



PERÚ

Ministerio  
de la Producción



# GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PESQUERAS





## **PRESENTACIÓN**

El Gobierno del Perú, a través del Ministerio de la Producción (PRODUCE), está comprometido con los lineamientos y políticas que aseguran el desarrollo sostenible de las actividades pesqueras como fuente de alimentación, empleo e ingresos para los peruanos. En ese sentido, fortalece las capacidades de los agentes de la pesca artesanal y de la cadena productiva para que los productos hidrobiológico ofertados que llegan a las mesas populares sean de buena calidad.

En esta tarea, el Ministerio de la Producción, a través del Viceministerio de Pesquería, pone al alcance de los pescadores, procesadores y comercializadores de productos pesqueros del país, la presente GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PESQUERAS, que establece recomendaciones sobre las etapas de extracción, recolección, desembarque, procesamiento primario, transporte y comercialización; manteniendo en ellas su adecuada manipulación y preservación.

El cumplimiento de estos principios es necesario para garantizar la oferta de productos hidrobiológicos en buenas condiciones higiénico sanitarios, acorde con la exigencia de la aplicación de la norma sanitaria para actividades pesqueras y acuícolas, fomentando el desarrollo de una cultura de calidad, con la exigencia de un mercado cada vez más competitivo.

Es importante señalar que el Estado y la población en general deben preservar los ecosistemas acuáticos. El derecho a pescar lleva consigo la obligación de hacerlo de acuerdo a los principios de la pesca responsable, a fin de asegurar en el tiempo, la conservación y aprovechamiento adecuado de los recursos hidrobiológicos.

Finalmente, es importante remarcar que esta publicación se realiza en el marco de los 10 Compromisos por la Pesca Responsable y Sostenible, que considera la preservación del ambiente marino y su biodiversidad como una prioridad del Estado peruano.

**PIERO GHEZZI SOLÍS**

**MINISTRO DE LA PRODUCCIÓN**

# ***“Guía de Buenas Prácticas Pesqueras”***

Piero Ghezzi Solís

**Ministro de La Producción**

Juan Carlos Requejo Alemán

**Viceministro de Pesquería**

Cesar Manuel Quispe Luján

**Dirección General de Extracción y Producción  
Pesquera para Consumo Humano Directo**

Jonatan Jorge Ríos Morales

**Director de Pesca Artesanal**

## **Dirección Técnica**

Comisión integrada por los representantes de las Direcciones Generales del Ministerio de la Producción y Organismos Públicos (ITP, IMARPE, SANIPES Y FONDEPES).

**Diseño Gráfico y Diagramación:** Ismael Zárate Miranda

Dirección de Pesca Artesanal

**Ministerio de la Producción**

Lima, abril de 2015

# GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PESQUERAS



**¡HOLA! Amigos, soy Martín, estoy  
con Cochito y les presentamos esta  
GUÍA DE BUENAS  
PRÁCTICAS PESQUERAS**



# ¿Qué son las BUENAS PRÁCTICAS PESQUERAS?



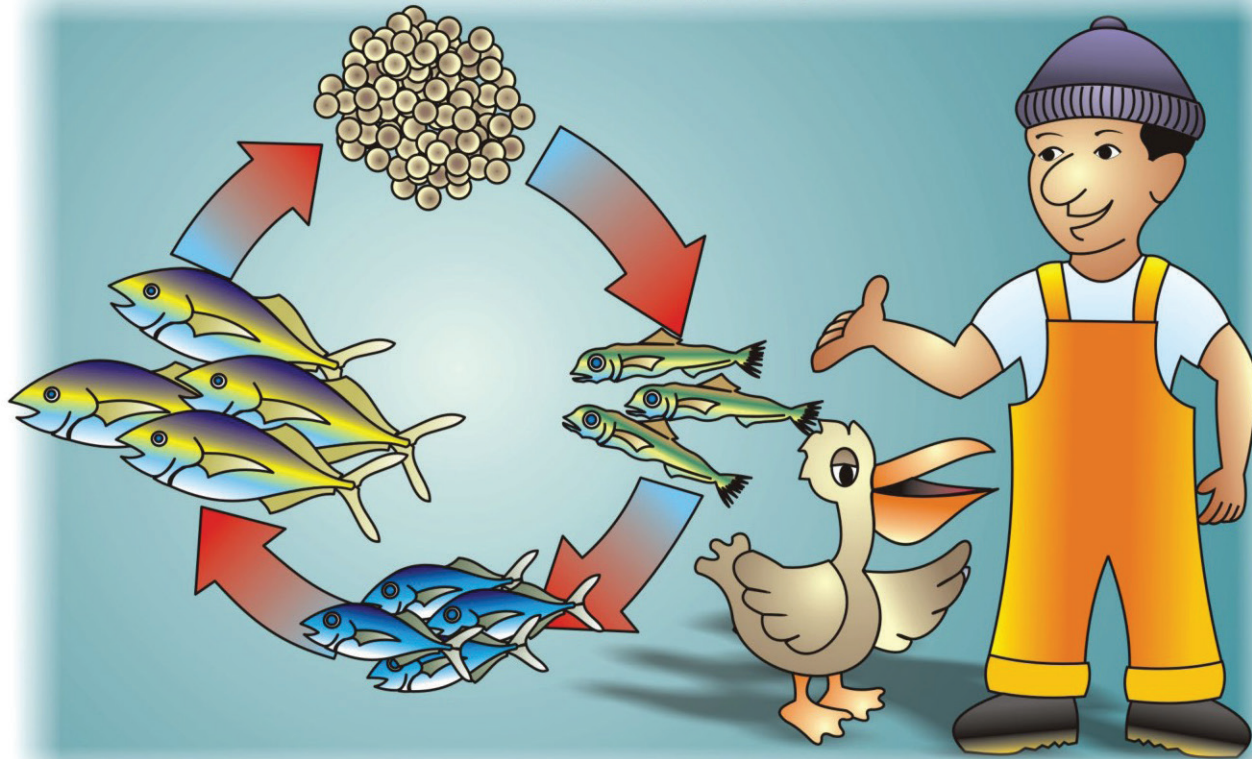
Unas **BUENAS PRÁCTICAS PESQUERAS** nos permiten tener una pesca sostenible en el tiempo, para ofrecer productos de **BUENA CALIDAD**.

**¡VERDAD!... Mi padre, mi hijo y yo nos dedicamos a la pesca y cuidamos nuestro MAR, y Tú?...**





Recordemos que los seres que habitan **NUESTRO MAR** tienen un **CICLO DE VIDA**



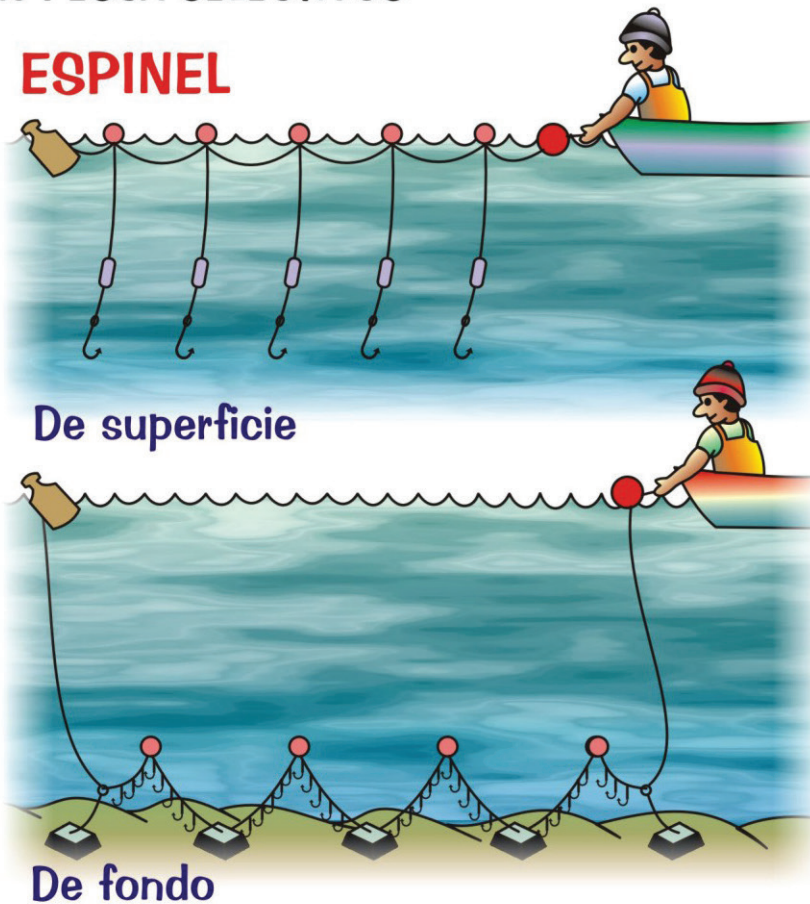
Siempre tendrás **BUENA PESCA** si respetas las **TALLAS MÍNIMAS** de **CAPTURA**, cumples con las **VEDAS**, no **PESCAS** en **ÁREAS PROTEGIDAS** y usas **ARTES** de **PESCA SELECTIVOS**.

# Una BUENA PRÁCTICA PESQUERA EXTRACTIVA considera el uso de ARTES de PESCA SELECTIVOS

## PINTA



## ESPINEL



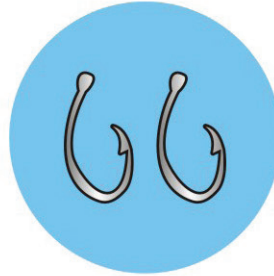
6

## ESPINEL



**Vertical**

## ANZUELOS CIRCULARES

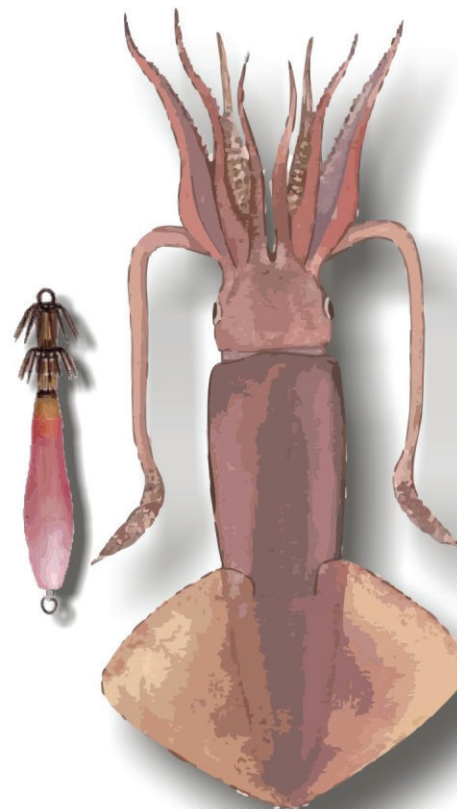


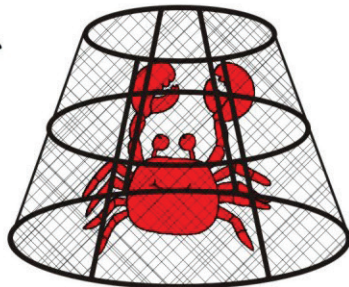
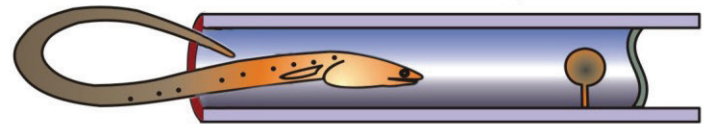
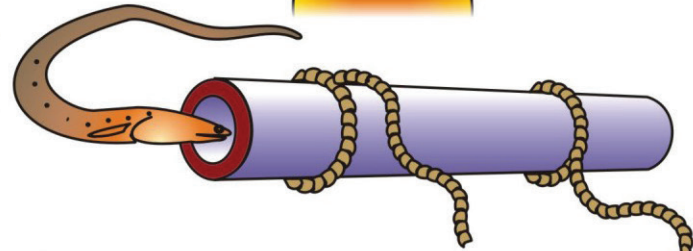
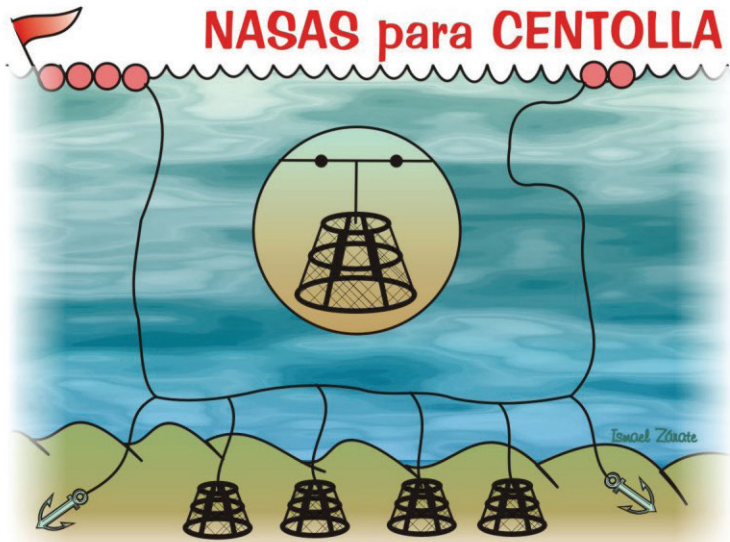
preservan a las  
tortugas marinas, de  
esta manera protegemos  
nuestros recursos.

## ATARRAYA

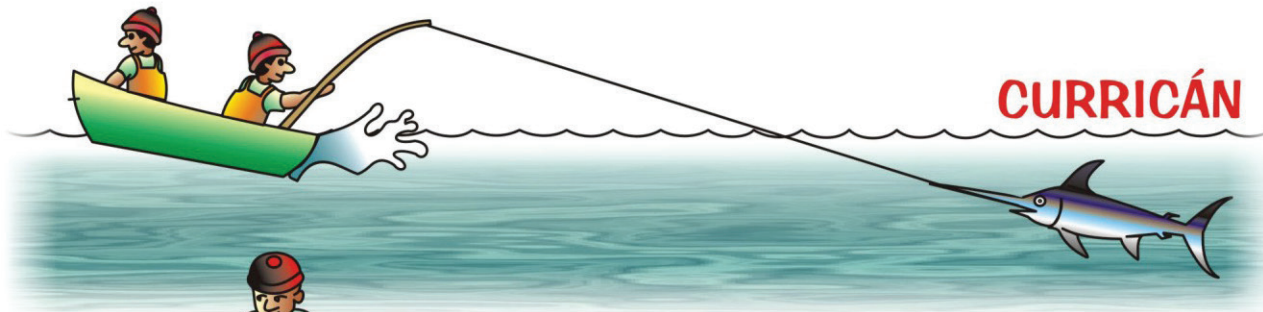


## Líneas para CALAMAR



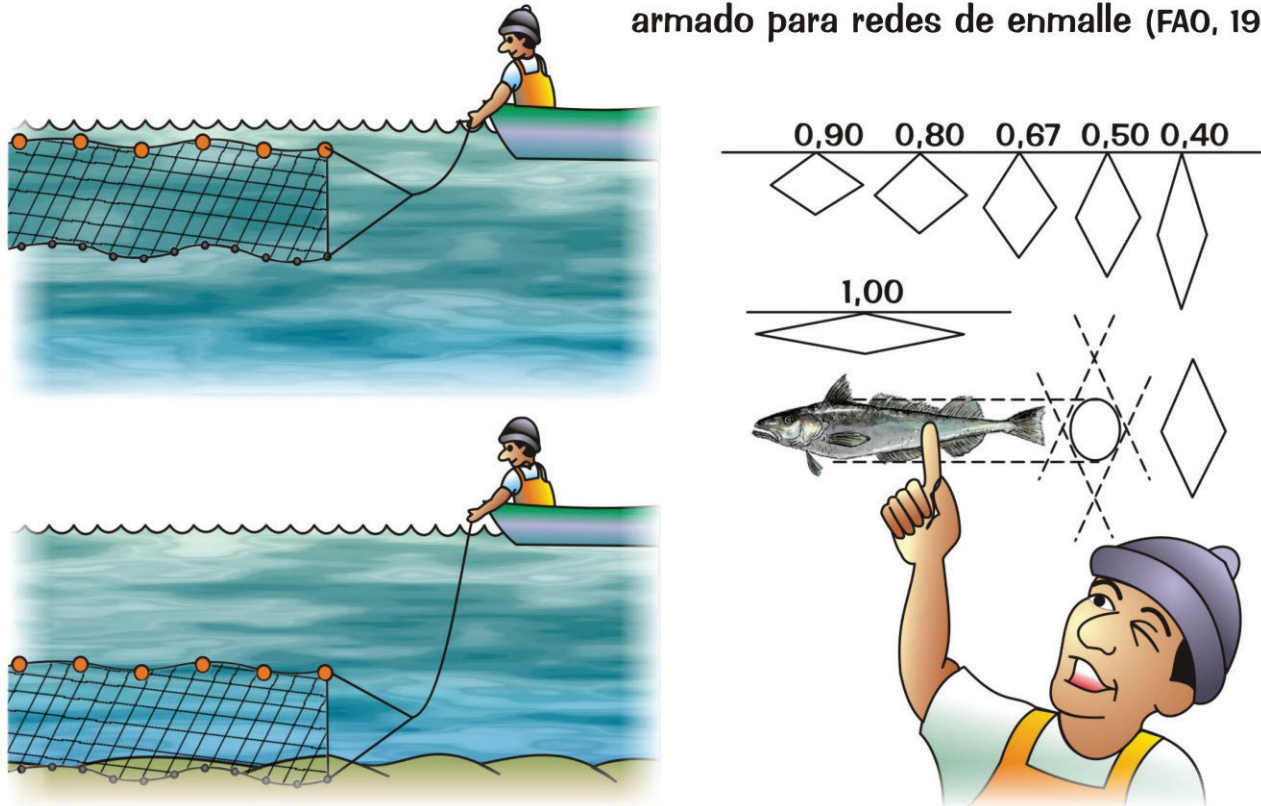


# TRAMPAS para ANGUILA



**¡ SIEMPRE EXTRAE LAS ESPECIES DE TALLA PERMITIDA !  
Y CUIDA A LAS ESPECIES PROTEGIDAS**

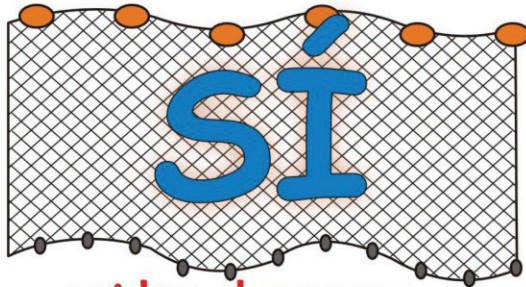
## Forma de malla con diferentes coeficientes de armado para redes de enmalle (FAO, 1978b)



La selectividad de una red de enmalle depende del coeficiente de armado y el tamaño de la malla en función a la forma del pez

# Pesca siempre con el TAMAÑO de MALLA ADECUADO y tendrás BUENA PESCA

## MALLA ADECUADA

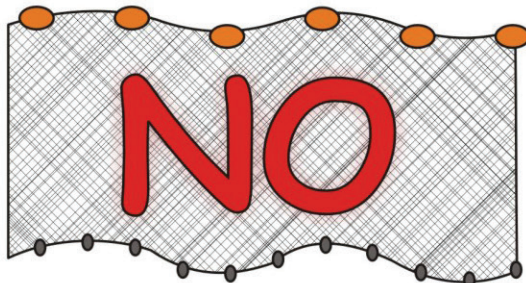


...cuidas el recurso



BUEN  
PRECIO

## MALLA PEQUEÑA



...depredas el recurso



BAJO  
PRECIO





PERÚ

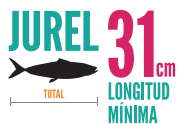
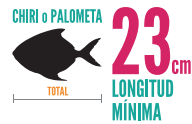
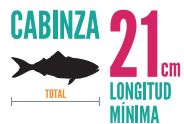
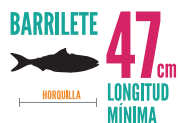
Ministerio de la Producción



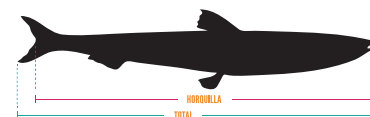
PROGRESO PARA TODOS

# ¡DÉJALOS CRECER!

## Conoce las TALLAS MÍNIMAS de pescado y ayúdanos a cuidarlos



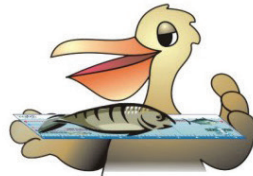
### CÓMO MEDIR



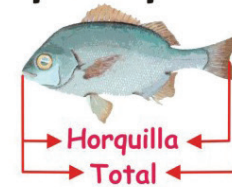
## CONSUMIDORES RESPONSABLES, PESCA SOSTENIBLE



# Respetar las TALLAS MÍNIMAS de CAPTURA para peces



LONGITUD



## Peces marinos

Nombre común	Longitud centímetros	Tipo Longitud	% Tolerancia Máxima	Nombre común	Longitud centímetros	Tipo Longitud	% Tolerancia Máxima
Albacora	96	horquilla	10	Lisa	37	total	10
Anchoveta	12	total	10	Lorna	24	total	10
Atún aleta amarilla	60	horquilla	20	Machete	25	total	10
Anguila	42	total	20	Machete de hebra	26	total	-
Ayanque, cachema	27	total	20	Merlín azul	130	total	10
Barrilete	47	horquilla	10	Merluza	35	total	20
Bereche	18	total	10	Pampano	41	total	20
Bonito	52	horquilla	10	Pejerrey	14	total	10
Caballa	29	horquilla	30	Perela, corvina dorada	35	total	20
Cabinza	21	total	10	Perico	70	horquilla	10
Cabrilla	32	total	20	Pez espada	150	total	10
Coco o suco	37	total	20	Robalo, grandazo	60	total	10
Cojinova	35	total	20	Samasa	9.5	total	20
Congrio negro	55	total	20	Sardina	26	total	10
Corvina	55	total	10	Sierra	60	horquilla	10
Chiri, palometa, pampanito o cometrapo	23	total	20	Tiburón	150	total	15
Falso volador	20	total	20	Tiburón azul	160	total	15
Jurel	31	total	30	Toburón diamante	170	total	15
Lenguado	50	total	10	Tollo	60	total	20
Lenguado ojón	22	total	10	Tollo blanco	60	total	20
				Tollo piuntado	60	total	20

Fuente: R.M. Nº 209-2001-PE, R.M. Nº 232-2003-PRODUCE, R.M. Nº 204-2007-PRODUCE, R.M. Nº 371-2007-PRODUCE, R.M. Nº 486-2008-PRODUCE

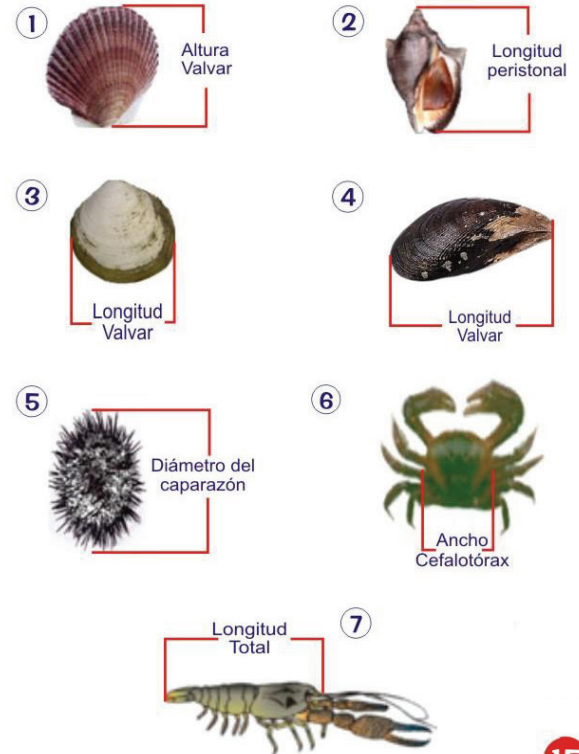
# Y las TALLAS MÍNIMAS de CAPTURA de los principales INVERTEBRADOS



RECURSO	LONGITUD CENTIMETROS	MEDIDA A TOMAR
Almeja	7.5	3
Cangrejo peludo	11.0	6
Camarón de río	7.0	7
Caracol	6.0	2
Chanque	8.0	2
Choro	6.5	4
Concha de abanico	6.5	1
Concha huaquera	4.5	3
Concha navaja	12.0	3
Concha negra	4.5	3
Concha perlífera	7.5	3
Erizo verde	7.0	5
Lapa	6.0	3
Macha	7.0	3
Marucha o palabritas	2.2	3
Pulpo	1.0 kg.	Peso

Fuente: R.M.N° 209-2001-PE, R.M.N° 298-2006-PRODUCE, R.M.N° 386-2007-PRODUCE, R.M.N° 159-2009-PRODUCE

## Como medir



En nuestro MAR hay ESPECIES PROTEGIDAS que no debemos CAPTURAR



Entre ellas ¡ESTOY YO!

LEY N°26585 D.S. N° 002-96-PE, D.S. N° 026-2001-PE, D.S. N° 009-2008-PRODUCE, R.M. N° 306-2004 PRODUCE

## Las MALAS PRÁCTICAS PESQUERAS producen efectos negativos sobre el AMBIENTE y los RECURSOS VIVOS



**Si no los protegemos, no habrá pesca para el FUTURO**

# ¡ No esperes que se destruya nuestro AMBIENTE !

No contaminemos nuestro mar

OCUPADO

TABLA DE DEGRADACIÓN DE DESECHOS ARROJADOS AL MAR, RÍO O LAGO	
DESECHOS	TIEMPO
Trapo de tela	2 a 3 meses
Papel	3 meses a 10 años
Colilla de cigarro	1 a 2 años
Metales	2 a 10 años
Madera pintada	13 años
Nylon	30 años
Encendedor	100 años
Plástico	Más de 100 años
Lata aluminio	300 a 500 años
Vidrio	4000 años
Pila	Más de 1000 años
Llanta	Indeterminado

FUENTE: [www.yolimpio.com/html/data\\_doc/solidos/biodegradacion.doc](http://www.yolimpio.com/html/data_doc/solidos/biodegradacion.doc).

Cuida el **MAR**, los **RÍOS** y los **LAGOS**, porque te brindan los recursos para tu **ALIMENTACIÓN**, **SALUD** y **TRABAJO**

# La SOBREPESCA, PESCA INDISCRIMINADA y la CONTAMINACIÓN agotan la vida en el MAR



Muchos países han agotado sus **RECURSOS PESQUEROS**

Los RESIDUOS y DESCARTES producidos a bordo no los arrojes al MAR

**¡NO!**

**¡SÍ!**



Clasifícalos en sus respectivos depósitos hasta tu llegada a puerto

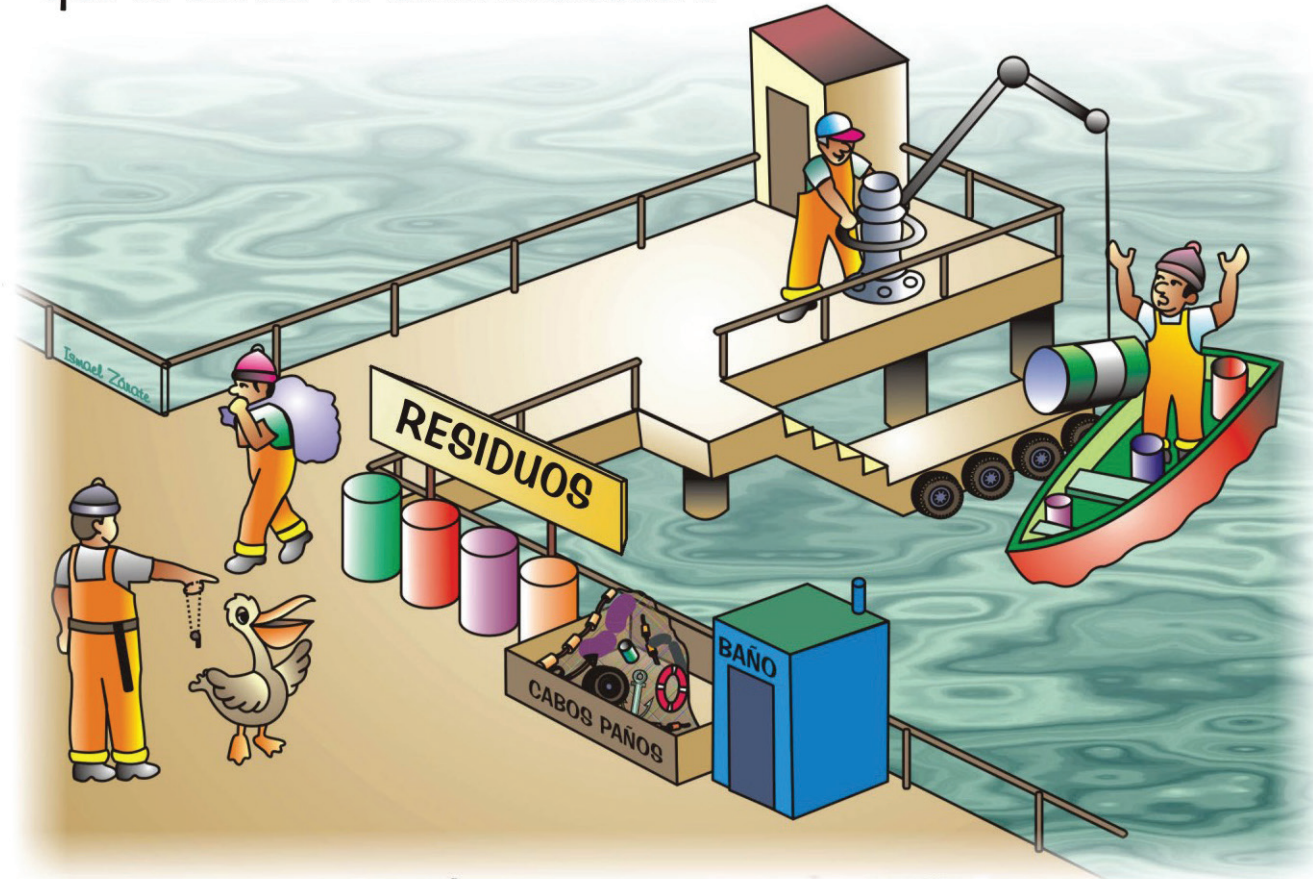


**Y cuando en tu RED encuentres DESPERDICIOS llévalos a los depósitos que hay en TIERRA ¡ASÍ ESTARÁS LIMPIANDO EL MAR PARA TU PROVECHO!**



**¡Contribuye a limpiar tu mar!**

Ya en muelle, deposita los **RESIDUOS** en los **CONTENEDORES** que te brinde tu desembarcadero



22

**¡Cuida y protege nuestro MAR!**

## DENUNCIA de inmediato ante las AUTORIDADES las actividades pesqueras prohibidas que se realicen en tu zona



**PRODUCE: DGSF** (Dirección General de Supervisión y Fiscalización).

**DIREPRO'S Y GEREPRO'S.**

**DICAPI:** Capitanías de puerto.

**MINAN: OEFA** (Organización de Evaluación y Fiscalización Ambiental).

Recuerda que:

## **MALA PRÁCTICA**



**NO HABRÁ ALIMENTO**

## **BUENA PRÁCTICA**



**ALIMENTO, SALUD, DINERO**

¿Quiénes pueden resolver mis dudas?



PERMISOS ORDENAMIENTO  
PRODUCE DIREPROS GEREPROs

PEPA  
SERVICIO DE EXTENSIÓN PESQUERA ARTESANAL  
EXTENSIONISTA PESQUERO

CRÉDITOS INFRAESTRUCTURA  
CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN

FONDEPES  
SEDE-PAITA ILO-PISCO

ZARPES Y MATRICULA  
DICAPI

PROCESAMIENTO SANIDAD PESQUERA  
ITP - SANIPES

INFORMACIÓN CIENTÍFICA  
IMARPE

Para tu **SEGURIDAD** y una **PESCA EFICAZ** usa las herramientas que la tecnología te brinda: **ECOSONDA, GPS, CARTAS NÁUTICAS** y **RADIO BALIZA** (en el FONDEPES encontraras facilidades para obtener tu equipo)



26

No olvides sacar tu **PERMISO de PESCA**, ¡ES FÁCIL Y GRATUITO!

# El CAMINO que recorre tu PESCADO hasta llegar al CONSUMIDOR



**CAPTURA**



**DESCARGA**



**TRANSPORTE**

**CONSUMIDOR**



**MERCADO  
MINORISTA**



**MERCADO  
MAYORISTA**



La cadena alimentaria pesquera es larga y ....



...la carne del pescado se deteriora más rápida y fácilmente que otras carnes. Las **CARACTERÍSTICAS** que posee favorecen el desarrollo y la multiplicación de **BACTERIAS** que descomponen el pescado.



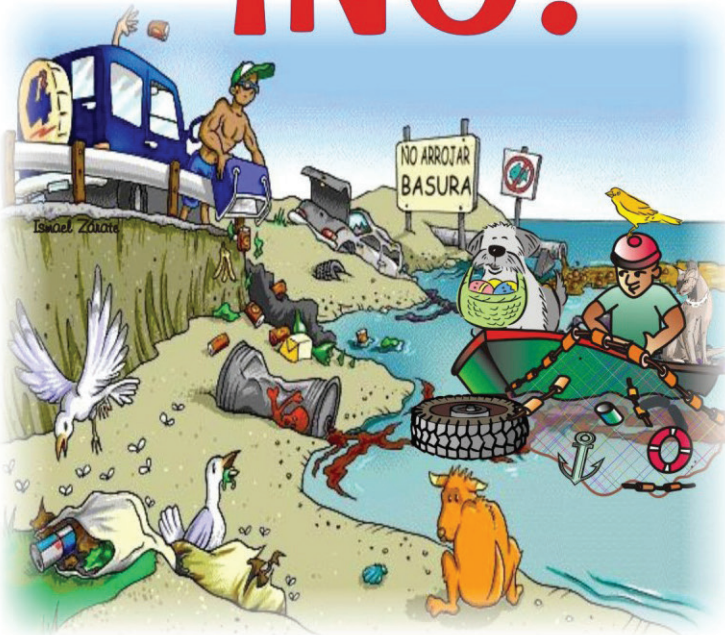
## AQUÍ LOS FACTORES QUE CAUSAN LA DESCOMPOSICIÓN DEL PESCADO



Una **DEFICIENTE HIGIENE** en la manipulación y proceso del pescado, produce un incremento en el número de bacterias.

**LOS GOLPES, CORTES Y DAÑOS** producidos durante la mala manipulación.

# ¡NO!



**No pescar en zonas contaminadas ni llevar mascotas a bordo**

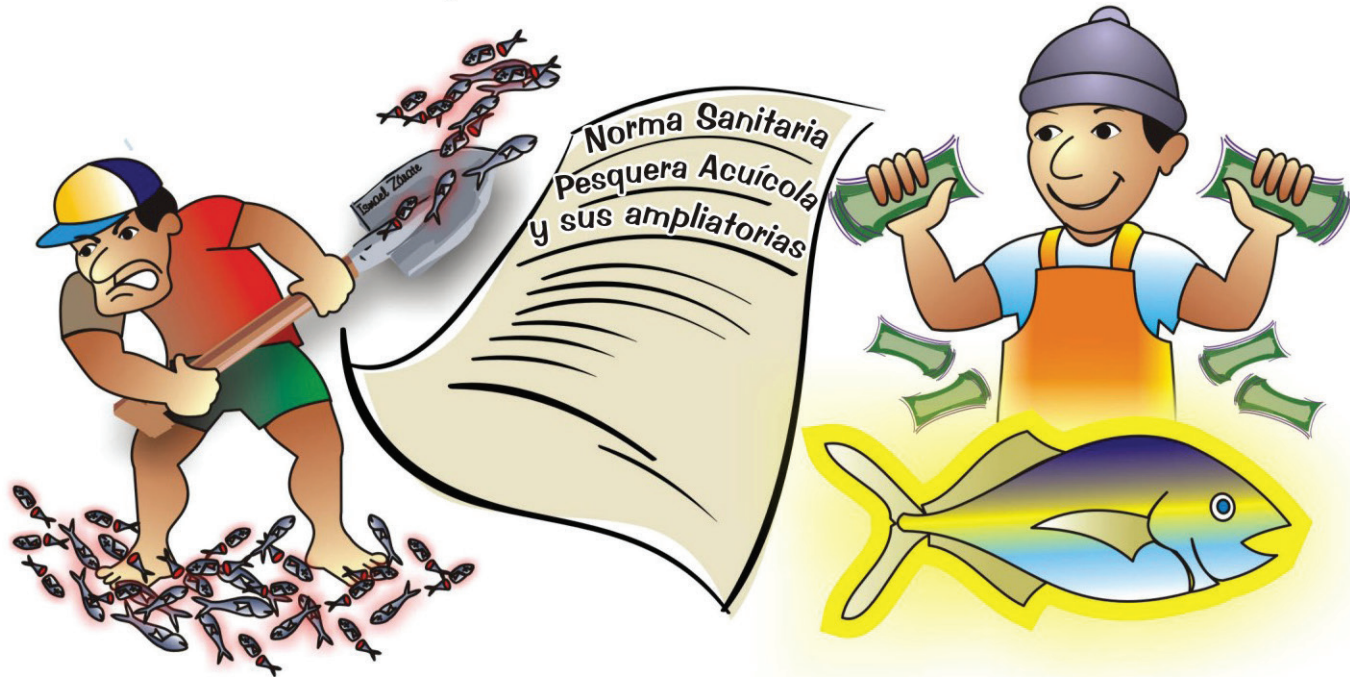
30

# ¡NO!



**Las superficies en contacto con el pescado como bodegas, mamparos, etc. deben estar libres de contaminación**

**PARA EVITAR QUE ESTO OCURRA ESTÁ LA NORMA SANITARIA  
PARA LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS  
QUE DEBEMOS CUMPLIR**



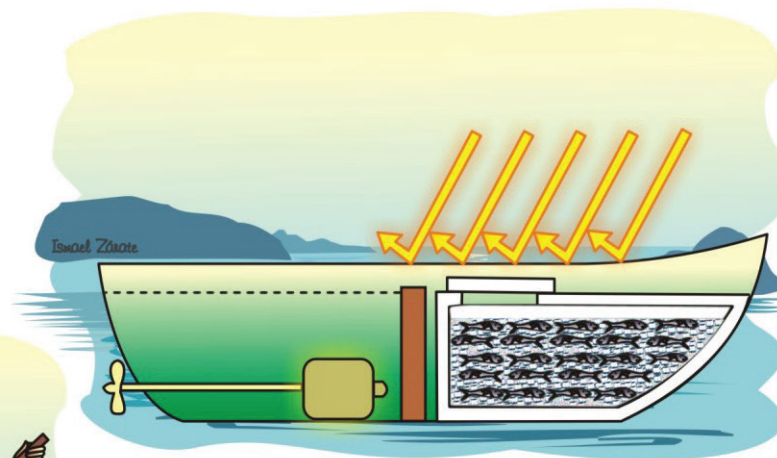
**Si no cumples, tu pesca será  
calificada **NO APTA** para el Consumo  
Humano y lo puedes perder todo!!!**

**Si cumples, aseguras que tu  
PESCA SEA SANA y de buena  
calidad. Así ganamos todos !!!**



**Las embarcaciones deben estar diseñadas, construidas y equipadas para permitir una buena manipulación del pescado, y poder aplicar en forma efectiva los métodos de preservación a bordo y facilitar su higiene y desinfección.**

Las bodegas deben tener protección contra el sol y el viento, ser fáciles de limpiar y estar diseñadas para reducir el ingreso de calor.



Los pescadores deben de cumplir con su Programa de Higiene y Saneamiento.

**LA HIGIENE** permite que las instalaciones y equipos estén limpios y libres de contaminación en forma permanente, de manera que no signifiquen riesgo para los alimentos y la salud




**LIMPIEZA + DESINFECCIÓN**

# PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR SOLUCIONES PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES



# TABLA PARA PREPARAR Y APLICAR LAS SOLUCIONES CON CLORO



Concentración requerida	CANTIDAD DE AGUA			ÁREAS DE APLICACIÓN <sup>(2)</sup>
	10 L	20 L	50 L	
	CANTIDAD DE HIPOCLORITO DE SODIO (Lejía) AL 10% <sup>(1)</sup>			
0.5 ppm	0.05 mL	0.1 mL	0.25 mL	Agua de enfriamiento, agua potable
5 ppm	0.5 mL	1 mL	2.5 mL	Hielo, lavado en el proceso
10 ppm	1 mL	2 mL	5 mL	Agua de fileteo, lavado de manos
50 ppm	5 mL	10 mL	25 mL	Superficie de contacto con alimentos: mesas, tablas de fileteo, parrillas, coches, cajas, cuchillos, guantes y otros utensilios
100 ppm	10 mL	20 mL	50 mL	
150 ppm	15 mL	30 mL	75 mL	Superficie de no contacto con alimentos: desinfección de botas, pisos, canaletas, parihuelas, cámaras, etc.
200 ppm	20 mL	40 mL	100 mL	

Fuente: (1) Área HACCP y saneamiento - ITP

(2) FAO

Nota.- L = litros

ml = mililitros (2 mL equivalen al contenido de una cucharadita)

ppm = partes por millón (mg / L)



En un desembarcadero, las acciones que comprende un PROGRAMA de HIGIENE Y SANEAMIENTO son:



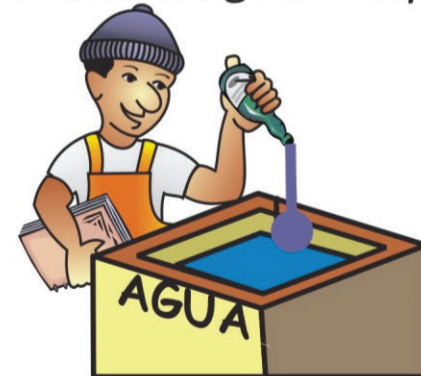
1) CONTROL contaminación de origen humano



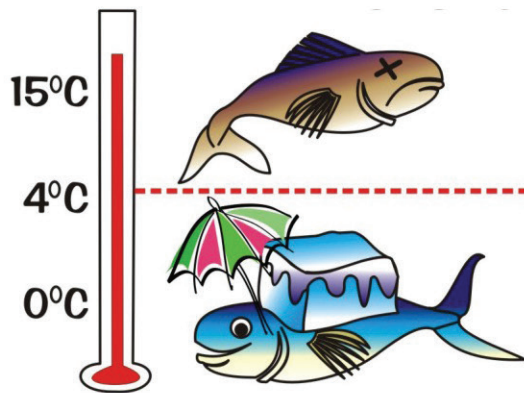
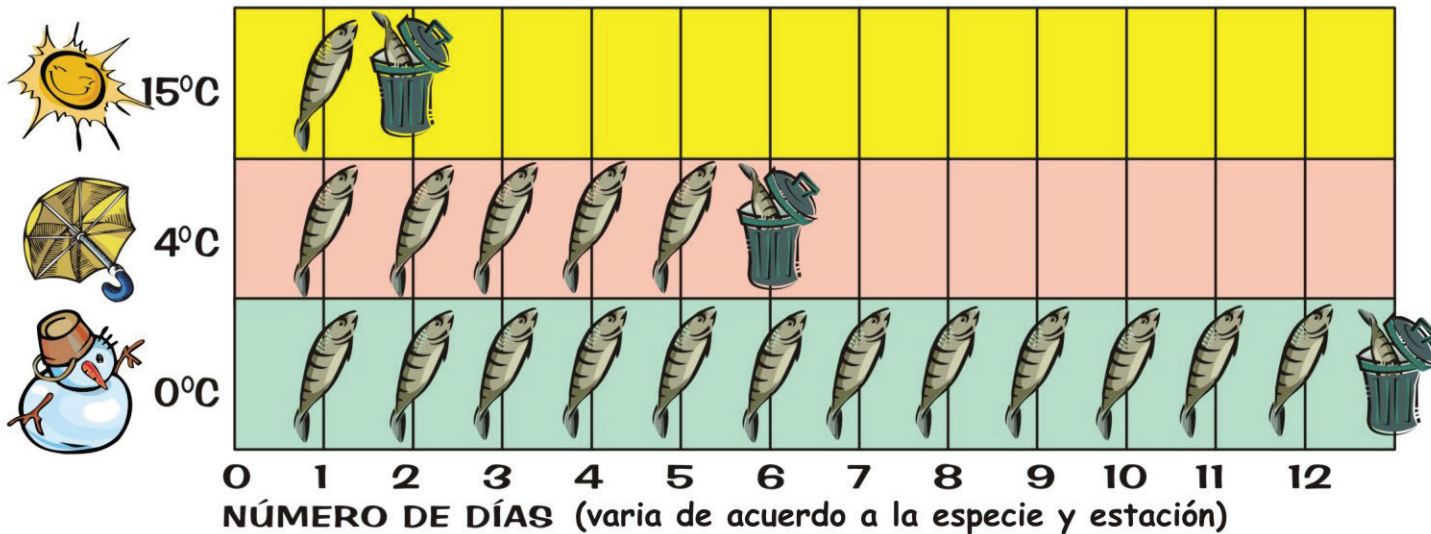
2) CONTROL de higiene de superficie



3) CONTROL de plagas



4) CONTROL de la calidad sanitaria del agua



**TEMPERATURAS** de almacenamiento **MAYORES** a 4 °C, aumentan la velocidad de crecimiento de las bacterias, disminuyendo la vida útil del pescado.

Debes llevar hielo cuando salgas a pescar, esto te permitirá un producto de calidad y tendrás mayores ingresos.



Ten presente

**QUE ESTÁS MANIPULANDO PESCADO PARA EL CONSUMO HUMANO**

39

Con **HIELO** enfriamos el pescado, manteniendo su **FRESCURA** y **CALIDAD** por varios días, se retarda su descomposición, por la acción enzimática y bacteriana

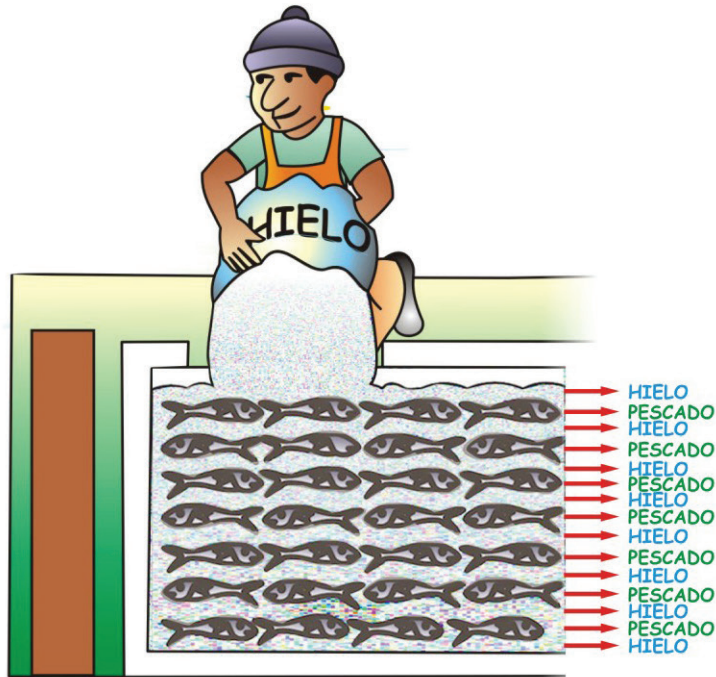


**SI NO USAS HIELO, reduce la CALIDAD del pescado y el PRECIO de venta.**

40

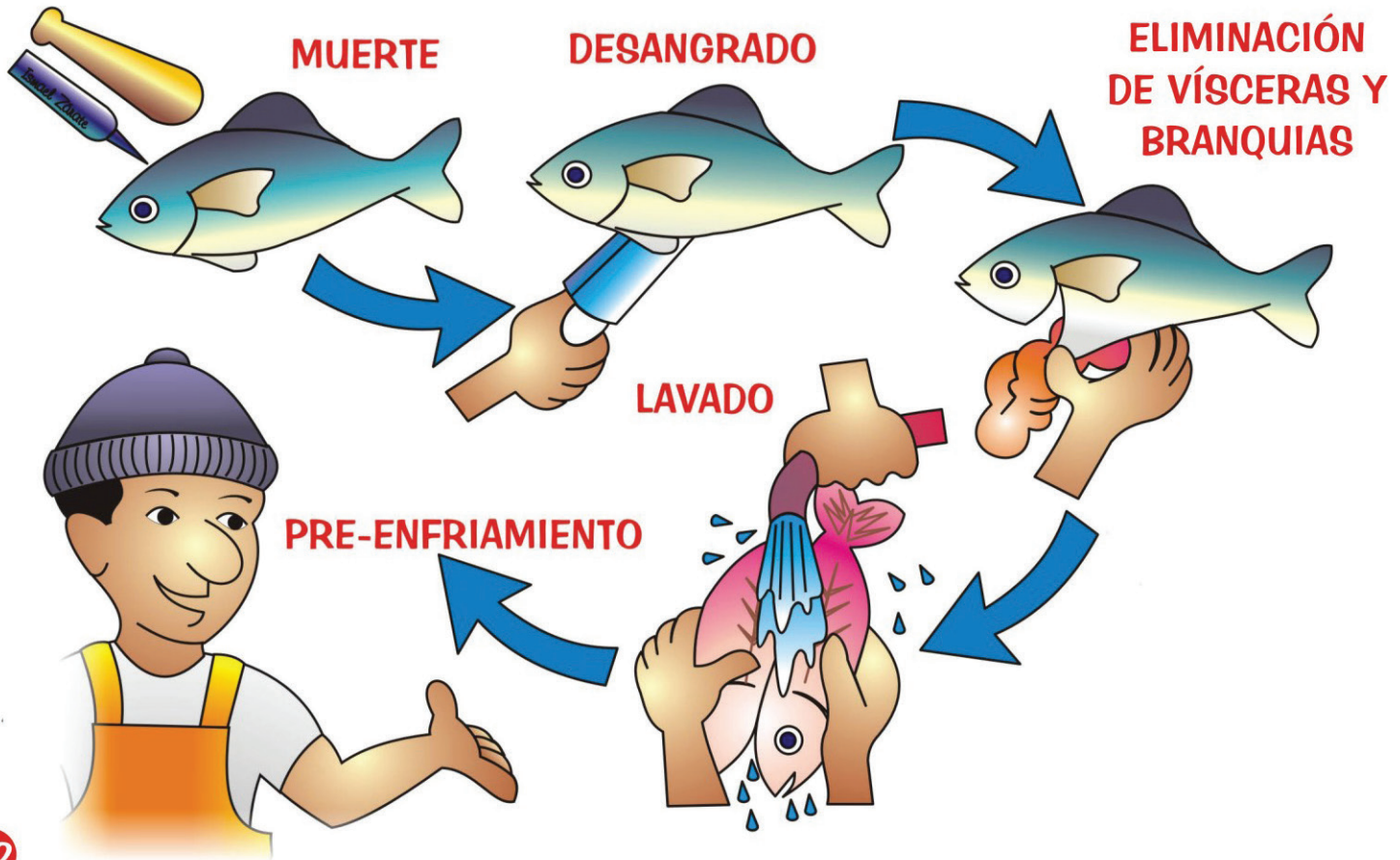
## **RECUERDA:**

El hielo enfría al pescado que está en contacto con él. Cuando el hielo se derrite también enfría al pescado que no está en contacto.

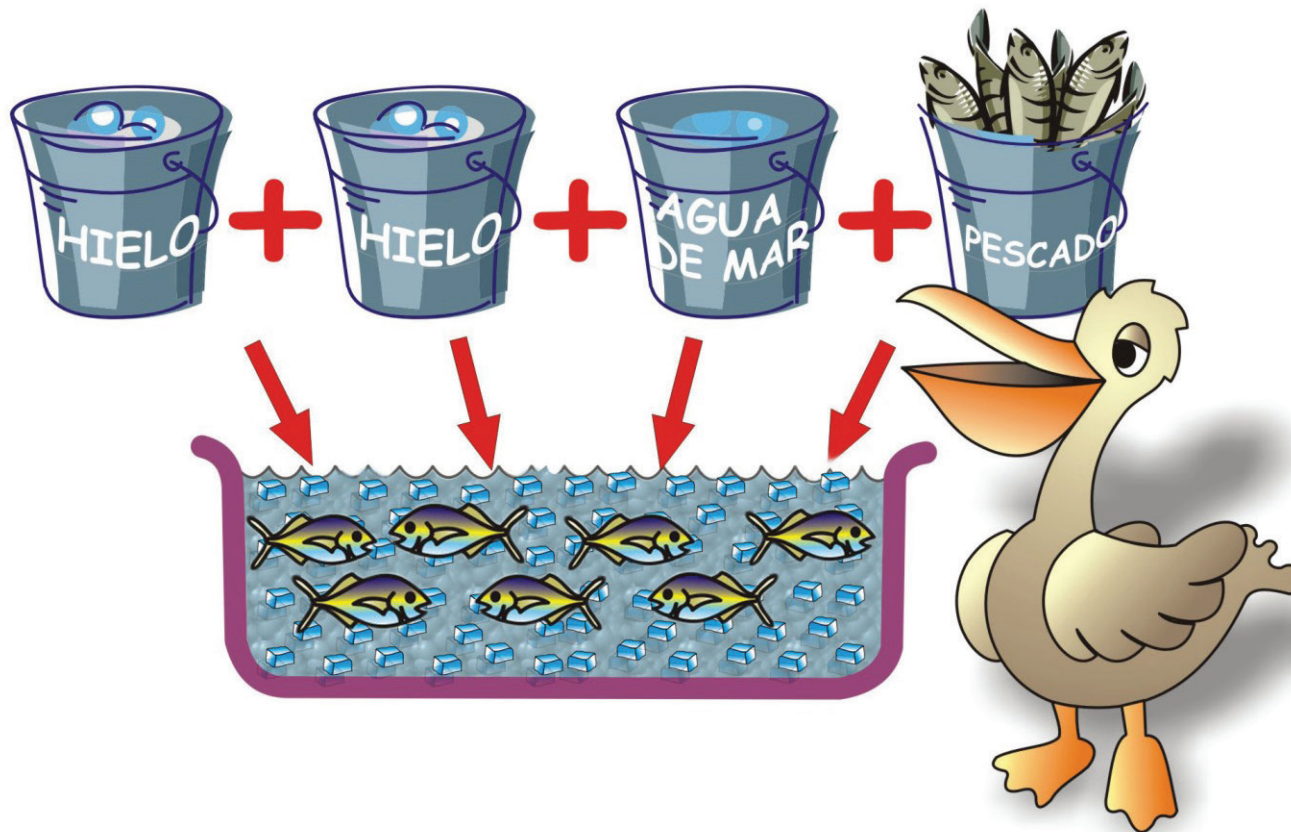


Si no se utilizan cajas, cajones insulated o no se tiene bodega apropiada, el efecto del hielo no es significativo y el pescado no se enfría adecuadamente.

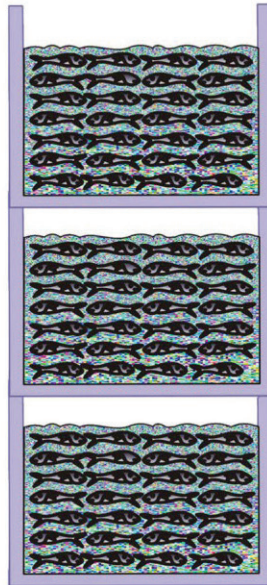
# MANIPULACIÓN Y PRESERVACIÓN A BORDO EN ESPECIES DE ALTO VALOR COMERCIAL



El pre-enfriamiento nos permite bajar rápido la temperatura y mantener la buena calidad del pescado por más días



Una vez alcanzada la temperatura cercana de 4 °C en el pre-enfriamiento, **ALMACENAR** y **ESTIBAR** el pescado en bodega rodeado de abundante hielo



En estantes (máximo tres unidades de altura luego una tabla)



# MANIPULACIÓN Y PRESERVACIÓN DE ESPECIES PEQUEÑAS



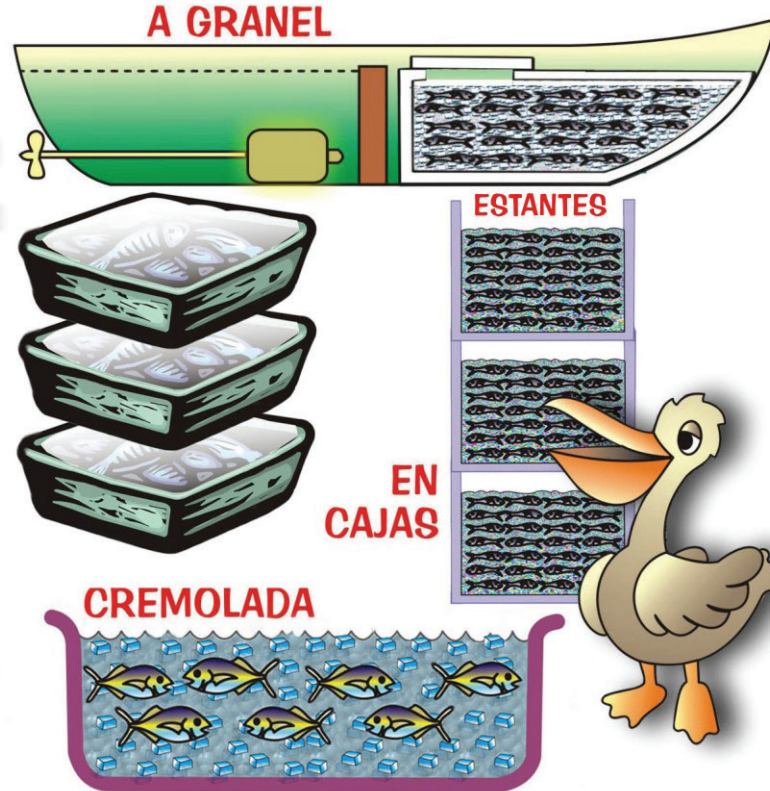
JUREL



CABALLA



SARDINA



Cuando se capturan especies pequeñas, colocar directamente el pescado en el medio de enfriamiento, sea hielo o "cremolada".

## RIESGO SANITARIO POR DEMORA DE ENFRIAMIENTO



ATÚN



BONITO



CABALLA



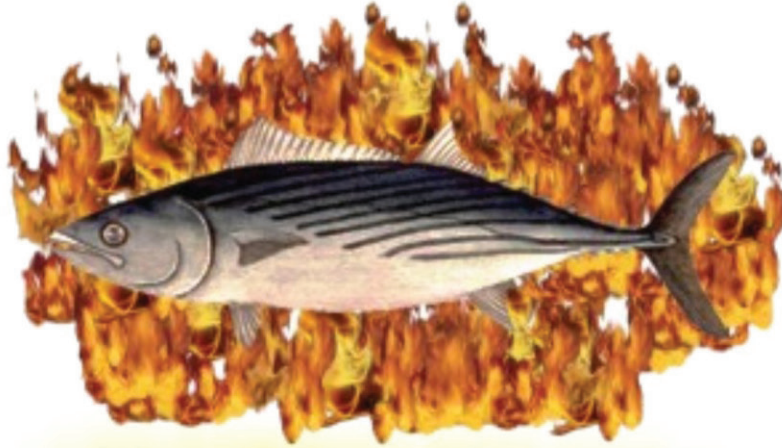
PERICO



ANCHOVETA



SARDINA



# !HISTAMINA!



Si no reducimos la temperatura del pescado después de la captura, algunas especies, por contaminación con bacterias, pueden producir una sustancia (histamina) que causa daño a la salud del consumidor

El consumo de pescado con **HISTAMINA** o **MARISCOS** en proceso de **DESCOMPOSICIÓN** pueden producir picazón, dolor de cabeza, calambres, diarreas, vómitos e inflamación de la garganta, síntomas conocidos como «**INTOXICACIÓN**».



**Un MAL DESEMBARQUE, puede malograr todas las buenas prácticas de manipulación y preservación realizadas a bordo**



Los desembarcaderos deben mantenerse limpios, libres de residuos de pescado, de excremento de aves o acumulaciones peligrosas de aguas servidas y estancadas.

48

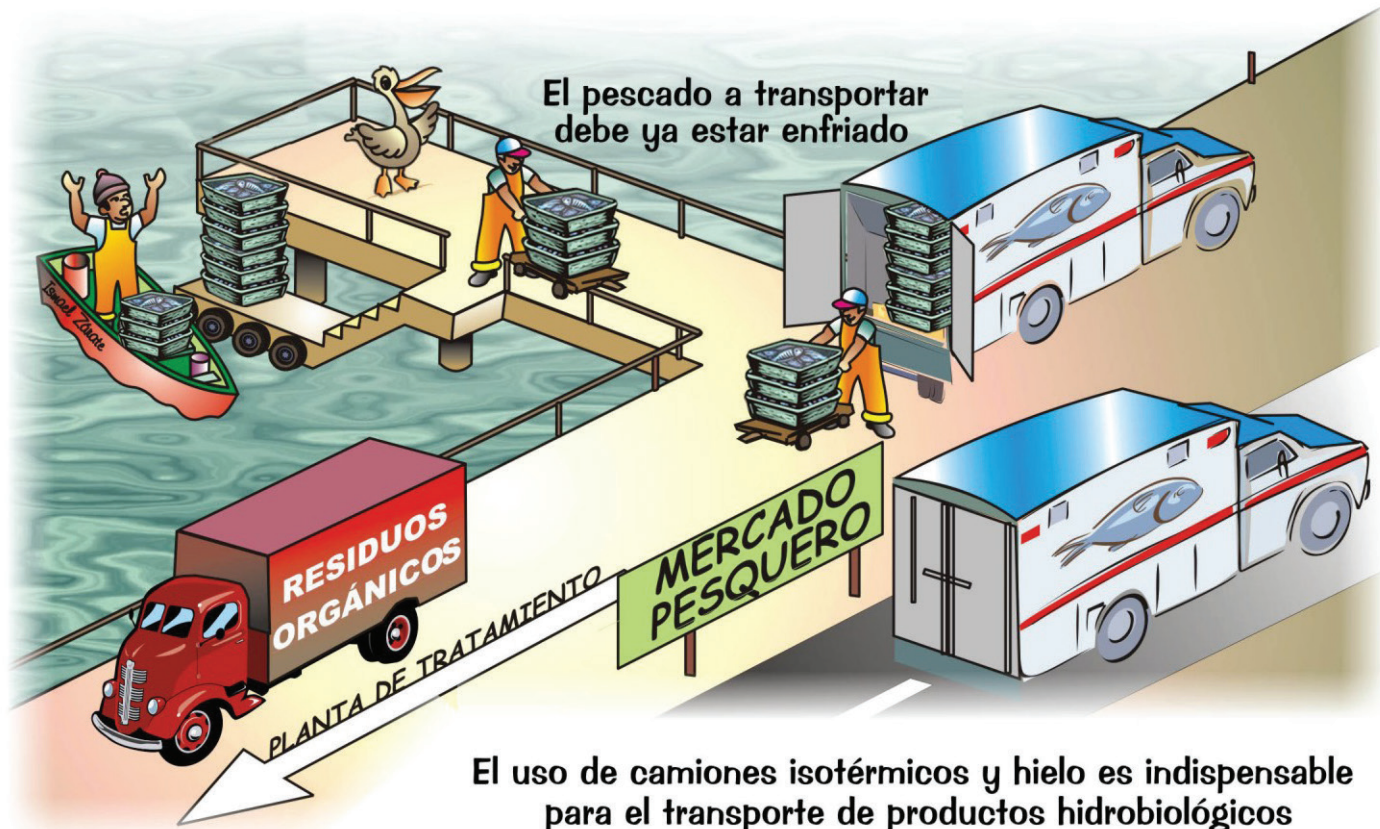


El pescado debe ser tratado con mucho cuidado, evitar golpes y su exposición directa al calor o al piso.

Especies como pota, anchoveta, pejerrey y otros, una vez desembarcadas deben ser **EVISCERADAS** en zonas diseñadas y construidas apropiadamente en el desembarcadero



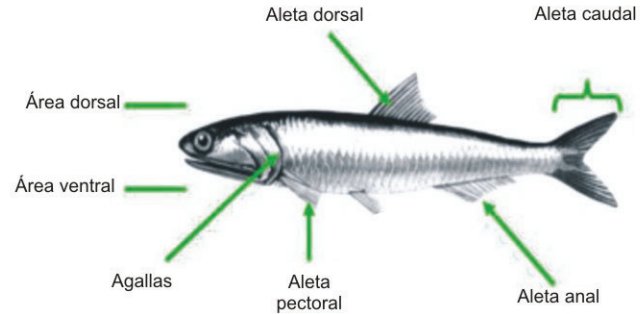
Un **TRANPORTE ADECUADO** nos permite trasladar el producto del muelle al lugar de comercialización, manteniendo la misma calidad y frescura



# La Anchoveta

## ALIMENTO SANO Y NUTRITIVO

- Disminuye niveles de colesterol
- Previene enfermedades Cardiovasculares



## VALOR NUTRICIONAL

### COMPONENTES

Proteínas: 17,1 - 20,9 %

Energía: 150-200 kcal/100 g

Grasas: Omega 3 (EPA y DHA)

Rico en componentes minerales

Hierro, potasio, fósforo y calcio

Vitaminas (A, D y complejo B)

fuernte: Boletín invest.inst.tenolog.pesq.PERU.vol7, 2005 - 2006, pp 27 - 30

Comer ANCHOVETA es bueno para el cerebro, el sistema circulatorio y para el resto del cuerpo

51

Un consumo de 150 g/ración de pescado de buena calidad por lo menos 2 a 3 veces por semana proporciona:



- Fortalecimiento del cerebro
- Crecimiento sano y fuerte
- Protección contra la anemia
- Aporte de proteínas y minerales

52



## EN EL ADULTO

Al consumir especies grasas como anchoveta, caballa, jurel, bonito, atún, entre otras, tendremos más antioxidantes y omegas 3 y 6.

Con ello, reducimos el colesterol, los riesgos de ataque cardiaco y regulamos nuestra presión arterial.

La carne de pescado es muy digerible y se aprovecha totalmente.



## ¡ATENCIÓN!

**NUESTRO TRABAJO CONSTITUYE UNA FUENTE IMPORTANTE DE ALIMENTACIÓN Y BIENESTAR PARA NUESTRA FAMILIA Y COMUNIDAD; POR ESO, DEBEMOS CUMPLIR CON LAS INDICACIONES DE ESTA GUÍA Y, PARA SER MÁS GRANDES, ¡DEBEMOS TRABAJAR JUNTOS!**



# 10 COMPROMISOS POR UNA PESCA RESPONSABLE Y SOSTENIBLE



Preservar las especies de mar, ríos y lagos, protegiéndolos de su posible disminución o extinción

01

02

No consumir especies protegidas (delfín, tortuga y lobos marinos) y respetar las vedas temporales

Evitar la contaminación del mar, ríos y lagos, así como el procesamiento informal de recursos pesqueros a la intemperie

03

10

Cumplir, en todas las etapas productivas, las condiciones de preservación de los recursos pesqueros de consumo humano a fin de mantener su inocuidad, calidad y valor nutritivo.

04

Apoyar la vigilancia y control para una pesca responsable, facilitando la labor de los inspectores

Respetar la prohibición de la pesca de especies protegidas y en zonas reservadas

05

06

Utilizar solo los artes y aparejos de pesca permitidos para la extracción del recurso pesquero.

Yo apoyo la  
pesca responsable  
SÚMATE TÚ TAMBIÉN

Cumplir los requisitos y condiciones establecidos en los permisos, licencias y autorizaciones adquiridas

07

08

Mantener el equipo satelital (SISESAT) instalado en la embarcación pesquera, activo y sin interrupción

Mantener el adecuado funcionamiento de las balanzas, evitando su manipulación

09

CONSUMIDORES RESPONSABLES,  
PESCA SOSTENIBLE



# ***“GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PESQUERAS”***

Abril 2015

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2015-05826

Toda cita o reproducción debe estar referida a la fuente

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PESQUERAS**

Ministerio de la Producción

**Impreso en:**

Punto & Grafía S.A.C.

Av. Del Río 113 - Pueblo Libre

Tiraje: 10,000 ejemplares

Terminado de imprimir: abril 2015



Ministerio de la Producción  
 Calle uno Oeste N°060, Urb. Córpac  
 San Isidro, Lima 27, Perú  
 Teléfono: (511) 6162222



<http://www.produce.gob.pe>