

Número 137

GLOBAL

Congreso Mundial de Productos Pesqueros 2025

El Congreso Mundial de Productos Pesqueros (WSC) 2025 se realizará en la India por primera vez, en el Chennai Trade Centre, del 22-24 de septiembre 2025. El WSC 2025 tiene como tema: Soluciones sostenibles para el crecimiento inclusivo: creación de cadenas de suministro de alimentos acuáticos resilientes. Por información del registro y programa de la conferencia:

<https://wsc2025.com>

<https://drive.google.com/file/d/1Khm1odfXVJNzIzCdfNZ82lgFiX7nhCWQ/view>

40º aniversario del proyecto FAO/ GLOBEFISH

El proyecto FAO/GLOBEFISH conmemora este año su 40º aniversario. Para conmemorar este importante hito, el Equipo de Comercio y Mercados de la División de Pesca y Acuicultura de FAO (NFIMT) organizó un evento titulado “40 años del proyecto FAO/ GLOBEFISH: aspectos destacados y camino a seguir”, realizado del 18 al 19 de septiembre 2024, de 10:00 a 17:00, en la sede de FAO, en Roma (Italia). El proyecto FAO/GLOBEFISH se creó en 1984 como un proyecto financiado por múltiples donantes y basado en los Equipos de Comercio y Mercados de la División de Pesca y Acuicultura de FAO (NFIMT). Su objetivo principal es proporcionar información actualizada sobre los productos provenientes de la pesca y la acuicultura relevantes para la dinámica actual del comercio y el mercado. Participaron expertos en pesca y acuicultura, socios y partes interesadas a nivel mundial para reflexionar sobre el legado del proyecto FAO/GLOBEFISH y la red FISHINFO Network (FIN). Entre los aspectos más destacados se realizó un debate abierto con representantes de la industria para examinar el futuro de los productos pesqueros y acuícolas, un charla sobre temas transversales de la FAO y un diálogo sobre algas marinas para analizar el estado de la industria, los mercados, la demanda, las tendencias emergentes y los avances tecnológicos. El evento también presentó la historia y las actividades de FAO/ GLOBEFISH y FIN en varias regiones en apoyo de la industria de la pesca y la acuicultura. La publicación “El legado de GLOBEFISH y la red FISHINFO Network”, está disponible

<https://openknowledge.fao.org/items/2c6377f2-50b9-420a-8fdc-9ed44b2aa0e3>

Más detalles y actividades de Globefish:

<https://www.fao.org/in-action/globefish/en>

Bacterias Vibrio en moluscos: mayor riesgo debido al cambio climático y la resistencia a los antimicrobianos

Se espera que la prevalencia de Vibrio en moluscos aumente tanto a nivel mundial como en Europa debido al cambio climático, especialmente en aguas de baja salinidad o salobres, según la última evaluación de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AESA). Además, cada vez se encuentra más resistencia a los antibióticos de último recurso en algunas especies de Vibrio. Los científicos de la AESA realizaron una evaluación de los aspectos de salud pública de Vibrio spp. relacionados con su consumo. Los vibrios son bacterias acuáticas que se pueden encontrar en moluscos. Algunas cepas son patógenas y pueden causar gastroenteritis o infecciones graves. En un informe anterior (CLEFSA), los expertos de la AESA analizaron los posibles efectos que el cambio climático podría tener en una amplia gama de cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria, incluidas las bacterias Vibrio en moluscos.

Por más información:

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/vibrio-bacteria-seafood-increased-risk-due-climate-change-and-antimicrobial-resistance>

Vea un video sobre el cambio climático y la bacteria Vibrio en los moluscos:

<https://www.youtube.com/watch?v=0QCh0-wAIA8&feature=youtu.be&themeRefresh=1>

Tecnología innovadora mejora la trazabilidad de la cadena de abastecimiento de productos pesqueros

Una reciente innovación en materia de seguridad alimentaria para la cadena de suministro de productos pesqueros proviene de los sistemas de IFCO, con sede en Múnich. Este verano, la empresa creó Marina, una caja de pescado inteligente y reutilizable. “Diseñada en estrecha colaboración con la industria pesquera, Marina aporta mayor protección, eficiencia y sostenibilidad a la cadena de abastecimiento de pescado fresco y productos pesqueros”, afirmó IFCO. “Con etiquetas Bluetooth de bajo consumo y códigos QR con seguimiento y rastreo, la caja de pescado Marina permite la recopilación de datos en tiempo real, lo que mejora la gestión de la cadena de frío de productos frescos y refrigerados a lo largo de toda la cadena de abastecimiento de pescado y productos pesqueros, desde el barco hasta todos los puntos de venta (POS)”.

Fuente: <https://www.supermarketperimeter.com/articles/11666-innovative-technology-improves-traceability-for-seafood-supply-chain>

NOTICIAS ASIA/PACÍFICO

Bangladesh: BSFA otorga una subvención para 10 proyectos de investigación sobre seguridad alimentaria

La Autoridad de Seguridad Alimentaria de Bangladesh (Bangladesh Safe Food Authority -BSFA) invirtió U\$S 85 832,54 (1,03 millones de rupias de Bangladesh) para un total de 10 proyectos de investigación sobre seguridad alimentaria. En un seminario, el presidente de BSFA destacó la necesidad de mejorar las actividades de investigación, mencionando que un significativo 70% de las muertes que ocurren en el país se atribuyen a enfermedades no transmisibles, siendo la diarrea la cuarta causa principal de mortalidad. Propuso que se aumentara la duración del período de investigación, que actualmente es de un año. Anualmente, se estima que 600 millones de personas a nivel mundial padecen enfermedades causadas por el consumo de alimentos no seguros. Entre estos casos, aproximadamente 40 millones de personas pierden la vida, según los investigadores en el seminario. El artículo completo se encuentra en.

Fuente: <https://www.tbsnews.net/bangladesh/tk103r-granted-10-researches-food-safety-944571>

Japón: Rusia mantiene la prohibición de proveer pescado

Rusia mantiene la prohibición de proveerse de pescado de Japón y comprueba su seguridad en la zona de propagación de las aguas vertidas desde la central nuclear de Fukushima 1, informó en San Petersburgo el Director del Servicio Federal Ruso de Supervisión Veterinaria y Fitosanitaria (Rosselkhozadzor), Serguéi Dankvert. El Rosselkhozadzor actúa según el principio de garantizar la seguridad y observar las precauciones. En marzo 2011, frente a la costa noreste de Japón se produjo un terremoto que provocó un tsunami. Una enorme ola golpeó la central nuclear de Fukushima 1, lo que provocó el mayor accidente desde el desastre de Chernóbil en 1986. En agosto de 2023, Japón comenzó a descargar el agua que se había utilizado para enfriar los reactores de la central nuclear afectada. La Agencia Federal Rusa de Pesca (Rosrybolovstvo) informó anteriormente de que los barcos rusos no estaban pescando en esa zona.

Fuente: <https://interfax.com/newsroom/top-stories/105939>

Malasia: Se debe ser cuidadoso con los moluscos baratos que proceden de una captura

Los expertos destacan la necesidad de una refrigeración adecuada, una inspección cuidadosa e incluso la compra de productos pesqueros de fuentes fiables. La presidenta de la Sociedad de Toxicología de Malasia expresó que si bien los productos pesqueros son ricos en nutrientes, los organismos filtradores como los mejillones, las ostras y las almejas, junto con varias variedades de peces, podrían acumular contaminantes de su entorno. Estos organismos capturan y acumulan inadvertidamente contaminantes como microplásticos, metales pesados y toxinas marinas. “Estos peligros ocultos plantean riesgos significativos para la seguridad alimentaria y la salud pública, por lo que es necesario prestar atención y tomar medidas urgentes”, informó. También aconsejó a los consumidores que mitiguen los riesgos para la salud siendo proactivos en sus adquisiciones. “Esto incluye asegurarse de que se almacenen a la temperatura correcta e inspeccionarlos para detectar signos inusuales como ojos turbios, carne descolorida o un fuerte olor a pescado. Además, deben cocinarse a la temperatura adecuada para eliminar las bacterias y los parásitos dañinos, y también deben cumplir con los avisos y recomendaciones de salud locales sobre su consumo. Las toxinas marinas producidas por ciertas algas y microorganismos pueden causar enfermedades como la intoxicación parálitica por mariscos (PSP) y la

intoxicación por ciguatera (CFP), que varían en gravedad desde un malestar gastrointestinal leve hasta efectos neurológicos graves. Los metales pesados como el mercurio, el plomo y el cadmio que ingresaron a los entornos marinos a través de actividades industriales y se acumularon, plantean graves riesgos para la salud, especialmente para los grupos vulnerables”, agregó. “En Malasia, se descubrió que la caballa, el camarón, el calamar y los berberechos contienen elevados niveles de mercurio, lo que produjo advertencias sobre su consumo”. Para mitigar estos riesgos, es esencial fortalecer su monitoreo y el entorno marino, hacer cumplir las regulaciones ambientales, educar a los consumidores, invertir en investigación y buscar la cooperación internacional.

Fuente: <https://www.thestar.com.my/news/nation/2024/07/14/stay-cautious-of-cheap-seafood-that-comes-with-a-catch>

Filipinas: BFAR advierte sobre brote de PSP y TRT

La Oficina de Pesca y Recursos Acuáticos (Bureau of Fisheries and Aquatic Resources -BFAR) advierte a los consumidores que los mariscos recolectados y analizados en las aguas costeras de la bahía de Dumanquillas en Zamboanga del Sur; la isla Daram en Leyte; Tungawan en la provincia de Zamboanga Sibugay; y la bahía de Maqueda en Samar siguen dando positivo en la prueba del veneno paralizante de los mariscos (PSP) o la marea roja tóxica (TRT) que supera el límite reglamentario. Todos los tipos de mariscos y Acetes sp. (alamang) recolectados en las áreas mencionadas NO SON SEGUROS para el consumo humano. El pescado, los calamares y los cangrejos son seguros para el consumo humano siempre que estén frescos y bien lavados, y se extraigan los órganos internos, como las branquias y los intestinos, antes de cocinarlos. Boletín de mariscos BFAR N° 23, serie de 2024.

<http://www.bfar.da.gov.ph/shellfish-bulletin-no-02-2022>

NOTICIAS de EUROPA

44 notificaciones de alerta rápida para productos pesqueros

Durante septiembre de 2024 se realizaron 44 notificaciones de alerta rápida para productos pesqueros: 9 notificaciones de alerta rápida para productos de moluscos bivalvos, 2 para productos de cefalópodos, 7 para productos de crustáceos, 26 para otros productos pesqueros y ninguna para productos de gasterópodos. Entre ellas se encontraban 3 envíos de mejillones vivos de Alemania, 4 envíos de pez espada de España, 4 envíos de pescado de Marruecos y 3 envíos de atún de Sri Lanka.

Fuente: www.megapesca.com

UE: EFSA anuncia un estudio sobre la resistencia a los antimicrobianos en bacterias de animales de acuicultura

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) anunció la presentación de un estudio de referencia sobre la resistencia a los antimicrobianos (RAM) en bacterias en animales de acuicultura, a raíz de las preocupaciones sobre la utilización de antibióticos en piscicultura en la UE. El estudio buscará estimar la incidencia de RAM en *Aeromonas* spp. aisladas de salmón del Atlántico (*Salmo salar*), lubina europea (*Dicentrarchus labrax*) y trucha (*Salmo trutta*, *Salvelinus fontinalis*, *Oncorhynchus mykiss*) destinados al consumo, en la captura (en acuícola/sacrificio), a nivel de la UE y además, en la estimación de la presencia y diversidad de RAM de *Escherichia coli*, *Enterococcus faecium*, *Enterococcus faecalis*, *Vibrio parahaemolyticus* y *Vibrio alginolyticus* en el mejillón azul (*Mytilus edulis*) y en el mejillón mediterráneo (*Mytilus galloprovincialis*) de áreas de producción y en centros de expedición en la UE.

Fuente: www.megapesca.com

CE: Se retiran las aprobaciones de varios aditivos de sabor ahumado

La Comisión Europea (CE) retiró la autorización de una gama de productos aromatizantes de humo previamente autorizados. Incluyen a Zesti Smoke Code 10, ProFagusSmoke R709, Scansmoke PB 1110 y varias otras preparaciones comerciales comunes.

Fuente: www.megapesca.com

Reino Unido: Nuevos códigos de prácticas para el bienestar de los crustáceos decápodos

Seafish, la Asociación de Mariscos de Gran Bretaña y otras entidades elaboraron cinco códigos de prácticas para el bienestar de los cangrejos, langostas, cangrejos de río y cigalas. Los códigos de prácticas abarcan los sectores de captura, venta mayorista, transporte, procesamiento, venta minorista y servicio de alimentos. Hacen hincapié en las prácticas de manipulación, los procedimientos y las

consideraciones ambientales para garantizar el bienestar de los crustáceos decápodos. En todo el documento se destaca la importancia de minimizar el estrés, evitar los impactos físicos y crear entornos adecuados. Reconociendo la sensibilidad de estas criaturas y el impacto de las acciones humanas en su bienestar, el documento destaca la responsabilidad compartida de todos en la cadena de suministro de mantener las mejores prácticas de bienestar, incorporando medidas para mejorar continuamente los estándares de bienestar de los crustáceos. El objetivo de todos los documentos es garantizar que los operadores que transporten, manipulen o almacenen crustáceos decápodos vivos los manipulen con cuidado, eviten los impactos físicos y creen el mejor entorno para su salud. Las medidas incluyen protegerlos de condiciones adversas, almacenarlos en ambientes oscuros, monitorear su bienestar y garantizar métodos de sacrificios rápidos e indoloros. Es vital comprender los indicadores de estrés y desafíos fisiológicos, utilizar técnicas adecuadas de aturdimiento y seguir los procedimientos para el sacrificio mecánico. Las empresas de la industria de mariscos deben adherirse a las pautas para mejorar el bienestar de los crustáceos de forma continua, reconociendo su sensibilidad y el impacto de las acciones humanas en su bienestar. Los documentos brindan orientación sobre el sacrificio humanitario de los crustáceos. Los métodos como la separación de la cabeza o del cuerpo entero tienen como objetivo minimizar el sufrimiento, y los métodos de aturdimiento deben dejar a los crustáceos insensibles antes del sacrificio. El enfriamiento, el aturdimiento eléctrico y el procesamiento a alta presión se analizan como métodos de sacrificio, con recomendaciones para las prácticas de la industria y una mayor investigación para el bienestar de los cangrejos, langostas, cangrejos de río y cigalas.

Fuente: <https://www.seafish.org/responsible-sourcing/animal-sentience-and-welfare>

NOTICIAS DE AMÉRICA del NORTE

EEUU: Un proyecto de ley permitiría a la FDA destruir las importaciones de mariscos contaminados

Un par de representantes del estado de Luisiana, en Estados Unidos, presentaron un nuevo proyecto de ley que autorizaría a la FDA a destruir las importaciones de mariscos que no pasen las inspecciones de importación. Cuando éstos u otros productos alimenticios no pasan una inspección, se le niega la entrada al país. Sin embargo, los alimentos no se destruyen necesariamente. Los importadores pueden exportar los productos a un lugar diferente. Según la Southern Shrimp Alliance (SSA), un grupo industrial interesado en reducir la cantidad de camarones importados a EEUU, esto condujo a los importadores a “reexportar” productos alimenticios que no pasan la inspección con la esperanza de evitar una segunda inspección. “Entre la comunidad acuícola estadounidense que compite con los productos importados del extranjero, es de conocimiento común que los importadores “comprarán” en puertos de entrada después de una denegación inicial por parte de la FDA estadounidense”, expresó el Director Ejecutivo de la Asociación Nacional de Acuicultura (National Aquaculture Association -NAA). La Ley de Destrucción de Importaciones Peligrosas quitaría esa oportunidad a los importadores al permitir que la FDA destruya productos alimenticios después de una inspección fallida. “EEUU debe priorizar la salud y la seguridad del pueblo estadounidense”, informó el representante estadounidense Clay Higgins (republicano por Luisiana). “Actualmente, miles de millones de libras de moluscos extranjeros sin inspeccionar continúan ingresando al país, lo que causa importantes problemas de salud”. El representante estadounidense Troy Carter (demócrata por Luisiana), otro patrocinador del proyecto de ley, agregó que el proyecto de ley cerrará una laguna que permite que los alimentos contaminados ingresen a los mercados de su país. La legislación ya obtuvo el apoyo de la SSA.

Fuente:

<https://www.seafoodsource.com/news/food-safety-health/louisiana-representatives-bill-would-let-fda-destroy-contaminated-seafood-imports>

Indonesia y EEUU: Se asocian para garantizar la calidad del camarón

Ambos países firmaron un acuerdo de marco regulatorio relacionado con la garantía de calidad de los productos pesqueros. Según el Ministerio de Asuntos Marinos y Pesca (Marine Affairs and Fishery Ministry-MMAF), se espera que esta cooperación impulse el acceso del camarón de Indonesia al mercado estadounidense. La directora general (DG) de la agencia de garantía de calidad del ministerio expresó que el acuerdo marco regulatorio cubre la mejora de la capacidad de la llamada “secuenciación del genoma completo” (WGS). “Ahora existe un cambio en la vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos, ya que las pruebas de laboratorio hoy en día utilizan plataformas WGS”, mencionó la DG en el reciente comunicado de prensa. “Los exportadores de camarones de India y Ecuador también adoptaron este esquema WGS para obtener un acceso más fácil al mercado estadounidense. Con esta

asociación Indonesia se convertirá en miembro de la red mundial de laboratorios de pruebas de enfermedades transmitidas por los alimentos WGS con sede en EEUU”, agregó.

Fuente:

<https://jakartaglobe.id/special-updates/indonesia-us-form-partnership-on-shrimp-quality-assurance>

NOTICIAS de AMÉRICA LATINA

Argentina: Se fortalece el control y la inspección en puertos con costa marítima

La Secretaría de Bioeconomía de Argentina recibió 80 tablets para la recolección y recopilación de información por parte de los inspectores nacionales de pesca portuaria, en el marco del fortalecimiento de los sistemas de control portuario que realiza el Gobierno Nacional. Según informó la entidad, fue posible gracias al apoyo de la FAO y de la Subsecretaría de Medio Ambiente de la Nación. A partir de mayo comenzarán las pruebas de carga y procesamiento de datos. La entidad gubernamental explicó que “la aplicación móvil destinada a la Subsecretaría de Recursos Acuáticos y Pesqueros permitirá ingresar de forma digital los datos obtenidos en el control de la descarga de recursos y productos pesqueros, fortaleciendo así la eficiencia y transparencia del sistema de obtención de información de las tareas de inspección que realizan los Inspectores Nacionales de Pesca portuaria. Asimismo, se mejorará la calidad y disponibilidad inmediata de los datos de desembarque, optimizando los procesos de control en puerto”. Asimismo, se informó que “la mejora en la calidad de los datos y la disponibilidad inmediata de información sobre las especies y volúmenes inspeccionados en los puertos pesqueros implica una mejora sustancial en la arquitectura del Sistema Federal de Información Pesquera y Acuícola (SiFIPA), con especial énfasis en la trazabilidad de los productos pesqueros”. Por su parte, el subsecretario de Recursos Acuáticos y Pesqueros, Juan Antonio López Cazorla, informó que “esta herramienta marcará un cambio notable en la recolección y disponibilidad de datos de las inspecciones en los muelles que realizan los inspectores”.

Fuente:

<https://www.infopesca.org/content/argentina-se-refuerza-el-control-y-fiscalizaci%C3%B3n-en-los-puertos-con-litoral-mar%C3%ADtimo-1>

NOTICIAS DE ÁFRICA

Acuicultura África 2024

Acuicultura África 2024 (AFRAQ2024), es la tercera edición de la serie anual de conferencias sobre acuicultura en África (AFRAQs) iniciada por WAS, se realizará en Hammamet, Túnez, del 19 al 22 de noviembre 2024, después del gran éxito en Egipto (2022) y en Zambia (2023). Su tema es Blue Farming: New Horizons for Economic Growth (Acuicultura azul: nuevos horizontes para el crecimiento económico). Evaluará el sector de la acuicultura de rápido crecimiento de Túnez y se espera que AFRAQ 2024 inspire a las comunidades africanas francesas y árabes. Se prevé que sea una plataforma de acceso para conectar a África con los integrantes de la acuicultura europea.

Fuente: <https://www.was.org/meeting/code/AFRAQ24>

PUBLICACIONES

Cocción y enfriamiento para el sector de servicios de alimentación y fabricación

Directrices para la producción, almacenamiento y distribución segura

Este libro, conocido como el “Libro Azul” en el sector, es el libro de texto de referencia por excelencia para tecnólogos de alimentos, chefs, gerentes de catering, auditores, consultores e instalaciones que se dedican al intrincado arte de los procesos de cocción y enfriamiento. Contiene información valiosa y orientación de expertos, entre los que se incluyen: • Características de los diferentes sistemas de cocción y enfriamiento • ¿Qué hace que los alimentos de cocción y enfriamiento sean seguros y cuáles son los problemas? • Diagramas de flujo y descripciones de cocción y enfriamiento • Equipos utilizados en las operaciones de cocción y enfriamiento • Tablas de tratamiento térmico para diversos patógenos • Preparación de un programa de seguridad alimentaria o un plan HACCP. Esta segunda edición actualizada refleja lo último en seguridad y producción de alimentos, al servicio del creciente mercado de cocción y enfriamiento. Los apéndices ofrecen información clave sobre microbiología de los alimentos, reglamentaciones, pasteurización, almacenamiento, envasado, normas de calidad y un

glosario completo. También se incluye una lista de referencias completa, recomendaciones de lectura y sitios web útiles. Si está involucrado en procesos de cocción y enfriamiento para servicios de alimentos y/o fabricación, ¡este libro es su guía definitiva!

Fuente: <https://www.aifst.asn.au/Sys/Store/Products/366172>

*El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en enero 2025. Favor remitir cualquier información que Ud. desee que sea difundida a través de este boletín a:*
<http://e-newsletter.infofish.org/> o sujit@infofish.org

Editor: Sujit Krishna Das, INFOFISH, Malaysia.

Edición Técnica: Omar Riego Penarubia, FAO, Roma, Italia. Meaghan Dodd, IAFI.

Traducción al idioma español: G. Pereira - INFOPESCA, Montevideo, Uruguay.

Traducción al idioma francés: Digré Arriko Calice, INFOPÊCHE, Abidjan, Côte

Traducción al idioma portugués: Uilians Emerson Ruivo, Ruivo Consultoria, Brasil.