

GENERALIDADES

Congreso Mundial Pesquero 2007

El Congreso Mundial Pesquero, anteriormente denominado Conferencia Internacional sobre Inspección y Control de Calidad de Pescado, se celebrará en Dublín, Irlanda, del 25 al 27 de setiembre 2007. Tendrá en el programa como oradores, a expertos de la FAO, OMS, AESA, NFI, NOAA y a varios CEO de empresas multinacionales.

El 23 y 24 de setiembre, la IAFI organizará seminarios dirigidos por expertos en sus respectivas áreas, sobre temas tales como requisitos de acceso a los principales mercados, mercurio versus beneficios para la salud del consumidor, HACCP, normas de sostenibilidad y rastreabilidad. El espacio es limitado y en los últimos eventos, estos talleres han estado siempre colmados. Por lo tanto, se recomienda hacer pronto la reservación.

Por más detalles, acceder a: <http://www.worldseafoodcongress07.com> o a: <http://www.iafi.net>

OMS: "Cinco claves para el manual sobre la inocuidad de alimentos"

Esta publicación de la OMS se encuentra disponible en las seis lenguas oficiales de la organización (Inglés, Francés, Español, Ruso, Chino y Árabe) en : <http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keysmanual/en>

Fuente: Food Safety News - No. 25 Junio 2007

<http://www.who.int/foodsafety/publications/newsletter/25/en/>

NOTICIAS DE ÁFRICA

Segundo Taller Regional sobre pérdidas post-captura

Se realizó un taller destinado a evaluar las pérdidas cuantitativas post-captura, en la sede de la Oficina Regional de FAO de África, del 2 al 8 de mayo 2007. En este segundo taller participaron dieciocho representantes de once países africanos (el primero se realizó del 30 de octubre al 4 de noviembre 2006).

El evento fue organizado por el programa de FAO/ FIIU para evaluar las pérdidas post-capturas en las pesquerías artesanales de África, contando con tres especialistas internacionales sobre el tema. Mayores detalles sobre el evento se pueden obtener contactando a la Dra. Ivette Diei-Ouadi (Yvette.dieiouadi@fao.org) Fishery Industry Officer, FIIU, Fisheries Department, FAO, Roma, Italia.

Fuente: GLOBEFISH: <http://www.globefish.org/>

PAÍSES ÁRABES

Omán: Informe de misión de la CE

El informe final de la visita realizada del 13 al 23 de noviembre 2006, de la CE a este país, con el objetivo de evaluar las medidas de control de la salud pública y las condiciones de producción de los productos pesqueros (DG SANCO/8232/2006 – MR Final), se encuentra disponible en: http://ec.europa.eu/food/fvo/index_en.htm

NOTICIAS ASIÁTICAS

China: FAO y China unen esfuerzos para mejorar la seguridad alimentaria

Bajo el acuerdo entre el gobierno chino y la FAO, China proporcionará asistencia técnica adicional a las comunidades rurales de los países en desarrollo, para mejorar la seguridad alimentaria. El documento respectivo se firmó en Jakarta, Indonesia, el año pasado, por Zhang Baowen, Viceministro de Agricultura de China y por Jacques Diouf, Director General de FAO. Por intermedio de este acuerdo, China ofrecerá los servicios de cerca de 3.000 especialistas y técnicos en agricultura a los países en desarrollo para ayudar a pescadores y pequeños agricultores. Los especialistas chinos vinculados al área de irrigación, agropecuaria, pesca y manipulación post-captura.

El acuerdo forma parte de la Iniciativa de Cooperación Sur-Sur que busca estrechar las relaciones económicas entre los países en desarrollo con el objetivo de mejorar su productividad agrícola y asegurar a todos el acceso a los alimentos. También forma parte del programa especial de FAO para la seguridad alimentaria, creado para mejorar las condiciones de vida de algunos de los países más pobres,

umentando la producción de alimentos, facilitando el acceso a todos y reduciendo la vulnerabilidad a las condiciones climáticas, tales como sequías e inundaciones. China es considerada el mayor proveedor de expertos para la Cooperación Sur-Sur y ya firmó varios acuerdos con Bangladesh, Etiopía, Ghana, Malí, Mauritania, Nigeria y 14 naciones isleñas en vías de desarrollo. Actualmente, más de 100 países integran este programa con más de 600 expertos y técnicos trabajando en comunidades rurales en más de 30 países.

Fuente: *INFOFISH International*, 4/2007: 46

INDIA: Nueva página de internet sobre seguridad alimentaria

El Directorio General de Servicios de Salud del Ministerio de Salud y Bienestar Familiar, del Gobierno de India, creó una nueva página de internet, <http://www.foodsafetyindia.nic.in/>. Ésta promueve el conocimiento de la seguridad alimentaria, la aplicación práctica y ayuda a los consumidores, y está dirigido a las amas de casa y niños, a la industria y el comercio, a las autoridades reguladoras del estado y a otras empresas, buscando que comprendan los conceptos básicos de seguridad alimentaria, y su papel en el mantenimiento del alimento inocuo y apropiado para el consumo. Aparte de estas informaciones la página también ofrece detalles sobre HACCP y las Directrices y Estándares del Codex.

Fuente: Ministry of Health and Family welfare, Gob. de India.

Singapur: Reunión Regional sobre aseguramiento de calidad para PME

Se realizó con éxito en Singapur, del 20 al 21 de junio 2007, la Reunión Regional sobre Sistemas de Control de Calidad para Pequeñas y Medianas Empresas Procesadoras de Pescado, en los países miembros de ASEAN, con el apoyo del Japanese Trust Fund. Asistieron 23 participantes, incluyendo a los coordinadores de la Red AFPHT, representantes de países miembros de ASEAN, de Japón y del Secretariado de SEAFDEC. Cada país presentó sus proyectos nacionales y los planes de acción para establecimientos de pre-procesamiento (PPE) y/o procesamiento tradicional (TPE). Además se llegó a un acuerdo sobre el plan de trabajo y el calendario para el proyecto propuesto.

Fuente: *SEAFDEC Newsletter*, 30 (2), Abril-Junio 2007:1

NOTICIAS DEL CARIBE

República Dominicana: Reunión de SST y GFCI

La 31ª Conferencia Anual de la SST (Sociedad Científica y Tecnológica sobre Productos Pesqueros) será realizada en conjunto con la 60ª Conferencia Anual del GFCI (Instituto de Pesca del Golfo y del Caribe) en Punta Cana, República Dominicana, del 5 al 9 de noviembre 2007. Algunos de los temas incluidos en el programa son, la prevención y control de la producción de histamina en atún y mahi-mahi, el control de melanosis y el exceso de SO₂ en camarón y langosta, el glaseamiento inadecuado, el peso líquido y el exceso de polifosfatos, así como la actualización de las reglamentaciones sobre HACCP de la FDA. La inscripción y los detalles sobre ambas reuniones, incluyendo la agenda, se pueden obtener en la página de internet del SST: <http://sst.ifas.ufl.edu/31stann/31stagenda.html>

Fortalecimiento del control de calidad en Bangladesh con el apoyo de la UE y UNIDO

Por intermedio de un programa apoyado técnicamente y financiado por la UE, Bangladesh está fortaleciendo sus programas de inspección y control de calidad en el sector de los productos pesqueros. Con una duración de tres años, a un costo de US\$ 5,58 millones, pretende modernizar los 3 laboratorios de inspección y control de calidad de pescado según las normas internacionales, con el objetivo de mejorar la calidad y sanidad de los productos pesqueros. El proyecto es implementado conjuntamente con el Departamento de Pesca de Bangladesh y la Organización de Desarrollo Industrial de las Naciones Unidas (UNIDO).

Fuente: *INFOFISH International* 3/2007: 38

Dinamarca: Curso sobre métodos físicos y bioquímicos para el análisis del pescado como alimento

El curso es organizado por el Instituto Dinamarqués de Investigaciones Pesqueras (DIFRES) y el BioCentrum, y se realizará en la Universidad Técnica de Dinamarca (DTU). La finalidad del curso es proporcionar un conocimiento profundo de las técnicas modernas de laboratorio recomendadas para el análisis de la composición del músculo del pescado y sus cambios post-mortem. Comprende 5 días de ejercicios, del 19 al 23 de noviembre 2007, abarcando una variedad de métodos avanzados de estudio que incluyen:

- Agua de constitución y su movilidad en el músculo del pescado. Correlación con las proteínas musculares;
- Actividad de la enzima aldolasa TMAO: Acumulación de formaldehído y dimetilamina;

- Oxidación lipídica y proteica durante el almacenamiento de productos de pescado graso;
- Análisis de proteoma del músculo de pescado.

El curso está dirigido a estudiantes de Ph.D, pero está abierto a otros en caso de vacantes. El número de participantes está limitado a 12. La fecha de cierre de inscripción es el 28 de setiembre 2007. Mayores detalles se pueden obtener en la página del Instituto: <http://www.dfu.dtu.dk/English/News/Calendar>

Fuente: Danish Institute for Fisheries Research, Lyngby, Dinamarca.

Copenhague: Quinta Conferencia del proyecto SEAFOODplus

¡Marque en su calendario ahora! Se realizará del 9-11 junio 2008, y será la última conferencia de la fase actual del proyecto SEAFOODplus. Se presentarán los resultados importantes obtenidos, y planeándose la continuación de la colaboración realizada por intermedio de este proyecto.

Fuente: <http://www.seafoodplus.org/>

Argentina: Conferencia Internacional sobre Medicina Veterinaria

La 5ª Jornada Internacional de Medicina Veterinaria se realizó en Mar del Plata, del 10 al 11 de agosto 2007. El 9 de agosto se organizó una prejornada dedicada exclusivamente a la seguridad y calidad de los productos pesqueros. Asistieron aproximadamente 1500 personas al mayor evento, asistiendo cerca de 100 participantes a la reunión sobre productos pesqueros. Los detalles sobre el evento, incluyendo el CD con las presentaciones técnicas se pueden obtener contactando a la Dra. Susana Allevato (sallevato@speedy.com.ar)

Cuba: Entrenamiento sobre manipulación y procesamiento de pescado

Se realizó un taller de 16 horas de duración, sobre manipulación, procesamiento y control de calidad de pescado en Playa Florida. Asistieron 63 personas al evento, que se basó en el "Manual para trabajadores de la industria pesquera", preparado por INFOPECA dentro del Proyecto CFC/FAO/INFOPECA-FSCFT 14. La mayoría de los participantes fueron mujeres (75%).

Fuente: *INFOPECA Internacional* No. 30, Abril / junio 2007: 59

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

EEUU: Conferencia Anual de Tecnólogos (PFT) Pesqueros del Pacífico

La 59ª Conferencia de Tecnólogos Pesqueros del Pacífico, se realizará del 3 al 6 de febrero 2008, en el Hotel Whitcomb (1231 Market Street, San Francisco, CA 94103, EEUU). La agenda técnica abarcará temas actuales de interés para los procesadores e inspectores pesqueros, consultores, y académicos. Entre los temas a tratar se encuentran los siguientes: 1) informe de la FDA sobre la identificación de especies, evaluación de riesgo de mercurio, y revisión de la Guía de Riesgos de HACCP en Productos Pesqueros, 2) acuicultura, 3) desarrollo de productos, 4) ingeniería de alimentos, 5) educación/extensión en el sector de tecnología de pescado, y otros temas. La conferencia terminará cerca del mediodía del 6 de febrero. Del 6 al 7, comenzando a la 1:30 PM, habrá un Curso sobre el Segmento 2 de HACCP en el nuevo Edificio Federal de San Francisco (90 Seventh Street, San Francisco, CA 94103). El Segmento 2 de HACCP incluye el tercer día del curso básico de HACCP; los dos primeros días se realizan por internet como programa de educación a distancia. Los detalles se encuentran en <http://seafood.ucdavis.edu/haccp/training/ca.htm>. Las instrucciones para la presentación de los trabajos, formularios de inscripción, alojamiento y otras informaciones están en la página de los PFT: <http://seafood.ucdavis.edu/pft2008>.

Fuente: Pamela Tom, PFT 2008 President, Dept. of Food Science and Technology, University of California, One Shields Avenue, Davis, CA 95616 USA, Tel: 1 530-752-3837, Fax: 1 530-752-4759. E-mail: PFT2008@gmail.com

EEUU: Alerta por productos de cultivo importados de China

El 28 de junio 2007, la FDA emitió una alerta de importación (http://www.fda.gov/ora/riars/ora_import_ia16131.html), para impedir la entrada de ciertos pescados de cultivo de China, hasta que se pruebe que están libres de residuos de drogas prohibidas en EEUU. Los antimicrobianos incluidos son nitrofurano, verde de malaquita, violeta de genciana y fluoroquinolona. A los tres primeros se los considera carcinogénicos en animales de laboratorio expuestos a largo plazo. Las fluoroquinolonas en las raciones para animales, pueden aumentar la resistencia antibiótica a esta importante y crítica clase de antibióticos (como el Cipro).

El riesgo que representan para la salud humana, se debe primariamente a la exposición a largo plazo. La FDA informa que el peligro para los consumidores estadounidenses a estos productos pesqueros es

mínimo, y que no representan un riesgo inmediato para la salud pública, siendo preventiva la acción de la FDA.

Fuente: Dra. Pamela Tom, de SeafoodNIC (seafood@ucdavis.edu), citando información extraída de la importación de alerta de la FDA (http://www.fda.gov/ora/fiars/ora_import_ia16131.html)

EEUU: Curso sobre métodos de evaluación sensorial

El Instituto Nacional de Pesca en cooperación con la FDA, USDC/NOAA-Programa de Inspección de Productos Pesqueros (SIP), el Programa de Extensión Sea Grant de la Universidad de California, y UC-Davis, están organizando un curso de nivel introductorio para inspectores, profesionales de control de calidad, agentes de compra, y cualquiera interesado en mejorar su capacidad sensorial. El curso se realizará del 11 al 12 de octubre 2007 en Long Beach, CA. Para mayores informaciones ponerse en contacto con Jenny Burke, 703-752-8882, jburke@nfi.org

EEUU: Nuevo sensor desarrollado para el pescado fresco

Investigadores de Carolina del Sur informaron del desarrollo de un “sensor de frescura de los alimentos” para la detección rápida del deterioro del alimento. El estudio aparecerá en la edición 16 de agosto, del ACS Organic Letters. John Lavigne y sus colegas describen la necesidad de mejores sensores que puedan detectar el deterioro causado por *E. Coli*, *Salmonella*, y otras bacterias.

Desarrollaron un polímero que cambia de color en presencia de aminos biogénicos, compuestos producidos por la descomposición bacteriana de las proteínas de los alimentos. En el análisis de laboratorio, el polímero identificó y diferenció a cerca de 22 tipos diferentes de las principales aminos causantes del deterioro de los alimentos, con una precisión del 97%. Los investigadores también utilizaron el polímero para examinar la frescura de una muestra de atún, por medio de la determinación de la cantidad de aminos presentes en ella. Se informa que la sensibilidad del método sería mejor que la del sentido del olfato de los mamíferos, siendo capaz de detectar aminos no volátiles en niveles peligrosos, antes de que el pescado comience a tener olor a rancio. Este método parece que puede ser utilizado con otros tipos de alimentos.

Fuente: http://members.ift.org/IFT/Pubs/Newsletters/weekly/nl_082207.htm

NOTICIAS DEL PACÍFICO SUR

Papúa- Nueva Guinea: Pacific Tuna Forum 2007

Conjuntamente organizado por INFOFISH y la Autoridad Nacional de Papúa -Nueva Guinea, y apoyado por otras organizaciones regionales, el PACIFIC TUNA FORUM 2007, será el principal evento internacional sobre la industria del atún a ser realizado en Port Moresby, del 12 a 13 de setiembre 2007. La conferencia analizará en detalle los stocks actuales y los recursos de atún de la región; las oportunidades de inversión para la pesca y el procesamiento; el manejo del recurso y su impacto sobre la industria; los mercados y la comercialización; el comercio internacional y las barreras al comercio; el desarrollo de nuevos productos y la calidad en la industria del atún del Pacífico; prospectos para el futuro y muchos otros temas de importancia. Mayores detalles sobre la reunión se pueden hallar en la página de INFOFISH: <http://www.infofish.org/>

SEAFDEC “Fish for people”

“Fish for the people” es una publicación especial del Centro de Desarrollo Pesquero del Sudeste Asiático (SEAFDEC), cuyo propósito es promover la pesca sostenible para la seguridad alimentaria de la región de ASEAN. El boletín es una publicación gratis a la que se puede acceder en la página de SEAFDEC <http://www.seafdec.org/>. El volumen 5, número 2, del 2007, contiene dos artículos interesantes y originales: “Asistiendo a pequeñas y medianas industrias procesadoras de pescado de ASEAN para elaborar productos seguros y de calidad” y “Programa Japonés de garantía de calidad para pequeñas y medianas empresas”.

Fuente: <http://www.seafdec.org/>

Manual de Alaska Sea Grant: Planificación de la congelación de Productos Pesqueros

Este manual ayuda a los procesadores pesqueros a planificar sus operaciones de congelación, a mantener la exquisita calidad del pescado fresco en el producto congelado, y a aumentar las ganancias. El manual abarca la física de la congelación, la selección del equipamiento, así como conceptos importantes sobre la ciencia de los alimentos. El libro es una herramienta útil para gerentes e ingenieros de plantas pesqueras, personal de las firmas de equipos de refrigeración, planificadores de procesamiento, inversores, banqueros, educadores y consultores. Ed Kolbe, aporta su experiencia en ingeniería, y Don Kraemer su extenso conocimiento académico sobre la óptima calidad de los productos pesqueros.

Para solicitar el manual (US\$ 15 + envío) acceda a la página de la librería de Alaska Sea Grant:
<http://seagrant.uaf.edu/bookstore/pubs/MAB-60.html>

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en diciembre 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@globocom.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