

# La importancia de la Inocuidad en Pescados y Mariscos

Dr. Steephen A. Martínez Guerrero  
DIRECTOR PESCA CON VALOR



**FORO: Pescados y Mariscos como estrategia alimentaria para fortalecer el sistema inmunológico ante COVID-19.**



23 SEP 2020

# México y su alimentación

En México habitamos **124 millones** de habitantes de los cuales diariamente come, vacas, granos y **pescados y mariscos**



# Producción mundial y producción nacional

Producción **Mundial** Pesquera y Acuícola  
(FAO 2014)

**195.8 Millones de  
Toneladas**

Volumen de la **Producción Nacional**

**2.07 Millones de  
Toneladas**

**TILAPIA**

164 mil toneladas

**SARDINA**

587,433 mil toneladas

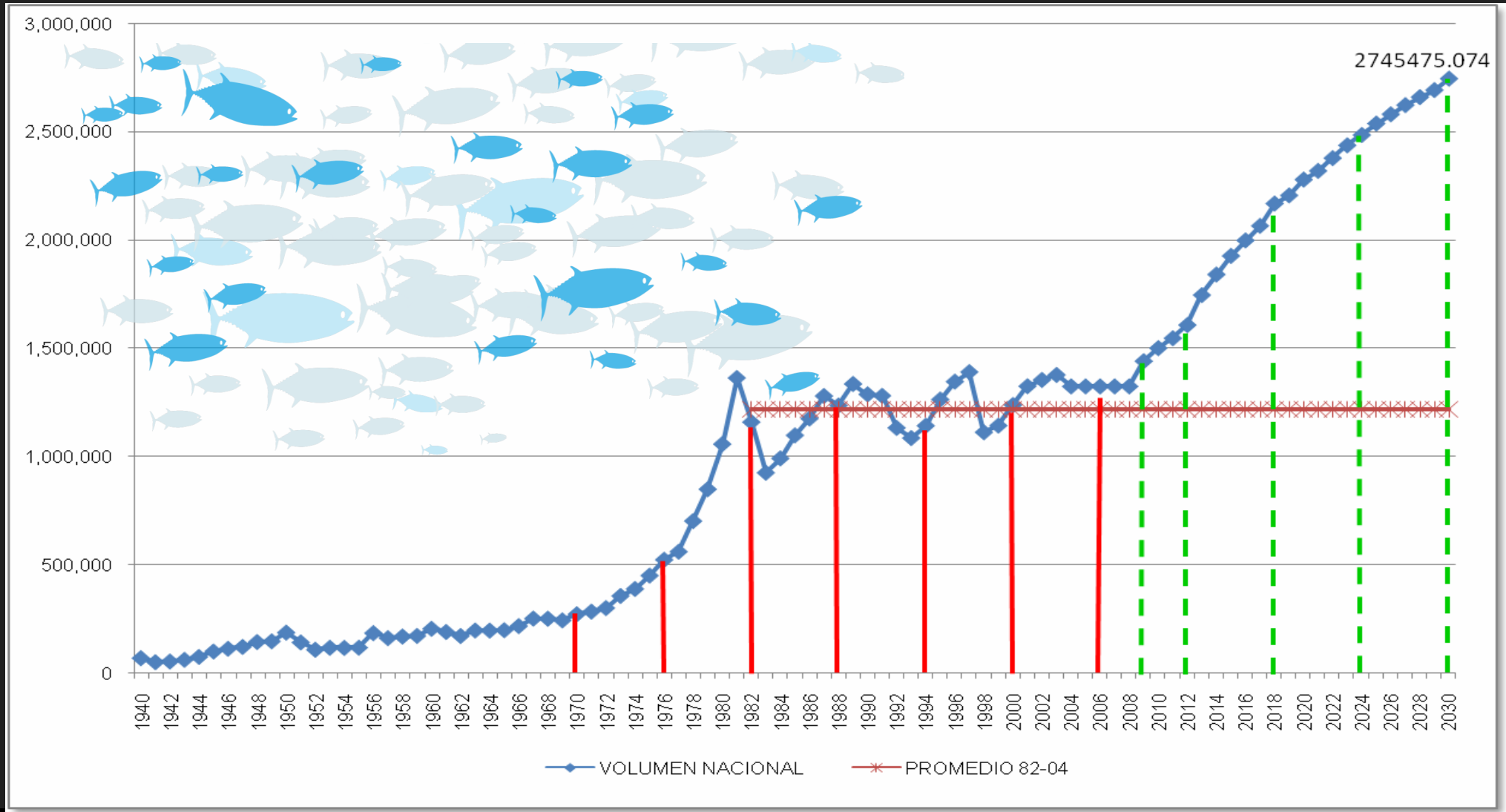
**JUREL**

168 mil toneladas

**ATÚN**

119 mil toneladas

# Importancia como fuente de alimentos



En México la producción total de pescados y mariscos en 2014 prácticamente llegó a las 2 millones de toneladas

412 plantas de proceso y transformación (Industria Pesquera)



Existen alrededor de

**90 mil**  
embarcaciones  
Menores



**2,000**  
embarcaciones  
Mayores



Durante el **2017**  
México exportó

**1,266 MDD**  
en producto  
pesquero



Mas de **2 millones**  
de personas dependen di-  
rectamente de la Pesca y  
la Acuacultura

Fuente: SIAP-SENASICA 2016

**MUCHOS TRABAJOS  
MUCHAS MANOS**





¿Cómo es el proceso?

# RUTA DE TRAZABILIDAD







¿Qué nos hace falta? **LOGISTICA Y PUNTOS DE VENTA**



# Peligros dentro de la trazabilidad

- **CULTIVO:** agentes externos no deseados, mala alimentación, parámetros inadecuados, productos no sanos.
- **PLANTA PROCESADORA:** Mal manejo del producto, enfermedades, plagas, suciedad, mal empaquetado.
- **TRANSPORTE:** Temperaturas, manejo del producto, golpes, desviaciones.
- **PESCADERÍA/MERCADO:** Almacenes inadecuados, maltrato del producto final, daños en etiquetados, plagas.
- **EN CASA:** contaminación cruzada, mala cocción, no hacer caso a indicaciones de uso y mantenimiento del producto.

**¿Cómo me afectan  
éstos peligros?**

# México y su educación alimenticia

**Cada año mueren en México 16 mil personas por enfermedades transmitidas por alimentos.**

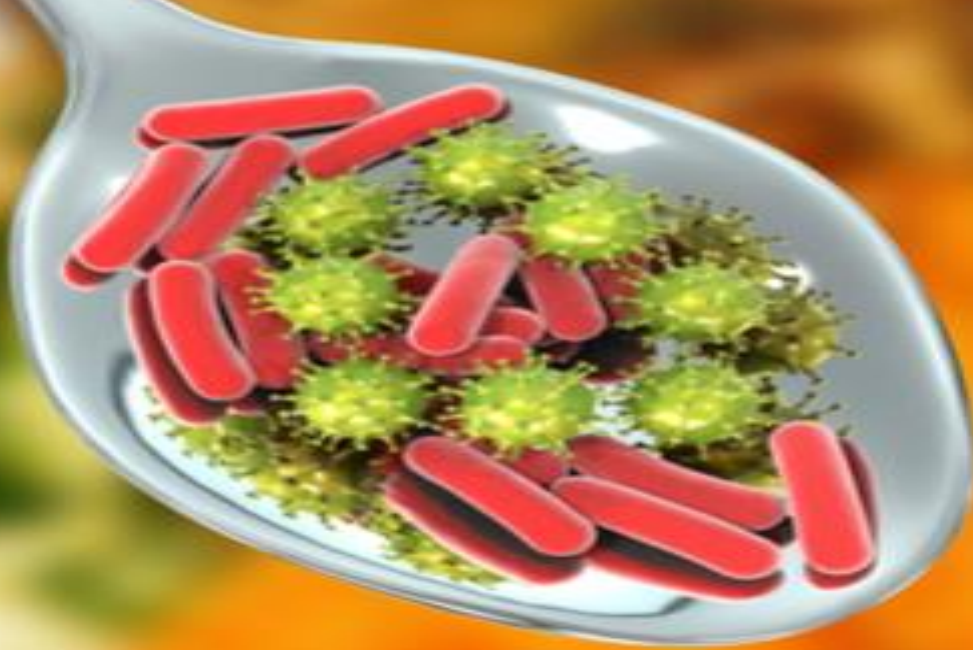
*Las enfermedades transmitidas por alimentos representan 50% de las afecciones mundiales; se calcula que unas 420 mil personas mueren por esta causa. (SENASICA)*





# ETA

## Enfermedades transmitidas por alimentos

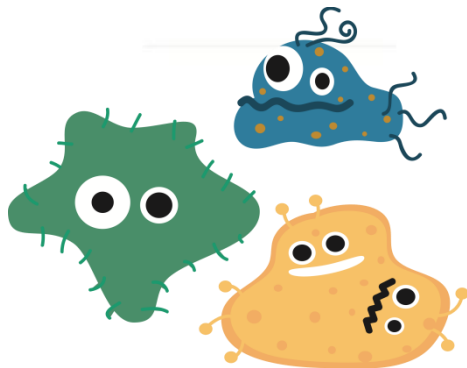


Las ETA pueden clasificarse en infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina.

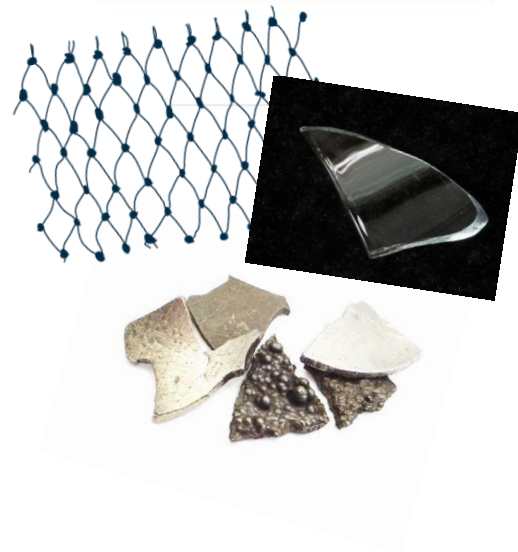
El agente etiológico existe en los animales, vegetales o medio ambiente, donde se almacena, maneja o procesa el alimento.

Dentro de los peligros biológicos y químicos se encuentran las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Biológicos



Físicos



Químicos



Radiactivos





# ¿Cómo las Podemos combatir?





# CONCEPTOS

## ○ INOCUIDAD

Se define como la característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causen daño a nuestra salud, es decir, que durante su producción se aplicaron medidas de higiene para reducir el riesgo de que los alimentos se contaminen (SENASICA, 2016).

Es la garantía de que el consumo de los recursos pesqueros y acuícolas no cause daño en la salud de los consumidores (LGPAS, 2011).

- **SANIDAD Acuícola**

Estudio de las enfermedades que afectan a los organismos acuáticos, cultivados, silvestres y de ornato, así como al conjunto de prácticas encaminadas a la prevención, diagnóstico y control de las mismas.

**¿CÓMO SE  
GARANTIZA?**



# NACIONAL

SENASICA y COFEPRIS tienen programas para certificar la inocuidad de los alimentos tomando en cuenta distintos requisitos como lo son:

Buenas prácticas, POES, HACCP, SRRC, ISO 2000, Sellos de Calidad, Procedimientos Estándar de Operaciones, Procedimientos de Control Sanitario, Monitoreo de saneamiento



Se encarga de la sanidad por medio de las Buenas Practicas de Producción Primaria.



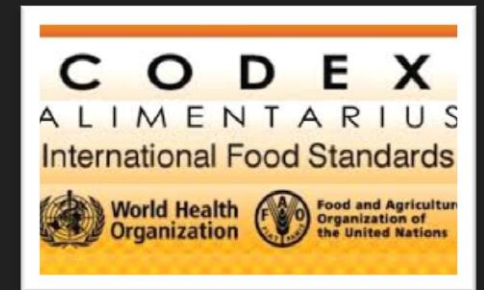
Certifica la inocuidad del producto manejado en barcos y en las plantas procesadoras.



# REGLAMENTACIONES INTERNACIONALES

## 1. Codex Alimentarius

Principios Generales de Higiene de los Alimentos – CAC/RCP 1-1969, rev 1 (1979); rev 2 (1985); – Volumen 1B y rev 3 (1997) suplemento Volumen 1B



## 2. Unión Europea

- Directiva 89/393/CEE relativa a la normativa edilicia sanitaria de los productores de alimentos
- Directiva 93/43/CEE del 14/06/93 relativa a la higiene de los productos alimenticios
- Reglamento 178/2002/CEE (regulación madre)
- Reglamento 852/2004/CEE higiene de los productos alimenticios
- Reglamento 853/2004/CEE relativo a los animales y alimentos para animales



○ La demanda de productos que demuestren su inocuidad es cada vez mas alta por el mercado, es por ello que en México ya se cuenta con algunos sellos de calidad que respalden los procesos y certifiquen el cumplimiento de normas reguladoras.



# PESCA CON VALOR

## SELLO DE CERTIFICACIÓN





# ¿QUÉ HACEMOS?

## MISIÓN

Que a través de los parámetros de buenas prácticas de inocuidad y calidad establecidos por Pesca con Valor se certifiquen las pesquerías mexicanas incrementando su competitividad en el mercado nacional e internacional.

## VISIÓN

Llegar ser un identificador de certificación reconocido mundialmente por productores, comerciantes y consumidores siendo para ellos sinónimo de calidad, inocuidad, higiene y buenas prácticas de los productos de origen Acuícola y Pesquero mexicanos.



**FORTALECER EL  
DESARROLLO  
DE BUENAS PRACTICAS  
A TRAVÉS DE CAPACITACIÓN  
Y AUDITORÍAS**

### SOCIAL

La responsabilidad social es dirigida bajo una perspectiva de negocio consistente del entorno y a través de acciones que integran valores éticos, personas, comunidad y medio ambiente.

### SUSTENTABLE

La pesca sostenible es grupo de prácticas orientadas a mantener la población de las especies marinas en niveles óptimos para garantizar la supervivencia, respetando el entorno natural.

### INOCUIDAD

La calidad como resguardo de la inocuidad, es que el alimento no cause riesgos a la salud de la persona que lo consume.

# ¿CÓMO NACE?

El objetivo principal es reconocer los esfuerzos de los productores, organizaciones o empresas para mejorar sus procesos y, por tanto, elaborar mejores productos en el sector pesquero.

**2012** COMIENZA LA FORMACIÓN DEL SELLO “PESCA CON VALOR.”



**2014** SE ORIENTA LA CAMPAÑA A TIF.

**2015** SE REORIENTA LA CAMPAÑA A BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

**2016** SE INCORPORAN NUEVAS DEPENDENCIAS



**2017** SE INSTALA EL PROTOCOLO DE IMPLEMENTACIÓN Y SE EMPIEZA A APLICAR EN EL SECTOR INDUSTRIAL Y ACUÍCOLA RURAL.

**2019** SE AGREGA LA VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE ACUACULTURA ORGÁNICA



# CALIDAD DE LOS MARES MEXICANOS

- En México existe una trazabilidad para los productos pesqueros que permite garantizar la inocuidad y la seguridad del comensal.



# Por un sector más fuerte



Sé parte de una nueva cultura  
de la Pesca y Acuacultura.

## ENCUESTA NACIONAL

"Hábitos de Consumo de  
Pescados y Mariscos" **2020**



Ayúdanos contestando y  
apoya el desarrollo de la  
pesca en México.

# GRACIAS

**Dr. Steephen A. Martínez Guerrero**

Director Pesca con Valor



- (646)175-20-31
- [www.pescaconvalor.com](http://www.pescaconvalor.com)
- FB/ Pesca con Valor
- Twiter steephenmtz