



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Taller Regional Virtual sobre Saneamiento de Mollusco Bivalvo

2, 3 y 4 de noviembre 2021



Panamá
Ing. Zedna Ibis Guerra



Cefas – FAO Reference
Centre for Bivalve Mollusc
Sanitation

Producción de moluscos en Panamá



- El consumo local y de exportación de moluscos es producto de la extracción o capturas naturales, realizada por comunidades costeras.
- El 95% de la actividad pesquera de Panamá se concentra en el Océano Pacífico y el 5% restante en el Mar Caribe .
- La pesquería de vieiras (conchuela) registró desembarque por el orden de 37,000 Tm (1950-2010). Otros invertebrados, incluyendo conchas, cangrejos y pulpos, registraron una captura reportada de 2,653 Tm. Para el caso de la pesquería de concha, se estima que solo el 19% de la captura total es obtenida en el Mar Caribe.
- Destinos de las exportaciones de Panamá (peces, crustáceos, moluscos y otros invertebrados acuáticos): Estados Unidos (55.3%), España (17.2%), Costa Rica (3.62%) y Portugal (3.57%).



Autoridades Competentes en la Producción y Sanidad de productos pesqueros y acuícolas



MIDA

- Dirección Nacional de Salud Animal (DINASA)
- Dirección Ejecutiva de Cuarentena Agropecuaria (DECA)

ARAP

Control de la extracción y comercialización de los productos pesqueros en Panamá

MINSA

- Reglamentación sanitaria de los productos pesqueros y de acuicultura para el consumo humano.
- Normas técnicas sanitarias (establecimientos y barcos factorías donde se procesan productos de la pesca

Otras Instituciones estatales cuyas competencias están relacionadas con la gestión de los recursos pesqueros MI AMBIENTE, APA, AMP.