

THE FISH INSPECTOR

A Newsletter on Seafood Inspection, Quality Control and Technology



Número 142

enero 2026

INFORMACIÓN GENERAL

WSC (Congreso Mundial de Productos Pesqueros) 2026 anuncia la lista de principales oradores



Con el lema “Soluciones sostenibles para un crecimiento inclusivo: construyendo un comercio mundial de productos pesqueros más seguro, justo y resiliente”, los organizadores de WSC 2026 anunciaron la lista de oradores principales, entre ellos el Sr. Andrey Sawchenko, de International Justice Mission; el Sr. Ansen Ward, de la FAO, Roma; la Sra. Clare Winkel, de Integrity Compliance Solutions; la Sra. Esther Garrido Gamarro, de la FAO, Roma; el Sr. Iddya Karunasagar, de la FAO; el Sr. Iván Bartolo, de Seafood Importers and Processors Alliance; la Sra. Jovice Mkuchu, del Ministerio de Ganadería y Pesca del Gobierno de Tanzania; el Sr. Kevin S. Edwards, de Global Dialogue on Seafood Traceability; el Sr. Marcelo Hidalgo, de la Fishing Industry Association

de Papúa Nueva Guinea; la Sra. Melanie Siggs, de Global Seafood Alliance; el Sr. Nigel Edwards, Director de Desarrollo de la Industria Pesquera de Hilton Foods, Reino Unido; y la Sra. Sophie Arinda, de Digital Food Safety and Trade Services Limited. Las sesiones abarcarán una amplia variedad de temas, desde el futuro del comercio mundial, el trabajo ético y las normas, los peligros asociados a los productos pesqueros, el cumplimiento de los requisitos y las tecnologías de procesamiento, hasta la creciente industria de las algas marinas, la trazabilidad y diversos paneles de expertos. El WSC 2026 es organizado conjuntamente por IAFI y PDA Ventures, y cuenta con la coorganización del Gobierno de la India, representado por el Departamento de Pesca, el Ministerio de Industrias de Procesamiento de Alimentos, el Ministerio de Ciencias de la Tierra y NITI Aayog. ¡Acompáñenos y regístrese en WSC 2026: [Congreso Mundial de Mariscos 2026](#)

IAFI anunció a las ganadoras del Premio Peter Howgate 2026 de IAFI

La Asociación Internacional de Inspectores de Productos Pesqueros (IAFI) se complace y se siente honrada de anunciar a las ganadoras del Premio Peter Howgate de IAFI 2026. Son dos jóvenes tecnólogas de productos pesqueros: la Sra. Harini Ravi, de India (derecha), y la Sra. Riza Jane Banicod, de la República de Filipinas (izquierda). Harini cuenta con formación en tecnología e ingeniería pesquera y actualmente está realizando un doctorado en el National Institute of Food Technology Entrepreneurship and Management, dependiente del Ministerio de Industrias de Procesamiento de Alimentos (MOFPI). En la actualidad, desarrolla investigaciones sobre la evaluación del ciclo de vida de las operaciones de procesamiento de productos pesqueros y la logística de la cadena de frío en India, con especial atención a la identificación de los puntos críticos ambientales y a la propuesta de estrategias para desarrollar sistemas de procesamiento y distribución de productos pesqueros energéticamente eficientes, de bajo impacto ambiental y más sostenibles. Riza Jane es investigadora principal de la División de Investigación y Desarrollo de Postcosecha de Productos Pesqueros del Departamento de Agricultura, National Fisheries Research and Development Institute (DA-NFRDI), en Filipinas. Obtuvo una maestría en Ciencias Pesqueras en la Pukyong National University, en Busan, Corea del Sur. Su área de especialización es la postcosecha y comercialización de productos pesqueros, con especial énfasis



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



en las pérdidas y el desperdicio postcosecha, la inocuidad de los productos pesqueros, la estandarización de productos y el desarrollo de cadenas de valor. Su investigación actual se centra en el desarrollo de nuevas tecnologías destinadas a promover cadenas de valor de la pesca sostenibles y resilientes al cambio climático en Filipinas. Ha dirigido y participado en varios proyectos nacionales pioneros, especialmente en la evaluación de las pérdidas postcosecha de productos pesqueros y en el desarrollo de la industria de la sal de Filipinas. IAFI les envía sus más cálidas felicitaciones a ambas y espera con entusiasmo encontrarse con ellas y escuchar sus presentaciones sobre sus trabajos en el World Seafood Congress, que se celebrará en Chennai en febrero de 2026.



*Foto: Sra. Riza Jane Banicod, Filipinas, y Sra. Harini Ravi, India.
Crédito y fuente: IAFI.*

NOTICIAS DE ASIA PACIFICO

Australia: inauguración del nuevo Mercado de Pescado de Sídney

Después de años de planificación, sobrecostos presupuestarios y retrasos en el proyecto, el nuevo Mercado de Pescado de Sídney, con una inversión de 800 millones de dólares australianos, abrió sus puertas el 10 de enero de 2026. Presentado como la construcción más importante realizada frente al puerto desde la emblemática Ópera de Sídney, se espera que el nuevo centro duplique el número anual de visitantes del mercado, alcanzando los 6 millones. Blackwattle Bay, en Pyrmont, es la sede del Mercado de Pescado de Sídney desde 1966, y el establecimiento es el mayor de su tipo en el hemisferio sur. El nuevo Mercado de Pescado de Sídney es un 20 % más grande que su predecesor y cuenta con un horario de atención ampliado hasta las 22:00 horas. Alrededor de 40 comerciantes tendrán sus establecimientos en el nuevo recinto, incluidos todos los antiguos operadores del mercado y más de 20 nuevos negocios. Para las empresas, el nuevo centro cuenta con muelles exclusivos donde los barcos pesqueros comerciales pueden descargar sus capturas directamente en el mercado. Las instalaciones destinadas a la venta mayorista y a las subastas han sido renovadas, y se ha instalado infraestructura de gran capacidad para la fabricación de hielo y el lavado de cajones, con el objetivo de mejorar la eficiencia de las operaciones. Más información: [Everything you need to know about the new \\$800m Sydney Fish Market - ABC News](#)

Australia: lanza una innovadora aplicación de capacitación sobre inocuidad y manipulación de alimentos a bordo de embarcaciones



Foto: Sra. Meaghan, directora de ClearCut Seafood Training, Queensland (QLD).

Queensland ha presentado una nueva aplicación de capacitación diseñada para fortalecer las prácticas de inocuidad y manipulación de alimentos en el sector pesquero comercial de captura silvestre de Australia. Desarrollado por ClearCut Seafood Training, en colaboración con la Queensland Seafood Industry Association (QSIA) y con el apoyo financiero del Gobierno de Queensland, el programa proporciona a los propietarios de embarcaciones, patrones y tripulantes una capacitación estructurada y basada en competencias sobre la manipulación segura de productos pesqueros. Actualmente están disponibles dos versiones: una para tripulantes y otra para patrones y responsables de la gestión, y próximamente

se incorporarán traducciones al tagalo y al bahasa indonesio. La capacitación abarca áreas clave, entre ellas los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, los niveles de riesgo de los productos, el control de la contaminación, las buenas prácticas de fabricación, la gestión de la temperatura y el almacenamiento, las obligaciones legales pertinentes y la resolución de problemas operativos. El programa está destinado a utilizarse en diferentes contextos laborales, desde la incorporación de nuevo personal hasta el mantenimiento y la actualización de las competencias de tripulantes con experiencia. La capacitación se realiza mediante una aplicación móvil de aprendizaje autónomo, que funciona tanto en línea como fuera de línea, lo que permite utilizarla en entornos remotos o en alta mar. Si bien actualmente está adaptada a las normas y requisitos australianos. Si bien actualmente está adaptado a las normas y requisitos de la industria de Australia, el material puede modificarse para incorporar la legislación específica de cada región, los marcos de acreditación, los estándares de los clientes y las consideraciones particulares de cada especie. Para obtener más información: [Vessel Food Safety & Handling | ClearCut Seafood Training](#) o contactar a: team@clearcutseafoodtraining.com

India: Crecimiento del 106 % en la producción pesquera durante la última década

La producción pesquera aumentó de 9,58 millones de toneladas en el ejercicio fiscal 2013-14 a 19,76 millones de toneladas en el ejercicio fiscal 2024-25, alcanzando un significativo crecimiento del 106 %. En el marco de diversos planes y programas implementados desde 2014-15 por el Departamento de Pesca del Gobierno de la India, se han generado 7,47 millones de oportunidades de empleo, tanto directas como indirectas. Consultar el comunicado de prensa: [Press Release Page | Press Information Bureau](#)

Malasia: incauta productos pesqueros que no cumplen con los requisitos

La Agencia de Control y Protección Fronteriza de Malasia (AKPS) incautó recientemente envíos de productos pesqueros y hortalizas por un valor de USD 15.461,73 (RM 62.804) por no cumplir con los requisitos de importación. La incautación, realizada en el puesto fronterizo de Bukit Kayu Hitam, incluyó langostinos gigantes de agua dulce y carne de ostras que no habían sido declarados, así como productos que carecían de la certificación 3P obligatoria (clasificación, envasado y etiquetado). El caso se encuentra actualmente bajo investigación por parte de MAQIS por posibles infracciones de la Ley de Servicios de Cuarentena e Inspección de Malasia de 2011. Leer el informe completo: https://www.thestar.com.my/news/nation/2025/12/08/akps-seizes-vegetables-seafood-not-complying-with-import-requirements?utm_source=chatgpt.com

Pakistán: se establecerá una zona de procesamiento y exportación de productos pesqueros con una inversión de USD 60-80 millones

El Ministro Federal de Asuntos Marítimos, Muhammad Junaid Anwar Chaudhry, anunció que el país establecerá una zona de 100 acres destinada al procesamiento y la exportación de productos pesqueros en la Korangi Fisheries Harbour Authority (KoHFA), con una inversión estimada de entre USD 60 y 80 millones. El proyecto permitirá transformar la industria pesquera de Pakistán, pasando de la exportación de productos sin procesar a productos procesados de mayor valor agregado, con el objetivo de posicionar al país en los mercados del Golfo, África Oriental y Asia. [\\$60-80m seafood processing, export zone will be set up: minister - Business & Finance - Business Recorder](#)

NOTICIAS DE EUROPA

Europêche da la bienvenida a la nueva regulación de la UE sobre la congelación en salmuera

La Asociación de Organizaciones Nacionales de Empresas Pesqueras de la Unión Europea, Europêche, da la bienvenida a la nueva regulación de la UE sobre la congelación en salmuera como un importante avance para la seguridad de los consumidores y la competencia leal en el sector pesquero de la UE.

La organización celebra la adopción del Reglamento (UE) 2025/1444[1], que establece condiciones estrictas para la congelación en salmuera en los buques cerqueros atuneros. Por una vez, la normativa europea reconoce y valora adecuadamente los elevados estándares sanitarios y tecnológicos que ya aplica la flota europea de cerqueros atuneros tropicales, que únicamente utiliza métodos responsables que los operadores responsables pueden cumplir. Es un paso importante para la seguridad de los consumidores y la competencia leal en el sector pesquero de la UE. Más información: [Europêche Welcomes New EU Freezing-in-Brine Regulation](#)

UE: La Comisión Europea publica el calendario de auditorías de 2026

La Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria (DG SANTE) de la Comisión Europea ha publicado su programa de trabajo para 2026, aumentando significativamente su atención a los países no pertenecientes a la UE, que representarán el

51 % del total de los controles agroalimentarios. Un nuevo proyecto importante de seguridad alimentaria se centrará en el aceite de pescado destinado al consumo humano e incluirá auditorías en China, Chile, Omán y Panamá, así como visitas de investigación a Francia y Alemania. Los sistemas generales de control de los productos de la pesca serán evaluados mediante auditorías presenciales en Turquía, Uruguay y Camboya. Además, siete países serán sometidos a auditorías documentales: Cabo Verde, Malasia, Nigeria, Papúa Nueva Guinea, Senegal, Islas Salomón y Taiwán. Dentro de la Unión Europea, Malta será objeto de una auditoría específica sobre productos de la pesca. El sector de los moluscos bivalvos vivos será sometido a dos auditorías específicas en Japón y Vietnam, con el objetivo de verificar el cumplimiento de los requisitos para la exportación. Asimismo, los controles de residuos serán auditados en 10 países no pertenecientes a la UE, entre ellos Bangladesh, la República de Corea y Túnez, así como en tres Estados miembros de la UE: Austria, Francia y los Países Bajos. Los controles de residuos de sustancias farmacológicamente activas, plaguicidas y contaminantes continúan siendo un pilar fundamental para la inclusión de los países en las listas autorizadas y para garantizar el acceso al mercado de la UE. Para obtener más información sobre el programa de 2026, visite el sitio web de la DG de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea: [European Commission publishes the Health and Food Audits and Analysis Work Programme for 2026 - Food Audits and Analysis | Food Safety](#)

UE: Reforzar los controles de las importaciones para garantizar la seguridad alimentaria

El 9 de diciembre de 2025, la Comisión Europea anunció su intención de reforzar los controles sobre los productos alimenticios, animales y vegetales que ingresan a la UE. Según el comisario de Salud y Bienestar Animal, Olivér Várhelyi, estas medidas son necesarias para mantener los más altos niveles de seguridad alimentaria para los ciudadanos de la UE, al tiempo que se garantiza una competencia equitativa para los productores europeos frente a los competidores mundiales. Mediante el fortalecimiento del sistema existente de controles oficiales, la UE busca beneficiar a los consumidores, agricultores y empresas. Entre las principales medidas se incluye un aumento del 50 % en las auditorías de países no pertenecientes a la UE durante los próximos dos años, así como un incremento del 33 % en las auditorías de los puestos de control fronterizo europeos, con el objetivo de verificar el cumplimiento de los requisitos de la UE. Se establecerá un Grupo de Trabajo específico de la UE para centrarse en los residuos de plaguicidas, el bienestar animal y la seguridad de los alimentos y piensos. Además, la Comisión tiene previsto proporcionar capacitación a aproximadamente 500 funcionarios de las autoridades nacionales, con el fin de mejorar la eficiencia de los controles oficiales. El comunicado de prensa de la Comisión está disponible en el siguiente enlace: [Commission announces reinforcement of controls on products imported into the EU](#)

UE: Se reactiva el programa de muestreo de verificación para las exportaciones de productos del mar

A partir del 5 de enero de 2026, la Unión Europea ha reactivado su programa obligatorio de muestreo de verificación para los establecimientos de productos del mar incluidos en las listas de establecimientos autorizados por la UE. En el marco de este programa, el Departamento de Agricultura (o las autoridades nacionales equivalentes) realizará muestreos independientes para verificar que los establecimientos registrados para la exportación cumplen con las estrictas normas de seguridad alimentaria de la UE. Uno de los principales objetivos del programa es el control de histamina en especies de la familia *Scombridae*, como el atún, la caballa y el pez rey. Para estas especies, la UE exige la toma de nueve muestras diferentes, correspondientes a nueve peces distintos, con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos. La participación es obligatoria para todos los establecimientos que deseen mantener su inclusión en las listas de la UE, independientemente de que actualmente estén exportando o no. La falta de cooperación o de participación en el programa de muestreo puede dar lugar a la pérdida de la autorización para exportar a la UE y a la eliminación del establecimiento de la lista oficial de exportadores autorizados. [IAN 2026-01: Fish - European Union \(EU\) verification sampling program - DAFF](#)

Nuevas guías irlandesas sobre aditivos en productos del mar

La Autoridad de Protección de la Pesca Marítima de Irlanda (SFPA) ha publicado dos documentos de orientación relacionados con el uso de aditivos en la industria de productos del mar. El Aviso de Información sobre Seguridad Alimentaria 07-2025 establece cambios importantes en los límites de nitratos y nitritos, que entraron en vigor en toda la UE el 9 de octubre de 2025. Las modificaciones relativas a nitratos y nitritos tienen como objetivo reducir la exposición de los consumidores a las nitrosaminas, garantizando al mismo tiempo la seguridad microbiológica. En particular, los aditivos de nitrito (E 249–250) ya no están autorizados para su uso en ningún producto de la pesca procesado. Los aditivos de nitrato (E 251–252) siguen estando autorizados únicamente para el arenque y el espadín en escabeche, sujetos a nuevos límites reducidos. Por su parte, el Aviso de Información sobre Seguridad Alimentaria 12-2025 proporciona orientación para el control de la melanosis (mancha negra) en crustáceos a bordo de buques congeladores y buques factoría. La melanosis es una reacción enzimática que se produce aproximadamente tres horas después de la muerte y que provoca una coloración negruzca en la cutícula. Los operadores pueden utilizar aditivos a base de sulfitos o alternativas sin sulfitos, como el 4-hexilresorcinol, siempre que respeten los niveles máximos establecidos por la UE y las instrucciones del fabricante. Dado que los sulfitos están reconocidos como alérgenos, deben destacarse en el etiquetado cuando su concentración supere los 10 mg/kg en el producto terminado. Ambas guías destacan que el uso de aditivos debe estar controlado dentro de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria basado en el sistema HACCP (APPCC). Las guías y los avisos informativos de la SFPA están disponibles en: [Seafood Safety Information Notices | Sea Fisheries Protection Authority](#)

NOTICIAS DE NORTE AMERICA

EE. UU.: NFI da la bienvenida a las Guías Alimentarias para los Estadounidenses 2025–2030

El Instituto Nacional de Pesca (NFI) celebra la publicación de las Guías Alimentarias para los Estadounidenses 2025–2030, que destacan la importancia de aumentar el consumo de productos del mar. Los productos del mar son una fuente de alimentos integrales que aporta dos nutrientes fundamentales que las nuevas guías recomiendan priorizar: proteínas y grasas saludables, específicamente ácidos grasos omega-3. El NFI respalda el formato de fácil comprensión de las nuevas guías, cuyo objetivo es transmitir mensajes concisos que ayuden a los estadounidenses a comprender los beneficios de una dieta rica en productos del mar. Las nuevas guías recomiendan la introducción temprana de los productos del mar a partir de los seis meses de edad y su consumo continuo durante toda la vida. Los productos del mar son especialmente importantes durante los períodos de rápido crecimiento, como la adolescencia, el embarazo y la lactancia. Los productos del mar encajan naturalmente dentro del mensaje general y sencillo de las nuevas guías: “Coma alimentos reales”. Todas las formas de productos del mar enteros, incluidos los frescos, congelados y enlatados, cuentan y contribuyen conjuntamente a lograr una alimentación saludable, accesible y económica para las familias estadounidenses. Si bien la amplia variedad de productos del mar disponibles es demasiado extensa para que los responsables de las políticas de salud puedan enumerarla en su totalidad, la nueva representación gráfica de la pirámide alimentaria incluye diversas opciones, entre ellas salmón, camarones y atún enlatado. El NFI espera contribuir a que los estadounidenses pongan en práctica estas recomendaciones y disfruten de los beneficios para la salud que ofrecen todos los tipos de productos del mar como parte de su alimentación diaria.

NOTICIAS DE AMERICA LATINA

Fosfatos en los productos del mar: tecnología, confianza e interés de los consumidores

Un nuevo artículo científico, “Fosfatos de grado alimentario en la industria de productos del mar: funciones tecnológicas e implicaciones para la calidad, la seguridad y la integridad”, de Gonçalves y Fernández (2025), llega en un momento crucial para el sector pesquero y acuícola de Brasil y para los consumidores de productos del mar en general. Si bien el tema de los fosfatos puede parecer técnico, sus implicaciones están directamente relacionadas con cuestiones que preocupan profundamente a los consumidores: la calidad de los productos, el etiquetado honesto, la seguridad alimentaria y la confianza en la cadena de suministro de productos del mar.

Desde la perspectiva de la Asociación de Consumidores de Productos del Mar (SCA), este artículo es importante porque no presenta a los fosfatos como “buenos” o “malos”, sino como herramientas tecnológicas potentes que deben utilizarse de manera transparente, proporcional y bajo una supervisión regulatoria eficaz. Más información: [Phosphates in Seafood: Technology, Trust, and the Consumer Interest – SCA](#)

NOTICIAS DE AFRICA

África: Se prevé que la AfFSA esté plenamente operativa a finales de 2026

La Unión Africana (UA) ha decidido acelerar la puesta en funcionamiento de la Agencia Africana de Seguridad Alimentaria (AfFSA), que se espera esté plenamente operativa para finales de 2026. Como institución técnica especializada, la principal misión de la AfFSA será coordinar y armonizar las políticas de seguridad alimentaria en todo el continente, apoyando directamente al Área de Libre Comercio Continental Africana (AfCFTA). La agencia tiene como objetivo reducir la elevada carga de enfermedades transmitidas por los alimentos en África, que actualmente afecta a más de 91 millones de personas cada año, mediante el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de alimentos y el fomento de la cooperación regional. Uno de los elementos centrales de la nueva agencia será el establecimiento de un Centro Continental de Datos sobre Seguridad Alimentaria y de un Sistema Africano de Alerta Rápida para los Alimentos. Estas herramientas permitirán notificar en tiempo real los incidentes relacionados con la seguridad alimentaria y proporcionar datos centralizados para la evaluación de riesgos, ayudando a los Estados miembros a gestionar las emergencias de manera más eficaz. Si bien la AfFSA proporcionará el marco científico y técnico para lograr un suministro de alimentos más seguro, la UA enfatiza que la gestión de la seguridad alimentaria y la aplicación de la legislación seguirán siendo responsabilidad de los gobiernos nacionales de cada país. Más información: [African food safety agency to be up and running by 2026 | Food Safety News](#)

PUBLICACIONES

Guía de alimentos a base de algas marinas comestibles.



Este manual proporciona una guía práctica para la preparación de alimentos a base de algas marinas en China y tiene como objetivo aumentar la conciencia mundial sobre el potencial nutricional y culinario de las algas marinas comestibles. Las algas marinas son abundantes en los ecosistemas marinos de todo el mundo y han sido consumidas por los seres humanos durante miles de años. Comprenden una amplia variedad de grupos taxonómicos, como las cianobacterias, las microalgas y las macroalgas (comúnmente denominadas algas marinas). Cada vez más reconocidas como una fuente de alimento nutritiva y sostenible, las algas marinas son ricas en proteínas, vitaminas, ácidos grasos insaturados, polisacáridos, fibra dietética y minerales esenciales. Además de sus beneficios nutricionales, las algas marinas comestibles ofrecen características sensoriales distintivas, como un

sabor umami y una agradable textura crujiente, que las han convertido en parte integral de las tradiciones culinarias de muchas comunidades costeras, particularmente en China. El creciente interés por los alimentos sostenibles, de origen vegetal y beneficiosos para la salud pone de manifiesto el potencial de las algas marinas para contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional a nivel mundial. El manual describe tanto los métodos de procesamiento industrial como los utilizados en el hogar, y cada receta incluye información sobre los ingredientes, el contenido nutricional y las etapas de preparación. Asimismo, el manual clasifica los productos a base de algas marinas en diferentes categorías, como productos intermedios, alimentos listos para consumir, platos preparados en el hogar y alimentos funcionales. Este manual puede descargarse gratuitamente: [Edible seaweed food guide](http://e-newsletter.infofish.org)

El próximo número de del INSPECTOR DE PESCADO se distribuirá en ABRIL 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: INFOPECA, Montevideo, Uruguay.

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

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