



139799



V° B°	
Subdirección Jurídica	
Abogado Redactor	
J.S.B.S.	

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

VALPARAÍSO, 23 MAYO 2019

RES. EX. N° 2214

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

CONSIDERANDO:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RESUELVO:

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

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

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

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

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



PROTOCOLO DE MANEJO DE LA CAPTURA, DESCARTE Y PESCA INCIDENTAL

Forma de:
 Pesca:
 Tipo de nave:
 Nombre nave:

Palangre f3b3ca
 Palangre por amarras de estibar
 B/F/Gbb3p3ca I
 B/F/Gbb3p3ca II
 B/F/Gbb3p3ca III

Metrón (a) Va pama 3110
 Metrón (a) Va pama 3086
 Metrón (a) Va pama 3222

MODULO MANEJO DE LA CAPTURA	TIPO DE PESCA	SECCIÓN	ESTADO	DESCRIPCIÓN DE LAS MANOBRAS, OBJETIVOS Y JUSTIFICACIÓN
ETAPA I Muestreo de la captura cuando el volumen del palangre	Equipos virado	Virador hidráulico	SI	SU OBJETIVO ES RECOGER MATERIAL DE PESCA (PALANGRE, LINEA MADRE, ORQUE, ANZUELOS, PESOS, ETC.), ES EL ÚNICO EQUIPO A BORDO PARA ESTA FUNCIÓN EN EL BUQUE
		Chupres	SI	AYUDA AL AJUSTE DEL ANZUELO DE PESCA (LINEA MADRE)
		Cuchillo	SI	SE OCUPA PARA CORTAR MATERIAL DE PESCA QUE VEN EN REDADO Y EN FACTORIA
		Gancho para tomar correa p base Otras (especificar)	SI NO	SE OCUPA PARA AYUDAR A SUBIR EL PESCA DO DESDE EL MAR HACIA TRAMA DE CARRO DE PRODUCTO
ETAPA II Muestreo de la captura cuando el volumen del palangre	Actividades que realiza	Virado de la línea madre	SI	LA LINEA MADRE ES LA BASE DEL ANZUELO DE PESCA ENCARGADA DE SOSTENER TODOS SUS ELEMENTOS (CACHALO TERA, ANZUELOS, RENALES, BARANDILLOS, ETC.).
		Obtención de la pesca	SI	SE DESGANCHAN DE FORMA MANUAL
		Separación de ejemplares dañados	SI	EN TINA DE REFRIGERACIÓN SE SEPARAN LOS EJEMPLARES DAÑADOS Y SE EVALÚA PESCA PARA PROCESAR Y DESCARTE
		Ajuste de la parte p de pesca	SI	SE MUEVE EN TOMAR BOYAS DE PESCA, POSTERIORMENTE SE VE EL RINQUE, LUEGO LLEGAN A BORDO LOS PESOS PARA COMENZAR A VIRAR LINEA MADRE, ANZUELOS, BARANDILLOS Y RENALES POSTERIORMENTE EN EL SECTOR DE CARRO SE SEPARAN ESTOS ELEMENTOS QUEDANDO EN EL PARQUE DE PESCA ANZUELOS, RENALES Y BARANDILLOS, VIA LINEA MADRE SE ADJUNTA A PO PA CON LA AYUDA DE CHUPRES O VIRADOR.
		Procedimiento de lavado de la cubierta Otras (especificar)	SI NO	SE MANTIENE LA CUBIERTA CON AGUA A PRESIÓN, SE TIENE CUIDADO DE NO TIRAR AL MAR ANZUELOS O RESTOS DE PRODUCTO CON ANZUELOS PARA NO DAÑAR LA FAUNA Y AVES.
		Eliminación de parte de la red por cortarse en la línea Otras (especificar)	SI NO	SI SHAW MATERIAL DAÑADO SE SEPARA O SE CORTE LINEA MADRE.



MODULO		MANTENIMIENTO DE LA CAPTA	
ETAPA 2 MANTENIMIENTO DE LA CAPTA EN LA FABRICA		SECCION	
ITEM	DESCRIPCION	SI/NO	DESCRIPCION DE LAS MANOBRAS OPERATIVAS Y JUSTIFICACION
	Descripción del proceso de elaboración de los productos	SI	PRODUCTO LIEGA A TINA DE RECEPCION, POSTERIOR EN TINA DE ENFERMEDAD ENTRE 20 A 25 MINUTOS, SE PROCEDA A CORTE DE CABEZA Y COLA, TINA DE DESMIGRADO POSTERIOR A PESO EVTERADO, TINA DE LAVADO Y EM PAQUE CALERADO, PESADO Y CONGELACION.
	Layout de la fábrica o planta de proceso (ta, estantes, distancias, altura)	SI	SE ADJUNTA SEGUN PAC B/F GLOBAL PESCA I, II Y III
	Actividades que realiza	SI	EL PESCADO LIEGA A LA TINA DE RECEPCION MEDIANTE FORMAM ANUAL Y TODO EL PROCESO EN FACTORIA Y SU TRASLADO SE DEFORMAM ANUAL HASTA SU DEPOSITO EN BODEGA DE BUQUE
		SI	EL CALIBRAMENTO ES MANUAL SEGUN EL PESO DEL PESCADO (CALIBRAO DE PROFUNDIDAD) Y SE DEPOSITA EN TINA DE CALIBRAMENTO PARA SU POSTERIOR EM PAQUE
		SI	SE CALIBRA EN BLOQUES DE FACTORIA TRONCO HGT, LOMOS, COLLARES, COLAS Y MUELLAS
		NO	
		SI	SE ADJUNTA SEGUN PAC B/F GLOBAL PESCA I, II Y III
		SI	SE ADJUNTA SEGUN PAC B/F GLOBAL PESCA I, II Y III
ETAPA 3 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS		SECCION	
ITEM	DESCRIPCION	SI/NO	DESCRIPCION DE LAS MANOBRAS OPERATIVAS Y JUSTIFICACION
	Número de bodegas de productos congelados	SI	DOS BODEGAS QUE SE GUARDA LA PESCA CON SU EMBALAJE Y ETIQUETADO FINAL
	Ubicación y número de acceso (a) la (s) bodega	SI	UNA UBICACION SE ADJUNTA (PLANO CAPACIDADES)
		SI	DOS UBICACIONES SE ADJUNTA (PLANO DE CAPACIDADES)
	Sector de la bodega de almacenamiento de los productos	SI	EMBALAJES GUARDADO EN BODEGA SECTOR FOFA
	Otras especificaciones de los productos	NO	
	Actividades que realiza	SI	SE DESARROLLA DEFORMAM ANUAL Y LA LABOR LA REALIZAN LOS TRABAJANTES QUE VERN ESTERANDO LA PESCA EN FORMAHORIZONTAL DE BARRA RESTEBOR
		NO	



7

MÓDULO		SECCIÓN		ESTADO			
<p>DE MANIPULACIÓN DE LAS ESPESCES A DESCARTAR</p> <p>MANIPULACIÓN EN LA ABRIDA</p>		<p>DESCRIPCIÓN DE LAS MANIPULACIONES, OPERATIVOS Y JUSTIFICACIÓN</p> <p>1 - Al recibir especies (TINA DE RECEPCIÓN) en paquete de vianda producido se envía a sala de factoría para su proceso o descarte.</p> <p>2 - Se separan productos a descartar se cuantifica y se pesa la especie (ejm p.b. mata o granadero).</p> <p>3 - Se realiza pesado en balanza digital en sala factoría se declara y se anota por lanceo.</p> <p>4 - Se procede a descartar por chute o bancanillo que va a la banda contraria (BAJOR) de donde se via la cual va directamente al mar.</p> <p>5 - En caso que la especie sean de un gran tamaño (ayayes) se contabiliza en paquete de vianda y se declara si la especie no entra en con puerca hacia factoría se descarta por la misma banda (factoría) cuando el tamaño y devolvéndolo al mar.</p> <p>6 - Todas las especies son contabilizadas ya sea bacalao, granadero, ayayes, peto, barasu, otras.</p>		<p>SI</p>		<p>SI</p>	
		<p>Lugar de manipulación y descarte</p>		<p>NO</p>		<p>NO</p>	
<p>Utensilios de manipulación</p>		<p>País</p>		<p>NO</p>			
<p>Identificación de la unidad de almacenamiento</p>		<p>ganchos</p> <p>Otros (especificar)</p>		<p>SI</p> <p>NO</p>			
<p>Procedimiento de descarte en la zona de vianda</p>		<p>SE EFECTUA PARA SACAR LA TINA DE RECEPCIÓN HACIA EL TRANCANIL.</p> <p>TRANCANIL Nautilam entre se define este con o un tubo el cual puede salir agua u otro objeto</p>		<p>NO</p>			
<p>Número de chutes utilizados para descartar</p>		<p>SE EFECTUA A TRAVÉS DE SELECCIÓN DE ESPECIE EN TINA DE RECEPCIÓN Y SE VA DESCARTANDO DIRECTO EN TINA DE RECEPCIÓN. En la tina de recepción que está en el parque de vianda donde llega el pescado y el atarshi (cachabotea, Pichas anavez y producto) esto cuando espera se va a la tina de recepción en sala de factoría a cual llegan aterrapin a apoceros y descarte.</p> <p>Tina: Largo 1,5 m x ancho 0,5 m</p> <p>1,125 M³</p>		<p>SI</p> <p>SI</p>			
<p>Procedimiento de descarte en la zona de vianda</p>		<p>SE EFECTUA POR LA BANDA CONTRARIA AL VERAO BANDA BAJOR EL DESCARTE HUY UN (L) chute</p>		<p>SI</p>			
<p>Actividades que realiza</p>		<p>SE EFECTUA A TRAVÉS DE SELECCIÓN DE ESPECIE EN TINA DE RECEPCIÓN Y SE VA DESCARTANDO DIRECTO EN TINA DE RECEPCIÓN POR LA BANDA CONTRARIA EN ESTE CASO BAJOR. En tina de recepción se separan especie se contabilizan y se pesan en una caja p. factoría en pesa digital, posterior a esto se amotan y se descarta por chute o bancanillo (banda contraria), que se encuentran en sala de factoría. Por ejemplo especie PAVA, éstas se descarta en paquete de vianda a cual se utiliza el limo o procedim. lento que en sala de factoría pero con una pesa RELÓJ porque se utiliza ahí este procedim. lento porque muchas veces la ayaya es un grande y no pasa por el chute o bancanillo estando viva esta se devuelve al mar en éste caso se efectúa por la banda de estribor en parque de vianda</p>		<p>SI</p>			
<p>Identificación y cuantificación de las especies a descartar</p>		<p>SE EFECTUA EN TINA DE RECEPCIÓN Y SE CLASIFICA EL CALAJEO DE PROFUNDIDAD Y SU FORMA CON FRONTE GRANADERO Y ANTI OPA</p>		<p>SI</p>			
<p>Descarte de la especie al mar</p>		<p>NO TENEMOS ENCONTRADA PARA LA SELECCIÓN DE ESPECIES A DESCARTAR. SE OCUPA TINA DE RECEPCIÓN. Se cuantifica la especie y al peso</p>		<p>NO</p>			
<p>Identificación y cuantificación de las especies a descartar</p>		<p>SE EFECTUA EN TINA DE RECEPCIÓN Y SE CLASIFICA EL CALAJEO DE PROFUNDIDAD Y SU FORMA CON FRONTE GRANADERO Y ANTI OPA</p>		<p>SI</p>			
<p>Identificación y cuantificación de las especies a descartar</p>		<p>SE EFECTUA EN TINA DE RECEPCIÓN Y SE CLASIFICA EL CALAJEO DE PROFUNDIDAD Y SU FORMA CON FRONTE GRANADERO Y ANTI OPA</p>		<p>SI</p>			
<p>Identificación y cuantificación de las especies a descartar</p>		<p>SE EFECTUA EN TINA DE RECEPCIÓN Y SE CLASIFICA EL CALAJEO DE PROFUNDIDAD Y SU FORMA CON FRONTE GRANADERO Y ANTI OPA</p>		<p>SI</p>			



ITEM		DESCRIPCIÓN	SÍ/NO	DESCRIPCIÓN DE LAS MEDIDAS OBSERVADAS Y JUSTIFICACIÓN
Lugares de anclaje y devolución			SI	EL LUGAR DE LA ANCLAJE CON SIERA POR LA BANDA ESTRECHA DONDE SE VERA LA LANA MADRE, SECTOR VERADO DE LA CAPTURA
Utenalib de anclaje		Red	SI	chachabateación tras
		Mantas	NO	
		Cabos	SI	cabo de 18 m
		Buho	NO	
		Otros especificar	NO	
Actividades que realiza		Rescata de ejm p/luz	SI	LA TRUPLICACION ALMOMENTO DE VER PESCA NO DENTRAL EN EL VERADO PROCEDERA A TOMAR TODAS LAS MEDIDAS PARA RESCATAR EL EJM PLAR, SI EL EJM PLAR MUESTRA DAÑO GRAVE SE REGISTARA Y DESCARGARA AL MOMENTO. Se cuantifica y se pesa en pesa digital en sala de factoria y parque de pesca pesa reloj. Se registra en SRE
		Registro de ejm p/luz capturados	SI	
		Identificación ante la cámara de bse ejm p/luz rescatados	SI	EJM PLAR SE SUBERA POR BANDA ESTRECHA SECTOR VERADO Y AL MOMENTO DE TENER EL EJM PLAR SEDARA REGISTRO ANTES LAS CAMARAS QUE SE ENCUENTRAN EN SECTOR ANTES DICHO
		Devolución al arte bse ejm p/luz rescatados en su puerto	SI	LA DEVOLUCION SE PROCEDERA A REALIZARLA AL INSTRUMENTE ANTES LAS CAMARAS POSICIONADAS EN NUESTRO BUQUE
		Depósito de bse ejm p/luz heridos para traslado a puerto	SI	NO SE REALIZA DEPÓSITO DE LOS EJM PLAR HERIDOS PARA TRASLADARLOS A PUERTO YA QUE LA DEVOLUCION ES AL INSTANTE. NO CERRAMOS LA POSIBILIDAD DE MERMEN EN EL TRAJE BUENA PARA QUE EJM PLAR SEA DEVUELTO A BUQUE PARA SU RECUPERACION.

M. OCHOA
DIR. ADMINISTRACIÓN DE LA PESCA NO COSTERA

M. OCHOA en
cop. para



PROTOCOLO DE MANEJO DE LA CAPTURA, DESCARTE Y PESCA INCIDENTAL

Forma de: Palangre fábrica
 Tipo de nave: C/ste Blanco
 Nombre de nave: Palangre poran una de estribor

Actividad (s): Pesca

MÓDULO		SECCIÓN		DESCRIPCIÓN DE LAS MANEBRAS, OBJETIVOS Y JUSTIFICACIÓN	
ETAPA 1 Manejo de la captura durante el virado del palangre	Equipos virado	Virador hidráulico	SI	El virador hidráulico es el que permite el virado de la línea de 18m m.	
		Chipes	NO	El chip es un elemento que se utiliza para enganchar la línea de la calesa superior y ayudar al aparejo para que la captura cuando que de cogiendo no se desenganche de la línea de la calesa superior.	
		Cuchillo	SI	El cuchillo se utiliza para llevar la captura a la traza.	
		Gancho para tomar el jamón	SI	El gancho para tomar el jamón se utiliza para llevar la captura a la traza.	
	Actividades que realiza	Virado de la línea de adue	SI	El virado de la línea de adue se realiza con el cabezal de virador pasando previamente por la pasteca.	
		Obtención del pescado	SI	El pescado se obtiene desenganchando el pescado de la línea de adue, y ayudado por un bicheiro corto.	
		Separación de ejemplares dañados	SI	Los ejemplares dañados se separan de los ejemplares sanos y se recuperan en forma anual.	
		Adujado del aparejo de pesca	SI	El aparejo de pesca se ajusta y se prepara para el virado de la línea de adue.	
		Procedimiento de lavado sectorial virado	SI	El lavado sectorial se realiza después de virar la línea de adue para limpiar los restos de sardina (calesa).	
		Otras (especificar)	NO		
Fuerza mayor	Eliminación de parte de la línea por cortes en la línea	SI	En la condición de fondo se produce deterioro de la línea de adue (dentado) por rozos con el fondo, además se puede producir corte de la línea y se puede perder parcial o totalmente entre una calesa, además se puede dañar la captura.		
	Otras (especificar)	SI	En caso de fuerza mayor (como calesa) eventual en la línea de adue se puede empujar el fondo con otra calesa peritida, lo que podría provocar corte de la línea.		



MODULO		SECCION		SI/NO	DESCRIPCION DE LAS MEDIDAS, OBJETIVOS Y JUSTIFICACION
ETAPA 2 Manejo de la captura en la fabrica	ITEM	DESCRIPCION DEL PROCESO DE ELABORACION DE LOS PRODUCTOS			Se recibe la captura en la tina de recepcion, se extrae el agua para desmenuarla, posteriormente se desmenua, se lava, se filtra y se pesa en báscula, según calibre, se congela en túnel de frío, se saca de túnel, se ensucia, se pesa en báscula, y se etiqueta para ser ingresada a bodega
		Layout de la fabrica o planta de proceso (sin ensambles, distancias, alturas)			de la lavadora, pasa a la tina de lavado, pasa a la lavadora nuevamente y pasa a la tina de recepción. Se usa gancho corto o garfio
		Actividades que realiza		SI	
		Traslado de bse jam pluma las tinas Sección de especies por peso Tipos de productos Otras especificar		SI SI SI SI	sección por peso se clasifica según calibre, peso y electrónica collares, cañas, troncos, lomos Se descola Descabeza y veriza
ETAPA 3 Almacenamiento de los productos en bodega	ITEM	DESCRIPCION		SI/NO	DESCRIPCION DE LAS MEDIDAS, OBJETIVOS Y JUSTIFICACION
		Número de bodegas de productos congelados		SI	una (1)
		Ubicación y número de acceso (e) a la (s) bodega		SI	2
		Sector de la bodega de materiales de empaque Otras especificar		NO	
	Actividades que realiza		SI	entrepuente	
	Traslado de cajas a bodega Otras especificar		NO		
			SI	de túnel a bodega, producto terminado y etiquetado, proceso mensual, participan 8 tripulantes	



M. D. U.		SECCIÓN		DESCRIPCIÓN DE LAS MANOBRAS, OBJETOS Y JUSTIFICACIÓN	
Lugar de m. an. población y descarte				SI	Sector de parque de virado de la zona de pesca
U. tensib. de m. an. población		Palas ganchos Otros especificar		SI	lin p. za tha para acorzar el pesca
Identificación de la unidad de m. an. en el m. to		Tipo de unidades de m. an. (ento cajas, sacos) Dim. en m. (largo, ancho, alto y diámetro (φ)): Capacidad (ton)		SI	Se clasifican la captiva para con p. tar. cajas y sacos Caja 11 x 40 x 66 cm 16 000 cajas 4 000 sacos
Número de chutes utilizados para descantar		Número y lugar de la nave por el cual se efectúa el descarte		SI	1 a popa y 1 a proa
Procedimiento del descarte en la zona de virado				SI	ejm p. bars dem asidos dañados
Actividades que realiza		Selección de especímenes para descantar Encajinado de las especímenes para descantar Identificación y cuantificación antes de las cámaras de las especímenes para descantar Descarte de la especie al mar		SI	ejm p. bars dañados
				NO	

M. an. población en la fábrica

DESCRIPCIÓN DE LAS ESPECIES A DESCANTAR



27









ITEM		SECCIÓN	STATUS	DESCRIPCIÓN DE LAS MEDIDAS, OBJETIVO Y JUSTIFICACIÓN
Lugares de amputación y devolución			SI	sector halador
Utensilios de amputación		Red Mantas Cabos Jaulas Otros (especificar)	NO NO NO NO NO	
Actividades que realiza		Rescate de ejemplares en apuros	SI	La tripulación procurara con la pesca incidental tomar medidas necesarias para rescatar un ejemplar par sustraído y luego devolverlo en el lugar de captura
		Registro de ejemplares capturados	SI	Los ejemplares se registran en la bitácora de captura de pesca
		Identificación ante las cámaras de los ejemplares rescatados	SI	Los ejemplares son subidos por la banda de virado, y serán registrados por las cámaras de éste sector.
		Devolución al mar de los ejemplares rescatados en su lugar	SI	Se devuelven al mar una vez que se corroboran que están bien
		Depósito de los ejemplares rescatados para traslado a puerto	SI	En caso de ser requerido se podrá habilitar un lugar.

OPORTUNIDAD DE LA PESCA INCIDENTAL

amputación en cubi



Forma de: **PROYECTO DE ANEXACIÓN DE LA CAPTURA, DEBARRAQUEO Y PESCA INCIDENTAL.**
 Paquetes: **Paquetes Portan Usos de embarco**
 Tipo de nave: **ANTARCTIC BAY**
 No de nave: **M 85034, M 13 165 VALPARAISO**

TÍTULO DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD O SERVICIO	CÓDIGO	NOMBRE	ACTIVIDADES QUE REALIZA	ESTADO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD O SERVICIO
<p>INDICAR: Visador hidráulico fijo tipo alfiler, que permite el control de las viras (levantar y bajar) de la zona de virado. El operador cuenta con una barra en la cual se sujeta por el "carretero" "bichero" que engrancha la captura de mayor tamaño para evitar que se vuelven del anzuelo antes de llegar a la bandaja.</p>	BT			NO	<p>La línea madre de 3 mm es la que sujeta los anzuelos, y por lo tanto la captura, en la operación se sujeta directamente tres miembros de la tripulación, el operador de la máquina, que mira la retarda, el operador del halador que mira la línea madre, liberando la captura hacia la bandaja que la transporta a la línea de elaboración y el bichero que trabaja en la banda asegurando que la captura no se pierda antes de llegar a bordo. En la figura derecha, se muestra la línea madre como una línea roja que se va desde el mar pasando por el halador y entre hasta el adujado y cerrado de cada palanque en estos palancos (challado, círculo azul) que luego pasan al adujado final (cuadro azul) donde se conecta cada palanque y se dirige todo hacia el operador. En esta etapa se liberan los anzuelos y los pescados que se dan listo al aparato. La tripulación que toma de virado, es un equipo de cuatro personas que se libera el pez capturado en la línea madre que son liberados al pasar por la guía de separación del halador. La liberación de las especies capturadas, es automática en la bandaja de recepción por la que es trasladada la línea de acero inoxidable en la línea de proceso, los ejemplares más grandes son protegidos por el "bichero" quien los sostiene y ayuda en su virado a evitar pérdidas.</p>
<p>MACQUINILLA Chigero Adhrent con un cable eléctrico de 15 metros de longitud, que permite el control de las viras (levantar y bajar) de la zona de virado. El operador cuenta con una barra en la cual se sujeta por el "carretero" "bichero" que engrancha la captura de mayor tamaño para evitar que se vuelven del anzuelo antes de llegar a la bandaja.</p>	BT		Equipos virado	NO	<p>MACQUINILLA Chigero Adhrent con un cable eléctrico de 15 metros de longitud, que permite el control de las viras (levantar y bajar) de la zona de virado. El operador cuenta con una barra en la cual se sujeta por el "carretero" "bichero" que engrancha la captura de mayor tamaño para evitar que se vuelven del anzuelo antes de llegar a la bandaja. Posteriormente estas bandajas son elaboradas manualmente una a una por los tripulantes de cubiertas (pasadores). Estos operan anzuelos, viramos de línea picados o en mal estado, reparan viras y adujan nuevamente el palanque para posterior envíos a encarnado y dejar listo para volver a salir.</p>
<p>TUBO DE ALUMINIO 1 METRO DE CERO INOXIDABLE. Se utiliza para sostener los pescados y se colocan en el momento que salen del agua, por efecto de roce, madurando a mal sabor del anzuelo. La captura, especialmente las especies de mayor tamaño son engranchadas por la cabeza evitando el salir el tronco de la pieza. Esta operación la ejecuta un tripulante, "bichero" (círculo amarillo, al lado izquierdo del halador), que junto al "carretero" y el "maquinillero" son las tres personas que se participan en el virado de los aparatos de pesca.</p>	BT		Cucheros Cuchillos	NO	<p>La línea madre de 3 mm es la que sujeta los anzuelos, y por lo tanto la captura, en la operación se sujeta directamente tres miembros de la tripulación, el operador de la máquina, que mira la retarda, el operador del halador que mira la línea madre, liberando la captura hacia la bandaja que la transporta a la línea de elaboración y el bichero que trabaja en la banda asegurando que la captura no se pierda antes de llegar a bordo. En la figura derecha, se muestra la línea madre como una línea roja que se va desde el mar pasando por el halador y entre hasta el adujado y cerrado de cada palanque en estos palancos (challado, círculo azul) que luego pasan al adujado final (cuadro azul) donde se conecta cada palanque y se dirige todo hacia el operador. En esta etapa se liberan los anzuelos y los pescados que se dan listo al aparato. La tripulación que toma de virado, es un equipo de cuatro personas que se libera el pez capturado en la línea madre que son liberados al pasar por la guía de separación del halador. La liberación de las especies capturadas, es automática en la bandaja de recepción por la que es trasladada la línea de acero inoxidable en la línea de proceso, los ejemplares más grandes son protegidos por el "bichero" quien los sostiene y ayuda en su virado a evitar pérdidas.</p>
<p>Los ejemplares de mayor tamaño son protegidos por el "bichero" quien los sostiene y ayuda en su virado a evitar pérdidas.</p>	NO		Observación de liberado	NO	<p>Los ejemplares de mayor tamaño son protegidos por el "bichero" quien los sostiene y ayuda en su virado a evitar pérdidas.</p>
<p>Separación de ejemplares de mayor tamaño.</p>	NO		Separación de ejemplares de mayor tamaño	NO	<p>Los ejemplares de mayor tamaño son protegidos por el "bichero" quien los sostiene y ayuda en su virado a evitar pérdidas.</p>
<p>Mujer de la zona de pesca.</p>	BT		Mujer de la zona de pesca	NO	<p>Los ejemplares de mayor tamaño son protegidos por el "bichero" quien los sostiene y ayuda en su virado a evitar pérdidas.</p>
<p>Procedimiento de virado de la cubierta.</p>	NO		Procedimiento de virado de la cubierta	NO	<p>Los ejemplares de mayor tamaño son protegidos por el "bichero" quien los sostiene y ayuda en su virado a evitar pérdidas.</p>
<p>El equipo más específico en el virado ya que el virador de la retarda, "maquinillero" es un cableado hidráulico que virar por fricción, por lo que un eventual problema mecánico o hidráulico es relativamente fácil de subsanar.</p>	BT		Equipo más específico	NO	<p>El equipo más específico en el virado ya que el virador de la retarda, "maquinillero" es un cableado hidráulico que virar por fricción, por lo que un eventual problema mecánico o hidráulico es relativamente fácil de subsanar.</p>

SEÑALA:
 El tipo de la
 captura obtenida a
 través del
 Paquete

M 85034
 M 13 165 VALPARAISO



MODULO		MANEJO DE LA CAPTURA	
ETAPA 2 Manifiesto de la captura en la fábrica	ITEM Descripción de proceso de elaboración de los productos	SI/NO SI	DESCRIPCIÓN DE LAS MANOBRAS, OBJETIVOS Y JUSTIFICACIÓN La especie objetivo es el bacalao de profundidad, Dissostichus eleginoides. Los productos son tronco HGT, y subproductos (de la cabeza, ovas, etc). Los pasos de procesamiento son: recepción a fábrica, identificación y selección de ejemplares dañados, desangrado, buffer de acopio, corte de cabeza y cola, eviscerado, lavado, drenado, selección por talla y peso de cada tronco, envasado, pesaje y etiquetado. En hoja anexa excel se adjunta el Protocolo de Procesamiento del ABAY acreditado en el programa PAC de SERNAPESCA
	ITEM Layout de la fábrica o planta de proceso (in ensames, distancias, a lomas)	SI/NO SI	DESCRIPCIÓN DE LAS MANOBRAS, OBJETIVOS Y JUSTIFICACIÓN Las capturas llegan a la fábrica por una cinta desde el halador. De ahí ingresa a la factoría siguiendo el flujo que se ilustra en el plano adjunto
	ITEM Actividades que realiza	SI/NO SI SI SI NO	DESCRIPCIÓN DE LAS MANOBRAS, OBJETIVOS Y JUSTIFICACIÓN La selección por tamaños se realiza en el momento del envasado donde se pesa los troncos en forma manual y se conoce el calibre de acuerdo a las tablas y pautas entregadas por la empresa para envasar el producto y enviar a congelado LOS PRODUCTOS SON: BAC. HGT Y SUBPRODUCTOS (CARAS, COLLARES, RECORTE, COLAS)
	ITEM N° de bodegas de productos congelados	SI/NO SI	DESCRIPCIÓN DE LAS MANOBRAS, OBJETIVOS Y JUSTIFICACIÓN DOS BODEGAS
	ITEM Ubicación y número de acceso (s) a la (s) bodega	SI/NO NO SI	DESCRIPCIÓN DE LAS MANOBRAS, OBJETIVOS Y JUSTIFICACIÓN BAJO LA FABRICA DE LA NAVE Y EN PASILLOS DE TUNELES... SE ADJUNTA ESQUEMA A LA DERECHA
ETAPA 3 Almacenamiento de productos en bodega	ITEM Sector de la bodega de almacenamiento de productos	SI/NO SI	DESCRIPCIÓN DE LAS MANOBRAS, OBJETIVOS Y JUSTIFICACIÓN El material de embalaje (cartones, plásticos, flejes) se almacena en la bodega (popa o proa) y también en los pañoles de factoría que se indican en plano ilustrativo adjunto
	ITEM Otras especies de productos	SI/NO SI	DESCRIPCIÓN DE LAS MANOBRAS, OBJETIVOS Y JUSTIFICACIÓN Como almacenamiento alternativo de productos y/o subproductos congelados se considera el bodegón N° 2. Ver plano adjunto
	ITEM Actividades que realiza	SI/NO SI NO	DESCRIPCIÓN DE LAS MANOBRAS, OBJETIVOS Y JUSTIFICACIÓN Los productos congelados se envían a bodega por medio de un tobogán de lona. El transporte de cajas y sacos se hace manualmente y participan de 2 a 4 personas en la operación normal
	ITEM Otras especies que realiza	SI/NO SI NO	DESCRIPCIÓN DE LAS MANOBRAS, OBJETIVOS Y JUSTIFICACIÓN Los productos congelados se envían a bodega por medio de un tobogán de lona. El transporte de cajas y sacos se hace manualmente y participan de 2 a 4 personas en la operación normal



MODULO		SECCIÓN		SÍNO	
Lugar de manipulación y descarte		SÍNO		El descarte se realiza en la entrada de los pescados a la factoría. Ver planos adjuntos	
Utensilios de manipulación		NO		Palas	
		NO		Ganchos	
		NO		Otros especificar	
Identificación de la unidad de manipulación		SÍ		CAPACHO O CESTO	
Dimensiónes (largo, ancho, alto y diámetro (m)):		SÍ		50 CENTIMETRO DE DIAMETRO	
Capacidad (ton)		SÍ		30 KILOS	
Número de chutes utilizadas para descarte		01 EN FACTORIA		BANDA DEBATOR	
Número y lugar de la nave por el cual se efectúa el descarte					
Procedimiento de descarte en la zona de vitado		NO		Por ser la producción mono específica, todo especie que no sea bacalao se separa, se identifica y se acopla. Posteriormente se pesa y registra de acuerdo a los protocolos ccamlr	
Sección de especies a descartar		SÍ		En la pesquería de bacalao donde opera la nave las especies frecuentes y predominantes de descarte son Granaderos (Macrouridae spp), Antimora (Antimora rostrata) y dos especies de centollas	
Encajonado de las especies a descartar		NO		Las dos especies predominantes se acoplan en distintos canastos para posteriormente contabilizarlos y pesarlos y registrar en las bitácoras correspondientes	
Identificación y cuantificación ante las cámaras de las especies a descartar		SÍ		GRANEL GRANADERO Y ANTIMORA	
Descarte de la especie al mar		SÍ		BANDA DEBATOR FACTORIA	

MANIPULACIÓN DE LAS ESPECIES A DESCARTAR

Manipulación en la fábrica



ITEM		SECCIÓN	SI/NO	DESCRIPCIÓN DE LAS MANEJAS, OBSERVACIONES Y JUSTIFICACIÓN
Lugares de manipulación y devolución			SI	El lugar donde se realiza la eliminación del descartes se realiza en el costado de babor de la factoría. La operación se hace manualmente. Ver plano en doc. adjunto (descarte se ilustra en color verde)
Utransibos de manipulación		Red	NO	
		Mantas	NO	
		Cabos	NO	
		Jaulas	NO	
		Otros (especificar)	NO	
Actividades que realiza		Rescate de ejemplares	NO	La pesca incidental considera especies de aves marinas y mamíferos marinos que eventualmente puedan ser capturados por un palangre. Se utilizan guías de identificación FAO/CCAMLR además de la colaboración de los observadores científicos que se desempeñan a bordo
		Registro de ejemplares capturados	NO	Las especies son identificadas, contadas y pesadas. Después de cada lance se registra esta información en la bitácora electrónica.
		Identificación ante las cámaras de ejemplares rescatados	NO	Los ejemplares capturados vivos se revisan cuidadosamente para evaluar posible daños vitales. También la ayuda de los observadores científicos es valiosa y se considera al momento de realizar rescate.
		Devolución al mar de ejemplares rescatados vivos y muertos	NO	Los procedimientos de devolución de ejemplares vivos se realizan bajo la pauta CCAMLR
		Depósito de ejemplares rescatados para traslado a puerto	NO	Los ejemplares rescatados muertos se registra toda la información biológica (especie, sexo, peso, otros, etc) y operacional (di, hora, posición) y se colocan en bolsas o cajas, las que se etiquetan y se guardan en bodega de frío debidamente separadas de la producción para disponer posteriormente en tierra de acuerdo a la instrucciones de autoridades CCAMLR correspondientes.

M manipulación en cubierna

PROTOCOLO DE MANEJO DE LA CAPTURA, DESCARTE Y PESCA INCIDENTAL

Forma de: Palangre Estático
 Pesca: Palangre por una línea de estirador
 Tipo de nave: Puerto TORO
 Nombre de nave: Puerto WILLEM S
 Matrícula: 3277
 Matrícula: 3178
 Matrícula: 2512



Módulo		SECCIÓN		DESCRIPCIÓN DE LAS MANOBRAS, OBJETIVOS Y JUSTIFICACIÓN	
ITEM		SECCIÓN		SECCIÓN	
<p>ETAPA 1 Momento de la captura durante el virado de la palangre</p>		Equipos virados		SI	Se ubica a proa en banda estribor y su función es subir la línea atendida, a cualquier costado de la línea atendida con los espejales.
		Chigres		SI	Se ubica a proa en banda a estribor, su función es subir la línea atendida con los espejales.
		Cuchillo		NO	
		Gancho para tomar ejemplares (fisher)		SI	Se ubica en la banda de estribor cercano al virado de la línea atendida, cuya función es recuperar los ejemplares que se sueltan antes de llegar a cubierta.
		Otros (especificar)		NO	
<p>Actividades que realiza</p>		Virado de la línea atendida		SI	Después de la captura de la línea atendida se procede a virar la línea atendida separando la captura de la línea atendida de pesca. La captura cae en una tina de ingreso ubicada en la proa en banda estribor y la línea atendida de pesca sigue en dirección de babor hacia popa para su amado.
		Obtención del pescado		SI	De la tina de ingreso pasa a través de una cinta sin fin a una tina de recepción, donde se da inicio al proceso de transformación de la captura.
		Separación de ejemplares dañados		SI	Los ejemplares dañados son dejados en la tina de recepción o son desautorados al pasar a través de un chute ubicado en la banda estribor de la proa de la cubierta principal.
		Adujido de la parte de pesca		SI	El adujido se realiza en la banda de babor de la cubierta superior.
		Procedimiento de lavado de la cubierta		SI	Después de cada virado se realiza el lavado mediante hidroavivadora.
		Otros (especificar): Encamado		SI	Se realiza en la cubierta superior, sector popa banda babor, después de la adujada de la línea atendida.
		Adujido de la línea atendida		SI	Se realiza en la cubierta superior, sector popa banda estribor ayudado de un chigre hidráulico.
		Fuerza mayor		SI	De baja frecuencia dependiendo de la calidad y las condiciones presentes. Cuando ocurre pérdida total de la línea atendida o eventual captura.
Otros (especificar): Presencia de otras		SI	Muy frecuente, la presencia de ballenas o aros provoca pérdida total de las capturas y parcial de las líneas de pesca.		



MANTENIMIENTO DE LA CAPTURA		MANTENIMIENTO DE LA CAPTURA	
MANTENIMIENTO DE LA CAPTURA		MANTENIMIENTO DE LA CAPTURA	
ETAPA 2 En la recepción de la captura en la fábrica		ITEM Descripción del proceso de elaboración de los productos	SECCIÓN Descripción de las actividades, objetos y justificación
		SI/NO SI	El proceso de elaboración comienza cuando la captura es sacada en la línea de recepción ubicada en la cubierta principal, un mpu la dorsetta cada 5 m para pasarla a la descazadora, separando la cabeza de tronco. La cabeza es sacada en una tira para luego extraer los subproductos. El tronco sigue la línea de proceso, pasando a la cortadora de cola, esvirado y lavado. Posteriormente es enviado al sector de empaque, donde es empaquetado, calibrado y empaquetado. Posteriormente es enviado a la línea de empaque. En toda la línea de producción existen ductos de desechos (colas, visceras, restos de cabeza) que se unen a un ducto principal que desagua boca en un chute ubicado en la banda estribor, cubierta principal cerca de la mitad del buque.
ITEM Layout de la fábrica o planta de proceso (sin enmiendas, distancias, alturas)		SECCIÓN Descripción de las actividades, objetos y justificación	SI/NO SI
ITEM Actividades que realiza		SECCIÓN Descripción de las actividades, objetos y justificación	SI/NO SI SI SI NO
ITEM Num. em. de bodega de productos congelados		SECCIÓN Descripción de las actividades, objetos y justificación	SI/NO SI
ITEM Ubicación y num. em. de acceso (a) a la (s) bodega		SECCIÓN Descripción de las actividades, objetos y justificación	SI/NO SI SI
ITEM Sector de la bodega de m. a través de en bala pes		SECCIÓN Descripción de las actividades, objetos y justificación	SI/NO SI
ITEM Otras especies de posible a la acenam. tanto de productos		SECCIÓN Descripción de las actividades, objetos y justificación	SI/NO NO
ETAPA 3 En la recepción de los productos en bodega		SECCIÓN Descripción de las actividades, objetos y justificación	SI/NO SI NO



ITEM		SECCIÓN	ESTADO	DESCRIPCIÓN DE LAS ANIDADES, OBJETOS Y SUSTANCIAS
Lugar de manipulación y descarte			SI	El descarte se realiza en el sector de la factoría, principalmente entre rayas, tollos, chanchamos y jam plases dañados. La manipulación se realiza en el área de la tina de recepción, por la banda de estribor.
Ubicación de manipulación		Países ganados Otros (especificar)	SI NO NO	Se ocupa en caso de existir gran cantidad de basuras pescoqueños (chanchamo). Todo se botará por el chute ubicado cerca de la tina de recepción.
Identificación de la unidad de almacenamiento		Tipo de unidades de almacenamiento (caja, bina, otro) Dim ensiones (largo, ancho, alto y diámetro (m)): Capacidad (ton)		CAJA 190 x 84 x 51 M M 62 LITS
Número de chubas utilizados para descarte		Número y lugar de la nave por la cual se efectúa el descarte	SI	Existen sólo dos lugares posibles de descarte, ambos ubicados en la banda de estribor de la cubierta principal. Uno está ubicado cerca de la tina de recepción hacia proa y el otro ubicado hacia popa en la medianía del buque.
Procedimiento de descarte en la zona de virado			NO	No existe descarte en la zona de virado. Excepcionalmente el tripulante que opera el bitnero, devuelve al mar a través de rayas que llegan a la tina de recepción.
Actividades que realiza		Selección de especímenes a descartar Empaquetado de especímenes a descartar Identificación y cuantificación antes de salir a mar Descarte de la especie al mar		Las especímenes a descartar quedan al momento de la tina de recepción. Las especímenes a descartar en la tina de recepción serán depositadas en un cesto plástico para posteriormente ser pesadas antes de descartar. El descarte se realizará por el chute ubicado en la proa de la factoría, por la banda de estribor.

M O D U I O
 D E M A N I P U L A C I O N D E L A S R E S P E C T A S A D E S C A R T A R
 M a n i p u l a c i ó n e n l a
 s e n t a



MÓDULO DE ANIPULACIÓN DE LA PESCA INCIDENTAL		ITEM	SECCIÓN	SI/NO	DESCRIPCIÓN DE LAS ANIPULACIONES, OBJETIVOS Y JUSTIFICACIÓN	
Módulo de anipulación en cubera		Lugares de anipulación y devolución				Los lugares de anipulación y devolución de la pesca incidental se realiza en el área de la traza de ingreso. En ese lugar se desenganchan los anzuelos y se liberan los animales que se enganchan en las líneas.
		Utemas de anipulación			NO	
		Red			NO	
		Mantas			NO	
		Cables			NO	
Jaulas			NO			
Otros (especificar)					La anipulación es realizada por la tripulación con el uso de guantes.	
Módulo de anipulación en cubera		Rescate de ejemplares desde la línea			SI	Al detectar pesca incidental deberá suspender el ejemplar del anzuelo y al acenar en el receptorlo destinado para el efecto, para su posterior registro y pesaje.
		Registro de ejemplares capturados desde la línea			SI	Se procederá a registrar en una planilla ad hoc, la especie y el peso de los ejemplares correspondiente a la pesca incidental, separando los ejemplares vivos, muertos y heridos, según corresponda.
		Identificación antes de las camareas de los ejemplares rescatados			SI	Antes de la devolución al mar cada ejemplar se deberá exhibir ante la cámara correspondiente, por un tiempo de al menos 1 minuto para que quede el registro de su identificación.
		Devolución al mar de los ejemplares rescatados vivos y muertos			SI	Una vez efectuada la identificación antes de la cámara, se procederá a la devolución de los ejemplares vivos o muertos según corresponda.
		Depósito de los ejemplares heridos para traslado a puerto			SI	De acuerdo a la especie y que el ejemplar no pueda ser operado de la B/F, se mantendrá en el bodego del barco para su posterior traslado a puerto, se procederá a conservarlo en el receptorlo destinado para tal efecto e identificado con el "ejemplar heridos". En caso contrario, después de la identificación antes de la cámara, se procederá a su devolución al mar, registrando en Bitácora el ejemplar y los datos de su devolución.

SEGUNDO: TENGASE PRESENTE QUE

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

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

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

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

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

 **JESSICA FUENTES OLMOS**
DIRECTORA NACIONAL (S)
SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA
NACIONAL
MINISTERIO DE ECONOMÍA, FOMENTO Y TURISMO

Distribución:

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