



/SanipesPeru



/SanipesPeru



@SanipesPeru



@SanipesPeru

2

Se abrió el mercado mexicano para la exportación de langostinos de la acuicultura peruana

3

Sanipes impulsa la pesca artesanal para afrontar el fenómeno El Niño

4

MFDS de Corea inspecciona plantas procesadoras pesqueras

5

Sanipes capacitó a beneficiarias de Qali Warma en manipulación de conservas de pescado

# LANGOSTINOS PERUANOS INGRESAN A MÉXICO

Sanipes realizó las gestiones

6

Capacitación para prevención de RAM en el norte y oriente del país

7

La FAO capacitó a especialistas de laboratorios en el uso de herramientas de mósulod LMT Core y LMT Safety

8

Sanipes se reunió con las sociedades de industria y pesquería

9

Sanipes a nivel nacional



# EDITORIAL



Me complace dirigirme a todos ustedes en este momento crucial en la historia de nuestra institución, el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, Sanipes. Enfrentamos desafíos significativos en nuestra misión de proteger y promover la sostenibilidad de nuestros recursos pesqueros, y uno de los retos más apremiantes que debemos afrontar es el fenómeno climático de El Niño.

El Niño, con su influencia en las condiciones oceanográficas, representa una amenaza constante para nuestra industria pesquera y acuícola. Sabemos que este fenómeno puede desencadenar cambios drásticos en las temperaturas y los patrones de circulación en el océano, lo que impacta directamente en la distribución y reproducción de las especies marinas. Ante esta realidad, es imperativo que fortalezcamos aún más nuestras capacidades de monitoreo y respuesta.

Nuestro compromiso con la sostenibilidad y la protección de los recursos pesqueros no puede ser más firme en estos tiempos de incertidumbre. Es nuestra responsabilidad trabajar en estrecha colaboración con el sector pesquero y acuícola, así como con las autoridades competentes, para desarrollar estrategias de adaptación y mitigación frente a los efectos de El Niño. Esto incluye la implementación de medidas de conservación, la promoción de buenas prácticas y la diversificación de las actividades pesqueras.

A pesar de los retos que se nos presentan, confío plenamente en la capacidad y el compromiso de nuestro equipo en Sanipes. Juntos, superaremos estos desafíos y seguiremos siendo un referente en la fiscalización responsable de nuestros recursos marinos.

Víctor Haro Corales, presidente ejecutivo de Sanipes.



# Se abrió el mercado mexicano para la exportación de langostinos de la acuicultura peruana

Sanipes anuncia que los productores acuícolas podrán exportar langostino de acuicultura, tras la apertura del mercado de México, cumpliendo con los requisitos de sanidad e inocuidad y con el uso de los certificados sanitarios con firma digital.

En el 2022, Sanipes solicitó al Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de México (SENASICA) los requisitos sanitarios para la exportación de diversas presentaciones de langostino (*Penaeus vannamei*), empezando la gestión entre ambas autoridades sanitarias que concretaría el ingreso de nuestro producto hidrobiológico acuícola a dicho mercado.

Al culminar las negociaciones entre los especialistas de las entidades sanitarias de ambos países en el mes de agosto, el equipo técnico del SENASICA validó la propuesta de certificado sanitario de Sanipes, dando conformidad a los requisitos de sanidad acuícola e inocuidad para la exportación del langostino peruano hacia su país.

El presidente ejecutivo de Sanipes, Víctor Haro Corales, señaló que en adelante los operadores acuícolas ya pueden realizar las transacciones de exportación del langostino con destino México, diversificando el comercio de este producto nacional en el mundo.

“De enero a mayo de este 2023, se ha logrado exportar más de 7 190 tn de productos hidrobiológicos al mercado mexicano, lo que equivale a US\$ 15 547 309;



por lo tanto, estamos seguros que con el ingreso del producto langostino se incrementará el valor de las exportaciones para dicho destino estratégico”, señaló Haro Corales.

La pota congelada en diversas presentaciones, harina de pescado y perico fueron los principales productos hidrobiológicos exportados a México este 2023, teniendo una variación positiva con relación al año 2022.

La exportación de productos hidrobiológicos en el año y 2022 fue de 10 910 Tn y el año 2021 fue de 12 432 Tn.

Perú aumentó notablemente su exportación de pota congelada en diversas presentaciones llegando en el año 2022 a generar un valor de US\$ 23 millones y este año, hasta mayo ha generado US\$ 14 millones, según datos elaborados por PROMPERU-MINCETUR.

En el 2011, ambos países firmamos un Tratado de Libre Comercio que entró en vigencia el 1 de febrero de 2012, incluyendo el comercio de bienes contemplando medidas sanitarias y fitosanitarias, ámbito de labor de Sanipes. Según información del Banco Mundial, México ocupa el puesto 7 con un Producto Bruto Interno de Paridad de Poder Adquisitivo (PPA), per cápita de 21512. Asimismo, durante el año 2022, ha tenido un crecimiento estimado del 3.5% anual.





# Sanipes impulsa la pesca artesanal para afrontar el fenómeno El Niño

A través de la emisión de habilitaciones sanitarias para embarcaciones pesqueras y acuícolas, Sanipes viene promoviendo de forma intensa, la formalización de la pesca artesanal en el Perú. Esta iniciativa no solo beneficia a los pescadores, sino también a los consumidores, asegurando que obtengan productos saludables e inocuos.

Este proceso también brinda una oportunidad de mejora económica para los pescadores artesanales, ya que agrega valor a sus productos y tiene un impacto positivo en la economía local, lo que les permitirá afrontar los desafíos relacionados con la llegada del fenómeno El Niño y los cambios climáticos.

Solo en la región de Piura, se ha logrado habilitar exitosamente 1593 embarcaciones artesanales. Esto garantiza que las operaciones de manipulación, almacenamiento y transporte de los productos hidrobiológicos cumplan con la normativa sanitaria vigente.

La habilitación sanitaria de embarcaciones pesqueras artesanales juega un papel crucial en el respaldo a la extracción de especies en el litoral peruano. El proceso

se enfoca en asegurar que la manipulación, almacenamiento y transporte de los productos pesqueros, cumplan con la norma sanitaria.

La correcta auditoría de las infraestructuras artesanales para su formalización va dando sus frutos, robusteciendo la pesca artesanal en Perú y asegurando un futuro más seguro y sostenible para esta vital industria.

---

**Esta iniciativa no solo beneficia a los pescadores, sino también a los consumidores, asegurando que obtengan productos saludables e inocuos.**

---







# MFDS de Corea inspecciona plantas procesadoras pesqueras



Sanipes recibió a los representantes del Ministerio de Seguridad de Alimentos y Medicamentos de Corea (MFDS), quienes vienen realizando labores de inspección a plantas procesadoras pesqueras peruanas, para verificar los controles de seguridad alimentaria en todo el proceso de la cadena productiva.

La conformidad en la auditoría sanitaria por parte de la autoridad sanitaria reguladora coreana (responsable de la autorización de comercialización y otros mecanismos regulatorios para las plantas procesadoras de recursos hidrobiológicos), permitirá la continuidad de las exportaciones hacia el país asiático.





# Sanipes capacitó a beneficiarias de Qali Warma en manipulación de conservas de pescado



Sanipes y Qali Warma se unieron con el fin de fortalecer la cultura de la inocuidad y promover una manipulación y consumo seguros de productos hidrobiológicos, por lo cual, capacitaron a madres de familia beneficiarias de instituciones educativas de Villa María del Triunfo y el Callao.

En los talleres realizados en ambos distritos limeños, se abordó la elaboración de conservas de pescado

en las plantas de procesamiento, la importancia de mantener condiciones óptimas de almacenamiento, los controles a los que son sometidos antes de ser comercializados y métodos seguros para su consumo; además de compartir las 5 claves de inocuidad alimenticia y el valor nutricional de los productos pesqueros y acuícolas para los consumidores.



Capacitación a madres de familia beneficiarias de Qali Warma de las I.E. de V.M.T.

“ Esta iniciativa busca fortalecer la cultura de la inocuidad y promover una manipulación y consumo seguro de los productos hidrobiológicos ”



Capacitación a madres de familia beneficiarias de Qali Warma de las I.E. de V.M.T.







# Capacitación para prevención de RAM en el norte y oriente del país



En Tarapoto, Moyobamba y Tumbes, los especialistas de Sanipes desarrollaron talleres para abordar estrategias de control y mejora en la prevención sanitaria, así como las acciones de vigilancia integrada que se vienen coordinando para la Resistencia Antimicrobiana con el enfoque One Health.



Operadores del sector acuícola de las regiones San Martín y Tumbes, centros de cultivo, y representantes de las DIREPRO, ITP, INS y OEFA participaron de las reuniones, que fueron coordinadas con la Organización Panamericana de la Salud (OPS).



# La FAO capacitó a especialistas de laboratorios en el uso de herramientas de módulos LMT Core y LMT Safety

Representantes de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), impartieron capacitación a los profesionales de los laboratorios de Sanipes en el uso de Herramientas de Mapeo de Laboratorio desarrolladas por la FAO, estas herramientas incluyen el módulo principal LMT Core, el cual permite evaluar la funcionalidad y desempeño de los laboratorios a lo largo de un período determinado, identificando así sus prioridades y brechas. Asimismo, se ha presentado la Herramienta de

Mapeo de Laboratorio correspondiente al módulo LMT Safety, enfocada en las capacidades de los laboratorios que ofrecen servicios de diagnóstico temprano de enfermedades. Esta última herramienta posibilita una respuesta ágil frente a situaciones emergentes.

Sanipes demostraron un alto nivel de desempeño, alcanzando un porcentaje superior al 60%, lo que resalta el compromiso y competencia de los laboratorios en términos de eficiencia y seguridad.



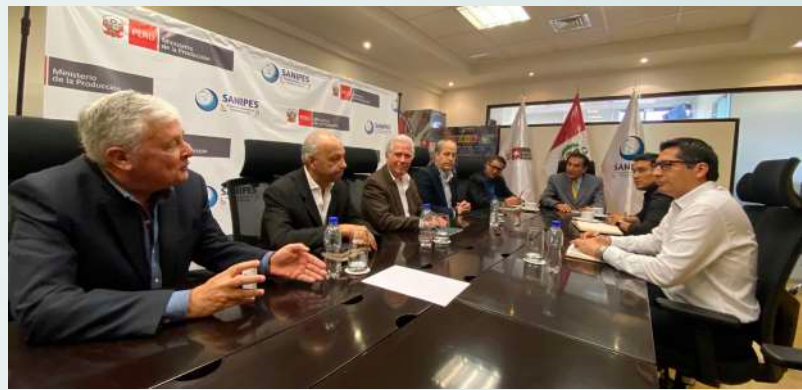




# Sanipes se reunió con las sociedades de industria y pesquería

El presidente ejecutivo, Víctor Haro Corales, se reunió con la Sociedad Nacional de Industrias (SNI) y empresarios del sector; tratando temas de prevención ante el fenómeno de El Niño previsto para el último trimestre del año y encontrar soluciones que mitiguen sus efectos en la industria hidrobiológica.

También recibió la visita de la Sociedad Nacional de Pesquería (SNP), abordando la implementación de un sistema efectivo de Rastreabilidad y codificación para lotes sujetos a nuevo procesamiento o reproceso, este sistema permitirá rastrear el historial de procesamiento, contribuyendo a un control más eficiente de la cadena de





# Sanipes a nivel nacional

UCAYALI

La OSD Tarapoto participó en Pucallpa, de la reunión de trabajo del comité de gestión de la Marca Ucayali. Este comité busca promover el desarrollo sostenible de la región Ucayali y posicionar sus productos y servicios a nivel nacional e internacional.



ÁNCASH

Sanipes capacitó a 90 empresas exportadoras y con potencial exportador de vieiras congeladas, filetes de perico congelados y perico entero congelado. En taller virtual organizado con Mincetur, compartieron las oportunidades comerciales en el mercado de Estados Unidos y Canadá, los requisitos sanitarios para la habilitación y la certificación sanitaria.

LORETO

La OSD Iquitos participó en la Quinta Asamblea Extraordinaria de la Comisión de lucha contra los Delitos Aduaneros y Piratería, compartiendo la problemática de la movilización de productos hidrobiológicos desde zona de frontera hacia las regiones Loreto, Ucayali y San Martín. También participaron en la mesa técnica acuícola de Loreto, junto a FONDEPES, CITEProductivo Maynas, IIAP y 4 asociaciones de acuicultores de la región selvática. Inspeccionaron 12 acuarios entre cuarentena y exportación de peces ornamentales con destino a Alemania, Holanda, Reino Unido, China, Vietnam y México. También fiscalizaron embarcaciones artesanales con la finalidad de orientar sobre la habilitación sanitaria.







/SanipesPerú

