

**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA**

**FACULTAD DE INGENIERIA**

**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA**

**AGROINDUSTRIAL**



**TITULO:**

**“PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DEL PROGRAMA DE  
VIGILANCIA Y CONTROL DE LA PESCA EN LA EMPRESA SGS  
DEL PERU S.A.C”**

**PRESENTADO POR:**

**Bach. NELSON ADRIAN VENTURA PIMINCHUMO**

**TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OBTENER  
EL TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL**

**NUEVO CHIMBOTE – PERÚ**

**2019**



# UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

FACULTAD DE INGENIERÍA  
E. P. DE INGENIERÍA DE AGROINDUSTRIAL



## ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL

Siendo las 04:00 p.m. del miércoles 30 de octubre del dos mil diecinueve se instaló en el Auditorio de la Escuela Académica Profesional de Ingeniería Agroindustrial, el Jurado Evaluador, designado mediante resolución N° 203 – 2019 –UNS -FI integrado por los docentes:

- **Dr. Víctor Castro Zavaleta** (Presidente)
- **Dr. César Moreno Rojo** (Secretario)
- **Dra. Luz Paúcar Menacho** (Integrante); para dar inicio a la Sustentación y

Evaluación de Trabajo De Suficiencia Profesional, titulada: “**TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL** Titulado “**PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DEL PROGRAMA DE VIGILANCIA Y CONTROL DE LA PESCA EN LA EMPRESA SGS DEL PERÚ S.A.C**”, elaborada por la bachiller en Ingeniería Agroindustrial:

- **NELSON ADRIAN VENTURA PIMINCHUMO** con código de matrícula N° 201812010.

Asimismo, tienen como Asesor al docente: **Dra. Luz Paúcar Menacho**

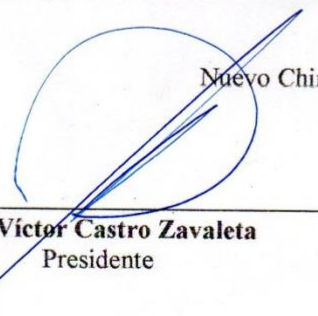
Finalizada la sustentación, el Tesista respondió las preguntas formuladas por los miembros del Jurado y el Público presente.


El Jurado después de deliberar sobre aspecto relacionados con el trabajo, contenido y sustentación del mismo, y con las sugerencias pertinentes y en concordancia con el Artículo 103° del Reglamento de Grados y títulos de la Universidad Nacional del Santa, declaran:


BACHILLER	PROMEDIO VIGESIMAL	PONDERACIÓN
<b>NELSON ADRIAN VENTURA PIMINCHUMO</b>	18	BUENO

Siendo las 05:00 p.m. del mismo día, se dio por terminado dicha sustentación, firmando en señal de conformidad el presente jurado.

Nuevo Chimbote, 30 de octubre del 2019

  
 \_\_\_\_\_  
**Dr. Víctor Castro Zavaleta**  
 Presidente

  
 \_\_\_\_\_  
**Dr. César Moreno Rojo**  
 Secretario

  
 \_\_\_\_\_  
**Dra. Luz Paúcar Menacho**  
 Integrante

## DEDICATORIA

“A Dios, por haberme permitido llegar hasta este punto, dándome salud y bienestar para lograr mis objetivos”.

“A mi madre Georgina Piminchumo Sánchez por apoyarme siempre, por sus consejos, sus valores, por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien, pero más que nada, por su amor”.

“A mi familia por siempre aconsejarme, estar conmigo en todo momento y quererme mucho”.

“A mis amigos, por haber compartido tantos momentos juntos, por su amistad y su apoyo en la realización de este trabajo”.

*Nelson A. Ventura Piminchumo*

## **AGRADECIMIENTO**

A la empresa SGS DEL PERU S.A.C. por darme la oportunidad de formar parte de su personal calificado en el área de Descarga de Recursos Hidrobiológicos y así poder desarrollarme profesionalmente.

Al Jefe Regional Robert Madalengoitia Ganoa y al Supervisor Local Saulo Sudario de la Cruz por el apoyo al brindarme el material bibliográfico para poder realizar este informe.

## **RESUMEN**

El programa se crea con la finalidad de combatir la pesca ilegal de recursos hidrobiológicos en todo el litoral costero de nuestro Perú. El inspector del Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el Ámbito Nacional, quien es acreditado por el Ministerio de la Producción tiene la función de vigilar y controlar la descarga en diferentes ambientes como son chata, muelle, tolva y muestreo biométrico asegurando la sostenibilidad y el uso correcto de los Recursos Hidrobiológicos, identificar infracciones que vayan en contra de la normativa legal dada por el Ministerio de la Producción en cada ambiente y que acciones se debe tomar a fin de garantizar el cumplimiento de estas normas.

## **ABSTRACT**

The program is created with the purpose of combating the illegal Fishing of Hydrobiological resources in all the coastal coast of our Peru. The inspector of the Program of Surveillance and Control of Fishing and Aquaculture Activities in the National Area, who is accredited by the Ministry of Production has the function of monitoring and controlling the discharge in different environments such as flat, quay, hopper and biometric sampling ensuring the sustainability and correct use of Hydrobiological Resources, identify infractions that go against the legal regulations given by the Ministry of Production in each environment and what actions should be taken in order to ensure compliance with these standards.

## PRESENTACIÓN

El presente informe de Suficiencia Profesional tiene como propósito conocer las normas, lineamientos, directivas y procedimientos del Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el Ámbito Nacional.

El sector pesquero es un elemento estratégico para la economía del Perú, principalmente por ser una importante fuente generadora de divisas después de la minería. (FAO, 2010).

La actividad pesquera peruana está tradicionalmente sustentada en los recursos pesqueros marinos pelágicos, principalmente en la anchoveta (*Engraulis ringens*) y en otros recursos como el jurel (*Trachurus murphyi*) y caballa (*Scomber japonicus*). En años recientes se ha incrementado la participación en la captura de otros recursos como pota (*Dosidicus gigas*), dorado o perico (*Coryphaena hippurus*) entre otros. (FAO, 2010).

La anchoveta (*Engraulis Ringens*) tiene un rol protagónico en el mar peruano, ya que cientos de diferentes especies de peces, mamíferos y aves marinas dependen de ella para su alimentación. (OCEANA, 2016).

¿Por qué la anchoveta es tan importante en el Perú?

**Rol Ecológico.** Su importancia primordial radica en ser la pieza fundamental del ecosistema de la Corriente de Humboldt. Convierte los abundantes nutrientes del fitoplacton, siendo el alimento de otros peces como el jurel, bonito, caballa, atunes, y también de otras como los lobos marinos, aves guaneras, ballenas y delfines.

**Alimentación.** A la par, juega un papel clave para la alimentación, no solo por el consumo de esta especie rica en proteínas de alta calidad, pues contiene vitaminas como la A y D, hierro, Omega 6 y Omega 3, sino también porque es alimento de muchos peces populares.

**Pesca artesanal.** Muchos de los pescados de mayor demanda en hogares, comercios y restaurantes se alimentan de la anchoveta. Esta demanda brinda trabajo a los pescadores, pero también a quienes trabaja en actividades como el transporte y procesamiento de pescados.

**Pesca industrial.** El 98% de la anchoveta peruana es convertida en harina y aceite de pescado desde hace medio siglo. Estos productos son exportados casi en su totalidad para ser usados en la acuicultura y alimentación de cerdos y aves de corral.

**Gastronomía.** Definitivamente, la anchoveta sostiene a muchas otras especies con los que se preparan platos emblemáticos como el cebiche, escabeche, tiraditos, entre otros, que han contribuido a que Perú se consolide como el primer destino gastronómico de Sudamérica.

**Turismo.** No hablamos aquí del avistamiento o pesca deportiva de la anchoveta, pero sí de las aves costeras, lobos marinos, entre muchos otros, que son atractivo turístico y fuente de ingresos. Su supervivencia descansa en parte en la salud de las poblaciones de anchoveta. . (OCEANA, 2016).



## ÍNDICE

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO .....	iii
RESUMEN.....	iv
ABSTRACT .....	v
PRESENTACION.....	vi
I. TEMA ESPECÍFICO ABORDADO .....	13
II. CONTEXTUALIZACIÓN DE LA EMPRESA PROFESIONAL.....	13
III. IMPORTANCIA PARA EL EJERCICIO DE LA CARRERA PROFESIONAL.....	14
IV. OBJETIVOS PLANEADOS Y LOGRADOS .....	16
V. MARCO TEÓRICO .....	17
5.1. SGS DEL PERÚ S.A.C.....	17
5.2. INSTITUCIONES DEL SECTOR PESQUERO .....	19
5.2.1. MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN (PRODUCE).....	19
5.2.2. INSTITUTO DEL MAR DEL PERÚ (IMARPE).....	21
5.3. ESPECIES INDUSTRIALIZADAS .....	23
5.3.1. ANCHOVETA (ENGRAULIS RINGERS).....	24
VI. ORGANIZACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE LAS EXPERIENCIAS LOGRADAS.....	28
VII. UBICACIÓN DE LAS EXPERIENCIAS LOGRADAS EN EL MARCO DEL SUSTENTO TEORICO.....	28
7.1. GENERALIDADES DE LA EMPRESA .....	30
7.1.1. INTEGRIDAD DE LA EMPRESA.....	33
7.1.2. CÓDIGO DE INTEGRIDAD.....	35
7.1.3. FORMACIÓN DE INTEGRIDAD .....	36
7.1.3.1. FORMACIÓN ANUAL OBLIGATORIA.....	36
7.1.3.2. CURSOS POR INTERNET .....	37
7.1.3.3. INFRACCIÓN DEL CODIGO .....	38
7.1.4. POLÍTICA CONTRA EL ABUSO DE SUSTANCIAS TOXICAS EN SGS	
38	
7.1.5. POLÍTICA DE DESARROLLO SOSTENIBLE EN SGS .....	39
7.1.6. POLÍTICA DE FATIGA Y SOMNOLENCIA .....	40
7.1.7. POLÍTICA DE SUSPENSION DE TAREAS.....	41

7.1.8.	<b>POLÍTICA DISCIPLINARIA DE SGS DEL PERU</b> .....	42
7.1.9.	<b>POLÍTICA DE CALIDAD, SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE</b> .....	43
7.2.	<b>PRCEDIMIENTO GENERAL PARA EL PROGRAMA DE VIGILANCIA Y CONTROL DE LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUICOLAS EN EL AMBITO NACIONAL</b> .....	44
7.2.1.	<b>OBJETIVO</b> .....	44
7.2.2.	<b>CAMPO DE APLICACIÓN</b> .....	45
7.2.3.	<b>DOCUMENTOS DE REFERENCIA</b> .....	45
7.2.4.	<b>RESPONSABILIDADES</b> .....	50
7.2.4.1.	<b>SUPERVISION</b> .....	50
7.2.4.2.	<b>INSPECTORES</b> .....	50
7.2.5.	<b>PROCEDIMIENTO</b> .....	52
7.2.5.1.	<b>ASPECTOS GENERALES</b> .....	52
7.2.5.2.	<b>PLANIFICACIÓN, CONTROL Y SUPERVISIÓN DE LAS LABORES OPERATIVAS DE CAMPO</b> .....	64
7.2.5.3.	<b>CRITERIOS GENERALES DURANTE LA INSPECCION</b> .....	69
7.2.5.4.	<b>INSPECTORES UBICADOS EN LOS LUGARES DE DESCARGA (CHATAS, MUELLES Y DESEMBARCADEROS)</b> .....	72
7.2.5.5.	<b>INSPECTORES UBICADOS EN LAS TOLVAS ELECTRONICAS DE LAS PPPP DE CHI</b> .....	80
7.2.5.6.	<b>INSPECTORES ASIGNADOS A LAS LABORES DE MUESTREO DE RECURSOS HIDROBIÓLOGICOS (CHI/CHD)</b> .....	92
7.2.5.7.	<b>INSPECTORES UBICADOS EN LAS PLANTAS DE CHD Y PLANTAS DE REAPROVECHAMIENTO DE DESCARTES Y RESIDUOS SOLIDOS</b> 98	
7.2.5.8.	<b>CONTROL DIARIO DE LA PRODUCCION EN LAS PPPP</b> .....	116
7.2.5.9.	<b>EVALUACIÓN FÍSICO SENSORIAL</b> .....	117
7.2.5.10.	<b>INSPECTORES ASIGNADOS A LABORES EN OFICINA</b> .....	118
7.2.5.11.	<b>RECOLECCION Y REVISIÓN DE LOS REGISTROS</b> .....	119
7.2.6.	<b>REGISTROS Y ARCHIVOS</b> .....	119
7.2.7.	<b>INFRACCIONES A APLICAR POR INSPECTORES DE SGS UBICADOS EN CHATA/ MUELLE</b> .....	121
7.2.7.1.	<b>VERIFICACION DE LA EMBARCACION PESQUERA</b> .....	121
7.2.7.2.	<b>VERIFICACION DEL RECURSO EN BODEGA</b> .....	125
7.2.8.	<b>INFRACCIONES A APLICAR POR INSPECTORES DE SGS UBICADOS EN TOLVA</b> .....	126

7.2.8.1.	VERIFICACIONES EN LAS PPPP .....	126
7.2.9.	INFRACCIONES A APLICAR POR INSPECTORES DE SGS ASIGNADOS A LAS LABORES DE MUESTREO DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS .....	131
7.2.9.1.	INFRACCIONES RELACIONADAS AL CONTROL DE EJEMPLARES JUVENILES DE ANCHOVETA .....	131
7.2.9.2.	INFRACCIONES RELACIONADAS AL CONTROL DE ESPECIES DEPENDIENTES Y ASOCIADAS Y DE CAPTURA INCIDENTAL .....	132
7.2.9.3.	OTRAS INFRACCIONES .....	134
7.2.10.	INFRACCIONES A APLICAR POR INSPECTORES DE SGS UBICADOS EN CHD .....	135
7.2.10.1.	VERIFICACION EN LAS PPPP .....	135
VIII.	APORTES LOGRADOS PARA EL DESARROLLO DEL CENTRO LABORAL 145	
IX.	APORTES PARA EL DESARROLLO PROFESIONAL .....	146
X.	CONCLUSIONES .....	147
XI.	RECOMENDACIONES .....	148
XII.	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS .....	149
	ANEXOS .....	152

## ÍNDICE DE FIGURAS

Fig. 1. Distribución geográfica de la anchoveta. Fuente: <a href="https://peru.info/es-pe/superfoods/detalle/super-anchoveta">https://peru.info/es-pe/superfoods/detalle/super-anchoveta</a> .....	27
Fig. 2. Flujograma de Proceso de la Vigilancia y control en Plantas de Consumo Humano Directo (CHD) – Residuales y reaprovechamiento.....	28
Fig. 3. Flujograma de Proceso de la Vigilancia y control en Plantas de Consumo Humano Directo (CHD) – Residuales y reaprovechamiento.....	29
Fig. 4. Logotipo Empresa SGS DEL PERU SAC .....	30
Fig. 5. Inspector de descarga SGS DEL PERU SAC .....	51
Fig. 6. Planta Pesquera Hayduk S.A (CHI) – Coishco .....	53
Fig. 7. Planta Austral Group S.A.A (CHD) - Coishco .....	54
Fig. 8. Planta Pesquera Miguel Angel (Reaprovechamiento) – Coishco .....	57
Fig. 9. Chata Arco Iris – Austral Group S.A.A .....	63
Fig. 10. Inspector de descarga generando sus actas de inspección.....	71
Fig. 11. Inspector de descarga abordando la E/P .....	73
Fig. 12. Embarcación Pesquera de Metal .....	76
Fig. 13. Sistema de Seguimiento Satelital (SISESAT) .....	77
Fig. 14. Precinto Produce del SISESAT .....	79
Fig. 15. Tolva de Pesaje.....	80
Fig. 16. Certificado de Calibración Balanza.....	81
Fig. 17. Certificado de Calibración Pesa .....	82
Fig. 18. Tablero de Control Eléctrico.....	83
Fig. 19. Formato de Reporte de Calas Anchoveta .....	84
Fig. 20. Pesas de Hierro Fundido.....	85
Fig. 21. Tolva de pesaje - Austral Group S.A.A .....	87
Fig. 22. Prueba de pesaje.....	90
Fig. 23. Inspectores realizando el Muestreo .....	93
Fig. 24. Muestreo Recurso Hidrobiológico CHI – Anchoveta.....	94
Fig. 25. Instrumentos y Equipos utilizados en el muestreo biométrico .....	95
Fig. 26. Muestreo Recurso Hidrobiológico CHD - Caballa .....	98
Fig. 27. Balanza Dinámica.....	102
Fig. 28. Balanza Camionera .....	103
Fig. 29. Balanza de Plataforma.....	104
Fig. 30. Guía de Remisión Anchoveta .....	107
Fig. 31. Cuadro de Inspección de Anchoveta y otras especies.....	108
Fig. 32. Generación de Descartes de RR.HH .....	109
Fig. 33. Generación de residuos de RR.HH .....	111
Fig. 34. Selección de Anchoveta .....	113
Fig. 35. Poza de recepción de Descartes y/o Residuos .....	115
Fig. 36. Evaluación Físico Sensorial de Pescado.....	117

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Plantas Pesqueras Fiscalizadas por SGS DEL PERÚ S.A.C. ....	14
Tabla 2. Valor Nutricional de la Anchoveta. Fuente: <a href="https://peru.info/es-pe/superfoods/detalle/super-anchoveta">https://peru.info/es-pe/superfoods/detalle/super-anchoveta</a> . Elaboración propia.....	27
Tabla 3. Registros y archivos. Elaboración Propia.....	120

## **“PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DEL PROGRAMA DE VIGILANCIA Y CONTROL DE LA PESCA EN LA EMPRESA SGS DEL PERU S.A.C”**

### **I. TEMA ESPECÍFICO ABORDADO**

Inspección, Supervisión y Fiscalización del Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el Ámbito Nacional de acuerdo a la normativa dada por el Ministerio de la Producción.

### **II. CONTEXTUALIZACIÓN DE LA EXPERIENCIA PROFESIONAL**

El siguiente informe trata sobre la experiencia profesional realizada en la empresa SGS del Perú S.A.C en el área de descarga de Recursos Hidrobiológicos en el periodo comprendido de Abril del 2016 hasta la actualidad en la localidad de Coishco, para poder realizar esta labor de Inspección, Supervisión y Fiscalización del Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el Ámbito Nacional como Inspector de Descarga fui acreditado por el Ministerio de la Producción. Las labores se realizaron de manera rotativa en diferentes Plantas de Procesamiento de Productos Pesqueros (PPPP) las cuales son las siguientes:

Tabla 1. Plantas Pesqueras Fiscalizadas por SGS DEL PERÚ S.A.C.

Fuente: Plantas pesqueras, Produce Virtual. Elaboración Propia.

P.P.P.P.	Dirección	RUC
Pesquera Hayduk S.A	Av. Santa Marina S/N Caleta, <b>Coishco</b>	20136165667
Austral Group S.A.A	Av. villa del mar N° 785, Coishco	20338054115
Pesquera Cantabria S.A	Panamericana Norte KM 439, <b>Coishco</b>	20504595863
Pesquera Miguel Angel S.A.C	Av. Panamericana Norte N° 441 Coishco	20445781313
Pesquera Maress S.A.C	Zona Primavera C , Coishco	20601553687
Velebit Group S.A.C	Av. Villa Del Mar N° 796 Coishco	20523088361
Pacific Natural Foods S.A.C	Pasaje Virgen de Guadalupe S/N, <b>Santa</b>	20340941790

### III. IMPORTANCIA PARA EL EJERCICIO DE LA CARRERA PROFESIONAL

La experiencia profesional que se obtuvo en el Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el Ámbito Nacional (PVCAPAAN) es importante ya que nos permite ayudar con la preservación y un manejo sostenible de los Recursos Hidrobiológicos que es uno de los motores de la economía de nuestra ciudad donde se desarrolla la industria pesquera, los Ingenieros Agroindustriales son destacados a nivel profesional en este ámbito demostrando competencia técnica en el manejo de procedimientos útiles, toma de decisiones, seguridad en el trabajo, ética y confidencialidad en el trabajo; estos conocimientos y valores fueron adquiridos durante nuestra

formación profesional en la Universidad Nacional del Santa, lo que convierte al Ingeniero Agroindustrial en un profesional capaz con el perfil y la capacidad que requiere el Ministerio de la Producción como inspector del PVCAPAANN.

El inspector acreditado por el Ministerio de la Producción tiene la labor de vigilar y controlar los Recursos Hidrobiológicos en lugares designados tales como embarcaciones pesqueras, plantas de procesamiento de productos pesqueros (PPPP) u otros establecimientos donde se realicen actividades pesqueras.

Las facultades dadas a los inspectores del PVCAPANN por parte del Ministerio de la Producción (PRODUCE, 2017), son las siguientes:

- Realizar las actividades de fiscalización en todo lugar donde se desarrolle actividad pesquera o acuícola, así como las actividades vinculadas de manera directa o indirecta a las mismas, para verificar el cumplimiento del ordenamiento legal pesquero y acuícola **(PRODUCE, 2017)**.
- Acceder y desplazarse sin ningún impedimento u obstaculización por el establecimiento industrial pesquero, planta de procesamiento, centro acuícola, embarcación pesquera, muelle, desembarcaderos pesqueros, punto de desembarque, unidad de transporte o en cualquier lugar donde se desarrolle o presuma el desarrollo de actividades pesqueras o acuícolas. **(PRODUCE, 2017)**.
- Levantar actas de fiscalización, partes de muestreo, actas de decomiso, actas de entrega - recepción de decomisos, actas de retención de pago, actas de donación, actas de devolución de recursos al medio natural, actas de remoción de precintos de seguridad y demás documentos y actuaciones necesarias para realizar sus actividades de fiscalización establecidas en las disposiciones legales correspondientes, así como generar los



demás medios probatorios que considere pertinentes (**PRODUCE, 2017**).

- Efectuar la medición, pesaje, muestreo y evaluación físico – sensorial a los recursos hidrobiológicos, así como otras evaluaciones que considere pertinentes conforme a las disposiciones dictadas por el Ministerio de la Producción (**PRODUCE, 2017**).
- Exigir a los administrados sujetos a fiscalización la exhibición o presentación de documentos, los cuales pueden incluir de manera enunciativa y no limitativa: El parte de producción, guías de remisión y recepción, registro de pesajes, facturas, boletas, recibos, registros magnéticos/electrónicos y en general toda información o documentación necesaria para el ejercicio de su labor fiscalizadora (**PRODUCE, 2017**).

#### **IV. OBJETIVOS PLANEADOS Y LOGRADOS**

- Comprender los procedimientos generales del Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícola en el Ámbito Nacional (PVCAPAAN).
- Conocer los procedimientos que deben realizarse en cada punto de control como son chata, tolva y muestreo durante la descarga de recursos hidrobiológicos.
- Explicar las actividades que realizan los inspectores de SGS DEL PERU SAC durante las inspecciones realizadas en las plantas de procesamiento de productos pesqueros (PPPP), embarcaciones pesqueras y puntos móviles.
- Saber que documentos solicitar cuando se realice una descarga de recursos hidrobiológicos en plantas de procesamientos de productos pesqueros (PPPP), embarcaciones pesqueras y puntos móviles.

- Actuar siguiendo el procedimiento respectivo cuando se cometa alguna infracción por parte de alguna embarcación pesquera o una planta de procesamiento de productos pesqueros (PPPP).

## V. MARCO TEÓRICO

### 5.1. SGS DEL PERÚ S.A.C

El año 1986 empezamos a operar en la ciudad de Lima con un pequeño equipo de 40 empleados. Hoy, la sede peruana de SGS es una de las más importantes, donde todas las actividades de la región sudamericana son centralizadas y coordinadas.

En la actualidad, estamos presentes en 28 ciudades del Perú, con cerca de 2,000 empleados, ofreciendo una rango amplio de soluciones a prácticamente todo sector e industria existente, incluyendo medioambiente, agricultura, minería, industrial, pesca, certificación de sistemas de gestión, productos de consumo, automotriz y, petróleo, gas y productos químicos.

Como líder mundial en inspección, verificación, análisis y certificación, ponemos a su disposición uno de los laboratorios más modernos de América Latina, acreditado por INDECOPI NTP - ISO / IEC 17025 como Laboratorio de Ensayo NTP-ISO/IEC17020.

Asimismo, SGS del Perú se encuentra certificado de acuerdo a la norma ISO 9001, OHSAS 18001 e ISO 14001 para el área de Operaciones de Control de Descarga. Además es reconocido como socio del Instituto de Tecnología Pesquera (ITP).

SGS DEL PERU, como aliado estratégico le ayuda a:

- **Cumplir con las regulaciones nacionales e internacionales:** Para ello contamos con los servicios de Muestreo, Certificación, Inspección y Análisis de Harina de

Pescado, Aceite de Pescado, Pescados y Mariscos (frescos, enlatados y en conservas) de acuerdo a todas las regulaciones necesarias.

- **Satisfacer los requisitos de Higiene:** Ponemos a su disposición una amplia gama de Servicios de Inspección Higiénico Sanitaria a comedores, así como control de alimentos e inspección de seguridad alimentaria en embarcaciones. Estos servicios se basan en regulaciones nacionales (decretos supremos y resoluciones ministeriales del MINSA) e internacionales (lineamientos del Codex Alimentarius).
- **Atender sus necesidades en servicios de Saneamiento Ambiental en Plantas:** Nuestros servicios están alineados a los requisitos municipales y a las normas internacionales. Cumple con la norma DS 022-2001-SA, que regula los servicios de Saneamiento Ambiental en el Perú.
- **Reducir sus Emisiones Atmosféricas:** Le ofrecemos muestreo y análisis de emisiones atmosféricas para la industria de harina de pescado, según protocolo de monitoreo EPA5 (MP) y EPA16A (H2S).
- **Obtener la Certificación de Sistemas de Gestión:** Le ayudamos obtener una amplia gama de certificados de sistemas de gestión, que incluyen ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 y OHSAS 1800. También ofrecemos servicios de verificación de reportes de sostenibilidad, certificado con ISO 26000 y SA 8000, basado en estándares internacionales GRI y AAA1000; y nuestro servicio de homologación de proveedores a través del sistema único de información Q-Audit.
- **Ejecutar sus proyectos de pesca sin problemas:** Monitoreamos sus proyectos civiles, mecánicos y eléctricos durante la construcción que cumple con las exigencias dadas en los códigos nacionales e internacionales (Reglamento Nacional de Electricidad, Ley General de Hidrocarburos, Normas NGFPPA, ASME y API). Ofrecemos

servicios de inspección y certificación de equipos de pesaje y elaboración de planes de inspección; además de los servicios de inspección por ensayos no destructivos: ultrasonido, radiografía, tintas penetrantes e inspección visual, según acreditación EN 45004.

- **Capacitar a su personal:** Nuestra gama de cursos de capacitación de la industria de pesca incluyen BMP, HACCP, GMP, BRC y Softskills, así como la formación de los auditores internos y la interpretación de las normas de sistemas de gestión (ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 y OHSAS).

## **5.2. INSTITUCIONES DEL SECTOR PESQUERO**

El organismo encargado en el Perú del sector pesquero y acuícola es el ministerio de la producción (PRODUCE). Todos los recursos de origen hidrobiológico contenidos en las aguas marinas jurisdiccionales, ríos, lagos y otras fuentes hídricas del territorio nacional. Comprende la investigación científica y tecnológica del sector pesquería; así como las condiciones ecológicas de su hábitat; los medios para su conservación y explotación, la calidad, higiene y sanidad de los productos de procedencia acuática; la infraestructura pesquera, así como los servicios adicionales y complementarios para la realización de las actividades extractivas, acuícolas y del proceso pesquero en general. Postula las políticas para la promoción del Perú como país oceánico y el uso de recursos hidrobiológicos para el consumo humano.

### **5.2.1. MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN (PRODUCE)**

El Ministerio de la Producción fue creado por Ley 27779 del 10 de julio de 2002. Tiene como finalidad diseñar, establecer, ejecutar y supervisar, en armonía con la política general y los planes de gobierno, política nacionales y

sectoriales aplicables a los sectores de pesquería y de MYPE e industria, asumiendo rectoría respecto de ellas. Dicta normas y lineamientos técnicos para la adecuada ejecución y supervisión de las políticas, la gestión de los recursos del Sector, así como para el otorgamiento, reconocimiento de derechos, la sanción, fiscalización y ejecución coactiva.

El Ministerio de la producción tiene las siguientes funciones generales:

- Formular, aprobar, dirigir, coordinar, ejecutar, supervisar y evaluar la política y los planes nacionales de desarrollo de los subsectores pesquería e industria.
- Fomentar e incorporar la investigación, innovación y transferencia tecnológica, así como el planeamiento estratégico en los procesos productivos bajo el ámbito de su competencia, con la participación activa del sector privado, universidades y centros de investigación.
- Mejorar y consolidar el sistema sectorial de gestión ambiental, proponiendo las políticas y normas de protección ambiental y de conservación de los recursos naturales, a través de la supervisión, monitoreo y control del aprovechamiento sostenible de los recursos naturales en el ámbito de los subsectores pesquería e industria, en el marco del Sistema Nacional de Gestión Ambiental.
- Establecer el marco normativo para el desarrollo de las actividades extractivas, productivas y de transformación de los subsectores pesquería e industria, así como fiscalizar y supervisar el cumplimiento de las mismas, incluyendo las actividades productivas que se desarrollen en las Zonas Francas, Zonas de Tratamiento Especial Comercial y Zonas Especiales de Desarrollo, en coordinación con los organismos competentes en esta materia.

- Identificar oportunidades, difundir y promover el crecimiento de las inversiones, en el ámbito de los subsectores pesquería e industria, propiciando la descentralización productiva y el aprovechamiento de las ventajas comparativas y competitivas para el desarrollo de actividades y proyectos de pesquería e industria.
- Conducir y ejecutar en el ámbito sectorial las acciones referidas a los programas, actividades y proyectos de desarrollo social, en el marco de las políticas y planes nacionales sobre el particular.
- Expedir y administrar la normatividad, documentación técnica y de gestión, correspondiente al Sector, así como resolver las reclamaciones interpuestas contra las mismas.

Establecer los objetivos y la política del sector de la micro y pequeña empresa y cooperativas, en función de la política general del Gobierno y en coordinación con los sectores e instituciones vinculados a su ámbito, así como con los Gobiernos Regionales y Locales, supervisando su correcta aplicación.

### **5.2.2. INSTITUTO DEL MAR DEL PERÚ (IMARPE)**

El Instituto del Mar del Perú (IMARPE) es un Organismo Técnico Especializado del Ministerio de la Producción, orientado a la investigación científica, así como al estudio y conocimiento del mar peruano y sus recursos, para asesorar al Estado en la toma de decisiones respecto al uso racional de los recursos pesqueros y la conservación del ambiente marino, contribuyendo activamente con el desarrollo del país.

La investigación del IMARPE abarca el conocimiento del mar y su dinámica mediante el estudio de los procesos oceanográfico físicos, químicos y biológicos con un enfoque ecosistémico.

Bajo este enfoque se investiga la relación entre los recursos pesqueros, el ambiente y la actividad pesquera, brindando asesoramiento en el manejo de los recursos y el entorno marino, respetando y promoviendo los conceptos de desarrollo sustentable, conservación de la biodiversidad marina, protección del medio ambiente y pesca responsable.

El IMARPE cuenta con laboratorios costeros ubicados estratégicamente en el litoral dónde se efectúan trabajos de seguimiento de las pesquerías y de los principales recursos de importancia económica y social, como son las pesquerías pelágicas (anchoveta, sardina, jurel, caballa, atún y otras), pesquerías demersales (merluza y otras) e invertebrados marinos (pota, concha de abanico, chanque, almeja, macha y otros).

Para desarrollar oportunamente las investigaciones en el mar peruano y su biodiversidad, el IMARPE cuenta con tres buques de investigación científica a gran escala: el BIC Humboldt, el BIC José Olaya Balandra y el BIC Luis Alberto Flores Portugal; tres embarcaciones de investigación científica de menor escala: IMARPE IV, IMARPE V e IMARPE VI, de multipropósito para trabajo costero. Además dispone de embarcaciones menores asignadas para apoyar en las labores de investigación a los laboratorios descentralizados del IMARPE.

### 5.3. ESPECIES INDUSTRIALIZADAS

De entre todas las especies de peces, la anchoveta peruana es una de las que tiene más contenido de ácidos grasos poliinsaturados EPA y DHA. Aunque se consume como pescado entero, la mayor parte de la anchoveta peruana se convierte en aceite de pescado para alimentos balanceados y cápsulas, así como en harina de pescado, utilizada principalmente en alimentos balanceados acuáticos.

Las tasas comparativamente bajas de consumo humano directo han llevado a algunos a acusar a la industria y al Gobierno peruano de privar a las comunidades locales de una fuente valiosa de alimentos. Sin embargo, si bien se ha dedicado mucho esfuerzo en promover el consumo de anchoveta en estado fresco, conservas y congelados, este mercado sigue siendo muy pequeño. Dentro de los motivos por el cual la anchoveta es utilizada para la realización de harina y aceite de pescado son los siguientes:

- La pesquería de Perú también tiene otras especies más atractivas como la caballa, el jurel y el bonito que son especies igual de asequibles y más sabrosas y versátiles desde el punto de vista culinario. Estas son preferidas a la anchoveta por los hogares peruanos.
- La anchoveta es un pescado frágil que se deteriora rápidamente, limitando las opciones de almacenamiento y transporte para el mercado de alimentos.
- La industria y el gobierno han invertido millones desde 1960 para aumentar el consumo humano directo de este recurso, pero la mayoría de los proyectos han tenido un impacto limitado a pesar del esfuerzo y dinero invertidos.
- Su sabor distintivo y fuerte la hace relativamente poco atractiva, y por ello tiende a ser consumida en pequeñas cantidades a pesar de su promoción. Según los antropólogos consultados, es



más difícil cambiar los hábitos alimentarios de las personas que cambiar su religión.

- El uso estratégico de harina de pescado y aceite de pescado en las dietas acuáticas y de animales de granja produce gran volumen de pescados ampliamente aceptados y consumidos y otras proteínas animales de una manera más eficiente.
- Estos son productos que en realidad tienen un fuerte mercado de consumo directo.
- El volumen de producción de harina de pescado y aceite de pescado de anchoveta peruana es equivalente al requisito del 50% de la producción de pescado de cultivo en el mundo, lo que tiene un impacto positivo significativo en la seguridad alimentaria mundial.

### **5.3.1. ANCHOVETA (ENGRAULIS RINGERS)**

La Anchoveta es una especie pelágica, de talla pequeña, que puede alcanzar hasta los 20 cm de longitud total. Su cuerpo es alargado poco comprimido, cabeza larga, el labio superior se prolonga en un hocico y sus ojos son muy grandes. Su color varía de azul oscuro a verdoso en la parte dorsal y es plateada en el vientre. Viven en aguas oceánicas cuya temperatura se encuentra entre 14,5 y los 20°C. La anchoveta vive entre los 3 o 4 años de edad y en su etapa adulta, alcanza una longitud que oscila entre los 12 y 16 centímetros.

La anchoveta tiene sexos separados, alcanza su madurez sexual a los 12 cm y se reproduce mediante la producción de huevos por parte de las hembras, que son fertilizados por el macho en el agua y el embrión se desarrolla fuera del cuerpo de la hembra.

La pesca de anchoveta se realiza a lo largo de todo el litoral peruano. La captura de anchoveta se realiza con

embarcaciones de cerco, comúnmente conocidas como “bolicheras” y utilizan redes con abertura de malla de 13 mm. La anchoveta también es capturada por las embarcaciones artesanales.

El ecosistema de la corriente de Humboldt es uno de los sistemas marinos más productivos y la anchoveta, su pez más importante, es la especie más pescada en el mundo.

Este pequeño pez se distribuye en casi la totalidad del mar territorial peruano, pero es usual separarlo en dos poblaciones o stocks: el stock norte de anchoveta es el más importante para la pesca y se encuentra típicamente entre Piura e Ica, mientras que el stock sur se distribuye desde Ica hacia el sur y es compartido con Chile.

La anchoveta juega un rol fundamental en la compleja red alimenticia del ecosistema de Humboldt, dado que cientos de diferentes especies de peces, mamíferos y aves marinas dependen de ella para su alimentación.

Este pez se alimenta de plantas y animales microscópicos conocidos como plancton y también de pequeñas crías (larvas) de otros peces.

De este modo, la anchoveta convierte los abundante nutrientes de este ecosistema en la materia orgánica de sus cuerpos, que sirven de alimento para sus depredadores, entre los cuales se encuentran el jurel, la merluza, el bonito, varias especies de atún, el calamar gigante o pota, delfines y ballenas, así como muchas especies que habitan islas y costas, como lobos marinos, pingüinos y otras aves marinas.

La Anchoveta es un alimento con alto valor biológico y proteico, dado que aporta proteínas similares a la carne, no contiene carbohidratos (almidones y azúcares), es rica en

vitamina A, vitamina C y vitaminas del complejo B; brinda calcio, fosforo, potasio y minerales como el hierro y zinc, componentes que ayudan a prevenir la anemia y contribuir con el crecimiento y desarrollo de los niños. Además, posee omega 6 y 3, grasas esenciales que nuestro organismo no produce y que sirven para desarrollar el cerebro, mejorar la visión, mantener la piel en condiciones saludables, prevenir enfermedades cardiacas asociadas a la elevación de colesterol y enfermedades mentales (Alzheimer y depresión).

Su consumo es ideal para las mujeres embarazadas, debido a que mejora el desarrollo del bebe y mantiene fuerte a la mujer durante la gestación. Asimismo, es una fuente de antioxidantes, tales como la vitamina E y retinol (vitamina A) que ayudan a retardar la oxidación de otras moléculas, permitiendo tener una piel más joven y sana. Por otro lado, su alto valor en proteínas permite que los músculos se regeneren más rápido, fortaleciendo los tendones y ligamentos. También es un alimento rico en Lisina, un aminoácido imprescindible para el crecimiento de los niños, así como la vitamina D, el cual evita el raquitismo.

Un superalimento que limpia las arterias del cuerpo, disolviendo y eliminando el colesterol y triglicérido, gracias a la gran fuente de omega 3 que posee. Además, este ácido graso favorece la interconexión nerviosa en el cerebro.

Otro dato importante es que protege el sistema cardiovascular, manteniendo una correcta coagulación de la sangre y aumentando la reproducción de los glóbulos rojos. Esto reduce la posibilidad de padecer de infartos y derrames cerebrales. Por último, fortalece el sistema inmunológico, generando un organismo menos propenso de adquirir enfermedades infectocontagiosas.

Tabla 2. Valor Nutricional de la Anchoveta. Fuente: <https://peru.info/es-pe/superfoods/detalle/super-anchoveta>. Elaboración propia

COMPONENTES	PROMEDIO (%)
Humedad	70.8
Grasa	8.2
Proteína	19.1
Sales Minerales	1.2
Calorías (100g)	185



Fig. 1. Distribución geográfica de la anchoveta. Fuente: <https://peru.info/es-pe/superfoods/detalle/super-anchoveta>

## VI. ORGANIZACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE LAS EXPERIENCIAS LOGRADAS

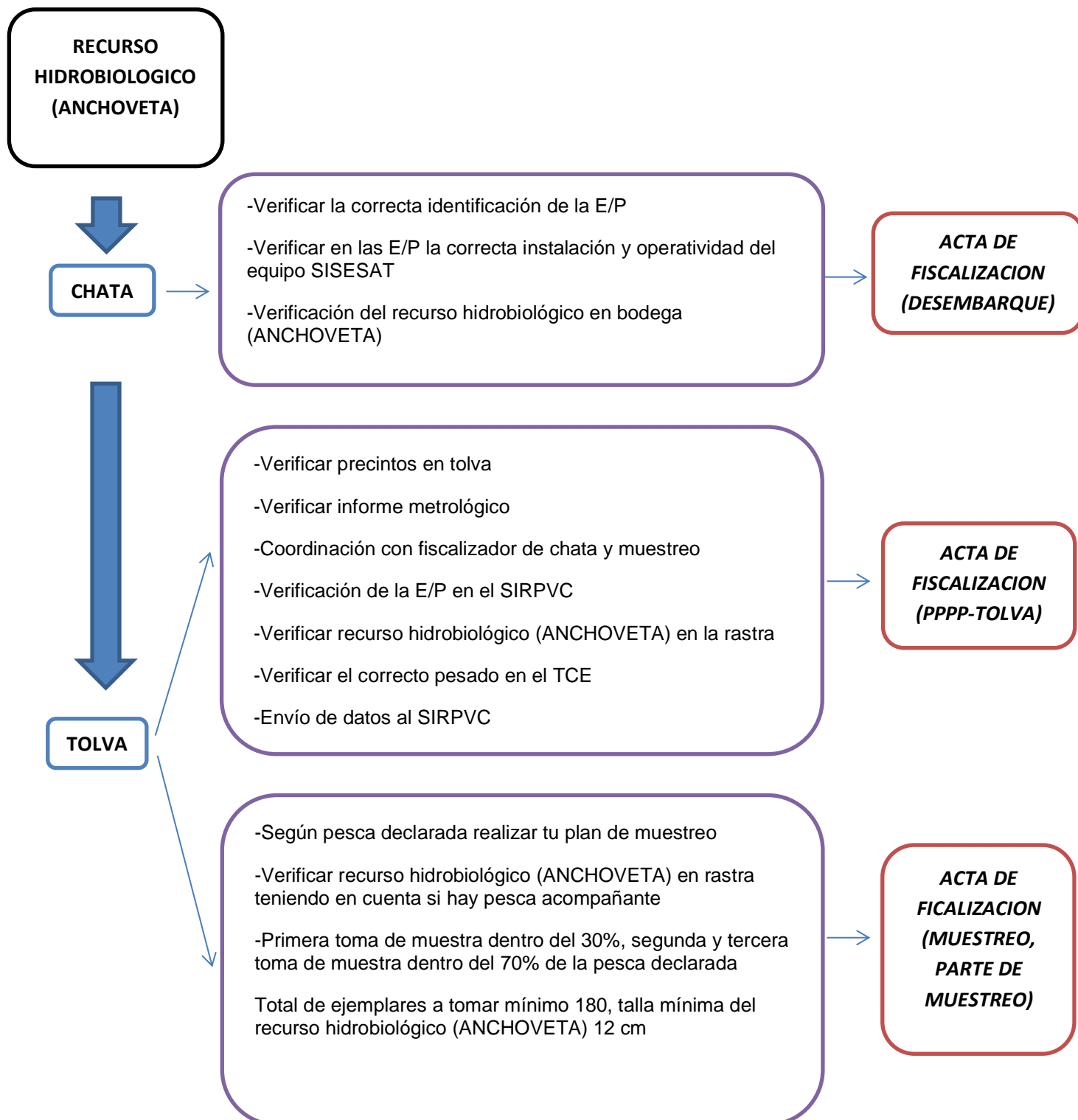


Fig. 2. Flujograma de Proceso de la Vigilancia y control en Plantas de Consumo Humano Indirecto (CHI)

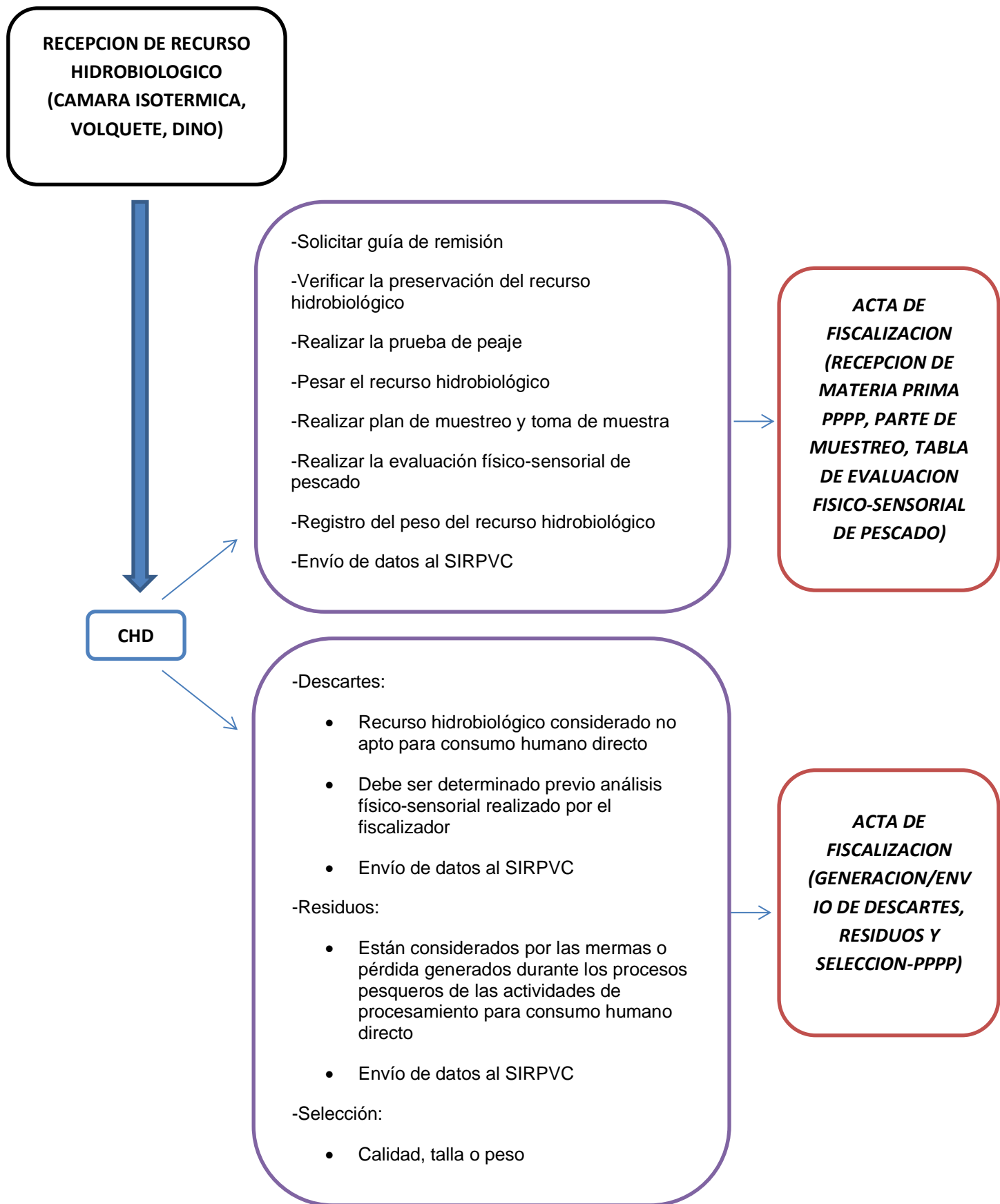


Fig. 3. Flujograma de Proceso de la Vigilancia y control en Plantas de Consumo Humano Directo (CHD)

## VII. UBICACIÓN DE LAS EXPERIENCIAS LOGRADAS EN EL MARCO DEL SUSTENTO TEORICO

### 7.1. GENERALIDADES DE LA EMPRESA

SGS es líder mundial en inspección, verificación, análisis y certificación. Está considerada como principal referente mundial en calidad e integridad, contamos con más de 97.000 empleados y con una red de más de 2.600 oficinas y laboratorios por todo el mundo.

El año 1986 empezamos a operar en la ciudad de Lima con un pequeño equipo de 40 empleados. Hoy, la sede peruana de SGS es una de las más importantes, donde todas las actividades de la región sudamericana son centralizadas y coordinadas.

En la actualidad, estamos presentes en 28 ciudades del Perú, con cerca de 2,000 empleados, ofreciendo una rango amplio de soluciones a prácticamente todo sector e industria existente, incluyendo medioambiente, agricultura, minería, industrial, pesca, certificación de sistemas de gestión, productos de consumo, automotriz y, petróleo, gas y productos químicos.



Fig. 4. Logotipo Empresa SGS DEL PERU SAC

Nuestros servicios básicos pueden dividirse en cuatro categorías:

- **Inspección:** nuestra cartera integral de servicios de inspección y verificación, líderes en el mundo, como la comprobación del estado y del peso de los productos comercializados en los transbordos, le ayudan a controlar la cantidad y la calidad, y a cumplir con los requisitos reglamentarios relevantes en diferentes regiones y mercados.
- **Ensayos:** nuestra red mundial de instalaciones de ensayos, donde trabaja un personal formado y experto, le permite reducir riesgos, reducir el tiempo de acceso al mercado y probar la calidad, la seguridad y el rendimiento de sus productos según los estándares aplicables de salud, seguridad y reglamentación.
- **Certificación:** le ayudamos a probar que sus productos, procesos, sistemas o servicios son conformes a estándares y reglamentos nacionales o internacionales, o bien estándares definidos por el cliente, a través de la certificación
- **Verificación:** garantizamos que los productos y servicios cumplen con los estándares mundiales y las regulaciones locales. Gracias a la combinación de la cobertura mundial con el conocimiento local, así como una experiencia y unos conocimientos técnicos inigualables en casi todos los sectores, SGS abarca toda la cadena de suministro, desde materias primas hasta el consumo final.

Para poder garantizar la calidad de nuestros servicios, somos constantemente evaluados por organizaciones nacionales e internacionales. Como resultado, nuestras oficinas y laboratorios cuentan con diversas certificaciones y acreditaciones incluyendo:

- ISO 9001
- ISO 14001
- OHSAS 18001



- NTP-ISO/IEC 17020
- NTP-ISO/IEC 17025
- NTP-ISO/IEC 17065

Todos nuestros métodos de ensayo se rigen bajo normativas locales y globales, y pueden también adaptarse a los requerimientos específicos de cada cliente.

Dentro de los **ASPECTOS DESTACADOS DE SGS** vamos siempre más allá de las expectativas de nuestros clientes y de la sociedad para prestar servicios líderes del mercado allí donde sea necesario. Como líder en la oferta de soluciones de negocio especializadas en la mejora de la calidad, seguridad y productividad y en la reducción de riesgos, ayudamos a nuestros clientes a navegar por un mundo cada vez más reglamentado. Nuestros servicios independientes añaden un valor significativo a las operaciones de nuestros clientes y garantizan la sostenibilidad de los negocios.

Ofrecemos servicios que promueven el desarrollo sostenible, y nuestros valores muestran además un compromiso con la sostenibilidad empresarial. Para nosotros la sostenibilidad se basa en gestionar un negocio rentable a largo plazo tomando en consideración todos los efectos medioambientales, sociales y económicos, positivos y negativos. Puede obtener más información sobre nuestras políticas y programas de sostenibilidad en nuestra sección Sostenibilidad empresarial.

Tenemos como **MISION** ser la organización de servicios más competitiva y más productiva del mundo. Nuestras competencias clave en inspección, verificación, ensayos y certificación se someten a un proceso de mejora continua para mantenernos a la vanguardia del sector. Son la médula espinal de nuestra identidad. Los mercados de elección están determinados únicamente por nuestra capacidad de ser los más competitivos, y de ofrecer

sistemáticamente servicios sin rival a nuestros clientes de todo el mundo.

Tenemos como **VALORES** ser la personificación de la pasión, la integridad, la innovación y el espíritu emprendedor, esforzándonos continuamente por llevar a la práctica nuestra visión. Estos valores nos guían en todo lo que hacemos, y son la roca en la que descansa nuestra organización.

### **7.1.1. INTEGRIDAD DE LA EMPRESA**

La integridad es la médula espinal de SGS. La confianza que inspiramos en nuestros clientes y partes interesadas es la clave de nuestro éxito como organización y como individuos.

Como líderes del sector, nos adherimos a los más altos estándares de comportamiento profesional. El Código de integridad de SGS define los principios más importantes de la integridad profesional para el Grupo SGS y refleja los valores que se comparten en nuestra organización, nuestro negocio y nuestros afiliados.

Estamos comprometidos con una cultura en la que pueden plantearse y debatirse abiertamente cuestiones relacionadas con la integridad y la ética profesionales. Los empleados y otras partes interesadas que actúan en nombre de nuestra organización o en su representación, disponen de orientación y apoyo para ayudarles a comprender el Código y ayudarles a tomar la decisión correcta cuando se enfrentan a un dilema ético.

SGS fue la primera compañía en inspección que implementó mundialmente un programa de formación en integridad para sus empleados. El programa de conformidad del Grupo SGS, basado en nuestro Código de integridad, garantiza que se aplican los más altos estándares de integridad a todas nuestras actividades comerciales en todo el mundo, según las mejores prácticas internacionales.

Nuestro programa de formación anual de integridad actúa como una puesta al día periódica de los principios del Código y lo lleva a cabo cada supervisor y director con responsabilidades ante el personal. Se mantiene un registro de participación para asegurar que todo el personal complete esta formación cada año. También se realizan sesiones específicas de formación de integridad para supervisores y directores.

La formación anual en integridad tiene como complemento un programa interactivo de aprendizaje a distancia que integra los distintos sectores y engloba los principios generales incluidos en el Código de SGS. El programa, disponible en Internet en inglés, francés, español, chino y coreano, también se utiliza como formación permanente, especialmente por los nuevos empleados, como parte de su iniciación.

El director de Conformidad es responsable de aplicar los procedimientos que rigen el comportamiento ético de empleados y consultores, así como de la realización de investigaciones sobre presuntas conductas indebidas del personal. También establece las normas de integridad que esperamos de nuestros socios comerciales. Pueden presentarse informes sobre presuntas violaciones del Código, y obtener asesoramiento llamando a la Línea de

Asistencia para la Integridad, rellenando un informe escrito online o enviándolo por fax o correo electrónico.

El Comité de Conducta profesional garantiza la aplicación del Código de integridad en nuestra organización y asesora a la gerencia sobre todas las cuestiones de ética empresarial. También aprueba los acuerdos para la contratación o el desarrollo de oportunidades de negocio con los intermediarios.

Mantener nuestra integridad profesional en nuestro trato con clientes, colegas, proveedores y comunidades donde hacemos negocios, es la única manera de proteger nuestra reputación en el mercado. Es una responsabilidad compartida entre todos y cada uno de los empleados de SGS.

### **7.1.2. CÓDIGO DE INTEGRIDAD**

El Código de integridad de SGS ha sido aprobado por nuestro Consejo de Administración y el Comité de Operaciones. Se aplica a todos nuestros empleados, agentes y directivos, así como a nuestras empresas afiliadas.

Todos los contratistas, consultores, autónomos, socios, agentes, subcontratistas y cualquier persona que actúe en nombre de SGS o en su representación deben cumplir todos los aspectos del Código que no estén específicamente relacionados con nuestros empleados.

El Código define los principios más destacados de integridad profesional y es una expresión de los valores que se comparten en SGS, nuestros distintos negocios y nuestras filiales. Su consulta debería ayudar a que cualquier

persona que actúe en nombre de SGS tome las decisiones correctas cuando realiza su trabajo.

### **7.1.3. FORMACIÓN DE INTEGRIDAD**

La integridad es el centro de nuestra filosofía en SGS. Nos esforzamos por cumplir con altos estándares éticos y garantizar que nuestras actividades en todo el mundo se lleven a cabo de acuerdo con las buenas prácticas reconocidas internacionalmente.

Para ayudarnos a lograr este objetivo, hemos creado un programa de conformidad basado en nuestro Código de integridad.

Es responsabilidad personal de cada empleado de SGS leer y comprender el Código, así como comprometerse con el mantenimiento de sus principios. Se requiere que los empleados participen en las sesiones anuales de formación en integridad que se proporcionan. Los nuevos empleados deben completar el programa de aprendizaje a distancia basado en el Código de integridad de SGS como parte de su iniciación.

#### **7.1.3.1. FORMACIÓN ANUAL OBLIGATORIA**

Para ayudar al personal de SGS a integrar los valores y principios en su trabajo diario, hemos creado dos programas obligatorios de formación. Nuestro Programa anual de formación en integridad consta de sesiones con formadores que presentan y detallan nuestro Código de integridad.

Esta formación es una manera muy positiva y productiva de comunicar nuestros valores, y anima a nuestros empleados a compartir experiencias y soluciones mediante situaciones diarias. Mediante la ejecución de este programa de formación cada año, actualizamos y motivamos a nuestro personal, y garantizamos que nuestro Código de integridad se mantenga en el centro de los servicios que ofrecemos en todo el mundo. Se mantiene un registro de todos los empleados que participan en la formación para asegurar que todos los miembros del personal completen esta formación esencial.

Los directores y supervisores de SGS reciben una formación más detallada de sus funciones, que incluye la planificación de situaciones específicas de su propia línea de negocio y de su ubicación.

#### **7.1.3.2. CURSOS POR INTERNET**

Nuestro programa interactivo de aprendizaje a distancia ofrece a nuestros empleados una comprensión global de los principios y valores del Código de integridad y muestra cómo integrarlos en sus actividades empresariales diarias. El personal de SGS en todo el mundo debe completar esta formación obligatoria, disponible en varios idiomas, durante su período de iniciación. Después de presentarles el código, se precisa que los nuevos empleados completen correctamente un cuestionario, tras el cual recibirán certificados de aprovechamiento.

### **7.1.3.3. INFRACCIÓN DEL CODIGO**

Si desea informar de una posible transgresión del código, puede llamar a la línea de asistencia para la integridad, presentar un informe escrito en línea o enviar un informe por fax, correo electrónico o correo ordinario.

### **7.1.4. POLÍTICA CONTRA EL ABUSO DE SUSTANCIAS TOXICAS EN SGS**

SGS tiene un gran compromiso con la salud, la seguridad y el bienestar de sus colaboradores, clientes y contratistas. SGS está plenamente comprometido con mantener un lugar de trabajo seguro, siendo consciente que el abuso de alcohol, drogas o de otras sustancias tóxicas por parte de sus empleados o contratistas puede menoscabar su capacidad para desempeñar el trabajo correctamente y acarrear graves efectos negativos para la seguridad, la eficiencia y la productividad de SGS en su conjunto.

Por lo tanto, las empresas del grupo SGS que operan en Perú, han establecido una política de restricción al consumo de alcohol y drogas en pro de garantizar un adecuado desempeño laboral, fomentando un estilo de vida saludable, en el marco de lo establecido en la legislación peruana y en las directrices corporativas del Grupo SGS, Así: No se acepta ni tolera el abuso de sustancias tóxicas; está terminantemente prohibido el consumo, posesión, distribución, transporte o venta de alcohol y/o drogas ilegales o medicamentos controlados sin prescripción médica.

SGS podrá efectuar dosajes de alcohol y drogas sin previo aviso para verificar el cumplimiento de esta política. De presentarse algún caso positivo o ante la negativa a someterse a una prueba de alcohol o drogas será motivo de medidas disciplinarias, que pueden incluir hasta el despido. Esta política aplica a todos los niveles de la organización, y su cumplimiento es responsabilidad de todos nuestros colaboradores y contratistas.

#### **7.1.5. POLÍTICA DE DESARROLLO SOSTENIBLE EN SGS**

SGS DEL PERU SAC es una empresa líder en servicios de inspección, verificación, ensayo y certificación; reconocida como referencia mundial de calidad e integridad.

En todas nuestras operaciones nos guiamos por el principio fundamental de desarrollo sostenible, satisfaciendo las necesidades actuales sin comprometer a las futuras generaciones. En tal sentido, nos comprometemos a:

- Prevenir la contaminación del medio ambiente.
- Minimizar los impactos ambientales ocasionados por nuestras actividades.
- Cumplir con las normativa nacionales relacionadas al medio ambiente y donde sea conveniente superar con nuestros propios estándares.
- Incorporar las mejoras tecnológicas de respeto del medio ambiente, que sean económicamente.
- Mejorar continuamente la eficacia con la que utilizamos los insumos en nuestros procesos y actividades, Cuando sea posible usarlos nuevamente, en vez de eliminarlos. Promover el reciclaje y el uso de materiales reciclados,
- Siempre que sea posible, reducir el nivel de emisiones nocivas. Minimizar el uso de todos los materiales y



energía, evitando, en la medida de lo posible, el uso de materiales derivados de productos peligrosos.

- Reducir las emisiones de dióxido de carbono, mediante el uso de tecnologías más limpias-
- Mejorar el nivel de conocimiento de los colaboradores en temas de medio ambiente, fomentando conductas responsables.
- Desarrollar, mantener e implementar procedimientos y sistemas de gestión que evalúen y monitoreen en forma continua el impacto de nuestras actividades en el medio ambiente.
- Integrar los temas de desarrollo sostenible al proceso de toma de decisiones de nuestra empresa.
- Facilitar y estimular el diseño, uso, reutilización, reciclaje y disposición responsable de nuestros residuos generados.
- Construir con hechos y mantener la imagen de SGS DEL PERU SAC como una empresa digna de confianza, comprometida con el desarrollo sostenible de una manera social y ambientalmente responsable.

#### **7.1.6. POLÍTICA DE FATIGA Y SOMNOLENCIA**

SGS DEL PERU SAC, es consciente de que la fatiga y la somnolencia son factores de riesgo que pueden ocasionar accidentes de trabajo y afectar la calidad de desempeño laboral de todo colaborador. Es por ello, que nos comprometernos a:

- Brindar a nuestros colaboradores los conocimientos necesarios para que puedan identificar condiciones relacionada a los estados de fatiga y somnolencia y puedan evitarlos con prácticas seguras de descanso

- Fomentar un ambiente de confianza para que sea de conocimiento de todos que ningún trabajador será sancionado si se niega a trabajar o se detiene al sentir síntomas de fatiga o somnolencia durante la realización de alguna de sus tareas.

#### **7.1.7. POLÍTICA DE SUSPENSION DE TAREAS**

Los trabajadores de SGS DEL PERU SAC, ante el desarrollo de la conciencia en la seguridad, tienen que cumplir con las siguientes disposiciones referentes a la negativa del trabajo:

- Cuando un trabajador reciba la orden de realizar un trabajo, una tarea o actividad donde el considere que su actividad física se encuentra en peligro o que no tenga los lineamientos de seguridad establecidos, el trabajador debe informar a su supervisor inmediatamente sobre la condición y tiene el derecho de no realizar dicha tarea o actividad hasta que se elimine esa deficiencia de seguridad.
- El supervisor tomara las acciones correctivas y verificara las condiciones de trabajo dando su aprobación para el reinicio de las actividades.
- Si a pesar de ello, el trabajador continua con su negativa, se convocara al Comité Central de Seguridad, quienes sacaran conclusiones y recomendaciones frente al trabajo.
- El trabajador por ningún motivo estará sujeto a sanciones ni amonestaciones al cumplir con los lineamientos establecidos anteriormente.

#### **7.1.8. POLÍTICA DISCIPLINARIA DE SGS DEL PERU**

SGS DEL PERU SAC, es titular de las facultades disciplinarias dentro de los límites establecidos por las disposiciones legales vigentes.

Los colaboradores que no cumplan con lo establecido en el Reglamento de Seguridad, Salud y Medio Ambiente (RISSMA) o que atenten contra su propia seguridad y/o salud, la de otros colaboradores o contra el medio ambiente, serán nuevamente capacitados y/o amonestados por la empresa, de acuerdo a la reiteración o gravedad de la falta. Pudiendo llegar a la separación definitiva del colaborador.

El Comité de Seguridad, Salud y Medio Ambiente de SGS DEL PERU SAC, que ha sido conformado considerando los lineamientos de la normativa nacional; aplicaran las sanciones señaladas en el reglamento interno de Seguridad, Salud y Medio Ambiente (RISSMA), evaluando la gravedad de la falta, omisión o infracción y a la repercusión que esta puede tener en el desenvolvimiento de las actividades de SGS.

Los trabajadores se quedan obligados a recibir y/o firmar los documentos que les remita SGS haciéndole saber de las medidas disciplinarias que se apliquen. En caso de negativa, la entrega se hará notarial, considerándose tal hecho como agravante de la falta cometida.

### **7.1.9. POLÍTICA DE CALIDAD, SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE**

SGS DEL PERU SAC, creada en 1986, pertenece al grupo SGS, líder mundial en servicios de inspección, verificación, análisis y certificación para diferentes sectores económicos e industrias diversas.

Es nuestra política integrada:

- Brindar y asegurar un ambiente de trabajo, condiciones y equipamiento seguro, conjuntamente con entrenamiento y capacitación que proporcione a nuestros colaboradores el conocimiento e información necesarios para llevar a cabo sus funciones.
- Asegurar la protección del entorno ambiental, mediante la ejecución responsable de nuestros servicios.
- Satisfacer o sobrepasar las expectativas de nuestros clientes, a través de la aplicación de principios de calidad demostrados en todos los niveles del proceso de la prestación de nuestro servicio, dentro del marco de lo establecido en nuestro Código de Integridad y Conducta Profesional.
- Estamos comprometidos a:
- Prevenir incidentes, lesiones, dolencias y enfermedades ocupacionales de nuestros colaboradores, clientes, proveedores, visitantes, vecinos y todos los que e encuentren bajo nuestra responsabilidad.
- Hacer un uso racional de los recursos naturales, así como prevenir, mitigar y controlar los factores responsables de impactos ambientales.
- Cumplir con los requisitos legales, reglamentarios, otros suscritos por la organización y acuerdos colectivos de: Seguridad y Salud Ocupacional relacionado a los

peligros, Medio Ambiente relacionado a sus aspectos ambientales y Calidad aplicable a los servicios.

- Mantener la calidad y las buenas prácticas profesionales durante la realización de los servicios brindados a nuestros clientes.
- Mejorar continuamente la eficiencia de los Sistemas de Gestión de Calidad, Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente (CSSMA) y nuestro desempeño en todos los aspectos, determinando los objetivos de mejora que apliquen y los controles que se consideren necesarios.
- Garantizar que los colaboradores y sus representantes sean consultados y participen activamente en todos los elementos del Sistemas de Gestión de Calidad, Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente
- Comunicar la política CSSMA a todos los niveles de organización y partes interesadas, para lograr la participación y compromiso de todos nuestros colaboradores.

## **7.2. PROCEDIMIENTO GENERAL PARA EL PROGRAMA DE VIGILANCIA Y CONTROL DE LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUICOLAS EN EL AMBITO NACIONAL**

### **7.2.1. OBJETIVO**

Establecer las actividades para los Inspectores de la empresa SGS del Perú S.A.C., en adelante SGS, sobre el procedimiento de inspecciones a seguir durante la ejecución del “Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el Ámbito Nacional” en adelante, “EL PROGRAMA”, teniendo como finalidad lograr una adecuada actuación de los Inspectores de SGS, en el desarrollo de las acciones de inspección que ejecuten en el

marco de las actividades específicas y responsabilidades establecidas por “EL PROGRAMA”.

### **7.2.2. CAMPO DE APLICACIÓN**

El presente procedimiento se aplica en el programa de Descarga de SGS DEL PERU SAC

### **7.2.3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA**

Instructivos y Procedimientos

- INS-I-AFL.107 Llenado de Actas del Programa de Control de Descarga.
- INS-I-AFL.109 Instrucciones de seguridad para Inspectores ubicados en planta, chata, muelle y carreteras.
- INS-P-AFL.99 Supervisión y Monitoreo al Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el Ámbito Nacional.
- INS-P-AFL.102 Asignación y Control de Precintos.
- INS-P-AFL.103 Inspección de Muestreo para Recursos Hidrobiológicos.
- INS-P-AFL.104 Inspección de Evaluación Físico Sensorial.
- INS-P-GEN.12 Código de Conducta y Buenas Prácticas aplicado a las actividades de inspección.
- INS-DR-AFL.1 Guía de manejo del aplicativo Extranet.
- INS-DR-AFL.2 Guía de manejo del aplicativo SIRPVC.

#### Base legal

- ✓ DL N° 25977 – Aprueban Ley General de Pesca.
- ✓ D.S. N° 012-2001-PE "Aprueban el Reglamento de la Ley General de Pesca".
- ✓ RM N° 209-2001-PE – Aprueban relación de tallas mínimas de captura y juveniles de peces marinos e invertebrados.
- ✓ DS N° 027-2003-PRODUCE – “Programa de Vigilancia y Control de la Pesca y Desembarque en el Ámbito Marítimo”.
- ✓ RD N° 275-2004-DCG - Establecen normas para marcado y pintado de nombre de naves y artefactos navales relacionados a la actividad pesquera.
- ✓ RM N° 358-2004-PRODUCE - Dictan medidas complementarias sobre requisitos técnicos de instalación de instrumentos de pesaje discontinuo automático de recursos hidrobiológicos.
- ✓ DS N° 029-2005-PRODUCE – Adicionan actividades al Programa de Vigilancia y Control de la Pesca y Desembarque en el Ámbito Marítimo.
- ✓ DS N° 011-2007-PRODUCE - Reglamento de Ordenamiento Pesquero de Jurel y Caballa.
- ✓ RM N°585-2008-PRODUCE – Modificatoria a la RM N° 358-2004-PRODUCE.
- ✓ RM N°768-2008-PRODUCE – Modificatoria a la RM N° 358-2004-PRODUCE.
- ✓ RM N° 197-2009-PRODUCE – Disposiciones para la instalación de precintos en los equipos SISESAT.
- ✓ RM N° 502-2009-PRODUCE – Dictan medidas de control que regula el funcionamiento de los instrumentos de pesaje discontinuos automáticos de los EIP.
- ✓ DS N° 002-2010-PRODUCE – Ampliación de los alcances del Programa de Vigilancia y Control de la Pesca y Desembarque en el Ámbito Marítimo

- ✓ DS N° 008-2010-PRODUCE – Modificatoria la DS N°002-2010-PRODUCE.
- ✓ DS N°005-2011-PRODUCE - Reglamento del Procesamiento de los descartes y/o residuos de Recursos Hidrobiológicos.
- ✓ DS N° 017-2011-PRODUCE - Modifica el Reglamento del Procesamiento de los descartes y/o residuos de Recursos Hidrobiológicos.
- ✓ RD N°012-2014-PRODUCE/DGSF – Aprobar directiva N° 014-2014-PRODUCE/DGSF “Procedimiento para la suspensión preventiva de zonas con presencia del recurso anchoveta en tallas menores a las permitidas”.
- ✓ DS N°008-2013-PRODUCE - Aprueban el Reglamento del Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el Ámbito Nacional.
- ✓ RD N°016-2013-PRODUCE/DGSF- “Aprueban Procedimiento para realizar auditorías a los sistemas de pesaje de los sistemas de pesaje de los establecimientos industriales pesqueros para consumo humano directo CHD y consumo humano indirecto CHI”.
- ✓ RD N°019-2013-PRODUCE/DGSF- Aprueban Certificado de Procedencia y sus instrucciones.
- ✓ DS N° 001-2014-PRODUCE – Aprueban el Reglamento del Sistema de Seguimiento Satelital para Embarcaciones Pesqueras (SISESAT).
- ✓ DS N° 006-2014-PRODUCE – Se establecen disposiciones para el fortalecimiento del marco regulador de la actividad de procesamiento de los descartes y residuos de los recursos hidrobiológicos y aprueben el régimen de adecuación de la planta de reaprovechamiento.
- ✓ DS N° 011-2014-PRODUCE – Modifican el DS N° 001-2014-PRODUCE – Con el que Aprueban el Reglamento



del Sistema de Seguimiento Satelital para Embarcaciones Pesqueras (SISESAT).

- ✓ RM N° 083-2014-PRODUCE – Requisitos Técnicos Y Procedimientos Para El Pesaje De Recursos Hidrobiológicos, Sus Descartes Y Residuos, Y El Registro De Los Resultados.
- ✓ RD N° 018-2014-PRODUCE/DGSF – Aprueban la Directiva N° 015-2014-PRODUCE/DGSF Procedimiento para realizar el mantenimiento y calibración de los equipos e instrumentos de pesaje y tablas de desperfectos menores y mayores.
- ✓ DS N°006-2015-PRODUCE – Fortalecen el ordenamiento pesquero del recurso Anchoveta (*Engraulis Ringens*) y Anchoveta Blanca (*Anchoa Nasus*) destinada al consumo humano directo.
- ✓ RM N°353-2015-PRODUCE – Aprueban disposiciones para realizar el muestreo de recursos hidrobiológicos.
- ✓ RD N° 022-2015-PRODUCE/DGSF – Aprobar directiva N° 002-2015-PRODUCE-DGSF “Procedimiento para el pesaje de recursos hidrobiológicos destinados al consumo humano directo, así como sus descarte, aquella materia prima no considerada para el procesamiento por selección de talla, peso o calidad y residuos, en balanzas industriales de plataforma de acero o balanzas industriales de plataforma camionera, instaladas en desembarcaderos pesqueros artesanales, muelles o empresas que prestan servicio de pesaje”.
- ✓ RD N°056-2015-PRODUCE / DGSF – Aprueban Las Bases Y Términos De Referencia Integrado Del Proceso De Selección De Las Empresas Que Se Encargarán De La Ejecución Del Programa De Vigilancia Y Control De Las Actividades Pesqueras Y Acuícolas En El Ámbito Nacional Para El Periodo 2016 – 2018.

- ✓ RD N° 067-2015-PRODUCE/DGCHD - Aprobar el Modelo de convenio de abastecimiento de descartes y residuos de recursos hidrobiológicos, así como de aquella materia prima no considerada por selección de talla, peso o calidad respecto a los recursos anchoveta (*Engraulis Ringens*) y anchoveta blanca (*Anchoa Nasus*).
- ✓ RD N°013-2016-PRODUCE / DGSSF – Aprueban Directiva N°002-2016-PRODUCE / DGSSF – Procedimiento para el control de transporte de recursos hidrobiológicos, descartes y residuos y productos pesqueros terminados.
- ✓ RD N°014-2016-PRODUCE / DGSSF – Aprueban Directiva N° 003-2016-PRODUCE / DGSSF – Procedimiento para realizar el muestreo y la evaluación físico sensorial de los recursos hidrobiológicos en las actividades pesqueras.
- ✓ RD N°076-2016-PRODUCE / DGSSF – Modificase Listado de Códigos de Plantas Industriales de Procesamiento de Recursos Pesqueros aprobado por RD N°016-2016-PRODUCE / DGSSF
- ✓ DS N° 024-2016-PRODUCE - Establecen medidas para fortalecer el control y vigilancia de la actividad extractiva para la conservación y aprovechamiento sostenible del recurso anchoveta (Implementación Bitácora Electrónica).
- ✓ DS N°005-2017-PRODUCE – Reglamento de Ordenamiento Pesquero del recurso Anchoveta para Consumo Humano Directo.
- ✓ RD N°039-2016-PRODUCE/DGSSF- Aprueban directiva N°017-2016-PRODUCE/DGSSF Procedimiento para el control de los instrumentos de pesaje gravimétricos de precisión continuos y discontinuos instalados en las plantas de CH, CHD, Residual y Reaprovechamiento.
- ✓ DS N°017-2017-PRODUCE – Decreto supremo que aprueba el Reglamento de Fiscalización y sanción de las Actividades Pesqueras y Acuícolas.

- ✓ RD N°077-2017-PRODUCE/DGSFS-PA – Aprueban nuevos formatos de fiscalización de las Actividades Pesqueras y Acuícolas, adecuándose con el DS N°017-2017-PRODUCE.

## **7.2.4. RESPONSABILIDADES**

### **7.2.4.1. SUPERVISION**

- Realizar la programación de los Inspectores en turnos de trabajo y de realizar un monitoreo continuo en las PPPP (chatas, muelles, tolvas de pesaje, PPPP mediterráneas, PPPP de CHD y harina residual, PPPP de reaprovechamiento) y puntos de control móvil (garitas de control y muelles).
- Verificar que el presente procedimiento sea de cumplimiento en las actividades diarias por parte de los inspectores.

### **7.2.4.2. INSPECTORES**

- Cumplir con lo establecido en este procedimiento, en lo que respecta a sus actividades de inspección y de comunicación a los supervisores y la oficina regional.
- Llenar adecuadamente, de acuerdo a lo establecido en el instructivo INS-I-AFL.107 los formatos de las actas de Inspección, levantar las actas de Fiscalización consignando con precisión y detalle la infracción en que se hubiera incurrido si se diera el caso y efectuar la notificación correspondiente. Asimismo, son

responsables también de ingresar y enviar los datos relativos a las descargas de las embarcaciones a través del equipo móvil asignado a los puntos de control, de acuerdo a lo establecido en las guías de manejo del aplicativo SIRPVC y Extranet.

- Respetar y mantener los principios de nuestro Código de Integridad. Si algún inspector recibiera algún intento de soborno deberá reportárselo a su supervisor o supervisor regional dentro de las 24 horas de ocurrido el hecho.

Cualquier transgresión del Código que pueda dañar la reputación y marca de SGS no será tolerado y resultarán en acciones disciplinarias que llegado el momento se determinarán.



Fig. 5. Inspector de descarga SGS DEL PERU SAC

## **7.2.5. PROCEDIMIENTO**

### **7.2.5.1. ASPECTOS GENERALES**

El objetivo general de “EL PROGRAMA” es combatir la pesca ilegal de recursos hidrobiológicos tanto en su recepción como en su procesamiento, estableciéndose para ello las siguientes actividades de inspección:

#### **a) En Plantas de Procesamiento de Productos Pesqueros (PPPP) para Consumo Humano Indirecto (CHI)**

- 1)** Controlar la descarga de los recursos hidrobiológicos, en los puntos de control, verificando el pesaje y registro de dichos recursos. En este caso, las inspecciones serán al 100% de las descargas efectuadas.
- 2)** Verificar y controlar los límites de tolerancia de ejemplares en tallas o pesos menores a los permitidos, especies dependientes y asociadas, y captura incidental, en las descargas de la especie objetivo.
- 3)** Realizar la evaluación biométrica de los recursos hidrobiológicos no menor al 80% del número de embarcaciones que descarguen en las plantas de procesamiento pesquero, siempre que sea posible.
- 4)** Verificar la procedencia de los recursos hidrobiológicos conforme a las disposiciones legales vigentes [] a fin de determinar la legalidad de los recursos hidrobiológicos.

- 5) Realizar un control documentario de la Producción de la harina y aceite de pescado de acuerdo a las disposiciones legales vigentes.



Fig. 6. Planta Pesquera Hayduk S.A (CHI) – Coishco

**b) En Plantas de Procesamiento de Productos Pesqueros (PPPP) de Consumo Humano Directo (CHD)**

- 1) Controlar la recepción o descarga de los recursos hidrobiológicos en los puntos de control, verificando lo señalado en las guías de remisión-remitente, verificando el pesaje y registro de dichos recursos por destino específico (Conservas, Enlatado, Curado, etc.) y el pesado de los descartes y residuos que se generen.
- 2) Realizar la evaluación físico sensorial y biométrico de los recursos hidrobiológicos.
- 3) Verificar y controlar en un 100 % los límites de tolerancia de ejemplares en tallas o pesos menores a los permitidos, especies dependientes y asociadas, y captura incidental

en las descargas de la especie objetivo, siempre que sea posible.

- 4) Verificar el cumplimiento de las normas que establecen límites de descartes y residuos de recursos hidrobiológicos, realizando, cuando corresponda, la evaluación físico sensorial de los descartes y residuos.
- 5) Realizar un control documentario de la Producción de [] CHD de acuerdo a las disposiciones legales vigentes.
- 6) Verificar la procedencia de los recursos hidrobiológicos, así como el destino de los descartes y residuos, de acuerdo a las disposiciones legales vigentes.
- 7) Verificar la vigencia y el cumplimiento de los convenios de abastecimiento de acuerdo a las disposiciones legales vigentes.



Fig. 7. Planta Austral Group S.A.A (CHD) - Coishco

### **c) En Plantas de Harina Residual**

- 1)** Controlar la recepción de los descartes o residuos de los recursos hidrobiológicos que se generen del proceso de CHD verificando su procedencia a través de la documentación correspondiente, el pesaje y registro de dichos recursos.
- 2)** Controlar los descartes y/o residuos de los recursos hidrobiológicos, que se reciban de las plantas de procesamiento de productos pesqueros para consumo humano directo que no cuentan con planta de harina residual, sobre la base de las guías de remisión y los convenios de abastecimiento.
- 3)** Controlar los descartes y/o residuos de los recursos hidrobiológicos que se reciban provenientes de las tareas previas realizadas en los desembarcaderos pesqueros, verificando su procedencia a través de las guías correspondientes.
- 4)** Controlar los límites de tolerancia de ejemplares en talla o pesos menores a los permitidos, especies dependientes y asociados, y captura incidental.
- 5)** Realizar la evaluación Físico – Sensorial y biométrica de los recursos hidrobiológicos.
- 6)** Realizar un control documentario de la Producción de la harina y aceite de pescado de acuerdo a las disposiciones legales vigentes.
- 7)** Verificar la vigencia y el cumplimiento de los convenios de abastecimiento de acuerdo a las disposiciones legales vigentes.



#### **d) En Plantas de Reaprovechamiento**

- 1)** Controlar la recepción de los descartes o residuos de los recursos hidrobiológicos verificando el pesaje y registro de dichos recursos y a través de las guías de remisión, verificar que estos procedan únicamente de las tareas previas realizadas en los desembarcaderos pesqueros artesanales, en caso de los que procedan de las plantas de CHD que no cuenten con planta de harina residual, solo se autoriza dicha recepción en las localidades donde no existan otras plantas de harina residual o en caso que la planta de reaprovechamiento está autorizada para la recepción de descartes y/o residuos de recursos hidrobiológicos exceptuándose a la especie anchoveta.
- 2)** Realizar la evaluación físico sensorial y biométrica de los recursos Hidrobiológicos.
- 3)** Realizar un control documentario de la Producción de la harina y aceite de pescado de acuerdo a las disposiciones legales vigentes.
- 4)** Verificar la vigencia y el cumplimiento de los convenios de abastecimiento de acuerdo a las disposiciones legales vigentes.



Fig. 8. Planta Pesquera Miguel Angel (Reaprovechamiento) – Coishco

**e) En los puntos en carretera para el control del transporte de los recursos hidrobiológicos, de sus residuos o descartes o sus productos terminados**

De acuerdo a los recursos hidrobiológicos transportados el inspector verificara que cuente con los siguientes documentos:

- Guías de remisión-remitente.
- Certificados de procedencia – harina de pescado.
- Declaración de extracción y recolección de moluscos y bivalvos (DER).
- Declaración aduaneras de mercancía (DAM) – Recursos hidrobiológicos importados.
- Hoja de liquidación – Residuos, selección y descarte.
- Otros formatos según el tipo de especies.

- 1)** Verificar la correcta emisión de la guía de la remisión-remitente y llenado de la información (nombre y matrícula de EP, número de cajas o contenedores y peso total), según las disposiciones legales vigentes.
- 2)** Verificar que no se transporten recursos en veda o legalmente protegidos.
- 3)** Verificar el volumen, condiciones de estiba y medio de preservación adecuado de los recursos hidrobiológicos.
- 4)** Al intervenir un vehículo que transporta harina y aceite de pescado u otros productos terminados, el inspector solicitará al conductor, según corresponda: la guía de remisión-remitente, certificado de procedencia o declaración jurada de comercialización. Realizar la evaluación físico sensorial y biometría de acuerdo a la normatividad vigente. Si las condiciones de seguridad y sanitarias no son adecuadas: falta de suministro de agua, romper la cadena de frío, forma de estiba, etc. No se procederá a realizar el muestreo biométrico y físico sensorial, lo cual se consignará como observación en el acta correspondiente.
- 5)** Verificar que el código del precinto de seguridad del vehículo isotérmico se encuentre en perfecto estado de conservación, no adulterado, removidos o violentados y que sea el mismo que se encuentre consignado en la guía de remisión-remitente.

**6)** Luego de la verificación se procederá a realizar el llenado de las actas, si se detectará un hallazgo en el incumplimiento al marco legal se tendrá que detallar en el acta de fiscalización el numeral que corresponda.

**f) En los lugares de descarga (Chatas y Muelles)**

**1)** Verificar durante el desembarque de los recursos hidrobiológicos, la correcta identificación de la embarcación pesquera, la vigencia del permiso de pesca y de los convenios suscritos y activados, así como de las nominaciones para realizar actividades extractivas, de corresponder, según las disposiciones legales vigentes.

**2)** Verificar en las embarcaciones pesqueras la operatividad y correcta instalación de los equipos del Sistema de seguimiento Satelital (SISESAT), constatar su código de identificación, supervisando su correcta instalación, remoción y sustitución de los precintos de seguridad del SISESAT, levantando el acta correspondiente. Para el caso de la remoción de precintos de la plataforma satelital (SISESAT) el inspector deberá solicitar la última acta en la cual se halla realizado la remoción, al final deberá elaborar el acta correspondiente.

**3)** Verificar uso de medios o sistemas de conservación de los recursos hidrobiológicos empleado por las embarcaciones de consumo

humano directo; así como, el estado de conservación y demás condiciones de los recursos hidrobiológicos capturados a través de la evaluación físico sensorial según la normativa vigente.

- 4) Verificar el estricto cumplimiento de las disposiciones que establecen los límites máximos de extracción de los recursos hidrobiológicos en tallas o pesos menores a los permitidos, de la pesca incidental y de la captura de especies dependientes y los asociados; así como de las disposiciones legales que regulan las actividades extractivas de los recursos hidrobiológicos destinados al consumo humano directo.

El impedimento u obstaculización de las labores de fiscalización en las E/P, en las PPPP, muelle o carreteras son objeto de sanción conforme al numeral 01 del Cuadro de Sanciones del Reglamento de Fiscalización y Sanción de las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobado por DS N°017-2017-PRODUCE.

Es herramienta fundamental de los Inspectores de SGS, el equipo de comunicación para acceder al SIRPVC y verificar las embarcaciones pesqueras autorizadas a realizar actividades de pesca. SIRPVC es un sistema que transfiere información del listado oficial del PRODUCE (listado oficial electrónico) y que permite también el ingreso y envío de la información provenientes de las descargas.

En caso de una falla en la red móvil, es herramienta auxiliar de los Inspectores de SGS el aplicativo Produce SGS, para obtener la información de las EP'S y el Listado de las Plantas de Procesamiento de Harina y Aceite de Pescado: El listado de Plantas se verificará regularmente en la página web del DGSF - PRODUCE por el Sub Gerente, debiendo comunicar al Gerente del Programa y Supervisor Regional respectivo en caso alguna Planta aparezca con la Licencia de Operación suspendida o cancelada para las acciones correspondientes.

En sus actividades de inspección a las E/P, PPPP, cámaras isotérmicas, muelle y otros los Inspectores de SGS están facultados a levantar Acta General (INS-R-AFL.233), Acta de Fiscalización (INS-R-AFL.217) con su Informe de Fiscalización (INS-R-AFL.2018), Actas de Desembarque (INS-R-AFL.215), Actas en Planta de Procesamiento de Productos Pesqueros - CHI (INS-R-AFL.216), Acta de Resumen Muestreo (INS-R-AFL.221), Partes de Muestreo (INS-R-AFL.220), Actas de Recepción de Recursos Hidrobiológicos en Plantas de Procesamiento de Recursos Hidrobiológicos CHD (INS-R-AFL.226), Actas de Generación / Recepción de Descartes y Residuos en Plantas de Procesamiento de Productos Pesqueros (INS-R-AFL.227), Acta de Producción de Materia Prima para CHD (INS-R-AFL.231), Actas de Información Declarada por la PPPP para el control de la Producción de Harina y Aceite de Pescado (INS-R-AFL.229), Acta de Información Declarada por la PPPP para el control

de la Producción de Harina y Aceite de Pescado Residual (INS-R-AFL.230), Tabla de Evaluación Físico - Sensorial de Pescado (INS-R-AFL.228), Tabla de Evaluación Físico - Sensorial de Pota (INS-R-AFL.232), Actas remoción de precintos (INS-R-AFL.219), Actas de Precintos SISESAT (INS-R-AFL.225) así como proceder, como medida precautoria, al decomiso provisional de los recursos hidrobiológicos extraídos presuntamente en contravención a las normas legales vigentes a través de la emisión del Acta de Decomiso Provisional (INS-R- AFL.222) y del Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional (INS-R-AFL.223). La PPPP que recibe y procesa la materia prima decomisada no incurre en infracción administrativa.

Cuando se detecte alguna infracción, ésta deberá ser consignada en el acta de Fiscalización. Esta acta conjuntamente con los documentos sustentatorios darán lugar a medidas cautelares y sanciones que le corresponde dictar a la DGSFS - PRODUCE, de allí la importancia de que estos documentos sean llenados con el mayor cuidado, siguiendo lo señalado en el procedimiento INS-R-AFL.107.

Cuando exista una infracción, las actas de Fiscalización deberán hacer referencia a hechos constatados, norma infringida y tipificación las mismas que se encuentran contemplados en la Tabla de Tipificaciones y Normas Infringidas (INS-R-AFL.224).

Si durante las labores de inspección se detectase actividades de descarga de parte de embarcaciones ilegales (sin permiso de pesca o clonadas/suplantadoras) deberá comunicarse de este hecho a la autoridad pesquera o marítima (DGSFS, DIREPRO y/o DICAPI).

Está prohibida la descarga de especies distintas a la anchoveta para el procesamiento de harina y aceite de pescado. Asimismo, está prohibida también la descarga de anchoveta en tallas juveniles en porcentajes mayores a la tolerancia máxima establecida.

Los Inspectores de SGS deberán, en todo momento, realizar sus labores de vigilancia y control, con su acreditación, DNI, vestimenta de trabajo y seguridad (INS-I-AFL.109) y equipo de comunicación, actuando con la debida corrección y ajustado a ley.



Fig. 9. Chata Arco Iris – Austral Group S.A.A



#### **7.2.5.2. PLANIFICACIÓN, CONTROL Y SUPERVISIÓN DE LAS LABORES OPERATIVAS DE CAMPO**

Complementariamente a las labores de supervisión contempladas en los Términos de Referencia aprobados por la RD N°056-2015-PRODUCE/DGSF el Supervisor de cada localidad deberá tener en cuenta lo siguiente:

- Cada turno de vigilancia de los Inspectores será de 12 horas al día, salvo en aquellos lugares en los que, por las condiciones del tiempo, por los turnos de trabajo de las PPPP, por la dificultad de acceso al punto de control o por las condiciones de seguridad, el turno del Inspector tenga que ser de 24 horas.
- El Supervisor elaborará una programación de trabajo para los Inspectores a fin de garantizar una adecuada rotación diaria entre todos los puntos de control y asegurarse que no laboren más de 72 horas a la semana y tengan un día de descanso semanal. Asimismo, en época de veda, se reducirá el número de Inspectores, asegurándose que cada Inspector no labore más de 48 horas a la semana en aquellas localidades en donde sólo existan PPPP de CHI puras. En caso, se diera la posibilidad que un Inspector trabaje más horas a la semana que las indicadas, deberán estar justificadas y autorizadas por el Supervisor Regional.
- Considerando el inicio histórico de cada temporada de pesca (marzo – octubre), el supervisor de cada localidad realizará la capacitación técnica al personal de inspectores

a su cargo, los mismos que ejecutarán las acciones de control y vigilancia.

- Al iniciarse una temporada de pesca, el supervisor de cada localidad asignará un determinado número de formatos de inspección (actas) por cada PPPP, teniendo en cuenta la numeración establecida para cada uno de ellos, los mismos que se irán reponiendo conforme sea el uso de éstos, para lo cual el Inspector debe informar de ello al Supervisor. Asimismo, durante las labores de supervisión deberá verificar que los talonarios de los formatos impresos mantengan una copia original del formato utilizado. Con respecto a las actas anuladas en el punto de control, deberá verificar que en el talonario se mantenga el original y dos de las tres copias de los formatos anulados indicando necesariamente el motivo que originó la anulación (la copia que se desglosa del talonario se envía a la oficina para su registro en el sistema y archivo como documento anulado).
- El supervisor de cada localidad deberá recorrer los puntos de control a diferentes horas del día a fin de verificar el correcto desenvolvimiento de las labores de vigilancia y deberá estar atento a las dificultades que se presenten con la finalidad de tomar acción inmediata al respecto. Adicionalmente deberá cumplir con el programa de control y supervisiones establecido en el procedimiento INS-P-AFL.99 a fin de verificar el desempeño satisfactorio de cada inspector e identificar las necesidades de capacitación, de ser el caso.
- Cada vez que se presente un cambio de

fondo/forma en los documentos normativos del alcance acreditado, que amerite una actualización de los procedimientos e instructivos del PVCAPAAN, el Supervisor deberá capacitar al personal para asegurarse que sea difundida a todos los Inspectores.

- Los Supervisores estarán en constante contacto con la Oficina de Lima para coordinar acciones que tengan que ver con la logística, con el personal, con la documentación enviada, con casos atípicos presentados, etc. Asimismo, deberán informar permanentemente al Supervisor Regional sobre las ocurrencias sucedidas en su zona.
- Adicionalmente a sus labores de supervisión, el Supervisor monitoreará la recopilación de información de los puntos de control a su cargo referente a la talla, porcentaje de juveniles, madurez sexual y zona de pesca para la tabulación respectiva y envío a la Oficina de Lima. Allí, el Sub Gerente del Programa consolidará la información proveniente de todas las zonas para su envío al Gerente del Programa y que esta información la tenga disponible para su envío a la DGSFS - PRODUCE, en caso sea requerida por ésta.
- Realizar la verificación de la emisión y correcto llenado de los Certificados de Procedencia de la harina de pescado a través de auditorías mensuales inopinadas a las plantas de procesamiento, teniendo de forma mensual al menos un certificado por planta debidamente verificado.

Según esto, el protocolo de inspección es el siguiente:

- ✓ Planificar las inspecciones mensuales, para lo cual deberá escoger de forma aleatoria el día del mes en que inspeccionará cada PPPP bajo su cargo.
- ✓ Una vez programada su inspección, el Supervisor visitará la PPPP elegida.
- ✓ Solicitar entrevistarse con el responsable de la PPPP (Superintendente, Jefe de Turno, Administrador, etc.).
- ✓ El Supervisor explicará los alcances de la inspección al representante de la PPPP.
- ✓ Procederá a solicitarle un Certificado de Procedencia emitido con fecha anterior a la fecha de inspección.
- ✓ Se revisará minuciosamente la información contenida en él y se procederá a solicitar toda la documentación que sustente la correcta emisión del certificado. Los documentos que se podrían solicitar son: guías de remisión Sunat, pólizas de exportación, reportes de embarque emitidos por las distintas certificadoras, partes de producción, etc.
- ✓ Contrastar la información de los documentos solicitados contra el Certificado de Procedencia para verificar su consistencia.
- ✓ Solicitar una copia simple del Certificado de Procedencia que se está verificando.
- ✓ Emitir un Acta de Fiscalización (INS-R-AFL.17) y entregar una copia al representante de la PPPP.

- Realizar la verificación mensual del cumplimiento de los requisitos técnicos y metrológicos de los instrumentos de pesaje de acuerdo al marco legal vigente.
- Son responsables de ejecutar en sus respectivas localidades a su cargo, visitas inopinadas en forma aleatoria a las PPPP de consumo humano indirecto en temporada de veda registrándolo en INS-R-AFL.235 “Registro de Control de Supervisiones”.
- Supervisar los puestos de vigilancia y control en las PPPP, muelles o carreteras, registrando estas visitas en el formato INS-R-AFL.235 “Registro de Control de Supervisiones”.
- Si por alguna causa circunstancial o fortuita alguna de las localidades se viera en la necesidad de requerir una mayor cantidad de personal de los que cuenta para cubrir adecuadamente los puntos de control (renuncias intempestivas, descansos médicos, afluencia inusual de embarcaciones pesqueras, etc.), el Supervisor Regional podrá solicitar a otras localidades, que no estén en pesca, el apoyo temporal de personal a fin de asignarles las labores de vigilancia en chata, tolva, muestreo o CHD, según sea la necesidad.

### **7.2.5.3. CRITERIOS GENERALES DURANTE LA INSPECCION**

- El inspector deberá proceder de acuerdo al INS-P-GEN.12 Código de conducta y buenas prácticas aplicado a las actividades de inspección – operaciones.
- Si el Inspector no es atendido inmediatamente por la unidad a ser inspeccionada, deberá esperar como máximo 15 minutos, a cuyo término, procederá a levantar un acta de Fiscalización con la tipificación correspondiente.
- Previo al inicio de sus labores, el Inspector deberá solicitar la presencia de un representante o encargado de la unidad a inspeccionar para que constate las acciones que desarrollará. La ausencia del representante o encargado no constituye impedimento para realizar la diligencia de inspección, debiendo dejar constancia de este hecho en los documentos que se emitan.
- Al inicio de la inspección deberán consultar, la información de la unidad a ser inspeccionada a fin de verificar según corresponda: situación administrativa, estado del permiso de pesca, licencia de operaciones, nominaciones, convenios, habilitaciones, listados y otros a efectos de advertir algún incumplimiento.
- Dentro de sus labores, el inspector puede hacer uso de equipos fotográficos, de audio, video u otros medios que sean útiles y necesarios para el cumplimiento de sus funciones
- Al finalizar la inspección se levantarán las actas correspondientes según sea el caso, de

verificarse la comisión de una infracción, se procederá a adicionar en el acta de Fiscalización los hechos constatados con la norma infringida, el cual deberá ser firmado por el representante o encargado de la unidad inspeccionada, y en caso de negativa, se anotará: “Se negó a firmar” consignando los datos del intervenido (nombre, cargo, DNI, etc.) esto aplica a todas las actas emitidas; de igual forma si el responsable de firmar los documentos generados no se háyase se consignará “No se encontró al momento de la firma”.

- En el caso de haberse levantado una infracción en el acta de Fiscalización, los Inspectores elaborarán un Informe de Fiscalización, el cual, a través de la oficina local, deberá enviarlo a la DGSFS-PRODUCE, conteniendo como anexos, el original del acta de Fiscalización, Acta de Inspección respectiva (Desembarque, PPPP o Acta de Muestreo y su Parte de Muestreo, etc.), así como el Acta de Decomiso Provisional y Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional, de ser el caso. Asimismo podrán adjuntarse también otros documentos que sustenten la infracción (fotos, copia del reporte de pesaje, etc.).
- Si se diera el caso que no fuese posible establecer conexión alguna con el SIRPVC o se necesitara conocer algún dato que el SIRPVC no lo proporciona, el inspector deberá llamar telefónicamente al evaluador de la oficina de su localidad a fin de consultar sobre los datos de la embarcación pesquera y proceder con la

inspección. En la oficina local, luego de proporcionarle los datos a los inspectores obtenidos de la web del Ministerio de la Producción, el evaluador procederá a imprimir la página consultada en donde aparece la información de la embarcación pesquera para luego anexarla al acta de desembarque cuando ésta llegue a oficina. Para las consultas fuera del horario de oficina, una localidad de cada región realizará una guardia nocturna.



**Fig. 10. Inspector de descarga generando sus actas de inspección**



#### **7.2.5.4. INSPECTORES UBICADOS EN LOS LUGARES DE DESCARGA (CHATAS, MUELLES Y DESEMBARCADEROS)**

- a)** Identificar la E/P, verificando el número de matrícula (sólo dígitos) en el SIRPVC en caso el nombre de la embarcación o la parte literal de la matrícula no coinciden con la información del SIRPVC, se colocará la observación correspondiente en el acta de Inspección. Para efectos de consulta no se considerarán los Ceros "0" a la izquierda de la matrícula.
- b)** Verificar la correcta identificación (nombre y matrícula de la EP) de acuerdo a lo dispuesto por la autoridad marítima (RD N°275-2004-DCG, anexo A, capítulo II, artículos 4°, 5° y 6°).
- c)** Verificar el estado del permiso de pesca (vigente, suspendida, cancelada) y nominación en el SIRPVC.
- d)** Verificar la presencia de la plataforma satelital y su correcta instalación, así como su código el cual será contrastado con la información que aparece en el SIRPVC.
- e)** Verificar si cuenta o no con el correspondiente precinto de seguridad PRODUCE, comprobando su estado y si la numeración coincide con la información del SIRPVC.
- f)** Confirmar la operatividad del SISESAT al 100% de EP'S, con la información proporcionada por el centro de control del SISESAT mediante mensaje de texto o llamada telefónica.
- g)** Informar la presencia de ejemplares en tallas menores a la permitida, pesca incidental o acompañante al inspector ubicado en la tolva y muestreo.

- h)** El inspector de chata comunicará el inicio y termino de la descarga al inspector de tolva y este le informará el número del reporte de pesaje.
- i)** Culminada la descarga, el inspector generará las actas correspondientes a su inspección y comunicará oportunamente al inspector de tolva los códigos de las actas utilizadas (acta de desembarque, acta de fiscalización, acta de decomiso, etc.)
- j)** Las actas de fiscalización con infracción que pudieran generarse durante la inspección, deberán digitarse en el SIRPVC en el punto de control, cumpliendo los tiempos establecidos.



Fig. 11. Inspector de descarga abordando la E/P

- **Casos al consultar el SIRPVC**

- ✓ **Permiso de pesca:**

- a. Si al consultar los datos de la E/P en el SIRPVC u otros medios (Portal Produce, DGSF, etc.) y no se obtuviera información de ésta, estaríamos frente a un posible caso de EP ilegal (sin permiso de pesca, sin certificado de matrícula, etc.). Dado el hecho se deberá informar al representante de la PPPP y coordinar la descarga o recepción del recurso hidrobiológico capturado, si se llegase a descargar el recurso se emitiría a la E/P un acta de Fiscalización con la infracción correspondiente, Acta de Decomiso Provisional correspondiente por el total del recurso capturado y el Informe de Fiscalización, mientras que el Inspector ubicado en tolva levantará el Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional.
- b. Si la E/P tiene el permiso de pesca suspendido, conforme lo indica el SIRPVC, se verificará consultando en el portal de Produce en que zona de desembarque se encuentra suspendido, de verificarse la suspensión de la E/P en la zona que se encuentra desembarcando, se deberá coordinar con la PPPP y con el Inspector ubicado en tolva para proceder o no con la descarga, recepción y procesamiento del recurso capturado, luego de lo cual se procederá a levantar a la E/P un acta de Fiscalización con la infracción correspondiente, Acta de Decomiso Provisional

correspondiente por el total del recurso capturado y el Informe de Fiscalización, mientras que el Inspector ubicado en tolva levantará el Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional.

- c. Si la E/P se encuentra No Nominada, conforme lo indica el SIRPVC (parqueada), se deberá coordinar con la PPPP y con el Inspector ubicado en tolva para proceder o no con la descarga, recepción y procesamiento del recurso capturado, luego de lo cual se procederá a levantar a la E/P un acta de Fiscalización con la infracción correspondiente, Acta de Decomiso Provisional correspondiente por el total del recurso capturado y una acta de Informe de Fiscalización, mientras que el Inspector ubicado en tolva levantará el Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional.

✓ **Correcta identificación de las EP (RD N° 275-2004-DCG):**

- a. Si se observa una incorrecta identificación del nombre y/o la matrícula en las E/P, se procederá a levantar a la E/P un acta de Fiscalización con infracción, Acta de Decomiso Provisional correspondiente por el total del recurso capturado y el Informe de Fiscalización, mientras que el Inspector ubicado en tolva levantará el Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional.
- b. Las E/P'S de metal deberán colocar el nombre y matrícula en el casco y la matrícula en la caseta,

en ambos sitios deberá estar soldado con soldadura continua y en alto relieve y pintados con un color que contraste con el casco y el puente de gobierno; las E/P de madera, lo deberán hacer en bajo relieve, y las E/P de fibra de vidrio, deberán tener los datos indicados en letras de molde pegados (alto relieve) al casco y en la caseta, en ambos casos con un color que contraste con el color del casco y puente de gobierno.



Fig. 12. Embarcación Pesquera de Metal

✓ **Equipo inoperativo SISESAT (DS N°001-2014-PRODUCE)**

Se entenderá por equipo inoperativo aquel equipo que ha dejado de emitir señal por un periodo mayor a 07 horas 30 minutos. Si al realizar la consulta de la operatividad del equipo satelital de la EP mediante mensajes de texto se recibiese la información que el equipo se encuentre inoperativo; se tendrá que Llamar al centro SISESAT para validar la información. De comprobarse la inoperatividad del equipo SISESAT se procederá a levantar el acta de fiscalización con infracción, acta de decomiso y acta de retención de pago (realizada por el inspector de tolva) y el informe de fiscalización. Si por algún motivo no es posible comunicarse con el Centro SISESAT deberá constarse este hecho en el acta.



Fig. 13. Sistema de Seguimiento Satelital (SISESAT)

- **Consideraciones**

**RM N°197-2009-PRODUCE:**

Cabe indicar que es responsabilidad de cada armador garantizar el fácil acceso al techo de la caseta o puente de gobierno de la E/P para facilitar la inspección de la Plataforma Baliza. Asimismo, la caja de luces indicadora del equipo debe estar instalada en la consola de la caseta, a la vista del patrón.

**Decomiso total**

Es motivo para el levantamiento de una infracción y del Acta de Decomiso Provisional por el total del recurso capturado:

- ✓ Si se verifica la ausencia o inoperatividad de la Plataforma satelital.
- ✓ Si se verifica que el equipo no está registrado (código de identificación del equipo difiere del registrado en SIRPVC o Centro de Control SISESAT).
- ✓ Si se verifica que realizan actividades pesqueras sin el permiso de pesca o encontrándose suspendido, o no habiéndose nominado.
- ✓ Si se verifica que extraen, descargan y/o procesan recursos hidrobiológicos declarados en VEDA o en periodos no autorizados, así como descargar tales recursos o productos fuera del plazo establecidos.
- ✓ Si se verifica la extracción de especies protegidas por disposiciones legales especiales.
- ✓ Si se verifica que se realizó faenas de pesca sin contar con medios de preservación a

bordo, o tenerlos total o parcialmente inoperativos cuando la norma lo exija.

- ✓ Si se verifica que realizar faenas de pesca incumpliendo con la correcta y obligatoria identificación de la E/P.

### **Remoción de precintos**

Durante la época de pesca, el inspector ubicado en la chata o muelle será el encargado de supervisar la instalación, remoción y sustitución de los precintos de seguridad de los equipos SISESAT, digitando en el SIRPVC el número del precinto de seguridad instalado y levantando las actas correspondientes, entregándosele una copia al representante de la empresa SISESAT y una copia al Patrón de la E/P. Durante la época de veda, esta función la realizará el supervisor o un inspector que él designe.



Fig. 14. Precinto Produce del SISESAT



#### 7.2.5.5. INSPECTORES UBICADOS EN LAS TOLVAS ELECTRONICAS DE LAS PPPP DE CHI

- a) El Supervisor Regional o Supervisor de la localidad, en base a la información proporcionada por la Oficina Central, comunicará al Inspector de turno cuando la Licencia de Operaciones de una PPPP se encuentre suspendida o cancelada, en cuyo caso el Inspector verificará que dicha PPPP no realice actividades de procesamiento de harina de pescado. Caso contrario dará lugar al levantamiento de un acta de Fiscalización con infracción.
- b) Verificar el cumplimiento de los requisitos técnicos y metrológicos de los instrumentos de pesaje, según la RM N° 358-2004-PRODUCE y modificatoria, La constatación del incumplimiento de alguno de los requisitos establecidos dará lugar al levantamiento de una infracción.

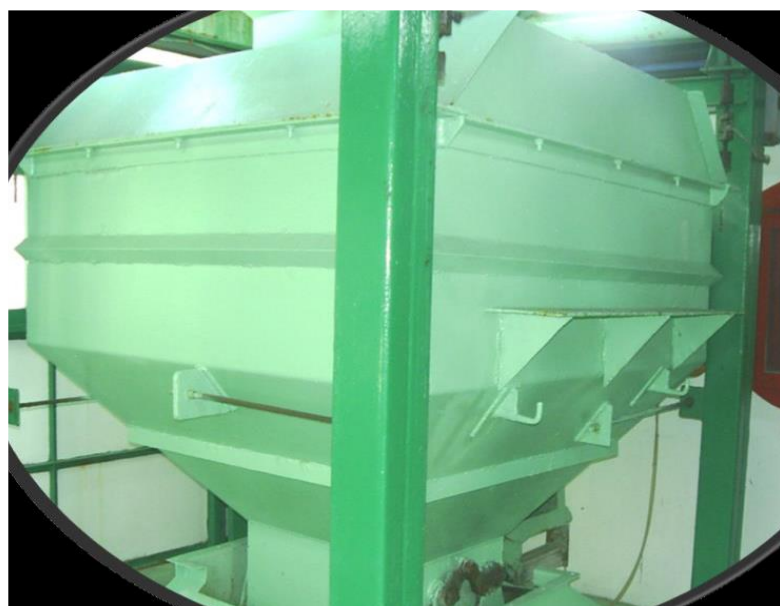


Fig. 15. Tolva de Pesaje

c) Verificar que la PPPP cuente con el Certificado de Calibración de la Balanza, emitido por una empresa acreditada por la INACAL, considerar lo siguiente:

- Se registren los datos que puedan identificar si el sistema de pesaje ha sido calibrado (estática y/o dinámica).
- Que cuenten con los parámetros de calibración (SPAM, cero (Z), valor del peso de calibración  $W_{val}$  y el coeficiente de calibración CC).
- La calibración se haya realizado en los meses de abril u octubre.
- En el caso de no contar con el certificado o informe metroológico vigente, el inspector procederá a levantar un acta de fiscalización con infracción.

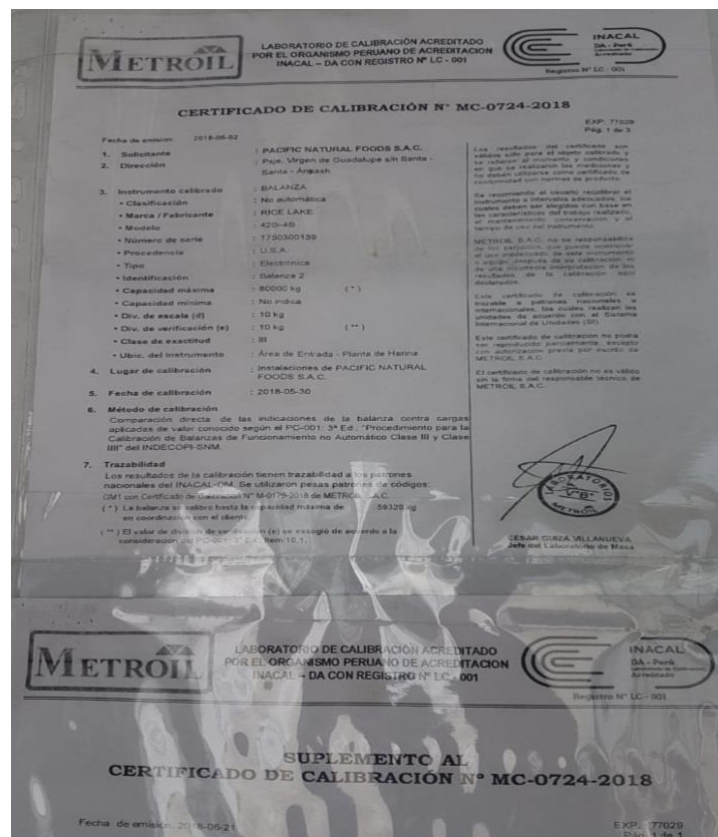


Fig. 16. Certificado de Calibración Balanza

d) Verificar que la PPPP cuente con el certificado para las pesas patrón, emitida por una empresa acreditada por la INACAL, considerar:

- Que las pesas patrón estén identificadas, lo que se contrastarán con el certificado de calibración.
- Que cuente con la cantidad de pesas patrón conforme a la normatividad vigente.
- En el caso de no contar con las pesas patrón, aprobadas según norma vigente, el inspector procederá a levantar un acta de fiscalización con infracción.



LABORATORIO DE CALIBRACIÓN ACREDITADO  
POR EL ORGANISMO PERUANO DE ACREDITACION  
INACAL - DA CON REGISTRO N° LC - 001



INACAL  
DA - Perú  
Organismo de Normas  
Acreditado

Registro N° LC - 001

### CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN N° M-0363-2018

Fecha de emisión : 2018 - 03 - 21 EXP : 75146  
Pág. 1 de 2

1. Solicitante : PESQUERA HAYDUK S.A.
2. Dirección : Av. Santa Marina s/n Caleta Coishco - Coishco - Santa - Ancash
3. Medida materializada : Pesa
  - Marca : No indica
  - Material : Acero inoxidable
  - Procedencia : Perú
  - Código : 10H
  - Valor Nominal : 20 kg
  - Clase de exactitud : M1
  - Cantidad : 01 unidad
  - Ubicación : No indica
4. Lugar de calibración : Laboratorio de Masa - METROIL S.A.C.
5. Fecha de calibración : 2018-03-21
6. Método de calibración : La calibración se efectuó mediante el método de doble sustitución con los patrones del laboratorio, según el PC-016 1ª Ed. : 2007 "Procedimiento para la calibración de pesas de precisión" del INDECOPI - SNM.
7. Trazabilidad : Los resultados de la calibración realizada tienen trazabilidad a los patrones nacionales del INACAL - DM, en concordancia con el Sistema Internacional de Unidades de Medida (SI) y el Sistema Legal de Unidades de Medida del Perú (SLUMP).

Código	Instrumento Patrón	Certificado de calibración
IM-729	Pesa patrón Clase : F2	LM-011-2018/ INACAL-DM

8. Condiciones de calibración
  - Temperatura Ambiental : 23,4 °C a 23 °C
  - Humedad Relativa : 57,9 %H.R. a 57 %H.R.
  - Presión Atmosférica : 999 mbar

METROLOGÍA E INGENIERÍA LINO S.A.C.  
Av. Venezuela N° 2040 Lima 01 - Perú Central Telef.: (511) 713-9080 / (511) 713-5656 / 999 072 424  
Consulta Técnica: (511) 713-5610 / 975 432 445 / RPM #958 436 704 E-mail: ventas@metroil.com.pe / Web: www.metroil.com.pe

  
 CESAR GUIZA VILLANUEVA  
 Jefe del Laboratorio de Masa

Fig. 17. Certificado de Calibración Pesa

e) Los Inspectores de SGS colocarán, removerán, inspeccionarán y llevarán un registro de los precintos de seguridad de los instrumentos de pesaje discontinuo automático, según el procedimiento INS-P-AFL.102. Cuando por alguna razón justificada se requiera remover los precintos de seguridad, la PPPP deberá comunicarlo al Inspector de SGS, a fin de que proceda a levantar el acta de remoción correspondiente en presencia de un representante de la planta de harina, la misma que se enviará a la DGSFS - PRODUCE.



PRECINTO DE SEGURIDAD SGS

Fig. 18. Tablero de Control Eléctrico

- f) En caso de Descarga, el inspector antes del inicio recepcionará del representante de la EP el formato de reporte de calas en donde se consignará el código bitácora electrónica y verificarán los datos en el SIRPVC.

FORMATO DE REPORTE DE CALAS 1887 - 0034

**Desquera JADA SA**

CÓDIGO PRODUCE: 1887-201811152230

Nº	CAMPO OBLIGATORIO		DETALLE							
1.	Matrícula		CE - 1887 - PM							
2.	Nombre de la Embarcación		CEZ-3							
3.	Armador / Empresa		Pesquera JADA SA							
4.	Especie objetivo (Marcar una opción)		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nombre de la especie</th> <th>Código</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Anchoveta (<i>Engraulis ringens</i>)</td> <td>(1) /</td> </tr> <tr> <td>Anchoveta blanca (<i>Anchoa nasus</i>)</td> <td>(2)</td> </tr> </tbody> </table>		Nombre de la especie	Código	Anchoveta ( <i>Engraulis ringens</i> )	(1) /	Anchoveta blanca ( <i>Anchoa nasus</i> )	(2)
Nombre de la especie	Código									
Anchoveta ( <i>Engraulis ringens</i> )	(1) /									
Anchoveta blanca ( <i>Anchoa nasus</i> )	(2)									
5.	CALA Nº 1	Pesca Declarada (TM): <input type="checkbox"/>	Fecha:	16 / 11 / 2018						
		140 TM	Hora:	08:20						
6.	CALA Nº 2	Juveniles ≥ 10 % <input type="checkbox"/>	Latitud:	09° 48' 13.20 S						
		8 %	Longitud:	78° 27' 12.30 O						
7.	CALA Nº 3	Pesca Declarada (TM): <input type="checkbox"/>	Fecha:	16 / 11 / 2018						
		70 TM	Hora:	14:20						
8.	CALA Nº 4	Juveniles ≥ 10 % <input type="checkbox"/>	Latitud:	09° 39' 33.92 S						
		3 %	Longitud:	78° 29' 29.94 O						
9.	CALA Nº 5	Pesca Declarada (TM): <input type="checkbox"/>	Fecha:	___ / ___ / ___						
		___	Hora:	___ : ___						
10.	CALA Nº 6	Juveniles ≥ 10 % <input type="checkbox"/>	Latitud:	___ ° ___ ' ___ " S						
		___	Longitud:	___ ° ___ ' ___ " O						

(\*) El presente documento tiene carácter de Declaración Jurada. Nº de Acta de Inspección de tolva: \_\_\_\_\_

Nombre y Firma del Representante de la EP: JORGE CHANC  
 DNI: 15944301

Inspector: \_\_\_\_\_  
 Credencial: \_\_\_\_\_  
 Fecha y hora de la recepción: \_\_\_\_\_

Fig. 19. Formato de Reporte de Calas Anchoveta

- g)** Realizar la prueba de pesaje (al inicio de cada turno, cambio de fecha o de manera aleatoria).



Fig. 20. Pesas de Hierro Fundido

- h)** Velar por el correcto llenado del Reporte de Pesaje o Descarga, respecto al nombre de la embarcación, número de matrícula, fecha y hora de descarga, entre otros, sin perjuicio del levantamiento del Acta correspondiente. Al término de la descarga se deberá solicitar a la PPPP una copia del Reporte de Pesaje.
- i)** Si se determinara que la PPPP con Licencia de Procesamiento vigente se encontrara recibiendo recursos distintos a la anchoveta para su procesamiento en harina de pescado o recibiendo ejemplares de anchoveta en tallas menores a las establecidas, se deberá poner de conocimiento del Inspector de muestreo para que ajusté su accionar en la PPPP en función a su programa de trabajo.

- j)** En caso de no estar presente el inspector responsable del muestreo, el Inspector de tolva verificará que la especie descargada sea anchoveta, y si fuese el caso procederá a colocar la siguiente observación en su acta: *“Se observó durante la descarga de la E/P XXXX la presencia de la especie xxxxx en un porcentaje mayor a la tolerancia establecida del XX% (consignar el % establecido en la RM de apertura de la temporada de pesca) no habiendo sido posible la realización del muestreo por el carácter de aleatoriedad del mismo”*. Tener presente que sólo se levanta una infracción por presencia de otras especies distintas a la anchoveta cuando se haya realizado el muestreo respectivo y contemos con la evidencia del exceso de la tolerancia de pesca incidental o asociada o ejemplares en tallas menores a lo permitido.
- k)** Verificar durante la descarga la operatividad de las compuertas de la tolva y pre tolva.
- l)** Verificar al término de la descarga que el peso total de la materia prima descargada, no supere la capacidad de bodega autorizada en el permiso de pesca, caso contrario [] se levantara una infracción en el acta de Fiscalización a la EP con su respectivo acta de Decomiso por el exceso a la tolerancia establecida.
- m)** Si el sistema de Pesaje o Descarga, sufriera algún desperfecto que impidiera su correcto funcionamiento, se deberá llevar el registro del pesaje manualmente, sin perjuicio del levantamiento del Acta con la observación correspondiente. Está prohibida la descarga

directa por falla de la tolva. Ésta sólo podrá reiniciarse una vez superadas las fallas mecánicas

- n) La información concerniente a cada descarga (peso descargado, hora de inicio de descarga, hora de término de descarga, peso declarado, actas relacionadas, infracciones, etc.), deberán ser digitados en el mismo punto de control de la tolva durante el turno en que fueron emitidos haciendo uso del SIRPVC. Para ello, deberá coordinar con el inspector de chata y el inspector de muestreo a fin de que le proporcionen los códigos de toda la documentación levantada por ellos.



Fig. 21. Tolva de pesaje - Austral Group S.A.A



- **Pruebas de pesaje:**

Realizar aleatoriamente una prueba de pesaje (al inicio de cada turno o cambio de fecha y de manera aleatoria). Si por algún motivo resultara la prueba de pesaje NO CONFORME, se podrán realizar 02 pruebas de pesaje adicionales para obtener la CONFORMIDAD, de persistir la no conformidad se deberá solicitar al representante de la PPPP el mantenimiento respectivo al sistema de pesaje; la PPPP no podrá realizar descarga alguna hasta reparar el inconveniente bajo apercibimiento de una infracción.

Consideraciones para la Prueba de Pesaje

- ✓ Generar el encabezado del reporte de pesaje teniendo en cuenta:
  - Matrícula de EP: "99999".
  - Nombre de la EP: "PRUEBA".
  - Carga Objetivo habitual (la que opera en descarga real).
  - Parámetros de Calibración igual a los emitidos en el Certificado y/o Informe de Calibración Vigente.
- ✓ Modificar la carga Objetivo a 180 Kg. La modificación de la carga objetiva deberá quedar registrada en el reporte de pesaje (la carga objetivo fue modificada).
- ✓ Se deberá retirar las guardas y comprobar el funcionamiento de los sensores que custodian el acceso a la tolva, concluido esto verificar la impresión del evento Intervención "No Autorizada" en el reporte de pesaje y la

activación de la alarma luminosa y acústica del tablero de control eléctrico.

- ✓ Corroborar el peso registrado en el Instrumento de Pesaje y el mecanismo de apertura - cierre de las compuertas (tolva – pre tolva), para esta verificación se deberá simular una descarga colocando pesas patrón que en suma de 200 Kg. Hacer este ejercicio tres veces.
- ✓ Regresar la carga objetivo a la usada en descarga real, verificar la impresión del aviso de cambio de carga objetivo en el reporte de pesaje.
- ✓ Solicitar al operador de tolva cerrar el reporte de pesaje pulsando el botón “Finalizar” o el que haga sus veces y verificar los datos del reporte de pesaje, si se háyase algún incumplimiento o no conformidad, informar al representante de la PPPP que mientras la prueba de pesaje resulte NO CONFORME no será posible la descarga de una EP.
- ✓ Dejar constancia en el Acta [] PPPP – CHI, consignando: la cantidad y masa de las pesas patrón utilizadas, peso total utilizado, numero de reporte de pesaje y condición de conforme o no conforme de la prueba de pesaje y se adjuntará al acta los reportes de pesaje impresos.
- ✓ Observar en el acta: “Las pesas patrón cuentan con certificado de calibración N°..... con fecha de emisión.....”.

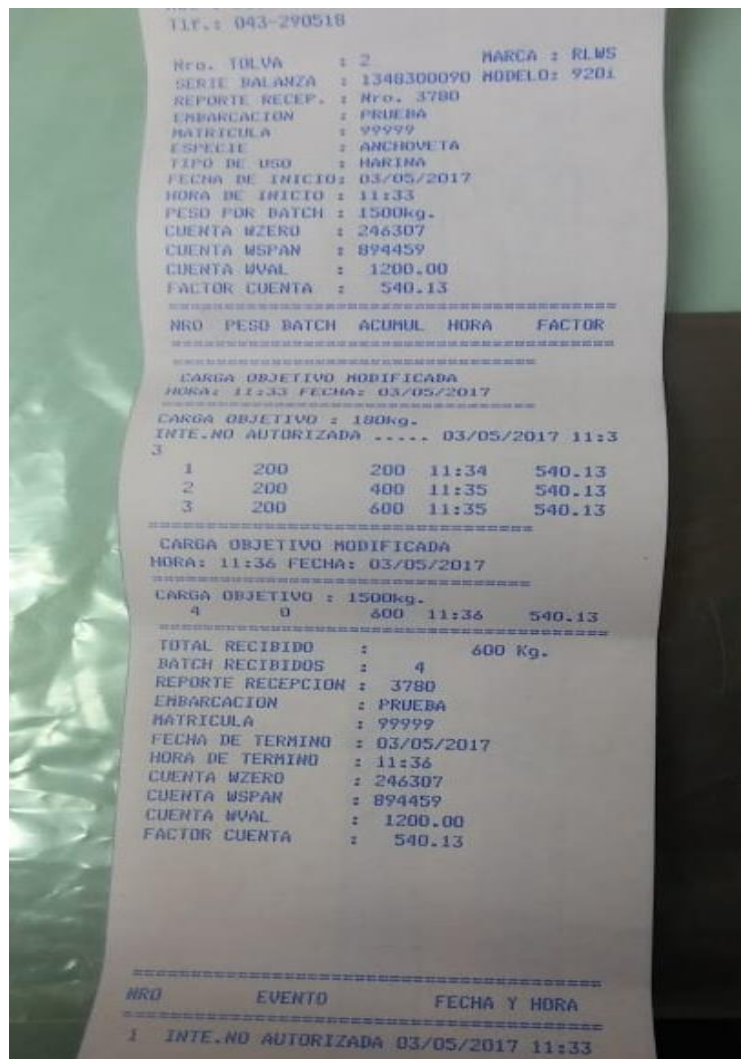


Fig. 22. Prueba de pesaje

- **Consideraciones durante la descarga:**

- a) **Eventos compuertas abiertas:**

En caso que las compuertas de la pre-tolva se mantengan abiertas mientras la tolva de pesaje evacúa los recursos hidrobiológicos a la poza de almacenamiento, se deberá disponer la paralización del funcionamiento del instrumento de pesaje discontinuo automático una vez concluida la descarga total de la embarcación pesquera, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 6º de la Resolución Ministerial N°768-

2008- PRODUCE, el reinicio de operaciones del instrumento de pesaje, en estos casos, sólo podrá efectuarse, tras la revisión técnica que practique la empresa proveedora de dicho instrumento de pesaje o de ser el caso la calibración que efectúe la empresa autorizada por INACAL. De no cumplir la PPPP lo indicado, el inspector procederá a levantar el acta de fiscalización con infracción.

Cuando ocurra el evento se deberán activar la alarma luminosa y acústica y se debe imprimir en el reporte de pesaje la frase "Compuertas abiertas".

**b) Eventos Falla de celda:**

Cuando exista una variación de peso por debajo del 20% de la carga objetivo, se debe imprimir en el reporte de pesaje la frase "Falla de celda", el inspector comunicará al representante de la PPPP para la revisión del instrumento de pesaje, sistema de bombeo y/o sistema de arrastre.

**c) Evento Intervención no autorizada:**

Cuando se activen por alguna acción intencionada o no, las alarmas de los sensores de que se encuentren en el perímetro de la tolva de pesaje, se debe de imprimir en el reporte de pesaje "Intervención no autorizada", el inspector verificará la presencia de alguna persona en el perímetro y solicitará al representante de la PPPP el mantenimiento de los sensores perimetrales.

En caso de no imprimirse el evento o no funcione la alarma luminosa y acústica, el inspector procederá a levantar un acta de fiscalización con infracción.

#### **7.2.5.6. INSPECTORES ASIGNADOS A LAS LABORES DE MUESTREO DE RECURSOS HIDROBIÓLOGICOS (CHI/CHD)**

- a)** Los Inspectores asignados a las labores de muestreo realizarán su trabajo de acuerdo a la metodología establecida en la RM N°353-2015-PRODUCE y RD N°014-2016-PRODUCE/DGSF al procedimiento INS-P-AFL.103.
- b)** Los Inspectores deberán efectuar los muestreos de los recursos hidrobiológicos que se reciban en los establecimientos industriales pesqueros teniendo como meta muestrear el 100% de lo recepcionado para CHD y 80% para CHI
- c)** Los muestreos de los recursos hidrobiológicos están dirigidos a determinar el porcentaje de ejemplares en tallas no permitidas (muestreo biométrico) y la composición de la captura.
- d)** Para todos los muestreos que se realicen, el total de las muestras colectadas deben de contener como mínimo 120 ejemplares, exceptuando Anchoveta que deberá contener 180 ejemplares (RM N°353-2015-PRODUCE).
- e)** En caso se generará una infracción por exceso de capacidad de bodega, el inspector de muestreo levantará la respectiva infracción.



Fig. 23. Inspectores realizando el Muestreo

- **Consideraciones para realizar el muestreo biométrico:**
  - a. Presentarse ante el representante de la EP.
  - b. Obtener la pesca declarada del formato de reporte de cala.
  - c. Obtención de la zona de pesca al ingresar a la bitácora web.
  - d. Realizar el plan de muestreo: la primera toma dentro del 30%, la segunda y tercera muestra en el 70% restante de la descarga, según lo establecido en la RM N°353-2015- PRODUCE.
  - e. La muestra se tomará a la caída del desagador al transportador de malla o a la caída en la pre-tolva.
  - f. Si se observa captura incidental o fauna acompañante, la muestra a tomar no será menor a 30 Kg. Obtenidos en tres muestras parciales de 10 Kg.

- g. Determinar los porcentajes de juveniles y la tolerancia de pesca incidental establecida según la norma vigente.
- h. Al término del muestreo para el caso de CHI, el inspector deberá comunicarse con el inspector de tolva a fin de dictarle los códigos de todas las actas generadas (Acta de Fiscalización, Parte de Muestreo, Acta Resumen de Muestreo, Acta de Decomiso Provisional, Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional e Informe de Fiscalización) para que éste último pueda digitalarlos en el SIRPVC.
- i. Toda documentación deberán ser digitados en el mismo punto de control [] utilizando para ello los equipos móviles, según se establece en [] la guía de manejo de los aplicativos del SIRPVC y Extranet, en el tiempo establecido.



Fig. 24. Muestreo Recurso Hidrobiológico CHI – Anchoveta

- Casos:

- a. Para Anchoveta CHI-CHD

Si el representante de la embarcación pesquera antes de la descarga y/o recepción cumple con presentar al inspector el registro de las coordenadas de pesca en la bitácora web o la que haga sus veces informando sobre la captura de ejemplares en tallas menores a las permitidas, podrá descargar hasta el 100% de ejemplares en tallas menores a lo establecido en la RM N° 209-2001-PE y sus modificatorias o complementarias eximidos de sanción alguna por exceder los porcentajes establecidos de ejemplares en tallas menores a lo permitido o superar los porcentajes establecidos de captura de especies asociadas o dependientes; conforme con el DS N° 024-2016-PRODUCE “Decreto Supremo que establece medidas para fortalecer el control y vigilancia de la actividad extractiva para la conservación y aprovechamiento sostenible del recurso



Fig. 25. Instrumentos y Equipos utilizados en el muestreo biométrico



**b. Talla menores a lo permitido**

Cuando en el muestreo biométrico se determinase un exceso del porcentaje permitido de ejemplares en tallas menores a lo permitido en CHI se levantará una infracción a la E/P en el acta de Fiscalización, procediéndose también a levantar el Acta de Decomiso Provisional y el Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional a la PPPP en proporción directa al porcentaje en exceso a la tolerancia establecida; es decir, si la E/P ha capturado 18% de ejemplares en tallas menores de anchoveta (<12cm), el decomiso se hará sólo por el 8% del total descargado; recordemos que el porcentaje permitido para anchoveta es del 10%, según RM N°209-2001-PE.

Para el caso de CHD, la infracción será para la EP cuando la descarga se realice por la balanza dinámica, levantándose el acta de Fiscalización con la infracción correspondiente, acta de Decomiso y acta General de Entrega – recepción de Decomiso, de lo contrario la infracción será para la PPPP.

**c. Pesca incidental o fauna acompañante**

En términos legales no hay distinción entre pesca incidental y acompañante, motivo por el cual se usarán los indicados términos de manera indistinta.

Si la composición de captura en la muestra, se observan \_ especies acompañantes de manera individual que excedan los límites de tolerancia permitida se aplicaría una infracción en el acta de Fiscalización a la EP por exceder los porcentajes establecidos de captura de especies

asociadas o dependientes con decomiso parcial por el exceso de la tolerancia establecida.

Cuando el porcentaje individual por especie acompañante o incidental exceda el 20% se realizará obligatoriamente la biometría de dicha especie, en caso no se llegará a muestrear 120 ejemplares se observará en el Parte de Muestreo lo siguiente: “Debido al carácter aleatorio de la muestrea no fue posible coleccionar los 120 ejemplares requeridos por la RM 353-2015-PRODUCE”, en caso se logre muestrear los 120 ejemplares y se excediera el % permitido de juveniles de la especie acompañante de tendrá que levantar una infracción con su respectivo decomiso por el % excedido.

Los límites de tolerancia de las distintas especies lo determinará el Ministerio de la Producción – DGSF - PRODUCE y serán publicados en la norma legal que apertura cada temporada de pesca. En caso en esta norma legal no se especifique los límites de tolerancia se considerará como límite de tolerancia cero (0).

En ningún caso aminora o elimina la infracción que la embarcación tenga el permiso para la especie acompañante, puesto que estamos en la pesca dedicada al CONSUMO HUMANO INDIRECTO, no puedo utilizar o considerar que se utiliza el permiso de pesca para el CONSUMO HUMANO DIRECTO, además que los aparejos y artes de pesca son específicos para la anchoveta, motivo por el cual es irrelevante analizar el otro permiso de la

embarcación, solo se aplica lo indicado en los numerales anteriores.



Fig. 26. Muestreo Recurso Hidrobiológico CHD - Caballa

#### **7.2.5.7. INSPECTORES UBICADOS EN LAS PLANTAS DE CHD Y PLANTAS DE REAPROVECHAMIENTO DE DESCARTES Y RESIDUOS SOLIDOS**

- El Supervisor Regional o Supervisor de la localidad, deberá disponer en cada PPPP de CHD – CHI / CHD – RESIDUAL y de REAPROVECHAMIENTO una copia de la Licencia de Operaciones y de mantener informado a los inspectores de cualquier cambio o modificación de las mismas.
- Los inspectores constatarán que la PPPP opere de acuerdo a su licencia de operaciones verificando la recepción de los recursos hidrobiológicos como los productos elaborados a partir de los mismos.

### **Consideraciones:**

- ✓ **CHD:** Planta Procesamiento de Productos Pesqueros que tiene por finalidad elaborar productos para consumo humano directo (enlatado, congelado, ensilado, anchoado etc.) y cuya materia prima son los recursos hidrobiológicos provenientes de EP con permiso de pesca de especies hidrobiológicas para consumo humano directo.
- ✓ **CHI:** Planta Procesamiento de Productos Pesqueros que tiene por finalidad elaborar harina y aceite de pescado teniendo como materia prima (anchoveta y Sardina) provenientes de EP con permiso de pesca para consumo humano indirecto. Adicionalmente las PPPP de CHI solo podrán procesar residuos y/o descartes provenientes de sus respectivas plantas de CHD si la tuviese.
- ✓ **Residuales:** Planta Procesamiento de Productos Pesqueros de carácter Accesorio y complementario al funcionamiento de la Actividad Principal (CHD), para el procesamiento de los descartes y/o residuos de recursos hidrobiológicos provenientes de las plantas de consumo humano directo del titular de los derechos administrativos y de las PPPP de CHD que no cuenten con una planta de harina residual de recursos hidrobiológicos, de los desembarcaderos pesqueros artesanales, que realizan tareas previas al procesamiento, así como los que provengan de los mercados.

La capacidad instalada especificada estará en relación directa a la cantidad de descartes y/o residuos, teniendo un máximo de 10 t/h de procesamiento.

- ✓ **Reaprovechamiento:** Unidades Independientes de uso exclusivo para el procesamiento de residuos y descartes de recursos hidrobiológicos y recuperación de grasas y sólidos, para el procesamiento de los descartes y/o residuos hidrobiológicos provenientes de los Establecimientos Industriales o artesanales pesqueros de consumo humano directo que no cuenten con planta de harina residual de recursos hidrobiológicos y de las tareas previas realizadas en los desembarcaderos pesqueros artesanales y mercados (exceptuando el recurso anchoveta).

En las localidades (distritos) donde no existan plantas de harina residual de procesamientos de descartes y/o residuos hidrobiológicos, las plantas de reaprovechamiento podrán recibir los descartes y/o residuos Provenientes de las Plantas de CHD, sin excepción (incluyendo el recurso anchoveta).

- Realizar aleatoriamente una prueba de pesaje (previo al inicio de la descarga de una embarcación pesquera y/o recepción de una cámara o cualquier unidad móvil usada para trasladar el recurso hidrobiológico al PPPP en presencia del representante del PPPP y/o del armador si lo hubiese, con un peso total no menor :

- a.** 10% de la capacidad total en balanzas industriales de plataforma.
- b.** 20.00 KG en instrumentos de pesaje totalizadores continuos automáticos (pesadores de faja), distribuidos en 05 pesas.
- c.** 10% de la capacidad total en instrumentos de pesaje discontinuos automáticos (tolvas de pesaje a granel)
- d.** 1,000.00 KG en balanzas de plataforma tipo camión.

Para los instrumentos de pesaje tipo a), b) y c) las pesas patrón deberán ser de acero inoxidable y para las de tipo d) serán de hierro fundido; las pesas patrón deberán estar rotuladas y contar con certificado metrológico emitido por una empresa acreditada por el INACAL. La calibración de las pesas patrón debe realizarse una vez al año.

Metodología Pruebas de Pesaje: se debe digitar como matrícula del vehículo o de la embarcación, según corresponda, el "99999". Una vez generado el encabezado del reporte de pesaje de prueba verificar que la tara usada y peso registrado en el display sea igual a cero (0.00 Kg.). Para el caso de las balanzas de plataforma se deberá identificar la ubicación de las celdas de carga antes de la prueba.

- **Balanza Dinámica:** Una vez iniciado el proceso de pesaje y con la faja pesadora en funcionamiento colocar cada una de las 05 pesas patrón (en conjunto no menor a 20 Kg) una a continuación de otra, teniendo una separación de 05 cm.



Fig. 27. Balanza Dinámica

- **Balanza Camionera:** Colocar la pesa patrón (1000 Kg) en cada celda de carga, generándose un reporte de prueba por cada pesaje.



Fig. 28. Balanza Camionera

- **Balanza de Plataforma:** Se deberán colocar las pesas patrón en el centro del instrumento, luego en los extremos y finalmente nuevamente en el centro, repetir este proceso hasta tener siete (07) batch, como mínimo. Al finalizar la prueba de pesaje verificar que las pruebas de pesaje estén impresas como batch, los parámetros de calibración, datos del instrumento de pesaje y demás requisitos exigidos por la normativa vigente. Si los resultados de la prueba dieran como resultado NO CONFORME, se solicitará al representante del PPPP el mantenimiento respectivo. Dicha NO CONFORMIDAD deberá



ser registrada en la bitácora de mantenimiento e informar a la DGSF mediante el acta de inspección generada, adjuntando la documentación correspondiente. Si el resultado fuera CONFORME emitir el acta con las observaciones del caso, esta acta deberá ser enviada a la DGSF con los RP generados.



Fig. 29. Balanza de Plataforma

- Verificar el uso adecuado de los Cuadernos Bitácoras cada vez que se realice algún mantenimiento del instrumento de pesaje detallándose cualquier ocurrencia (desperfectos menores y/o mayores) por parte del personal encargado de la PPPP o Externo; estos cuadernos deberán ser implementados por cada instrumento de pesaje.
- Velar por el correcto llenado del Reporte de Pesaje, respecto al nombre de la embarcación, número de matrícula, placa(s) de la unidad vehicular, fecha y hora de recepción, entre otros, sin perjuicio del levantamiento del Acta correspondiente. Al término de la descarga y/o recepción se deberá solicitar a la PPPP una copia del Reporte de Pesaje.
- Efectuar la verificación física del estado de los instrumentos de pesaje en lo que respecta a los requisitos técnicos y metrológicos establecidos en la RM N° 083-2014-PRODUCE y sus modificatorias. La constatación del incumplimiento de alguno de los requisitos establecidos dará lugar al levantamiento de una infracción en el acta de Fiscalización. Asimismo, se verificará la fecha de vencimiento del Certificado de Calibración. La determinación de su vencimiento originará una infracción en el acta de Fiscalización al infractor.
- Los Inspectores de SGS colocarán, removerán, inspeccionarán y llevarán un registro de los precintos de seguridad de los instrumentos de pesaje discontinuo automático, según el procedimiento INS-P-AFL.102. Cuando por alguna razón justificada se requiera remover los

precintos de seguridad, la PPPP deberá comunicarlo al Inspector de SGS, a fin de que proceda a levantar el acta de remoción correspondiente en presencia de un representante de la PPPP la misma que se enviará a la DGSFS - PRODUCE.

- Control de la recepción o descarga de recursos hidrobiológicos para consumo humano directo y el peso de los descartes y/o residuos que se generen y/o recepcionan para la elaboración de harina de pescado residual registrándose el peso de dichos recursos en las actas correspondientes.

- **Control de la recepción de recursos hidrobiológicos.**

- ✓ Cada vez que se recepcione un recurso hidrobiológico en una PPPP con el fin de ser procesado se deberá solicitar la siguiente documentación para verificar su procedencia (EP o PPPP o Empresa Comercializadora):

**Guía Remisión-Remitente:** se verificará el lugar de partida (Muelle autorizado según la especie, PPPP o Lugar de Acopio) y el punto llegada (PPPP de Inspección), recurso hidrobiológico transportado, número de cajas o contenedores isotérmicos, nombre y matrícula de la embarcación pesquera de procedencia y el peso. Debiendo corroborar todos los datos posibles (placa, especie, cajas, o contenedores isotérmicos, etc.). Si la recepción se realizara mediante un sistema de bombeo omitir la Guía Remisión.

Cuando se realice el pesado de los recursos hidrobiológicos se deberá tener especial cuidado con la **TARA** asignada al contenedor o recipiente (caja, dino, etc.) debiendo corroborarla.

The image shows a handwritten 'Guía de Remisión' (Remittance Guide) form for 'PACHA E.I.R.L.'. The form includes the following information:

- Company Name:** PESQUERA ARTESANAL DE CHIMBOTE E.I.R.L. **PACHA E.I.R.L.**
- R.U.C. (Tax ID):** 20531670711
- Form Type:** GUIA DE REMISION REMITENTE
- Form Number:** 0001- N: 00001
- Date:** 22.02.17
- Origin:** Puerto Anchozote, Provincia de Chimbote, Depto. de Ica
- Destination:** Puerto Anchozote, Provincia de Chimbote, Depto. de Ica
- Product:** Pescado Anchozote para consumo humano
- Quantity:** 300 kg
- Weight:** 300 kg
- Signature:** [Handwritten signature]

Fig. 30. Guía de Remisión Anchozote

La Inspección de la recepción de recursos hidrobiológicos se realizará por unidad vehicular (cámara isotérmica, camión de plataforma, Embarcación Pesquera, etc.), en una primera instancia luego por especie y finalmente para anchozote y solo para el Físico Sensorial deberá ser por EP, conforme a:

ESPECIES DISTINTAS A LA ANCHOVETA POR CÁMARA		
UNA ESPECIE	UNA E/P	DOS O MÁS E/P
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Muestreo biométrico</li> <li>Físico sensorial</li> <li>Ticket de pesaje mencionando la E/P en la parte inferior</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Muestreo biométrico por cámara</li> <li>Físico sensorial por cámara</li> <li><u>Ticket de pesaje</u> (Opciones)               <ol style="list-style-type: none"> <li>Por E/P mencionándola en la parte inferior</li> <li>Mencionando en la parte inferior todas las E/P's</li> </ol> </li> </ul>
DOS O MÁS ESPECIES	UNA E/P	DOS O MÁS E/P
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Muestreo biométrico por especie</li> <li>Físico sensorial por especie</li> <li>Ticket de pesaje por especie mencionando la E/P en la parte inferior</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Muestreo biométrico por especie</li> <li>Físico sensorial por especie</li> <li><u>Ticket de pesaje por especie</u> (Opciones)               <ol style="list-style-type: none"> <li>Por E/P mencionándola en la parte inferior</li> <li>Mencionando en la parte inferior todas las E/P's</li> </ol> </li> </ul>
ANCHOVETA O SAMASA POR CÁMARA		
UNA ESPECIE	UNA E/P	DOS O MÁS E/P
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Muestreo biométrico</li> <li>Físico sensorial</li> <li>Ticket de pesaje mencionando la E/P en la parte inferior</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Muestreo biométrico por cámara</li> <li>Físico sensorial por E/P</li> <li><u>Ticket de pesaje</u>:               <ol style="list-style-type: none"> <li>Por E/P mencionándola en la parte inferior</li> </ol> </li> </ul>

Fig. 31. Cuadro de Inspección de Anchoveta y otras especies

- **Control de la Generación de los descartes.**

- ✓ **Descartes de Recursos Hidrobiológicos:**

Son aquellos recursos hidrobiológicos que por su condición de alteración, descomposición o contaminación, sean enteros o por piezas, son declarados no aptos para el consumo humano. Los descartes se generan desde el desembarque hasta la recepción previa al procesamiento en el establecimiento industrial o

artesanal pesquero para consumo humano directo, o antes de las tareas previas que se lleven a cabo en los desembarcaderos pesqueros artesanales. Este concepto, no incluye a aquellos ejemplares seleccionados o clasificadas por talla, peso o calidad, que se generen en la línea de producción dentro de las plantas de consumo humano directo.

En tal sentido se deberá verificar que los descartes se generen después del pesado y antes del proceso, como consecuencia del análisis físico-sensorial realizado por el inspector SGS y/o personal de la PPPP.

Cuando la PPPP recepcione el recurso hidrobiológico Anchoveta proveniente de embarcaciones inscritas en el Registro Nacional de Embarcaciones Pesqueras para la Extracción del Recurso Anchoveta con Destino al Consumo Humano Directo se le estará permitido recepcionar hasta un 10% por EP en condiciones NO APTAS para el consumo humano.



Fig. 32. Generación de Descartes de RR.HH

- **Control de la Generación de los Residuos.**
- ✓ **Residuos de Recursos Hidrobiológicos:**

Están Constituidos por las mermas o pérdidas generadas durante los procesos pesqueros de la actividad de procesamiento para consumo humano directo, así como los generados durante las tareas previas realizadas en los desembarcaderos pesqueros artesanales.

Verificar que estos se generen como resultado de la recepción (los que se caen o quedan mutilados por el aprisionamiento entre contenedor y contenedor, etc.), del proceso (corte: cabeza, cola, vísceras, etc.), de su almacenamiento, etc. Siempre teniendo en cuenta el criterio del párrafo anterior.

Para los residuos generados en la misma planta (residuos propios) de especies diferentes a anchoveta, estos no requieren ser pesados en planta, obteniéndose estos del parte de producción diario proporcionado por el representante de la P.P.P.P. consignándose como fecha del acta de residuos el día de la recepción del parte de producción.



Fig. 33. Generación de residuos de RR.HH

- **Control de la Selección de Anchoveta.**
- ✓ De acuerdo al DS-005-2017-PRODUCE Excepcionalmente, las Plantas De Procesamiento Industrial Pesquero que procesen anchoveta para consumo humano directo, una vez que el recurso haya ingresado a la línea de producción, pueden destinar hasta el 40% del total recibido del referido recurso que no haya sido considerado para el proceso, por selección de talla, peso o calidad, a la elaboración de harina residual u otros procesos que permitan la utilización integral de la materia prima, siempre que dichos procesos cuenten con la licencia previa de operación.
- Esta excepción no es de alcance para las plantas pesqueras de procesamiento artesanal.
- Para dar cumplimiento a lo citado anteriormente el inspector deberá conocer los estándares de selección de planta:



- a.** Talla: calibre utilizado para cada presentación y/o envase. (12.0 cm; 13.0 cm; 14.0 cm; etc.).
- b.** Peso: Cantidad de piezas por unidad de medida de masa (36/Kg; 16/LB; etc.).
- c.** Calidad: Va a depender de la presentación del producto final (Entero Fresco, Entero Congelado, Head on Gutted (HG), Head on Gutted and Tail HGT, etc.).

Ya conocido estos parámetros el inspector verificará que los ejemplares enviados a la elaboración de harina no se encuentren dentro de estos estándares.

Por ejemplo: Si la anchoveta que resultase Apta para el consumo humano directo presentase ojos rojos y el producto final sería Congelada HGT no tendrían porque destinar ejemplar alguno a harina por esta condición.

Al final del día conforme al cierre del parte de producción de la PPPP el inspector deberá sumar el total recepcionado del recurso anchoveta y verificar que los ejemplares no seleccionados para su proceso, no superan el 40% de la recepción diaria.



Fig. 34. Selección de Anchoveta

- **Control de la Recepción de los Descartes y/o Residuos.**
- ✓ Se deberá verificar la procedencia de los descartes mediante las Guías de Remisión-Remitente en las cuales se deberá corroborar:
  - Lugar de Partida: Dirección y/o Razón Social Planta de Procesamiento de Productos Pesqueros u otro autorizado.
  - Lugar de Destino: Dirección y/o Razón Social Planta de Procesamiento de Productos Pesqueros.
  - Placa del Vehículo: verificar que corresponda al físico de la unidad vehicular.
  - Especie: Corroborar con lo que se recibe y el motivo de su descarte.
  - Peso y número de contenedores.

Convenios de Abastecimiento entre las PPPP de procedencia y la PPPP destino, este documento es indispensable para la recepción.

Deberán entregar a la hora de la recepción la hoja de liquidación emitida por el PROVEEDOR y en el caso de Mercados deberán emitir una declaración jurada.

Verificar de ser el caso el estado del precinto de Seguridad (Produce) de los vehículos.

Verificar el correcto pesado tener especial cuidado con la tara usada, corroborar el dato antes de ser pesado.

Realizar la Evaluación Físico-Sensorial a los DESCARTES para determinar si son tales.

Realizar una inspección visual a los residuos teniendo en cuenta la definición anteriormente mencionada para determinar si en realidad son tales.

- Se deberá registrar en el aplicativo SIRPVC las actas generadas durante el turno de inspección.
- Según estas funciones los inspectores SGS están facultados a levantar actas de Fiscalización con infracción (INS-R-AFL.217) con su Informe de Fiscalización (INS-R-AFL.218), Actas de Recepción de Recursos Hidrobiológicos para CHD (INS-R-AFL.226), Actas de Generación / Recepción de Descartes y Residuos (INS-R-AFL.227), Actas de Producción de Materia Prima para CHD (INS-R-

AFL.231), Actas de Producción de Harina y Aceite de Pescado (INS-R- AFL.229), Actas de Producción de Harina y Aceite de Pescado Residual (INS-R-AFL.230) y Actas de Evaluación Físico Sensorial (INS-R-AFL.228 y INS-R-AFL.232), etc.



Fig. 35. Poza de recepción de Descartes y/o Residuos

#### 7.2.5.8. CONTROL DIARIO DE LA PRODUCCION EN LAS PPPP

- **PPPP Consumo Humano Directo.**

Se deberá solicitar el parte de producción diario al representante del PPPP al día siguiente de la producción, de igual manera solicitar la hora de corte para poder llevar una trazabilidad, verificar la cantidad recepcionada del parte sumando las recepciones del día de producción.

Validar los datos de rendimiento haciendo los cálculos correspondientes:

Rendimiento= (TM Producidas / TM Procesadas) \* 100.

- **PPPP Harina, Residuales y Reaprovechamiento**

Se deberá solicitar el parte de producción diario al representante del PPPP al día siguiente de la producción, de igual manera solicitar la hora de corte para poder llevar una trazabilidad, verificar la cantidad recepcionada (anchoveta para el caso de CHI, residuos, descartes y/o selección) del parte sumando las recepciones del día de producción.

Validar los datos de rendimiento haciendo los cálculos correspondientes:

Rendimiento= (TM Producidas / TM Procesadas) \* 100.

### 7.2.5.9. EVALUACIÓN FÍSICO SENSORIAL

- Los Inspectores asignados a las labores de evaluación físico sensorial realizarán su trabajo de acuerdo a la metodología establecida en la RD N° 014-2016-PRODUCE/DGSF y al procedimiento INS-P-AFL.104.
- La evaluación físico sensorial determinará si los recursos hidrobiológicos evaluados se encuentran aptos o no para el consumo humano directo (CHD), mediante el empleo de los órganos de los sentidos para determinar su calidad en base a la apariencia, olor, sabor y textura.
- Según estas funciones los inspectores SGS están facultados a levantar [] actas de Fiscalización con infracción (INS-R-AFL.217) con su Informe de Fiscalización (INS-R-AFL.218) y Actas de Evaluación Físico Sensorial (INS-R-AFL.228 y INS-R-AFL.232), etc



Fig. 36. Evaluación Físico Sensorial de Pescado

#### **7.2.5.10. INSPECTORES ASIGNADOS A LABORES EN OFICINA**

- Los inspectores asignados a funciones en oficina, en adelante inspectores-evaluadores son los encargados de recibir las actas de las inspecciones en campo (PPPP, chatas, carreteras y muelles) con el fin de asegurar que estas sean levantadas correctamente, de acuerdo a la norma y cumpliendo con el procedimiento de Llenado de actas INS-I-AFL.107.
- Los inspectores-evaluadores deberán verificar la información digitada en los aplicativos del Ministerio de la Producción, de acuerdo al Manual del SIRPVC
- Digitar y aprobar la información de las actas en el SysOpe, de acuerdo al instructivo INS-I-AFL.110
- Escanear y Renombrar de acuerdo a los códigos establecidos los documentos de las inspecciones, a fin de tener un archivo digital y subirlas a los aplicativos del Produce, siguiendo lo establecido en el instructivo INS-I-AFL.108.
- Mantener un control adecuado de los documentos del Programa, asegurando que se encuentren ordenados, actualizados y debidamente archivados, según el INS-I-AFL.108.
- Seleccionar y preparar los documentos de inspección que serán remitidos a la DGSFS-PRODUCE, de acuerdo a lo establecido en el OPE-P-02DES.

- Validar la información requerida para la facturación en quincena y fin de mes, teniendo como base la información digitada y aprobada en el SysOpe.

#### **7.2.5.11. RECOLECCION Y REVISIÓN DE LOS REGISTROS**

Los registros serán enviados a la Oficina local y procesados por los inspectores-evaluadores.

#### **7.2.6. REGISTROS Y ARCHIVOS**

Los registros generados para este procedimiento son:



Tabla 3. Registros y archivos. Elaboración Propia.

<b>Código</b>	<b>Nombre/Título</b>	<b>Responsable</b>	<b>Lugar</b>	<b>Clasificación</b>	<b>Tiempo de retención</b>
INS-R-AFL.215	Acta de Desembarque	Supervisor/ Supervisor Regional	Oficina PVC	Por PPPP	Cinco años
INS-R-AFL.216	Acta en Planta de Procesamiento de Productos Pesqueros – CHI	Supervisor/ Supervisor Regional	Oficina PVC	Por PPPP	Cinco años
INS-R-AFL.217	Acta de Fiscalización	Supervisor/ Supervisor Regional	Oficina PVC	Por PPPP	Cinco años
INS-R-AFL.218	Informe de Fiscalización	Supervisor/ Supervisor Regional	Oficina PVC	Por N° de Emisión (anual)	Cinco años
INS-R-AFL.219	Acta de Remoción de Precintos	Supervisor/ Supervisor Regional	Oficina PVC	Por PPPP	Cinco años
INS-R-AFL.220	Parte de Muestreo	Supervisor/ Supervisor Regional	Oficina PVC	Por PPPP	Cinco años
INS-R-AFL.221	Resumen de Muestreo	Supervisor/ Supervisor Regional	Oficina PVC	Por PPPP	Cinco años
INS-R-AFL.222	Acta de Decomiso Provisional	Supervisor/ Supervisor Regional	Oficina PVC	Por PPPP	Cinco años
INS-R-AFL.223	Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional	Supervisor/ Supervisor Regional	Oficina PVC	Por PPPP	Cinco años
INS-R-AFL.224	Tabla de Tipificaciones y Normas Legal Infringida	Supervisor Regional/ Sub Gerente	Oficina PVC	Por Actividad	Cinco años
INS-R-AFL.225	Acta de Instalación, Remoción y Sustitución de Precintos de Seguridad en Equipos SISESAT	Supervisor/ Supervisor Regional	Oficina PVC	Por PPPP	Cinco años
INS-R-AFL.226	Acta de Recepción de Recursos Hidrobiológicos en Planta de Procesamiento de Recursos Hidrobiológicos para CHD	Supervisor/ Supervisor Regional	Oficina PVC	Por PPPP	Cinco años
INS-R-AFL.227	Acta de Generación / Recepción de los Descartes y Residuos en Plantas De Procesamiento de Recursos Pesqueros	Supervisor/ Supervisor Regional	Oficina PVC	Por PPPP	Cinco años
INS-R-AFL.228	Tabla de Evaluación Físico Sensorial de PESCADO	Supervisor/ Supervisor Regional	Oficina PVC	Por PPPP	Cinco años
INS-R-AFL.229	Acta de información declarada por la PPPP para el control de la Producción de Harina y Aceite de Pescado	Supervisor/ Supervisor Regional	Oficina PVC	Por PPPP	Cinco años

## **7.2.7. INFRACCIONES A APLICAR POR INSPECTORES DE SGS UBICADOS EN CHATA/ MUELLE**

### **7.2.7.1. VERIFICACION DE LA EMBARCACION PESQUERA**

- Visualizar nombre y matrícula de la E/P y constatar con listados oficiales, en caso hallar discrepancia con el nombre, los dígitos de la matrícula serán determinantes.
- En las E/P se verificará que cuenten con la Plataforma Baliza, constatando su código y el estado y la numeración de los precintos. Adicionalmente se verificará su operatividad.
- Verificar la correcta y obligatoria identificación de las E/P, según lo establecido por la Autoridad Marítima (RD N° 275-2004-DCG).
- Verificar el estado del convenio de la zona que corresponda
- Verificar si el estado del permiso de pesca de la E/P (vigente, suspendido, cancelado y anulado)
- Verificar si el estado del precinto de la Plataforma Baliza se encuentre en buenas condiciones.
- Verificar la nominación de la E/P.

Al concluir la identificación de la E/P, levantar el Acta de Inspección, consignando las observaciones relevantes.

## **Infracciones**

- a)** No tener el Permiso de Pesca (E/P no se encuentra en los listados)  
**Tipificación:** numeral 5) del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.  
**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente, Acta de Decomiso Provisional por el total del recurso capturado.
- b)** Pescar con el Permiso de Pesca Suspendido.  
**Tipificación:** numeral 5) del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.  
**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente, Acta de Decomiso Provisional por el total del recurso capturado.
- c)** Que la E/P realice faenas de pesca sin el correspondiente sistema de seguimiento satelital o con éste en estado inoperativo.  
**Tipificación:** numeral 20) del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.  
**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente, Acta de Decomiso Provisional por el total del recurso capturado.
- d)** Realizar faenas de pesca sin la correcta y obligatoria identificación de la E/P.  
**Tipificación:** numeral 30) del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.  
**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente, Acta de Decomiso Provisional por el total del recurso capturado.

- e) Impedir u obstaculizar las labores de inspección y control de las E/P.

**Tipificación:** numeral 01) del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente

- f) Realizar faenas de pesca sin tener registrado el equipo SISESAT o tener una imitación de éste.

**Tipificación:** numeral 20) del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente, Acta de Decomiso Provisional por el total del recurso capturado.

- g) Romper o remover los precintos de seguridad de los equipos SISESAT.

**Tipificación:** numeral 26 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- h) No tener el código de identificación de la baliza o tenerlo ilegible o inaccesible para la inspección.

**Tipificación:** numeral 26 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- i) Efectuar descargas parciales en una faena de pesca en más de una PPPP o retirarse del lugar de la descarga sin haber descargado la totalidad de los RR.HH capturados.

**Tipificación:** numeral 34 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- j) Iniciar la descarga de recursos o productos hidrobiológicos sin la presencia de los fiscalizadores acreditados por el Ministerio de la Producción cuando corresponda el control del LMCE.

**Tipificación:** numeral 35 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- k) Extraer Recursos hidrobiológicos con una embarcación No Nominada.

**Tipificación:** numeral 05 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente, Acta de Decomiso Provisional por el total de recurso capturado.

### **No son Infracciones**

- a) Que el nombre de la E/P y/o la parte literal de la matrícula no coincidan con la información del SIRPVC

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Inspección con la observación correspondiente.

- b) Que el estado del Permiso de Zarpe figure como suspendido en el SIRPVC.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Inspección con la observación correspondiente

- c) Que el código del precinto de seguridad del equipo SISESAT difiera con la información que figura en el SIRPVC.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Inspección con la observación correspondiente

Concluido el proceso de verificación de la E/P, se deberá pasar a la verificación del recurso pesquero en bodega, tomando todas las precauciones del caso a fin de evitar los gases que emanan desde la bodega (NO se bajará por ningún motivo a la bodega de la E/P, se observará el recurso desde la boca de escotilla de la bodega).

#### **7.2.7.2. VERIFICACION DEL RECURSO EN BODEGA**

- Si la verificación de la E/P es correcta y el recurso extraído es anchoveta se procederá a la descarga o desembarque, verificándose que el producto que se descarga sea el mismo.
- En caso se observe especies diferentes a la anchoveta y/o ejemplares de anchoveta en tallas menores a las establecidas, se deberá poner en conocimiento del Inspector de muestreo y del Inspector de tolva.

#### **Infracciones**

- a) Que el recurso extraído esté declarado en veda.

**Tipificación:** numeral 07 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente, Acta de Decomiso Provisional por el total de recurso capturado.

## **7.2.8. INFRACCIONES A APLICAR POR INSPECTORES DE SGS UBICADOS EN TOLVA**

### **7.2.8.1. VERIFICACIONES EN LAS PPPP**

- Verificar con los listados oficiales si la Licencia de Procesamiento de la Planta de Harina se encuentra vigente o suspendida.
- Verificar que la Planta de Harina no se encuentre recepcionando recursos de embarcaciones sin Permiso de Pesca para el recurso o con permiso de pesca suspendido.
- Verificar que la Planta de Harina no se encuentre recibiendo o procesando recursos hidrobiológicos declarados en veda.
- Verificar que la recepción de la materia prima no contenga volúmenes de descarga mayores a la capacidad de bodega autorizada en el permiso de pesca de la EP.
- Verificar que la planta de harina no se encuentre recibiendo y procesando recursos hidrobiológicos distintos a la anchoveta.
- Verificar que la planta de harina realice un correcto registro de información en el reporte de pesaje.
- Verificar que la planta de harina tenga y utilice el sistema de pesaje gravimétrico (balanza) electrónica, evitándose el pesaje se efectúe solo por cálculo volumétrico y de descarga directa.

- Realizar aleatoriamente pruebas de pesaje antes de la descarga de una determinada embarcación pesquera, utilizando para ello las pesas patrón.
- Verificar que los sistemas de pesaje de la planta de harina cumpla con los requisitos técnicos y metrológicos establecidos para los instrumentos de pesaje discontinuo automático.
- Verificar que las cajas de conexión de celdas, el tablero de control eléctrico y la caja de electroválvulas de las tolvas de pesaje cuenten con los precintos de seguridad.

### **Infracciones**

- a)** Que la planta de harina esté con la Licencia de Procesamiento suspendida y se encuentre recepcionando materia prima.

**Tipificación:** numeral 40 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente, Acta de Decomiso Provisional por el total de recurso hidrobiológico.

- b)** Que la recepción de la materia prima sea mayor a la capacidad de bodega autorizada en el permiso de pesca de la EP.

**Tipificación:** numeral 29 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente, Acta de Decomiso Provisional a la embarcación por el exceso



registrado. Al PPPP levantarle un Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional.

- c)** Impedir u obstaculizar las labores de inspección y control de las PPPP.

**Tipificación:** numeral 01 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- d)** Presentar información o documentos incorrectos.

**Tipificación:** numeral 03 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente, Acta de Decomiso Provisional por el total de recurso hidrobiológico.

- e)** Operar plantas de procesamiento de consumo humano indirecto sin contar con los equipos e instrumentos que se establezcan por norma legal; o teniéndolos, no utilizarlos. (NO USAR BALANZA ELECTRÓNICA GRAVIMETRICA).

**Tipificación:** numeral 57 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- f)** Alterar o descalibrar los instrumentos de pesaje.

**Tipificación:** numeral 58 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

**g)** No calibrar los instrumentos de pesaje en el plazo establecido (que el Certificado de Calibración Metrológico no se encuentre vigente).

**Tipificación:** numeral 59 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

**h)** Incumplir los requisitos técnicos y metrológicos para los instrumentos de pesaje Tipificación: numeral 61 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

**i)** Que la Planta de Harina se encuentre recibiendo o procesando recursos hidrobiológicos declarados en veda (siempre y cuando no se trate de reprocesos de harina).

**Tipificación:** numeral 69 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente y Acta de Decomiso Provisional por el total de recurso hidrobiológico.

**j)** Continuar operando el instrumento de pesaje una vez concluida la descarga de una E/P, pese a haberse presentado alertas de fallas de celda o compuertas abiertas.

**Tipificación:** numeral 56 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente

- k)** No imprimir en el reporte de pesaje las alertas y modificaciones a los parámetros de calibración.

**Tipificación:** numeral 60 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- l)** No dar aviso de arribo a puerto de una embarcación que va a descargar.

**Tipificación:** numeral 39 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- m)** Impedir o no prestar apoyo para la ejecución de pruebas de pesaje inopinadas o aleatorias.

**Tipificación:** numeral 01 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- n)** No proporcionar información de los partes de producción en el tiempo y plazo establecido.

**Tipificación:** numeral 02 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- o)** Recepcionar o procesar RR.HH provenientes de embarcaciones sin permiso de pesca para el recurso o con permiso de pesca suspendido (exceptuando cuando los RR.HH provienen de

una actividad de fiscalización y son entregados para su procesamiento).

**Tipificación:** numeral 45 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, **modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE**

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente y Acta de Decomiso Provisional por el total de recurso hidrobiológico.

### **No son Infracciones**

**a)** Que ocurran fallas fortuitas en el sistema electrónico de pesaje (Ej. no se registra el peso)

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Inspección, consignando en observación la causa de la falla, determinando la descarga total por otro medio.

**b)** Que el Certificado de calibración Metrológico de la tolva electrónica de pesaje no se encuentre visible

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Inspección, consignando la observación.

## **7.2.9. INFRACCIONES A APLICAR POR INSPECTORES DE SGS ASIGNADOS A LAS LABORES DE MUESTREO DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS**

### **7.2.9.1. INFRACCIONES RELACIONADAS AL CONTROL DE EJEMPLARES JUVENILES DE ANCHOVETA**

**a)** Exceder o descargar recursos hidrobiológicos en tallas o pesos menores a los permitidos, superando la tolerancia establecida.

**Tipificación:** numeral 11 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente, Acta de Decomiso Provisional a la E/P por el exceso registrado. Para la EIP levantar el Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional.

- b) Si como consecuencia del dato de pesca declarada que se nos proporcione el muestreo no se culmine o no se pueda realizar como lo indica la norma de muestreo. (Suministrar información incorrecta o incompleta)

**Tipificación:** numeral 3 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente y Acta de Decomiso Provisional por el total de recurso hidrobiológico.

#### **7.2.9.2. INFRACCIONES RELACIONADAS AL CONTROL DE ESPECIES DEPENDIENTES Y ASOCIADAS Y DE CAPTURA INCIDENTAL**

Las infracciones a aplicar por los Inspectores de muestreo en lo que respecta a la composición de las capturas van a estar determinadas de acuerdo a ciertas condiciones que se presenten durante las descargas.

Las tolerancias permitidas se establecen en las resoluciones de apertura de cada inicio o temporada de pesca, en caso no se especifique el porcentaje de tolerancia de captura de otras especies, se considera tolerancia 0%.

### **Lista de Tipificaciones:**

- a)** Descargar en plantas de procesamiento de consumo humano indirecto recursos o productos hidrobiológicos reservados exclusivamente para el consumo humano directo.

**Tipificación:** numeral 08 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente y Acta de Decomiso Provisional por el total de recurso hidrobiológico.

- b)** Extraer recursos hidrobiológicos en época de veda o en períodos no autorizados, así como descargar tales recursos o productos fuera del plazo establecido en la normatividad sobre la materia.

**Tipificación:** numeral 07 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente y Acta de Decomiso Provisional por el total de recurso hidrobiológico.

- c)** Exceder los porcentajes establecidos de captura de pesca incidental o fauna acompañante.

**Tipificación:** numeral 10 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente, Acta de Decomiso Provisional a la E/P por el exceso registrado. Para la EIP levantar el Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional.

- d) Procesar recursos hidrobiológicos o productos no autorizados en medidas de ordenamiento.

**Tipificación:** numeral 68 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente y Acta de Decomiso Provisional por el total de recurso hidrobiológico.

- e) Almacenar, transportar o comercializar recursos hidrobiológicos o productos no autorizados en medidas de ordenamiento.

**Tipificación:** numeral 71 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente y Acta de Decomiso Provisional por el total de recurso hidrobiológico.

### 7.2.9.3. OTRAS INFRACCIONES

- a) Impedir u obstaculizar las labores de inspección y control.

**Tipificación:** numeral 01 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- b) No comunicar, al Ministerio de la Producción según el procedimiento establecido, la extracción de ejemplares en tallas o pesos menores que superen los límites de tolerancia establecidos en la normativa vigente (Reporte de Cala u otro documento exigido por PRODUCE)

**Tipificación:** numeral 12 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente y Acta de Decomiso Provisional por el exceso de la tolerancia del recurso hidrobiológico.

## **7.2.10. INFRACCIONES A APLICAR POR INSPECTORES DE SGS UBICADOS EN CHD**

### **7.2.10.1. VERIFICACION EN LAS PPPP**

- Verificar con los listados oficiales si la Licencia de Procesamiento de la PPPP se encuentra vigente o suspendida.
- Verificar que la PPPP no se encuentre recepcionando recursos de embarcaciones sin Permiso de Pesca para el recurso o con permiso de pesca suspendido.
- Verificar que la PPPP no se encuentre recibiendo o procesando recursos hidrobiológicos declarados en veda.
- Verificar que la PPPP pese los recursos hidrobiológicos (materia prima, descartes y residuos) previo a su proceso.
- Verificar que la recepción de la materia prima (anchoveta) no contenga volúmenes de descarga mayores al 10% por EP de Menor Escala en condiciones NO APTAS para el CHD.
- Verificar que la recepción de recursos hidrobiológicos para CHI estén dentro de la definición de Descartes y Residuos.



- Verificar que la PPPP no se encuentre recibiendo y procesando recursos hidrobiológicos distintos a los descritos en su licencia de operaciones.
- Verificar que la PPPP realice un correcto registro de información en el reporte de pesaje.
- Verificar que la PPPP tenga y utilice un sistema de pesaje adecuado a la Normativa Vigente.
- Realizar aleatoriamente pruebas de pesaje antes de la recepción de un determinado recurso hidrobiológico, utilizando para ello las pesas patrón.
- Verificar la vigencia de los convenios de abastecimientos firmados entre PPPP (CHD) – PPPP (prs) según corresponda.
- Verificar la vigencia de los certificados de calibración de las balanzas y pesas patrón, respecto a su fecha de calibración.

### **Infracciones**

- a)** Que la PPPP se encuentre con la Licencia de Procesamiento suspendida y se encuentre recepcionando materia prima.

**Tipificación:** numeral 40 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente y Acta de Decomiso Provisional por el total de recurso hidrobiológico.

- b)** Que la recepción de materia prima (ANCHOVETA) exceda el 10% permitido por EP

en condiciones NO APTAS para el consumo humano; previa evaluación físico-sensorial.

**Tipificación:** numeral 46 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente, Acta de Decomiso Provisional al Responsable de la Entrega del Recurso en Planta (EP ó PPPP) por el exceso del porcentaje permitido. Al PPPP levantarle un Acta de Retención de Pago del Decomiso Provisional.

- c) Impedir u obstaculizar las labores de inspección y control de las PPPP.

**Tipificación:** numeral 01 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- d) Presentar información o documentos incorrectos.

**Tipificación:** numeral 03 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente, Acta de Decomiso Provisional por el total de recurso hidrobiológico.

- e) Operar plantas de procesamiento de consumo humano directo sin contar con los equipos e instrumentos que se establezcan por norma legal; o teniéndolos, no utilizarlos.

**Tipificación:** numeral 57 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- f) Realizar el pesaje con los instrumentos de pesaje alterados o descalibrados. Tipificación: numeral 58 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- g) No calibrar los instrumentos de pesaje en el plazo establecido (que el Certificado de Calibración Metrológico no se encuentre vigente).

**Tipificación:** numeral 59 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- h) Incumplir los requisitos técnicos y metrológicos para los instrumentos de pesaje.

**Tipificación:** numeral 61 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- i) Que la Planta de Harina se encuentre recibiendo o procesando recursos hidrobiológicos declarados en veda.

**Tipificación:** numeral 69 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente y Acta de

Decomiso Provisional por el total de recurso hidrobiológico.

- j) Continuar operando el instrumento de pesaje una vez concluida la descarga de una E/P, pese a haberse presentado alertas de fallas de celda o compuertas abiertas.

**Tipificación:** numeral 56 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- k) No imprimir en el reporte de pesaje las alertas y modificaciones a los parámetros de calibración.

**Tipificación:** numeral 60 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- l) Que se encuentren los precintos de seguridad removidos o rotos, sin autorización (incumplimiento de requisitos técnicos y metrológicos).

**Tipificación:** numeral 61 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- m) Procesar o derivar para el consumo humano indirecto recursos o productos hidrobiológicos reservados exclusivamente para el consumo humano directo o productos que provengan de plantas de procesamiento de consumo humano directo. **Tipificación:** numeral 42 del Art. 134

del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente y Acta de Decomiso Provisional por el total de recurso hidrobiológico.

- n) Que la PPPP recepcione recursos hidrobiológicos provenientes de EP sin permiso de pesca para el recurso o con el permiso de pesca suspendido (exceptuando cuando los RR.HH provienen de una actividad de fiscalización y son entregados para su procesamiento).

**Tipificación:** numeral 45 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente y Acta de Decomiso Provisional por el total de recurso hidrobiológico.

- o) Que la PPPP no pese los RR.HH (materia prima, descartes y residuos) previo a su proceso.

**Tipificación:** numeral 57 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- p) Que se verifique la recepción de recursos hidrobiológicos para CHI que no estén dentro de la definición de Descartes y Residuos.

**Tipificación:** numeral 48 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente y Acta de Decomiso Provisional por el total de recurso hidrobiológico.

- q)** Impedir o no prestar apoyo para la ejecución de pruebas de pesaje inopinadas o aleatorias. (incumplimiento de requisitos técnicos y metrológicos).

**Tipificación:** numeral 61 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- r)** Recepcionar Recursos Hidrobiológicos (Materia Prima o Residuos o Descartes) sin la guía de remisión correspondiente.

**Tipificación:** numeral 02 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- s)** No proporcionar información de los partes de producción en el tiempo y plazo establecido.

**Tipificación:** numeral 02 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- t)** Recepcionar Recursos Residuos y/o Descartes provenientes de PPPP sin la hoja de liquidación correspondiente.

**Tipificación:** numeral 55 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente y Acta de Decomiso Provisional por el total de recurso hidrobiológico.

- u) Realizar actividades pesqueras sin haber suscrito el convenio de abastecimiento de residuos y descartes o no tenerlo vigente.

**Tipificación:** numeral 02 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente.

- v) Destinar el recurso anchoveta para la elaboración de harina residual por selección de talla, peso o calidad excediendo el porcentaje de tolerancia máximo permitido.

**Tipificación:** numeral 47 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente y Acta de Decomiso Provisional por el exceso de la tolerancia establecida del recurso hidrobiológico.

- w) Recibir o procesar en plantas de reaprovechamiento o de harina residual descartes o residuos que procedan de una planta de consumo humano directo que cuente con una planta de harina residual.

**Tipificación:** numeral 49 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente y Acta de

Decomiso Provisional por total del recurso hidrobiológico.

- x) Enviar los residuos y/o descartes generados por una planta de procesamiento pesquero de consumo humano directo que cuente con una planta de harina residual a una planta de harina residual externa o una planta de reaprovechamiento.

**Tipificación:** numeral 50 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente y Acta de Decomiso Provisional por total del recurso hidrobiológico.

- y) Recibir o procesar en plantas de reaprovechamiento o de harina residual descartes y/o residuos que procedan de un desembarcadero pesquero artesanal que no realicen tareas previas.

**Tipificación:** numeral 51 del Art. 134 del D.S. N°012-2001-PE, modificado por el DS N°017-2017-PRODUCE.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Fiscalización con la infracción correspondiente y Acta de Decomiso Provisional por total del recurso hidrobiológico.

### **No son Infracciones**

- a) Que la recepción de materia prima exceda: por debajo del 10% de lo recepcionado en condiciones NO APTAS para el consumo humano; previa evaluación físico-sensorial.



Acción a tomar: Levantar Acta de Inspección con la observación pertinente indicando el porcentaje exacto en exceso.

- b)** Que ocurran fallas fortuitas en el sistema electrónico de pesaje (Ej. no se registra una pesada)

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Inspección, consignando en observación la causa de la falla, determinando la descarga total por otro medio.

- c)** Que el Certificado de calibración Metrológico de la tolva electrónica de pesaje no se encuentre visible.

**Acción a tomar:** Levantar Acta de Inspección, consignando la observación.

## **VIII. APORTES LOGRADOS PARA EL DESARROLLO DEL CENTRO LABORAL**

- Cumplir correctamente con las labores de inspección dadas por el Ministerio de la Producción (PRODUCE), contribuyendo a la empresa SGS DEL PERU SAC cumplir sus metas y objetivos.
- Asistir a todas las capacitaciones tanto de la empresa SGS DEL PERU SAC como del Ministerio de la Producción (PRODUCE), dando mis aportes para la mejora del Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el Ámbito Nacional (PVCAPAAN).
- Durante las labores en la empresa SGS DEL PERU SAC se aportó con el desarrollo de una charla de 5 minutos acerca de la seguridad en las Plantas de Procesamiento de Productos Pesqueros (PPPP) previo al inicio del turno .
- Se participó en el desarrollo de un Análisis Preliminar de Riesgos (APR), que nos sirve para identificar los posibles peligros y riesgos en cada PPPP donde realizamos nuestras labores
- Durante las inspecciones se actuó con honestidad y confidencialidad siguiendo los códigos de ética e integridad que rige la empresa SGS DEL PERU SAC a sus trabajadores.

## **IX. APORTES PARA EL DESARROLLO PROFESIONAL**

- Como aportes al desarrollo profesional tenemos la capacidad de trabajar en equipo, capacidad de trabajar bajo presión, habilidades de liderazgo, facilidad de relacionamiento, cumplir metas y objetivos, proactivo, ser responsable y disciplinado con la realización de nuestras labores rigiéndonos a leyes, normas, procedimientos dados por el Ministerio de la Producción (PRODUCE).
- Se obtuvo experiencia acerca de las labores de inspección del Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el Ámbito Nacional (PVCAPAAN), tanto en leyes, normas y procedimientos.
- Se fortalecieron los valores personales como el respeto, responsabilidad, puntualidad, honestidad, compromiso, ética y integridad.
- Se adquirieron nuevos conocimientos acerca de la Seguridad y Salud en el Trabajo por medio de capacitaciones y charlas realizadas por la empresa SGS DEL PERU SAC.
- Capacitaciones constantes dadas por el Ministerio de la Producción (PRODUCE) y la empresa SGS DEL PERU SAC acerca de la actividad pesquera en el Perú teniendo como su principal recurso hidrobiológico la Anchoveta y como su principal objetivo combatir la pesca ilegal.
- Saber identificar peligros y riesgos dentro de las Plantas de Procesamiento de Productos Pesqueros (PPPP) donde realizamos nuestras labores.

## **X. CONCLUSIONES**

- El Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el Ámbito Nacional (PVCAPAAN) se creó con la finalidad de combatir la pesca ilegal y así cuidar nuestros Recursos Hidrobiológicos.
- La Pesca Responsable es el objetivo principal del Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el Ámbito Nacional (PVCAPAAN), es tarea de todos cuidar nuestro Recursos Hidrobiológicos como por ejemplo respetando las vedas, consumiendo pescados que cumplan las tallas mínimas autorizadas por el Ministerio de la Producción (PRODUCE).
- Gracias a las cuotas individuales de pesca se promovió a una mayor eficiencia y llevó a mayores utilidades en el sector pesquero, asimismo, la mejora progresiva en la supervisión y el control desde entonces, así como el manejo precautorio de la cuota total de pesca contribuyeron a un manejo sostenible de la anchoveta.
- En cuanto a la sostenibilidad del recurso, se puede afirmar el buen manejo del estado a través del Instituto del Mar del Perú (IMARPE), en el establecimiento de vedas y del Ministerio de la Producción, en las cuotas de pesca que han hecho más eficiente el manejo del recurso.
- La seguridad en el trabajo es muy importante ya que se puede evitar posibles accidentes y así cuidar la salud de los trabajadores.

## **XI. RECOMENDACIONES**

- Las empresas supervisoras del Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el Ámbito Nacional (PVCAPAAN) deben dar capacitaciones constantes a su personal acerca de la normativa del programa tanto en leyes, normas, procedimientos, para que el personal esté actualizado y pueda realizar una mejor inspección.
- Se debe solicitar al Ministerio de la Producción (PRODUCE) que en cada punto de control deba a ver por lo menos dos inspectores con la finalidad que se realice una mejor inspección en cuanto al control de las descargas de Productos Hidrobiológicos dentro de las Plantas de Procesamiento de Productos Pesqueros (PPPP).
- Las empresas supervisoras del Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el Ámbito Nacional (PVCAPAAN) deben capacitar a su personal constantemente acerca de temas de Seguridad y Salud en Trabajo para poder prevenir posibles accidentes, siempre cuidando la salud del inspector.
- Gestionar con los administrados de las Plantas de Procesamiento de Productos Pesqueros (PPPP) para que entreguen un lugar adecuado y seguro donde el inspector de turno pueda generar sus actas de inspección de una manera tranquila y ordenada.

## XII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- <https://www.produce.gob.pe/index.php/ministerio/sector-pesca>.
- [www.mintra.gob.pe/normaCompletaSNIL](http://www.mintra.gob.pe/normaCompletaSNIL).
- [www.sanipes.gob.pe](http://www.sanipes.gob.pe).
- <https://www.snp.org.pe>.
- <http://www.imarpe.gob.pe>.
- [https://www.snp.org.pe/media/pdf/Revista/Pesca\\_Responsable\\_102.pdf](https://www.snp.org.pe/media/pdf/Revista/Pesca_Responsable_102.pdf)  
.
- <https://peru.oceana.org/es/blog/el-abc-de-la-anchoveta>.
- [http://www.ifop.cl/anchoveta.html/t\\_top](http://www.ifop.cl/anchoveta.html/t_top).
- [www.elperuano.com.pe/NormasElperuano](http://www.elperuano.com.pe/NormasElperuano).
- <http://www.perupesquero.org/tag/fondepes>.
- <https://gestion.pe/noticias/sector-pesquero-peruano>
- <http://conferencia2013.consortio.edu.pe/wp-content/uploads/2014/09/2.-Pesca-Kleeberg.pdf>.
- <http://focoeconomico.org/2016/11/04/la-pesca-en-el-peru-reflexiones-de-un-economista>.

- [http://centrum.pucp.edu.pe/adjunto/upload/publicacion/archivo/informe\\_pesca.pdf](http://centrum.pucp.edu.pe/adjunto/upload/publicacion/archivo/informe_pesca.pdf).
- <https://sites.google.com/site/exportacionespesqueraspfm/8>.
- <http://revistapesca.blogspot.com>.
- <https://www.aquahoy.com/el-acuicultor>.
- <https://www.sgs.pe/es-es/our-company/about-sgs/sgs-in-brief/sgs-in-peru>.
- Procedimiento general del Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el Ámbito Nacional – SGS DEL PERU SAC. Agosto del 2018.
- Ley General de la Pesca – D.L N° 2977.
- Ley sobre límites máximos de captura .D.L N° 1084.
- Tallas mínimas de captura de los principales invertebrados – R.M N° 209 – 2001 – PE y normas complementarias).
- Establecen normas para marcado y pintado de nombre de naves y artefactos navales relacionados a las actividades pesqueras. R.D N° 275 – 2004 – DCG.
- Establecen requisitos técnicos y procedimientos para el pesaje de recursos hidrobiológicos, sus descartes y residuos, y el registro de los resultados.
- R.M N° 083- 2014- PRODUCE.


- Decreto Supremo N° 027-2003-PRODUCE. se creó el Programa de vigilancia y control de la pesca y desembarque en el ámbito marítimo.
- D.S N° 002-2010-PRODUCE y D.S N° 008-2010-PRODUCE se establece la ampliación de los alcances de Programa de Vigilancia y Control de la Pesca y Desembarque en el Ámbito Marítimo
- Aprueban normas de muestreo de recursos hidrobiológicos. R.M N°257- 2002-PE.
- Establecen disposiciones para la adecuada instalación de los equipos SISESAT a bordo de las embarcaciones pesqueras y dictan medidas de control relativas a los precintos de seguridad. R.M N°197- 2009-PRODUCE.
- Aprueban disposiciones para realizar el muestreo de recursos hidrobiológicos. R.M N° 353-2015-PRODUCE.




# ANEXOS



ACTA DE FISCALIZACIÓN TOLVA – PPPP




PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Dirección General de Supervisión, Fiscalización y Sanción - PA

### Acta de Fiscalización TOLVA - PPPP

Región : \_\_\_\_\_

Provincia : \_\_\_\_\_

Distrito : \_\_\_\_\_

Fecha : \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Fecha Hora de Inicio : \_\_\_\_\_

Fecha Hora Final : \_\_\_\_\_

UNIDAD FISCALIZADA

---

NOMBRE DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA FISCALIZADA: \_\_\_\_\_

DIRECCIÓN: \_\_\_\_\_ DNI/RUC/CE N°: \_\_\_\_\_

LICENCIA DE OPERACIÓN: \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL ENCARGADO / REPRESENTANTE: \_\_\_\_\_ DNI/CE CÉDULA N°: \_\_\_\_\_ CARGO: \_\_\_\_\_

---

Los suscritos en representación de la Dirección General de Supervisión, Fiscalización y Sanción-PA, del Ministerio de la Producción, procedimos a constatar lo siguiente:

De los instrumentos de pesaje De las pruebas a los instrumentos de pesaje:

N° de Certificado metrológico	Fecha de emisión	Visible	Vigente	N° RP	N° Pesas patrón	Carga Objetivo	N° de Batch	Total (Kg) registrado

Por otra parte, se verificó la descarga del recurso....., proveniente de la embarcación pesquera.....  
..... con matrícula ..... con Cap. Bod..... TM de acuerdo al siguiente detalle:

N°	N° Acta Desembarque	N° RP	Fecha hora inicio	Fecha hora final	Tolva	TM Descargada	ΔTM	P.D.
TOTAL								

**RP:** Reporte de Pesaje      **P.D.:** Pesca Declarada  
**ΔTM:** diferencia de peso (TM descargadas - Capacidad de Bodega TM)

Así mismo, se constato: \_\_\_\_\_

---

NORMA (S) INFRINGIDA (S):.....

---

OBSERVACIONES DEL FISCALIZADO:.....

---

Entidad que fiscaliza: Ministerio de la Producción - DGSFS-PA  
 Domicilio de la entidad: Calle Uno Oeste N° 060 Urb. Córpac - San Isidro - Lima  
 Norma que atribuye competencia: Decreto Legislativo N° 1047, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Producción.

Firma del Fiscalizador SGS

Nombre: \_\_\_\_\_

N° DNI: \_\_\_\_\_

N° Código: \_\_\_\_\_

Acreditado por RD N°: \_\_\_\_\_

Firma del Fiscalizador SGS

Nombre: \_\_\_\_\_

N° DNI: \_\_\_\_\_

N° Código: \_\_\_\_\_

Acreditado por RD N°: \_\_\_\_\_

Firma del intervenido/Representante

Nombre: \_\_\_\_\_

N° DNI: \_\_\_\_\_

se negó a firmar la presente

Firma del testigo


Nombre: \_\_\_\_\_

N° DNI: \_\_\_\_\_

INS-R-AFL-216 R07 F.A.: Octubre 2018



ACTA PARTE DE MUESTREO



**Ministerio de la Producción**

**PERÚ**

Dirección General de Supervisión, Fiscalización y Sanción - PA

**PARTE DE MUESTREO**

**0218-631 : No 000851**

Región : **ANCASH**

Provincia : **SANTA**

Fecha : / /

DATOS GENERALES	LUGAR DE MUESTREO	METODOLOGÍA DE MUESTREO	COMPOSICIÓN DE LA MUESTRA
UNIDAD FISCALIZADA Nombre o Razón Social: _____ Nombre I/P: _____ Capacidad de carga m <sup>3</sup> / Arguón: _____ Peso Registrado (t): _____ N° Reporte de Pesaje: _____ Etiqueta: _____ Pesa según Guía (t): _____	LUGAR DE MUESTREO Inpp: _____ Tova ( ) Toba N° _____ Muelle ( ) Zona de Recepción ( ) _____ DPA ( ) Terminal Pesquero ( ) _____ Carretera ( ) Golfo del Peaje ( ) _____ Otro(a): _____	TOMA DE MUESTRAS (en la descarga) Descarga Acumulada (t) a: 1ra. Toma Muestra: _____ 2da. Toma Muestra: _____ 3ra. Toma Muestra: _____	COMPOSICIÓN DE LA MUESTRA Especie: _____ Peso (kg): _____ Total: _____ Frecuencia Total: _____

COMPOSICIÓN POR TALLAS/PESOS	COMPOSICIÓN DE LA MUESTRA
Especie: _____ em <input type="checkbox"/> kg <input type="checkbox"/> Frecuencia Total: _____	Especie: _____ em <input type="checkbox"/> kg <input type="checkbox"/> Frecuencia Total: _____

TOTAL DE EJEMPLARES	TOTAL DE EJEMPLARES
EJEMPLARES JUVENILES < N° % TOTAL DE EJEMPLARES JUVENILES < N° %	EJEMPLARES JUVENILES < N° % TOTAL DE EJEMPLARES JUVENILES < N° %

**OBSERVACIONES:**

Inicio toma de muestra: \_\_\_\_\_ Hora (24h): \_\_\_\_\_



Final toma de muestra: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 Nombre: \_\_\_\_\_  
 N° DNI: \_\_\_\_\_  
 Cargo: \_\_\_\_\_  
 Acreditado por RD N°: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 Nombre: \_\_\_\_\_  
 N° DNI: \_\_\_\_\_  
 Firma del Intervenido / Representante

\_\_\_\_\_  
 Nombre: \_\_\_\_\_  
 N° DNI: \_\_\_\_\_  
 Firma del Testigo

# TABLA DE EVALUACIÓN FÍSICO – SENSORIAL DE PESCADO

**Ministerio de la Producción**

Dirección General de Supervisión, Fiscalización y Sanción - PG

0218 - 631 : **Nº 002656**

Región : ANCASH

Provincia : SANTA

Fecha : / /

Hora :

### Tabla de Evaluación Físico - Sensorial de Pescado

Lugar: \_\_\_\_\_

Embarcación: \_\_\_\_\_ Matricula: \_\_\_\_\_

Vehículo: \_\_\_\_\_ Nº Placa: \_\_\_\_\_

Especie: \_\_\_\_\_

Procedencia: \_\_\_\_\_ Temperatura interior: \_\_\_\_\_ MAX: \_\_\_\_\_ MIN: \_\_\_\_\_

Conservación	Con hielo					Tipo de PPPP	CHD ( ) CHE ( )
	Sin hielo					CHD ( ) Residual ( )	
	Otros					CHD ( )	
						Reaprovechamiento ( )	
						Apto para CHD (*)	No apto para CHD (*)

Aspecto Exterior	Piel	Características		
	Piel	Brillante e iridiscente		
		Poco Brillo		
		Opaco		
	Opérculos	Plateados		
		Lig. Teñidos de Rojo (<50%)		
		Sanguinolento (>50%)		
Branquias	Olor	Fresco, Algas Marinas		
		Neutro		
		Lig. Ácido y/o Rancio		
	Color	Descompuesto		
		Rojo Oscuro Brillante		
		Rojo Decolorado		
		Pardo/Gris Blanquecino		
	Mucus	Marrón / Amarillento		
		Ausente		
		Transparente, ligeros trazos de mucus		
Ojos (Forma, Córnea y Pupila)	Opaco, lechoso			
	Convexos / Córnea transparente / Pupila negra y brillante			
	Lig. hundidos / Lig. opalescente / Pupila negra y apagada			
	Planos/Córnea opalescente / Pupila opaca			
Escamas	Cóncavo en el centro / Córnea lechosa / Pupila gris			
	Firmemente Adheridas			
Textura	Sueltas			
	Sin escamas			
	Elastica Flexible / Superficie uniforme			
Ventre	Menos elástica			
	Algo Blanca / Recupera Forma			
	Muy Blanca			
	Firme al tacto			
	Ligero blando al tacto			
	Muy blando, rotura ventral			

\* Características más frecuentes de la muestra evaluada

Peso Guía / Declarado (t)	
Peso Registrado (t)	
Nº Reporte de Pesaje	
Nº Acta de Recop./Insp.	

Nº ejemplares: \_\_\_\_\_

(%) ejemplares: \_\_\_\_\_

% de exceso a la tolerancia de no aptos para CHD: \_\_\_\_\_

Decomiso aplicado sobre el Peso Registrado (t): \_\_\_\_\_

Observaciones del Fiscalizador

-----

-----

Observaciones del Representante

-----

-----

Firma del Fiscalizador SGS

Nombre: \_\_\_\_\_

Nº DNI: \_\_\_\_\_

Nº Código: \_\_\_\_\_

Acreditado por RD Nº: \_\_\_\_\_

Firma del Representante EIP

Nombre: \_\_\_\_\_

Nº DNI: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

D:\CPEP\INDES-18\_R02\_FA\_Noviembre 2017

# ACTA DE FISCALIZACIÓN RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA – PPPP

**PERÚ**  
 Ministerio de la Producción

Dirección General de Supervisión, Fiscalización y Sanción - PA

**Acta de Fiscalización**  
**RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA - PPPP**

**0218-631**      **Nº 000551**  
 Región : ANCASH  
 Provincia : SANTA  
 Distrito : SANTA  
 Fecha : / /  
 Fecha Hora de Inicio : \_\_\_\_\_  
 Fecha Hora Final : \_\_\_\_\_

<b>UNIDAD FISCALIZADA</b>	
---------------------------	--

---

NOMBRE DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA FISCALIZADA: \_\_\_\_\_ DNI/RUC/CE Nº: \_\_\_\_\_

DIRECCIÓN: \_\_\_\_\_ LICENCIA DE OPERACIÓN: \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL ENCARGADO / REPRESENTANTE: \_\_\_\_\_ DNI/CE CEDULA Nº \_\_\_\_\_ CARGO \_\_\_\_\_

Los suscritos en representación de la Dirección General de Supervisión, Fiscalización y Sanción-PA, del Ministerio de la Producción, procedimos a constatar la recepción de materia prima, de acuerdo a los siguientes detalles:

Descarga Directa      Embarcación: \_\_\_\_\_ Matricula: \_\_\_\_\_  
 Recepción de Vehículo      Tipo de Vehículo: \_\_\_\_\_ Placa: \_\_\_\_\_ ¿Cuenta con precinto? \_\_\_\_\_ Nº Precinto: \_\_\_\_\_

Nº Guía de Remisión	Procedencia	Embarcación	Matricula	Tipo de E/P	Presentación(*)	Especie	Nº RP	TM Recepcionado	Destino(**)	TM No apto
								<b>TOTAL</b>		

Nº Acta de Fiscalización en Muelle:       PRODUCE       PVC

Así mismo, se constata: \_\_\_\_\_

---

NORMA (S) INFRINGIDA (S): \_\_\_\_\_

---

OBSERVACIONES DEL FISCALIZADO: \_\_\_\_\_

---

Entidad que fiscaliza: Ministerio de la Producción - DGSPS-PA  
 Domicilio de la entidad: Calle Uno Oeste Nº 060 Urb. Córpac - San Isidro - Lima  
 Norma que atribuye competencia: Decreto Legislativo Nº 1047, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción.

**Firma del Fiscalizador SGS**

Nombre: \_\_\_\_\_

Nº DNI: \_\_\_\_\_

Nº Código: \_\_\_\_\_

Acreditado por RD Nº \_\_\_\_\_ 2011 PRODUCE/DGSPS-PA

**Firma del Fiscalizador SGS**

Nombre: \_\_\_\_\_

Nº DNI: \_\_\_\_\_

Nº Código: \_\_\_\_\_

Acreditado por RD Nº \_\_\_\_\_ 2011 PRODUCE/DGSPS-PA

**Firma del Intervenido/Representante**

Nombre: \_\_\_\_\_

Nº DNI: \_\_\_\_\_

si no hay a firmar se presenta

**Firma del testigo**

Nombre: \_\_\_\_\_



Nº DNI: \_\_\_\_\_

(\*) **Presentación:** Fresco, Corte HGT, Salazón, Congelado con corte HGT, Congelado entero, Curado, Surimi, Etc.

(\*\*) **Destino:** Congelado, Curado, Enlatado, Procesamiento Primario, Concentrado proteico, venta, Etc.

MS-DAEP-200-003-EA-Diciembre 2018



# ACTA DE FISCALIZACIÓN RECEPCIÓN DE DESCARTES RESIDUOS Y SELECCIÓN - PPPP

		<b>PERÚ</b> Ministerio de la Producción	Dirección General de Supervisión, Fiscalización y Sanción - PA																																																								
<b>Acta de Fiscalización</b> <b>RECEPCIÓN DE DESCARTES, RESIDUOS Y SELECCIÓN - PPPP</b>			0218 - 641 <b>Nº 001298</b>																																																								
UNIDAD FISCALIZADA: <span style="border: 1px solid black; display: inline-block; width: 150px; height: 20px; vertical-align: middle;"></span>			Región : <b>ANCASH</b> Provincia : <b>SANTA</b> Distrito : <b>SANTA</b> Fecha :    /    / Fecha Hora de Inicio : _____ Fecha Hora Final : _____																																																								
NOMBRE DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA FISCALIZADA: _____																																																											
DIRECCIÓN: _____		DNI/RUC/CE Nº: _____																																																									
LICENCIA DE OPERACIÓN: _____																																																											
NOMBRE DEL ENCARGADO / REPRESENTANTE: _____		DNI/CE CÉDULA Nº: _____ CARGO: _____																																																									
Los suscritos en representación de la Dirección General de Supervisión, Fiscalización y Sanción-PA, del Ministerio de la Producción, procedimos a constatar la recepción de _____ de acuerdo a los siguientes detalles:																																																											
<input type="checkbox"/> Recepción de Vehículo    Tipo de Vehículo: _____ Para _____    (¿Cuenta con permiso?) _____ Nº Permiso: _____																																																											
<input type="checkbox"/> Sistema de transporte interno    Tipo: _____																																																											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">Tipo de Procedencia (*)</th> <th style="width: 10%;">Tipo Materia Prima (**)</th> <th style="width: 10%;">Estado (Residuos) (***)</th> <th style="width: 10%;">Especie</th> <th style="width: 10%;">Nº RP</th> <th style="width: 10%;">Cantidad TM</th> <th style="width: 20%;">Procedencia</th> <th style="width: 10%;">Nº Guía</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: right;">TOTAL</td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Tipo de Procedencia (*)	Tipo Materia Prima (**)	Estado (Residuos) (***)	Especie	Nº RP	Cantidad TM	Procedencia	Nº Guía																																									TOTAL								Así mismo, se constató: _____ _____ _____ _____		
Tipo de Procedencia (*)	Tipo Materia Prima (**)	Estado (Residuos) (***)	Especie	Nº RP	Cantidad TM	Procedencia	Nº Guía																																																				
TOTAL																																																											
NORMA (S) INFRINGIDA (S): _____ _____																																																											
OBSERVACIONES DEL FISCALIZADO: _____ _____																																																											
Entidad que fiscaliza: Ministerio de la Producción - DGSFP-PA Domicilio de la entidad: Calle Uno Oeste Nº 660 Urb. Córpac - San Isidro - Lima Norma que atribuye competencia: Decreto Legislativo Nº 1047, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción.																																																											
<b>Firma del Fiscalizador SGS</b> Nombre: _____ Nº DNI: _____ Nº Código: _____ Acreditado por RD Nº _____ 201...PRODUCE/DGSFP-PA	<b>Firma del Fiscalizador SGS</b> Nombre: _____ Nº DNI: _____ Nº Código: _____ Acreditado por RD Nº _____ 201...PRODUCE/DGSFP-PA	<b>Firma del intervenido/Representante</b> Nombre: _____ Nº DNI: _____ <input type="checkbox"/> se negó a firmar la presente	<b>Firma del testigo</b> Nombre: _____ Nº DNI: _____																																																								





# ACTA DE FISCALIZACIÓN

**PERÚ**  
Ministerio  
de la Producción

Dirección General de Supervisión, Fiscalización y Sanción - PA

0218-631      Nº 001446

Región : ANCASH

Provincia : SANTA

Fecha : / /

Hora de Inicio: \_\_\_\_\_

Hora Final : \_\_\_\_\_

## Acta de Fiscalización

**UNIDAD FISCALIZADA**

---

**NOMBRE DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA FISCALIZADA:** \_\_\_\_\_

**DIRECCIÓN:** \_\_\_\_\_ **DNI/RUC Nº:** \_\_\_\_\_

**NOMBRE DEL ENCARGADO / REPRESENTANTE:** \_\_\_\_\_ **DNI/CÉDULA Nº:** \_\_\_\_\_ **CARGO:** \_\_\_\_\_

**NOMBRE E/P:** \_\_\_\_\_ **MATRICULA Nº:** \_\_\_\_\_

**CAP. BOD. M3 / ARQUEO:** \_\_\_\_\_ **PERMISO DE PESCA/LICENCIA DE PROCESAMIENTO:** \_\_\_\_\_

**NOMBRE DEL PATRÓN:** \_\_\_\_\_ **DNI Nº / CÉDULA Nº:** \_\_\_\_\_

**DESCRIPCIÓN DE LA E/P (COLORES U OTROS DISTINTIVOS):** \_\_\_\_\_

**TIPO DE VEHÍCULO:** \_\_\_\_\_ **PLACA Nº:** \_\_\_\_\_ **Nº PRECINTO:** \_\_\_\_\_

Encabreados en \_\_\_\_\_ ubicado en \_\_\_\_\_

los suscritos en representación de la DGSFS-PA del Ministerio de la Producción

---

DETALLE RECURSOS FISCALIZADOS:					
Matricula Vehículo	Nº Guía Remisión	Destino (FFFF, Establecimiento de Comercialización, otros)	Bicapas Hidrobiológicas	# Cubetas	Fines Registrada (Rg)

**NORMA (S) INFRINGIDA (S):** \_\_\_\_\_

**OBSERVACIONES DEL FISCALIZADO:** \_\_\_\_\_

---

**Entidad que fiscaliza:** Ministerio de la Producción - DGSFS-PA  
**Domicilio de la entidad:** Calle Uno Oeste Nº 060 Urb. Córpac - San Isidro - Lima  
**Norma que atribuye competencia:** Decreto Ley Nº 25977 - Decreto Supremo Nº 012-2001-PE y modificatorias / Artículo 242 del TUO de la ley 27444, aprobado con D.S 006-2017-JUS

**Firma del Fiscalizador SGS**

Nombre: \_\_\_\_\_

Nº DNI: \_\_\_\_\_

Nº Código: \_\_\_\_\_

Acreditado por RD Nº: \_\_\_\_\_

**Firma del Fiscalizador SGS**

Nombre: \_\_\_\_\_

Nº DNI: \_\_\_\_\_

Nº Código: \_\_\_\_\_

Acreditado por RD Nº: \_\_\_\_\_

**Firma del intervenido/Representante**

Nombre: \_\_\_\_\_

Nº DNI: \_\_\_\_\_

se negó a firmar la presente.



**Firma del testigo**

Nombre: \_\_\_\_\_


Nº DNI: \_\_\_\_\_

D-01PE-P-01 DES-03 R03 PA, Noviembre 2017

# ACTA GENERAL



		<b>PERÚ</b> Ministerio de la Producción	Dirección General de Supervisión, Fiscalización y Sanción - PA
<h2>ACTA GENERAL</h2>			<b>0218-631 N° 000001</b> Región : <b>ANCASH</b> Provincia : <b>SANTA</b> Fecha : / / Hora Inicio : _____ Hora Final : _____
UNIDAD FISCALIZADA: _____			
<input type="checkbox"/> ACTA DE DECOMISO <input type="checkbox"/> ACTA DE DONACIÓN <input type="checkbox"/> ACTA DE SEGUIMIENTO <input type="checkbox"/> ACTA DE DEVOLUCIÓN AL MEDIO NATURAL <input type="checkbox"/> ACTA DE INSTALACIÓN, REMOCIÓN Y SUSTITUCIÓN DE PRECINTOS DE SEGURIDAD DE INSTRUMENTOS DE PESAJE <input type="checkbox"/> ACTA DE INSTALACIÓN, REMOCIÓN Y SUSTITUCIÓN DE PRECINTOS DE SEGURIDAD DEL EQUIPO DEL SISASAT.		<input type="checkbox"/> ACTA DE RETENCIÓN DE PAGOS <input type="checkbox"/> ACTA DE INMOVILIZACIÓN <input type="checkbox"/> ACTA DE CUSTODIA <input type="checkbox"/> ACTA DE DISPOSICIÓN FINAL <input type="checkbox"/> ACTA DE RECURSO EN ABANDONO <input type="checkbox"/> ACTA DE ENTREGA - RECEPCIÓN DE DECOMISO <input type="checkbox"/> ACTA DE VERIFICACIÓN <input type="checkbox"/> ACTA DE COORDINACIÓN <input type="checkbox"/> ACTA DE OPERATIVO CONJUNTO <input type="checkbox"/> OTRO _____	
<input type="checkbox"/> E/P _____ <input type="checkbox"/> PPPP _____ <input type="checkbox"/> VEHÍCULO _____ <input type="checkbox"/> OTROS _____		MATRÍCULA _____ DPA/DPP _____ PLACA N°: _____ RUC N°: _____	
Encontrándonos en _____ ubicado en _____ los suscritos en representación de la DGSFS-PA del Ministerio de la Producción.			
Empty space for notes or observations			
Firma del Fiscalizador SGS Nombre: _____ N° DNI: _____ N° Código: _____ Credencial: _____		Firma del Intervenido/Representante Nombre: _____ N° DNI: _____ Cargo: _____ Dirección: _____	
		Firma del testigo Nombre: _____ N° DNI: _____	

# ACTA DE DECOMISO PROVISIONAL DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS

<b>SGS</b>		<b>PERÚ</b> Ministerio de la Producción	Dirección General de Supervisión, Fiscalización y Sanción - PA
			<b>0218-631 N° 000001</b>
			Región : <b>ANCASH</b>
			Provincia : <b>SANTA</b>
			Fecha :     /     /
<b>ACTA DE DECOMISO PROVISIONAL DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS</b>			
Siendo las _____ horas, encontrandonos en _____			
_____ en presencia de _____			
_____			
y del suscrito, en representación de la empresa SGS DEL PERU S.A.C. ejecutora del Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuicolas en el Ambito Nacional (D.S. 027-2003-PRODUCE / D.S. 008-2013 PRODUCE), en cumplimiento de lo establecido en el artículo 47, 48 y 49 del Reglamento de Fiscalización y Sanción de las Actividades Pesqueras y Acuicolas, aprobado por D.S. 017-2017-PRODUCE, se procedió a realizar el decomiso provisional de el (los) recurso (s) hidrobiológico (s).			
_____ en una cantidad de _____ a _____			
_____ por infringir _____			
_____			
tal como se indica en el Acta de Fiscalización N° _____			
Observaciones:			
_____			
_____			
_____			
_____			
_____			
<b>Firma del Fiscalizador SGS</b>		<b>Firma del Intervenido/Representante</b>	
Nombre: _____		Nombre: _____	
N° DNI: _____		N° DNI: _____	
N° Código: _____		Cargo: _____	
Acreditado por RD N°: _____		Dirección: _____	
<b>Firma del testigo</b>			
Nombre: _____			
N° DNI: _____			

D:\OPE-ENTRES\10 - ANA PA - Noviembre 2017

# ACTA DE RETENCIÓN DE PAGO DEL DECOMISO PROVISIONAL DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS

		<b>PERÚ</b> Ministerio de la Producción	Dirección General de Supervisión, Fiscalización y Sanción - PA
			0218-631 : N° 000001
			Región : ANCASH
			Provincia : SANTA
			Fecha : / /
<b>ACTA DE RETENCIÓN DE PAGO DEL DECOMISO PROVISIONAL DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS</b>			
Siendo las _____ horas, encontrándonos en _____			
_____ en presencia de _____			
y del suscrito, en representación de la empresa SGS del Perú S.A.C. ejecutora del Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el Ámbito Nacional (D.S. 027-2003-PRODUCE / D.S. 008-2013-PRODUCE), en cumplimiento a lo establecido en el Artículo 47, 48 y 49 del Reglamento de Fiscalización y Sanción de las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado por D.S. 017-2017-PRODUCE, se procedió a realizar la entrega de el(los) recurso(s) hidrobiológico(s) _____			
_____ al establecimiento pesquero _____			
como resultado del decomiso provisional del mencionado recurso a _____			
por una cantidad de _____ de acuerdo al acta de decomiso N° _____			
El titular de la planta de procesamiento de productos pesqueros esta obligado a depositar el valor del decomiso provisional en la cuenta del Ministerio de la Producción (Cuenta Banco de la Nación N° 0000-867470), dentro de los quince días calendarios siguientes de realizada la descarga y remitir el original del comprobante del depósito bancario a la Dirección General de Supervisión, Fiscalización y Sanción, así como copia del acta de retención de pago del decomiso provisional de recursos hidrobiológicos el valor mencionado se determinará de acuerdo a lo contemplado en el artículo 47, 48 y 49 del Reglamento de Fiscalización y Sanción de las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado por D.S. 017-2017-PRODUCE.			
<b>Observaciones:</b> _____			
_____			
_____			
Firma del Fiscalizador SGS		Firma Representante de la PPPP	
Nombre: _____		Nombre: _____	
N° DNI: _____		N° DNI: _____	
N° Código: _____		Cargo: _____	
Acreditado por RD N°: _____			





