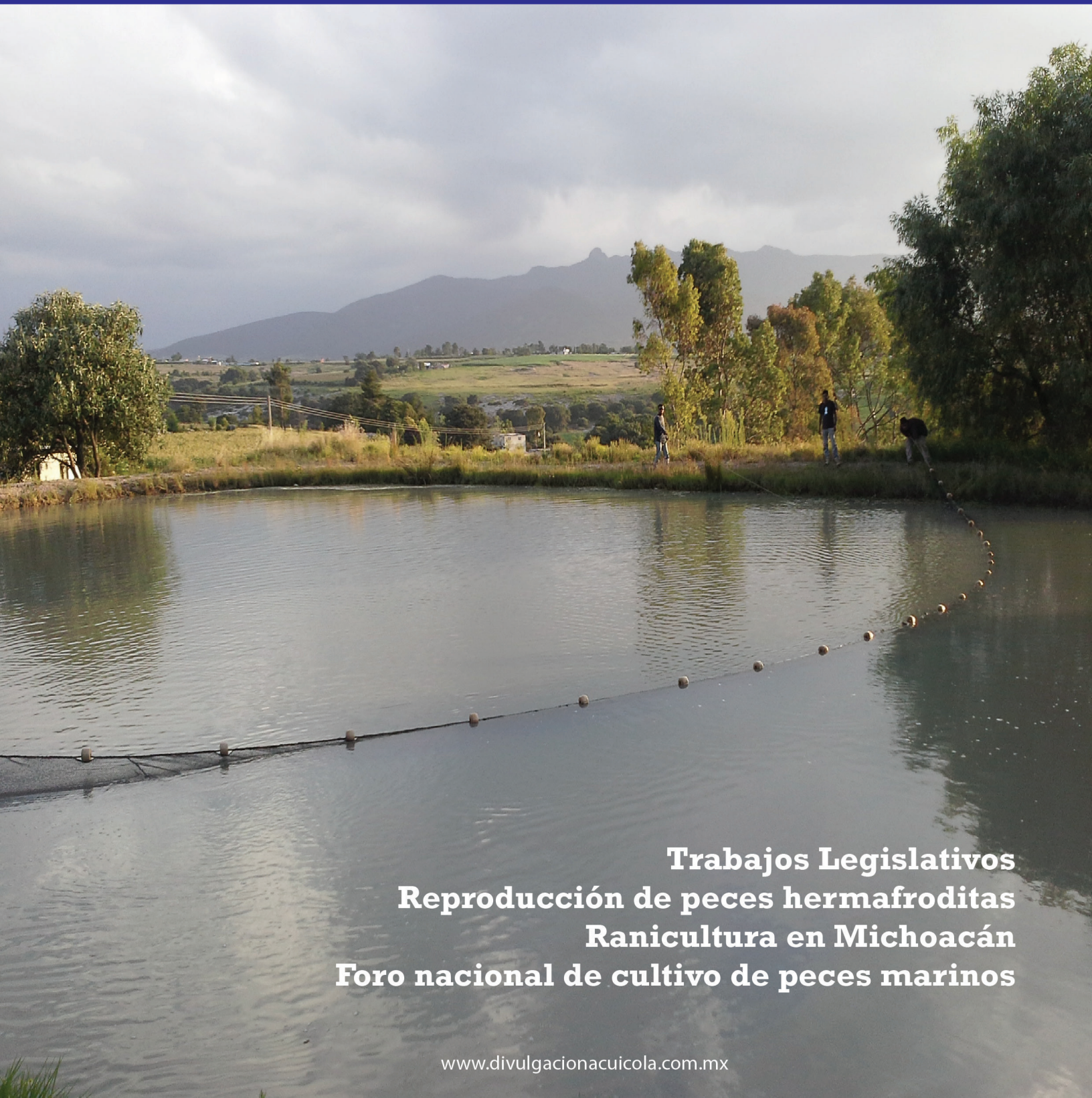
DIVULGACIÓN ACUÍCOLA

La acuacultura está en Divulgación

Año 4 No. 35 Revista Febrero 2017



Trabajos Legislativos
Reproducción de peces hermafroditas
Ranicultura en Michoacán
Foro nacional de cultivo de peces marinos

www.divulgacionacuicola.com.mx

CAPACITACIÓN EMPRESARIAL PARA INCREMENTAR LA PRODUCTIVIDAD

CURSOS:

Acuaponia
Tilapia, Trucha
Ranicultura, Peces de Ornato

Usted tiene dercho de mantener a su negocio rentable y productivo, que ofrezca productos y servicios con la calidad esperada por sus clientes y usuarios.

Uno de los elementos indispensables para lógrarlo es la capacitación de sus colaboradores para que con su aptitud y actitud participen plenamente en el proceso productivo y metas de su empresa.

Correo: capacitacionacuacultura@gmail.com
Tel: 5529211291

Divulgación Acuícola

La acuacultura está en Divulgación

Divulgación Acuícola

La acuacultura está en Divulgación

Año 4 Número 35, Febrero 2017

Director: **Fabián García V.**

Coordinación Editorial:

Guillermo Ávila.

Biol. Roberto Carlos Domínguez G.

Consejo asesor:

Dr. Sofía Santos G.

Ing. Pesq. Antonio Avíla O.

MVZ. Yoshio Ivan Macswiney R.

Ocean. Martín Bustillos R.

MVZ. Ángel García H

P.S.P. **Roberto Flores S.**

Diseño y formación:

Martha García.

Osiris Rinck

Comercialización:

Ulises Alcántara

Tecnología de cómputo

Ing. J. Jesús Contreras V.

Divulgación Acuícola

Publicación mensual de Fabián García Rodríguez, responsable de edición y distribución. Oficinas: Paseo de la Reforma Nº 195 Despacho 602 Colonia Cuauhtémoc México D.F. Fecha de impresión: Febrero 2017

Tel:(01 55) 12856221 revistadivulgacionacuicola@gmail.com

Certificado de Reserva de derechos al uso exclusivo núm. 04-2016-050313082200-102 Número de Certificado de Licitud de Titulo y contenido No. 16487 Domicilio Imprenta: Puente de la Morena No. 63B Oficina 101 Col. tacubaya Del. Miguel Hidalgo C.P. 11870 México D.F.

Cada artículo es responsabilidad del autor.

Fotografía de Portada

Roberto Carlos Domínguez

Editorial

Iniciando este 2017 con mucha información de relevancia para el sector, ya con los programas de gobierno emitidos para el mejor aprovechamiento, para los proyectos productivos de los productores, la capacitación y la disponibilidad de las autoridades para la orientación al respecto, además de los constantes trabajos por las Secretarías de Pesca de los distintos estados de la República.

Por ello para este inicio de año les traemos los trabajos Legislativos que nuestras autoridades han y están trabajando para aplicarlas para bien del sector, y mucha información de interés que nos permitirá abrirnos el horizonte para tener una mejora productiva aprovechando todos los recursos que estén a nuestros alcance. Les sugerimos consultar las Reglas de operación 2017, El programa de Fomento a la productividad Pesquera y acuícola, el Registro al Padrón de solicitantes y Beneficiarios de la SAGARPA, Paquetes Productivos Pesqueros y Acuícolas resguardo de la acuacultura.

El estar mejor informados nos permitirá tomar mejores decisiones.

Feliz 2017, juntos con Divulgación Acuícola.

Reciban un cordial y afectuoso saludo

Fabián García

Contenido

Pag. 4 Trabajos Legislativos del Senado de la República.
Pag. 23 Foro Nacional sobre el cultivo de peces marinos en México.
Pag. 25 Reproducción de peces hermafroditas
Pag. 28 La Ranicultura en Michoacán México
Pag. 30 La importacia de los procedimientos en el Sector acuícola
Pag. 32 Los beneficios del pescado mexicano

Seccion peces de ornato
Pag. 42 Evaluacion de un betta simétrico

Seccion de interés
Pag. 43 de Interés

ACGM
CERTIFICADO 2016
ACGM-66

Foto: Cuauhtémoc Benítez

Trabajos Legislativos del Senado de la República

Lectores de Divulgacion Acuicola les presentamos los trabajos Legislativos realizados por nuestros representantes de la Comisión de Pesca y Acuacultura del Senado la cual busca fortalecer el marco jurídico en materia pesquera y poder influir en las políticas públicas del sector, para lo cual los Senadores integrantes de la Comisión han propuesto tener una vinculación cercana con el sector productivo.

La Comisión plural pretende crear las condiciones para el mejor futuro de la actividad pesquera y acuícola sustentable, la obtención de productos saludables de calidad que contribuyan al desarrollo económico y social de los mexicanos, dando pie a un desarrollo ordenado y competitivo en el sector,

Por lo anterior les presentamos las inictaivas, dictámenes realizados por nuestros representantes del sector-

Dictamen en discusión y votación

De la Comisión de Pesca y Acuacultura, el que contienen punto de acuerdo: Que exhorta a crear las condiciones necesarias para que las cooperativas pesqueras que presenten adeudos en temas de seguridad social puedan obtener esquemas alternativos para el pago de deudas.

- **Publicado en Gaceta Parlamentaria:** 26 de abril de 2016
- **Trámite legislativo:** Fue aprobado en votación económica.
- **Objeto**: Se exhorta respetuosamente al Ejecutivo Federal para que a través de los titulares del Instituto Mexicano del Seguro Social, de la Secretaría de Salud, Secretaría de Hacienda y Crédito Público y de la Secretaría de Agricultura Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación a crear las condiciones necesarias para que las cooperativas pesqueras que presenten adeudos en temas de seguridad social puedan obtener esquemas alternativos para el pago de deudas y de esta manera tengan acceso a:

  a) Continuar con la protección de seguridad social y atención médica para ellos y sus familias.

  b) Ampliar las opciones de atención médica de los pescadores y sus familias a través del Seguro Popular.

  e) Tener acceso a apoyos Federales a través de programas de proyectos productivos de su sector, a pesar de estar en deuda con el IMSS, con la condición del pago de deudas.

Dictamen en discusión y votación

De las Comisiones Unidas de Pesca y Acuacultura y de Estudios Legislativos, Segunda, el que contiene proyecto de decreto por el que se reforma la fracción XXI del artículo 4º de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables.

- **Publicado en Gaceta Parlamentaria:** 06 de diciembre de 2016
- **Trámite legislativo:** Aprobado en votación nominal. Se remitió a la Cámara de Diputados.
- **Objeto:** Con la reforma se propone cambiar el nombre del Instituto Nacional de Pesca por el de “Instituto Nacional de Pesca y Acuacultura”.

Contenido

De acuerdo con los Senadores proponentes, desde 1971, el actual Instituto Nacional de Pesca (INAPESCA), ha sido el órgano asesor científico del Ejecutivo Federal, responsable

de proporcionar asesoría científica y tecnológica para el desarrollo pesquero y acuícola del país.

Expresan que con la expedición la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, el INAPESCA fue designado como "el órgano administrativo del Gobierno Federal encargado de coordinar y orientar la investigación científica y tecnológica en materia de pesca y acuacultura, así como el desarrollo, innovación y transferencia de tecnología que requiera el sector pesquero y acuícola." (LGPAS, D.O.F. 24/07/2007).

Con la publicación de fecha 7 de junio de 2012, en el Diario Oficial de la Federación, del Decreto por el que se reformaron los artículos 4°, fracción XXI; 8°, fracción XXIX; y 29, primer párrafo de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, el Instituto Nacional de Pesca (INAPESCA) modificó su naturaleza jurídica, que era la de un órgano desconcentrado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), para ser un organismo descentralizado sectorizado a la misma Secretaría, encargado de la coordinación de la investigación científica y tecnológica; así como del desarrollo, innovación y transferencia tecnológica que requiera el sector pesquero y la acuacultura nacional, con lo que se pretendió dar mayor impulso a la investigación aplicada para los sectores pesquero y acuícola.

La descentralización, afirman los Senadores, tuvo como objetivo que el instituto adquiriera mayor autonomía, dotándolo, a su vez, de personalidad jurídica y patrimonio propio; además podría recibir financiamiento mediante esquemas de participación interinstitucional con los sectores público y privado.

Actualmente, el Artículo 29 de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, señala que "El INAPESCA será el órgano administrativo con personalidad y patrimonio propio, encargado de dirigir, de coordinar y orientar la investigación científica y tecnológica en materia de pesca y acuacultura, así como el desarrollo, innovación y transferencia tecnológica que requiera el sector pesquero y acuícola nacional.

Los proponentes enuncian que, para el cumplimiento de sus objetivos, dentro de las principales facultades del INAPESCA, se encuentran las siguientes:

I. Realizar investigaciones científicas y tecnológicas de la flora y fauna acuáticas, en materia de pesca y acuacultura;

II. Emitir opinión de carácter técnico y científico para la administración y conservación de los recursos pesqueros y acuícolas;

III. Dar asesoramiento científico y técnico a los pescadores y acuicultores, que así lo soliciten, para conservar, repoblar, fomentar, cultivar y desarrollar especies pesqueras y acuícolas;

IV. Coadyuvar en la realización de análisis de riesgo sobre la introducción, establecimiento y diseminación de plagas y enfermedades acuícolas;

V. Promover los estudios técnicos y el desarrollo de la acuacultura de especies nativas;

VI. Emitir opiniones y dictámenes técnicos, en las áreas de competencia del instituto;

De acuerdo con los mismos Senadores, las aportaciones de las investigaciones realizadas por INAPESCA han sido fundamentales para conocer los recursos pesqueros susceptibles de captura y cultivo, sus aspectos biológicos y su composición, entre otros parámetros esenciales para su existencia y aprovechamiento. De igual forma señalan que existe un reconocimiento respecto a las investigaciones realizadas por este instituto de diferentes especies de cultivo no tradicional, con potencial económico, donde investigadores realizan esfuerzos para completar ciclos de cultivo, disminuir riesgos y captar nuevas oportunidades de mercado, entre otros, en beneficio de la actividad acuícola nacional.

Asimismo, destacan que de acuerdo con datos expuestos en los censos económicos 2015 del INEGI, la Producción Bruta Total (PBT) de la actividad acuícola fue de 5,003.2 millones de pesos; por su parte la actividad pesquera reporta 18,339.6 millones de pesos por el mismo concepto. Por lo que, si se comparan a ambas actividades, el PBT de la actividad acuícola representó el 21.44 por ciento. Los datos permiten entender, que la acuacultura, actualmente, se encuentra en una posición de gran importancia y sus necesidades deben ser atendidas sin demora para garantizar su crecimiento.

Destacan que a nivel mundial de acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) al presente la acuacultura es considerada como una de las actividades económicas de mayor desarrollo, ya que representa casi el 50% de los productos pesqueros mundiales destinados a la alimentación.

Foto: CONAPESCA

No obstante, señalan que actualmente en el mundo se crían unas 600 especies acuáticas en diversos sistemas, en México la producción se limita a solo 12 especies explotadas a nivel nacional, por lo que es necesario tomar acciones de política pública que desarrollen el gran potencial que tiene esta actividad, sobre todo en las zonas donde existe agua disponible. Además de considerar que la actividad acuícola en el país, cuenta con ventajas respecto a otras economías debido a su posición geográfica, cercanía y accesibilidad respecto a mercados internacionales.

Asimismo, aunado a lo expuesto, los proponentes consideran que se debe ponderar como asunto de suma relevancia que el INAPESCA, concentre al menos la mitad de sus recursos financieros y humanos a la actividad acuícola, en virtud de incrementar la producción de alimentos para el consumo humano por medio de esta actividad, ya que según datos del mismo instituto y la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA), la mayor parte de las pesquerías de México se encuentran en su máximo nivel de aprovechamiento sostenible.

Finalmente, concluyen que si el país requiere de mayor investigación acuícola e innovación tecnológica, es necesario un cambio de paradigma de desarrollo, acompañado de políticas públicas y acciones con una visión estratégica, aunado a que el INAPESCA asuma su liderazgo como centro de investigación tanto para la pesca, como la acuacultura, es preponderante que dicha dependencia refleje un mayor compromiso con el sector acuícola, por lo que proponen modificar el artículo 4 o, fracción XXI para cambiar el nombre actual de dicha institución, al de Instituto Nacional de Pesca y Acuacultura. Aquí te presentados los trabajos que llevan a cabo nuestros legisladores en el sector pesquero y acuícola.

Iniciativas:

- **Promovente**: Senadora Diva Hadamira Gastélum Bajo PRI, Secretaria de la Comisión de Pesca y Acuacultura.
- **Pretensión**: Reformar el ARTÍCULO 77 DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES.
- **Objetivo**: Reforzar el cumplimiento de la inspección en el traslado del producto pesquero en materia de inocuidad.
- **Publicación en Gaceta Parlamentaria**: 20 de diciembre de 2016

Foto: Cuauhtémoc Benítez

Antecedes de la iniciativa:

En México, las prácticas de higiene en la manipulación, transformación y transporte del pescado y los productos pesqueros, así como la adecuada refrigeración en todos los procesos en materia de traslados, pueden reducir en gran medida los brotes de enfermedades ocasionadas por la contaminación de estos. Es por ello que muchas de las medidas que garantizan los estándares de calidad e inocuidad, reducen el gran número de enfermedades en la población nacional.

En esta línea uno de los organismos mundialmente aceptados por países miembros del gremio pesquero, aceptan a la Organización Internacional de Normalización, como la federación mundial de organismos de normalización, el cual define la calidad pesquera como:
La totalidad de los rasgos y características de un producto o servicio que tienen repercusiones sobre su capacidad para satisfacer unas necesidades explícitas o implícitas. La calidad del pescado y de los productos pesqueros depende principalmente de una adecuada higiene e inocuidad.

Bajo esta tesitura para generar las condiciones de una adecuada inocuidad y la calidad de los productos pesqueros, esta se basa en la determinación de los riesgos minimizándolos a través de la concepción y disposición del entorno físico en el que puedan asegurarse unos elevados niveles de higiene, mismos que pueden medirse a través de los sistemas de seguimiento preestablecidos, en el caso específico del pescado, se puede generar en las fases desde la captura del pescado hasta la llegada al consumidor final, y para su mejor funcionamiento, es precisa la cooperación de todas las partes interesadas.

En este contexto encontramos que la autoridad de control de inocuidad en materia pesquera en nuestro país es el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa).

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), actualmente no se conoce la incidencia real de las enfermedades transmitidas por alimentos, sin embargo, su incidencia es alarmante. Entre 1993 y 2017 en México se comunicaron en total 7 mil 458 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, entre ellos, productos pesqueros.

La Organización Mundial del Comercio

de la cual México es miembro, establece en el acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias, el derecho de los países miembros de adoptar las medidas que sean necesarias para proteger la salud y la vida de las personas y de los animales incluidas las especies acuáticas o para preservar los vegetales, a condición de no aplicarse de manera que constituya un medio de discriminación arbitrario o injustificable entre los miembros en que prevalezcan las mismas condiciones, o una restricción encubierta del comercio internacional, por lo que deben estar basadas en principios científicos suficientes;

Que dicho acuerdo establece también los procedimientos de equivalencia para la adopción de medidas diferentes si el miembro exportador demuestra al miembro importador que éstas logran el nivel adecuado de protección sanitaria o fitosanitaria del miembro importador y el principio de transparencia bajo el cual los países miembros realizarán la notificación de las modificaciones de sus medidas sanitarias o fitosanitarias y facilitarán información al respecto;

Que los artículos 1 y 2 de la Ley Federal de Sanidad Animal y la Ley Federal de Sanidad Vegetal, respectivamente, confieren a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, la atribución de prevenir la introducción al país de plagas o enfermedades que los afecten y ejercer el control fitosanitario y zoosanitario en la movilización nacional, importación y exportación de los mismos;

La Ley Federal de Sanidad Vegetal, la Ley Federal de Sanidad Animal y la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, consideran los principios establecidos por la legislación internacional al señalar para el establecimiento de medidas sanitarias, fitosanitarias, de Buenas Prácticas de Producción, de Manufactura y Pecuarias, que éstas deben basarse y sustentarse en información científica y técnica, en recomendaciones internacionales o análisis de riesgo, y considerando los compromisos establecidos en los Tratados y Acuerdos Internacionales sanitarios y comerciales de los que México sea parte; México, miembro de la Organización Mundial del Comercio en cumplimiento de los procedimientos para el establecimiento y modificación de las medidas sanitarias y fitosanitarias, y a los principios de transparencia y equivalencia, ha hecho uso de la tecnología al establecer el Módulo de Consulta de Requisitos Zoosanitarios para la Importación; Módulo de Consulta de Requisitos Fitosanitarios para la Importación y Módulo de Consulta de Requisitos en materia de Sanidad Acuícola para Importación; facilitando a los agentes del intercambio comercial, el acceso a los mismos; publicando en el Diario Oficial de la Federación las reglamentaciones sanitarias y fitosanitarias contenidas en dichos sistemas.

Los requisitos para preservar la sanidad e inocuidad animal, vegetal, acuícola y pesquera, se rigen por principios agroecológicos y cambiantes, por lo que son susceptibles de modificarse de un momento a otro, atendiendo a la aparición o extinción de plagas y o enfermedades. Que en razón de lo anterior, es necesario otorgar certidumbre jurídica a los importadores respecto de los requisitos que deben cumplir para la obtención de los certificados para la importación, de mercancías reguladas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, dándoles a conocer las condiciones bajo las cuales se establecen o modifican los requisitos sanitarios y de inocuidad para importar mercancías.

En una consulta de expertos de FAO en 1981, se desarrolló la definición de seguimiento, control y vigilancia, actividad que tuvo que ver con el cumplimiento de las medidas de ordenación de una pesquería. Esta, desde luego, es una descripción muy simplista, pero cuando analizamos los elementos vemos que todos apuntan hacia esta meta: el seguimiento recopila información sobre la pesquería para ayudar en el desarrollo y la evaluación de las medidas de ordenación apropiadas, mientras que la vigilancia utiliza esta información para asegurar que se cumpla con los controles, como lo es el uso de bitácoras de pesca.

Hoy en día FAO recomienda intensificar las actividades de seguimiento, control y vigilancia (SCV) de la pesca y aplicar los instrumentos internacionales pertinentes, entre ellos, los esquemas de rastreabilidad y documentación de las capturas, en este sentido es que el objetivo de la presente propuesta de iniciativa es:

Reformar el párrafo segundo del artículo 77 de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables (LGPAS),

Foto: CONAPESCA

a fin de reforzar el cumplimiento de la inspección en el traslado del producto pesquero en materia de inocuidad.

Lo anterior dada la necesidad de especificar que debe realizarse la verificación exacta de la inocuidad en materia pesquera en los traslados, desde la extracción hasta la etapa final de la línea de comercialización del producto pesquero.

En este orden de ideas y considerando esencial que los derechos humanos sean protegidos por un régimen de Derecho, dando cumplimiento a lo instaurado en la Declaración Universal de los Derechos Humanos, la cual tiene como base el reconocimiento de la dignidad intrínseca y de los derechos iguales e inalienables de todos los miembros de la familia humana, entendemos que el desconocimiento y el menosprecio de los derechos humanos han originado actos de barbarie ultrajantes para la humanidad.

Bajo esta tesitura el artículo 25 de la Declaración Universal de los Derechos Humanos, establece que: 1
...toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios; tiene asimismo derecho a los servicios sociales necesarios; tienen asimismo derecho a los seguros en caso de desempleo, enfermedad, invalidez, viudez, vejez u otros casos de pérdida de sus medios de subsistencia por circunstancias independientes de su voluntad.

Aunado a ello, la Organización de las Naciones Unidas,2 reconoce que México como actor global, ha sido un actor activo en la definición de la nueva Agenda de Desarrollo post-2015, participando en 2013 y 2014 en las consultas y negociaciones realizadas en el Grupo de Trabajo Abierto de la Asamblea General sobre los Objetivos de Desarrollo Sostenible (GTA-ODS), el cual generó un informe final que contiene la propuesta de ODS y que por acuerdo de la Asamblea General de Naciones Unidas será la base principal para integrar la nueva Agenda de Desarrollo. Algunas actividades notables del país durante este proceso en 2014 fueron las siguientes:

• Organizó una consulta regional de la cual surgió la Declaración de Guadalajara, la cual destaca la necesidad de que los grupos vulnerables sean considerados de forma transversal en políticas públicas. Estas conclusiones fueron presentadas ante el Grupo de Alto Nivel de Personas Eminentes sobre la Agenda para el Desarrollo Post-2015.

• Realizó 3 talleres internacionales sobre el concepto de desarrollo social y económico, inclusión y la importancia de la medición del progreso en la nueva agenda de desarrollo, donde se compartieron opiniones sobre los retos del desarrollo incluyente en materia de alimentación, en donde se intercambiaron experiencias sobre cómo integrar los objetivos de la nueva agenda y se discutió la medición de las nuevas metas bajo el enfoque de inclusión social y económica.

• Escaló compromisos durante consultas regionales y foros en materia de igualdad de género y derechos de las mujeres.

De igual forma el Pacto Internacional sobre Derechos Económicos, Sociales y Culturales de la Organización de las Naciones Unidas, en su artículo 11, fracción II, refiere específicamente el derecho a la alimentación y a la necesidad de que los países legislen localmente sobre este derecho.

Asimismo, en nuestro marco jurídico nacional podemos ver que la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos instaura en su artículo, párrafo cuarto lo, undécimo y decimosegundo lo siguiente: Las niñas y los niños tienen derecho a la satisfacción de sus necesidades de alimentación, salud, educación y sano esparcimiento para su desarrollo integral. Los ascendientes, tutores y custodios tienen el deber de preservar estos derechos. El Estado proveerá lo necesario para propiciar el respeto a la dignidad de la niñez y el ejercicio pleno de sus derechos.

El Estado otorgará facilidades a los particulares para que coadyuven al cumplimiento de los derechos de la niñez. Con lo anterior se ha dejado claro que el derecho a la salud y la alimentación deben ser garantizados por el Estado mexicano y por ende deben otorgarse las facilidades necesarias para que los mismos no se vean afectados en este caso el día de hoy nos ocupa lo referente a los productos pesqueros, los cuales deben contar con la inocuidad alimentaria necesaria para preservan la calidad de los alimentos para prevenir la contaminación y las enfermedades transmitidas por el consumo de los mismos.

En esta línea el encargado de coadyuvar con la inspección y vigilancia del traslado de todo producto pesquero, ya sea vivos, frescos, enhielados o congelados provenientes de la pesca o la acuacultura, que se realice por vía terrestre, marítima

Foto: CONAPESCA

o aérea en cualquier parte del territorio nacional, será el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y calidad Agroalimentaria (Senasica).

- **Promovente:** Sen. Francisco Salvador López Brito PAN
- **Iniciativa:** Proyecto de decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Educación, de la Ley General de los Derechos de las Niñas, Niños y Adolescentes, de la Ley de Pesca y Acuacultura sustentables y de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
- **Objeto:** Establecer y definir en Ley, los principios para ordenar, fomentar y regular el manejo integral y el aprovechamiento sustentable de la pesca y la acuacultura considerando el aspecto de la alimentación y establecer que la SAGARPA promueva la adquisición de productos pesqueros y acuícola.
- **Publicado en Gaceta Parlamentaria:** 8 de septiembre de 2016

Exposición de motivos:
A nivel mundial, los problemas alimentarios han surgido como el resultado de una serie de transformaciones en los hábitos de consumo, la falta de actividad física y cuidados de la salud, que en conjunto revelan una transición en las prácticas de nutrición.1 El poder alimentarse es, sin lugar a dudas, una necesidad elemental de los seres vivos, y también un derecho fundamental de las personas. Sin embargo en los últimos años ha quedado claro que los métodos tradicionales de producción y distribución de alimentos traen aparejados diversos problemas sistémicos, lo cual ha propiciado que existan regiones con un alto índice de desnutrición infantil y otras, donde la obesidad prevalece.

A nivel legislativo se han realizado modificaciones relacionadas con la alimentación, específicamente al artículo 4o y 27, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, donde se da el rango Constitucional al Derecho Humano a la Alimentación Adecuada, responsabilizando al Estado

Foto: CONAPESCA

de su protección y de garantizar el abasto suficiente, oportuno y equilibrado de los alimentos considerados como básicos.2 Por lo tanto, hablar del Derecho Humano a la Alimentación Adecuada es hablar de un derecho fundamental, pues, en la medida en que una persona no es capaz de consumir los alimentos y el agua suficientes y adecuados para el correcto funcionamiento de su ser físico y psíquico, es imposible que esté en la capacidad real de ejercer y hacer valer sus demás derechos fundamentales. Á pesar de estas regulaciones, en México casi 28 millones de personas carecían de acceso a alimentación adecuada en 2012, lo que representa un agravamiento de la situación si lo comparamos con los 23.8 millones de personas que padecían por esta carencia en 2008, lo cual indica un gran retroceso en el avance de las políticas establecidas.

Actualmente, México ocupa el primer lugar mundial en obesidad infantil, y el segundo en obesidad en adultos, precedido sólo por los Estados Unidos, problemas que están presentes no sólo en la infancia y la adolescencia, sino también en población en edad preescolar. Datos del ENSANUT (Encuesta Nacional de Salud y Nutrición} indican que uno de cada tres adolescentes de entre 12 y 19 años presentó sobrepeso u obesidad en el 2015. Para los escolares, la prevalencia combinada de sobrepeso y obesidad ascendió un promedio del 26% para ambos sexos, lo cual representa más de 4.1 millones de escolares conviviendo con este grave problema. 3 Desarrollar un enfoque de alimentación adecuada debe ser urgente para el estado mexicano, pues con ello se logrará prevenir la aparición de enfermedades crónicas degenerativas, tales como la diabetes e hipertensión en los próximos años.

México ha tenido una participación activa en diversos tratados internacionales para lograr aminorar las consecuencias de los malos hábitos alimentarios, ya sea a través de instrumentos jurídicos internaciones que regulan el Derecho Humano a la Alimentación Adecuada, pero estos esfuerzos no han sido suficientes pues el número de casos sigue ala alza. Entre estos instrumentos internacionales en los que México colabora, destacan los siguientes:

1.- La Declaración Universal de los Derechos Humanos, donde se indica que "Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la aumentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios; (...)".4
2.- La Declaración Universal sobre la Erradicación del Hambre y la Mal Nutrición, en la cual se advierte que "La grave crisis alimentaria que afecta a las poblaciones de los países en desarrollo, en los que vive la mayoría de las personas hambrientas y malnutridas del mundo y donde más de dos tercios de la población mundial producen alrededor de un tercio de los alimentos del mundo, -desequilibrio que amenaza aumentar

en los diez próximos años-, no sólo tiene graves repercusiones económicas y sociales, sino que compromete gravemente la realización de los principios y valores fundamentales asociados con el derecho a la vida y la dignidad humana, incorporados en la Declaración Universal de los Derechos Humanos...".

3.- Declaración sobre el Progreso y el Desarrollo en lo Social, en !a que se señala la necesidad de adoptar, entre otras, las medidas "...pertinentes, legislativas, administrativas o de otra índole, que garanticen a todos no sólo los derechos políticos y civiles, sino también la plena realización de los derechos económicos, sociales y culturales sin discriminación alguna (...); para fomentar y diversificar la producción agrícola, especialmente mediante la aplicación de reformas agrarias democráticas, para asegurar el suministro adecuado y equilibrado de alimentos, la distribución equitativa de los mismos a toda la población y la elevación de los niveles de nutrición; (...)".

4.- Convención sobre los Derechos del Niño, en la que se estipula que, "Los Estados partes reconocen el derecho del niño al disfrute del más alto nivel posible de salud y a servicios para el tratamiento de las enfermedades y la rehabilitación de la salud (...) Reducir la mortalidad infantil y en la niñez; combatir las enfermedades y la mal nutrición, mediante (...) el suministro de alimentos nutritivos adecuados y agua salubre (...)".

En síntesis, todos estos acuerdos, además de la Constitución determinan que todas las autoridades del Estado tienen la obligación de promover, respetar, proteger y garantizar tales derechos, sin que ninguna autoridad pueda alegar la estructura federal como excusa para incumplir sus obligaciones con respecto a los mismos.

De acuerdo a lo anterior, una de las estrategias que el Gobierno Mexicano ha desarrollado para contribuir a la Seguridad Alimentaria, es la implementación de los desayunos escolares, los cuáles, tienen el propósito explícito de mejorar el rendimiento escolar y actuar como incentivo para aumentar la asistencia escolar. A través de este programa se apoya a la familia, mediante la reducción del gasto familiar en alimentos, al dotar a los escolares de éstos. 5 La población objetivo que identifica el Programa son niñas y niños con algún grado de desnutrición o en riesgo de padecerla, que asisten a planteles públicos de educación preescolar y primaria, ubicados en zonas indígenas, rurales y urbano-marginadas, preferentemente.

La distribución de los desayunos escolares en nuestro país se proporciona en dos modalidades: desayunos calientes, que integra alimentos regionales y de aceptación por los niños, así como por el rescate y respeto de la cultura alimentaria de las comunidades; y el desayuno frío, el cual consiste en diferentes alimentos procesados y de larga vida de anaquel. Ambos deben proporcionar entre 20 y 30% de las recomendaciones diarias de energía y proteínas de la dieta. Actualmente los desayunos escolares tienen la siguiente composición nutricional (de la recomendación diaria requerida):

Adquisición y elaboración de productos para los desayunos escolares.

En un principio, el programa de desayunos escolares procesaba sus propios productos alimenticios en las instalaciones centrales del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDIF); desde la descentralización, los Estados compraban los alimentos a través de una licitación pública o efectuando una contratación directamente con una institución pública, esto de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de la Administración Pública, Federal o Estatal. En ambos casos, los Secretaría Estatal del DIF (SEDIF) manejan las adquisiciones.

Tan pronto el Estado selecciona al proveedor, puede definir cómo se entregarán los alimentos, lo cual puede hacerse directamente a las escuelas o a los almacenes de los sistemas estatales o municipales DIF, sobre una base diaria, semanal o mensual. Si se sirven desayunos calientes (cocidos), los padres de los niños de cada escuela, junto a los maestros que laboran en la escuela y pertenecen al Comité Escolar, preparan las comidas.

Los SEDIF deben capacitar a todos los integrantes del Comité Escolar, especialmente en lo referente a las prácticas de higiene, almacenamiento, preparación y servida, de manera que se cumpla con la Ley de higiene de las NOM-251-SSA1-2009. Los desayunos fríos (pre-empacados) se utilizan principalmente en escuelas en donde no

Foto: CONAPESCA

existe un Comité Escolar, encargándose allí los maestros de brindar el servicio. 6 Sin embargo, a pesar de que los alimentos que se adquieren son generalmente de origen nacional, no existen mecanismos ni regulaciones nacionales que garanticen que los productos locales sean comprados 7 situación que brinda una gran oportunidad para generar alianzas con los productores locales y detonar adicionalmente el desarrollo económico de la región.

Muchos estados procuran apoyar a la agricultura, ganadería y demás industrias locales; ejemplo de ello, es que en el Estado de Baja California, los productores, tanto nacionales como locales, participan en el proceso de licitación, pero se da prioridad a aquellos productores locales, y en caso de que estos no puedan cubrir la demanda o las especificaciones que se requieren, se opta por los proveedores nacionales.

Hay que destacar que la contribución de la pesca en pequeña escala a la mitigación de la pobreza y la seguridad alimentaria sigue suscitando mayor interés en el plano internacional, por lo cual tal vez sea el momento de empezar a crear alianzas para incluir á los pescados y mariscos dentro del menú de los desayunos escolares y con esto, crear mejoras alimenticias y económicas. 8 Asimismo, pese a la buena disponibilidad que puede existir para el abastecimiento de los productos por pequeños productores, la limitada producción de los mismos, impide que se lleven a cabo acuerdos comerciales, por lo que es necesario identificar las mejores alternativas para detonar el desarrollo económico a la par, de mejorar la calidad alimenticia de las niñas y niños mexicanos.

La pesca y la nutrición.

La población mexicana nunca ha consumido tanto pescado ni dependido tanto del sector de la pesca y la acuicultura para su nutrición, por tal motivo es momento de incrementar la demanda de pescados y mariscos y disminuir la cantidad de personas aquejadas por el hambre y la mal nutrición.

Cada vez son más evidentes los beneficios de consumir pescados y mariscos, entre los cuales se encuentran: la vía del consumo (en la que el consumo directo de pescado incrementa la ingesta de micronutrientes y aceites omega 3) y la vía de los ingresos en efectivo (en la que la comercialización de pescado contribuye al aumento de la distribución del producto, a las economías de escala y al mayor consumo general de alimentos). Además, la comercialización, la elaboración de pescado y la acuicultura en pequeña escala también ofrecen importantes oportunidades de subsistencia para las mujeres de los países al participar directamente en la producción, la elaboración y la venta del pescado. Estas actividades refuerzan el empoderamiento económico y social de la mujer y, por consiguiente, contribuyen también a la seguridad nutricional de los hogares, ya que las mujeres suelen gastar más en alimentos para sus familias.

El consumo de pescado también tiene beneficios para la salud de la población en edad adulta. Existen pruebas concluyentes de que el consumo de pescado, en particular el graso, disminuye el riesgo de mortalidad por cardiopatía coronaria, que es un problema mundial de salud que afecta a cada vez más sectores de la población de países en desarrollo. Se estima que el consumo de pescado reduce hasta un 36 % el riesgo de muerte por esta enfermedad gracias a los ácidos grasos omega 3 de cadena larga que se encuentran principalmente en el pescado y los productos pesqueros, y los productos acuícolas constituyen una de las fuentes más importantes de dichos ácidos La creciente demanda de productos pesqueros obligará a utilizar mejor los recursos actuales, lo cual podría dar lugar a que se reduzcan los desechos y a que se destine más pescado al consumo humano y menos a la elaboración de pienso. 9 La oferta de peces comestibles a nivel mundial se ha incrementado de forma constante en los últimos cinco decenios a un ritmo anual medio de! 3.2 %, una cifra que supera el crecimiento de la población mundial (1.6 %), como consecuencia, la disponibilidad media per cápita ha aumentado.

A pesar del aumento general de la disponibilidad de pescado para la mayoría de consumidores, las pautas de crecimiento del consumo aparente de pescado per cápita han sido desiguales. Por ejemplo, ha permanecido estancado o ha disminuido en muchos países. 10 Estas diferencias en el consumo dependen de la disponibilidad y el costo del pescado y otros alimentos alternativos, los ingresos disponibles y la interacción de varios factores socioeconómicos y culturales. Estos factores incluyen las tradiciones alimentarias, los gustos, la demanda, los ingresos, las estaciones, los precios, la infraestructura sanitaria y los servicios de comunicación.

Cuando se analizan los menús de los hogares mexicanos, se destaca el bajo consumo de pescados y mariscos, atribuible en la mayoría de las ocasiones a la falta de conocimientos de la preparación de los mismos y la poca cultura hacia su consumo, lo cual pone en manifiesto la necesidad que existe de la difusión de los beneficios que tiene para la salud. Por lo tanto, es necesario posicionar los beneficios de su consumo y una estrategia para lograrlo es que los niños tengan posibilidad de comer pescados y mariscos en el comedor escolar y en sus hogares de una a tres veces por semana, lo cual se complementaría de manera eficiente con el Programa de Desayunos Escolares, permitiendo que los niños obtengan los nutrientes que proveen los distintos tipos de pescados (proteínas de calidad, ácidos grasos poli insaturados de cadena larga -omega3-, hierro, fósforo, yodo y, entre otras, vitaminas B12, A y D), razones que hacen que los pescados sean alimentos insustituibles en la dieta infantil.

La ración estimada para obtener de los pescados todos sus nutrientes sin excesos varía según la edad: 70-80 gramos (un filete pequeño o una rueda) para niños de 3 a 6 años, 100-120 gramos para quienes tienen entre 7 y 12 años, y 150 gramos para los mayores de 13 años.11

Actualmente el consumo per cápita de pescados y mariscos en México es de apenas 9.40 kilos, mientras que en países como Islandia, el consumo es de hasta 90 kilogramos, en Malasia, 58 kg y en Japón 55 kg per cápita, según cifras del Anuario Estadístico de Acuacultura y Pesca 2013 del organismo.

Foto: CONAPESCA

Aunque hay esfuerzos aislados, como el de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación que buscan fomentar el consumo de productos pesqueros y acuícolas, a fin de incrementar la ingesta de pescados y mariscos hasta a 12 kilogramos per cápita y con ello apoyar al fortalecimiento del sector pesquero y a la salud de los mexicanos, estos esfuerzos no han dado los resultados necesarios, y el consumo de pescados y mariscos sigue en cifras muy por debajo de los objetivos.

De acuerdo a la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca: "En la medida en que los niños consumen estos pescados y mariscos en los primeros mil días de su vida se acelera su desarrollo neurológico entre siete y 10 por ciento más; además, en los adultos está asociado con una disminución del riesgo de enfermedades de afectaciones al miocardio".

En México existen aproximadamente 300 especies de pescados y mariscos disponibles para el consumo humano, de las cuales cerca de 100 se pueden encontrar en el mercado en las distintas temporadas del año. 12 Muchas investigaciones han demostrado que una de las causas que impide el acceso. Al consumo de pescados es la escasa red de distribución y comercialización, ya que en el país por cada pescadería haya alrededor de 70 pollerías, lo que habla del déficit de estos expendios 13. México tiene como meta para el 2018 aumentar el consumo per cápita a 12 kilogramos en promedio y que el 25 por ciento de la población consuma pescados y mariscos, situación propuesta ya que la Acuacultura tiene la infraestructura para responder a esa demanda. Diferentes países han desarrollado estrategias para promover el consumo de pescados y mariscos en la población infantil, entre los cuales destacan:

- ISLAS CANARIAS

Desarrolló en centros educativos (124 en total) la iniciativa para incrementar la presencia del pescado en la dieta de los canarios. En esta campaña también se da a conocer el trabajo de los pescadores, las artes de pesca y los nombres de los peces que se capturan en el Archipiélago, así como "el entorno de nuestras aguas" y "la importancia de la titularidad de ese mar para los canarios".

Las actividades se desarrollan en grupos de 40 niños a los que con un cuento, que se adapta a sus edades, se les facilita la información sobre las propiedades nutritivas que contiene, proteínas, vitaminas y minerales, y sus diferentes partes. Los escolares de las Islas aprenderán con estas narraciones las variedades de pescados autóctonos y los útiles de pesca, además de la frecuencia del consumo ideal.

La campaña, que lleva por lema Come pescado, es saludable, incide en la importancia de seguir una dieta más sana, en las distintas formas "divertidas" de preparar y comer el pescado. La campaña incluye nociones sobre la sostenibilidad y ecología, orientadas a la educación pesquera. Otros de sus objetivos es difundir la importancia de la labor del pescador y sus artes e identificar variedades típicas del litoral canario, sus diferencias y las tallas aptas para el consumo serán otros de sus contenidos.

En Canarias, el consumo de pescado apenas alcanza los 18.9 kilos por persona al año, cantidad que se reduce a 12 kg en los niños, y que desde la Consejería de Agricultura se quiere elevar a la media nacional que se sitúa en 28.2 kilos.

-CHILE.

Chile es una de las diez potencias mundiales de pesca y acuicultura, con exportaciones que superaron los 4.500 millones de dólares en 2012; sin embargo a nivel nacional tiene una necesidad de incrementar el consumo de pescados y mariscos, y una estrategia para lograrlo (el cual ronda entre los 7. 2 y 9.6 kilos por persona) es pronunciar el rol que juega la acuicultura como proveedor de proteínas marinas y el desafío que significa para la nación acercar los productos pesqueros a la comunidad, para lo cual se ha trabajado con una campaña de consumo junto al Programa Elige Vivir Sano, 15 a través de la cual se incrementará el hábito del consumo de pescados y mariscos dentro de la población infantil y adolescente como una medida para promover la

buena alimentación y la salud y de esta manera contrarrestar los efectos de las enfermedades crónicodegenerativas. 16 Este nuevo plan apunta a lograr profundos cambios de hábito en la población chilena y en donde el consumo de productos del mar juega un rol primordial, este proyecto consta de cuatro ejes fundamentales; alimentación sana, actividad física, vida en familia y el contacto con la naturaleza, es en el primer pilar donde se espera potenciar el consumo de frutas, verduras y pescados, evitando así las grasas saturadas y comida "chatarra".

Asimismo, junto con el Programa Elige Vivir Sano, se presentó oficialmente el recetario de Productos del mar, una iniciativa conjunta entre la Subsecretaría de Pesca(Subpesca), la FAO y Chefs contra el Hambre, que busca atraer la atención de los consumidores mediante 46 preparaciones sabrosas y saludables de pescados, mariscos y algas del mar de chile, el recetario se difundió por medio del portal www.subpesca.cl De igual forma, Chefs contra el Hambre, es una campaña que muestra que todos los actores tienen, desde sus competencias, la posibilidad de contribuir a una mejor alimentación y, en este caso, a aumentar el consumo de productos del mar.

-ISLAND1A.
La gran importancia de la pesca para la nación islandesa queda claramente indicada por el hecho de que más del 75% de las ganancias del país en materia de exportaciones provienen de la pesca costera. La pesca es la industria más importante de Islandia desde la primera década del siglo XX y, desde entonces, su contribución a la economía nacional ha sido fundamental. 17 A nivel regional, la tasa de empleo en el sector de la pesca es más elevada en los fiordos occidentales. Por medio de la Ley de Gestión de la Pesca se promueve la conservación y el uso eficiente de los recursos marinos y, por ende, se garantiza la estabilidad del empleo y la viabilidad económica de las comunidades pesqueras, esta Ley se ha complementado con un gran número de medidas legales adicionales, como la Ley Relativa al Trato de las Poblaciones Marinas Comerciales (1996), la Ley sobre la Pesca en la Zona Económica Exclusiva de Islandia (1997), la Ley sobre la Pesca y Transformación en la Zona Económica Exclusiva de Islandia por parte de buques extranjeros (1998) y la Ley sobre la acuicultura (2008), lo cual muestra esfuerzos coordinados entre varias entidades y como la creación de alianzas de materia económica y de salud, pueden propiciarla detonación de sectores económicos.

-PERÚ
El Gobierno peruano ha instaurado una política de Estado impulsada por el Instituto Tecnológico Pesquero (ITP) para promover a nivel nacional e internacional el consumo de pelágicos 18 pequeños, lo que ha significado que este país ostente el primer lugar en la región en ingesta de anchoveta, con 22.4 kg per cápita, cifra que esperan incrementara 25 kg en el mediano plazo.

La iniciativa que la Sociedad Nacional de Pesquería (SNP) está impulsando desde hace unos años es la de llevar pescado a las zonas andinas (sierra), con especies como la anchoveta, jurel, caballa y la pota, para lo cual se está trabajando con el Gobierno, a través del Ministerio de la Producción, en una serie de campañas de venta de pescado a bajo costo en muchas zonas del país, en donde se incluye la sierra, con la idea de fomentar un aumento en el consumo de pescado en aquellos lugares donde tradicionalmente el pescado de costa no era un componente principal en la dieta de Los pobladores. Para lograr dicho objetivo, se han mejorado las condiciones de distribución y almacenamiento, tanto en la costa como en la sierra (cadena de frío).

-BRASIL.
En Brasil, por obligación aquellos acuicultores que han recibido subsidios del estado, deben destinar al menos el 30% de su producción para el suministro de escuelas locales, y con esto se ha incrementado el consumo y mejorado la alimentación en vastas zonas.

Hace seis años registraba 6,46 kg anuales, y ahora ha logrado subirlo a 9,03 kg por habitante, gracias al programa "más Pesca y Acuicultura", impulsado por el Gobierno de dicha nación.

-COLOMBIA.
Una de las principales acciones que se han llevado a cabo para apoyar al sector pesquero colombiano es la Estrategia Nacional de Control y Vigilancia, en puertos y plazas de mercado, con el fin de controlar la calidad del producto; la reducción de costos del combustible para embarcaciones pesqueras, la modernización de la flota pesquera y la diversificación de la pesca con nuevas especies. Además, con los Modelos

Foto: CONAPESCA

Foto: CONAPESCA

Empresariales de Pesca y Acuicultura Sostenibles, se han beneficiado más de 4.100 pescadores de 150 asociaciones, con insumos y equipos para mejorar procesos de extracción y acompañamiento técnico para aumentar sus capacidades empresariales.

En México la Orientación Alimentaria se encuentra contemplada dentro de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA), la cual contiene las leyes, normas, lineamientos e instrumentos de planeación que dan fundamento legal a la asistencia social y la salud de la población, instrumento que debe ser revisado a fin de que se incluya a los pescados y mariscos como productos indispensables dentro de la dieta y como promotores de la salud de la población, pero no siempre son aplicables estos conceptos, motivo por el cual es necesario empezar a implementar medidas que permitan una mejor alimentación y más variada a los niños mexicanos. Para lo cual, es necesario incrementar políticas públicas que promuevan el consumo de pescados y mariscos, a fin de ampliar las opciones alimentarias de la sociedad, desarrollar la economía de los pescadores mexicanos y crear alianzas para que estos productos sean posicionados en la dieta de los mexicanos. Por lo anteriormente expuesto se somete a consideración la siguiente Iniciativa con Proyecto de Decreto por medio de la cual se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Educación, la Ley General de los Derechos de las Niñas, Niños y Adolescentes; la Ley de Pesca y Acuacultura Sustentable; y de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público, a fin incrementar el consumo de pescado en la población mexicana.

Iniciativa:

- Promovente: Francisco Salvador López Brito PAN
- Pretensión: Decreto que reforma

los artículos 4 y 29 de La Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables.

- Objetivo: Cambiar la naturaleza jurídica del Instituto Nacional de Pesca para considerarlo como organismo público descentralizado con la finalidad de hacer más eficiente y eficaz la administración pública
- Publicación en Gaceta Parlamentaria: 14 de abril de 2016.

Antecedentes:
Con la publicación de fecha 7 de junio de 2012, ·en el Diario Oficial de la Federación, del Decreto por el que se reformaron los artículos 4°, fracción XXI; S0 , fracción XXIX; y 29, primer párrafo de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, el Instituto Nacional de Pesca (INAPESCA) modificó su naturaleza jurídica, que era la de un órgano desconcentrado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), para ser un organismo descentralizado sectorizado a la misma Secretaría, encargado de la coordinación de la investigación científica y tecnológica; así como del desarrollo, innovación y transferencia tecnológica que requiera el sector pesquero y de acuacultura nacional.

Al modificarse la naturaleza jurídica del INAPESCA, éste dejó de pertenecer a la administración pública centralizada, para incorporarse al régimen jurídico de la administración pública paraestatal, que por disposición expresa del artículo 1 o de la Ley Orgánica de la
Administración Pública Federal, está compuesta por:

- Los organismos descentralizados;
- Las empresas de participación estatal;
- Las instituciones nacionales de crédito;
- Las organizaciones auxiliares nacionales de crédito;
- Las instituciones nacionales de seguros y fianzas; y
- Los fideicomisos públicos.

Sin embargo, si bien es cierto que la reforma legislativa que modificó la naturaleza jurídica del INAPESCA, tuvo como objetivo, dotarlo de personalidad jurídica, patrimonio propio, y un régimen jurídico-administrativo regulado mediante un Estatuto de Gobierno; también es cierto que tuvo pequeñas imprecisiones de carácter técnico-legislativo. La principal imprecisión, materia de la presente Iniciativa, consiste en denominar al INAPESCA como un "órgano descentralizado", pues como se ha expuesto anteriormente, la denominación correcta de su naturaleza jurídica es "organismo descentralizado".

En el ámbito de la administración pública en general, la principal diferencia entre órgano y organismo, consiste en que el primero, se utiliza para referirse a la desconcentración administrativa, que nuestro orden jurídico establece para la administración pública centralizada; en tanto que el segundo, se utiliza para referirse a la descentralización administrativa, propia de la administración pública paraestatal.

A mayor abundancia, señalaré las principales características que nos permitan diferenciar entre un organismo descentralizado y un órgano desconcentrado:

De acuerdo al derecho administrativo y de la administración pública, señala las características principales del órgano

desconcentrado son:
• Se inserta en la administración pública centralizada.
• Forma parte de la estructura orgánica de una Secretaría de Estado, de la que depende jerárquicamente.
• Carece de personalidad jurídica propia.
• Tiene asignado un conjunto de bienes patrimoniales determinados.
• Cuenta con partidas presupuestales específicas. Igualmente, también existe consenso en los trabajos teóricos sobre las Características fundamentales del organismo público descentralizado, entre las que destacan:

• Se establece mediante ley o decreto del Congreso de la Unión o decreto de titular del Poder Ejecutivo.
• Tiene personalidad jurídica propia.
• Cuenta con un patrimonio propio.
• Su regulación es específica y está sujeta a un Estatuto
Orgánico.
• Realiza una actividad técnica específica.
• Se encuentra sujeto a la tutela y vigilancia de la administración central.

La descentralización administrativa, entonces, ha evolucionado como una tendencia organizativa de la administración pública, en la que se crean organismos a los que se les confiere personalidad jurídica propia, con autonomía orgánica respecto al órgano central. En este sentido, en virtud de su autonomía jurídica, el organismo descentralizado tiene personalidad jurídica propia; en virtud de su autonomía financiera, cuenta con patrimonio propio; en razón de su autonomía técnica, se sujeta a una reglamentación propia y específica (Estatuto Orgánico); y en virtud de su autonomía de gestión, realiza por sí mismo los actos administrativos necesarios para el desarrollo de sus actividades.

En suma, el artículo 90 de nuestra Constitución Política Federal, establece que la administración pública será centralizada y paraestatal. Los órganos administrativos desconcentrados, cuya característica principal es que están subordinados a una Secretaría de Estado, pertenecen a la administración pública centralizada, en tanto que, los organismos descentralizados, cuyas características principales son su autonomía, al tener personalidad jurídica y patrimonio propio, pertenecen a la administración pública paraestatal. Por lo tanto, es incorrecto referirse a un organismo descentralizado como el INAPESCA con la denominación de "órgano descentralizado".

La presente Iniciativa, tiene por objeto seguir fortaleciendo la reforma que otorgó la descentralización administrativa, como forma organizacional, al INAPESCA. Se enmarca en el contexto de la época contemporánea, que reviste una nueva forma de relación entre sociedad y Estado. Este cambio en la relación Estado-sociedad y su consecuente modificación en la perspectiva de los asuntos públicos, se ha venido manifestando en la transformación de la estructura legal y operativa de la administración pública, mediante la presencia de una tercera tendencia general en la forma organizacional: la descentralización. Ésta, se vislumbra como una perspectiva moderna de hacer más eficaz y eficiente la administración pública. Siendo las disciplinas de la administración pública y el derecho administrativo, materias normativas por antonomasia, resulta imperiosa la necesidad de hacer cambios a la estructura legal de la administración estatal, para permitir que formas como la descentralización sean la vanguardia de lo que se ha venido denominando la "nueva gerencia pública".

Avanzar hacia el modelo de descentralización para los institutos de investigación de la administración pública, como es el caso del INAPESCA, es quizá la impronta que debe caracterizar la modernización administrativa, con cambios organizacionales, estructurales y de tipo jurídico-normativo.

La descentralización administrativa abre un gran escenario· para la modernización e implementación de medidas más eficaces y efectivas en la administración pública. Permite, a través de la creación de figuras de derecho público, crear organismo con personalidad jurídica y patrimonio propio, así como cierta autonomía de decisión técnica, financiera y de gestión, que lejos de continuar con el modelo rígido o poco flexible de la administración pública centralizada, es capaz de hacer más eficiente la prestación de un servicio público.

La nueva forma organizacional de la administración pública, tiene que estar más encaminada a un ámbito de distribución de competencias y capacidades de decisión, propias del concepto doctrinario de la "nueva gerencia pública".

Así, la descentralización administrativa propuesta para el INAPESCA, representa una mejor opción que desconcentración administrativa, ya que no se encuentra supeditada a una relación jerárquica, que muchas veces la hace más ineficiente, ni de dependencia presupuesta! al órgano central, sino que se trata de otra persona jurídica distinta, con capacidades para atender y dar respuestas a las necesidades de investigación en materia de pesca y acuacultura que requiere el Estado mexicano.

- Promovente: Sen. Francisco Salvador López Brito PAN
- Iniciativa: Decreto por el que se reforman y adicionan

Foto: Roberto Domínguez

diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables

- Objeto: Busca que la SAGARPA tenga la facultad de establecer los volúmenes de Captura Total Permisible, por especie previamente, determinada y área de pesca considerando los niveles de referencia tales como el Rendimiento Máximo Sostenible y Rendimiento Máximo Económico para aquellas pesquerías sujetas a un Manejo Basado en Derechos; promover la implementación de esquemas de Manejo Basado en Derechos, así como de los sistemas de evaluación y monitoreo administrativo necesarios para su adecuado funcionamiento y control; Determinar y asignar la Cuota de Captura Individual procedente para cada permiso de pesca o unidad productiva inscrito bajo un sistema de Manejo Basado en Derechos, así como vigilar su cumplimiento; autorizar y supervisar la transferencia de las Cuotas Individuales atendiendo a lo dispuesto en el reglamento de la ley y otras disposiciones normativas; establecer los Comités Consultivos de Manejo Pesquero ya sea por región o pesquería que faciliten un proceso eficiente para el aprovechamiento sustentable de los recursos pesqueros, en concordancia con los lineamientos emitidos por la Secretaría y hacer una revisión periódica y actualización de los padrones de participantes autorizados para la asignación de Cuotas de Captura Individuales en las pesquerías que se administren bajo un esquema de Manejo Basado en Derechos.

  De la misma manera, busca que el INAPESCA tenga la atribución de promover y coordinar la participación y vinculación de los centros de investigación, organizaciones de la sociedad civil, dictaminar de manera anual o por temporada de pesca la Cuota Total Permisible para cada especie previamente identificada bajo un esquema de Manejo Basado en Derechos, teniendo como referencia los niveles de Rendimiento Máximo Sostenible y el Rendimiento Máximo Económico para cada pesquería y región; fomentar y facilitar la utilización de esquemas de manejo pesquero que privilegien métodos y prácticas de sustentabilidad en el manejo de los recursos pesqueros y acuícolas; Proporcionar la información técnica y científica necesaria para determinar anualmente o por la vigencia de la temporada de pesca el volumen o cantidad de la Cuota de Captura Individual para cada una de las unidades pesqueras participantes en la pesquería.

- Publicado en Gaceta Parlamentaria: 9 de febrero de 2016

Exposición de motivos:

México cuenta con más de 11 mil kilómetros de litoral, conformado por las zonas marinas nacionales que comprenden los océanos Pacífico y Atlántico, además de más de 3 millones 149 mil kilómetros cuadrados de aguas territoriales, los cuales se distribuyen a lo largo de diecisiete entidades federativas de la República Mexicana 1.

Además de contar con un extenso litoral, México ocupa el cuarto lugar a nivel mundial entre los países de mayor biodiversidad, según la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad 2. El Instituto Nacional de Pesca estima en alrededor de 1,200 las especies marinas con potencial valor comercial en las aguas nacionales, de las cuales son aprovechadas más del 20 por ciento.

De acuerdo con datos de la FAO desde los años cincuenta la captura pesquera mundial alcanzó su máximo en 1996 con un total de 86.4 millones de toneladas anuales4. Aunque el nivel de esfuerzo de pesca, invertido por las flotas en la extracción de recursos marinos ha incrementado, esto se refleja en un nivel proporcional en el volumen de capturas y, en consecuencia, la captura por unidad productiva ha decrecido5. Por otro lado, el número de pesquerías que se encuentran en su nivel máximo sustentable sigue incrementándose.

En México la producción agroalimentaria se ha visto sobrepasada por el incremento poblacional. La producción nacional es insuficiente para satisfacer el consumo interno y por ello se depende cada vez en mayor proporción de la importación de alimentos. Según datos de SAGARPA, las importaciones acuícolas y pesqueras mexicanas en 2013 tienen un valor de 493 millones de dólares. En contraste, las exportaciones en este mismo rubro fueron únicamente de 1.3 millones de dólares 6.

Otro elemento preocupante es que según datos de la más reciente edición de la Carta Nacional Pesquera, el 83% de las pesquerías del país se encuentran sobreexplotadas o en su nivel máximo de explotación 7, lo cual significa que no pueden generar mayores capturas y se encuentran en riesgo de colapso, sobre todo si se consideran los efectos adversos del cambio climático.

No obstante, la producción pesquera nacional, a pesar de su rezago y limitada inversión, puede y debe convertirse en un importante factor de crecimiento, así como impulsar a los recursos pesqueros como una fuente primordial de proteína de consumo nacional. Para ello es necesario promover una transformación de visión, e implementar una serie de medidas de manejo pesquero que posibiliten la transformación del sector.

En México, tenemos la posibilidad de que la actividad pesquera sea un motor de desarrollo económico para más de 272 mil familias que viven directamente de la pesca, y más de 2 millones de hogares que se benefician de forma indirecta 8.

El Manejo Basado en Derechos 9 es un sistema de manejo pesquero que permite administrar de una forma más eficiente los recursos. Opera mediante la determinación, con base en la mejor

Foto: Roberto Domínguez

información científica disponible, de una Captura Total Permisible (CTP), esto es, la cantidad de recursos que pueden extraerse sin comprometer la viabilidad de la población ni la rentabilidad de la pesquería, garantizando así una producción de largo plazo 10.

La Captura Total Permisible (CPT) de un determinado recurso debe ser dividida entre el total de sujetos con acceso legal a la pesca, ya sea pescadores permisionarios o embarcaciones, a través de una Cuota Individual de Captura, lo que ofrece a cada uno de los participantes el acceso seguro sobre un porcentaje de la CTP, lo que elimina la necesidad de la "carrera por la pesca" 11.

Este sistema facilita el incremento en el valor de los productos al evitar la sobresaturación de los mercados, fomenta la colaboración de las comunidades, organizaciones y autoridades para una toma de decisiones conjunta 12, además de contribuir a reducir la pesca ilegal, a través de medidas de monitoreo de las capturas.

Existen ya esfuerzos e instrumentos que son referentes internacionales para transitar hacia la rentabilidad y sustentabilidad. Por ejemplo, el Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO, del cual México fue un gran promotor, hace referencia a los derechos de uso de los recursos pesqueros al "establecer principios y criterios para elaborar y aplicar políticas nacionales encaminadas a la conservación de los recursos pesqueros y a la ordenación y desarrollo de la pesca de forma responsable." 13

En el mismo sentido, como complemento del Código de Conducta para la Pesca Responsable, la FAO emitió las directrices voluntarias para lograr la sostenibilidad de la pesca artesanal o de pequeña escala en el contexto de la seguridad alimentaria y la erradicación de la pobreza. Estas directrices establecen que las comunidades "deberían adoptar medidas para la conservación y el uso sostenible de largo plazo de los recursos pesqueros…" 14 .

Por su parte existen numerosos ejemplos de países que han adaptado medidas legales y normativas adecuadas para este tipo de esquemas de Manejo Basado en Derechos. Los Estados Unidos de América15, Canadá, Nueva Zelanda, la Comunidad Europea y Perú han adecuado sus marcos legales para contemplar conceptos y definiciones como: Captura Total Permisible, Rendimiento Máximo Sostenible, Cuota Individual de Captura, así como otros conceptos y procedimientos que facilitan y posibilitan la implementación de sistemas de Manejo Basado en Derechos 16.

Por ejemplo, en Estados Unidos de América existen 15 distintos programas de Cuotas Individuales después de las adecuaciones hechas a la Ley de Magnuson-Stevens, que integra los criterios y medidas necesarias para contar con una pesca sustentable. De igual forma, se contempla la administración de recursos pesqueros mediante la formación de Consejos Regionales de pesquerías que facilitan a las autoridades, productores, científicos y organizaciones de la sociedad civil a tomar las mejores decisiones.

En la Unión Europea se incluyen ciertos términos que dan claridad y certidumbre sobre los criterios para la aplicación de esquemas de Manejo Basado en Derechos, tales como el Rendimiento Máximo Sostenible (RMS) y el Rendimiento Máximo Económico (RME); pero también detallan las medidas que posibilitan o limitan la transferencia de cierto porcentaje de las Cuotas de Captura permitidas a cada embarcación 17. De igual forma, se enfatiza la importancia de incrementar la gobernanza en la pesca, mediante una recolección eficiente de datos, mejor monitoreo de las capturas, así como medidas de inspección y vigilancia, elementos indispensables para garantizar el buen manejo de los sistemas de Manejo Basado en Derechos.

Algunos casos en Latinoamérica han avanzado mucho en este sentido. En Perú se han hecho adecuaciones en la legislación nacional a su sistema de ordenamiento pesquero sobre la determinación de la Cuota Total Permisible así como en algunos casos de las Cuotas individuales, dependiendo del tipo y disponibilidad de los recursos 18. La principal pesquería que se administra mediante un sistema de Manejo Basado en Derechos es la de anchoveta y sardina, una de las pesquerías más importantes del país y del mundo (representa cerca del 10 por ciento de las capturas mundiales 19). En Perú también se ha utilizado este esquema en las pesquerías del calamar gigante, pero además, debe quedar establecido en los planes de ordenamiento pesqueros de nuevas pesquerías que desean implementar un sistema de Manejo Basado en Derechos.

México tiene la gran oportunidad de modernizar y actualizar su marco normativo que permita una mejor administración de los recursos pesqueros. Es necesario generar los instrumentos de política pública que favorezcan y promuevan las mejores prácticas internacionales. Los esquemas de Manejo Basado en Derechos tienen la capacidad de llevar a las pesquerías nacionales al mismo nivel de los estándares internacionales, que nos permitan competir con los altos niveles de producción de países como Nueva Zelanda, Japón, Canadá, Estados Unidos y Perú.

Por ejemplo, en México, las pesquerías de langosta y abulón en la región de Guerrero Negro (BCS), son un caso emblemático de éxito reconocido a nivel internacional. La Federación de Cooperativas de esta región (FEDECOOP) logró que la langosta sea la primera pesquería artesanal certificada como sustentable por el Marine Stewardship Council (MSC). Esta pesquería se administra bajo elevados criterios de sustentabilidad, utilizando un sistema de Manejo Basado en Derechos, lo que ha resultado en su mejor aprovechamiento a lo largo de más de dos décadas 20.

Desde el 2012 en la pesquería de curvina golfina en la región del Alto Golfo de California (BC y Sonora), se ha venido implementando un sistema de Manejo Basado en Derechos, el cual se ha convertido en otro caso de éxito de manejo participativo comunitario, donde las propias comunidades realizan el monitoreo administrativo de las capturas, el cual es fundamental para el éxito del programa y conservación de las especies.

De 2011 al 2014 el valor de los productos de curvina golfina ha aumentado en un 23%, mientras que las capturas disminuyeron 40%. Las ganancias aumentaron en 8% y los costos se redujeron 14% entre 2013 y 2014. También, se redujo el tiempo de 6 a 4 horas por viaje de pesca, por lo que se incrementaron las ganancias por hora en un 66% 21. Al mismo tiempo, el conflicto en la actividad pesquera se ha reducido.

Es importante mencionar que en el litoral del Caribe, en la pesquería de langosta en la comunidad de Punta Allen (Quintana Roo), se utiliza un esquema de Manejo Basado en Derechos, además de la territorialización de las zonas marinas. Ambos elementos fomentan un alto grado de cuidado y conservación de los recursos mediante el cumplimiento de reglas comunitarias por parte de los permisionarios y concesionarios asegurando la gobernanza 22.

Estos son sólo algunos de los casos ya existentes de pesquerías que llevan a cabo un Manejo Basado en Derechos en México y que se han convertido en casos exitosos. Para la generalización de estos beneficios es necesario el fortalecimiento legal de estos mecanismos elevándolos a un nivel de Ley General que permita que los beneficiarios no sólo sean los pescadores en determinada región o de cierta especie, sino que tengan la posibilidad de ser implementados por todos aquellos pescadores del territorio nacional y para aquellas especies susceptibles según determine la autoridad.

Es importante señalar que bajo los esquemas pesqueros que involucran el seguimiento de una cuota, es necesario fortalecer la credibilidad de los registros de las capturas mediante mecanismos de soporte a los trámites oficiales, como es el caso de los esfuerzos de monitoreo administrativo, que ofrecen mayor transparencia y robustecen los indicadores de cumplimiento de los límites de las cuotas individuales.

Por otra parte, la implementación de esquemas de Manejo Basado en Derechos está alineada con al menos tres de los cinco Ejes Estratégicos de Política Pública (20142018) en materia de pesca y acuacultura de la presente administración federal 23. Asimismo, estas medidas están sustentadas en el Plan Nacional de Desarrollo 2012-2018, en su eje denominado México Próspero, que “busca construir un sector agropecuario y pesquero productivo que garantice la seguridad alimentaria del país” 24, además con las estrategias que buscan “Impulsar el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales del país” 25. Y finalmente corresponde con: “Modernizar el marco normativo e institucional para impulsar un sector agroalimentario

Foto: Cuauhtémoc Benítez

productivo y competitivo”26.

Por otra parte, los Comités Consultivos de Manejo Pesquero son órganos de participación pública en donde los distintos actores involucrados en la pesquería contribuyen de forma activa e incluyente en la toma de decisiones 27. El fortalecimiento de estos comités es una medida importante para mejorar la administración de los recursos con órganos que contribuyen a una mejor gobernanza del sector pesquero.

Los derechos que se otorgarán a las pesquerías que se encuentren legalmente en el territorio mexicano y que en su momento adopten libremente sistemas de Manejo Basado en Derechos, deberán de sustentarse en la mejor información científica disponible que los institutos públicos, instituciones académicas y organizaciones de la sociedad civil le proporcionen a la autoridad para que se establezca la cantidad de producto disponible para su captura. Para ello es imprescindible fortalecer las capacidades y recursos del INAPESCA, entidad responsable de esta materia en México, con el fin de generar la información científica necesaria para la determinación de la Cuota Total Permisible. También es fundamental asegurar que la CONAPESCA, como órgano administrativo federal responsable del buen manejo sustentable y rentable de nuestras pesquerías tenga las facultades necesarias para determinar la Cuota de Captura Individual, y de implementar y vigilar el funcionamiento de cada sistema de Manejo Basado en Derechos.

Con las herramientas propuestas se busca garantizar la sustentabilidad de los productos pesqueros, así como la distribución equitativa de éstos; con la implementación de este tipo de sistemas de manejo se pueden obtener tres grandes beneficios:

- Primero, un mayor rendimiento económico, y el mejor aprovechamiento de los recursos pesqueros en el largo plazo, asegurando dejar la cantidad suficiente de biomasa en el mar, para que no se ponga en riesgo la viabilidad de la especie y que funcione como una inversión para que a mediano y largo plazo, exista un mayor número de recursos pesqueros susceptibles de ser capturados.

Foto: Roberto Domínguez

Segundo, una mayor co-responsabilidad entre los pescadores y las autoridades correspondientes, con la intención de recuperar los stocks cuando sea preciso, manteniendo precios estables y evitando el contraste entre la infra utilización y la sobre explotación de los recursos, además de ofrecer un mayor valor por producto, con mejorías en toda la cadena de producción.

Tercero, la implementación de mecanismos de redistribución equitativa de los apoyos pesqueros mediante la puesta en práctica de esquemas de participación comunitaria y deliberación pública ordenada que facilite la toma de decisiones entre pescadores, autoridades, comercializadores, organizaciones de la sociedad civil, y otros actores involucrados en el proceso, asegurando derechos y rentabilidad de las pesquerías.

Deberá considerarse que este esquema de manejo pesquero tiene como premisa que con el crecimiento demográfico es poco razonable pensar que se puedan mantener pesquerías con un acceso abierto de facto sin una reglamentación clara y con poca capacidad de vigilancia para el cumplimiento. Es necesario para ello facilitar un ordenamiento jurídico actualizado que considere las mejores prácticas a nivel internacional.

El hecho de que en México se lleven estas disposiciones a nivel de Ley General justifica el interés nacional, así como la coordinación, concurrencia y corresponsabilidad entre autoridades para llevar a cabo el impulso al sector, situándonos paralelamente a los ordenamientos de algunas naciones líderes en este tipo de manejo pesquero que ya incorporaron en sus ordenamientos legales este tipo de normatividad.

Las autoridades pesqueras mexicanas tendrán de esta manera mejores elementos para resolver casos a los que hoy se enfrentan en desventaja, al poder identificar el conjunto de usuarios regulados; la planificación adecuada del aprovechamiento de los recursos; la sustentabilidad y rentabilidad al sujetar a los titulares de los derechos de uso mediante la adopción de prácticas de pesca responsables con ética de conservación y mejor cumplimiento de la regulación.

Fuente: http://www.senado.gob.mx

Divulgación Acuícola
La acuacultura está en Divulgación

Fabricación de Tanques Acuicolas
Tak'an
TANQUES ACUICOLAS DEL SURESTE
acuicoladelsureste@gmail.com

SERVICIOS PROFESIONALES EN ACUACULTURA S.A. DE C.V.

SOFTWARE ACUICOLAS

Servicios:

- Venta de Software Trucha , Tilapia
- Asistencia Técnica
- Capacitación
- Elaboración de proyectos

Web: http://serviciosacuicolas.com/
Mail: seproac@gmail.com
Tel. cel. 4432280290

Foro Nacional sobre el cultivo de peces marinos en México

Derivado de las necesidades y solicitudes expresadas por el sector productivo en las diferentes reuniones y foros realizadas conforme a lo establecido al programa nacional "Cultivo de Peces Marinos" del Instituto Nacional de Pesca, donde se reunieron cooperativas y empresas de distintos estados (Michoacán, Colima, Jalisco, Nayarit, Mérida y Baja California) e investigadores, surge la necesidad de la articulación entre los diferentes niveles y entidades que trabajan en esta actividad, siendo el INAPESCA la entidad con la atribución de orientar la investigación científica y tecnológica en materia de pesca y acuacultura, así como el desarrollo, innovación y transferencia tecnológica que requiera el sector pesquero y acuícola (del art.29 de la LGPAS de la SAGARPA). En este sentido se creó el Foro Nacional sobre "Cultivo de Peces Marinos en México", en el cual se logró reunir al sector productivo, la academia y a las entidades gubernamentales que están inmersos en esta actividad, con el objetivo de elaborar líneas de investigación estratégicas para la atención de las necesidades del sector productivo, conociendo la capacidad tecnológica y científica del cultivo de peces marinos con el que se cuenta actualmente en México, teniendo así las bases para que las diferentes entidades gubernamentales sumen esfuerzos en la misma dirección con sus diferentes programas, convocatorias y apoyos, en pro de la actividad que beneficia de manera económica, ecológica y alimentaria a nuestro país.

En la Ciudad de México los días 29 y 30 de noviembre de 2016, en donde participaron más de 10 empresas, 13 Centros de Investigación de todo el país y 6 representantes de diferentes entidades gubernamentales, todos inmersos en la producción de peces marinos. Cada una de las empresas expuso la Capacidad instalada y tecnología de producción, problemas enfrentados, buenas prácticas y manejo que se llevan actualmente, alimentación (logística, precios de importación, calidad del alimento, cadenas de valor y venta, deficiencias en la comercialización por desconocimiento de los permisos necesarios para la comercialización y sus programas de mejoramiento genético, especies principales y secundarias que producen, con lo cual se definió el status de la iniciativa privada y sus necesidades en las que destacaron la falta de calidad de los alimentos producidos en nuestro país, el continuo abastecimiento de semilla y la faltas de continuidad de los apoyos y programas.

Por lo anterior diferentes mesas de trabajo se formaron para analizar los siguientes temas estratégicos: Servicios externos (biológicos y técnicos), Desarrollo de capacidades técnicas, Reproducción y abastecimiento de crías, Mejoramiento genético, Suministro de insumos y alimentos, Aprovechamiento de desechos como sub-productos,

M. en C. Rodrigo Martínez Moreno
Investigador
CRIP-MANZANILLO

Normatividad y programas de fomento y Estrategias de comercialización.

Una vez establecidas las necesidades y la priorización de las mismas, definiéndose regiones (Pacifico norte, Golfo de California, Pacifico-Centro Sur y Golfo) y especies (Lobina, Seriolas, Trucha, Totoaba, Pargos, Robalos, Tambor rojo, Meros y Sargo). Una vez expuestos los temas al pleno, se tomaron acuerdos de los temas expuestos y los participantes sometieron su interés de participar en las necesidades dependiendo el área y tema.

Participantes

Empresas

Pacifico Aquaculture S. de R.L. de C.V. , Baja Seas, Rancheros del Mar S.A. de C.V., Earth Ocean Farms, Frutos del Mar, Tecnología Pesquera Avanzada de Campeche S.A. de C.V.. INPESMAR S.A. de C.V., Aqualap S.A. de C.V., Instituto de Acuacultura del Estado de Sonora O.P.D., Sector Social (Colima, Michoacán y Jalisco).

Academia

CICIMAR-IPN, CIAD-Mazatlán, UABC, Universidad Marista, CIBNOR-La Paz, ACIMAR-UAS, UNAM-SISAL, ITBOCA, ICIMAP-UV, SNIT, CICESE, COLPOS-Veracruz, UJAT.

Entidades Federativas

SENASICA, CONAPESCA, INCA RURAL, INAPESCA-CRIPS: DGAIA, MANZANILLO, Bahia Banderas, Tampico,Camara de Diputados, Secretaría de Desarrollo (DF).

Foto: Rodrigo Martínez

Foto: Rodrigo Martínez

Foto: Rodrigo Martínez

Foto: Rodrigo Martínez

Foto: Rodrigo Martínez

Foto: Jaime Navarro

Reproducción de peces hermafroditas

Implicaciones de la reproducción de peces hermafroditas durante su estabulación (domesticación) a cautiverio

Los peces presentan una gran diversidad en las formas de su reproducción, ya que son el grupo más diverso de vertebrados. La forma más común de reproducción en peces es el gonocorismo, lo que significa que los peces una vez que definen su sexo ya no lo cambian (machos o hembras para toda su vida reproductiva). A diferencia de la mayoría de los vertebrados, un número significativo (2%) de peces son hermafroditas, es decir, que un mismo individuo puede producir tanto gametos masculinos y femeninos; los cuales pueden ser funcionales a determinada edad de su vida reproductiva. Estos peces hermafroditas se pueden clasificar como hermafroditas simultáneos; lo que significa que en la gónada del pez puede presentar gametos masculinos y femeninos al mismo tiempo. A esta situación le han atribuido la posibilidad de poder auto fecundarse. Lo más común es que estos peces que presentan gónada masculina y femenina al mismo tiempo, dependiendo de las condiciones ambientales y sociales donde se encuentre, podrán desovar como macho o como hembra según sea la necesidad del cardumen de peces.

La forma más común de hermafroditismo en peces es el hermafroditismo secuencial, en el cual los peces funcionan como macho en una fase de su vida y en el resto de su vida cambian a hembras o viceversa. Cuando, primero maduran sexualmente como machos, y en cierta etapa de su vida cambian a hembras, se les define como hermafrodita protándrico (ejemplo robalos Centropomidae, fig. 1). En contraste, si primero maduran sexualmente como hembras y después cambian a machos, se les ha definido como hermafroditas protóginos (ejemplo, meros Serranidae, fig. 2 y 3).

Entender estas formas de reproducción, es importante para investigadores que trabajan con peces y productores interesados en especies de importancia comercial como las anteriormente mencionadas. Por lo tanto, controlar el proceso de reproducción de los peces en cautiverio (es decir obtener óvulos y espermatozoides), para producir huevos viables (fertilizados), larvas y juveniles de alta calidad, que permitan la engorda y que dichos peces engordados puedan ser comercializados, son los requisitos previos para el establecimiento de una industria sustentable.

Sin embargo, los peces, como la mayoría de los animales silvestres que se someten a condiciones de cautiverio, presentan disfunciones reproductivas, tanto en machos como en hembras. Estas disfunciones son probablemente la combinación del estrés inducido por el cautiverio y por la ausencia de las señales ambientales adecuadas que permiten la reproducción en el medio natural, como las lluvias, cambios de corrientes y temperatura del agua.

En general, las hembras presentan disfunciones reproductivas más específicas que los machos. Dichas disfunciones reproductivas pueden clasificarse en tres tipos. 1) inhibición de la vitelogénesis. 2) inhibición o ausencia

Jaime Navarro-Flores [a] , Leonardo Ibarra-Castro [b]

[a]Universidad Autónoma de Nayarit, Doctorado en Ciencias Biológico Agropecuarias, Unidad Académica de Agricultura. Km 9, carretera Tepic-Compostela, Xalisco, Nayarit, México C.P. 63792

[b]Laboratorio de Reproducción y Cultivo Larvario de Peces Marinos, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo Unidad Mazatlán, Ave. Cerritos S/N, C.P. 82010, A.P. 711, Mazatlán, Sinaloa, México. leobeis@hotmail.com

de la maduración final del ovocito (FOM, siglas en ingles), considerándose este tipo de disfunción, la más común en la acuacultura comercial. 3) ausencia del desove, lo que significa que el proceso de vitelogénesis, FOM y ovulación se lleva a cabo correctamente, pero el desove o liberación de los ovocitos no se lleva acabo y estos permanecen en la cavidad ovárica. Esta disfunción (3) es común en los salmónidos y en algunos peces planos (Rodaballo *Psetta maxima*), por lo que en estas especies los huevos pueden ser removidos de forma manual (Stripping) (Zohar y Mylonas, 2001).

Para corregir dichas disfunciones reproductivas se han usado diferentes terapias hormonales, las cuales han funcionado con éxito y han permitido la obtención de huevos viables, cultivos larvarios exitosos y producción de juveniles con calidad para engorda. Las primeras terapias hormonales se basaron en la preparación de hormona pituitaria natural extraída de peces maduros (ejemplo carpas). Este tipo de hormona actúa directamente sobre la gónada del pez y en ocasiones puede presentar problemas de pureza, por lo cual, actualmente no son muy usadas. Por otro lado, los nuevos tratamientos incluyen los tratamientos a base de hormonas del cerebro e incluyendo a la hormona liberadora de gonadotropinas del tipo agonista (GnRHa) y la dopamina antagonista (DA). Estas hormonas actúan a un nivel más alto del eje reproductivo, en la pituitaria; provocando la estimulación y liberación de las gonadotropinas naturales del propio pez, completando el proceso endocrinológico de una forma más natural y controlada.

Aunado a lo anterior, tenemos que el manejo de reproductores hermafroditas además de las disfunciones reproductivas ya mencionadas presenta otro tipo de problemas, como lo es, la formación de un stock de reproductores. En el caso de hermafroditas protándricos se requiere capturar hembras de mayor peso que los machos. Por ejemplo, las hembras de robalo generalmente presentan pesos mayores a 5 kg (con ciertas excepciones), el problema es encontrar organismos de este peso en el medio natural, por lo que hay que esperar a que

Fig. 2 Epinephelus quinquefasciatus

peces capturados de menor peso, se transformen a hembras; lo cual puede llevar hasta tres o cuatro años en condiciones de cautiverio. Mientras que en el caso de los protóginos el problema se fundamenta en la obtención de machos, como por ejemplo los meros (mero gigante, *Epinephelus guasa*) del medio natural, donde se estima que los machos requieren alcanzar un peso de 40 kg para alcanzar su primera madurez sexual.

Por otro lado, hay especies hermafroditas de importancia comercial de las cuales se tiene información sobre la edad de transición del sexo y talla de primera madurez sexual; como por ejemplo en la dorada *Sparus aurata*, pargo prieto *Acanthopagrus schlegeli*, el robalo asiático *Lates calcarifer.* Estas especies cuentan con tecnologías de cultivo a nivel comercial, por lo cual cuentan con protocolos bien establecidos para el mantenimiento y renovación de sus lotes de reproductores.

Aunado a lo anterior, pueden emplearse otras estrategias para mantener el sexo actual o propiciar el cambio de sexo. Lo anterior, dependerá de la especie y del sexo de los reproductores que se necesiten (hembras o machos) para cumplir el objetivo de mantener o renovar dicho lote de reproductores. Una estrategia puede ser la administración de esteroides sexuales,

Foto: Jaime Navarro

como andrógenos (ejemplo, testosterona “T” o sus derivados, metiltestosterona “MT”). Otra opción es usar inhibidores de las enzimas esteroidogénicas (p. ej. fadrozole), que se utiliza para la masculinización o esterilización (de acuerdo al objetivo, depende de la dosis y tiempo del tratamiento). Finalmente, los esteroides estrogénicos como el 17β-estradiol (E_2), es comúnmente empleado para la feminización de diferentes especies de peces y para evitar el cambio sexo en peces protóginos.

En diferentes investigaciones se ha demostrado que los esteroides sexuales están involucrados en el mantenimiento y mediación del cambio de sexo de varias especies de peces. Por lo tanto, basados en este principio, los acuicultores han empleado los esteroides sexuales desde la fase larvaria (periodo lábil) o incluso en fase adulta, suministrando dichos esteroides en el agua (inmersiones), en el alimento, o mediante la utilización de diferentes tipos de implantes; con el fin de obtener el sexo deseado, ya sea para la etapa de reproducción o periodo de engorda (especies mono sexo, ejemplo, masculinización de tilapia). En otros casos, se buscan obtener las mejores características fenotípicas específicas de machos o hembras, para atraer a los compradores (ejemplo, acuariofilia).

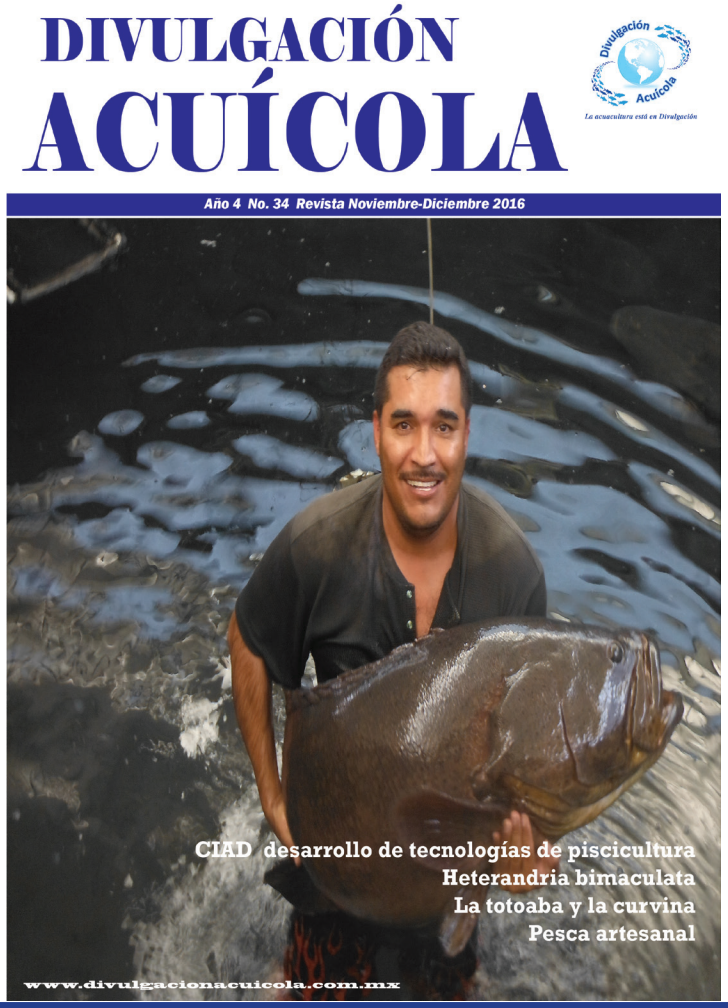
Por lo tanto, en cualquier situación de trabajo con una especie que presente hermafroditismo, primeramente se deberá conocer, que tipo de hermafroditismo presenta, a qué edad

Fig. 1 Centropomus nigrescens

se genera cambio de sexo, y con base a las características reproductivas se podrán aplicar las diferentes estrategias de manejo (reproductores), alternativas para obtener organismos mono sexo en engorda (esteroides) y reversión o inversión de sexo en organismos adultos que se necesita que se reproduzcan a edades más tempranas que en el medio natural.

Literatura citada

Zohar, J. and C. C. Mylonas. 2001. Endocrine manipulations of spawning in cultured fish: from hormones to genes. Aquaculture 197:99-136.



Consulta nuestras ediciones y disfruta de los temas de interés en acuacultura, maricultura pesquería etc. Realizados por los mejores del área llevándote ese conocimiento que requerimos para enriquecer y complementar nuestra labor.

En www.divulgacionacuicola.com.mx

La acuacultura está, en Divulgacion
Expresanos tus comentarios en;

revistadivulgacionacuicola@gmail.com

La Ranicultura en Michoacán (México) de 2008 a 2016

México ha tenido un consumo ancestral de carne de rana, debido principalmente al asentamiento de poblaciones en los alrededores de los cuerpos de agua dónde habitan o habitaban estos anfibios. Este es el caso de Michoacán, un estado dónde se cuenta con uno de los lagos de mayor envergadura en el país y que alberga una especie nativa denominada Rana Montezumae, la cual ha sido fuente de proteína para pescadores rivereños de la región.

No obstante, debido a la falta de regulaciones para la protección de estas especies, se ha sobreexplotado el recurso en algunos casos hasta su agotamiento. Ante tal situación, se ha generado un vacío en la fuente de alimento y de ingreso de estas comunidades, dedicadas a la pesca de rana, aunado a una demanda insatisfecha en el mercado que aprecia la calidad de este tipo de carne.

Los efectos de la sobreexplotación, la contaminación del lago y la destrucción del hábitat han conducido a una disminución drástica en las poblaciones de rana silvestre. Bajo este contexto, se genera la inquietud por dar una respuesta efectiva a esta problemática.

En este sentido la Ranicultura se presenta como una alternativa a la actividad pesquera, una oportunidad de generar alimento, pero además como una fuente de empleo e ingreso para las familias.

El proyecto fue impulsado por M.C. Larisa Méndez Béjar, quien desarrolla un modelo tipo para la producción de rana toro en condiciones controladas bajo una cubierta de invernadero con estanquería de concreto, el cual es transferido a varios grupos de productores con apoyo de los programas de las instituciones federal y estatal. En 2009 se instala el “Centro Experimental para la Producción de Rana Toro en Michoacán” desde dónde se valida el conocimiento y se transfiere a los productores.

De acuerdo con información de la Subdelegación de Pesca y Acuacultura del estado de Michoacán, se apoyaron 43 proyectos para granjas ranícolas en diferentes municipios y localidades hasta 2010.

Ilust.Ubicación del Lago de Cuitzeo en Michoacán, Mex.

L.E. Edwim Ernesto Radilla Fajardo
Gerente Sistema Producto Rana Michoacán A.C.
E-mail: sp_rana@hotmail.com

Ilust.: Diseño de modelo tipo para la producción de rana toro en Michoacán.

Adicional a esto, fue imprescindible la capacitación y asistencia técnica brindada por Larisa Méndez a más de 50 productores rurales, quienes desconocían totalmente la actividad y la biotecnia. Se impartieron cursos con apoyo del Dr. Alejandro Lili, uno de los pioneros en ranicultura en nuestro país.

La tarea no fue nada sencilla, pero en 2010 se logra la primer Asociación de productores denominada Granjas Ranícolas Michoacán A.C., la cual aglomeraba a 10 unidades de producción que buscaban desarrollar la actividad y convertirla en un proyecto sólido, no sólo de autoconsumo.

Como un proceso de selección natural, los productores más fuertes fueron los que pasaron la siguiente etapa, que era lograr el reconocimiento de la actividad dentro del sector acuícola y agroalimentario. Es así que en 2013 se conforma el Sistema Producto Rana Michoacán, el primero de su tipo a nivel nacional, con reconocimiento por parte de la Comisión Nacional de Pesca y Acuacultura CONAPESCA y además logrando la categoría de actividad estratégica a desarrollar en el estado, quedado asentado por parte del Consejo Estatal para el Desarrollo Rural Integral Sustentable.

La conformación del Sistema Producto trae consigo la planeación de la actividad, mediante la elaboración del Plan Rector, con apoyo del Biol. Julio Estrella Tepatl, definiendo las principales problemáticas, así como las estrategias y proyectos a desarrollar a corto y mediano plazo para el fortalecimiento de la cadena de valor.

En 2014 se firma convenio de colaboración con el Instituto para el Desarrollo de Capacidades del Sector Rural INCA, para realizar el Primer Curso de Adiestramiento en Ranicultura para Productores y Técnicos, impartido por el Dr. André Muniz Alfonso de la Universidad Federal de Paraná, Brasil. Dicha capacitación cumplió con dos objetivos primordiales, por un lado que los productores adoptaran nuevas técnicas de producción en sus ranarios que les permitieran incrementar su productividad; y por el otro, generar un cuerpo de técnicos con capacidad de atender las dificultades de los productores. El Segundo Curso de Adiestramiento se lleva a cabo en 2015, ahora también con apoyo del Dr. Rolando Mazzoni de la Universidad de Goiás.

El acompañamiento del sector académico para la generación de nuevos conocimientos ha sido un rasgo característico, es por ello que se instala el “Ranario Experimental Nicolaita” en la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo para el desarrollo de líneas de investigación y su posterior aplicación en el sector productivo. Se han realizado tres tesis: Desarrollo embrionario de la rana toro, Aspectos técnicos de las granjas de rana y Adopción de técnica de reproducción artificial.

En 2016 se publicó con la Revista Divulgación Acuícola en su edición de Marzo, un ejemplar acerca de los avances de la Ranicultura en el estado, contando con la colaboración de investigadores y egresados de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Actualmente la ranicultura se ha desbordado fuera de las fronteras del estado, localizando producciones en otras entidades como: el estado de México, Guanajuato, Jalisco, Yucatán, Sinaloa, entre otros. Esto ha llevado a generar sinergias entre los productores, ofreciendo mayores ventajas en representación de todo el sector. Es de destacar que esta multiplicación de producciones a lo largo de todo el país es lo que ha permitido, que la autoridad vea al sector con mayor seriedad,

Ilust. Distribución geográfica de la producción de rana en el estado de Michoacán.

estableciendo este año el Primer Manual de Buenas Prácticas de Manejo para certificar granjas de rana por parte del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria SENASICA.

La producción de rana en México ha encontrado un catalizador en el mercado extranjero, principalmente el norteamericano, por su cercanía geográfica e insipiente demanda. El Sistema Producto Rana Michoacán A.C. ha logrado concatenar su producción con el mercado de Estados Unidos, abriendo la posibilidad de detonar la actividad con mayores beneficios. Aun hay un gran camino por recorrer y explorar, sin embargo, en Michoacán se han dado los primeros pasos.

Foto: Firma del Convenio de colaboración entre el Sistema Producto Rana y la Universidad Michoacana.

La importancia de los procedimientos en el sector acuícola

La industria acuícola en particular tiene cosas positivas como cualquier otra industria, sin embargo tiene también importantes oportunidades de mejora muy notorias. Los procedimientos pueden facilitar el trabajo y hacer que optimicemos nuestros recursos, es decir que hagamos mucho con poco. Por el otro lado si nuestros procesos no están estandarizados o cambian constantemente, podríamos estar atravesando por un momento difícil y vaticinar un futuro no muy prometedor, por eso hoy hablaremos sobre la importancia que tiene el diseñar procesos correctos y una vez teniéndolos es importante implementarlos, de lo contrario nuestro trabajo no habrá servido de mucho.

La mejor manera de tener un control óptimo es diseñando un manual de procedimientos, esto es clave para un desarrollo sano así que a poner atención.

Algunas de las ventajas de contar con un manual de procedimientos y utilizarlo son:

- Nos ayuda a incrementar las ventas, las utilidades y los resultados estratégicos del negocio.
- Organizar el desorden administrativo.
- Eliminar el desperdicio organizacional.
- Multiplicar los conocimientos y la experiencia del personal de trabajo dentro de la organización.
- Elaborar documentos controlados para futuras certificaciones.

Si hay algo latente, es que la industria acuícola maneja de una manera muy buena el área técnica, la producción, reproducción y alimentación, pero recordemos que existen otras áreas las cuales en ocasiones se descuidan, que me dicen del mercado, las finanzas, la organización, las gestiones y la planeación.

Contenido genérico de un manual de procedimientos

Los manuales de procedimientos pueden variar tremendamente en su contenido, incluso aunque pertenezcan al rubro acuícola, ya que cada empresa muestra necesidades diferentes y en diversas escalas.

Sin embargo considero de manera personal que un manual básico y bastante funcional debe al menos contener lo siguiente: Modelo manuales (Grupo Albe consultoría)

Descripciones de puesto: Que cada colaborador conozca con exactitud qué actividades debe de realizar y a quien debe de reportar su trabajo.

Especificaciones: Saber cuáles son los límites de calidad establecidos para los insumos y productos

Mtro. en Gestión Directiva Edson Eduardo Martell Torres
consultoriamartell@gmail.com
Facebook: Martell Businnes Coaching

de un proceso.

Formatos: Deben de funcionar como guías para los colaboradores para facilitar trámites o gestiones internas o externas.

Instructivos de llenado de formatos: Asegurarse de que sean claros y descriptivos para que cualquier persona pueda entenderlos e interpretarlos.

Métodos: Lograr que las personas trabajen solas y hagan sus actividades y su trabajo con calidad.

Organigrama: Definir las líneas de autoridad y supervisión de los colaboradores dentro de la organización.

Perfiles de puesto: Definir los requisitos y competencias mínimas que debe cumplir una persona para cubrir ciertos puestos en la empresa.

Plan de calidad: Que los responsables del producto documenten bien sus procesos y queden pendientes de cambios o variaciones.

Políticas: Que las personas tomen decisiones rutinarias dentro de las directrices autorizadas y los procesos avancen rápidamente.

Procedimientos: Que las personas interactúen con otros colaboradores para realizar trabajo, productos y procesos con calidad.

Registros: Registrar y evidenciar el desempeño de los procesos con datos e información en tiempo real.

Con estos conceptos podremos comenzar a intentar armar nuestro manual de procedimientos, claro que nos faltaría profundizar bastante en cada concepto y ser detallistas, pero en artículos más adelante podremos cubrir un poco más estos temas.

Una empresa que sabe llevar sus procesos con disciplina, puede sin duda ser más productiva y desarrollarse de manera sana.

Los procedimientos sirven para cualquier tamaño de empresa desde micro hasta grandes organizaciones. Como conclusión es importante mencionar que cuando se comienza a diseñar un manual de procedimientos se debe de hacer partícipes a todos los colaboradores que formen parte de algún procedimiento, ya que no hay nadie mejor para mejorar o estandarizar un proceso que aquellos que dedican su tiempo y esfuerzo a llevar a cabo esas actividades, es importante no menospreciar a nadie ya que sus atribuciones pueden ser de gran ayuda para un futuro desarrollo.

Los beneficios del pescado mexicano

En nuestro país existen más de 300 especies comestibles de pescado, aunque una gran parte de los mexicanos no lo consume con frecuencia ya que se piensa que el pescado es caro. Es importante destacar que los nutrientes que aporta a nuestro organismo nos ayuda a disminuir el riesgo de un ataque cardiaco, derrame cerebral y de padecer hipertensión.

Algunos de los beneficios nutricionales que brinda consumir este alimento son: Todos los pescados son ricos en proteínas y bajo en calorías, grasas totales y grasas saturadas. La mayoría de los pescados y mariscos mexicanos contienen menos del 5% de grasa total.

Otro beneficio es que aportan aminoácidos esenciales e indispensables para nuestro organismo y sólo se pueden obtener mediante su consumo frecuente, por lo tanto es recomendable incluirlos en la alimentación 3 veces a la semana. El pescado contiene Omega 3, que ayudan a reducir los riesgos de enfermedades cardíacas, además flexibiliza las paredes de las arterias y ayuda a controlar el nivel de triglicéridos en la sangre. Además de contener vitaminas del grupo B, relacionadas con el metabolismo; vitaminas liposolubles como A y E con efecto antioxidante que son un factor protector ante enfermedades degenerativas, cardiovasculares y cáncer. También contiene vitamina D que actúa en el intestino favoreciendo la absorción de calcio y fosfato. Cocina los pescados azules o grasos asados o a la plancha ya que la grasa buena de su carne evita que se resequen en la cocción y de esta forma no se emplea grasa extra y así obtendrás platillos sabrosos y jugosos. Como ves hay innumerables especies de pescados y mariscos que ofrece nuestro país, la gran variedad da posibilidades para cocinarlos y sus características nutritivas convierten a los pescados y mariscos mexicanos en un alimento indispensable para todas las edades.

Esmedregal

Características:De sabor semi fuerte y consistencia firme, en el mercado, se encuentra en presentaciones de: fresco, congelado, fileteado, enviscerado y entero. Vive en agua: Salada Región: Cabo San Lucas, Islas Tres Marías, Guadalupe y San Jerónimo, y Bahía Magdalena, Temporada de Pesca: Julio a Diciembre

¿Cómo se puede comer?: Asado, al horno, a la plancha, rebozado, a la parrilla, en ceviche y en plato consistente, acompañado de arroz y vegetales.

Curiosidades:Especie marina con un tamaño de 69 cms y un peso de 5 kilos máximo.

Cojinuda

Características: El color de su dorso es olivo claro, el vientre va de dorado a gris plateado. Cuando es joven tiene aproximadamente siete barras oscuras en el cuerpo que al crecer desaparecen. Tiene escamas pequeñas y finas. Se mueve en grandes grupos (cardúmenes) a gran velocidad, cerca de la costa. Vive en agua:Salada. Región: Golfo de México. Temporada de Pesca: Enero a Noviembre ¿Cómo se puede comer?:Los filetes de cojinuda pueden prepararse en conserva como el arenque o las sardinas. Ya limpios se colocan en un envase con tapa y se bañan con una mezcla de dos tazas de vinagre, dos de agua, dos o tres cucharaditas de azúcar, una de sal, pimientas enteras, laurel en hojas, un trozo de rama de canela y cebolla rebanada, que se hierve previamente y se vacía sobre los filetes, se tapa y después de entibiarse se colocan en el refrigerador por 3 días antes de consumirlos. Se sirve con crema agria y papa hervida.

Atún

Características: Tienen un cuerpo fusiforme, cabeza pronunciada en forma de pirámide triangular y boca relativamente pequeña con respecto al desarrollo del cráneo. Tiene la piel negra-azulada. Existen tres variedades: la de aleta azul, la de aleta amarilla y la blanca conocida como Albacora. Vive en agua: Salada. Región: Cabo San Lucas, Islas Tres Marías, Guadalupe y San Jerónimo, y Bahía Magdalena. Temporada de Pesca: Enero a Diciembre, Septiembre a Noviembre.

¿Cómo se puede comer?: Asado, en bocadillos, estofado, a la plancha al horno, rebozado, marinado en sushi y en ceviche

Curiosidades: Su nombre procede del árabe -Al Tunn-

Peto

Características: Tiene el cuerpo alargado, comprimido, los costados son plateados y el dorso es verdoso con manchas del mismo color o amarillas opacas. Su talla y peso mínimos son de 70 cm y 36 kg, pero pueden llegar a medir hasta 1.5 m y pesar 45 kg. **Vive en agua:** Salada. **Región:** Noreste del Golfo de México. **Temporada de Pesca:** Marzo a Agosto.

¿Cómo se puede comer?: La mejor opción es prepararlo al horno en grandes rebanadas. Aunque también puede consumirse asado, a la plancha o marinado.

Curiosidades:

Es uno de los peces más populares de la pesca deportiva costera en México.

Cornuda

Características: Pez marino, mejor conocido como tiburón martillo posee una cabeza en forma de T con muescas, que le dan una apariencia festoneada. Los ojos y orificios nasales se localizan en los extremos de la cabeza, lo que ocasiona que al nadar, el movimiento de cabeza de lado a lado, le haga recorrer con la vista todo a su alrededor e incluso lo que queda a sus espaldas. **Vive en agua:** Salada. **Región:** Golfo de México. **Temporada de Pesca:** Septiembre a Noviembre

¿Cómo se puede comer?: A la plancha, al horno, a la parrilla, en torta, pastel o ceviche.

Curiosidades:

Usualmente vagan a lo largo de declives cercanos a la tierra, tanto en aguas poco profundas como en profundidades cercanas a los 275m.

El pescado es uno de los alimentos fundamentales para nuestra dieta y la de nuestros hijos. El pescado aporta nutrientes, vitaminas y omega 3, necesarios para el crecimiento y desarrollo de nuestros hijos.

Cabrilla

Características: La cabrilla es un pez marino que se caracteriza por su coloración con nueve líneas transversales pardas rojizas, que le hacen fácil de distinguir. Posee un cuerpo comprimido. Su aporte nutricional, por cada 100 gramos de producto comestible es en promedio de: Proteínas 20.0 gramos; Grasas (Lípidos) 1.5 gramos; Calorías: 95 y es fuente de calcio, fósforo y vitamina B. Vive en agua: Salada. Región: Vive principalmente en fondos arenosos y rocas cubiertas de algas. Se encuentra desde profundidades de 1 mt hasta de unos 200 metros. Temporada de Pesca: Marzo a Junio y Agosto.

¿Cómo se puede comer?: Ceviche, parrilla, horno, a la plancha, en plato consistente con arroz y vegetales, ensalada, rebozado.

Curiosidades: Puede llegar a una talla máxima de 60 cms aunque en promedio alcanza una talla de 25 cm. Puede alcanzar un peso máximo de 3.5 kg. Es un pez teleóstomo, de la familia de los “Serranidos” y orden de los Acanthopteridios, peculiares porque su coloración depende del grado de maduración de sus gónadas

Almeja Gallito

Características:Son pequeñas, la parte exterior de la concha es de color blanquecino y con una cubierta café verdoso. El interior de la concha es blanco brillante y lustroso, ahí se encuentra el cuerpo de la almeja, cuyo color es ligeramente amarillo. Vive en agua: Dulce y salada. **Región:** Al norte del Golfo de México. **Temporada de Pesca:** Febrero a Septiembre.

¿Cómo se puede comer?: Frescas, crudas con gotas de limón y salsa. Van muy bien acompañadas en el arroz. **Curiosidades:** Comúnmente se encuentran en fondos arenosos

Ostión

Características: Su cuerpo es blando y está protegido por dos valvas de color gris-parduzco y de forma irregular. Sus conchas son alargadas y el exterior es grisáceo. **Vive en agua:** Salada, **Región:** Golfo de México y Caribe. **¿Cómo se puede comer?:**
Puede empanizarse y dorarse, ideal para los pequeños por su alto contenido en vitaminas. **Temporada de Pesca:** Enero a Mayo y Julio a Diciembre.

Curiosidades: El artículo 49 de la Ley Federal para el Fomento de la Pesca dice que la captura o explotación de esta especie requiere permiso o concesión especial

El pescado y los productos alimenticios marinos son fuente de nutrición y salud para numerosas comunidades costeras que dependen de las proteínas y micronutrientes esenciales que aportan, en particular para las mujeres en edad fértil y los niños pequeños.

Cintilla

Características: Es un pez de agua salada tiene un cuerpo alongado y comprimido sin escamas, con cola terminada en punta sin aleta caudal. Su coloración es plateada, debido a la guanina en su piel, en todo el cuerpo. Vive en agua: Salada. Región: Se distribuye en todo el Atlántico occidental desde Estados Unidos hasta Argentina. La profundidad en la que se distribuye oscila entre los 10 y 120 m. Temporada de Pesca: Abril a Mayo

¿Cómo se puede comer?:Caldo, asado, horno, parrilla, tortas, pastel, a la plancha, quesadillas y pays.

Curiosidades:
Puede alcanzar una talla máxima de 1.5 metros. Se alimenta de juveniles (pescadilla, caballa, brótola y merluza) y adultos (anchoíta) de peces óseos. En menor grado de cefalópodos (calamar y calamarete) y algunos crustáceos (camarón).

Almeja chocolata

Características: La concha es café-anaranjada, lisa y plana. El interior es blanco y el cuerpo está pegado a la concha con callos; pueden llegar a medir hasta 13 cm. Vive en agua: Salada. Región: Golfo de California hasta el litoral de Chiapas. Temporada de Pesca: Febrero a Septiembre

¿Cómo se puede comer?: Con limón y chile, o bien, se prepara pico de gallo se coloca entre las dos conchas se envuelve en aluminio y se hornea de 10 a 15 minutos.

Curiosidades: Se encuentra en arenas gruesas o en lodos arenosos en las zonas cercanas a las costas.

Chucumite

Características: Tiene mandíbulas muy pronunciadas hacia adelante, sus costados y el vientre son plateados con una línea horizontal y oscura a los lados. Vive en agua: Dulce Región: Golfo de México- Temporada de Pesca: Septiembre a Noviembre.

¿Cómo se puede comer?:
Envuelto en pasta a base de harina, huevo, polvo de hornear, leche y sal y servido con salsa mexicana

Curiosidades:
Deposita sus huevecillos cerca de la boca de los ríos

Los pescados mexicanos son imprescindibles para llevar una dieta variada, saludable y equilibrada, ya que poseen propiedades nutricionales y beneficios fundamentales para nuestra salud. Para disfrutar de todos sus beneficios es importante saber cuánto pescado comer cada semana.

Lisa

Características: Tiene el cuerpo alargado y cubierto de escamas. Su lomo es verde olivo y tienen una mancha púrpura oscura cerca de la aleta y puede llegar a medir entre 40 y 60 cm. Vive en agua: Salada. Región: Golfo de México y Océano Pacífico. Temporada de Pesca: Enero a Diciembre

¿Cómo se puede comer?: Ahumada o al horno. Su hueva puede comerse con tostadas o en trozos empanizados

Curiosidades: Succiona la arena y el fango y tamiza su alimento por medio de un filtro formado por numerosas espinas reteniendo los materiales animales y vegetales.

Chihuil (Bagre de mar)

Características: Carece de escamas y posee una barbilla en la región próxima a la boca en la mandíbula inferior. El dorso es gris y brillante y en la porción del vientre el color es blanco. Vive en agua: Salada. Región: Costa del Pacífico en Baja California y Golfo de California. Temporada de Pesca: Enero a Marzo.
¿Cómo se puede comer?: En ceviche blanco.

Curiosidades: Habita en aguas poco profundas cercanas a la costa, especialmente cuando el fondo es lodoso o existe una combinación de lodo y arena.

Villajaiba

Características: Tiene el cuerpo alto y comprimido, el dorso y los lados superiores son de color rosa o rojo con matices verdes y barras verticales oscuras difusas y su vientre es plateado. Vive en agua: Salada. Región: Golfo de México. Temporada de Pesca: Enero a Abril y de Junio a Diciembre.

¿Cómo se puede comer?: Es ideal para empanizarse, pero también puede freírse o prepararse al horno.

Curiosidades: Forman grandes cardúmenes, especialmente durante el periodo de desove.

Escríbenos a:
revistadivulgacionacuicola@gmail.com

Siguenos en: facebook
www.divulgacionacuicola.com.mx

Lengua

Características: Pez aplanado de color variable, presenta en su cuerpo barras cruzadas que aparecen y se difuminan según el lugar donde se encuentre. Tiene una característica mancha negra cerca de las agallas y uno de sus lados es blanco. Vive en agua:Salada. Región: Al norte del Golfo de México.Temporada de Pesca: Pesca Incidental

¿Cómo se puede comer?: Frito en aceite caliente y servido con limón, su carne es firme y de sabor suave.

Curiosidades: Habita sobre fondos lodosos y blandos, en donde prolifera.

Carpa

Características: Es un pescado de sabor suave y consistencia firme. Fue el primer pez domesticado por el hombre. Hace 2,500 años los chinos iniciaron su cultivo, y en nuestros días se produce masivamente, en aguas dulces. En México fue introducido hace un siglo y puede encontrarse en lagos, ríos, lagunas y estanques en muchas partes de la República mexicana, donde es objeto de ciprinicultura. Vive en agua: Dulce Región: Toda la República Mexicana.

¿Cómo se puede comer?: Al horno, en ensalada, como plato consistente (arroz, pasta, ensalada) marinado, estofado y caldo. Sus huevas pueden aprovecharse y cocinarse hervidas con hierbas de olor y comer con pan, tortillas o tostadas.

Curiosidades:
Mide como mínimo 50 cm y como máximo llega a 1 metro. Su peso máximo es de 32 kilogramos.

Trucha de mar

Características: Es más grande que la trucha arcoíris, ya que llega a medir hasta un metro de largo y pueden pesar 8 kg. Tiene numerosas manchas negras en todo su cuerpo Vive en agua: Salada. Región: Golfo de México: de la Laguna Madre hasta Florida, EEUU. Temporada de Pesca: Julio a Septiembre.

¿Cómo se puede comer?: Asada, frita, en gelatina, empapelada al horno o al vapor.

Curiosidades: Generalmente se alimenta de camarones y, solamente cuando escasean, como en peces pequeños

El consumo constante de pescados y mariscos mexicanos nos ayudan a superar muchos problemas de salud Para lograr un control de peso exitoso a lo largo de la vida, en el cual podamos sentirnos ligeros, pero con energía, el resultado debe darse después de una constante y acertada toma de decisiones anticipadas. Decisiones de las que dependen nuestra familia y nosotros mismos. El consumo constante de pescados y mariscos mexicanosnos ayudan a superar muchos problemas de salud. Por eso es lo mejor para tu familia.

Jurel

Características:La cabeza es grande, su cuerpo tiene la forma aplanada. Su dorso es negro-azuláceo. Viaja en grupos grandes o medianos. Vive en agua: Salada. Región: Golfo de México y costas de Baja California.

¿Cómo se puede comer?: Asado, a la plancha, rebozado, a la parrilla, en ceviche, como plato consistente (arroz, ensalada, pasta), al horno, marinado y en escabeche. Temporada de Pesca: Marzo a Mayo, Agosto a Octubre.

Curiosidades: Al llegar a la edad adulta son solitarios y prefieren el mar abierto y profundo, emigrando de la costa.

Trucha Arcoiris

Características: Tiene el cuerpo fusiforme de dorso gris-acerado azuláceo, los lados con franjas rojizas, anaranjadas, con puntos negros y rojos. También tiene manchas en las aletas. Vive en agua: Dulce. Región: Durango, Chihuahua, Chiapas, Michoacán, zonas montañosas de los estados de México y Puebla, así como la zona norte de Baja California. Temporada de Pesca: Todo el año

¿Cómo se puede comer?: Asada, frita, en gelatina, empapelada al horno o al vapor.

Curiosidades: Prefieren las aguas cristalinas con fondos de grava y de corriente viva. Se alimentan de insectos y peces.

Jorobado

Características: Por tener un cuerpo alto y comprimido, se le llama también pez luna. Cuando aún es joven tiene el cuerpo plateado, al llegar a la edad adulta lo plateado del cuerpo persiste, añadiéndose destellos dorados. No tiene escamas y llega a medir hasta 40 cm y vive en aguas costeras poco profundas de ambiente tropical y en grupos pequeños. Vive en agua: Salada Región: Golfo de México. Temporada de Pesca: abril y mayo.

¿Cómo se puede comer?: La forma ideal es freírlo entero.

Curiosidades:Es un pez que no tiene escamas y también se le conoce como pez luna, cara caballo o papelillo.

En México existe una gran variedad de pescados y mariscos para incluir en nuestra dieta diaria: atún, sardina, carpa, robalo, pulpo, ostiones, entre otros. Todos ellos son saludables y nutritivos, ya que nos aportan vitaminas, proteínas, minerales, grasas insaturadas.

Huachinango

Características:El huachinango es una especie marina, su carne es de consistencia firme y sabor suave, en el mercado lo podemos pedir fresco, congelado, entero, eviscerado y en marqueta. Vive en agua: Salada. Región: Golfo de México. Temporada de Pesca: enero a diciembre.

¿Cómo se puede comer?: Asado, a la plancha, rebozado, a la parrilla, en ceviche, como plato consistente (arroz, vegetales), al horno y marinado.

Curiosidades: Especie marina cuya talla mínima es de 60 cm y 80 cm como máxima.

Besugo

Características: Pez marino de cuerpo ovoide y comprimido lateralmente. Posee una cabeza fuerte. Es de color plateado, rojizo con una mancha oscura al inicio de la línea lateral y otra pequeña en la aleta pectoral. Su contenido nutricional y su bajo nivel calórico lo hace una fuente recomendable de alimentación posee una carne blanca y fina. Vive en agua: Salada. Región: Se localiza desde noruega hasta el mediterráneo oeste. Temporada de Pesca: enero a diciembre.

¿Cómo se puede comer?:
A la plancha, asado, ceviche, estofado, bocadillos y acompañado de arroz y vegetales.

Curiosidades: Pertenece a la familia de los Espáridos, dentro del orden de los Peciformes. Vive entre rocas y algas. Se alimenta de crustáceos, moluscos y larvas de peces. Es hermafrodita proterándrico.

Sargo

Características: Pez plano por los costados, de figura oval. Se parece mucho a la carpa en la forma del cuerpo pero es más aplanado; también es conocida como -mojarra grande de mar-. Tiene el cuerpo gris y cuenta con cinco barras verticales oscuras y una sobre la parte posterior de la cabeza. Vive en agua: Salada. Región:Golfo de México. Temporada de Pesca: enero a marzo.

¿Cómo se puede comer?: En sopa, albóndigas o entero preparado al horno.

Curiosidades: Por las barras que presenta en su cuerpo se le conoce como -pez convicto-.

Para comprar pescados mexicanos frescos debes tener en cuenta algunos detalles importantes, por ello en esta ocasión los compartimos contigo: - Comprueba que la piel sea de color vivo, las escamas tornasoladas, brillantes, y sin decoloración alguna.

Gurrubata

Características: Este pescado, cuya carne es de sabor semi-fuerte y consistencia firme, se puede encontrar en el mercado fresco, congelado, entero, eviscerado y fileteado. Vive en agua: Salada. Región: Golfo de México (abundante) y Océano Pacífico. Temporada de Pesca: Enero a Mayo y Septiembre a Diciembre

¿Cómo se puede comer?: Puede preparase frita, asada o con alguna salsa al horno.
Curiosidades:
Tiene la facultad para emitir sonidos parecidos al croar de las ranas, los que se producen por la expulsión del aire contenido en la vejiga natatoria.

Bonito

Características: Posee un cuerpo completamente cubierto de escamas muy pequeñas, carente de vejiga natatoria, lomo grisáceo oscuro a negro, con franjas delgadas en los lados muy tenues. Vive en agua: Salada. Región: En la costa este del Pacífico, la zona tropical del Atlántico, la región del Mediterráneo y en torno a Australia. Temporada de Pesca: marzo a septiembre.

¿Cómo se puede comer?: Asado, parrilla, al horno, a la plancha, estofado, marinado, ensalada, relleno de platos, bocadillos y sándwich.

Curiosidades: El bonito pertenece a la familia de los Escómbridos, orden Perciformes. Puede pesar hasta 15 kilos y alcanzar una longitud de más de1 metro

Tilapia Mojarra

Características: Tiene el cuerpo comprimido, con el dorso verde olivo y el vientre plateado. Puede llegar a medir 38 cm y pesar hasta 800 gramos. Vive en agua: Dulce Región: Presas y lagunas estanques piscícolas de la República Mexicana. Temporada de Pesca: enero a diciembre

¿Cómo se puede comer?: La mejor manera de prepararla es con hierbas aromáticas. También puede asarse al carbón o prepararse con salsa de tomate rojo y cebolla para tacos.

Curiosidades: Comúnmente es conocida como -mojarra de agua dulce-, es de origen africano y es muy consumido en el país.

La tilapia, mejor conocida como mojarra, contiene proteínas y vitaminas D y E que son buenas para la piel, vitamina B, fósforo y calcio que ayudan a fortalecer los huesos ¿Sabías que consumir con frecuencia la tilapia tiene ventajas antioxidantes?

Macabi

Características: En algunas regiones le llaman “machete” por su forma alargada. Su cuerpo está cubierto por escamas chicas y plateadas. Es de gran adaptabilidad, puede habilitar aguas salobres o saladas, aunque por lo común es considerado pez marino. Prefiere los fondos arenosos de las aguas someras de las costas. Vive en agua: Salada. Región: Golfo de México. Temporada de Pesca: Todo el año, su pesca es incidental.

¿Cómo se puede comer?: Su carne sumamente suave, roja y esponjosa, se recomienda para la preparación de albóndigas, budines o pasteles de pescado molido, ya que se deshace fácilmente.

Curiosidades: El Macabí tiene muchas espinas, es por eso sumamente importante limpiarlo bien antes de cocinarlo.

Pulpo

Características:Molusco de ocho tentáculos, vive en todo tipo de fondos y hábitat, cerca de las costas. Su color es variado, pero generalmente es color café moteado, blanco y canela.Vive en agua:Salada Región: Costas de Campeche, Yucatán y Golfo de México. Temporada de Pesca: agosto a diciembre.

¿Cómo se puede comer?: En tostadas, pizza, pasta, coctel, paella, ensalada, fideua o en su tinta.

Curiosidades: Se han hecho experimentos de enseñanza y retención en los pulpos, con cierto éxito. Los machos mueren después del apareamiento.

Barrilete

Características: Pertenece a la familia de los atunes. No tienen escamas y la característica que los diferencia de otras especies es que la temperatura de su sangre es más alta que la de otros peces. En aguas oceánicas, templadas y profundas del Pacífico, se encuentran grandes poblaciones cerca de las costas. Vive en agua: Salada. Región: Golfo de México y Pacífico. Temporada de Pesca: septiembre a noviembre

¿Cómo se puede comer?: Es muy bueno si lo comes junto con ensaladas verdes y aceite de oliva. También puede cocinarse en salsa de tomate rojo sazonada con hierbas de olor.

Curiosidades: Su nombre científico viene del japonés “katsuwo” y es un pez que abunda en las aguas litorales de Japón.

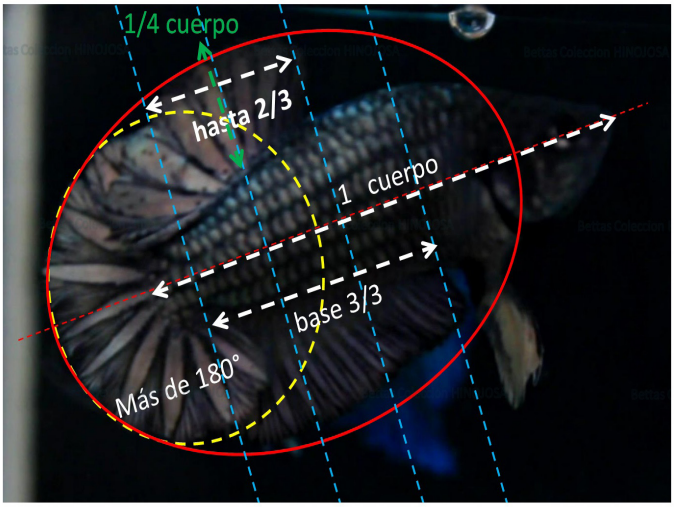
Fuente: http://www.comepesca.com

Consume pescados y mariscos

Evaluación de un Betta simétrico

Para poder evaluar el finage o linaje de un pez es necesario evaluarlo mediante estándares, para ello México ha desarrollado diferentes estándares por medio del CBMX (Club de Betteros Mexicanos y Países de Habla Hispana) en ellos se establecen diferentes características que debe tener un Betta splendens Plakat simétrico.

En la imagen podemos ver un Betta splendens Macho Plakat más de media luna simétrico. Se evalúa la DIMENSION de las aletas respecto 1al cuerpo. La SIMETRIA mediante figuras circulares y ovaladas. La PROPORCIÓN entre aletas y cuerpo que formen una unidad y Las CONDICIONES en cuanto a su color y cuidados.



Respecto a la dimensión el cuerpo del pez se mide de la punta del labio inferior al final del pedúnculo. El rayo central de la aleta dorsal debe medir ¼ o poco menos de un cuerpo y el rayo frontal de la aleta debe llagar a ⅔ partes de la base de la aleta anal. El rayo central de la aleta caudal deberá de medir entre ¼. Y el rayo central de la aleta anal no deberá ser mayor a 1/5.

La simetría el borde de la aleta caudal debe de estar dentro de una figura circular sin boquetes o rayos más largos. Las aletas dorsal caudal y anal deben de entrar en una figura ovalada que va desde el borde de la aleta caudal hasta la base de la branquia. Lo importante al hablar de un Betta simétrico es que ningún rayo de la aleta anal salga de ese ovalo por consiguiente el borde de la aleta tiene que ser hacia arriba. Si esto no se cumple entonces no será simétrico.

Respecto a la proporción un Betta maravillosamente bien proporcionado es aquel que sus aletas y el cuerpo forman una unidad, una desproporción en aletas grandes o pequeñas carece de simetría y belleza total del pez.

Respecto a las condiciones un buen color pretende exhibir una densidad uniforme sin manchas o pequeñas transparencias que rompan la uniformidad. Podemos decir que un pez bien cuidado no presenta rasgaduras en sus aletas, agujeros de alfiler rayos chuecos o doblados, mordidas o cicatrices ocasionadas por combates o descuidos del criador.

El criador César Hinojosa Ruiz.
biosferachr@yahoo.com.mx

de Interés

20 de enero de 2017

Prioriza SAGARPA atención a mujeres productoras del medio rural y pesquero con Proyectos de Producción primaria y agregación de valor se espera aumentar la producción con infraestructura productiva, maquinaria y equipo para actividades acuícolas y pesqueras; conservación, manejo y valor agregado de la producción, así como proyectos de material genético y especies acuícolas.

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) atenderá este año de forma prioritaria a las mujeres del sector rural con el componente "El Campo en Nuestras Manos", con el que se espera aumentar la producción agropecuaria, acuícola y pesquera de este sector de la población en zonas rurales y periurbanas. La Subsecretaría de Desarrollo Rural informó que el referido componente, forma parte del nuevo programa de la SAGARPA, denominado "Apoyo a Pequeños Productores", y los estímulos serán destinados a mujeres productoras mayores de 18 años y hasta 65 años cumplidos.

El desarrollo del componente inicia este año de forma oficial por instrucciones del titular de la SAGARPA, José Calzada Rovirosa, con el objetivo de priorizar el desarrollo productivo de mujeres del sector rural, y sus ventanillas estarán abiertas para la recepción de solicitudes hasta el 28 de febrero de 2017.

El Campo en Nuestras Manos dotará de incentivos a las productoras con paquetes productivos de autoconsumo y proyectos de producción primaria y agregación de valor para impulsar a las unidades económicas rurales conformadas por mujeres y, de esta manera, incrementar la disponibilidad de alimentos.

En proyectos de Producción primaria y agregación de valor se podrá incluir la infraestructura productiva, además de maquinaria y equipo para la realización de actividades de producción primaria, como agrícola, pecuaria, acuícola y pesquera; conservación, manejo y valor agregado de la producción. El objetivo del componente es aumentar la producción con incentivos para proyectos de material genético y vegetativo, incluyendo especies acuícolas.

20 de enero de 2017

La Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA) instaló una Mesa de Trabajo permanente con las federaciones de cooperativas pesqueras del norte y sur de Sinaloa, con el objetivo de que éstas entreguen en tiempo y forma las solicitudes de prórroga de los Títulos de Concesión de pesca comercial para camarón en aguas protegidas, que vencen durante el 2017 y 2018.

La Primera Sesión informativa sobre Concesiones para camarón y otras especies en el Estado de Sinaloa con vencimiento 2017-2018, contó con la participación de directivos de la CONAPESCA y más de 190 dirigentes de las Federaciones de Cooperativas agremiadas a la Confederación Nacional Cooperativa Pesquera (CONACOOP), encabezadas por Armando Castro Real, y a la Confederación Mexicana de Cooperativas Pesqueras (CONMECOOP) que preside José Jesús Camacho Osuna; además de representantes del INAPESCA y de la Secretaría de Pesca y Acuacultura del Gobierno del Estado de Sinaloa.

Se trata de concesiones de pesca comercial de la región Norte de Sinaloa que vencerán en el presente año y otras de la región Sur que vencerán en el 2018, las cuales en total amparan un esfuerzo pesquero de más de 4,200 embarcaciones menores y cuyo proceso de renovación se puso en marcha.

El personal especializado en concesiones de la CONAPESCA expuso la integración, modalidades y requisitos del trámite para la solicitud de prórroga de Títulos de Concesión, así como diversas recomendaciones para la determinación del pago de derechos por concepto de aprovechamiento de las especies concesionadas a lo largo de los 20 años de vigencia, y que deberá de acreditarse el pago ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público como lo mandata el propio título de concesión y la Ley Federal de Derechos.

18 de enero de 2017

A partir del primer minuto de este jueves 19 de enero inicia la temporada de capturas de las diferentes especies de atún en el Océano Pacífico, toda vez que la veda culmina a las 24:00 horas de este miércoles 18 de enero.

El aprovechamiento de las especies de atún aleta amarilla en aguas de jurisdicción mexicana del Océano Pacífico y en aguas internacionales del Océano Pacífico Oriental por embarcaciones de bandera mexicana, constituye una pesquería de gran importancia nacional en cuanto a la derrama económica que genera, por su destacada participación en la producción de alimentos para el consumo interno y externo, así como en la generación de empleos tanto en su fase extractiva, como en las de procesamiento y comercialización.

En los últimos 10 años se han registrado capturas promedio de 138,632 toneladas de atún, con una tasa media de crecimiento de 1.48%. Por su volumen y valor, la pesquería se encuentra posicionada en el segundo lugar de la producción pesquera en México; en relación con las exportaciones, observamos que se encuentra en el tercer lugar de las especies pesqueras, siendo Japón, España y Estados Unidos de América sus principales destinos. El establecimiento de la veda en las diferentes especies de túnidos del Océano Pacífico permite proteger los periodos de mayor susceptibilidad biológica de las especies con la finalidad de garantizar en las temporadas de pesca siguientes que exista disponibilidad biológica para mantener la actividad en el largo plazo, generar beneficios económicos en la fase extractiva, de procesamiento y comercialización, así como a la seguridad alimentaria interna y de otros países.

16 de enero de 2017

Los productores ya pueden registrarse para tramitar incentivos en la mayoría de los componentes del Programa de Fomento a la Productividad Pesquera y Acuícola

La Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA) informó que a partir de este 16 de enero de 2017, los productores del sector pesquero y acuícola del país pueden registrarse para tramitar incentivos en los cinco componentes que integran el "Programa de Fomento a la Productividad Pesquera y Acuícola", como son: Impulso a la Capitalización, Desarrollo de la Acuacultura, Ordenamiento y Vigilancia Pesquera y Acuícola; Fomento al Consumo y Paquetes Productivos Pesqueros y Acuícolas.

Lo anterior de acuerdo con la publicación del 31 de diciembre de 2016 en el Diario Oficial de la Federación, del Acuerdo por el que se dan a conocer las Reglas de Operación del Programa de Fomento a la Productividad Pesquera y Acuícola de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) para el ejercicio 2017.

Asimismo, estarán abiertas las ventanillas en igual periodo (16 de enero al 17 de febrero) para la gestión de incentivos en los rubros de Acuacultura Rural, Mejoramiento Productivo de Embalses, Acuacultura Comercial en Aguas Interiores, Maricultura, Adquisición de Recursos Biológicos, que forman parte del componente del Desarrollo de la Acuacultura.

En el caso del componente denominado Ordenamiento y Vigilancia Pesquera y Acuícola, el mismo periodo del 16 de enero al 17 de marzo, estará vigente para la apertura de ventanillas de Disminución del Esfuerzo Pesquero y de Arrecifes Artificiales, mientras que para los Proyectos de Ordenamiento Pesquero y Acuícola el calendario es del 16 de enero al 30 de septiembre, así como de Cumplimiento y Observancia Normativa cuyas fechas serán del 01 de febrero al 30 de septiembre.

En materia de Fomento al Consumo, se ha definido que será del 25 de enero al 31 de marzo el periodo de registro y atención a solicitantes de incentivos para Acciones para Fomento al Consumo, Desarrollo de Cadenas Productivas, así como para Transformación y Comercialización de Productos.

Finalmente, en lo correspondiente al trámite de incentivos para Recursos Genéticos Acuícolas, será del 17 de enero al 28 de febrero el periodo gestión de Paquetes Productivos Pesqueros y Acuícolas.

16 de enero de 2017

Fortalecerán CONAPESCA y Gobierno de Sinaloa el desarrollo del sector pesquero y acuícola en la entidad. Así lo acordaron el Comisionado Nacional de Acuacultura y Pesca, Mario Aguilar Sánchez, y el Secretario de Pesca y Acuacultura en la entidad, Juan Ernesto Millán.

Una agenda de colaboración mutua y trabajo conjunto para impulsar el desarrollo de la actividad pesquera en el estado de Sinaloa, que redunde en mayores niveles de productividad, desarrollo regional y beneficios para los productores en el marco de la sustentabilidad, definieron llevar a cabo el Comisionado Nacional de Acuacultura y Pesca, Mario Aguilar Sánchez, y el Secretario de Pesca y Acuacultura en la entidad, Juan Ernesto Millán Pietsch, recién designado por el gobernador Quirino Ordaz Coppel.

En la primera reunión de trabajo que sostuvieron en las oficinas de CONAPESCA en Mazatlán, los funcionarios federal y estatal coincidieron en la pertinencia de sumar esfuerzos para impulsar mecanismos de colaboración institucional que permitan avanzar en el corto plazo en la atención de las prioridades como es el ordenamiento pesquero con el consenso de los productores; mayores acciones de inspección y vigilancia, así como concertación de más obras y servicios a las comunidades pesqueras.

13 de enero de 2017.

Califica comitiva chilena como "Exitosa" la estrategia de México para impulsar el consumo de pescado

Los resultados que han obtenido hablan por sí solos; haber crecido 3 kgs. per cápita en un país con 120 millones de habitantes es un tremendo logro", manifestó el presidente de Sonapesca, Osciel Velázquez.

Ciudad de México, a 13 de enero del 2017.-

El presidente de Sociedad Nacional de Pesca de Chile (*Sonapesca*), Osciel Velázquez, calificó de "exitosa" la estrategia de fomento al consumo de productos pesqueros emprendida por la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca del gobierno de México, que "aumentó en tres kilogramos el consumo per cápita anual de productos del mar entre su población en sólo cuatro años".

"Los resultados que han obtenido hablan por sí solos; haber crecido 3 kilogramos per cápita en un país con 120 millones de habitantes es un tremendo logro", manifestó el dirigente chileno, quien intercambió experiencias en materia de fomento al consumo de pescados con el Comisionado Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA) de México, Mario Aguilar Sánchez.

Al señalar que el objetivo de su viaje es poder conocer con mayor detalle los elementos del programa y poder evaluar cuáles podrían replicarse en Chile, el dirigente Osciel Velázquez apuntó que "nos llama la atención positivamente la institucionalidad que tienen y la coordinación y trabajo conjunto con organismos como el Consejo Mexicano de Promoción de los Productos Pesqueros y Acuícolas (COMEPESCA) y las organizaciones de productores pesqueros". Consideró que los mecanismos de promoción del gobierno mexicano tienen muchas ventajas innovadoras, como es la participación de los chefs, que es fundamental no sólo por la difusión y por la educación para enseñarle a la gente a preparar y comer pescados, incorporando variedad de especies y formas de preparación, sino que además los chefs son vitales para dar mayor credibilidad a sus mensajes.

Como parte de su visita a México, los integrantes de la comitiva de Sonapesca efectuaron un recorrido por el mercado de "La Nueva Viga" de la Ciudad de México, centro comercializador de pescados y mariscos más grande de América Latina y segundo a nivel mundial.

Juan Ernesto Millán Pietsch, transmitió el saludo del gobernador Quirino Ordaz Coppel a los directivos de CONAPESCA, señalando que el mandatario estatal le confiere la más alta prioridad a la

actividad pesquera, y al darle posesión del cargo en días recientes, lo instruyó para trabajar de la mano con la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca, lo cual hará, dijo, "con el mayor compromiso y responsabilidad para atender de la mejor manera las expectativas y demandas de quienes forman parte del sector pesquero sinaloense".

El Comisionado Mario Aguilar, acompañado de su equipo de trabajo, hizo la presentación de los programas que tiene a su cargo la dependencia responsable de la política pesquera y acuícola del país, sectorizada en la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), explicando en detalle las características, logros y retos de cada uno de ellos, destacando los crecientes índices de participación en el PIB del país, en el aumento de la producción acuícola y en el consumo per cápita de pescados y mariscos, entre otros.

06 de enero de 2017

La pesca deportiva generó más de 68.1 MDP al país por venta de permisos durante 2016.

México se ubica como uno de los principales destinos para esta práctica, informó la CONAPESCA

Mazatlán, Sinaloa, 6 de enero de 2016
Con más de 208 mil permisos que se expiden anualmente, México se ha convertido en uno de los principales destinos en el mundo para la práctica de la pesca deportiva, informó la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca, al destacar que México es un paraíso para la práctica de la pesca deportiva, por lo que el Gobierno Federal continuará impulsando de manera importante a esta actividad.

En México se celebran cada año alrededor de 250 torneos de pesca deportiva. De enero a la fecha se han efectuado 254 torneos, 142 en aguas marinas y 112 en aguas interiores (lagos, lagunas y presas). En total, la práctica de la pesca deportiva generó ingresos al país y a las entidades federativas durante el 2016 por más de 68.1 millones de pesos, producto de la venta de permisos

La mayor cantidad de permisos se expidió por la Oficina de Pesca de San Diego, CA con 86 mil 538 derechos de pesca que representaron una captación de 35 millones 273 mil 642 pesos; le siguieron los Gobiernos de los Estados que expidieron 99 mil 192 permisos, con una captación de 26 millones 433 mil 354 pesos.

A través de internet, con el sistema e-5cinco de la página web de CONAPESCA, se expidieron 22 mil 330 permisos con una captación de 6 millones 228 mil 129 pesos; y en un cuarto lugar se ubicaron las Subdelegaciones de Pesca con 628 permisos de pesca deportiva, por los cuales ingresaron 248 mil 003 pesos.
Los torneos internacionales, campeonatos y eventos regionales que se desarrollan en México, son excelente espacio para el esparcimiento y la convivencia familiar, además de que los servicios que se prestan alrededor de la pesca deportiva dejan una muy importante derrama económica, desde ocupación hotelera, consumo en restaurantes, bares, centros nocturnos, venta de artesanías, servicios de transporte, renta de embarcaciones y equipos de pesca, y muchos más.

04 de enero de 2017

Reglas de Operación SAGARPA, empezando bien el 2017. Amigos productores: no olviden revisar, al comienzo de este 2017, las Reglas de Operación aplicables a los Programas de la SAGARPA. reglas de operacion 2017

Si están en busca de apoyo para **infraestructura**, **capacitación**, un **paquete tecnológico** o bien para **innovación**, recuerden que es muy importante consultar las Reglas de Operación 2017, en donde encontrarán los requisitos necesarios para acceder a este tipo de apoyos.
Cabe destacar que antes de solicitar cualquier tipo de apoyo, deberán estar inscritos en el Padrón Único, esto como una medida para garantizar la transparencia en la ejecución de los recursos públicos y evitar triangulaciones.

Consulta las Reglas de Operación 2017 y conoce los cambios que se han realizado en busca de dar un mayor impulso a las mujeres y jóvenes del campo.

2 de enero 2017

Peces ornamentales, un negocio con amplias perspectivas de desarrollo en México: CONAPESCA.

711 granjas de cinco estados producen 66 millones de organismos al año, con valor de 120 millones de pesos. En algunas unidades de producción de tilapia, se ha integrado como segunda opción a los peces de ornato.

La industria de peces ornamentales es un negocio con amplias perspectivas de desarrollo en nuestro país, donde operan 711 granjas producen 66 millones de organismos al año con valor de producción de 120 millones de pesos, informó la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA).

La acuacultura ornamental o acuariofilia es una actividad económica y social de gran relevancia para el desarrollo regional, ya que se desarrolla en el medio rural, generando empleos principalmente a las mujeres, pues en las 711 granjas trabajan 3,199 varones y 2,079 mujeres (65%).

Los estados de la República donde están establecidas las granjas de peces ornamentales son Jalisco, México, Veracruz, Yucatán y Morelos, siendo éste último el principal productor con 30 millones de peces al año. En algunas unidades de producción de Tilapia, se ha integrado como segunda opción a los peces de ornato.

A nivel mundial están registradas 26 mil granjas de acuacultura ornamental en Singapur, China, Taiwan, Malasia, Indonesia, República Checa y Estados Unidos, que en conjunto producen 2,500 millones de organismos con valor de 56 mil millones de dólares. En América Latina, Colombia, Brasil, Perú, Argentina y Venezuela hay 3,532 granjas que producen 300 millones de organismos.

El origen de la Acuacultura ornamental se encuentra ligado a la acuacultura,

Inicialmente cultivaban carpas, (época de los sumerios civilización de Oriente), utilizaban estanques para mantener vivos a los peces destinados a la alimentación. Los Romanos también criaban carpas para el consumo.

Artes de pesca altamente selectivas dan a México un status preferente en los mercados mundiales.

Con el uso de dispositivos excluidores de tortugas y de peces, México se posiciona como un país preocupado por la aplicación de prácticas de pesca responsable, en beneficio de la sustentabilidad": Mario Aguilar Sánchez.

Ciudad de México, a 29 de diciembre de 2016

La Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca, (CONAPESCA) informó que como parte de la política de Pesca Responsable que impulsa del Gobierno de México, la totalidad de la flota camaronera del país cuenta en sus redes con Dispositivos Excluidores de Tortugas (DET) y también el 100% de la flota camaronera de altamar del litoral del Pacífico está utilizando redes equipadas con Dispositivos Excluidores de Peces (DEP).

Al encabezar la 3ª Sesión Ordinaria del Consejo Técnico de la CONAPESCA, última del año 2016, el Comisionado Nacional de Acuacultura y Pesca, Mario Aguilar Sánchez destacó que la práctica de medidas de protección de la tortuga marina y de disminución de fauna de acompañamiento en la pesca de camarón han dado a México un status preferente en los mercados mundiales.

"Con estas medidas de protección y conservación de tortugas, así como de disminución de la captura incidental de peces en la pesca de camarón en altamar, México se posiciona en el contexto internacional como un país preocupado por la aplicación de prácticas de pesca responsable, en beneficio de la sustentabilidad", agregó.

Con esta medida nuestro país amplía su horizonte de medidas de sustentabilidad pesquera a otras pesquerías, como ya lo ha venido haciendo en pulpo, langosta, almejas, jurel, abulón entre otras, y se estima que mediante el uso de los DEP, en corto plazo se logrará la disminución de poco más del 50% de la captura incidental de peces que actualmente se registra en la pesca de camarón.

Estos fueron algunos de los temas abordados por el titular de CONAPESCA durante la presentación del avance del desempeño institucional en la sesión de Consejo Técnico, a la que asistió el presidente suplente del Consejo, Héctor René García Quiñonez, con la representación del Secretario de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), José Calzada Rovirosa.

07 de diciembre de 2016

Participación de pescadores y acuacultores potencia la sustentabilidad del sector

El titular de la CONAPESCA, Mario Aguilar Sánchez, reconoció el compromiso de los pescadores con la sustentabilidad, así como la importancia de integrar el criterio ecosistémico en los ordenamientos pesqueros.

La participación de los pescadores y acuacultores es fundamental para avanzar en la ejecución de políticas públicas

.

En el marco de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Biodiversidad que se celebra en Cancún, se destacó la importancia de que se tome cada vez más en cuenta la voz de los pescadores y acuacultores en las iniciativas de impulso a la sustentabilidad.

Es satisfactorio que en la Declaración sobre Integración de la conservación y la utilización sostenible de la biodiversidad para el bienestar, se asignen mayores espacios de participación para el diseño de estrategias de aprovechamiento sin deterioro del medio ambiente.

Para México es de suma relevancia la conservación y uso sustentable de la pesca y la acuacultura, ya que el pescado no sólo es el alimento del futuro y base del bienestar de las comunidades costeras, sino también es de gran valor en términos de seguridad alimentaria y fuentes esenciales de proteínas.

04 de diciembre de 2016

Equilibrio entre producción y conservación de la biodiversidad, clave del desarrollo sustentable

Durante la Conferencia de las Partes del Convenio de Diversidad Biológica, (COP13), realizada en Cancún, Quintana Roo, se desarrolló la mesa redonda sobre la incorporación de la diversidad biológica al sector de la pesca y la acuacultura.

En el encuentro internacional, la representación de México estableció que lograr el equilibrio adecuado entre la producción y la conservación de la biodiversidad en el ordenamiento de la pesca es la clave del desarrollo sustentable.

En la celebración de este evento multilateral asisten autoridades de 120 países y la presidencia de la COP13 está a cargo de México, bajo la conducción de las secretarías del Medio Ambiente y Recursos Naturales, de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), de Turismo (SECTUR) y de Relaciones Exteriores (SRE).

Durante los trabajos de la mesa redonda, se refrendó el compromiso de México de seguir trabajando conjuntamente con los productores, investigadores, académicos, industriales, distribuidores, minoristas, comerciantes y consumidores, para asegurar el desarrollo sostenible de la pesca y la acuacultura en armonía con la biodiversidad.

En su interacción y diálogo con los delegados en la COP13 de Cancún, el funcionario mexicano responsable de la ejecución de la política pública en el sector pesquero, habló sobre la

relevancia de garantizar la seguridad alimentaria y la prioridad de impulsar medidas que contribuyan al bienestar de la comunidad pesquera y el desarrollo regional, incentivando la productividad y dando valor agregado a las especies.

Los participantes coincidieron en la importancia socioeconómica del sector pesquero y acuícola, considerado esencial para suministrar alimentos nutritivos a la población. Cancún acogió en 1992 la Conferencia Internacional sobre Pesca Responsable, que solicitó a la FAO que preparara el Código Internacional de Conducta para la Pesca Responsable. Por otra parte, en la sesión plenaria de la COP13 se aprobó, por aclamación, la Declaración de Cancún sobre Integración de la Conservación y Uso Sustentable de la Biodiversidad para el Bienestar. Los participantes recibieron con beneplácito la propuesta de la FAO de crear una "Plataforma para la Integración de la Biodiversidad en la Agricultura y la Alimentación".

03 de diciembre de 2016

La biodiversidad, recurso para el progreso de las naciones. En el segundo día de trabajos de la COP13, se posicionó a la pesca y la acuacultura como actores preponderantes en materia de conservación de los recursos y producción sustentable de alimentos.

En el encuentro internacional que se desarrolla en México, se aseguró que la biodiversidad es una herramienta para el progreso de los pueblos y la convivencia entre la pesca con los ecosistemas es una manera de darle sostenibilidad al futuro de las naciones. Para el Gobierno de la República las resoluciones que se tomen en el foro contribuirán a robustecer las políticas públicas de corto, mediano y largo plazos, así como en aplicaciones prácticas que los países pueden realizar para mejorar las acciones de biodiversidad y protección al medio ambiente.

La pesca y acuacultura tienen un impacto en el medio ambiente y la biodiversidad, porque es una actividad a la que se dedican más de 56 millones de personas en el mundo, de ahí la importancia de fortalecer las acciones y los mecanismos de colaboración para darle mayor viabilidad y desarrollo sustentable, se señaló durante el desarrollo de la mesa "Pesca y Acuacultura".

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el volumen de producción de la acuacultura ya es igual al de la pesca, y en la próxima década ambas actividades van a generar más proteína que otras de origen animal, por lo que representan ya una alternativa a nivel mundial para alimentar al mundo, donde se registran mil millones de personas con hambre. En México hay 300 mil personas que se dedican a la pesca y la acuacultura, de las cuales 73 mil son de pesca social. En el país se trabaja para incrementar el consumo per cápita nacional, que es de 12 kilos, cuando la media mundial es de 20 kilogramos, por lo que se aplican políticas sustentables de largo alcance, que privilegian el cuidado al medio ambiente e impactos en el ingreso y la calidad de vida de la población.

México tiene una responsabilidad compartida para alcanzar los objetivos de la Agenda 2030 en el Desarrollo Sostenible, que incluye conservar y utilizar en forma sustentable los océanos, mares y recursos marinos, toda vez que estos ecosistemas son una importante fuente de alimentación.

02 de diciembre de 2016

Celebran logros de Pesca y Acuacultura Sustentables en México .

La sustentabilidad es un eje estratégico para lograr el bienestar social y la integración de la biodiversidad a la pesca y acuacultura.

México ha tenido logros significativos en pesca y acuacultura sustentables, como es la implementación y promoción de estándares mundiales de sustentabilidad en pesquerías.

En el marco de la 13a Conferencia de las Partes (COP13) del Convenio de Diversidad Biológica de la ONU, sobre el Convenio de Diversidad Biológica, celebrado el 2 de diciembre en Cancún, la CONAPESCA y organizaciones de la sociedad civil compartieron diez logros de pesca y acuacultura sustentables del 2016.

La sustentabilidad es el futuro del sector pesquero y una de las mejores maneras de apoyarla es trabajando juntos como sector.

Hay que impulsar proyectos que busquen la conservación de los recursos marinos y generen ganancias dignas para los productores en el largo plazo, así como promover el consumo de productos pesqueros sustentables y mexicanos.

29 de noviembre de 2016

Testifica el Gobierno Federal toma de protesta de la nueva Mesa Directiva de la CONACOOP.

En materia pesquera y acuícola, el Gobierno de la República trabaja de manera coordinada con el sector productivo social y el privado, lo que le ha permitido al país potenciar su producción y aplicar un esquema de pesca sostenible, lo cual le ha traído reconocimiento internacional.

Una de las principales organizaciones pesqueras del sector social de la República Mexicana renovó su Mesa Directiva, por lo que al frente de la Confederación Nacional Cooperativa Pesquera (CONACOOP) estará durante los próximos tres años el sinaloense Armando Castro Real, quien fue reelecto por más de 100 dirigentes que asistieron a su Asamblea Nacional Extraordinaria.

La CONACOOP agrupa a 31 federaciones regionales, pertenecientes a 18 estados y asocia a tres mil 940 cooperativas con más de 180 mil pescadores, lo que representa el 52 por ciento de la población económicamente activa en el sector pesquero.

Los productores pesqueros de México, igual que ocurre en otros países,

presiden el sector que está destinado a producir uno de los mejores alimentos para el ser humano.

25 de noviembre de 2016

Pesca y acuacultura serán baluarte de la producción de alimentos del país

Al clausurar el Foro Económico de Pesca y Acuacultura 2016, el titular de la CONAPESCA, Mario Aguilar Sánchez dijo que se vive un periodo histórico de unidad, crecimiento y desarrollo sustentable en la actividad pesquera.

Ante la producción de pescados y mariscos que hemos logrado, el sector será en los próximos años el bastión de la producción de alimentos del país. El crecimiento ha sido posible por la unidad y el trabajo coordinado entre los productores y acuacultores con las diferentes instancias del Gobierno de la República.

El robustecimiento del sector se traduce en una productividad con récord histórico en volumen y valor, así como mayores beneficios para los hombres del mar, los acuacultores y los integrantes de las cadenas productivas y comerciales vinculadas con la pesca del país.

El volumen de producción del 2015 de un millón 700 mil toneladas de pescados y mariscos y su valor productivo de 31 mil millones de pesos, así como el crecimiento de la acuacultura nacional, son prueba de que los productos del mar y agua dulce están llamados a ser los principales proveedores de alimentos del país.

24 de noviembre de 2016

La pesca, uno de los sectores con mayor dinamismo en México

Para México, los océanos y aguas interiores son un área de oportunidad y beneficio económico para miles de familias, con recursos naturales que se aprovechan de manera sustentable, destacó el titular de la CONAPESCA, Mario Aguilar Sánchez.

Lo anterior lo señaló en el "Foro Económico de Pesca y Acuacultura 2016", que inauguró el titular de la SAGARPA, José Calzada Rovirosa, en la Ciudad de México.

El crecimiento y desarrollo del sector pesquero y acuícola nacional se alcanzó gracias a la ciencia y la tecnología, ya que incrementamos su potencial y posibilidades.

La pesca es uno de los sectores del país con mayor dinamismo nacional, y en acuacultura se registra un ritmo de crecimiento del 12 por ciento anual desde hace tres años.

En el evento, Calzada Rovirosa dijo que en 2017, el presupuesto para el sector pesquero y acuícola será de tres mil millones de pesos.

El secretario de agricultura instruyó al titular de la CONAPESCA mantener una política de puertas abiertas a la pesca social y a las mujeres, ya que ellas representan el 13 por ciento de los siete millones de productores que trabajan todos los días en el sector primario del país.

18 de noviembre de 2016

Altamente rentable el sector de la pesca y acuacultura en México.

México cuenta con un sector pesquero y acuícola responsable, con visión de futuro y políticas públicas que reafirman su desarrollo productivo altamente rentable y un eminente potencial de crecimiento y mercado.

En la administración del Presidente Enrique Peña Nieto, ha dejado de ser un sector de alto riesgo y se ha convertido como el que ofrece potencial para lograr el desarrollo regional, tener producción sostenible y contribuir a garantizar la soberanía alimentaria del país.

Durante la inauguración del seminario Innovación hacia el financiamiento y la inversión para la transición hacia una pesca sustentable, organizado por la Environmental Defense Fund de México (EDF de México) se dijo que la campaña de fomento al consumo de pescados y mariscos de producción nacional, es una política pública que respalda al sector y potencia su viabilidad.

Según datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía, el Producto Interno Bruto del subsector pesquero acuícola, crece de manera acelerada dentro del sector primario, ya que la acuacultura mundial tiene un aumento del seis por ciento y en México es del 12 por ciento.

El sector de la pesca y acuacultura en México es altamente rentable y muy responsable por lo que se trabaja para lograr que cuente con innovadores esquemas de financiamiento, sobre todo para el sector social.

17 de noviembre de 2016

Posicionan al Programa de Fomento a la Productividad Pesquera de CONAPESCA "con nivel de Desempeño Óptimo"

El Índice de Desempeño de los Programas Públicos Federales (INDEP) 2016 posicionó como un "Programa con Nivel de Desempeño Óptimo" al Programa de Fomento a la Productividad Pesquera y Acuícola, operado por la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA).

Subrayó que este esquema del Gobierno Federal de apoyo a la productividad del sector pesquero y acuícola se realiza con "calidad de diseño y cumplimiento de metas superior a 80 puntos".

Precisa que los programas ubicados en estatus de "Cobertura superior a 80 y categorizados con un Nivel de Desempeño Óptimo" , como el de la CONAPESCA, son aquellos que poseen una alta calidad en su diseño, han alcanzado un avance significativo en su cumplimiento de metas, así como una cobertura sustantiva de su población potencialmente beneficiaria. "Es decir, están contribuyendo de forma significativa a resolver el problema público que les dio origen".

El Programa de Fomento a la Productividad Pesquera y Acuícola de la CONAPESCA es de cobertura nacional y tiene como fin principal lograr que las Unidades Económicas

Pesqueras y Acuícolas incrementen su productividad.

El INDEP es una herramienta que permite conocer, valorar y comunicar el desempeño de 157 programas y acciones federales de desarrollo social que integran la política pública del Gobierno Federal. Es elaborado por una organización de la sociedad civil especializada en la generación de evidencia y soluciones metodológicas útiles y robustas.

16 de noviembre de 2016

Sólido, el nivel de interacción de CONAPESCA con el sector productivo

Ante la vocación pesquera de nuestro país, México registra un sólido nivel de interacción entre la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA) y el sector productivo social y empresarial.

Este nivel de interacción contribuye a tener en el territorio nacional políticas públicas que potencian la producción sostenible de la pesca y la acuacultura mexicana, se subrayó en el Parlamento Ciudadano de México, donde se expuso, entre otras conferencias, las políticas públicas del Gobierno Federal.

En el encuentro desarrollado en la ciudad de La Paz, Baja California Sur, se destacó que cualquier país que quiera y se precie de tener un sector pesquero y acuícola precisa de una política pública muy transparente e interactiva con los productores.
Por ello, la política pública de la pesca y la acuacultura de México está insertada con cinco ejes en el Plan Nacional de Desarrollo del Gobierno de la República y en la estrategia México Próspero, lo que contribuye con el sector agropecuario a garantizar la soberanía alimentaria del país.

11 de noviembre de 2016

El camarón es una pesquería sólida.

En los litorales de México, el recurso camaronero es una de las pesquerías más sólidas establecidas y de las más grandes en lo que se refiere a flota, recursos humanos y beneficios económicos, en nuestro país.

La pesca del camarón se efectúa básicamente en alta mar y en el litoral del Océano Pacífico y Golfo de México, así como en aguas protegidas, esteros y lagunas.

Los estados de Sinaloa y Sonora, son los de mayor captura de Camarón en el Pacífico Mexicano, en este caso, las especies denominadas como Camarón "café", "azul", y "blanco".

En el Golfo de México, las principales entidades productoras de Camarón "café" son Tamaulipas y Veracruz.

Por su excelente calidad y sabor, el camarón mexicano tiene gran demanda tanto en el mercado nacional como internacional.

07 de noviembre de 2016

El Comité de Ordenamiento Pesquero y Conservación de la tortuga amarilla en el Golfo de Ulloa, reconoció los esfuerzos que realiza la CONAPESCA para desarrollar la pesca sustentable en la Costa Occidental de Baja California Sur.

Durante la Cuarta Reunión del Comité de Expertos, los participantes mencionaron que la certificación positiva otorgada por el Gobierno de los Estados Unidos de América a través de la National Oceanic and Atmospheric Administration, ha permitido el reconocimiento internacional de que la pesca en México es una actividad que se realiza con responsabilidad.

El titular de la CONAPESCA, Mario Aguilar Sánchez, reconoció el trabajo del grupo de expertos y agradeció su labor técnico-científica en el ámbito de la investigación pesquera y conservación de recursos marinos.

El comité en referencia da seguimiento y evalúa los Programas de Ordenamiento en el Golfo de Ulloa, en particular el relativo a Observadores a Bordo y Sistema de Videograbación de las Operaciones de Pesca, derivados del programa regulatorio.

En la reunión se presentaron las nuevas medidas regulatorias establecidas en el "Acuerdo por el que establece la zona de refugio pesquero y nuevas medidas para reducir la posible interacción de la pesca con tortugas marinas en la costa occidental de Baja California Sur" publicado en el Diario Oficial de la Federación el pasado 23 de junio.

01 de noviembre de 2016

La acuacultura, opción para la seguridad alimentaria mundial

Los pescados y mariscos cultivados, o lo que es lo mismo, provenientes de la acuacultura, serán de los principales soportes para la seguridad alimentaria mundial en un futuro cercano.

Ante la relevancia que ha adquirido el cultivo de diversas especies de pescados y mariscos, como parte de las políticas públicas del Gobierno Federal se impulsa de manera decidida el consumo de esos productos entre la población mexicana.

De diciembre del 2012 a diciembre del 2015 se incrementó en 3.1 kilogramos el consumo per cápita anual de pescados y mariscos en México, al pasar de 8.9 a 12.0 kilogramos.

La aplicación de la política pesquera en nuestro país, aunado al gran esfuerzo de los productores, permitió que en lo que va de esta administración, la producción de pescados y mariscos alcanzó un millón 752 mil toneladas, de las cuales 325 mil toneladas aporta la acuacultura.

Fuente:http://www.gob.mx/conapesca

Excelente oportunidad para capacitarse y conocer el maravilloso negocio del cultivo de la tilapia

Curso Intensivo de Acuacultura y Cultivo de Tilapia

Instalación de Granjas
Alimentación
Reproducción
Reversión Sexual
Sanidad Acuícola
Fuentes de Financiamiento
Anatomía Externa de la Tilapia

Práctica de Sexado
Engorda Crías
Ciclo de Vida de la Tilapia
Mercado de la Tilapia
Biologias de la SP
Infraestructura
Prácticas de Biometrías, anatomía y sexado

Impartido por instructor con gran experiencia y
Con Especialidad en Acuacultura con más de 20 años de Experiencia

Informes: Correo: capacitacionacuacultura@gmail.com
Atención: Guillermo Avila movil:5529211291

Universidad Nacional Autónoma de México
Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia
Secretaria de Educación Continua
Departamento de Medicina y Zootecnia de Abejas,
Conejos y Organismos Acuáticos

4as Jornadas de Organismos Acuáticos

22 al 24 de marzo 2017

Auditorio **Pablo Zierold Reyes,**
FMVZ-UNAM

- *Acuariología*
- *Peces de agua dulce*
- *Peces marinos*
- *Crustáceos*
- *Reptiles*
- *Moluscos*
- *Mamíferos acuáticos*
- *Temas generales de acuicultura*

CUOTA
$500 Profesionales y Público en General con copia de identificación oficial
$300 Estudiantes con copia de credencial vigente

COORDINADORES ACADÉMICOS:
MVZ. EPA. Ma. Luz Chavacán Avila
MVZ. EPA. Luis Andrés Castro Fuentes

INFORMES E INSCRIPCIONES

Secretaría de Educación Continua, FMVZ. UNAM.
Cd. Universitaria, Edif. de Postgrado Planta Alta
Delg. Coyoacán, México, D.F. 04510
Tel. (55) 5622-5852 y 53
www.fmvz.unam.mx decvet@unam.mx

Divulgación Acuícola
La acuacultura está en Divulgación

UNAM La Universidad de la Nación

La acuacultura está en Divulgación

2017

www.divulgacionacuicola.com.mx