ANEX0 9

INSTRUCCIONES PARA CALCULAR EL FACTOR DE CONVERSION

INSTRUCCIONES PARA CALCULAR EL FACTOR DE CONVERSION

Estas instrucciones han sido formuladas con el objeto de obtener una descripción detallada de los métodos de procesamiento de la captura y de los factores de conversión convalidados a partir del pez entero o kril (peso en vivo) a producto procesado. Los comentarios sobre el diseño y utilidad de estas instrucciones deberán ser remitidos a la CCRVMA a través de los coordinadores técnicos.

Los observadores científicos y los capitanes de pesca deberán aplicar estas instrucciones en las pesquerías realizadas en el Area de la Convención durante la temporada 1999/2000.

METODO DE MUESTREO

Una vez a la semana se debe tomar una muestra aleatoria de cada especie íctica y del método de elaboración a fin de obtener una serie de factores de conversión. Para el kril, se deben tomar dos muestras aleatoria por temporada. También se deberán tomar muestras durante el trayecto de una cuadrícula a escala fina a otra.

Describa en detalle el método y equipo utilizado en la elaboración de la captura (v.g. corte manual con un cuchillo, pasados a través de una sierra, máquina cortadora y fileteadora, máquina desolladora) en la sección del formulario destinada a comentarios. Dibuje el ángulo y posición de los cortes efectuados en los diagramas pertinentes. Cada vez que se cambie el método de elaboración utilizado se deberá utilizar un nuevo formulario y anotar la fecha y motivo del cambio en la sección comentarios. Se puede proporcionar información complementaria según sea necesario.

Para *Dissostichus* spp., el tamaño mínimo de la muestra debe ser de 25 peces o 200 kg y para *Champsocephalus gunnari*, 100 ejemplares o 400 kg. Para *Euphausia superba* el tamaño mínimo de la muestra debe ser de 500 kg. Tome muestras que cubran todo el intervalo de tallas capturado. Si es necesario, agrupe la muestra por categorías e informe el rango de tallas de cada categoría (v.g. pequeño, mediano, grande).

Anote el peso de toda la muestra de peces enteros o kril (peso en vivo) luego hágalos pasar a través del proceso de elaboración de fábrica (con la ayuda del jefe de producción). Recupere el producto y péselo (peso del producto). Todas las mediciones deben hacerse en kilogramos.

DETALLES DEL FORMULARIO

Código de elaboración:
Los siguientes códigos indican el método de elaboración utilizado:

HAG Descabezado y eviscerado: sin cabeza ni vísceras;
HAT Descabezado y sin cola (tronco): sin cabeza ni vísceras y sin cola;
FLT Fileteado: sólo se retienen los filetes de pescado con piel;
GUT Eviscerado: con cabeza y cola pero sin vísceras;
WHO Entero: sin elaborar, el producto se retiene en su totalidad;
TUB Tubo: se refiere al manto del calamar solamente;
TEN Tentáculos: se retienen los tentáculos solamente (calamares y pulpos);
PLD Kril pelado;
MEA Harina de pescado;
BOI Kril hervido; y

OTH Otro: por favor describa en el espacio de comentarios con la ayuda de diagramas si fuera necesario

Número de lance:
Se refiere al lance de donde se sacó la muestra y debe corresponder al número de lance o arrastre registrado en el cuaderno del observador, o en el caso de kril, en el cuaderno de registro de la captura.

Código de especie:
Anotar el código de tres letras de la CCRVMA que identifica la especie procesada.

Intervalo de tallas:
Anote la longitud total máxima y mínima de los peces (en centímetros) o kril (en mm) de la muestra que será sometida a un proceso de elaboración.

Número de ejemplares:
Anote el número total de peces de dicha muestra.

Código de pesaje:
Los siguientes números identifican el tipo de balanza utilizada para medir el peso:

Balanza digital con estabilizador del movimiento (1);
Balanza digital sin estabilizador del movimiento (2);
Resorte equilibrador (3);
Balanza de brazos (4); y
Otra: describa en la sección comentarios (5).

Por favor asegúrese que las mediciones del producto fresco y elaborado sean hechas con el mismo aparato para cada muestra.

Peso en vivo:
Peso de la muestra sin procesar.

Peso del producto:
Peso del producto final de la muestra.

Calidad:
Este será un código utilizado por el jefe de producción para describir la calidad del producto. Anote una descripción de cada código utilizado en la sección comentarios.

Factor de conversión:
Se calcula dividiendo el peso en vivo por el peso del producto elaborado (ej. 170 kg peso en vivo / 100 kg peso procesado = 1.70).

FORMULARIO PARA CALCULAR EL FACTOR DE CONVERSION

Nombre del barco: _____ Señal de llamada: _____ Código de elaboración: _____

VISTA LATERAL DEL CORTE*

VISTA DORSAL DEL CORTE*

Nº de lance	Código de la especie	Intervalo de tallas		Nº de peces	Código de pesaje	Peso en vivo (kg)	Peso del producto (kg)	Calidad	Factor de conversión
		Mín.	Máx.						

Equipo utilizado en la elaboración y comentarios:

* Para especies ícticas solamente