

y su aprovechamiento regulado mediante planes de manejo.

CONSIDERANDO (9): Que las faenas de pesca artesanal de pepino de mar se realizan en los 54 Cayos Misquitos, por lo tanto, es crucial garantizar que los pueblos indígenas y afrodescendientes puedan acceder de manera sostenible a este recurso pesquero.

CONSIDERANDO (10): Que el aprovechamiento sostenible en la pesca de pepino de mar es crucial para la sostenibilidad del ecosistema marino, considerando la función ecológica como organismos detritívoros. Además de que representa una fuente significativa de ingresos para muchas comunidades costeras de la Mosquitia hondureña.

CONSIDERANDO (11): Que los pueblos indígenas deben gozar del derecho preferente, en coherencia con lo estipulado en el convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), cumpliendo fielmente con las disposiciones técnicas y

POR TANTO

En uso de sus facultades y en aplicación de los artículos 340 de la Constitución de la República; 36 numeral 8, 116, 118, 119 numeral 3 y 122 de la Ley General de la Administración Pública; 32 y 33 de la Ley de Procedimientos Administrativos; 8, 10 inciso 3, 15, 44, 47, 69, 78 de la Ley de Pesca y Acuicultura vigente; Acuerdo Ministerial SAG-067-2024- de fecha 15 de febrero del 2024 y otras Leyes Conexas.

ACUERDA

PRIMERO: Autorizar la pesca de pepino de mar *Holothuria mexicana* a partir del primero (1) de noviembre de 2024 hasta el treinta y uno (31) de mayo del año 2025, la cual se deberá realizar bajo lineamientos especiales por estar en proceso de la formulación del Plan de Manejo de la Pesquería de Pepino de Mar (*Holothuria mexicana*). El Plan de Manejo, deberá de formularse tomando en cuenta lo establecido en el artículo 15 de la Ley General de Pesca y Acuicultura, así como, las recomendaciones derivadas del Informe del Protocolo de Monitoreo Biológico de la Pesquería de Pepino de mar *Holothuria mexicana* en el Caribe de Honduras Temporada de Pesca 2023-2024.

SEGUNDO: La DIGEPESCA en apego a las potestades técnicas y legales que establece la Ley

debe ser previamente enfiada (disminución de temperatura) con agua marina.

7. Las embarcaciones artesanales e industriales participantes en el Plan de Manejo únicamente podrán comercializar su cuota autorizada a través de las Plantas Procesadoras que estén autorizadas por DIGEPESCA y debidamente registradas en SENASA.
8. Todo producto trasladado vía terrestre desde el puerto de La Ceiba será decomisado en el caso de no presentar la respectiva **Guía de Control** refrendada por el Coordinador General del Plan de Manejo al momento de entregarlo a la planta procesadora.
9. Se prohíbe el procesamiento y almacenamiento de pepino de mar (*Holothuria mexicana*) que no demuestre la trazabilidad y legalidad del producto desde la embarcación autorizada por la DIGEPESCA, de lo contrario será considerado como pesca INDNR.

VIGÉSIMO: Para un mayor control de la trazabilidad del pepino de mar (*Holothuria mexicana*) capturado, la DIGEPESCA emitirá constancia de trazabilidad para cada exportación.

General de Pesca y Acuicultura al correo estadistica.dgpa@sag.gob.hn y deberá adjuntar los siguientes documentos:

1. Solicitud de exportación en formato establecido, firmada por el Gerente de la Planta Procesadora, Jefe Regional de la DIGEPESCA y Coordinador del Plan de Manejo.
2. Constancia de compra en formato establecido, firmada por el Gerente de la Planta Procesadora, Jefe Regional de la DIGEPESCA y Coordinador del Plan de Manejo.
3. Mapa y coordenadas del recorrido de la (s) embarcación (es) en el viaje de pesca correspondiente a la exportación a tramitar.
4. Bitácora (s) productiva por viaje de la (s) embarcación (es).

VIGÉSIMO

PRIMERO: La DIGEPESCA coordinará con SENASA la emisión de los permisos de exportación de pepino de mar, las solicitudes de Permisos de Exportación de las plantas procesadoras deberán incluir sin omisión alguna la Constancia de Trazabilidad del recurso pepino de mar (*Holothuria*