

2015

Modelo de Gestión para la Certificación de Origen y Artes de Pesca Amigables con el Ambiente



Recopilado por:
Dr. Rolando Ramírez Villalobos PhD.
Jefe Departamento de Mercadeo

PRESENTACIÓN

El presente documento es el resultado de varios años de trabajo en conjunto con las Entidades de Educación superior que conforman el Proyecto o Programa de Regionalización Interuniversitaria Pacífico Central de CONARE en el cual participaron el Instituto Tecnológico de Costa Rica (ITCR), la Universidad Nacional de Costa Rica (UNA) y la Universidad de Costa Rica (UCR)

Este es un esfuerzo conjunto de recursos materiales y humanos en Pro del desarrollo pesquero Artesanal del Pacífico Central y específicamente a comunidades pesqueras adyacentes al Golfo de Nicoya.

Con la culminación de este trabajo, el objetivo se logró, y se vé reflejado, con la integración de esfuerzos de la Academia Universitaria con el Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura (INCOPELCA) y con otras Instituciones gubernamentales en beneficio del sector pesquero artesanal costarricense en este caso.

Aprovechamos para externar un profundo agradecimiento a todos los funcionarios Universitarios, pertenecientes al Programa de Regionalización CONARE del Pacífico Central, a los funcionarios públicos del Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura (INCOPELCA), Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), Ente Costarricense de Acreditación (ECA) que con sus significativos aportes permitieron lograr este tan valioso producto.

Además es oportuno recalcar el gran esfuerzo realizado por los Pescadores de las Áreas Marinas de Pesca Responsable de la Isla de Chira, a los propietarios de los distintos Proyectos productivos Ostrícolas que se ubican dentro del Golfo de Nicoya también por su gran esmero y abnegación en la consecución y culminación de este gran objetivo.

Esperamos que el *presente modelo de certificación de origen, uso de arte de pesca amigable con el ambiente y norma de aseguramiento de calidad* contribuya al beneficio y desarrollo de una mejor calidad de vida tanto de los Pescadores de las Áreas Marinas de Pesca Responsable, como a los Productores Acuícolas y específicamente a los de Fincas Ostrícolas. Cabe mencionar que este modelo aquí presentado podrá ser ajustado y adecuado a cualquier proyecto productivo semejante a los descritos en este documento.

Dr. Rolando Ramírez Villalobos. PhD
Jefe de Departamento de Mercadeo
INCOPELCA

ANTECEDENTES

Casi una década atrás se dieron los primeros pasos tendientes a contar con un Sistema de certificación de los productos de la pesca con la promulgación o aprobación del Acuerdo de Junta Directiva del AJDIP/114 PUBLICADO EN LA GACETA NO. 79 DEL 25 ABRIL DEL 2003 en donde se aprobó y publicó EL **REGLAMENTO PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO DE PRODUCTOS PESQUEROS PARA LA EXPORTACION Y EL MERCADO LOCAL.**

Estas iniciativas se continúan y durante el Año 2009 por primera vez se inicia el interés del departamento de Mercadeo en crear una norma para certificar productos pesqueros y ya para febrero del 2010 se inician reuniones de consulta con el Ente Costarricense de Acreditación (ECA) para indagar sobre las posibilidades de establecer algún tipo de mecanismo o modelo de acreditación y certificación, también desarrollar un acercamiento entre ambas instituciones.

En Mayo del 2010 por Directriz de la Presidencia Ejecutiva del INCOPESCA se conforma la Comisión de Calidad con funcionarios del Departamento de Mercadeo. Después de esto la Presidencia Ejecutiva envía solicitud a la Gerente del Ente Costarricense de Acreditación (ECA) con la finalidad de analizar la viabilidad que INCOPESCA pueda obtener la acreditación como Institución Oficial. Más tarde y específicamente en Junio 2010 se logra conformar una Comisión Ampliada de Calidad con las Universidades del Proyecto o Programa de Regionalización Interuniversitaria Pacifico Central en el cual participaron el Instituto Tecnológico de Costa Rica (ITCR), la Universidad Nacional de Costa Rica (UNA) y Universidad de Costa Rica (UCR) y a partir de ese momento comienza la integración de esfuerzos para realizar el proyecto “sombrija” de la norma y de ella las diversas normas o instructivos para los diferentes actores de las cadenas productivas de las Áreas Marinas de Pesca Responsable y de los Proyectos o fincas Ostrícolas.

Más tarde y durante el período 2011-2012 se obtiene el Primer borrador de norma, la cual luego se lleva al campo para la respectiva validación con los Pescadores de las Áreas Marinas de Pesca Responsable de Palito y Montero de Isla Chira y con ello se logra evaluar y realizar los ajustes necesarios, y de la misma forma con el Proyecto de producción de Ostras en Punta Cuchillo se valida y trabaja para contar con los instructivos o norma para Ostras.

Después de esto y a la actualidad se continuó con los ajustes y modificaciones y lográndose establecer los protocolos o instructivos para la norma de certificación y a principios del presente año 2014 se logra la Aprobación del Acuerdo de Junta Directiva AJDIP/049-2014, en sesión ordinaria 12-2014 del 14 de febrero en donde se Aprueba el **Sistema o modelo de certificación de origen, uso de arte de pesca, norma de aseguramiento de buenas prácticas productivas y de calidad dentro de las Áreas**

Marinas de Pesca Responsable y en las Unidades de Producción Acuícola, que permitan la comercialización de sus productos en mercados diferenciados y con un mayor valor agregado.

INTRODUCCIÓN

El actual sistema de comercialización de los productos de la pesca artesanal no es el más equitativo para los pescadores de esta pesquería. El nuevo concepto de explotación de los recursos de la pesca artesanal, como lo son las Áreas Marinas de Pesca Responsable, requiere de un nuevo enfoque y un sistema o mecanismo de su comercialización y para esto se hace necesario desarrollar una nueva estrategia.

El presente Sistema de certificación de origen pretende establecer un nuevo sistema o estrategia de mercadeo para aplicar a la comercialización actual de los productos pesqueros provenientes de la Pesca Artesanal, con énfasis en las Áreas Marinas de Pesca Responsable del Golfo de Nicoya y de los Proyectos de Fincas Ostrícolas.

Esta normativa cuenta con los protocolos o procedimientos de la norma de certificación de uso de arte, origen y manejo inocuo de los productos pesqueros extraídos de las Áreas Marinas de Pesca Responsable y de las Unidades Productivas o fincas ostrícolas, las cuales fueron desarrolladas en colaboración con el Instituto Tecnológico de Costa Rica, la Universidad Nacional y el INCOPECA en consulta con el Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) y con la asesoría del Ente Costarricense de Acreditación (ECA).

Esta norma define los distintos registros y/o protocolos que deben cumplir todos los agentes de la cadena productiva de pesca y de los proyectos o unidades productivas de ostras. Sin embargo los pescadores de las distintas áreas y los ostricultores deben asimilar los mecanismos de desarrollo de estos instructivos y/o protocolos, deben aprender a utilizarlos para que de una forma autónoma e independiente puedan llevar sus controles internos y de tal manera demuestren al INCOPECA que están cumpliendo con todo ello.

El presente documento describe una serie información requerida para la adjudicación del certificado de origen y de calidad de los productos pesqueros adquiridos, llámense instructivos contemplados en la Embarcación, Muelle o Recibo, Transporte y Planta de Proceso para la norma de pesca y en la parte de cultivo, adjudicación del modelo de aseguramiento de la calidad de los documentos de Producción de Semilla, Siembra, Desdoble, Lavado, depurado, distribución, y punto de venta; los cuales deben de apegarse a la normativa de calidad. Este documento caracteriza todos los requerimientos a cumplir y sirve para garantizar que el producto obtenido es originario del área marina de pesca responsable (AMPR) y además aplica para el cumplimiento de la norma de aseguramiento de calidad en pesca y de cultivo.

Ámbito de aplicación de los instructivos o protocolos

Todos los instructivos y requerimientos de la normativa aquí descrita pueden ser aplicados en todas las fases productivas tanto de la Pesca artesanal en distintas Áreas Marinas de Pesca Responsable como las de las Fincas Ostrícolas.

También se describe el Sistema de Administración de la Certificación de Origen de los Productos pesqueros de las Áreas Marinas de Pesca Responsable y de las Unidades productivas de las Fincas Ostrícolas y el mecanismo de trazabilidad que es resumido en las correspondientes hojas de ruta en donde se indicaran los códigos respectivos de trazabilidad y origen, además se presentan los sellos de origen

Objetivo General

- Contar con una estrategia de administración efectiva del modelo de aseguramiento de la calidad para el origen, acopio, transporte, proceso, industrialización y la comercialización de los productos pesqueros extraídos de las áreas marinas de pesca responsable y cosechados en las Fincas Ostrícolas, con el fin de mejorar la manipulación, inocuidad, valor agregado y la generación de ingresos tanto de Pescadores Artesanales como de Productores Ostrícolas

Objetivos específicos.

- Proporcionar las pautas a seguir para que el pescador y/o productor acuícola pueda certificarse en origen y modelo de calidad.
- Disponer de los documentos necesarios para que el interesado desarrolle las actividades en el Área Marina de Pesca Responsable y en los Proyectos productivos acuícolas sin contratiempo bajo una normativa de calidad.
- Desarrollar protocolos de calidad donde al producto extraído o cultivado se le dé el adecuado manejo salvaguardando la inocuidad, asegurando un producto final que cumpla con las expectativas de calidad requeridas.
- Posicionar los productos de las Áreas Marinas de Pesca Responsable y de los Proyectos Acuícolas en mercados diferenciados para mejorar los ingresos de los Pescadores y/o Productores.

MODELO DE GESTIÓN PESCA Y CULTIVO

El presente modelo contempla una serie información requerida para la adjudicación del certificado de origen y de calidad de los productos pesqueros adquiridos, llámense instructivos contemplados en la Embarcación, Muelle y Recibo, Transporte y Planta de Proceso para la norma de pesca y en la parte de cultivo adjudicación del modelo de aseguramiento de la calidad de los documentos de Producción de Semilla, Siembra, Desdoble, Lavado, depurado, distribución, y punto de venta; los cuales deben de apegarse a la normativa de calidad.

Este modelo sirve para garantizar que el producto obtenido es originario del área marina de pesca responsable (AMPR). Además aplica para el cumplimiento de la norma de aseguramiento de calidad en pesca y de cultivo.

Objetivos del Modelo:

Objetivo General

- Desarrollar una estrategia de administración efectiva del modelo de aseguramiento de la calidad para el proceso y la comercialización de cultivos y los productos pesqueros extraídos de las áreas marinas de pesca responsable con el fin de mejorar la manipulación, inocuidad, valor agregado y generación de ingresos.

Objetivos Específicos

- Proporcionar las pautas a seguir para que el pescador pueda certificarse.
- Disponer de los documentos necesarios para que el interesado desarrolle las actividades en el Área Marina de Pesca Responsable sin contratiempos bajo una normativa de calidad.
- Desarrollar protocolos de calidad donde al producto extraído o cultivado se le dé el adecuado manejo, salvaguardando la inocuidad, asegurando un producto final que cumpla con las expectativas de calidad requeridas.

Alcance

Este modelo de gestión aplica para todas las personas involucradas con la pesca, manipulación, comercialización y proceso de los productos obtenidos en el Área Marina de Pesca Responsable y también para especies marinas de cultivo.

Requerimientos contemplados en este Modelo de Gestión

Requerimientos para Pesca

El producto debe ser capturado en el Área Marina de Pesca Responsable (AMPR) determinada, con los procedimientos de manipulación y captura aprobados, posteriormente se traslada a un receptor donde se confecciona un documento autorizado por el ente rector de pesca (INCOPECA), que incluye el origen del producto, el distribuidor que lo transportará a la planta de proceso, o bien al punto de venta. Se debe de poner el código del producto y la denominación del mismo.

El código del producto se determina en base a la normativa de aseguramiento de calidad y la denominación del origen del producto pesquero. En este sentido el código hace referencia al Área Marina de Pesca Responsable (AMPR), la fecha en que se realizó la pesca, la embarcación donde se hizo la pesca, tipo de producto y la presentación de este.

Se debe de obtener procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permitan conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria del producto o lote a lo largo de la cadena de suministros en el momento dado y por medio de herramientas determinadas (trazabilidad).

El pescador, su embarcación y el equipo deberán cumplir con todos los requerimientos en el marco legal para realizar la actividad de pesca; permisos, licencia, realizará la pesca en el área marina determinada.

Se llenarán todos formularios requeridos para el control de la pesca realizada con métodos ya establecidos. El producto capturado en el Área Marina de Pesca Responsable deberá salir procesado del área preferiblemente, identificado con una etiqueta que indique la zona de captura, la especie y el peso. Si el producto va a ser vendido entero a terceros, la boleta de compra debe indicar, el peso, la especie y el área de pesca responsable donde se capturó, se justificará el rendimiento si va ser fileteado, se tomará como referencia el peso inicial entero. Toda la información adquirida será documentada y archivada.

Requerimientos para Cultivo

Si el producto proviene de un cultivo debe asegurar que cumple con toda la normativa aprobada para la actividad.

Se debe de poner el código del producto y la denominación del mismo. El código del producto se determina en base a la normativa de aseguramiento de calidad y la denominación del origen del producto pesquero.

Se debe de obtener procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permitan conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria del producto o lote a lo largo de la cadena de suministros en el momento dado y por medio de herramientas determinadas (trazabilidad).

Documentos de Referencia

El certificado de origen parte de un modelo de calidad cuyo objetivo es proporcionar una serie de medidas estructuradas para la pesca con cuerda en un Área Marina de Pesca Responsable (AMPR), garantizando que en el momento de la pesca, el pescador cuente con los implementos e insumos necesarios y así poder trabajar en el área mencionada.

Norma de Pesca

El modelo contempla los procesos de:

Embarcación

- **Estructura Legal:** Que incluye todo lo referente a la legislación que debe cumplir cada pescador para poder realizar la actividad en el AMPR.
- **Control de calidad y trazabilidad:** Son los elementos que pretenden mantener las cualidades organolépticas y las prácticas para poder rastrear el origen del pescado.
- **Infraestructura, Equipos e Insumos:** Se mencionan los dispositivos e insumos necesarios para la pesca, tanto los solicitados por las instituciones que rigen su actividad como los propios.
- **Orden, Limpieza y control de plagas:** Son todos aquellos factores que buscan evitar que el producto se llegue a contaminar por contacto de superficie, así también prevenir la invasión de plagas a la embarcación.
- **Personal a Bordo:** Se toman en cuenta los requisitos que deben cumplir los pescadores, viéndose como manipuladores de alimentos, los cuales si no están adecuadamente capacitados pueden contaminar su producto.
- **Manejo de la Captura y Almacenamiento:** Se refiere al estado de los artes de pesca y los dispositivos utilizados para almacenar el pescado, tales como neveras o cámaras. Tanto como las prácticas que se realizan durante el almacenamiento del producto.
- **Formularios de Control:** Se debe de llenar los formularios correspondientes.

Todos estos procesos cuentan con protocolos que ayudan al pescador a realizar labores de pesca idóneas, entre otros: Embarcación, Muelle y Recibo, Planta de Proceso y Transporte. Para cada uno de ellos se han realizado instructivos para las buenas prácticas y control de los productos pesqueros capturados en el Área Marina de Pesca Responsable (AMPR).

Instructivos

Norma de Pesca

1. Embarcación:

- **Instructivo de alisto NP-EM-IA-01:** En este instructivo se describen los insumos, equipos y materiales para poder salir de pesca al área marina de pesca responsable.
- **Instructivo Maniobra de pesca NP-EM-IMP-02:** En este documento se detallan todos los procedimientos a seguir para realizar apropiadamente la maniobra de pesca.
- **Instructivo de pesca NP-EM-IP-03:** Se mencionan las actividades realizadas para la pesca, cuando se ha llegado a la zona de pesca.
- **Instructivo de eviscerado NP-EM-IE-04:** En este instructivo se detallan los implementos necesarios para realizar este procedimiento, así también todos los métodos requeridos para la labor de eviscerado.

2. Muelle y Recibo:

- **Instructivo Limpieza y desinfección NP-MR-ILD-01:** Dispone de una serie de información para realizar la remoción de suciedad y desinfección adecuada del área de recibo.
- **Instructivo de Pesaje NP-MR-IP-02:** En este documento se describe una serie de métodos e implementos necesarios para realizar satisfactoriamente la operación de pesaje.

3. Transporte:

- **Instructivo de Almacenaje y Transporte NP-AT-IAT-01:** En este instructivo se desarrollan una serie de procesos para el buen manejo del producto durante el almacenaje y traslado a destino final.

4. Planta de Proceso:

- **Instructivo Recibo en Planta NP-PP-IRP-01:** Se detallan medidas estructuradas para lograr recibir el pescado y los mariscos una vez que ingresan a la planta.
- **Instructivo Clasificación y Evaluación NP-PP-ICE-02:** Este instructivo determina análisis y evaluación del producto recibido en planta para proceso.
- **Enhielado NP-PP-IE-03:** En este documento se establecen requerimientos para desarrollar un adecuado enhielado al producto.
- **Fileteo NP-PP-IF-04:** En este instructivo se explican los procesos a seguir para realizar una apropiada labor de fileteado del producto.

5. Punto de venta

- **Instructivo de Puntos de Venta NP-PV-IPV-05:** Este instructivo detalla todos los procedimientos requeridos para realizar el buen manejo de los productos pesqueros para la venta al consumidor.

Norma de Ostras

El modelo dispone de procesos estructurados para el buen manejo del producto (ostras) y desarrollados en los siguientes instructivos:

- **Instructivo Producción de Microalgas:** Se indica el proceso mediante el cual se realiza la producción de las microalgas que servirán de alimento para las semillas de otra.
- **Instructivo Producción de Semilla NO-PS-IPS-01:** Este instructivo detalla una serie de requerimientos desarrollados para preparar el laboratorio de producción de semilla y producir semillas aptas para su cultivo.
- **Instructivo de Siembra NO-S-IS-02:** Este procedimiento presenta métodos para realizar la siembra de las ostras, el manejo rápido y la no mortalidad.
- **Instructivo Desdoble de Ostras NO-D-ID-04:** Este instructivo se refiere a una serie de medidas para realizar la clasificación o bien desdobles de las ostras.
- **Instructivo de Lavado NO-L-IL-03:** Este instructivo detalla procedimientos para realizar una eficiente limpieza al producto.
- **Instructivo de Preparación del Laboratorio para el Depurado NO-D-IPL-4,1:** Brinda una guía para el proceso de preparación del laboratorio antes de iniciar con el proceso de depurado.
- **Instructivo de Medición de la Salinidad NO-D-IMS-4,2:** Detalla el procedimiento a seguir para realizar una correcta medición de la salinidad en las pilas del laboratorio antes de iniciar con el depurado.

- **Instructivo de Medición de Temperatura, pH y Oxígeno Disuelto:** Indica los pasos a seguir para tomar correctamente los datos de las variables de temperatura, pH y oxígeno disuelto e las pilas del laboratorio antes de iniciar la depuración.
- **Instructivo de Depurado NO-DP-IDP-05:** Este documento promueve el proceso natural de filtrado mediante el cual las ostras se alimentan y eliminan las excretas, de modo que el agua es pasada por una serie de filtros para eliminar los microorganismos (Depurado).
- **Instructivo de Envío NO-EO-IEO-06:** Este procedimiento posee una serie de medidas estructuradas para realizar el envío de la forma más segura y rápida.

Capacitaciones

Se requiere organizar talleres de capacitación dirigidos a los pescadores de estas áreas de pesca sobre el uso de protocolos para el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas como, pesca, acopio, procesamiento, empaque y transporte de los productos pesqueros de la captura en las Áreas Marinas de Pesca Responsable, así como el manejo y distribución de las especies cultivadas, todo esto dentro del marco de aseguramiento de la calidad e inocuidad que se le debe dar a los productos pesqueros adquiridos, de esta forma garantizarle al consumidor final un alimento que cumple con todas las expectativas de calidad aptas para su consumo.

Cronograma

Deberá existir un cronograma de trabajo que indique cuales son las directrices a seguir para implementar el programa de gestión a los interesados en adquirirlos, en donde las actividades que se realizan sean de manera competente, confiable y en conformidad con los requisitos pertinentes de los documentos normativos para estas actividades.

Motivación e información

Una manera eficiente y eficaz en la aplicación de los trabajos para esta certificación es la motivación, mediante el cual el interesado adquiere el interés y la dinámica para desarrollar las actividades solicitadas, la información requerida será suministrada por el organismo autorizado (INCOPELCA), así también brindar la ayuda y asesoría necesaria, preparando o elaborando instructivos, guías o procedimientos, participar en los procesos de monitoreo, revisión y toma de decisiones.

Inducción y selección

Se debe de inducir a las personas involucradas con el programa de certificación, mediante charlas y capacitaciones enfocadas al tema de gestión.

Revisión

Las revisiones por la dirección del sistema de gestión de calidad del organismo de certificación deben de realizarse una vez al año, el organismo de certificación debe preparar un plan de sus actividades de revisión para permitir que se realicen los cambios necesarios.

Auditorías

Las auditorías y las revisiones por la dirección del sistema de gestión de calidad del organismo de certificación deberán de realizarse al menos una vez al año.

La frecuencia de las auditorías puede reducirse si el organismo de certificación puede demostrar que su sistema de gestión se ha implementado de forma eficaz y ha demostrado ser estable. Debe planificar un programa de auditorías basado en el riesgo, teniendo en cuenta la importancia de los procesos y las áreas auditadas, así como el resultado de anteriores auditorías.

En este caso, para evaluar y medir el cumplimiento de lo estipulado, se realizarán auditorías a todos aquellos involucrados por obtener el sello de aprobación, estas mediciones se efectuarán una cada seis meses el primer año y posteriormente cada año.

Sanciones

Por el no cumplimiento en las prácticas, manejo, inocuidad y artes de pesca de los productos extraídos del Área Marina de Pesca Responsable, se le suspenderá el certificado que lo acredita para la pesca, proceso, transporte y venta del producto pesquero. La sanción administrativa se aplicará realizando el debido proceso establecido por la Ley, siendo el INCOPECSA la autoridad ejecutora.

Involucra el no cumplimiento en las prácticas, manejo, inocuidad en cultivos, se le suspenderá el certificado de calidad para los procesos de siembra, desdoble, lavado y depurado. La sanción administrativa se aplicará realizando el debido proceso establecido por la Ley, siendo el INCOPECSA la autoridad ejecutora.

Cuando se decida suspender una certificación, el organismo de certificación debe exigir que durante el periodo de suspensión el proveedor no realice declaraciones engañosas, así como exigir que este no utilice la certificación a partir del día de la notificación de la suspensión.

Cuando se detecte un defecto en el manejo de las prácticas de calidad o procedimientos establecidos en la norma, que incidan en la suspensión del certificado, este debe someterse a acciones correctivas, incluyendo si procede su retiro del mercado, así también se mantenga alejado del mercado a partir el día de la suspensión.

Apelaciones, Quejas

Las apelaciones y quejas representan una fuente de información en cuanto a posibles no conformidades. Cuando se identifiquen no conformidades el organismo de certificación debe tomar acciones apropiadas.

Cada organismo de certificación debe de mantener un registro, quejas y acciones correctivas relacionadas con la certificación; tomar acciones apropiadas inmediatas, documentando las acciones tomadas y su efectividad.