

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO

A BORDO DE EMBARCACIONES MENORES

MANUAL DEL PARTICIPANTE



DESARROLLADO POR MINERVA N. ALONSO

DIBUJOS POR DARIO DE LA PEÑA



Contenido

Introducción.....	6
1ª. Parte: Buenas Prácticas de Captura.....	12
Antes de la captura	12
Características que deben cumplir las embarcaciones	12
Características que deben cumplir las neveras y utensilios en contacto con el producto	14
Requisitos relativos a los tripulantes	16
Instrucciones de manejo de Carnada	19
Instrucciones de manejo de Sustancias Químicas a Bordo	21
Instrucciones relativas al control de plagas.....	22
Listado de equipo necesario para llevar a la pesca.....	24
Durante la Captura	26
Instrucciones durante la Captura	26
Consideraciones para el manejo del producto.....	31
Instrucciones relacionadas al Agua durante la captura	34
Después de la Captura.....	36
Instrucciones después de la Captura.....	36
2da. Parte: Manual de Procedimientos de Saneamiento y Formatos	40
Formatos, registros y programas	43
Procedimientos Operativos Estándares de Saneamiento (POES).....	66
1. Limpieza y desinfección de embarcaciones y alijos	66
Objetivo.....	66
Material	66
Procedimiento.....	67
Frecuencia	67
Responsable	67
2. Limpieza diaria de embarcaciones y alijos.....	68
Objetivo.....	68
Material	68
Procedimiento.....	68
Frecuencia	69
Responsable	69

3.	Limpieza y desinfección de neveras y recipientes en contacto con el producto.....	70
	Objetivo.....	70
	Material	70
	Procedimiento.....	70
	Frecuencia	71
	Responsable	71
4.	Limpieza y desinfección de utensilios	72
	Objetivo.....	72
	Material	72
	Procedimiento.....	72
	Frecuencia	73
	Responsable	73
5.	Limpieza y desinfección de manos	74
	Objetivo.....	74
	Material	74
	Procedimiento.....	74
	Frecuencia	75
	Responsable	75
6.	Limpieza y desinfección de manos en la embarcación	76
	Objetivo.....	76
	Material	76
	Procedimiento.....	76
	Frecuencia	77
7.	Limpieza y desinfección de tinaco	78
	Objetivo.....	78
	Material	78
	Procedimiento.....	78
	Frecuencia	79
	Responsable	79
3 ^a .	Parte: Lista de Verificación de SENASICA.....	80

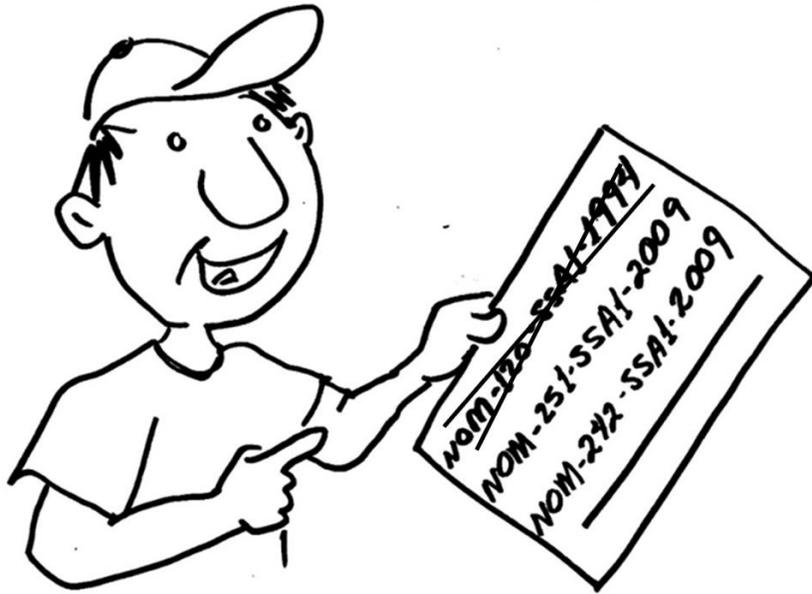
Introducción

El sector pesquero artesanal de la Península de Yucatán (Yucatán, Quintana Roo y Campeche) está conformado por pescadores y permisionarios que operan pequeñas embarcaciones que trabajan en las aguas litorales más cercanas a la costa, con periodos de trabajo que no suelen superar las 10 horas y que salen y entran diariamente a puerto.

Como algunos de ustedes podrán recordar. Existió una norma llamada Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994, Bienes y Servicios Prácticas de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos Bebidas No Alcohólicas y Alcohólicas, que está relacionada con las buenas prácticas de manufactura e higiene.

Actualmente ésta norma ha cambiado y las Buenas Prácticas de Higiene de los productos alimenticios se establecen en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-242-SSA1-2009, Productos y Servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba y la NORMA Oficial

Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



Estas normas establecen los lineamientos para poder realizar prácticas adecuadas de higiene y sanidad al capturar y obtener alimentos y durante todo el proceso de los mismos para lograr reducir el riesgo de intoxicaciones a la población que lo consume.

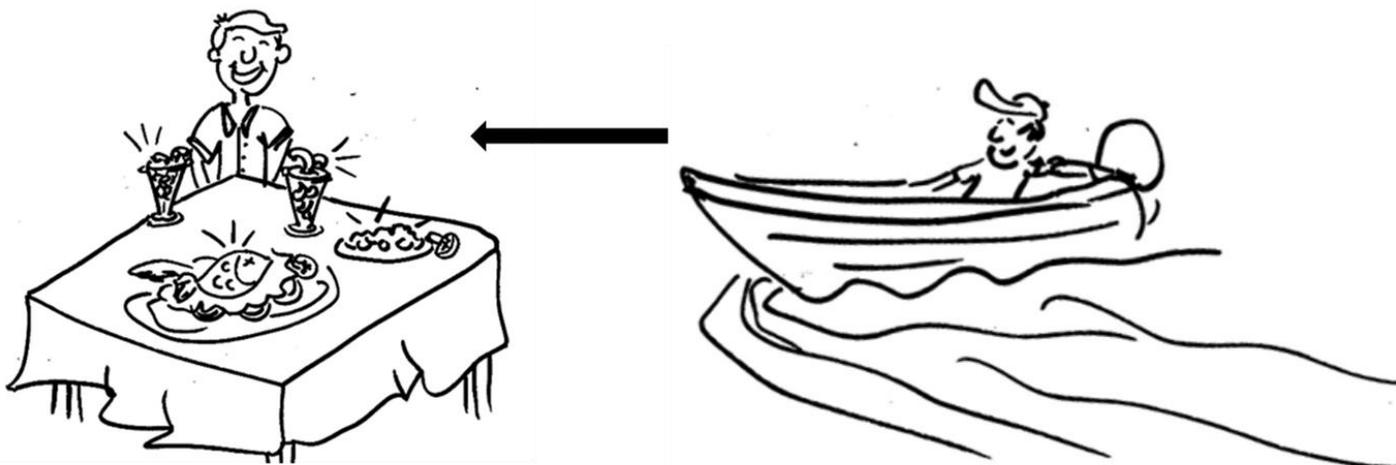
Desde hace varios años las autoridades sanitarias en México habían puesto mucha atención para que las plantas pesqueras y otros establecimientos cumplieran la norma y menos atención para que las embarcaciones menores la cumplieran.

Hace varios años se inició el proceso de capacitación a través del “Paquete Pedagógico Audiovisual: Prácticas eficientes durante la

captura de pulpo”. Muchos de Ustedes participaron en dichas capacitaciones por lo cual ya tienen una idea clara de lo que se debe cumplir y la cumplen.

A partir de enero de 2015, para que podamos seguir exportando pulpo a la Unión Europea, debe iniciar un proceso de adhesión al Programa de Buenas Prácticas de Higiene. Las embarcaciones menores serán evaluadas por el Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) y las embarcaciones mayores serán evaluadas por la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).

Este programa de capacitación está diseñado para ayudarlos a trabajar cuidadosamente y con profesionalismo para asegurar que los productos de la pesca lleguen frescos, en buen estado y libres de contaminación a los Centros de Acopio y/o transportes de la zona costera.



Este programa se aplica al conjunto de operaciones cotidianas que van desde que se prepara el barco antes de salir al mar, durante la pesca, el mantenimiento a bordo del producto y hasta la descarga, el transporte y entrega en un Centro de Acopio o Planta Pesquera, es decir; antes, durante y después de la pesca.

De igual forma se aplica a todo el conjunto de productos de la pesca: pescados, pulpo, moluscos bivalvos, caracoles, crustáceos como el camarón, entre otros.

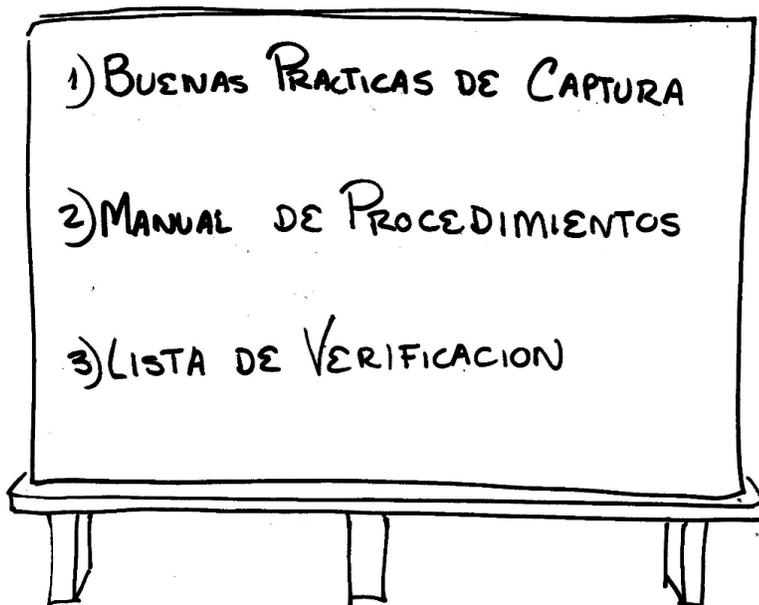
También está diseñado para darles las herramientas necesarias para cumplir de una forma sencilla con los requisitos de conocimiento y documentación que les ayudarán a certificarse ante el SENASICA.



El Programa de capacitación está dividido en tres partes:

La 1ª. parte es un recordatorio de todas las acciones que debes realizar antes, durante y después de la captura.

La 2da. parte es un manual de procedimientos de saneamiento y una propuesta de registros para ustedes. Estos procedimientos y registros son generales, y cada uno de ustedes



tendrá que personalizarlos y/o adaptarlos de acuerdo a sus condiciones propias y necesidades. Estos documentos te servirán de base para cumplir con los requisitos establecidos por el SENASICA.

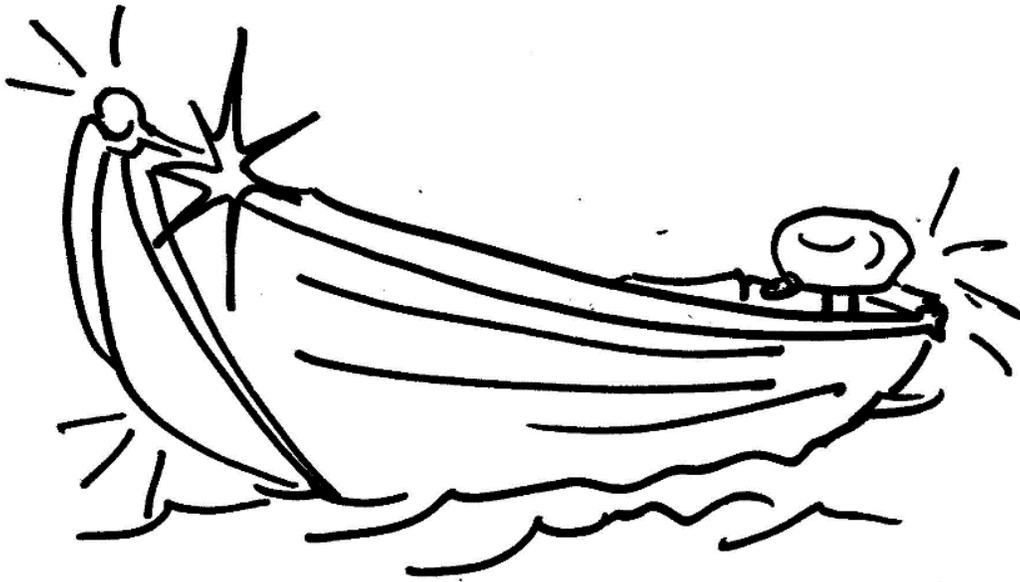
Por último, **la 3ª. parte** incluye la lista de verificación que utilizará SENASICA para evaluarlos. Vamos a revisar la lista y a analizar los puntos de verificación y su contenido, para que conozcas de forma clara cuales son los puntos que te van a evaluar y el contenido del acta de verificación.

Es de suma importancia mantener el profesionalismo y compromiso para trabajar de acuerdo a lo indicado en esta guía durante todo el año, no sólo cuando trabajes pulpo, y con ello garantizar que los productos de la pesca mantengan su valor nutritivo, calidad, higiene y por lo tanto un alto valor comercial.

1ª. Parte: Buenas Prácticas de Captura

Antes de la captura

Características que deben cumplir las embarcaciones



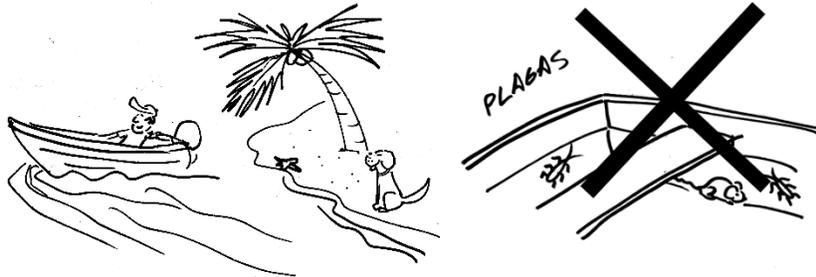
Las embarcaciones están en buenas condiciones, es decir, libres de grietas, hoyos, deformaciones.

Las embarcaciones son lisas, impermeables, resistentes a la corrosión, en buen estado de mantenimiento.

Las embarcaciones pueden lavarse y desinfectarse fácilmente.

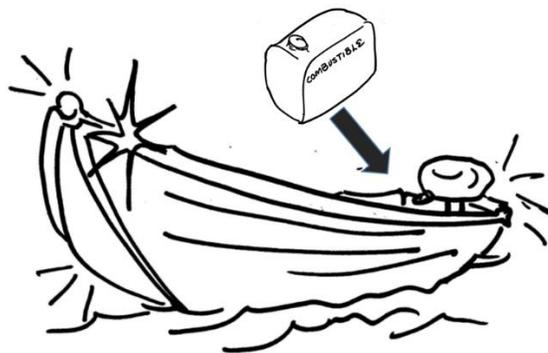
Las embarcaciones están libres de fauna nociva (cucarachas, ratas...)

No suben animales (mascotas) a la embarcación, por ejemplo, perros y gatos.



Una vez que la embarcación se encuentra limpia se procede a subir lo necesario para la jornada de trabajo.

Debe haber un lugar específico donde se coloque la gasolina y productos químicos, alejado de la nevera, carnada y aditamentos de pesca.



Si la embarcación se encuentra sucia deberá lavarse antes de subir los aditamentos, utensilios y artes de pesca y salir a la jornada de trabajo de acuerdo a los **Procedimientos Operativos Estándares de Saneamiento**.



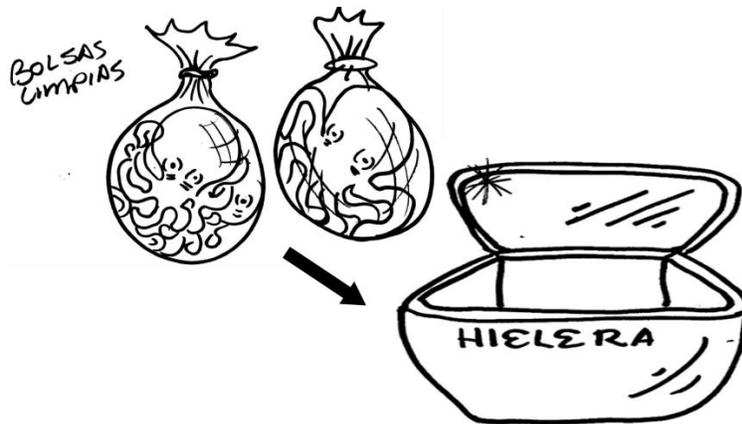
Características que deben cumplir las neveras y utensilios en contacto con el producto

Las neveras y utensilios que entran en contacto con los productos de la pesca se encuentran **en buenas condiciones**, es decir, libres de grietas, hoyos y deformaciones.



Las neveras y utensilios son de **superficies lisas, impermeables, resistentes a la corrosión y pueden lavarse y desinfectarse fácilmente.**

En el caso de que las neveras no se encuentren en perfectas condiciones, será necesario utilizar bolsas de plástico nuevas para introducir el producto y evitar que éste toque las paredes de la nevera.



Las neveras y utensilios de trabajo deben de estar limpios.

Requisitos relativos a los tripulantes

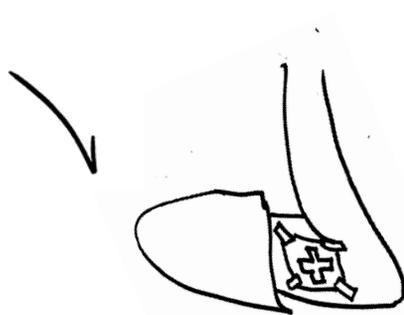
Los tripulantes deben llegar limpios a trabajar.

Los tripulantes traen ropa limpia.

Los tripulantes mantienen las uñas cortas.



Los tripulantes protegen las heridas y cortes con vendajes de material impermeable para evitar que se contamine el producto.



Los tripulantes no comen, beben, fuman, mastican chicles o caramelos al mismo tiempo que **manipulan el producto**.



Los tripulantes no estornudan, escupen o tosen sobre los productos, equipos y materiales de la pesca.

Los tripulantes están sanos para ir a trabajar. En caso de síntomas de enfermedad, deberán abstenerse de subir a la embarcación, por su propia seguridad y la del producto.



Los tripulantes deben contar con un certificado de salud expedido a partir de un análisis clínico proporcionado por una dependencia oficial (IMSS, ISSSTE, SEGURO POPULAR O SECRETARIA DE SALUD) en el que se señale que está libre de bacterias como *Salmonella spp*, *E. coli spp*, *Staphylococcus aureus* o parásitos, como lombrices intestinales, u algún otro tipo de enfermedad que se pueda transmitir por la manipulación. (Programa de Control de Higiene de Personal, registro).

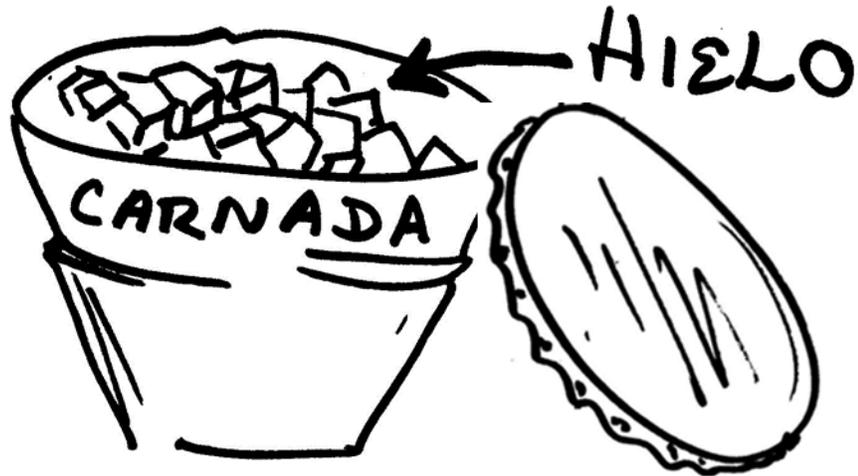


Los tripulantes deben contar con capacitación en Buenas Prácticas de Manejo a Bordo.

Instrucciones de manejo de Carnada

La carnada debe ser manejada como si fuera producto de la pesca.

Debe ser almacenada en hieleras limpias y mantenida siempre con hielo limpio, separada de las artes de pesca, utensilios y productos.



Durante la pesca debe ser conservada en una hielera aparte o en su caso, en una bolsa independiente perfectamente limpia y cerrada. Todos están limpios, cerrados de tal forma que garanticen la conservación adecuada de la carnada.

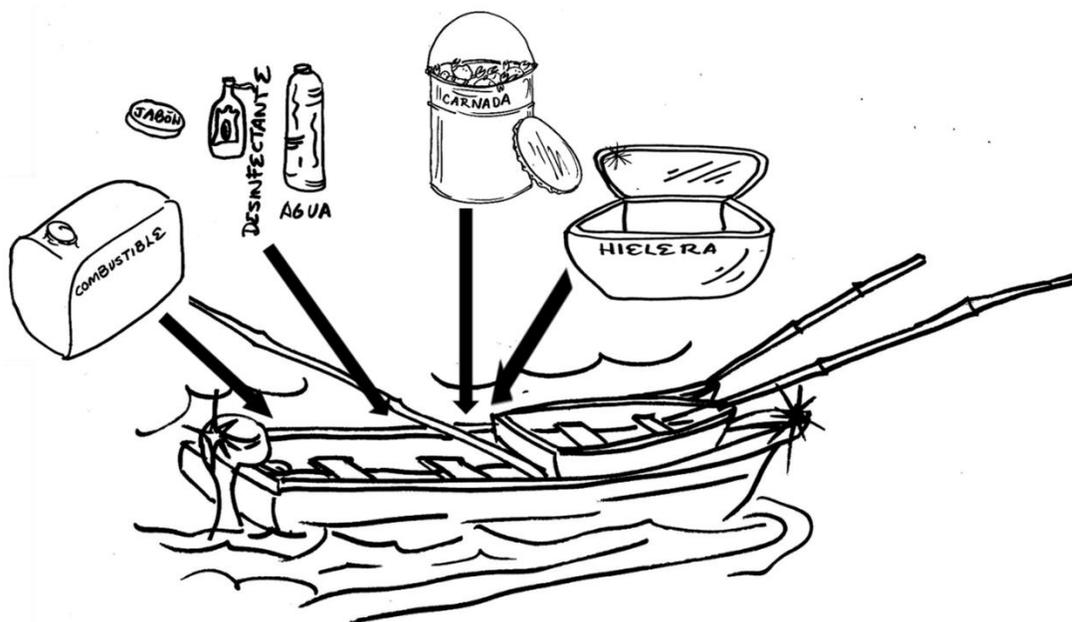
La carnada debe mantenerse alejada del contacto directo con el piso para evitar su contaminación.

En dado caso que sobre carnada de un día de trabajo y esta se encuentre en buenas condiciones, deberá ser enjuagada con agua limpia, y de preferencia mantenerla separada del resto de la carnada en una bolsa de plástico con hielo, dentro de la hielera de carnada.

Instrucciones de manejo de Sustancias Químicas a Bordo

En las embarcaciones menores sólo suele llevarse combustible y aceites necesarios para el mantenimiento del motor; jabón y desinfectante para manos.

Los combustibles y aceites deben colocarse en un área específica, alejados de las hieleras y en su caso, contenedores de agua.



Los contenedores de combustibles y aceites deben estar perfectamente identificados y cerrados.

El jabón y desinfectante deben permanecer en un área específica, alejados de las hieleras y alimentos y etiquetados.

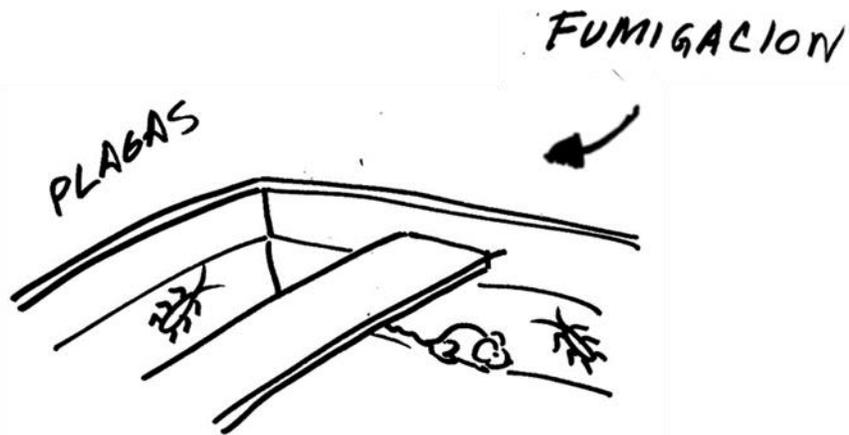
Cada vez que se entre en contacto con los combustibles y aceites deberán lavarse las manos con jabón y agua limpia; para después desinfectarlas, antes de regresar al trabajo.



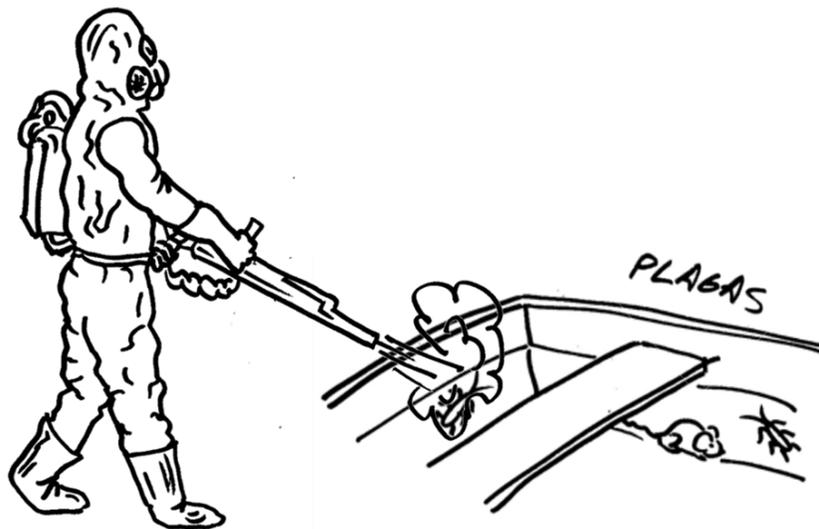
Instrucciones relativas al control de plagas

Si mantienes limpia tu embarcación es posible que nunca tengas problemas de plagas.

En caso de detectar plagas dentro de la embarcación será necesaria la contratación de una empresa certificada en control de plagas.



La empresa programará la fumigación de acuerdo con el tipo de plaga y con productos que se puedan utilizar en embarcaciones pesqueras, que sean inocuos o de bajo riesgo para los productos y los tripulantes.



La empresa contratada para fumigar deberá entregarte un documento en el que conste que sustancias utilizó, la fecha, que embarcaciones fumigó y todos sus datos de contacto y copia de su registro actualizado.

El responsable de la organización deberá archivar dicho documento.

Listado de equipo necesario para llevar a la pesca

- ✓ El responsable verifica que la embarcación se encuentre limpia, antes de subir los aditamentos necesarios y llena el formato correspondiente.
- ✓ Colocar el hielo potable dentro de la nevera en cantidad adecuada para la jornada de trabajo.
- ✓ Subir la nevera limpia y en buenas condiciones a la embarcación.
- ✓ Subir utensilios limpios y en un lugar libre de contaminación a la embarcación.
- ✓ Subir carnada en un recipiente independiente, limpio, cerrado y manteniendo la cadena de frío.
- ✓ En su caso subir bolsas de plástico y un contenedor para guardar las vísceras a la embarcación.

- ✓ Subir alimentos y agua de la tripulación en recipientes limpios, cerrados y manteniendo la cadena de frío si fuera necesario.
- ✓ Subir jabón y desinfectante de manos.
- ✓ Subir las artes de pesca limpios.
- ✓ Subir el contenedor para “achique”, mismo que se debe encontrar limpio y en buenas condiciones.
- ✓ Subir combustibles y lubricantes para el motor, identificados y en contenedores limpios y cerrados.
- ✓ Los combustibles se colocan en el lugar específico para ellos, alejados de los alimentos y producto y dónde no representen una fuente de contaminación.
- ✓ Subir el equipo de seguridad como chaleco salvavidas y lo que la ley especifique.

Durante la Captura

Instrucciones durante la Captura

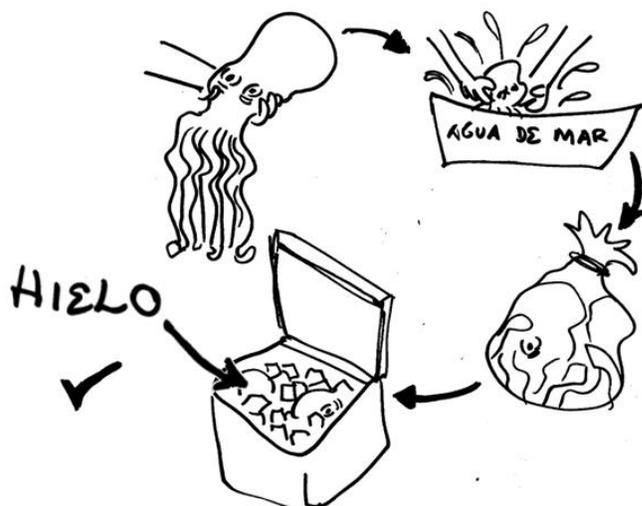
Si se detecta contaminación en el agua de mar se debe trasladar la embarcación a una zona en donde se asegure la limpieza del agua.



Si se considera necesario, se recomienda, llegando a la zona de pesca enjuagar la embarcación con agua de mar limpia.

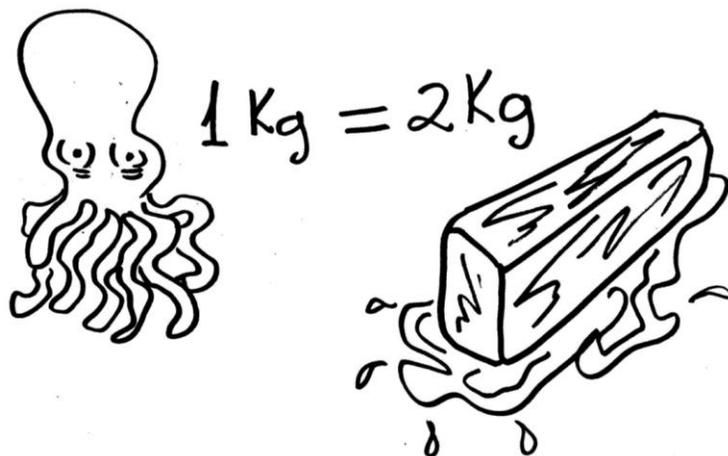
La manipulación y el manejo del producto en la lancha evitan el daño físico del producto.

En su caso, los productos son eviscerados y enjuagados con agua de mar limpia.



Los productos se protegen de las condiciones ambientales y son introducidos en una nevera en buenas condiciones y con suficiente hielo para cubrirlos por completo durante todo el trayecto.

Para mantener el producto a una temperatura adecuada se recomienda que exista suficiente hielo como para tener una relación 2:1 con el producto, es decir, 2 kilos de hielo por cada kilo de producto.

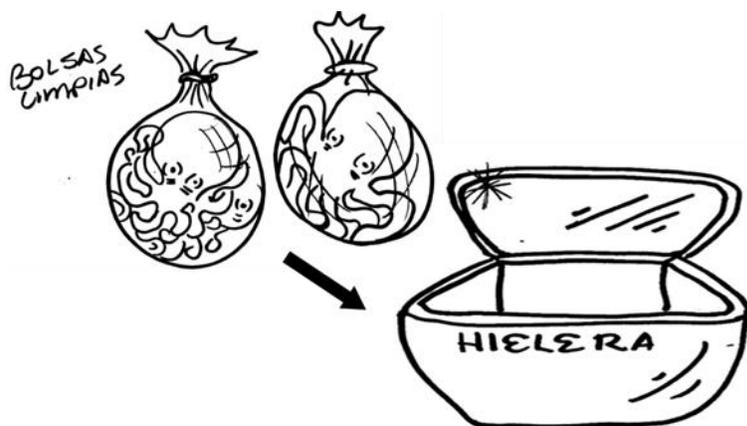


El producto se mantiene en una nevera separada de la carnada.

Los alimentos de la tripulación, en su caso, se mantienen en una nevera separada del producto y de la carnada.

La hielera se mantiene cerrada y sólo se abre para introducir nuevo producto.

Si el espacio no es suficiente, o con el objetivo de evitar la contaminación de los productos, se deberán introducir el producto, la carnada y los alimentos en bolsas de plástico limpias, cerradas e independientes. Todas ellas dentro de la nevera con suficiente hielo para garantizar una temperatura cercana a la de fusión (derretimiento) del hielo.



Si el producto ha sido contaminado con cualquier químico, suciedad o agua contaminada durante su manipulación a bordo, debe ser separado del resto e identificado para su posterior destrucción.

Se deberá mantener la embarcación limpia, para lo cual será necesario enjuagar continuamente con agua de mar limpia.



Efectuar una correcta eliminación de los residuos sólidos de anteriores capturas, y depositarlos en botes de basura en tierra, no tirarlas al mar.

Evitar la presencia de elementos o materiales extraños al producto.

Enjuagar las manos en agua de mar limpia para mantener la limpieza de las mismas.

En caso de ir al baño, es necesario lavarse las manos con jabón y agua limpia y desinfectarse antes de reanudar las labores de pesca.

Los tripulantes no deberán comer, beber, fumar, masticar chicles o caramelos al mismo tiempo que se manipula el producto.



Los tripulantes no deberán estornudar, escupir o toser sobre los productos.

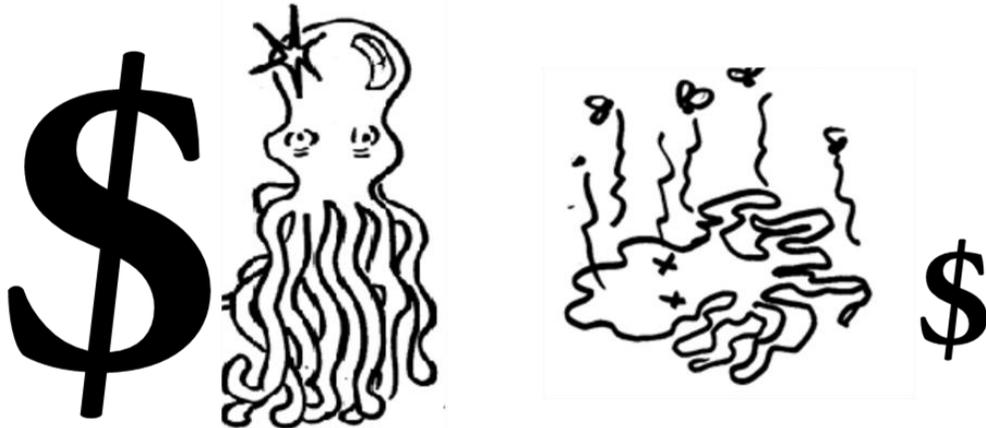
Si existe evisceración, los residuos deben almacenarse en recipientes específicos para tal fin y ser almacenados a bordo hasta la llegada a tierra, para su correcta eliminación. Debe garantizarse que en ningún momento los residuos entren en contacto con las capturas.



En caso de que las vísceras no puedan ser almacenadas, deberán desecharse en alta mar, nunca en el sitio del desembarque.

Consideraciones para el manejo del producto

Es conocido que los productos del mar son alimentos que se conservan con dificultad. Tan pronto como un pescado o un pulpo muere, empieza su descomposición. Se inician reacciones químicas en tejidos, los microbios se multiplican y comienza la putrefacción. El producto se deteriora, el olor se hace fétido y el gusto y aspecto se vuelven desagradables.



Si el producto no se conserva correctamente, se echa a perder y pierde su valor comercial hasta llegar a no ser apto para el consumo humano.

Antes de llegar a cubierta el producto ya puede empezar a perder su frescura. Las especies marinas como el pescado, pulpo u otros, al ser

capturados, sufren estrés y fatiga en el intento de liberarse del arte de pesca. También puede recibir golpes o sufrir heridas provocadas por el propio arte de pesca o por otros animales marinos. Todo ello hace que se acelere su proceso de descomposición.

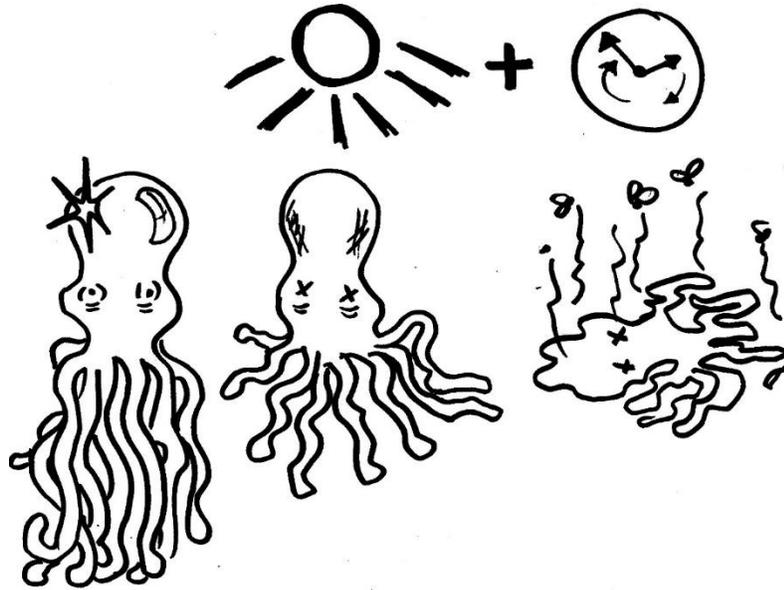
En el caso del pulpo, al ser capturado con jimba, no sufre este estrés de captura. Ello garantiza que al subirlo a la lancha sea de una excelente calidad.

Debemos tomar en cuenta que el proceso de descomposición se puede retardar e incluso detener o bien favorecer de acuerdo a nuestro comportamiento, de tal forma que:

Si evisceramos y enjuagamos con agua limpia eliminamos suciedad, jugos gástricos y bacterias que propician el proceso de descomposición, con lo cual favorecemos a su mejor conservación.

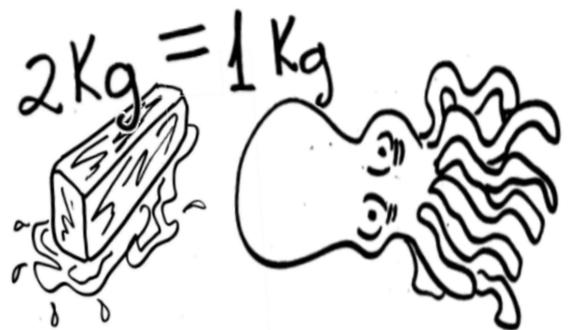


Si tratamos el producto con cuidado y evitamos golpes, cortes y heridas, favorecemos su conservación.



Aplicamos frío rápidamente y lo mantenemos a una temperatura cercana a la de derretimiento del hielo, esto evita el deterioro y provoca que se alargue su vida comercial.

Lo anterior se logra manteniendo una cantidad suficiente de hielo para cubrir el producto (aproximadamente 2 kilos de hielo por 1 de producto) y de que la hielera se mantenga cerrada.



Si mantenemos el producto en contenedores **limpios y desinfectados**, utilizando solo utensilios y manos limpias para su manejo evitamos la contaminación del producto.

Instrucciones relacionadas al Agua durante la captura

La calidad del agua de mar en el área de la península de Yucatán se considera libre de contaminantes y es apta para la captura de pulpo.



El agua de mar que se utilice no deberá presentar evidencia de contaminación por aceites, combustibles, petróleo, etc., y tampoco cuando haya evidencia de marea roja.

Se debe realizar la revisión periódica de los depósitos utilizados para almacenar el agua potable a bordo o, en su caso, el cambio constante del mismo (por ejemplo si se utilizan garrafas de agua potable desechables).

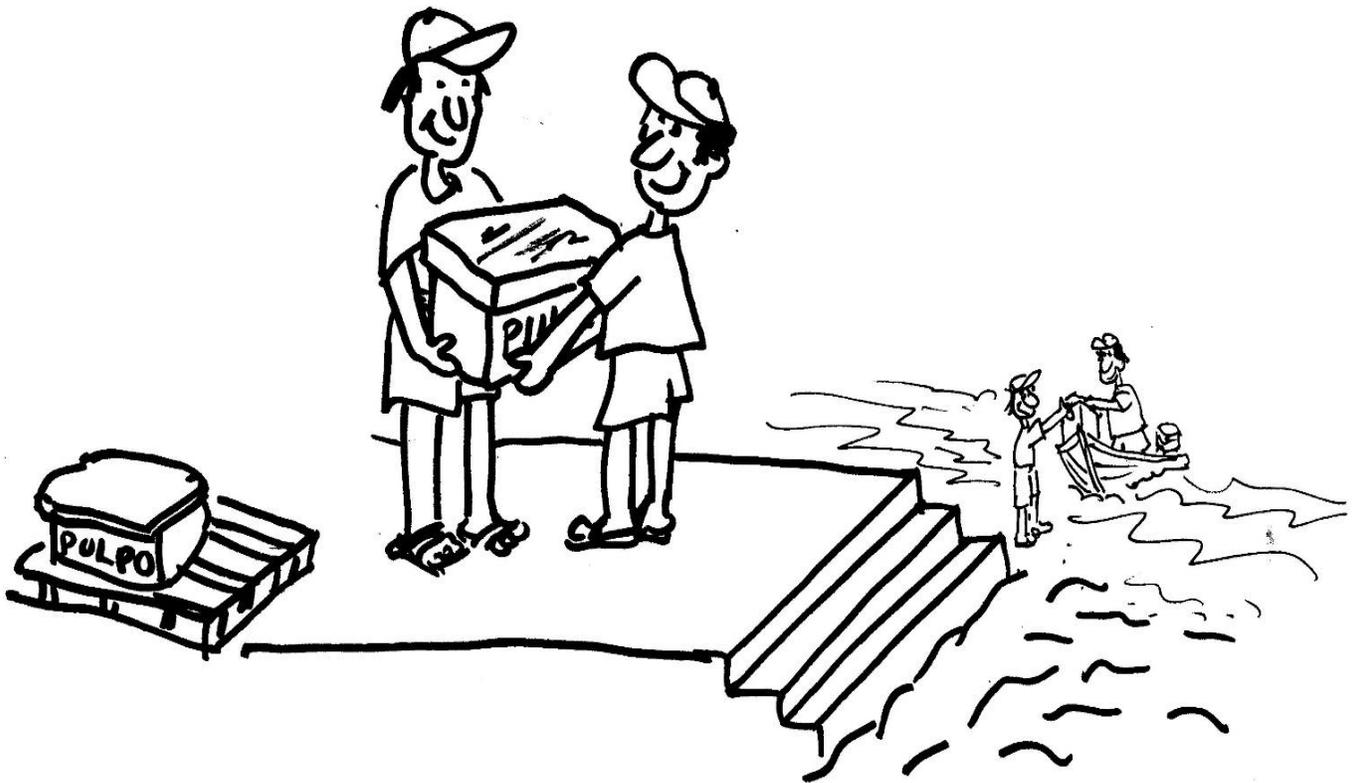
Los contenedores desechables empleados para el agua deberán ser regresados a puerto y depositados en un depósito de basura, nunca deberán ser dejados en la zona de pesca.



Después de la Captura

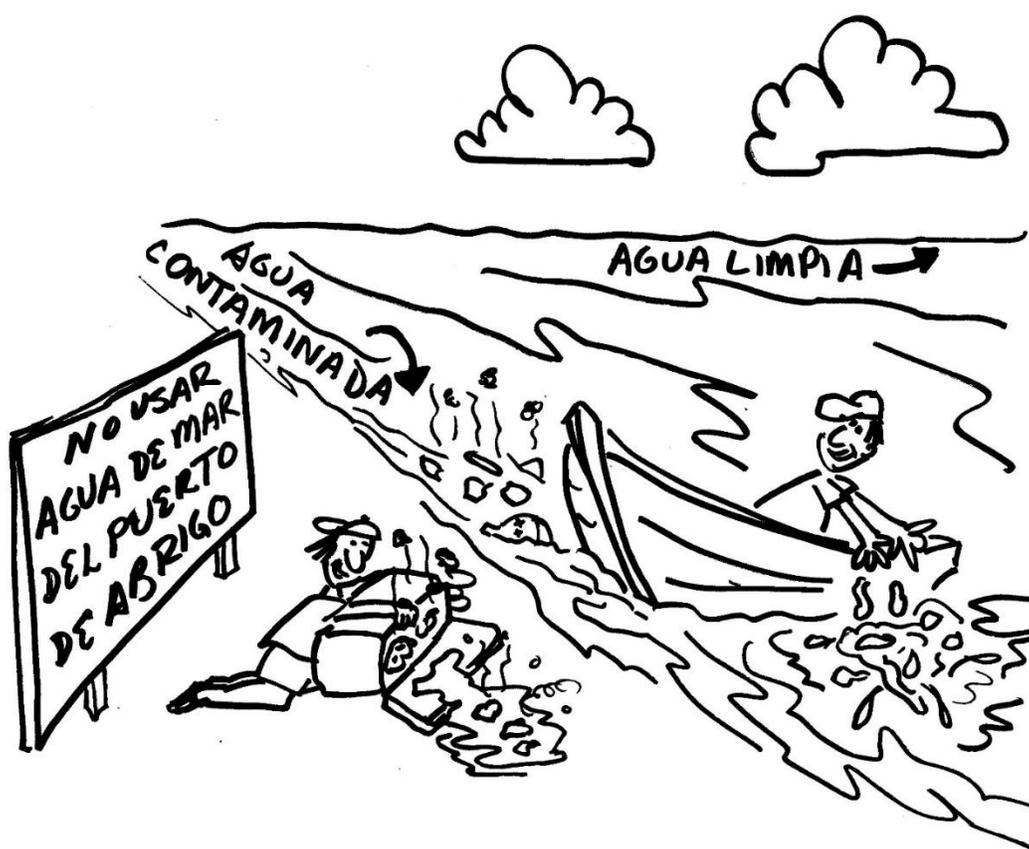
Instrucciones después de la Captura

El producto deberá ser trasladado de la embarcación al centro de acopio y/o transporte en las hieleras, evitando que éstas toquen el piso o el agua de la orilla del mar.



Se debe evitar llevar el producto directamente de las manos, y no debe tocar el piso, ni la orilla de la playa en ningún momento.

El agua de mar del sitio de desembarque suele estar contaminada, por lo cual, no debe enjuagarse el producto con esa agua, ni utilizarse para labores de limpieza.



La descarga debe llevarse a cabo de manera rápida y con los medios necesarios, que minimicen la pérdida de calidad e inocuidad del producto durante el proceso.

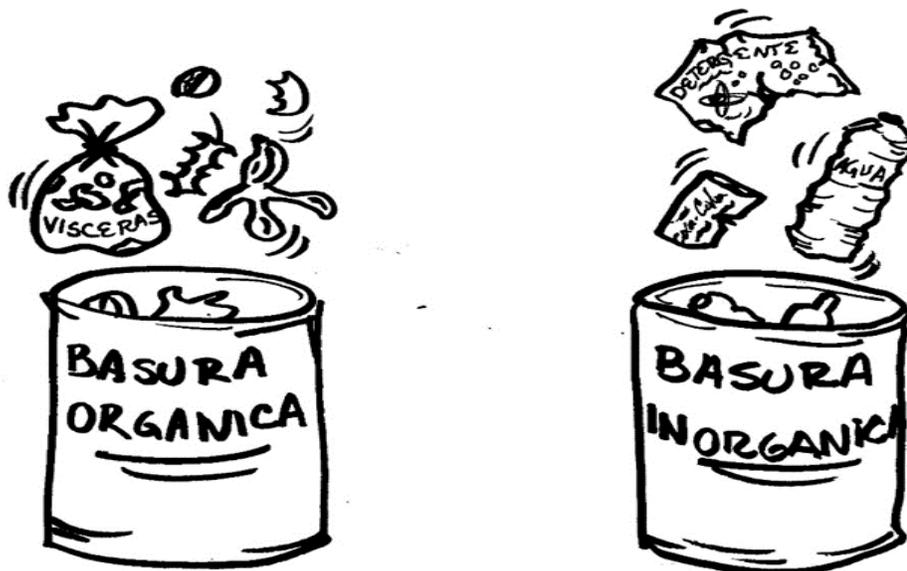
Una vez que sea entregada la captura se deberán llenar y/o entregar los registros correspondientes al proceso a bordo.

En caso de que sobre carnada en buen estado, esta deberá ser conservada en un recipiente limpio y cerrado con suficiente cantidad de hielo para asegurar que al día siguiente se encuentre en buen estado.

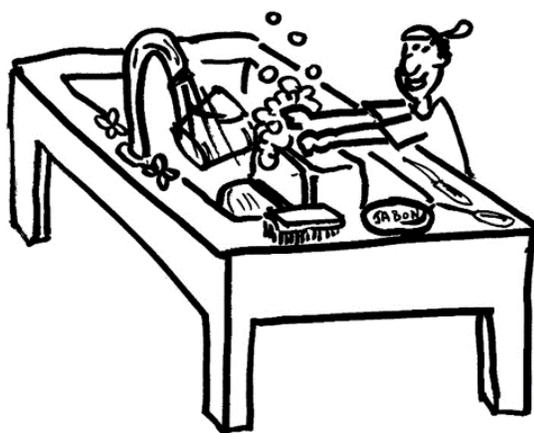


Las vísceras y basura orgánica deberán colocarse en una bolsa de plástico o cubeta con tapa y ser desechadas en un sitio que el permisionario o el centro de acopio destinen para ello.

Los envases de detergente, desinfectantes y cualquier otro material deben eliminarse en los depósitos de basura destinados para tal fin. No se deben tirar al mar o dejar en la playa.



Por último, se procederá a realizar las actividades de limpieza de la embarcación, neveras y utensilios empleados de acuerdo a los procedimientos establecidos.



2da. Parte: Manual de Procedimientos de Saneamiento y Formatos

Este capítulo incluye un **Manual de Procedimientos de Saneamiento y una Propuesta de Formatos para sus organizaciones.** Estos documentos te servirán de base para cumplir con los requisitos establecidos por el SENASICA.

La documentación deberá ser llenada por el **permisionario y/o organización y/o responsables del Centro de Acopio** con la colaboración del pescador.

El pescador como tal no tiene que llenar los registros, pero si tiene la obligación de cumplir con todas las instrucciones y procedimientos una vez que se implementen.

El pescador debe dar la información precisa que sirva para llenar **el documento de trazabilidad**, y que hace referencia a información sobre la captura.

Es muy importante que tanto Pescadores como Permisionarios tengan conocimiento de la información que aquí presentaremos y que inicie con el registro de sus actividades. Todo ello es fundamental para que pueda certificar las embarcaciones.

Estos procedimientos y registros son generales y constituyen una propuesta. **Cada uno de ustedes tendrá que personalizarlos y/o adaptarlos de acuerdo a sus condiciones y necesidades propias.**

¿Qué es un Procedimiento?

Te muestra lo que sucede paso a paso en el proceso y quién es el responsable en cada uno de estos pasos o actividades.

¿Qué es una Instrucción?

Es un documento de trabajo detallado que te indica de qué forma tienes que realizar una tarea específica. Por ejemplo, como limpiar tu nevera.

¿Qué es un Formato?

Es un documento que te ayuda a sistematizar la información que necesitas recopilar. En nuestro caso te ayudará a no olvidar ninguno de los puntos que debes anotar, y te ayudará a hacerlo más fácil y rápido. Por ejemplo, un aviso de arribo es un formato en el que se

recopila la información de un permisionario. Una vez que lo llenas se transforma en un Registro.

La manera más útil de guardar los registros es archivando los más viejos al fondo y los más nuevos al frente

Todo Formato de Saneamiento debe incluir:

- ✓ El nombre de la Organización y/o permisionario
- ✓ Fecha
- ✓ Nombre del Formato
- ✓ La información que se debe observar y registrar sobre cada punto.
- ✓ El nombre de la Persona que llena el Formato
- ✓ Información detallada sobre cómo llenar el Formato
- ✓ Periodicidad de su llenado (Por ejemplo, diario, una vez al mes...)
- ✓ Una vez que llenas el **Formato**, éste se transforma en un **Registro**, el cual debes archivar en una carpeta con el mismo nombre del registro.

Formatos, registros y programas

De acuerdo a lo que establece el SENASICA, es necesario que cada organización cuente con una forma establecida para:

1. Controlar la higiene y salud del personal,
2. Controlar la limpieza de las embarcaciones y equipos que utilizas durante la pesca hasta entregar tu producto,
3. Garantizar que el agua que utilizas es tal que no contamina el producto y equipos,
4. Garantizar que el agua para beber cumple con las especificaciones normativas para ello.
5. Garantizar que el hielo no contamina el producto.
6. Garantizar la Trazabilidad del producto.
7. Garantizar que todo el personal está adecuadamente capacitado en Buenas Prácticas de Manejo.

Para ayudarte a registrar y garantizar todo ello, hemos preparado lo que llamamos **Programas**:

Son un grupo de Procedimientos, instrucciones y/o formatos precisos, que de utilizarlos te ayudarán a demostrar la forma en que cumples con los 7 puntos que acabamos de mencionar.

Todos estos Programas pueden ser muy sencillos. Lo fundamental es que:

Se haga lo que se dice y se diga lo que se hace.

Por lo tanto, estas propuestas de Programas **deberás adaptarlas** a tus actividades cotidianas de tal modo que describan la forma en que desarrollas tu trabajo.

No olvides tomar en cuenta las especificaciones del SENASICA, para asegurarte que al hacer las adaptaciones, sigues cumpliendo con los requisitos mínimos para la Certificación.

En dado caso que no se cumplan, deberás adaptar tus actividades para cumplir con los requisitos mínimos.

Te recomendamos que para adaptar los Programas convoques a una pequeña reunión de trabajo con los involucrados. En la reunión debes revisar todos los puntos, adecuarlos a tu forma de trabajo y una vez que esté listo, llenar lo que más adelante llamamos **Bitácora de Revisión**.

**La Bitácora de Revisión es un documento que te servirá
para registrar el inicio del Protocolo**

Todos los documentos que te estamos presentando pueden y deben irse modificando con el tiempo, de acuerdo a los cambios de tus actividades diarias de trabajo.

Entonces, si más adelante te das cuenta que algo no funciona bien, debes convocar a otra reunión.

En dicha reunión debes analizar qué y por qué no está funcionando y si fuera necesario, realizar adecuaciones al Programa, al Formato y/o a la Periodicidad de llenado.

Debes tomar en cuenta las especificaciones del SENASICA para asegurarte que al hacer modificaciones, sigues cumpliendo con los requisitos mínimos para la Certificación.

Cada vez que se lleve a cabo una modificación es necesario que la registres en la Bitácora de Revisión.

1. Programa de control de higiene de Tripulantes

Consiste en tres tipos de acciones:

1. Llenado del **Registro de Tripulantes** y de la información referente al Certificado de Salud.

Una vez al año se debe llenar un formato base que registra la información básica de todos los tripulantes. Esta información se actualiza cada vez que sea necesario.

Recuerda que una vez al año los tripulantes y trabajadores de la organización se realizarán análisis clínicos de:

- **Reacciones Febriles,**
- **Coproparasitoscópico y**
- **exudado faríngeo**

Todos ellos para garantizar que todos los tripulantes estén sanos.

Una vez que los análisis indiquen que no estás enfermo, deberás obtener un certificado de salud expedido por una dependencia oficial (IMSS, ISSSTE, SEGURO POPULAR O SECRETARIA DE SALUD) en el que se señale que estás libre de *Salmonella spp*, *E. coli spp*, *Staphylococcus aureus* o parásitos, y otro tipo de enfermedad.

Registro de Tripulantes							
Nombre de la Organización							
Instrucciones Este formato se llena cada vez que requiera actualizarse. El Certificado de salud siempre debe estar vigente.				Llenado por		Fecha	
	Nombre	IFE	Fecha de Nacimiento	Lugar de Nacimiento	CURP	Certificado de Salud	Fecha del Certificado
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							

2. La revisión y el registro de la higiene del personal que labora en la organización.

El registro será llenado en el **Formato de Higiene de Tripulantes, y debe llenarse diario**. Todos los registros deberán ser integrados en una carpeta en la cual se acomodarán los registros más recientes al frente de la misma. La persona que no esté limpia no podrá ingresar a las labores de trabajo.

FORMATO DE HIGIENE DE TRIPULANTES															
Nombre de la Organización															
Fecha								Llenado por							
Instrucciones: Marque con una ✓ o × según cumpla o no. En el renglón de tripulantes, el número corresponde a cada uno de los tripulantes de acuerdo al número previamente asignado. Este formato se llena diario antes de salir a la pesca.															
Tripulantes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Tienen ropa limpia															
Se presentan limpios, uñas cortas y limpias															
Se lava las manos cada vez que reanuda el trabajo															
No fuman, mascan chicle, tosen, se suenan al manipular el producto															
Se cubren cortadas y heridas con material impermeable, en caso de existir cortadas.															
Embarcación en la que sale. (Código Asignado)															
Observaciones															

3. Cuando una persona se encuentre enferma con padecimientos o síntomas de cualquier enfermedad contagiosa, sobre todo las enfermedades diarreicas, no podrá trabajar hasta recuperar su salud.

Sugerimos que cada vez que esto suceda, se llene una bitácora (puede ser cualquier libreta), en la cual se mencione el nombre del tripulante, de que está enfermo, la fecha, y la fecha de re-ingreso cuando haya sanado.

2. Programa de Limpieza y Saneamiento

Este Programa hace referencia a las actividades y registros necesarios para garantizar que las instalaciones y los procesos que se llevan a cabo son tales que garantizan que el producto no se contamine.

Incluye:

1. Las instrucciones detalladas de cómo llevar a cabo la limpieza y que se conocen como **Procedimientos Operativos Estándares de Saneamiento (POES)**. Estos se localizan al final de este Capítulo.
2. Los formatos que se deben llenar para garantizar que se hicieron las actividades de limpieza. **Formato de Limpieza y Desinfección.**
3. Los formatos en los cuales se registra que el responsable verificó la higiene después de las actividades de limpieza. **Formato de Verificación de Higiene de Embarcaciones y Equipos.**

FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																
Nombre de la Organización																
Fecha							Llenado por									
Instrucciones: Marque con una ✓ o × según cumpla o no. En el renglón de embarcaciones, el código corresponde a cada una de las embarcaciones previamente asignado. Este formato se llena diario al regresar de la pesca.																
EMBARCACIONES	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	
Se lleva a cabo la limpieza de embarcaciones																
Se lleva a cabo la limpieza de neveras																
Se realiza la limpieza de utensilios de la pesca																
Cuenta con jabón, gel desinfectante.																
Los combustibles no representan fuente de contaminación.																
La embarcación y equipos están limpios y desinfectados																
Observaciones																

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE HIGIENE DE EMBARCACIONES Y EQUIPOS																
Nombre de la Organización																
Fecha				Llenado por												
Instrucciones: Se debe colocar una ✓ o una × ya sea que cumpla o no con. Las letras de embarcaciones van de acuerdo al Registro de Embarcaciones. Este formato debe llenarse diario, antes de salir a la captura.																
EMBARCACIONES	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	
La embarcación se encuentra limpia y en buenas condiciones.																
Las neveras y el resto del equipo están limpios y en buen estado.																
La nevera cuenta con suficiente cantidad de hielo (2:1).																
La carnada está limpia, separada, en buen estado y con suficiente cantidad de hielo.																
Combustibles no representan fuente de contaminación.																
Cuenta con equipo de seguridad.																
Observaciones																

3. Programa de Control de Calidad de Agua Potable

Una vez en tierra, se requiere agua potable limpia, para enjuagar el producto, lavar utensilios y lavarse las manos.

Debe estar limpia, ya que de lo contrario, contendrá microbios capaces de contaminar el producto e incluso producir alguna enfermedad. Debe ser almacenada en un contenedor limpio y desinfectado.

Si almacenas poca agua, de preferencia utiliza bidones de boca estrecha que puedan verterse sin necesidad de otro utensilio.

Dependiendo de la forma en la que la Organización y/o Permisionario obtenga el agua, deberá **realizar las acciones necesarias para garantizar que se cumple** con las especificaciones de la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994.

Algunas recomendaciones:

Si recibes agua potable a través de una Pipa, o de la red de agua potable deberás solicitar a tu proveedor:

- ✓ Solicita los resultados de los análisis microbiológicos de agua cada 6 meses.
- ✓ Solicita los resultados de los análisis fisicoquímicos cada año.

Los resultados de ambos análisis deben estar de acuerdo a la NOM-127-SSA1-1994.

Debes archivar en un folder todos los resultados, los más viejos al fondo, los más recientes al frente.

Y muy importante, debes garantizar la higiene e inocuidad de tus instalaciones de agua potable a través del Programa de Limpieza y Saneamiento.

Aun cuando tu proveedor te brinde sus análisis de laboratorio, tarde o temprano deberás cumplir con este requisito y mandar analizar el agua de tus instalaciones.

Es muy posible que a través de diversas Instituciones de Gobierno se brinden algún tipo de apoyos para este rubro, en especial a partir del Comité Estatal de Sanidad Acuícola (CESAY, en este caso).

El agua para beber debe provenir de un proveedor vigilado por COFEPRIS, como el agua que se comercializa en botellones y botellas de diferentes capacidades.

4. Programa de Calidad de Hielo

Necesitas contar con documentos que demuestren que el proveedor de hielo cumple con las especificaciones estipuladas por la Secretaría de Salud.

Tu proveedor de hielo te debe entregar ya sea una carta donde especifique que cumple con las especificaciones estipuladas por la Secretaría de Salud, y/o copia de los resultados de los análisis de laboratorio de fecha reciente con resultados de acuerdo a la norma.

Esta documentación debes actualizarla cada 6 meses.

También debes demostrar con notas de compra y/o facturas que periódicamente le estás comprando a ese proveedor.

En un folder con el nombre de **Programa de Calidad de Hielo** debes colocar toda esta documentación. La más reciente al frente, la más vieja atrás.

5. Bitácora de Trazabilidad del producto

Para garantizar que los productos de la pesca se hayan extraído de forma legal, sustentable y sean inocuos es necesario garantizar la trazabilidad del producto.

Trazabilidad significa que a partir de diferentes registros se puede seguir el rastro (camino) del producto desde que salió del mar hasta que llega a la mesa en cualquier lugar del mundo. Y que a lo largo de ese camino se cuenta con información sobre el manejo, temperatura y otros que puede ser consultada si fuera necesario.

Para ello se requiere que tu organización registre:

Formato de
Recepción

- ¿Qué embarcación lo pescó?
- ¿Cuándo?
- ¿Dónde? (De forma general, por ejemplo frente a Sisal)
- Si llegó al Centro de Acopio, Transporte o Planta con suficiente cantidad de hielo (2:1).

Formato Trazabilidad (en
Centro de Acopio)

- ¿Cuándo llegó allí?
- ¿Qué aviso de arribo lo avala?
- ¿En qué nevera se conservó?
- ¿A quién se lo vendiste?

Una vez que entregas/vendes el producto con la documentación y/o información correspondiente (avisos de arribo e información de las embarcaciones) pasa a ser responsabilidad de quien lo recibe, el continuar el rastro del producto o la trazabilidad.

Te proponemos cumplir con la trazabilidad a partir de estos tres registros:

Un Registro de Embarcaciones, el cuál entregarás una vez al principio de la temporada y que incluye la información legal de tus embarcaciones.

Registro de Embarcaciones							
Nombre de la Organización							
Instrucciones Este formato se llena cada vez que requiera actualizarse.				Llenado por		Fecha	
Clave	Nombre de la Embarcación	Registro Nacional de Pesca	Placa	Certificado de Seguridad Marítima	Matrícula	Permisos de Pesca	Permisos de Pesca
A							
B							
C							
D							
E							
F							
G							
H							
I							
J							
K							
L							
M							
N							
O							
Observaciones							

Formato de Recepción de Producto, que te servirá sólo de control interno:

Formato de Recepción de Producto										
Nombre de la Organización										
Fecha			Llenado por:				Revisado por:			
Instrucciones										
Embarcación	Pulpo (kg)	Mero gde (kg)	Mero med (kg)	Canané (kg)	Otros	Hielo ok	Calidad		Nevera	Observaciones
							1a.	2a.		
A										
B										
C										
D										
E										
F										
G										
H										
I										
J										
K										
L										
M										
N										
O										

Calidad 1a. El pulpo tendrá textura firme, color gris, café o rosa, olor a agua marina. El pescado tendrá textura firme, color brillante, olor fresco a pescado.
 2a. No cumple con las características anteriores.

A tu cliente deberás entregarle una copia del o de los Avisos de Arribo que correspondan al producto que le estás vendiendo e información sobre las embarcaciones que lo capturaron.

Para ello te sugerimos el **Formato de Venta**:

Formato de Venta						
Nombre de la Organización						
Fecha			Llenado por			
Información del Cliente						
Instrucciones						
Producto	(kg)	Precio (kg)	Aviso de Arribo/ Avisos de Arribo	Embarcaciones que lo capturaron	1a. Fecha de captura	Ultima fecha de captura
Observaciones						

Todos estos formatos son sólo una propuesta de cómo llevar tus registros pero tú debes adaptarlos de acuerdo a tus necesidades y a tu forma de trabajo.

6. Programa de Capacitación en Buenas Prácticas

De acuerdo a su tipo de labores participarán en un taller dirigido a las embarcaciones y/o a centros de acopio.

Una vez al año todos los tripulantes y trabajadores de la organización deben participar en una Capacitación de Buenas Prácticas.

Debes contar con documentación de soporte de todos estos cursos (Constancias, registros...), todos ellos dentro de un folder con el título “Capacitación en Buenas Prácticas”.

7. Bitácora de Revisión

Es un Formato sencillo en el que se registran las reuniones de trabajo en las cuales se analizan los Programas, Bitácoras, Registros y cualquier documento relacionado con la operación del Centro de Acopio y/o Organización y/o Permisionario.

En él se detalla de forma sencilla los cambios que se establecen en la forma de operar de tu organización.

También debes registrar quienes participan en la reunión, la fecha de la misma, y las firmas de los participantes.

Bitácora de Revisión				
Nombre de la Organización				
Fecha	Participantes	Revisión de:	Principales Cambios	Firmas

Procedimientos Operativos Estándares de Saneamiento (POES)

1. Limpieza y desinfección de embarcaciones y alijos

Objetivo

Lograr que las embarcaciones y alijos se encuentren libres de residuos que puedan contaminar nuestro producto.

Material

Agua limpia

Detergente

Desinfectante

Escoba

Cepillo

Recipientes para preparar la solución de limpieza y desinfección

Procedimiento

1. Eliminar manualmente o con la ayuda de una escoba o cepillo, todos los residuos de pulpo y material contaminante que se encuentren sobre la superficie que vamos a limpiar y desinfectar.
2. Enjuagar para eliminar la suciedad.
3. Esparcir una solución de detergente por toda la superficie.
4. Tallar con la solución de detergente toda la embarcación.
5. Enjuagar con abundante agua para eliminar la suciedad y residuos de detergente.
6. Aplicar una solución desinfectante sobre la superficie de acuerdo a las indicaciones del producto.
7. Enjuagar

Frecuencia

Al inicio de la temporada, una vez a la semana, y cuando las condiciones de la embarcación lo requieran.

Responsable

Indicar quién es el responsable de estas actividades.

2. Limpieza diaria de embarcaciones y alijos

Objetivo

Lograr que las embarcaciones y alijos se encuentren libres de residuos que puedan contaminar nuestro producto.

Material

Agua de mar limpia

Recipientes limpios

Cepillo

Solución desinfectante

Procedimiento

1. Eliminar manualmente y/o con cepillo en su caso, todos los residuos de pulpo y material contaminante si hubieran.
2. Enjuagar con abundante agua de mar limpia para eliminar la suciedad.
3. Asegurarse que la embarcación y los alijos estén limpios.
4. Después de entregar el producto, aplicar una solución desinfectante de las que no requieren enjuague posterior.

Frecuencia

Diario

Responsable

Indicar quién es el responsable de estas actividades por embarcación.

3. Limpieza y desinfección de neveras y recipientes en contacto con el producto

Objetivo

Lograr que las neveras y recipientes se encuentren libres de residuos que puedan contaminar nuestro producto.

Material

Agua limpia

Detergente

Desinfectante

Escoba

Cepillo

Recipientes para preparar la solución de limpieza y desinfección

Procedimiento

1. Eliminar manualmente o con la ayuda de una escoba o cepillo, todos los residuos de pulpo y material contaminante que se encuentren sobre la superficie que vamos a limpiar y desinfectar.
2. Enjuagar para eliminar la suciedad.

3. Esparcir una solución de detergente por toda la superficie.
4. Tallar con la solución de detergente todas las superficies.
5. Enjuagar con abundante agua para eliminar la suciedad y residuos de detergente.
6. Aplicar una solución desinfectante sobre la superficie de acuerdo a las indicaciones del producto.
7. Enjuagar

Frecuencia

Diario una vez entregados los productos de la pesca.

Responsable

Indicar quién es el responsable de estas actividades.

4. Limpieza y desinfección de utensilios

Objetivo

Lograr que los utensilios se encuentren libres de residuos que puedan contaminar nuestro producto.

Material

Agua limpia

Detergente-desinfectante

Esponja o cepillo

Recipientes para preparar la solución de limpieza y desinfección

Toalla secante

Procedimiento

1. Retirar todos los desechos orgánicos de los utensilios a limpiar.
2. Dentro de un recipiente, colocar los utensilios y la solución desinfectante en la concentración indicada en el producto.
3. Tallar uno a uno cada uno de los utensilios con el cepillo o esponja.
4. Enjuagar

5. Secar los utensilios limpios con la toalla secante.

Frecuencia

Al terminar cada jornada de pesca.

Responsable

Indicar quién es el responsable de estas actividades.

5. Limpieza y desinfección de manos

Objetivo

Contar con un procedimiento eficaz de lavado y desinfección de manos.

Material

Agua limpia

Jabón antibacterial

Gel desinfectante.

Cepillo

Toalla secante

Procedimiento

1. Enjuagar bien las manos.
2. Cubrir las manos con la solución de jabón antibacterial.
3. Restregar bien las manos una contra otra, entre los dedos, alrededor de las uñas y hasta el antebrazo durante alrededor de un minuto.
4. Cepillar las uñas, eliminando la suciedad.
5. Remover el jabón con suficiente agua.

6. Secar las manos con papel secante.

7. Aplicar gel desinfectante.

Frecuencia

Al inicio de las labores del día, después de tocar cualquier superficie contaminada, después de ir al baño, antes de re-iniciar las labores de trabajo.

Responsable

Indicar quién es el responsable de estas actividades.

6. Limpieza y desinfección de manos en la embarcación

Objetivo

Contar con un procedimiento eficaz de lavado y desinfección de manos.

Material

Agua de mar limpia

Jabón antibacterial

Gel desinfectante.

Procedimiento

1. Enjuagar bien las manos con agua de mar limpia.

Después de ir al baño en altamar y/o manejar combustible:

1. Enjuagar bien las manos con agua de mar limpia.
2. Lavar las manos con jabón.
3. Enjuagar con agua de mar
4. Aplicar el gel desinfectante.

Frecuencia

Durante las labores de pesca, cada vez que sea necesario. El procedimiento con jabón y desinfectante, sólo después de ir al baño y/o manejar combustible.

7. Limpieza y desinfección de tinaco

Objetivo

Lograr que el tinaco o la fuente de agua potable se encuentre libre de residuos que puedan contaminar nuestro producto.

Material

Agua limpia

Desinfectante (Cloro)

Escoba

Cepillo

Recipientes para preparar la solución de limpieza y desinfección

Procedimiento

1. Vaciar el tinaco.
2. Tallar con la ayuda de una escoba o cepillo las paredes y la tapa del mismo.
3. Enjuagar para eliminar la suciedad.
4. Esparcir una solución de desinfectante por toda la superficie.
5. Tallar las superficies.

6. Enjuagar con abundante agua para eliminar la suciedad y residuos de desinfectante.

7. Enjuagar

Frecuencia

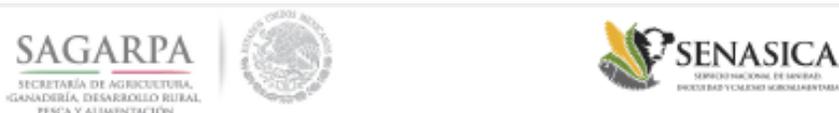
Una vez al año.

Responsable

Indicar quién es el responsable de estas actividades.

3ª. Parte: Lista de Verificación de SENASICA

Las imágenes del formato a continuación es para fines de capacitación exclusivamente. Es el formato actualizado al 3 de Noviembre 2014.



FORMATO DE VERIFICACIÓN

EVALUACIÓN DE LO ESTABLECIDO EN EL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO A BORDO EN EMBARCACIONES MENORES DE PULPO

1. DATOS GENERALES

PERMISIONARIO	<i>Nombre o Razón Social a quien fue proporcionado el Permiso de Pesca</i>			
REPRESENTANTE LEGAL	<i>Nombre completo del Representante Legal (personas morales)</i>			
CURP	<i>Personas físicas</i>	<i>RFC personas físicas y morales</i>		
PERMISO DE PESCA:	<i>Permiso proporcionado por CONAPESCA</i>			
REGISTRO NACIONAL DE PESCA (RNP):	<i>Registro proporcionado por CONAPESCA</i>			
DOMICILIO FISCAL:	<i>Domicilio para recibir notificaciones</i>			
TELÉFONO:	<i>Número telefónico con lada</i>	CORREO(S) ELECTRONICO:	<i>senasica@hotmail.com</i>	
SITIO DE DESEMBARCO:	<i>Ubicación de las principales zonas de desembarco Dirección (Georeferenciación)</i>			
DESTINO:	<input type="checkbox"/> CENTRO DE ACOPIO <input type="checkbox"/> UNIDAD DE PROCESAMIENTO <input type="checkbox"/> VENTA DIRECTA <input type="checkbox"/> OTRO			
NO. DE EMBARCACIONES	<i>No. de embarcaciones a cargo:</i>			
LISTADO DE EMBARCACIONES	Incluyendo la siguiente información: -Nombre de la embarcación -Nombre del responsable de la embarcación -No. de matrícula -Principales zonas de cosecha (georeferenciación) -Capacidad de almacenamiento kg. -Tiempo de conservación de producto en congelación (horas)			
SOLICITUD:	<i>procedencia o no. consecutivo interno</i>	AVISO:	<i>numero de aviso de adhesión</i>	ESPECIE: <i>Especie a evaluar</i>

2. EVALUADOR

FECHA DE INICIO DE LA EVALUACION	FECHA DE TERMINO DE LA EVALUACION
NOMBRE	INICIALES

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN EVALÚA

NOMBRE Y FIRMA POR LA EMPRESA

PUNTO	NOMBRE DEL DOCUMENTO	C	NC	NA	OBSERVACIONES
3.	Buenas Prácticas de manejo a bordo				
3.1	Las embarcaciones están en buenas condiciones (libres de grietas, hoyos, deformaciones, etc.)				
3.2	Pueden lavarse y desinfectarse fácilmente				
3.3	Sus superficies son lisas, impermeables, resistentes a la corrosión, en buen estado de mantenimiento				
3.4	Protocolo de limpieza y desinfección				
3.5	Registro de limpieza y desinfección				
3.6	Cuenta con hielera para almacenar el producto				
3.7	Cuenta con hielera para la carnada, o depósito separado del producto				
3.8	Cuenta con hielera para alimentos y bebidas de la tripulación, o depósito separado del producto				
3.9	Cuentan con dispositivo sanitario funcionando correctamente				
3.10	Se cuenta con jabón y solución desinfectante				
3.11	El depósito de agua limpia se encuentra limpio y en buen estado				
3.12	El agua cumple con las disposiciones de la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994.				
3.13	Cuentan con análisis microbiológico semestral				
3.14	Cuentan con análisis físico-químico anual				
3.15	El hielo procede de proveedor certificado				

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN EVALÚA

NOMBRE Y FIRMA POR LA EMPRESA

3.16	La camada es mantenida en hielo, hasta su utilización				
3.17	Es conservada en una hielera aparte, o en un recipiente con tapa, separado del producto.				
3.18	No está en contacto directo con el piso				
3.19	Las hieleras están limpias y desinfectadas				
3.20	Las artes de pesca e implementos están limpios antes de comenzar las labores de captura				
3.21	Los desechos de la estación sanitaria y vísceras se eliminan en un lugar adecuado				
3.22	Los combustibles y lubricantes se colocan en un sitio específico de la embarcación, alejados del producto y señalados.				
3.23	Para la limpieza y desinfección se utiliza cloro o sustancias autorizadas para este fin				
3.24	La embarcación está libre de fauna nociva				
3.25	No suben animales a la embarcación				
3.26	Programa de control de higiene de personal, incluyendo análisis de laboratorio interpretado (reacciones febriles, coproparasitoscópico, esudado bucofaringeo).				
3.27	Los tripulantes tienen ropa limpia				
3.28	Se lavan y desinfectan las manos antes de manipular el producto				
3.29	No fuma, mascan chicle, tosen, se suenan o escupen al momento de manipular el producto				
3.30	Se cubren cortadas y heridas con material impermeable				
3.31	Registro de Verificación de las acciones de Limpieza y Desinfección				
3.32	Se mantiene el producto lejos de la acción solar y el calor				

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN EVALÚA

NOMBRE Y FIRMA POR LA EMPRESA

3.33	Hay suficiente hielo para cubrir totalmente el producto durante todo el trayecto			
3.34	Para la limpieza del producto se utiliza únicamente agua limpia de mar o agua potable			
3.35	Si el producto ha sido contaminado con cualquier químico, suciedad o agua contaminada durante su manipulación a bordo, es separado del resto e identificado para su posterior destrucción.			
3.36	El producto es trasladado de la embarcación al centro de acopio en las hieleras, evitando que éstas toquen el piso o el agua de la orilla del mar			
3.37	El producto no tiene contacto con el agua de mar o el suelo en el sitio de desembarque			
3.38	Existe evidencia de trazabilidad del producto (registros)			
3.39	Programa de capacitación en Buenas Prácticas a Bordo a todos los niveles (Permisarios/Tripulantes) y documentación de soporte (constancias, registros, etc.)			

3. DOCUMENTOS PROBATORIOS ENTREGADOS

No.	DOCUMENTO	DESCRIPCION

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN EVALÚA

NOMBRE Y FIRMA POR LA EMPRESA



6. RESPUESTA DEL EVALUADO A LA VERIFICACION

7. ACTO DE CIERRE DE LA VERIFICACION

DESIGNACION	NOMBRE	FIRMA	FECHA
Evaluador:			
Responsable de atender la verificación:			

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN EVALÚA

NOMBRE Y FIRMA POR LA EMPRESA