

**IAFI: Mensaje de fin de año de la Presidenta**

El mensaje de Jayne Gallagher, Presidenta de la IAFI, se anexa al final de este boletín, repasando las actividades de la IAFI en 2006, anunciando las novedades del 2007 y enviando sus mejores deseos para el 2007 a todos los miembros de la IAFI y sus familias.

**Congreso Mundial de Pescado y Productos Pesqueros 2007**

El Instituto de Educación Superior de Grimsby ("*Grimsby Institute of Further and Higher Education*") del Reino Unido, anunció que financiará una Competición Científica de Pósters que se realizará en este Congreso. Con una duración de tres días, se realizará en Dublín, Irlanda, del 25 al 28 de setiembre 2007. La principal finalidad de la competición, es divulgar los trabajos de investigación realizados por los estudiantes posgraduados, que actualmente cursan el nivel terciario de instituciones educativas. La competición está buscando pósters que aborden tópicos relacionados a los principales temas del Congreso: sostenibilidad, comercialización, seguridad alimentaria, productos pesqueros y salud.

Los ganadores recibirán becas, y a los que se clasifiquen entre los tres primeros lugares se les dará una inscripción complementaria al Congreso. Los interesados podrán obtener información adicional sobre el concurso, el formulario de inscripción, y las reglamentaciones en la página de internet: [www.worldseafoodcongress07.com](http://www.worldseafoodcongress07.com)

**OMS: Programa de Control de Zoonosis del Mediterráneo**

El Programa de la OMS de Control de Zoonosis del Mediterráneo ("*WHO Mediterranean Zoonoses Control Programme-MZCP*") es un programa interregional (Mediterráneo y Medio Oriente), para la prevención y control de las zoonosis y enfermedades transmitidas por los alimentos, a través de las actividades de salud pública veterinaria y de la promoción de la colaboración y coordinación intersectorial. Participan en el programa diez países, además de cinco asociados. La oficina de coordinación y manejo del Centro de Control de Zoonosis del Mediterráneo ("*Mediterranean Zoonoses Control Centre*") está localizada en Atenas, Grecia. El MZCP colabora estrechamente con la OMS y particularmente, su Oficina Regional para el Mediterráneo Oriental ("*Regional Office for the Eastern Mediterranean-EMRO*") localizada en El Cairo, y una red de instituciones colaboradoras. Las principales actividades del MZCP incluyen Cursos Nacionales de Entrenamiento sobre Sanidad Alimentaria. Información adicional está disponible en: <http://www.mzcp-zoonoses.gr>. Contacto: Dr. Aristotos Seimenis (Tel: +30 210 3814703 - E-mail: [mzcc@ath.forthnet.gr](mailto:mzcc@ath.forthnet.gr)).

**Fuente:** *FOOD SAFETY NEWS* - No 21, 20 de setiembre 2006

**NOTICIAS DE ÁFRICA****Sección africana de EUROFISH Magazine**

La creciente globalización del comercio pesquero internacional se refleja en la FISH INFONETWORK, un grupo de siete organizaciones internacionales, cada una representando una región diferente del mundo. Dos de estas organizaciones, EUROFISH e INFOPECHE/INFOSA, con el apoyo de FAO GLOBEFISH y la firma Fish Publishing House, están colaborando en una nueva sección de África en la revista EUROFISH Magazine, destacando las relaciones cercanas entre las industrias pesqueras europeas y africanas. La nueva sección aparecerá regularmente en la revista, introduciendo las industrias pesqueras y la acuicultura de África a los lectores de EUROFISH, con el objetivo de promover el comercio, la colaboración técnica, y las compañías mixtas. Más información se puede obtener en: <http://www.eurofish.dk>

**NOTICIAS DE ASIA****Malasia: Taller Regional**

Dentro del Proyecto de FAO-TCP sobre "Fortalecimiento de la Capacidades Nacionales en la Política Pesquera incluyendo la Rastreabilidad y Evaluación de Riesgo" ("*Strengthening National Capabilities in Seafood Policy including Risk Assessment and Traceability*") y organizado por FAO-MOA-LKIM-INFOFISH, se realizó un taller regional en Kuala Lumpur, del 17 al 19 de agosto 2006. Asistieron 25 participantes provenientes de 12 países: Bangladesh, India, Irán, Indonesia, Malasia,

Maldivas, Paquistán, Papúa Nueva Guinea, Filipinas, Sri Lanka, Islas Salomón y Tailandia. Se realizaron seis presentaciones en el primer día, seguidas al día siguiente por 12 presentaciones individuales de cada país participante, centrándose en el estado actual del comercio de los productos pesqueros y sus programas de garantía de calidad, incluyendo las iniciativas de evaluación de riesgo y rastreabilidad en los respectivos países. El tercer día fue dedicado a debates en grupo sobre las conclusiones y recomendaciones. Para obtener información adicional sobre el taller regional ponerse en contacto con el Dr. Subasinghe, Director de INFOFISH, Kuala Lumpur, Malaysia e-mail: [infish@po.jaring.my](mailto:infish@po.jaring.my)

#### **Filipinas: Mejoramiento de las actividades de garantía de calidad**

En un esfuerzo por cumplir con las exigencias del mercado de la UE para los productos de atún, la Autoridad Filipina para el Desarrollo de la Pesca (“*Philippines Fisheries Development Authority*”) adoptó varias medidas para mejorar las prácticas y el funcionamiento de la industria. Esto incluye la creación de un laboratorio de control de calidad en la “capital del atún”, General Santos City, y el contrato de un equipo de garantía de la calidad, para evaluar la puesta en práctica del HACCP. Se realizaron mejoras por un valor de U\$S 26 millones, para cumplir con las normas de la UE.

**Fuente:** INFOFISH *International*, 6/2006:32

### **NOTICIAS DE EUROPA**

#### **Bulgaria: Taller sobre evaluación de HACCP**

EUROFISH organizó un taller sobre el programa de evaluación de HACCP en Bulgaria, del 30 de octubre al 3 del noviembre de 2006. El taller fue realizado como seguimiento a la asistencia técnica en seguridad alimentaria que SIPPO/EUROFISH proporcionaron a Bulgaria desde el año 2000. Incluyó una serie de visitas a fábricas, en donde los expertos de Eurofish asistieron en la implementación de los programas de HACCP, explicando al mismo tiempo la metodología utilizada. De esta forma se beneficiaron los inspectores y las fábricas visitadas del conocimiento y experiencia de los expertos de EUROFISH. Un grupo de 14 inspectores, acompañó a estos expertos.

**Fuente:** <http://www.eurofish.dk>

#### **Bruselas: Sistema de la UE de alerta rápida de seguridad de alimentos**

Durante la 40ª semana del 2006, los inspectores pesqueros de la UE detectaron la presencia de *Listeria* en caballa ahumada, y sulfitos en langostas noruegas, entre otros productos pesqueros contaminados. También, enviaron los inspectores de los países de la UE cuatro alertas. Éstas incluyeron la detección de mercurio en pez espada importado de España hacia el mercado italiano, y de Indonesia para el mercado alemán vía Holanda; la detección de *Listeria monocytogenes* en caballa ahumada de Polonia por funcionarios polacos, y un alto contenido de sulfitos en cola de langosta noruega congelada en Italia proveniente del Reino Unido. Se realizaron notificaciones informativas durante la semana, debido al mal control de la temperatura, al monóxido de carbono, a las toxinas diarreicas en moluscos, al benzopireno, al mercurio y a la histamina, etc.

En otro incidente, se les prohibió a cuatro exportadores de Bangladesh exportar a la UE, luego de la detección de rastros de nitrofurano (antibiótico no autorizado) en camarón. Anteriormente, las autoridades de la UE, habían advertido a los exportadores de camarón de Bangladesh a que invirtieran en entrenamiento y equipamiento, para detectar contaminantes o enfrentar una prohibición. En los últimos meses, los funcionarios británicos publicaron una alerta para el camarón contaminado de Bangladesh que pudo haber sido importado, y avisos de información para prevenir su acceso al mercado. Actualmente, los exportadores de Bangladesh envían muestras de camarón a Singapur para detectar la presencia de antibióticos; habiendo el gobierno recientemente importado equipo para la detección de antibiótico.

**Fuente:** INFOFISH *International*, 6/2006

### **NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA**

#### **Red Panamericana de Inspección, Control de Calidad y Tecnología de Pescado**

Se realizó en Punta del Este, Uruguay, del 27 de noviembre al 1 de diciembre de 2006, la reunión conjunta de la RED PANAMERICANA DE INSPECCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE PESCADO (establecida en 1983) y de la RED LATINOAMERICANA DE TECNOLOGÍA DE PESCADO (establecida en 1994), bajo los auspicios de FAO e INFOPESCA. Como resultado, las dos redes regionales decidieron unirse formando una sola asociación - RED PANAMERICANA DE INSPECCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE PESCADO. INFOPESCA, con sede en Montevideo, Uruguay, actuará como la Secretaría para la red. Al igual que la IAFI, la red es una asociación voluntaria de colegas y amigos.

La nueva red tiene tres secciones: Inspección y Control de Calidad, Tecnología Pesquera, y Mercado Interno, así como un Comité de Asesoramiento integrado por seis miembros. Los colegas elegidos en Punta del Este para dirigir las actividades de la red son los siguientes:

- Presidente - Carlos A Lima dos Santos (Brasil)
- Directora Ejecutiva (Inspección & CC) - Cecilia Solís (Chile)
- Director Ejecutivo (Tecnología Pesquera) - Ramón Pacheco (México)
- Director Ejecutivo (Mercado Interno) - Nelson Avdalov (Uruguay)
- Comité Asesor: César Gentile (Argentina), Alex Gonçalves (Brasil), Doris Hernandez (Cuba), Byron Gurdian (Costa Rica), Nelly Camba (Ecuador), y Oscar García (Nicaragua).

Mayores detalles sobre la reunión y la red se pueden obtener del Dr. Nelson Avdalov, INFOPECA, Montevideo, Uruguay, en el E-mail: [nelson.avdalov@infopesca.org](mailto:nelson.avdalov@infopesca.org)

### **Congreso Latinoamericano de Higiene de los Alimentos**

El Tercer Congreso Latinoamericano de Higiene de los Alimentos se realizará en Porto Seguro, Bahia, Brasil, del 1 al 4 de mayo 2007. Mayores detalles sobre el evento se pueden obtener en <http://www.higienistas.com.br/>

### **Bolivia: Curso de entrenamiento sobre procesamiento y control de calidad de pescado**

En julio 2006, INFOPECA realizó un curso sobre "Procesamiento y control de calidad de pescado" en la ciudad de San Ignacio de Moxos, Bolivia, entrenando a treinta y cuatro personas de la Asociación de Acuicultura de los Pueblos Indígenas de Moxos (ASOPIM). Se realizó como parte del acuerdo entre el "Centro de Estudios de la Hoya Amazónica OYAM - CEAM" e INFOPECA. El programa de entrenamiento cubrió una variedad de tópicos, como la anatomía, fisiología y composición del pescado, incluyendo también las enfermedades de los pescados y sus causas, el deterioro y el papel de la refrigeración y del hielo en su prevención. Además, se trató la tecnología del procesamiento, el desarrollo de los productos, así como la garantía de calidad y buenas prácticas de manejo. Mayores detalles sobre la reunión y la red se pueden obtener del Dr. Nelson Avdalov, INFOPECA, Montevideo, Uruguay, en el E-mail: [nelson.avdalov@infopesca.org](mailto:nelson.avdalov@infopesca.org)

### **Brasil: MBA en el manejo de la seguridad del alimento**

El Servicio Nacional de Entrenamiento Industrial ("*Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - SENAI*") organizó un diploma de graduación "*latu sensu*" a través de un curso a distancia del MBA, sobre manejo de la seguridad del alimento. Más detalles del curso están disponibles en: [www.ctai.senai.br/MbaAlimentos/index.html](http://www.ctai.senai.br/MbaAlimentos/index.html)

**Fuente:** Dra. Simone Moraes Raszl, SENAI/Florianópolis, tel : 55 48 32395815, fax : 55-48 323958002, e-mail : [simone@ctai.senai.br](mailto:simone@ctai.senai.br) o [www.ctai.senai.br](http://www.ctai.senai.br)

### **Ecuador: Modificaciones en el Sistema de Inspección**

Con el apoyo y asistencia técnica proporcionado por el programa de cooperación económica de la UE con Ecuador ([www.ExpoEcuador.org](http://www.ExpoEcuador.org)), el sistema de inspección pesquera fue reestructurado de acuerdo a los principios del "modelo regulador óptimo", definiendo substancialmente las responsabilidades y obligaciones de la Autoridad Competente, de los servicios de certificación, de la oficina reguladora de verificación, de la industria fiscalizada, y de los servicios proporcionados por los laboratorios. Estos cambios tomaron en cuenta las modificaciones del marco regulatorio de la UE realizadas a partir del 1/1/06 (paquete sobre higiene de los alimentos- reglamentaciones 852/853/854/2004, etc.), y aquellas bajo un acercamiento regulador participativo de la industria, el "Plan Nacional de Control" ("*National Control Plan-NCP*") fue desarrollado e implementado, abarcando 12 protocolos. Este NCP gobernará las exportaciones de productos pesqueros a la UE de ahora en adelante, siendo pre-evaluado y recomendado por la misión de asistencia DG SANCO de la UE, que visitó Ecuador en setiembre. Ahora es formalmente evaluado por la UE, ya que es el primero en su tipo a ser presentado dentro del nuevo marco.

Por mayor información ponerse en contacto con: Francisco Blaha ([info@franciscoblaha.com](mailto:info@franciscoblaha.com)) o Rocío Rivera ([riversa@inp.gov.ec](mailto:riversa@inp.gov.ec)) o Catalina Cárdenas ([ccardenas@corpei.org.ec](mailto:ccardenas@corpei.org.ec))

### **Uruguay: Inauguración del Instituto Pasteur- Montevideo**

El 23 de noviembre de 2006, se firmó un acuerdo entre el Instituto Pasteur (Francia), y el Gobierno y la Universidad de Uruguay para la creación del instituto Pasteur de Montevideo, en el marco de colaboración científica internacional entre Francia y la región de América del Sur. El Instituto Pasteur de Montevideo se inauguró el 8 de diciembre de 2006, funcionando como una fundación privada y una

institución nacional de investigación uruguaya. Tiene como Director Ejecutivo al profesor Guillaume Dighiero, un Consejo Administrativo integrado por siete miembros, con representantes de Uruguay y del Institut Pasteur (Francia). Su Comité Científico está integrado por investigadores internacionales de renombre. Realizará las tradicionales misiones de investigación, enseñanza y salud pública, de acuerdo con los otros miembros de la Red Internacional del Instituto Pasteur.

**Fuente:** Nadine Peyrolo, Chef du Service de Presse, Institut Pasteur, France - tel. 01 45 68 81 47 [presse@pasteur.fr](mailto:presse@pasteur.fr)

## NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

### Reunión de Tecnólogos Pesqueros del Pacífico

La 58ª *Reunión Anual de Tecnólogos Pesqueros del Pacífico* será realizada del 18 al 21 de febrero 2007, en el Centro de Artes de la Universidad de Sonora, Hermosillo, México. Los organizadores están trabajando arduamente en la preparación de un programa interesante, e invitar a los participantes de la industria (captura, procesamiento y comercialización), de la universidad, y de las oficinas gubernamentales, para los tres días de presentaciones, debates e interacción social. En la página en internet: <http://www.pft2007.uson.mx>, se obtiene información sobre el registro, alojamiento, el recorrido, el primer llamado para la presentación de los papeles, información sobre la competición para los estudiantes. Si tiene alguna duda llame al teléfono (52-662) 259-22-07 o envíe un e-mail a Marina Ezquerro, ([ezquerro@guayacan.uson.mx](mailto:ezquerro@guayacan.uson.mx)) Presidenta de PFT 2007.

### EEUU: Curso de procesamiento de camarón cocido

Se realizará del 6 al 8 de febrero 2007, en Nueva Orleans, LA, un curso de entrenamiento sobre tecnología de procesamiento de camarón cocido. El curso es organizado por la *Cooked Shrimp Processing Certification School*, que proporciona un programa de entrenamiento formal, reconocido, destinado a individuos y a compañías que procesan y/o compran productos de camarón cocidos. El programa es desarrollado y mantenido en base a la experiencia académica de la *University of Florida's Aquatic Food Products Program*, localizada en Gainesville, Florida, en asociación con la *Laitram Machinery*, en Harahan, Louisiana. Esta colaboración proporciona un entrenamiento estandarizado basado en la mejor ciencia disponible, regulaciones y prácticas comerciales compiladas en ediciones actualizadas del Manual de Entrenamiento. La instrucción incluye conferencias, demostraciones y prácticas asegurando que el alumno gane experiencia sobre la supervisión de los procesos de cocido. Todos los participantes que completen el curso recibirán un "*Certificado de Conclusión del Curso*" reconocido por varias autoridades estatales y federales así como por firmas comerciales a nivel mundial. Información detallada sobre el curso puede obtenerse en: <http://cookedshrimpschool.ifas.ufl.edu>

**Fuente:** Dr. Victor Garrido ([vmga@ufl.edu](mailto:vmga@ufl.edu))

### EEUU: Conferencia y Taller Internacional sobre Productos Pesqueros Ahumados

El *Programa Consultivo Marino del Sea Grant de Alaska* ("*Alaska Sea Grant Marine Advisory Programme*") y sus copatrocinadores, están organizando la Conferencia Internacional de Productos Pesqueros Ahumados, del 5 al 7 de marzo 2007, en el Hotel Cook, Anchorage, Alaska. La conferencia ofrecerá la información más reciente sobre investigación, equipamiento y reglamentaciones actuales.

Los conferencistas (de la industria procesadora, universidades, oficinas reguladoras, vendedores de ingredientes, equipamiento y materiales de empaque) compartirán la información sobre tópicos, como por ejemplo:

- Seguridad de productos y riesgos biológicos
- Estándares reguladores, incluyendo estatales, federales e internacionales
- Información de la producción, incluyendo cálculo de las producciones, vida útil, nuevos productos
- Ingredientes incluyendo el uso de monóxido de carbono, tipos de madera
- Calidad tanto de la materia prima entrante como del producto saliente
- Comercialización para procesadores grandes y pequeños

La conferencia incluye una exhibición del moderno equipamiento de ahumado, del material de empaque y de los ingredientes. También, se planea realizar luego de la conferencia, un taller de tres días de duración sobre productos pesqueros ahumados. El taller ofrece prácticas en una planta procesadora, abarcando ahumado en caliente, en frío y productos a base de salmón e hipogloso. Se espera que los participantes adquieran conocimiento práctico al trabajar con tres diferentes marcas de hornos ahumadores, y que asistan a conferencias sobre calidad, sanidad y reglamentaciones. Detalles sobre la conferencia, la exhibición y el taller se pueden obtener en: [www.seagrant/uaf.edu/conferences/2007/smokedseafood/index.html](http://www.seagrant/uaf.edu/conferences/2007/smokedseafood/index.html), o se puede contactar a Sherri Pristash, Alaska Sea Grant College Programme (e-mail: [s.pristash@uaf.edu](mailto:s.pristash@uaf.edu), tel. + 1 907 474 6701).

**Fuente:** Alaska Sea Grant College Programme

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en marzo 2007. Favor remitir cualquier información que Ud. desee que sea difundida a través de este boletín a: C A Lima dos Santos, Rua Cel Eurico Gomes de Souza 510 Cob 01, Jardim Oceanico- Barra da Tijuca, 22620-320, Rio de Janeiro, RJ- BRASIL, Tel: +55212491-0704; E-mail: [dossantoscarlos@globo.com.br](mailto:dossantoscarlos@globo.com.br)

**Editor Principal:** S Subasinghe-INFOFISH, Kuala Lumpur, Malasia

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

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



**International Association of Fish Inspectors**

Brisbane, Australia  
22 de diciembre 2006

Estimados amigos de la IAFI ,

Apenas puedo creer que es diciembre otra vez y el final de otro año. ¡Si parece que fue ayer que les daba la bienvenida al Congreso de la IAFI en Sidney!

Los arreglos ya están bien adelantados para que nuestro Congreso Mundial de Productos Pesqueros sea realizado en Dublín, en setiembre 2007. Nuestro agradecimiento colectivo debe realizarse al colega Peter Marshall, por reunir juntos al equipo de BIM, de la Food Safety Authority Irland, y de la *Enterprise* Irlanda por encargarse de este evento de clase mundial. También, por primera vez tenemos a la OMS, junto con FAO y UNIDO como co-organizadores. Uno de los principales puntos del Congreso de Sidney fue la Competición Estudiantil de Pósters, que se repetirá otra vez en 2007, y esta vez patrocinada (gracias a Mike) por el Instituto Grimsby. Se formó un comité científico y algunos de ustedes están participando. Es presidido por el Dr. Alan Reilly, de la Food Safety Authority Irland, que tiene la tarea poco envidiable de seleccionar los trabajos presentados y clasificarlos por temas. El Congreso también contará con muchos oradores y ya hemos recibido algunas sugerencias fantásticas.

Si tienes alguna sugerencia sobre los conferencistas, contáctate con Peter, Mike Dillon y Chris Leftwich, que están preparando el acontecimiento fantástico que será realmente una “reunión de amigos”. Espero encontrar a muchos de Uds. allí.

¡Ahora con respecto al año que pasó, qué laborioso que fue (y esto es decir poco)!

Roy Palmer juntó a su equipo (“el comité quién somos y qué hacemos”) vino con algunas recomendaciones para cambiar la manera de hacer negocios, y particularmente, mejorar los servicios prestados a los miembros.

Sus recomendaciones fueron presentadas en mayo al Consejo (durante la ESE en Bruselas) acordando en implementar algunas de ellas, incluyendo:

- Una nueva página de internet que sea más interactiva e informativa – a ser revelada a comienzos del 2007. Chris Leftwich está coordinando las sugerencias para la nueva página, y Chris Duffy la está implementando.

- Se está realizando una revisión y actualización de los estatutos de la organización- una tarea difícil pero esencial. Spencer Garret acaba de terminar esta revisión, y este borrador pasará al Consejo para adiciones

y debates antes de ser enviado a la asesoría legal y finalmente a los miembros reunidos en setiembre 2007.

Como parte de la estrategia de ser más visible a los miembros, la IAFI realizó una alianza estratégica con la firma Diversified Communications – un maravilloso personal dedicado que organiza los eventos sobre productos pesqueros a nivel mundial. Dentro de este acuerdo, la IAFI tendrá un lugar en la European Seafood Exposition en Bruselas. Proporcionaremos servicios de negocios y los miembros de la IAFI (antiguos y actuales) serán bienvenidos - y animados – a visitar y utilizar el stand como base durante el evento. Si deseas ofrecer tu ayuda, por favor avísanos. Nos esforzaremos en encontrar un rato conveniente para la reunión del Consejo de la IAFI mientras estemos en Bruselas.

La buena comunicación es esencial para el éxito de la IAFI, y no puedo finalizar el año sin agradecer una vez más, a Carlos y a todo su equipo por sus esfuerzos en mantener vivo El Inspector de Pescado.

Es importante recordar que somos una organización de amigos, que el Consejo opera en una base voluntaria (al igual que la Secretaría) y sin el esmero y el esfuerzo de estas personas no tendríamos una organización.

La IAFI tiene la base y el potencial de ser una gran organización que proporciona muchos beneficios a sus miembros. El 2006 fue un gran año y el 2007 será incluso mejor.

Concluyendo, quisiera extender mis deseos más fervientes a todos ustedes, a sus familias y amigos, esperando trabajar con ustedes y a encontrarnos en el 2007.

Recuerdos de

Jayne Gallagher

Presidente IAFI

Espero verlos a todos en Dublín para el Congreso Mundial de Productos Pesqueros del 25 al 28 de setiembre de 2007