

**CIRCULAR MARITIMA DE LA CAPITANIA DE PUERTO DE PUERTO AGUIRRE
N° 02/2009**

OBJ.: Dispone normas, basadas en la legislación y reglamentación marítima vigente; las que deben cumplir las empresas que poseen centros de cultivos en aguas marítimas y áreas terrestres.

- REF.: a) Ley de Navegación, Decreto Ley (M) N° 2.222.
b) Reglamento General de Policía Marítima, Fluvial y Lacustre, aprobado por D.S. (M) N° 1.340 de 1941.
c) Reglamento de Registro de Naves y Artefactos Navales, aprobado por D.S.(M) N° 163 de 02 de febrero de 1981.
d) Reglamento sobre Concesiones Marítimas, aprobado por D.S. (M) N° 660 del 14 de junio de 1988.
e) Ley de Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales, Ley N° 16.744 del 1° febrero de 1968.
f) Reglamento sobre Prevención de Riesgos Profesionales, aprobado por D.S. N° 40 del 7 de marzo de 1969.
g) Reglamento para la Constitución y Funcionamiento de los Comités Paritarios de Higiene y Seguridad, D.S. N° 54 del 11 de marzo de 1969.
h) Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajos, D.S. N° 594 de 15 de septiembre de 1999.
i) Reglamento para el Control de la Contaminación Acuática, D.S. N° 34.419 de 18 de noviembre de 1992.
j) Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo, D.S. N° 594 del 15 de septiembre de 1999.
k) Directiva D.G.T.M. y M.M. O-10/001, que imparte instrucciones para el control del sistema de seguridad privada marítimo portuaria.
l) Directiva D.G.T.M. y M.M. O-71/010, Anexo "C", que establece normas sobre construcción, equipamiento, inspecciones y otras exigencias de seguridad que deben cumplir las naves y artefactos navales.
m) Manual de procedimientos para el otorgamiento de títulos, matrículas, credenciales, permisos certificados y otras autorizaciones.
ñ) Resolución Servicio de Salud Llanquihue, Chiloé y Palena N° 835 de fecha 15 de junio de 2002, que prohíbe la extracción, procesamiento, tenencia y consumo de mariscos bivalvos en la XI Región.
-

I. INTRODUCCION:

1. La Ley de Navegación D.L. N° 2222 de 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.
2. Considerando el área jurisdiccional asignada mediante el Decreto Supremo (M) N° 991 de 1987 y las facultades que le asigna la Ley Orgánica de la Dirección General del Territorio Marítimo y de Marina Mercante y la Ley de Navegación, 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.
3. 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 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 regule el accionar de las Empresas que poseen y operan centros de cultivos marinos, basada en la legislación y reglamentación vigente.
4. 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:

- a) 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.
- b) 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 lo que sean de terceros contratistas que realizan actividades para ella. Señalando entre otros, proporcionar a sus trabajadores los equipos e implementos de protección necesarios para la realización de sus funciones (D.S. N°594 y Ley N° 2.222.). Lo anterior quedará definido establecido en el Reglamento Interno de Higiene y Seguridad a que se refiere el Código del Trabajo.
- c) La Empresa será solidaria y subsidiariamente responsable de las faenas realizadas por las Empresas de Servicios.
- d) 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.
- e) 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 relacionados, 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.

B. EL JEFE DEL CENTRO:

- a) 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. El sector a su cargo, 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 en: terreno de playa, playa, porción de agua y fondo marino.

- b) El Jefe de Centro será solidariamente responsable de las faenas realizadas por empresas externas que prestan servicios; debiendo incorporar un documento (Guía de Despacho o copia de facturas), que acredite la realización de dichos servicios en el Centro de Cultivo.
- c) 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 sobrepasen los tiempos de ejecución de los trabajos realizados bajo la superficie.
- d) Adoptar el procedimiento que se indica, toda vez que la Capitanía de Puerto establezca condición de Puerto “Variable”, “Mal Tiempo” y/o “Temporal”:
- 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.
 - 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 decida continuar con la actividad productiva, deberá comunicarlo por escrito a la Capitanía de Puerto de Puerto Aguirre, cuyo documento debe ser debidamente avalado por el Supervisor de la Faena de Buceo y el Prevencionista de Riesgos de la Empresa (cuando corresponda), en el que constará que no existen riesgos para los trabajadores y personal marítimo en las operaciones que se realizarán.
 - Cuando los Jefes de Centro, decidan continuar con la actividad productiva existiendo condición de Puerto Cerrado, el traslado de las personas desde Puerto Aguirre o Caleta Andrade a los centros para continuar labores, deberá ser en naves mayores de 25 TRG en caso de establecerse condición de “Tiempo Variable” y mayores de 50 TRG en caso de “Mal Tiempo”, las que además deberán encontrarse habilitadas para el transporte de pasajeros.
 - 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 del o los centros de acuicultura 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.
 - 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, personal de alimentación, etc.), materiales y equipos; apoyando al Jefe del Centro de Cultivo, en el cumplimiento de la presente circular.
- Deberá presentar el Plan de Contingencia para la evacuación de buzos accidentados durante la faena de buceo, el cual debe ser autorizado mediante resolución de la Autoridad Marítima local.

III.- DOCUMENTACION:

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

1. Copia del pago de la patente de acuicultura.
2. Copia de la Resolución de la concesión de acuicultura y/o marítima, otorgada por la Subsecretaría de Marina.
3. Copia de la Resolución de calificación ambiental otorgada por CONAMA.
4. Toda embarcación que preste servicios a centros de acuicultivos, deberán tener a bordo 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.
5. Plan de contingencia frente a derrames de hidrocarburos autorizado por DIRECTEMAR.
6. Plan de Contingencia frente al mal tiempo.
7. Plan de Contingencia frente a incendio.
8. Plan de Contingencia ante emergencia de Buceo, indicando nómina de los buzos del centro de cultivo y categoría.
9. Autorización de esta Capitanía de Puerto, de las faenas de buceo realizadas por personal propio o por prestación de servicios de empresas externas.
10. Plan de Emergencia de Hombre al Agua.

11. Programa de Prevención de Riesgos, en que se indiquen capacitaciones a realizar durante el periodo en curso, incluyendo capacitaciones básicas como supervivencia en el mar, sistemas de evacuación, primeros auxilios, riesgos operacionales en el cultivo, combate de incendio, etc.
12. Documentos registrando lo siguiente:
 - a) Antecedentes de las empresas contratistas y/o trabajadores particulares que realicen faenas en el centro de cultivo.
 - b) Listado que considere nombre completo y RUT de los trabajadores del centro de cultivo, el que deberá ser remitido por E-mail a la Capitanía de Puerto de Puerto Aguirre (mesonlitcpagu@directemar.cl – inmarcpagu@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 correspondiente 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 y la respectiva autorización de zarpe otorgada por la Autoridad Marítima.
 - 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 poseer 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) Cumplir la lista de chequeo indicada en el ANEXO “A”.

Todos los Planes de Contingencia que deben existir en los Centros de Cultivo, deben estar autorizados por la Autoridad Marítima.

IV. SEGURIDAD EN LAS INSTALACIONES:

1. Todas las superficies de trabajo, sean estas balsas jaulas o plataformas flotantes, deben poseer material antideslizante y barandas metálicas o cualquier otro material en el perímetro exterior, el 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 acuícolas en horario diurno o hasta que las horas luz lo permitan, salvo situaciones de emergencia que evaluarán 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) Poseer punto de embarque con las características descritas en el punto 2.
 - b) 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 para el cultivo, como también aplicar el concepto de segregación de dichas mercancías peligrosas y su correspondiente Guía de Primeros Auxilios (IMO).
 - 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) Un extintor de incendio PQS con potencial de extinción mínimo de 4 A 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 revista de inspección vigente, cumpliendo con la Directiva DGTM y MM O-71/010, Anexo “C”.

5. Se tendrán presentes las siguientes medidas de mitigación y tendientes a efectuar un control preventivo para evitar la propagación del virus ISA:
 - a) Las naves que transporten salmones con sospecha o brote de virus ISA, deberán izar la bandera “Q” (Quebec 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 transportan 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 ISA 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 N° 450 de fecha 23 de enero de 2009, estarán sometidos obligatoriamente a un proceso de desinfección, adoptando 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 deberá contar con Autorizaciones por parte del Servicio de Salud y la Autoridad Marítima.
6. En caso que las empresas decidan dejar transitoriamente fuera de operación balsas jaulas y artefactos navales, estos deberán permanecer con señalización tanto diurna como nocturna conforme a lo que reglamentariamente corresponde y de acuerdo a lo indicado en el respectivo decreto de concesión marítima, con el propósito que esta infraestructura no se transforme en un peligro a la navegación.

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, yodo, alcohol, agua oxigenada, analgésicos, antiinflamatorio.

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. Está prohibido todo vertimiento de desechos a las aguas de Jurisdicción Nacional que produzcan contaminación al medio ambiente acuático; 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 eliminado a la columna de agua después de su utilización. debiendo ser almacenado en contenedores herméticamente cerrados y trasladados a vertederos autorizados para este fin.
 - d) El alimento para peces 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, éstas deberán cumplir con el artículo 95° del Reglamento para el Control de la Contaminación Acuática, aprobado por D.S. N° 34.419 de 18 de noviembre de 1992, o en su defecto tendrán que idear un sistema que evite verter las aguas sucias no tratadas a las aguas de jurisdicción nacional.
 - 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 contar con autorización de la Autoridad Marítima para el transporte y manipulación de mercancías peligrosas.

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 l), 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:
 - 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 en trabajos relacionados con la acuicultura, otorgado por la Autoridad Marítima de la jurisdicción correspondiente.
 - d) Plan de Contingencia para emergencias en las faenas de 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 aquel 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. 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 preocuparse que las solicitudes de buceo, la documentación de identificación profesional y certificado de inspección de equipos de buceo se encuentren legibles, vigentes y sin enmiendas.
7. En la eventualidad de que se haya establecido condición de Puerto Variable para la jurisdicción de la Capitanía de Puerto de Puerto Aguirre, 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 “D”, con la cual se comunicó de ello a la Autoridad Marítima.
8. El plan de contingencia para emergencias en buceo, utilizando aire como medio respiratorio, tiene como objeto proteger y atenuar los riesgos vinculados con dichas emergencias, salvaguardando la integridad de las personas y garantizando la continuidad de la actividad.
9. 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.
 - Verificar 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.
- Que esté izada la bandera “Alfa” antes del inicio de la faena y que ésta 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 haberse decretado condición de Puerto “Variable” – “Mal Tiempo” o “Temporal”.
- Chequeará en forma aleatoria el llenado correcto y cronológico de los bitácoras de buceo, tanto el Supervisor como del Buzo.

b) 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. Teléfono celular o radio portátil.
- 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, quien lo hará al Jefe de Centro.

c) 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 y 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.

- CIRCULAR MARITIMA
- C.P.AGU. N° 02/2009.-

“ 14 “

- **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 pudiera agravar con la realización de dicha faena.

10.- En caso de buzo accidentado:

- Sacar al buzo del agua.
- Desequipar al buzo, sacar (aletas, máscara de buceo, plomos, etc.)
- Ver si hay más 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 Acuícola.

“B” : Señalización Marítima diurna y nocturna.

“C” : Embarcaciones Menores que operan en Centros Acuiculas.

“D” : Formato carta informativa.

PUERTO AGUIRRE, 27 de Julio de 2009.-

JAIME VERA OJEDA
SARGENTO 1° L.(Ec.)
CAPITÁN DE PUERTO DE PUERTO AGUIRRE

DISTRIBUCION:

- 1.- EMPRESAS SALMONERAS
- 2.- PRESTADORES DE SERVICIOS ACUICOLAS
- 3.- DEPTO. OPS. C.P.AGU
- 4.- ARCHIVO

ANEXO "A"

LISTA DE CHEQUEO PARA CENTROS DE TRABAJOS ACUICOLAS

UNIDAD O REPARTICIÓN: _____ N°: _____

EMPRESA : _____ RUBRO : _____

FECHA : _____ CENTRO INSPECCIONADO: _____

JEFE DE CENTRO : _____ N° TRABAJADORES : _____

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: _____

DOCUMENTO	SI / NO	OBSERVACIONES
Resolución vigente de la concesión de acuicultura, (D.S. (M) N° 290, Art. 3°)		
Resolución de inscripción en el Registro Nacional de Acuicultura (D. S. (MINECOM) N° 499, Art. 1°)		
Plano de la Concesión, visado por la A.A.M.M. (D.S. (MINECOM N° 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. Certificado de navegabilidad para embarcaciones (Directiva DGTM y MM O-71/010.)		
3. Certificado de 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 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 recipientes autorizados por la AA.MM., en bodegas flotantes (D.S. N° 1.340/41. Art. 11 y 129 f) y g).		
9. Señalización Marítima en balsas jaula y bodega Flotante (Nch. 1411/1 y 2 Of. 78)		
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 radio operador restringido (D.S. (M) 392, Art. 41.)		
13. Aros Salvavidas con línea de 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. Estado de embarcaciones		
21. Botiquín de primeros auxilios		

De las faenas de buceo	SI/NO	OBSERVACIONES
1. Matrícula del Supervisor de Buceo (D.S.(M) 752/1982, Art.603)		
2. Matrícula del Buzo. (D.S.(M) 752/1982,Art. 603)		
3. Matrícula Asistente Buzo (D.S.(M) 752/1982,Art. 603)		
4. Bitácora de buceo al día y revisado por la AAMM D.S.(M) 752/1982. Art. 901 y 908).		
5. Certificado de inspecciones de compresores Vigente, verificar si tiene observaciones (D.S.(M) 752/1982, Art. 202, 502 y 603, letra a, apéndice 2.		
6. Traje de neopreno completo (D.S.(M) 752/1982, Apéndice 2, Anexo 2.		
7. Profundímetro, cinturón de lastrado escape rápido, cuchillo y funda, regulador y aletas (D.S.(M) 752/1982, apéndice 2, anexo 2.		
8. Tablas de descompresión		
9. Identificación del compresor (matrícula)		
10. Mangueras de buceo en buen estado		
11. Filtro de humedad (en salida del compresor)		
12. Nivel de aceite (mineral) para motor del compresor		
13. Nivel de aceite (vegetal) para cabezal del compresor		
14. Protección de partes y piezas en movimientos del compresor.		
15. Válvula de retención		
16. Válvula de seguridad, en estanque del comp.		
17. Válvula de espiche		
18. Bandera “Alfa” para faenas de buceo con su respectiva asta (DIRECTIVA DGTM Y MM A – 15/002.)		
19. Plan de emergencia ante accidente de buceo.		

De la seguridad	SI/NO	OBSERVACIONES
1. Programa de Prevención de Riesgos (Ley N° 2.222, Art 91; Reglamento General de Policía Marítima, Fluvial y Lacustre, 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. Reglamento 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 defensa 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. Escalas, 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 AAMM., 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 la 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 según D.S.(I) 1.773, Art 19.		
6. Armas inscritas según 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 AAMM (D.S. (I) 1.773, Art.		
10. Vigilantes o Guardias marítimo cuentan con uniforme (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 AA.MM 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 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 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 AGUIRRE, 27 de julio de 2009.-

**JAIME VERA OJEDA
SARGENTO 1° L.(Ec.)
CAPITÁN DE PUERTO DE PUERTO AGUIRRE**

DISTRIBUCION:
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

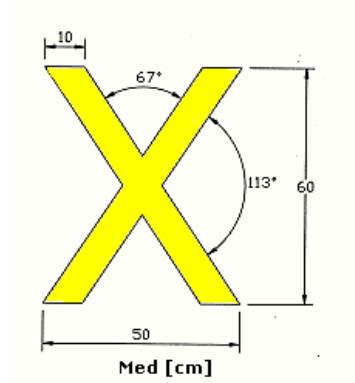
RITMO	TIEMPO DE LUZ								
	luz	eclipse	luz	eclipse	luz	eclipse	luz	eclipse	total
Letra "N"	3	1	1	4					9 seg.
3+1/20	0.5	1.5	0.5	1.5	0.5	4.5	0.5	10.5	20 seg.

ALTURA MÍNIMA DE LA LUZ
SOBRE NIVEL DEL AGUA : 1.5 METROS EN BOYAS
: 2.0 METROS EN BALSAS
FORMA ESTRUCTURA : SEGÚN DETALLE HOJA N° 2 PRESENTE
ANEXO
COLOR DE LA ESTRUCTURA : AMARILLA
MARCA DE TOPE : UNA "X" DE COLOR AMARILLO
FORMA Y DIMENSIONES : VER DESCRIPCION HOJA N° 2 PRESENTE
ANEXO.

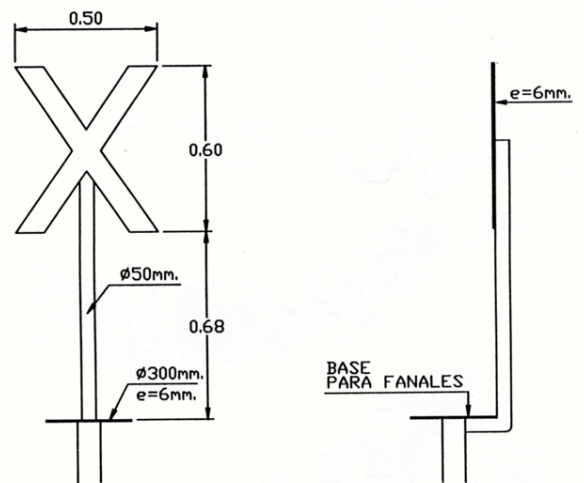
La Gobernación Marítima, Centro Zonal de Señalización Marítima, efectuará una inspección al año a la señalización marítima en las empresas de cultivos marinos de la jurisdicción, verificando su operatividad y estado de mantenimiento.

MARCA DE TOPE

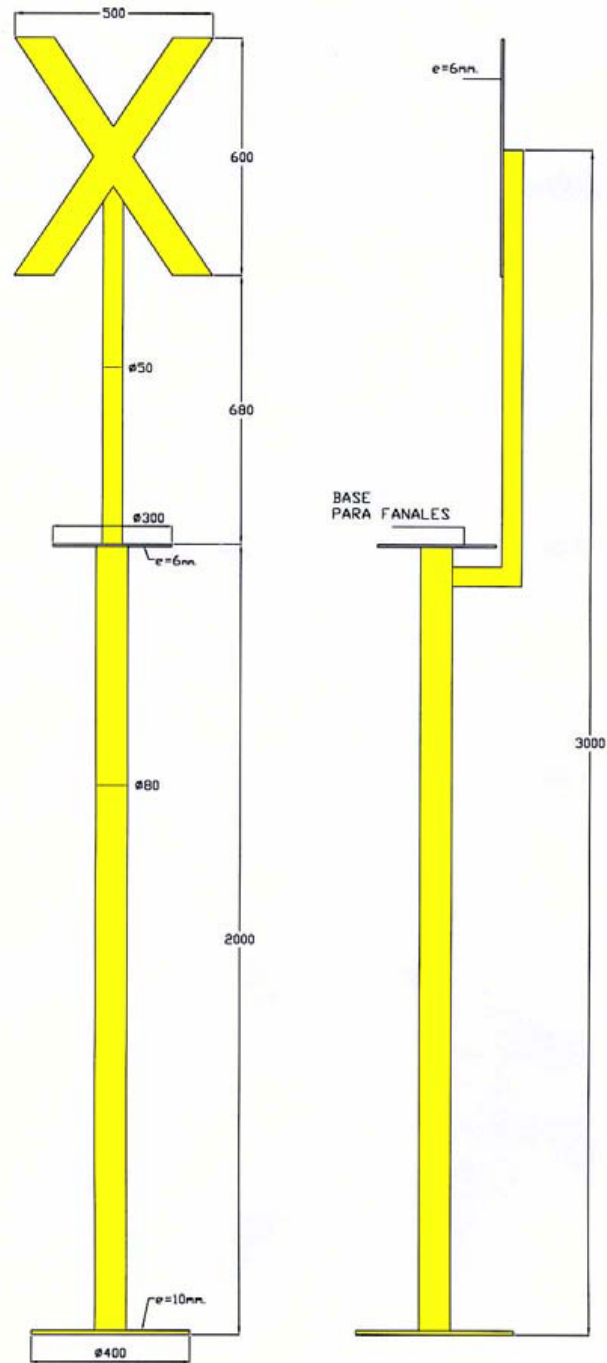
COLOR: AMARILLO



ESTRUCTURA EN BOYAS

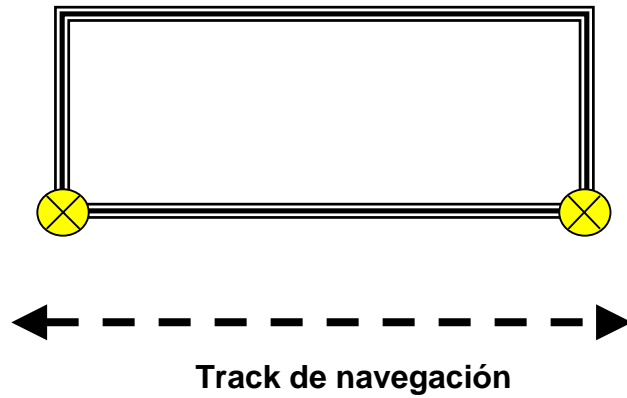


ESTRUCTURA INSTALADA EN BALSAS

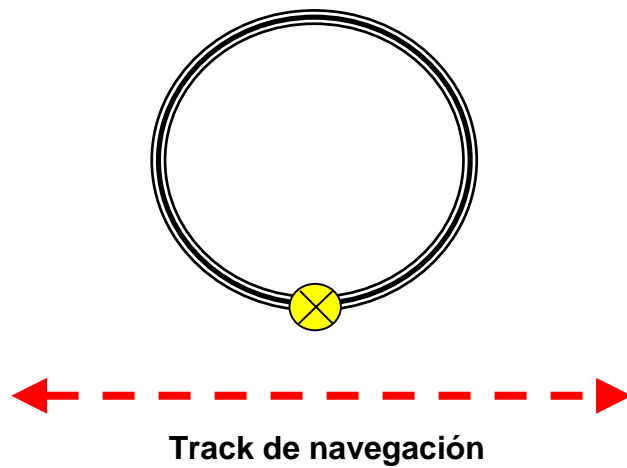


SEÑALIZACIÓN EN BALSAS - JAULAS, BODEGAS, OTROS

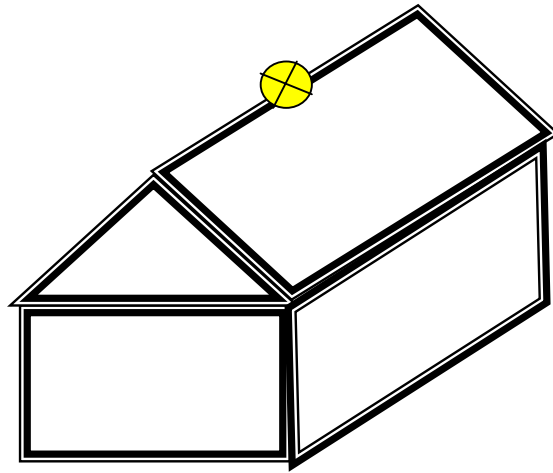
SEÑALIZACIÓN EN BALSAS CUADRADAS



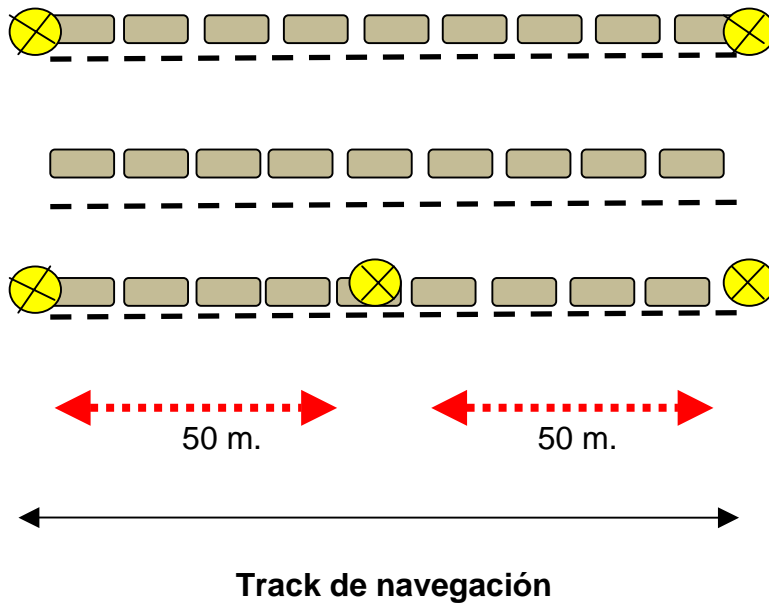
SEÑALIZACIÓN EN BALSAS CIRCULARES



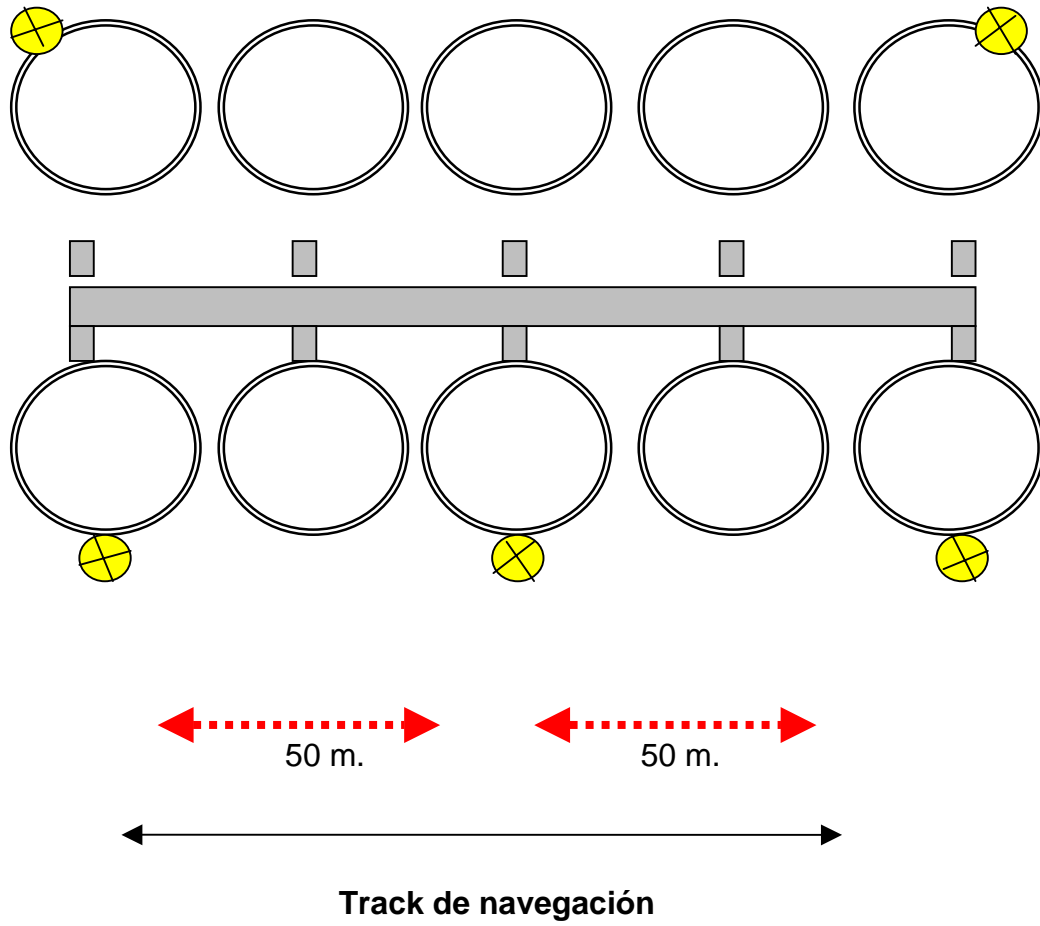
SEÑALIZACIÓN EN BODEGAS Y SIMILARES:



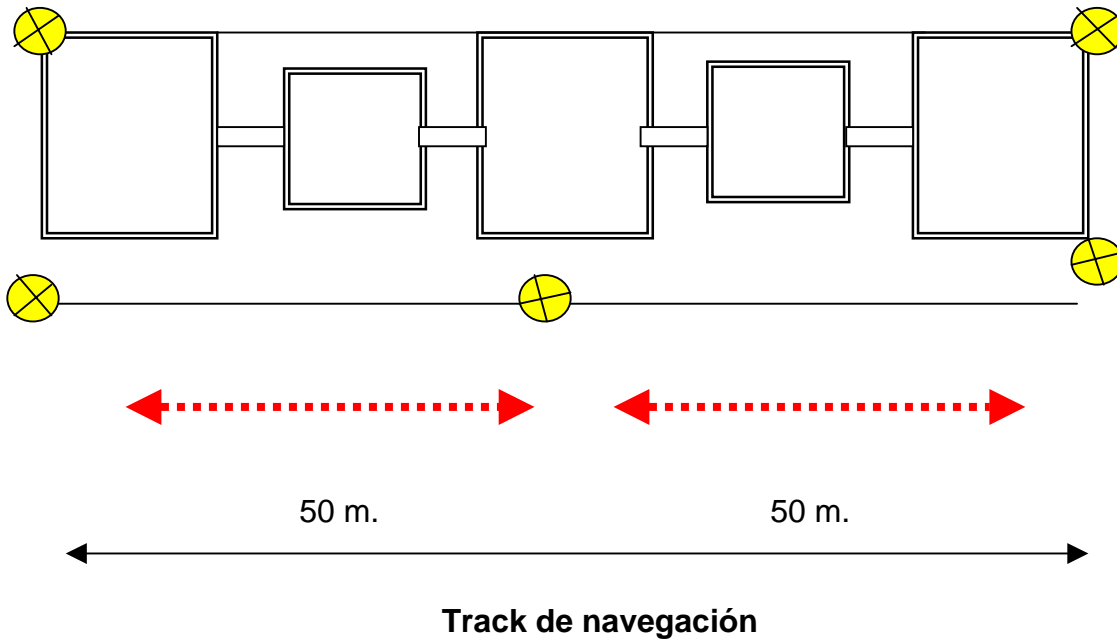
CENTRO DE CULTIVOS:



GRUPO DE BALSAS CIRCULARES:



GRUPO DE BALSAS CUADRADAS



PUERTO AGUIRRE, 27 de julio de 2009.-

JAIME VERA OJEDA
SARGENTO 1° L.(Ec.)
CAPITÁN DE PUERTO DE PUERTO AGUIRRE

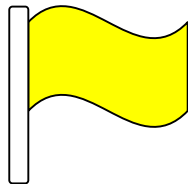
DISTRIBUCION:
Id. Cpo. Ppal.

ANEXO "C"

EMBARCACIONES MENORES QUE OPERAN EN CENTROS ACUICULAS DEL AREA JURISDICCIONAL DE LA CAPITANIA DE PUERTO DE PUERTO AGUIRRE

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 fijado por la Autoridad Marítima.

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 AGUIRRE, 27 de julio de 2009.-

JAIME VERA OJEDA
SARGENTO 1° L.(Ec.)
CAPITÁN DE PUERTO DE PUERTO AGUIRRE

DISTRIBUCION:
Id. Cpo. Ppal.

A N E X O "D"

FORMATO CARTA INFORMATIVA

Carta N° ____/

Lugar, Fecha.

Obj.: Informa continuidad de operación en
Centro de Cultivo de en condición
de Puerto Base Cerrado.

Señor
Capitán de Puerto de Puerto Aguirre
Presente

De mi consideración:

Junto con saludarlo, y en mi condición de jefe de Centro de Cultivos de, perteneciente a la Empresa....., informo a Ud., que con esta fecha, y pese a encontrarse el Puerto Base de Puerto Aguirre en condición de Puerto Cerrado, y en uso de las facultades que me confiere la legislación vigente, he dispuesto continuar con los trabajos, operación y faenas propias a la actividad acuícola, por considerar que las condiciones meteorológicas imperantes en el área geográfica en donde se encuentra el centro, son las apropiadas y se encuentran dentro de los rangos meteorológicos máximos de seguridad definidos por la empresa y visadas por esa Autoridad Marítima.

Viento actual :
Altura de la ola :
Visibilidad :

NOMBRE
R.U.N.
PREVENCIONISTA DE RIESGO

NOMBRE
R.U.N.
JEFE CENTRO DE CULTIVO EMPRESA

DISTRIBUCION:

- 1.- Capitanía de Puerto Puerto Aguirre
- 2.- Archivo Centro.