



DEPARTAMENTO JURIDICO  
UNIDAD DE DICTÁMENES E  
INFORMES EN DERECHO  
K. 876 (222) 2017

*Jurídico*

*✓*

ORD.: 5617 /

**MAT.:** No existe inconveniente legal para que un trabajador que cumple labores de cocinero a bordo de naves mayores de pesca, pueda desempeñarse también como tripulante. Lo anterior, en la medida que se cumpla con las condiciones establecidas en el cuerpo del presente oficio.

- ANT.:**
- 1) Instrucciones de 20.10.2017, de Jefe Departamento Jurídico;
  - 2) Instrucciones de 20.10.2017, de Jefa Unidad de Dictámenes e Informes en Derecho;
  - 3) Correo electrónico de 26.09.2017, de DIRECTEMAR;
  - 4) Ord. N°1914, de 14.09.2017, de IPT Iquique;
  - 5) Correo electrónico 15.09.2017, de Jefe Unidad de Fiscalización Iquique;
  - 6) Ord. N°0410, de 31.01.2017, de Jefa de Unidad de Dictámenes e Informes en Derecho;
  - 7) Presentación de 27.01.2017, de SITRINAVES IQQ.

SANTIAGO,

20 NOV 2017 ✓

*30 días*

**DE : JEFE DEPARTAMENTO JURÍDICO  
DIRECCIÓN DEL TRABAJO**

**A : SR. ALEX RAMIREZ PASTEN  
PRESIDENTE SITRINAVES  
ORELLA N°739  
IQUIQUE**

Mediante presentación de antecedente 7), se ha solicitado a este Servicio, un pronunciamiento jurídico que determine si los trabajadores que desarrollan faenas como cocineros a bordo de naves de pesca mayores, pueden desempeñar, además, labores como tripulantes de cubierta en funciones de extracción de recursos hidrobiológicos.

Realizan su consulta, debido a que en la actualidad las empresas Camanchaca S.A. y Corpesca S.A. contratan a personas con permiso de embarco de cocinero, pero en la práctica, se desempeñan también como tripulantes de cubierta en faenas de pesca, contraviniendo, a su juicio, flagrantemente lo dispuesto en el artículo 53 del Decreto Supremo N°101, de 21.07.2004, del Ministerio del Trabajo y Previsión Social "Reglamento de Trabajo a Bordo de Naves de Pesca".

Sobre el particular, cúmpleme informar a Ud., que con el objeto de recabar todos los antecedentes sobre las condiciones contractuales y fácticas existentes entre los trabajadores que se desempeñan a bordo como cocineros y sus principales funciones en los hechos, se dispuso la realización de una fiscalización investigativa a dichas empleadoras, para establecer las labores del cocinero a bordo de las naves de pesca.

Dichas actuaciones fueron llevadas a cabo por los fiscalizadores señores José San Martín Figueroa y Alexis Guzmán Quezada. De acuerdo con lo informado por dichos funcionarios, se realizaron dos visitas inspectivas a cada una de las empresas mencionadas, constituyéndose primeramente en la empresa Camanchaca S.A. dándose cuenta de estas fiscalizaciones en los informes signados con el N°0101.2016.1233 y con el N°0101/2017/1302, respectivamente, estableciendo lo siguiente:

#### **1) Situación empresa Camanchaca S.A:**

En primera actuación, el fiscalizador, constató, cuales eran en la práctica, las tareas realizadas por el cocinero durante las labores de pesca desarrolladas en alta mar. El procedimiento se llevó a cabo a bordo de la nave mayor de pesca de nombre "Albimer", en un periodo de navegación entre los días 17.05.2016 al 20.05.2016.

Durante dicho lapso, el fiscalizador observó que una de las funciones del cocinero era la preparación de los alimentos para la tripulación de la nave y las labores propias de limpieza de los artefactos utilizados en la cocina.

Sin perjuicio de lo anterior, se pudo constatar por parte del funcionario actuante, que el cocinero al momento de comenzar las faenas de extracción de pesca, comenzó a realizar labores operacionales en cubierta, (propias de un tripulante de cubierta), que consistían en recoger la red al interior de la embarcación. Esta faena la realizó con consentimiento tácito del patrón de la nave. Una vez finalizados los trabajos de pesca, el cocinero se aseaba y cambiaba su vestuario, para volver con sus ocupaciones en la cocina.

Posteriormente, el fiscalizador procedió a revisar el cuadro regulador a bordo, el cual indicaba que la función del cocinero, corresponde únicamente a la preparación y manipulación de los alimentos. También se revisó la bitácora de a bordo, y se constató que no había ninguna anotación respecto de la modificación en la labor realizada por parte del cocinero que pasó a desempeñar funciones inherentes a un tripulante de cubierta.

Ahora bien, la segunda fiscalización signada con el N°0101/2017/1302, consistió en realizar entrevistas a los trabajadores embarcados y revisar la documentación laboral, en especial, los contratos individuales y colectivos de trabajo.

En dicha actuación, los trabajadores declararon que es habitual que en la faena de pesca el cocinero asuma labores y responsabilidades de tripulante de cubierta, realizando trabajo en la extracción de recursos hidrobiológicos. Por último, se revisó la documentación laboral, en especial el contrato colectivo de trabajo vigente, el que en su artículo N°4, letra b), que se titula "Bono de Pesca Tripulante Cocinero y Panguero", dispone lo siguiente:

*"La empresa pagará mensualmente una participación de pesca a los tripulantes cocineros que integran la dotación activa de la nave y que participen en la faena de pesca capturada y descargada en la Planta Iquique o en aquellas plantas que determine la Compañía, en condiciones aptas para su elaboración, cumpliendo las funciones establecidas en el artículo 53 del Reglamento de Trabajo a Bordo de Naves de Pesca, del Decreto N°101 y las cláusulas estipuladas en su contrato individual de trabajo. Por consiguiente, el trabajador que por cualquier causa o motivo no se embarque, no se le asigne dichas funciones o que en las faenas de pesca en que participe, cumpliendo sus funciones, no obtenga captura de pesca, no tendrá derecho a este beneficio de carácter extraordinario y adicional al sueldo base pactado en el artículo N°1 del presente contrato colectivo."*

Finalmente, se pudo observar que, el comprobante de pago de remuneración, correspondiente al mes de julio del año en curso, se advierte que la empresa paga al cocinero un bono llamado "Bono de Pesca", recibiendo por este ítem una cantidad de \$ 183.890, por este concepto, el cual corresponde a 355 toneladas de pesca, capturada en la nave P.A.M ATACAMA IV (518 X 355 = \$183.890).

## **2) Situación empresa Corpesca S.A:**

La actuación inicial fue signada con el N°0101.2016.1571; en dicha fiscalización, el funcionario actuante, pudo constatar cuales eran en la práctica las funciones desempeñadas por el cocinero durante las labores de pesca realizadas en alta mar.

El procedimiento se llevó a cabo a bordo de la nave mayor de pesca de alta mar (P.A.M) de nombre "CORPESCA 2", en un periodo de navegación efectiva, realizada entre los días 05.07.2016 al 06.07.2016.

Durante dicho periodo, el funcionario de este Servicio observó que en un comienzo la función del cocinero era la preparación de los alimentos diarios para la tripulación de la nave y las labores propias de limpieza de los artefactos utilizados en la cocina. Se pudo constatar, además, que el cocinero al momento de comenzar las faenas de pesca, inició labores operacionales en cubierta, que consistían en recoger la red al interior de la embarcación.

Esta labor la realizó el cocinero, al igual que en la empresa Camanchaca S.A., con consentimiento implícito del patrón de la nave. Una vez finalizados los trabajos de pesca, el cocinero se aseó y cambió su vestuario, para volver con sus funciones en la cocina.

A continuación, se procedió a revisar el cuadro regulador de trabajo a bordo, dicho instrumento indicaba que la función del cocinero, es solamente la preparación y manipulación de los alimentos. También se revisó la bitácora de a bordo, y se constató que no había ninguna anotación respecto de la modificación en la labor realizada por parte del cocinero que pasó a ser un tripulante de cubierta.

Ahora bien, la segunda fiscalización fue signada con el N°0101/2017/1301, en dicha actuación se realizaron entrevistas al personal embarcado, los cuales declararon que es normal que en la faena de pesca el cocinero asuma labores y responsabilidades de tripulante de cubierta, realizando trabajo en la extracción de recursos hidrobiológicos.

Por su parte, y a fin de dar respuesta a consulta formulada, se solicitó a través de correo electrónico de antecedente 2), información a la Dirección General del Territorio Marítimo y de Marina Mercante (DIRECTEMAR), respecto de los requisitos que debe cumplir la persona que se desempeña como cocinero a bordo de naves de pesca.

En conformidad al requerimiento realizado, DIRECTEMAR indica que para que una persona pueda desempeñarse como cocinero a bordo de una nave de pesca, el Capitán de la Nave o el representante de la empresa que lo va a embarcar, debe solicitar a la Autoridad Marítima, una autorización denominada "Permiso de Embarco"<sup>1</sup>, dicha petición debe ir acompañada de la siguiente documentación:

- a) Certificado médico simple, que acredite salud compatible con la vida de mar;
- b) Certificado de antecedentes;
- c) Fotocopia de cédula de identidad;
- d) Fotografía tipo carné; y
- e) Acreditar mediante certificados vigentes la aprobación de los cursos<sup>2</sup> OMI (Organización Marítima Internacional).

---

<sup>1</sup> Decreto N°101 de 2006 de Ministerio del Trabajo y Previsión Social "Reglamento de Trabajo a Bordo de Naves de Pesca", Artículo 3, letra j) **Permiso de Embarco**: Autorización habilitante otorgada por la Autoridad Marítima competente al personal que, no requiriendo título para desempeñarse a bordo, deba efectuar tareas específicas o un período de formación práctica por un período determinado.

<sup>2</sup> 1. OMI 1.13 Primeros Auxilios Básicos;  
2. OMI 1.19 Técnicas de Supervivencia Personal;  
3. OMI 1.20 Prevención y Lucha contra Incendio.

Finalmente, expresan que la calidad de "Cocinero", se acredita mediante un Certificado de Aprobación de un Curso de Cocinero o Manipulador de Alimentos, aprobado en algún Organismo de Formación o de Capacitación del Estado, o reconocido por el Estado.

Establecido lo anterior, cumpla en informar a Ud., que el Decreto N°101 de 2006 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social "Reglamento de Trabajo a Bordo de Naves de Pesca", dispone:

**"Artículo 53.-** *El cocinero realizará preferentemente labores relativas a la preparación y servicio de los alimentos, así como el cuidado e higiene del sector y los elementos de cocina.*

*Esta limitación no comprenderá las actividades para atender zafarranchos o emergencias. Excepcionalmente, y cuando las exigencias de seguridad u operación de la nave lo requieran, el Patrón o Capitán le podrá ordenar la realización de otras funciones, para las que esté debidamente habilitado."*

Por su parte, el Tratado N°9 del "Manual de Procedimientos Para el Otorgamiento de Títulos, Matriculas, Licencias, Credenciales, Permisos Certificados y Otras Autorizaciones" de la Armada de Chile, en su Anexo A, "Instructivo Proceso Anual De Examinación, II.- Casos Especiales De Habilitación Para Rendir Examen", dispone:

**"IV.- PERSONAL DE CÁMARAS :** *Se hace presente que el personal de cámara que se desempeña a bordo, es decir Cocineros, Mayordomos, Servicio General y otros, no requieren necesariamente título profesional de tripulante para cubrir estas plazas, por no formar parte de la dotación mínima de seguridad. Para embarcarse pueden hacerlo con un "Permiso de Embarco", para lo cual deben presentar el respectivo Certificado Médico y tener aprobados y vigentes los cursos modelo OMI señalados en el artículo 49° del D.S. (M.) N°90/99 o, en su defecto, haber aprobado el "Curso Básico de Seguridad y Familiarización a Bordo". Todo lo anterior, según lo dispuesto mediante Resolución DGTM. Y MM. ORD. N° 12600/47 del 13.Sep.2001. Al respecto, es necesario reiterar que la alternativa del Curso de Seguridad y Familiarización a Bordo", es sólo válida para la Navegación Nacional."*

Del análisis en conjunto de las normas reglamentarias citadas se desprende que, el cocinero es parte del personal de cámara de la nave de pesca y para desempeñar sus funciones no se le requerirá ningún título profesional, pues no forma parte de la dotación mínima de seguridad de la embarcación. Dicho trabajador ejecutará de manera preponderante las faenas destinadas a la preparación y servicio de los alimentos a la tripulación, así como velar por el cuidado e higiene de la cocina y sus utensilios<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> Decreto N°101 de 2006 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social "Reglamento de Trabajo a Bordo de Naves de Pesca",

**Artículo 51.-** *El encargado de la manipulación de alimentos deberá adoptar, entre otros, los siguientes hábitos de higiene:*

1. *Mantendrá su limpieza e higiene personal;*

2. *Vestirá ropas de cocina limpia y adecuada. Para estos efectos, el armador deberá proporcionar la ropa que requiera para tal efecto;*

3. *Lavará sus manos y cepillará sus uñas después de acudir a los servicios higiénicos;*

Por último, se desprende de las normas en análisis, que de manera excepcional, el Patrón o Capitán de la nave podrá ordenar al cocinero la realización de otras labores, siempre que el trabajador esté debidamente habilitado para efectuarlas, y solo si las exigencias de seguridad u operación de la nave lo requieran.

Precisado lo anterior, cabe tener presente que los artículos 96 y 97 del Código del Trabajo, señalan lo siguiente:

**“Artículo 96.** *Se entiende por personal embarcado o gente de mar el que, mediando contrato de embarco, ejerce profesiones, oficios u ocupaciones a bordo de naves o artefactos navales.*

**Artículo 97.** *La gente de mar, para desempeñarse a bordo, deberá estar en posesión de un título y una licencia o una matrícula, según corresponda, documentos todos de vigencia nacional, otorgados por la Dirección General del Territorio Marítimo y de Marina Mercante, de acuerdo a normas reglamentarias que permitan calificar los conocimientos e idoneidad profesional del interesado. Los documentos mencionados en este inciso se otorgarán a toda persona que los solicite y que reúna los requisitos reglamentarios.”*

Del análisis conjunto de los artículos transcritos, se colige que se entiende por personal embarcado o gente de mar el que, mediando contrato de embarco, ejerce profesiones, oficios u ocupaciones a bordo de naves o artefactos navales y que dichos trabajadores para poder desempeñarse a bordo deberán estar en posesión de un título y una licencia que acrediten que dicho personal ostenta los conocimientos e idoneidad profesional para desempeñarse a bordo de naves de la marina mercante o a bordo de naves especiales.

De esta manera, el legislador dispuso que para fijar el concepto anterior se debe atender a dos elementos:

- a) La profesión, oficio u ocupación del respectivo trabajador; y
- b) La existencia o suscripción de un contrato de embarco, cualquiera que sea el tipo o clase de nave o artefacto naval a bordo del cual se desempeña el dependiente.

En otros términos, es personal embarcado o gente de mar sujeto a las disposiciones especiales contenidas en los artículos 96 a 132 del Código del Trabajo, no solo aquel que se desempeña como oficial o tripulante de la Marina Mercante Nacional, sino también todo aquel que presta servicios en naves especiales, tales como pesqueros, remolcadores, dragas, barcos científicos o de recreo o en artefactos navales. (Aplica dictamen N°626/43, de 05.10.1997).

---

4. Lavará sus manos cada vez que prepare o manipule alimentos;

5. Evitará el uso de pulseras y anillos durante la preparación o manipulación de alimentos.

A su vez, el artículo 100 inciso 1° del mismo cuerpo normativo, dispone:

*“La dotación de la nave se compone del capitán, oficiales y tripulantes”*

Cabe señalar también que, el Decreto N°101 de 2006 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social *“Reglamento de Trabajo a Bordo de Naves de Pesca”* en su artículo 3 letras h), j), y l), señala lo siguiente:

*“Para todos los efectos de este Reglamento, se entiende por:*

***h. Dotación:*** *Es el número de oficiales y tripulantes que sirve para atender y desempeñar las diversas funciones y operar con seguridad los instrumentos y accesorios de la nave y sus medios de salvamento, ya sea en navegación o en puerto.*

***j. Permiso de Embarco:*** *Autorización habilitante otorgada por la Autoridad Marítima competente al personal que, no requiriendo título para desempeñarse a bordo, deba efectuar tareas específicas o un período de formación práctica por un período determinado.”*

De las normas legales y reglamentarias transcritas y analizadas precedentemente es posible inferir que la dotación de la nave la componen el capitán o patrón, los oficiales y la tripulación, que son trabajadores que están en posesión de un título y una licencia o una matrícula, según corresponda, otorgados por la autoridad competente.

En virtud de las características técnicas y profesionales que reúnen estos trabajadores, la ley dispone que son los únicos que pueden formar parte de la dotación y que pueden suscribir un contrato de embarco destinado a desarrollar faenas propias de la navegación y sus actividades complementarias, como es la extracción de recursos hidrobiológicos.

Finalmente se colige, que los trabajadores que desarrollan faenas a bordo de las naves de pesca regidas por el Decreto N°101 de 2006 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social *“Reglamento de Trabajo a Bordo de Naves de Pesca”*, como personal de cámara, esto es, trabajadores que se desempeñen a bordo como mayordomos, cocineros, etcétera, es decir, personal que presta servicio para el bienestar de la dotación de la nave y que no realizan labores propias de la navegación o extracción de recursos hidrobiológicos, deberán suscribir un contrato de trabajo y solicitar a la autoridad marítima un permiso de embarco para poder desempeñar las tareas específicas por las cuales han sido empleados.

Precisado lo anterior y respecto de la consulta formulada, es decir, si el cocinero que realiza labores en naves de pesca, puede efectuar, además, labores de tripulante de cubierta a bordo de naves de pesca, es necesario determinar primeramente la calidad jurídica con que el trabajador se embarca a desempeñar sus funciones.

Así, debemos distinguir las siguientes situaciones:

1) El cocinero está en posesión del título y una licencia o una matrícula que acredite sus competencias para desarrollar faenas a bordo de una nave de pesca.

En este caso, se deben distinguir nuevamente dos situaciones:

a) Si en el contrato individual y/o colectivo de trabajo al cual está suscrito el cocinero, están pactadas las obligaciones de tripulante de cubierta y de cocinero, respectivamente.

En este caso, sus obligaciones deberán estar pactadas<sup>4</sup> también en el contrato de embarco, y el patrón o capitán de la nave deberá dejar constancia de esta situación en el cuadro regulador de trabajo a bordo y en la bitácora<sup>5</sup> respectiva. Es necesario señalar las remuneraciones del cocinero/tripulante de cubierta deberán ajustarse para dar cuenta de la realidad laboral del trabajador.

Debemos recordar, además, que el trabajador podrá realizar las distintas funciones para las cuales fue contratado, siempre que se dé íntegro cumplimiento al régimen de descansos contemplado en el artículo 23 del Código del Trabajo.

<sup>4</sup> Decreto N°101 de 2006 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social "Reglamento de Trabajo a Bordo de Naves de Pesca",

**Artículo 22.**- La prestación de servicios a bordo considerará, además, de las señaladas en el artículo primero aquellas que emanen del respectivo contrato de trabajo de los tripulantes. (**Artículo 1.** - Para los efectos de la aplicación del presente Reglamento, el trabajo a bordo de las naves de pesca comprenderá todas las maniobras marineras necesarias para dirigirse al lugar en que se desarrollan las faenas de pesca y para volver a puerto; las faenas de pesca necesarias para extraer del mar todas las especies que tengan en él su medio natural de vida; las faenas necesarias a bordo para transportarlas, posteriores a la faena de pesca; las necesarias para el alistamiento y estiba de la nave, y las necesarias para transformar, conservar o industrializar la captura a bordo, de aseo y conservación de la nave y de sus aparejos y toda otra indispensable durante la navegación y faenas de pesca.)

**Artículo 24.**- La distribución de los puestos de trabajo a bordo deberá efectuarse con arreglo a las atribuciones que otorgan los títulos profesionales y matrículas de oficiales y tripulantes, respectivamente, y a lo establecido en el contrato de embarco y el contrato de trabajo.

<sup>5</sup> Decreto N°101 de 2006 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social "Reglamento de Trabajo a Bordo de Naves de Pesca"

**Artículo 23.**- La distribución de funciones a bordo será dispuesta por el Patrón o Capitán, mediante el Cuadro Regulador de Trabajo a Bordo, el que será preparado y firmado por éste, visado por la Autoridad Marítima y fijado en un lugar visible de la nave. El Cuadro Regulador de Trabajo a Bordo deberá mantenerse actualizado en relación directa con el rol de dotación y ajustarse al siguiente modelo.

Excepcionalmente, cuando las necesidades de seguridad y operación de la nave lo ameriten, podrá el Patrón o Capitán destinar a los tripulantes a funciones distintas a aquellas que emanen del Cuadro Regulador del Trabajo a Bordo, debiendo dejar constancia de dicha modificación en la bitácora de la nave.



b) Si en el contrato individual y/o colectivo de trabajo están pactadas únicamente las labores de cocinero.

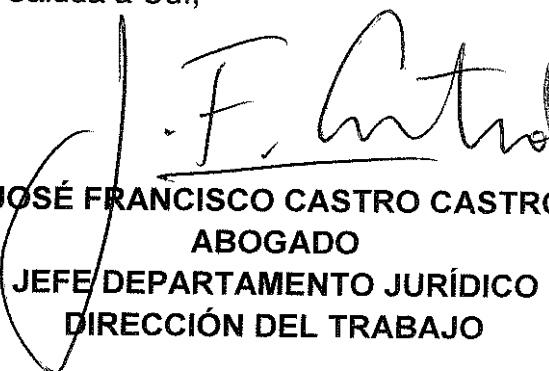
En este caso, el trabajador únicamente podrá realizar las funciones para las cuales está contratado, no pudiendo llevar a cabo otras tareas a bordo, con la excepción de lo dispuesto en el artículo 53 inciso 2° del Decreto N°101 de 2006 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social "Reglamento de Trabajo a Bordo de Naves de Pesca"<sup>6</sup>. Finalmente dicho trabajador solo podrá embarcarse con un "permiso de embarco" otorgado por la Autoridad Marítima.


2) El cocinero no está en posesión del título y una licencia o una matrícula que acredite sus competencias para desarrollar faenas a bordo de una nave de pesca.

En este caso, el trabajador no podrá realizar bajo ninguna circunstancia labores de tripulante de cubierta en la faena de pesca por no contar con las capacidades técnicas acreditadas por la Autoridad Marítima, de hacerlo existiría un grave riesgo en la seguridad y salud de la faena de pesca.

En consecuencia, sobre la base de las disposiciones legales y reglamentarias citadas, doctrina enunciada y consideraciones expuestas, cumpla con informar a Ud. que no existe inconveniente legal para que un trabajador que cumple labores de cocinero a bordo de naves mayores de pesca, pueda desempeñarse también como tripulante. Lo anterior, en la medida que se cumpla con las condiciones establecidas en el cuerpo del presente oficio.

Saluda a Ud.,

  
**JOSÉ FRANCISCO CASTRO CASTRO**  
**ABOGADO**  
**JEFE DEPARTAMENTO JURÍDICO**  
**DIRECCIÓN DEL TRABAJO**



  
**UBP/GMS**

**Distribución:**

-Jurídico - Partes - Control

<sup>6</sup> Decreto N°101 de 2006 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social "Reglamento de Trabajo a Bordo de Naves de Pesca",

**Artículo 53 inciso 2°.-** Esta limitación no comprenderá las actividades para atender zafarranchos o emergencias. Excepcionalmente, y cuando las exigencias de seguridad u operación de la nave lo requieran, el Patrón o Capitán le podrá ordenar la realización de otras funciones, para las que esté debidamente habilitado.