



AJDIP/138-2024

Acuerdo de Junta Directiva Junta Directiva INCOPESCA

SESION	FECHA	RESPONSABLE (S) EJECUCION	FECHA LIMITE DE CUMPLIMIENTO
23-2024	11-06-2024	DFPA	DE INMEDIATO

CONSIDERANDO

1- Que por parte del señor Carlos Alvarado Ruíz, se presenta oficios INCOPESCA-PE-DFPA-065-2024, por medio del cual la Dirección de Fomento Pesquero y Acuícola del INCOPESCA, remite para análisis solicitud de autorización corporativa para la extracción del recurso moluscos en la zona de manglares de Estero la Salina, Estero Puerto Octavio y Quebrada Honda, de Isla Chira **con cedula jurídica** 3-002-626504 representada por William Quirós Medina, portador de la cedula de identidad 6-0277-0548, en calidad de presidente de la asociación.

2- Que dentro del marco del cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto Ejecutivo N°39411-MINAE-MAG “Reglamento para el Aprovechamiento Racional de los Recursos Acuáticos (RARRAC) aprobados en los Planes Generales de Manejo de los Humedales” y su reforma en el Decreto Ejecutivo 40023-MINAE-MAG, se establece los lineamientos a tomar en consideración para la extracción adecuada de los recursos.

3- Que para la extracción de moluscos bivalvos se requiere la existencia previa de un Plan General de Manejo de los humedales y además de la existencia del Plan de Aprovechamiento de Moluscos derivado del RARRac.

4- Que el Consejo Nacional de Áreas de Conservación, de conformidad al Acuerdo N° 11 de la Sesión Ordinaria N° 04-2020 aprueba el Plan General de Manejo de Manglares del Golfo (Puerto Pochote de Nicoya a Paquera de Puntarenas), publicado en La Gaceta N° 85 del 05 de mayo 2021.

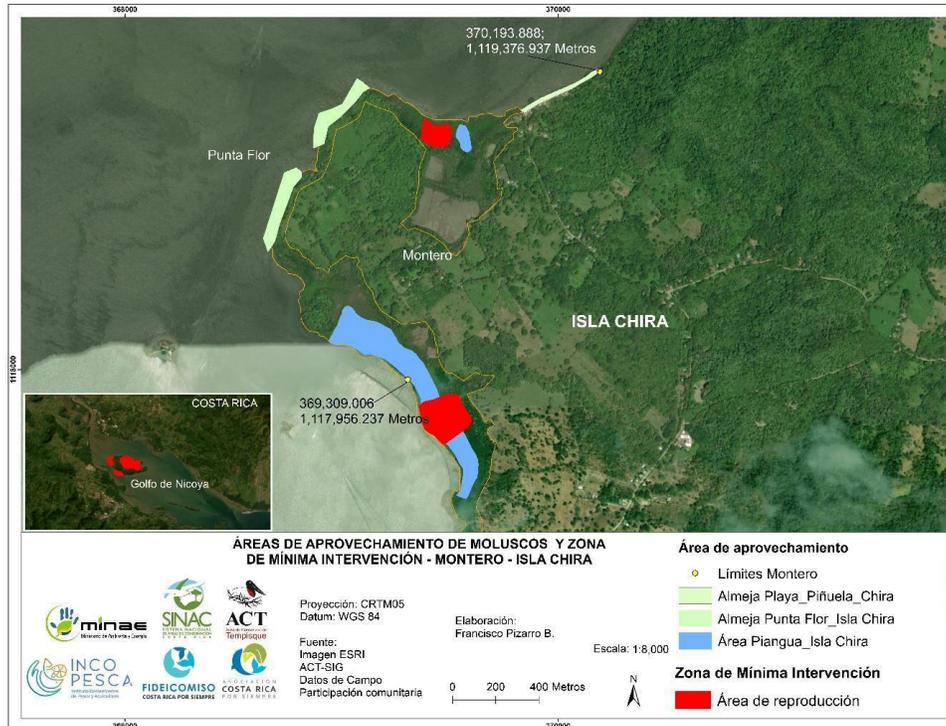
5- Que se constata la aprobación del Plan de Aprovechamiento de Recursos Acuáticos (PARAc) por parte del Comité Técnico del Área de Conservación Tempisque (ACT) mediante la certificación ACT-OR-DR-004-2023, Acuerdo N°3, sesión Ordinaria N°10-2022 del 14 de octubre del 2022, por nombre “Planes de Manejo para el Aprovechamiento de Moluscos (almejas, mejillones, almejón y pianguas) de los manglares priorizados del Golfo de Nicoya comprendido en el Área de Conservación Tempisque para los años 2023 – 2033”, y por acuerdo del Consejo Regional de Áreas de Conservación (CORACT) realizado en la sesión 10-2020 del 14 de diciembre del 2022 en su artículo N°5, Acuerdo número N°3.

6- Que el área de aprovechamiento en el permiso de uso abarca los manglares: El área de aprovechamiento en el permiso de uso abarca del manglar de Estero la Salina, Estero Puerto Octavio y Quebrada Honda, provincia Puntarenas, para 13 personas, específicamente en el área comprendida (en la línea costera como referencia) entre Las coordenadas 369,309.006; 1,117,956.237 metros en Puerto Octavio, hacia Quebrada Honda y Estero La Salina con coordenadas 370,193.888; 1,119,376.937 metros. Detalle en mapa N°1.



AJDIP/138-2024

Acuerdo de Junta Directiva Junta Directiva INCOPESCA



Mapa N°1 Áreas de aprovechamiento de Moluscos, Isla Chira.

7- Que el director del ACT, el Sr. Nelson Marín Mora en la resolución SINAC-ACT-OR-DR-056-2024 aprueba permisos de uso de la siguiente manera: Permiso de uso para 13 molusqueros para el aprovechamiento del molusco en los manglares de Estero la Salina, Estero Puerto Octavio y Quebrada Honda, de Isla Chira del Golfo de Nicoya.

8 - Que el permiso de uso se da en condición precaria por parte del Área de Conservación Tempisque al solicitante por un plazo de 10 años; mismo que puede ser revocado de forma inmediata por la administración, esto una vez que se tengan los estudios técnicos, con los datos actualizados de la cantidad de las poblaciones en el manglar. El personal técnico del SINAC e INCOPESCA una vez que cuenten con estimaciones de la población más recientes, se revocará la presente Resolución y emitirá un nuevo cálculo de cuotas y número de personas que pueden extraer moluscos del ecosistema de manglar.

9 - Que según la encuesta socio productiva resultante del PARAc, se estima que en promedio las labores de extracción de un molusquero son de 22 días potenciales al mes, con jornadas de trabajo de 4,3 horas en promedio. El valor comercial del centenar de pianguas fue valorado por los molusqueros en ₡6 207.59, mientras que el kilo de almeja y mejillón fue valorado en ₡1 249.17. De acuerdo con la encuesta, se estimó el ingreso promedio mensual de un molusquero en aproximadamente ₡ 191 878,54 (Cuadro 1).



AJDIP/138-2024

Acuerdo de Junta Directiva Junta Directiva INCOPECA

Cuadro 1. Estimaciones de los ingresos promedios de los molusqueros del área de estudio

Criterios	Estimación utilizando ingreso semanal	Estimación utilizando extracción promedio de piangua diario, precio promedio (100ind) y días potenciales por mes.	Estimación utilizando extracción promedio diario de almejas y mejillones, precio promedio (kg) y días potenciales por mes.
Ingreso promedio semanal	33 981,29		
Semanas/mes	4		
Extracción promedio diario		191,07	6,51
Precio promedio (100 unidades)		6 207,59	-
Precio promedio (kg)			1 249,17
Días potenciales de trabajo mensual		22	22
Ingreso mensual por fuente de datos suministrados por los molusqueros	<u>135 925,16</u>	<u>260 935,30</u>	<u>178 775,15</u>
Ingreso promedio mensual	191 878,54		

10 - Que según indica el PARAc, los manglares y zonas de playa de Copal, Puerto Pochote, Puerto Jesús, Acopaya, Puerto Thiel-Puerto San Pablo, Corozal, Jicaral-Lepanto, Paquera e isla Chira, contribuyen a la economía de los usuarios del recurso molusco con ingresos brutos de ₡840 428 005 al año, lo que significa un ingreso anual promedio per cápita de ₡2 302 542.

11- Que la cuota de extracción de moluscos para la Asociación de Pescadores Mixta Montero Isla Chira. El cálculo de cuotas diarias por persona se podrá realizar de conformidad con la hoja Excel del anexo 5 del Plan de Aprovechamiento de Moluscos. Así mismo, la capacidad de extracción establecida en el Plan de Aprovechamiento de Moluscos (PAM), detalla que la disponibilidad mensual en las especies de interés son las siguientes: Piangua 97.001 individuos, Almeja blanca 1.405.767 individuos, Almejón 18.993, Mejillón chora 1.064.319 individuos. Detalle en Cuadro 1.

Especie	Disponible anual (Individuos)	Disponible mensual (Individuos)
Piangua (<i>Anadara tuberculosa</i>)	1 164 007	97 001
Almeja Blanca (<i>Leukoma ecuadoriana</i>, <i>L. grata</i>, <i>L. histriónica</i> y <i>L. aspérrima</i>)	16 869 203	1 405 767
ALMEJÓN	227 917	18 993
Mejillón chora (<i>Mytella guyanensis</i>)	12 771 826	1 064 319

Cuadro 1. Disponibilidad de especies según PAM



AJDIP/138-2024

Acuerdo de Junta Directiva Junta Directiva INCOPECA

13 – Que de acuerdo a la investigación realizada para la elaboración del PARAc, y según señala el Sr. Nelson Marín en las resoluciones presentadas, la asignación de cuotas diarias por persona por especie (Cuadro 5, Cuadro 6 y Cuadro 7), se autorizan de la siguiente forma:

Especie	Cuota extracción diaria (individuos)	Días de extracción (días/mes)	Cantidad de personas autorizadas	Talla Legal de Primera Captura
Piangua (<i>Anadara tuberculosa</i>)	127	15	13	4,7 cm LT
Almeja Blanca (<i>Leukoma ecuadoriana</i> , <i>L. grata</i> , <i>L. histriónica</i> y <i>L. aspérrima</i>)	1 149	24	13	3,0 cm LT
Almejón	186	2	13	3,6 cm LT
Mejillón chora (<i>Mytella guyanensis</i>)	870	24	13	3,2 cm LT

Cuadro 1. Asignación de cuotas diarias por persona por especie y talla legal de primera captura.

Especie	Cuota anual de extracción (individuos)	Meses de extracción al año	Cuota mensual (individuos)	Número de molusqueros	Días promedio de trabajo por mes	Cuota diaria
Piangua	902 859	12	97 001	13	15	127
Almeja blanca	478 398	12	1 405 767		24	1 149
Almejón	12 771 826	12	18 993		2	186
Mejillón chora	1 290 561	12	1 064 319		24	870

El cuadro 2 muestra la distribución para los usuarios de Isla Chira:

14 - Que según las resoluciones enviadas por el señor Nelson Marín, la organización debe cumplir con las siguientes responsabilidades:

- La organización autorizada deberá cumplir lo indicado en la Ley Forestal N° 7575 y su reglamento, Ley de Conservación de la Vida Silvestre 7317 y su Reglamento, Ley Orgánica del Ambiente N° 7554, la Ley de Biodiversidad N° 7788 y decreto ejecutivo No. 39411 MINAE-MAG “Reglamento para el aprovechamiento Racional de los Recursos Acuáticos aprobados en los Planes Generales de Manejo de los Humedales”.
- El permisionario debe generar un reporte mensual al SINAC e INCOPECA. Dicho informe debe de presentarse a la respectiva oficina institucional más cercana. Todo permisionario debe de asegurar la trazabilidad y la inocuidad del producto. Esto según el art 11 del DECRETO EJECUTIVO N° 40023-MINAE-MAG.
- Los permisionarios se comprometen con el Estado a establecer dentro de sus estatutos constitutivos un Manual de Regulaciones para su organización, que permita sancionar a los miembros que incumplen las tallas, volúmenes autorizados, y cualquier otro comportamiento irregular que ponga en riesgo el manglar.



AJDIP/138-2024

Acuerdo de Junta Directiva Junta Directiva INCOPECA

- d. Los permisionarios se comprometen a elaborar en un plazo máximo de 12 meses un centro de Acopio, donde se llevarán los registros de lo colectado para efectos de mantener el Monitoreo y toda la logística corporativa de la actividad comercial.
- e. Las asociaciones se comprometen en este acto, en implementar todas las recomendaciones técnicas emitidas en el Plan de Aprovechamiento de Moluscos, elaborado en conjunto por el SINAC-ACT e INCOPECA.
- f. Los usuarios deberán portar en el campo los calibradores con las medidas de las tallas mínimas de las especies que extraen, este será facilitado por el Área de Conservación Tempisque.
- g. Los usuarios deberán notificar a la oficina Subregional de Nicoya y a la oficina Subregional de Hojancha Nandayure del Área de Conservación Tempisque, y al Programa Marino Costero, vía correo electrónico o telefónicamente los días que se llevará a cabo la extracción de los moluscos en el Manglar.

15- Que tanto la Dirección de Ordenamiento Pesquero y Acuícola y la Dirección de Fomento Pesquero y Acuícola de INCOPECA, realizan una evaluación de la información brindada en el “Planes de Manejo para el Aprovechamiento de Moluscos (almejas, mejillones, almejón y pianguas) de los manglares priorizados del Golfo de Nicoya comprendido en el Área de Conservación Tempisque para los años 2023 – 2033”, y encuentran que la misma cuenta con la información biológica, estado del recurso, así como el manejo técnico adecuado en el área de estudio, que permite al INCOPECA tener los elementos necesarios para establecer los parámetros básicos para emitir la autorización corporativa para la extracción del recurso piangua, almeja blanca y mejillón chora en los manglares de Puerto Pochote, Puerto Jesús, y Puerto Thiel- Puerto San Pablo para las agrupaciones que realizan esta actividad en esta región.

16- Que una vez analizada la presentación realizada por parte del Biólogo Oscar Fajardo Espinoza, la Junta Directiva del Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura, **POR TANTO;**

ACUERDA

1- Aprobar la autorización corporativa para la extracción del recurso moluscos en la zona de manglares de Estero la Salina, Estero Puerto Octavio y Quebrada Honda, de Isla Chira **con cedula jurídica** 3-002-626504 representada por William Quirós Medina, portador de la cedula de identidad 6-0277-0548, en calidad de presidente de la asociación.

2- Que los manglares donde se permitirá este aprovechamiento del recurso molusco son únicamente los sectores con potencial de ocurrencia de piangua, almeja y mejillón chora establecidos. Dentro de los cuales, deben respetar las extensiones delimitadas dentro de estas áreas como zonas para extracción de moluscos, y zonas de mínima intervención en la cual no se permite la extracción de moluscos: El área de aprovechamiento en el permiso de uso abarca del manglar de Estero la Salina, Estero Puerto Octavio y Quebrada Honda, provincia Puntarenas, para 13 personas, específicamente en el área comprendida (en la línea costera como referencia) entre Las coordenadas 369,309.006; 1,117,956.237 metros en Puerto Octavio, hacia Quebrada Honda y Estero La Salina con coordenadas 370,193.888; 1,119,376.937 metros.

3- Que las organizaciones y los molusqueros beneficiados deberán cumplir con las cuotas, tallas, e indicaciones establecidas en la resolución SINAC-ACT-OR-DR-056-2024, así como las recomendaciones técnicas emitidas en el Plan de Aprovechamiento de Moluscos (almejas, mejillones, almejón y pianguas) de los manglares priorizados del Golfo de Nicoya comprendido en el Área de Conservación Tempisque.



AJDIP/138-2024

Acuerdo de Junta Directiva Junta Directiva INCOPECA

4- Las organizaciones beneficiadas con la autorización de extracción del recurso molusco, deberán establecer medidas efectivas de control del tamaño de los individuos extraídos por cada uno de sus socios, donde se asegure que todos los individuos encontrados con una talla inferior a la talla legal de primera captura (TLPC) sean regresados al sistema manglar (Cuadro 4).

Cuadro 2. Talla legal de primera captura de piangua, almeja blanca, mejillones y almejón.

Nombre común	Especie	Talla legal de primera captura (TLPC)
Piangua	<i>Anadara tuberculosa</i>	4,7 cm (LT)
Almeja blanca	<i>Leukoma ecuadoriana</i> , <i>L. grata</i> , <i>L. histriónica</i> y <i>L. asperrima</i>	3,0 cm LT
Mejillón chora	<i>Mytella guyanensis</i>	3,2 cm LT
Mejillón chora	<i>Mytella strigata</i>	2,5 cm LT
Mejillón navaja	<i>Tagelus affinis</i>	3,9 cm LT
Almejón	<i>Asthenometis asthenodon</i>	3,6 cm LT

Fuente: INCOPECA Acuerdos AJDIP/026-2018; AJDIP/498-2019

5- Todos los individuos que sobrepasen la cuota permitida, aun así, cumplan con la talla legal de captura (TLPC), deben ser devueltos y depositados en el mismo lugar donde se encontraron o en la zona de repoblamiento, y así garantizar que el ciclo reproductivo continúe en el tiempo y que no haya un deterioro mayor en las poblaciones de moluscos actuales del lugar.

6- Para dar continuidad con lo establecido en el Decreto Ejecutivo N°39411-MINAE-MAG y su reforma el Decreto Ejecutivo N°40023, se deberá dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 11 de dicho decreto, por cuanto:

- a. Los carnés individuales para la extracción de moluscos deberán ser renovados cada periodo anual, a partir de la entrega de los mismos por parte del INCOPECA.
- b. La autorización corporativa deberá ser ejecutada únicamente por las personas físicas pertenecientes a las organizaciones, siendo que estas personas deberán obtener el respectivo carné de extracción emitido por INCOPECA, una vez la organización se encuentre registrada ante el Departamento de Extensión Pesquera y Acuícola y cumpla con los requisitos ante el Departamento de Registro del INCOPECA.

7- La organización, así como sus asociados deberán cancelar el canon correspondiente al INCOPECA por la autorización corporativa y por la emisión de los carnés de extracción individuales. La organización establecerá los mecanismos necesarios para identificar a sus asociados durante las jornadas de extracción de moluscos, los cuales deberán ser comunicados a las autoridades pertinentes.

8- Se deberá comunicar a los departamentos del INCOPECA involucrados sobre el proceso relacionado a la extracción del recurso, departamento de Registro (responsables de la emisión del documento de permiso de extracción) y al departamento de Información Pesquera y Acuícola.



AJDIP/138-2024

Acuerdo de Junta Directiva Junta Directiva INCOPESCA

9- Una vez que algún miembro de la asociación incumpla con alguna de las restricciones que se les asignaron, se debería de sancionar la autorización corporativa de extracción previamente otorgada a la organización, eliminándola, esto con la intención de lograr un alto compromiso por parte de todos los miembros de la agrupación.

10- El SINAC en el cumplimiento de sus labores implementará, mecanismos de control a los permisos y autorizaciones, al brindar una autorización inmediatamente hay un compromiso de control y en la supervisión de comercialización.

11- El personal técnico del SINAC e INCOPESCA una vez que cuenten con estimaciones de la población más recientes, podrá emitir un nuevo cálculo de cuotas y número de personas que pueden extraer moluscos en los ecosistemas de manglar supra citados.

12- Acuerdo firme.



Lic. Christian Miranda Vega
Secretaría Técnica Junta Directiva
INCOPESCA