



“INFORME TECNICO DE CAMPAÑA SANITARIA MAYO 2007”

CONCEPTO: INFORME TÉCNICO
FECHA: MAYO 2007
CAMPAÑA SANITARIA: CRUSTÁCEOS

De acuerdo con el plan de trabajo establecido para la campaña sanitaria de crustáceos este 2007, se realizaron las siguientes actividades:

- ✓ Continuidad en la elaboración de la tercera parte del protocolo sanitario para el cultivo de camarón 2007, para los productores del valle de Mexicali, San Felipe y San Quintín con los siguientes apartados:

III.- DESARROLLO DEL CULTIVO

MEDIDAS SANITARIAS

1. Alimentación.
 2. Parámetros fisicoquímicos del agua.
 3. Muestreos poblacionales y biometrías.
 4. Revisión de salud de los camarones.
 5. Herramientas de apoyo
 6. Precosecha
 7. Cosecha
- ✓ Asistencia a dos laboratorios productores de postlarvas de camarón, para realizar pruebas de estrés y conteos para embarque de postlarvas para el valle de Mexicali y San Felipe, en “Acuacultores de La Paz” y “Acuacultura Mahr” respectivamente, ubicados en La Paz BCS. Actualmente se esta editando un video con la información de estas visitas para subir a la pagina WEB.
 - ✓ Muestreo y análisis de 4 lotes de postlarvas que arribaron al estado para la detección del virus de la mancha blanca (WSSV) mediante PCR (Polimerase Chain Reaction), no se encontró virus en las muestras (Tabla 1).
 - ✓ Monitoreo y análisis de bacteriología de agua, de tres estanques (Entrada y Salida) de la granja acuícola Vizsomar, ubicada en San Felipe BC. Los resultados se muestran en la tabla 2.
 - ✓ Monitoreo y análisis de bacteriología de agua de una muestra del pozo que utiliza AGROMARISMA para el cultivo de camarón. Ver tabla 2.1.
 - ✓ Se subió a la página WEB del CESAIBC el formato de “aviso de siembra para el 2007” y se llenaron los formatos de los productores interesados para ingresarlos a SAGARPA y devolverlos a los productores (Se entregaron 14 avisos en total).



- ✓ Dentro de las visitas de supervisión de actividades pre-operativas a las granjas acuícolas, GABACA en San Felipe BC., fue la ultima en visitarse a la cual se le hicieron las recomendaciones sanitarias pertinentes.
- ✓ Coordinación del primer curso de capacitación para productores de camarón del ciclo 2007, denominado “Buenas prácticas para el cultivo de camarón”, teniendo como expositor al del Oc. Marco Ross Guerrero, el día 25 de mayo, en las instalaciones de la Secretaria de Fomento Agropecuario, en el Ej. Sinaloa en Mexicali BC.
La presentación estará disponible en la página WEB del CESAIBC. El programa del curso-taller se muestra en la tabla 3.

Tabla 1. Muestreo de Postlarvas para análisis de WSSV mediante PCR							
#	Granja Receptora	Zona	Coordenadas	Procedencia	Cantidad	Fecha y hora	Resultados
1	Acuicultura Intensiva de Baja California	Mexicali	32°37' 22" N 115°19' 23"W	Acuacultores de la paz. La Paz, BCS.	6,600,000	26 de marzo 17:00 hrs.	No detectado
2	Acuicultura Intensiva de Baja California	Mexicali	32°37' 22" N 115°19' 23"W	Acuacultores de la paz. La Paz, BCS.	4,500,000	10 de abril 11:00 hrs.	No detectado
3	Acuícola Vizsomar	San Felipe	31°12'6"N 114°53'36"W	Acuicultura Mahr. La Paz BCS	15,000,000	5 de mayo 19:30 hrs.	No detectado
4	Agromarisma y CET-MAR	San Quintín y Ensenada	30°23'09"N 115°51'49" W	Acuacultores de la paz. La Paz, BCS.	250,000	8 de mayo	No detectado
5	Todas las granjas del valle de Mexicali*	Mexicali		Acuacultores de la paz. La Paz, BCS.	5'588,000	09 de mayo	No detectado
6	Acuícola Pacar	Mexicali	32°12'48" N 115°12'38" W	Acuicultura Mahr. La Paz BCS	300,000	24 de mayo	No detectado

*Los números 3, 4, 5 y 6 son los que corresponden al mes de mayo.



Tabla 2. RESULTADOS DE LOS ANALISIS BACTERIOLÓGICOS DE AGUA DE LA GRANJA ACUICOLA VIZSOMAR			
Resultados			
Determinaciones	Entrada 1	Salida 1	Limites permisibles
Cuenta Total	0 UFC/100 ml	1 UFC/100 ml	
Coliformes Totales	0 NMP / 100 ml	0 NMP / 100 ml	70 NMP / 100 ml
Coliformes Fecales	0 NMP / 100 ml	0 NMP / 100 ml	14 NMP / 100 ml
Determinaciones	Entrada 2	Salida 2	Limites permisibles
Cuenta Total	0 UFC/100 ml	0 UFC/100 ml	
Coliformes Totales	0 NMP / 100 ml	0 NMP / 100 ml	70 NMP / 100 ml
Coliformes Fecales	0 NMP / 100 ml	0 NMP / 100 ml	14 NMP / 100 ml
Determinaciones	Entrada 3	Salida 3	Limites permisibles
Cuenta Total	0 UFC/100 ml	1 UFC/100 ml	
Coliformes Totales	0 NMP / 100 ml	0 NMP / 100 ml	70 NMP / 100 ml
Coliformes Fecales	0 NMP / 100 ml	0 NMP / 100 ml	14 NMP / 100 ml
NMP= Numero Mas Probable		UFC=Unidades Formadoras de Colonias	
Referencias Analíticas: NOM-093-SSA1-1994		NOM-112-SSA1-1994, NOM-127-SSA1-1994	

Tabla 2.1 RESULTADOS DE LOS ANALISIS BACTERIOLÓGICOS DE AGUA DE LA GRANJA AGROMARISMA		
Resultados		
Determinaciones	Agua de Pozo	Limites permisibles
Cuenta Total	1 UFC/100 ml	
Coliformes Totales	0 NMP / 100 ml	70 NMP / 100 ml
Coliformes Fecales	0 NMP / 100 ml	14 NMP / 100 ml
<p>NMP= Numero Mas Probable Referencias Analíticas: NOM-093-SSA1-1994 UFC=Unidades Formadoras de Colonias NOM-112-SSA1-1994, NOM-127-SSA1-1994</p>		



Tabla 3. Programa Curso-Taller “Buenas Practicas de cultivo de camarón”	
8:30 - 9:00	Registro de Asistentes
9:00 - 9:20	Bienvenida y Reglas del Taller
9:20 - 10:00	Montaje de Experimento (Consumo de Oxígeno por alimento)
10:15 - 10:30	Revisar entorno
10:30 - 10:45	Receso
10:45 - 13:30	<p style="text-align: center;">Buenas Practicas de cultivo de camarón:</p> <p style="text-align: center;"><i>I.- PREPARATIVOS PREVIOS AL CICLO DE CULTIVO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparativos previos a la siembra. 2. Secado sanitario y encalado. 3. Mantenimiento de drenes, canal de llamada y bordos. 4. Llenado de estanques. 5. Fertilización. <p style="text-align: center;"><i>II. SIEMBRA:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selección y evaluación de la postlarva. 2. Transporte. 3. Recepción de la postlarva. 4. Aclimatación y siembra. 5. Control de parámetros fisicoquímicos. <p style="text-align: center;"><i>III. DESARROLLO DEL CULTIVO MEDIDAS SANITARIAS:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentación 2. Parámetros fisicoquímicos del agua. 3. Muestras poblacionales y biométricas. 4. Revisión de salud de los camarones. 5. Herramientas de apoyo. 6. Precosecha. 7. Cosecha. <p style="text-align: center;"><i>IV. COSECHA:</i></p> <p style="text-align: center;"><i>V. PROCEDIMIENTOS SANITARIO POST-COSECHA:</i></p>
13:30 - 13:45	Receso
13:45 - 14:00	Ajustes de tiempo
14:00 - 15:00	Comida
15:00 - 16:00	Cierre del experimento, discusión y conclusión
16:00 - 16:15	Receso y/o ajustes
16:15 - 18:00	Mesa redonda sobre problemática y conclusiones. Entrega de constancias