



Programa
de Comunidades

Guía de buenas prácticas de pesca responsable dirigida a pescadores artesanales ribereños





639.2

G94 Guía de buenas prácticas de pesca responsable dirigida a pescadores artesanales ribereños / Annissamyd Del Cid, Isis Pinto; Adaptadores Zuleika Pinzón, Erick Ross, Juan Posada ; Fotografías de Annissamyd Del Cid, Larissa Lineth De León Gutiérrez. – Panamá : Fundación MarViva, 2013. 20p. ; 20 cm.

ISBN 978-9962-8501-3-7

1. PESCA – PANAMÁ
2. PESCA ARTESANAL
3. RECURSOS MARINOS I. Título.

Documento elaborado por: Annissamyd Del Cid / Isis Pinto.

Equipo de revisión, edición y adaptación de MarViva oficinas en Panamá: Zuleika Pinzón, Erick Ross, Juan Posada.

Concepto: Fundación MarViva.

Fotografías: MarViva, Annissamyd Del Cid y Larissa De León Gutiérrez.

Diseño y diagramación: GraphCom Panamá, S.A.

Toda reproducción parcial debe hacerse para fines educativos e investigativos, siempre y cuando se cite la fuente. Cómo citar este documento: Fundación MarViva. 2013.

2013 Fundación MarViva. Todos los derechos reservados.

Impreso en Ciudad de Panamá, República de Panamá, 2013.



Presentación

La presente guía pretende fomentar en los pescadores artesanales ribereños acciones voluntarias que permitan conseguir una mejora considerable en sus prácticas de pesca hacia una responsable, con recomendaciones básicas para los procesos de capturas, operaciones a bordo de las embarcaciones hasta el proceso de venta.

La guía es una iniciativa que cuenta con el apoyo de tres grupos de pescadores artesanales del Golfo de Chiriquí y Montijo, quienes se dedican a la pesca costero-ribereña de peces, camarón y concha negra. En la misma se brinda información básica y de fácil entendimiento sobre criterios ambientales, de manejo y sociales que esperamos puedan servir como herramienta de referencia para los pescadores que quieran considerarse responsables.

Los tópicos tratados en este material son:

1. Permisos de pesca y navegación
2. Métodos de captura
3. Manipulación adecuada del producto desde su captura
4. Condición y limpieza de implementos de trabajo
5. Manejo adecuado de productos químicos y desechos sólidos
6. Aspectos sociales

Guía de buenas prácticas de pesca responsable dirigida a pescadores artesanales ribereños





Introducción

En la República de Panamá, la pesca artesanal ribereña es una importante fuente de trabajo e ingreso que da sustento a más de 13,000 pescadores artesanales y sus familias. Dicha actividad genera importantes aportes a la economía local y nacional, e incluso contribuye con la exportación de productos pesqueros, que para el 2012 representó un total de 1,737 toneladas métricas.

Las provincias de Veraguas y Chiriquí se consideran la segunda y tercera con mayor número de pescadores en el país. Para las más de 70 comunidades pesqueras de esta región dicha actividad no solo representa la base de su economía familiar sino también de sus prácticas sociales, culturales y religiosas.

No obstante, en los últimos años la disponibilidad del recurso pesquero en la región se ha visto impactado por el incremento del esfuerzo de captura y técnicas de pesca, sumado a otros factores importantes como son: la contaminación marina, el cambio climático, fenómeno de El Niño y el desarrollo costero no planificado, entre otros.

El uso de artes de pesca poco selectivas y la pesca en áreas de crianza (ej., manglares, arrecifes) son algunas de las prácticas que inciden sobre la captura de individuos juveniles (que no se han reproducido), por lo que se hace necesario implementar mejores



prácticas pesqueras que permitan el aprovechamiento sostenible del recurso y la permanencia de las actividades de pesca.

También se hace necesario fortalecer la labor del pescador trabajando de manera organizada para el cumplimiento de las normas que reglamentan su actividad, en procesos de manipulación del producto cumpliendo con los requerimientos básicos de inocuidad e incentivando en ellos el compromiso social que valore el esfuerzo del pescador y su familia.

Guía de buenas prácticas de pesca responsable dirigida a pescadores artesanales ribereños



Agradecimientos

Esta guía es posible gracias a la participación de cada uno de los socios de la Asociación de Pescadores Artesanales de Hicaco (APAHI), Cooperativa de Pesca Artesanal Puerto Remedios, R.L. (COOPAPR, R.L.) y el Grupo de Extractores de concha negra de Puerto Pedregal.

También queremos agradecer al personal técnico del MINSA, AMP, ARAP, ANAM, Universidad de Panamá, MIDA y Fundación MarViva que actuaron como capacitadores en cada uno de estos temas.

Finalmente, agradecemos el apoyo financiero de Fundación Natura, BID, FOMIN y Conservación Internacional para las diferentes actividades que conllevaron generar este documento y su impresión.

1.- Permisos de pesca y navegación

Para pescar es necesario tener permisos de pesca, cuya solicitud o renovación implica cumplir con una serie de requisitos legales dependiendo de la modalidad de pesca escogida. Es importante contar al día con estos permisos/licencias ya que no poseerlos incurriría en una infracción por parte de las autoridades competentes: la Autoridad Marítima de Panamá (AMP) y la Autoridad de los Recursos Acuáticos de Panamá (ARAP).

¿Qué debo hacer?

- Tener Licencia de Navegación vigente, se solicita en la Autoridad Marítima de Panamá.
- Tener vigente su Licencia de operador de motor fuera de borda, se solicita en la Autoridad Marítima de Panamá.
- Tener su permiso de pesca vigente, debe solicitarlo en la Autoridad de los Recursos Acuáticos.

Para mayor información accese al Decreto Ley No. 17 del 9 de julio 1959 (G.O. 13909) ó las páginas web: www.amp.gob.pa y www.arap.gob.pa



Guía de buenas prácticas de pesca responsable dirigida a pescadores artesanales ribereños



Guía de buenas prácticas de pesca responsable dirigida a pescadores artesanales ribereños

2.- Método de captura

La utilización de métodos de captura selectivos es una herramienta que han de utilizar los pescadores principalmente para poder aprovechar y conservar de mejor manera los recursos de los que obtiene su ingreso. El uso adecuado de los artes, el respeto a las vedas y tallas de extracción asegura que el recurso no disminuya provocando un colapso de la pesquería.

¿Qué debo hacer?

2.1. Artes de pesca:

- Utiliza artes de pesca selectivos como:
 - Cuerda de mano
 - Palangre con anzuelos circulares lo cual es muy amigable para poder liberar a los peces y tortugas. Recuerda que mientras más grande sea el anzuelo, mayor será la talla de los peces capturados (e.j. N° 14 para dorado y cherna). No utilices reinales metálicos, prefiere monofilamento de nylon, ya que ello reduce la captura incidental de tiburones.
- Para la captura de camarón utiliza redes de enmalle con luz de malla 3 pulgadas o mayor a este.
- Si tu objetivo son los peces, utiliza redes de enmalle que sean mayores a 3.5 pulgadas. Utiliza máximo 3 paños de 100 m cada uno y no los coloques a menos de 200 metros



de los manglares y arrecifes de canal ya que estos son zonas de cría de muchas de las especies de importancia comercial.

- No utilices métodos de pesca destructivos, como explosivos o venenos, esto no solo afectará al recurso que se busca sino también al ecosistema marino en general.



2.2 Manejo de las capturas (tallas y vedas):

- Evita capturar las especies en su etapa juvenil (son especies que no se han reproducido ni una sola vez), por ejemplo:

PROTEJAMOS LAS CRÍAS
En mercados, supermercados y restaurantes te ofrecen peces pequeños que pueden ser en realidad bebés de su especie. Su consumo los pone en riesgo.
Asegúrate que los peces que consumas se encuentren por encima de la talla mínima de madurez de las especies.

ESPECIE	TAMAÑO MÍNIMO DE CONSUMO
 Cojinúa <i>Caranx caballus</i>	Mayor que una espátula de cocina 35 cm
 Róbalo pipón o Gualajo <i>Centropomus armatus</i>	Mayor que una regla escolar 30 cm
 Corvina pelona <i>Cynoscion squamipinnis</i>	Mayor que un rodillo de cocina 40 cm
 Corvina blanca <i>Cynoscion phoxocephalus</i>	Mayor que un gancho de ropa 38 cm
 Pargo mancha <i>Lutjanus guttatus</i>	Mayor que una botella de soda de litro y medio 30 cm
 Pargo blanco <i>Pomadasys macracanthus</i>	Mayor que una caja de 12 huevos 30 cm

YouTube   infórmate en tienesquesaberlo.com 

RESPETA LAS VEDAS
Algunas especies tienen períodos de veda en las que no deben ser capturadas. Durante ese período se reproducen y si no lo respetamos podrían dejar de existir.

LANGOSTA	
La langosta del Caribe tiene un período de veda.	Del 1 de marzo al 30 de junio.
En el Pacífico la veda solamente se aplica para el Archipiélago de Las Perlas (langosta del Pacífico)	Del 1 de diciembre al 15 de abril.

CAMARÓN
Tiene dos períodos de veda en el año

1er. período	Del 1 de febrero hasta las 12 mediodía del 11 de abril
2do. período	Del 1 de septiembre hasta las 12 mediodía del 11 de octubre

Asegúrese de que el lugar donde lo compre esté autorizado para vender camarón en época de veda porque cuenta con el certificado de inspección de la Autoridad de los Recursos Acuáticos de Panamá (ARAP).

CAMBUTE o CAMBOMBIA:
Esta prohibida su captura, posesión y comercialización hasta noviembre del año 2014 en todo el país.

PEPINO DE MAR:
Está prohibida su captura indefinidamente.

YouTube   infórmate en tienesquesaberlo.com 

Guía de buenas prácticas de pesca responsable dirigida a pescadores artesanales ribereños



2.3 Captura de langosta:

- Captura langostas cuyas tallas sean mayores a 6 cm. de cefalotórax (unión de cabeza y tórax).
- Las hembras con huevos se deben liberar.
- No utilices tanques de buceo, ni objetos punzantes para la captura de langosta. El Decreto Ejecutivo N° 15 de 1981 (G.O. 19296) prohíbe su uso.
- No captures langostas con redes de tres (3) paños.

2.4 Otras recomendaciones:

- Captura la concha negra por encima de los 4.5 cm. de longitud, así le darás la oportunidad de reproducirse.
- Respeta las áreas marinas protegidas ya que son zonas dedicadas a la protección y mantenimiento de los recursos. Infórmate de las regulaciones de pesca que aplican en cada una.
- Facilita la información sobre las capturas, los desembarcos y demás datos relevantes para el seguimiento científico y el manejo sostenible de la pesquería. Apoyando este tipo de evaluación podrán determinar si están capturando especies juveniles, en reproducción o amenazadas, y se determinará si se necesita hacer cambios en la actividad de pesca.
- Evita la pérdida de tus aparejos de pesca y asegura en la medida de lo posible la rápida recuperación de los aparejos perdidos ya que estos siguen capturando y matando ejemplares conocida como “pesca fantasma”.



Guía de buenas prácticas de pesca responsable dirigida a pescadores artesanales ribereños

3.- Manipulación adecuada del producto

Los alimentos contaminados con agentes patógenos (virus, parásitos y bacterias) son peligrosos para la salud de los consumidores. El deterioro o mala calidad del producto no solo ocasiona daños a la salud sino también conlleva pérdidas económicas a los pescadores. Por ello es importante la adecuada manipulación de productos frescos y las alternativas para preservar su calidad.

¿Qué debo hacer?

- Obtén el certificado de Manipulador de Alimentos expedido por el Ministerio de Salud.
- Lávate constantemente las manos con agua y jabón para eliminar bacterias (recomendable a base de cítricos y sin fosfatos ya que son biodegradables).
- Mantén las uñas cortas. No es adecuado llevar anillos, relojes de pulsera, collares, broches, pendientes, piercings u horquillas cuando manipulas el producto pesquero.
- No comer, beber, fumar, masticar chicles o caramelos durante la manipulación del producto.
- Lávate las botas antes de entrar en el área de proceso para no contaminar el producto.
- No estornudar, escupir, ni toser sobre los productos.
- Utiliza botas de caucho, guantes, delantal y redecillas. Conservarlos limpios, así protegerás el producto
- Asista al médico inmediatamente ante cualquier enfermedad o síntoma de enfermedad, ya que esta puede ser relevante si se están manipulando alimentos.



- No golpear, aplastar, pisar ni magullar los productos de la pesca.
- No arrojar las vísceras en áreas del recinto portuario ya que contaminarás sus aguas.
- Mantener limpia el área de trabajo y de manipulación del producto para evitar la contaminación del mismo.

Utiliza botas de caucho, guantes, delantal y redecillas. Conservarlos limpios, así protegerás el producto



Guía de buenas prácticas de pesca responsable dirigida a pescadores artesanales ribereños

3.1 Manejo del hielo:

- Mantén la cadena de frío para que el producto esté fresco durante todo el proceso de captura, desembarco, traslado y venta.
- Asegúrate que los contenedores de hielo y la bodega estén bien limpios y desinfectados con sustancias biodegradables. Si observas suciedad no descargues el hielo ya que puedes contaminar el producto.
- Nunca coloques el hielo en el suelo podrías contaminarlo. Es mejor colocarlo en cajas de plástico.
- Si necesitas descargar o sacar hielo no entres a la bodega con las botas sucias.
- Antes de manipular el hielo, lávate bien las manos para evitar contaminarlo.
- Cubre bien el producto con hielo, aplica capas alternas de hielo y pescado (enhielar) esto ayudará a que se conserve el producto por mayor tiempo. Para enhielar se inicia y termina con una capa gruesa de hielo.
- Si observas algún color, olor extraño o que el hielo está sucio, no lo utilices para el proceso ya que se encuentra contaminado.
- Utiliza agua potable para hacer el hielo, así evitarás contaminarlo.



4.- Condición y limpieza de los implementos de trabajo

La limpieza en un centro de acopio es algo fundamental e imprescindible, ciertos elementos como los implementos de trabajo requieren una atención especial en cuanto a origen y mantenimiento. La desinfección de estos debe ser cuidada de una manera rigurosa ya que, debido al uso, entraña una serie de riesgos que hay que tener en cuenta.

¿Qué puedo hacer?

- Utiliza utensilios de plástico o aluminio. No se recomienda utensilios de hierro o madera, ya que estos materiales no se pueden limpiar adecuadamente lo que genera acumulación de bacterias. En caso de los cuchillos, estos deben ser de acero inoxidable y con empuñadura de plástico para evitar que el producto se contamine con óxido.
- Para evitar contaminación cruzada y acumulación de bacterias lava constantemente los implementos que uses: escobas, cepillos, canastas, palas igualmente los equipos personales de trabajo como botas, impermeables, delantales, gorros y guantes.
- El equipo de pesca debe ser lavado con agua y jabón después de cada faena, y colócalos en las áreas destinadas para su adecuado almacenamiento.
- Utiliza cajas plásticas para colocar el producto y evitar que tenga contacto con el suelo donde hay bacterias.
- No sobrecargar, arrastrar, ni pisar las cajas con producto así evitamos que las bacterias contaminen el producto.



5.- Manejo adecuado de productos químicos y desechos sólidos

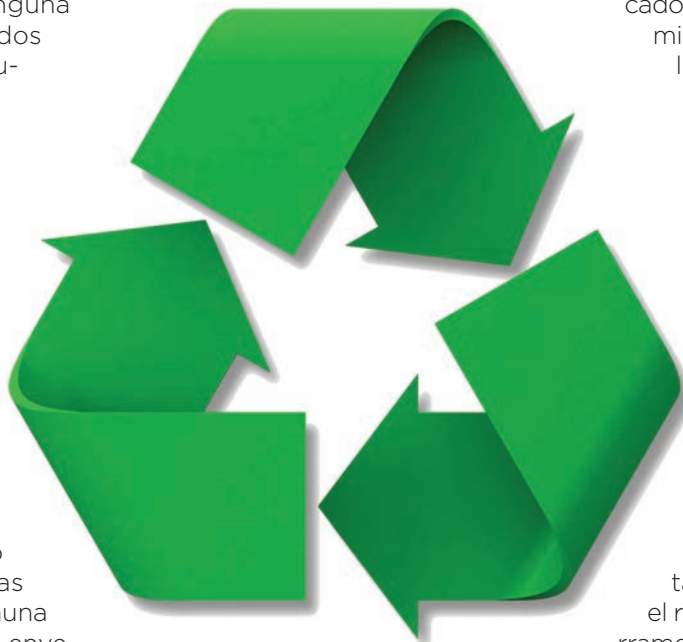
En las embarcaciones y los centros de acopio los residuos suponen una fuente de contaminación por sí mismos (son un medio favorable para la multiplicación de gérmenes y atraen roedores e insectos). En ningún caso los productos químicos y los residuos deben entrar en contacto con el producto de pesca y bajo ninguna circunstancia debe ser arrojados al mar ya que pueden ser perjudiciales para el medio marino.

¿Qué puedo hacer?

- Todos los químicos deben tener una etiqueta en español que diga qué producto contiene. Si observas alguno que no la tenga no lo utilices, porque no sabes qué es exactamente. Tampoco si es un producto antiguo o caducado. Verifica la fecha de expiración.
- No utilices plaguicidas dentro del barco. Son muy peligrosas para la salud humana y de la fauna marina. Pueden ser fuente de envenenamiento o contaminación.
- En caso de llevar productos de limpieza y desinfección a bordo, éstos deben estar almacenados en una

zona habilitada para tal efecto que garantice que no entran en contacto con los productos de la pesca.

- Mantén los desperdicios a bordo de la embarcación (incluyendo desechos de artes de pesca), en espacios/recipientes identificados para tal fin así evitamos contaminar nuestros mares. Una vez llegado a tierra, deposítalos en contenedores apropiados.
- Para la limpieza de las embarcaciones y otras herramientas/utensilios de trabajo utiliza productos no tóxicos y biodegradables ya que es seguro para el medio ambiente.
- Evita derrames y verter deliberadamente contaminantes en el suelo o en el agua, estos afectan al medio ambiente y en todo caso al ser humano.
- Utiliza motores en buen estado, eficientes y que minimicen el riesgo de contaminación por derrames. Es recomendable el motor 4 tiempos ya que emite menos gases de escape y utiliza menos lubricante lo que reduce en gran parte el aceite contaminante que llega al mar.





6.- Aspectos sociales

Un aspecto importante de la pesca es la sostenibilidad social, donde un aspecto importante es impulsar el respeto y la igualdad entre los pescadores, el incremento de la protección o seguridad en el mar.

¿Qué puedo hacer?

- Dirigirte a otros pescadores y navegantes con cortesía y respeto.
- Pagar precios justos en base a las capturas y calidad del producto.
- Contratar a pescadores de la localidad.
- No emplear menores de edad
- No aplicar discriminación racial, religiosa, cultural, etc.
- Mantener las embarcaciones correctamente equipadas en materia de seguridad: extintores, luces de bengala, chalecos salvavidas, GPS, etc.,
- Asegurarse que la embarcación cuenta con radio u otro mecanismo de comunicación para que en caso de emergencias pueda comunicarse.
- Establecer rutas de viaje antes de salir así podrás escoger rutas más seguras.
- Antes de salir, déjale saber a tus familiares o amigos cuál es tu destino, para que puedan localizarte en caso de emergencia.
- Mantente informado participando de capacitaciones y reuniones para la toma de decisión.
- Considera pagar seguro social y/o póliza de riesgos, según la legislación de Panamá, así podrás asegurar una jubilación y atención para emergencias médicas.

Guía de buenas prácticas de pesca responsable dirigida a pescadores artesanales ribereños



Bibliografía

CENDEPESCA. 2008. Manual de buenas prácticas de manejo y aseguramiento de la calidad de productos pesqueros. 56p.

CIMS. 2010. Valoración de mercados verdes para pesquerías sostenibles. Centro de Inteligencia de Mercados Sostenibles (CIMS) para el Proyecto CAMBio-BID. Alajuela, Costa Rica.

FAO .1995. Código de Conducta para la Pesca Responsable. Roma, Italia: Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. En febrero de 2013
en:<http://www.fao.org/DOCREP/005/v9878s/v9878s00.htm>

Fundación MarViva. 2011. Compendio de Normas Pesqueras de la República de Panamá / Adaptado por Jessica Young. – Panamá : 46p.

Graeme M. T. H y C. Rod. 2011. Aparejos de pesca, abandonados, perdidos o descartados. Informes y Estudios del Programa de Mares Regionales, PNUMA N.o 185; FAO. Documento Técnico de Pesca y Acuicultura N.o 523. Roma, PNUMA/FAO. 2011.129p.

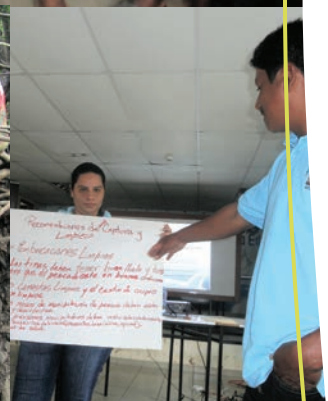
Johnston P, Everard M, Santillo D, Robèrt KH.2007. Reclaiming the definition of sustainability. Environmental Science and Pollution Research 14 (1): 60–6.

Nelson Avdalov.2003. Manual para Trabajadores de la Industria Pesquera,CFC/FAO/Infopesca.

OSPESCA, AECID, XUNTA DE GALICIA. s/a. Buenas prácticas de manipulación en la pesca artesanal. 28p.

Vega, A. J., Robles, Y., Jordán, L y J. Chang. 2004. Evaluación biológica del recurso pesquero en el Golfo de Montijo. ANAM-ARAUCARIA. 171 pág.

Vega, A. J., Robles, Y., Boniche, S. y M. Rodriguez. 2008. Apectos biológicos-pesqueros del género Cynoscion (Pisces: Sciaenidae) en el Golfo de Montijo. Pacífico Panameño, Tecnociencias Vol 10. N° 2. 18 páginas.



“A mí el mar me dio todo... el sustento de vida, la educación de mis hijos y la comida de todos los días” ... y tú qué le devuelves al mar?. El futuro de la pesca depende de ti, pesca responsable.

Guía de buenas prácticas de pesca responsable dirigida a pescadores artesanales ribereños



Guía de buenas prácticas de pesca responsable dirigida a pescadores artesanales ribereños



La Fundación MarViva es una organización regional, no gubernamental y sin fines de lucro, cuya área de acción se encuentra en zonas seleccionadas del Pacífico Tropical Oriental.

Su misión es fomentar la conservación y el uso sostenible de los recursos marinos y costeros, a través del respaldo a los procesos de Ordenamiento Espacial Marino, lo cual se logra mediante:

- Creación de espacios de discusión y concertación orientados al mejoramiento de la normativa relacionada con las actividades humanas en el mar.
- Apoyo técnico y científico a gobiernos, comunidades, empresas y otros tomadores de decisión en la formulación de políticas y acciones.
- Fortalecimiento de la participación comunitaria en la toma de decisiones.
- Apoyo a la gestión y el control de las Áreas Marinas Protegidas (AMP).
- Sensibilización y llamados a la acción a través de las herramientas de comunicación social.

CONTACTO

T +(507) 317-4350

F +(507) 317 4380

Código Postal 0832-0390

WTC, PMÁ, PMÁ



www.marviva.net
MarVivaPanama
@MarVivaPanama
fundacionmarviva