

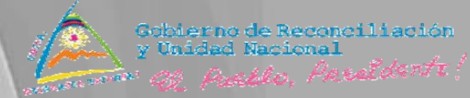
Recomendaciones para asegurar la calidad e inocuidad durante la cosecha

- Realizar la selección de organismos que tengan las tallas comerciales.
- Utilizar instrumentos, materiales y superficies limpias y desinfectadas.
- Realizar el desangrado, eviscerado y lavado del producto sobre una superficie limpia y desinfectada.
- Disponer los residuos del procesamiento (sangre, agallas, escamas, vísceras) alejados de la fuente de agua y del estanque a fin de evitar contaminación y proliferación de enfermedades.
- Realizar el correcto enhielado del producto, al reducir la temperatura, el producto se conservará por más tiempo y se evita la descomposición.
- Debe evitarse los golpes y maltrato a los peces, puesto que deriva en una disminución de su calidad, malogrando todas las correctas acciones realizadas durante el cultivo.
- Una vez finalizada la actividad se deben lavar y desinfectar todos los equipos utilizados, así como el estanque.



“Recuerde la bioseguridad no tiene un costo: se paga con los productos que garantizan la salud del consumidor final”

Acuicultura de Pequeña
Escala y Recursos Limitados



Bioseguridad en el cultivo de peces



¿Qué es Bioseguridad? Es el conjunto de normas y medidas que deben implementarse en el cultivo para minimizar la introducción, el establecimiento y la propagación de enfermedades, en todo cultivo siempre se tendrá que lidiar con ellas, es un enfoque sensato adoptar medidas de bioseguridad, ya que es mejor prevenir la enfermedad antes que curarla.

¿Por qué debemos implementar las medidas de bioseguridad?

- ✓ Para proteger la inversión económica del protagonista
- ✓ Promover la salud y minimizar la pérdida por mortalidades
- ✓ Impedir la introducción de nuevas enfermedades y emergentes
- ✓ Proteger la salud humana de enfermedades transmitidas por animales
- ✓ Minimizar el impacto de una enfermedad en caso que ocurra.
- ✓ Proteger la seguridad del suministro de alimento

Para la identificación del riesgo o peligro de introducción de enfermedades, se debe de tener en cuenta lo siguiente:

- El Agua. Por ser el principal recurso para la producción de peces, se deben realizar los análisis de la fuente de agua para prevenir la aparición de enfermedades, los patógenos pueden ingresar y propagarse a través del flujo de fuentes contaminadas de agua.



enfermedades.

- Alimento. Debe poseer un certificado de calidad que además de señalar los ingredientes, certifique que está libre de patógenos y contaminantes, especifique la fecha de fabricación y caducidad.



- Obtención y transporte de peces. Las crías y alevines de la especie que vayan a sembrar, deben provenir de granjas o laboratorios con certificados sanitarios que avalen que los mismos están libres de agentes patógenos.
- Sanidad animal. La inadecuada alimentación, el estrés, la calidad de agua y el mal manejo afectan directamente la salud de los peces, haciéndolos más vulnerables a las



- Evaluación de riesgo. Las enfermedades pueden transmitirse por contacto directo con peces infectados o con aves de presa, las cuales son transportadoras de enfermedades en su cuerpo y a través de las heces fecales.



Recomendaciones durante el cultivo

- ✓ Llevar una bitácora de registro de todas las actividades que se realicen durante el cultivo.
- ✓ Cuando se detecten peces enfermos deben retirarse de la población y colocarlos en cuarentena, preferiblemente en lugares alejados de los estanques productivos para su debido tratamiento.
- ✓ Realizar la desinfección del personal que ingresará a los estanques y de los aperos de pesca, a fin de minimizar la introducción de enfermedades.
- ✓ Mantener el alimento alejado del piso y las paredes, evitar el contacto directo con la luz solar y la humedad.

- Limpieza y desinfección. Se debe llevar a cabo una limpieza eficaz y regular de los equipos, vehículos y hasta de las personas que ingresen al cultivo para evitar la introducción de potenciales enfermedades al cultivo.