



Medidas Sanitarias para el cultivo de Camarón blanco (*L.vannamei*) en el estado de Baja California.

Cultivo de Camarón en Baja California

La actividad acuícola de camarón blanco (*Litopenaeus*) 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 secado de cada uno de los estanques así como la limpieza y desinfección de todos los materiales que tengan contacto con el cultivo (mallas, filtros, atarrayas, compuertas, etc.) Realizar la correcta limpieza y enclavado 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 (Mancha blanca, virus de Taura, cabeza amarilla, entre otros.), y de esta manera evitar su introducción y dispersión en el estado.

3.- Dar avisos al Comité Estatal de Sanidad Acuicola e Inocuidad de Baja California (CESAIBC) cuando introduzcas un nuevo lote de postlarva o de cualquier tipo de organismo.

4.- Es importante no sobrecargar el sistema de cultivo, la densidad de siembra en cada estanque dependerá de factores de los estanques 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, sin humedad y sin contacto directo con el suelo.

6.- El cultivo no debe de estar sin alimentación ningún momento.

7.- Por ningún motivo debe de alimentar al camarón con otro tipo de alimento que no sea del tipo comercial balanceado, ya que, de otra manera se puede producir alteraciones en el sistema digestivo de los organismos.

8.- Es necesario que se planeen con tiempo las operaciones de precosecha y cosecha de los estanques. Asegúrese de desinfectar todo el material necesario para la cosecha, remover del lugar de trabajo todo aquello que pueda contaminar al producto (Combustibles, cal, basura, animales domésticos, etc.).

9.- Durante la cosecha es necesario contar con agua potable y hielo elaborado con agua potable. Es de gran importancia contar con agua y hielo suficientes ya que de no ser así, el producto puede sufrir de descomposición debido al calor y no podrá ser comercializado. También recuerde que todos aquellos que entren en contacto directo con el producto deben de lavarse bien las manos y no estar enfermos.

10.- Una vez terminada la cosecha los estanques tienen que drenarse por completo después deberán limpiarse, eliminar los restos de camarón o cualquier otro material sobre el fondo de los estanques y deberán dejarse secar por un mínimo de 45 días. De esta manera se cierra el ciclo y se inician los preparativos del año siguiente.

11.- Evitar la presencia de animales domésticos y roedores en áreas de trabajo.

12.- Colocar recipientes para el depósito y control de basura. Se deberá disponer adecuadamente de la basura

13.- Construir baños ecológicos

www.cesaibc.org

Comité Estatal de Sanidad Acuicola e
Inocuidad de Baja California
Av. Agustín de Iturbide 284-8
Colonia Obrera, C.P. 22830
Ensenada, Baja California.
Tel/Fax (646) 152 16 56
Email : cesaibc@yahoo.com.mx

