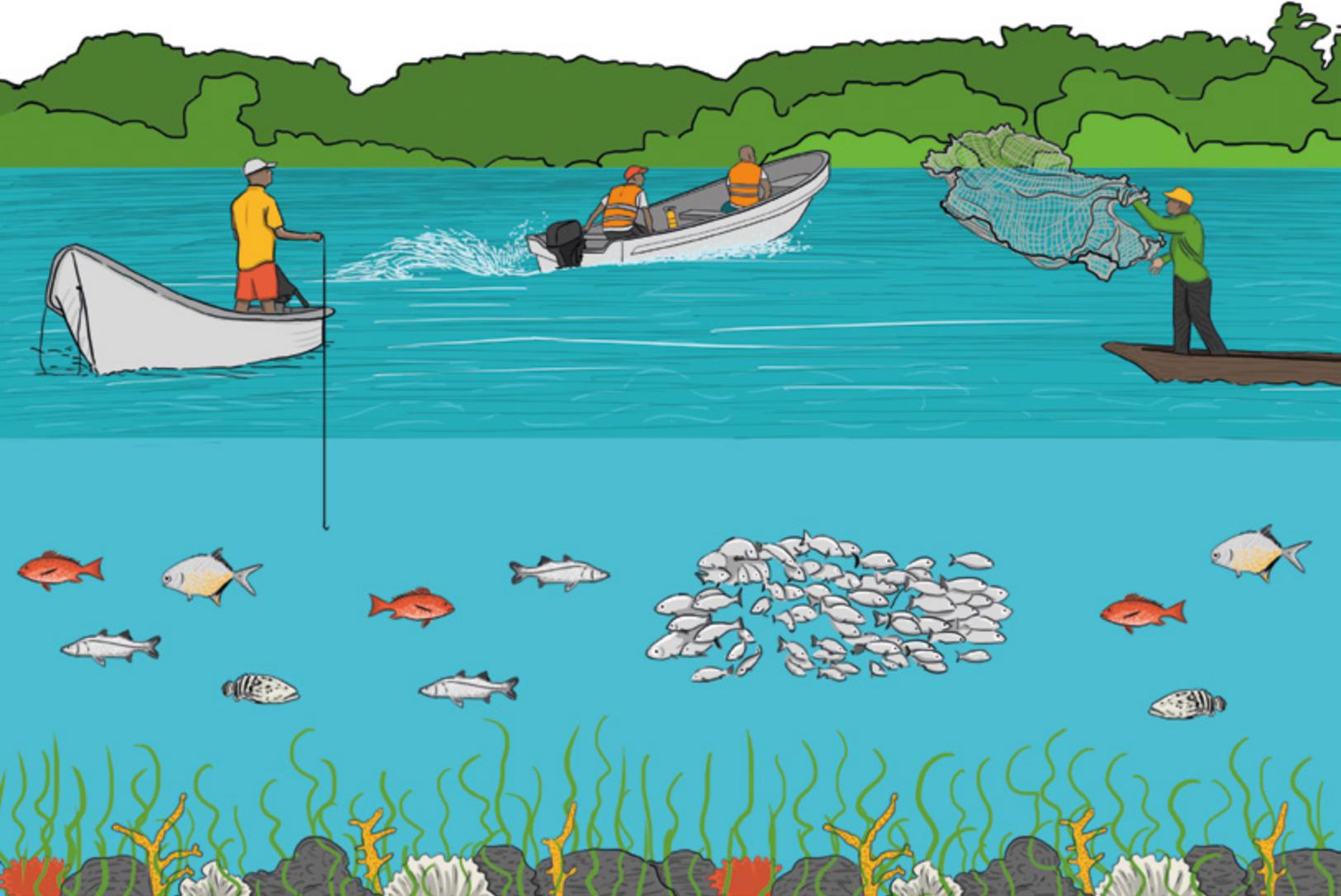


Emprende Pacífico

BUENAS PRÁCTICAS

pesqueras



“Esta Cartilla fue posible gracias al generoso apoyo del pueblo de los Estados Unidos, a través de su Agencia para el Desarrollo Internacional (USAID). Los contenidos son responsabilidad de la “FUNDACIÓN CODESPA” y no necesariamente reflejan las opiniones de USAID o del Gobierno de los Estados Unidos”.

ACDI / VOCA

FUNDACIÓN CODESPA

FUNLEO

Dirección y edición
Mónica Gil-Casares

Estructura, investigación y textos
María Eugenia Delgado M.

Otras colaboraciones expertas
Kenia Ramos

Dirección editorial
Laura Hernández Espinosa
Juanita Sánchez Chávez

**Diseño, diagramación
e ilustración**
Jorge Alberto Varón
www.behance.net/jorgea

Corrección de estilo
Carolina Gómez Piñol

Agradecimientos por sus aportes a: Beatriz Camacho Mosquera, Rodrigo Rodríguez, Felipe Rodríguez, Carlos Wilson Román “Michín”, Nazly Hurtado, Andrés Paredes Góngora, Alexander Rivas, Luis Armando Ortiz, Katy Johana Garcés, Carmen Rocío Mina, Luis Fernando Sánchez, Amú - Lemus y Manuel Esteban Mosquera. A los representantes legales de los Consejos Comunitarios: Rodrigo Castillo, del Naya, y Jorge Histon Segura, de Anchicayá, y al grupo de trabajo de Asoconsejos - Timbiquí.

PRESENTACIÓN

Esta publicación está dirigida a los participantes del Programa Emprende Pacífico y ofrece consejos prácticos a las personas que cultivan la tierra. De hecho, algunas de estas recomendaciones han sido extraídas de las experiencias de los agricultores y técnicos vinculados al Programa.

El objetivo de la cartilla es generar reflexiones y dejar enseñanzas para que los cultivadores puedan aplicar buenas prácticas agrícolas en sus cultivos de arroz, plátano y bananito.

Los invitamos para que en familia puedan leer y apropiarse de este material. Ojalá también pueda ser leído por todas las personas socias y líderes de organizaciones y de Consejos Comunitarios, y motive el fortalecimiento de los procesos colectivos para mejorar la producción y la comercialización.

USAID - Ministerio del Trabajo - ACIDI/VOCA

PROGRAMA EMPRENDE PACÍFICO

El Ministerio del Trabajo, en alianza con el Programa para Afrodescendientes e Indígenas de USAID y la asistencia técnica de ACIDI/VOCA como socio implementador, fortaleció proyectos comunitarios agrícolas, pesqueros y turísticos de población afrocolombiana, víctima del conflicto armado, por medio del Programa Emprende Pacífico, que inició en enero de 2015 y terminó en junio de 2016.

A través del Programa y la alianza de las tres entidades, se brindó apoyo a emprendimientos rurales enfocados en el comercio local, regional y nacional, fortalecer los emprendimientos rurales de las comunidades costeras del pacífico colombiano.

El objetivo del Programa fue el fortalecimiento de cadenas productivas con estrategias que van desde la producción,

la aplicación de buenas prácticas, el cumplimiento de criterios de calidad, la asistencia técnica, el fortalecimiento de organizaciones de productores y el establecimiento de centros de acopio y procesamiento, hasta la búsqueda de mercados estables.

En el Programa participaron 3.225 familias víctimas del conflicto armado de los departamentos del Chocó, Valle del Cauca y Cauca.

Más de 20 Consejos Comunitarios fueron los encargados de poner en marcha el Programa. En el departamento de Chocó, ACUA y MAR VIVA acompañaron los procesos, fortaleciendo iniciativas productivas en la región.

-  5 PROYECTOS DE ARROZ
-  3 PROYECTOS DE PLÁTANO
-  10 PROYECTOS PESQUEROS
-  2 PROYECTOS ETNOTURÍSTICOS
-  18 CENTROS DE ACOPIO
-  2 MEJORAMIENTO DE SENDEROS

● Municipio
⊙ Consejo Comunitario



ALGO DE HISTORIA Y TRADICIÓN



En el Pacífico, muchas familias han tenido que irse para otras partes, y cuando regresan, las cosas han cambiado. Con los años se han olvidado tradiciones, como por ejemplo, la minga, el trueque y la mano cambiada.

Los jóvenes apenas si conocen estas prácticas tradicionales de intercambio solidario. Ellos, como muchos adultos, trabajan por dinero. Por eso salen de los caseríos a Buenaventura, Medellín

o Cali, o se dedican a otras actividades como la minería o los negocios ilícitos. Es frecuente encontrar en el Pacífico sólo a los mayores, algunos con dificultades para realizar los trabajos de la tierra. También se han hecho comunes el individualismo y la desconfianza, que impiden recuperar las tradiciones.

Es necesario rescatar las prácticas que representan valores de confianza, trabajo colectivo y cooperación entre los miembros de la comunidad, y que además constituyen un valor cultural de las comunidades afrocolombianas. ¿Por qué dejar que se pierdan?

Las normas y las leyes también nos vienen protegiendo. La declaratoria de Zona Exclusiva de Pesca Artesanal (ZEPA) en el norte de Chocó, ha permitido que la pesca industrial se aleje de las costas y así aprovechamos para pescar lo que tenemos más cerca.

¿QUÉ SON LAS BUENAS PRÁCTICAS PESQUERAS?



Son actividades que nos llevan a realizar una pesca responsable, consciente, pensando siempre en que el recurso pesquero es limitado.

Las buenas prácticas son recomendaciones para que, en el futuro, podamos seguir pescando. Por

eso es importante ponerlas en práctica. Son guías para hacer una buena manipulación de la carne, de tal forma que las personas que la consuman no tengan problemas de salud, y las familias se vean beneficiadas con buenos precios en las ventas. ¡Ganan pescadores y consumidores!

Nos toca acomodar esos espineles para llevar a la faena de mañana.

Y si llevamos la malla, a ver ¿que sacamos? yo tengo una de esas de 3.1/2 pulgadas como me la recomendaron para no sacar los peces más chiquitos.

¡Nooo Emilio! Yo sí ya estoy consciente que si seguimos así, mis nietos no conocerán la cherna, el pargo, el gualajo...

¿Será que esta malla también la decomisa la Armada?... pues mejor no la llevemos... ¡Revise Chalo esos anzuelos y llevemos los grandes para traernos unas chernas bien bonitas!

Contribuyen a preservar las áreas protegidas y parques naturales.

Garantizan la protección de desembocaduras de los ríos y zonas de manglar, donde se crían, desarrollan y refugian muchas especies.

BENEFICIOS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS

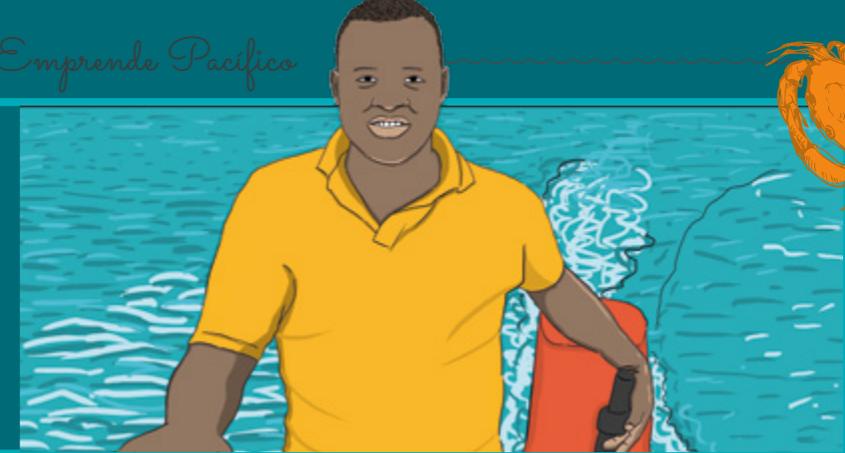
Permiten ofrecer a los consumidores carne de calidad.

Permiten aumentar los ingresos de las familias.

Garantizan que se mantenga la cadena de frío.

Normas para evitar sanciones y tener más seguridad

10



Responsabilidad en la captura

10



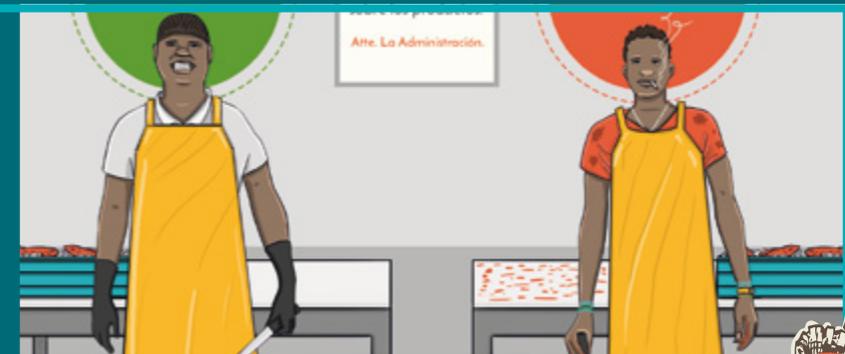
Responsabilidad en la manipulación del producto pesquero

14



Buenas prácticas en los Centros de Acopio y Procesamiento

20



BUENAS PRÁCTICAS DE PESCA RESPONSABLE

1

Se deben tener en cuenta las normas para evitar sanciones y tener más seguridad

- 1 Se debe llevar siempre el carnet expedido por la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca AUNAP que lo acredita como pescador artesanal.
- 2 Hay que tramitar ante la capitania de puerto, la matrícula de las embarcaciones nuevas y, en lo posible, reportemos las faenas de pesca por seguridad.
- 3 Siempre llevar bien impermeabilizados los papeles de la embarcación: matrícula, zarpes, etc.
- 4 Participar activamente en las asociaciones y organizaciones de pescadores porque nos permitirá mejorar las condiciones de pesca y de comercialización, y así avanzar con nuestra familia y en comunidad.

2

La responsabilidad en la captura

Las buenas prácticas en la captura están representadas en los métodos o formas en que hacemos la pesca y en las artes que se utilizan, pensando siempre en aprovechar y conservar de mejor manera los recursos de los que se obtienen alimentos e ingresos económicos.

Por eso se debe tener en cuenta lo siguiente:

- El uso adecuado de las artes.
- Las tallas de extracción, especies amenazadas y vedas.

Una primera recomendación es que el animal no esté muerto a la hora de sacarlo del agua porque puede haberse iniciado un proceso de descomposición interna.

1. Uso adecuado de las artes

Al hacer una pesca responsable se deben elegir muy bien las artes que son los materiales, instrumentos y artefactos que se emplean para la extracción de los recursos pesqueros.

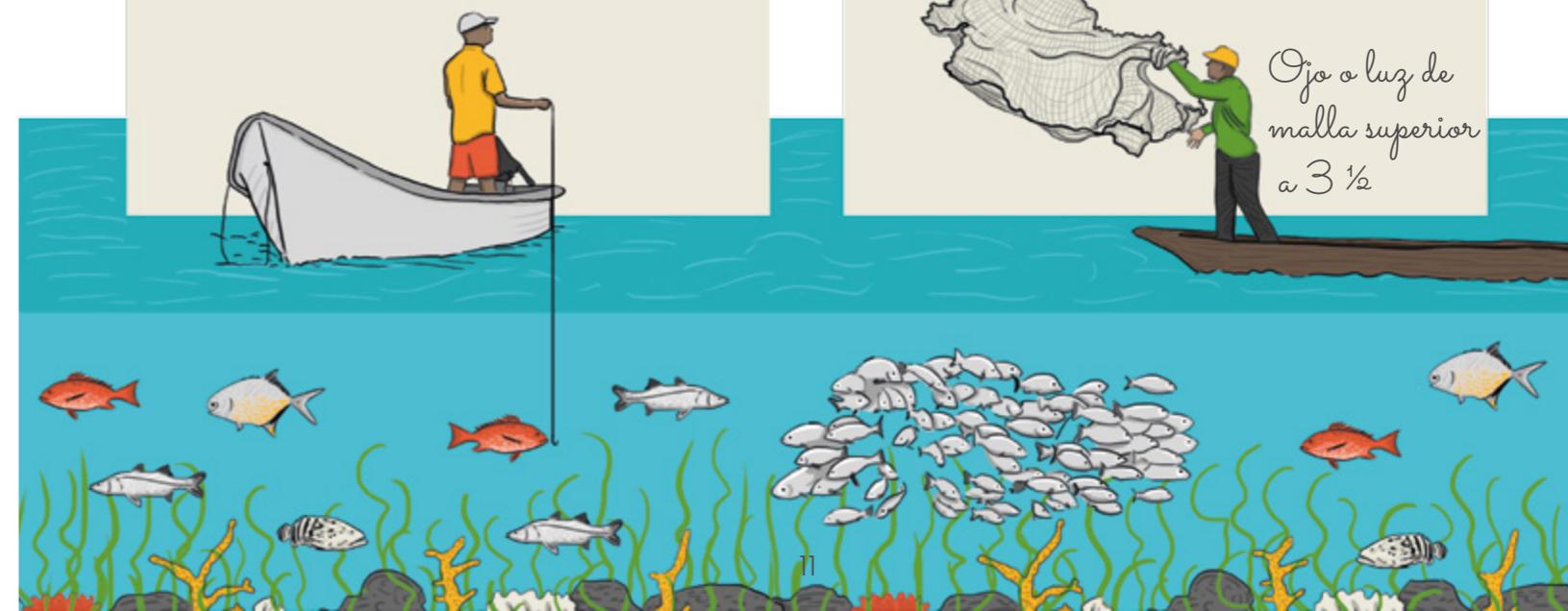
Como es bien sabido, hay algunas artes de pesca que por su origen y características perjudican menos la población marina y otras que son arrasadoras porque atrapan todas las especies y de todas las tallas.

La cuerda de mano

Es el arte de pesca más selectivo porque permite elegir las especies que se llevan y las que se devuelven al agua, ya sea porque tienen tallas mínimas o porque no son de interés comercial.

La malla superior a 3 1/2 pulgadas

Este arte de pesca tiene selectividad media y baja. Si el ojo o luz de malla que corresponde al orificio de la red, es superior a 3 1/2 de pulgadas por allí podrán escapar algunas especies. Cuanto más grande sea la luz, menos riesgos tendrán las especies pequeñas de ser capturadas.



Explosivos

El uso de explosivos es altamente destructivo porque destroza hábitats, ecosistemas y elimina más peces de los que son capturados.



Utilicemos

Artes de pesca selectivos como cuerda de mano, palangre con anzuelos. Si usamos malla, debemos elegir las superiores a 3 1/2 pulgadas para peces y por arriba de 3 pulgadas para camarón, con una longitud correspondiente a 3 paños de 100 metros cada uno.

Anzuelos circulares que favorezcan la liberación de los peces juveniles y otras especies que son capturadas de manera involuntaria (pesca incidental).

Herramientas alternativas como el desenganchador para liberar peces no buscados y así garantizar que los animales continúen su ciclo de vida.



No utilicemos

Reinales metálicos, preferir siempre los monofilamento de nylon, ya que estos reducen la captura incidental de tiburones.

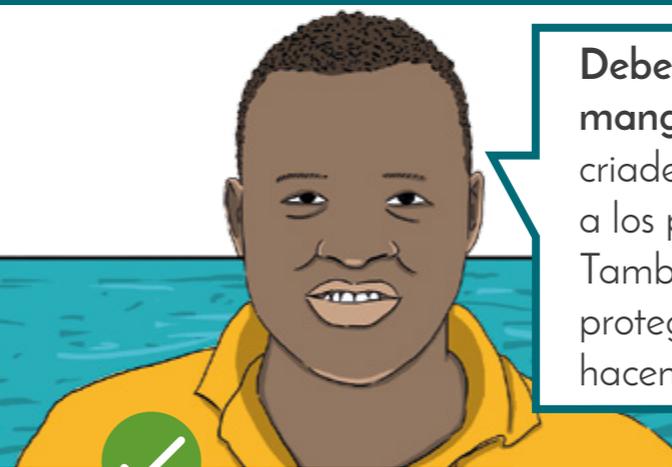
No utilicemos métodos de pesca destructivos, como explosivos o venenos, esto no solo afecta al recurso que se busca sino también al ecosistema marino en general.

No dejemos abandonados equipos de pesca en mal estado en alta mar y así evitaremos que los peces sigan siendo atrapados (pesca fantasma).

2. Las tallas de extracción, especies amenazadas y vedas

Las autoridades y organizaciones como la AUNAP, la Armada, el Sistema de Parques Naturales, etc., que ayudan a preservar el recurso pesquero tienen información valiosa que los pescadores debemos conocer y aplicar, como las

tallas de madurez sexual definidas para las especies, el listado de especies en peligro de extinción y en reducción de poblamiento, y las vedas decretadas para permitir por un tiempo, la reproducción de algunas especies.



Soy un pescador responsable cuando devuelvo al agua los peces con talla mínima que no se han reproducido y los que están clasificados como vulnerables por su reducción en el poblamiento. También cuando cumplo y acato las vedas.



Debemos proteger pozas, esteros, manglares, riscales... esos son los criaderos de los peces, y denunciar a los pescadores irresponsables. También nos toca organizarnos para protegerlos. ¿Cuántos de nosotros hacemos eso, ah? Muy pocos, ¿cierto?

Soy un pescador irresponsable cuando pesco y vendo especies juveniles y amenazadas. Incluso, si aún no está reglamentada la talla mínima para alguna especie; nuestra experiencia nos ayuda a diferenciar qué peces tienen edad adulta y cuáles no. La irresponsabilidad también se refleja cuando pescamos una especie que está en protección, está vedada su captura y hay prohibición temporal de pesca.

3

La responsabilidad en la manipulación del producto pesquero

Las buenas prácticas de manipulación son actividades que se deben realizar para obtener productos seguros e higiénicos para el consumo humano, desde el momento de la captura, desembarco, traslado, hasta la venta.

Siguiendo las recomendaciones es posible lograr mantener el pescado libre de contaminación de virus, parásitos y bacterias, eliminamos riesgos en la salud de quienes los consumimos y protegemos nuestros bolsillos al ofrecer una carne de mayor calidad.



Actividades básicas



Meta el pescado en la salmuera de hielo con agua de mar para reducir su estrés.



Lave y desinfecte las estivas, cuya recomendación es que sean plásticas, lisas, fáciles de limpiar y con drenaje de agua.



Evite golpes y rozaduras; no dejemos caer el pescado al suelo y evitemos pisarlo.



Eviscere el pescado lo antes posible, realizando el corte desde el ano a la cabeza y con cuchillos de acero inoxidable sin presencia de óxido en ellos.



Mantenga la cadena de frío para asegurar la frescura y características del pescado



Evite el transporte de otras mercancías que puedan transmitir olores y sabores extraños.



Lave el pescado con agua limpia.



No apile demasiado pescado junto ni exponga el pescado al sol ni a la lluvia.



Utilice siempre hielo limpio. Nunca lo reutilice.

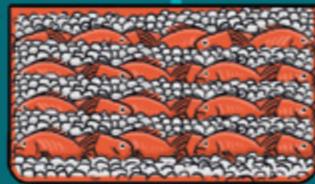
¿CÓMO MANTENER LA CADENA DE FRÍO?



Asegúrese que los contenedores de hielo y la bodega estén bien limpios y desinfectados antes de poner el hielo.



Lave las manos siempre y todas las veces que hagamos manipulación del hielo.



En las cavas, aplique capas alternas de hielo y pescado.



Siempre inicie y termine con una capa gruesa de hielo.



Asegúrese que el agua con el que se hace el hielo sea potable.

Si es en cuarto frío, debe mantener una temperatura de 18 °C, y si es refrigerado a 4°C.



Asegúrese de llevar suficiente hielo, teniendo en cuenta que el hielo debe duplicar la cantidad de peces.



Nunca reutilice el hielo, ni lo utilice si presenta un color u olor extraño.

HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

Las personas y el área de trabajo deben mantenerse muy limpias para evitar la contaminación. Las manos son las más expuestas a agentes contaminantes y por tanto es fundamental tener el hábito del lavado continuo

El que cumple

- Utiliza red para el pelo (o gorra)
- No tiene joyas
- Utiliza ropa limpia (el aseo personal evita la contaminación del lugar y del producto)
- Tiene el área de trabajo impecable
- Usa herramientas limpias
- Tiene botas limpias de caucho, guantes y delantal

Prohibido comer, beber, fumar, masticar chicle, toser o estornudar sobre los productos.
Atte. La Administración.

El que incumple

- Fuma
- Tiene uñas largas y joyas como collares, pulseras y relojes
- Utiliza ropa sucia
- Tiene las manos sucias.
- Usa herramientas sucias
- No hace limpieza a sus botas y no utiliza guantes

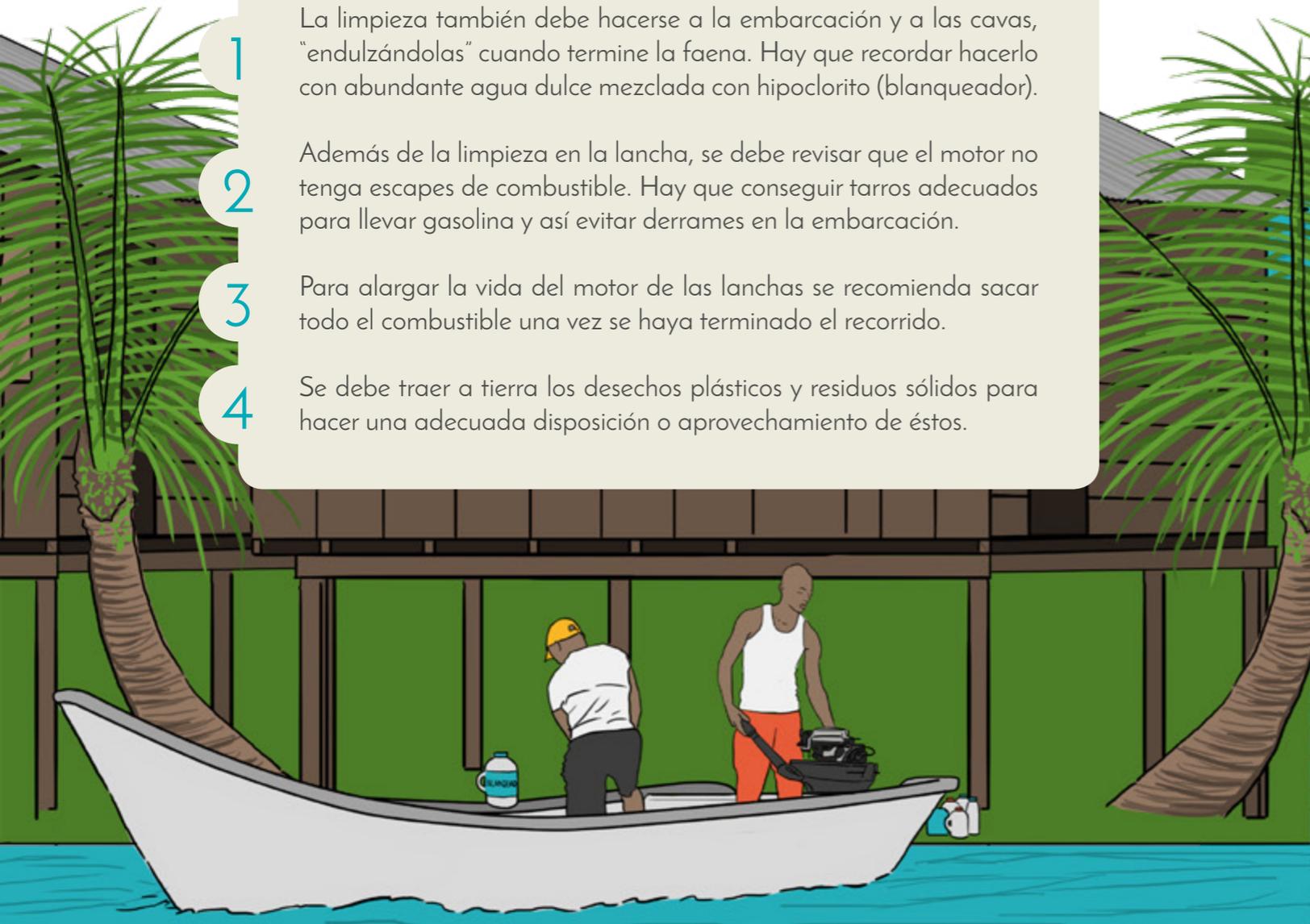
LIMPIEZA

1 La limpieza también debe hacerse a la embarcación y a las cavas, "endulzándolas" cuando termine la faena. Hay que recordar hacerlo con abundante agua dulce mezclada con hipoclorito (blanqueador).

2 Además de la limpieza en la lancha, se debe revisar que el motor no tenga escapes de combustible. Hay que conseguir tarros adecuados para llevar gasolina y así evitar derrames en la embarcación.

3 Para alargar la vida del motor de las lanchas se recomienda sacar todo el combustible una vez se haya terminado el recorrido.

4 Se debe traer a tierra los desechos plásticos y residuos sólidos para hacer una adecuada disposición o aprovechamiento de éstos.



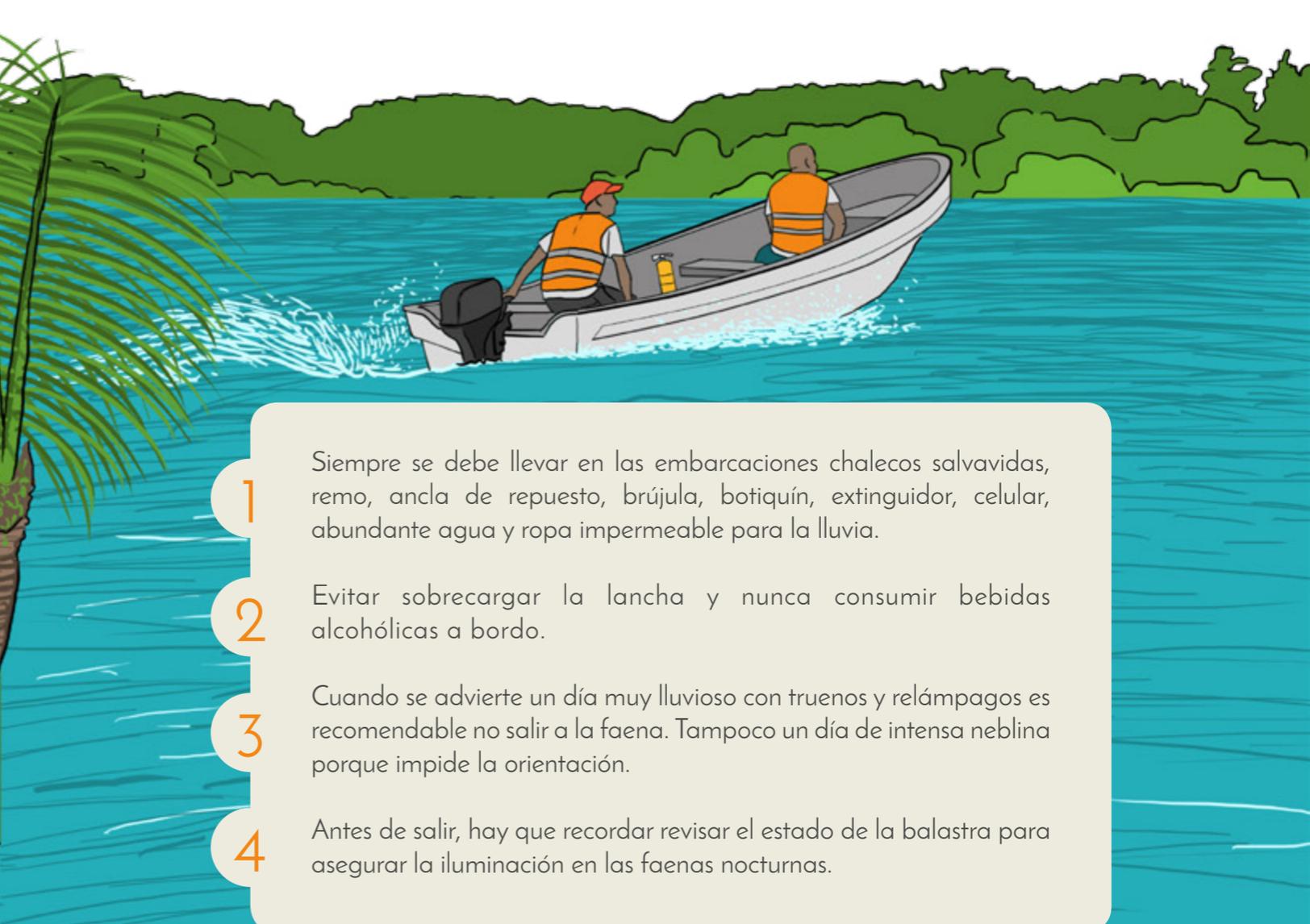
SEGURIDAD

1 Siempre se debe llevar en las embarcaciones chalecos salvavidas, remo, ancla de repuesto, brújula, botiquín, extinguidor, celular, abundante agua y ropa impermeable para la lluvia.

2 Evitar sobrecargar la lancha y nunca consumir bebidas alcohólicas a bordo.

3 Cuando se advierte un día muy lluvioso con truenos y relámpagos es recomendable no salir a la faena. Tampoco un día de intensa neblina porque impide la orientación.

4 Antes de salir, hay que recordar revisar el estado de la balastra para asegurar la iluminación en las faenas nocturnas.



BUENAS PRÁCTICAS EN LOS CENTROS DE ACOPIO Y PROCESAMIENTO

Los centros de acopio y procesamiento son lugares construidos para realizar actividades posteriores a las faenas, donde se encuentran equipos y elementos adecuados para hacer procesos básicos de manipulación y transformación.

Es necesario mantener buenas prácticas en estos lugares para seguir garantizando la higiene en la cadena productiva de pesca, no sólo del producto sino también de los recursos naturales alrededor.

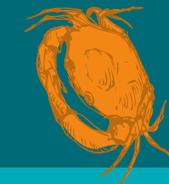
¡Oiga Emilio, anoche dormí muy bien! Cabo Marzo ya parece un hotel, cierto?

Sí, quedó bonito y hasta cómoda la cabaña que construyeron, porque uno bien cansado que llega de esa faena...

Y lo mejor es que ahora yo veo que los pescadores cuando llegan ponen el pescado donde es, y no por ahí tirado en la playa como antes.

Mmm, sí parece que eso de la higiene va mejorando, aunque todavía queda por ahí uno que otro que no quiere aprender. Y vea que las cavas si se están usando.

Buenas prácticas en los centros de acopio



✓ **Capacitar a las personas responsables de manipulación** para que comprendan la importancia de su trabajo y del cuidado en la conservación del pescado.

✓ **Promover la estrategia de las tres R** reducir, reutilizar y reciclar. Establecer un sistema para el manejo de residuos orgánicos.

✓ **Cumplir con todas las indicaciones de higiene en la manipulación del producto** (en lo posible hacer el curso sobre Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos).

✓ **Escribir y aplicar los manuales** de funcionamiento y operación del centro de acopio, para garantizar que todo funcione bien.

✓ **Dotarlas de implementos para su seguridad e higiene** como delantal, guantes, gorras, etc. Contar con un botiquín de primeros auxilios.

✓ **Llevar registros de los volúmenes de captura, tallas mínimas y especies capturadas** y rendir cuentas a la organización encargada del centro de acopio.

✓ **Mantener una adecuada limpieza** tratando de racionalizar el uso del agua, y hacer mantenimiento de las rejillas que atrapan las grasas.

✓ **Mantener la higiene evitando el óxido, la humedad, las grietas y agujeros** por donde puedan ingresar animales domésticos, insectos y roedores.



ASÍ FORTALECIÓ EMPRENDE PACÍFICO A LA CADENA PRODUCTIVA DE PESCA

- 1 Emprende Pacífico adecuó el campamento “Cabo Marzo” para mejorar las condiciones de los pescadores que pasan varias noches en este lugar, durante sus faenas.
- 2 Ofreció asistencia técnica para mejorar las prácticas tradicionales de pesca y avanzar hacia la pesca responsable.
- 3 Se construyeron y/o adecuaron centros de acopio y procesamiento para fortalecer la cadena productiva de pesca.
- 4 Se hizo dotación de lanchas, artes y elementos de pesca, así como equipos y elementos destinados a los centros de acopio y procesamiento.
- 5 Se realizó la dotación de elementos de seguridad industrial y salud ocupacional para las personas que apoyarán en los centros de acopio.
- 6 Se brindaron capacitaciones en aspectos psicosociales para promover el trabajo grupal, la asociatividad y el emprendimiento.
- 7 Se elaboraron planes de negocio que impulsarán la comercialización del producto a nivel local, regional o nacional.



Emprende Pacífico

BUENAS PRÁCTICAS

pesqueras



USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA



Ampliando Oportunidades en el Mundo



MINTRABAJO



**TODOS POR UN
NUEVO PAÍS**
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

