

# BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO A BORDO

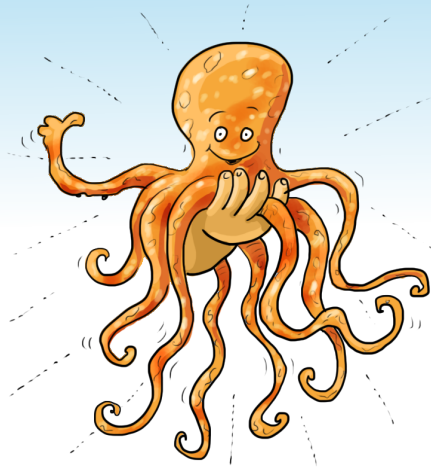
EN LA PESCA DE PULPO,  
LA INOCUIDAD ESTÁ EN TUS MANOS



# INOCUIDAD

Es la característica de que el alimento es apto para consumo humano

Las buenas prácticas garantizan un producto de **primera calidad**.



**CALIDAD**  
para el consumo nacional  
y de exportación a nivel internacional.

# VENTAJAS DEL ALIMENTO INOCUO



**Garantía de compra**



**Producto de prestigio internacional**



**Mejores ingresos**



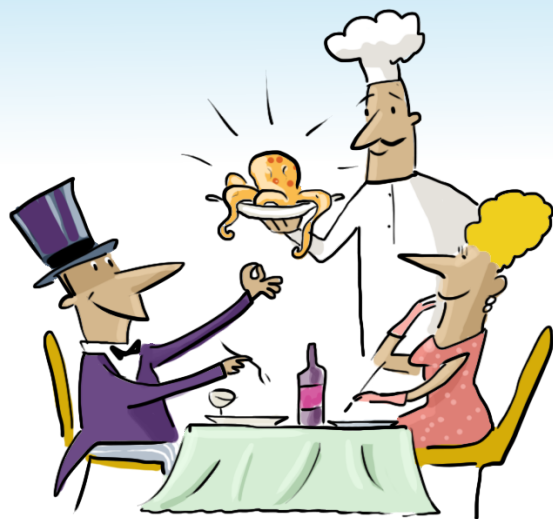
**Reconocimiento en BPMB**  
(buenas prácticas de manejo a bordo)

# EL PULPO MAYA

*(Octopus maya)*

## PRODUCTO DE EXPORTACIÓN

El pulpo maya es un producto de consumo humano muy apreciado en los mercados internacionales.



## Principales países donde se exporta el pulpo maya



Para que el pulpo siga siendo

**inocuo**

y con

**calidad de exportación**

se deben implementar las

# BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO A BORDO

SON LAS ACCIONES QUE GARANTIZAN LA **INOCUIDAD** DEL PULPO DURANTE LA PESCA



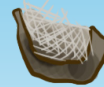
EN ESPECIAL LAS ACCIONES QUE SE HACEN CONTRA LA **CONTAMINACIÓN**

## CONTAMINANTES

### FÍSICOS



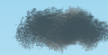
Astillas de madera



Cascarón de fibra



Anzuelos



Óxido

### QUÍMICOS



Gasolina



Aceite de motor



Cloro



Ácido muriático

### MICROBIOLÓGICOS



Bacterias  
Productos podridos



Mala higiene



Mala limpieza del equipo



Deshechos fecales

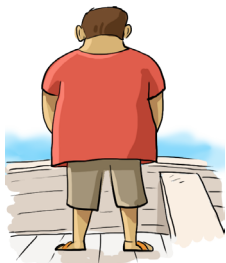
## MANIPULACIÓN DEL PULPO

Buen manejo del pulpo desde la pesca y el transporte hasta la descarga.



Tener siempre las manos limpias

(Si hace al baño lavarse las manos con agua potable. Llevar botellón y jabón).



Evitar tirar el pulpo en la lancha.



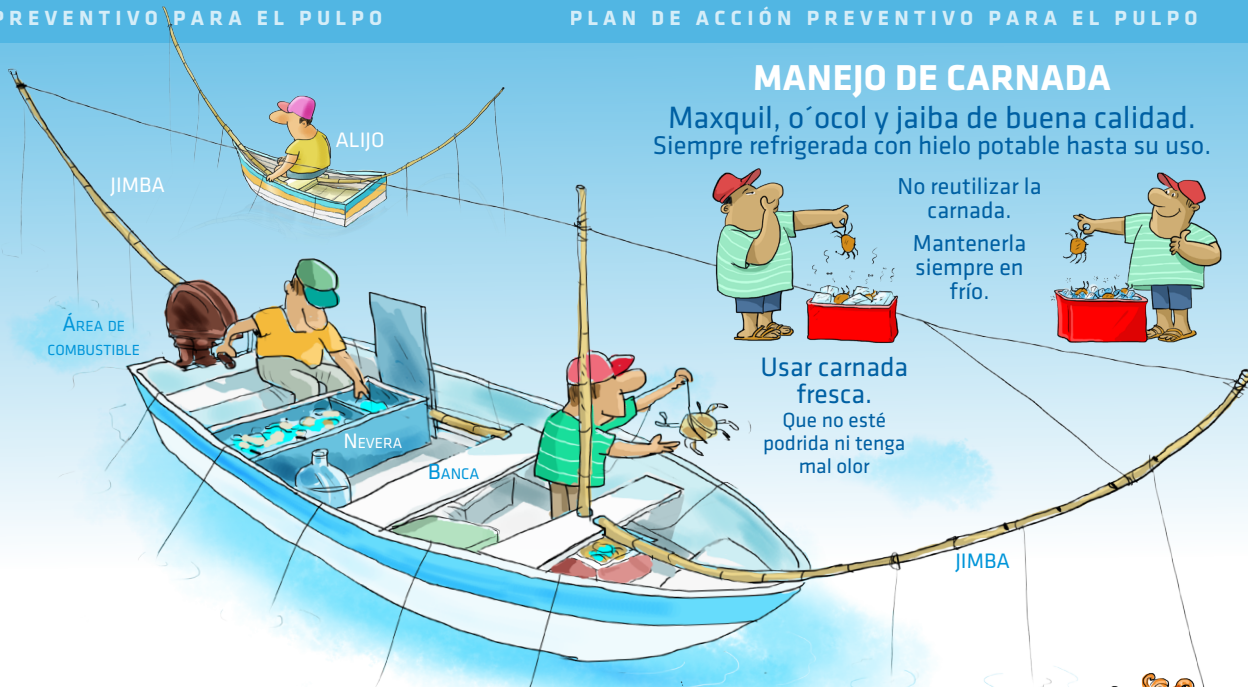
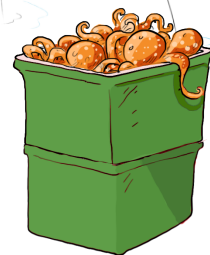
El pulpo debe ir del mar directamente a la nevera.



Evitar el sol.

Usar taras de arrastre lisas y cerradas.

Una sobre otra para que el pulpo no entre en contacto con el piso.



## MANEJO DE CARNADA

Maxquil, o'ocol y jaiba de buena calidad. Siempre refrigerada con hielo potable hasta su uso.

No reutilizar la carnada.

Mantenerla siempre en frío.



Usar carnada fresca. Que no esté podrida ni tenga mal olor



# LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

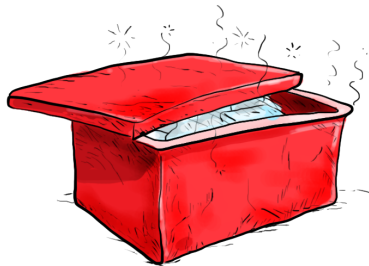
¡La higiene del equipo que usas es fundamental!



Lavar la lancha con detergente y cloro. Enjuagar muy bien con agua.

No lavar las lanchas en la orilla y menos con agua del mar.

Lavar y desinfectar a diario la nevera.



Usar cloro y detergente.

# EL PESCADOR

El pescador es el que **contamina** o el que **protege**, por eso es lo más importante para la protección del pulpo.



Iniciar la jornada bañado, con ropa limpia y camiseta, para que evitar que caiga el sudor sobre el producto.



Lavar y desinfectar las superficies que vayan a estar en contacto con el pulpo.

# NUNCA PIERDAS LA CADENA DE FRÍO

Carga suficiente hielo.

Conserva rápidamente en la nevera.



Verifica que tengas suficiente hielo durante el transporte.



En el desembarque **NO** arrastres el producto en el piso.



¡Entrega un producto de primera!



**HIELO POTABLE**  
Siempre transportado en recipientes limpios y desinfectados.



Usar agua potable para el hielo.



**CUIDE SU HIELO**  
Debe haber hielo suficiente tanto para la carnada como para el pulpo.



Lavar las manos.



**HIELO PICADO**  
El hielo debe estar picado.



## INSCRÍBETE EN EL PROGRAMA DE INOCUIDAD

Sólo tienes que firmar tu  
**AVISO DE ADHESIÓN**

El programa no tiene costo e incluye:

- Asistencia técnica
- Capacitación
- Control microbiológico del producto
- Entrega de reconocimiento en BPMB  
(Buenas prácticas de manejo a bordo)



## AL INSCRIBIRTE EN EL CESAY

Recibes atención integral  
y sin costo para que logres  
implementar las  
**buenas prácticas**  
en la pesca  
del pulpo.







Para mayores informes comunicarse con:  
Comité Estatal de Sanidad Acuícola de Yucatán.  
Calle 17 #344 X 10 y 12 Col. San Esteban  
Tel: 938 21 80 – Mérida, Yucatán  
[cesay@cesay.org.mx](mailto:cesay@cesay.org.mx) / [www.cesay.org.mx](http://www.cesay.org.mx)



SAGARPA

[www.sagarpa.gob.mx](http://www.sagarpa.gob.mx)

Para mayor información  
consulye las páginas de:



SENASICA  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD  
AGROALIMENTARIA

[www.senasica.gob.mx](http://www.senasica.gob.mx)

“ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO.  
QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA”.