



# **GUÍA PARA LA CAPACITACIÓN DE PESCADORES ARTESANALES EN MATERIA DE PESCA RESPONSABLE**

---



Con el apoyo financiero de:



639.2

G943 Guía para la capacitación de pescadores artesanales en materia de pesca responsable / compiladores: Annissamy Del Cid, Juan Posada e Isis Pinto. -- Panamá : Fundación MarViva, 2015.  
20p. ; 20 cm

ISBN 978-9962-8504-1-0

1. PESCA – PANAMÁ
2. PESCA ARTESANAL
3. PESCA – GUIAS I. Título.

**Compilación:** Annissamy Del Cid, Juan M. Posada e Isis Pinto

**Coordinación:** Isis Pinto

**Revisión:** Jorge Jiménez

Erick Ross

Juan M. Díaz

**Edición:** Annissamy Del Cid y Juan M. Posada

---

Únicamente se permite la reproducción total o parcial de este libro, por cualquier medio, con el permiso escrito por parte de la **Fundación MarViva**.

---

## Agradecimientos

Esta guía para la capacitación de pescadores artesanales en materia de Pesca Responsable ha sido posible gracias al apoyo de grupos pesqueros comprometidos con la sostenibilidad de sus recursos. En el Golfo de Montijo participaron la Asociación de Pescadores de Hicaco y en el Golfo de Chiriquí la Cooperativa de Pesca Artesanal de Puerto Remedios R.L y la Asociación de Agro Pescadores y Concheros de Puerto Pedregal. A todos ellos nuestro agradecimiento por sus inapreciables aportes, por dedicar parte de su valioso tiempo a brindarnos información, producir ideas, señalar objeciones y sugerir propuestas para mejorar el desarrollo del sector hacia una sostenibilidad del recurso.

También agradecemos al equipo responsable de ejecutar muchos de los temas propuestos como la Autoridad Marítima de Panamá (AMP), el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud (Minsa-DEPA), la Autoridad de Recursos Acuáticos de Panamá (ARAP), la Autoridad Nacional del Ambiente (ANAM) y la Fundación para el Desarrollo de la Provincia de Veraguas (FUNDEPROVE).

Finalmente, agradecemos el apoyo Financiero de Fundación Natura, del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), el Fondo Multilateral de Inversiones (FOMIN) y Conservación Internacional para las diferentes actividades ejecutados con el fin de desarrollar de los módulos que conllevaron a generar este documento.

**Citarse como:** Del Cid, A., J.M. Posada e I. Pinto (2015). Guía para la capacitación de pescadores artesanales en materia de pesca responsable, Fundación MarViva. Ciudad de Panamá, Panamá. 22 pp.



# Índice

|           |                                                                                                                                                             |           |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1.</b> | <b>INTRODUCCIÓN</b>                                                                                                                                         | <b>5</b>  |
| <b>2.</b> | <b>OBJETIVOS</b>                                                                                                                                            | <b>6</b>  |
|           | <b>2.1. OBJETIVO GENERAL</b>                                                                                                                                |           |
|           | <b>2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b>                                                                                                                           |           |
| <b>3.</b> | <b>LOGROS DEL APRENDIZAJE</b>                                                                                                                               | <b>8</b>  |
| <b>4.</b> | <b>METODOLOGÍA Y UTILIZACIÓN DE LA GUÍA</b>                                                                                                                 | <b>9</b>  |
| <b>5.</b> | <b>PROGRAMACIÓN DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS, SUS COMPONENTES Y CONTENIDOS</b>                                                                                 | <b>10</b> |
|           | <b>5.1. Aspectos legales de la pesca</b>                                                                                                                    |           |
|           | <b>5.1.1.</b> Normativa pesquera                                                                                                                            |           |
|           | <b>5.1.2.</b> Procedimientos para estar al día con la documentación de embarcaciones y tripulación                                                          |           |
|           | <b>5.2. Ambiente y pesca responsable</b>                                                                                                                    | <b>12</b> |
|           | <b>5.2.1.</b> ¿Qué es Pesca Responsable?                                                                                                                    |           |
|           | <b>5.2.2.</b> ¿Qué es manejo pesquero ecosistémico?                                                                                                         |           |
|           | <b>5.2.3.</b> Funcionalidad del manglar                                                                                                                     |           |
|           | <b>5.2.4.</b> Factores que afectan el ambiente marino. La contaminación marina                                                                              |           |
|           | <b>5.2.5.</b> Importancia de las áreas marinas protegidas: ¿Para qué sirven?                                                                                |           |
|           | <b>5.2.6.</b> Especies marinas protegidas o amenazadas: ¿Por qué no se deben pescar?                                                                        |           |
|           | <b>5.3. Normativa y procedimientos sanitarios para productos pesqueros frescos</b>                                                                          | <b>13</b> |
|           | <b>5.3.1.</b> Normativa legal sanitaria                                                                                                                     |           |
|           | <b>5.3.2.</b> Manipulador del recurso: ¿Cuáles son las exigencias del mercado y de la Autoridad Sanitaria?                                                  |           |
|           | <b>5.3.3.</b> Inocuidad y enfermedades transmitidas por los productos pesqueros                                                                             |           |
|           | <b>5.3.4.</b> Limpieza y desinfección de superficies y equipos de pesca                                                                                     |           |
|           | <b>5.3.5.</b> Evaluación de la frescura del pescado, moluscos y crustáceos                                                                                  |           |
|           | <b>5.3.6.</b> Métodos y técnicas de preservación de productos pesqueros:<br>¿Cómo se debe manejar la cadena de frío? Importancia del cómo y dónde eviscerar |           |
|           | <b>5.4. Generalidades para el procesamiento y transformación de los productos pesqueros frescos, valor agregado</b>                                         | <b>15</b> |
|           | <b>5.4.1.</b> Principios que rigen el proceso de salado, ahumado, pasta y ensillado de los productos pesqueros                                              |           |
|           | <b>5.4.2.</b> Procesamiento de productos congelados                                                                                                         |           |
|           | <b>5.5. El pescador como empresario y administrador de su negocio</b>                                                                                       | <b>15</b> |
|           | <b>5.5.1.</b> Comunicación interpersonal y relaciones humanas                                                                                               |           |
|           | <b>5.5.2.</b> Fortalecimiento del trabajo en equipo                                                                                                         |           |
|           | <b>5.5.3.</b> Formación de liderazgo                                                                                                                        |           |
|           | <b>5.5.4.</b> Gestión organizacional                                                                                                                        |           |
|           | <b>5.5.5.</b> Asociativismo                                                                                                                                 |           |
|           | <b>5.5.6.</b> Reglamento interno y operativo                                                                                                                |           |
|           | <b>5.5.7.</b> Negociación y solución de conflictos                                                                                                          |           |
|           | <b>5.6. Gestión de mercado responsable</b>                                                                                                                  | <b>17</b> |
|           | <b>5.6.1.</b> Principios generales de mercadeo y comercialización                                                                                           |           |
| <b>6.</b> | <b>GUÍA PARA EVALUAR A LOS GRUPOS CAPACITADOS</b>                                                                                                           | <b>18</b> |
| <b>7.</b> | <b>BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA</b>                                                                                                                             | <b>20</b> |

# 1 - Introducción

Desde el año 2000, la sobreexplotación del recurso pesquero y otros factores como la destrucción de los manglares y una creciente contaminación, han conducido a una crisis ambiental y pesquera. Ello ha traído como consecuencia una disminución en los volúmenes de pesca capturados y desembarcados, que se ha traducido en una caída del ingreso del pescador.

Este agotamiento de los recursos pesqueros tiene repercusiones negativas en la seguridad alimentaria y el desarrollo económico de los pueblos, reduciendo el bienestar social al que todos tenemos derecho, especialmente aquellos que dependen del pescado como fuente esencial de proteína animal e ingresos. Dentro de estos, los pescadores de subsistencia en los países en desarrollo, son particularmente vulnerables. Es por ello que resulta necesario gestionar adecuadamente los recursos acuáticos vivos, si es que sus ventajas para la sociedad han de ser sostenibles.

Una pesquería sostenible es aquella cuyas prácticas pueden mantenerse indefinidamente, sin reducir la capacidad de las especies objetivo para mantener su población en niveles saludables y sin ejercer un impacto negativo sobre otras especies dentro del ecosistema (Johnston et al., 2007).

La sostenibilidad de los beneficios sociales requiere una recuperación de las poblaciones agotadas y la garantía de que las mismas se mantengan sanas mediante una buena ordenación. A este respecto, fue fundamental la adopción de la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar en 1982. A la luz de esta situación, reconociendo que la recuperación de poblaciones agotadas sigue siendo urgente y que evitar el agotamiento de poblaciones sanas es igualmente importante, se establece el Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO, donde se enuncian una serie de recomendaciones en la acti-

vidad pesquera (FAO, 1995), pero de difícil cumplimiento en su totalidad para el sector artesanal.

Así nace esta “Guía para la Capacitación de Pescadores Artesanales en Materia de Pesca Responsable”, ejercicio en el que participan biólogos pesqueros de la Fundación MarViva y pescadores artesanales de las comunidades con la que más cercanamente se trabaja en Panamá, para identificar temas y acciones que se puedan incorporar en los procesos operativos y prácticos de la actividad pesquera, con aquellos elementos vinculados al tema ambiental que necesariamente deben pasar a ser elementos a ser considerados en el proceso de formación y actuación de todo pescador, en este caso artesanal.

Consideramos que la solución a los problemas pesqueros y una buena parte de los ambientales requiere de un cambio en la cultura del sector pesquero hacia una mayor responsabilidad ambiental y social, o de lo contrario, la crisis que hoy atraviesan se repetirá de forma más seguida y con mayor intensidad. Es por ello que el sector debe evolucionar hacia el concepto de pesca responsable y el manejo pesquero basado en el ecosistema. Sólo una visión de largo plazo puede asegurar la sustentabilidad ecológica, económica y social de la pesca.

Esta guía, si bien ha sido diseñada considerando el caso particular de Panamá, se redactó pensando en que pudiera ser adaptada fácilmente por capacitadores trabajando en las diferentes pesquerías artesanales del mundo, respondiendo a las exigencias de los consumidores, de las autoridades y de los propios pescadores. Confiamos que ello será así y queda disponible como herramienta de trabajo en la formación de futuros pescadores artesanales responsables. Si lo logramos, como ha sido para el caso de Panamá, nos sentiremos aún más motivados para seguir profundizando en el tema.

## 2 · Objetivos

### 2.1. OBJETIVO GENERAL

Apoyar la formación integral de los pescadores y actores involucrados en el desarrollo del sector pesquero, a efectos de aportar los conocimientos básicos que contribuyan al desarrollo de esa actividad en armonía con el cuidado ambiental, el paradigma del desarrollo sostenible y la gestión económica eficiente.

### 2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las normas y regulaciones marítimo-pesqueras establecidas para el sector artesanal.

- Clarificar conceptos y reconocer valores con el fin de desarrollar habilidades y actitudes para la conservación del ambiente.

- Aplicar técnicas y procedimientos de buenas prácticas para el mejoramiento de la sostenibilidad de la pesca y del recurso.

- Generar conocimientos generales y prácticos atinentes a la seguridad del trabajador pesquero embarcado, las condiciones de higiene requeridas tanto en la faz individual como en relación con el producto alimenticio



sobre el que trabaja, y la preservación y cuidado del ambiente marino costero en el que desarrolla su actividad.

- Establecer las bases para el proceso de organización de pescadores, orientado a la búsqueda de la cohesión y confianza entre los integrantes mediante prácticas de asociativismo y la administración, la operación y el mantenimiento de los activos de la organización y del negocio.

- Reforzar y desarrollar la capacidad de la

organización de pescadores, de manera tal que puedan valerse de medios propios para la gestión de su desarrollo.

- Generar en los pescadores procesos de innovación tecnológica y de desarrollo empresarial, a nivel individual y asociativo, que les permita incrementar en forma progresiva y sostenida la producción de valor, incrementando la productividad y rentabilidad de sus productos y el acceso en forma competitiva y estable a los mercados.





### 3 - Logros del aprendizaje

- Los pescadores conocerán la normativa pesquera y las regulaciones de sus embarcaciones y tripulación.
- Los pescadores tendrán la capacidad de identificar y diagnosticar las causas de los problemas ambientales.
- Los pescadores tendrán más participación ciudadana mediante la divulgación y denuncia de delitos ambientales.
- Los pescadores podrán desmitificar las técnicas básicas de las diferentes artes de pesca.
- Los pescadores estarán en capacidad de realizar operaciones de manipulación de los productos de la pesca cumpliendo con los estándares básicos de inocuidad que exigen las normas sanitarias.
- Los pescadores sabrán cómo obtener un valor agregado por su producto.
- Los pescadores podrán poseer mayor eficiencia tecnológica y gerencial.
- Los pescadores estarán en capacidad de cohesionar y consolidar su grupo pesquero.
- Los pescadores tendrán capacidad para la administración y operación de una Asociación y/o Cooperativa.
- Los pescadores podrán identificar nuevos productos que tengan potencial de ingresar a los mercados de conveniencia de manera competitiva.
- Los pescadores estarán preparados para el establecimiento de sistemas eficientes de comercialización y mercadeo.

## 4 • Metodología y utilización de la guía

Esta guía ha sido diseñada para informar de manera sintetizada sobre las prácticas de pesca responsable. Se recomienda leer y examinar todo el documento, lo que permitirá ofrecer una visión general de los distintos temas que en la misma se contemplan, así como de la estrategia que potencialmente se pueden utilizar en las capacitaciones.

En el ejercicio de capacitación se aplica el Método Constructivista: Haciendo del pescador el protagonista de su aprendizaje.

**Esto incluye:**

- La exposición conceptual del tema, con participación activa de los pescadores

- El trabajo en grupo e individual, con ejercicios prácticos (aprendizaje basado en la atención y solución de problemas).

Es importante reconocer que para lograrse los objetivos y alcanzar los logros de aprendizaje se requerirá del acompañamiento continuo de la asociación o cooperativa pesquera con la cual se trabaje, para asegurarse que se utilicen los conocimientos obtenidos durante la capacitación. Por otra parte, la guía ofrece hiperenlaces a documentos propios de la Fundación MarViva que entendemos serán muy útiles como apoyo en el proceso de conformación del contenido en las diferentes unidades temáticas y sus componentes.



## 5 - Programación de las unidades temáticas, componentes y contenidos

La guía está conformada por seis Unidades Temáticas, cada una de ellas conformada por diferentes componentes. El contenido de cada componente es lo que tendrá que ser desarrollado por cada capacitador, adaptándose a las características del país y el grupo pesquero con el cual se trabaje. El

objetivo general y los específicos de cada componente sin duda ayudaran a ello y los mismos podrían ser ampliados por el capacitador en caso de considerarlo necesario. Un resumen de las unidades temáticas y los componentes de cada una de estas se presenta en la siguiente tabla:

| UNIDAD TEMÁTICA                                                                                         | COMPONENTE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aspectos legales de la pesca                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Normativa pesquera</li> <li>■ Procedimientos para estar al día con la documentación de embarcaciones y tripulación</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Ambiente y pesca responsable                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ¿Qué es Pesca Responsable?</li> <li>■ ¿Qué es manejo pesquero ecosistémico?</li> <li>■ Funcionalidad del manglar</li> <li>■ Factores que afectan el ambiente marino. La contaminación marina</li> <li>■ Importancia de las áreas marinas protegidas: ¿Para qué sirven?</li> <li>■ Especies marinas protegidas o amenazadas: ¿Por qué no se deben pescar?</li> <li>■ Normativa y procedimientos sanitarios para productos pesqueros frescos</li> </ul>                                              |
| Normativa legal sanitaria                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Manipulador del recurso: ¿Cuáles son las exigencias del mercado y de la Autoridad Sanitaria?</li> <li>■ Inocuidad y enfermedades transmitidas por los productos pesqueros</li> <li>■ Limpieza y desinfección de superficies y equipos de pesca</li> <li>■ Evaluación de la frescura del pescado, moluscos y crustáceos</li> <li>■ Métodos y técnicas de preservación de productos pesqueros: ¿Cómo se debe manejar la cadena de frío?</li> <li>■ Importancia del cómo y dónde eviscerar</li> </ul> |
| Generalidades para el procesamiento y transformación de los productos pesqueros frescos. Valor agregado | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Principios que rigen el proceso de salado, ahumado, pasta y ensillado de los productos pesqueros</li> <li>■ Procesamiento de productos congelados</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| El pescador como empresario y administrador de su negocio                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Comunicación interpersonal y relaciones humanas</li> <li>■ Fortalecimiento del trabajo en equipo</li> <li>■ Formación de liderazgo</li> <li>■ Gestión organizacional</li> <li>■ Asociativismo</li> <li>■ Reglamento interno y operativo</li> <li>■ Negociación y solución de conflictos</li> </ul>                                                                                                                                                                                                 |
| Gestión de mercado responsable                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Principios generales de mercadeo y comercialización</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



## 5.1. Aspectos legales de la pesca

**DURACIÓN RECOMENDADA:**  
5 horas (todas teóricas)

**JUSTIFICACIÓN:**

Las normas que regulan la actividad pesquera buscan promover y fortalecer la pesquería. Así, la normativa vigente, como marco de referencia, orienta y regula la gestión en todas las fases de la actividad pesquera. Como lo expresa el Código de Conducta para la Pesca Responsable, es necesario velar por que se lleve a cabo un manejo sostenible del recurso marino, esto por el descenso de las pesquerías a nivel global en las últimas décadas.

**OBJETIVO GENERAL:**

Destacar la importancia de la normativa pesquera, además de involucrar a los pescadores en nociones básicas de pesca responsable.

**MATERIALES**

Se le proporciona a cada participante material didáctico, un folleto informativo so-

bre el alcance del seminario y hojas blancas con lápiz (para que tomen apuntes de lo que consideren importante). En el caso de Panamá y Costa Rica, se les debe hacer entrega el Compendio de Normas Pesqueras del país correspondiente (ver abajo). Para otros países, se les debe preparar y entregar un resumen de las normativas pesqueras vigentes en cada país. Publicaciones de la Fundación MarViva a las que se puede acceder a través de su página web y que se recomiendan para estructurar los contenidos de algunos de los componentes en esta unidad temática:

Compendio de normas pesqueras de la República de Panamá:

<http://marviva.net/Publicaciones/Compendio%20de%20Normas%20Pesqueras.pdf>.

Compendio de normas pesqueras de Costa Rica:

<http://www.marviva.net/Publicaciones/COMPENDIO.pdf>.

### 5.1.1. Normativa pesquera

#### Objetivo general:

Exponer las principales regulaciones pesqueras establecidas para el sector pesquero artesanal.

#### Objetivo específico:

1. Indicar cuál es la normativa que rige la pesquería en su país.
2. Detallar quiénes pueden pescar y en qué zonas pueden realizarlo.
3. Indicar las prohibiciones generales (formas y artes de pesca, zonas, vedas, cuotas, tamaños mínimos, limitaciones sobre captura e restricciones sobre la intensidad de pesca).

### 5.1.2. Procedimientos para estar al día con los documentos de la embarcación y tripulación

#### Objetivo general:

Conocer los procedimientos para la regulación de las embarcaciones y su tripulación.

#### Objetivo específico:

1. Identificar quiénes pueden obtener una licencia y/o permiso de pesca artesanal.
2. Indicar cuáles son los trámites para obtener y renovar la licencia y/o permiso de pesca artesanal.

## 5.2. Ambiente y pesca responsable

**Duración recomendada:** 5 horas (todas teóricas)

#### Justificación:

La alarmante situación de deterioro que padece el ambiente marino ha suscitado una gran preocupación por parte de la comunidad internacional, que está movilizando grandes esfuerzos en la búsqueda de respuestas urgentes que contribuyan a mejorarla. Sin embargo, su situación no puede mejorarse sin una fuerte sensibilización de los pescadores, quienes no cuentan con la suficiente capacitación para contribuir al desarrollo de una ordenación pesquera. Por ello se hace imprescindible que los pescadores reconozcan la necesidad de concentrar su atención en temas que amenazan los sistemas naturales básicos en los océanos, mejorar la comprensión de sus causas y la importancia en términos ambientales.

#### Objetivo general:

Clarificar conceptos, conocer y entender de manera integral las principales afectaciones al ambiente con la finalidad de desarrollar actitudes de Pesca Responsable, conociendo la importancia de la participación ciudadana.

#### Materiales

Se le proporcionará a cada participante material didáctico, un folleto informativo sobre el alcance del seminario y hojas blancas con lápiz para que puedan tomar. En el caso de Panamá, se le entregará el Manual de Acceso a la Información y Participación Ciudadana en Temas Ambientales. También se les debe entregar a los participantes la copia de un resumen del Código de Conducta para Pesca Responsable de la FAO. Publicaciones de la Fundación MarViva a las que se puede acceder a través de su página web y que se recomiendan para estructurar los contenidos de algunos de los componentes en esta unidad temática:

Guías: artes, métodos e implementos de pesca:  
<http://www.marviva.net/Publicaciones/guia.pdf>.

Guía de buenas prácticas de pesca responsable dirigida a pescadores artesanales ribereños:  
[http://www.marviva.net/Publicaciones/manual\\_de\\_pesca\\_final-baja.pdf](http://www.marviva.net/Publicaciones/manual_de_pesca_final-baja.pdf).

Estándar de responsabilidad ambiental para la comercialización de pescado de mar.  
<http://www.marviva.net/Publicaciones/Folleto%20Marviva%20-%20Estandar.pdf>.

Manual de Acceso a la Información y Participación Ciudadana en Temas Ambientales  
[http://www.marviva.net/Publicaciones/manual\\_de\\_participacion\\_ciudadana.pdf](http://www.marviva.net/Publicaciones/manual_de_participacion_ciudadana.pdf).

Diagnóstico de las áreas marinas protegidas y áreas marinas para la pesca responsable en el Pacífico.  
<http://marviva.net/Publicaciones/AMP-03-2012.pdf>.

### 5.2.1. ¿Qué es Pesca Responsable?

#### Objetivo general:

Generar conocimientos básicos sobre Pesca Responsable.

**Objetivo específico:**

1. Detallar los principios, objetivos y elementos del Código de Pesca Responsable de la FAO.
2. Distinguir las iniciativas de Pesca Responsable de la Región.
3. Explicar las modalidades de pesca y dar recomendaciones sobre su uso.
4. Explicar qué son el eco etiquetado, los certificados de sostenibilidad y es estándar de responsabilidad ambiental para la comercialización del pescado de mar.

**5.2.2. ¿Qué es manejo pesquero ecosistémico?**

**Objetivo general:**

Proporcionar a los pescadores una introducción sobre “enfoque ecosistémico” enfocado a el manejo del recurso pesquero.

**Objetivo específico**

1. Conceptualizar cómo inicia y cuáles son las etapas del enfoque ecosistémico.
2. Identificar cuáles son los costos y beneficios del enfoque ecosistémico en la pesca.

**5.2.3. Funcionalidad del manglar**

**Objetivo general:**

Explicar qué son los manglares, su función dentro del ecosistema y las consecuencias de las actividades humanas y eventos naturales.

**Objetivo específico:**

1. Conocer la biogeografía y riqueza florística de los manglares.
2. Explicar las funciones del manglar como proveedor de recursos varios, servicios ambientales, alimentación y hábitat.
3. Analizar y discutir las repercusiones de las actividades humanas y el cambio climático sobre el manglar.

**5.2.4. Factores que afectan el ambiente marino. La contaminación marina**

**Objetivo general:**

Identificar los orígenes del deterioro del medio ambiente marino y cómo manejarlos.

**Objetivo específico:**

1. Identificar las actividades económicas y su relación con la contaminación marina.
2. Analizar las repercusiones que trae consigo la contaminación de origen agrícola y por basura a nuestros mares.
3. Explicar qué es pesca fantasma.

**5.2.5. Importancia de las áreas marinas protegidas: ¿Para qué sirven?**

**Objetivo general:**

Conocer sobre los beneficios ambientales y económicos de las áreas marinas protegidas.

**Objetivo específico:**

1. Explicar la definición “Área marina protegida”.
2. Analizar la necesidad de manejar e implementar las áreas marinas protegidas como herramienta de conservación.
3. Identificar las áreas marinas protegidas del país.
4. Explicar qué significa el término zona de amortiguamiento.
5. Indicar cuáles son las áreas marinas protegidas con historias exitosas a nivel global.

**5.2.6. Especies marinas protegidas o amenazadas: ¿Por qué no se deben pescar?**

**Objetivo general:**

Identificar las especies marinas protegidas o amenazadas.

**Objetivo específico:**

1. Mostrar y explicar la normativa sobre las especies marinas protegidas del país.
2. Indicar cuál es la importancia de las temporadas de veda de las especies marinas.

**5.3. Normativa y procedimientos sanitarios para productos pesqueros frescos**

**Duración recomendada:** 5 horas (todas teóricas)

**Justificación:**

El pescado y los productos pesqueros se encuentran entre los alimentos más ricos desde el punto de vista nutritivo, pero a su vez son uno de los productos que más fácil se altera y deteriora. Esto es debido fundamentalmente a la acción negativa de las elevadas temperaturas y a las malas prácticas durante la captura y la manipulación. Por ello, es indispensable fomentar una serie de acciones prácticas y la implementación de algunas técnicas que permitan alcanzar una mejora considerable en las condiciones higiénicas sanitarias del producto. Esta unidad temática presenta una herramienta para ayudar al cumplimiento de la legislación sanitaria.

**Objetivo general:**

Instruir al pescador acerca de la manipulación, las prácticas sanitarias y los requere-

rimientos normativos formales a los que debe ajustarse el tratamiento, el mercadeo y la comercialización de los productos pesqueros frescos.

**Materiales:**

Se le proporcionará a cada participante material didáctico, un folleto informativo sobre el alcance del seminario y hojas blancas con lápiz para que puedan tomar apuntes.

Publicaciones de la Fundación MarViva a las que se puede acceder a través de su página web y que se recomiendan para estructurar los contenidos de algunos de los componentes en esta unidad temática:

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

[http://www.marviva.net/Publicaciones/manual\\_de\\_pesca\\_final-baja.pdf](http://www.marviva.net/Publicaciones/manual_de_pesca_final-baja.pdf).

### **5.3.1. Normativa legal sanitaria**

**Objetivo general:**

Conocer las normativas legales sanitarias del país.

**Objetivo específico:**

1. Indicar cuáles son las normas para los pescadores basados en el Código Sanitario.
2. Explicar qué representa el CODEX ALIMENTARIUS en el sector pesca.
3. Explicar los requisitos que debe saber el pescador artesanal en cuanto a los cuidados del producto dentro de la embarcación.

### **5.3.2. Manipulador del recurso: ¿Cuáles son las exigencias del mercado y de la Autoridad Sanitaria?**

**Objetivo general:**

Proveer al manipulador del recurso pesquero conocimientos básicos necesarios para el manejo del recurso pesquero.

**Objetivo específico:**

1. Indicar cuáles son las instalaciones, equipamientos y utensilios que debe poseer la embarcación y el centro de acopio.
2. Detallar los requerimientos de salud que debe poseer el manipulador del producto, además de las normas sanitarias que debe acatar.

### **5.3.3. Inocuidad y enfermedades transmitidas por los productos pesqueros**

**Objetivo general:**

Presentar las enfermedades transmitidas por los productos pesqueros debido al mal manejo durante el proceso de pesca.

**Objetivo específico:**

1. Explicar qué son enfermedades transmitidas por los productos pesqueros.
2. Describir cuáles son las enfermedades transmitidas por productos pesqueros más comunes.

### **5.3.4. Limpieza y desinfección de superficies y equipos de pesca**

**Objetivo general:**

Presentar los criterios de buenas prácticas de higiene en las instalaciones de procesamiento.

**Objetivo específico:**

1. Explicar las Buenas Prácticas de Manipulación y Preservación del producto a bordo de la embarcación así como de Higiene y Desinfección.
2. Explicar las Buenas Prácticas de Manipulación y preservación del producto en el centro de acopio.
3. Especificar las alternativas biodegradables para la desinfección de superficies.

### **5.3.5. Evaluación de la frescura del pescado, moluscos y crustáceos**

**Objetivo general:**

Conocer cómo determinar la frescura de pescados, moluscos (conchas) y crustáceos.

**Objetivo específico:**

1. Indicar las características morfológicas y organolépticas asociados a productos pesqueros frescos y no frescos.
2. Demostrar las mejores técnicas para la evisceración de un pez y el desconchado de un molusco.

### **5.3.6. Métodos y técnicas de preservación de productos pesqueros: ¿Cómo se debe manejar la cadena de frío? Importancia del cómo y dónde eviscerar**

**Objetivo general:**

Conocer las técnicas para preservar el recurso pesquero en óptimas condiciones para la venta.

**Objetivo específico:**

1. Detallar las principales técnicas de preservación utilizadas para el recurso pesquero.
2. Mostrar cómo debe ser manejado el producto post captura.
3. Explicar en qué consiste la cadena de frío y sus ventajas en la economía del pescador.

**5.4. Generalidades para el procesamiento y transformación de los productos pesqueros frescos. Valor agregado**

**Duración recomendada:** 6 horas teóricas/  
4 horas prácticas

**Justificación:**

La adecuada manipulación de productos frescos y las alternativas para preservar su calidad son un asunto que no admite demoras. De ahí que muchos pescadores y comerciantes de productos pesqueros se las ingenian para implementar, con opciones básicas y sin mucha inversión, las formas de manejo. La capacitación en este tema va orientada al cumplimiento de normas de calidad sanitaria e higiene, cuya exigencia va en incremento en el ámbito nacional. La idea es colaborar con la determinación de las necesidades orientadas hacia los mejores procedimientos para la conservación y procesamiento de pescados y mariscos.

**Objetivo general:**

Impulsar el espíritu de emprendimiento e innovación para la elaboración de productos del mar con valor agregado en sistemas artesanales.

**Materiales:**

Se le proporcionará a cada participante material didáctico, un folleto informativo sobre el alcance del seminario y hojas blancas con lápiz para que puedan tomar apuntes.

**Materiales a utilizar:**

Data show, retroproyector, puntero, tablas de picar, cuchillos, especies pesqueras chicas y grandes, hachita, sal fina, sal gruesa, bandejas, pescado y condimentos.

Publicaciones de la Fundación MarViva a las que se puede acceder a través de su página web y que se recomiendan para estructurar los contenidos de algunos de los componentes en esta unidad temática:

Estándar de responsabilidad ambiental para la comercialización

<http://www.marviva.net/Publicaciones/Folleto%20Marviva%20-%20Estandar.pdf>.

**5.4.1. Principios que rigen el proceso de salado, ahumado, pasta y ensillado de los productos pesqueros**

**Objetivo general:**

Explicar las variables a controlar en estos procesos, los cuales involucran la transformación del producto a uno con valor agregado.

**Objetivo específico:**

1. Indicar las generalidades del proceso de salado, ahumado, pasta y embutidos.
2. Explicar cuáles son las especies comerciales recomendadas para realizar estos tipos de procesos
3. Mostrar la preparación correcta el salado, el ahumado, la pasta y el embutido de pescado.

**5.4.2. Procesamiento de productos congelados**

**Objetivo general:**

Detallar las implicaciones del procesamiento del pescado para su congelación.

**Objetivo específico:**

1. Considerar los factores más importantes en la manipulación de los productos marinos destinados a la congelación.
2. Indicar los pasos a seguir para la correcta congelación del pescado.

**5.5. El pescador como empresario y administrador de su negocio**

**Duración recomendada:** 5 horas teóricas/  
5 horas de ejercicios prácticos y/o trabajo en equipo

**Justificación:**

La organización de los pescadores es una tarea fundamental para garantizar el éxito de cualquier grupo pesquero; toda agrupación requiere de un proceso de fortalecimiento organizacional que permita posteriormente manejar la organización empresarialmente y garantizar la eficiencia y eficacia del manejo de un sistema de pesca responsable, la producción y comercialización de la producción.

**Objetivo general:**

Crear capacidades gerenciales y administrativas en los grupos pesqueros asociados y sus gestores.

**Materiales**

Se le proporcionará a cada participante material didáctico, un folleto informativo sobre el alcance del seminario y hojas blancas con lápiz para que puedan tomar apuntes.

**5.5.1. Comunicación interpersonal y relaciones humanas****Objetivo general:**

Identificar, analizar y aplicar las herramientas de comunicación más oportunas, efectivas y de un mayor respeto hacia sus derechos como ser humano y a los derechos de los demás, así como mejorar el clima de trabajo y relaciones organizacionales.

**Objetivo específico:**

1. Definir e interpretar los factores que contribuyen a la relación interpersonal (autorrevelación, empatía, reciprocidad).
2. Definir los elementos claves de la comunicación además de su correcta interpretación.
3. Analizar qué son las relaciones humanas.
4. Indicar cuáles son los tipos de temperamento.
5. Interpretar cómo son las señales o síntomas de la problemática.
6. Explicar el código de conducta para mejorar el trabajo en equipo y minimizar los conflictos.

**5.5.2. Fortalecimiento del trabajo en equipo****Objetivo general:**

Captar, diseñar, aplicar y actualizar procesos de capacitación encaminados hacia el fortalecimiento de conocimientos, desarrollo de habilidades y adopción de valores que permitan a los sujetos de formación la participación creativa y responsable en las situaciones de cambio y toma de decisiones sociales y organizacionales.

**Objetivo específico:**

1. Identificar las habilidades, beneficios, limitaciones y posibles problemas de trabajar en equipo.

2. Mencionar las características de los equipos eficientes.

3. Detallar las diez (10) reglas para lograr un equipo exitoso.

4. Explicar los tipos de liderazgo y la inteligencia emocional en el trabajo en equipo.

5. Indicar el buen manejo y administración eficiente del tiempo.

**5.5.3. Formación de liderazgo****Objetivo general:**

Fomentar el liderazgo social y político generando nuevas actitudes, valores y capacidad de análisis.

**Objetivo específico:**

1. Relacionar los elementos integrados (auto respeto, autoaceptación, autoevaluación, autoimagen).
2. Indicar cuáles son las fases para la reconstrucción de la autoestima.
3. Analizar la forma del manejo de los errores.
4. Especificar cómo deben actuar los directivos para una mejor comprensión del grupo.

**5.5.4. Gestión organizacional****Objetivo general:**

Proporcionar herramientas prácticas para que los participantes las incorporen en sus procesos de gestión organizativa, productiva, administrativa y empresarial.

**Objetivo específico:**

1. Explicar los conceptos básicos de administración empresarial.
2. Detallar las formas, niveles y tipos de planificación.
3. Describir los pasos de la planificación.
4. Explicar cómo es la planificación en proyectos locales participativos.
5. Conceptualizar el esquema general de la planificación.

**5.5.5. Asociativismo****Objetivo general:**

Orientar a participantes para vean en el asociativismo una alternativa viable para la generación de emprendimientos productivos basados en los principios de ayuda mutua, responsabilidad, democracia, equidad y solidaridad.

**Objetivo específico:**

1. Explicar el concepto de asociativismo y el motivo de las carencias de las organizaciones.
2. Mencionar las ventajas y desventajas de trabajar de forma asociada.
3. Indicar la relación entre Asociación y competitividad.
4. Mostrar las características de las formas asociativas más usuales.
5. Explicar qué son las redes empresariales rurales.

**5.5.6. Reglamento interno y operativo**

**Objetivo general:**

Fortalecer los conocimientos y habilidades de los pescadores a fin de que puedan establecer normas y procedimientos de carácter interno a los que deben sujetarse en la organización, a fin de facilitar un buen funcionamiento y desempeño en el desarrollo de sus acciones.

**Objetivo específico:**

1. Explicar qué es y para qué sirve el reglamento interno.
2. Componer un modelo de reglamento interno, operativo y administrativo.

**5.5.7. Negociación y solución de conflictos**

**Objetivo general:**

Determinar los elementos entre los participantes que se requieren para llevar a cabo negociaciones efectivas, involucrando conocimientos y habilidades para lograr planificar, diagnosticar y evaluar los resultados del proceso de una negociación, aplicando los factores determinantes y obtener resultados exitosos.

**Objetivo específico:**

1. Conceptualizar qué es la negociación y los diferentes tipos que existen.
2. Considerar las características de los tipos de negociadores.
3. Analizar las estrategias de la negociación.
4. Demostrar el lenguaje corporal del negociador competitivo y el colaborativo.

**5.6. Gestión de mercado**

**Duración recomendada:** 5 horas (todas teóricas)

**Justificación:**

Se requiere que el pescador, sin abandonar la pesca, base del negocio, se incorpore colectivamente, como un inversionista más en el mercado. Se requiere formar a los pescadores para que comprendan la importancia de insertarse en la cadena de comercialización y desarrollar su producción con un enfoque hacia el mercado más que hacia el producto, con capacidad de diferenciar su producción y diversificar sus mercados, y además diversificar sus ingresos optimizando el uso de los recursos y factores de la producción que le proporciona el mar.

**Objetivo general:**

Dinamizar los aspectos productivos de una Asociación y/o cooperativa para alcanzar los niveles de productividad y producción que permita lograr el equilibrio económico.

**Materiales:**

Se le proporcionará a cada participante material didáctico, un folleto informativo sobre el alcance del seminario y hojas blancas con lápiz para que puedan tomar apuntes.

**5.6.1. Principios generales de mercadeo y comercialización**

**Objetivo general:**

Conocer y analizar los mecanismos de inserción en el mercado y formar capacidades para implementar estrategias de comercialización hacia dichos mercados.

**Objetivo específico**

1. Identificar las características del mercado y la cadena de comercialización del producto pesquero.
2. Advertir cuándo tomar la decisión sobre el ingreso a un segmento de mercado.
3. Demostrar qué es el Programa de Mercadotecnia
4. Mostrar cómo debe ser la promoción básica de la producción, ferias y actividades de promoción como opción de mercadeo.



## 6. Guía para evaluar a los grupos capacitados

Para poder evaluar el nivel de aprendizaje o comprensión del pescador es necesario realizar ejercicios, ya sean prácticos o escritos, con un lenguaje sencillo y cuestionamientos cortos. He aquí dos ejemplos que pueden ayudar a la evaluación de la capacitación, las mismas pueden realizarse al inicio y conclusión del taller. Igualmente, estos ejemplos deben ser adaptados a la realidad de la región en la que se aplican.

### **EJEMPLO 1 ESTUDIO DE CASO: PESCAMÁS S.A.**

Se trata de un caso de negocios, el problema surge en una empresa de venta de productos pesqueros llamada PESCAMÁS S.A. El principal criterio para realizar un trabajo que consideran quienes colaboran ahí es la confianza que el cliente-consumidor tenga hacia ellos.

Además, para seleccionar a un posible cliente, la empresa debe creer en lo que hace, en sus productos y estrategias co-

merciales de mano con las estrategias ambientales.

La empresa GRUPO RIUT ha contratado los servicios de PESCAMÁS S.A. para que le suministre productos marinos como concha negra y pescado.

La empresa GRUPO RIUT realizó un estudio detallado de PESCAMÁS S.A. para conocer cómo realizaban las capturas (tamaños) y las medidas higiénicas, entre otras. Los resultados fueron poco favorables, por lo cual GRUPO RIUT consideraba rechazar el proyecto.

Surgieron molestias por parte de algunos de los socios que no estaban de acuerdo en perder el importante negocio, no lo veían correcto ni congruente; el encargado de PESCAMÁS S.A. no tomó en consideración las recomendaciones de GRUPO RIUT en cuanto al tamaño, a las medidas higiénicas y seguimiento de las legislaciones.

### Actividad a realizar

Forme 3 grupos de trabajo, escoja un moderador y un secretario/a por grupo de trabajo y discutan por 15 minutos:

### ¿Cuáles recomendaciones consideran que realizó el GRUPO RIUT a la empresa PESCAMÁS S.A.?

#### Considerar:

La extracción de concha negra se realiza mediante recolección manual y la pesca mediante red de enmalle, no se exige talla de captura. El producto llega directamente al centro de acopio sin refrigeración donde

es pesado y colocado en tinas con hielo para su venta.

**Grupo 1:** En cuanto a los permisos de extracción y capturas.

**Grupo 2:** En cuanto a la manipulación adecuada del producto post-captura y condiciones de limpieza de las superficies que entran en contacto con los productos.

**Grupo 3:** Manejo adecuado de los productos químicos, desechos sólidos y orgánicos y aspectos sociales.

Transcurrido el tiempo el vocero de cada grupo expondrá los resultados ante los 3 grupos y validará los mismos.

### EJEMPLO 2

### ESCOGER LA MEJOR RESPUESTA

EDAD: \_\_\_\_\_ GÉNERO: \_\_\_\_\_

COOPERATIVA O ASOCIACIÓN: \_\_\_\_\_

#### 1. Principal objetivo del Código de Conducta de Pesca Responsable:

- a. Que todas las embarcaciones tengan permiso de pesca.
- b. Mantener la calidad del pescado capturado.
- c. Fomentar una pesca sostenible a largo plazo.

#### 2. Ejemplo de recursos que se consideran incidentales en la pesca son:

- a. Pargo y corvina.
- b. Tiburón, raya y tortuga.
- c. Dorado.

#### 3. En Panamá está prohibida la utilización de red de enmalle o trasmallo con apertura de malla:

- a. Mayor a 3 ½ pulgadas.
- b. Menor a 3 pulgadas.
- c. Igual a 3 pulgadas.

#### 4. Estas son áreas marinas protegidas cercanas a/o en su zona de pesca:

- a. Isla Iguana y playa de boca vieja.
- b. Punta Patiño y Peñón de la Honda.
- c. Isla Coiba, el Golfo de Montijo y Parque Nacional marino Golfo de Chiriquí.

#### 5. Una buena práctica de pesca responsable es:

- a. Mantener la cadena de frío en todo el proceso de la pesca.
- b. Practicar el aleteo.
- c. Capturar especies protegidas.

#### 6. El Ministerio de Salud exige al manipulador de alimento:

- a. Botas blancas y delantal.
- b. Carnet de Manipulador de Alimento.
- c. Buena higiene personal.
- d. Todas las anteriores.

#### 7. Características de un pescado fresco:

- a. Ojos brillantes y textura firme.
- b. Olor desagradable.
- c. Textura no elástica.

#### 8. Método para enhielar:

- a. Tres partes de pescado y una de hielo.
- b. Una parte de hielo y una parte de pescado.
- c. Cuatro partes de pescado y una de hielo.

## 7. Bibliografía recomendada

- Ahumada, L. 2004. Liderazgo y equipos de trabajo. Una nueva forma de entender la dinámica organizacional. Ciencias Sociales Online I (1): 53-63. Universidad de Viña del Mar-Chile
- Avdalov, N. 2003. Manual para Trabajadores de la Industria Pesquera. CFC/FAO/Infopesca.
- CIMS. 2010. Valoración de mercados verdes para pesquerías sostenibles. Centro de Inteligencia de Mercados Sostenibles (CIMS) para el Proyecto CAMBio-BID. Alajuela, Costa Rica.
- Compendio de Normas Pesqueras de la República de Panamá / Adaptado por Jessica Young. - Panamá: Fundación MarViva, 2011. 46p.
- De Haro, C. 2010. Impacto de la actividad petrolera sobre el ambiente marino costero. Ciencia y tecnología N°181. 5 pág.
- Decreto ejecutivo N° 352. 2001. que reglamenta la aplicación obligatoria de los procedimientos estandarizados de las operaciones de limpieza y desinfección, las buenas prácticas de manufactura y el sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos, en las plantas. GO/ 24411.
- 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>
- FAO. 2010. Estado mundial de la pesca y la acuicultura. Roma, Italia: Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. <http://www.fao.org/docrep/013/i1820s/i1820s00.htm>.
- Fundación MarViva. 2011. Compendio de Normas Pesqueras de la República de Panamá / Adaptado por Jessica Young. - Panamá: 46p.
- Graeme, M.T.H. y Rod, C.. 2011. Aparejos de pesca, abandonados, perdidos o descartados. Informes y Estudios del Programa de Mares Regionales, PNUMA No. 185; FAO. Documento Técnico de Pesca y Acuicultura No. 523. Roma, PNUMA/FAO. 2011. 129p.
- Johnston, P.; M. Everard; D. Santillo; K.H. Robèrt. 2007. Reclaiming the definition of sustainability. Environmental Science and Pollution Research 14 (1): 60-6.
- Marín, Z. 2001. Contaminación marino-costera en Colombia. En: Informe del estado de los ambientes marinos y costeros en Colombia. INVEMAR. Santa Marta.
- National Minority AIDS Council Technical Assistance, Training and Treatment Division. Serie de efectividad organizacional. Desarrollo de Liderazgo. S.f. <https://careacttarget.org/sites/default/files/.../desarrollo-de-liderazgo.pdf>
- Roberts, C.M. y J.P. Hawkins. 2000. Reservas marinas totalmente protegidas: una guía. Campaña Mares en Peligro del WWF, 1250 24th Street, NW, Washington, DC 20037, EE.UU. y Environment Department, University of York, York, YO10 5DD, Reino Unido.
- Solís, M. s.f.. Fundamentos del Procesamiento de productos pesqueros, Teoría y Práctica. 65p.
- UICN. 2006. Lista Roja de Especies Amenazada. <http://www.iucnredlist.org/>





T +507 317 4350  
[www.marviva.net](http://www.marviva.net)

 MarViva Panamá  
 @marvivapanamá  
 Fundación MarViva

Para colaborar  
con nuestra gestión:

[donaciones@marviva.net](mailto:donaciones@marviva.net)

