

CIRCULAR MARÍTIMA DE LA CAPITANÍA DE PUERTO CHACABUCO

OBJ. : DISPONE NORMAS DE SEGURIDAD, PROCEDIMIENTOS Y DIRECTRICES, AMPARADAS EN LA LEGISLACIÓN Y REGLAMENTACIÓN MARITIMA VIGENTE, QUE DEBEN CUMPLIR LAS EMPRESAS QUE POSEEN Y OPEREN CENTROS DE CULTIVOS EN AGUAS JURISDICCIONALES DE LA CAPITANÍA DE PUERTO CHACABUCO.

-
- REF.:**
- a) LEY DE NAVEGACIÓN, DECRETO LEY (M) Nº 2.222.
 - b) REGLAMENTO GENERAL DE ORDEN, SEGURIDAD Y DISCIPLINA EN LAS NAVES Y LITORAL DE LA REPÚBLICA, D. S. (M) Nº 1.340/41.
 - c) REGLAMENTO DE REGISTRO DE NAVES Y ARTEFACTOS NAVALES, D.S. (M) Nº 163 DE 02 DE FEBRERO DE 1981.
 - d) REGLAMENTO SOBRE CONCESIONES MARITIMAS, D.S. (M) Nº 660 DE 14 DE JUNIO DE 1988.
 - e) LEY DE ACCIDENTES DEL TRABAJO Y ENFERMEDADES PROFESIONALES, LEY Nº 16.744 DE 1º FEBRERO DE 1968.
 - f) REGLAMENTO SOBRE PREVENCIÓN DE RIESGOS PROFESIONALES, D. S. Nº 40 DE 7 DE MARZO DE 1969.
 - g) REGLAMENTO PARA LA CONSTITUCIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS COMITES PARITARIOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, D. S. Nº 54 DE 11 DE MARZO DE 1969.
 - h) REGLAMENTO SOBRE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES BÁSICAS EN LOS LUGARES DE TRABAJOS, D.S. Nº 594 DE 15 SEPTIEMBRE DE 1999.
 - i) REGLAMENTO PARA EL CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN ACUÁTICA, D.O. Nº 34.419 DE 18 DE NOVIEMBRE DE 1992.
 - j) REGLAMENTO SOBRE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES BÁSICAS EN LOS LUGARES DE TRABAJOS, D.S. Nº 594 DE 15 SEPTIEMBRE DE 1999.
 - k) DIRECTIVA DGTM y MM, O – 10/001, IMPARTE INSTRUCCIONES PARA EL CONTROL DEL SISTEMA DE SEGURIDAD PRIVADA MARITIMO – PORTUARIA.
 - l) DIRECTIVA DGTM y MM 0 – 71/010, ANEXO C.
 - m) MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA EL OTORGAMIENTO DE TÍTULOS, MATRICULAS, CREDENCIALES, PERMISOS, CERTIFICADOS Y OTRAS AUTORIZACIONES.
 - n) CIRCULAR MARÍTIMA CP. CHB. ORD. Nº 12.600/12/2009, QUE ESTABLECE PROCEDIMIENTO ANTE CONDICIONES DE MAL TIEMPO.
 - o) RESOLUCIÓN SERVICIO NACIONAL DE PESCA Nº 450 DE FECHA 23 DE ENERO DEL 2009, QUE ESTABLECE ZONIFICACIÓN EN FUNCIÓN DEL ESTADO SANITARIO RESPECTO A LA ANEMIA INFECCIOSA DEL SALMÓN (ISA).
 - p) CIRCULAR MARÍTIMA C.P.CHB. ORD. Nº 12000/12 DEL 02 DE MARZO DEL 2009, ESTABLECE CONDICIONES PLAN DE MAL TIEMPO PARA EL ÁREA JURISDICCIONAL DE LA CAPITANÍA DE PUERTO CHACABUCO.
 - q) D.S. (M.) Nº 991 DE FECHA 26 DE OCTUBRE DE 1987, QUE ESTABLECE EL ÁREA JURISDICCIONAL DE LA CAPITANÍA DE PUERTO CHACABUCO.
 - r) RESOLUCIÓN SERVICIO DE SALUD LLANQUIHUE, CHILOE Y PALENA Nº 835 DE FECHA 15 DE JUNIO DEL 2002, QUE PROHIBE LA EXTRACCIÓN, PROCESAMIENTO, TENENCIA Y CONSUMO DE MARISCOS BIVALVOS EN LA XI REGIÓN.
-

I. INTRODUCCIÓN:

La Ley de Navegación D.L. Nº 2222/1978, en su Artículo 91 señala que le corresponde exclusivamente a la Autoridad Marítima, determinar las medidas que convenga adoptar en materias de seguridad, en el territorio bajo su jurisdicción.

Considerando el área jurisdiccional asignado mediante el Decreto Supremo indicado en letra r) de la referencia y las facultades que asigna el Artículo 6 de la Ley Orgánica de la Dirección General del Territorio Marítimo y de Marina Mercante, la Autoridad Marítima es la encargada de hacer cumplir las leyes y la aplicación de los Acuerdos Internacionales, como también aquellas disposiciones emanadas por otros Organismos Estatales, todas orientadas a proteger la vida humana en el mar, la protección del medio ambiente marino, la explotación racional de los recursos naturales y además regular las actividades que se desarrollan en el ámbito de su jurisdicción.

Teniendo presente que desde el inicio de las actividades en la región de Aysén, especialmente orientadas al cultivo de salmónidos, ésta ha adquirido notoriedad y una importancia tal que ha generado un impacto favorable, sostenido en el tiempo y que ha experimentado un incremento considerable, pese a que en el último tiempo se ha visto afectado por el denominado virus ISA, pese a ello, este rubro genera una gran demanda de actividades laborales asociadas como apoyo a sus procesos de producción y que como conlleva e impacta directamente en la seguridad del personal marítimo que ejecuta dichas actividades, en esa perspectiva se hace necesario establecer normas y procedimientos relativos al desarrollo de un trabajo seguro, que regulen el accionar de las Empresas que poseen y operan centros de cultivos marinos, basada en la legislación y reglamentación vigente.

Considerando que este incremento de producción en los centros de cultivo de recursos hidrobiológicos, se han incorporado y/o se incorporarán nuevos procesos de cultivo, modernización de los sistemas de alimentación, revisión de mortalidad, cambio de redes, manipulación de hidrocarburos, entre otras; crea la necesidad de conocer los elementos y condiciones preventivas necesarias para la realización de un trabajo seguro, minimizando el riesgo potencial de accidentes y el deterioro del medio ambiente acuático, como también mitigar los efectos de eventuales factores epidemiológicos que afectan o puedan afectar a las especies cultivadas, como también evitar la trasgresión de las barreras sanitarias que para este efecto se establezcan por parte del Servicio de Salud o Servicio Nacional de Pesca, según corresponda.

II. RESPONSABILIDADES:

A. LA EMPRESA:

- 1.- Es obligación de cada empresa y de sus trabajadores, conocer y cumplir todas las normativas legales vigentes dispuestas por el Estado y los organismos competentes en el ámbito en que se desarrolla su actividad.
- 2.- Está obligada a mantener en los lugares de trabajo las condiciones de seguridad, sanitarias y ambientales necesarias para proteger la vida humana, salud de los trabajadores y el medio ambiente, sean éstos dependientes directos suyos o de terceros contratistas, que realizan actividades para ella, debiendo exigir o proporcionar a sus trabajadores respectivos los equipos e implementos de protección necesarios para la realización de sus funciones (D.S. N°594 y Ley N°2222.).
- 3.- Lo anterior quedará definido establecido en el Reglamento Interno de Higiene y Seguridad a que se refiere el Código del Trabajo.
- 4.- **La Empresa será solidaria y subsidiariamente responsable de las faenas realizadas por las Empresas de Servicios.**
- 5.- La empresa que realice faenas de buceo con personal propio o con servicio contratado a empresas externas, tendrá presente el cumplimiento obligatorio de contar con el Supervisor de Buceo, en cada faena, según lo establece el Reglamento de Buceo para Buzos Profesionales, considerando los plazos y prórrogas que pudiese entregar la Autoridad Marítima.
- 6.- La Empresa al momento de concederse la Concesión de Acuicultura (CC.AA.), deberá observar las disposiciones contenidas en la presente disposición, que se entenderán como complementarias de aquellas Leyes y/o Reglamentos o Códigos, debiendo tener especial cuidado que por tratarse de porción de agua y fondo de mar, no deben bajo ninguna circunstancia, al momento de su instalación y/u operación mantener ningún tipo de unión a tierra, sean éstos cables, espías, etc., de manera no afectar al normal y seguro tránsito, sobretodo cuando las embarcaciones menores deban navegar en cercanías de costa para capear el mal tiempo o hacerlo para circunnavegar el propio centro.

- 7.- Las empresas que instalan y operan concesiones de acuicultura, tendrán la obligatoriedad de tomar las debidas precauciones para evitar que elementos y materiales utilizados en los centros de cultivo, (bolsas, boyas, restos de espías o cabos, bidones, etc). deriven hacia la costa y si así ocurriese, deberán hacer el retiro inmediato de éstos, procediendo a su reutilización o evacuarlos a vertederos autorizados en tierra. En la eventualidad que no se logre determinar fehacientemente la propiedad de dichos elementos o basura, se notificará al Jefe de Centro de Cultivo más cercano al lugar en donde fueron avistados dichos elementos, objeto procedan a su retiro y evitar con ello causar daños al medioambiente.
- 8.- Las empresas que poseen centros de cultivo deberán obligatoriamente marcar con el nombre de la Empresa, las boyas, boyarines, pasillos metálicos, estructuras de pvc y en general toda estructura y/o elemento que permita determinar el propietario de aquello, objeto determinar responsabilidades y sanciones acorde a las Leyes y Reglamentos que rigen estas materias.
- 9.- Las Empresas que tengan como rubro la acuicultura o presten servicios Acuícolas y que involucren faenas de buceo, deberán contar con Planes de Contingencia para este efecto, debidamente aprobados por la Autoridad Marítima.

B. EL JEFE DEL CENTRO:

Es responsable de todas las faenas que se realizan en el sector a su cargo, recayendo en esta figura laboral, aquellas responsabilidades de orden Civil, Penal y Administrativo. Este sector se refiere al espacio físico estipulado en la concesión de acuicultura y/o marítima, otorgada por la Subsecretaria de Marina; así también como las infraestructuras y trabajos ubicados y realizados en los sectores de concesión otorgadas, ya sea; terreno de playa, playa, porción de agua y fondo marino.

El jefe de centro será solidariamente responsable de las faenas realizadas por empresas externas (servicios); debiendo incorporar un documento (Guía de Despacho o copia de facturas), que acredite la realización de dichos servicios, en el Centro de Cultivo.

Visará los bitácoras de faenas de buceo, verificando que el registro sea efectivamente coincidente con el trabajo realizado y que en ningún caso deba exceder las profundidades de sumersión que cada matrícula faculta al buzo, como tampoco que no se sobrepasen los tiempos de ejecución de los trabajos realizados bajo la superficie del agua.

Adoptará el procedimiento que se indica, toda vez que la Capitanía de Puerto decreta condición de Puerto “Variable”, “Mal Tiempo” y/o “Temporal”:

- a) En su calidad de responsable de la ejecución y desarrollo normal de las actividades propias del centro de cultivo, tiene la facultad concedida por la propia Empresa y en dicho contexto, debe rendir cuenta del proceso productivo, por consiguiente tiene las capacidades y criterios para suspender o restringir las labores y faenas diarias, acorde a las condiciones climáticas que observe en el lugar.

En razón de ello la Autoridad Marítima otorgará una credencial de registro marítimo (Tarjeta de Identificación de color amarillo), posterior a la realización y aprobación del curso de seguridad para Jefes de Centro de Cultivo, capacitación que es impartida por un Organismo Técnico Capacitador (OTEC), debidamente reconocido por la Dirección de Intereses Marítimos y Medio Ambiente Acuático.

- b) Si la Autoridad Marítima establece condición de puerto que restringe el desarrollo normal de las actividades, pero no es coincidente con el imperante en el lugar donde se encuentra el centro de cultivo y quiera continuar con la actividad productiva, deberá comunicarlo por escrito a la Capitanía de Puerto de Chacabuco, cuyo documento debe ser debidamente avalado por el Supervisor de la Faena de Buceo y el Prevencionista de Riesgos de la Empresa (si corresponde), en el que constará que no existen riesgos para los trabajadores y personal marítimo en las operaciones que se realizarán y dará debida cuenta de lo siguiente: Dirección e Intensidad del viento; Estado de la Mar (altura de la ola); Visibilidad; Pluviometría; Condición del Cielo (cubierto, despejado, etc.), según formato señalado en anexo “E”.

- c) Dará cumplimiento a las sentencias emanadas por los Juzgados Competentes, referentes a cualquier medida precautoria dictaminada y que esté referida a la operación y/o explotación de los centros de acuicultivos de propiedad de la Empresa y sobre los cuales recaiga esta medida legal, incluidas aquellas relativas a la mitigación y/o evitar la propagación de cualquier evento epidemiológico, que resulte de la aplicación de la resolución del Servicio Nacional de Pesca, indicada en letra p) de la referencia.
- d) Dará el máximo de difusión respecto de las restricciones que rigen en la región respecto de la existencia comprobada de la “Marea Roja”, según resolución del Servicio de Salud.

C. EMPRESA DE SERVICIOS:

Deberá dar cumplimiento a la legislación vigente, siendo responsable de sus trabajadores (buzos, patrón, etc.), materiales y equipos; apoyando al Jefe del Centro de Cultivo, en el cumplimiento de la presente circular.

Deberán presentar Plan de Contingencia para la Evacuación de Buzos accidentados durante la faena de buceo, el cual debe ser autorizado mediante resolución de esta Autoridad Marítima, previa revisión por parte del Inspector Local de Buceo dependiente de la Gobernación Marítima de Aysén, en un plazo establecido de **15** días hábiles.

III DOCUMENTACIÓN:

Es obligación, por parte de la Empresa que, en el centro de cultivo exista una carpeta con la siguiente documentación:

1. Copia de la Resolución de la concesión de acuicultura y/o marítima, otorgada por la Subsecretaría de Marina.
2. Copia de la Resolución de calificación ambiental otorgada por CONAMA XI Región, según corresponda.
3. Toda embarcación que preste servicios a centros de acuicultivo, deberán tener abordo en original las matrículas del personal y todos los Certificados exigidos por la Autoridad Marítima, como también los Artefactos Navales deberán contar además con los planos de disposición de fondeos.

4. Plan de contingencia frente a derrames de hidrocarburos, autorizado por la Dirección General del Territorio Marítimo y de Marina Mercante.
5. Plan de Contingencia frente al mal tiempo.
6. Plan de Contingencia frente a incendio.
7. Plan de Contingencia ante emergencia de Buceo, indicando nómina de los buzos del centro de cultivo y categoría.
8. Autorización por parte de la Capitanía de Puerto, de las faenas de buceo realizadas por personal propio o por prestación de servicios de empresas externas.
9. Plan de Emergencia de Hombre al Agua.
10. Programa de Prevención de Riesgos, en que se indiquen las capacitaciones a realizar durante el período en curso, incluyendo capacitaciones básicas como, supervivencia en el mar, sistemas de evacuación, primeros auxilios, riesgos operacionales en el cultivo, combate de incendio, etc., pudiendo en los casos que proceda, indicar que serán capacitadores y/o relatores externos a la Empresa.
11. Documentos registrando lo siguiente:
 - a. Antecedentes de las empresas contratistas y/o trabajadores particulares que realicen faenas en el centro de cultivo, tales como: guías de despachos o copia simple de facturas por pagos de servicios.
 - b. Listado que considere Nombre completo y RUN, de los trabajadores del centro de cultivo, el que deberá ser remitido por E-Mail a (servicioscpccp@directemar.cl – opercpccp@directemar.cl), con el objeto de mantener conocimiento del personal que allí labora. Esta nómina de trabajadores deberá ser remitida a la Capitanía de Puerto una vez al año, si el personal del centro de cultivo es el mismo; de lo contrario remitir dicha información cada vez que existan cambios del personal en el área de trabajo.
 - c. Los Patrones de Naves Menores deben poseer matrícula vigente, otorgada por la Autoridad Marítima y la respectiva Autorización de Zarpe, posterior al Despacho Administrativo.

- d. Si la Empresa mantiene una dotación de 100 o más trabajadores, debe indicar el nombre del profesional en Prevención de Riesgos, destacando su categoría y número de jornadas que lo asesora.
- e. El personal que cumple tareas de Guardia de Seguridad deberá estar autorizado y dar cumplimiento a la Directiva de funcionamiento del Sistema de Seguridad Marítima, autorizada por la Autoridad Marítima conforme a la Directiva DGTM y MM O -10/001.
- f. Cumplimiento a lo indicado en el ANEXO "A".

Nota: Es obligación que todos los Planes de Contingencia que deben existir en los Centros de Cultivo, deben estar autorizados por la Autoridad Marítima Local a través de la Resolución correspondiente.

IV. SEGURIDAD EN LAS INSTALACIONES:

- 1. Todas las superficies de trabajo, sean estas balsas jaulas o plataformas flotantes, deben poseer superficies con material antideslizante y barandas metálicas o cualquier otro material en el perímetro exterior, que evite la caída a desnivel.
- 2. Toda balsa jaula y bodega flotante debe poseer un punto de embarque, el que debe reunir las siguientes características:
 - a. Superficies cubiertas de material antideslizante.
 - b. Barandas de apoyo.
 - c. Defensas contra el impacto de embarcaciones.
 - d. Iluminación en el caso de realizar faenas nocturnas, en la operación propia del proceso productivo del centro.
 - e. Considerando las condiciones del trabajo de buceo, sólo se ejecutarán faenas de buceo acuícola en horario diurno o hasta que las horas luz lo permitan, salvo situaciones de emergencia que evaluará el Jefe de Centro y solicitará la Autorización al Sr. Capitán de Puerto.
 - f. Bitas y/o cornamusas como elemento de amarre para las embarcaciones.
 - g. Escalas de Acceso o portalones, en caso que la altura entre la embarcación y la superficie del punto de embarque exceda a 50 cm.

3. Bodega flotante es todo Artefacto Naval que sirva de almacenamiento de insumos para el centro de cultivo, los que deberán cumplir con lo siguiente:
 - a. Todo almacenamiento de combustible y de productos químicos debe poseer rótulo de identificación que incluya número ONU, (IMO), volumen de almacenaje y etiquetas de advertencia, alejado de la bodega que almacena alimento u otros insumos necesarios par el cultivo, como también aplicar el concepto de segregación de dichas mercancías peligrosas y su correspondiente Guía de Primeros Auxilios (IMO).
 - b. Poseer punto de embarque con las características descritas en el punto 2.
 - c. La bodega o plataforma de almacenamiento de combustible debe estar señalizado y con el equipo de extinción que corresponde (Extintor de 10 Kg., del tipo ABC).
 - d. Permanente condición de orden y limpieza e higiene.
 - e. Un extintor de incendio PQS con potencial de extinción mínimo de 4 por cada 150 M2. En caso de existir riesgo de fuego clase B, el potencial mínimo exigido para cada extintor será 10 B, con excepción de aquellas zonas de almacenamiento de combustible en las que el potencial mínimo exigido será 40 B.
4. Las embarcaciones deben estar matriculadas y con sus certificados vigentes, cumpliendo con el **ANEXO "C"**, de la Directiva DGTM y MM O-71/010.
5. Se tendrá presente las medidas derivadas de la reunión de la mesa de trabajo entre el Servicio Nacional de Pesca, Representantes de Salmón Chile Aysén y la propia Autoridad Marítima, tendientes a efectuar un control preventivo, para evitar la propagación del virus ISA, se deberán observar las siguientes medidas de mitigación:
 - a) Las naves que transporten salmones con sospecha o brote de virus I.S.A. deberán izar la bandera de "Q" (Québec, de color amarillo), tomando como referencia el modelo indicado en el Código Internacional de Señales, cuyo objeto es advertir a otras naves y/o centros de cultivos que transporta salmones contagiados.
 - b) El Capitán o Patrón de la nave mantendrá las condiciones anteriores, hasta que se efectúe la correspondiente desinfección a su nave.

- c) La bandera “Q”, se arriará una vez finalizada la descarga y desinfección de la nave.
- d) Los centros de acuicultivos que tengan sospecha o brote de virus I.S.A., deberán mantener izada la bandera “Q” en el centro, en un lugar visible (mástil de señales), de manera que sea visible para toda embarcación que transite por el sector, hasta que termine o se decrete esta condición.
- e) Las embarcaciones que durante el desplazamiento en su track de navegación deban hacerlo por sectores que estén declarados como lo señala la Resolución del Servicio Nacional de Pesca Nº 450 de fecha 23 de Enero del 2009, estarán sometidos obligatoriamente a un proceso de desinfección en aquellos puertos, muelles o atracaderos o adoptarán el procedimiento de desinfección con personal y elementos proporcionados por el propio centro de cultivo que lo requiera, para lo cual, la Empresa o quien preste servicios de desinfección cuente con las Autorizaciones por parte del Servicio de Salud y la Autoridad Marítima.

V. DISPOSITIVOS DE EMERGENCIA:

1. En las cercanías de todo equipo que utilice combustible debe existir extintores de incendio adecuados al tipo de riesgo presente.
2. En cada tren de jaulas debe existir como mínimo un botiquín de primeros auxilios con: apósitos, tela adhesiva, parches, jabón desinfectante, antiinflamatorio, analgésicos, yodo, alcohol, agua oxigenada.
3. Cada 25 metros lineales debe instalarse un salvavidas circular con una línea de vida de 30 metros de cabo de ¼ de pulgada de diámetro, ubicado a 150 cm. de la superficie de trabajo, de forma que permita un fácil acceso.

VI. ELEMENTOS Y FACTORES DEL AMBIENTE DE TRABAJO:

1. Cuando un centro de cultivo, por sus condiciones de trabajo necesite ser una “Radioestación Base” operando frecuencias del Servicio Móvil Marítimo, deberá cumplir con lo dispuesto en el Reglamento de Radiocomunicaciones del Servicio Móvil Marítimo y poseer un Radiooperador restringido con certificado vigente.

2. Todo centro de cultivo debe poseer señalización diurna y nocturna, que cumpla con las características, especificadas en **ANEXO “B”** adjunto.
3. Todo vertimiento a las aguas de Jurisdicción Nacional de desechos que produzcan contaminación al medio ambiente acuático está prohibido; entendiéndose por vertimiento: toda evacuación voluntaria e involuntaria al agua de, desechos u otras materias efectuada desde buques, aeronaves, plataformas u otras construcciones en el mar y en la concesión de playa:
 - a. Se prohíbe estrictamente arrojar cualquier tipo de residuo sólido a las aguas de jurisdicción nacional. Por lo que, el centro de cultivo deberá contar con los receptáculos necesarios para la acumulación de estos residuos, además de contar con un sistema de evacuación tal que los desechos generados en la operación del centro sean trasladados y finalmente dispuestos en un vertedero debidamente autorizado. El jefe de centro será el responsable directo de mantener el sector de playa adyacente a su concesión marítima libre de cualquier residuo proveniente de las actividades acuícolas y sus derivados.
 - b. Queda estrictamente prohibido el lavado de redes impregnadas con **pintura antifouling** en las aguas de jurisdicción nacional, debiendo utilizar para el desarrollo de esta actividad empresas debidamente autorizadas para prestar estos servicios.
 - c. El desinfectante utilizado en la operación del centro de cultivo, no podrá ser bajo ninguna circunstancia vertido en el agua después de su utilización debiendo ser almacenado en contenedores herméticamente cerrados y trasladados a vertederos autorizados para este fin.
 - d. El alimento utilizado deberá estar debidamente almacenado, objeto evitar cualquier pérdida de éste al mar. El alimento medicado, deberá estar debidamente rotulado y almacenado en forma separada del alimento normal y de los depósitos de combustibles.

- e. Con respecto a las aguas sucias provenientes de los artefactos navales, estas deberán cumplir con el artículo 95° del reglamento citado en i) de la referencia, o en su defecto tendrán que idear un sistema que evite verter las aguas sucias no tratadas a las aguas de jurisdicción nacional, pudiendo emplear aquel señalado en c), con las debidas autorizaciones que sobre el particular deba pronunciarse el Servicio de Salud, en concordancia con lo señalado en la Circular Marítima A-52/004/2007, publicada en Internet.
 - f. La mortalidad de peces de cultivo generada, deberá ser ensilada y almacenada en contenedores herméticamente cerrados, hasta su recolección.
 - g. Será responsabilidad del jefe de centro, que las empresas prestadoras de servicios cumplan con las disposiciones impuestas por la Autoridad Marítima y que éstas se encuentren debidamente autorizadas para prestar dichos servicios. Por lo que, deberá contar con certificados o facturas de los servicios contratados. Una copia de las facturas o certificados deberá quedar incorporada en la bitácora del centro.
 - h. Toda embarcación que utilice motores de dos tiempos, deberá usar aceites vegetales para la mezcla, disminuyendo así la contaminación por descargas de gases al medio acuático.
4. En los centros de cultivo donde existan instalaciones eléctricas y/o electrónicas, como radares, sonoboyas, fotoperíodo u otro elemento submarino o flotante, deben poseer en el lugar la siguiente información:
 - a. Plano del proyecto realizado.
 - b. Empresa que realizó las instalaciones.
 - c. Normativa bajo la cual se realizó la instalación.
 - d. Especificaciones y características de resistencia de todos los materiales usados o a utilizar en instalaciones eléctricas.
 - e. Especificaciones técnicas y parámetros de los equipos electrónicos.
 5. Aquellos centros de cultivos que utilicen sistemas de foto período, para el apoyo en la producción de sus especies, deberán utilizar los equipos adecuados, de tal manera que no interfiera o afecte a la navegación nocturna.

6. Aquellos centros de acuicultivos u otras instalaciones que requieran ser abastecidas de combustibles necesarios para el funcionamiento operacional de las instalaciones, ya sea con embarcaciones propias o arrendadas, éstas deberán cumplir con lo establecido en la Circular Marítima C.P. CHB. Ord. N° 12600/212 de fecha 04 de Noviembre del 2008, para lo cual el Jefe de Centro exigirá que la embarcación tenga el Certificado para el Transporte y Manipulación de Mercancías Peligrosas, el cual **NO DEBERÁ ESTAR ENMENDADO, CON BORRONES O HABER SIDO MODIFICADOS EN FORMA MANUSCRITA**, por cuanto perderá su calidad de documento legalmente extendido por la Autoridad Marítima.

VII. FAENAS DE BUCEO:

1. Las Empresas que presten servicios a la salmonicultura, como también las empresas propietarias que cuentan y operan con personal de buzos contratados, podrán utilizar dicho personal en actividades de buceo, en los respectivos centros, debiendo ser controlados siempre por un supervisor de buceo, definido por el Reglamento de Buceo, en su Artículo 104 letra I), todos los que deben contar con sus respectivas matrículas vigentes, al igual que el equipo empleado, debiendo de igual forma que una empresa externa, tramitar la correspondiente solicitud de autorización de faena ante la Autoridad Marítima local.
2. Cumplir las medidas de seguridad en las faenas de buceo indicadas en la Directiva DGTM y MM Ordinario A-15/002-01 del 28 de mayo de 1987 y las de buceo comercial de acuerdo al Reglamento de Buceo para Buzos Profesionales D.S.(M) N° 752 del 08 de septiembre de 1982.
3. En los centros de cultivo se debe encontrar los siguientes documentos e información, al momento de ejecutarse una faena de buceo acuícola:
 - a. Matrículas de los buzos que realicen faenas en los centros de cultivo.
 - b. Certificado de inspección, aprobado por la Autoridad Marítima, de los equipos que se utilizan en las faenas.
 - c. Permiso para realizar faenas de buceo acuícola o buceo comercial, otorgado por la Autoridad Marítima Local.

- d. Plan de Contingencia para emergencias en buceo, aprobado por la Autoridad Marítima Local.
 - e. Los Bitácoras de Buceo, tanto del Supervisor, como del Buzo, deben ser llenados por el Supervisor y Buzo respectivamente, pudiendo ser visados por el Jefe de Centro, como una medida de control y en resguardo de los intereses propios de la Empresa que representa.
4. La responsabilidad final de las faenas de buceo en los centros de cultivos recaerá sobre el Jefe de Centro, en lo que se refiere al trabajo contratado o a ejecutar propiamente tal y aquello referido a la faena de buceo en sí, la responsabilidad recae en el Supervisor de Buceo, de conformidad con lo señalado en el Reglamento de Buceo para Buzos Profesionales y Plan de Contingencia respectivo.
 5. Toda vez que se realice una faena de buceo, ésta debe contar con la autorización de la Autoridad Marítima Local, pudiendo las empresas salmoneras o de buceo profesional que prestan servicios, presentar solicitudes de hasta 30 días, de acuerdo a formato de autorización indicado en Anexo "D" del Reglamento de Buceo para Buzos Profesionales y sus modificaciones posteriores, debiendo estar permanentemente actualizadas con el personal que efectivamente se encuentra ejecutando la faena y señalar claramente el trabajo que se realiza.
 6. Queda estrictamente prohibido hacer incluir personal que figure solamente en la solicitud y que no esté físicamente en el lugar de la faena o que sea suplantado por otra persona que no posea matrícula o que lo haga estando vencida la misma, lo cual será causal de citación a fiscalía marítima y se aplicarán las sanciones que corresponda o en su efecto si es constitutivo de delito, será derivado a los Tribunales competentes.
 7. Los Jefes de Centro, los Supervisores de Buceo, el Prevencionista (si se encuentra presente o corresponda acorde al número de trabajadores de la empresa) y el propio personal que bucea, deberá fijarse que las Solicitudes de Buceo, las Tarjetas de Identificación, el Certificado de Inspección de Equipo de Buceo, **NO TENGAN ENMIENDAS, BORRONES O HAYAN SIDO MODIFICADOS EN FORMA MANUSCRITA**, por cuanto perderá su calidad de documento legalmente extendido por la Autoridad Marítima.

8. En la eventualidad de que se haya establecido condición de puerto Variable para la jurisdicción de la Capitanía de Puerto de Chacabuco y las condiciones son buenas, el Jefe de Centro registrará en el bitácora de buceo autorizando la ejecución de los trabajos, indicando las condiciones meteorológicas favorables reinantes en ese momento en el sector, haciendo referencia a la carta modelo indicada en Anexo "E", con la cual se comunicó de ello a la Autoridad Marítima.
9. El Plan de Contingencia para Emergencias en Buceo utilizando aire como medio respiratorio, tiene por objeto, proteger y atenuar los riesgos vinculados con dichas emergencias, salvaguardando la integridad de las personas y garantizando la continuidad de la actividad.
10. Antes de la realización de una faena de buceo se deberá tener presente lo siguiente:
 - a) Deberes y responsabilidades del Supervisor de Buceo:
 - Que existan los bitácoras de buceo, para llevar el control de los tiempos de buceo.
 - Que el compresor esté en buenas condiciones de uso, para evitar problemas durante el buceo.
 - Que exista un botiquín en el lugar donde se realizará el buceo.
 - Que exista un asistente de buzo en todo el lapso de tiempo que dure la faena.
 - Que la persona que asista al buzo, tenga la matrícula correspondiente; si es solamente asistente de buceo mantener, matrícula vigente.
 - Verificará que todos los buzos involucrados en la faena de buceo tengan sus matrículas vigentes.
 - Que el asistente tenga las tablas de descompresión en el lugar de la faena.
 - Que exista en el lugar de la faena una embarcación rápida para el traslado a costa en caso de accidente del buzo.
 - Que haya movilización disponible en costa para el traslado a centro asistencial.
 - Disponer el izamiento de la bandera "ALFA" antes del inicio de la faena y que se mantenga izada hasta que hayan concluido en su totalidad las faenas de buceo y no permanezca ningún buzo sumergido.
 - Requerir al Jefe de Centro, la verificación del llenado del bitácora de buceo, registrando la identificación del firmante (Nombre y RUN), como también deje constancia que autoriza la ejecución de la faena, pese a que Puerto Chacabuco ha decretado condición de Puerto "Variable"- Mal Tiempo – "Temporal".

- Chequeará en forma aleatoria el llenado correcto y cronológico de los bitácoras de buceo, tanto del Supervisor como del Buzo.

b) Deberes y responsabilidades del Asistente:

- Poseer todos los elementos de seguridad en el lugar de la faena para evitar accidentes durante el buceo.
- Revisar las conexiones de las mangueras al compresor y al regulador.
- Poseer algún medio de comunicación a mano durante toda la faena Ej. Celular, teléfono, radio portátil, etc.
- Izar la bandera de buceo “alfa”.
- Controlar que el buzo no pase los límites de profundidad permitidos (tabla III, sin descompresión).
- Mantenerse en el lugar, durante toda la faena y brindar el apoyo necesario desde la superficie.
- Evitar que el buzo haga algún esfuerzo, distinto al que efectivamente debe realizar mientras ejecuta los trabajos submarinos.
- Poner especial cuidado al observar las burbujas que aparecen en superficie, producto del desarrollo del trabajo del buzo sumergido.
- Apoyar al buzo con el sistema aire asistido desde la superficie, según lenguaje convenido.
- Dar aviso inmediato de cualquier irregularidad del buceo al Supervisor de Buceo y éste lo hará al Jefe de Centro.

d) Responsabilidad del Buzo:

- Que, antes del inicio esté la bandera “Alfa” izada y mantenerla durante la faena de buceo.
- Antes del inicio de la faena, éste deberá revisar el equipo.
- Programar el buceo que realizará, en conjunto con el Supervisor de Buceo, Jefe de Centro, teniendo presente las profundidades, tiempo de buceo y tiempos de descompresión necesarias.
- Revisar conexiones de la manguera, donde esta no deberá presentar uniones.
- Mantener el bitácora al día, registrando las irregularidades que presenten los equipos durante el buceo.
- Cumplir las tablas de descompresión, durante el buceo.
- Antes del buceo, deberá dar aviso inmediato de cualquier irregularidad del equipo o estado de salud que se pudiera agravar con la realización de dicha faena.

En caso de buzo accidentado:

- Sacar al buzo del agua.
- Desequ岸ar al buzo, sacar aletas, máscara de buceo, plomos, etc.
- Ver si hay mas personas en el lugar, para que anoten los síntomas del accidentado.
- Aplicar en su totalidad el Plan de Contingencia para este tipo de emergencias.
- Recuerde que las primeras acciones están orientadas a brindar los primeros auxilios al accidentado y el Supervisor requerirá al Jefe de Centro informe, de forma inmediata, de los hechos acaecidos a la Autoridad Marítima.

VIII. ANEXOS :

- “A” : Lista de Chequeo para Centro de Trabajo Salmonicultura o Acuícola.
- “B” : Señalización Marítima para balsas jaulas de cultivos marinos e instalaciones relacionadas.
- “C” : Embarcaciones menores que operan en el área jurisdiccional de la Capitanía de Puerto de Chacabuco.
- “D” : Zonificación Región de Aysén dispuesta por el Servicio Nacional de Pesca por efectos del ISA.
- “E” : Modelo de carta que emite el Jefe de Centro, indicando condiciones meteorológicas y que autoriza la ejecución normal de trabajos y faenas de buceo.
- “F” : Flujograma de tramitación de Solicitudes de Buceo Acuícola.

Puerto Chacabuco, 02 de Marzo 2009

**SEBASTIÁN DEL POZO ZAPATA
TENIENTE 1º LT
CAPITÁN DE PUERTO CHACABUCO**

DISTRIBUCIÓN:

- 1.- EMPRESAS SALMONERAS
- 2.- EMPRESAS PRESTADORAS DE SERVICIOS ACUÍCOLAS
- 3.- ASOCIACIONES ARTESANALES (AREA DE MANEJO)
- 4.- G.M. AYSÉN (Inf.)
- 5.- ARCHIVO/INTERNET

ANEXO "A"

LISTA DE CHEQUEO PARA CENTROS DE TRABAJOS ACUICOLAS

NOMBRE DEL CENTRO DE ACUICULTIVO: _____

EMPRESA: _____ TIPO DE ESPECIE: _____

IDENTIFICACIÓN JEFE DE CENTRO: _____
 (nombre completo, numero run y correo electrónico)

Nº de Trabajadores: _____ Nº DE Componentes Faena de Buceo: _____

Organismo administrador del seguro social contra riesgos de accidentes del trabajo y enfermedades profesionales (según Ley 16.744):

ACHS: MUTUAL C.CH.CH.: IST: INP: OTRO:
 (marque con una "X" el que corresponda)

DOCUMENTOS	SI/NO	OBSERVACIONES
Resolución vigente de la concesión de acuicultura, (D.S. (M) Nº 290, Art. 3º)		
Resolución de inscripción en el Registro Nacional de Acuicultura (D. S. (MINECOM) Nº 499, Art. 1º)		
Plano de la Concesión, visado por la A.A.M.M. (D.S. (MINECOM) Nº 290, Art. 10, Letra C)		

Empresa Contratista: _____

Observaciones:

Plazo para corregir observaciones: _____

Toma conocimiento: _____ Firma: _____

DE LAS INSTALACIONES Y EMBARCACIONES	SI / NO	OBSERVACIONES
1. Matrícula de embarcaciones y Artefacto Navales. Directiva DGTM y MM O-71/010.		
2. Cert. de navegabilidad para embarcaciones Directiva DGTM y MM O-71/010.		
3. Cert. Navegabilidad para Artefactos Navales (sólo los matriculados). Directiva DGTM y MM O-71/010.		
4. Al estar matriculado el Artefacto Naval, solicitar el cálculo de fondeo. D.S. N° 1.340/41. Art. 251°.		
5. Ubicación de extintores en bodega flotante, cantidad, calidad y vigencia de acuerdo a la Superficie a proteger. Directiva DGTM y MM N° O-71/010.		
6. Bodega casa habitación flotante. Cumple con Tener alarma de inundación y circuito de achique. Directiva DGTM y MM. O-71/010.		
7. Instalaciones eléctricas y de gas aprobados por la AA.MM. Decreto Supremo N° 594, Art. 39°.		
8. Almacenamiento de combustible en bodegas flotantes, en recipientes autorizados por la AAMM, D.S.N° 1.340/41. Art. 11, 129 f) y g).		
9. Señalización Marítima en balsas jaula y bodega Flotante (Circular Marítima 12600/85/2009).		
10. Estado de puntos de embarques en balsas jaulas (Reg. 7 – 51/4, Anexo "F", Art. 12).		
11. Equipos de comunicación cuenta con licencia de estación base (D.S. (M) 392, Art. 4).		
12. Personal que utiliza equipo de comunicaciones cuenta con licencia de Radiooperador Restringido (D.S. (M) 392, Art.41)		
13. Aros Salvavidas c/línea 30 mts. Cada 25 mts. Lineales en balsas jaulas (Reg. 7 - 51/4, Anexo. "F", Art. 11, Inc. 2°)		
14. Elementos básicos de seguridad en naves Menores. Directiva DGTM y MM, O –71/010		
15. Elementos básicos de seguridad en naves Menores. Directiva DGTM y MM, O –71/010		
16. Luces de navegación		
17. Remos y Chumaceras		
18. Bandera Chilena		
19. Luces pirotécnicas		
20. Luces pirotécnicas		
21. Estado de embarcaciones		
22. Botiquín de primeros auxilios		

DE LAS FAENAS DE BUCEO	SI / NO	OBSERVACIONES
1. Mat. de Supervisor de Buceo. D.S. (M) 752/1982, Art.603.		
2. Mat. De Buzo. D.S. (M) 752/1982, Art.603.		
3. Mat. Asistente Buzo. D.S. (M) 752/1982, Art. 603.		
4. Mat. Asistente Buzo. D.S. (M) 752/1982, Art. 603.		
5. Bitácora de buceo al día. Circular Marítima N° A-42/00, Anexo "E".		
6. Certificado de inspecciones de compresores vigente, verificar si tiene observaciones (D.S.(M) 752/1982. Art. 202, 502 y 603.		
7. Traje neopreno completo. D.S. (M) 752/1982.		
8. Profundímetro, cinturón de lastrado escape Rápido, cuchillo y funda, regulador y aletas (D.S.(M) 752/1982 y Circular Marítima N° A-42/002, Anexo "A".		
9. Tablas de descompresión.		
10. Identificación del compresor (matrícula)		
11. Mangueras de buceo en buen estado.		
12. Filtros de humedad (en salida del compresor)		
13. Nivel de aceite para motor del combustible.		
14. Nivel de aceite (vegetal) para cabezal del combustible.		
15. Protección de partes y piezas en movimientos del compresor.		
16. Válvula de retención.		
17. Válvula de seguridad, en estanque del combustible.		
18. Válvula de espiche		
19. Bandera alfa para faenas de buceo con su respectiva asta. Circular Marítima N° A-42/002, Anexo "A".		
20. Plan de Contingencia para emergencias en buceo.		

DE LA SEGURIDAD	SI / NO	OBSERVACIONES
1. Programa de Prevención de Riesgos. Ley N° 2.222, Art. 91; Rglto. Orden Seguridad y Disciplina Cap. I, Art 9.		
2. Plan de combate contra incendio. Ley N° 2.222, Art. 91.		
3. Plan de Mal tiempo (Ley N° 2.222, Art.91).		
4. Plan de Emergencia Hombre al Agua.Ley N° 16.744, Art. 67.		
5. Rglto. de Interno de Higiene y Seguridad. Ley N°16.744, Art. 67.		
6. Identificación, rotulación, cantidad, advertencia de combustibles (DGTM Y MM. ORD. 12.600/2545, 28.10.92)		

7. Bitas de amarre y defensas laterales en buen estado. Reg. 7-51/4, Anexo "F", Art. 11, Inc. 1°.		
8. Sistema de alumbrado de emergencias operativo. Ley N° 2.222, Art. 91.		
9. Estado de baños. D.S. (S) N° 594, Art. 21.		
10. Escalás, pasarelas y candeleros en buen estado. Ley N° 16.744, Art. 68.		
11. Sustancias peligrosas debidamente señalizadas guardadas en lugar aislado. D.S.(S) 594, Art. 42.		
12. Chimenea de gases con descarga al exterior.		
13. Señales de seguridad a la vista, indicando el riesgo del lugar. Nch 1411/1 y 2 Of 78.		
14. Ubicaciones de extintores, cantidad, calidad y vigencia de acuerdo a la superficie a proteger. D.S.(S) 594, Art.46, 50, 51.		
15. Chaleco salvavidas, aprobados por la DIRECTEMAR A lo menos uno por trabajador. Directiva, DGTM y MM, A -30/006		
16. Ropa de trabajo. Ley. 16.744, Art. 68.		
17. Botas, antiparras, protección auditiva y guantes de trabajo. Ley N° 16.744, Art. 68.		
18. Tapas de escotillas estancas. Ley 2.222, Art 91.		
19. Superficies de trabajo sin obstáculos. D.S.(S) N° 594, Art 7°.		
20. Elementos pirotécnicos, para emergencias Ley. 2.222, Art. 91, Directiva DGTM y MM O - 71/010)		
21. Superficies de trabajo con antideslizante. D.S.(S) 594, Art. 5°.		
22. Botiquín de primeros auxilios en el lugar de trabajo. D.S.(S) 263.		
23. Identificación, rotulación, cantidad, advertencia de sustancias químicas.		
24. Baños: N°, conservación, aseo, separados por sexo.		
25. Ventilación de lugares cerrados		
26. Estanques de combustibles aprobados por la AA.MM., o por la SEC, según cantidad almacenada Tomas de petróleo con bandejas anti-derrames (DGTM y MM ORD. 12600/2545 del 28.10.92)		
27. Un excusado por c/10 trabajadores. D.S.(S) 594, Art. 23; D.S. N°1 /1992.		

DE LOS GUARDIAS DE SEGURIDAD	SI / NO	OBSERVACIONES
1. Centro resguardado por vigilantes o guardias Marítimos. D.S.(I) 1.773, Art. 2.		
2. Directiva de funcionamiento aprobada por AA.MM.		
3. Credencial de vigilancia y/o guardias marítimos vigentes. D.S.(I) 1.773, Art. 13.		
4. Embarcación de apoyo. al sistema de seguridad, y con matrícula vigente.		
5. Vigilantes portan armamento D.S.(I) 1.773, Art. 19.		
6. Armas inscritas. D.S.(I) 1.773, Art 19.		
7. De comprobar armas de fuego, solicitar el Estudio de Seguridad de la Empresa.		
8. Lugar seguro para guardar el armamento D.S.(I) 1.773, Art 19.		
9. Libro de registro de armamento y munición timbrado por la AA.MM. D.S. (I) 1.773.		
10. Vigilantes o Guardias marítimo cuentan con uuniforme. D.S.(D) 93, Art. 15.		
11. Autorización para la utilización del bastón, linterna y/o megáfono (D.S.(D) 93, Art 14)		
12. Comunicación directa con la AAMM local. D.S. (D) 93, Art 15.		
13. Comunicaciones interna entre el personal que cubre funciones de seguridad. D.S.(D) 93, Art.15.		
14. Equipos de comunicación banda marina, autorizados. D.S. 392, Art 56.		
15. Elementos anexo al sistema de seguridad, detallado en la directiva de funcionamiento. D.S (D) 93, Art 14.)		

NOTA: Los rondines, nocheros, porteros y demás similares, deber ser considerados como guardias marítimos del sistema de seguridad privada marítimo – portuaria, serán controlados por Directiva DGTM y M.M. O-10/001.

DEL MEDIO AMBIENTE		SI / NO	OBSERVACIONES
1.	Plan de contingencia ante derrame de hidrocarburos. D.S. (MINECOM) 320, Art.5.		
2.	Plan de contingencia ante escapes o desprendimientos masivos, aprobado por Autoridad Pesquera. D.S. (MINECOM) 320, Art. 5		
3.	Plan de contingencia frente a pérdidas accidentales de alimentos y otros materiales, aprobados por Autoridad Pesquera. D.S.(MINECOM) 320, Art. 5.		
4.	Plan de contingencia frente a mortalidades masivas, aprobados por Autoridad Pesquera. D.S.(MINECOM) 320, Art. 5.		
5.	Almacenamiento adecuado de los depósitos de los desinfectantes utilizados.		
6.	Alimento medicado, rotulado y separado del alimento normal		
7.	Descarga al mar, autorizadas por la AA.MM. correspondiente. D.S.(M) N° 1, 1992.		
8.	Plantas de tratamientos de aguas, adecuadas y aprobadas.		
9.	Depósitos para desechos o residuos sólidos y líquidos, incluyendo la mortalidad. D.S. (MINECOM) 320, Art. 4, letra b.		
10.	Lavado de redes en el mar, autorizados por la AA.MM. D. S. N° 320/2001		

OBSERVACIONES:

Puerto Chacabuco, 02 de Marzo 2009

**SEBASTIÁN DEL POZO ZAPATA
TENIENTE 1º LT
CAPITÁN DE PUERTO CHACABUCO**

DISTRIBUCION

1. Id. Cpo.ppal.

ANEXO "B"

SEÑALIZACIÓN MARÍTIMA DIURNA Y NOCTURNA QUE DEBEN UTILIZAR LOS CENTROS DE ACUICULTIVOS DE SALMONIDOS U OTRAS ESPECIES HIDROBIOLÓGICAS.

Las características que deberá reunir la señalización son las que se establecen en la publicación S.H.O.A. N° 3007, pág. XVIII correspondiente a Señales Especiales que se indican a continuación:

COLOR DE LUZ : AMARILLA
 ALCANCE MÍNIMO : 2 MILLAS NÁUTICAS
 RITMO DE LUZ: : CÓDIGO MORSE LETRA "N" EN 9 SEGUNDOS O LA ALTERNATIVA DE 3 + 1 DESTELLO EN 20 SEGUNDOS.

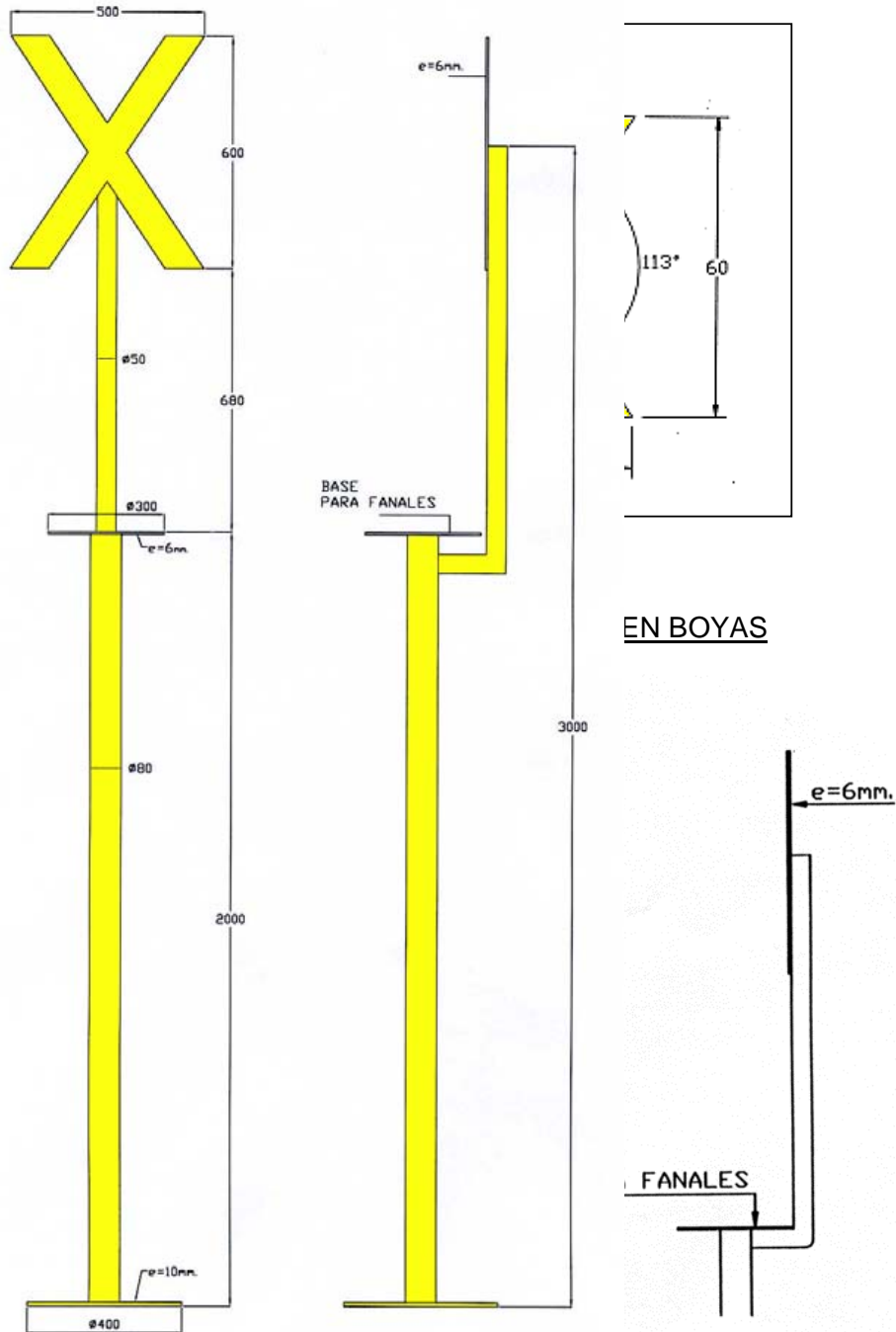
CARACTERÍSTICAS RECOMENDADAS:

RITMO	TIEMPOS DE LUZ								
	luz	eclipse	Luz	eclipse	luz	eclipse	luz	eclipse	TOTAL
Letra "N"	3	1	1	4					= 9 seg
3+1/20	0.5	1.5	0.5	1.5	0.5	4.5	0.5	10.5	= 20 seg

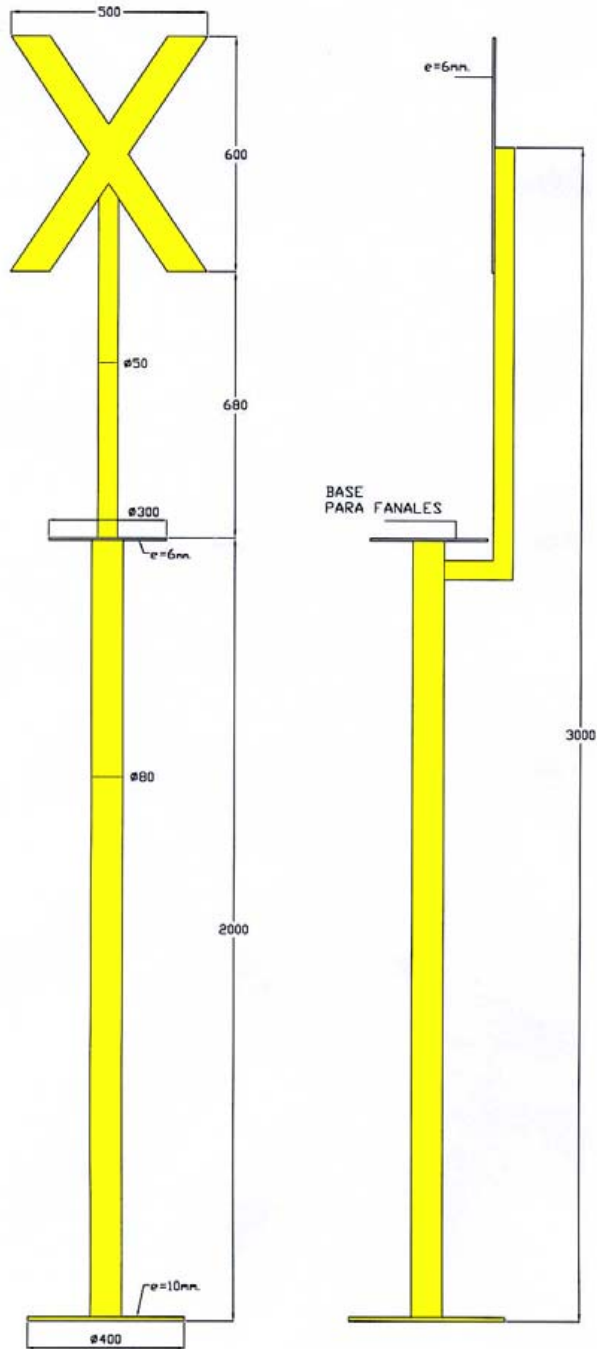
ALTURA MÍNIMA DE LA LUZ
 SOBRE NIVEL DEL AGUA : 1.5 METROS EN BOYAS
 : 2.0 METROS EN BALSAS
 FORMA ESTRUCTURA : SEGÚN DETALLE ANEXO "A"
 COLOR DE LA ESTRUCTURA : AMARILLA
 MARCA DE TOPE : UNA "X" DE COLOR AMARILLO
 FORMA Y DIMENSIONES : VER ANEXO "A"

La Gobernación Marítima, Centro Zonal de Señalización Marítima, efectuará una inspección al año a la señalización marítima en las empresas de cultivos marinos de su jurisdicción, verificando su operatividad y estado de mantenimiento.

MARCA DE TOPE

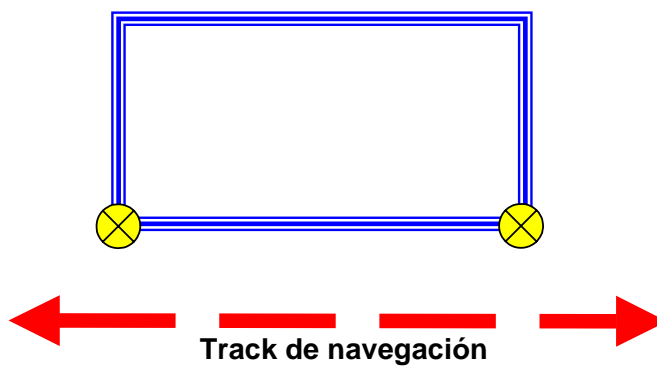


ESTRUCTURA INSTALADA EN BALSAS

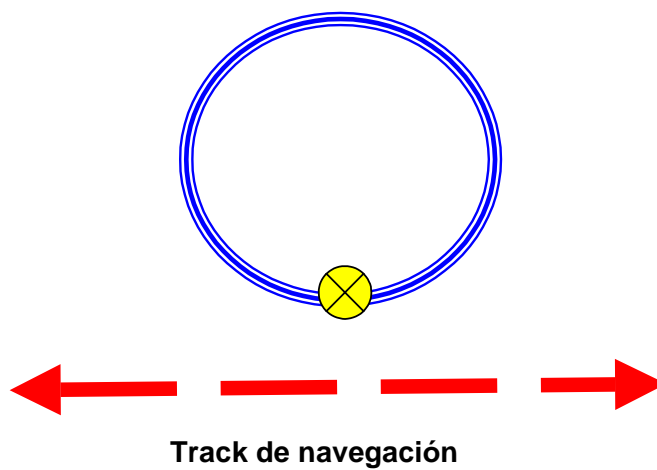


SEÑALIZACIÓN EN BALSAS - JAULAS, BODEGAS, OTROS

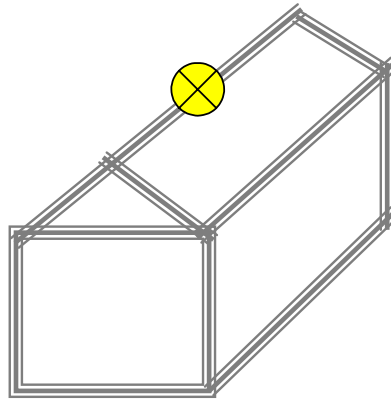
SEÑALIZACIÓN EN BALSAS CUADRADAS



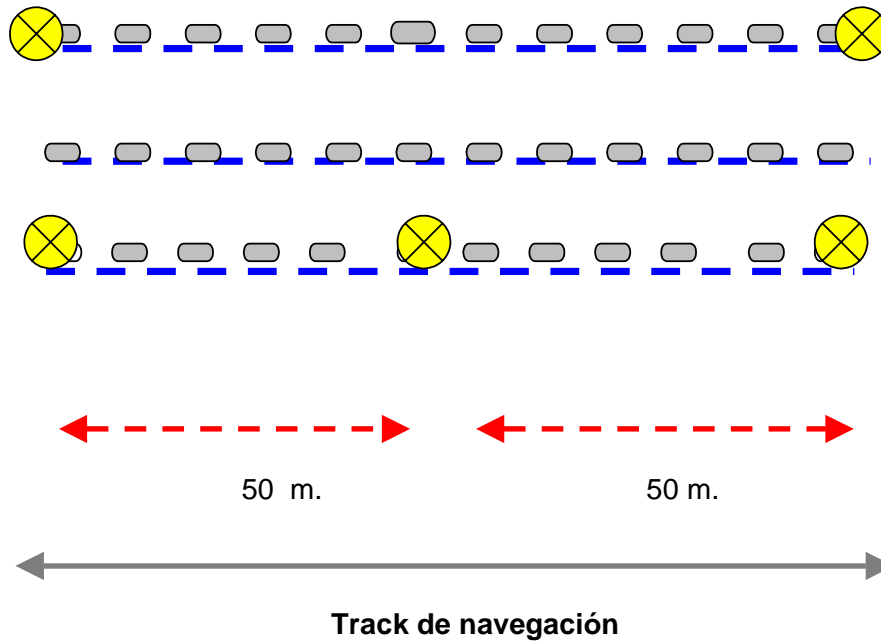
SEÑALIZACIÓN EN BALSAS CIRCULARES



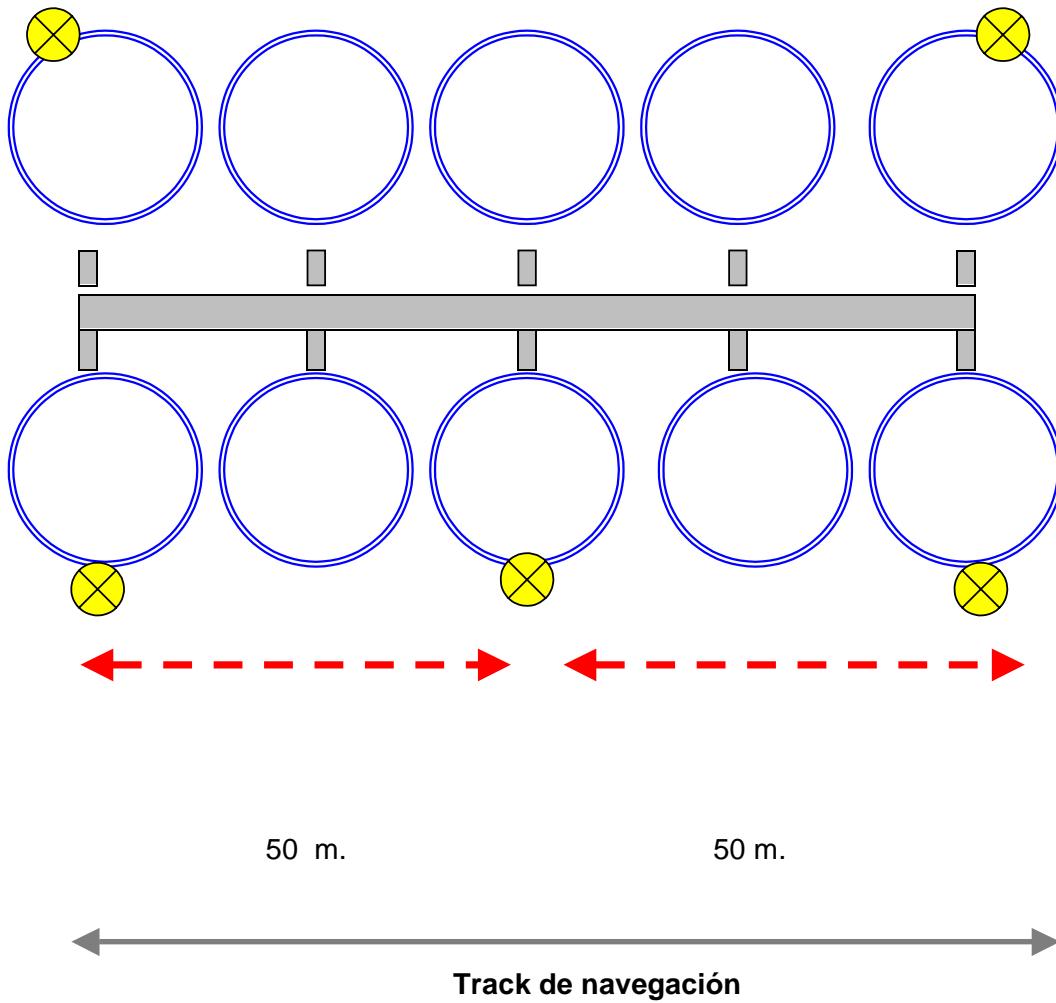
SEÑALIZACIÓN EN BODEGAS Y SIMILARES:



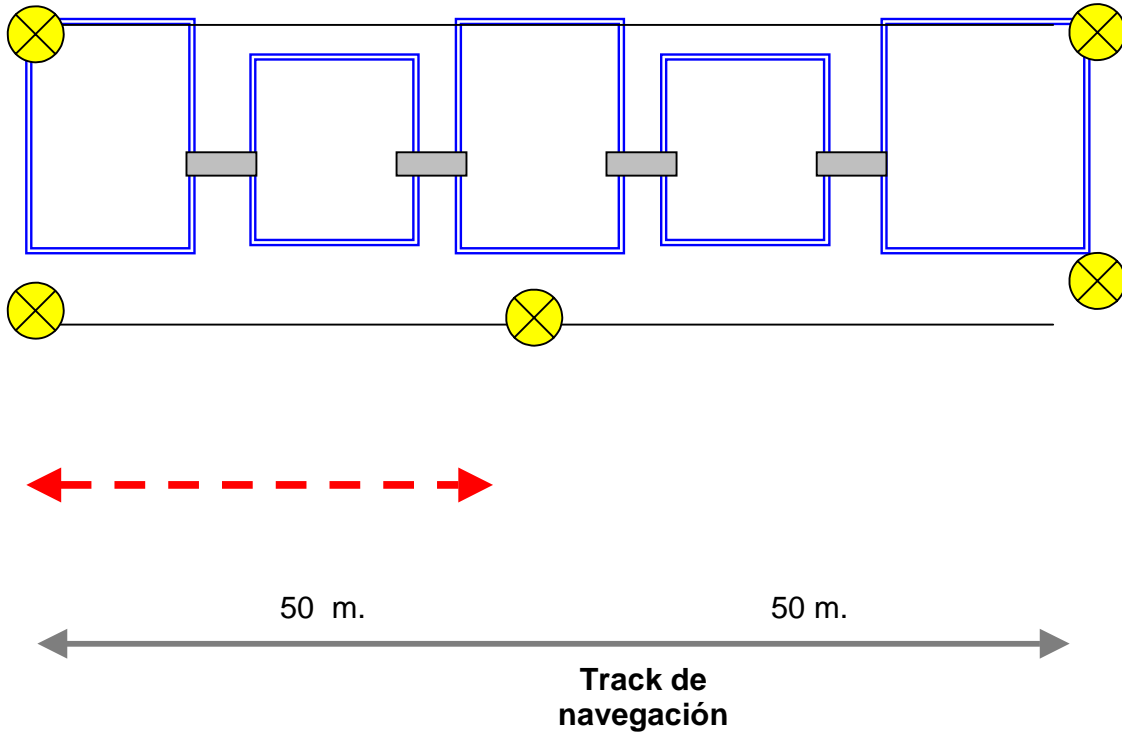
CENTRO DE CULTIVOS:



GRUPO DE BALSAS CIRCULARES:



GRUPO DE BALSAS CUADRADAS



Puerto Chacabuco, 02 de Marzo 2009

**SEBASTIÁN DEL POZO ZAPATA
TENIENTE 1º LT
CAPITÁN DE PUERTO CHACABUCO**

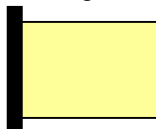
DISTRIBUCIÓN
Id. Doc. Básico

ANEXO "C"

EMBARCACIONES MENORES QUE OPERAN EN EL AREA JURISDICCIONAL DE LA CAPITANIA DE PUERTO CHACABUCO.

1.- EMBARCACIONES Y ARTEFACTOS NAVALES

Las naves y artefactos navales menores deberán contar con los respectivos Certificados otorgados por la Autoridad Marítima y con aquellos adicionales que se desprendan de otras disposiciones o por aplicación de convenios internacionales y en la eventualidad de estar infectados y no pasar por el proceso de desinfección, izarán en lugar visible la bandera "Q" (Québec), según modelo indicado en el Código Internacional de Señales.



2.- TRIPULACIÓN EMBARCADA

Las embarcaciones y aquellos artefactos navales que correspondan tendrán el respectivo Certificado de Dotación Mínima de Seguridad, la que será fijada de conformidad con la Circular Marítima de la C.P. Chacabuco Ord. Nº 12665/232/2008, publicada en Internet.

3.- OTRAS PERSONAS EMBARCADAS

Aquellas personas que se embarcan en naves menores autorizadas para el transporte de pasajeros y que requieren de dicho medio para concurrir a sus lugares de trabajo ubicados en los centros de acuicultivos o que estén ubicadas en localidades en que no existe otro medio de transporte, deberán ser incluidas en la respectiva Lista de Pasajeros, debidamente visada por la Autoridad Marítima y adjuntada a la Autorización de Zarpe.

En cuanto a aquellas personas que poseen la calidad de buzo, en cualquiera de sus calidades y que obligadamente deban embarcarse con el mismo propósito indicado en el párrafo precedente, lo harán provisto de un Permiso de Embarco para Buzos, el que tendrá vigencia de un año, cuyas formalidades de otorgamiento están indicadas en la circular marítima indicada en el párrafo 2.- precedente.

Puerto Chacabuco, 02 de Marzo 2009

**SEBASTIÁN DEL POZO ZAPATA
TENIENTE 1º LT
CAPITÁN DE PUERTO CHACABUCO**

DISTRIBUCIÓN

Id. Doc. Básico

A N E X O “D”

ESTABLECE ZONIFICACIÓN ENTRE REGIONES X XII POR AFECCIÓN ENFERMEDAD ANEMIA INFECCIOSA DEL SALMON (ISA), CONFORME LO SENALA LA RESOLUCIÓN SERNAPESCA N° 450 DEL 23 DE ENERO DEL 2009.

- a) ZONA INFECTADA: Esta delimitada por el Norte el Seno de Reloncaví y por el sur hasta la Isla James.

LIMITE	PUNTO	LONGITUD (W)	LATITUD (S)
Norte	N° 1	74° 48'12,67" W	41°23'01,07" S
Norte	N° 2	72° 01'54,70" W	41°23'01,07" S
Sur	N° 1	75° 08'19,50" W	44°57'39,25" S
Sur	N° 2	72° 28'15,07" W	44°57'39,25" S

ZONA INFECTADA: Para los efectos de la aplicación de la Resolución del SERNAPESCA, se entenderá por zona infectada, a la zona geográfica o hidrográfica en la cual se ha demostrado la presencia de la Enfermedad Anemia Infecciosa del Salmón (ISA).

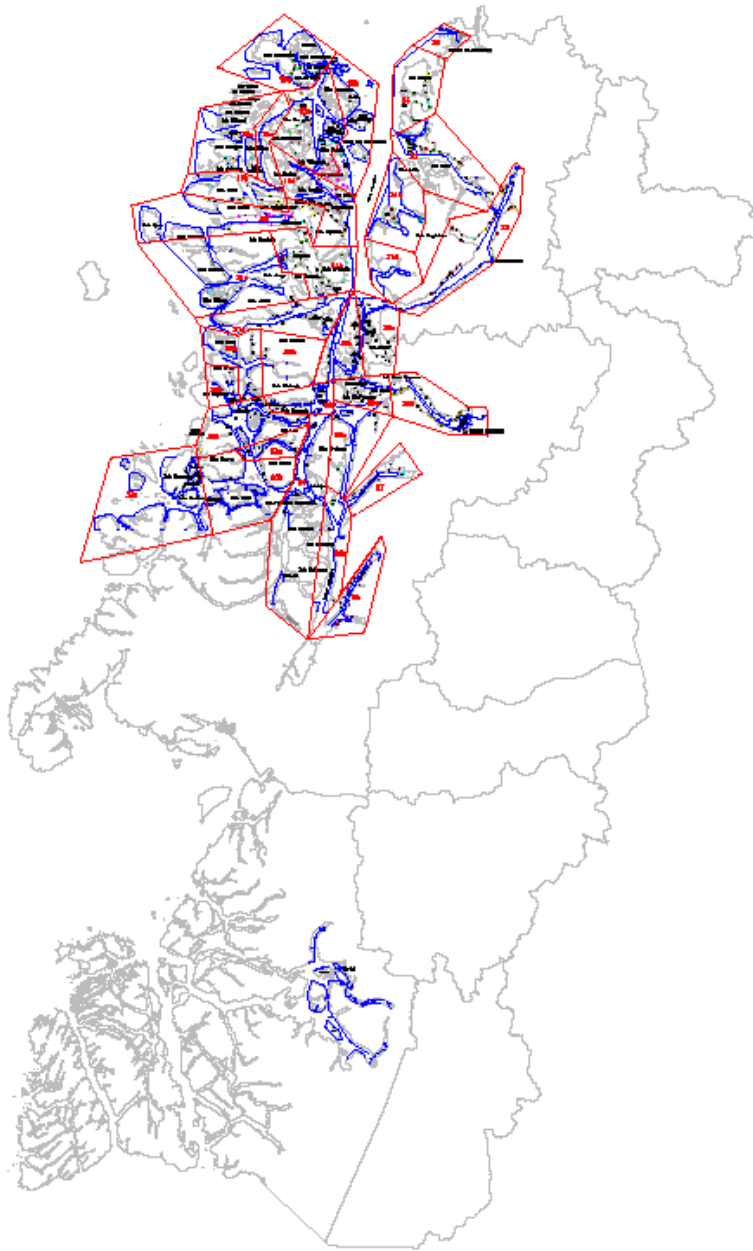
- b) ZONA EN VIGILANCIA 1: Esta delimitada por la Isla James por el Norte hasta el borde sur de la Región de Aysén.

LIMITE	PUNTO	LONGITUD (W)	LATITUD (S)
Norte	N° 1	75° 08'19,50" W	44°57'39,25" S
Norte	N° 2	72° 28'15,07" W	44°57'39,25" S
Sur	N° 1	75° 52'20,94" W	48°13'01,97" S
Sur	N° 2	73° 12'30,46" W	48°13'01,97" S

- c) ZONA EN VIGILANCIA 2: Esta delimitada por el borde Sur de la Región de Aysén por el norte, hasta el extremo sur de la Región de Magallanes.

LIMITE	PUNTO	LONGITUD (W)	LATITUD (S)
Norte	N° 1	75° 52'20,94" W	48°13'01,97" S
Norte	N° 2	73° 12'30,46" W	48°13'01,97" S
Sur	N° 1	72° 22'59,59" W	56°13'07,54" S
Sur	N° 2	66° 37'45,93" W	56°13'07,54" S

En concordancia con lo anterior los Jefes de Centro observarán especialmente lo indicado en el Artículo Tercero de la Resolución SERNAPESCA Nº 450/09, habida consideración que su no observancia implicará la aplicación del Artículo Cuarto de la resolución en comento.



En virtud de las características oceanográficas, epidemiológicas y operativas, en la zona infectada y zona de vigilancia 1, las siguientes SUBZONAS o ÁREAS DE MANEJO SANITARIO, serán aquellas indicadas y delimitadas en el Artículo Segundo de la Resolución SERNAPESCA N° 450/09 y que se señalan en el plano precedente.

Puerto Chacabuco, 02 de Marzo 2009

**SEBASTIÁN DEL POZO ZAPATA
TENIENTE 1º LT
CAPITÁN DE PUERTO CHACABUCO**

DISTRIBUCIÓN
Id. Doc. Básico

ANEXO “E”

“MODELO DE CARTA QUE EMITE EL JEFE DE CENTRO DE ACUICULTIVO”

IMAGEN CORPORATIVA EMPRESA
(SOLO SI POSEE)

CARTA Nº (según normativa interna de la empresa)/AÑO.

LUGAR Y FECHA,

OBJ.: Informa continuidad de operación en Centro de Acuicultivo (indicar nombre del centro), en condición de Puerto (Variable – Mal Tiempo – Temporal), decretado para el área jurisdiccional de la Capitanía de Puerto de Chacabuco.

REF.: a) Circular Marítima C.P.CHB. Ord. Nº 12600/85/2009, de fecha 02 de Marzo del 2009.
b) Circular Marítima C.P.CHB. Ord. Nº 12000/12 de fecha 02 de Marzo del 2009.

SEÑOR
CAPITÁN DE PUERTO CHACABUCO
PRESENTE

De mi consideración:

Por medio de la presente comunico a Ud., que he tomado conocimiento que se ha decretado condición de puerto (Variable – Mal Tiempo – Temporal), por parte de la Autoridad Marítima de Chacabuco, en conformidad a lo señalado en la Circular Marítima indicada en a) de la referencia, para lo cual informo condiciones meteorológicas reinantes en el área geográfica en que se encuentra el Centro de Acuicultivos (indicar el nombre del centro y la empresa propietaria de la CC.AA):

Solicitud de Buceo acuícola autorizado administrativamente por la Capitanía de Puerto Nº _____

Estado de la mar:(según denominación náutica)

Visibilidad: (en kms.)

Pluviometría: (tipo de lluvia)

Dirección e intensidad del viento:(usar dirección cardinal y en nudos Ej.: SW 4 Ndos.)

Condición de Cielo: (despejado – cubierto, etc.)

Apresiasión General: Buen Tiempo.

En concordancia con lo anterior y en mi calidad de Jefe de Centro y en conformidad a las facultades que me confiere la legislación vigente, he dispuesto continuar con los trabajos, operación y faenas de buceo, propias y asociadas a la actividad acuícola, por observar que dichas condiciones se enmarcan en los parámetros establecidos en la Circular Marítima indicada en b), referidos a condición de “Puerto Normal”.

(solo si corresponde)

NOMBRE

R.U.N.

PREVENCIONISTA DE RIESGOS

(Obligatorio)

NOMBRE

R.U.N.

SUPERVISOR BUCEO

(Obligatorio)

NOMBRE

R.U.N.

JEFE CENTRO

DISTRIBUCIÓN:

1.- C.P.CHACABUCO

2.- ARCHIVO CENTRO “(nombre del Centro)”

PUERTO CHACABUCO, 02 DE MARZO DEL 2009.

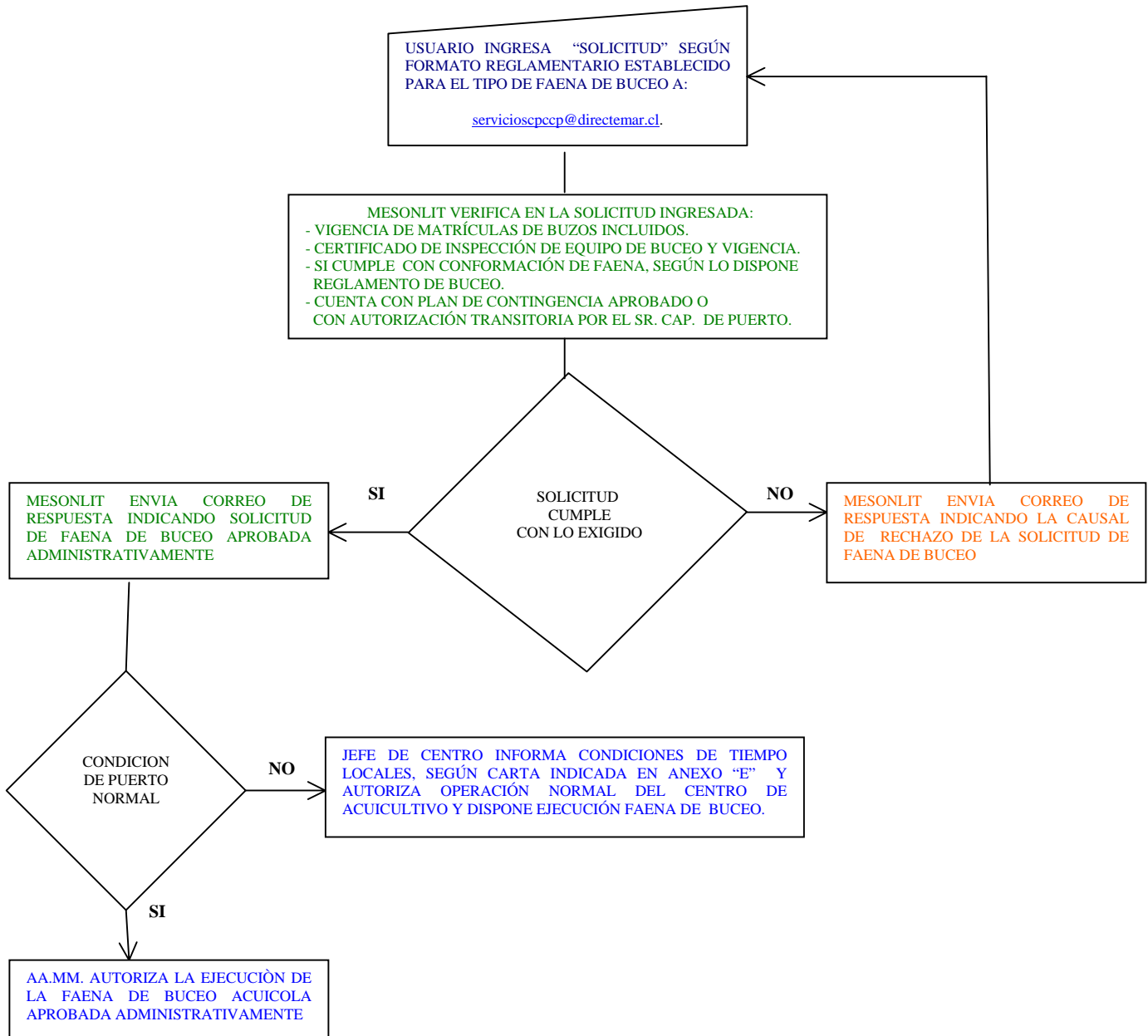
SEBASTIÁN DEL POZO ZAPATA
TENIENTE 1º LT
CAPITÁN DE PUERTO CHACABUCO

DISTRIBUCIÓN

Id. Doc. Básico.

ANEXO "F"

FLUJOGRAMA DE TRAMITACIÓN DE SOLICITUD DE FAENA DE BUCEO ACUICOLA



PUERTO CHACABUCO, 02 DE MARZO DEL 2009.

SEBASTIÁN DEL POZO ZAPATA
TENIENTE 1º LT
CAPITÁN DE PUERTO CHACABUCO

DISTRIBUCIÓN
 Id. Doc. Básico.