

GACETA OFICIAL

DE LA REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

AÑO CXLV - MES II

Caracas, jueves 7 de diciembre de 2017

Número 41.295

SUMARIO

PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA

Decreto N° 3.191, mediante el cual se nombra a la ciudadana Caryl Lynn Bertho de Acosta, como Viceministra de Redes Populares en Vivienda, del Ministerio de Poder Popular para Hábitat y Vivienda.

Decreto N° 3.192, mediante el cual se nombra al ciudadano Raúl Alfonso Paredes, como Presidente de la Fundación Gran Misión Barrio Nuevo Barrio Tricolor, ente adscrito al Ministerio de Poder Popular para Hábitat y Vivienda.

MINISTERIOS DEL PODER POPULAR PARA LA DEFENSA Y PARA RELACIONES INTERIORES, JUSTICIA Y PAZ

Resolución Conjunta mediante la cual se ordena al Comando Estratégico Operacional de la Fuerza Armada Nacional Bolivariana (CEOFANB), que gire instrucciones pertinentes a los Comandantes de la Regiones Estratégicas de Defensa Integral, para establecer estricto control del desplazamiento fronterizo de personas, tanto por vía terrestre, aérea y marítima, así como el paso de vehículos; se mantiene la suspensión del porte de armas de fuego y armas blancas señalado en la Resolución Conjunta que en ella se menciona, de los Ministerios que en ella se indican; se prohíbe el expendio y distribución de bebidas alcohólicas en todo el territorio nacional; se prohíbe las reuniones y manifestaciones públicas, concentraciones de personas y cualquier otro acto similar que pueda perturbar o afectar el normal desarrollo del proceso electoral; se prohíbe el traslado, desplazamiento, transporte, empleo u operación de maquinarias pesadas en todo el territorio nacional; y se prohíbe la distribución y comercialización al mayor y detal de artefactos pirotécnicos y de artefactos de elevación por combustible sólido en todo el territorio nacional, estrictamente con motivo del proceso electoral, desde las doce horas y un minuto antes meridiem (12:01 a.m.) del viernes 8 de diciembre de 2017, hasta las once horas con cincuenta y nueve minutos post meridiem (11:59 p.m.) del lunes 11 de diciembre de 2017.

MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE ECONOMÍA Y FINANZAS

Resolución mediante la cual se designa a la ciudadana Yelitza Josefina Guillén Ceballos, como Directora General de la Oficina de Auditoría Interna, en calidad de Encargada, de este Ministerio.

MINISTERIO DE PODER POPULAR DE PESCA Y ACUICULTURA

Resolución mediante la cual se Regula el Aprovechamiento, Comercialización, Procesamiento y Almacenamiento del Recurso Hidrobiológico Sardina (*Sardinella Aurita*) en la República Bolivariana de Venezuela.

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA HÁBITAT Y VIVIENDA

Acta de Asamblea Extraordinaria de Accionistas de la Fábrica de Insumos 27 de Febrero, S.A., de fecha 26 de mayo de 2016, mediante la cual se aprobó la modificación de sus Estatutos Sociales.

MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE DESARROLLO MINERO ECOLÓGICO

Resolución mediante la cual se determina el área geográfica en la cual la Corporación Venezolana de Minería, S.A. (CVM), o la filial que éste designe, realizarán las actividades previstas en el Artículo 1° del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica que Reserva al Estado las Actividades de Exploración y Explotación del Oro y Demás Minerales Estratégicos.

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA JUVENTUD Y EL DEPORTE

Resolución mediante la cual se designa a la ciudadana Lourdes Cristina Baltodano Guzmán, como Directora General (Encargada) de la Oficina Estratégica de Seguimiento y Evaluación de Políticas Públicas, de este Ministerio.

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA EL SERVICIO PENITENCIARIO

Resolución mediante la cual se establece la Estructura para la Ejecución Financiera del Presupuesto de Gastos de este Ministerio, para el ejercicio fiscal 2018, y se designa a la ciudadana Katuska Andreína Camaripano Matiz, en su carácter de Directora General de la Oficina de Gestión Administrativa, como Cuentadante Responsable de la Unidad Administradora Central de este Ministerio.

MINISTERIO PÚBLICO

Resoluciones mediante las cuales se trasladan a las ciudadanas que en ellas se mencionan, a las Fiscalías que en ellas se especifican, de este Organismo.

Resoluciones mediante las cuales se designan a las ciudadanas y ciudadanos que en ellas se mencionan, para ocupar los cargos que en ellas se especifican, de este Organismo.

AVISOS

PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA

Decreto N° 3.191

07 de diciembre de 2017

NICOLÁS MADURO MOROS Presidente de la República

Con el supremo compromiso y voluntad de lograr la mayor eficacia política y calidad revolucionaria en la construcción del socialismo, la refundación de la nación venezolana, basado en principios humanistas, sustentado en condiciones morales y éticas que persiguen el progreso del país y del colectivo, por mandato del pueblo, de conformidad con lo establecido en el artículo 226 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela; y en ejercicio de las atribuciones que le confieren los numerales 2 y 16 del artículo 236 *ejusdem*, concatenado con los artículos 34, 46 y 69 del Decreto con Rango Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, en concordancia con los artículos 4°, 18, 19 y el numeral 5 del artículo 20 de la Ley del Estatuto de la Función Pública.

TARECK EL AISSAMI

Vicepresidente Ejecutivo de la República

Por delegación del Presidente de la República Nicolás Maduro Moros, según Decreto N° 2.695 de fecha 25 de enero de 2017, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 41.082 de fecha 25 de enero de 2017, reimpreso en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 41.083 de fecha 26 de enero de 2017.

MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE PESCA Y ACUICULTURA

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA.
MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE PESCA Y ACUICULTURA,
DESPACHO DEL MINISTRO.
CARACAS, 4 DE DICIEMBRE DE 2017
RESOLUCIÓN DM/N°043-17.
AÑOS 207°, 158° y 18°

El Ministro del Poder Popular de Pesca y Acuicultura, Alm. **ORLANDO MIGUEL MANEIRO GASPAS**, venezolano, mayor de edad, de este domicilio y titular de la Cédula de Identidad N° V- 6.364.227, en ejercicio de las atribuciones conferidas en los numerales 1, 9 y 19 del artículo 78 del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública y los artículos 31 y 50 del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley de Pesca y Acuicultura, en concordancia con el artículo 16 de la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos.

CONSIDERANDO

Los preceptos contenidos en el Plan de la Patria reafirman que, es deber del Estado venezolano asegurar la soberanía alimentaria procurando garantizar el sagrado derecho a la alimentación de nuestro pueblo, cambiando los esquemas y mecanismos que aumenten la producción y aprovechamiento de los recursos hidrobiológicos, el acceso directo y abastecimiento de productos pesqueros en la República Bolivariana de Venezuela;

CONSIDERANDO

Es deber del Ejecutivo Nacional adoptar medidas que estimulen la protección de la diversidad biológica y de los procesos ecológicos que garanticen un ambiente acuático sano y en equilibrio, resguardando para ello las localidades y zonas tradicionales para la pesca artesanal, con especial atención a la zona costera, como espacios donde se encuentra gran parte de los recursos hidrobiológicos de aprovechamiento alimenticio para el presente y para las futuras generaciones;

CONSIDERANDO

La seguridad alimentaria se alcanza desarrollando y privilegiando la producción agropecuaria interna, con el objeto de garantizar la producción de alimentos de interés nacional, y fundamentales para el desarrollo económico y social de la Nación,

CONSIDERANDO

Es imprescindible regular el aprovechamiento del recurso hidrobiológico Sardina (*Sardinella aurita*) en concordancia con las evaluaciones y estimaciones de su población natural, potencialidad, intercambio, distribución, comercio y transporte e importancia económica y social, para garantizar la alimentación de la población y la generación de trabajo liberador, en armonía con lo dispuesto en las normas nacionales y en los convenios internacionales sobre la materia, suscritos y ratificados por la República,

RESUELVE,

Dictar la siguiente,

RESOLUCIÓN QUE REGULA EL APROVECHAMIENTO, COMERCIALIZACIÓN, PROCESAMIENTO Y ALMACENAMIENTO DEL RECURSO HIDROBIOLÓGICO SARDINA (*Sardinella aurita*) EN LA REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

Objeto

Artículo 1. Esta Resolución tiene por objeto regular el aprovechamiento del recurso hidrobiológico Sardina (*Sardinella aurita*) y sus actividades conexas en el territorio de la República Bolivariana de Venezuela.

Ámbito de aplicación

Artículo 2. Las normas contenidas en la presente Resolución se aplicarán a aquellas personas naturales o jurídicas que ejerzan la actividad de pesca, intercambio, distribución, procesamiento y almacenamiento del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) en el territorio de la República Bolivariana de Venezuela

Reserva de aprovechamiento

Artículo 3. El aprovechamiento del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*), está reservado exclusivamente para los pescadores y pescadoras artesanales, de forma individual o asociados en consejos de pescadores u otras organizaciones que ejercen esta actividad.

Definiciones

Artículo 4. A efecto de la presente Resolución se definen:

a).-Histamina: Compuesto formado a partir de la descarboxilación del aminoácido L-histidina, principalmente en los pescados pertenecientes a las familias Scombridae, Clupeidae y Scariidae (atún y sardinas). Su formación resulta de una inadecuada higiene y de mantener al pescado a temperaturas superiores a los 5 ° C.

b).- Longitud total (LT): Medida en centímetros que va desde la punta del hocico hasta el extremo de los lóbulos caudales superpuestos sobre el eje longitudinal del pez.

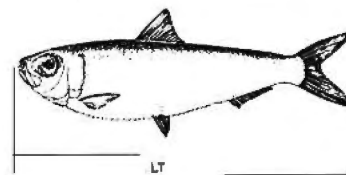


Figure N° 1.- Medición de la longitud total (LT) de la sardina (*Sardinella aurita*)

c). Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso a la salud.

d) Sistema APPCC o HACCP: Sistema de Análisis de Peligros o Riesgos y Puntos Críticos de Control, su cumplimiento permite el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en cualquier etapa de la cadena alimenticia.

e).-Productos Pesqueros: Son los recursos hidrobiológicos capturados en la naturaleza o parte de este, aptos para el consumo humano y animal. A los efectos de su comercialización, transporte y procesamiento, con exclusión de los mamíferos, anfibios y reptiles.

f).- Productos Frescos: Son aquellos productos pesqueros y acuícolas recién capturados o cosechados que no han recibido tratamiento de conservación y que se ha preservado solamente manteniéndolos a temperaturas de refrigeración, ya sea enhielado o con un equipo de refrigeración.

g).- Productos limpios: Son aquellos productos pesqueros y acuícolas que quedan después de la eliminación de la parte no comestible para el humano.

h).- Pruebas Organolépticas: Son las realizadas por medio de los sentidos a los productos pesqueros, como por ejemplo; apariencia general, olor y color de las branquias e internas, etc.

i).- Actividades Conexas: Son aquellas derivadas o relacionadas con la pesca y acuicultura que, en algún momento, de forma indirecta o directa las complementa. Se consideran como tales a los efectos del Decreto con Rango valor y Fuerza de la Ley de Pesca y de la presente resolución: La investigación y la evaluación de los recursos hidrobiológicos, la educación y la capacitación pesquera, la transferencia de tecnología, el procesamiento, transporte, y comercialización nacional e internacional de productos y subproductos de la pesca y acuicultura, la fabricación de insumos y de buques pesqueros, así como cualquier otra que contribuya con el desarrollo de las cadenas pesqueras y acuícolas

j).-Procesamiento: Son los tratamientos químicos o físicos de conservación a los que han sido sometidos los productos y subproductos pesqueros y acuícolas, tales como: refrigeración, congelación, ahumado, salado, deshidratado, conserva, entre otros.

k).-Productos Semi-procesados: Se refiere a los productos pesqueros y acuícolas que hayan sido sometidos a una modificación de su integridad anatómica, como por ejemplo: El descamado, eviscerado, descabezado, corte en rodajas, fileteados, picado, entre otros.

l).- Productos Refrigerados: Son aquellos productos pesqueros que hayan sido sometidos a refrigeración hasta alcanzar una temperatura próxima a la del punto de fusión del hielo, y manteniendo su calidad, inocuidad y temperatura hasta su uso o consumo.

m).- Productos Congelados: Son todos aquellos productos pesqueros y acuícolas que hayan sido sometidos a congelación hasta alcanzar una temperatura en su centro térmico igual o inferior a menos dieciocho grados centígrados (-18°C); a este nivel se garantiza la calidad e inocuidad inherente del producto hasta su uso y/o consumo.

n) Chinchorro o tren sardinero: Es una red de cerco utilizada para la captura de sardina, especie pelágica que suele acercarse a la costa donde

puede ser pescada en caladeros de poca profundidad (< 20 m) por ser ésta la altura del referido arte. Se utiliza para la captura de ejemplares destinados a consumo humano como para su venta como carnada a las embarcaciones palangreras.

r) Cerco de argollas o máquina de argollas: Arte similar al chinchorro, pero con la variante de que la red está provista de un dispositivo, a todo lo largo del extremo sumergido (relinga inferior), con el cual es posible cerrar por su parte inferior y forma así una especie de bolsón o saco en el cual el cardúmen queda retenido. Su utilización está restringida a la captura de sardina con fines de consumo humano.

s) Carnada: Cebo o señuelo colocado en los anzuelos de los artes de línea, utilizado para atraer al pez objetivo de captura (carnívoros) el cual al morder la misma queda enganchado por la boca en el anzuelo. Se dividen en dos (02) tipos, carnada viva y carnada muerta.

o) Carnada viva: Cebo comprendido por ejemplares de sardina "vivos", que se mantienen en confinamientos especiales denominados "viveros" dentro de las embarcaciones pesqueras, para ser colocados en los anzuelos antes de calar el arte. Este tipo de carnada se utiliza principalmente en la captura de atunes y otros grandes pelágicos con el arte conocido como palangre.

p) Carnada muerta: Cebo comprendido por ejemplares de sardina "muertos", que se mantienen y comercializan congelados o refrigerados enteros y son utilizados para la captura de diferentes especies de peces carnívoros con artes de pesca de línea (cordeles, cañas y palangres).

CAPÍTULO II DE LA PESCA DEL RECURSO HIDROBIOLÓGICO SARDINA (*Sardinella aurita*)

Veda

Artículo 5. Se establece un período de veda para el recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) en la República Bolivariana de Venezuela, desde el 15 de diciembre hasta el 15 de marzo de cada año, ambas fechas inclusive; pudiendo modificarse, por opinión del Comité de Seguimiento (COSE) que al respecto se conforme, basado en la mejor evidencia científica disponible y posterior toma de decisión por parte del Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA) ente adscrito al Ministerio del Poder Popular de Pesca y Acuicultura.

Excepción

Artículo 6. Queda exceptuada del período de veda establecido en el artículo 5 de esta Resolución la pesca o captura del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) destinada a su uso como carnada viva.

Autorizaciones para la pesca

Artículo 7. Toda persona natural o jurídica dedicada a la captura del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*), requiere del correspondiente permiso de pesca para especie declarada bajo norma especial, expedido por el Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA), el cual será de carácter intransferible y tendrá una vigencia desde el dieciséis (16) de marzo hasta el catorce (14) de diciembre de cada año, según el período establecido en el artículo 5 de la presente Resolución.

Parágrafo Único: El Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA), realizará inspecciones trimestrales a las personas naturales o jurídicas a las cuales les hayan sido otorgados permisos de pesca del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*), mediante las cuales se verificará el cabal cumplimiento de las obligaciones contenidas en la presente Resolución, reservándose el derecho de revocar la permisología otorgada si se demostrare el incumplimiento, todo ello de conformidad con lo establecido en los artículos 25 y 26 de la presente Resolución.

Permiso para Arte de Pesca

Artículo 8. Solo se emitirá un permiso único por propietario o propietaria para un (01) arte de pesca utilizado para la captura del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*), bien sea chinchorro sardinero o máquina de argolla sardinera. En ningún caso se emitirán permisos para más de un arte de pesca por propietario, sin importar la comunidad o zona de pesca; caso contrario será sancionado por el Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA) conforme a lo establecido en el Decreto con Rango Valor y Fuerza de Ley de Pesca y Acuicultura.

Renovación de los permisos

Artículo 9. Toda persona natural o jurídica dedicada a la captura del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) que desee renovar el correspondiente permiso de pesca para especie declarada bajo norma especial, deberá tramitar el mismo ante las oficinas regionales del Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA) que correspondan a su

comunidad de origen, en el período que comprende los veinte días continuos antes del inicio de la temporada de pesca de cada año, de no realizar la debida renovación en este lapso de tiempo, no podrá realizar operaciones de pesca durante la temporada a iniciar y deberá esperar hasta la temporada siguiente para poder renovar el correspondiente permiso.

Descripción de los artes de pesca permitidos

Artículo 10. Se permite la captura o pesca del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*), para fines de intercambio, distribución, procesamiento, comercialización y carnada; con las artes de pesca artesanales, que se indican a continuación:

1. **Chinchorro o tren sardinero.** El arte debe estar confeccionado según la descripción siguiente:

Fin de la captura	DESCRIPCIÓN DEL ARTE (Chinchorro o tren sardinero)			
	Abertura mínima (cm)		Tamaño máximo (m)	
	Entre nudos contiguos	Entre nudos intermedios	Longitud	Altura
Intercambio, distribución, procesamiento y comercialización	1	2,5	1500	35
Carnada viva	1	2,5	350	35

2. **Tren o máquina de argollas sardinero.** El arte debe estar confeccionado según la descripción siguiente:

Fin de la captura	DESCRIPCIÓN DEL ARTE (Trenes o máquina de argollas sardinero)			
	Abertura mínima (cm)		Tamaño máximo (m)	
	Entre nudos contiguos	Entre nudos intermedios	Longitud	Altura
Intercambio, distribución, procesamiento y comercialización	1	2,5	400	40

Número de permisos por "Chinchorro o Tren Sardinero"

Artículo 11. Los permisos de pesca para captura del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*), con el arte de pesca denominado "Chinchorro o Tren Sardinero" en los estados Falcón, Nueva Esparta y Sucre, serán distribuidos de la manera siguiente:

Estado	Número de Trenes o Chinchorros
Falcón	8
Nueva Esparta	65
Sucre	169

Parágrafo único: El número de permisos emitidos por estado para este arte no podrá exceder lo establecido en el presente artículo.

Número de permisos por "Red de Cerco o Máquina de Argolla"

Artículo 12. Solo se permitirá el uso del arte de pesca denominado "Red de Cerco o Máquina de Argolla" a pescadores y pescadoras debidamente autorizadas por el Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA), residentes en las comunidades de Guaca, El Morro de Puerto Santo y Guayacán en el estado Sucre, distribuidos de la siguiente manera:

Comunidad	Número de Redes de cerco o máquinas de argolla
Guaca	60
El Morro de Puerto Santo	40
Guayacán	15

Parágrafo único: El número de permisos emitidos por cada comunidad para este arte no podrá exceder lo establecido en el presente artículo.

Días de pesca permitidos

Artículo 13.- Solo se permitirá la pesca de recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) los días lunes, martes, miércoles, jueves y viernes de cada semana durante la temporada de captura.

Grupos y turnos de pesca para máquinas de argollas

Artículo 14. Para el uso del tren o máquina de argollas en las comunidades de Guaca, El Morro de Puerto Santo y Guayacán en el estado Sucre, se establecen dos (02) grupos de pesca. A cada grupo, se le asignará un (01) turno con una duración de una semana, alternándose sucesivamente con el otro grupo.

Cada máquina de argollas podrá salir a faenar solo una vez por día durante la semana de su turno de pesca hasta obtener la cuota de captura. Estos turnos y cuotas serán establecidos mediante acta emanada del Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA) en coordinación con el Comité de Seguimiento del recurso sardina y los Consejos de Pescadores y Pescadoras.

En cada comunidad los trenes o máquinas de argollas operativos por turno de pesca, deberán cumplir con las condiciones siguientes:

COMUNIDAD	Nº DE TRENE O MÁQUINAS DE ARGOLLAS A OPERAR	
	Turno 1	Turno 2
Guayacán	8	7
Guaca	30	30
El Morro de Puerto Santo	20	20

Cuota semanal de captura

Artículo 15. Se establece para la pesca con máquinas de argollas en las comunidades de El Morro de Puerto Santo, Guayacán y Guaca ubicados en el estado Sucre, una cuota semanal máxima de captura de treinta (30) toneladas por embarcación principal.

Talla mínima de captura

Artículo 16. Sólo se permite la captura o pesca, intercambio, distribución, procesamiento, almacenamiento y comercialización de aquellos ejemplares del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) con fines de consumo humano, que posean una talla mínima de diecinueve centímetros (19 cm) de longitud total (LT).

Captura incidental

Artículo 17. Sólo se permite por cada calada, un máximo de diez por ciento (10%), de ejemplares por debajo de la talla mínima establecida en el artículo 16 de la presente Resolución.

Talla de captura de carnada

Artículo 18. Sólo se permite la pesca o captura y comercialización del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) destinada al uso como carnada viva o muerta en el territorio de la República Bolivariana de Venezuela de ejemplares cuya talla mínima deberá ser mayor o igual a quince centímetros (15 cm) y menor o igual a dieciocho centímetros (18 cm) de longitud total (LT).

Declaración Jurada

Artículo 19. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la comercialización del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) destinada al uso de carnada muerta, deberá declarar la tenencia de la misma ante Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA), en un lapso no mayor a cinco (5) días hábiles a la fecha de inicio de la veda, para obtener el permiso correspondiente de comercialización del recurso.

Certificados de talla de captura

Artículo 20. Previo al desembarque del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*), las personas naturales o jurídicas debidamente autorizadas para el aprovechamiento de ésta, deberán solicitar al Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA), la certificación de la talla mínima de captura establecida en el artículo 16 de esta Resolución. Dicha certificación es requisito fundamental e indispensable para intercambiar, distribuir, procesar, almacenar y comercializar este recurso.

Cubicación y aforo

Artículo 21. Todo buque pesquero destinado a la pesquería y actividades conexas del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*), debe estar debidamente cubicado y aforado por el ente competente. El Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA), podrá solicitar esta certificación cuando lo considere necesario.

Tiempo máximo de confinamiento

Artículo 22. Se establece un tiempo máximo de permanencia del cardumen del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) de diez (10) días continuos en confinamiento en las artes de pesca permitidas. De evidenciarse síntomas o eventos que pudieran conducir a la muerte o deterioro del recurso capturado y no realizarse el reemplazo de la red, el pescador debe proceder a la liberación inmediata de la captura en confinamiento, bajo la coordinación y supervisión de representantes del Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA).

Deber de colaboración

Artículo 23. Las personas naturales o jurídicas que hayan obtenido el permiso para la pesca del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) están obligados a prestar colaboración a funcionarios públicos e investigadores, cuyo objetivo sea la evaluación permanente de este recurso.

Monitoreo y seguimiento

Artículo 24. El Ministerio del Poder Popular de Pesca y Acuicultura a través del Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA) conjuntamente con las instituciones científicas, academias nacionales y representantes de los pescadores y pescadoras de las comunidades organizadas, a través del Comité de Seguimiento del recurso hidrobiológico Sardina (*Sardinella aurita*), establecerá sistemas de monitoreo y seguimiento a la pesquería de este recurso con relación al cumplimiento de esta Resolución, a fin de contribuir con el manejo y aprovechamiento de manera sustentable del mismo.

Supervisión en puertos

Artículo 25. El Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA), deberá designar observadores en aquellos puertos de desembarque establecidos para tal fin, debidamente acreditados para inspeccionar y supervisar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en esta Resolución y demás normas que rigen la materia.

**CAPÍTULO III
DEL PROCESAMIENTO**

Control de temperatura

Artículo 26. El recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) debe ser mantenido a una temperatura inferior o igual a cinco grados centígrados (5 °C), durante todas las etapas de su ciclo productivo, que van desde su captura, transporte, procesamiento, almacenamiento, distribución y comercialización a fin de evitar la formación de histaminas, para tal efecto se debe utilizar abundante hielo, proveniente de agua potable y/o solución de salmuera helada con las condiciones higiénicas adecuadas, o equipos de refrigeración.

Inspección y fiscalización a los establecimientos procesadores

Artículo 27. Corresponde al Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA), ejercer la inspección y control, a fin de comprobar las condiciones higiénico-sanitarias, la correcta manipulación de los productos y el cumplimiento de las normas de Buenas Prácticas en las diferentes fases del proceso productivo del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*), específicamente en:

1. Buques pesqueros.
 2. Durante el trasbordo y descarga en los muelles o en las plantas procesadoras.
 3. Vehículo de transporte
 4. Establecimientos de procesamiento, almacenamiento y comercialización.
- En las plantas procesadoras además de inspeccionar el cumplimiento de las normas de Buenas Prácticas de Fabricación, se deberá auditar el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), así mismo las personas naturales y jurídicas dedicadas a esta actividad deberán proceder a efectuar el registro correspondiente por ante el Ministerio del Poder Popular de Ecosocialismo y Aguas, así como dar cumplimiento a las disposiciones relativas a la elaboración de planes de emergencia y contingencia que conforme a la normativa emanada de ese Ministerio deban ser elaborados e implementados.

Control Sanitario e inspección de las condiciones del producto durante todas las etapas del procesamiento

Artículo 28. El Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA) exigirá el cumplimiento de los siguientes controles sanitarios, a fin de garantizar la inocuidad del producto. Cada lote de producto deberá ser inspeccionado con el fin de comprobar si es apto para el consumo humano. Esta inspección consistirá en pruebas realizadas por muestreo a materia prima, producto en proceso y producto terminado.

1. **Pruebas organolépticas por muestreo.** Deben satisfacer los requisitos de frescura indicados en el artículo 31 de esta Resolución.
2. **Controles parasitológicos.** La sardina (*Sardinella aurita*) y sus productos previo a ser destinados al consumo humano, deben ser sometidos a un control visual por muestreos para la detección de parásitos, y no deberán presentar parásitos visibles.
3. **Controles químicos.** Comprende la prueba de Nitrógeno Básico Volátil Total (NBV: 50 mg/100 g de buena calidad. Valor límite 70 mg/100 g) y la prueba de Histamina, las cuales se realizarán conforme a lo establecido por la Comisión Venezolana de las Normas Industriales (COVENIN). Histamina, su valor medio deberá ser inferior a 100 ppm, dos de las muestras podrán tener un valor superior a 100 ppm e inferior a 200 ppm. Ninguna de las muestras podrá tener un valor superior a 200 ppm.

En el caso de la harina de pescado y otros subproductos elaborados a base de sardina (*Sardinella aurita*), la toma de muestras y análisis correspondientes, se realizarán también según lo establecido por la Comisión Venezolana de las Normas Industriales (COVENIN).

Agentes contaminantes. La sardina (*Sardinella aurita*) debe estar libre de contaminantes tales como, metales pesados o sustancias organo-halogenadas y demás agentes señalados por las autoridades con competencia en la materia.

4. **Controles Microbiológicos.** Sobre los productos a base de sardina (*Sardinella aurita*) se aplicará los controles microbiológicos conforme a lo establecido por las autoridades con competencia en la materia.

Inocuidad del producto

Artículo 29. El Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA) una vez comprobado que un producto no es inocuo para el consumo humano, oída la opinión de los Órganos y Entes competentes en materia ambiental, sanitaria y de salud agrícola tomará las medidas para que sean retirados del lugar y se destruirán a fin de evitar su consumo.

Condiciones para las plantas procesadoras

Artículo 30. La planta procesadora, que se dedique a la transformación de la sardina (*Sardinella aurita*), además de elaborar e implementar el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), con sus programas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Operacional Estándar de Saneamiento (SSOP); deberá cumplir con lo siguiente:

1. La sardina (*Sardinella aurita*) fresca una vez que ingresa a la planta debe ser lavada con abundante agua potable a presión, con una concentración de cloro que no exceda de 1 parte por millón (1 ppm), a fin de reducir la carga bacteriana superficial del producto.
2. La sardina (*Sardinella aurita*) fresca que no va a ser procesada inmediatamente después que ingresa a la planta procesadora, debe ser almacenada en cámaras frías y recipientes limpios intercaladas con hielo procedente de agua potable. Se debe añadir hielo tantas veces como sea necesario. Se debe mantener la sardina a temperaturas cercanas a 0°C.
3. Las operaciones de eviscerado, descabezado, fileteado y lavado, deben llevarse a cabo evitando cualquier contaminación conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), controlando la relación tiempo-temperatura durante el proceso, manteniendo el producto a temperaturas cercanas a 0°C. Los cortes y filetes no deben permanecer en la mesa de trabajo más tiempo del necesario para su preparación con el fin de evitar la descomposición del producto.
4. Se debe evitar el contacto directo del producto con el suelo.
5. Los desechos se deben depositar en recipientes provistos de tapas, fáciles de limpiar y desinfectar, los cuales se descartarán fuera del establecimiento frecuentemente en el transcurso del día.
6. El establecimiento en el que se congele la sardina (*Sardinella aurita*) debe disponer de equipos con suficiente capacidad para someterla a una rápida reducción la temperatura y mantener la misma estable, a fin de evitar el daño tisular del producto, por la formación de grandes cristales de hielo.
7. La sardina (*Sardinella aurita*) congelada, debe tener su centro térmico a temperaturas cercanas a -18°C, y ser conservada en cámaras con temperaturas que oscilen entre menos veinticinco grados centígrados (-25°C) y menos treinta grados centígrados (-30°C); no obstante por razones técnicas para la sardina entera congelada en salmuera y para la destinada a la elaboración de conservas, se podrán tolerar temperaturas no superiores a menos nueve grados centígrados (-9°C).

Uso de los Residuos y Subproductos del Procesamiento

Artículo 31. La harina de pescado deberá provenir de la molienda de desperdicios del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*), tal como lo establece por las autoridades con competencia en la materia.

Características organolépticas

Artículo 32. La sardina (*Sardinella aurita*), como requisito de frescura debe presentar las siguientes características organolépticas:

Punto a evaluar	Características
Piel y escamas	Piel brillante, color gris-plateado, escamas firmemente adheridas.
Mucosidad cutánea	Acuosa y transparente.
Consistencia de la carne	Muy firme, rígida, branquias o agallas de color rojo brillante y olor a mar.
Ventre	Firme al tacto, poro anal cerrado.
Olor general	Piel y agallas con olor a mar.
Ojos	Transparentes, convexos o prominentes.
Músculo	Elastico, translucido.

Preparación en conserva o enlatada

Artículo 33.- Para la preparación de sardina (*Sardinella aurita*) en conserva o enlatada, se deberá cumplir con las siguientes condiciones:

1. Utilizar agua potable en todos los procesos de fabricación.
2. Aplicar tratamiento térmico, basado en criterios de tiempo y temperatura, cuya información debe ser asentada en hojas de registro diario por cada lote.
3. Los tratamientos aplicables para el proceso de esterilización comercial en autoclaves son: tiempo de calentamiento, temperatura de llenado, tamaño del envase y presión del proceso.

4. Utilizar equipos con dispositivos de control para garantizar la eficacia del mismo.
5. Realizar pruebas de esterilidad comercial y de envasado según lo establecido por la Comisión Venezolana de las Normas Industriales (COVENIN), a saber:
 - a. Pruebas de incubación: La incubación se hará a treinta y siete grados centígrados (37 °C) durante siete (7) días.
 - b. Examen microbiológico: Se realizará al contenido del enlatado, en el laboratorio de la planta procesadora o en otro laboratorio autorizado por el Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura.
6. Para garantizar la hermeticidad del envasado, se realizaran pruebas del doble cierre de la producción diaria a intervalos previamente fijados de acuerdo con la Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN).
7. Todos los envases sometidos a tratamiento térmico tendrán su respectivo número de lote, a fin de determinar la trazabilidad del producto.

Condiciones para la pulpa de sardina

Artículo 34.- La pulpa de sardina (*Sardinella aurita*) obtenida por separación mecánica de las espinas, debe elaborarse bajo las siguientes condiciones:

1. La separación mecánica deberá efectuarse sin demora después del fileteado, utilizando materia prima sin vísceras; si se utiliza pescado entero deberá ser eviscerado y lavado previamente.
2. Las máquinas deben limpiarse cada dos (2) horas aproximadamente.
3. Una vez obtenida la pulpa en la forma antes indicada, debe congelarse inmediatamente o incorporarse con otro producto destinado a la congelación o tratamiento estabilizador.
4. Se debe mantener en todo momento la cadena de frío del proceso.

Procesamiento de otros productos a base de sardina

Artículo 35.- Para procesar productos a base de sardina (*Sardinella aurita*) se observarán las condiciones señaladas en los artículos 29 y 31 de esta Resolución. En caso de ser necesaria la aplicación de tratamientos alternos para inhibir la proliferación de microorganismos patógenos y deteriorativos, o para la conservación química y enzimática del producto, deben ser autorizados por el Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA).

CAPÍTULO IV DEL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Condiciones para operaciones de desembarque

Artículo 36.- Durante las operaciones de desembarque de la sardina (*Sardinella aurita*), se debe evitar la contaminación del producto por cualquier fuente, el contacto directo con el suelo, así como la exposición prolongada al sol.

Artículo 37.- Luego del desembarque, se procederá a almacenar o procesar la sardina (*Sardinella aurita*) inmediatamente, para evitar la pérdida de calidad de la materia prima.

Condiciones de transporte y almacenamiento

Artículo 38.- Durante el transporte y almacenamiento, la sardina (*Sardinella aurita*) fresca y los productos derivados de la misma se mantendrán bajo las siguientes temperaturas:

1. Para la sardina (*Sardinella aurita*) fresca, a una temperatura de cero a cinco grados centígrados (0 °C a 5 °C).
2. Para la sardina (*Sardinella aurita*) congelada, a una temperatura estable de menos dieciocho grados centígrados (-18 °C) o inferior en todos los puntos de lote del producto, con una escala de variación no mayor de dos grados centígrados (2 °C).

Artículo 39. La sardina (*Sardinella aurita*) fresca o procesada podrá ser transportada y almacenada conjuntamente con otros productos pesqueros y acuícolas, en contenedores dispuestos separadamente, es decir, no mezclados, siempre y cuando los mismos estén en igualdad de condiciones de procesamiento: refrigeración, congelación, deshidratación entre otros; para evitar la contaminación cruzada, por lo que la carga pueda ser trasladada y/o almacenada en condiciones similares de conservación, en concordancia con lo expresado en el artículo 25 de la presente Resolución.

Refrigeración del producto

Artículo 40. En caso de utilizarse hielo procedente de agua potable, para refrigerar la sardina (*Sardinella aurita*) transportada, debe garantizarse la evacuación del agua de fusión y su posterior tratamiento para evitar el vertido de efluentes contaminantes al medio ambiente. La sardina debe permanecer a temperaturas menores de 5 °C. Las superficies interiores del medio de transporte no deben afectar la calidad e higiene de los productos y las mismas deben ser lisas con bordes y esquinas redondeados a fin de facilitar la limpieza y desinfección.

CAPÍTULO V PROHIBICIONES

Artículo 41. Queda expresamente prohibida la exportación del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*).

Artículo 42. Queda expresamente prohibida la captura o pesca del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) destinada para el uso de carnada muerta durante la época de veda establecida en el artículo 5 de la presente Resolución.

Artículo 43. Se prohíbe la pesca del recurso sardina (*Sardinella aurita*) con cerco o máquina de argolla en el Golfete de Santa Fe y Golfo de Cariaco en el estado Sucre, en cuerpos de agua semicerrados y, en aguas dentro de las diez (10) millas náuticas alrededor de la zona insular del Estado Nueva Esparta y Dependencias Federales, así como dentro de una (1) milla náutica de la costa continental, con el fin de conservar el lecho marino.

Artículo 44. Se prohíbe transferir, ceder, intercambiar o arrendar el turno y la cuota de captura de pesca, según lo establecido en los artículos 21 y 22 de la presente Resolución.

Artículo 45. Queda expresamente prohibida, la incorporación y utilización de nuevas unidades de pesca (chinchorros sardinas, trenes sardineros o máquinas de argolla sardineros), para la captura del recurso sardina (*Sardinella aurita*) a nivel nacional.

Artículo 46. Queda expresamente prohibida en el territorio nacional, la quema o utilización de ejemplares enteros del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*), en cualquier forma para la fabricación de harina de pescado. Se contará con supervisión constante por parte del Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA) para velar por el cumplimiento de este artículo; su incumplimiento conlleva a la aplicación de las sanciones de acuerdo con lo establecido en el Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley de Pesca y Acuicultura.

Artículo 47. Que expresamente prohibido el transporte y almacenamiento de sardina (*Sardinella aurita*) fresca, congelada, refrigerada y/o semi-procesadas con otros productos de origen diferente al pesquero y/o acuícolas: bovino, porcino, avícola, vegetal, entre otros; caso contrario será sancionado por el Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA) conforme lo establecido en el Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley de Pesca y Acuicultura.

Artículo 48. Se prohíbe la pesca del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) los días sábados y domingo.

CAPÍTULO VI DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Artículo 49. Queda derogada la Resolución DM/Nº 013-07, de fecha 31 de marzo de 2017, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 41.133, de fecha 18 de abril de 2017, así como aquellas normas que coliden con esta Resolución.

CAPÍTULO VII DISPOSICIONES FINALES

Responsabilidades

Artículo 50. Las personas naturales o jurídicas que realicen actividad pesquera son responsables por sus acciones u omisiones; se debe garantizar las prácticas pesqueras responsables por ser una actividad capaz de degradar el ambiente, en consecuencia tendrán responsabilidad penal y serán aplicadas todas las normas de carácter ambiental.

Sanciones

Artículo 51. Las infracciones a las disposiciones contenidas en esta Resolución, serán sancionadas de conformidad con lo dispuesto en el Decreto con Rango Valor y Fuerza de Ley de Pesca y Acuicultura, sin perjuicio de otras sanciones a que hubiere lugar.

Vigencia

Artículo 52.- Esta Resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese,

ORLANDO MIGUEL MANEIRO GASPAS

AL MIRANTE

MINISTRO DEL PODER POPULAR DE PESCA Y ACUICULTURA

Designado mediante Decreto Nº 2.918 de fecha 20 de junio de 2017

Publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela

Nº 41.176 de la misma fecha.

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA HÁBITAT Y VIVIENDA

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA RELACIONES INTERIORES Y JUSTICIA

SERVICIO AUTÓNOMO DE REGISTROS Y
NOTARÍAS.
REGISTRO MERCANTIL QUINTO DEL
DISTRITO CAPITAL

RM No. 224
206° y 157°

Municipio Libertador, 19 de Septiembre del Año 2016

Por presentada la anterior participación por su FIRMANTE, para su inscripción en el Registro Mercantil, fijación y publicación. Hágase de conformidad y agréguese el original al expediente de la Empresa Mercantil junto con los recaudos acompañados. Expídase la copia de publicación. El anterior documento redactado por el Abogado LIZ SOLIMAR ROJAS DE AVILA IPSA N.: 107043, se inscribe en el Registro de Comercio bajo el Número: 18, TOMO -313-A REGISTRO MERCANTIL V (CÓD. 224). Derechos pagados BS: 0,00 Según Planilla RM No. , Banco No. Por BS: 0,00. La identificación se efectuó así: LIZ SOLIMAR ROJAS DE AVILA, C.I: V-14.045.683.

Abogado Revisor: SIUL ABRAHAM MEQRES VIZCAYA

Registrador Mercantil V
Abogado ZACHENOKA LÓPEZ MARCANO

ESTA PÁGINA PERTENECE A:
FABRICA DE INSUMOS 27 DE FEBRERO, S.A
Número de expediente: 542812
MOD

ACTA DE ASAMBLEA EXTRAORDINARIA DE ACCIONISTAS. FÁBRICA DE INSUMOS 27 DE FEBRERO, S.A.

En el día de hoy, veintiséis (26) de mayo del año dos mil dieciséis (2016), siendo las 09.00 a.m. se encuentran reunidos en la sede social de la Fábrica de Insumos 27 de Febrero, S.A. ubicada en el kilómetro 48, Avenida Intercomunal Guarema-Guardia con cruce a la Avenida Los Bucaras, Edificio Administrativo, Cuartre Municipio Zamora, Estado Bolivariano de Miranda, el Accionista: REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA, por órgano del MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA HÁBITAT Y VIVIENDA, representado en este acto por el ciudadano MANUEL SALVADOR QUEVEDO FERNÁNDEZ, de nacionalidad venezolana, mayor de edad y titular de la cédula de identidad V-9.705.800, en su condición de Ministro del Poder Popular para Hábitat y Vivienda, nombramiento que consta en el Decreto número 2.181 de fecha seis (06) de enero de dos mil dieciséis (2016), publicado en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.922, de fecha seis (06) de enero de dos mil dieciséis (2016), propietario de SEISCIENTAS CINCUENTA Y TRES (653) ACCIONES, que representan el OCHENTA Y UNO COMA SESENTA Y TRES POR CIENTO (81,63%) DEL CAPITAL SOCIAL; y J.S.V. BELZARUBEZHSTROY, S.A. (B.Z.S., S.A.), Sociedad constituida conforme a la legislación de la República de Belarús, mediante Resolución del Comité Ejecutivo Municipal del Minsk Nº 1186 de fecha 31/05/2007, quedando registrada en el Registro Estatal Universal de las Personas Jurídicas, bajo el Nº 180835552, identificada con el Registro de Información Fiscal Nº J-29813862-9, representada en este acto por el ciudadano BANDARYK VITAL NIKOLAEVICH, de nacionalidad Belarusa, mayor de edad, con Número de Identificación Personal Nº 3111181A063PB3, en su condición de Director General, propietario de CIENTO CUARENTA Y SIETE (147) ACCIONES, que representan el DIECIOCHO COMA TREINTA Y SIETE POR CIENTO (18,37%) DEL CAPITAL SOCIAL. El ciudadano Ing. FLORENCIO ANTONIO CARRALLO AQUINO, venezolano, mayor de edad, titular de la Cédula