

Verificación del Documento:

- Id del Documento: 12386
- Código de verificación: 95941806213
- Verificar validez en <https://tramites.subpesca.cl/wf-tramites/public/documentos/validar>

MINISTERIO DE ECONOMÍA,
FOMENTO Y TURISMO
SUBSECRETARÍA DE PESCA Y ACUICULTURA
AMERB E-ITA-2022-051 SEG. N° 1

APRUEBA PRIMER INFORME DE
SEGUIMIENTO DE ÁREA DE MANEJO
QUE SEÑALA.

VALPARAÍSO.

RESOL. EXENTA N° E-2022-146

FECHA 26/04/2022

VISTO: El primer informe de seguimiento del área de manejo y explotación de recursos bentónicos correspondiente al sector denominado **Los Muleros, Región de Coquimbo**, presentado por el Sindicato de Trabajadores Independientes de Algueros La Fortuna, C.I. SUBPESCA N° E-AMERB-2022-007 de fecha 10 de enero de 2022, visado por Emilio Figueroa y Compañía Limitada; lo informado por el jefe del Departamento de Pesquerías de esta Subsecretaría mediante Informe Técnico AMERB N° E-ITA-2022-051, de fecha 20 de marzo de 2022; las Leyes N° 19.880, N° 20.437 y N° 20.657; la Ley General de Pesca y Acuicultura N° 18.892 y sus modificaciones cuyo texto refundido fue fijado por el D.S. N° 430 de 1991, el D.F.L. N° 5 de 1983, el D.S. N° 355 de 1995 y el Decreto Exento N° 389 de 2018, todos del actual Ministerio de Economía, Fomento y Turismo; y las Resoluciones Exentas N° 680 y N° E-2020-625, ambas de 2020, y N° 1205 de 2021, todas de esta Subsecretaría.

CONSIDERANDO:

1.- Que, el Sindicato de Trabajadores Independientes de Algueros La Fortuna, mediante ingreso citado en visto, ha presentado el primer informe de seguimiento correspondiente al área de manejo y explotación de recursos bentónicos denominada **Los Muleros, Región de Coquimbo**.

2.- Que, mediante el Informe Técnico AMERB N° E-ITA-2022-051, el jefe del Departamento de Pesquerías recomienda aprobar el informe de seguimiento presentado por la organización.

RESUELVO:

1.- Apruébase el primer informe de seguimiento del área de manejo correspondiente al sector denominado **Los Muleros, Región de Coquimbo**, individualizada en el artículo 1° del Decreto Exento N° 389 de 2018, del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, presentado por el Sindicato de Trabajadores Independientes de Algueros La Fortuna, R.U.T. N° 65.888.290-2, inscrita en el Registro Pesquero Artesanal bajo el N° 1364, de fecha 29 de enero de 2008, con domicilio en sector Los Muleros, desembocadura Río Limarí, domicilio postal en Los Halcones bajos s/n, Ovalle, Región de Coquimbo, y casilla electrónica jorge61veliz@gmail.com.

2.- El peticionario deberá entregar el próximo informe de seguimiento dentro de un año contado desde la fecha de la presente resolución, visado por la Institución Técnica y formulado en los términos contenidos en el Informe Técnico AMERB N° E-ITA-2022-051, citado en Visto, el cual se considera parte integrante de la presente resolución.

3.- Autorízase la extracción de las siguientes especies en las cantidades que en cada caso se indican, según normativa vigente y en todo caso, hasta el vencimiento del plazo para entregar el próximo informe de seguimiento o de la prórroga que al efecto se otorgue:

a) El recurso huiro flotador **Macrocystis pyrifera**, mediante segado de ejemplares a través de podas efectuadas a una profundidad máxima de 1,5 m desde la superficie.

b) 203.000 kilogramos de alga húmeda del recurso huiro negro **Lessonia spicata**, incluida el alga desprendida de forma natural, observando los siguientes criterios de extracción:

- Talla mínima de extracción 20 cm de diámetro del disco.
- El alga debe ser removida por completo (no segada).
- La remoción deberá considerar una distancia interplanta pos extracción no superior a 1 m.
- Los sectores de extracción serán rotados anualmente.
- No efectuar remoción de plantas en el primer metro del borde inferior del cinturón algal.
- La remoción de algas no deberá realizarse en sectores donde la densidad poblacional sea inferior o igual a 1 individuo/m².

c) 400.000 kilogramos de alga húmeda del recurso huiro palo **Lessonia trabeculata**, incluida el alga desprendida de forma natural, observando los siguientes criterios de extracción:

- Talla mínima de extracción 20 cm de diámetro del disco.
- El alga debe ser removida por completo (no segada).
- La remoción deberá considerar una distancia interplanta pos extracción no superior a 1 m.
- Los sectores de extracción serán rotados anualmente.
- La remoción de algas no deberá realizarse en sectores donde la densidad poblacional sea inferior o igual a 1 individuo/m².

d) 55.472 individuos (10.000 kilogramos) del recurso lapa negra **Fissurella latimarginata**.

e) 65.672 individuos (17.000 kilogramos) del recurso lapa reina **Fissurella maxima**.

f) 13.348 individuos (1.500 kilogramos) del recurso lapa rosada ***Fissurella cumingi***.

g) 12.000 individuos (4.922 kilogramos) del recurso loco ***Concholepas concholepas***.

La extracción de las especies indicadas precedentemente y su monitoreo, deberá efectuarse conforme lo señalado en el Informe Técnico AMERB N° E-ITA-2022-051, citado en Visto, el cual se considera parte integrante de la presente resolución, y dentro de los límites geográficos del área de manejo, ya individualizada.

4.- El solicitante deberá informar al Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura las fechas y los montos estimados de captura, previo a cada faena extractiva, con a lo menos 72 horas de anticipación. Asimismo, deberá entregar la información de las capturas efectuadas, conforme las normas reglamentarias vigentes.

Del mismo modo, las actividades de muestreo de las especies principales deberán ser realizadas, previo aviso a la oficina del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura respectivo, con a lo menos 72 horas de anticipación.

La organización deberá registrar la información acerca de la fecha de las actividades, número y peso total de las capturas, composición de tallas y pesos –separada por especie para el caso del recurso lapa e indicando la proporción correspondiente a cada especie en las capturas- número de embarcaciones y buzos participantes, número de horas (buceo) dedicadas a la faena extractiva y posición georreferenciada de las mismas, todo lo cual deberá estar contenido en el informe de seguimiento respectivo.

5.- El solicitante deberá dar cumplimiento a las medidas de administración establecidas conforme al párrafo 3° del Título IV de la Ley General de Pesca y Acuicultura.

6.- La infracción a las disposiciones legales y reglamentarias, será sancionada con las penas y conforme al procedimiento establecido en la Ley General de Pesca y Acuicultura.

7.- La fiscalización e inspección de las medidas señaladas en la presente resolución corresponderá al Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, el que deberá informar a esta Subsecretaría.

8.- La presente resolución es sin perjuicio de las que corresponda conferir a otras autoridades, de acuerdo con las disposiciones legales o reglamentarias vigentes o que se establezcan.

Asimismo, las actividades extractivas autorizadas en virtud de la presente resolución, quedan condicionadas al otorgamiento y vigencia del decreto de destinación marítima, y a la celebración del Convenio de Uso respectivo.

9.- La presente resolución podrá ser impugnada por la interposición del recurso de reposición contemplado en el artículo 59 de la Ley N° 19.880, ante esta misma Subsecretaría y dentro del plazo de 5 días hábiles contados desde la respectiva notificación, sin perjuicio de la aclaración del acto dispuesta en el artículo 62 del citado cuerpo legal y de las demás acciones y recursos que procedan de conformidad con la normativa vigente.

10.- Transcríbese copia de la presente resolución al Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, a su Dirección de la Región de Coquimbo, al Departamento de Concesiones Marítimas de la Dirección General del Territorio Marítimo y de Marina Mercante y a la División Jurídica de esta Subsecretaría.

Asimismo, deberá transcribirse copia de esta resolución y del Informe Técnico AMERB N° E-ITA-2022-051, que por ella se aprueba, al peticionario y al consultor a la casilla de correo electrónico emiliofigueroarojas@gmail.com.

**ANÓTESE, NOTIFÍQUESE POR CARTA CERTIFICADA AL INTERESADO,
PUBLÍQUESE EN LA PÁGINA WEB DE ESTA SUBSECRETARÍA Y
ARCHÍVESE**