



/SanipesPeru



/SanipesPeru



@SanipesPeru



@SanipesPeru

02

Plataforma E-learning beneficiará a 3 mil profesionales, universitarios y técnicos vinculado a la acuicultura

03

10 mil operadores de cadena productiva serán capacitados a nivel nacional

04

Presidente ejecutivo inspeccionó labores en Sechura

SANIPES LANZA PLATAFORMA DE FÁCIL AUTOAPRENDIZAJE PARA EL CULTIVO DE TRUCHA ARCOÍRIS

05

Pescadores artesanales de Ancón recibieron los alcances de estudio de la condición sanitaria de recursos afectados por derrame de petróleo

06

Sanipes y DICAPI gestionan trabajo coordinado de vigilancia sanitaria

Plataforma E-learning beneficiará a 3 mil profesionales, universitarios y técnicos vinculados a la acuicultura



En cálida ceremonia, Sanipes lanzó la plataforma E-learning de autoaprendizaje: “Gestión Sanitaria del Cultivo de la Trucha Arcoíris”; impartiendo los conocimientos técnicos en el manejo productivo y sanitario de la especie, buscando la estandarización y la sostenibilidad de la actividad en un mediano a largo plazo.

De esta forma, alrededor de 3000 beneficiarios entre médicos veterinarios, ingenieros, biólogos, estudiantes universitarios y técnicos peruanos vinculados al sector acuícola, podrán acceder de manera gratuita y progresiva a esta herramienta digital. Entre las principales consideraciones, se estructuraron 11 módulos progresivos evaluados, referente a la normativa sanitaria, los mismos que son complementados con material comunicacional.

La plataforma E-learning tiene una duración de 40 horas de modalidad no continua, que se puede culminar en máximo 03 meses desde su registro. Posterior a ello, se debe solicitar la obtención de la constancia de aprendizaje.

Es importante señalar que, con el desarrollo de este instrumento informático, Sanipes atiende la necesidad de cierre de brechas por deficiencia de conocimientos técnicos de los operadores acuícolas en el manejo de la trucha arcoíris, que alcanzó volúmenes de producción de hasta 48,127 Tn en el año 2021. Asimismo, datos del Catastro Acuícola registran que, el cultivo de esta especie se encuentra distribuida en 19 departamentos del país, destacando los volúmenes de producción en Puno (67.9%), seguido de Huancavelica, Pasco, Junín, Ayacucho y

Huánuco, lo que ha permitido beneficiar a alrededor de 36,000 personas a nivel nacional.

Cabe resaltar que, Sanipes implementa esta herramienta digital, en el marco de la ejecución del proyecto de investigación “Mitigación del impacto económico de las enfermedades infecciosas en la trucha arcoíris mediante el fortalecimiento de la gestión sanitaria”, cuyo objetivo es, reducir el impacto económico de las enfermedades infecciosas que afectan al cultivo del recurso hidrobiológico en los principales departamentos productores.

Para acceder a la plataforma, deben ingresar a:

<https://aulavirtualsanidad.sanipes.gob.pe/>

Y cualquier consulta, pueden escribir a:

sanidad.elearning@sanipes.gob.pe





10 mil operadores de la cadena productiva serán capacitados a nivel nacional

Sanipes capacitará hasta fin de año, a 10 mil operadores de la cadena productiva de los alimentos hidrobiológicos, dedicados a la pesca y acuicultura, reforzando así sus conocimientos para optimizar su labor cotidiana.

Este año a diferencia de los anteriores, se duplica la cifra esperada tras la reactivación económica del país, que viene superando las complicaciones que trajo la pandemia por Covid-19; sumado al interés que genera en el sector la actualización en la normativa, tras la aprobación del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.

El documento normativo, plasmado en el Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, fue publicado el 31 de diciembre del 2022 y entrará en vigencia desde el 30 de junio del 2023; por lo cual las actividades de capacitación sobre dicha temática forman parte de la programación para el presente año.

Por ello, se viene culminando la primera etapa de capacitación dirigida a más de 170 profesionales de los diferentes órganos de línea y oficinas sanitarias desconcentradas a nivel nacional de Sanipes, como fiscalizadores sanitarios, evaluadores, entre otros. Seguido, se da inicio a la etapa dirigida a los operadores de la cadena productiva.

Las actividades de capacitación en temas referidos a la normativa sanitaria para los agentes de la pesca artesanal, se desarrollarán en las regiones de Tumbes, Piura, Lambayeque, La Libertad, Áncash, Lima, Callao, Ica, Arequipa, Moquegua, Tacna, Loreto, Puno, San Martín, Ucayali y Cusco. Abordarán los temas relacionados a la extracción, descarga y manipulación en los desembarcaderos pesqueros artesanales o puntos de descarga; también, las buenas prácticas pesqueras, higiene y saneamiento, inocuidad y trazabilidad; además, la normativa sanitaria de acuerdo a las actividades que desarrollan los operadores de la pesca artesanal.

Asimismo, en Apurímac, Callao, Lima, Ica, Huancavelica, Loreto, Junín, Madre de Dios, Moquegua, Pasco, San Martín, Arequipa, Cusco, Piura, Áncash, Ucayali y Puno, se realizarán las actividades de capacitación en temas referidos a la normativa sanitaria aplicable a las actividades de acuicultura, abordando las buenas prácticas acuícolas y la importancia de la trazabilidad en sus actividades.

Y en lo referido a las capacitaciones dedicadas a los comerciantes, transportistas, entidades del estado, entre otros, estas se desarrollarán en Tumbes, Piura, Áncash, Lima, Ica, Arequipa, Moquegua, Junín, Puno y Loreto, tratando la importancia de la inocuidad y trazabilidad en sus actividades, buenas prácticas, normativa sanitaria, entre otras.





Presidente ejecutivo inspeccionó labores en Sechura

El presidente ejecutivo, Víctor Haro Corales, realizó visita de trabajo en la provincia de Sechura, inspeccionando el terreno donde se construirá las instalaciones propias del Laboratorio de Sanipes y funcionará la Oficina Sanitaria Desconcentrada Sechura. Durante el recorrido estuvo acompañado de representantes de la Municipalidad Provincial de Sechura.

Previamente, sostuvo reuniones con el Consejo de Maricultores de la Bahía de Sechura para fortalecer la fiscalización pesquera y acuícola. A su vez, visitó las instalaciones del Laboratorio de Microbiología que operamos en esta región norteña del país.



Pescadores artesanales de Ancón recibieron los alcances de estudio de la condición sanitaria de recursos



Los especialistas de Sanipes compartieron con los pescadores artesanales de Ancón, los alcances logrados del “Estudio de la condición sanitaria y análisis de riesgo en recursos hidrobiológicos afectados por el derrame de hidrocarburos en el mar de Ventanilla”, el cual sirve de punto de partida para futuras actividades en pos de la inocuidad alimentaria abarcando otras zonas y especies.





Sanipes y DICAPI gestionan trabajo coordinado de vigilancia sanitaria



El presidente ejecutivo de Sanipes, Víctor Haro Corales, se reunió el director general de la Dirección General de Capitanías y Guardacostas (DICAPI), César Ernesto Colunge Pinto, con motivo de fortalecer el trabajo conjunto, mediante la gestión de un convenio de cooperación Interinstitucional. El propósito es desarrollar proyectos conjuntos, apoyar a las actividades de vigilancia sanitaria y buscar la formalización en costa sierra y selva; trabajo coordinado que optimizará los servicios que la autoridad sanitaria brinda al sector pesquero y acuícola, mediante sus Oficinas Sanitarias Desconcentradas a nivel nacional.



Comparte y comenta en nuestra redes sociales

REDES SOCIALES



Sanipes 2:41

Con la finalidad de salvaguardar la inocuidad de los alimentos, #Sanipes te brinda las siguientes recomendaciones para proteger tu salud y la de tu familia, durante la temporada de lluvias intensas que afronta el país.

A su vez, es importante recordar que debemos adoptar medidas preventivas ante la posibl llegada de El Niño Costero. ✓

#SanipesInocuidadySeguridad



Sanipes 10 de marzo a las 12:00

¿Sabes reconocer un puesto de venta saludable? 🤔

Es importante que te asegures que tu vendedor cumpla con las condiciones sanitarias recomendadas y que su puesto de venta sea adecuado para mantener la sanidad de los productos que se expenden en su establecimiento. 🙌

👉 Sigue estas recomendaciones antes de hacer tus compras. 🛒



Sanipes 3 de marzo a las 16:00

Aseguramos la sanidad e inocuidad de los recursos y productos hidrobiológicos que se comercializan en nuestro país, a través de fiscalizaciones e inspecciones, a fin de garantizar la aplicación correcta de la normativa sanitaria. 🇵🇪

Recuerda, cumplir la normativa sanitaria es responsabilidad de todos @s involucrados en la cadena productiva. 🤝

