

GENERALIDADES**Congreso Mundial Pesquero**

Más de 400 expertos en seguridad alimentaria y productos pesqueros asistieron a los 3 días del Congreso Mundial Pesquero, realizado en Dublín, Irlanda, del 25 al 27 de setiembre 2007. Se trató el complejo desafío de equilibrar la creciente demanda de pescado como alimento con el desarrollo sostenible de la pesca a nivel mundial. El Congreso fue organizado por el Bord lascaigh Mhara (BIM), el Servicio de Inspección de Alimentos de Irlanda y el Enterprise Irland, en cooperación con la Asociación Internacional de Inspectores de Pescado— IAFI.

El renombrado científico Profesor Michael Crawford, Director del Instituto de Química Celular y Nutrición Humana de Londres, abrió la conferencia con el tema: como la falta de pescado en la dieta moderna puede contribuir al aumento de las enfermedades mentales que afectan actualmente al mundo desarrollado.

Los temas de mayor interés fueron las sesiones sobre certificación estándar para los productos pesqueros—realizando una etiqueta, realidad sobre los riesgos microbiológicos y virológicos, requisitos principales de las autoridades responsables del control de importación de productos pesqueros y visión de los exportadores sobre el mercado mundial. La sesión sobre perspectivas de los intermediarios sobre el cambiante mercado tuvo contribuciones de Wal-Mart, Tesco, la británica Young's/Foodfest Group y la canadiense Barry Group, sobre sus actuales estrategias de comercialización, con el fin de atender la demanda y las expectativas del consumidor, que presionan por una distribución rápida de la creciente variedad de productos pesqueros seguros, saludables y convenientes.

Contra este panorama de fondo, la necesidad de desarrollar alimentos funcionales será un elemento de creciente importancia para el sector pesquero, demostrado en el informe sobre el progreso del proyecto de investigación de la UE, SeafoodPlus, presentado a los delegados de WSC como los nuevos conceptos de los productos pesqueros funcionales de valor agregado.

El último día del evento, el BIM realizó un gran debate sobre la actual controversia: ¿Comer pescado es la mejor manera de incluir todos aquellos Omega-3 importantes en su dieta y en la de sus hijos?

Mayores detalles sobre el Congreso están disponibles en worldseafoodcongress07.com

Reunión general de la IAFI

Luego del Congreso, el día 29, los miembros asistieron a la reunión general de la IAFI, siendo re-electa Presidenta por un nuevo período bianual la Dra. Jayne Gallagher; y elegidos para integrar el Consejo Directivo: Byron Gurdian (Costa Rica), Nazori Djazuli (Indonesia), Amadou Tall (Costa de Marfil), Michael Young (Sudáfrica), Christoffer Nielsen (Noruega) y Graciela Pereira (Uruguay).

Se aprobaron las siguientes enmiendas estatutarias:

-Se agregó la frase "Asociación de profesionales de productos pesqueros" al título de los estatutos, que la IAFI estuvo utilizando desde inicios del 2007. Además de mantener el nombre original de la Asociación, indica mejor la amplitud de las actividades profesionales de sus miembros;

-La posición del Presidente electo fue añadida al Consejo Ejecutivo, siendo elegido Mike Dillon (Reino Unido), y Chris Leftwich (Reino Unido) promovido a dicho consejo.

Mayores detalles se pueden obtener contactando al Secretariado de la IAFI: info@iafi.net

El Codex adopta nuevas normas de calidad y seguridad alimentarias

La FAO y la OMS, en una declaración conjunta, informaron que la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) aprobó 44 nuevas normas alimentarias y la modificación y creación de un amplio conjunto de principios de análisis de riesgos para ayudar a los gobiernos a establecer sus propias normas, especialmente de los alimentos que no están cubiertos por las normas del Codex.

Las normas de seguridad alimentaria del Codex se desarrollan utilizando el asesoramiento científico de los comités de expertos de la FAO/OMS, lo que permite establecer los rigurosos procedimientos para su elaboración. Según el Dr. Kazuaki Miyagishima, Secretario de la CAC, a esto se debe el éxito y la razón por la que han sido reconocidas por el Acuerdo de las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio (OMC). Los

gobiernos frecuentemente incorporan las normas del Codex a sus legislaciones nacionales, y a veces se ven en la necesidad de implementar medidas adicionales en las áreas no cubiertas por la orientación del Codex. Es importante que la seguridad extra que se adopte, lo sea con el mismo rigor y principios internacionalmente reconocidos, no solo para proteger a los consumidores, sino también para asegurar que sean compatibles con las normas del comercio multilateral, explicó el Dr. Miyagishima.

La FAO y la OMS reciben con satisfacción el impulso de la CAC para buscar métodos para prevenir la resistencia antimicrobiana a las bacterias en los alimentos; y están dispuestas a apoyar al Codex en áreas tales como la utilización de la nanotecnología y la evaluación beneficio-riesgo del consumo de pescado. Las dos organizaciones han puesto en marcha la Iniciativa Mundial para el Asesoramiento Científico relacionado a la Alimentación (GIFSA) para recaudar fondos para realizar este nuevo trabajo. También se decidió en la reunión del Codex, desarrollar directrices adicionales para disminuir la frecuencia de *Salmonella* y *Campylobacter* en pollos.

El texto completo de las normas se encuentra en: http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=en

Fuente: www.FAO.org

Metil-mercurio: Convocatoria para reevaluaciones

La Junta de la IAFI, preparó una declaración sobre este tema tan importante, que se adjunta a este número de EL INSPECTOR DE PESCADO.

NOTICIAS DE ÁFRICA

Mozambique: Curso Nacional de Entrenamiento

El Instituto Nacional de Inspección Pesquera (INIP) de Mozambique, en colaboración con INFOSA, realizó en mayo-junio de 2007, un curso de entrenamiento de 6 semanas para los nuevos inspectores de pesca. Asistieron veinticuatro participantes de seis provincias. El evento fue organizado e implementado por INFOSA. La Dra. Luisa Arthur, Especialista Responsable por la Garantía de la Calidad de INFOSA, junto a 5 expertos del INIP dictaron conferencias y realizaron demostraciones. Más detalles sobre el curso de capacitación puede obtenerse de Luisa Arthur (e-mail: luisa.arthur@gmail.com).

NOTICIAS DE ASIA

Conferencia Bagre 2007

La Conferencia Internacional Técnica y Comercial– BAGRE 2007, se realizó en la Ciudad de Ho Chi Minh, del 13 al 15 de junio 2007, con un éxito extraordinario, superando todas las expectativas (con una asistencia de más de 300 participantes). Fue organizada por el Ministerio de Pesca de Vietnam, en estrecha colaboración con INFOFISH, VASEP y NACA. Participaron acuicultores, procesadores, exportadores, importadores, proveedores de alimentos y equipos para la acuicultura y la industria, líderes industriales, asociaciones, consultores, encargados de formular políticas, ecologistas, así como delegados de alrededor del mundo y de 28 países. El bagre, alimento diario de los pobres en los países en desarrollo desde hace 20 años, actualmente, representa una brillante perspectiva para la acuicultura y el comercio. Más detalles sobre la Conferencia y los informes se pueden obtener de INFOFISH en: <http://www.infofish.org> o al e-mail: infofish@po.jaring.my

Fuente: INFOFISH *International* 4/2007: 27-32.

Vietnam: Trematodos intestinales transmitidos por el pescado

Aunque las zoonosis transmitidas por los trematodos causadas por el consumo de pescado, y que infectan al hígado están bien documentadas en Vietnam, no sucede lo mismo con las que afectan al intestino. Los recientes descubrimientos de la etapa de metacercaria de estas fasciolas en el pescado silvestre y de cultivo, motivaron el estudio del riesgo de una comunidad que se alimenta de pescado crudo. Un estudio de las heces de 615 personas mostró una prevalencia de los huevos del 64,9%. Las personas infectadas fueron tratadas para expulsar los parásitos intestinales y hepáticos con el propósito de identificar las diferentes especies de estos helmintos. El trematodo que parasita al hígado, *Clonorchis sinensis*, se recuperó en un 51,5%, pero de 1 a 4 especies que viven en el intestino pertenecientes a la familia *Heterophyidae* se recuperaron en 100% de los casos. Los más numerosos fueron los

Haplorchis spp (90,4% de todos los helmintos recuperados). Estos resultados muestran que los parásitos intestinales transmitidos por el consumo de pescado representan un riesgo sanitario alimentario no reconocido, en un país cuya población tiene una fuerte tradición de consumo de pescado crudo.

Fuente: Dung DT, De NV, Waikagul J, Dalsgaard A, Chai J-Y, Sohn W-M, et al. Fishborne zoonotic intestinal trematodes, Vietnam. *Emerging Infectious Diseases*, 2007 Dec (ahead of print).

8º Forum Pesquero Asiático

La Sociedad de Pesca de Asia, la principal asociación de profesionales de pesca en esta región, en asociación con su Subdivisión de India, realizó el 8º Foro de Pesca de Asia, en Le Meridian International Convention Centre, Kochi, India, del 20 al 23 de noviembre 2007. El tema del Foro fue "La pesca y la acuicultura: perspectivas estratégicas para Asia". Asistieron más de 700 profesionales de la pesca, procedentes de 35 países asiáticos. Al presidir la sesión inaugural del foro, el Dr. Chan Lui-Lee (Presidente de la Sociedad de Pesca de Asia), destacó el papel de este evento tanto en el pasado como en el futuro, para el desarrollo de la pesca como fuente de alimento y empleo. Asimismo, pidió a los miembros de la sociedad que trabajen conjuntamente para convertir a Asia en el recurso pesquero mundial. En los cuatro días de conferencia, se debatieron cerca de 800 trabajos científicos sobre pesca y acuicultura, y también sobre un proyecto de resolución para desarrollar la pesca sostenible amigable con el medio ambiente para Asia y el Pacífico. Se resolvió pedir a los gobiernos locales que formen una alianza estratégica para la producción de peces, con el objetivo de mejorar la producción de un modo sostenible, promoviendo la calidad del producto, fomentando la cooperación regional, mejorando así la subsistencia de los pescadores y de los industriales.

Fuente: www.icar.org.in/news

NOTICIAS DELCARIBE

Reunión conjunta de SST y GCFI

La Sociedad Científica y Tecnológica sobre Productos Pesqueros de las Américas (TSM) y el Instituto de Pesca del Golfo y del Caribe, realizaron una reunión en Punta Cana, República Dominicana, del 5 al 9 de noviembre de 2007. Asistieron más de 300 participantes. El evento incluyó una Escuela de Langosta Espinosa, abarcando los temas del recurso de sostenibilidad y utilización responsable del producto. Se realizó un ejercicio práctico de demostración de productos, con el objetivo de evaluar la calidad de las langostas frescas y congeladas, siendo el asunto destacado del evento.

La reunión de la SST específicamente cubrió temas tales como (1) métodos de identificación de especies de peces y programas, (2) control de los niveles de histamina en peces potencialmente escombrotóxicos, (3) aspectos de la salud pública relacionados con Ciguatoxinas, Vibrios, y actividades de la USFDA con respecto a su control, y (4) temas de tecnología pesquera.

El evento fue organizado en asociación con la Asociación Internacional de Inspectores de Pescado (IAFI) y la Red Panamericana de Inspección, Control de Calidad y Tecnología de Productos de la Pesca y Acuicultura (PANFISH). PANFISH hizo una presentación especial en la promoción de la red en la región. Más detalles sobre la reunión, así como las presentaciones realizadas durante el evento se puede obtener en <http://sst.ifas.ufl.edu> y <http://www.gcfi.org>

NOTICIAS DE EUROPA

UE: ¡Bienvenido al Proyecto Chill-On !

Financiado por la Unión Europea, el Proyecto CHILL-ON tiene el propósito de mejorar la calidad, seguridad, transparencia y trazabilidad de la cadena de abastecimiento de los productos refrigerados/congelados mediante el desarrollo de tecnologías rentables, con dispositivos y criterios para el monitoreo continuo, y el registro y procesamiento de datos para el manejo de la información cubriendo toda esta cadena. Como el pescado ocupa el tercer lugar en el mercado de alimentos de Europa y es uno de los artículos más sensibles con respecto a la intoxicación alimentaria, se seleccionó para la prueba a la cadena de suministro de pescado refrigerado y congelado. Más información sobre el proyecto puede ser obtenida en <http://www.chill-on.com/>

Irlanda: Productos pesqueros de calidad

Como parte del Programa de Medio Ambiente y Calidad, el Comité de Pesca Irlandés (BIM), en colaboración con empresarios interesados, desarrolló el Programa de Calidad de Productos Pesqueros de Irlanda (IFQC). El programa consiste en sistemas modernos de garantía de calidad, que aseguran que esté disponible el producto de más alta calidad. Promueve y autentifica la reputación y calidad de los productos acuícolas irlandeses, tanto en el mercado nacional como en el internacional. El IFQC es una empresa independiente de certificación de calidad acreditada por la Guía 65 EN45011/ISO. Más información puede obtenerse en IFQC: www.ifqc.ie

Rusia: Congreso Internacional

La 6ª Conferencia Internacional sobre la Producción de Productos Pesqueros: Problemas, Nuevas Tecnologías y Calidad, organizada por el Instituto de Investigaciones del Atlántico de Pesca Marina y Oceanografía (AtlantNIRO) se realizó en Svetlogorsk, en la región rusa de Kaliningrado. A la conferencia asistieron representantes de la industria procesadora de pescado, de inspección veterinaria y alimentos, de entidades certificadoras, y de los institutos de investigación de Rusia, Ucrania y Belarus. Se organizaron visitas a plantas de procesamiento de pescado en la región.

Fuente: *EUROFISH Magazine* 5/2007: 80

NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

México: Congreso del Noroeste

El Congreso se realizó en Hermosillo, Sonora, del 14 al 17 de noviembre 2007, con una asistencia superior a los 400 participantes de todos los estados mexicanos. Cada dos años, el Departamento de Investigación y Post-graduación en Ciencia de los Alimentos, de la Universidad de Sonora, organiza el Congreso del Noroeste sobre Ciencia de Alimentos y Biotecnología. Se realizaron una serie de cursos de corta duración anteriores al congreso, y un curso muy importante de 3 días de duración sobre la seguridad pesquera e innovación de productos. El equipo de instructores contó con el tecnólogo pesquero, Dr. Ramón Pacheco del CIAD (Centro de Investigación y Desarrollo de Alimentos), Dr. Juan Carlos Ramírez, y Carlos Lima dos Santos (Red Panamericana de Inspección, Control de Calidad y Tecnología de Pesca). El Congreso fue organizado por la Universidad de Sonora en colaboración con otras instituciones y el CIAD. Más detalles sobre el Congreso puede obtenerse en <http://www.congresodelnoroeste.uson.mx/>

Uruguay: Papel de los veterinarios en la industria pesquera

Se realizó un seminario sobre el papel de los veterinarios en la industria pesquera de Uruguay, en Montevideo, del 19 al 21 de setiembre 2006. El evento fue organizado por la Universidad de la República de Uruguay, la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA), la Sociedad Uruguaya de Medicina Veterinaria, y la Academia Nacional de Medicina Veterinaria. El informe final del taller fue editado por nuestros colegas uruguayos, el Dr. Daniel Gilardoni, el Dr. Daniel Bouzas, y el Dr. Enrique Bertullo. Puede obtenerse información contactando al Dr. Enrique Bertullo, Presidente de la Academia Nacional de Medicina Veterinaria del Uruguay: Enrique.bertullo@redfacil.com.uy

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

Canadá: Certificado de Postgrado en Cursos de Manejo de Calidad ofrecidos por el Instituto Marítimo

El Instituto Marítimo de St. John's, Terranova está ofreciendo a partir de enero 2008, tres Cursos de Postgrado de Manejo de Calidad:

(1) Gestión de la Calidad, (2) Sistemas de Seguridad Alimentaria y (3) Fundamentos de Manejo de Proyectos. Todos los cursos están basados en internet. Se puede obtener más información contactando a Elaine Kennedy, Elaine.Kennedy@mi.mun.ca .

Los detalles sobre el programa se encuentran en: <http://www.mi.mun.ca/program%20pages/Post%20Graduate%20Certificate%20Quality%20Management/index.htm>

EEUU: La FDA proporciona asesoramiento sobre el origen seguro del pez globo

En el último año, varias enfermedades se han vinculado al consumo de este pescado inapropiadamente tratado e ilegalmente importado a Estados Unidos. La FDA publicó el 17 de octubre 2007, recomendaciones para los consumidores e industriales con respecto a las fuentes seguras de estos pescados. Se puede consumir con seguridad cuando se toman cuidados especiales, para asegurar que el pescado capturado está libre de toxinas, o que es procesado apropiadamente para eliminarlas.

Los síntomas por la ingestión de este pescado, incluyen hormigueo alrededor de los labios y en las extremidades, seguido de problemas en el habla, pérdida del equilibrio, debilidad muscular y parálisis, vómitos y diarrea. En casos extremos, puede haber parálisis respiratoria que puede conducir a la muerte.

Los consumidores deben preguntar sobre el origen de los peces antes de ordenarlo o comprarlo. En los casos en que el origen sea incierto o desconocido, no se debe consumir.

Los establecimientos que los sirven o venden, incluidos los restaurantes y los mercados de pescado, debe obtener el producto de una reconocida fuente segura.

Fuente: Press Release - FDA Provides Advice on Safe Sources of Puffer Fish, October 17, 2007 <http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2007/NEW01727.html>

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

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). El programa técnico incluirá temas actuales de interés para los procesadores de productos pesqueros, inspectores, consultores y académicos, tales como: 1) informes de la FDA sobre identificación de especies, evaluación de los riesgos del mercurio, y la Guía HACCP de Riesgos para Productos Pesqueros revisada, 2) acuicultura, 3) desarrollo de productos, 4) ingeniería de alimentos, 5) educación/extensión en tecnología de pescado, y más. Detalles adicionales sobre el evento se pueden obtener de la Dra. Pamela Tom, 2008 CFP President, Depart. Of Science and Technology, University of California, One Shields Avenue, Davis, CA 95616 EEUU, Tel: 1530 -752 -- 3837, Fax: 1 530-752-4759. E-mail: PFT2008@gmail.com

EEUU: 8ª Reunión Conjunta de SST y AFT

La 8ª Reunión Conjunta de la Sociedad de Ciencia y Tecnología de Productos Pesqueros (SST) y la Conferencia de Tecnólogos Pesqueros del Atlántico está prevista a realizarse del 19 al 21 de octubre 2008, en Wrightsville Beach, Carolina del Norte, Centro de Ciencias Marinas y Tecnología, Universidad del Estado de Carolina del Norte, 303 College Circle, Morehead City, Carolina del Norte. Más detalles sobre la reunión se puede obtener de Barry Nash, Chair, Joint SST-AFT Conference en: barry_nash@ncsu.edu

PUBLICACIONES

Informes del 6º Congreso Mundial sobre Seguridad, Calidad y Comercialización de Pescado

Estas actas incluyen informes seleccionados presentados en el 6º Congreso Mundial sobre Seguridad, Calidad y Comercialización de Pescado, realizado en Sidney, Australia, del 14 al 16 de setiembre 2005. El Congreso fue el 6º de la serie bienal de conferencias que se realizan bajo los auspicios de la Asociación Internacional de Inspectores de Pescado (IAFI), con el apoyo de FAO y UNIDO. El Congreso fue organizado por los Servicios de Productos Pesqueros de Australia (SSA) y el Consejo de la Industria de Productos Pesqueros de Nueva Zelandia (SeaFIC). El documento se distribuyó en Dublín, Irlanda, durante el 7º Congreso de la IAFI como una copia avanzada de la versión final que está siendo publicada por la FAO. Más información sobre la publicación se puede obtener de Lahsen Ababouch, Chief, Fish Utilization and Marketing Service, FAO, Roma, en lahsen.ababouch@fao.org

BIM: Guías de Calidad de Pescado

Una nueva serie de guías de calidad de la industria sobre pescado blanco fue elaborado por el Irish Sea Fisheries Board - Bord Iascaigh Mhara (BIM). Las guías proporcionan información específica de las especies sobre la calidad, el manejo y el valor agregado del pescado blanco desembarcado. Están destinadas principalmente a pescadores, compradores y procesadores. Se realizaron guías para monkfish y merluza, habida cuenta de sus necesidades particulares de mercado, mientras que el resto de las especies comerciales se han agrupado en

requerimientos similares de frescura y de mercado. Las copias de las guías se pueden obtener contactando este correo electrónico: odwyer@bim.ie

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en Marzo 2008. 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, Brasil, Tel: +55212491-0704; E-mail: dossantoscarlos@globo.com.br
Editor Principal: S Subasinghe-INFOFISH, Kuala Lumpur, Malasia
Traducción al Español: Nelson Avdalov, Graciela Pereira, Gloria Scelza – INFOPESCA, Montevideo, Uruguay
Traducción al Portugués: Carlos Lima dos Santos, Rio de Janeiro, Brasil