Aquaculture Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

La seguridad en la acuicultura se refiere al conjunto de prácticas, protocolos y medidas establecidas para garantizar el bienestar y la protección de los organismos acuáticos, los trabajadores y el medio ambiente en las operaciones acuícolas. La acuicultura, también conocida como piscicultura o acuicultura, implica el cultivo de peces, mariscos y plantas acuáticas en entornos controlados como estanques, tanques o corrales de red.

CUÁL ES EL PELIGRO

PRINCIPALES PELIGROS DE LA SEGURIDAD EN LA ACUICULTURA

- Las instalaciones acuícolas pueden ser susceptibles al brote y la propagación de enfermedades entre los peces o mariscos cultivados. Los patógenos pueden afectar a la salud y la supervivencia de las especies cultivadas, provocando pérdidas económicas y posibles consecuencias medioambientales si no se tratan o se gestionan mal.
- La gestión inadecuada de los residuos, el uso excesivo de antibióticos o productos químicos y la fuga de especies de piscifactoría a la naturaleza pueden tener consecuencias negativas para el medio ambiente. Entre ellos se incluyen la contaminación del agua, la degradación del hábitat, la competencia con especies autóctonas y las interacciones genéticas con poblaciones salvajes.
- Una gestión inadecuada de la calidad del agua puede conducir a condiciones subóptimas para las especies cultivadas, con el consiguiente estrés, tasas de crecimiento reducidas y mayor susceptibilidad a las enfermedades. La acumulación de productos de desecho, el exceso de nutrientes y las fluctuaciones en los niveles de temperatura y oxígeno pueden

afectar negativamente a la salud y la productividad de los organismos cultivados.

- Los trabajadores que participan en operaciones acuícolas pueden enfrentarse a diversos riesgos laborales, como lesiones físicas, resbalones y caídas, exposición a productos químicos nocivos y enfermedades zoonóticas. Unas instalaciones mal diseñadas, una capacitación inadecuada en materia de seguridad y la falta de EPP pueden aumentar el riesgo de accidentes y lesiones.
- Si los peces o crustáceos de piscifactoría se escapan de las instalaciones acuícolas, pueden reproducirse con poblaciones salvajes, dando lugar a interacciones genéticas y posibles alteraciones de los ecosistemas locales.
- La contaminación de los productos de la acuicultura con patógenos, contaminantes o niveles excesivos de sustancias químicas puede plantear riesgos para la salud de los consumidores.
- El incumplimiento de la normativa relacionada con la calidad del agua, la gestión de enfermedades, la eliminación de residuos y otros aspectos de seguridad puede dar lugar a multas, suspensiones de la producción o el cierre de las explotaciones acuícolas.

COMO PROTEGERSE

MEJORES PRÁCTICAS DE LOS TRABAJADORES PARA LOGRAR LA ACUICULTURA

- Adquirir los conocimientos y habilidades necesarios relacionados con la seguridad en la acuicultura. Manténgase al día de las últimas prácticas, normativas y resultados de investigación del sector. Asista a programas de capacitación, talleres y seminarios pertinentes para mejorar su comprensión de los principios y las mejores prácticas de seguridad en la acuicultura.
- Siga todos los protocolos, procedimientos y directrices de seguridad establecidos para su explotación acuícola. Esto incluye las medidas de bioseguridad, los protocolos de control y gestión de la calidad del agua y las directrices de salud y seguridad en el trabajo.

- Preste mucha atención a los detalles en todos los aspectos de su trabajo. Controle los parámetros de calidad del agua, observe el comportamiento de los peces e identifique cualquier signo de enfermedad o condición anormal.
- Mantenga una comunicación clara y abierta con sus supervisores, colegas y directivos en relación con los problemas o incidentes de seguridad. Notifique inmediatamente cualquier peligro, accidente o problema medioambiental que observe.
- Utilice los EPP adecuados que requiera la actividad acuícola. Esto puede incluir guantes, ropa protectora, gafas de seguridad, botas o respiradores.
- Participe en la educación y capacitación continuas para mejorar su comprensión de la seguridad en la acuicultura y mantenerse actualizado sobre los avances en este campo.
- Los esfuerzos de colaboración ayudan a identificar y abordar los problemas de seguridad de forma colectiva, mejorando la cultura general de seguridad de la explotación acuícola.
- Sea consciente del impacto potencial de sus acciones en el ecosistema circundante. Siga prácticas responsables de gestión de residuos, minimice el uso de productos químicos y contribuya a la sostenibilidad de las operaciones acuícolas.
- Reflexione periódicamente sobre sus propias prácticas y acciones. Busque activamente la opinión de supervisores y colegas para mejorar continuamente sus habilidades y contribuir a un entorno de trabajo más seguro.

DIRECTRICES DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA SEGURIDAD EN LA ACUICULTURA

- **Bioseguridad:** Mantenga prácticas de higiene estrictas, controle el acceso a las instalaciones, ponga en cuarentena las nuevas poblaciones y aplique protocolos de vigilancia y gestión de enfermedades.
- **Gestión de la calidad del agua:** El control y la gestión de parámetros como la temperatura, los niveles de oxígeno disuelto, el pH y las concentraciones de amoníaco, nitrato y nitrito son importantes para garantizar unas condiciones óptimas para las especies cultivadas.

- **Alimentación y nutrición:** Los piensos deben formularse para satisfacer las necesidades dietéticas específicas de las especies cultivadas, minimizando al mismo tiempo el impacto ambiental, como la reducción de los residuos de piensos y la descarga de nutrientes.
- **Salud y seguridad en el trabajo:** La aplicación de protocolos de seguridad, la capacitación adecuada, el suministro de equipos de protección individual (EPP) y la promoción de un entorno de trabajo seguro ayudan a prevenir accidentes, lesiones y la exposición a sustancias peligrosas.
- **Sostenibilidad medioambiental:** Las prácticas acuícolas sostenibles pretenden minimizar el impacto de las actividades de cultivo en el ecosistema circundante. Esto implica el uso responsable de los recursos hídricos y energéticos, la gestión de los residuos y efluentes, y la reducción al mínimo de la fuga de especies de cultivo a la naturaleza.
- **Cumplimiento de la normativa:** El cumplimiento de los requisitos de concesión de licencias, la normativa medioambiental, las normas de seguridad alimentaria y las directrices de bienestar animal garantiza que las operaciones de acuicultura se lleven a cabo de forma responsable y sostenible.
- **Investigación e innovación:** Los avances en la prevención y el tratamiento de enfermedades, la formulación de piensos, las tecnologías de tratamiento del agua y las prácticas de cría sostenibles ayudan a afrontar los retos y a mejorar la seguridad general de las operaciones acuícolas.

CONCLUSIÓN

Si se adoptan prácticas responsables y se toman las precauciones adecuadas, la acuicultura puede ser un medio sostenible y eficiente de producir marisco, al tiempo que se salvaguarda el medio ambiente y a quienes participan en la industria.