

Lunes 02 marzo de 2015

## PRENSA DE LOS ESTADOS

### BAJA CALIFORNIA

#### ***COFEPRIS estableció un cierre temporal de pesca de moluscos bivalvos en BC***

El Sol de Mazatlán (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 27 de febrero de 2015

La Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios estableció un cierre temporal para la captura, comercialización y exportación de moluscos bivalvos en la región de Bahía de los Ángeles. El presidente de la Cámara Nacional de las Industrias Pesquera y Acuícola delegación Baja California (CANAIPECA), Juan Morán Sánchez, señaló que la medida se deriva de la presencia de marea roja en esa zona del suroriente de la entidad. El funcionario explicó que los alimentos del mar que serán restringidos son los que tiene doble concha como las almejas de todo tipo (Generosa, Pismo y Catarina), además de ostiones entre otros. Subrayó que los pescados y mariscos no están sujetos a veda, por lo que los consumidores pueden disfrutarlos sin ningún problema. Resaltó que actualmente existe veda del Alto Golfo de Baja California hasta Puertecitos, así como en las costas de Sonora por la presencia de marea roja.

#### ***Recaudan fondos a favor de vaquita***

El Vigía (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 27 de febrero de 2015

"Ayudar deja un buen sabor de boca", es la comida-maridaje que con el propósito de recaudar fondos para proteger a la vaquita marina, especie en peligro de extinción, realizará mañana sábado en Ensenada la organización ambientalista Pronatura. De acuerdo a lo informado se trata de una reunión gastronómica en la cual participarán cinco destacados chefs bajacalifornianos, cada uno de ellos con un platillo de su creación y que se ofrecerá en cinco tiempos. Todos ellos serán elaborados con camarones extraídos del Alto Golfo, pero que han sido capturados con artes de pesca que no dañan a la vaquita marina. Los chefs participantes son Diego Hernández Baquedano, Ismene Venegas, Humberto Aviles, Oliver Rodríguez Meling y Krista Velasco, de Cervecería Wendlandt, sitio donde se realizará dicha comida a partir de las tres de la tarde.

#### ***Evitarán pesca ilegal en cuaresma***

El Vigía (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 27 de febrero de 2015

La Comisión Nacional Acuicultura y Pesca reforzará la inspección y vigilancia contra los pescadores piratas en la temporada de Cuaresma, periodo en el que se da el mayor consumo de pescados y mariscos en México, informó Mario Aguilar Sánchez, titular de la CONAPESCA. En una reunión celebrada en Mazatlán, Sinaloa, con los oficiales federales de Pesca se informó que las inspecciones se reforzarán en centros pesqueros, rutas de distribución y sitios de comercialización. Anunció que los recortes presupuestales del gobierno federal no afectarán los recursos asignados para las labores de vigilancia pesquera y por el contrario la instrucción es redoblar el combate a la pesca ilegal y restringir tanto la actividad furtiva, como la comercialización ilícita de especies en veda. Aguilar Sánchez dijo que con las modificaciones legales y los convenios de participación que se tienen con entidades municipales y estatales se amplió el campo de vigilancia, además de que se ha realizado la adquisición de parque vehicular y embarcaciones tipo "Defender", que permiten un patrullaje más eficiente y efectivo.

Lunes 02 marzo de 2015

### ***Causan marea roja veda de moluscos***

El Vigía (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 27 de febrero de 2015

Ante la presencia de marea roja en la zona de Bahía de Los Ángeles, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), definió establecer un cierre temporal para la captura, comercialización y exportación de moluscos bivalvos en esa región. Juan Morán Sánchez indicó que la veda se generó luego que el pasado 25 de febrero la COFEPRIS recibiera el reporte del área de epidemiología de San Quintín, de 4 casos de intoxicación en el área de Punta La Gringa en Bahía de los Ángeles. Los alimentos del mar que serán restringidos son los que tienen doble concha, es decir, las almejas de todo tipo, además de ostiones, entre otros. Juan Morán Sánchez enfatizó que los pescados y mariscos no están sujetos a veda, por lo que los consumidores pueden disfrutarlos sin ningún problema. Debido a que la marea roja es un proceso natural, difícilmente puede definirse el tiempo en el que la veda será suspendida. Sin embargo resaltó la importancia de advertir a los lugareños y turistas sobre la situación para prevenir problemas de salud. Fenómeno natural provocado por el incremento numérico de alguna o algunas microalgas en el agua. Al ser el alimento de organismos marinos, como los moluscos bivalvos, pueden provocar daños en la salud de las personas que los consumen, añadió.

## **BAJA CALIFORNIA SUR**

### ***Piden apoyo a la diputada dorita Oropeza para agilizar trámites en lograr permisos***

Por Esto (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 27 de febrero de 2015

Pescadores del municipio de Loreto a través de la diputada Dora Elda Oropeza Villalejo, solicitaron la intervención del Congreso del Estado para que este a su vez exhorte al Comisionado Nacional de Acuicultura y Pesca Mario Gilberto Aguilar Sánchez y al Titular de la Subdelegación de Pesca en Baja California Sur Marco Antonio Muratalla Olivas para que expidan 35 nuevos esfuerzos pesqueros para la pesquería de almeja chocolate a productores del Municipio de Loreto que fueron dictaminados como positivos por la mesa técnica para el ordenamiento de dicha pesquería desde el año 2013, en función del dictamen del INAPESCA. Así mismo para que dicha dependencia federal renueve los permisos ya existentes para la explotación del molusco, pues los trámites de renovación son muy tardados. Mediante Proposición con Punto de Acuerdo presentada en la sesión de la Diputación Permanente del martes 24 de febrero, la diputada Dora Villalejo expuso que productores pesqueros del municipio de Loreto se acercaron para solicitar el apoyo de gestión de la Legislatura Estatal, quienes refieren que desde finales del año 2013 se concluyeron los trabajos para el ordenamiento de la pesquería de almeja chocolate en el municipio de Loreto. (El Sudcaliforniano)

## **SINALOA**

### ***Vigilan a expendedores de pescado y mariscos***

Noroeste (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 27 de febrero de 2015

Regulados por Sanidad y la Procuraduría Federal del Consumidor se encuentran en estos momentos los expendedores de pescado y mariscos de los mercados municipales, quienes mantienen uniformidad en precios al público. Solamente el filete de cazón, la mantarraya y la sierra mantienen una variable en sus costos, comentaron los vendedores. Con cartulinas expuestas al frente de sus negocios, los consumidores pueden observar el precio de cada alimento. Además de ser vigilados con lupa por la PROFECO, los vendedores expusieron que son los mismos clientes quienes están atentos de los precios y promociones de un local a otro

Lunes 02 marzo de 2015

### **"Precios de pescados, arriba de los bolsillos"**

Noroeste (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 27 de febrero de 2015

La lista de precios que la Procuraduría Federal del Consumidor en la entidad estableció para los pescados y mariscos del municipio, resultó cara para algunas personas, opinaron comerciantes de esos productos. En un sondeo, los entrevistados dijeron que los precios propuestos por la PROFECO están por encima de lo que pueden pagar las familias de escasos recursos, por lo que tuvieron que bajarlos aún más.

"Tuvimos que bajarle el precio a casi todo porque la gente no estaba comprando, se estaba quejando de que estaban muy caros; y a pesar de que estaba la lista, no accedía", comentó Fernando González. "Nos trajeron una lista de lo que cuestan el pescado y los mariscos, pero no fue muy bien recibida por la clientela así que preferimos no hacerle caso y bajarle todavía más a la mercancía", agregó Víctor Robles. De esta manera, mencionaron, se aseguran las pocas ventas que tienen en la temporada de Cuaresma y le dan salida al escaso producto que llega a sus locales. Coincidieron en que de continuar esta mala racha, buscarán alguna estrategia para que los productos del mar se vendan a un costo accesible para todos los bolsillos.

### **Que comprueben o se retracten de acusaciones contra camarón piden a COEPRIES**

Línea Directa (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 27 de febrero de 2015

Que se retracten o comprueben que el camarón de Sinaloa es el que ingresó contaminado de la bacteria E. Coli a Baja California Sur, exigió el titular de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca del Estado, Juan Guerra Ochoa, hechas por la COEPRIES de ese estado. Pidió la intervención de la Comisión Estatal de Riesgos Sanitarios de Sinaloa les requiera información precisa ya que la acusación no fundamenta origen, productor, fecha de captura y empaque que permitan la rastreabilidad del camarón presuntamente contaminado, por lo que de no comprobar estas declaraciones existe la sospecha de un proteccionismo de tipo comercial a sus acuicultores. Recalca Guerra Ochoa que en Sinaloa se destinan recursos económicos para establecer toda una estrategia de reducción de riesgos de contaminación que utilizan los acuicultores quienes exportan este producto con los más altos estándares de sanidad y a la fecha no se ha tenido ningún señalamiento de este tipo.

"Manifiéndole que una vez que el producto ha salido de Sinaloa, el manejo de este queda bajo responsabilidad del comercializador, aun cuando el camarón pasa por un proceso de enfriamiento que mantiene inocuo el producto, seguramente en alguna parte del proceso que se realizó en esa entidad (BCS) fue donde se contaminó..."

## **SONORA**

### **Repercute en pescadores de sonora insuficiencia de medusas**

Notimex (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 27 de febrero de 2015

San Luis Río Colorad.- La medusa llamada aguamala casi desapareció este año del Alto Golfo de California y no fue explotada comercialmente, luego de que en 2012 generó un auge inesperado, indicaron cooperativistas del sector. El presidente de la Federación de Cooperativas "Pescadores de la Reserva", Carlos Tirado Pineda, indicó que la presencia de esa especie del mar es insuficiente en esta temporada, "y no reditúa la captura porque hay muy poca".

Recordó que durante el verano anterior los trabajadores de la pesca del poblado Golfo de Santa Clara, Sonora, obtuvieron más de 20 mil toneladas de medusas, las cuales vendieron a tres pesos por kilo. Se generaron recursos importantes para el sector pesquero de la región, debido a ese animal marino que tiene un mercado considerable en el Lejano Oriente, donde se elabora una sopa con ella, expresó. El líder cooperativista indicó que desconocen el por qué las aguamalas no se reprodujeron ahora como el ciclo pasado, aunque reconoció que el año anterior se tuvo una presencia extraordinaria, como nunca, de esa especie.

Lunes 02 marzo de 2015

### SECTOR PESQUERO Y ACUICOLA NACIONAL

#### ***Impulsan SAGARPA-CONAPESCA peces de ornato como alternativa de negocio***

Notimex (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 02 de marzo de 2015

La producción nacional de peces ornamentales es un negocio con perspectivas de crecimiento social y económico que se desarrolla en 23 entidades, donde se cultivan 160 especies y variedades demandadas los amantes de la acuariofilia, informa el comisionado nacional de Acuicultura y Pesca, Mario Aguilar Sánchez. En el marco de la Primera Expo Feria Nacional de Acuarismo en el Distrito Federal, Aguilar Sánchez destacó que en México el comercio de peces de ornato ha crecido 250% durante los últimos diez años y actualmente es del orden de 60 millones de organismos vivos, cuyo valor es de 4,500 millones de pesos, procedentes de cerca de 700 unidades productivas. En ese sentido, el funcionario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación indica que el manejo productivo y sustentable requiere del compromiso efectivo de los tres niveles de Gobierno, la industria de acuarios, los productores, importadores e investigadores, toda vez que se trata de una actividad que significa una importante derrama económica regional, e ingresos que contribuyen a mejorar la economía de quienes se dedican a ella. De acuerdo con Hegel Cortés Miranda, secretario de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades, -SEDEREC-, del Gobierno del Distrito Federal, el estado líder en producción de especies ornamentales es Morelos, seguido de Yucatán. Las otras entidades productoras son Veracruz, Distrito Federal, Jalisco, México, Michoacán, Guanajuato, Campeche, Guerrero, Hidalgo, Nayarit, Nuevo León, Oaxaca, Puebla, Querétaro, Quintana Roo, San Luis Potosí, Sinaloa, Sonora, Tabasco y Tamaulipas.