

2

Tesoros del mar: un pescador artesanal que defiende su legado familiar.

4

Entró en vigencia nuevo Reglamento de Inocuidad.

5

Sanipes y la FAO capacitaron a pescadores no embarcados de Chancay y Aucallama.

6

Especialistas de Sanipes fueron capacitados en China.

SANIPES DESTACA LABOR DE MILES DE PESCADORES ARTESANALES DEL PAÍS

7

Austria: Sanipes participó de curso científico.

8

Especialistas sanitarios visitaron centro nuclear del IPEN.

9

Conmemoramos el Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria por quinto año consecutivo.

10

Sanipes a nivel nacional.

Tesoros del mar: un pescador artesanal que defiende su legado familiar



Sanipes, en el Día del Pescador, destaca el esfuerzo, compromiso, tradición y legado de los miles de agentes del sector que laboran alrededor de este milenarío oficio.

Un luchador de mar

Es así que, desde tempranas horas de la madrugada, mientras el sol no asoma, un dedicado pescador chalaco como Pedro Cerón Robinet se levanta decidido y prepara su jornada marítima, ataviado con una chompa que resguarda su cuello del frío, siente la brisa fresca de las primeras horas acariciar su rostro. Antes de emprender su faena, saborea el aroma del café negro que calienta sus manos. Acompañado por la serenidad del alba y los santos a los que se encomienda, se dirige desde su hogar en el Callao hacia el bullicioso desembarcadero de pesca artesanal.

Pedro, nombre que se repite generación tras generación en su familia, se ha convertido en un hombre del mar, como si su destino estuviera trazado en las aguas saladas. Siguiendo los pasos de su abuelo, quien le transmitió el legado ancestral, Pedro ha dedicado más de cuatro décadas de su vida a la pesca artesanal. Desde los 14 años, el océano ha sido su hogar, su sustento y su pasión inquebrantable.

“Mi abuelito me entregó un hermoso legado: el vínculo con el mar, el arte de pescar y la responsabilidad de proteger este ecosistema que nos brinda alimento para nuestras familias y para la industria”, comenta el hombre de 58 años, cuyo rostro

refleja la huella del sol y la sal.

La pesca artesanal, una de las actividades más antiguas del ser humano en busca de su sustento, se desarrolla en la actualidad dentro de las cinco millas marinas, tanto de manera individual como en asociaciones.



Se estima que más de 75 mil familias dependen de esta labor, siendo la principal proveedora de recursos hidrobiológicos para el consumo humano directo.

Destacamos que, entre las especies más demandadas, tanto en nuestro país como en el extranjero, se encuentra la pota, que deleita los paladares más exigentes.

Los succulentos langostinos también ocupan un lugar privilegiado en el mercado, con su sabor delicado y su textura única. No podemos olvidar la concha de abanico, reconocida por su exquisitez y versatilidad culinaria. La merluza, con su carne tierna y suave, es otro tesoro marino apreciado por los amantes de la buena mesa. Además, el perico, la anchoveta, el jurel y la caballa se suman a la lista, aportando su peculiaridad y sabor característico a la oferta pesquera. Estas especies son protagonistas indiscutibles en el sector pesquero, satisfaciendo los apetitos nacionales e internacionales con su frescura y calidad inigualables.

El 2022, la anchoveta alcanzó la cifra de 304 432.64 toneladas métricas. Este pez de pequeño tamaño pero gran valor nutricional, es codiciado tanto por sus propiedades culinarias como por su papel en la cadena alimenticia del océano. Los mercados y las cocinas locales se regocijan con la llegada de la anchoveta, pues saben que su presencia sería el ingrediente esencial en exquisitas preparaciones como ceviches, conservas y salsas. Su exportación es un tributo a la abundancia del mar, una ofrenda que permite compartir la riqueza de las aguas con el resto del mundo.

Ese mismo año, las embarcaciones, pesadas por el fruto de la mar, llegaron, después de una larga travesía, cargando consigo tesoros marinos que despertaron los sentidos y alimentaron los sueños de aquellos que los anhelaban. La pota, majestuosa y escurridiza, emergió de las profundidades en una asombrosa cantidad de 383 505.20 toneladas métricas, como si el mismo mar hubiera decidido otorgar una generosa dádiva a los pescadores. Su textura suave y delicada, envuelta en tentáculos intrincados, prometía un festín culinario que conquistaría los paladares más exigentes hasta en los rincones más lejanos del mundo

“Existen días buenos y días malos; si nos dejamos llevar por la tristeza de una mala jornada, no somos auténticos pescadores, al día siguiente, no lograremos traer nada. La faena debe llevarse a cabo con alegría”, afirma Cerón Robinet, aludiendo a la importancia de mantener un espíritu optimista y armonioso al interactuar con el mar.

La crónica de aquel calendario capturaría el espíritu marino en cada palabra escrita, un testimonio de la generosidad del océano, de la pasión de los pescadores y de la conexión profunda entre el hombre y la naturaleza. Las especies exportadas en toneladas métricas, desde la pota hasta el langostino, hablaron de un mar fecundo y de una comunidad que sabía apreciar y aprovechar sus dones. En cada bocado

de pota tierna, en cada degustación de anchoveta fresca, se encontraría el reflejo de un ecosistema vibrante y la promesa de un futuro en el que la armonía entre el hombre y el mar prevalecería.



Pedro Cerón, también expresa su profundo agradecimiento a Sanipes, entidad adscrita al Ministerio de la Producción, por las rigurosas inspecciones que realiza de manera constante. “Estas fiscalizaciones han sido fundamentales para elevar los estándares de calidad y seguridad en mi embarcación y en los implementos que utilizo en mi diaria labor”, aseguró. A través de este apoyo, ha podido mejorar significativamente las condiciones de su equipo y asegurarse de cumplir con todas las normativas vigentes.

En la actualidad, la pesca artesanal se enfrenta a desafíos, sin embargo, el orgullo y la determinación brillan en los ojos de Pedro mientras menciona y abraza a su heredero: “Mi familia se alegra al poder disfrutar de un pescadito frito o un ceviche gracias a mi trabajo y a lo que estas redes nos brindan. Buscamos el pescado en cada rincón y siempre lo encontramos, porque el pescador es un guerrero, ese legado se lo dejo a mi hijo”.

“En el Día del Pescador, la autoridad sanitaria valora el esfuerzo y compromiso de todos los que trabajan en la pesca artesanal, una de las primeras actividades humanas para obtener alimento”, manifestó el presidente ejecutivo de Sanipes, Víctor Haro Corales.



Entró en vigencia nuevo Reglamento de Inocuidad



Sanipes anuncia la entrada en vigencia del nuevo reglamento de inocuidad para la pesca y acuicultura, con el cual se fortalece la protección de los consumidores y se contribuye con la seguridad alimentaria.

Sanipes anuncia la entrada en vigencia del nuevo “Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas”, desde el 30 de junio de este año, actualizando e incorporando requisitos sanitarios referidos a la inocuidad en la producción, procesamiento, transporte, almacenamiento y comercialización de los recursos y productos hidrobiológicos, así como de los piensos y productos veterinarios utilizados en acuicultura.

Esta regulación que fue aprobada mediante Decreto Supremo N° 020-2022- PRODUCE, se aplica tanto al Sanipes, como a todos los operadores de la cadena productiva pesquera y acuícola en todo el territorio nacional, exceptúa a la categoría productiva de Acuicultura de Recursos Limitados (AREL); y se encuentra en concordancia con las normativas nacionales vigentes, las normas extranjeras y las medidas sanitarias y fitosanitarias internacionales.

Beneficios

En adelante, Sanipes cuenta con un documento normativo actualizado y de mayor alcance que establece los requisitos sanitarios a lo largo de toda la cadena productiva, fortaleciendo sus competencias fiscalizadoras en materia de inocuidad que contribuirá con el aseguramiento de la protección de la vida y la salud pública.

Para los operadores de la cadena productiva pesquera y acuícola, el reglamento establecerá claridad en cuanto a los requerimientos sanitarios de diseño, construcción, equipamiento y operativos relativos a la inocuidad de los recursos y productos hidrobiológicos, piensos y productos veterinarios de uso en acuicultura. Asimismo, generará previsibilidad en las acciones de fiscalización sanitaria y en la emisión de habilitaciones sanitarias por parte de Sanipes.

En cuanto a los consumidores y ciudadanos en general, esta normativa les proporcionará información oportuna sobre las

actividades en cada una de las etapas de la cadena productiva pesquera y acuícola, lo cual les permitirá tomar decisiones informadas al adquirir productos hidrobiológicos y piensos de uso en acuicultura; teniendo la certeza de que los productos son inocuos y aptos para su consumo o uso.

Los operadores de las infraestructuras pesqueras y acuícolas tienen plazo hasta el 31 de diciembre del presente año para efectuar las adecuaciones correspondientes a los requisitos sanitarios establecidos en el mencionado reglamento. Esta adecuación implicará la actualización de sus sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), manuales de buenas prácticas, procedimientos de higiene, registros, entre otros aspectos.

Si bien esta actualización puede requerir una inversión, se destaca la importancia de considerar que los beneficios obtenidos, como el aprovechamiento óptimo de los recursos, mejores rendimientos, reducción de la contaminación, apertura de nuevos mercados y obtención de productos hidrobiológicos y piensos aptos, superan con creces el costo de la inversión.

Sanipes emprendió las labores de difusión y capacitación dirigida a pescadores artesanales, productores acuícolas, transportistas y comerciantes a nivel nacional para facilitar la comprensión de la normativa sanitaria, las herramientas regulatorias y los criterios sanitarios; con la meta de llegar a 3 000 agentes capacitados hasta fin de año, iniciando en los meses de julio y agosto con 1 000, dedicados al procesamiento de productos hidrobiológicos entre congelados, curados, piensos y fabricación de productos veterinarios.

Como autoridad sanitaria, reafirmamos el compromiso de asegurar la inocuidad en toda la cadena productiva pesquera y acuícola, trabajando en colaboración con todos los actores involucrados para proteger la salud de los consumidores y el desarrollo sostenible del sector.





Sanipes y la FAO capacitaron a pescadores no embarcados de Chancay y Aucallama

En iniciativa conjunta con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), Sanipes viene llevando a cabo una serie de capacitaciones, las cuales se iniciaron siendo dirigidas a pescadores no embarcados de Chancay y Aucallama,

Las actividades que se enmarcan dentro del proyecto “Recuperación de los medios de vida de pescadores artesanales y productores ganaderos afectados por el derrame de petróleo en Lima, Perú”, buscan brindar conocimientos sobre normativa sanitaria, inocuidad y buenas prácticas pescas a los pescadores no embarcados de la región.

El primer día de capacitación, que tuvo lugar el 12 de junio, se abordaron temas relacionados con la difusión de la normativa sanitaria y las buenas prácticas pesqueras. La sesión se llevó a cabo en el auditorio de la Municipalidad Distrital de Chancay y contó con la participación de 83 pescadores de orilla y peñeros.

El segundo día, el 13 de junio, se realizó la parte práctica de la capacitación en las instalaciones del Club Social Deportivo Marítimo del Puerto de Chancay. En esta ocasión, se adiestraron 52 pescadores no embarcados para aprender sobre la calidad organoléptica de los productos hidrobiológicos, el lavado de manos y la limpieza y desinfección de superficies. Se hizo hincapié en los controles y cuidados necesarios para garantizar una extracción de recursos hidrobiológicos inocua y de calidad.

Próximamente, continuarán las capacitaciones en Ancón y Ventanilla.





Especialistas de Sanipes fueron capacitados en China

Sanipes participó de un seminario sobre políticas de inspección y cuarentena de importación y exportación, organizado por el Ministerio de Comercio de la República Popular de China, con expositores de la Administración General de Aduana de la República Popular China (GACC) y llevado a cabo en Jiangsu. El propósito del seminario es consolidar la confianza mutua entre ambas naciones; asimismo fortalecer la cooperación

internacional de inspección y cuarentena y fortalecer el intercambio mutuo y desarrollo económico. El propósito del seminario es consolidar la confianza mutua entre ambas naciones, asimismo fortalecer la cooperación internacional de inspección y cuarentena y fortalecer el intercambio mutuo y desarrollo económico.



Austria: Sanipes participó de curso científico



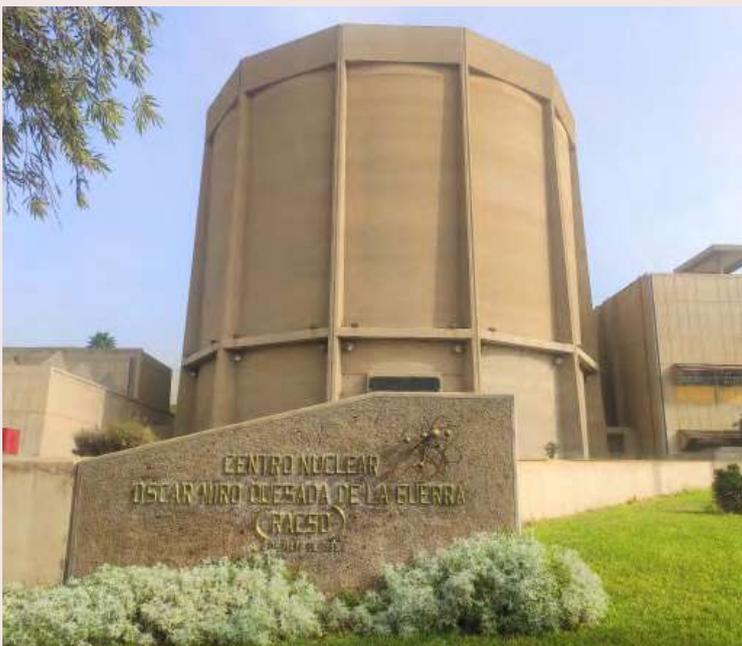
Sanipes participó del curso “Genome-wide typing and sequencing for assessment of genetic disease resistance in aquaculture”, a fin de fortalecer las competencias de los especialistas para salvaguardar el estatus sanitario, así como la comercialización de productos sanos y seguros.

Este curso, tuvo como objetivo principal capacitar acerca de la tipificación y secuenciación del genoma para la evaluación de la resistencia genética a enfermedades en la acuicultura, en específico, a la disminución de la tasa de mortalidad de la trucha arcoíris asociada al Virus de la Necrosis Pancreática Infecciosa (IPNV) y enfermedades emergentes utilizando técnicas moleculares.



Especialistas sanitarios visitaron centro nuclear del IPEN

Sanipes inició reuniones con el Ministerio de Agricultura de Rusia, a través de su representante Dmitry Rodríguez-Popov, proyectando la futura firma de un memorando de entendimiento con la autoridad sanitaria rusa Rosselkhoznadzor. También se contempla la adhesión al sistema ruso de exportación e importación, y la programación para la próxima visita de inspección a las plantas peruanas que exportan al país europeo.



Conmemoramos el Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria por quinto año consecutivo



Ceremonia

En el mes de junio, Sanipes se unió a la conmemoración por el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, organizando una conferencia central con participación de la viceministra de Pesca y Acuicultura, Desilú León Chempén y el presidente ejecutivo de Sanipes, Víctor Haro Corales.

En dicho evento contamos con las exposiciones de Lucía Rodríguez, representante de ADEX, Germán Vásquez, representante de OPS-OMS, Karla Verástegui, exconsultor SeCompetitivo y Arturo Aivar, director de la Normatividad de



Sanipes. Además, realizamos un webinar con especialistas españoles y chilenos en temas de inocuidad.

Caminata y feria conmemorativa

Sanipes participó en la caminata y feria conmemorativa organizada por DIGESA, por el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2023. Cuyo lema este año es: "Las normas alimentarias salvan vidas". Sanipes reafirma el compromiso de supervisar la sanidad e inocuidad en toda la cadena productiva hidrobiológica, a fin de proteger la vida y la salud pública.



Sanipes a nivel nacional

Loreto

- Sanipes se reunió con la OSSPA ARAHUANA FISH, ONG DESPENSA AMAZÓNICA y la empresa petrolera PETROTAL para revisar la propuesta de habilitación sanitaria de un punto de desembarque en la reserva nacional Pacaya Samiria.
- Los inspectores sanitarios de las OSD Iquitos fiscalizaron 25 puestos de venta de productos hidrobiológicos del I Festival Ecológico del Juane y su Chicha 2023, organizado por el GORE Loreto, conmemorando la Fiesta de San Juan.
- También 15 puestos de ventas de pescado en la 2da Feria del Pescado San Pedro - San Pablo 2023.
- No se detienen las inspecciones de especies ornamentales en el aeropuerto de la ciudad, con destino al sudeste asiático y Europa principalmente.



Tacna

- Sanipes se reunió con el Gobierno Regional de Tacna para tratar la implementación de un laboratorio para el control sanitario; su edificación demandaría un costo de 10 millones de soles que dará el impulso a la exportación de productos marinos en la zona frontera sur.
- Participamos en los seminarios del III Encuentro Regional de Facilitación de Comercio Exterior, buscando el impulso para la facilitación de comercio exterior en la zona, el cual fue dirigido a exportadores y potenciales exportadores de esa región frontera.



Moquegua

En Ilo, Sanipes participó en la feria de servicios “Hablemos de pez en cuando”, brindando recomendaciones de compra e higiene y buen manejo de conservación, además de enseñar a reconocer una conserva en buen estado y con registro sanitario.



Áncash

En Chimbote, Sanipes participó en la Feria Regional “San Pedrito”, que tuvo una concurrencia de 200 mil asistentes. Nuestros fiscalizadores de la OSD Chimbote informaron las actividades desarrolladas en beneficio de la inocuidad de los alimentos que llegan a las mesas nacionales y de exportación.





Comparte y comenta en nuestra redes sociales

REDES SOCIALES



MODELO DE INTEGRIDAD



REQUISITOS PARA TRÁMITE TUPA 30

1. Solicitud Única de Comercio Exterior (SUCE)
2. Acta de inspección y muestras sanitarias del lote, emitido por una Entidad de Apoyo a Sanipes
3. Informe de Ensayo del lote, emitido por una Entidad de Apoyo a Sanipes
4. Lista de empaque que o control de salida
5. Etiqueta original del producto
6. Trámite GRATUITO

