

REVISTA SEMANAL

SANIPES INFORMA

Miércoles, 27 de noviembre 2019

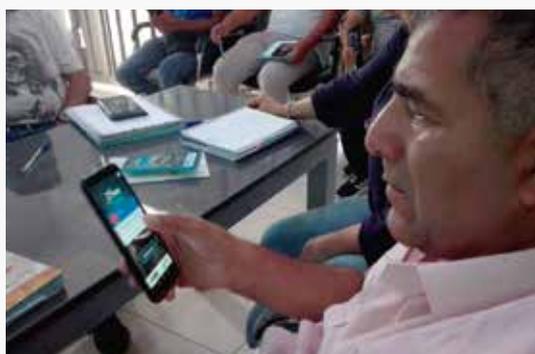
Área de Comunicaciones



Día Mundial de la Pesca: Sanipes participó en feria de Chimbote que contó con presencia de ministra

Sanipes participó en la Feria por el Día Mundial de la Pesca, la misma que se desarrolló en la ciudad de Chimbote, promocionando su función de normar, supervisar y fiscalizar la sanidad e inocuidad en toda la cadena productiva de los recursos y productos pesqueros.

El evento contó con la presencia de la ministra de la Producción, Rocío Barrios, quien anunció la reactivación de los Comités Regionales de Vigilancia de Pesca artesanal. Barrios destacó que Chimbote es la cuna de la pesca y banco de los recursos hidrobiológicos del país.



Programa piloto facilidades para realizar trámites

Los integrantes de la Asociación de Extractores de Moluscos Bivalvos de Sechura formaron parte de un programa piloto para implementar un sistema que les permite realizar sus trámites a través de un aplicativo móvil. Personal de Sanipes viajaron a la localidad Piurana para capacitar a los asociados en el uso de esta aplicación.



PERÚ Ministerio de la Producción

EL PERÚ PRIMERO

PROMOVEMOS PRODUCCIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA Saludable





Especies amazónicas no aptas para consumo

La exposición de resultados estuvo a cargo de una comisión integrada por representantes de la Presidencia del Consejo de Ministros –que lo presidió–, de los ministerios de Salud, Educación, Ambiente, Energía y Minas y Vivienda; además de Digesa, Sanipes, OEFA, Fondepes, INIA, Osinergmin, Gobierno Regional de Loreto, entre otras instituciones.

Sanipes participó en la exposición de resultados de ensayos analíticos de presencia de metales pesados en peces amazónicos del río Corrientes en la localidad de Villa Trompeteros – Nueva Libertad, en el distrito de Trompeteros, región Loreto, las mismas que determinaron la presencia de cadmio y plomo en cantidades que superan los límites máximos permitidos en las especies boquichico, carachama, fasaco, palometa y cunchi, concluyendo que no son aptas para el consumo humano.

Sanipes continuará con las actividades para la evaluación de las especies hidrobiológicas de consumo en dicha zona en coordinación con otras instituciones, como parte del Plan de trabajo 2020.



CAPACITACIÓN



Saneamiento Capacitación en instituto en Piura

Sanipes capacitó en buenas prácticas de manipulación y programa de higiene y saneamiento a 42

estudiantes del Instituto técnico superior 'Luis Felipe Agurto Olaya' del distrito de La Huaca en Paita, (región Piura).



Ventanilla Capacitación para pesqueros

La Oficina Desconcentrada de Sanipe en el Callao organizó una jornada de capacitación en Buenas

Prácticas en Manipuleo y Comercio de productos pesqueros para 34 miembros de la Asociación de Pescadores Artesanales de bahía Blanca en Ventanilla..

Cooperación en tecnología marina con Corea

Funcionarios de la Official Development Assistance de la República de Corea (ODA-Corea) visitaron, a través de gestiones realizadas por Agencia de Cooperación de Corea- KOICA, al presidente ejecutivo del Sanipes, Johnny Marchán Peña, con la finalidad de facilitar el fortalecimiento y extensión de los vínculos de cooperación en ciencia y tecnología marina. La visita se realizó en el marco del proyecto para la creación del futuro Centro de Investigación, Desarrollo e Innovación para la acuicultura marina en el Perú, el mismo que ha despertado el interés coreano por tratarse del cuarto país de destino de los productos de consumo humano directo y que ha

registrado un aumento en el consumo del langostino congelado peruano a más del 100% entre 2016 y 2017

Este proyecto tiene como objetivo brindar apoyo para la realización de investigación científica y tecnológica de especies marinas de interés comercial para la acuicultura, mediante la implementación de un Centro de Investigación, Desarrollo e Innovación acuícola marina en el Perú.

Los funcionarios coreanos visitarán las zonas marinas costeras de Ancash (Casma) y Piura (Sechura) para seleccionar el sitio donde se ubicaría el Centro de Investigación Acuícola



EXPLORANDO POSIBILIDADES

Visita de consejero en temas agrícolas al presidente de Sanipes

Con el objetivo de explorar nuevas oportunidades de cooperación técnica y comercial en temas pesqueros entre Perú y Australia el presidente ejecutivo del Sanipes, entidad adscrita al Ministerio de la Producción, Johnny Marchán Peña, recibió en su despacho al consejero agrícola de Australia, Ian Mortimer, y al analista senior en temas de agricultura, Eduardo Sánchez Ferreyra.

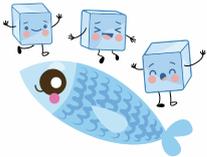
Esta visita permitió hacer el seguimiento a las conversaciones iniciadas entre ambos países. Desde mayo, el Perú puede exportar langostinos al mercado australiano.



1 Compra pescado **SOLO SI ESTÁ RODEADO Y CUBIERTO** de abundante hielo

2 A la hora de comprar pescado fresco, hay que escoger los **QUE TENGAN OJOS BRILLANTES Y OLOR A MAR**

3 Los mariscos y los pescados, no se manipulan con relojes y anillos, **PARA EVITAR QUE SE CONTAMINEN**







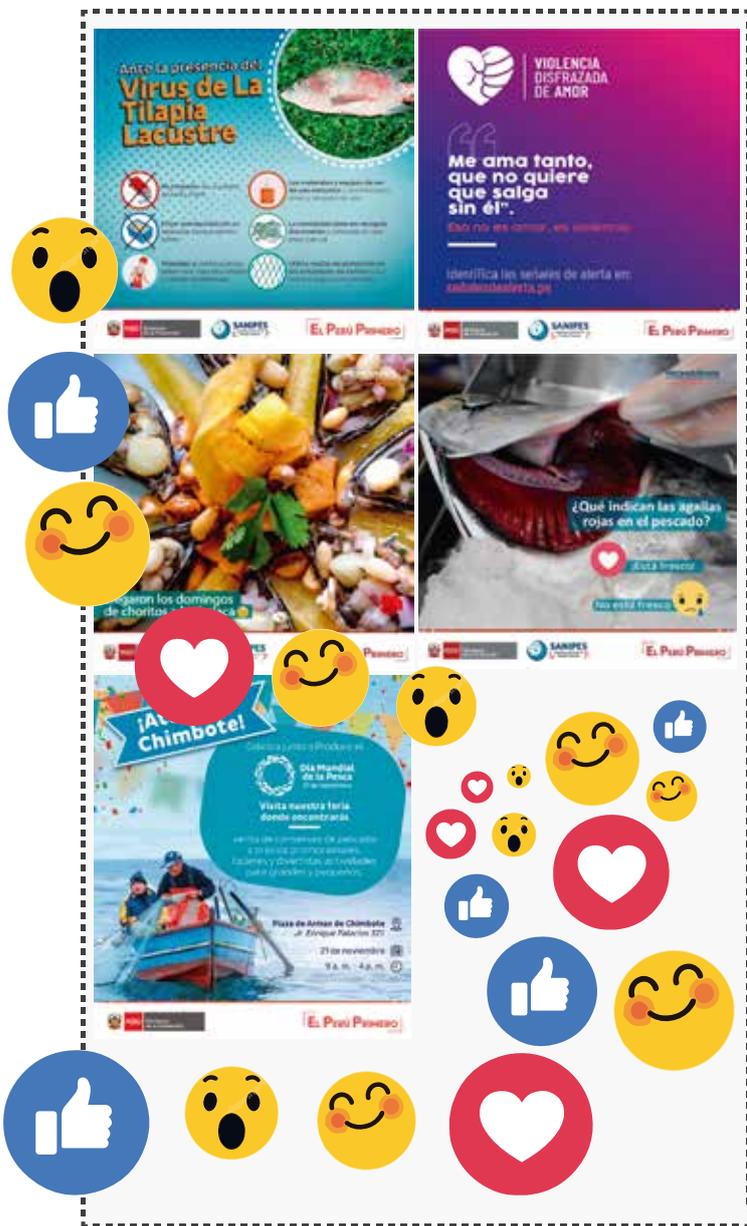
#5añosSanipes

PERÚ Ministerio de la Producción

SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

EL PERÚ PRIMERO

POSTY VIDEOS EN REDES SOCIALES



Ante la presencia del **Virus de La Tilapia Lacustre**

VIOLENCIA DISFRAZADA DE AMOR
Me ama tanto, que no quiere que salga sin él.
¿Dició eso cuando... en realidad...
Identifica los señales de alerta en: [saludestilapia.pe](#)

¿Qué indican las agallas rojas en el pescado?
¡Está fresco!
¡No está fresco!

¡A Chimbote!
Saludable Litoral y Productos de Pesca
Día Mundial de la Pesca
Visita nuestra feria donde encontrarás:
venta de camarones de calidad
y 150 variedades de pescados, mariscos y productos acuícolas para grandes y pequeños.

Plaza de Armas de Chimbote Jr. Estoque Pabellón 320
21 de noviembre
9 a.m. - 4 p.m.



Los niños tomaron las riendas de Sanipes por un día y esto fue lo que pasó



Presentamos una nueva emisión de nuestro micronoticiero, brindando las actividades y noticias más destacadas.



Sanipes participa en el pasacalle multisectorial en el marco de la Semana Mundial de Concienciación sobre Uso de los Antibióticos