



IV Mesa Sectorial FISHEALTH

14-junio-2023 online

Sostenibilidad y control de enfermedades en acuicultura para una cadena alimentaria segura y saludable

Piscis sanus in corpore sano



APROMAR

- “Peces” no son una sola especie, sino muchas, y con considerables diferencias biológicas entre ellas.
- El ciclo vital de los peces tiene etapas muy diferentes (más diverso que el de vertebrados terrestres).





APROMAR

- Los sistemas de piscicultura en España son variados. Se realiza acuicultura tanto en aguas marinas como dulces, y utilizando sistemas de producción diversos (tanques/ estanques/viveros y en circuito abierto/ cerrado).





APROMAR

- Los acuicultores somos propietarios legales de los animales cultivados y, por ende, responsables de ellos.
- Esto incluye la salud y bienestar de los peces.
- El enfoque de la piscicultura es la prevención de enfermedades.





APROMAR

¿Porqué *Piscis sanus in corpore sano?*

- Porque somos lo que comemos.
- Porque el pescado es nutricionalmente un súper alimento.
- Porque peces sanos garantizan un pescado más seguro.
- Porque peces sanos ayudan a mantener controlado el impacto ambiental de la acuicultura, y un medioambiente sano es esencial para nuestra salud: concepto *One health*
- Porque cultivando peces sanos apoyamos su bienestar y nos hace a todos sentirnos mejor.



Otras cuestiones relevantes

- Las buenas prácticas de cría a nivel de granja, y las medidas de bioseguridad asociadas, son clave para garantizar altos niveles de salud y bienestar.
- La idónea localización de las granjas de acuicultura es un frecuentemente olvidado elemento determinante de la salud y el bienestar de los peces. [Como también lo es para la gestión del impacto ambiental].
- Importancia del diseño y mantenimiento de las instalaciones y equipos.
- La formación de las personas trabajadoras y su motivación son esenciales para la salud y bienestar de los peces.



Más cuestiones relevantes

- Defendemos un enfoque holístico que abarca las cuestiones específicas de salud y bienestar pero junto con las limitaciones de la naturaleza del entorno físico/químico de cría, la seguridad de los trabajadores, la protección del medio ambiente, la calidad del producto y la viabilidad económica.
- Los episodios zoonóticos son prácticamente inexistentes en el pescado de acuicultura.
- Cuidado especial debe tenerse en los procesos de manipulación y transformación del pescado
- Comprendemos y asumimos la relevancia de comunicar a la sociedad sobre cómo tratamos a nuestros peces de cultivo.



Actividades de APROMAR: SALUD Y BIENESTAR DE LOS PECES

Establecimiento de FEADSA y la red de ADS

ADS = Agrupación de Defensa Sanitaria de Acuicultura (por CA).

FEADSA = Federación Española de ADS de Acuicultura (Nacional).

- Cada ADS con un veterinario que accede libremente a todas las granjas de la región.
- Planes comunes de protección de la salud de los peces
- Comunicación de brotes de enfermedades entre los miembros.
- Comunicación con las autoridades públicas.
- FEADSA: Lobby y recomendaciones a nivel nacional y de la UE.

FEADSA
FEDERACIÓN
ESPAÑOLA DE AGRUPACIONES
DE DEFENSA SANITARIA
DE ACUICULTURA

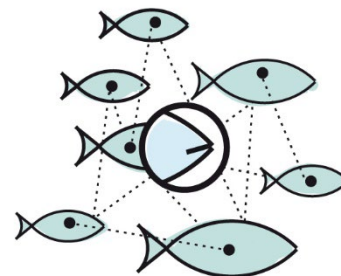


Actividades de APROMAR: INNOVACIÓN

Establecimiento de REMA

REMA = Red APROMAR de Innovación (Nacional).

- Comité Técnico con participación de directores de empresas (producción/calidad/innovación).
- Diseño y desarrollo de proyectos de innovación.



REMA

RED APROMAR DE INNOVACIÓN

Actividades de APROMAR: FORMACIÓN

- Diseño y desarrollo de cursos de formación.
- Formación permanente.
- Presenciales y online.
 - Alimentación de peces.
 - Salud de los peces.
 - Bienestar de los peces.



APROMAR
Asociación Española de Acuicultores de España



CENP
APLICACIONES

Curso online
**Conceptos Específicos de la
Alimentación en Acuicultura**

Inicio: 19 de febrero 2019
Final: 27 de marzo 2019
Duración: 40 horas
Contáctanos: 91 4484841
noelia.lorenzo@cenp.com

Precio asociados: 175€
No asociados: 195€





APROMAR

¡Pero por encima de todo en APROMAR
compartimos visión e ilusión!

Piscis sanus in corpore sano

Javier Ojeda
APROMAR
ojeda@apromar.es

