

## GENERALIDADES

### FAO: COFI aprobó las Directrices Técnicas para la certificación de acuicultura

El Comité de Pesca de FAO (FAO Committee on Fisheries-COFI) aprobó las *Directrices Técnicas para la Certificación en Acuicultura (Technical Guidelines for Aquaculture Certification)* en su Sesión N° 29, realizada en Roma del 31 de enero al 4 de febrero 2011. Las directrices abarcan cuatro principales áreas: seguridad alimentaria, sanidad y bienestar animal, integridad ambiental y temas socio-económicos. Puede ser descargada en:

[ftp://ftp.fao.org/FI/DOCUMENT/aquaculture/TGAC/guidelines/Aquaculture%20Certification%20GuidelinesAfterCOFI4-03-11\\_E.pdf](ftp://ftp.fao.org/FI/DOCUMENT/aquaculture/TGAC/guidelines/Aquaculture%20Certification%20GuidelinesAfterCOFI4-03-11_E.pdf)

### IAFI: Congreso Mundial de Productos Pesqueros

Añote en su agenda la fecha del próximo *Congreso Mundial de Productos Pesqueros (IAFI World Seafood Congress)* organizado por la IAFI a realizarse en Washington D.C., del 1-6 octubre. Más información disponible en [www.iafi.net](http://www.iafi.net) Lo esperamos en Washington 2011.

### AOAC: Nuevo método oficial para el análisis de saxitoxinas en moluscos

La AOAC aprobó un nuevo método oficial, OMA 2011.02, para el análisis de las toxinas paralizantes en moluscos (saxitoxinas). El método ayudará a cambiar de las técnicas de bioensayos en ratones a los métodos más modernos de determinación de toxinas marinas en moluscos

**Fuente:** James Hungerford, Ph.D. Chair of AOAC Task Force and GR, Marine and Freshwater Toxins, Research Chemist, FDA, ORA, ATC, 22201 23rd Dr. SE, Bothell, WA 98021 USA. Tel: 425-483-4894; Fax: 425-483-4996; E-mail: [James.Hungerford@fda.hhs.gov](mailto:James.Hungerford@fda.hhs.gov)

### Oferta mundial de productos pesqueros

El *Departamento de Negocios, Innovación y Habilidades* de Reino Unido (UK Department for Business, Innovation & Skills) elaboró el informe *Futuro de la Alimentación y Agricultura Mundial (Global Food and Farming Futures)* que explora las crecientes presiones sobre el sistema mundial de los alimentos hasta el 2050. El informe y los documentos están disponibles para su descarga en formato pdf en:

<http://www.bis.gov.uk/foresight/our-work/projects/current-projects/global-food-and-farming-futures/reports-and-publications>

Un documento de gran interés es: *Controlador de Revisión DR17 – Control de la revisión de la cadena de oferta de pescado desde la captura al consumidor (Driver Review DR17 - Post-harvest to consumer driver review of the aquatic supply chain)*. Este documento resume las tendencias de la oferta de los productos pesqueros y las complejidades del comercio internacional – cerca del 37% de la captura total estimada de 142 millones de toneladas en 2009 entra al comercio internacional, una proporción sustancialmente mayor que cualquier otro alimento. Se indica una cifra decepcionante de consumo per cápita de pescado en 2009 (16,8 kg), levemente inferior al de 2007 y 2008 (16,9 kg). Dirigido más a los inspectores pesqueros se hace referencia a los efectos de las normas de higiene en el comercio y hay un párrafo completo el 3.2, sobre *Seguridad alimentaria, higiene y normas de rastreabilidad* dentro de la sección principal 3, sobre *Barreras técnicas potenciales al comercio*. A los tecnólogos pesqueros se los considera en la sección 2: *Avances en el procesamiento de alimentos de origen acuático*. En esta sección se llama la atención sobre las pérdidas post-cosecha por diversas causas, estimada por la FAO en un 10% a escala mundial, pero mucho mayor en algunas regiones, especialmente entre los productos procesados tradicionalmente.

**Fuente:** Carta del 8 de febrero 2011 a Seafood HACCP-Peter Howgate [phowgate@clara.co.uk](mailto:phowgate@clara.co.uk)

## NOTICIAS DE ÁFRICA

### Uganda: Seguridad alimentaria y acuicultura

Se seleccionaron establecimientos comerciales de acuicultura para evaluar el cumplimiento de las medidas de control recomendadas internacionalmente. Se evaluaron las medidas de control de los riesgos alimentarios en los puntos críticos de control potenciales: ubicación, estructura de la explotación e instalaciones para almacenar productos químicos y medicamentos, para residuos y para el procesamiento

de raciones. Se consideró a las áreas de procesamiento y almacenamiento de raciones como los puntos críticos de control potencialmente más deficientes. Se observó otra significativa deficiencia en la exigencia de rastreabilidad del pescado y en la utilización de procedimientos para la realización normal del trabajo de saneamiento. El uso de medicamentos veterinarios, un problema común en las exportaciones acuícolas, no presentó problemas ya que ninguna de las granjas tenía una producción altamente intensiva, una práctica que podría aumentar el riesgo de contaminación con patógenos, lo que llevaría a la necesidad de la utilización de drogas.

**Fuente:** Bagumire et al. Food safety – Related control measures in emerging aquaculture enterprises in sub-Saharan Africa: Compliance of Uganda's operations against international market requirements. *African Journal of Food Science* 4 (47), 444-357, July 2010.

## NOTICIAS DE ASIA

### **Bangladesh: Los indicadores de nitrofurazona se dan naturalmente en crustáceos**

En el simposio del 24 de noviembre 2010 en Bélgica la *Alianza de Importadores y Procesadores de Productos Pesqueros (Seafood Importers and Processors Alliance -SIPA)* y la *Fundación de Pescado y Camarón de Bangladesh (Bangladesh Shrimp and Fish Foundation -BSFF)* presentaron la investigación científica que llegó a la conclusión de que la semicarbazida (SEM) se encuentra como componente natural en los camarones de agua dulce y en todas las especies de crustáceos analizadas (desde cangrejos a langostinos y camarones). Actualmente cuando se encuentra a un nivel mayor a 1 ppb, se considera un indicador del metabolismo de la droga veterinaria ilegal nitrofurazona, pero este nuevo hallazgo sugiere que la SEM no es un indicador confiable.

Aunque no se confirmó la ruta metabólica para su producción en los animales, se piensa que una de las posibilidades es un posible papel fundamental en la síntesis de proteínas. Se realizó la investigación en respuesta a 50 alertas emitidas en 2009 por el *Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Raciones (Rapid Alert System for Food and Feed)* para envíos de camarón desde Bangladesh.

### **China: Ambicioso plan para mejorar la seguridad alimentaria**

En su 12° plan de cinco años de duración (comienza este año y termina en 2015), China prevé establecer una red de oficinas de seguridad alimentaria en cada una de sus provincias, así como un centro nacional de inocuidad alimentaria de evaluación de riesgos. Los exportadores obtienen la certificación HACCP a través de dos agencias del gobierno, la de *Inspección y Cuarentena de China (China Inspection & Quarantine-CIQ)* y la de *Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena (General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine -AQSIQ)*. De los 2 862 centros a nivel de condado de inspección de calidad en todo el país, menos de la mitad, 1100 son capaces de llevar a cabo pruebas de seguridad alimentaria y los gobiernos planean duplicar este número. El gobierno realiza esfuerzos para ampliar el número del personal calificado de 93 000 a más de 100 000 a fines de 2015. Las cifras de la AQSIQ también muestran que en 2010 el gobierno estableció 180 centros de inspección, proyectándose otros 148. Mientras tanto, se establecieron 209 laboratorios de control a nivel nacional, con equipamiento por un valor de \$ 2,1 mil millones.

El crecimiento significativo de la actividad de certificación de productos pesqueros impulsada por la demanda de los minoristas estadounidenses llevó a muchos proveedores a buscar deliberadamente la certificación, reconociéndola como útil para aumentar las ventas en el extranjero. El gobierno trató de reforzar la inspección, pero las inspecciones al azar de la CIQ de la mayoría de las granjas suelen limitarse a dos veces al año debido al gran número de dichas explotaciones. La certificación será de vital importancia para asegurar estándares superiores de acuicultores y procesadores. Una audiencia del Congreso estadounidense en 2008 observó que los productores a menudo utilizan en exceso los agentes antibacterianos y antifúngicos para compensar el hacinamiento de estanques y jaulas. Entre los productos utilizados se encuentran el verde malaquita, violeta de genciana y el cloranfenicol, todos considerados potencialmente cancerígenos. Se espera que las iniciativas del gobierno y la industria pesquera proactiva estimule notablemente la seguridad alimentaria en los próximos años.

**Fuente:** INFOFISH *International* May-June 2011

### **India: Límite a la utilización de antibióticos**

El gobierno está por establecer un límite al uso de antibióticos y prohibir ciertos productos en aves de corral, camarón y pescado durante la producción con el fin de abordar el problema de la resistencia a los antibióticos para ciertas bacterias patógenas para el hombre. Por primera vez, la *Política Nacional de Contención de Resistencia Antimicrobiana (National Policy for Containment of Antimicrobial Resistance)* puso un límite a la cantidad de antibióticos que se pueden utilizar en productos pesqueros y

aves de corral. En estas especies se prohibieron más de 20 antibióticos y sustancias farmacológicamente activas.

India también puso en marcha un banco nacional de cepas bacterianas, incluyendo a componentes moleculares como el ADN/plásmidos. Se lo utiliza para el control de calidad o para comparar cuando aparecen nuevas bacterias y puede ayudar a realizar estudios genéticos en las cepas, saber de dónde vienen, cuáles son sus debilidades y cómo se pueden eliminar.

**Fuente:** TheFishSite News Desk

## NOTICIAS DE EUROPA

### **Italia: Resultados de de la inspección de la Unión Europea**

La *Oficina Alimentaria y Veterinaria de la DG SANCO (Food and Veterinary Office of DG SANCO)* informó sobre la misión realizada en setiembre 2010 sobre las condiciones sanitarias de los productos pesqueros. Se observaron deficiencias importantes en relación con los controles oficiales en la producción primaria (es decir granjas acuícolas y barcos de pesca), barcos congeladores y barcos factoría. Se encontraron deficiencias estructurales, de HACCP y de higiene en todos los establecimientos visitados. No están claramente definidas las responsabilidades entre las diferentes autoridades regionales y ministeriales. El equipo de inspección no pudo acceder a algunas empresas y en una región no existía un plan de inspección anual. Se encontraron grandes deficiencias en relación a los mecanismos de control de residuos y contaminantes en los productos pesqueros. A pesar de estar acreditados, se encontró que los laboratorios de ensayo presentaban deficiencias en las pruebas de capacidad, en la utilización de los métodos de validación y en la comunicación en tiempo de los resultados. Además, no se pudo determinar la eficiencia y la compatibilidad de los controles oficiales realizados por las autoridades competentes centrales y regionales, debido a la falta de procedimientos de control y verificación. La misión concluyó que el sistema de control oficial sanitario no se puede considerar compatible con las exigencias de la UE. Se le solicitó a la autoridad central competente del *Departamento de Salud Pública Veterinaria, Nutrición y Seguridad Alimentaria del Ministerio de Salud (Department for Veterinary Public Health, Nutrition and Food Safety of the Ministry of Health)* que presente un plan de acción con las medidas correctivas.

**Fuente:** FishFiles Lite, MEGAPESCA, Marzo 2011.

### **España: Curso de entrenamiento sobre técnicas de laboratorio y toxinas en moluscos**

Del 28-29 abril 2011 se realizará en la Universidad de Vigo, Vigo, España un curso de entrenamiento sobre técnicas de laboratorio para identificar toxinas lipofílicas por *LC-MS/MS*. Las toxinas lipofílicas como los ácidos ocaidaicos, azaspirácidas, pectotoxinas y yesotoxinas se encuentran a nivel mundial y los métodos modernos enseñados en este curso ya fueron aprobados por la UE para su detección en moluscos. Disminuyó la utilización del método de bioensayo en ratones, sustituyéndose por técnicas más modernas y este curso práctico ayudará a los laboratorios a prepararse para estos inminentes cambios.

El costo del curso es de € 250 y se ofrece en base al espacio disponible. A los asistentes se les estimula a registrarse también en el *Segundo Simposio Conjunto* y en la *Reunión del Grupo de Trabajo de OAC* sobre “*Análisis de toxinas marinas y de agua dulce*” (*Marine and Freshwater Toxins Analysis*) a realizarse del 1-5 mayo 2011, en Baiona, España. Este evento incluye presentaciones por expertos de detección de toxinas marinas, al igual que recomendaciones prácticas y discusiones sobre los desafíos del monitoreo en la implementación de métodos instrumentales buscando la eliminación y/o reducción de la utilización de ratones.

### **Reino Unido: La FSA actualizó la estrategia para 2015**

La *Agencia de Normas Alimentarias (Food Standards Agency)* publicó su estrategia actualizada hasta el año 2015: *Alimentos más seguros para la nación*. La estrategia establece seis objetivos para garantizar la confianza de los consumidores en lo que compran y consumen. Esta es la primera actualización desde que se publicó por primera vez en diciembre 2009. La revisión busca reflejar los cambios recientes en la nueva FSA, la información sobre alérgenos, y tras la fusión con el *Servicio de Higiene de la Carne (Meat Hygiene Service)* pasó a tener una mayor presencia en la aplicación de la reglamentación alimentaria. Para demostrar que tomará medidas enérgicas en su desempeño, aunque proporcionadas también, adoptó un nuevo principio básico: “*Aplicación de la reglamentación alimentaria con equidad*” (*Enforcing food law fairly*).

Publicó su actualización de *Ciencia y Estrategia de la Evidencia 2010-2015 (Science and Evidence Strategy 2010-2015)* que establece cómo se utilizará la ciencia y la evidencia para afrontar el desafío de ofrecer alimentos más seguros y reitera el compromiso de utilizar la mejor ciencia y evidencia disponible de una manera abierta y transparente.

Fuente: [www.foodingredientsfirst.com](http://www.foodingredientsfirst.com)

## NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

### Canadá: Cursos del Instituto Marino online sobre QMP & HACCP

En la primavera 2011, el *Instituto Marino (Marine Institute)* ofrece dos cursos online sobre QMP y HACCP. Todos los materiales estarán disponibles en el sitio web del curso. La entrega online le permite completar el entrenamiento en su propia casa o lugar de trabajo y en el momento que le convenga. El Certificado se otorgará al término de cada curso.

*QMP (Programa de Manejo de Calidad)* - Se diseñó para proporcionar a los participantes la comprensión de los requisitos del *Programa de Manejo de Calidad (QMP)* que existen en los establecimientos de procesamiento de pescado registrados a nivel federal. Fecha: 18 abril a 6 mayo 2011 (equivalente a un curso en clase de tres días de duración). Costo del curso: \$450.

*HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)* - Se diseñó para proporcionar a los participantes la comprensión de los requisitos de *Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)* que existe en las plantas procesadoras de pescado registradas a nivel federal. Fecha: 09 al 20 mayo 2011 (equivalente a un curso en clase de tres días de duración). Costo curso: \$345.

Por información contactar a Barbara Hunt, Marine Institute. Tel: 1-800-563-5799, ext. 0404, or (709) 778-0404, Fax: (709) 778-0535, E-Mail: [Barbara.Hunt@mi.mun.ca](mailto:Barbara.Hunt@mi.mun.ca)

### EEUU: Escuela de Camarón 2011

La *Escuela de Camarón 2011 (Shrimp School 2011)* de la *Universidad de Florida* abrió las inscripciones para el curso a realizarse del 10-12 de mayo 2011 en el campus de la Universidad, en Gainesville, FL. La escuela se dedica a desarrollar la calidad y seguridad del producto camarón, convirtiéndose en un programa académico de entrenamiento líder para procesadores, compradores, cocineros y autoridades a nivel nacional e internacional. Este año ampliará su programa para cubrir más formación práctica en los métodos para detectar y juzgar la aceptación y la vida útil del producto sobre la base de criterios establecidos para la descomposición del crustáceo. El programa a realizarse del 10 al 13 de mayo, *Camarón Pro 2011 (Shrimp Pro's 2011)* se diseñó para profesionales que ofrecen servicios de análisis e inspecciones. Es la intención de que se reconozca oficialmente por las autoridades de EEUU (por ejemplo, la FDA y respectivas agencias del estado) en los contenidos del programa, la experiencia y calificaciones de desempeño. Por más información acceder a <http://fshn.ifas.ufl.edu/seafood/shrimpschool/>

### EEUU: Escuela Sensorial de pescado 2011

La *Universidad de Florida* abrió sus inscripciones para su *Escuela Profesional Sensorial de Pescado 2011 (Professional Seafood Sensory School 2011)*. Se realizará del 16 al 20 mayo en el campus de la Universidad, Gainesville, FL. Está destinado a laboratorios privados y gubernamentales, nacionales e internacionales, que ofrecen servicios de análisis para la comercialización de productos de la pesca y acuícolas, tanto a solicitud de los consumidores como del gobierno. Sin embargo, el personal de la industria relacionado al control de calidad que desee ser más eficiente en la evaluación sensorial de productos pesqueros también puede participar en este curso. El programa de este año comprenderá: Categoría 4: pescado procesado en base a especies formadoras de escombrotóxicas (atún enlatado o en bolsas), Categoría 5: procesamiento de otros productos pesqueros (no elaborados a partir de especies formadoras de escombrotóxicas).

Por más información acceder a: <http://fshn.ifas.ufl.edu/seafood/sensory/index.shtml> o ponerse en contacto con Laura Garrido: [shrimp@ufl.edu](mailto:shrimp@ufl.edu), 352-392-1991 ext. 308.

### EEUU: Centro Internacional de Excelencia en Comunicación de Riesgo Alimentario

El *Consejo Internacional de Información Alimentaria (International Food Information Council-IFIC)* comunicó la puesta en marcha del *Centro Internacional de Excelencia en Comunicación de Riesgo Alimentario (International Center of Excellence in Food Risk Communication)* y la nueva página web del Centro [www.foodriskcommunications.org](http://www.foodriskcommunications.org) Según FoodInsight.org, donde se hizo el anuncio, el Centro ofrece a los funcionarios gubernamentales, profesionales de la salud, académicos, productores de alimentos, público y otros, recursos para comunicarse mejor y comprender los conceptos, prácticas, investigación y datos sobre inocuidad de los alimentos, nutrición y salud.

Por más información acuda a [www.foodriskcommunications.org](http://www.foodriskcommunications.org)

## PUBLICACIONES

## **FAO Informe Técnico de Pesca y Acuicultura 553: Normas privadas y certificación en pesca y acuicultura – Prácticas actuales y temas emergentes**

Por S. Washington y L. Ababouch

Las normas privadas y la certificación relacionada son características importantes del comercio internacional de pescado. Las normas privadas son un mecanismo clave para los minoristas a gran escala y los propietarios de marcas comerciales que deseen trasladar los requisitos - tanto las especificaciones del producto y el proceso a otras partes de la cadena de suministro. También pueden facilitar la rastreabilidad, la normalización de los productos de una gama de proveedores internacionales y la transparencia de los procesos de producción. Aunque el impacto de las normas privadas no es uniforme en todos los mercados, las especies o tipos de producto, es probable que aumente especialmente en los países en desarrollo como en las cadenas de supermercados, que se consolidan como principales distribuidores de pescado. Sus políticas de adquisiciones se apartan de los mercados abiertos hacia las relaciones contractuales de suministro. A medida que los principales minoristas transnacionales amplían su alcance mundial, sus estrategias de compra pueden influir progresivamente en el este asiático, África, Europa Oriental y América Latina. La proliferación de normas privadas confunde a muchas partes interesadas: los pescadores y acuicultores tratando de decidir qué sistema de certificación maximizará el retorno de mercado, los compradores tratando de decidir qué normas tienen más credibilidad en el mercado y ofrecer retornos a la reputación y manejo de riesgos, y los gobiernos tratando de decidir si las normas privadas encajan en su seguridad alimentaria y en las estrategias de manejo de recursos.

Este trabajo analiza técnicas de los dos tipos principales de las normas privadas que afectan el comercio, es decir, las eco etiquetas y los estándares de seguridad y calidad alimentaria y su importancia para una amplia gama de partes interesadas. Aborda temas que están impulsando su desarrollo y examina, entre otras cosas, su política y gobernanza, su impacto en los costos, su papel en la rastreabilidad y la evaluación de su credibilidad, y desafíos y oportunidades para los países en desarrollo. La publicación se puede descargar desde: <http://www.fao.org/docrep/013/i1948e/i1948e00.htm>.

## **FAO Informe Técnico de Pesca y Acuicultura 550: Pérdidas post-captura en pesca artesanal – caso de estudio en cinco países subsaharianos africanos**

Por Akande, G y Diei Wadi, Y.

Describe los estudios realizados en cinco países de África subsahariana: Ghana, Kenia, Malí, República Unida de Tanzania y Uganda. El trabajo muestra que las pérdidas post-cosecha en la pesca artesanal se producen en todas las etapas de la cadena de abastecimiento (desde la captura hasta el consumidor). Se producen grandes pérdidas físicas y de calidad en algunas cadenas de suministro (evaluadas en todos los países), registrándose pérdidas de calidad de más del 70 por ciento de las pérdidas totales. Los actuales datos indican que las pérdidas físicas rara vez exceden el 5 por ciento en algunas pesquerías, pero en la sardina del Lago Victoria (*Rastrineobola argentea*) son mayores durante la temporada de lluvias, cuando prevalecen las malas condiciones de secado. Aunque las pérdidas nutricionales y los problemas de salud no fueron el centro del estudio, se admite fácilmente que se suman a la inocuidad de los alimentos y a los problemas de calidad en las pequeñas especies pelágicas (como las anchoas en Ghana). Éstas forman una parte importante de los desembarques en cuestión y se sabe que son propensas a la acumulación de histamina bajo condiciones no controladas de tiempo/temperatura. Para tratar de reducir o prevenir las pérdidas los pescadores, procesadores y comerciantes utilizan diversas estrategias con diferentes grados de éxito. A pesar de esto, como se demostró en el estudio, se siguen produciendo, de ahí la necesidad de iniciativas técnicas y políticas continuas cuidadosas por parte de los organismos internacionales y nacionales. Un dilema importante es equilibrar las intervenciones técnicas (para mejorar la calidad del pescado) con el incremento potencial de los precios de venta asociados al pescado de mejor calidad y a la demanda de pescado más barato por los consumidores de bajos ingresos. En esta situación, la intervención política para fomentar el acceso a alternativas de proteína barata mejorando la seguridad alimentaria de los consumidores de bajos ingresos podría ayudar a mitigar el efecto pesimista del aumento de precios.

Se puede acceder a esta publicación en <http://www.fao.org/docrep/013/i1798e/i1798e00.htm>

## **Nuevo libro sobre tecnología pesquera**

Ya se encuentra disponible un nuevo libro sobre tecnología pesquera, editado por E. Grazyna Daczowska-Kozon (*Universidad de Tecnología de Pomerania Occidental*, Polonia) y Bonnie Sun Pan (*Universidad Nacional Oceánica de Taiwán*, Taiwán) - *Efectos ambientales sobre Disponibilidad, Seguridad y Calidad de Productos Pesqueros (Environmental Effects on Seafood Availability, Safety, and Quality)*. Se presentan una variedad de factores intrínsecos y extrínsecos al medio marino y su potencial para influir en la disponibilidad de peces/moluscos, su valor nutricional, atributos de calidad y los temas de seguridad desde el momento de la captura. También cubre el manejo de los peces/moluscos recién

capturados a bordo de los barcos. Entre los autores se encuentran tecnólogos pesqueros de renombre mundial como H. Allan Bremmer, Stephen T. Grabacki, Bonnie Sue Pan y Z.E.Sokorski.

Los miembros del grupo [seafood@ucdavis.edu](mailto:seafood@ucdavis.edu) pueden ahorrar 20% en el libro visitando [www.crcpress.com](http://www.crcpress.com) y entrando el código de promoción 850AW para recibir un descuento más el flete estándar gratis. Si tiene interés en el libro contactar a Stephen T. (Steve) Grabacki, FP-C, President, GRAYSTAR Pacific Seafood, Ltd., P. O. Box 100506, Anchorage, Alaska, 99510-0506 USA, +907-272-5600, [graystar@alaska.net](mailto:graystar@alaska.net)

#### **Nueva guía farmacológica de acuicultura**

La *Sección de Cultivo de Peces* de la *Sociedad Americana de Pesca (American Fisheries Society – Fish Culture Section)* publicó una nueva guía para el uso de medicamentos en la acuicultura. El *Grupo de Trabajo sobre Acuicultura de Medicamentos, Productos Químicos y Biológicos (Working Group on Aquaculture Drugs, Chemicals, and Biologics)* anunció la publicación de la *Guía para el uso de Medicamentos, Productos Biológicos y Otros Productos Químicos en la Acuicultura (Guide to Using Drugs, Biologics and Other Chemicals in Aquaculture)* y un instrumento acompañante, la *Calculadora de Tratamiento (Treatment Calculator)* para ayudar en el cálculo de la cantidad de medicamento a utilizarse según las necesidades específicas de la especie de pescado a ser tratada y sus necesidades de tratamiento. Se publica exclusivamente en formato electrónico para facilitar la actualización eficiente y oportuna con el siempre inestable clima regulador de este país. Por más información acerca de la calculadora, la guía de tratamiento y para descargar una copia gratis acceda a: <http://tinyurl.com/4ara8r2>.

**Fuente:** Publicado el 8 marzo 2011 por GRASSAM.

#### **Nueva guía de implementación de rastreabilidad para la cadena alimentaria de productos pesqueros de EEUU**

Se publicó en marzo 2011 un nuevo recurso "*Rastreabilidad de productos pesqueros, Guía de implementación en EEUU*" ("*Traceability For Seafood, U.S. Implementation Guide*") en colaboración del *Instituto Nacional de Pesca (National Fisheries Institute-NFI)* con el GS1™ y la industria. Ofrece una orientación práctica y objetiva para la aplicación voluntaria de los procedimientos de rastreabilidad. Se definen los requisitos mínimos y las recomendaciones sobre las mejores prácticas para el seguimiento de los productos pesqueros a medida que avanza a través de la cadena de suministro desde su origen (pesca/cultivo) hasta los procesadores, proveedores, distribuidores, minoristas, operadores de servicio de alimentos, etc. La Guía de 53 páginas incluye ilustraciones y fotografías que demuestran precisamente "cómo seguir" las instrucciones del uso de identificadores numéricos, códigos de barras y otras normas necesarias para la rastreabilidad. Puede descargar esta guía en forma gratuita de cualquiera de los sitios web de la NFI (<http://www.aboutseafood.com/about/us-seafood-traceability-implementation-guide>) o del GS1™ EEUU ([http://www.gs1us.org/sectors/fresh\\_foods/seafood](http://www.gs1us.org/sectors/fresh_foods/seafood)).

**Fuente:** Dra. Pamela Tom, California Sea Grant Advisor, University of California, Food Science and Technology Department, One Shields Avenue, Davis, CA 95616 USA, Fax 1-530-752-4759, web <http://seafood.ucdavis.edu>

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en junio 2011. Favor remitir cualquier información que Ud. desee que sea difundida a través de este boletín a: C A Lima dos Santos, Rua Cel. Eurico de Souza Gomez Filho 510 Cob 01, Jardim Oceanico-Barra da Tijuca, 22620-320, Rio de Janeiro, RJ-BRASIL, Tel: +55212491-0704; E-mail: [dossantoscarlos@globocom](mailto:dossantoscarlos@globocom)

**Editor Principal:** Amil Kumar - INFOFISH, Kuala Lumpur, Malasia.

**Traducción al Español:** Nelson Avdalov, Gloria Scelza – INFOPECA, Montevideo, Uruguay

**Traducción al Portugués:** Carlos Lima dos Santos, Rio de Janeiro, Brasil.