

Se lanzó la edición del Manual de Buenas Prácticas para la producción de Moluscos bivalvos.

A raíz del trabajo conjunto del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, a través de la Dirección de Acuicultura y el Consejo Federal de Inversiones, se confeccionó en el marco de las guías y manuales de trabajo, el Manual de Buenas Prácticas para la producción de Moluscos bivalvos, con el objetivo de brindar una herramienta útil para el productor a fin de concientizar e implementar rutinas de Buenas Prácticas en los procesos de producción, transmitiendo de esta manera mayor seguridad al consumidor.

Una de las características más importantes de la República Argentina, es la de ser productora de alimentos de buena calidad, hecho que le ha permitido comercializar sus productos en mercados muy exigentes.

Sin embargo, en términos generales, es reducido el consumo de productos de la pesca y acuicultura, menos aún si nos referimos a los moluscos bivalvos. Son varias las razones para que esto suceda; entre ellas y según manifiestan numerosos consumidores es que tienen escasa confiabilidad en los productos, en parte porque no se explicita su origen, lo que va acompañado normalmente de cierto temor a que su consumo produzca un efecto adverso a la salud. En este contexto, la dura labor de quienes intervienen cotidianamente en la recolección y/o el cultivo de moluscos bivalvos, luego de transitar por diversos caminos comerciales, terminan en la mesa del consumidor; debiendo ser realizadas las distintas etapas de manera tal que brinde el mayor beneficio.

Asimismo resulta oportuno mencionar que nuestro país cuenta con ventajas naturales. Al menos hasta el momento, las zonas que ya están clasificadas para este tipo de producciones y de acuerdo con los datos existentes, también las que están en vías de clasificación, son todas de tipo "A"; lo que significa que son productos que se pueden comercializar vivos.

Por lo antes expuesto resulta sumamente importante la aplicación de las BUENAS PRÁCTICAS desde el cultivo hasta la mesa.

En otras palabras, es un trabajo que debe practicarse con los cuidados necesarios a fin de evitar potenciales inconvenientes que puedan perjudicar la actividad, permitiendo que esta labor tenga un crecimiento en valor, con las prácticas que merece. Es así que el presente documento se basa en la importancia de los moluscos bivalvos como producto alimenticio, además de tener en cuenta los aspectos sociales, medioambientales, de salud animal y salud pública, entre otros vinculados a la actividad.

La intención de este MANUAL es la de acompañar y asistir a las personas que trabajan en la manipulación de moluscos bivalvos destinados al consumo humano, con el fin de obtener un producto inocuo y de buena calidad, cumpliendo las pautas establecidas en las normativas vigentes. Está organizado para ser una herramienta útil para la producción y también para ser usada en los programas de capacitación y entrenamiento que desarrollan, tanto las autoridades competentes como productores particulares.

Su diseño trata de brindar los lineamientos básicos para la aplicación de las buenas prácticas de manufactura por parte de recolectores costeros, buzos y cultivadores, así como todos los que intervienen en los procesos primarios postcosecha, tales como transporte o preparación de los productos para su venta inmediata.

Si bien la producción y el comercio de la acuicultura han aumentado, también surgieron preocupaciones en relación con los posibles impactos negativos sobre el ambiente, las comunidades y los consumidores. La solución a esta problemática, ha sido el desarrollo, por parte de la FAO, de directrices para la certificación de acuicultura, que fueron recientemente aprobadas.

Este Manual contiene un glosario para ayudar al lector con alguna de los términos empleados y una serie de fichas técnicas con la descripción de los principales moluscos bivalvos de uso comercial en la República Argentina. También se explicitan las razones por las cuales se clasifican las zonas de producción, las tareas de control y la importancia de mantener estas zonas controladas. Asimismo, se explican programas de alerta rápida para evitar la extracción en lugares que resulten potencialmente peligrosos, y los mecanismos por los que se generan las vedas o prohibiciones de extracción ante estos y otros casos.

Además, se describen otras acciones y aspectos que deben ser considerados para que estos productos lleguen en las mejores condiciones al consumidor.

El Manual fue realizado por el M.V. Cesar Gentile, el M.V. Ramiro Duffard y la Lic. Marcela A Alvarez; y la edición e impresión por parte del CFI. Este material se está utilizando actualmente para la realización de talleres coordinados por la DIRECCIÓN DE ACUICULTURA en las distintas provincias enfocadas al sector artesanal de producción de bivalvos y para el sector público; como una herramienta informativa y formativa de consulta.

