo de pesca artesanal.
Sensibilizar y capacitar a todos los integrantes de la cadena de valor en los beneficios del uso y consumo de pesca artesanal.
Mejorar la calidad e inocuidad del pescado, disminuyendo el maltrato, aumentando la frescura y duración. Esto facilita que se venda a mejor precio y se presente sin riesgos para el consumidor.

En los últimos años, varios países con tradición pesquera han impulsado la generación e implementación de códigos de buenas prácticas 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 permita aumentar la sustentabilidad biológica, económica y social de la cadena.

En ese sentido, se trata de ejecutar buenas prácticas pesqueras en toda su cadena – captura, manipulación, transformación, transporte, comercialización –, siguiendo recomendaciones y modelos.

Sugerir buenas prácticas lleva necesariamente a abordar aspectos de la sostenibilidad del recurso, entendiendo que de allí se desprende la mejora de la calidad de vida de quienes están implicados o dependen de esta actividad. Pues con la aplicación de buenas prácticas y procurando la calidad e inocuidad de los alimentos se promueve la entrada de sus productos a mercados especializados.



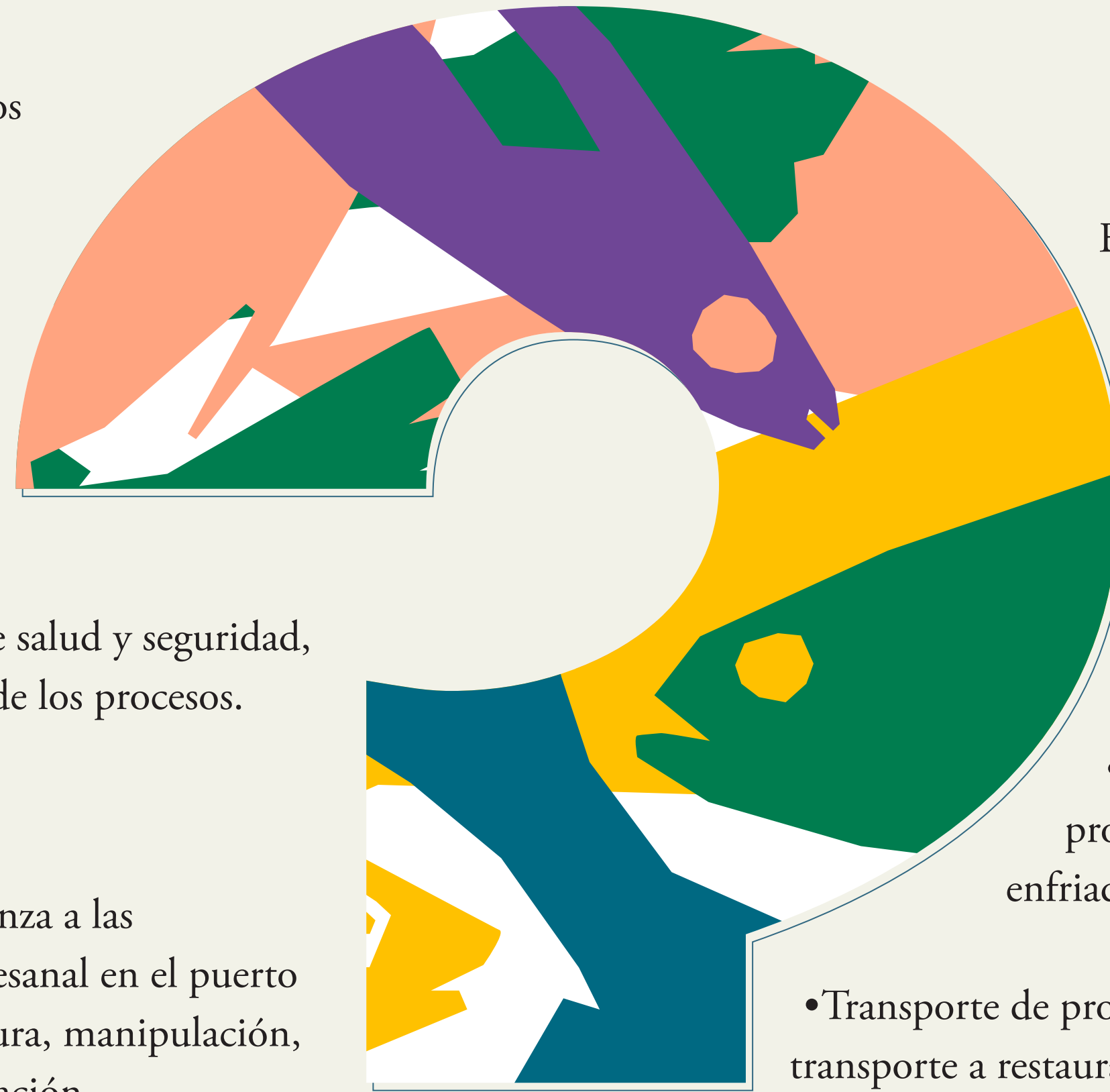
Por su parte, el sector gastronómico promueve mecanismos para asegurar la calidad, inocuidad y trazabilidad de sus productos con el fin de aumentar la satisfacción y fidelización de los clientes. En este sentido brinda al consumidor una propuesta gastronómica que vincula la riqueza de los productos locales con sofisticados platos preparados.

Este manual es una herramienta de apoyo para los diferentes actores que usen la marca Pacto Oceánico, es decir a quienes intervienen a lo largo de toda la cadena de valor en las actividades de captura, procesamiento, almacenamiento, comercialización, distribución y elaboración de los productos de la pesca artesanal.

¿Por qué este manual?

Este manual establece los requisitos y las buenas prácticas recomendadas para los diferentes eslabones de la cadena que hagan uso de la marca Pacto Oceánico, teniendo en cuenta aspectos sociales, ambientales, de salud y seguridad, y la mejora productiva de los procesos.

El presente manual alcanza a las actividades de pesca artesanal en el puerto de Punta del Este (captura, manipulación, procesamiento, conservación, almacenamiento, transporte) y a las actividades de comercialización, ya sea en fresco en los puestos de venta del puerto antes mencionado o a través de la elaboración de platos en locales gastronómicos.



¿Cuál es el contenido?

El manual se estructura en capítulos que brindan información y conceptos importantes para todos los actores de la cadena de la pesca artesanal, presentando requisitos y buenas prácticas a incorporarse por parte de quienes realizan las tareas de:

- Pesca (embarcación, arranchado, alistado, protección de la captura, higiene, trazabilidad, etcétera).
- Manipulación, procesamiento y comercialización de los productos pesqueros (descarga, eviscerado, limpieza, fileteado, enfriado, infraestructura, higiene, puestos de venta).
- Transporte de productos pesqueros (preservación, transporte a domicilio, transporte a restaurantes, trazabilidad).
- Almacenamiento y conservación en puestos de venta y locales gastronómicos (preservación, condiciones de frío, higiene).
- Elaboración de platos para la venta en locales gastronómicos (trazabilidad, inocuidad, revalorización).

Es condición necesaria el cumplimiento de lo establecido en la legislación vigente aplicable, la que se detalla en los anexos del presente documento.



3 Requisitos y buenas prácticas

3.1 *Cadena de* **VALOR**

Procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos

- 1.** Usar ropa adecuada y limpia como guantes, gorro, delantal y botas, evitándose adornos, anillos, reloj y pulseras, así como esmalte en las uñas.
- 2.** En caso de tener heridas en las manos, deben estar cubiertas por dediles o guantes de goma.
- 3.** No comer, fumar o tomar mate durante la manipulación.
- 4.** Lavarse las manos cada vez que se procede a trabajar, prestando especial cuidado cuando se sale del área de trabajo o se va al baño y se retorna a las actividades.
- 5.** Usar equipos y utensilios cuyo estado sea tal que reduzca al mínimo la acumulación de residuos e impida ser una fuente de contaminación. Para ello:
 - Deben poder ser limpiados, desinfectados y mantenidos de manera que se evite la contaminación; y tratar de no usar utensilios que tengan ángulos, grietas o huecos donde pueda acumularse la suciedad.
 - Los recipientes empleados en el almacenamiento deben tener un drenaje apropiado y no permitir el aplastamiento.



Control de la temperatura como factor crítico para mantener la calidad e inocuidad de los productos pesqueros.

1. Refrigeración

Consiste en someter el alimento a bajas temperaturas sin llegar a la congelación. Esto es entre 0 °C y 4 °C, inhibiendo durante algunos días el desarrollo y el crecimiento microbiano. Este tipo de conservación es solo a corto plazo, ya que la humedad favorece la proliferación de hongos y bacterias.

2. Congelación

Es una forma de conservación de los alimentos mediante la cual se alarga su vida útil por la aplicación de bajas temperaturas.

Estas condiciones inactivan las enzimas y el crecimiento de microorganismos, reducen la actividad del agua en los alimentos, y de esta manera se consigue un efecto conservador.

Se recomienda congelar de manera rápida el pescado ya que se mantiene la textura y el aroma natural, mejorando la calidad luego del descongelado.

Los productos congelados deben conservarse a una temperatura inferior a -18 °C. Además, es conveniente mantenerlos envueltos para evitar quemaduras por frío.

3. Uso del hielo

Es recomendable mantener los productos de la pesca en hielo en todo momento, ya que:

- Disminuye la temperatura, llevándola a valores cercanos a los 0 °C, lo que retarda el crecimiento de los microorganismos y prolonga la vida útil del pescado en estado de óptima frescura.
- Mantiene la humedad, ya que el agua de fusión del hielo durante la refrigeración evita y previene la deshidratación superficial del pescado, y mantiene la humedad de la superficie.
- Lava la superficie del pescado mediante el agua de fusión que arrastra el mucus superficial (cargado de bacterias de la descomposición) y la suciedad que pudiera tener.

Trazabilidad y sus beneficios

La trazabilidad se define, según el Codex Alimentarius, como la capacidad de seguir el movimiento de un alimento a través de etapas específicas de producción, elaboración y distribución (Codex Alimentarius, 2012). En la cadena de la pesca, la trazabilidad implica conocer el recorrido de los productos de la pesca desde la captura hasta la mesa del consumidor final, su inclusión en otros procesos industriales o incluso su exportación.

Implementar la trazabilidad en las diferentes etapas de la cadena contribuye a:

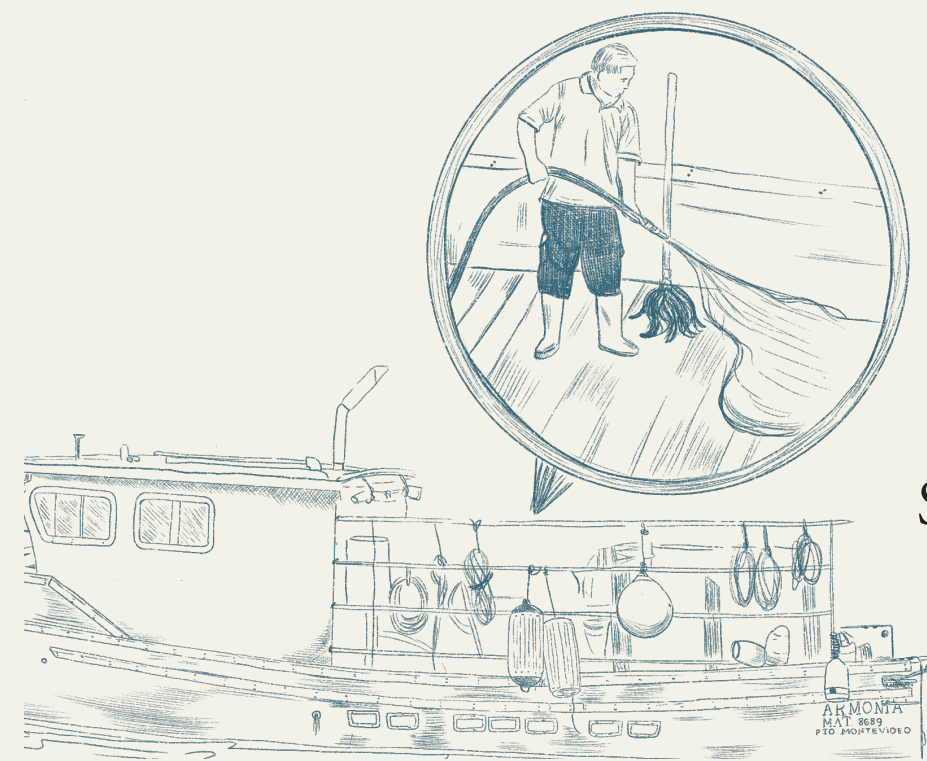
- Mejorar la gestión de la inocuidad de los alimentos y garantizar una alimentación segura.
- Asegurar la veracidad y confiabilidad de la información, permitiendo el aprovechamiento de los recursos pesqueros en condiciones económicas, sociales y ambientales sostenibles.
- Disminuir la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada.
- Generar un valor agregado a la cadena que brinda información desde la instancia de la captura hasta la mesa del consumidor.



3.2 PESCA

El papel de los pescadores artesanales es determinante en la sostenibilidad de la cadena pesquera, por ende, es importante ejercer su oficio con responsabilidad mediante la aplicación de requisitos y buenas prácticas en función de la actividad vinculada a la pesca artesanal en la que estén involucrados.

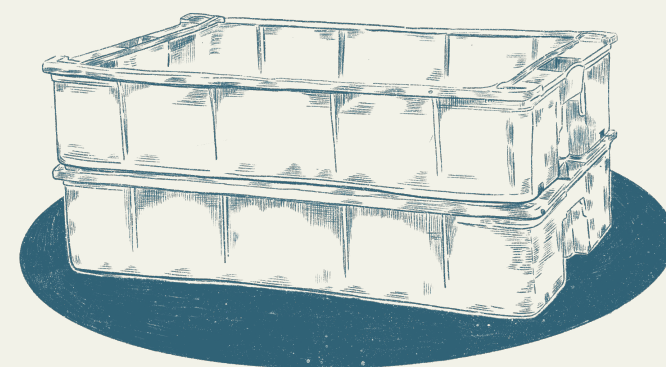
A los efectos de evitar que el producto de la pesca sufra daños o contaminación que puedan afectar la salud del consumidor, es necesario realizar las siguientes tareas en la preparación de la embarcación y las artes de pesca:



Lavar la cubierta y la bodega de la embarcación para evitar que el pescado entre en contacto con superficies contaminadas por microorganismos, suciedad o sustancias químicas como el combustible utilizado para la embarcación. Se deben retirar todos los restos de pescado y de carnada de viajes anteriores.



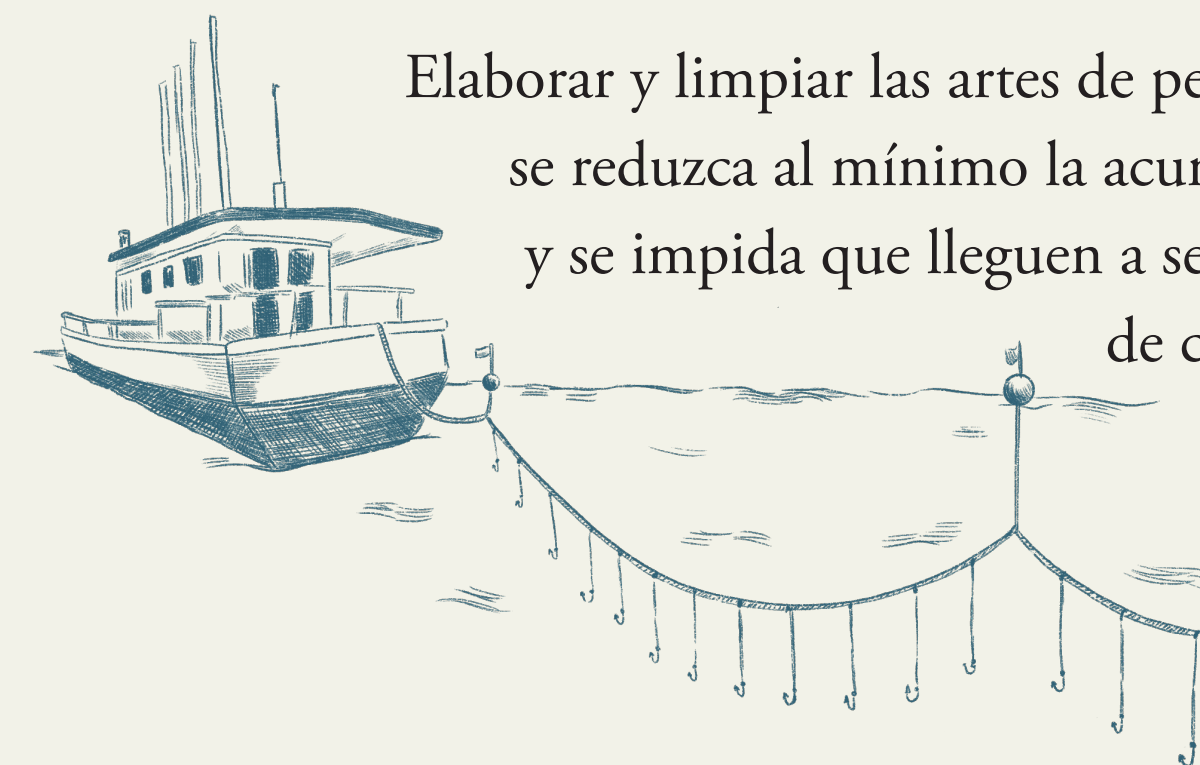
Evitar utilizar o, en caso de hacerlo, tratar con extremo cuidado los productos que puedan contaminar el pescado, fundamentalmente combustibles y lubricantes. Evitar el transporte de mercancías que puedan transmitir olores y sabores extraños al pescado.



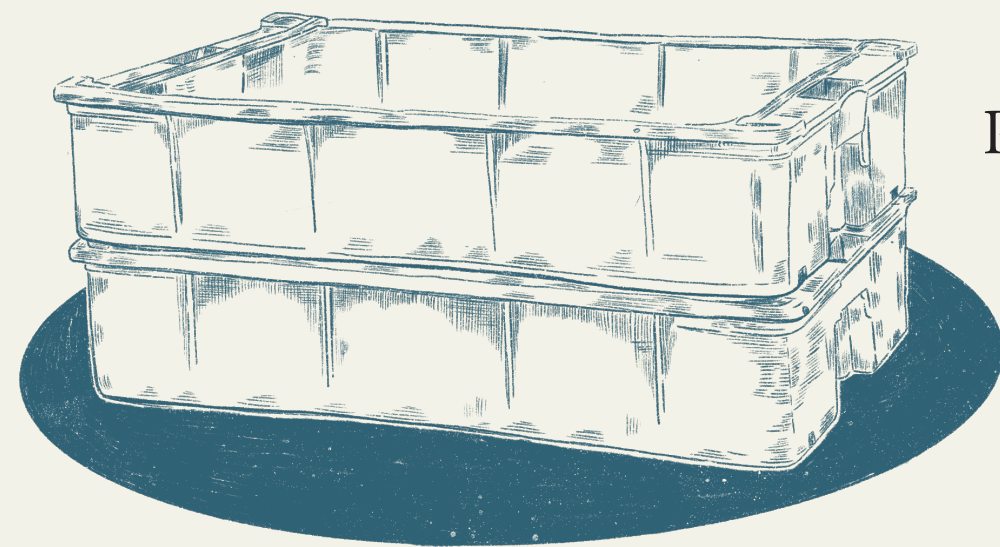
Usar cajas limpias, sin roturas y en buen estado para guardar el pescado.



Utilizar las artes de pesca de manera que se reduzcan al mínimo los daños y el deterioro del pescado. Es importante considerar que las artes de pesca menos selectivas dan como resultado la captura, la retención y el posterior descarte de peces inmaduros y especies no deseadas.



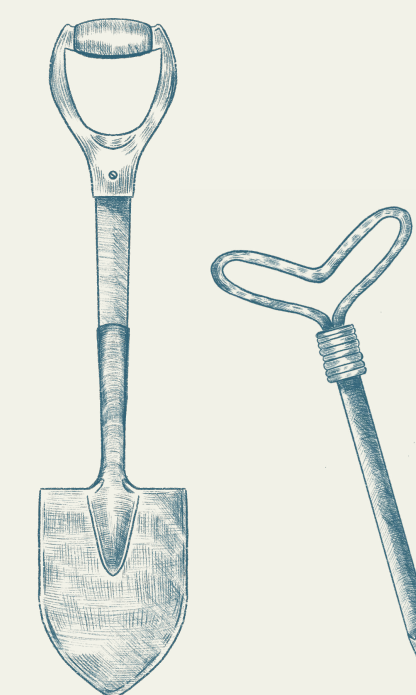
Elaborar y limpiar las artes de pesca de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de residuos y se impida que lleguen a ser una fuente de contaminación.



Para asegurar la preservación del producto de la pesca es recomendable cargar hielo suficiente en la embarcación y cuidar que se mantenga limpio, evitando que entre en contacto con superficies contaminadas y con el piso.



El consumo y daño de peces por depredadores antes del transporte.



Los elementos punzantes como palas y horquillas.

Para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos durante la captura evitar:



El abandono, la pérdida o el descarte de aparejos de pesca que continúan capturando peces (causando mortalidad no intencional), lo que resulta en “pesca fantasma”.

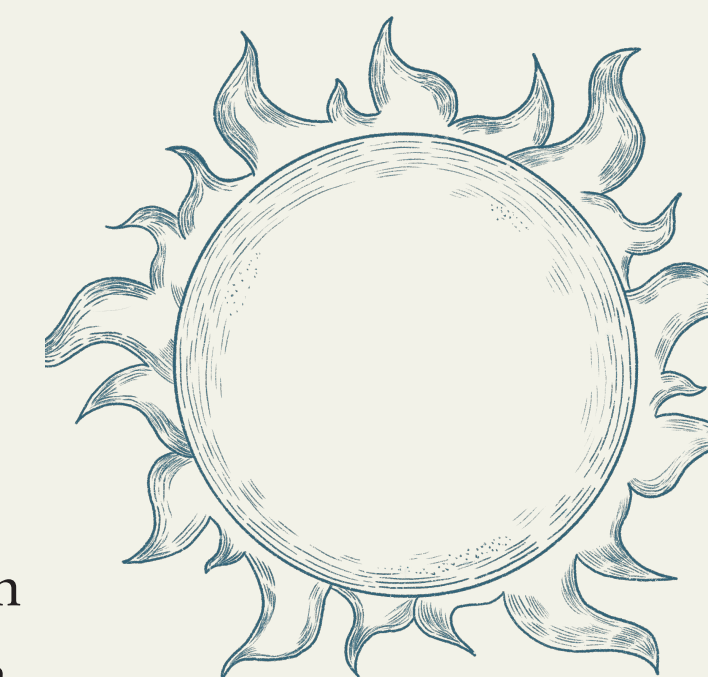


Los golpes y maltratos cuando llega a cubierta. Debe evitarse pisar el pescado.

Los retrasos en la extracción del pescado de las artes de pesca que ocasionan deterioro y daño físico, disminuyendo la calidad de la captura.



La exposición del pescado al sol y a la lluvia, ya que el aire y el calor lo alteran y lo deshidratan, haciendo que llegue a tierra con signos de deterioro.



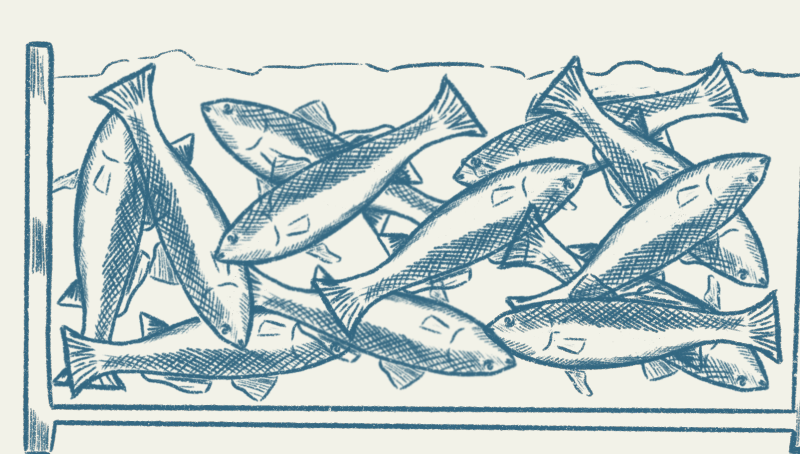
Mientras el pez está vivo su musculatura no contiene bacterias, es estéril; pero tan pronto muere es invadido por millones de microorganismos que están siempre presentes en el medioambiente.

Las mejores prácticas para la preservación de los productos de la pesca artesanal luego de la captura incluyen:

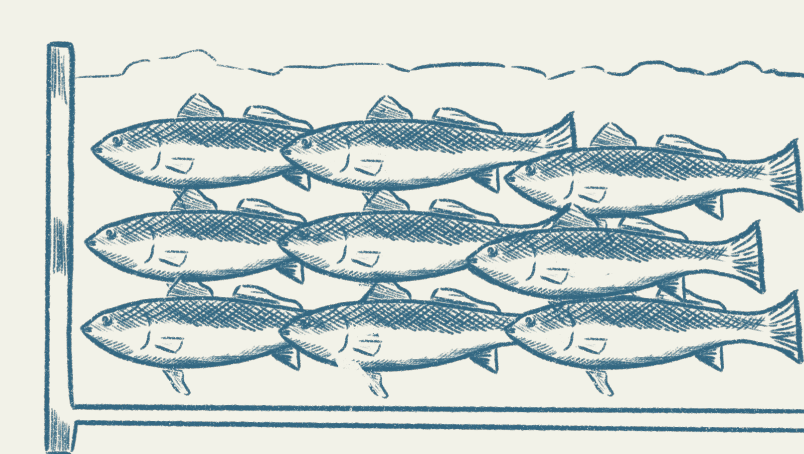
- 1.** Lavar el pescado con agua limpia (del mar o del lugar donde se realice la captura) para quitar el barro y el mucus superficial, ya que este último actúa como un medio de cultivo para las bacterias de la putrefacción. Una vez que se lava el pescado, es aconsejable clasificarlo por especie y por tamaño para proceder a su rápido almacenamiento en cajas, evitando dejarlo en cubierta.
- 2.** Evitar apilar demasiado el pescado (no más de 3 capas), ya que provoca el machucamiento de los que están en los niveles inferiores. Las cajas que se utilicen deben ser de plástico, estar limpias y tener su correspondiente drenaje para el agua.
- 3.** Refrigerar con hielo lo más rápidamente posible, con el pescado vivo y reponerlo cada vez que sea necesario para asegurar la refrigeración de la captura en su totalidad. Se recomienda que el hielo sea utilizado en una proporción de 1:1 (una parte de hielo y una parte de pescado), debiendo ser repuesto a medida que se va derritiendo. Debe colocarse tanto debajo como encima del pescado a fin de lograr la mayor superficie de contacto posible y así disminuir rápidamente la temperatura.



Incorrecto



Correcto



A los efectos de mantener la trazabilidad de los productos de la pesca es recomendable registrar el nombre del barco (incluido el número de registro), la zona aproximada de pesca (E/W), las artes de pesca utilizadas y la fecha y hora de la captura. Otra información útil podría ser la temperatura ambiente, la temperatura del agua de mar y la adición de hielo a bordo, lo que podría repercutir en las condiciones de seguridad alimentaria. La separación por lotes debe ser practicada, evitando la mezcla de las capturas nuevas y antiguas como una buena práctica de manipulación, y dicha separación debe mantenerse al descargarse la pesca.

Es importante mantener esta información registrada de forma independiente al Parte de Pesca, ya que su uso es con fines de mejorar la comunicación entre los eslabones de la cadena y brindar trazabilidad como un valor agregado a los productos de la pesca. En el entendido de que el sector de la pesca debe evolucionar hacia el concepto de pesca responsable y el manejo pesquero basado en el ecosistema, es muy importante lograr un cambio cultural que apunte hacia una mayor responsabilidad ambiental y social. Sumado a ello, y a los efectos de promover la revalorización de la pesca artesanal, se recomienda que los pescadores participen anualmente en capacitaciones o eventos de sensibilización de Pacto Oceánico y DINARA.

Son condiciones necesarias para los pescadores artesanales que aspiran a usar la marca Pacto Oceánico conocer y cumplir la legislación que les aplica respecto a documentación habilitante, embarcaciones, artes de pesca reglamentarias, vedas y áreas protegidas del territorio asignadas para la pesca artesanal según lo detallado en el Anexo 1.

3.3 Manipulación, procesamiento Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS

Teniendo en cuenta que una de las principales fuentes de contaminación de los alimentos se encuentra en el personal manipulador, es indispensable el conocimiento de las medidas higiénico-sanitarias por parte de quienes manipulan el producto de la pesca tanto en los puestos de venta como en el transporte.

Para preservar de la mejor manera los productos de la pesca, los manipuladores deben tener en cuenta las siguientes condiciones al realizar las operaciones de descarga:



Realizar la descarga en el menor tiempo posible.



Utilizar ropa adecuada (botas, guantes, etcétera).



Evitar:

- Golpear, machucar o pisar el pescado.
- La presencia de animales domésticos en la zona de descarga.
- Exponer el pescado al sol o a la lluvia.
- Que el pescado entre en contacto con el piso.
- Fumar, comer o tomar alcohol durante las operaciones de descarga.

Mantener, siempre que sea posible, el pescado en cajas y refrigerado con hielo.



Las operaciones de procesamiento tales como limpieza, eviscerado, descamado, descabezado, corte en rodajas o fileteado de productos de la pesca frescos suponen complejas manipulaciones, durante las cuales la carne del pescado puede ser contaminada por microorganismos, parásitos y sustancias químicas, entre otros.

Por eso es necesario que las operaciones de manipulación y procesamiento de estos productos se realicen asegurando las condiciones de higiene e inocuidad necesarias, tal como se detalla a continuación:



Contar con infraestructura adecuada:

- Lugar cubierto, con espacio suficiente, buena ventilación y disponibilidad de agua potable en cantidad suficiente.
- Modelo de circulación de los productos en el que se eviten posibles fuentes de contaminación, se reduzcan al mínimo las demoras en los procesos que pudieran dar lugar a una ulterior disminución de la calidad (máxime considerando que los productos de pesca son sumamente perecederos), y se evite la contaminación cruzada de los productos acabados con las materias primas.
- Todas las superficies de las zonas de manipulación hechas de material no tóxico, lisas e impermeables, y en buen estado, de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de baba, sangre, escamas y vísceras de pescado, y se disminuya el riesgo de contaminación física. Debe evitarse la madera ya que produce contaminación, olores y sabores desagradables.
- Ausencia de plagas, insectos, roedores, y también de animales domésticos.

- Recipientes con tapa para la evacuación de los residuos, los que no deben acumularse en las áreas de manipulación. Los contenedores con desperdicios deberán ser vaciados una vez llenos y las bolsas que los contienen cerradas, retiradas del puesto y llevadas a la zona de basuras definidas. Deben ser de fácil limpieza y desinfección, dotados de cierre y estar correctamente identificados.



Cuidar la higiene personal de quienes realizan estas operaciones.



Usar equipos y utensilios cuyo estado sea tal que reduzca al mínimo la acumulación de residuos e impida ser una fuente de contaminación.

A los efectos de promover la revalorización de la pesca artesanal se recomienda que los actores que manipulan y comercializan productos participen en capacitaciones o eventos de sensibilización de Pacto Oceánico y DINARA anualmente.

Son condiciones necesarias para quienes manipulan, procesan o comercializan los productos de la pesca que aspiran al uso de la marca conocer y cumplir con la normativa vigente exigida por órganos nacionales y departamentales detalladas en el Anexo 2.

3.4 Transporte de PRODUCTOS PESQUEROS

La fase de transporte es crítica dentro de la cadena ya que se debe asegurar que los productos se trasladen durante el menor tiempo posible, manteniendo la cadena de frío y las condiciones sanitarias. El transporte se debe realizar exclusivamente con vehículos habilitados a tal fin.



A los efectos de asegurar las condiciones de higiene e inocuidad de los productos de la pesca, así como su conservación, es necesario para quienes transporten los productos de pesca:



1. Manipular el pescado de forma rápida y eficaz sin causarle daño físico o estrés.
2. Transportarlo sin excesivo retraso.
3. No transportarlo junto con otros productos que puedan contaminarlo.
4. Utilizar vehículos cerrados y en buen estado, que proporcionen al pescado protección contra la contaminación con polvo, la exposición a temperaturas extremas y la desecación por efecto del sol o del viento.
5. Lavar el vehículo cada vez que se proceda a transportar pescado.
6. Utilizar cajas plásticas o recipientes adecuados con hielo en cantidad suficiente.
7. Cumplir los requisitos de temperatura indicados en el capítulo 3.5 sobre conservación y almacenamiento.
8. Permitir la libre circulación de aire frío en torno a la carga cuando los vehículos estén dotados de medios de refrigeración mecánicos.



En el sector pesquero, donde los productos provienen a menudo de un gran número de embarcaciones de pequeña escala, es normal que los lotes sean mixtos y no siempre es posible mantener la trazabilidad a una sola embarcación. En tales casos, deben hacerse esfuerzos para preservar en la medida de lo posible la integridad de los datos de trazabilidad, por ejemplo, etiquetando las cajas de pescado con un código apropiado al momento de la descarga.

La entrega de los productos de la pesca artesanal debe realizarse en cajas o bandejas plásticas que puedan reutilizarse y manteniendo los datos de trazabilidad brindados por el eslabón anterior (nombre del barco, zona aproximada de pesca (E/W), arte de pesca utilizada, etcétera) y agregando información del nombre y registro del transportista.

Son condiciones necesarias para las empresas que realizan el transporte de los productos de pesca que aspiran al uso de la marca Pacto Oceánico conocer y cumplir con lo dispuesto en la legislación que les aplica acorde a lo detallado en el Anexo 3.

3.5 Almacenamiento y conservación EN PUESTOS DE VENTA Y LOCALES GASTRONÓMICOS



Mientras los productos de la pesca pasan por una etapa de almacenamiento, el objetivo es evitar alteraciones para lograr la seguridad alimentaria tanto desde el punto de vista cuantitativo (obtener buen aprovisionamiento) como cualitativo (obtener alimentos inocuos y de calidad). El concepto general de la conservación es prevenir o evitar el desarrollo de microorganismos (bacterias, levaduras y mohos) para que el alimento no se deteriore durante el almacenamiento.

Para garantizar la higiene y la conservación del pescado es imprescindible mantener la cadena de frío. Las temperaturas bajas detienen el crecimiento microbiano y retardan los procesos de degradación.

Es necesario que los productos de la pesca frescos a granel se mantengan en hielo en todo momento, asegurando una temperatura próxima a la de fusión del hielo (0 °C, -2 °C). El hielo tiene que repartirse y aplicarse en cantidad suficiente, añadiendo más a medida que se funde, siempre evitando mantener el pescado con el agua de fusión del hielo.

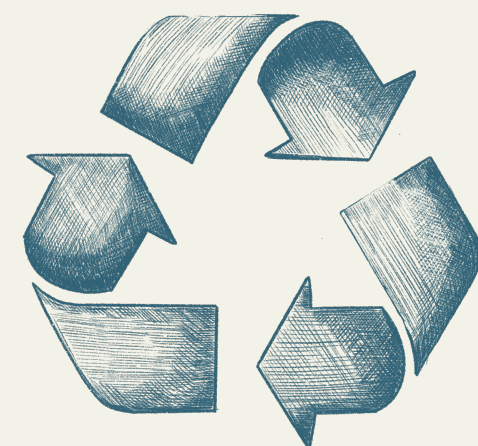
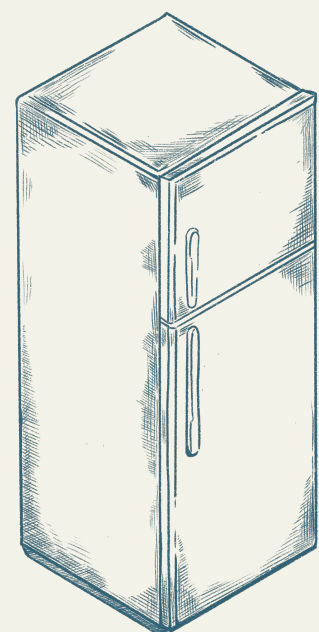
Los tiempos de almacenamiento o vida útil del pescado dependen de varios factores, de los cuales la temperatura es el más importante. La duración del pescado estará sujeta, entonces, fundamentalmente a la temperatura a la que se almacene el pescado, tal como se muestra en la Tabla 2.

Tabla 2. Duración estimada del pescado en función de la temperatura de almacenamiento. Fuente: (Avdalov, 2014.)

Temperatura en °C	Días de duración
0	15
5	4
15	1



Las buenas prácticas para el almacenamiento de productos destinados a la elaboración de platos, tanto en puestos de venta al público como en locales gastronómicos, incluyen:



1. Mantener los productos de la pesca a las temperaturas requeridas para evitar la proliferación de los microorganismos perjudiciales o la producción de histamina. Para ello, introducirlos rápidamente en la cámara de frío o proceder de inmediato a conservarlos con suficiente hielo, añadiéndose tantas veces como sea necesario a lo largo de la jornada con el fin de mantenerlos a la temperatura de fusión del hielo (próxima a 0 °C, -2 °C).

2. Mantener las cámaras y los congeladores de forma que el aire pueda circular y funcionar en condiciones normales (no deben estar demasiado llenos). Abrirlos el mínimo de tiempo porque se pueden producir pérdidas de frío.

3. Evaluar la frescura del pescado mediante la atenta observación y el uso de los sentidos: vista, olfato, tacto y sabor (análisis sensorial). De esta manera se puede detectar desde el pescado extremadamente fresco hasta la presencia de leves alteraciones, y finalmente la descomposición, con la inevitable pérdida del producto. Estos cambios se pueden observar en distintos órganos como la piel, los ojos, las branquias, el músculo y los órganos internos.

Tabla 3. Características para evaluar la frescura del pescado. Fuente: (Avdalov, 2014.)

Carácter	Pescado fresco	Pescado deteriorado
Piel	Color brillante Mucus transparente	Decolorada Mucus opaco
Ojos	Convexos Transparentes Brillantes	Cóncavos Lechosos Opacos
Branquias	Rojas Brillantes	Amarillentas Amarronadas
Apariencia muscular	Firme Elástica Color uniforme	Blanda Manchada
Olor muscular	Fresco, a mar	Fuerte, mal olor
Órganos internos	Bien definidos	Autolizados

Los puestos de venta deben tener en cuenta las siguientes recomendaciones a la hora de exhibir los productos de la pesca al público:

1. Clasificar y seleccionar los diferentes productos de la pesca en recipientes o zonas del mostrador según su especie, tamaño y calidad, para que no tengan ningún tipo de contacto entre ellos y evitar las contaminaciones cruzadas.

2. Almacenar en bandejas poco profundas y rodeadas de hielo picado.

3. Colocar carteles de material de fácil limpieza y desinfección donde se recojan todos los datos de su etiquetado, limpios y nunca clavados en el pescado.

Con el objetivo de valorizar la pesca artesanal se recomienda:

- 1.** Ubicar los productos de la pesca artesanal separados de la pesca no artesanal.
- 2.** Indicar la información disponible en cuanto a trazabilidad de los productos de modo que el consumidor pueda conocer el origen y la especie que está comprando. Se recomienda mantener la información proporcionada por el eslabón anterior.
- 3.** Al momento de su entrega al consumidor utilizar un empaque apto para estar en contacto con alimentos e identificarlo o acompañarlo con información sobre el Pacto Oceánico y la revalorización de la pesca artesanal.
- 4.** Participar anualmente en capacitaciones o eventos de sensibilización de Pacto Oceánico y DINARA.





3.6

Elaboración de platos **PARA VENTA EN LOCALES GASTRONÓMICOS**

Al momento de recibir los productos pesqueros de los proveedores, es recomendable:

1. Controlar que estén correctamente identificados con la información de trazabilidad de los eslabones anteriores (pesca, comercialización y transporte), y mantener dicha información. Esto permitirá tener un mayor control de los procesos, mejorar el control de existencias y reducir las pérdidas del producto.

2. Rechazar o solicitar información específica cuando se trate de especies declaradas en veda, de tamaño menor al permitido o capturadas con artes de pesca no permitidas por DINARA.

Las buenas prácticas para asegurar la inocuidad de los alimentos por parte de las personas que elaboren los platos incluyen:

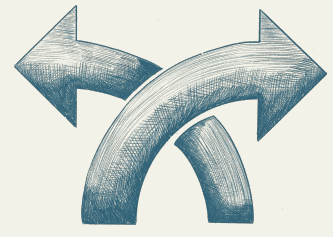


Cumplir con los requisitos y las buenas prácticas indicadas en los capítulos 3.4 y 3.5 de este manual.



Específicamente en las actividades de elaboración:

- Para preparaciones que se sirven con pescado crudo, es aconsejable realizar una congelación previa del producto a una temperatura inferior a -20 °C, durante al menos 24 horas, para la inactivación de larvas de anisakis.
- Utilizar agua y materias primas seguras.
- Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas, es decir, refrigerados por debajo de los 5 °C o calientes por encima de los 65 °C, retrasando el crecimiento y la multiplicación de bacterias infectantes.
- Realizar una cuidadosa higiene de manos.
- Separar los alimentos crudos de los cocidos.
- Para preparaciones que se sirven cocidas, cocinar los alimentos completamente.



Evitar la contaminación cruzada

- Desde los alimentos crudos a los cocidos.
- Desde la ropa de trabajo a los alimentos.
- Desde los utensilios usados para alimentos crudos a los cocidos.
- Alimentos crudos que se derraman sobre cocidos en el refrigerador o la cámara.
- Superficies (tablas, mesadas) donde se apoyan alimentos crudos y luego alimentos listos para consumir.



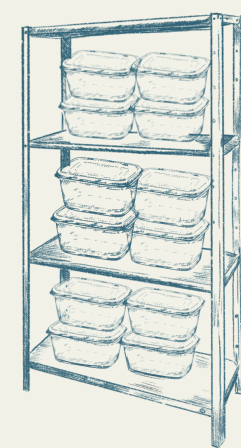
Guardar los alimentos en recipientes cerrados para evitar que se contaminen o contaminen a otros.



Cuidar siempre de no cortar la cadena de frío. Conviene colocar la fecha de elaboración en los alimentos que se van a conservar refrigerados o congelados.

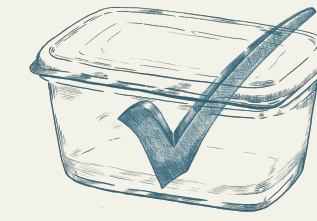


Guardar las materias primas ordenadas en un lugar fresco, limpio, bien aireado e iluminado. Conviene mantener una adecuada rotación del stock y colocar los alimentos nuevos detrás de los viejos siguiendo la regla PEPS (Primero que Entra, Primero que Sale).



Colocar los alimentos en estantes o tarimas, separados del suelo y de las paredes. Los productos tóxicos (insecticidas, combustibles, detergentes, desinfectantes) deben guardarse separados de los alimentos, preferentemente en un lugar

independiente y debidamente rotulados. Evitar guardar alimentos debajo de cañerías que puedan gotear sobre ellos.



Utilizar envases plásticos autorizados por el Ministerio de Ambiente, evitando los plásticos de un solo uso acorde a la normativa vigente.



A los efectos de revalorizar la pesca artesanal se recomienda que las empresas gastronómicas puedan:

Incluir en el menú opciones de platos realizados con productos de la pesca artesanal.

Contar con personal que:

Participe en capacitaciones en atención al público y en eventos de sensibilización de Pacto Oceánico.

Sea consciente del valor de los productos de la pesca artesanal.

Conozca en detalle la carta del restaurante para promover los platos de la pesca artesanal. Para ello debe poder:

Brindar información sobre la marca Pacto Oceánico.

Entregar información de la marca junto con el menú.

Conocer y relatar la procedencia del producto de la pesca artesanal que contiene el plato que está ofreciendo (zona de pesca, barco, arte de pesca utilizada).

Son condiciones necesarias para las empresas gastronómicas que aspiran al uso de la marca conocer y cumplir la normativa departamental y nacional vigente que les aplica según lo detallado en el Anexo 4.



4

Bibliografía

Avdalov Nathan, Nelson, 2014. *Manual de manipulación de los productos pesqueros de la pesca artesanal* [En línea]. Montevideo: DINARA – INFOPECA. 36 p. [Consulta: 9 de agosto de 2021]. Disponible en: <https://www.infopesca.org/sites/default/files/complemento/publibreacceso/1250/Manual%20Pesca%20Artesanal%20WEB%20ch.pdf>

Codex Alimentarius, 2012. *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros*. 2a ed. Roma: OMS y FAO.

FAO, 2015. *Directrices voluntarias para lograr la sostenibilidad de la pesca en pequeña escala, en el contexto de la seguridad alimentaria y la erradicación de la pobreza*. Roma: FAO.
Naciones Unidas, 2015 *Objetivos de desarrollo sostenible* [En línea]. Nueva York: Naciones Unidas. Disponible en: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>

Uruguay. Decreto N° 115/018, de 24 de abril de 2018. *Diario Oficial* [En línea], 04 de mayo de 2018. [Consulta: 9 de agosto de 2021]. Disponible en: <https://www.impo.com.uy/bases/decretos/115-2018>

Uruguay. Decreto N° 213/997, de 18 de junio de 1997. *Diario Oficial* [En línea], 07 de julio de 1997. [Consulta: 7 de setiembre de 2021]. Disponible en: <https://www.impo.com.uy/bases/decretos/213-1997>

Uruguay. Dirección Nacional de Recursos Acuáticos, 2019. *Boletín Estadístico Pesquero 2018* [En línea]. Montevideo: MGAP-DINARA, 52 p. [Consulta: 3 de setiembre de 2021]. Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-ganaderia-agricultura-pesca/datos-y-estadisticas/estadisticas/boletin-estadistico-pesquero-2016-18>

Uruguay. Dirección Nacional de Recursos Acuáticos. Proyecto GEF, 2013. *Guía Práctica Para Pescadores Artesanales: beneficios, derechos y trámites vinculados a la actividad* [En línea]. Montevideo: MGAP-DINARA, GEF, FAO. 48 p. [Consulta: 3 de setiembre de 2021]. Disponible en: https://descargas.mgap.gub.uy/Documentos%20compartidos/guia_practica_para_pescadores_artesanales_para_web.pdf

Uruguay. Intendencia de Maldonado, s.d.a. *Digesto departamental* [En línea]. Maldonado: Intendencia de Maldonado. [Consulta: 7 de setiembre de 2021]. Disponible en: <http://www.maldonado.gub.uy/?p=e96ed478dab8595a7dbda4cbcbee168f>

Uruguay. Intendencia de Maldonado, s.d.b. *Manual de manipulación de alimentos. Programa departamental integrado de inocuidad de alimentos* [En línea]. Maldonado: Intendencia de Maldonado. [Consulta: 7 de setiembre de 2021]. Disponible en: <https://www.maldonado.gub.uy/documentos/pdf/2016/manual-16.pdf>

Uruguay. Ley N° 19175, de 20 de diciembre de 2013. *Diario Oficial* [En línea], 07 de enero de 2014. [Consulta: 9 de agosto de 2021]. Disponible en: <https://www.impo.com.uy/bases/leyes/19175-2013>

Uruguay. Ley N° 19829, de 18 de setiembre de 2019. *Diario Oficial* [En línea], 30 de setiembre de 2019. [Consulta: 26 de octubre de 2021]. Disponible en: <https://www.impo.com.uy/bases/leyes/19829-2019>

Uruguay. Ministerio de Ambiente, 2021a. Resolución N° 271/021 *Objetivos mínimos de recuperación y valorización de envases post-consumo no retornables* [En línea]. Montevideo: Ministerio de Ambiente. [Consulta: 26 de octubre de 2021]. Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-ambiente/institucional/normativa/resolucion-n-271021-objetivos-minimos-recuperacion-valorizacion-envases>

Uruguay. Ministerio de Ambiente, 2021b. Resolución N° 272/021 *Reducción de generación de residuos plásticos* [En línea]. Montevideo: Ministerio de Ambiente. [Consulta: 26 de octubre de 2021]. Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-ambiente/institucional/normativa/resolucion-n-272021-reduccion-generacion-residuos-plasticos>

Uruguay. Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca, 2018. Resolución N° 213/018 DINARA *Se determinan medidas de ordenación y conservación que permitan la regulación de la actividad*

pesquera [En línea]. Montevideo: Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca. [Consulta: 26 de octubre de 2021]. Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-ganaderia-agricultura-pesca/institucional/normativa/resolucion-n-213018-dinara-se-determinan-medidas-ordenacion-conservacion>

Uruguay. Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca. Dirección Nacional de Recursos Acuáticos, 2020. *Zonas autorizadas para la pesca artesanal: materiales didácticos* [En línea]. Montevideo: Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca. [Consulta: 26 de octubre de 2021]. Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-ganaderia-agricultura-pesca/comunicacion/publicaciones/zonas-autorizadas-para-pesca-artesanal>

Uruguay. Ministerio de Salud Pública, 1994. *Reglamento bromatológico nacional, Decreto N° 315/994*. 7ma ed. Montevideo: IMPO.

Uruguay. Prefectura Nacional Naval, 2005. *Disposición marítima N° 99. Pautas reguladoras para las embarcaciones de pesca artesanal* [En línea]. Montevideo: PNN. [Consulta: 9 de agosto de 2020]. Disponible en: https://dirme.armada.mil.uy/ContenidosPDFs/Prena/Dirme/disposiciones_maritimas/disposicion_maritima_99.pdf

5 Bibliografía Recomendada

FAO, 2019. *Protección social en la pesca artesanal y la acuicultura de recursos limitados en América Latina y el Caribe* [En línea]. Santiago: FAO. 50p. Disponible en: <https://www.fao.org/3/ca3177es/ca3177es.pdf%20>

FEDEPESCA, [s.d.]. *Guía de prácticas correctas de higiene. Establecimientos detallistas de productos de la pesca y Acuicultura* [En línea]. Madrid: FEDEPESCA. Disponible en: http://coli.usal.es/web/Guias/pdf/GPCH_Establecimientos_Detallistas_Productos_Pesca_Acuicultura_FEDEPESCA.pdf

6 Glosario

Artes de pesca: todos los instrumentos, aparejos e implementos empleados para la captura de recursos pesqueros (Uruguay, 2018).

Autorización: derecho reconocido a personas físicas o jurídicas para que puedan dedicarse al procesamiento, a la transformación total o parcial, al acopio y transporte, a la comercialización de los productos hidrobiológicos o al ejercicio de la acuicultura. Se emiten cuatro clases de autorizaciones: autorización de procesamiento de productos hidrobiológicos, autorización de transporte de productos hidrobiológicos, autorización de comercialización de productos hidrobiológicos y autorización de acuicultura (Uruguay, 2013).

Cadena de valor: secuencia de procesos productivos desde la provisión de insumos específicos para un producto en particular hasta la

comercialización y el consumo final.

Embarcación: construcción flotante matriculada y habilitada por la Prefectura Nacional Naval para desarrollar una actividad en las condiciones de seguridad y con los equipamientos establecidos por la autoridad marítima (Uruguay. Prefectura Nacional Naval, 2005).

Manipulación de alimentos: conjunto de procedimientos alimentarios llevados a cabo empleando las manos o diversos útiles alimentarios, en contacto directo con el alimento (Uruguay. Ministerio de Salud Pública, 1994).

Manipulador de alimentos: toda aquella persona que manipula alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para los alimentos o superficies que entren en contacto con ellos, y de la cual se espera, por tanto, que cumpla con los requerimientos de higiene de los

alimentos (Uruguay. Intendencia de Maldonado, s.d.b).

Parte de pesca: registro de aquellos datos o información requeridos por la DINARA que consignará y entregará el patrón de pesca o el pescador desde tierra en el tiempo y la forma que determine la citada dirección. Constituye una declaración jurada de presentación obligatoria (Uruguay, 2018).

Permiso de pesca: derecho otorgado a una persona física o jurídica con relación a una embarcación concreta, por un plazo establecido, para realizar faenas de pesca de ciertas especies y bajo determinadas condiciones en aguas jurisdiccionales o en alta mar. Se podrán emitir cuatro clases de permisos: permiso de pesca comercial artesanal, permiso de pesca comercial industrial, permiso de pesca deportiva y permiso de pesca de investigación científica (Uruguay, 2013).

Permiso de pesca artesanal -o de pescador de tierra-: documento que lo identifica y lo habilita legítimamente a ejercer actividades de pesca dentro de una zona específica del territorio nacional (Uruguay. Dirección Nacional de Recursos Acuáticos. Proyecto GEF, 2013).

Pesca: la captura, la posesión, la conservación, el aprovechamiento, la industrialización y la comercialización responsables de los recursos pesqueros (Uruguay, 2013).

Pesca artesanal: aquella que cumple con las características respecto al tamaño de la embarcación, la que no puede superar las diez

toneladas de registro bruto, y que utiliza las artes de pesca que la DINARA establece para cada zona de pesca.

Se considera pesca artesanal desde tierra a aquella que se realiza sin ayuda de una embarcación o que, utilizándola como auxilio para la extracción del producto, no verifica operación ninguna de estiba a bordo (Uruguay, 2013).

Pescador: toda persona física que captura o extrae un recurso pesquero o colabora directamente en estas acciones, ya sea desde un buque, una plataforma (fija o flotante), desde la costa o en el agua. Se reputará pescador profesional cuando hace de dicha ocupación su actividad habitual, su principal medio de vida o dedica a la misma parte principal de su tiempo de trabajo.

Pescador artesanal: todo pescador que desarrolla actividades de pesca comercial en pequeña escala a bordo de embarcaciones que no excedan las diez toneladas de registro bruto (Uruguay, 2018).

7 Anexos

7.1 Anexo 1, Legislación que aplica a PESCADORES ARTESANALES

- Permiso de pesca vigente expedido por DINARA.
- Disposición Marítima N° 99: Pautas reguladoras para las embarcaciones de pesca artesanal (Anexo 1A) (Uruguay, 2005).
- Decreto N° 115/018, Artículo 52 (Anexo 1B) (Uruguay, 2018).
 - Embarcaciones pintadas de naranja con el nombre, la matrícula y el número de permiso de pesca claramente visible.
 - Artes de pesca identificadas con el número de permiso y la matrícula de pesca.
- Ley N° 19175, Artículo 21 (Anexo 1C) (Uruguay, 2013).
 - Se prohíbe toda forma de explotación de los recursos hidrobiológicos mediante la utilización de venenos o explosivos, o cualquier otra práctica que cause efectos destructivos, así como el vertido de sustancias que en cualquier forma destruyan el ecosistema.
- Ley N° 19175, Artículos 77 y 78 (Anexo C) (Uruguay, 2013).

Se consideran infracciones, entre otras, las siguientes:

 - Captura de especies diferentes a las autorizadas.
 - Captura de recursos hidrobiológicos declarados en veda.
 - Actividades de pesca en una zona diferente a la señalada en el permiso de pesca, en áreas reservadas o prohibidas, o en contravención de la normativa vigente.
 - Omisión, ocultamiento de información o suministro de información falsa a la autoridad competente con relación a la pesca.

Resolución de DINARA N° 213/2018 (Uruguay. Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca, 2018). Regula la prohibición de pesca de algunas especies y las tallas mínimas de captura para las distintas especies.
- Resolución de DINARA N° 213/2018 (Uruguay. Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca, 2018). Regula la prohibición de pesca de algunas especies y las tallas mínimas de captura para las distintas especies.

7.1.1

Anexo 1a, Disposición Marítima N°99, PAUTAS REGULADORAS PARA LAS EMBARCACIONES DE PESCA ARTESANAL

Fuente: (Uruguay, 2005)

7.1.1.1 ANEXO ALFA

“Despachos”

Las Unidades de Prefectura ejercerán controles en:

1. La embarcación:

- a. Certificado de Navegabilidad vigente (Apéndice I).
- b. Matrícula.
- c. Permiso de Pesca de la DINARA.
- d. Entrega del Parte de Pesca de la última marea (formulario DINARA, Apéndice II).

2. Los tripulantes:

- a. Libreta de Patrón de Pesca.
- b. Libreta de Marinero de Pesca o Permiso de Embarque para aprendiz de Pesca Artesanal.
- c. Carné de Salud vigente o constancia médica expedida por un facultativo.

3. La navegación:

- a. Que las embarcaciones naveguen con la dotación asignada y dentro de los límites indicados en el Certificado de Navegabilidad.
- b. Cuando por razones de distancia el patrón no pueda gestionar in situ el despacho, la respectiva dependencia de la Prefectura Nacional Naval, con el convencimiento pleno de que la embarcación

y los tripulantes cumplen todos los requisitos, podrá autorizar el mismo de forma radial o telefónica (fax). La vigencia y renovación del despacho será reglamentado internamente por cada Prefectura o Sub-Prefectura en función de la distancia existente entre el Puerto de Despacho y el Puerto Base desde el cual opera la embarcación.

- c. Las Unidades de Prefectura (UNPRE) instruirán a patrones y tripulantes de la pesca artesanal para que realicen los reportes de situación exigibles en materia de seguridad, alertas SAR, escollos a la navegación, manchas contaminantes, etcétera.
- d. Las Jefaturas de Circunscripción en el ámbito de sus respectivas jurisdicciones podrán autorizar cambios de Puerto Base. Cuando se realice un cambio de Puerto Base, se comunicará a la Dirección Registral y de Marina Mercante (DIRME), quien lo informará a DINARA.
- e. Cuando dicho cambio implique una navegación que no exceda el doble del límite permitido en el Certificado de Navegabilidad, la Prefectura o Sub-Prefectura del lugar podrá autorizar excepcionalmente el traslado (sin operar), previa comunicación y coordinación con la unidad correspondiente.

7.1.1.2

Anexo Bravo

EQUIPAMIENTO DE SEGURIDAD PARA LAS ZONAS DE NAVEGACIÓN

LÍMITES DE NAVEGACIÓN EXPRESADO EN MILLAS AL PUERTO BASE	500 MTS	2'	7'	10'	15'(solo en Río de la Plata)
BALDE	X	X	X	X	X
BARÓMETRO				X	X
BENGALAS ROJAS ASCENSIONALES		1	2	4	4
BENGALAS ROJAS DE MANO	2	2	2	2	2
BICHERO	X	X	X	X	X
BOMBA DE ACHIQUE ACOPLADA				X	X
BOMBA DE ACHIQUE MANUAL		X	X	X	X
BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS	X	X	X	X	X
CABO DE REMOLQUE	10m	10m	10m	20m	20m
CAMPANA				X	X
CARTAS NÁUTICAS DE LA ZONA				X	X
CASCO PINTADO COLOR NARANJA	X	X	X	X	X
CHALECOS SALVAVIDAS NARANJA CON PITO, LUZ Y CINTAS (UNO POR CADA TRIPULANTE)	X	X	X	X	X
CÓDIGO INTERNACIONAL DE SEÑALES				X	X
COMPÁS MAGNÉTICO				X	X
ESPEJO PARA SEÑALES	X	X	X	X	X
EXTINGUIDOR			X	X	X
GLOBO DE FONDEO				X	X
HACHA			X	X	X
JUEGO DE REMOS U ESTROBOS Y HORQUILLAS	2	1	1	1	1
LIBRO DE INSPECCIONES				X	X
LINTERNA DE MANO	X	X	X	X	X
LUCES DE NAVEGACIÓN		X	X	X	X
LUCES DE PESCA			X	X	X
MANIOBRA DE FONDEO	X	X	X	X	X
LAMSTAR VOL III				X	X
PANTALLA REFLECTORA DE RADAR	X	X	X	X	X
PERMISO DE PESCA		X	X	X	X
PINULA MANUAL		X	X	X	X
PITO O BOCINA		X	X	X	X
PRISMÁTICOS				X	X
RADIO COMÚN A PILA		X	X	X	X
REGLAMENTO PARA PREVENIR ABORDAJES				X	X
RELOJ				X	X
SALVAVIDAS CIRCULAR	1	1	2	2	2
SEÑAL HUMO NARANJA			1	1	1
SONDA DE MANO DE 10 METROS		X	X	X	X
TABLA DE DESVÍOS DEL COMPÁS MAGNÉTICO				X	X
TRANSCEPTOR VHF-09-11-13-15-16		X	X	X	X

7.1.2

ANEXO 1B. DECRETO

N° 115/018

Fuente: (Uruguay, 2018)

Reglamentación de la ley 19.175 relativo a la declaración de interés general. Conservación, investigación y el desarrollo sostenible de los recursos hidrobiológicos y ecosistemas.

Capítulo VIII - De la pesca artesanal

Artículo 51

La Dirección Nacional de Recursos Acuáticos determinará las artes y los métodos de pesca que podrán utilizarse en las distintas zonas, atendiendo a las características de la actividad, así como a los fines de conservación y desarrollo sostenible de los recursos hidrobiológicos.

Artículo 52

Toda embarcación de pesca artesanal deberá tener claramente visible el nombre, la matrícula y el número de permiso de pesca y estar el casco completamente pintado de color naranja. Asimismo, las artes de pesca utilizadas deberán estar identificadas con el número de permiso y matrícula de pesca. Las embarcaciones deportivas o las de pesca artesanal cuyo permiso no esté vigente deberán estar pintadas de un color diferente al naranja.

7.1.3

7.1.3 ANEXO 1C LEY

N° 19175

Fuente: (Uruguay, 2013)

Declaración de interés general. Conservación, investigación y el desarrollo sostenible de los recursos hidrobiológicos y ecosistemas.

Artículo 21

(pesca con veneno o explosivos)

Se prohíbe toda forma de explotación de los recursos hidrobiológicos mediante la utilización de venenos o explosivos o cualquier otra práctica que cause efectos destructivos, así como el vertido de sustancias que en cualquier forma destruyan el ecosistema.

Artículo 70

(autorización)

Las personas físicas y jurídicas que deseen ejercer actividades de procesamiento, transporte o comercialización de los recursos hidrobiológicos y cumplan los requisitos establecidos en la presente ley, su reglamentación y demás normas, deberán solicitar a la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos, según los procedimientos que se establecerán, la correspondiente autorización de procesamiento de productos hidrobiológicos, de transporte de productos hidrobiológicos o de comercialización de productos hidrobiológicos, previo pago de las tasas cuyo valor establecerá anualmente el Poder Ejecutivo.

Artículo 71

(métodos de procesamiento, transporte y comercialización) Los métodos de procesamiento, transporte y comercialización de los recursos hidrobiológicos deberán:

- a) Realizarse en el estricto cumplimiento de las normas de sanidad, higiene, calidad e inocuidad de los alimentos, seguridad industrial y preservación del ambiente.
- b) Ser ecológicamente adecuados, de modo que se minimicen las pérdidas y los desperdicios posteriores a la captura o extracción y, en el caso de la pesca, se mejore la utilización de las capturas incidentales en la medida que tales capturas se permitan dentro de una ordenación responsable de la pesca.

Artículo 72

(documentación comercial)

Los comerciantes, importadores y exportadores de productos de la pesca y acuicultura están obligados a presentar la documentación que acredite el origen del producto, además de su deber genérico de sujetarse a las normas de comercialización, sanidad ambiental, calidad, trazabilidad e inspecciones que establezca la autoridad competente.

Artículo 77

(infracciones muy graves)

Se considerarán infracciones muy graves:

- 1) Pescar con embarcaciones autorizadas para la pesca industrial en aguas destinadas a la pesca

continental o en las zonas reservadas a la pesca artesanal.

- 2) El uso y tenencia, en la pesca industrial, de artes y métodos de pesca no autorizados.
- 3) La captura o extracción de especies diferentes a las autorizadas.
- 4) Capturar o extraer recursos hidrobiológicos declarados en veda.
- 5) Procesar, transportar o comercializar productos pesqueros y acuícolas cuya procedencia legal no sea posible acreditar, especies declaradas en veda o declaradas en peligro de extinción o con tallas menores a las establecidas.
- 6) Procesar, transportar o comercializar productos pesqueros y acuícolas que entrañen riesgo para la salud pública, así como productos que no cumplan las normas sanitarias y de inocuidad. Asimismo, deberán cumplir con los requisitos de seguridad industrial y de preservación del ambiente.
- 7) El cambio de las embarcaciones empleadas por otras de mayor capacidad de pesca para la actividad de pesca, sin la autorización correspondiente.
- 8) Arrojar a las aguas plantas tóxicas, productos químicos o explosivos.
- 9) La ejecución de actividades de acuicultura sin contar con la autorización o concesión pertinente, cuando causen

daños graves.

10) La importación o el cultivo de especies exóticas sin contar con la autorización a que se refiere el artículo 64 de la presente ley.

11) El incumplimiento de las condiciones ambientales a que se refiere el artículo 60 de la presente ley. (*)

12) El incumplimiento de las condiciones sanitarias a que se refiere el artículo 59 de la presente ley.

13) Cualquier acción u omisión que cause estrago o depredación de los recursos vivos del medio acuático. (*)

Numeral 11) redacción dada por: Ley No 19670 de 15/10/2018 artículo 126. Numeral 11) ver vigencia: Ley No 19670 de 15/10/2018 artículo 2.

Numeral 13) agregado/s por: Ley No 19670 de 15/10/2018 artículo 127.

Artículo 78

(Infracciones graves) Se consideran infracciones graves:

1) El uso y tenencia a bordo, en la pesca artesanal, de artes y métodos de pesca no autorizados.

2) Tratar la captura incidental de modo diferente a lo dispuesto por la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA).

3) Transbordar el producto de la pesca a

embarcaciones no autorizadas o disponer de dicho producto antes de llegar al puerto de desembarque.

4) Tratar los desperdicios de modo diferente a lo dispuesto por la DINARA.

5) Suministrar a las autoridades competentes información falsa, incorrecta o incompleta con relación a la pesca y a la acuicultura.

6) Realizar actividades pesqueras o acuícolas sin contar con el correspondiente permiso o autorización. (*)

7) Realizar actividades de pesca en una zona diferente a la señalada en el permiso de pesca, en áreas reservadas o prohibidas o en contravención de la normativa vigente. (*)

8) Comercializar, transportar o procesar productos hidrobiológicos sin contar con la autorización a tales efectos o sin el debido control sanitario por parte de la DINARA. (*)

9) Procesar recursos hidrobiológicos provenientes de embarcaciones que no cuenten con permiso de pesca. (*)

10) El almacenamiento de productos de la pesca en sitios no habilitados por la DINARA. (*)

11) Modificar sistemas de cultivo, especies, emplazamiento o finalidad de la producción sin la previa aprobación de la DINARA. (*)

12) Omitir u ocultar información a la autoridad competente con relación a la pesca y a la

acuicultura. (*)

13) La información falsa en la declaración jurada efectuada en los partes de pesca. (*)

(*) Notas:

Redacción dada por: Ley No 19996 de 03/11/2021 artículo 160.

Ver vigencia: Ley No 19996 de 03/11/2021 artículo 2.

Numerales 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12) y 13) ver vigencia: Ley No 19670 de 15/10/2018 artículo 2.

Numeral 14) agregado/s por: Ley No 19996 de 03/11/2021 artículo 166.

Numerales 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12) y 13)

redacción dada anteriormente por: Ley No 19670

de 15/10/2018 artículo 128.9) Procesar recursos hidrobiológicos provenientes de embarcaciones que no cuenten con permiso de pesca. (*)

10) El almacenamiento de productos de la pesca en sitios no habilitados por la DINARA. (*)

11) Modificar sistemas de cultivo, especies, emplazamiento o finalidad de la producción sin la previa aprobación de la DINARA. (*)

12) Omitir u ocultar información a la autoridad competente con relación a la pesca y a la acuicultura. (*)

13) La información falsa en la declaración jurada efectuada en los partes de pesca. (*)

(*) Notas:

Redacción dada por: Ley No 19996 de 03/11/2021 artículo 160.

Ver vigencia: Ley No 19996 de 03/11/2021 artículo 2.

Numerales 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12) y 13) ver vigencia: Ley No 19670 de 15/10/2018 artículo 2.

Numeral 14) agregado/s por: Ley No 19996 de 03/11/2021 artículo 166.

Numerales 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12) y 13)

redacción dada anteriormente por: Ley No 19670 de 15/10/2018 artículo 128.

7.2

Anexo 2. Legislación que aplica a manipuladores y comercializadores de **PRODUCTOS DE LA PESCA**

- Reglamento Bromatológico Nacional (Uruguay. Ministerio de Salud Pública, 1994).
- Digesto Departamental (Uruguay. Intendencia de Maldonado, s.d.a):
 - Obtener la habilitación de la Dirección de Higiene y Bromatología de la Intendencia de Maldonado.
- Ley N° 19175, Artículo 70 (Uruguay, 2013):
 - Solicitar la autorización de la DINARA.
- Ley N° 19175, Artículo 71 (Uruguay, 2013):
 - Cumplir con normas de sanidad, higiene, calidad e inocuidad de alimentos, seguridad industrial y preservación del ambiente.
 - Ser ecológicamente adecuados, minimizando pérdidas y desperdicios.
- Ley N° 19175, Artículo 77 (Uruguay, 2013):
 - No procesar productos pesqueros cuya procedencia no sea posible acreditar, declaradas en veda, en peligro de extinción, con tallas menores a las establecidas, que entrañen riesgo para la salud pública o que no cumplan con normas de sanidad y de inocuidad.

7.3

Anexo 3. Legislación que aplica a transportistas de **PRODUCTOS DE LA PESCA**

- Vehículos habilitados o autorizados por DINARA e Intendencia Municipal; y Ministerio de Transporte y Obras Públicas (MTOB), en caso de transporte carretero.
- Decreto N° 213/997, Artículo 128 (Uruguay, 1997):
 - Las paredes de la caja del vehículo deberán ser aislantes y las superficies internas deberán ser lisas, de un material que cuente con la aprobación de DINARA, completamente hermética en todas sus uniones y con bordes redondeados, y deben disponer de facilidades (recipientes, tanques para evitar el drenaje directo al exterior durante el transporte.
- Ley N° 19175, Artículo 70 (Uruguay, 2013):
 - Solicitar la autorización de la DINARA.
- Ley N° 19175, Artículo 71 (Uruguay, 2013)
 - Cumplir con las normas de sanidad, higiene, calidad e inocuidad de los alimentos, seguridad industrial y preservación del ambiente.
 - Minimizar las pérdidas y los desperdicios posteriores a la captura.

7.4

Anexo 4. Legislación que aplica a **LOCALES GASTRONÓMICOS**

- Reglamento Bromatológico Nacional (Uruguay. Ministerio de Salud Pública, 1994).
- Digesto Departamental (Uruguay. Intendencia de Maldonado, s.d.a).
- Habilitación de la Dirección de Higiene y Bromatología de la Intendencia de Maldonado.
- Ley N° 19829. Aprobación de normas para la gestión integral de residuos (Uruguay, 2019).
- Resoluciones N° 271/021 y 272/022 del Ministerio de Ambiente (MA) (Uruguay. Ministerio de Ambiente, 2021a; Uruguay. Ministerio de Ambiente, 2021b).

PACTO OCEÁNICO

del este



Corporación
Gastronómica
PUNTA DEL ESTE

ISBN: 978-9915-9367-8-9



9 789915 936789