

THE FISH INSPECTOR

A Newsletter on Seafood Inspection, Quality Control and Technology



Número 143

abril 2026

INFORMACIÓN GENERAL

La tecnología, el factor clave para reducir las pérdidas y el desperdicio en la etapa pos-cosecha de la pesca mundial

Un artículo reciente publicado en la revista Nature por un grupo de investigadores internacionales de la FAO, Europa y China señaló que, a nivel mundial, solo el 54 % del pescado capturado es consumido directamente por las personas, mientras que el resto se pierde debido al deterioro, el procesamiento ineficiente, la utilización limitada de los subproductos o su desvío hacia usos no alimentarios. Esta ineficiencia limita el potencial nutricional, económico y ambiental de los alimentos acuáticos. Los investigadores también evaluaron el impacto de intervenciones específicas en la etapa -, entre ellas las mejoras en la cadena de frío, las mejores prácticas de manipulación y la valorización de los subproductos, mediante un enfoque de modelización cuantitativa combinado con una síntesis cualitativa de estudios de caso y de la literatura científica. Los resultados mostraron que aumentar el consumo neto de pescado por parte de los seres humanos hasta el 74 %, mediante la adopción de tecnologías viables, podría proporcionar 850 millones de porciones adicionales de pescado por día, sin capturar un solo pez más. Estas “capturas ocultas” podrían satisfacer las necesidades mundiales de proteínas y micronutrientes de la dieta, al mismo tiempo que reducirían el precio para el consumidor en casi un 10 %. Si bien estos resultados deben considerarse como límites superiores y no como resultados esperados, también ponen de relieve que la optimización de la etapa pos-cosecha constituye una herramienta fundamental, aunque actualmente poco utilizada, para mejorar la seguridad nutricional, reducir la presión sobre los ecosistemas acuáticos y lograr un crecimiento sostenible y equitativo de los sistemas alimentarios acuáticos. Reducir el desperdicio, y no simplemente aumentar las capturas, es la clave. Más información: [Technology-driven reduction of fish post-harvest loss could enhance food security and economic resilience | Communications Sustainability](#)

Un nuevo informe advierte que el fraude en el sector pesquero podría afectar a una quinta parte de las capturas mundiales

Si bien no existe una estimación oficial sobre la magnitud del fraude en el sector mundial de la pesca y la acuicultura, valorado en 195.000 millones de dólares, estudios empíricos sugieren que el 20 % del comercio podría estar sujeto a algún tipo de fraude, según la FAO. Algunos estudios indican que hasta el 30 % de los productos pesqueros comercializados en restaurantes podrían estar mal etiquetados. El informe cita casos de diferentes partes del mundo, desde puestos de ceviche en América Latina y restaurantes de productos del mar en China, hasta productos de atún enlatado en la Unión Europea. El informe advierte además que hasta un tercio de los productos acuáticos vendidos en Estados Unidos podrían no corresponder con las descripciones que figuran en sus envases, mientras que menos del 1 % de las importaciones son sometidas a controles. Leer más: [Fresh report warns fish fraud extends to one fifth of global catch | UN News](#)



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



Principales resultados de la 55.ª sesión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH55)

La 55.ª sesión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH55), entre otros temas, finalizó la revisión de las directrices sobre las medidas para: (a) controlar *Listeria monocytogenes* en los alimentos, incluyendo interesantes debates sobre los alimentos listos para el consumo; (b) dos anexos revisados sobre los productos pesqueros y de la pesca, y sobre la evaluación de la aptitud del agua para el uso previsto, la gestión de la inocuidad y las tecnologías para la recuperación y el tratamiento del agua destinada a su reutilización. Asimismo, se acordaron las modificaciones consiguientes de la sección general, el Anexo I y el Anexo III de las Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y el procesamiento de alimentos. Estos trabajos fueron finalizados y enviados a la CAC49 para su aprobación final y publicación en el compendio del Codex Alimentarius sobre las directrices revisadas. También se acordó devolver para una nueva redacción el proyecto de revisión de las directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de los virus en los alimentos. La CCFH55 no logró alcanzar un consenso para iniciar un nuevo trabajo sobre una propuesta de código de prácticas para los alimentos producidos a partir de células cultivadas. Puede consultarse más información sobre las referencias citadas en este artículo, disponible gratuitamente en las notas finales 1 (ii) a (iv), respectivamente, sobre los documentos de trabajo de la CCFH55², el informe oficial de la reunión de la CCFH55³ y los textos del Codex elaborados por el Comité⁴ (normas, directrices, códigos de prácticas y otros textos relacionados, así como declaraciones).

IAFI se incorpora a la Coalición de Alimentos Azules Acuáticos

La Asociación Internacional de Inspectores de Pescado (IAFI) se enorgullece de formar parte de la Coalición de Alimentos Azules Acuáticos, 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 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 provenientes de gobiernos, la sociedad civil, el sector privado y organizaciones internacionales. Su Secretaría es albergada conjuntamente por el “Environmental Defense Fund y el Center for Ocean Solutions” de la Universidad de Stanford, con liderazgo estratégico proporcionado por el Gobierno de Islandia. La misión de la Coalición de Alimentos Azules Acuáticos se desarrolla en tres ámbitos: i). 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 ODS y las prioridades de los principales responsables de la toma de decisiones gubernamentales. ii). 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. iii). Facilitar el intercambio de conocimientos y la acción, conectando a los miembros con herramientas, conocimientos y recursos que permitan evaluar las oportunidades que ofrecen los alimentos azules y catalizar su implementación basada en las características y necesidades de cada lugar. Mientras la Coalición avanza hacia la implementación de su estrategia de desarrollo para 2026/2027, IAFI espera contribuir con su experiencia en la promoción de un comercio seguro, sostenible y equitativo de productos acuáticos, colaborando al mismo tiempo con los socios de la Coalición para apoyar mejoras inclusivas y basadas en la ciencia en todo el sector mundial de los alimentos acuáticos. Fuente: Asociación Internacional de Inspectores de Pescado (IAFI).

Mensaje de Jayne Gallagher: Nueva Presidenta de IAFI

Es un honor asumir el cargo de Presidenta de la Asociación Internacional de Inspectores de Pescado (IAFI). Desde hace mucho tiempo, IAFI ha desempeñado un papel importante al reunir a autoridades reguladoras, científicos, representantes de la industria y profesionales del sector pesquero y de los productos del mar de todo el mundo, que comparten el objetivo común de apoyar un comercio mundial de productos del mar seguro, sostenible y justo. Al asumir este cargo, quisiera agradecer sinceramente al Presidente saliente, Ian Goulding, por su dedicación y liderazgo. Ian ha realizado una enorme contribución a IAFI durante muchos años, particularmente a través de su trabajo en la organización de dos Congresos Mundiales de Productos del Mar (Portugal en 2023 y Chennai en 2026). Los Congresos reunieron a un extraordinario grupo de expertos y profesionales de todo el mundo, creando valiosas oportunidades para compartir conocimientos, fortalecer relaciones y promover el diálogo en todo el sector de los productos del mar. Estoy muy agradecida por la gestión de Ian al frente de la organización y por la sólida base que ha construido. Ian continuará desempeñándose como Presidente Inmediato Anterior y como miembro de la Junta Ejecutiva. Espero trabajar junto con Ian, la Junta Directiva de IAFI y nuestra comunidad internacional para continuar apoyando la colaboración, el desarrollo profesional y el intercambio de ideas que contribuyen a fortalecer el comercio de productos del mar en todo el mundo.

CCFFP37: El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros comienza sus trabajos por correspondencia

El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) ha iniciado su 37.^a sesión, que se desarrolla durante un período de un mes mediante correspondencia. Entre otros temas, la CCFFP37 abordará la conversión de la Norma regional para productos de laver (Asia) (CXS 323R-2017) en una norma de alcance mundial, y considerará propuestas de nuevos trabajos sobre otras especies de algas y/o de otras especies acuáticas. También figura en el programa una revisión de las normas para pescado y productos pesqueros, con el fin de garantizar que se encuentren actualizadas en cuanto a su formato, exactitud taxonómica y relación con textos del Codex elaborados más recientemente. El trabajo por correspondencia de la CCFFP37 implica participar en los debates del foro en línea del Codex, de acuerdo con un calendario de trabajo que establece los días en que pueden presentarse comentarios para cada punto individual del programa, antes de que se proponga una conclusión preliminar sobre el respectivo tema para su aprobación. La adopción del programa se lleva a cabo durante un período de tres días (7-9 de abril), mientras que se ha asignado un período de 16 días a la CXS 323R-2017, comenzando el jueves 9 de abril de 2026. El informe será adoptado también mediante correspondencia, durante un período de tres días, del 6 al 8 de mayo. Leer más: [meeting-detail | CODEXALIMENTARIUS FAO-WHO](#)

NOTICIAS DE ASIA PACIFICO

Bangladesh: “Metales pesados” en pescado importado; las muestras fueron enviadas para un nuevo análisis

La Autoridad de Inocuidad Alimentaria de Bangladesh (BFSA) envió muestras correspondientes a 81 toneladas de pescado sábalo para un nuevo análisis, ante las objeciones planteadas por los importadores de los cargamentos, después de que los análisis de laboratorio detectaran la presencia de metales pesados en el pescado. El 15 de febrero, la Inspección y Control de Calidad del Pescado (FIQC), dependiente del Departamento de Pesca de Chittagong, presentó los resultados de los análisis, que detectaron cantidades excesivas de plomo (Pb) y cadmio (Cd) en muestras de dos cargamentos de Nihao Food Company Limited (NHFCL) y de otro cargamento de Niyamat Shah Enterprise (NSE). NFCL importó 54 toneladas de pescado sábalo en enero de este año, por un valor aproximado de USD 36.461,48 (BDT 4.491.990), mientras que NSE importó 27 toneladas de pescado sábalo en noviembre del año pasado, por un valor aproximado de USD 18.230,74 (BDT 2.245.995). El informe de análisis de la FIQC detectó la presencia de 0,64 miligramos y 0,55 miligramos de plomo, respectivamente, en los dos cargamentos que contenían 54 toneladas de pescado importadas por NFCL, mientras que el nivel de plomo considerado seguro para el consumo es de 0,30 miligramos. El informe también detectó la presencia de 0,30 miligramos de cadmio en un cargamento de 27 toneladas de pescado importado por NSE, frente a un nivel considerado seguro para el consumo de 0,25 miligramos. La BFSA anunció que, a partir del 1 de enero de 2026, los análisis de metales pesados en el pescado importado serán obligatorios, lo que generó un impacto inmediato entre los importadores de pescado. Leer más: [Site under maintenance | The Daily Star](#)

Kiribati: Fortalecimiento de la inocuidad de los productos pesqueros con el apoyo del Banco Mundial

El Ministerio de Pesca y Recursos Oceánicos (MFOR) está avanzando hacia el objetivo de garantizar productos pesqueros más seguros para toda la población. El 11 de marzo de 2026 se llevó a cabo una ceremonia de entrega en la Oficina de Pesca Costera de Ambo, donde representantes del Banco Mundial y del Programa de Entorno Oceánico del Pacífico (PROP) entregó oficialmente un vehículo para el laboratorio, equipos electrónicos y artículos de papelería a la nueva División de Laboratorio de Toxicología de Productos Pesqueros (STLD). Estos recursos mejorarán la movilidad del personal y la eficiencia de las actividades, mientras el laboratorio avanza hacia su plena puesta en funcionamiento. En definitiva, esto significa que la población puede tener la seguridad de que amenazas como las intoxicaciones causadas por productos pesqueros y la contaminación de los productos podrán ser abordadas de manera sistemática y eficaz por un equipo especializado que cuenta con las herramientas adecuadas. El MFOR agradece sinceramente al Banco Mundial y al PROP por su continuo apoyo al equipo de la STLD. Leer más: [MFOR Post:... - Ministry of Fisheries and Ocean Resources | Facebook](#)

Nueva Zelanda: Un estudio identifica el umbral de temperatura para inactivar el norovirus

Un estudio realizado por investigadores del Instituto de Salud Pública y Ciencias Forenses de Nueva Zelanda ha identificado un umbral crítico de temperatura para inactivar el norovirus humano durante el procesamiento de alimentos. Publicado en la revista Food Control, el estudio examinó la infectividad del virus después de exposiciones breves al calor, entre 50 y 60 °C, utilizando un sistema de cultivo de células intestinales humanas (enteroides) que permite la replicación del norovirus humano. Los resultados mostraron que la infectividad disminuyó significativamente

a temperaturas superiores a 54 °C, mientras que no se detectó replicación viral a temperaturas superiores a 58 °C. A 60 °C, se observó una reducción aproximada de 3 logaritmos en la infectividad después de un minuto de exposición. Aunque las matrices alimentarias complejas que contienen grasas y proteínas pueden requerir tratamientos térmicos más intensivos, los resultados respaldan el calentamiento de los alimentos por encima de 60 °C para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos asociadas al norovirus. Leer más: [Study Identifies Critical Temperature Threshold During Food Processing to Inactivate Norovirus | Food Safety Magazine](#)

Filipinas: Se emiten nuevas normas para la inocuidad y trazabilidad de los productos pesqueros importados

La Oficina de Pesca y Recursos Acuáticos, dependiente del Departamento de Agricultura (DA-BFAR), emitió recientemente normas y reglamentos sobre la inocuidad y trazabilidad de los productos pesqueros importados destinados al consumo humano. De acuerdo con las nuevas normas, los establecimientos pesqueros extranjeros deberán estar acreditados por la autoridad competente del país de origen y ser recomendados para su consideración por parte del Gobierno de Filipinas. El país también llevará a cabo auditorías previas al ingreso, basadas en el riesgo, de los establecimientos pesqueros extranjeros. El 10 de diciembre de 2025, el Departamento de Agricultura de Filipinas (DA) emitió la FAO 275, mediante la cual se establecen nuevas normas y reglamentos para la inocuidad y trazabilidad de los productos pesqueros importados. Para los exportadores extranjeros, la FAO 275 introduce las siguientes medidas de control previo al ingreso, de conformidad con la Ley de la República N.º 10611, también conocida como Ley de Inocuidad Alimentaria de 2013. Descargar informe: [SKM 367 BFA25120415390](#)

NOTICIAS DE EUROPA

UE: Se introducen nuevos límites para el arsénico en los productos del mar

La Unión Europea ha introducido nuevos límites máximos actualizados para el arsénico inorgánico en el pescado y los productos del mar como parte del fortalecimiento de las normas sobre contaminantes presentes en los alimentos. Los límites revisados forman parte de las modificaciones introducidas en las normas de la UE sobre contaminantes presentes en los alimentos y tienen como objetivo reforzar la protección de los consumidores en todos los Estados miembros. Los metales pesados, como el arsénico, el mercurio, el cadmio y el plomo, pueden acumularse en los organismos acuáticos como consecuencia de la contaminación ambiental y de procesos naturales, por lo que el monitoreo y el control reglamentario son importantes para garantizar la inocuidad de los productos del mar. Leer más: [Seafood Safety Strengthened as Europe Tightens Arsenic and Other Heavy Metal Rules | SGS Germany](#)

España: El apoyo de la UE mejora el acceso al mercado de los pescadores costeros de pequeña escala

La financiación de la UE está ayudando a los pescadores de pequeña escala de la costa de Cádiz, en el sur de España, a fortalecer la recopilación de datos sobre las capturas mediante la implementación de sistemas de trazabilidad y certificación, así como el desarrollo de plataformas digitales de subastas y de venta en línea. El sistema permitirá mejorar la transparencia y la información sobre los precios en pesquerías con escasez de datos, en combinación con actividades de educación comunitaria y proyectos de restauración. Fuente: FishFiles Lite Newsletter, febrero de 2026, Megapesca Lda.

Reino Unido: Un proyecto piloto mejora la trazabilidad de las pesquerías de especies pelágicas

Una iniciativa piloto desarrollada en Escocia ha creado un sistema digital de trazabilidad que vincula los datos de los buques, el procesamiento y el mercado correspondientes a las pesquerías de especies pelágicas. El proyecto "Catch to Batch" conecta la información procedente de las operaciones de pesca, incluidos los datos de las capturas y del almacenamiento a bordo, con los registros de procesamiento y la identificación de lotes a nivel de planta. El sistema permite realizar un seguimiento completo del pescado, desde su captura hasta su distribución, mejorando la transparencia y la verificación del origen del producto. También se introdujeron un sistema de notificación previa al desembarque y mecanismos de retroalimentación sobre la calidad después del procesamiento, con el fin de apoyar el control de calidad y el intercambio de datos entre los buques y las plantas procesadoras. Los representantes del sector señalan que el sistema mejora la trazabilidad, respalda las declaraciones de sostenibilidad y aumenta la confianza del mercado en los productos pelágicos escoceses. Leer más: [Seafood Media Group - Worldnews - Innovative Pilot Project Strengthens Traceability of Scottish Pelagic Fisheries](#)

NOTICIAS DE NORTE AMERICA

EE. UU.: SQFI presenta la Edición 10 y una nueva herramienta de selección del Código

El Instituto de Alimentos de Calidad e Inocuidad "Safe Quality Food Institute" (SQFI) ha publicado la Edición 10 del Código SQF, y se prevé que las auditorías realizadas conforme a esta edición comiencen en enero de 2027. La actualización busca fortalecer la coherencia y la armonización de los sistemas de gestión de la inocuidad y la calidad de los alimentos en toda la cadena mundial de suministro de alimentos, poniendo mayor énfasis en la cultura de inocuidad alimentaria, los procesos estructurados de gestión del cambio y el monitoreo ambiental basado en el riesgo. Como preparación para la transición, SQFI también ha introducido una herramienta en línea de selección del Código (Code Selector), que ayuda a las empresas a identificar el Código SQF y la Categoría del Sector Alimentario (FSC) apropiados para su operación. La herramienta está destinada a orientar a las empresas en la determinación de los requisitos de certificación aplicables y la preparación para futuras auditorías SQF. Leer más: [SQFI | How to Get Your Site Ready for SQF Edition 10 Before the 2027 Deadline](#) y [SQFI | SQFI Code Selector](#)

NOTICIAS DE AMERICA LATINA

Brasil: EMBRAPA anuncia la formación de una red de extensión e innovación en acuicultura

La Empresa Brasileña de Investigación Agropecuaria (EMBRAPA) anunció la creación de la Red de Extensión e Innovación en Acuicultura (REQUA), una iniciativa que busca organizar y fortalecer la transferencia de tecnologías al sector acuícola brasileño, en coordinación con instituciones asociadas. EMBRAPA explicó que la red tendrá como público prioritario a los técnicos de extensión rural, quienes participarán en instancias de capacitación continua y, en una segunda etapa, en la implementación de Unidades de Demostración. El objetivo es facilitar el acceso a tecnologías validadas y promover su adopción en el sector productivo, con énfasis en la sostenibilidad ambiental y el aumento de la productividad. REQUA concentrará sus acciones en las principales cadenas acuícolas del país, entre ellas el tambaqui, la tilapia y el camarón. Las actividades previstas incluyen seminarios técnicos, seminarios web y programas de capacitación en modalidad híbrida, destinados a actualizar los conocimientos en áreas como gestión productiva, nutrición, sanidad, calidad del agua y sistemas de producción sostenible. Actualmente, la red reúne a instituciones de 13 estados, y se espera la incorporación de nuevos socios, especialmente de la región Nordeste, considerada estratégica para la acuicultura brasileña. Según explicó la coordinación del proyecto, la propuesta busca mejorar la integración entre investigación, innovación y extensión, generando un flujo más ágil de información técnica hacia los productores. La primera actividad programada será un seminario virtual sobre cultivo multitrófico, previsto para marzo. A mediano plazo, la implementación de Unidades de Demostración permitirá validar las tecnologías en condiciones reales de producción, con el objetivo de contribuir a una mayor eficiencia, reducción de costos y menor impacto ambiental de la actividad acuícola. Leer más: [Noticias](#)

NOTICIAS DE AFRICA

Marruecos: Avances en la transformación digital del sector pesquero

El país ha ampliado la transformación digital de su sector pesquero, y actualmente 68 de sus 76 mercados nacionales de pescado funcionan mediante sistemas digitales, según declaraciones realizadas esta semana en el Parlamento. Esta iniciativa forma parte de esfuerzos más amplios destinados a mejorar la transparencia, la trazabilidad y la regulación de los precios a lo largo de toda la cadena de suministro de productos pesqueros. Durante una sesión de preguntas y respuestas en la Cámara de Representantes, Zakia Driouch, Secretaria de Estado de Pesca Marítima, señaló que la implementación de herramientas digitales en los mercados de primera venta de pescado está ayudando a los compradores a acceder a información más clara, al tiempo que fortalece la supervisión de las transacciones comerciales. Leer más: [Morocco Advances Fisheries Digitalization as 68 Fish Markets Go Online](#)

PUBLICACIONES

Fraude alimentario en el sector de la pesca y la acuicultura

FAO. 2026. *Fraude alimentario en el sector de la pesca y la acuicultura*. Documento técnico de pesca y acuicultura, n.º 742. Roma.



La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) han trabajado conjuntamente para proporcionar una visión general de los casos más comunes de fraude alimentario en el sector acuático y los riesgos asociados para la salud. El informe resultante de esta colaboración proporciona información sobre las herramientas que pueden utilizarse para combatir el fraude alimentario en los productos acuáticos, mientras que estudios de casos internacionales ilustran el alcance y el impacto de estas prácticas fraudulentas. El informe analiza los marcos regulatorios, así como las normas establecidas por el Codex Alimentarius, las directrices de la FAO y los esquemas de certificación reconocidos por la GFSI, y promueve la armonización del etiquetado, la obligatoriedad de indicar los nombres científicos y una mejora de la trazabilidad. Asimismo, destaca el papel de la concientización de los consumidores y de la transparencia de la industria en la lucha contra el fraude. La publicación puede descargarse gratuitamente en: [Food fraud in the fisheries and aquaculture sector](#)

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

Cualquier información que desee que se difunda a través de este boletín puede enviarse a [través de http://e-newsletter.infofish.org](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.