

DIRECTORIO

Comité de Sanidad Acuicola del Estado de México. A. C.

C. BERNARDO SOTO GONZÁLEZ
Presidente

MVZ. Alberto Ambrosio Sánchez.
Gerente

MVZ. Gerardo Salguero Silva
Coordinador de Sanidad

MVZ. Cesar Iván Gutiérrez Villavicencio
Coordinador de Inocuidad

Región 1.- Zumpango

MVZ Alberto Manjarrez González

Región 2.- Valle de Bravo

MVZ Gerardo Aguilar Hernandez

Región 3.- Coatepec Harinas

MVZ Gerardo Guzmán Gálvez

Región 4.- Ocoyoacac

MVZ. Juan Carlos Espinosa Guía

Región 5.- Amanalco de Becerra

MVZ Rodrigo López Chávez

Región 6.- Tejupilco.

MVZ Marco Antonio Cruz Blanca García

Región 7.- Atlacomulco

MVZ Edgar Enríquez Gómez

Región 8.- Jilotzingo

MVZ Hugo Pablo González Gamboa

Región 9.- Jilotepec

Región 10.- Amecameca

MVZ Yazmín Toral Pérez

Región 11.- Toluca

MVZ Salvador César de la Ascensión Montenegro Morales

Región 12.- Tenancingo

Región 13.- Acambay

MAYOR INFORMACIÓN CON:

Subdelegación de Pesca de la SAGARPA en el
Estado de México.

Teléfono: (01722) 278 12 18.

Dirección de Sanidad Agropecuaria
de la SEDAGRO del Estado de México.

Teléfono: (01722) 275 64 00 Ext. 5740 y 5741.

Comité de Sanidad Acuicola del Estado de México, A. C.

Tel. (722) 773 27 96

Fax (722) 773 27 97

Correo: csaem_acuicola@yahoo.com.mx

Página WEB: www.csaem.org



La Subdelegación de Pesca de la SAGARPA en el Estado de México;
La Dirección de Sanidad Agropecuaria de la SEDAGRO del Estado de México y el
Comité de Sanidad Acuicola del Estado de México, A. C.
Tienen el honor de invitar a Ud a la:

1a entrega de Reconocimientos en la Aplicación de las Buenas Prácticas de Producción Acuicola.



Lugar:
Centro de Capacitación de los Productores del ICAMEX,
Rancho Guadalupe; Conjunto SEDAGRO.

Hora:
11:00 horas

Fecha:
Miércoles 28 de Julio de 2010.

Que es inocuidad:

Es la condición de los alimentos que garantiza que no causaran daño al consumidor cuando se preparen y /o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

La inocuidad es uno de los cuatro grupos básicos de características que junto con las nutricionales (condición que proporcione y cubra las necesidades de alimentación), las organolépticas (las que se distinguen con los órganos de los sentidos, tacto, olfato, gusto y vista) y las comerciales componen la calidad de los alimentos.

Programa:

Tema	Participante.	Hora
Registro	CSAEM	10:45 – 11:00
Presentación y bienvenida	Autoridades	11:00 – 11:15
Reseña de avances en inocuidad en el Estado de México	CSAEM	11:15 – 11:25
Palabras de la SAGARPA		11:25 – 11:40
Palabras de Gobierno del Estado de México		11:40 – 11:55
Entrega de reconocimientos	Todos los asistentes	11:55 – 12:15
Clausura	Asistentes	12:15 – 12:30

Unidades de producción reconocidas:

No	UPA	Propietario	Comunidad	Municipio	Ciclo en que fue reconocida	Especie	Vigencia reconocimiento 2010	
1	Las Lajas	Gabriel Miranda Martínez	El Chabaranero	Chapa de Mota	2007	Trucha	08/06/2010	08/06/2011
2	La Cabañita	Andrés González Martínez	La Cañada	Villa Del Carbón	2008	Trucha	08/06/2010	08/06/2011
3	La Mora I	Sivoto González Rastrana	San Juan Xoconusco	Donato Guerra	2008	Trucha	08/06/2010	08/06/2011
4	Truchas Don José	José Chávez Villafraico	Embonzaro	Isidro Fabela	2008	Trucha	08/06/2010	08/06/2011
5	Ecoturístico El Pedrozo	Act. Gerardo Fernandez Linares	Sta. Ana Jilotzingo	Jilotzingo	2009	Trucha	08/06/2010	08/06/2011
6	Los 2 Potrillos	Juan Yaquez Avila	Comral de Piedra	Amanalco de Becerra	2009	Trucha	08/06/2010	08/06/2011
7	El Pericón	Olga Zarza Acevedo	El Zapote	Donato Guerra	2009	Trucha	08/06/2010	08/06/2011
8	La Joya	Rigoberto Gonzalez Berrios	Xoconusco	Donato Guerra	2009	Trucha	08/06/2010	08/06/2011
9	Unidad de Jesus	Maria Edith Gonzaga Garcia	Lomas de Emiliano Zapata	San Andres Timilpan	2010	Carpa	08/06/2010	08/06/2011
10	La Cañada Paso Blanco	Daniel Mena Nava	La Cima de La Cañada	Huixquilucan	2010	Trucha	08/06/2010	08/06/2011

Beneficios:

- Mejora en los procesos de producción al tener control.
- Minimización de los riesgos sanitarios
- Aprovechamiento de los recursos asignados al proceso.
- Apertura a los mercados de comercialización.
- Que su producto sea sano e inocuo a los consumidores.



Reconocimiento que otorga el **SENASICA** a las unidades de producción acuícola que cumplen las BPPA.



Muestra presentada por el Restaurante Camino Real en la visita realizada por TV Mexiquense a la UPA Puente Viejo del municipio de Ocoyoacac. Octubre 2009.