



“INFORME TECNICO DE CAMPAÑA SANITARIA OCTUBRE 2009”

CONCEPTO: INFORME FÍSICO CORRESPONDIENTE AL MES DE OCTUBRE DEL 2009
CAMPAÑA SANITARIA: CRUSTÁCEOS

De acuerdo con el plan de trabajo establecido para el ciclo 2009, se realizaron las siguientes actividades:

- Se realizó un monitoreo de producto de cosecha de las unidades de producción para la determinación de bacteriología. (Tabla 1)
- Se realizó un monitoreo para el proyecto de regionalización para reconocimiento de estatus libre de cabeza amarilla (YHV) a nivel nacional (Tabla 3).
- Se entregó material de difusión de medidas sanitarias para el cultivo de camarón blanco a productores de crustáceos del Estado.



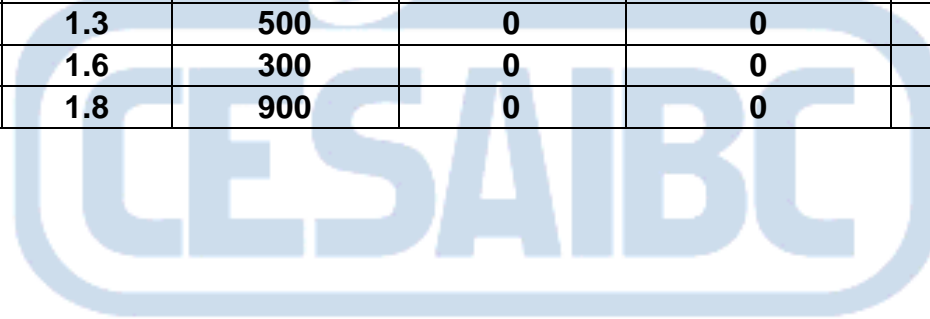


“INFORME TECNICO DE CAMPAÑA SANITARIA OCTUBRE 2009”

Comité Estatal de Sanidad Acuícola e Inocuidad de Baja California A. C.
Avenida Agustín de Iturbide 284-8, Col Obrera, Ensenada B. C., C. P., 22830
Tel/Fax: 646 152 16 56 correo electrónico: cesaibc@yahoo.com.mx

Tabla I. Resultados del monitoreo bacteriológico de productos de las unidades de producción de San Felipe y Mexicali.

Productor	NH3 (mg)	Mesofilos aerobios (UFC/g)	Coliformes fecales (NMP/100g)	Staphylococcus (UFC/g)	Salmonella spp	Vibrio cholerae
Acuicultura Intensiva de Baja California	0.7	2,000	0 NMP/100g	0	Ausente	Ausente
Mezquite Ranch	2.1	2,000	0	0	Ausente	Ausente
Camarón del desierto	1.4	4,000	0	0	Ausente	Ausente
Acuicola Ramos	2.0	2,000	4	0	Ausente	Ausente
Acuicola El Caiman	1.7	5,000	0	0	Ausente	Ausente
Acuicola Pacar	1.8	2,000	0	0	Ausente	Ausente
Acuicola Cortes	2.0	2,000	0	0	Ausente	Ausente
Acuicola El Sauzal	1.2	3,000	4	0	Ausente	Ausente
Camarón Express	1.0	400	0	0	Ausente	Ausente
Acuicola El Padrino	2.0	22	0	0	Ausente	Ausente
Acuicola Plan de Ayala	1.8	19	0	0	Ausente	Ausente
Acuicola Vizsomar	2.2	400	4	0	Ausente	Ausente
Grupo Castro 2000	1.7	600	0	0	Ausente	Ausente
Acuicola Cucapah	1.7	600	23	0	Ausente	Ausente
Acuavalle	1.3	500	0	0	Ausente	Ausente
Acuicola Gabaca	1.6	300	0	0	Ausente	Ausente
Acuicola Carranza	1.8	900	0	0	Ausente	Ausente



**“INFORME TECNICO DE CAMPAÑA SANITARIA
OCTUBRE 2009”**

Tabla II. Valores de referencia para los análisis bacteriológicos de producto en las diferentes empresas

Referencias de análisis de agua		
Definiciones	Referencias Analíticas:	Límites permisibles
NMP= Numero Mas Probable	NOM-110-SSA1-1994	Coliformes fecales <400 NMP
UFC=Unidades Formadoras de Colonias	NOM-112-SSA1-1994	Nitrógeno amoniacal 30mg
Laboratorio responsable	NOM-092-SSA1-1993	Mesófilos aerobios.- 10,000,000 UFC/g
Aseguramiento de la Calidad del CRIP, Ensenada BC.		<i>Staphylococcus spp</i> 1,000 UFC/g
		<i>Salmonella spp.</i> Ausente
		<i>Vibrio cholerae</i> Ausente

Tabla III. Unidades de producción monitoreadas para el proyecto de regionalización para reconocimiento de estatus libre de cabeza amarilla (YHV) a nivel nacional.

Unidad de producción	Superficie	Estanques totales	Estanques muestreados	Organismos muestreados	Tejido colectado
Acuicultura Integral del Valle	2	3	3	60	Branquia
Mezquite Ranch	3	3	3	60	Branquia
Acuicola Ramos	0.3	1	1	60	Branquia
Acuicola El Caiman	1.5	3	2	60	Branquia
Acuicola Pacar	3.5	9	3	60	Branquia
Acuicola Cortes	4.8	3	2	60	Branquia
Acuicola El Sauzal	0.6	1	1	60	Branquia
Acuicola El Padrino	0.5	1	1	60	Branquia
Acuicola Vizsomar	57.3	12	10	60	Branquia
Grupo Castro 2000	0.5	2	2	60	Branquia
Acuicola Cucapah	1	2	2	60	Branquia
Acuicola Gabaca	33	9	9	60	Branquia
Acuicola Carranza	1	2	1	60	Branquia
Acuícola AAA	0.5	1	1	60	Branquia

“INFORME TECNICO DE CAMPAÑA SANITARIA OCTUBRE 2009”

Medidas Sanitarias para el cultivo de Camarón Blanco (Litopenaeus Vannamei) en el estado de Baja California.

CESAIIBC Cultivo de Camarón en Baja California

La actividad acuícola de camarón blanco (*Litopenaeus Vannamei*) en Baja California está localizada en tres áreas diferentes, Mexicali, San Felipe y San Quintín. Las buenas prácticas de producción son importantes para el sano desarrollo del cultivo y la viabilidad económica de la actividad, por lo que se presentan algunas medidas sanitarias y de inocuidad que formarán parte de un cultivo exitoso.

Medidas Sanitarias e Inocuidad

- 1.- Antes de la siembra, llevar a cabo el lavado de cada uno de los estanques así como la limpieza y desinfección de todos los materiales que tengan contacto con el cultivo (redes, filtros, alarmas, comparsitas, coladeras, etc.) Realizar la correcta limpieza y enjuague de los estanques, esto es importante ya que de las condiciones iniciales del estanque depende en gran manera las condiciones iniciales para el éxito del cultivo.
- 2.- Solicita al laboratorio, el certificado de sanidad de la postlarva, para identificar que los organismos se encuentran libres de patógenos (Marcha blanca, virus de Taura, bacterias aerobias, bacterias anaerobias y otros) antes de ser introducidos en el estanque.
- 3.- Dar aviso al Comité Estatal de Sanidad Acuicola e Inocuidad de Baja California (CESAIIBC) cuando introduzcas un nuevo lote de postlarvas o de cualquier tipo de organismos.
- 4.- Es importante no sobrecargar el sistema de cultivo, la densidad de siembra en cada estanque dependerá de factores de las postlarvas así como de la tecnología disponible para el cultivo.
- 5.- El alimento debe tener un estricto control de manejo, debe permanecer almacenado en instalaciones donde no estén en contacto directo con el sol, su humedad y sin contacto directo con el suelo.
- 6.- El cultivo no debe estar sin alimentación ningún momento.
- 7.- Por ningún motivo deben de alimentarse al camarón con otro tipo de alimento que no sea del tipo comercial especializado, ya que, de otra manera se puede producir aflicciones en el sistema digestivo de los organismos.
- 8.- Es importante contar con bitácoras de seguimiento de todo cultivo, de tal forma que se puedan identificar oportunamente situaciones que afecten al ciclo normal del estanque.
- 9.- Cuidar que no haya drenajes de jabón y aceite en los empujadores y alambres luego que no haya contacto con los organismos en cualquier de las etapas del cultivo.
- 10.- Si su cultivo presenta mortalidades inusuales, dar aviso al personal del CESAIIBC.
- 11.- Es necesario que se plácese con tiempo la suspensiones de precosecho de los estanques. Asegurar de desinfectar todo el material necesario y remover del lugar de trabajo todo aquello que pueda contaminar al producto. (Combustibles, col baseros, animales domésticos, etc.)
- 12.- En la cosecha es de gran importancia contar con agua y hielo suficientes ya que de no ser así, el producto puede sufrir una descomposición debido al calor y no puede ser comercializado. También recuerde que todos aquellos que estén en contacto directo con el producto deben de lavarse bien las manos y no estar enfermos.
- 13.- Una vez terminada la cosecha, los estanques tienen que drenarse o por completo, después de drenados limpiar, desinfectar zonas de camaronero o cualquier otro material sobre el fondo de los estanques y después dejarlos secar por un mínimo de 60 días. De esta manera se cierra el ciclo y se inicia los preparativos del año siguiente.
- 14.- Evitar la presencia de animales domésticos y roedores en las áreas de trabajo.
- 15.- Colocar recipientes para el depósito y control de basura.
- 16.- Construcción y uso adecuada de baños ecológicos.

www.cesaibc.org

Comité Estatal de Sanidad Acuicola e Inocuidad de Baja California
 Av. Agustín de Iturbide 2038-B
 Col. Santa Fe, Mexicali, C.P. 21830
 Baja California, México
 Teléfono: (645) 152 11 30
 Email: cesaibc@yahoo.com.mx



Figura 1.- Poster de medidas sanitarias para el cultivo de camarón blanco en Baja California, entregado a los productores del estado.