

THE FISH INSPECTOR

A Newsletter on Seafood Inspection, Quality Control and Technology



Número 140

julio 2025

INFORMACIÓN GENERAL

TILAPIA 2025: Innovación, Integración y Rentabilidad en la Acuicultura de Tilapia

La 5.^a Conferencia y Exposición Mundial sobre Comercio y Aspectos Técnicos de la Tilapia de INFOFISH 2025 (TILAPIA 2025), en colaboración con el 13.^o Simposio Internacional sobre Tilapia en la Acuicultura (ISTA13), se llevará a cabo en el Swissôtel Hotel Ratchada, Bangkok, del 3 al 5 de noviembre de 2025. El tema de la conferencia será *"Innovación, Integración y Rentabilidad en la Acuicultura de Tilapia: Modernización para una Nueva Era"*. Tilapia 2025 presentará información actualizada sobre la actual situación de la producción de tilapia por los principales productores a nivel global y regional, así como sobre los problemas, desafíos y perspectivas de los principales países productores. Esta conferencia mundial también abarcará estos temas y promoverá la participación de los principales actores del sector con el objetivo de generar conciencia y reposicionar comercialmente la producción de tilapia, al tiempo que se formularán recomendaciones para afrontar los desafíos de esta nueva era. Por su parte, la Exposición Internacional de Comercio y otros eventos patrocinados mostrarán las innovaciones y los avances tecnológicos a lo largo de las cadenas de suministro y de valor. También, se organizará una visita a una granja acuícola luego de la Conferencia, con el propósito de adquirir conocimientos y obtener información actualizada sobre la industria local de la tilapia. Se puede obtener información adicional sobre las directrices para la presentación de resúmenes, la inscripción a la conferencia, el programa provisional, la exposición y los paquetes de patrocinio en: [Tilapia 2025](#)



IAFI participó en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre los Océanos 2025 y presentó una declaración escrita.

La IAFI, representada por su presidente, Ian Goulding, participó en la Tercera Conferencia de las Naciones Unidas sobre los Océanos, celebrada del 9 al 13 de junio de 2025 en Niza, Francia, y centrada en el uso sostenible de los océanos. La conferencia incluyó sesiones oficiales y eventos paralelos abiertos al público sobre temas relacionados con la pesca y la acuicultura. IAFI participó como panelista en un evento de ONUDI, donde destacó la importancia de la inversión en las actividades post-captura en el sector pesquero y el papel de las mujeres dedicadas al procesamiento de los productos pesqueros. Asimismo, mantuvo conversaciones con la Coalición de Alimentos Azules Acuáticos (Aquatic Blue Food Coalition) y fue invitada a incorporarse como miembro. IAFI también mantuvo intercambios con ONUDI sobre su participación en el Congreso Mundial de



1st Floor, Wisma LKIM, Jalan Desaria, Pulau Meranti, 47120 Puchong, Selangor, Malaysia
(P.O. Box 10899, 50728 Kuala Lumpur, Malaysia)

Tel: (603) 8066 8112 • Fax: (603) 8060 3697 • E-mail: info@infofish.org
Website: www.infofish.org



Productos del Mar 2026, y logró incorporar a WorldFish como socio técnico del evento. En su calidad de organización registrada ante el Consejo Económico y Social de las Naciones Unidas (ECOSOC), IAFI presentó comentarios formales en los que destacó la importancia de garantizar alimentos acuáticos seguros, abordó las desigualdades existentes en materia de normas y estándares en los países en desarrollo, y solicitó un aumento de las inversiones en el procesamiento posterior a la captura, así como un mayor apoyo a la pesca en pequeña escala. La declaración completa presentada por IAFI está disponible en su sitio web. Leer la Declaración Escrita de IAFI – UNOC3 OAP9 2025: [IAFI Written Statement UNOC3 OAP9 2025](#)



Foto: Dr. Ian Goulding, presidente de IAFI, y Dr. Essam Yassin Mohammed, director general de WorldFish.

IAFI se incorpora a la Coalición de Alimentos Azules Acuáticos para promover la seguridad alimentaria mundial y el comercio sostenible

La Asociación Internacional de Inspectores de Productos Pesqueros (IAFI) se complace en anunciar su incorporación como miembro de la Coalición de Alimentos Azules Acuáticos (Aquatic Blue Food Coalition), una alianza mundial de organizaciones dedicada a aprovechar plenamente el potencial de los alimentos acuáticos para contribuir a la seguridad alimentaria, la resiliencia climática y la conservación de la biodiversidad. La Coalición surgió a partir de la Cumbre de las Naciones Unidas sobre los Sistemas Alimentarios de 2021, como una plataforma de múltiples partes interesadas que apoya el Objetivo de Desarrollo Sostenible 14: Vida Submarina. Actualmente, reúne a más de 40 miembros, entre gobiernos, organizaciones de la sociedad civil, empresas privadas y organizaciones internacionales. Su Secretaría es gestionada conjuntamente por el “Fondo de defensa ambiental, y centro Stanford para soluciones oceánicas”, con el liderazgo estratégico del Gobierno de Islandia. La misión de la Coalición de Alimentos Azules Acuáticos se estructura en tres objetivos principales: 1) Promover los alimentos acuáticos como componentes fundamentales de sistemas alimentarios sostenibles en los debates sobre políticas a nivel mundial y nacional, destacando su importancia para los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y para las prioridades de los principales responsables de la toma de decisiones gubernamentales. 2) Movilizar inversiones, asociaciones y apoyo técnico para ayudar a los países a integrar los alimentos azules en sus sistemas alimentarios y alcanzar sus objetivos relacionados con los alimentos acuáticos. 3) Facilitar el intercambio de conocimientos y promover acciones concretas, conectando a los miembros con herramientas, información y recursos que permitan evaluar las oportunidades que ofrecen los alimentos azules y promover su implementación adaptada a las características de cada región. IAFI espera contribuir con su experiencia en la promoción de un comercio seguro, sostenible y equitativo de productos acuáticos, al tiempo que colaborará con los socios de la Coalición para apoyar mejoras inclusivas y basadas en la evidencia científica en todo el sector mundial de los alimentos acuáticos. Fuente: IAFI, [International Association of Fish Inspectors | food safety](#)

NOTICIAS DE ASIA PACIFICO

Australia: Etiquetado del país de origen para productos pesqueros en establecimientos gastronómicos

Las empresas en Australia que comercializan platos que contienen productos pesqueros deben cumplir con las normas de etiquetado del país de origen. El nombre de esta norma es “Norma de Información sobre la Competencia y el Consumidor (Ley Australiana del Consumidor – Información sobre el País de Origen de los Productos Pesqueros para Consumo Inmediato) 2025”. Esta norma se encuentra comprendida en el marco de la Ley Australiana del Consumidor (Australian Consumer Law, ACL). El Departamento de Industria, Ciencia y Recursos del Gobierno de Australia es responsable de las políticas relativas al etiquetado del país de origen. La norma entrará en vigor el 1 de julio de 2026. Más información disponible: [Country of origin labelling for seafood in hospitality settings | Department of Industry Science and Resources](#)

Camboya: Fortalece su participación en el Codex

Como primer paso estratégico para reforzar el Programa Nacional del Codex en el país, especialmente tras la reestructuración de las autoridades competentes responsables de las actividades relacionadas con el Codex, se celebraron en Phnom Penh, del 27 al 29 de mayo de 2025, una Reunión de Alto Nivel de Promoción y Sensibilización y un Taller de Orientación sobre el Codex. Estas actividades contaron con el apoyo de la Oficina Regional para Asia y el Pacífico de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y del Fondo Fiduciario del Codex. El evento fue organizado en colaboración con el Instituto de Normas de Camboya (ISC) y el Ministerio de Industria, Ciencia, Tecnología e Innovación (MISTI). El objetivo fue sensibilizar a los responsables de la toma de decisiones de alto nivel y fortalecer las capacidades nacionales para establecer un Programa Nacional del Codex eficaz y operativo. Asimismo, se buscó mejorar la capacidad de Camboya para participar de manera efectiva en las actividades del Codex e identificar mecanismos adecuados de coordinación entre las partes interesadas pertinentes. Entre los participantes se encontraban responsables de políticas públicas, funcionarios técnicos, representantes del ámbito académico y miembros de los sectores público y privado. Más información: [Cambodia ups its Codex game | CODEXALIMENTARIUS](#)

NOTICIAS DE EUROPA

EU: 20 notificaciones de alerta rápida para productos pesqueros

En junio de 2025 se registraron 20 notificaciones de alerta rápida correspondientes a productos pesqueros, de las cuales 6 correspondieron a productos de moluscos bivalvos, 1 a productos de cefalópodos, 3 a productos de crustáceos, 9 a otros productos pesqueros y 1 a productos de gasterópodos. Entre estas notificaciones se incluyeron 4 partidas de almejas procedentes de Italia. **Fuente:** *Megapesca Lda. Fish Files Lite Newsletter*, junio de 2025. www.megapesca.com

Informe sobre el etiquetado de sustitutos de productos pesqueros de origen vegetal

Se ha publicado un informe sobre el etiquetado de los sustitutos de productos pesqueros de origen vegetal. El informe analiza las prácticas actuales y propone directrices para garantizar la claridad y transparencia de la información destinada a los consumidores, permitiéndoles tomar decisiones informadas sobre las alternativas de origen vegetal a los productos pesqueros tradicionales. **Fuente:** *Megapesca Lda. Fish Files Lite Newsletter*, junio de 2025. www.megapesca.com

Reino Unido: Un nuevo acuerdo SPS (Sanitario y Fitosanitario) entre el Reino Unido y la Unión Europea

Luego de la Cumbre Reino Unido–Unión Europea celebrada el 19 de mayo de 2025, ambas partes anunciaron su intención de negociar un acuerdo sanitario y fitosanitario (SPS). El principal objetivo del acuerdo es facilitar y reducir los costos del comercio de alimentos y productos agrícolas entre el Reino Unido y la Unión Europea. El acuerdo SPS eliminará la necesidad de certificados sanitarios de exportación para los productos pesqueros comercializados entre el Reino Unido y la UE. También eliminará los controles fronterizos rutinarios. El Reino Unido tendrá acceso a los sistemas y bases de datos SPS de la UE, lo que permitirá mejorar el intercambio de información. El Reino Unido deberá mantener una alineación dinámica con las normas pertinentes de la UE, con muy pocas excepciones. En lo que respecta a los moluscos bivalvos vivos, se espera que, una vez que el acuerdo sea ratificado e implementado, los moluscos bivalvos procedentes de zonas de producción de Clase B vuelvan a estar autorizados para ingresar a la UE. La UE había prohibido este comercio en 2021, lo que provocó una importante disminución de los suministros de mejillones producidos en el Reino Unido destinados al mercado de la UE. Los países que no pertenecen a la UE ni al Reino Unido no se verán directamente afectados por el acuerdo. Sin embargo, algunos países exportadores podrían observar que los controles SPS de importación del Reino Unido volverán a aproximarse a los de la UE. Todavía existe incertidumbre sobre si el Reino Unido mantendrá su sistema de controles físicos de los productos pesqueros importados, basado en el riesgo, o si se verá obligado a adoptar el sistema de controles oficiales en frontera de la UE.

- Cumbre Reino Unido–UE – Documentación clave: [UK/EU Summit - Key documentation - GOV.UK](#)
- Cumbre Reino Unido–UE 2025 – <https://www.consilium.europa.eu/en/press/press-releases/2025/05/19/eu-uk-summit-2025-outcome-documents/>

NOTICIAS DE AMERICA DEL NORTE

EE. UU.: Evolución colaborativa de la inocuidad alimentaria: SQF Edición 10, desarrollada con la participación del sector

La Edición 10 de SQF (*Alimentos Seguros y de Calidad*), lanzada en agosto de 2025, representa un importante avance en materia de inocuidad alimentaria, al hacer hincapié en un enfoque preventivo basado en la cultura de la inocuidad. Esta edición introduce tres requisitos fundamentales: un sólido plan de cultura de la inocuidad alimentaria, procedimientos obligatorios para la gestión de cambios y un enfoque basado en el riesgo para el monitoreo ambiental. La nueva edición transforma la inocuidad alimentaria, pasando de un proceso basado en listas de verificación a un enfoque integral incorporado a toda la organización, que empodera a los empleados de todos los niveles. La nueva edición estará disponible en formato digital en sqfi.com, con acceso multilingüe, recursos descargables y materiales de orientación. Para facilitar la transición, SQF ofrece un curso de conversión en línea, con un costo de USD 299, que incluye explicaciones paso a paso, plantillas, seminarios web y asistencia de expertos. La implementación completa comenzará en abril de 2026, con acceso permanente a herramientas y recursos gratuitos para ayudar a las organizaciones a avanzar más allá del simple cumplimiento de los requisitos, hacia la mejora continua y el liderazgo en materia de inocuidad alimentaria. Leer el artículo completo: [SQFI | Collaborative Food Safety Evolution: SQF Edition 10 Shaped by Industry Voices](#)

EE. UU.: Los nanoplásticos aumentan la virulencia de E. coli O157

Un estudio reciente realizado por investigadores de la Universidad de Illinois Urbana-Champaign, publicado en la revista "Journal of Nanobiotechnology", revela que los nanoplásticos, específicamente las nanopartículas de poliestireno con funcionalización superficial, pueden aumentar significativamente la virulencia del patógeno transmitido por los alimentos *Escherichia coli* O157. El estudio demostró que la exposición a nanopartículas con diferentes cargas eléctricas, particularmente las de carga positiva, provocó importantes respuestas fisiológicas y genómicas en las bacterias. Estas incluyeron un efecto bacteriostático sobre el crecimiento de las células planctónicas, alteraciones en la viabilidad celular y estimulación de la formación de biopelículas en sus etapas iniciales. El análisis transcriptómico mostró cambios significativos en la expresión génica global, incluido un aumento de la expresión de genes asociados con la virulencia, como *stx1a* (que codifica la toxina similar a Shiga), así como de genes involucrados en la detección de quórum y en el inicio de la formación de biopelículas. Aunque las nanopartículas no afectaron drásticamente la supervivencia bacteriana, sí influyeron en la respuesta del patógeno al estrés, en las vías metabólicas y en sus características de virulencia. Dado que las biopelículas constituyen puntos críticos para la transferencia horizontal de genes, estos resultados sugieren que la exposición a nanoplásticos podría favorecer el intercambio genético y el desarrollo de resistencia. El estudio concluye que las interacciones entre los nanoplásticos y patógenos entéricos como *E. coli* O157 podrían aumentar la supervivencia y la virulencia de estos microorganismos en ambientes reales, particularmente en aquellos donde se forman biopelículas sobre superficies de macroplásticos y microplásticos. Estos resultados ponen de manifiesto los nuevos riesgos emergentes para la salud pública asociados con la contaminación por nanoplásticos en los sistemas alimentarios, incluido su posible papel en el agravamiento de la resistencia a los antimicrobianos. Consultar el artículo de investigación: [Nanoplastics-mediated physiologic and genomic responses in pathogenic Escherichia coli O157:H7 | Journal of Nanobiotechnology | Springer Nature Link](#)

NOTICIAS DE AMERICA LATINA

Perú: Desembarques de más de 45.000 toneladas de anchoveta por día

La primera temporada de pesca industrial de anchoveta para consumo humano indirecto en la zona centro-norte de Perú, correspondiente a 2025, avanza con gran dinamismo. Con un desembarque diario promedio superior a 45.000 toneladas métricas y la participación activa de 355 embarcaciones por día, el Ministerio de la Producción del Perú (PRODUCE) estimó que la temporada finalizará con resultados satisfactorios. A pocos días de cumplirse el primer mes de la temporada de pesca, las autoridades peruanas informaron que los desembarques de anchoveta habían alcanzado un total de 1.687.309 toneladas métricas, lo que representa el 56,24 % de la cuota autorizada de 3.000.000 de toneladas métricas, la segunda cuota más alta de los últimos 13 años. PRODUCE estableció esta captura total permisible (CTP) luego de la evaluación de la biomasa de anchoveta realizada por el Instituto del Mar del Perú (IMARPE), y ha señalado que, a través de este instituto científico, mantiene un monitoreo permanente para garantizar la sostenibilidad del recurso. Leer más: [Peru lands more than 45 thousand tons of anchovy per day](#)

Chile: Reconoce a los establecimientos que apoyan la pesca sostenible

El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA) de Chile ha abierto la convocatoria para participar en el Programa de Consumo Responsable "Sello Azul", que reconoce a los establecimientos que comercializan productos provenientes de actividades que cumplen con criterios de legalidad y sostenibilidad. Entre los requisitos que deben cumplir estos establecimientos se encuentran: abastecerse de proveedores que cuenten con certificación de origen legal, disponer de permisos sanitarios y municipales vigentes y no haber sido sancionados por infracciones a la Ley General de Pesca y Acuicultura. Además, los restaurantes, hoteles y otros centros de consumo minorista que se abastezcan exclusivamente de proveedores que ya cuenten con el Sello Azul también pueden solicitar esta acreditación. "El Sello Azul es un compromiso de ir más allá de las obligaciones para contribuir a la preservación de

los recursos hidrobiológicos. Invitamos a todos aquellos que comercializan productos y recursos marinos a sumarse a esta iniciativa y obtener este sello. De esta manera, los ciudadanos pueden identificar fácilmente los lugares donde pueden comprar o consumir con la tranquilidad de estar apoyando la sostenibilidad de nuestros recursos”, explicó el coordinador del Programa de SERNAPESCA. Más información: [aquí. Chile recognizes retailers supporting sustainable fishing - WeAreAquaculture](#)

NOTICIAS DE AFRICA

Ghana: Thai Unión amplía su presencia con una cámara frigorífica para fortalecer la cadena de suministro

Thai Unión inauguró oficialmente su nueva cámara frigorífica, con una capacidad de 8.000 toneladas métricas, destinada a su planta *Pioneer Food Cannery* (PFC). Ubicada en Tema, cerca de la planta de producción de PFC, la cámara frigorífica permitirá almacenar durante todo el año atún del Atlántico a temperatura controlada, fortaleciendo aún más la resiliencia de la cadena de suministro y la presencia industrial de Thai Unión. La cámara frigorífica, que cuenta con cuatro salas de almacenamiento y una instalación para la clasificación y selección por tamaño, ya se encuentra plenamente operativa. La inversión, de USD 14 millones, permitirá a Thai Unión y PFC disponer de los volúmenes necesarios para mantener la producción de la planta durante todo el año, mediante la integración vertical y la optimización de su cadena de suministro, mejorando así el rendimiento y el aprovechamiento de la materia prima. Johnny Ladouce, director de la planta de PFC, señaló: “Gracias a nuestra nueva cámara frigorífica reduciremos el tránsito y las emisiones de CO₂, al tiempo que podremos mantener la producción durante todo el año, independientemente de las fluctuaciones en el suministro de pescado. Estamos comprometidos con Ghana y con las comunidades en las que operamos, generando empleos tanto directos como indirectos aquí, en Tema”. Thiraphong Chansiri, presidente y director ejecutivo de Thai Unión Grupo, afirmó: “Nuestra planta PFC desempeña un papel fundamental para nuestras marcas en Europa y Estados Unidos. Esta inversión mejorará aún más la seguridad de nuestro suministro y nuestra competitividad para atender a nuestros clientes. Las próximas inversiones en PFC contribuirán a nuestro plan de sostenibilidad SeaChange® 2030, incluyendo nuevas medidas para reducir las emisiones, como la instalación de paneles solares, así como acciones destinadas a minimizar los residuos enviados a vertederos, las descargas de agua y la pérdida de alimentos”. Más información: [Sustainable Seafood Company | Thai Union](#)

Zambia: Procesamiento de productos pesqueros para sistemas alimentarios sostenibles y una alimentación nutritiva durante los primeros 1.000 días de vida

Un artículo publicado recientemente en la revista *Frontiers in Nutrition* aporta evidencia de que el contenido de nutrientes de diversos productos pesqueros procesados mediante tecnologías tradicionales y mejoradas es importante para mantener el consumo de pescado y contribuir a la seguridad alimentaria y la nutrición en Zambia durante los primeros 1.000 días de vida. Se recolectaron muestras de diez productos pesqueros provenientes de la pesca continental y se analizó su contenido de nutrientes. También se calculó la contribución potencial de cada especie a las ingestas recomendadas de nutrientes (RNI) para mujeres embarazadas y en período de lactancia (PLW) y para lactantes. Los resultados del estudio mostraron que el contenido de hierro de los productos pesqueros osciló entre 0,31 y 2,49 mg/100 g; el de zinc, entre 0,2 y 1,13 mg/100 g; y el de calcio, entre 151,15 y 636,28 mg/100 g. El contenido de ácido docosahexaenoico (DHA) fue elevado en el pescado ahumado y en el polvo de pescado ahumado procesado mediante hornos de ahumado mejorados. Estos productos aportaron entre el 15 y el 20 % de los requerimientos diarios de DHA para mujeres embarazadas y en período de lactancia y lactantes, sobre la base de una porción de 25 g y 10 g, respectivamente. Los diez productos analizados aportaron entre el 6 y el 33 % de los requerimientos diarios de DHA tanto para las mujeres embarazadas y en período de lactancia como para los lactantes. Las técnicas mejoradas de ahumado del pescado dieron como resultado un mayor contenido de vitaminas A y E en comparación con los métodos tradicionales. Consultar el artículo completo: [Frontiers | Processing of fish products in Zambia for sustainable food systems and nutritious food for the first 1,000 days of life](#)

PUBLICACIÓN

Plan Estratégico 2020-2025 presenta la misión, la visión, las metas, los objetivos y los indicadores medibles de la Comisión del Codex Alimentarius.



El Plan pone de manifiesto la alta prioridad que la FAO y la OMS continúan otorgando a la inocuidad y la calidad de los alimentos, y orienta a la Comisión en el cumplimiento de sus responsabilidades y de su mandato específico de proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

El Plan Estratégico informa a los Miembros, a las organizaciones intergubernamentales y a las organizaciones internacionales no gubernamentales, así como a otras partes interesadas, sobre la manera en que la Comisión tiene previsto cumplir su mandato y atender las necesidades y expectativas de sus Miembros durante el período 2020-2025, incluidos los nuevos desafíos y cuestiones emergentes. La publicación mencionada puede descargarse gratuitamente desde: [Codex Strategic Plan 2020-2025](#)

El próximo número de del INSPECTOR DE PESCADO se distribuirá en octubre de 2025. Cualquier información que desee que se difunda a través de este boletín puede enviarse a través de <http://e-newsletter.infofish.org> o

sujit@infofish.org.

Editor: Sujit Krishna Das, INFOFISH, Malasia.

Edición técnica: Omar Riego Penarubia, FAO, Roma, Italia y Meaghan Dodd, IAFI.

Traducción al español: INFOPESCA, Montevideo, Uruguay.

Traducción al francés: Digré Arriko Calice, INFOPÊCHE, Abiyán, Costa de Marfil.

Traducción al portugués: Uilians Emerson Ruivo, Ruivo Consultoria, Brasil.