



**Aplicación del enfoque Una Salud en la
producción de productos pesqueros
marinos y acuícolas**



Objetivo general:

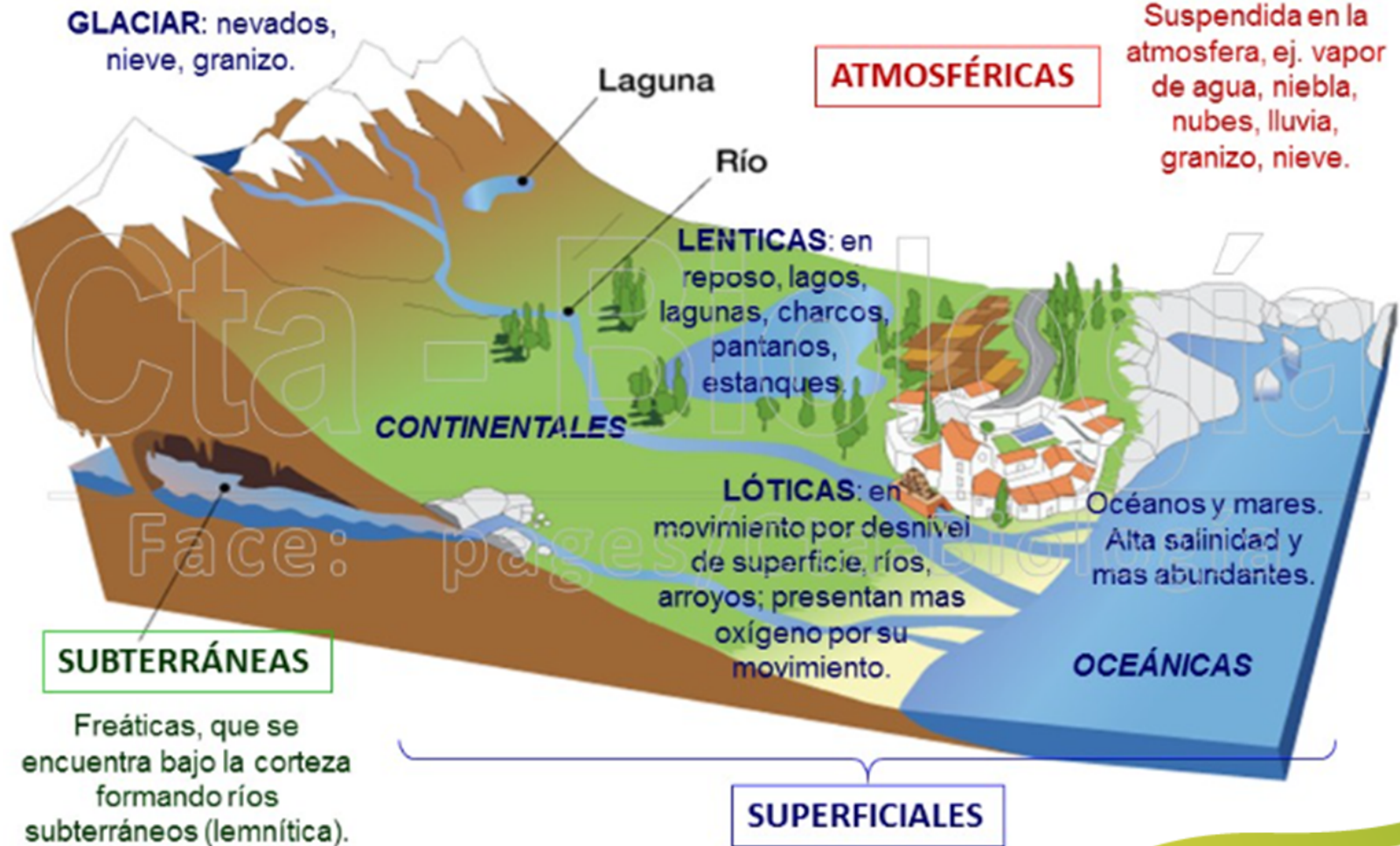
- Tomar en consideración el enfoque Una Salud, en la producción de productos pesqueros marinos (mar abierto y cría artificial) y acuícolas, con énfasis en la gestión de la zoonosis de transmisión alimentaria.

Actividades:

Nombre de la Actividad	Tipo de actividad	Valor
Foro Zoonosis	Individual Asincrónica	10%
Trabajo final Gestión de la inocuidad-calidad de los alimentos a nivel local, bajo el enfoque una salud.	Grupal Sincrónica.	10%



CLASES DE AGUA (ubicación)





Caracterización entre pescados y mariscos

PECES

“Los peces generalmente se definen como vertebrados acuáticos, que utilizan branquias para obtener oxígeno del agua y poseen aletas con un número variable de elementos esqueléticos llamados radios.” (Thurman y Webber, 1984).

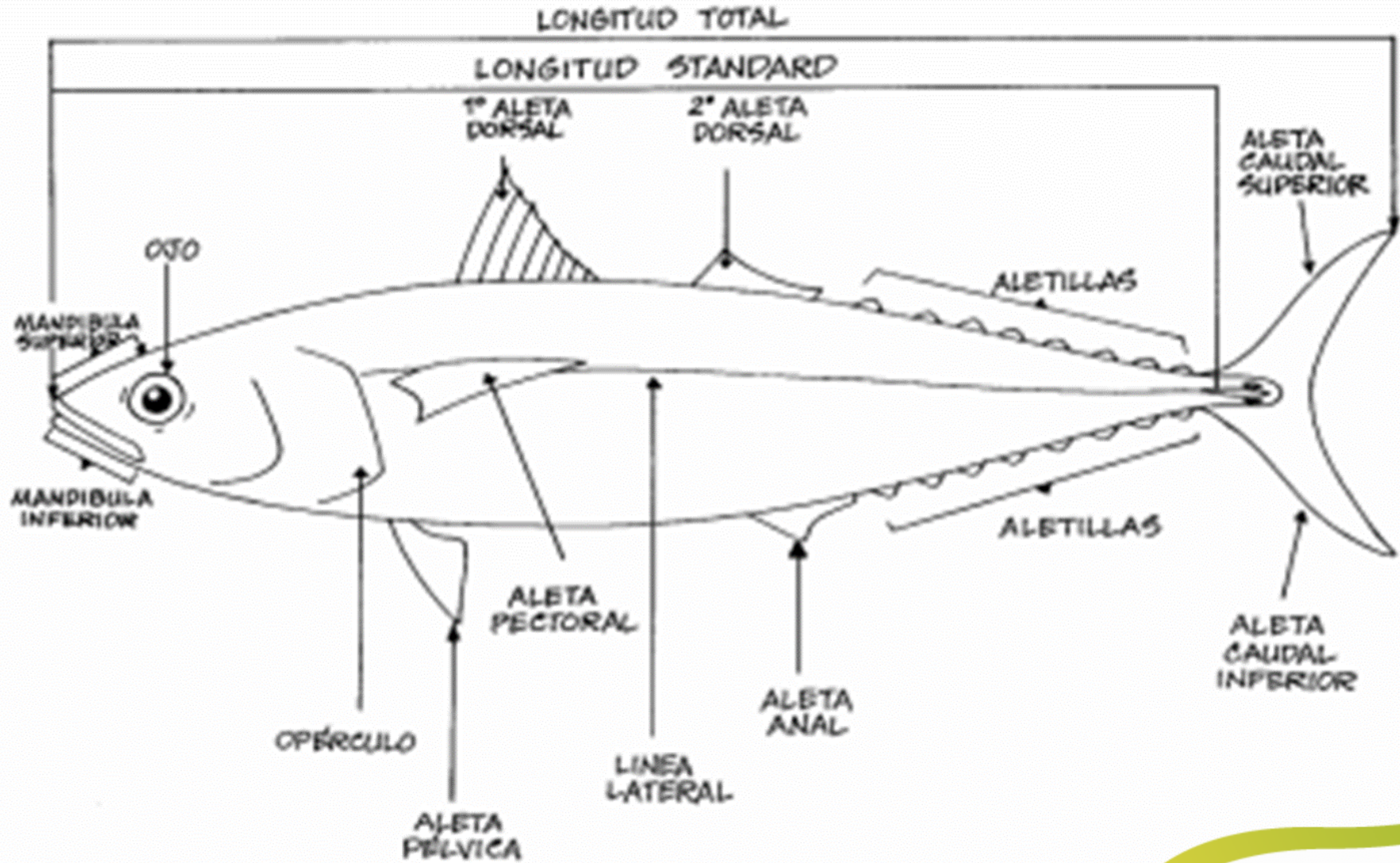
MARISCOS

“Los mariscos son animales invertebrados que habitan y se desarrollan en aguas marinas y sus entornos. Incluyen una gran variedad de especies que pueden clasificarse en dos grandes grupos: crustáceos y moluscos.”



CLASIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS





Cuadro comparativo

Productos pesqueros	Productos acuícolas
<p>- Captura utilizando artes y técnicas de pesca según la especie objetivo. - Requiere de Buenas prácticas pesqueras: eviscerado, desagallado, limpieza y enfriamiento oportuno durante su captura para garantizar la calidad e inocuidad de las especies capturas. - Requiere en algunos casos de embarcaciones de pesca comercial, autorizadas y aprobadas por las entidades oficiales, de igual, requiere de Centros de acopio/muelles autorizados en donde se realice el descargue y primer selección de las especies capturadas; y de vehículos autorizados y aprobados para el transporte hacia las plantas de proceso.</p>	<p>- Crianza en estanques, corrales, jaulas flotantes. - Cosecha con atarrayas o mediante succión a vehículos autorizados, en donde se trasladan vivos hacia la planta de proceso. - Requiere implementar Buenas prácticas acuícolas: de vital importancia el área donde se realizará la siembra, no debe tener contaminantes como metales pesados, plaguicidas, contaminación fecal: por lo tanto requiere revisión periódica de la calidad del agua.</p>

Especies comercializadas en la región

Productos pesqueros	Especies de cultivo
<p>Langosta espinosa (<i>Panulirus argus</i>), langosta de roca del Pacífico (<i>Panulirus gracilis</i>) Camarón de mar (<i>Litopenaeus</i> sp. y <i>Farfantepenaeus</i> sp) Caracol del Caribe (<i>Strombus gigas</i>) Atunes (<i>Thunnus albacares</i>, <i>Katsuwonus pelamis</i>) pargos (<i>Lutjanus</i> sp.), meros (<i>Epinephelus</i> sp.) Mahi-mahi (<i>Coryphaena hippurus</i>) la langostilla (<i>Pleuroncodes planipes</i>), caracol reina (<i>Strombus gigas</i>) Anchovetas (<i>Cetengraulis mysticetus</i>) Arenques (<i>Ophistonema libertate</i>)</p>	<p>Camarón de mar (<i>Litopenaeus</i> sp.) Cobia. Tilapia (<i>Tilapia nilótica</i>) Pargos (<i>Lutjauns</i> sp.)</p>



UCI
Universidad para la
Cooperación Internacional



SICA
Sistema de la Integración
Centroamericana

iMuchas gracias!