



/SanipesPeru



/SanipesPeru



@SanipesPeru



@SanipesPeru

02

Produce premió 4 iniciativas innovadoras de Sanipes en beneficio de la pesca y acuicultura

04

Truchicultores puneños progresan tras la formalización de sus centros de cultivo

05

Sanipes culminó 90% de muestreos en especies bagres para identificar metales en Loreto y Madre de Dios

06

Sanipes optimiza capacidades de especialistas en la toma de muestras en Sechura y Callao

07

Mesa de partes virtual atiende las 24 horas



SANIPES RECIBIÓ PREMIOS POR INNOVACIÓN DE PROYECTOS ENTREGADOS POR PRODUCE

07

Sanipes participó en la Semana Mundial sobre la Concientización del uso de Antimicrobianos 2022

08

Pisco: Nuestros especialistas compartieron normativa sanitaria en la "Ecoferia"

08

Conmemoramos el Día Mundial de la Eliminación de la Violencia contra la Mujer

09

Sanipes celebró su 8vo aniversario

Produce premió 4 iniciativas innovadoras de Sanipes en beneficio de la pesca y acuicultura



Sanipes participó de la ceremonia de premiación y reconocimiento a los proyectos e investigaciones innovadoras del Perú Bicentenario, realizada por el Ministerio de la Producción, en el marco de la Semana de la Innovación y emprendimiento productivo.

Fruto del trabajo y esfuerzo de los servidores de Sanipes buscando garantizar la inocuidad y sanidad de los alimentos hidrobiológicos, obtuvimos cuatro (04) premios por el desarrollo de proyectos innovadores, planes ejecutados e implementados, los cuales son:

- Desarrollo de un sistema de rastreabilidad para la transformación del servicio de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola.
- Evaluación de contaminantes ambientales (metales, dioxinas y PCB's similares a dioxinas) y condiciones físico-químicas (pH, temperatura) en recursos hidrobiológicos de importancia comercial de la zona litoral del Perú.

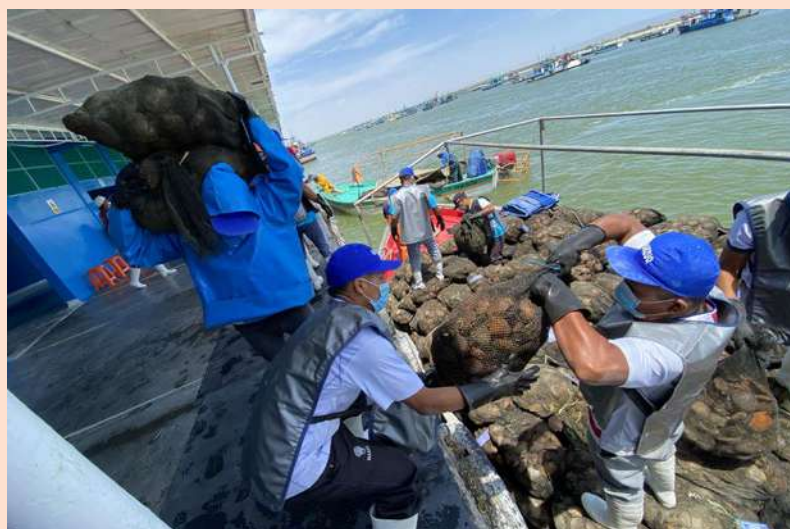




- Mitigación del impacto económico de las enfermedades infecciosas en la trucha arcoíris mediante el fortalecimiento de la gestión sanitaria.
- Acreditación en la Norma Internacional ISO/IEC 17043:2010 “Evaluación de la conformidad - Requisitos generales para los Ensayos de Aptitud”, como Proveedor de Ensayos de Aptitud, reconocimiento otorgado por la Entidad de Acreditación Mexicana-EMA.

Asimismo, fueron destacados tres (03) proyectos más:

- Revaluación Sanitaria de las áreas de producción de moluscos bivalvos de la zona 012 Bahía de Sechura.
- Estrategias para la prevención de la resistencia antimicrobiana en la acuicultura peruana, bajo un enfoque One Health.
- Evaluación sanitaria con fines de clasificación de las áreas de producción de Illescas (Piura), Reventazón (Piura) y El Negro (Lambayeque) para la extracción del recurso hidrobiológico “palabritas” *Donax spp*”.





Truchicultores puneños progresan tras la formalización de sus centros de cultivo

Desde las orillas del Lago Titicaca, Milton Cueva Castillo (48) y Yanet Chara Galindo (45), tienen una historia de vida en común, emprendedores que iniciaron un pequeño negocio de crianza de truchas con el sueño de contar con su propio centro de producción acuícola (CPA) para abrirse camino para la exportación de sus productos a mercados nacionales e internacionales. Hoy sus establecimientos ya cuentan con la habilitación sanitaria que otorga Sanipes, porque cumplen con los requisitos técnicos en gestión sanitaria para la crianza o el cultivo de peces, moluscos y crustáceos.

La producción anual de trucha en Puno asciende a 50 mil toneladas, lo que representa entre el 70% a 80% de la producción nacional. Este año, 180 centros de cultivo obtuvieron sus títulos sanitarios habilitantes, lo cual beneficia a más de 9 mil pobladores del altiplano entre propietarios, colaboradores y familiares directos.

Milton Cueva decidió adquirir su primera piscigranja de pesca cuando se casó, sin embargo, consciente de que esta actividad artesanal podía ser mucho más productiva y rentable, invirtió en una mejor infraestructura y buscó capacitación técnica para formalizar su empresa e incrementar su producción.

“Yo soy el penúltimo de 8 hermanos, desde pequeño siempre trabajé y cuando me casé empecé con la crianza de truchas, pero como no queríamos seguir como negocio informal, constituí mi propia empresa: Canaan Trout. Al obtener nuestro Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria, se abrieron mayores oportunidades de expansión, esto nos ha ayudado a llevar un mejor control de toda la pro-



ducción que tenemos y así garantizar que nuestros productos sean sanos e inocuos”, comentó.

Por su parte, Yanet Chara, propietaria del Centro de Producción Acuícola Titikaka Trout Perú, también recibió el título sanitario habilitante, e hizo lo propio al aplicar todo lo que indican los manuales de buenas prácticas y de procedimientos de higiene mejorando así la gestión sanitaria que deben mantener este tipo de infraestructuras pesqueras.

En 1996 se inició en esta actividad que nació como una sociedad familiar junto a su padre, esposo y con su cuñado, no obstante, con el paso del tiempo cada uno se independizó y formó su propia empresa, la de Yanet Chara, actualmente genera 40 puestos de trabajo. Su mano derecha, Henry Maquera, jefe de producción manifiesta: “Gracias a la habilitación sanitaria otorgada por Sanipes, hemos llegado a mercados internacionales como Rusia, Estados Unidos y Japón. La calidad de nuestros productos, nos ayudan a crecer cada vez más y a poder mostrarnos como una empresa líder en la zona”.

Sanipes culminó 90% de muestreos en especies bagres para identificar metales en Loreto y Madre de Dios



La autoridad sanitaria ejecutó a la fecha cerca del 90% de muestreos para la detección y evaluación del riesgo toxicológico de metales en especies de bagres amazónicos de Loreto y Madre de Dios, considerando que este recurso hidrobiológico es el de mayor consumo local.

El estudio que es cofinanciado por el Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura (PNIPA), inició actividades en mayo del presente año y ha culminado con la toma de 440 muestras de especies de bagres como: mota punteada, doncella y zúngaro, entre otras, procedentes de los mercados locales.

En las muestras obtenidas se emplearon métodos acreditados para la determinación del contenido de arsénico, cadmio, plomo y mercurio. Y se han realizado,

más de 760 encuestas a ciudadanos de ambos departamentos, a fin de conocer sus hábitos de consumo, considerando variables como el número de personas que constituyen a una familia, formas de consumo de los peces en la dieta diaria, también la frecuencia y cantidades de consumo de peces.

La información recolectada y procesada permitirá identificar el posible riesgo de la exposición a metales, asociado al consumo de especies de bagres para las gestiones de riesgo que correspondan a mitigar dicha exposición.

Cabe mencionar, que aquellas provincias y distritos que cuentan con desembarcaderos fueron priorizados en las tomas de muestras, considerando que existe una cadena de producción y abastecimiento establecida.





Sanipes optimiza capacidades de especialistas en la toma de muestras en Sechura y Callao

Sanipes afianza los conocimientos de sus especialistas, por ello desarrolló el “Taller de Tomas de muestra de productos hidrobiológicos y de agua y hielo” en la provincia de Sechura y en el Callao, cumpliendo con los objetivos planteados en el subproyecto SFOCA 04 “Programa de Fortalecimiento de capacidades en Procesos de Inspección y Certificación”.

Las capacitaciones dirigidas a fiscalizadores y personal de la Unidad de Gestión de Laboratorios, se realizaron en plantas procesadoras de ambas ciudades de forma teórica y práctica; siendo una simulación sobre la actividad de toma de muestra de diversos productos como congelados, harina y aceite de pescado, conservas, agua y hielo.

Con ello, buscamos mejorar las capacidades en

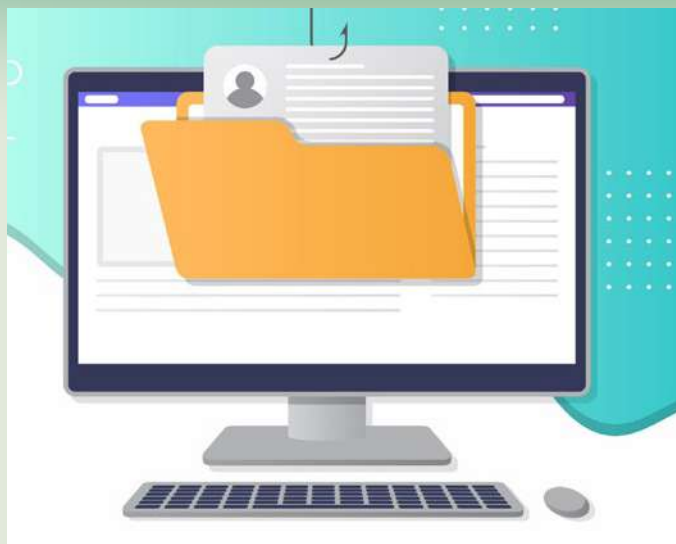
el muestreo a los productos hidrobiológicos, para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.



Mesa de partes virtual atiende las 24 horas

Los usuarios de Sanipes podrán ahora realizar los trámites más habituales vinculados a servicios y procedimientos, accediendo a la Mesa de Partes Digital, las 24 horas del día, los 7 días de la semana, los 365 días del año, sin necesidad de salir de casa, dejar su embarcación, salir de su planta procesadora o desde donde se encuentren, accediendo desde celulares, tablets o computadoras con acceso a internet.

Este innovador medio, simplificará y uniformizará los procedimientos y plazos, asimismo brindará seguridad jurídica similar a los documentos presentados en trámites convencionales y provee información certera y vinculante a las partes involucradas con Sanipes, además de no representar costo alguno.



Sanipes participó en la Semana Mundial sobre la Concientización del uso de Antimicrobianos 2022



Como autoridad sanitaria de los productos hidrobiológicos, participamos activamente en la feria informativa multisectorial por la “Semana Mundial sobre la Concientización del uso de Antimicrobianos 2022”, realizada en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Nuestros especialistas, compartieron con los asistentes entre estudiantes universitarios y docentes, así como con el público en general, los peligros que genera la automedicación en la acuicultura y las principales medidas de prevención en el uso de fármacos aplicadas a las especies acuícolas.



Pisco: Nuestros especialistas compartieron normativa sanitaria en la “Ecoferia”

Sanipes participó de la Feria Ambiental “Ecoferia”, realizada por la Municipalidad Provincial de Pisco en la Plaza de Armas de esa ciudad del Departamento de Ica.

En el evento, los especialistas sanitarios y personal de la Oficina Sanitaria Desconcentrada Pisco de Sanipes, capacitaron a los asistentes en temas de normativa sanitaria, y enseñaron cómo reconocer los productos hidrobiológicos inocuos.



Conmemoramos el Día Mundial de la Eliminación de la Violencia contra la Mujer



Sanipes se unió a la campaña “Siempre de tu lado”, por el Día Internacional de la Eliminación de la Violencia contra la Mujer. Nuestra mascota institucional Sanito, compartió mensajes a todos los colaboradores de la institución para incentivar el involucramiento con este objetivo gubernamental.





Sanipes celebró su 8vo aniversario

Sanipes estuvo de aniversario, y como parte de la conmemoración por sus 8 años de vida institucional, se realizó una ceremonia central con la presencia de autoridades del Ministerio de la Producción y del Colegio de Ingenieros del Perú. La actividad tuvo la celebración de una paraliturgia para todos los servidores de la institución, además el presidente ejecutivo Pedro Saravia encabezó la entrega de reconocimientos a destacados colaboradores de la entidad. En forma paralela se realizó una serie de charlas denominada: Talleres Sanipes; donde nuestros especialistas presentaron temas relacionados a la Sanidad, Inocuidad, habilitaciones y certificaciones del sector pesca y acuicultura.



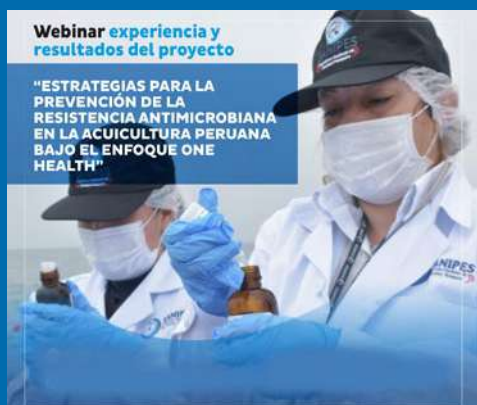
Talleres realizados en noviembre 2022



■ Talleres Sanipes por 8vo aniversario:

- Plan de Sanidad Acuícola 2021-2023.
- Análisis de riesgo en materia de seguridad alimentaria.
- Registro Sanitario de Productos Hidrobiológicos.
- Habilitación Sanitaria de Centros de Producción Acuícola.
- Asistencia para Exportadores en el uso de la VUCE para trámites de certificados sanitarios de exportación.
- Asistencia para Exportadores en el uso de la plataforma TRACES NT para generación de certificados sanitarios de exportación a la Unión Europea.

- Taller de cierre del subproyecto “Evaluación de riesgo toxicológico de metales en especies de bagres en los departamentos de Loreto y Madre de Dios”.



- Webinar sobre el proyecto “Estrategias para la prevención antimicrobiana en la acuicultura peruana bajo el enfoque #OneHealth”.

- Taller nacional “Acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias de la OMC”.
- Taller de cierre del Subproyecto “Programa de Fortalecimiento de capacidades en Procesos de Inspección y Certificación”.
- Taller “Encuentro del Plan Operativo Anual del grupo de trabajo binacional Perú - Chile”.
- Taller de cierre “Programa de fortalecimiento de capacidades técnicas en gestión de calidad e inocuidad alimentaria dirigido a especialistas e inspectores de la autoridad competente en pesca y acuicultura”.





Comparte y comenta en nuestra redes sociales

REDES SOCIALES

