



# GUÍA DE MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL PESCADO FRESCO



**EUSKO JAURLARITZA**  
**GOBIERNO VASCO**

NEKAZARITZA, ARRANTZA  
ETA ELIKADURA SAILA

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA,  
PESCA Y ALIMENTACIÓN

---

**Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia**  
Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco

ISBN: 978-84-457-2916-8



9 788445 729168

---

P.V.P.: 5 €

# GUÍA DE MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL PESCADO FRESCO



**EUSKO JAURLARITZA**  
**GOBIERNO VASCO**

NEKAZARITZA, ARRANTZA  
ETA ELIKADURA SAILA

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA,  
PESCA Y ALIMENTACIÓN

**Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia**

Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco

Vitoria-Gasteiz, 2009

Un registro bibliográfico de esta obra puede consultarse en el  
Catálogo de la Biblioteca General del Gobierno Vasco:

**<http://www.euskadi.net/ejgvbiblioteca>**

Edición: 1ª. Abril 2009

Tirada: 1.000 ejemplares

© (de esta edición): Administración de la Comunidad Autónoma del País Vasco  
Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación

© (del texto y las ilustraciones): Alberto González de Zárate García de Cortazar (AZTI-Tecnalia),  
Xabier Aboitiz Goitia (AZTI-Tecnalia), Begoña Pérez Villarreal  
(AZTI-Tecnalia).

Internet: [www.euskadi.net-www.azti.es](http://www.euskadi.net-www.azti.es)

Edita: Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia  
Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco  
c/ Donostia-San Sebastián, 1 - 01010 Vitoria-Gasteiz

Fotocomposición: mccgraphics

Impresión: mccgraphics

ISBN: 978-84-457-2916-8

D.L.: BI-737-2009

# Indice

1. PRÓLOGO .....	7
2. CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LAS ESPECIES OBJETIVO .....	11
2.1. Calidad y deterioro del pescado .....	14
2.2. Higiene en el barco .....	15
2.3. Diseño del barco y del aparejo.....	18
2.4. Plan de viaje y logística .....	21
2.5. Manipulación del pescado .....	22
2.6. Izado de las capturas a bordo .....	23
2.7. Manipulación del pescado en cubierta.....	25
2.8. Lavado del pescado .....	28
2.9. Refrigeración del pescado en tanques.....	29
2.10. Acondicionamiento en cajas y estiba en la bodega.....	30
2.11. Etiquetado de las cajas.....	33
2.12. Descarga de las capturas .....	34
2.13. Transporte y control de temperatura .....	35
2.14. Registros .....	36
Resumen final .....	37
3. MANIPULACIÓN DEL BY-CATCH (ESPECIES NO OBJETIVO).....	39
3.1. Crustáceos .....	41
3.2. Jibias, pulpos, potas y calamares .....	42
4. CARACTERÍSTICAS TÉRMICAS Y UTILIZACIÓN DEL HIELO .....	45
4.1. Utilización del hielo en el sector pesquero .....	47
4.2. Fabricación de hielo con agua de mar .....	48