

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PESQUERAS

¿ POR QUÉ PREFERIRNOS ?



COOPDUAO
fresco y artesanal

COOPERATIVA PESQUERA DUAO

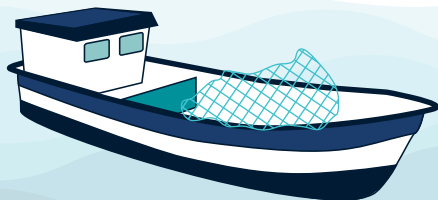
COOPERATIVA PESQUERA DUAO LIMITADA

Esta guía pretende clarificar a los consumidores las características de la flota de pesca, del recorrido de nuestros productos y las prácticas de higiene y de seguridad a bordo que practica CoopDua.

DE LAS EMBARCACIONES

El diseño evita el contacto de la pesca con aguas residuales y de sentina, humo, lubricantes o sustancias nocivas. Superficie fácil de limpiar, bodega separada de la sala de máquinas y en buenas condiciones higiénicas.

Equipos e implementos son material resistente a la corrosión y fáciles de limpiar.



DEL PERSONAL

La vestimenta se mantiene limpia e íntegra (guantes, ropa de agua, botas, mascarilla).

El personal no realiza acciones que afecten el recurso (fumar, escupir, beber alcohol, etc.).

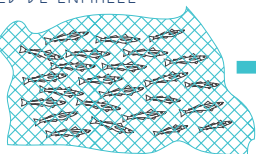


RECORRIDO DE NUESTRO PRODUCTO



RED DE ENMALLE

Pescamos con 22 paños de red de enmalle.



MANTENIMIENTO DEL RECURSO

Vertemos 2 sacos con hielo sobre la red de enmalle antes de llegar a la caleta.



DISPOSICIÓN DEL RECURSO

Colocamos el recurso limpio y ordenado con hielo en escama, por debajo y por encima de todo el recurso.



DESENMALLE Y LIMPIEZA DEL RECURSO

Sacamos con cuidado el pescado de la malla, desviceramos y colocamos en bins con agua y hielo.



DESPACHO DEL RECURSO

Declaramos los desembarques de nuestros recursos en el sistema de trazabilidad del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura.

Cargamos el pescado ya limpio y ordenado al camión con sistema de frío.



EL SISTEMA DE FRÍO MANTIENE LA FRESCURA, Y TE ASEGURA UN PRODUCTO DE BUENA CALIDAD.

LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD A BORDO

1 Mantenemos buen aseo personal y embarcaciones limpias lo cual contribuye a entregar productos de calidad.

5 Utilizamos elementos de protección y seguridad, ya que son indispensables en el cuidado de nuestra salud e integridad física.

2 Conservamos nuestros artes de pesca en buen estado para garantizar productos de buena calidad.

6 Lavamos la embarcación al termino de cada faena con agua con cloro. Mantenemos los desperdicios en recipientes cerrados y los eliminamos en contenedores adecuados en el puerto.

3 Mantenemos nuestros productos con hielo en proporción 2:1 para la mantención de la cadena de frío.

4 Lavamos nuestros implementos con agua limpia, sin usar jabón.



GUÍA DE PRÁCTICAS PESQUERAS

WWW.COOPDUAO.CL



**#YO COMPRO
PESCA ARTESANAL**