



Comité de Sanidad Acuicola
de Baja California Sur A.C.

PRODUCTORES DE CAMARON DEL ESTADO TRABAJAN EN LA OBTENCION DE COSECHAS SANAS Y LIBRES DE CONTAMINANTES

El actual intercambio comercial en materia de productos agropecuarios, acuícolas, pesqueros y orgánicos, hace evidente la necesidad de enfocar esfuerzos en la integración de sistemas de producción de alimentos que nos permitan posicionarnos como un país competitivo en la generación de alimentos inocuos.

Por ello, el Gobierno Federal, a través del SENASICA, promueve la implementación de medidas preventivas que eviten la contaminación de los alimentos durante su producción y procesamiento. Por lo anterior, y considerando la importancia que tiene la implementación de sistemas de reducción de riesgos de contaminación, tanto para la salud humana como para la competitividad en la producción de los alimentos en el campo, la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP) del SENASICA en coordinación con el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. (CIAD Unidad Mazatlán) y el Comité de Sanidad Acuícola de Baja California Sur llevaron a cabo el curso-taller de Buenas Practicas de Producción acuícola de Camarón.

Este evento contó con la participación del personal técnico de las granjas y laboratorios productores de camarón del Estado así como de la Secretaria de Pesca del Gobierno del Estado y de la Subdelegación de Pesca de la SAGARPA.

El taller se llevo a cabo en una granja de camarón, lo que permitió a los asistentes identificar en campo aquellos factores que pueden significar un riesgo de contaminación del producto y las medidas preventivas que deben aplicarse, de tal forma que se garantice que el camarón cosechado bajo los criterios de Buenas Prácticas no representa un riesgo para la salud del consumidor.

Al mismo tiempo, se hizo énfasis en la importancia que tiene que los productores acuícolas de nuestro Estado continúen sumándose a los Programas Voluntarios de Buenas Practicas para ofertar así al mercado un producto que sea sinónimo de calidad y sin riesgos para su consumo.