



**RESILIENCIA DE LA ECONOMÍA AZUL Y DEL ECOSISTEMA COSTERO DEL
NORTE DE HONDURAS**

MIPESCA

**PROTOCOLO DE TRAZABILIDAD PARA LA
PESQUERIA ARTESANAL DE JAIBA**



Serie Buenas Prácticas de Pesca y Procesamiento

BPPP



PROTOCOLO PARA PESQUERIA ARTESANAL DE JAIBA

Presentación

En Honduras el sector de la pesquería artesanal es esencial para la sobrevivencia alimentaria y económica de miles de familias. Alrededor de 17,000 pescadores aparecen registrados oficialmente¹, sin embargo, la cantidad puede triplicarse por la imposibilidad de registro y ubicación de miles de pescadores de sobrevivencia dispersas en decenas de comunidades costeras e insulares con dificultades de comunicación y acceso en donde predominan poblaciones afrodescendientes e indígenas, y además se mantienen ricos ecosistemas que generan una variedad de especies de interés comercial y de consumo humano. Las capturas anuales registradas superan las 8 mil TM en la costa norte y más de 28 mil TM en todo el país incluyendo la producción acuícola de baja escala.

La normativa de OSPESCA² para la Trazabilidad pesquera restablece la base regulatoria regional para los pescadores artesanales centroamericanos. SENASA³ ha iniciado en Honduras su socialización, el registro nacional de los pescadores y el diseño de sistemas de trazabilidad para MIPYMES pesqueras artesanales.

Alineados con este esfuerzo de gobiernos y de los pescadores, la Asociación GOAL Internacional en cooperación con el BID y Fondos Nórdicos para el Desarrollo FND, se han sumado para generar una serie de **Protocolos de Trazabilidad para Pesquerías Artesanales** en el marco del Proyecto ***Resiliencia de la Economía Azul y del Ecosistema Costero del Norte de Honduras-Mi Pesca-BID LAB***

Este Protocolo de Trazabilidad de la pesquería artesanal de Jaiba, está diseñado para trazar Jaiba desde su captura, procesamiento en playa, maquilado en planta y entrega a comercializadores.

Ayudará a los técnicos de las MIPYMES pesqueras a establecer y mejorar sistemas de trazabilidad en sus unidades empresariales, a las autoridades de DIGEPESCA y SENASA para monitorear y verificar el cumplimiento y validez de los datos generados, y a los compradores-exportadores el control de la calidad mayor competitividad en los mercados. Facilitará el cumplimiento de la normativa nacional y Centroamericana orientada a trazar productos pesqueros.

Estos protocolos de Trazabilidad son parte de la serie **Buenas Prácticas Pesqueras (BPP)** con el objetivo de reducir los riesgos de los pescadores, mantener niveles de

¹ Encuesta Estructural de la Pesca Artesanal y la Acuicultura en Centroamérica 2009 – 2011

² Organización del Sector Pesquero y Acuícola del Istmo Centro Americano

³ Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria SENASA.

abundancia aceptables de los recursos y reducir el impacto negativos en el ecosistema.

I. Marco contextual para la trazabilidad pesquera artesanal

Marco legal

La Política Nacional de Inocuidad de Alimentos, implementada por SENASA, establece que se debe adoptar sistemas de inocuidad y trazabilidad de alimentos a través de mecanismos que garanticen que el producto pesquero o acuícola que se transporte dentro del territorio nacional debe estar amparado en una Guía de Origen emitida por el pescador o acuicultor con licencia.

SENASA es la Autoridad Nacional Competente que debe implementar el Sistema Nacional de Rastreabilidad o Trazabilidad Agropecuaria, Acuícola y Pesquera (SINART), con el apoyo de otras instancias públicas y privadas relacionadas. La SAG debe establecer las disposiciones sobre la trazabilidad y sanidad de los productos pesqueros y acuícolas determinando los procedimientos y documentación que determine su certeza⁴.

Pertinencia de la trazabilidad para Jaiba

La actividad pesquera artesanal de jaiba es una actividad practicada por miles de familias de pescadores en los sistemas de lagunas de la costa norte de Honduras. La actividad requiere menos esfuerzo y riesgo que la pesca de escama, por ello es practicada por más mujeres, ancianos y jóvenes, incluso niños que acompañan a sus padres en la faena. Genera alimentos de forma fácil y rápida para los hogares pobres y además dispone de un buen mercado de consumo. Al igual que en las otras pesquerías artesanales, la mayoría de los pescadores de jaiba son garífunas y miskitos mas una importante población mestiza de familias pobres.

Un sistema de trazabilidad garantizará un constante flujo de información que permita conocer los volúmenes extraídos, las épocas, las tallas, cuantificación de empleo, control de contaminantes, ingresos y calidad de los procesos de manipulación e inocuidad. Ayudará a visibilizar la importancia económica y social de la actividad y ayudaría a establecer salvaguardas ambientales para la sostenibilidad de las poblaciones de jaibas.

⁴ Artículo 97 de la Ley de pesca y acuicultura.

II. Descripción del Protocolo de Trazabilidad para Jaiba

Este es el primer protocolo de trazabilidad para jaiba que se formula, valida e implementa en Honduras; se han revisado procesos similares en otros países, se han adoptado los registros obligatorios de país y a la vez se proponen nuevos registros para lograr sistemas más robustos que mejoren el desempeño de las empresas y los negocios de los pescadores artesanales.

Este protocolo es la base de un sistema más amplio, tiene que estar vinculado a una red digital interna de cada empresa que permita el análisis de datos y la generación periódica de reportes para SENASA, para la plataforma de organizaciones pesqueras y para la membresía de la empresa.

a. Requerimientos preliminares para implementar un sistema de trazabilidad

Estos requisitos aplican para todo protocolo de trazabilidad aplicado a pesquerías artesanales. Cada Empresa de pescadores deberá comprometerse seriamente con la adopción de procesos de registro y administración de información a través de:

1. La administración comprometida para hacer que se cumpla con los objetivos de la trazabilidad consensuando acuerdos internos y asignando personas y recursos para la implementación.
2. Designación de un Técnico Empresarial en Inocuidad y Trazabilidad, validado en Asamblea de Socios para institucionalizar la función técnica. Este Técnico es la persona responsable y con capacidad de hacer funcionar todo el sistema de trazabilidad e inocuidad para todos los productos generados por la empresa
3. Adoptar un sistema de relaciones contractuales claras y efectivas con pescadores, con estaciones de medusa y con compradores-exportadores. Los contratos deben considerar cláusulas específicas para la obligatoriedad de datos de trazabilidad de la especie para el monitoreo y control de la cuota asignada.
4. Plan de capacitación permanente para pescadores, jefes de estaciones, personal de planta y compradores-exportadores
5. Plan de Monitoreo constante y mucha disciplina para las lecturas obligadas y la generación de reportes de trazabilidad en el control de cumplimiento de cuotas asignadas a la unidad pesquera.
6. Disponer de aplicación digital y sistema electrónico de registro funcional para la generación de reportes periódicos. Este sistema digital es básicamente una red de teléfonos inteligentes con una aplicación de reportes conectados a una base digital centralizada en la empresa de pescadores desde donde se generen reportes para SENASA, DIGEPESCA, la red de organizaciones pesqueras y las empresas de procesamiento

7. Disponer de los permisos y licencias vigentes
8. Adoptar un sistema de inocuidad
9. Adoptar un sistema funcional de control de inventarios y contabilidad
10. Disponer de asesoría externa para garantizar ajustes y mejoras al sistema
11. Zonificación, codificación y coordenadas de estaciones y comunidades proveedoras para controlar todo el sistema y para la asignación de códigos de lotes

b. Establecimiento de lotes y códigos de trazabilidad

Para la codificación de trazabilidad del producto desde las estaciones en la playa hasta la salida de la planta procesadora, se propone el siguiente código interno⁵:

- Dígito uno y dos: Zona FAO donde se realizó la pesca
- Dígito tres y cuatro: Número de comunidad
- Dígito cinco, seis y siete: Número de estación
- Dígito ocho y nueve: Día de la captura
- Dígito diez y once: Mes de la captura
- Dígito doce y trece: Año de la captura
- Dígito catorce: Último dígito, número de mesa de proceso.

Estructura propuesta para el código de la pesquería de medusa, ya que el proceso se realiza en cada estación y los lotes están formados por producto de varias estaciones por tanto se necesita conocer la procedencia de cada estación y así tener un mejor control⁶.



La forma de codificación y la conformación de lotes de proceso propuesta deben adaptarse al procedimiento oficial establecido por el Estado de Honduras a través de SENASA.

En los centros de acopio se codifica cada lote diario con el número de comunidad, número de embarcación y la fecha, Este código de playa será la base para que se conforme el Código en el centro de acopio, el cual a su vez tendrá que estar claramente vinculado al Código exigido por SENASA.

⁵ Se puede adaptar a las necesidades de cada MIPYME

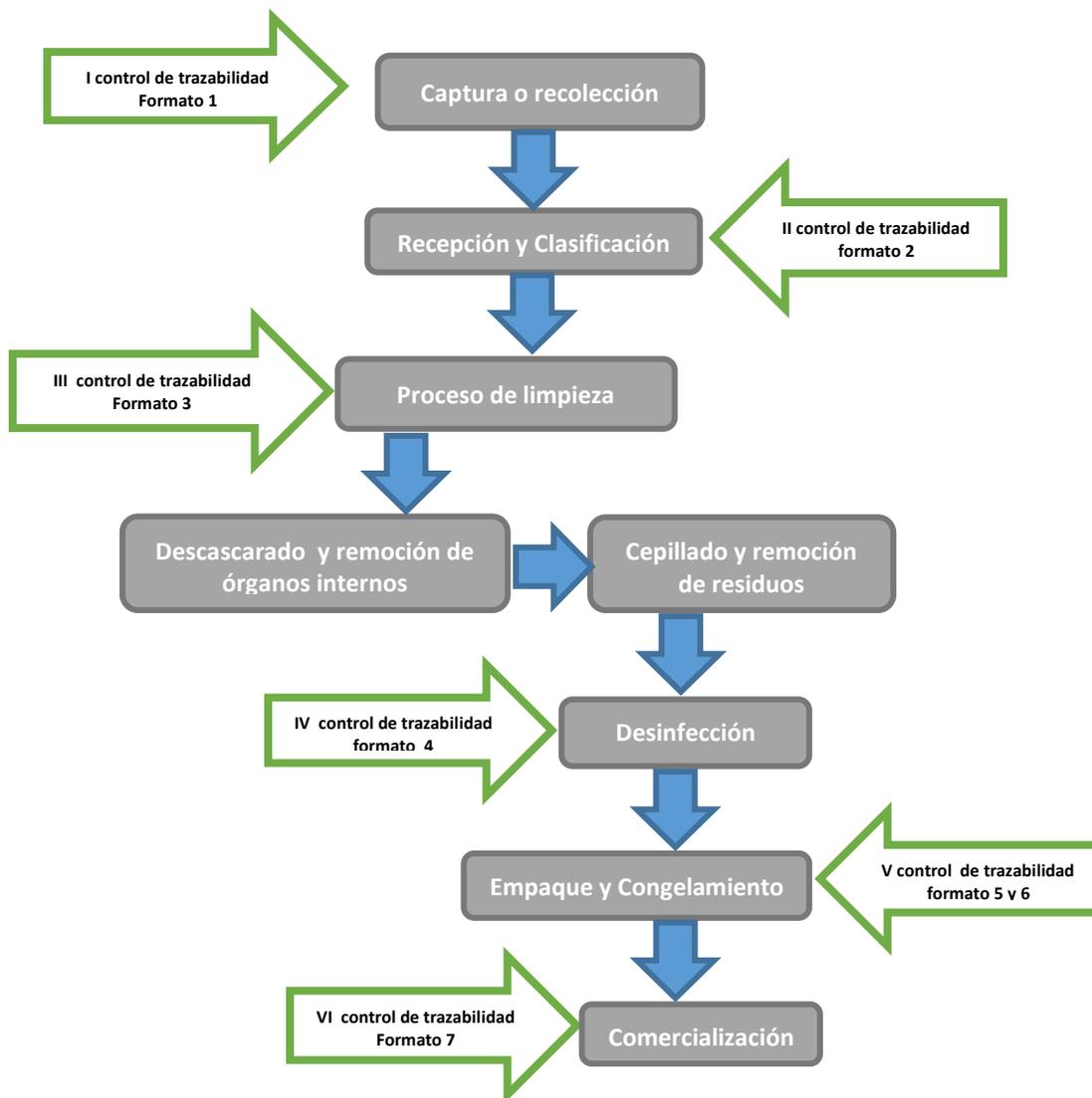
⁶ código interno de cada centro de acopio

En este caso se usa el formato generado por SENASA, *manual de procedimiento FTZ-07 Registro de conformación de lotes de proceso en planta (Código de trazabilidad del producto terminado o empacado)*

c. Etapas del proceso de Trazabilidad para Jaiba

Figura 1: Flujos de procesos de captura y procesamiento en playa y en planta

Figura 1 ilustra que el procesamiento de la jaiba pasa por seis controles de trazabilidad:



Para el flujo de proceso de JAIBA se proponen seis controles de trazabilidad iniciando el primero en la captura y traslado de la jaiba y finalizando con el sexto control en el proceso de refrigerado y/o comercialización del producto.

El proceso nos permitirá trazar JAIBA en todas las etapas de producción, en las cuales se debe tomar las medidas que aseguren la trazabilidad desde las entregas en centro

de acopio; pasando por el proceso de limpieza, transformación y empaque; hasta la recepción por los compradores.

PROCESO DE PESCA DE JAIBA

1. CAPTURA O PESCA:

Antes de salir a la pesca se debe lavar la cubierta de la embarcación, se debe evitar que la jaiba entre en contacto con superficies contaminadas por microorganismos o sustancias químicas como el combustible utilizado. Hay que proteger el producto de las inclemencias climáticas ya que el aire y el calor lo alteran y lo deshidratan haciendo que el producto llegue a tierra con síntomas de deterioro en menor tiempo que otros productos pesqueros.

De inmediato a la captura debe refrigerarse con hielo lo más rápidamente posible llevando la temperatura a 0°C (refrigeración). Una vez que se llega con la captura esta debe ser descargada lo más rápidamente posible evitando la exposición al sol y la contaminación con materiales y utensilios contaminados.

El responsable de la embarcación deberá trasladar la información al centro de acopio junto con todos los registros establecidos para los procesos en el centro de acopio. Para ello entregará copia física y electrónica, a través de la aplicación móvil generada para tal efecto al técnico de trazabilidad y de inocuidad de la empresa, quien deberá hacer visitas de control a las embarcaciones para la verificación de la calidad y certeza de la información.

El técnico de trazabilidad e inocuidad es el responsable de la custodia, la digitalización de datos (de todas los registros de trazabilidad realizados en el proceso), la verificación del buen desempeño del sistema y de la generación de reportes periódicos.

TRANSPORTE:

Aspectos que se deben considerar para trasladar el producto adecuadamente. Es importante que sea trasladado con el mayor cuidado posible, pues esto te permitirá garantizar su calidad. Para ello se recomiendan los siguientes puntos:

- Evitar exponer la Jaiba al sol.
- Evite la contaminación por combustible y otros contaminantes.
- Las jaibas no deben entrar en contacto con el piso ni con materiales de madera.
- Refrigere la captura con hielo lo antes posible.

Los pescadores de las embarcaciones en playa están **obligados mediante relación contractual** con el centro de acopio de procesamiento a generar toda la información requerida en los 6 controles de trazabilidad diseñados para Jaiba. De igual manera los pescadores están **obligados contractualmente** a facilitar, a los centros de acopio, la información requerida.

Primer control de trazabilidad: Captura

I control de trazabilidad
Formato 1

Se deben registrar datos relacionados con:

- Número de registro de la embarcación o número de licencia de pesca, nombre de la embarcación
- La embarcación responsable, empleados (mujeres y discapacidad), y comunidad
- Captura: cantidad de producto, tallas y rechazo.
- Social: # pescadores, # mujeres y # discapacitados que participan tanto a nivel de la estación como a nivel de captura.
- Registrar producto con talla de 12 cm tamaño grande
- Registrar producto con talla de 8- 9 cm tamaño mediano
- Se verificará que la jaiba llegue en estado de muda, con la consistencia adecuada y con todas sus partes completas (cinco pares de apéndices). La talla se determina midiendo el ancho de la jaiba (desde la base de la segunda espina antero-lateral).

Para poder registrar las capturas en playa se propone la siguiente:

Formato 1: Producto fresco en playa en playa:

No. de registro de embarcación _____ número de licencia de pesca _____ Nombre de embarcación _____
Nombre de la comunidad _____ No. _____

Nombre del responsable _____ No. de ID _____ Firma _____
zona de pesca _____ N° Licencia sanitaria: _____

Fecha de captura _____ No. Empleados centro de acopio: ___h ___m ___d___
Arte de pesca utilizado: _____

| N° | Nombre del pescador | Tripulantes/ Asistentes | | | Captura Talla grande de 12 cm (unidades) | Captura talla mediana 8- 9 cm (unidades) | Descarte de producto por talla ilegal (libra) | Cantidad de carnada (Libra) |
|----|---------------------|----------------------------|---|---|--|--|--|-----------------------------------|
| | | M | H | D | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

1. h= hombre, m= mujer, d= discapacitado
2. La medida legal para jaiba es de 12 Cm

En este paso se usa el formato generado por SENASA, ver *manual de procedimiento para el llenado del formulario FORMATO REGISTRO DE CAPTURA DE RECURSOS HIDROBIOLOGICOS (ESCAMAS Y GRANDES PELAGIOS), FTZ-05B TRAZABILIDAD PESQUERA*.

2. RECEPCIÓN Y CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Al momento de la recepción de las jaibas en el centro de acopio se debe realizar la clasificación por tamaños midiendo el ancho de la jaiba de espina lateral a espina lateral este proceso debe realizarse con el mayor cuidado posible ya que es aquí donde se descartan aquellas que estén muertas y con tallas ilegales. Es importante que al momento de hacer la clasificación se realice el análisis sensorial, apariencia general y características de calidad de las jaibas.

Las características sensoriales que a continuación se describen se verifican con los sentidos:

- **Aspecto:** Debe ser brillante, húmedo y vivo, el caparazón bien adherido al cuerpo. No debe estar mutilado de sus patas, pinzas o antenas y no debe presentar aplastamiento o rajaduras en su caparazón.
- **Color:** El color debe ser el característico de la especie cuando está fresca, sin manchas en el caparazón ni palidez en la pigmentación.
- **Globo ocular:** Se debe presentar lleno brillante y negro.
- **Olor:** La jaiba fresca congelada debe tener el olor marino fresco característico de la especie y estar exento de olores desagradables ajenos al producto.
- **Sabor:** Debe tener el sabor característico de la especie y estar exento de sabores extraños por contaminación o alteración.
- **Textura:** Debe ser consistente, elástica y húmeda.
- **Contenido neto:** El contenido neto se establece conforme a las tolerancias permisibles para la comercialización de los productos envasados.
- **Materia extraña:** El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedores, insectos, así como cualquier otra materia ajena al producto, el monitoreo se determina visualmente.

Segundo control de trazabilidad: Recepción clasificación de producto en planta

Registro de las acciones realizadas en la recepción y clasificación de producto:

- Registro de datos de la embarcación.
- Cantidad de producto con talla legal.
- Cantidad de producto en descarte.
- Registro de rechazo de producto por baja calidad.
- Registrar cantidad de producto limpio y clasificado.



II control de trazabilidad
Formato 2

Para poder registrar el producto en planta se propone la siguiente tabla la cual servirá de control interno de las empresas:

Formato 2: Producto fresco en planta:

No. de registro de embarcación _____ número de licencia de pesca _____ Nombre de embarcación _____
 _____ Nombre de la comunidad _____ No. _____
 Nombre del responsable _____ No. de ID _____ Firma _____
 Fecha de captura _____ No. Empleados en C.A. _____ h _____ m _____ d _____

| N° | Nombre del pescador | Tripulante s/ Asistentes | | | Arte de pesca utilizado | Captura talla grande legal 12 cm (unidades) | Captura talla mediana 8-9 cm (unidades) | Rechazo por baja calidad (unidad) | Descarte de producto por talla ilegal (unidad) |
|----|---------------------|--------------------------|---|---|-------------------------|---|---|-----------------------------------|--|
| | | M | H | D | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

1. C.A= centro de acopio, h= hombre, m= mujer, d= discapacitado

En este paso se usa el formato generado por SENASA, *manual de procedimiento para el llenado del formulario FTZ-02A GUÍA ÚNICA DE MOVILIZACIÓN Y CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS PESQUEROS (MARÍTIMA). FTZ-02A GUIASA MARITIMA*

3. PROCESO DE LIMPIEZA Y DESCASCARADO

El proceso de limpieza lleva dos momentos, para iniciar se debe descascarar o quitar el caparazón de la jaiba seguidamente se deben remover los órganos internos este proceso se debe realizar tomando en cuenta que se está preparando para el consumo por lo que se debe ofrecer jaibas frescas, enteras, sanas, lavadas individualmente y sometidas a un proceso de congelación de manera que alcance una temperatura de -18°C en su centro térmico y envasadas en recipientes sanitarios de tal manera que se protejan y garanticen su calidad e inocuidad.

DESCASCARADO Y REMOCIÓN DE ORGANOS.

Una vez que las jaibas son clasificadas se lleva a cabo la limpieza de estas con ayuda de una tijera, se levanta el caparazón blando para retirar las branquias, se cortan los ojos y partes bucales, y por último se seccionará el abdomen desde su base, estas se van colocando en baldes con agua para el lavado.

CEPILLADO Y REMOCIÓN DE RESIDUOS.

Una vez que las jaibas han sido clasificadas, se ha levantado el caparazón y se ha hecho la remoción de sus órganos internos y estando en los baldes con agua se procede con el cepillado, para ser colocadas en canastas y proceder con la desinfección,

Tercer control de trazabilidad: *Proceso de Limpieza del producto en planta*

- Registro de datos de la embarcación.
- Registro de pescadores que realizan la actividad.
- Registro de residuos después de la remoción.
- Registrar cantidad de producto limpio y clasificado de acuerdo a las tallas legales específicas jaiba grande 12 cm jaiba mediana 8-9 cm.

III control de trazabilidad
Formato 3

Estos datos se deberán registrar en la siguiente tabla la cual servirá de control interno de las empresas:

Formato 3: Producto fresco en planta:

No. de registro de embarcación _____ número de licencia de pesca _____ Nombre de embarcación _____
Nombre de la comunidad _____ No. _____

Nombre del responsable _____ No. de ID _____ Firma _____

Fecha de captura _____ No. Empleados _____ h _____ m _____ d _____

| N° | Nombre del pescador | Tripulantes/ Asistentes | | | Producto talla grande 12 cm (unidades) | Producto talla mediana 8-9 cm (unidad) | Cantidad de residuos de desecho (libras) |
|----|---------------------|----------------------------|---|---|---|--|---|
| | | M | H | D | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

1. h= hombre, m= mujer, d= discapacitado

4. DESINFECCIÓN DEL PRODUCTO

Para la desinfección del producto se procede a preparar la solución de cloro y agua, en proporción de 5cc de cloro por cada tres litros de agua. Las jaibas son rociadas (asperjadas) con esta solución con el fin de bajar la carga bacteriana

Cuarto control de trazabilidad: *Desinfección del producto en planta*

- Registro de datos de la embarcación.
- Registro de pescadores que realizan la actividad.
- Registrar cantidad de producto limpio y clasificado de acuerdo con las tallas legales específicas jaiba grande 12 cm jaiba mediana 8-9 cm.
- Registrar cantidad de cloro utilizada.

IV control de trazabilidad
Formato 4

Para poder registrar el producto en planta se propone la siguiente tabla la cual servirá de control interno de las empresas:

Formato 4: Desinfección del Producto fresco en planta:

No. de registro de embarcación _____ número de licencia de pesca _____ Nombre de embarcación _____
 Nombre de la comunidad _____ No. _____

Nombre del responsable _____ No. de ID _____ Firma _____

Fecha de captura _____ No. Empleados _____ h _____ m _____ d _____

| N° | Nombre del pescador | Tripulantes/ Asistentes | | | Producto talla grande 12 cm (unidades) | Producto talla mediana 8-9 cm (unidad) | Cantidad de cloro utilizado |
|----|---------------------|-------------------------|---|---|--|--|-----------------------------|
| | | M | H | D | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

1. h= hombre, m= mujer, d= discapacitado

5. EMPAQUE Y CONGELACION, HIELO Y SUS USOS

Congelación

La temperatura de congelación de -18°C es recomendada porque evita daños importantes de textura, reacciones químicas enzimáticas y desarrollo de microorganismos patógenos y esto influye en la reducción de costos.

Uso del hielo

Se necesita el hielo no solamente para enfriar las jaibas sino también para mantenerlas frías. Deberá emplearse siempre hielo desmenuzado esto permite un contacto mucho más íntimo con el producto, reduce los daños determinados por el magullamiento y proporciona un enfriamiento rápido. El hielo debe colocarse tanto debajo como encima, a manera de lograr la mayor superficie de contacto posible.

Empaque

Una vez procesadas, las jaibas se envuelven individualmente en plástico polipropileno y de acuerdo con la talla se organizan en cajas de cartón parafinado según los requisitos establecidos por el mercado.

Los empaques que se utilicen deben llevar una etiqueta visible e indeleble de acuerdo con lo establecido con el sistema nacional de trazabilidad.

Después de empaclado el producto, se debe conservar congelado a la mayor brevedad entre los -25°C y -30°C, antes de su envío al cliente.

Quinto control de trazabilidad: Interna.

Empaque, congelamiento y etiquetado de producto en planta.

Se deben registrar los siguientes datos:

- Registro de datos de la embarcación.
- Establecer y registrar lote del producto.
- Registro de pescadores que realizan la actividad.
- Registrar cantidad de producto desinfectado de acuerdo a las tallas legales específicas jaiba grande 12 cm jaiba y mediana 8-9 cm en libras.
- Registrar cantidad de hielo utilizado.
- Llenado y pagado de etiquetas

V control de trazabilidad
Formato 5v 6

Para poder registrar el producto en planta se propone la siguiente tabla la cual servirá de control interno de las empresas:

Formato 5: Desinfección del Producto fresco en planta:

No. de registro de embarcación _____ número de licencia de pesca _____ Nombre de embarcación _____
Nombre de la comunidad _____ No. _____

Nombre del responsable _____ No. de ID _____ Firma _____

Fecha de captura _____ No. Empleados _____ h _____ m _____ d _____

Lote: c.a. _____ c _____ d _____ m _____ a _____

| N° | Nombre del pescador | Tripulantes/ Asistentes | | | Producto talla grande 12 cm (libras) | Producto talla mediana 8-9 cm (libras) | Cantidad de hielo utilizado |
|----|---------------------|----------------------------|---|---|---|--|-----------------------------------|
| | | M | H | D | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

1. h= hombre, m= mujer, d= discapacitado

2. # Lote: c.a.= centro de acopio, c= comunidad, d= día, m= mes, a= año

Formato 6: Etiqueta para empaque

| Fecha de ingreso a planta: Día _____ Mes. _____ Año. _____ | | Cantidad producto | | |
|---|--|-------------------|-----------------------|-------------------------------|
| | | Especie | Cantidad Peso (Lb) | Cantidad de hielo (bolsa) |
| Nombre del centro de acopio: | | | | |
| Número de centro de acopio: | | | | |
| Fecha de empaque | | | | |
| Código de lote en centro de acopio | | | | |

Los números de lotes se escribirán en las etiquetas proporcionadas por SENASA para tal fin así como en los formularios la planta empacadora.

En este paso se usa el formato generado por SENASA, *manual de procedimiento para el llenado de los formularios FTZ-07A conformación y codificación de lote y FTZ-06 REGISTRO DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA EN PLANTA.*

6. COMERCIALIZACIÓN

Al momento de la comercialización se debe considerar que el transporte cuente con una unidad de congelación a temperaturas entre -25°C y -30°C. Para la transportación del producto, se deben aplicar las siguientes medidas:

1. El vehículo de transporte debe estar limpio y sin malos olores.
2. Se debe pre-enfriar el vehículo de transporte previo al embarque, por un período de tiempo que garantice que el producto no sufra cambios bruscos de temperatura

Debemos registrar los siguientes datos

- Registro de datos generales
- Establecer y registrar lote del producto.
- Llenar control de envío del producto
- Registrar cantidad de producto enviado
- Llenar datos del comprador y transportista.

VI control de trazabilidad
Formato 7



Para poder registrar el producto en planta se propone la siguiente tabla la cual servirá de control interno de las empresas:

Formato 7: comercialización

Responsable del centro de acopio _____ # ID _____

Firma: _____ Fecha de envío _____ Hora de envío: _____

Lote: C.A. ___c___d___m___a___

Fecha de captura _____ responsable del transporte: _____ N° teléfono _____

Empleados: H _____ M _____ D _____

| N° | Especie del producto | Descripción del producto | Cantidad/ unidad | Temperatura | Cantidad de Hielo (bolsas) | Comprador | Firma |
|----|----------------------|--------------------------|------------------|-------------|----------------------------|-----------|-------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

1. C.A = centro de acopio, c= comunidad, d= día, m= mes, a= año.

En este paso se usa el formato generado por SENASA, *manual de procedimiento para el llenado del formulario FTZ-02A GUÍA ÚNICA DE MOVILIZACIÓN Y CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS PESQUEROS (TERRESTRE). FTZ-02B GUIA TERRESTRE.*