

V TALLER DE CAPACITACIÓN PARA EXTENSIONISTAS EN ACUICULTURA

BUENAS PRACTICAS ACUÍCOLAS (BPA)

07 de Junio

Mg. Sc. Katherine Zapata Lovera

Sub Dirección de Sanidad Acuícola - SDSNA



PERÚ

Ministerio
de la Producción

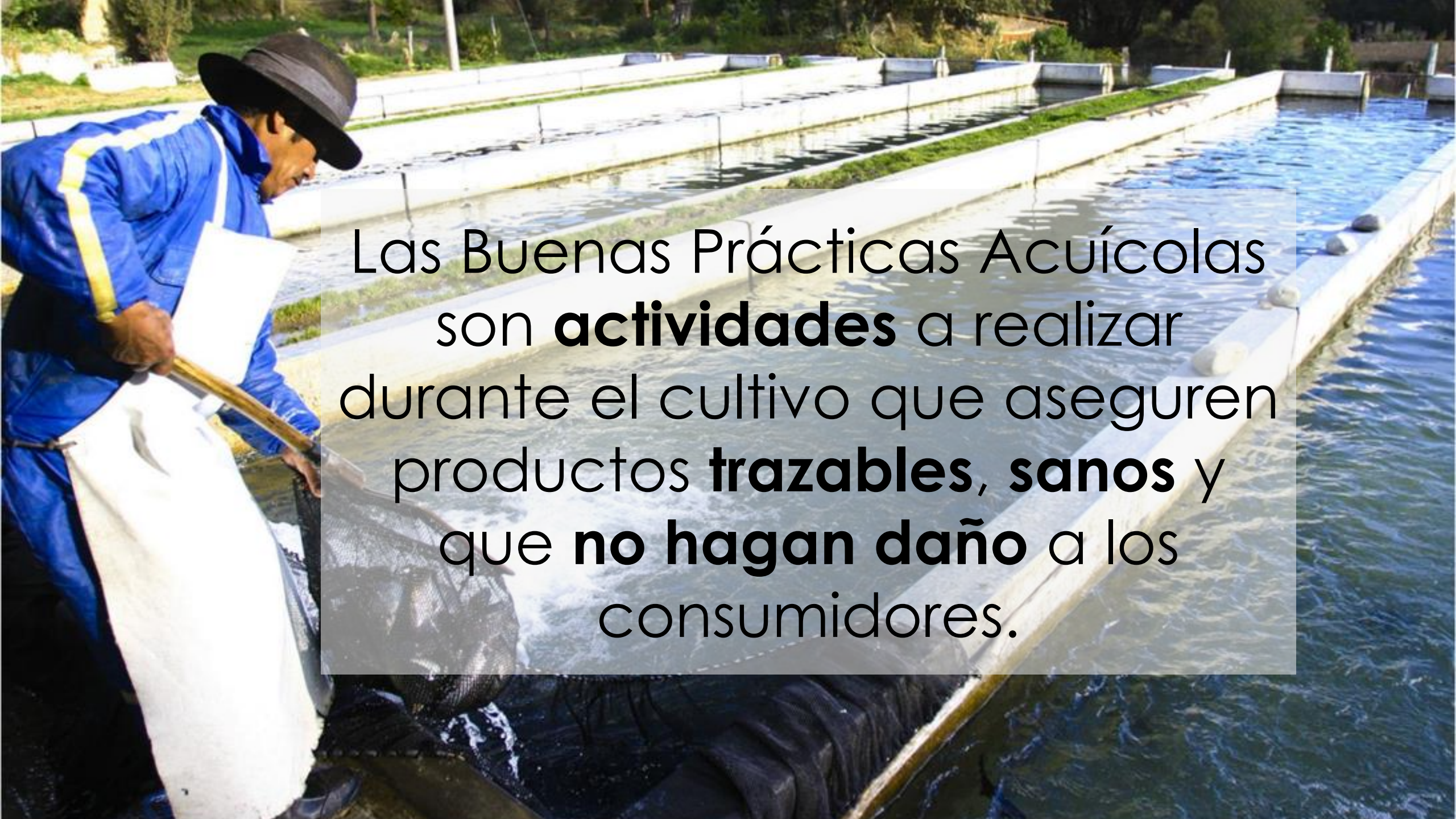


SANIPES

Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera



Buenas Prácticas Acuícolas es:
“Hacer las cosas bien” y además
“Registrarlo”

A fish farmer wearing a blue waterproof suit with yellow reflective stripes and a black hat is working in an aquaculture pond. He is holding a large white net and a wooden pole, likely for harvesting or managing the fish. The pond is part of a series of concrete-lined channels filled with water, with some green algae visible on the sides. The background shows a rural setting with trees and a fence.

Las Buenas Prácticas Acuícolas
son **actividades** a realizar
durante el cultivo que aseguren
productos **trazables, sanos** y
que **no hagan daño** a los
consumidores.

Trazabilidad



Es la capacidad de conocer los elementos que han intervenido en la crianza de nuestros animales, desde el origen de la semilla hasta el final de la cadena de comercialización

La implementación de las BPA nos permite!

Con

- Mantener sanos a nuestros animales.
- Productos que no afecten la salud del consumidor.
- Acceso a nuevos mercados.
- Mejora la competitividad de la empresa.
- Mejor control de la producción.
- Mayor rentabilidad de la empresa.
- Fortalecer la relación empresa y autoridad sanitaria.

Sin

- Animales enfermos.
- Productos con riesgo de contaminación.
- Menores posibilidades de acceder a otros mercados.
- Baja competitividad de la empresa.
- Menor mortalidad, mayor crecimiento, uso indiscriminado de medicamentos.
- Menores ingresos económicos.
- Débil relación con la autoridad sanitaria.

The background image shows a river flowing through a valley. Several concrete barriers or weirs are built across the river, creating a series of pools. On the right bank, three people are standing and looking towards the river. The surrounding landscape is hilly and covered with green vegetation. The text is overlaid in the center of the image.

**Para implementar las Buenas Prácticas
Acuícolas, se debe tener en cuenta las
siguientes consideraciones:**

Consideraciones

- 01 Ubicación
- 02 Calidad de agua
- 03 Infraestructura
- 04 Bioseguridad
- 05 Sanidad Acuícola
- 06 Alimentación
- 07 Productos Veterinarios
- 08 Bienestar animal
- 09 Cosecha y Transporte
- 10 Personal



1

UBICACIÓN



Los centros acuícolas deben estar:

- 💧 En zonas **libres** de contaminación, **apartados** de actividades que generan contaminantes.
- 💧 Aprovechándose de fuentes de agua **no afectadas** por descargas de aguas servidas.
- 💧 Zonas **accesibles** y ambientalmente convenientes.



2

CALIDAD DE AGUA



Consideraciones básicas

- ❧ Contar con la **cantidad** de agua suficiente para el logro de la producción esperada.
- ❧ El agua utilizada para la producción tiene que estar **libre** de contaminación y **cumplir** con los parámetros físicos químicos y microbiológicos óptimos para la especie.
- ❧ La calidad del agua debe ser **monitoreada diariamente** a fin de tomar decisiones en el manejo de la producción. (O_2 mg/l y $T^{\circ}C$).
- ❧ La **calidad** del agua de salida del centro de cultivo **no debe** afectar a otras actividades y medio ambiente.



3

INFRAESTRUCTURA



Debe asegurar

- 📌 Instalaciones **solo** para acuicultura.
- 📌 Diseño y construcción que **evite** la contaminación de los productos y del medio acuático.
- 📌 **Facilitar** la limpieza y desinfección.
- 📌 Cerco perimétrico que **impida** el ingreso de personas y animales.



Debe asegurar

- Puntos de ingreso y salida con control permanente.
- Áreas **identificadas, separadas y dispuestas** de forma que disminuya la contaminación de los productos.



Debe asegurar

- Las fosas sépticas, baños, duchas, y lavamanos deben estar contruidos y colocados de manera que el **drenaje** no suponga riesgos de contaminación a las instalaciones acuícolas.
- Sistemas de **desinfección** para vehículos y personas **en los ingresos** al centro de producción.



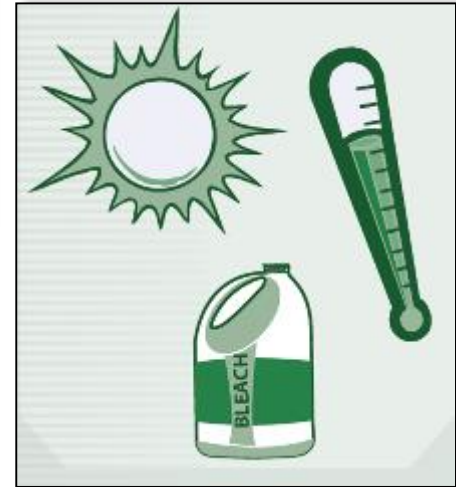
4

BIOSEGURIDAD



Elementos básicos de bioseguridad

- ❖ Cerco perimetral que **controle** el acceso de vehículos, personas y animales.
- ❖ Pediluvios, maniluvios y rodiluvios.
- ❖ Desinfectantes **apropiados y autorizados** para acuicultura.
- ❖ Elementos de **protección** para el personal.



Elementos básicos de bioseguridad

- ❖ Áreas delimitadas y señalizadas.
- ❖ Pajareras, tapas y mallas que eviten predadores.
- ❖ Sistema efectivo de disposición de mortalidad (pozo de mortalidad).
- ❖ Equipos de aseo y retiro de mortalidad exclusivos por unidad de cultivo.



5

SANIDAD ACUÍCOLA



Abastecimiento de ovas, semillas, alevines o postlarvas de calidad certificada

- ❖ Procedimientos estrictos y definidos de bioseguridad.
- ❖ Fuente de agua de buena calidad, filtrada y/o desinfectada.
- ❖ Información productiva y genética certificable.
- ❖ Programa de vigilancia y control de enfermedades.
- ❖ Documentación tributaria y certificación sanitaria (trazabilidad).



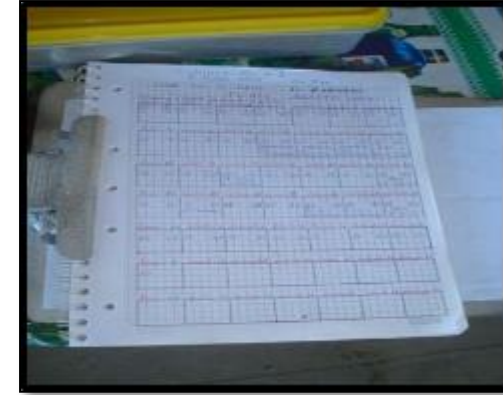
Adecuado manejo sanitario de los animales en su centro de cultivo:

- ✓ Utilizar ovas, semillas, postlarvas y alevines **certificados**.
- ✓ Llevar a cabo la **cuarentena** de los animales nuevos.
- ✓ **Desinfección** de equipos y unidades de cultivo entre ciclos, siembras o campañas de producción.
- ✓ Mantener **densidades de carga** adecuadas a la especie.



Adecuado manejo sanitario de los animales en su centro de cultivo:

- ✓ Contar con un **manejo sanitario** (desinfección, retiro de mortalidad y diagnóstico).
- ✓ Disponer de **registros y lista** de enfermedades diagnosticadas, así como tratamiento empleado.
- ✓ **Identificar** a las unidades productivas sometidas a tratamientos veterinarios.



6

ALIMENTACIÓN



Consideraciones básicas



- Uso de alimentos balanceados que cuenten con **registro sanitario** emitido por el SANIPES.
- Almacén de alimento de **dimensiones adecuadas**, con ventilación y evitando la luz solar.
- Parihuelas o bases sobre las que se apilan las bolsas de alimento **separadas** del suelo y de las paredes.

Consideraciones básicas



- Registros de **salida e ingreso** de almacén.
- Almacenar los **alimentos medicados separados** físicamente de los alimentos no medicados.
- **Registros** de la tasa, frecuencia y hora de alimentación de la especie.

7

PRODUCTOS VETERINARIOS



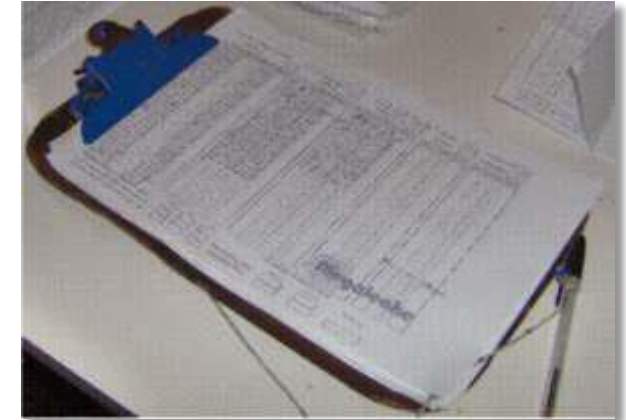
Todos los centros de cultivo deben

- Aplicar los medicamentos veterinarios solo **bajo prescripción** de un médico veterinario de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente.
- Utilizar productos veterinarios **autorizados** por la autoridad competente.
- Cumplir con el **tiempo de retiro** o **carencia** indicado para cada medicamento.



Todos los centros de cultivo deben

- Manejar registro del uso del medicamento indicando:
 - a) **Fecha** de administración.
 - b) **Dosis** administrada, vía de administración y duración del tratamiento.
 - c) Identificación del **lote** o unidad medicada.
 - d) Identificación **del que** suministró el tratamiento.
 - e) **Tiempo de retiro**.
- Almacenar los productos veterinarios en lugar **separado**, en su **envase original** y bajo llave de tal forma de evitar su uso indebido.



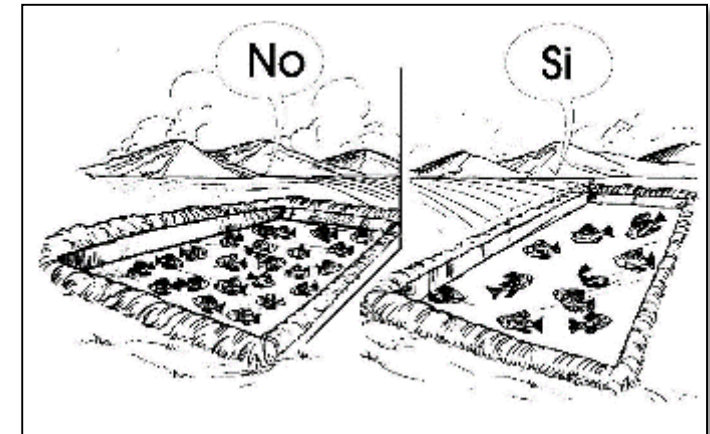
8

BIENESTAR ANIMAL



Prácticas que contribuyan al bienestar animal

- Uso de un ambiente adecuado con respecto a la calidad de agua y requerimientos nutricionales del animal.
- Evitar densidades altas.
- Evitar estrés y maltrato en los animales.
- No utilizar en el manejo de los animales instrumentos que puedan causar lesiones o sufrimiento.



9

COSECHA Y TRANSPORTE



Recomendaciones durante la cosecha y transporte

- Los animales deben ser **enfriados** inmediatamente después de la cosecha para su buena conservación.
- El hielo utilizado para conservar los animales debe ser **fabricado con agua potable**, apta para el consumo humano.
- Los animales deben ser cosechados y transportados manteniendo la **inocuidad e integridad** del producto.
- Los recipientes utilizados para el transporte deben estar **desinfectados**, ser de **uso exclusivo** para este fin y no representar un peligro de contaminación.



10

PERSONAL



Recomendaciones

- ✎ El personal que interviene en labores de crianza o que tenga acceso al centro de producción **no deberá** ser portador de enfermedades.
- ✎ El personal debe recibir **capacitaciones** continuas y guarde registro de ellas.
- ✎ El personal debe tener los **implementos** necesarios para su seguridad y las medidas de bioseguridad.
- ✎ El personal debe contar con un **botiquín** de primeros auxilios.
- ✎ El personal debe tener **SSHH y áreas de alimentación** para el bienestar y protección de la salud sus colaboradores.





SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera



Sede Surquillo: Domingo Orué N° 165, piso 7, Surquillo - Lima, Perú
Sede Ventanilla: Carretera a Ventanilla Km. 5.2, Callao - Perú

Central telefónica: (51-1) 213 8570

www.sanipes.gob.pe



Sanipes



@SanipesPerú



Sanipes TV