

Prólogo

El sector pesquero abarca el conjunto de actividades que tienen origen en el aprovechamiento de los recursos de la flora y la fauna acuáticas, en especial, la captura y el cultivo de esos recursos, su transformación y su comercialización. Es parte del quehacer económico nacional y adquiere vital importancia en la generación de alimentos de alto valor nutritivo, empleo e ingresos económicos para la población, así como fuente de insumos para la industria alimentaria y de divisas para el país.

Considerando la apertura comercial de los productos alimentarios en el ámbito internacional y la suscripción de acuerdos en este ámbito, las autoridades sanitarias de los países han considerado prioritario el establecimiento de políticas que aseguren la sanidad y la inocuidad de los alimentos y su acceso a los mercados nacionales e internacionales.

En el ámbito global, dos factores han incidido directamente en la relevancia y el uso del concepto “sanidad animal”: *a)* el riesgo que se genera en la salud pública al consumir productos en mal estado, y *b)* la premisa de ser responsables ante la contaminación del medio ambiente.

Derivado de lo anterior, la sanidad y la inocuidad se han convertido en un importante activo de los países para participar en el comercio agroalimentario, por lo que son más estrictos en el control de plagas y enfermedades, acorde con políticas orientadas a preservar la vida silvestre, la salud animal y con el fin de garantizar la calidad y la inocuidad de los alimentos para la población. Por tal motivo, los países exportadores de productos, como lo es México, deben invertir en un control cada vez más riguroso en el que la sanidad, la calidad e inocuidad agroalimentaria

se convierten en la piedra angular para que se lleve a cabo el comercio internacional.

Uno de los sistemas de producción de alimentos en el ámbito internacional de mayor crecimiento en las últimas tres décadas ha sido la acuicultura que, como resultado de haberse diversificado, intensificado y tecnificado con suma rapidez, contribuye a la producción de alimentos, generación de divisas y seguridad alimentaria; sin embargo, sus productos deben ser regulados por las agencias sanitarias y de inocuidad internacionales.

México, en correspondencia, ha incluido de nueva cuenta la sanidad y la inocuidad como parte de su política referente a la seguridad alimentaria, tanto por la tendencia mundial, como para asegurar e incrementar la comercialización interna y de exportación de sus productos.

En virtud de lo anterior, y de que la sanidad y la inocuidad acuícola son prioritarias para México como estrategias que aseguren e incrementen la disponibilidad de productos alimenticios, tanto para la comercialización interna como para exportación, se considera necesario que el productor interactúe con instituciones de investigación dedicadas a generar información relevante sobre estos asuntos. Al estar actualizados podrán enfrentar los nuevos escenarios del mercado. Esta interacción se genera en foros como el de Sanidad e Inocuidad Acuícola, donde se presentan los resultados de investigaciones pertinentes.

Dada la relevancia de los aspectos que permitan una producción sustentable, se deberán considerar los aspectos sanitarios y de inocuidad en la producción de especies acuáticas, aquí mencionados. En este número especial se presenta una recopilación de eventos de mortalidad

en moluscos bivalvos, su origen y las estrategias de manejo para minimizar o erradicar los efectos causados por las enfermedades o parásitos pro-

pios del cultivo de estas especies o, en general, de organismos acuáticos.

Dr. Marco Linné Unzueta Bustamante