

02

180 centros de producción acuícola de la región Puno, obtuvieron el protocolo de Habilitación Sanitaria otorgado por Sanipes

03

Certificación sanitaria en Sechura fomentará 40 mil puestos de empleo para maricultores

04

Tras estudio sanitario en Piura y Lambayeque Sanipes buscará la clasificación de áreas de producción de moluscos bivalvos no pectínidos

05

Visita técnica a centros de cultivo y plantas de procesamiento langostineras en Tumbes

06

Representantes de USDA visitaron Sanipes

07

Concluye proyecto de Habilitación Sanitaria en la selva peruana

SANIPES ENTREGÓ 180 TÍTULOS DE HABILITACIÓN SANITARIA EN PUNO

Formalización de los centros de cultivo beneficia a 9 mil puneños

180 centros de producción acuícola de la región Puno, obtuvieron el protocolo de Habilitación Sanitaria otorgado por Sanipes

Sanipes entregó la habilitación sanitaria a 180 Centros de Producción Acuícola (CPA) de truchas en Puno; lo que beneficiará a más de 9 mil puneños entre propietarios de centros de cultivo, colaboradores y familiares directos.

En ceremonia realizada en la Plaza de Armas de esa ciudad, los truchicultores que formaron parte en el desarrollo del subproyecto de Sanipes PNIPA SFOCA 01: "Fortalecimiento de la Gestión para la Habilitación Sanitaria de Centros de Producción Acuícola en la Región Puno", recibieron el protocolo sanitario de parte del presidente de la República, Pedro Castillo.

La Habilitación Sanitaria, garantiza que los Centros de Producción Acuícola beneficiados cumplen con todos los requisitos y condiciones que exige la norma sanitaria vigente, y se incorporarán al Programa de Control Oficial de la autoridad sanitaria; teniendo en cuenta que en adelante los operadores acuícolas ya cuentan con los conocimientos para gestionar de manera inocua sus productos cultivados.

DESARROLLO DEL SUBPROYECTO

A la fecha se realiza el cierre del subproyecto, que fue cofinanciado por el Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura (PNIPA), el cual atravesó varias etapas, iniciadas desde los primeros meses de su ejecución. Se armó 3 módulos de capacitación dirigido a los productores llegando a 251 asistencias; se hizo la selección previa de 180 centros; y se realizó la vista técnica orientativa a los 180 establecimientos para verificar la infraestructura existente y departir recomendaciones pertinentes que exige la norma sanitaria.

También se elaboró planos, plan de siembra y cosecha, memorias descriptivas y manuales



de Buenas Prácticas Acuícolas e Higiene y Saneamiento para los 180 beneficiarios, finalmente se dio asistencia técnica en la creación de los expedientes técnicos y se hicieron las 180 auditorías para la habilitación sanitaria, realizando además una fiscalización orientativa previamente a todas ellas.

La ceremonia también tuvo la participación de autoridades locales del Gobierno Regional y la alcaldía provincial de Puno, además del Ministerio de la Producción y la Presidencia Ejecutiva de Sanipes.



Certificación sanitaria en Sechura fomentará 40 mil puestos de empleo para maricultores



40 mil puestos de trabajo directos e indirectos por la exportación de conchas de abanico a diversos mercados internacionales como la Unión Europea, Estados Unidos, Canadá, China, Japón, Reino Unido, Australia, Brasil y Chile, serán promovidos por la certificación sanitaria de la bahía de Sechura que realiza Sanipes y que se encuentra en pleno proceso.

La producción de conchas de abanico en dicha zona del litoral piurano, se desarrolla a lo largo de 09 áreas de producción, entre las cuales se encuentran Vichayo, Puerto Rico, Mataballo, Constante, Las Delicias, Parachique, Barrancos y Chulliyachi; con una extensión de más de 13 000 hectáreas de mar.

Sechura concentra más del 80% de la producción nacional de este molusco bivalvo que llegan a la Unión Europea, principal destino de su exportación; seguido por las regiones Áncash e Ica; y cuenta con la participación de unas 240 asociaciones de maricultores locales, cuyos coordinadores sanitarios son los encargados de facilitar la

comunicación y articulación con la autoridad sanitaria.

Proximamente se iniciará una preauditoría con los maricultores como etapa preparatoria para la auditoría que realizará la autoridad sanitaria europea, esperando que la culminación del proyecto de revaluación sanitaria permita optimizar recursos, acordar soluciones y reducir tiempos, dando sostenibilidad a las actividades acuícolas en el tiempo.



Tras estudio sanitario en Piura y Lambayeque Sanipes buscará la clasificación de áreas de producción de moluscos bivalvos no pectinidos

Sanipes anunció el inicio del estudio de la evaluación con fines de clasificación sanitaria de áreas de producción de Piura y Lambayeque, para la extracción del recurso hidrobiológico palabritas (*Donax spp.*).

A través de la prospección marina y terrestre, se realizarán permanentes monitoreos de agua de mar y recurso, a lo largo de la línea costera adyacente a las áreas que se quieren clasificar, con la finalidad de identificar y evaluar la existencia de fuentes contaminantes.

La clasificación de las áreas de producción mencionadas serán en el marco del subproyecto SIADE "Evaluación sanitaria con fines de clasificación de las áreas de producción de San Pedro, San Pablo, Chulliyachi, Illescas, y Reventazón en el departamento de Piura y el área de producción El Negro", cofinanciado por PNIPA.

Durante la evaluación de la clasificación en dichas zonas, se dispondrá de manera excepcional la extracción del recurso y emisión de la Declaración de Extracción y Recolección de Moluscos Bivalvos Vivos (DER), para la comercialización en el mercado nacional, siempre que los resultados de los monitoreos se encuentran dentro de los límites permisibles.



Visita técnica a centros de cultivo y plantas de procesamiento langostineras en Tumbes



Con el fin de dialogar y conocer las necesidades y propuestas de mejora de los productores acuícolas en la región fronteriza con el Ecuador, Sanipes visitó centros de producción acuícola intensivo y semi intensivo, así como una planta de procesamiento de langostino blanco congelado. La entidad está encaminada en modernizar y actualizar protocolos regulatorios de la actividad

acuícola que faciliten el cumplimiento normativo y pongan en valor las actividades pesqueras regionales.

Además se constató las labores de la Oficina Sanitaria Desconcentrada de Tumbes y del Laboratorio de Sanidad Acuícola, a fin de fortalecer la gestión sanitaria en la región.



Representantes de USDA visitaron Sanipes



Una comisión representante del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), especializados en políticas de ganadería, agricultura y alimentación, visitaron Sanipes y presentaron el proyecto "SEAFOOD HACCP" de la Universidad Texas Tech. Cuyo objetivo es actualizar y fortalecer el sistema de

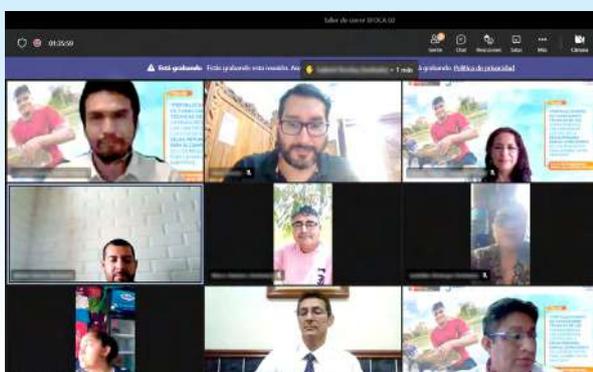
inocuidad y seguridad de los productos pesqueros, minimizar barreras en las exportaciones y mejorar su competitividad.

Los representantes norteamericanos también visitaron los laboratorios de Sanipes Sede Callao y las zonas donde ocurrió el derrame de petróleo en las playas de Ventanilla.



Concluye proyecto de Habilitación Sanitaria en la selva peruana

El subproyecto de “Fortalecimiento de capacidades técnicas de los operadores de los centros de cultivo de la selva peruana para el cumplimiento de los requisitos para la habilitación sanitaria”, plan que abarca las regiones San Martín, Loreto, Ucayali, Huánuco y Madre de Dios, va llegando a su culminación.



Son 100 centros de producción acuícola en total los que obtienen el título habilitante y de esta forma acceder de manera significativa a la formalización para operar en la Amazonía. Recientemente Sanipes llevó a cabo el taller de cierre de proyecto de manera virtual y próximamente se realizarán las ceremonias de entrega.





Comparte y comenta en nuestra redes sociales

La bahía de Sechura concentra el 80% de la Producción Nacional de conchas de abanico

PROMOVEMOS *Producción y Seguridad Alimentaria*

PERÚ Ministerio de la Producción | SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera | Siempre con el pueblo

Sanito recomienda

Durante la faena de pesca

NO debe haber animales domésticos a bordo

Los residuos deben ser desechados al llegar a tierra

La indumentaria del personal debe estar en buen estado

PROMOVEMOS *Producción y Seguridad Alimentaria*

PERÚ Ministerio de la Producción | SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera | Siempre con el pueblo

¿Qué es la contaminación cruzada?

Es cuando un alimento limpio se pone en contacto con uno contaminado, generando el intercambio de sustancias ajenas, perjudicando la salud del consumidor.

PROMOVEMOS *Producción y Seguridad Alimentaria*

PERÚ Ministerio de la Producción | SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera | Siempre con el pueblo

REDES SOCIALES

Reconoce un choro FRESCO

0:30 | PERÚ Ministerio de la Producción | SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera | Siempre con el pueblo

ANTE EL DERRAME OCURRIDO EN VENTANILLA,



Realiza tus trámites virtuales escribiéndonos a:

tramitesdoc@sanipes.gob.pe

PROMOVEMOS *Producción y Seguridad Alimentaria*

PERÚ Ministerio de la Producción | SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera | Siempre con el pueblo