

INFORMACIÓN GENERAL

WSC 2026 destaca el crecimiento de las exportaciones de productos pesqueros de la India

El Congreso Mundial de Productos Pesqueros 2026 ([World Seafood Congress 2026](https://www.wsc2026.com)) reunirá a líderes mundiales del sector pesquero, profesionales de la industria, investigadores, responsables de políticas públicas e innovadores, con el objetivo de presentar los últimos avances en el comercio mundial de alimentos acuáticos y abordar los principales temas que están dando forma al sector. El WSC 2026 contará con un programa cuidadosamente diseñado que incluirá sesiones plenarias, presentaciones técnicas, talleres y mesas de debate. Los talleres especiales previos al evento abordarán específicamente los desafíos que enfrentan los países de Asia y África en el comercio mundial de productos acuáticos. El programa también se complementará con visitas a empresas del sector. La Feria Comercial, que se desarrollará paralelamente al WSC 2026, ofrecerá una plataforma dinámica para presentar las últimas innovaciones en equipos relacionados con el procesamiento, las cadenas de suministro, el envasado, los ensayos, los análisis y la certificación, contribuyendo así a que las empresas exportadoras de productos pesqueros aceleren y fortalezcan sus capacidades comerciales y de exportación. Con el objetivo de fomentar la máxima participación, IAFI patrocinará un concurso de pósteres y apoyará la asistencia de jóvenes profesionales de la pesca mediante su prestigioso Premio Peter Howgate. Actualmente está abierta la presentación de resúmenes, invitándose a innovadores del sector, investigadores, científicos, estudiantes, profesionales de la industria pesquera y otros actores interesados a presentar sus trabajos dentro de las siguientes áreas temáticas: El papel del comercio de productos pesqueros en la nutrición y los medios de vida, Desafíos en la regulación, inspección y control de los productos pesqueros, Ciencia, tecnología del procesamiento y aprovechamiento de productos acuáticos. Desafíos de la economía circular para los productos de la pesca y la acuicultura. Esta iniciativa representa una importante oportunidad para que los profesionales presenten sus trabajos ante una audiencia mundial integrada por colegas, responsables de políticas públicas y líderes de la industria. La fecha límite para la presentación de resúmenes para el WSC 2026 es el 30 de noviembre de 2025. Los resúmenes pueden enviarse directamente a través del enlace correspondiente. Para obtener más información, visite www.wsc2026.com

CONIPE 2025: IV Congreso Nacional de Ingeniería Pesquera

El IV Congreso Nacional de Ingeniería Pesquera (CONIPE 2025) se llevó a cabo del 27 al 29 de agosto de 2025 en la Facultad Regional Chubut de la Universidad Tecnológica Nacional (UTN), en la ciudad de Puerto Madryn, Argentina. El evento reunió a especialistas nacionales e internacionales para analizar temas relacionados con la pesca y la acuicultura, con especial énfasis en el desarrollo regional y las tecnologías innovadoras. Contó con el respaldo institucional de INFOPESCA, organismos gubernamentales nacionales y provinciales, y el sector productivo. La UTN, única institución de Argentina que ofrece esta carrera desde 1994, prepara profesionales destinados a optimizar la matriz productiva de los sectores pesquero y acuícola.



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



CONIPE abordó temas clave como los recursos pesqueros, la economía sostenible, la educación, la investigación aplicada y las políticas públicas. El programa incluyó conferencias magistrales, mesas redondas, talleres, charlas técnicas y actividades culturales. Uno de los aspectos destacados fue la articulación entre universidades, empresas e instituciones para fortalecer la investigación y el desarrollo aplicados al sector. El evento fue certificado como sostenible de acuerdo con el programa UTN Sustentable, mediante la implementación de prácticas responsables de gestión ambiental y social. También se ofrecieron cursos y talleres virtuales relacionados con ciencia de datos, derecho marítimo, hidroponía, certificaciones, calidad e ingeniería de procesos dentro de la industria pesquera y acuícola. Entre las actividades más destacadas se incluyeron debates sobre los desafíos comerciales, la comunicación en el sector, la inocuidad alimentaria, las regulaciones del Atlántico Sur y la cooperación para el desarrollo de la acuicultura. Académicos, productores, personal técnico y estudiantes participaron mediante presentaciones orales y de pósteres. A través de diversas instancias de capacitación e intercambio, CONIPE se consolidó como un espacio para la actualización técnica y práctica, proporcionando herramientas valiosas para la formación y el ejercicio profesional en los campos de la pesca y la acuicultura. Para obtener más información, consulte: [CONIPE 2025](#)

La FAO celebra el Acuerdo de la OMC sobre subvenciones a la pesca

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) celebró la entrada en vigencia del Acuerdo de la OMC sobre Subvenciones a la Pesca, cuyo objetivo es poner fin a las subvenciones perjudiciales y promover el uso sostenible de los recursos marinos. El responsable de Pesca y Acuicultura de la FAO, Manuel Barange, señaló que el acuerdo es “muy positivo para la sostenibilidad de los recursos pesqueros”, destacando que el mundo no puede permitirse subsidiar prácticas que perjudiquen el futuro del sector. El acuerdo prohíbe las subvenciones que contribuyen a la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR) o que afectan a poblaciones de peces sobreexplotadas. La FAO ayudará a los países en su implementación mediante asistencia técnica y fortalecimiento de capacidades. Leer más: [FAO welcomes the WTO Agreement on Fisheries Subsidies](#)

Puertos Azules: Impulsando el comercio pesquero sostenible y el crecimiento de los mercados

Los puertos pesqueros se están convirtiendo en actores clave para promover un comercio de productos pesqueros sostenible, trazable y equitativo. En 2023, se comercializaron productos acuáticos por un valor de USD 182.000 millones en 255 países, y los puertos desempeñaron un papel fundamental como centros para el desembarque, los controles y la generación de valor agregado. La Iniciativa Puertos Azules, liderada por la FAO, redefine los puertos pesqueros tradicionales como plataformas para el desarrollo sostenible. Estos puertos integran mejoras de infraestructura, condiciones laborales justas, protección ambiental y una gestión transparente para fortalecer las cadenas de valor de los productos pesqueros. Los Puertos Azules contribuyen a garantizar:

- Legalidad y trazabilidad – controles portuarios más estrictos permiten prevenir la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR) y aumentar la confianza de los compradores.
- Reducción de pérdidas – las instalaciones modernas y las cadenas de frío permiten mantener la calidad de los productos pesqueros.
- Protección de la biodiversidad – los diseños basados en soluciones naturales contribuyen a proteger los ecosistemas marinos.
- Generación de valor agregado – los puertos funcionan como centros de procesamiento, envasado y comercialización.
- Inclusión social – promoviendo condiciones laborales justas y una distribución equitativa de los beneficios para los pescadores de pequeña escala.
- Cooperación internacional – fomentando redes mundiales para compartir buenas prácticas.

Al vincular la sostenibilidad con la eficiencia comercial, los Puertos Azules fortalecen las economías locales, mejoran la calidad de los productos pesqueros y contribuyen a garantizar que el mercado mundial de productos pesqueros siga siendo justo y resiliente. Leer más: [Blue ports: key drivers for fish trade and market](#)

NOTICIAS DE ASIA PACIFICO

Australia: establece un Laboratorio Nacional para el Análisis de Algas

Un nuevo laboratorio nacional en Adelaida permitirá próximamente realizar en el país análisis de breve toxinas en moluscos bivalvos, siendo el primero de su tipo en Australia. Esto permitirá reducir el tiempo de obtención de los resultados de una semana a solo unos pocos días. La instalación, operada por Agilix Biolabs en el marco de un paquete de apoyo de AU\$ 28 millones destinado a la proliferación de algas, financiado por los gobiernos de Australia y Australia Meridional, tiene como objetivo ayudar a las pequeñas empresas acuícolas afectadas por las proliferaciones nocivas de algas. Si bien la mayoría de las granjas de ostras de Australia Meridional permanecen abiertas, recientemente se detectaron brevetoxinas en aguas locales, lo que provocó cierres temporales. El nuevo centro de análisis ayudará al sector a reanudar sus operaciones con mayor rapidez una vez que los niveles de toxinas disminuyan. El paquete de apoyo también incluye subsidios para la recuperación

de empresas, servicios de asesoramiento en salud mental y cuestiones financieras, un mayor monitoreo de las zonas costeras y programas de recuperación para las comunidades. Para obtener más información sobre la proliferación de algas y el paquete de apoyo, visite algalbloom.sa.gov.au. Leer más: [Adelaide set to house new national algae testing laboratory | Prime Minister of Australia](#)

Australia: FSANZ actualiza los criterios microbiológicos para incluir los productos pesqueros

Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda. (FSANZ) publicó en julio de 2025 una versión actualizada del Compendio de Criterios Microbiológicos para los Alimentos, que incorpora ahora un nuevo capítulo dedicado a los productos pesqueros (Capítulo 6). El compendio revisado proporciona orientación microbiológica para distintos sectores de la industria alimentaria, incluidos los alimentos listos para el consumo, carne, productos lácteos y productos pesqueros, con el objetivo de apoyar la inocuidad y la calidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro. El nuevo capítulo sobre productos pesqueros ofrece recomendaciones sobre la gestión de microorganismos de importancia, criterios microbiológicos e higiene de los procesos, incluyendo productos pesqueros listos para el consumo, moluscos y otros productos de la pesca. Leer más: [FSANZ – Compendium of Microbiological Criteria for Food](#)

China: Nueva plataforma de trazabilidad impulsa la industria del pepino de mar

La Asociación de Pesca de China, en colaboración con el Instituto de Investigación del Área de la Gran Bahía Guangdong-Hong Kong-Macao y el Instituto de Investigación Pesquera del Mar Amarillo, ha puesto en marcha la Plataforma de Servicios de Trazabilidad de Alta Calidad del Pepino de Mar de China (<http://haishen.caiggba.org.cn>). Mediante el escaneo de un código QR, los consumidores pueden acceder ahora a información detallada del producto, incluidos el origen de cultivo, los informes de inspección de calidad y el historial de distribución, lo que permite garantizar su autenticidad e inocuidad. Asimismo, se estableció un Centro Conjunto de Investigación sobre la Calidad y la Inocuidad del Pepino de Mar, destinado a impulsar las tecnologías de detección, los sistemas científicos de clasificación por calidad y la identificación de las zonas de producción. Esta iniciativa establece un nuevo referente en materia de transparencia y confianza de los consumidores en la industria china del pepino de mar. Leer más: [Seafood Media Group - Worldnews - The China Fisheries Association and its Partners Launch the 'China Sea Cucumber High-Quality Traceability Service Platform'](#)

Indonesia: Fortalecimiento de las normas de calidad e inocuidad de los productos pesqueros

El país está ampliando la implementación de las Normas Nacionales de Indonesia y sus reglamentos (SNI) con el objetivo de mejorar la calidad, la inocuidad y la competitividad de los productos pesqueros. Actualmente, 207 normas SNI se aplican a los productos acuáticos: 152 corresponden a productos destinados al consumo humano y 55 a productos no comestibles. El Ministerio de Asuntos Marítimos y Pesca tiene previsto designar a su Centro de Ensayos de Productos Marinos y Pesqueros y de Aseguramiento de la Calidad como organismo oficial de certificación SNI. El Ministerio también emitió el Reglamento N° 66 de 2025 sobre materias primas destinadas al procesamiento de productos pesqueros, que exige el pleno cumplimiento de las normas SNI. Según las autoridades, esta iniciativa permitirá aumentar la confianza de los consumidores y garantizar la inocuidad de los productos. No obstante, se recomienda a los exportadores que ingresen al mercado indonesio cumplir con requisitos más estrictos en materia de calidad e higiene. Leer más: [인도네시아, 수산물 품질·안전 규제 강화 - 한국수산경제](#)

NOTICIAS DE EUROPA

UE: 35 notificaciones de alerta para productos pesqueros

En septiembre de 2025 se registraron 35 notificaciones de alerta rápida para productos pesqueros: 2 correspondieron a productos de moluscos bivalvos, 2 a productos de cefalópodos, 12 a productos de crustáceos y 19 a otros productos pesqueros. No se registraron notificaciones de alerta rápida para productos de gasterópodos. Entre estas notificaciones se incluyeron 3 lotes de camarones procedentes de Vietnam y 3 lotes de arenque procedentes de Noruega. Fuente: Megapesca Lda. Fish Files Lite Newsletter, septiembre de 2025, www.megapesca.com

Reino Unido: Informe destaca deficiencias en los controles de pesca INDNR

Un informe reciente de la Coalición para la Transparencia Pesquera ha revelado deficiencias en el sistema del Reino Unido para impedir que productos pesqueros procedentes de la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR) ingresen a su mercado. El informe señala que el Reino Unido aún no ha implementado

plenamente su legislación sobre pesca INDNR y se encuentra rezagado respecto de importantes países y regiones importadores, como la Unión Europea, Estados Unidos, Corea del Sur y Japón. Entre 2021 y 2024, el Reino Unido importó más de 205.000 toneladas de productos pesqueros procedentes de países identificados por la Unión Europea como países con medidas insuficientes para combatir la pesca INDNR, entre ellos Ecuador, Ghana, Vietnam y Panamá. Sin embargo, solo verificó nueve certificados de captura provenientes de estos países. La Coalición recomienda mejorar la información contenida en los certificados de captura, digitalizar el sistema de control de importaciones del Reino Unido para alinearlos con la plataforma CATCH de la Unión Europea e incrementar la transparencia mediante la publicación anual de informes por parte de la "Marine Management Organisation" (MMO). También propone introducir un sistema de "tarjetas" similar al de la Unión Europea para advertir sobre las importaciones procedentes de países que no cumplen con las normas o bloquearlas, así como ampliar los requisitos de información para abordar los riesgos relacionados con las condiciones laborales y los derechos humanos en las pesquerías mundiales. El informe puede descargarse: [Environmental Justice Foundation | Criminal catches: How to stop the...](#)

NOTICIAS DE AMERICA LATINA

Ecuador: Las exportaciones de camarón superan las pruebas de integridad del peso de la FDA de EE. UU.

La Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) confirmó la integridad de las exportaciones de camarón ecuatoriano, al informar que no se registraron incumplimientos por declarar pesos inferiores a los reales en su programa de muestreo realizado entre 2022 y 2024. El estudio, que analizó productos pesqueros congelados importados para detectar adulteraciones con motivación económica, examinó 28 muestras adquiridas en establecimientos minoristas mediante el método AOAC 963.18. Si bien el 36 % del total de las muestras analizadas presentó discrepancias, ninguno de los productos de camarón ecuatoriano resultó incumplidor. Los pesos netos reales coincidieron con los declarados en las etiquetas. Estos resultados destacan el firme compromiso de Ecuador con el control de calidad y la transparencia en el comercio de productos pesqueros. Según la Cámara Nacional de Acuicultura, un etiquetado preciso del peso contribuye a garantizar un comercio justo, proteger la confianza de los consumidores y prevenir prácticas fraudulentas, reforzando la reputación de Ecuador como un exportador mundial confiable de camarón. Leer más: [Ecuadorian shrimp exports pass FDA weight analysis | The Fish Site](#)

Perú: SANIPES obtiene acreditación internacional para fortalecer la inocuidad de la pesca y la acuicultura

La Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura del Perú (SANIPES) ha obtenido la acreditación internacional como organismo de inspección sanitaria para las plantas de procesamiento de productos hidrobiológicos congelados, de conformidad con la norma NTP-ISO/IEC 17020:2012. La certificación, otorgada por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL), representa un hito para garantizar una supervisión sanitaria de nivel internacional en los sectores pesquero y acuícola del Perú. El ministro de la Producción, Sergio González Guerrero, destacó que este reconocimiento demuestra la capacidad del Perú para cumplir con los estándares de inocuidad alimentaria más exigentes del mundo, fortaleciendo el acceso del país a los mercados internacionales y aumentando la competitividad del sector. SANIPES, que opera desde 2015 como Laboratorio Nacional de Referencia, consolida ahora su papel en la protección de la salud pública, la mejora de la calidad de los productos y la promoción del crecimiento sostenible de la pesca y la acuicultura. La institución gestiona siete laboratorios especializados ubicados en Puno, Tumbes y Sechura (Piura), garantizando inspecciones y análisis confiables en todo el territorio nacional. Este logro no solo fortalece la confianza internacional en las exportaciones de productos pesqueros peruanos, sino que también contribuye al desarrollo económico de los miles de familias cuyos medios de vida dependen de este sector. Leer más: [Perú refuerza la inocuidad pesquera y acuícola con acreditación internacional de Sanipes como organismo de inspección sanitaria](#)

Perú: Fortalece la bioseguridad en el cultivo de camarón para lograr medios de vida sostenibles

El cultivo de camarón blanco (*Penaeus vannamei*) es una actividad clave en el Perú. En 2023 produjo 43.000 toneladas y generó exportaciones por USD 263 millones, principalmente desde la región de Tumbes, que concentra el 85 % de la producción. El sector genera alrededor de 1.600 empleos de tiempo completo, especialmente para mujeres que trabajan en las plantas de procesamiento. Para hacer frente a amenazas

sanitarias como el virus del síndrome de la mancha blanca (WSSV) y la enfermedad de la necrosis hepatopancreática aguda (AHPND), la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura del Perú (SANIPES) y la FAO están fortaleciendo las capacidades de los productores en materia de bioseguridad mediante el marco de la Vía de Gestión Progresiva para la Bioseguridad en la Acuicultura (PMP/AB). Las sesiones de capacitación enseñan a los productores y técnicos de camarón a detectar, tomar muestras y gestionar las enfermedades en forma temprana. La iniciativa forma parte del proyecto “Acuicultura inteligente y sostenible mediante una bioseguridad eficaz y tecnología digital” (SAB), financiado por la República de Corea. El proyecto integra herramientas digitales, como sistemas de monitoreo en tiempo real y aplicaciones móviles, para fortalecer la prevención de enfermedades y garantizar una acuicultura más segura y sostenible. Mediante la adopción de estas medidas de bioseguridad, el Perú busca proteger sus cultivos de camarón, mantener la calidad de sus exportaciones y asegurar los medios de vida de las comunidades costeras.

NOTICIAS DE AFRICA

Congo: Auditoría de la DG SANTE identifica deficiencias en los controles de exportación de productos pesqueros a la UE

La DG SANTE publicó un informe final sobre una auditoría de los sistemas oficiales de control sanitario de la República del Congo para los productos pesqueros destinados a la exportación a la Unión Europea. La auditoría constató que, si bien la Autoridad Competente —la Dirección General de Pesca y Acuicultura (DGPA)— dispone de facultades legales y personal suficientes para realizar inspecciones y emitir certificados para la UE, la falta de mecanismos que le permitan mantenerse actualizada respecto de los procedimientos y normas de la UE en constante evolución limita su capacidad para garantizar la conformidad con las declaraciones incluidas en los certificados y para gestionar correctamente la inclusión de los establecimientos en el registro de establecimientos autorizados por la UE. Aunque las medidas de control garantizan que los productos pesqueros procedentes de buques congeladores y buques factoría de la UE descargados en el Congo cumplen con los requisitos de exportación las condiciones, el conocimiento limitado de la autoridad sobre los requisitos de la UE dificulta una certificación fiable. El informe recomienda realizar una evaluación más exhaustiva de los controles en caso de que el Congo solicite la inclusión de sus establecimientos de producción en la lista de establecimientos autorizados por la UE. Fuente: Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, agosto de 2025, www.megapesca.com

Sudán del Sur: Fortalece la inocuidad de los alimentos y las estructuras del Codex

Dos talleres nacionales celebrados en Juba, con el apoyo del Fondo Fiduciario del Codex, reunieron a funcionarios gubernamentales, parlamentarios, académicos, productores y grupos de consumidores para abordar los desafíos relacionados con la inocuidad de los alimentos y fortalecer los sistemas nacionales del Codex. Las reuniones, presididas por la Hon. Gloria Nyoka y Rita Tulba, adoptaron recomendaciones clave para mejorar la gobernanza de la inocuidad alimentaria, reestructurar el Comité Nacional del Codex y establecer Comités Nacionales Espejo del Codex, con el fin de armonizar las normas nacionales con los estándares internacionales. Los participantes adoptaron recomendaciones fundamentales para mejorar la gobernanza de la inocuidad de los alimentos, reestructurar el Comité Nacional del Codex y establecer Comités Nacionales Espejo del Codex, lo que representa un paso importante hacia sistemas alimentarios más seguros en Sudán del Sur. Leer más: [CTF / Two South Sudanese workshops address food safety challenges and national Codex structures | CODEXALIMENTARIUS](#)

PUBLICACIONES

Guía práctica para evaluar y reducir las pérdidas de alimentos después de la cosecha en sistemas alimentarios acuáticos de pequeña escala



Esta guía ofrece un recurso integral para cualquier proyecto que investigue las pérdidas posteriores a la cosecha en la producción de alimentos acuáticos a pequeña escala y recopile datos contextuales que faciliten cambios en los sistemas. Esta importante publicación puede descargarse gratuitamente en el siguiente enlace: [A Practitioners' Guide to Assessing and Reducing Post-Harvest Food Loss in Small-Scale Aquatic Food Systems | World Resources Institute](#)

El próximo número de del INSPECTOR DE PESCADO se distribuirá en enero de 2026. 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.