



La Paz Baja California Sur a 15 Marzo de 2016

**ASUNTO:** Informe de actividades

**C. LUIS ANDRES CORDOVA URRUTIA**  
**SECRETARIO DE PESCA, ACUACULTURA**  
**Y DESARROLLO AGROPECUARIO**  
**P R E S E N T E.**

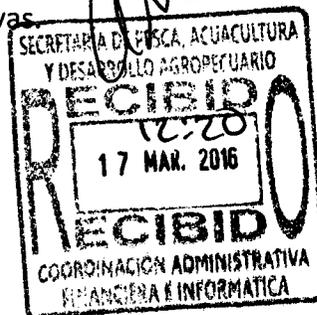
CLC-OSO

Por este conducto le informo a Usted los resultados obtenidos en la comisión oficial del 09 al 11 de Marzo de 2016, en San José del Cabo Municipio de los Cabos, se asistió a la **Segunda Conferencia Nacional del Programa Mexicano de Sanidad de Moluscos Bivalvos.**

La reunión dio inicio con las palabras de bienvenida por parte de la doctora Blanca Pulido Medrano comisionada para la Protección contra Riesgos Sanitarios de Baja California Sur. Seguido por las palabras de inauguración del evento por el Lic. Álvaro Israel Pérez Vega, Comisionado Federal de Operación Sanitaria de la COFEPRIS. El Ing. Aldo Heladio Verver y Vargas Duarte, habla sobre el seguimiento de la primera Conferencia del PMSMB, celebrada en Tijuana Baja California y a su vez habla sobre las expectativas a futuro del PMSMB.

Los temas que se trataron en la Segunda Conferencia fueron:

- Clasificación de áreas de cosecha del PMSMB.
- Mecanismos del control de cosecha
- Buenas practicas acuícolas
- Verificación de plantas
- Proceso de depuración y otros tratamientos postcosecha
- Marea Roja y biotoxinas
- Retos para el monitoreo de las comunidades fitoplanctonicas hacia la estandarización de métodos.
- Introducción a la taxonomía y monitoreo de microalgas toxicas y nocivas.
- Toxinas marinas en México: de la investigación a la regulación y de la regulación a la investigación.
- Lecciones aprendidas del FAN del Golfo de California sobre inocuidad de moluscos bivalvos.
- Ayudas metodológicas para el monitoreo de algas nocivas
- Apertura y objetivos de la mesa de laboratorio.
- Manual de moluscos bivalvos.
- Criterios para la recepción de muestras.



- Presentación del estatus del programa.
- Lecciones aprendidas del laboratorio Estatal de Salud Pública de Baja California.
- Hacia dónde vamos.
- Vigilancia sanitaria de bacterias patógenas y florecimientos algales nocivas mediante biología molecular.
- Normatividad internacional y nacional referente a la toma de muestras en el organismo para determinar biotoxinas marinas.
- Presentación de acuerdos.
- Clausura de la Conferencia.

Cabe destacar las mesas estuvieron representadas por productores, la academia e instituciones gubernamentales

Dentro de los acuerdos se destacan los siguientes:

1. Reforzar la evaluación de los efectos provocados por el impacto de tormentas o huracanes y las acciones mínimas a desarrollar para garantizar la calidad sanitaria del producto.
2. Proponer a la CONAPESCA la creación de un grupo de inspectores especializados en el tema del patrullaje que puedan realizar las tareas de vigilancia del PMSMB.
3. Reforzar el Programa de Control de Cosecha (Patrullaje) dentro del PMSMB con las acciones de otras dependencias como: Comité de Sanidad Acuícola, SEMAR, SENASICA, SEDENA y las Secretarías de Pesca Estatales, para aprovechar que estas instituciones realizan actividades en las zonas de producción de moluscos bivalvos.
4. Revisar y, de ser el caso, modificar el procedimiento de inspección y vigilancia (Control de cosecha) considerando al menos la frecuencia mínima de inspecciones para lograr un sistema que garantice que se pueda cumplir el objetivo principal del programa.
5. Establecer un programa de difusión del programa de patrullaje y vigilancia para que sea del conocimiento entre cosechadores y procesadores.
6. Que el reconocimiento de Buenas Prácticas Acuícolas otorgado por el SENASICA a los productores sea obligatorio.
7. Reforzar el nivel técnico en materia de Plan de Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos (HACCP) a las plantas de proceso de moluscos bivalvos.
8. Revisión del Marco legal y técnico en materia de control sanitario de *Vibrio parahaemolyticus* (Vp) en moluscos bivalvos, tanto en la metodología como en el manejo de moluscos bivalvos considerando tiempos y temperatura.

9. Revisión de los criterios establecidos para el etiquetado de materia prima que se recibe en planta de proceso, específicamente referente al requerimiento de etiqueta por cada contenedor.
10. Para aquellos cosechadores o permisionarios que ya operan o pretendan operar en áreas de cosecha clasificada o en proceso de clasificación, que la CONAPESCA y las autoridades Estatales de Pesca establezcan como requisito obligatorio que cuenten con el certificado de cosechador dentro del PMSMB para los que operan en áreas ya clasificadas y que se comprometen a solicitar y apoyar la clasificación del área ante COFEPRIS.
11. Se propone que los recursos de SENASICA puedan ser utilizados para las actividades relacionadas con el PMSMB.

Cabe destacar que estos acuerdos serán analizados en la COFEPRIS y en su caso darles forma pero en si esto es el contenido.

Se anexan facturas de hospedaje y alimentación:

No. De Factura	Cantidad
7205586C-DFCE-4C43-B772-E8FC9B300EEB	1,160. 00
C1792	\$ 130.00
1593	\$ 189.08
<b>Total Facturado</b>	<b>\$ 1,479.08</b>

Sin más por el momento aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

**ATENTAMENTE**

**VICTOR JAVIER ZUMAYA CHAVEZ**  
**TECNICO DEL DEPARTAMENTO DE ACUACULTURA**

C.c.p.- Ing. José Fernando García Romero.-Subsecretario de pesca y Acuicultura.- Para su conocimiento.  
 C.c.p.- Ing.- Enrique Javier Duarte Guluarte.- Encargado de la Dirección de Pesca y Acuicultura.- Mismo fin.  
 C.c.p.- Archivo